

„Ei, wie schmeckt der Coffee süße ...“

Die Gestaltung des Themas „Essen und Trinken“ im interkulturellen Deutschunterricht

Alexandra Zimmermann

Das Thema Essen und Trinken ist ein Bereich der Landeskunde, in dem fremdkulturelle Erfahrung so konkret am eigenen Leib erlebt werden kann wie in keinem anderen: durch unmittelbare körperliche Einverleibung.

Für die Vermittlung einer Kultur bedeutet dies eine große Chance. Statt wie gewöhnlich nur Gesichtssinn und Hörsinn anzusprechen, können hier alle fünf Sinne, nämlich auch zusätzlich Geschmackssinn, Geruchssinn und Tastsinn zum interkulturellen Erkenntnisgewinn herangezogen werden.

Diese grundsätzlich holistische Annäherung an den Fremdsprachenlerner ist ja vielen neueren, alternativen Strömungen innerhalb der Fremdsprachendidaktik gemeinsam. Zu nennen wären hier insbesondere Konzepte wie Suggestopädie, Dramapädagogik oder „Total Physical Response“.

Analysiert man die Präsentation des Themas Essen und Trinken in nordamerikanischen Lehrwerken (Grund- und Mittelstufe), so wird deutlich, dass die großen Potentiale, die dieses Thema für den interkulturellen Fremdsprachenunterricht bietet, zum gegenwärtigen Zeitpunkt nicht ausgeschöpft werden.

Selten fehlt zwar der obligatorische „Bestelldialog“ in Gasthaus oder Café mit gleichzeitig abgedruckter authentischer Speisekarte, und relativ zahlreich sind die kulturkundlichen Texte zu bestimmten Lebensmitteln (deutsches Brot), zu traditionellen Festtagsspeisen (Weihnachtsgans) oder zum System der Mahlzeiten (Frühstück - Mittagessen - Kaffee und Kuchen - Abendessen). In der Art eines Touristenführers, manchmal als „Infobox“ vom Haupttext abgetrennt, werden neben landeskundlichen Informationen (Einkaufsmöglichkeiten in der deutschsprachigen Welt) auch manchmal interkulturelle Orientierungshilfen angeboten (In der deutschsprachigen Welt können sich völlig Fremde einen Tisch in einem Gasthaus teilen), doch überwiegen hier oft rein pragmatisch orientierte und oftmals stereotypische Darstellungen. [1]

Wie nun das Thema Essen und Trinken fast immer im Sinne eines kommunikativen, handlungsorientierten Fremdsprachenunterrichts für die Einübung der Sprechhandlung „Eine Bestellung in einem Gasthaus und Café aufgeben“ funktionalisiert ist (schmeckt denn den Fremdsprachenlernern der Kaffee wirklich noch, der nach hundertfacher Bestellung doch wohl ein wenig kalt geworden sein muss?), so wird es innerhalb der grammatikalischen Progression mit großer Konstanz mit der Einführung des Akkusativs verbunden, auch der gedeckte Tisch wird gern dazu verwendet, positionsbestimmende Präpositionen einzuüben.

Claire Kramsch betont, wie wichtig es bei der Arbeit mit authentischen Texten im Fremdsprachenunterricht sei, die Intention des Textproduzenten mit der Interpretation des Textrezipienten in Übereinstimmung zu bringen, also nicht den authentischen Text etwa zu einer Grammatikübung umzufunktionieren:

For example, a German menu is a genuine piece of cultural realia, but if I use it in the classroom to practice reading prices or to learn the endings of adjectives, I have not used it in the way the restaurant manager had intended nor the way native customers do when they go to that restaurant (Kramsch 1993: 178).

-2-

Es ist also höchste Zeit, dem Thema Essen und Trinken den Status eines autonomen Kulturthemas im interkulturellen Fremdsprachenunterricht zu gewähren und es aus der Opferrolle des gefundenen Fressens für Akkusativ und Adjektivendungen zu befreien.

Inzwischen sind ja die „Gestalter“ des interkulturellen Deutschunterrichts in der glücklichen Lage, auf sehr reichhaltige Forschungsergebnisse zum Thema Essen und Trinken zurückgreifen zu können, die ja von den Kulturwissenschaften in der deutschsprachigen Welt, besonders von der kulturwissenschaftlichen Forschung innerhalb der interkulturellen Germanistik in den vergangenen Jahren zur Verfügung gestellt worden sind (vgl. Wierlacher/Neumann/Teuteberg 1993 und 1997; Wierlacher/Neumann/Wild 2001).

Die Gestaltung des Themas Essen und Trinken im interkulturellen Fremdsprachenunterricht muss sich also an diesen Forschungsergebnissen orientieren und sollte sich von ihnen inspirieren lassen.

Im Folgenden soll der Versuch unternommen werden, die großen Potentiale des Kulturthemas Essen und

Trinken für den interkulturellen Fremdsprachenunterricht zu erschließen und eine konkrete Unterrichtseinheit zu erarbeiten und vorzustellen.

Dabei wird von einer Didaktik des Fremdverstehens ausgegangen. Die kulturelle Außenperspektive wird mit der kulturellen Innenperspektive kontrastiert und Kulturkontaktphänomene werden auf ihre Eignung als Textgegenstand hin untersucht.

„Gestalter“ des interkulturellen Fremdsprachenunterrichts werden daran erinnert, dass ihnen bei der Textauswahl für den Unterricht eine große Vielfalt von Textsorten zur Verfügung steht. Auch die diachronische Dimension, das heißt also die kulturhistorische Dimension des Themas, wird für den Unterricht erschlossen.

Zuweilen wird angenommen, dass sich kulturorientierter und sprachorientierter Deutschunterricht als unvereinbare, unversöhnliche Gegensätze gegenüberstehen. Die beiden Bereiche sind jedoch in der Realität untrennbar miteinander verflochten.

Die künstlich geschaffene „Dichotomie zwischen Sprache und Kultur“ bezeichnet Claire Kramersch als „dubious“ – zweifelhaft:

If, however, language is seen as social practice, culture becomes the very core of language teaching. Culture awareness must then be viewed both as enabling language proficiency and as being the outcome of reflection on language proficiency (Kramersch 1993: 8).

Die anfangs geäußerte Kritik an gegenwärtigen Lehrpraktiken und Lehrwerkskonzeptionen richtet sich daher ausschließlich gegen die totale Funktionalisierung des Themas Essen und Trinken für den Erwerb einer kommunikativen und grammatikalischen Kompetenz im Sprachunterricht und nicht gegen die sprachliche Erschließung des Themas im Allgemeinen.

-3-

Kulturbedingte Weltwahrnehmung und Weltinterpretation können sich ja erst im semantischen Netz der Sprache manifestieren. Eine Kultur spiegelt sich in ihrer Sprache wieder: Gerade die Lexik, Semantik, Idiomatik und Metaphorik einer Sprache sind ja oftmals das Tor zum Verstehen einer bestimmten kulturspezifischen Weltsicht.

[...] sprachliche Systeme sind [...] komplexe Reflexionen kultureller Merkmale. [...] Festzuhalten bleibt [...], dass Sprache und Kultur untrennbar miteinander verbunden sind, das heißt, dass es auch im Unterricht kritisch wird, wenn versucht wird, die beiden zu trennen. (Roche 2001: 31 und 150)

Die von mir am Ende des Artikels vorgestellten Unterrichtseinheit wird sich daher auf die von Jörg Roche in seiner „Interkulturellen Sprachdidaktik“ entwickelte interkulturelle Unterrichtsmethodik stützen.

1. Fremdverstehen

1.1 Außenperspektive - Innenperspektive

Übereinstimmend werden in den neueren Veröffentlichungen zur Interkulturellen Sprachdidaktik und zur Didaktik des Fremdverstehens folgende Zielvorstellungen für den interkulturellen Fremdsprachenunterricht formuliert:

Bereitschaft und Fähigkeit zu Perspektivenwechsel, Perspektivenübernahme und Koordinierung von Außenperspektive und Innenperspektive (Roche 2001: 42 und 154; Bredella/Meißner /Nünning/ Rösler: 2000: XX, XXX, XLIV und 108).

Der Erwerb einer interkulturellen Kompetenz eines Fremdsprachenlerner wird als langwieriger Prozess beschrieben, der von einer Bestätigung vorgefasster Meinungen und Stereotypen bis zur Horizontverschmelzung und Auflösung verschiedener Perspektiven führen könne.

Für einen lernerzentrierten Unterricht bieten sich daher insbesondere alle Texte („Beobachter-Kommentare“) an, in denen Aspekte des Themas Essen und Trinken in der deutschsprachigen Welt aus einer kulturellen Außenperspektive dargestellt werden, mit der sich die Lerner möglicherweise ganz oder teilweise identifizieren können. Diese Texte provozieren spontane Zustimmung oder spontanen Widerspruch und eignen sich daher besonders als Einstieg in eine komplexere Unterrichtseinheit. Sie aktivieren die persönliche Erfahrungen des

Lernern und regen zu einem lebhaften Austausch mit den Mitstudenten an, die entweder die gleiche Außenperspektive teilen, oder, in multikulturellen Klassen, aus einer kulturell ganz anderen Außenperspektive berichten (**Aktivierungsphase**).

In einem weiteren Schritt können dann aus der Innenperspektive verfasste Texte angeboten werden (**Differenzierungsphase**). Auf diese Weise wird es den Lernern erleichtert, einen allmählichen und bewussten Perspektivenwechsel zur fremdkulturellen Innenperspektive der Zielkultur zu vollziehen.

-4-

Da die meisten der außenperspektivischen Einstiegstexte nicht in der Zielsprache Deutsch geschrieben wurden, müssen sie entweder in Übersetzung oder in der Originalsprache präsentiert werden. Hier bieten sich Beschreibungen aus aktuellen Reiseführern an, aber natürlich kann auch auf die Tradition der Reiseliteratur und Kultursatire zurückgegriffen werden.

Zu nennen wäre hier besonders Herbert Rosendorfers populärer satirischer München-Roman *Reise in die chinesische Vergangenheit* (Rosendorfer 1993). Die ironische Beschreibung des Münchens unserer Tage, gesehen durch die Augen des chinesischen Mandarins Kao-Tais aus dem 10. Jahrhundert n. Chr., hat durch die spielerische Übernahme einer kulturellen Außenperspektive nicht nur die deutsche Leserschaft amüsiert, sondern nach Aussagen des Autors auch chinesische Deutschlerner begeistert und zu lebhaften kulturreflektierenden Diskussionen geführt.

Bei der Auswahl der passenden kulturellen Phänomene aus dem Bereich Essen und Trinken, die den Lernern präsentiert werden sollen, ist es weiterhin von Vorteil, zunächst ein Phänomen zu wählen, das als Resultat eines Kulturkontaktes zwischen Lernerkultur und Zielkultur betrachtet werden kann. Die Lerner können durch die bewusste Wahrnehmung des Vertrauten das Fremde entdecken. Zusammenhänge können so erschlossen werden, die bislang gedanklich als voneinander isolierte Phänomene wahrgenommen wurden.

Als Beispiel soll das Phänomen des nordamerikanischen „bagel“ dienen, das in seiner jüdisch-ashkenasischen Tradition auf seine Ursprünge in der jiddisch- und deutschsprachigen Welt verweist. In diesem Bewusstwerdungsprozess ist es durchaus angemessen, in der strukturellen Differenzierungsphase die Lerner auf etymologische Zusammenhänge hinzuweisen und sprachvergleichende Überlegungen anzuregen, denn die eingehende sprachliche Analyse besitzt hier einschlägigen kulturellen Erkenntniswert.

Auch die pennsylvanisch-deutsche Küche, mit der nordamerikanische Studenten aus Regionen mit mennonitischer oder amischer Bevölkerung mit größter Wahrscheinlichkeit in Kontakt gekommen sind, lässt sich mit Speisen aus der deutschsprachigen Welt in Beziehung setzen. Als typische Phänomene eines komplexen Kulturkontaktes wären weiterhin Küchen wie die elsässische Küche oder die Küche Transsylvaniens zu nennen.

2. Kulturhistorische Dimension

Kulturelle Phänomene aus dem Bereich Essen und Trinken sind das Ergebnis eines dramatischen kulturhistorischen Prozesses, der permanent im Wandel begriffen ist.

In den nordamerikanischen universitären Kursprogrammen ist sehr oft die Rede von der deutschen Kultur der Gegenwart („contemporary German culture“). Es ist sicherlich wichtig, den Lernern der Grund- und Mittelstufe parallel zur sprachlichen Kompetenz zugleich eine kulturelle Kompetenz der deutschen Gegenwartskultur zu vermitteln, um ein „Überleben“ während eines ersten Landesaufenthaltes zu garantieren. Aber selbst ein guter Reiseführer kann diese kulturellen Orientierungshilfen geben.

-5-

Aufgabe eines universitären Kulturunterrichts sollte es jedoch sein, auch über das „Warum“ Auskunft geben zu können, und so kulturellen Phänomenen der deutschen Gegenwartskultur eine kulturhistorisch fundierte Tiefe zu verleihen.

Zur kulturhistorischen Erforschung des Bereichs Essen und Trinken stehen zum gegenwärtigen Zeitpunkt zahlreiche Forschungsergebnisse zur Verfügung:

Trude Ehlerts minutiöse Arbeit über die mittelalterliche Küche (2000; Bitsch/Ehlert/von Ertzdorff 1987), die zivilisationsgeschichtliche Analyse der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen

Tischsitten des Soziologen Norbert Elias (1978) [1936], Wolfgang Schivelbuschs hintergründige Geschichte der Genussmittel (1980), um hier nur einige zu nennen.

Die Kulturgeschichte einzelner Nahrungsmittel wie Kaffee, Kartoffeln [2] oder Zucker (vgl. Olbrich 1989; Mintz 1987) weist in ihrer kulturhistorischen Bedeutung weit über sich hinaus und bietet fremdkulturellen Lernern einen guten Einblick in die Kultur-, Literatur- oder Wirtschaftsgeschichte der deutschsprachigen Welt innerhalb des europäischen Kontextes.

Für den interkulturellen Deutschunterricht ungenutzt blieben bislang auch die Werke der deutschen „Gastrosophen“ Eugen von Vaerst (1975 [1851]), Antonius Anthus (1962 [1838]) und Karl Friedrich von Rumohr (1978 [1822]) [3]. Obwohl das Werk *Geist der Kochkunst* des Goethe-Freundes von Rumohr noch drei Jahre vor Jean Anthelm Brillat-Savarins weltberühmten *Physiologie du goût* (1976 [1825]) veröffentlicht wurde und Autoren wie Stifter, Keller, Fontane und Sternheim beeinflusst hat (siehe Wierlacher 1987: 43-44), ist es von der breiten Öffentlichkeit in Deutschland nicht rezipiert worden. Die Interpretation dieser Tatsache wäre allein schon ein interessanter Ansatzpunkt für den interkulturellen Erkenntnisgewinn.

3. Vielfalt der Textsorten und Medien

An dieser Stelle soll daran erinnert werden, welch breites Spektrum an verschiedenen Textsorten uns zum Thema Essen und Trinken zur Verfügung steht. Auch auf die zahlreichen Alternativen zum Medium „Text“ sei hier kurz hingewiesen.

a. literarische Texte

Die deutsche Literatur, besonders die Nachkriegsliteratur, ist reich an vielversprechenden Texten. Um nur zwei ihrer prominentesten Vertreter zu nennen: Sowohl Günter Grass als auch Heinrich Böll machen ausführlich Gebrauch von diesem Thema und seiner symbolischen Dimension. Zum Beispiel fungiert nach Wierlacher (1987: 215 ff.) Brot im frühen Werk Heinrich Bölls als der Prototyp des nährenden Nahrungsmittels, das Gemeinschaft und Solidarität zwischen den Teilnehmern einer Mahlzeit stifte und daher selbst symbolisch die Bedeutung des heiligen Sakraments annehmen könne. Später, in Bölls Roman *Gruppenbild mit Dame*, werde diese Bedeutung des Brotes profaniert und interessanterweise vom Kaffee übernommen.

-6-

Günter Grass habe diesem Thema einen ganzen Roman gewidmet: *Der Butt*. In einer ironisch-gründlichen Auseinandersetzung mit der Emanzipation der Frau werde durch die Jahrhunderte das Verhältnis von neun weiblichen Köchinnen zu ihren männlichen Lebenspartnern beschrieben. Die Menschheitsgeschichte werde als Geschichte des Hungers erzählt und das einfache Mahl im Rahmen eines antibürgerlichen Küchenkonzeptes als das ideale Mahl gepriesen.

Thematisierungen des Bereichs Essen und Trinken in der Literatur öffnen dem fremdkulturellen Leser gleichzeitig den Zugang zu einem anderen Kulturthema, dem Kulturthema der Fremdheit, wie Tanja Kodisch am Beispiel des europäischen Märchens aufzeigt (1997). Am Esstisch werde nämlich so deutlich wie in nur wenigen anderen Bereichen kulturelle Identität geschaffen.

Zusammenfassend bleibt festzuhalten, dass eine thematische, auf das Kulturthema Essen und Trinken bezogene Textauswahl eine Reihe literarischer Texte oder Textausschnitte für den Fremdsprachenunterricht fruchtbar machen kann, die bisher von der traditionellen fremdsprachlichen Literaturdidaktik weitgehend vernachlässigt worden sind.

b. explanative / informative Sachtexte

Diese Gruppe von Texten ist in den deutschen Lehrwerken Nordamerikas zum gegenwärtigen Zeitpunkt am besten vertreten. Anzuführen sind hier natürlich alle authentischen Textmaterialien, also etwa Enzyklopädien oder Sachwörterbüchern entnommene Artikel oder Gebrauchstexte aus der deutschsprachigen Welt wie Speisekarten oder Anzeigentexte.

Dabei erweisen sich diejenigen Texte in Lehrwerken am attraktivsten, die ansprechende Ergebnisse einer sorgfältigen Recherche aufzeigen, wie zum Beispiel die „Geschichte des Gummibärgchens“ aus *Impulse* (Crown/Hill 1998: 109 ff.) oder die eindrucksvolle Liste der 24 verschiedenen Arten, einen Kaffee in einem Wiener Kaffeehaus zu bestellen, aus *Neue Horizonte* (Dollenmayer/Hansen 1999: 417- 418). Authentische Materialien wie Speisekarten oder Anzeigentexte sind in Lehrwerken dagegen sehr kurzlebig (Preise! -

kulinarische Modeerscheinungen!) und sollten in möglichst aktueller Form vom Dozenten/von der Dozentin selber präsentiert werden.

c. Rezepte aller Art

Aus linguistischer Sicht ist der Textsorte „Kochrezept“ bereits einiges Interesse entgegengebracht worden (Sandig 1970; Fleischer 1979: 25; Mattheier 1993: 249 ff.). Für den interkulturellen Fremdsprachenunterricht sind jedoch die Potentiale dieser Textsorte bei weitem noch nicht ausgeschöpft. Es steht uns ein erstaunlicher Schatz an Rezeptesammlungen und Kochbüchern seit dem Mittelalter zur Verfügung, um eine bestimmte geographische Region oder historische Epoche aus soziologischer und kulturhistorischer Sicht zu charakterisieren, sei es nun die süddeutsche Klosterküche oder die fürstliche Küche des Mittelalters (siehe Ehlert 1991), die bürgerliche Küche der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, wie sie etwa im Haushalt Goethes (Metzler 1978: 61-70) oder der Brüder Grimm (Stubenvoll 1984) gepflegt wurde, die proletarische Küche der Arbeiterschaft (Blank 1975 [1882]) oder die magere Küche während der Hungerjahre nach 1945 (Schmidt/Kals 1985).

-7-

d. Interviews

Die in Lehrwerken überaus beliebten Statistiken über Ess- und Trinkgewohnheiten der deutschsprachigen Welt haben sicherlich ihre Berechtigung, vorausgesetzt, dass sie nicht über die Maßen strapaziert werden und nicht mehr Verwirrung als kulturelle Erkenntnis schaffen.

Um Lernern schwer zugängliche und stark dem Wandel der Zeit unterworfenen landeskundliche Informationen aus erster Hand zu liefern, bietet es sich an, Interviews mit Informanten durchzuführen und für den Unterricht aufzubereiten. Lohnend wäre das zum Beispiel für die Themen „Unterschiedliche deutsche Kochstile zwischen den Generationen“ oder „Ess- und Trinkgewohnheiten ethnischer Minderheiten in der deutschsprachigen Welt“.

Die Dialogstruktur und der persönliche Charakter dieser Textsorte wird die Bereitschaft der Lerner erhöhen, sich selber in den interkulturellen Dialog einzuschalten.

d. Web-Seiten

Leider ist mir zum gegenwärtigen Zeitpunkt noch keine umfassende Zusammenstellung relevanter Web-Seiten möglich. Hingewiesen sei auf die hervorragende Webseite des Marburger Sprachwissenschaftlers Thomas Gloning, der eine umfassende Sammlung historischer Kochbücher und Ernährungslehren (bis zum Jahr 1800) als elektronische Texte einer weiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht hat [4]. Die Webseite beinhaltet außerdem umfassende Bibliographien von Büchern über die Geschichte des Kochens und der Kochkunst, über Ernährung sowie einzelne Lebensmittel und Speisen unter <http://staff-www.uni-marburg.de/~gloning>

Die Dr. Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung gewährt auf ihrer Web-Seite den Besuchern kostenlos Einblick in die Mitteilungshefte des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens. Hier finden sich die neuesten Forschungsergebnisse aus der Kulturforschung des Essens und Trinkens, aus der Ernährungsphilosophie, der Lebensmittellehre und des Food-Designs: <http://www.gesunde-ernaehrung.org/de/>.

f. Filme und Videos

In den vergangenen fünfzehn Jahren wurde eine Reihe von international erfolgreichen Spielfilmen über das Thema Essen und Trinken gedreht. Erinnert sei hier nur kurz an *Babette's Feast* (Gabriel Axel 1988, USA), *Como agua para chocolate* (Alfonso Araon 1992, Mexiko), *Eat Drink Man Woman* (Ang Lee 1994, Taiwan), *Chocolat* (Lasse Hallström 2000, UK und USA) und schließlich die neueste deutsche Ergänzung *Bella Martha – USA: Mostly Martha* (Sandra Nettelbeck 2001, Italien und Deutschland). Diese den Bereich des Essens und Trinkens durchgehend ästhetisierenden Filme bieten sich der interkulturellen Analyse an (zum Beispiel: die Funktion des Familientisches, die Rolle des Essensspenders, Erotik und Essen)

-8-

4. Manifestationen in der deutschen Sprache

Wie in den einleitenden Überlegungen dargelegt, sind Kultur und Sprache untrennbar miteinander verbunden.

Das System der deutschen Sprache selbst (die „langue“) mit seinen vielfältigen Paradigmen zum Thema Essen und Trinken liefert uns unschätzbare Hinweise auf die Merkmale dieser Kultur.

Der deutsche Sprachatlas der deutschen Gegenwartssprache (Eichhoff 1978) zeigt zum Beispiel die große Zahl regionaler Bezeichnungen für „Brötchen“ auf: „Semmel“, „Wecken“, „Kipf“ usw.. [5] Könnte man einem Deutschler den für die Kultur der deutschsprachigen Welt so einflussreichen Regionalismus überhaupt anschaulicher erklären? Und wird durch dieses Phänomen in der deutschen Sprache nicht gleichzeitig die große Bedeutung des Nahrungsmittels „Brot“ für die Esskultur dieses Kulturraumes offenbar?

Auch die Wahl der Metaphern [6] bei traditionellen Speisebezeichnungen kann kulturbedingt sein. In der türkischen Küche gibt es zum Beispiel eine überaus beliebte Süßspeise, „Kadingöbegi“ („Frauenbauchnabel“) genannt. Ein derartiger Bildspender würde in den deutschsprachigen - wohl auch in den nordamerikanischen! - Kulturräumen für eine Speisebezeichnung wohl eher befremdlich wirken. Metaphorische Speisebezeichnungen, die vielleicht ein universales Phänomen in allen Sprachen darstellen, finden sich jedoch auch zahlreich in der deutschsprachigen Welt („Bienenstich“, „Spätzle“, „Errötende Jungfrau“, etc.). Es könnte sich daher - besonders in multikulturellen Deutschklassen - als reizvoll erweisen, sie mit denen anderer Kulturen zu vergleichen.

Deutsche Speisebezeichnungen wie „Nonnenfüzle“ oder „Bubaspitzle“ werden durch ihre tabuverletzende Bildlichkeit bei fremdkulturellen Lernern sicherlich kulturkommentierende Reaktionen provozieren.

Neben diesen onomasiologischen Verfahren ist besonders auch die umgekehrte Richtung, nämlich eine semasiologische Vorgehensweise zu empfehlen, denn der Bereich Essen und Trinken dient seinerseits in der deutschen Sprache der Gegenwart auf vielfache Weise selber als mächtiger Bildspender: Man denke etwa an die zahlreichen Vergleichsbildungen für die Bezeichnung von Farben und Farbschattierungen (himbeerrot, zitronengelb etc.- Modesprache!) oder für die Bezeichnung von Körperteilen („Pfirsichhaut“, „Kirschmund“, „Wurstfinger“, etc.).

Etwa 90 idiomatische Wendungen, die in der deutschen Sprache der Gegenwart aktiv benutzt werden, verdanken ihre zuweilen sehr drastische Bildlichkeit dem Bildfeld Essen und Trinken („den Braten riechen“, „jemanden in die Pfanne hauen“, „ein Haar in der Suppe finden“, „alles in einen Topf werfen“). Diese idiomatischen Wendungen lassen sich nicht nur als lexikalisierte Einheiten der deutschen Sprache der Gegenwart auf vielfältige Weise didaktisieren (Definitionsspiele, szenische Darstellungen), sondern sind auch oft in Hinblick auf ihre kulturhistorische Dimension von starker Aussagekraft.

Wie viele andere lässt sich die idiomatische Wendung „Mit ihm ist nicht gut Kirschen essen“ bis ins Mittelalter verfolgen. Es ist eine Warnung davor, mit den mächtigen Herren zu vertraulich zu werden, denn wenn man mit ihnen Kirschen isst, dann könnten sie einem die Kerne ins Gesicht spucken (siehe Röhrich 1991).

-9-

Oder hinter der idiomatischen Wendung „in Teufels Küche kommen“ steht die christliche mittelalterliche Vorstellung von der Teufelsküche, in der die armen Sünder auf verschiedene Weise als „Satansbraten“ zubereitet werden.

Warum sollten wir unseren Lernern diese kulturhistorischen Details vorenthalten, die sicherlich in hohem Maße dazu geeignet sind, zu einer interkulturellen und kulturhistorisch orientierten Diskussion im Deutschunterricht anzuregen?

5. Bezug auf die außersprachliche Wirklichkeit

Am eigenen Leib lernen: Diese Möglichkeit, die das Thema „Essen und Trinken“ immer in sich birgt, wurde anfangs als große Chance bezeichnet, eine Kultur zu vermitteln. Untersuchung des Warenangebotes, gemeinsames Kochen einer historischen oder ansonsten kulturell besonders relevanten Mahlzeit, kreatives Konzipieren einer Mahlzeit, Kosten und detailliertes Bewerten einzelner Speisen und Nahrungsmittel - die Liste der unterrichtsbegleitenden Aktivitäten, die eine sinnliche Wahrnehmung stimulieren, ist lang.

Das konkrete Erleben einer Speise darf jedoch nicht isoliert und kontextlos vor sich gehen, sondern muss im konzeptuellen Rahmen eines bestimmten Projektes funktionalisiert sein. Sinnliches Erleben und kognitiver Erwerb kulturellen Wissens müssen sich bei Projekten dieser Art in einem wechselseitigen Erkenntnisprozess vereinen, denn sowohl die kognitiven als auch die sinnlichen Wahrnehmungspotentiale unserer Lerner müssen ganz ausgeschöpft werden.

Wenn wir es also ernst nehmen mit der Relevanz des „Kulturthemas Essen und Trinken“ für den interkulturellen Deutschunterricht, so müssen für seine Entwicklung die gleichen Lehr- und Lernbedingungen geschaffen werden wie für andere Kulturthemen wie Musik und Kunst.

Oder würde man etwa einen Kurs über deutsche Musik lehren, ohne ein einziges Musikbeispiel vorzuspielen?

Aber auch andererseits: Würde man - wie das bei der Darreichung von kulinarischen Kostproben im Deutschunterricht so üblich ist („Das ist eine typisch deutsche Spezialität“ - Ende des Kommentars) - den ersten Satz der 5. Symphonie von Beethoven im Klassenzimmer vorspielen, mit dem lapidaren Kommentar: „Das ist typisch deutsche Musik“?

6. Thematische Unterrichtseinheiten

Wie oben erwähnt, möchte ich das vier(fünf)phasige Methodikmodell verwenden, das Jörg Roche in seiner *Interkulturellen Sprachdidaktik* für den Unterricht empfiehlt (2001: 175).

Wenn auch die Themen aus dem Bereich Essen und Trinken weniger kontroverse Ansatzpunkte bieten als die in *Für und Widersprüche* (Roche/Webber 1995) angeführten Themen (wie etwa das Thema „Gewalt und Widerstand“), so erweist sich doch dieses Modell auch zum Thema Essen und Trinken in hermeneutischer und lernpsychologischer Hinsicht als fruchtbar:

-10-

1. Die Aktivierungsphase (Vorentlastung)

- ermöglicht es den Lernern, ihre ersten Reaktionen auf das Thema des Kapitels zu formulieren, zu ordnen und die Relevanz für sie herzustellen .[...]

2. Die thematische Aktivierungsphase (der erste Haupttext oder eine Sammlung von kürzeren Texten)

- gibt eine bestimmte Perspektive zum Thema wieder, die die Ansichten, Meinungen und Einstellungen der Lerner herausfordert oder bestätigt und damit zu weiterer Exploration führt. [...]

3. Die strukturelle Differenzierungsphase (Kontextualisierung/ Spezialisierung)

- stellt verschiedene Hilfsmittel zur Bearbeitung der Aufgaben des Kapitels zur Verfügung: Informationsquellen, Methoden, Techniken und Strategien für den vertieften Umgang mit dem Thema wie zum Beispiel Grammatik, Wortschatz und Lernstrategien (technische und strukturelle Aspekte des Sprachenlernens). [...]

4. Die Expansionsphase (der zweite Haupttext)

- vervollständigt die thematische Differenzierung in Bezug auf Information, Spezifik und /oder Perspektive. Sie führt eine neue Perspektive ein, um die (inhaltliche) Diskussion auf eine höhere Ebene zu bringen [...]. Deduktives Denken tritt hierbei in den Vordergrund. Das sprachliche Repertoire wird durch zusätzliche Begriffe und Strukturen verfeinert und entsprechend geübt. [...]

5. In der Integrationsphase (Gegenüberstellung)

wird das zuvor erreichte Diskussions- und Wissensniveau einer weiteren, normalerweise deutlich kontroversen Perspektive gegenübergestellt, und zwar in einem anderen Genre. [...]

Die Unterrichtseinheit zum Thema Kaffee ist hier als [Word-Dokument](#) oder als [PDF-Datei](#) abrufbar.

Anmerkungen

[1] Zur Kritik am reduzierten Kulturverständnis nordamerikanischer Deutsch-Lehrwerke siehe Roche 2001: 146-147.

[2] Höchst aufschlussreich sind hier die Ausführungen des Grafen Rumford, amerikanischer Innenminister im Dienste des bayerischen Kurfürsten (ebenfalls Erfinder des Rumford Kamins und Initiator des Englischen Gartens in München) über den Versuch, die Kartoffel zur Speisung der Armen in München einzuführen: (Auch Günter Grass' Protagonistin Amanda Woyke nimmt im *Butt* kritisch zu Rumford Stellung). Siehe: Rumford [Benjamin Thompson] 1970 und Larsen 1961.

-11-

[3] Hier zur Kostprobe ein in mancher Hinsicht aufschlussreiches Zitat. Es beschreibt die zeitgenössische drohende Gefahr einer zu liberalen Kindererziehung nach Jahren eines zu strengen Regiments des Hausvaters: „Die Hausfrau, wahrscheinlich eine Schriftstellerin, durchliert [...] einen Korrekturbogen und vergisst allem Anschein nach über solchen idealischen Dingen die Realität des täglichen Brotes. Der Gatte hingegen scheint nur auf die schnellst mögliche Befriedigung seines Heißhungers Bedacht zu nehmen. Ungekämmte, nur halbgewaschene Kinder nagen an den Knochen, stoßen die Näpfe und Schüsseln über den Haufen und besudeln sich selbst und andere“ (Rumohr 1978 [1822]: 189).

[4] Den Hinweis auf diese Webseite erhielt ich vom Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Dezember 2000: 51.

[5] Eine gesamte Sektion in diesem zweiten Band des Wortatlasses ist regionalen Speisebezeichnungen im deutschsprachigen Kulturraum gewidmet (Berliner Pfannkuchen, Napfkuchen, Bonbon, Frikadelle, Lutscher, unter anderen), eine weitere Gemüse- und Obstsorten (Möhre, Porree, Apfelsine, unter anderen). Auch Franz Eppert bezieht sich in seinem eher fachsprachlich orientierten Lehrbuch auf dieses Phänomen (1994).

[6] Mein Metaphernbegriff basiert auf Harald Weinrichs Metaphernkonzept (1976).

Bibliographie

Anthus, Antonius. (1962) [1838]. *Vorlesungen über Esskunst*. Bern: Scherz.

Berman, Connie & Munshower, Suzanne. (1987). *Bagelmania. The „Hole“ Story*. Tucson, Arizona: Ultra Communications, Inc. and Mountain Lion Books, Inc.

Bitsch, Irmgard; Ehlert, Trude & von Ertzdorff, Xenia. (1987). *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.- 13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Sigmaringen: Thorbecke.

Blank, Richard (Hrsg.). (1975) [1882]. *Das häusliche Glück. Vollständiger Haushaltungsunterricht nebst Anleitung zum Kochen für Arbeiterfrauen. Zugleich ein nützliches Hilfsbuch für alle Frauen und Mädchen, die „billig und gut“ haushalten wollen, neu hrsg. mit Interviews aus Arbeiterfamilien von Richard Blank*. München: Rogner & Bernhard.

-12-

Blue, Lionel & Rose, June. (1979). *Vorgeschmack des Himmels. Abenteuer religiöser Kochkunst*. München: Kösel.

Bredella, Lothar & Meißner, Franz-Joseph & Nünning, Ansgar & Rösler, Dietmar (Hrsg.). (2000). *Wie ist Fremdverstehen lehr- und lernbar?* Tübingen: Gunter Narr.

Brillat-Savarin, Jean Anthèlme. (1976) [1825]. *Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über transzendente Gastronomie, theoretisches, historisches und zeitgemäßes Werk, allen Pariser Feinschmeckern gewidmet von einem Professor, Mitglied mehrerer gelehrter Gesellschaften*. München: Heyne.

- Crowner, David & Hill, Klaus. (1998). *Impulse. Kommunikatives Deutsch für die Mittelstufe*. Boston: Houghton Mifflin.
- Davidis, Henriette. (1975) [1844]. *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche, bearbeitet nach der Originalausgabe von Roland Gök*. (3. Aufl.). München: Heyne.
- Dollenmayer David B. & Hansen, Thomas S. (1999). *Neue Horizonte*. Fifth Edition. Boston: Houghton Mifflin.
- Ehlert, Trude. (1991). *Das Kochbuch des Mittelalters. Rezepte aus alter Zeit*. Zürich: Artemis.
- Dies. (Hrsg.). (1991). *Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit*. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 6.-9. Juni 1990 an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn. Sigmaringen, Thorbecke.
- Eichhoff, Jürgen. (1977). *Wortatlas der deutschen Gegenwartssprache*. Bern: Francke.
- Elias, Norbert. (1969) [1936]. *Der Prozeß der Zivilisation. Bd. 1*. München: Francke.
- Eppert, Franz. (1978). *Lukullisches und Sprachliches. Ein kleines ABC der deutschen Kochkunst*. München: Hueber.
- Ders. (1994). *Deutsch in Küche + Restaurant. Eine Einführung in die Fachsprache der Gastronomie*. München: Hueber.
- Fahrenkamp, Hans J. (1977). *Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräfften hält. Die Küchengeheimnisse des Mittelalters, wiederentdeckt von Hans J. Fahrenkamp*. München: Kochbuchverlag Heimeran.
- Fleischer, Wolfgang. (1979). *Stilistik der deutschen Gegenwartssprache*. Leipzig: Volkseigener Verlag.
- Frank, Gertrud (Hrsg.). (1977). *Da nahm der Koch den Löffel. Ein kulinarisches Lesebuch*. München: dtv. Taschenbuch Verlag.

-13-

- Heering, Kurt-Jürgen. (Hrsg.). (1993). *Das Wiener Kaffeehaus*. Frankfurt am Main: Insel.
- Heise, Ulla & Wolff Metternich, Beatrix Freifrau von. (1998). *Coffeum wirft die Jungfrau um. Kaffee und Erotik in Porzellan und Grafik aus drei Jahrhunderten*. Leipzig: Kiepenheuer.
- Hollands, Mara. (1992). *Women's Role in Rural Mennonite Foodways in the Region of Waterloo*. Waterloo, Ontario (unpublished).
- Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. (Dezember 2000). *Mitteilungen (Heft 7)*.
- Jourdan, Eveline & Müller, Ursula. (1984). *Laßt uns haben gute Speis. Kochrezepte aus dem Mittelalter*. Stuttgart: Steinkopf.
- Kittelberger, Karl F. (1988). *Lebkuchen und Aachener Printen. Geschichte eines höchst sonderbaren Gebäcks*. Aachen: Meyer und Meyer.
- Kodisch, Tanja. (1997). *Fremdheitserfahrungen am Tisch des europäischen Märchens. Ein Beitrag zur Kulturforschung interkultureller Germanistik*. Frankfurt am Main: Lang.
- Kramsch, Claire. (1993). *Context and Culture in Language Teaching*. Oxford: Oxford University Press.
- Krusche, Dietrich & Wierlacher, Alois (Hrsg.). (1990). *Hermeneutik der Fremde*. München: Iudicium.
- Landmann, Salcia. (1964). *Koschere Kostproben. Rezepte aus Alt-Österreich für Feinschmecker*. Zürich: A. Müller.
- Dies. (1962). *Jiddisch. Das Abenteuer einer Sprache*. Olten und Freiburg im Breisgau: Walter-Verlag.
- Larsen, Egon. (1961). *Graf Rumford. Ein Amerikaner in München*. München: Prestel.
- Longstreet, Stephen & Longstreet, Ethel. (1974). *The Joys of Jewish Cooking*. Garden City, New York: Doubleday.
- Mattheier, K.J. (1993). Das Essen und die Sprache. Umriss einer Linguistik des Essens. In Alois Wierlacher, Neumann, Gerhard & Hans J. Teuteberg (Hrsg.). *Kulturthema Essen . Bd. 1. Ansichten und*

Problemfelder (S. 245-255). Berlin: Akademie Verlag.

- Mennell, Stephen. (1988). *Die Kultivierung des Appetits. die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute*. Frankfurt am Main: Athenäum.
- Metzler, Fred. (1978). *Tafelmusik. Fred Metzlers kulinarisches Lesebuch*. Weil der Stadt: Walter Hädecke.

-14-

- Meyer-Berkhout, Edda. (1984). *„Arme Ritter“ und „Errötende Jungfrauen“*. Über 100 Rezepte mit köstlichen Namen. München: Südwest Verlag.
- Mintz, Sidney W. (1987). *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*. Frankfurt am Main: Campus-Verlag.
- Mollenhauer, Hans P. (1988). *Von Omas Küche zur Fertigpackung. Aus der Kinderstube der Lebensmittelindustrie*. Gernsbach: Casimir Katz Verlag.
- Neumann, Gerhard. (1982). Das Essen und die Literatur. *Literaturwissenschaftliches Jahrbuch 23*, 173-188.
- Olbrich, Hubert. (1989). *Zucker-Museum*. Museumskatalog. Berlin.
- O'Sullivan, Emer & Rösler, Dietmar. (2000). Wenn aus der Mad Tea Party ein deutsches Kaffeekränzchen wird. Zielkulturelle Adaptionen in Übersetzungen von Kinderliteratur als Mittel zur Bewußtmachung interkulturellen Transfers in der Lehrerbildung. In Lothar Bredella, Franz-Joseph Meißner, Ansgar Nünning & Dietmar Rösler (Hrsg.). *Wie ist Fremdverstehen lehr- und lernbar?* (231-252). Tübingen: Gunter Narr.
- Roche, Jörg. (2001). *Interkulturelle Sprachdidaktik*. Tübingen: Gunter Narr.
- Ders. & Webber, Mark. (1995). *Für- und Widersprüche*. New Haven: Yale University Press.
- Röhrich, Lutz. (1991). *Das große Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten*. Freiburg im Breisgau: Herder.
- Ruf, Fritz. (1989). *Die sehr bekannte dienliche Löffelspeise. Mus, Brei und Suppe -kulturgeschichtlich betrachtet*. Velbert-Neviges: Be-Ring Verlag.
- Rumford, Count of [Thompson, Benjamin]. (1970). *Collected Works*. Volume 5. Cambridge, Massachusetts: Belknap Pr. of Harvard U P.
- Rumohr, Karl Friedrich von. (1978) [1822]. *Geist der Kochkunst. Mit einem Nachwort von Wolfgang Koeppen*. Frankfurt: Insel Verlag.
- Sandig, Barbara. (1970). Probleme einer linguistischen Stilistik. *Linguistik und Didaktik 1*, 177-194.
- Schiedlausky, Günther. (1961). *Tee, Kaffee, Schokolade: Ihr Eintritt in die Europäische Gesellschaft*. München: Prestel = Ludwig Grote. (Hrsg.). Bibliothek des Germanischen National-Museums Nürnberg zur deutschen Kunst- und Kulturgeschichte. Bd. 17.
- Schivelbusch, Wolfgang. (1980). *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel*. München: Hanser.
- Schmidt, Atze & Kals, Hans. (1985). *Muckefuck und falsches Marzipan. Die Kochkunst der mageren Jahre*. Aachen: Alano.

-15-

- Stubenvoll, Willi. (1984). *Grimms Küche. 210 Originalrezepte aus dem Haus der großen deutschen Märchensammler*. München: Knauer.
- Siebeck, Wolfram. (1985). *Nicht nur Kraut und Rüben. Ein Kochseminar deutscher Spezialitäten*. München: Heyne.
- Ders. (1987). *Sonntag in deutschen Töpfen. 303 Rezepte aus Privatküchen, verfaßt und probiert von deutschen Hausfrauen, nach dem Kochwettbewerb im Zeitmagazin*. München: Heyne.
- Tannahill, Reay (1989). *Food in History*. New York: Crown Publishers Inc.

- Teuteberg, Hans J. & Wiegelmann, Günter. (1986). *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*. Münster: Coppenrath.
- Termolen, Rosel (1989). *Mit dem Kochlöffel durch das Jahr. Brauchtumsrezepte aus allen deutschen Landschaften im Jahreslauf*. Augsburg: Pattloch.
- Tolksdorf, Ulrich. (1975). *Essen und Trinken in Ost- und Westpreußen*. Marburg: Elwert.
- Vaerst, Eugen von. (1975) [1851]. *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel*. München: Rogner & Bernhard.
- Visser, Margaret. (1986). *Much Depends on Dinner. The Extraordinary History and Mythology, Allure and Obsessions, Perils and Taboos, of an Ordinary Meal*. Toronto: McClelland and Stewart.
- Dies. (1992). *The Rituals of Dinner: The Origins, Evolution, Eccentricities, and Meaning of Table Manners*. Toronto: Harper Perennial.
- Wassenberg, Karl (1991). *Tee in Ostfriesland. Vom religiösen Wundertrank zum profanen Volksgetränk*. Leer: Schuster.
- Weaver, William Woys. (1983). *Sauerkraut Yankees. Pennsylvania-German Foods and Foodways*. Philadelphia: Stackpole Books.
- Weinrich, Harald. (1976). *Sprache in Texten*. Stuttgart: Klett.
- Wiegelmann, Günter. (1967). *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*. Marburg: Elwert.
- Wierlacher, Alois. (1980). Zur Thematisierung des Essens in der neueren deutschen Literatur. *Acta Germanica* 13, 201-217.

-16-

- Ders. (1987). *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart: Kohlhammer.
- Ders., Neumann, Gerhard & Teuteberg, Hans J. (Hrsg.). (1993). *Kulturthema Essen. Bd. 1. Ansichten und Problemfelder*. Berlin: Akademie Verlag.
- Ders., Neumann, Gerhard & Teuteberg, Hans J. (Hrsg.). (1997). *Kulturthema Essen, Bd. 2. Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag.
- Ders., Neumann, Gerhard & Wild, Rainer (Hrsg.). (2001). *Essen und Lebensqualität*. Frankfurt am Main: Campus-Verlag.
- Wiswe, Hans. (1970). *Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp*. München: Heinz Moos.
- Yoder, Don. (Spring 1971). Historical Sources for American Traditional Cookery. Examples from the Pennsylvania German Culture. *Pennsylvania Folklife* 20, 6-29.
- Zischka, Ulrike & Ottomeyer, Hans & Bäumlner, Susanne. (Hrsg.). (1993). *Die anständige Lust. Von Eßkultur und Tafelsitten*. Ausstellungskatalog. München: Spangenberg.

Primärliteratur

- Bach, Johann Sebastian. (1986). *Kaffeekantate. Texte zu den Kantaten, Motetten, Messen, Passionen und Oratorien von Johann Sebastian Bach, vorgelegt von Christine Fröde*. Leipzig.
- Böll, Heinrich. (1971). *Gruppenbild mit Dame*. Köln: Kiepenheuer & Witsch.
- Grass, Günter. (1977). *Der Butt*. Darmstadt/ Neuwied: Luchterhand.
- Rosendorfer, Herbert. (1983). *Briefe in die chinesische Vergangenheit*. München: Nymphenburger Verlag.
- Tacitus. (1972). *Germania, Lateinisch/ Deutsch*. Übers., erläut. und hrsg. von Manfred Fuhrmann. Stuttgart: Reclam.

Twain, Mark. (1968) [1891]. *A Tramp Abroad*. Hartford, Connecticut: American Publishing Co.

Zweig, Stefan. (1965) [1944]. *Die Welt von Gestern. Erinnerungen eines Europäers*. Frankfurt am Main: Fischer Verlag.

Die Unterrichtseinheit zum Thema Kaffee ist hier als [Word-Dokument](#) oder als [PDF-Datei](#) abrufbar.

Copyright © 2005 *Zeitschrift für Interkulturellen Fremdsprachenunterricht*

<p>Zimmermann, Alexandra. (2005). „Ei, wie schmeckt der Coffee süße ...“ Die Gestaltung des Themas „Essen und Trinken“ im interkulturellen Deutschunterricht. <i>Zeitschrift für Interkulturellen Fremdsprachenunterricht</i> [Online], 10 (1), 16 pp. Abrufbar unter http://www.ualberta.ca/~german/ejournal/Zimmermann1.htm</p>
--

[Zurück zur [Leitseite](#)]