

Runterschlucken. Ekel und Kultur

Utz Jeggle

Es kommt hoch

In der Erinnerung kommt mir der Rosenkohl hoch, die langen Zwangssitzungen vor erkaltem Sauerkraut, die trotz allem gutwilligen Würgen des einsam gewordenen Essers in Unterstellungen der Renitenz und in Tränen endeten. Das Gefühl, daß der Körper stärker ist als jede Willenskraft, daß er einem nicht gehorcht und zugleich in einer unauslotbaren Tiefe Bündnisgenosse des Ichs ist, hat sich in das Gedächtnis eingebrannt. Diese qualvolle Erfahrung ist zudem mit der Annahme verbunden, daß die Suche nach der verlorenen Zeit sehr viel seltener und jedenfalls nur in ausgewählten Kreisen mit den Madeleines der Tante Leonie beginnt als mit den Schwaden des Geruchs nach fettigem Kraut, dem sandigen Reibeisengeschmack widerwärtiger roher Klöße. Also doch eine Klassenspezifik auch im körperlichsten der Affekte, dem Ekel? Kein Neid auf ekellose Idyllen, sie sind ebenso selten wie unreal, gehört doch zur Entfaltung des kulinarischen Universums – und das ist ein wichtiger Schlüssel zur Eröffnung der Welt – ein dumpfes, erstes Nein des Abscheus dazu. Dieser Balanceakt an der Kante von Innen und Außen, zwischen Hochkommen und Runterschlucken geht freilich nicht geradlinig ab; er ist zudem nicht eindeutig und hat mehrere, widersprüchliche Seiten.¹

Erziehungsinstrument

Stephen Mennell schreibt in seiner (Norbert Elias gewidmeten) *Kultivierung des Appetits* über Abneigungen beim Essen, und er hebt für England die Bedeutung der Kinderkost hervor. Für Kinder wurde seines Erachtens jedoch nicht deshalb etwas Besonderes gekocht, um die Vorlieben des kindlichen Geschmacks zu erfüllen und zu erweitern, sondern im Gegenteil, man wollte sie dazu zwingen, etwas zu essen, das nur aus der Erwachsenensicht gut für die Kinder war, egal ob diese wollten oder nicht. Im Zweifelsfall machte man den Widerwillen zum pädagogi-

¹ Es sei auf den grundlegenden Artikel von Martin Scharfe verwiesen: Die groben Unterschiede. Not und Sinnesorganisation. Zur historisch-gesellschaftlichen Relativität beim Essen. In: Festschrift Hermann Bausinger zum 60. Geburtstag, Tübingen 1986, 13-28. An dieser Stelle möchte ich auch Fridtjof Naumann für vielerlei Hilfen danken!

schen Bündnisgenossen und betrachtete die Auflehnung gegen die „extra“ für die Kinder zubereitete Kost als zu brechenden Trotz.²

Der Geschmack war wegen seiner besonders heftigen Allianz mit der Körperlichkeit bestens dazu geeignet, mit einer Brechstange geöffnet und zugänglich gemacht zu werden. Es erübrigt sich, darauf hinzuweisen, daß Brechen im Deutschen die Zweipoligkeit der Erziehungsschritte ausdrückt, der gebrochene Willen zerrinnt in der Übelkeit von Erbrochenem – das wiederum als ekelhaft empfunden wird und in besonders sadistischen Erziehungsfeldern zur Potenzierung des Grauens zu erneuter Einverleibung aufgezwungen wird. Die innere Sau, um eine Metapher von Thomas Kleinspehn aufzunehmen³, darf nicht behaglich grunzen, von Nutella und Pommes mit Kätschapp verwöhnt, nein, das Tierische wird ausgetrieben. Der Zwang zur Selbstkontrolle ist das Ziel, aber eine Schicht, die uns wie Natur erscheint, vermutlich weil sie sozialisationsarchäologisch tiefer liegt, begehrt auf; der Ekel entspringt einem Akt der Unterwerfung und baut zugleich eine Schranke der Abwehr von vermeintlich Ungenießbarem auf. Er formiert im Scheitern Abwehr, ist gewissermaßen der heimliche Sieger.

Jede Nahrung ist ein Symbol (Simone de Beauvoir), es wird also immer noch etwas mitgegessen an sozialem Bedeutungsextrakt, und so werden die Mahlzeiten, gerade auch im kindlichen Bereich, Schaltstellen im Spiel der „Zirkulation sozialer Energie“ (Sartre). Was Kind sein heißt, was elterliche Gewalt alles vermag, wie Unterwerfung funktioniert, wie Widerstand gebrochen wird und wie er sich im Brechen neu formiert, das alles demonstriert das soziale Drama des Esszwangs. Der Ekel wird unauslöschlich tief in uns eingebracht, weil er so heftig ist und weil er ein letztes Sichaufbäumen des Körpers markiert. „Ich wurde als Kind immer wieder gezwungen, Dinge zu essen, die ich nicht mochte, weil man annahm, es sei schon an sich all das gesund für einen Menschen, was er nicht möge.“ Gerald Hamilton, von dem diese Erinnerung überliefert ist, wurde später „Feinschmecker aus eigener Wahl“, was Stephen Mennell aber eher als Ausnahme deutet⁴; die normalen Schülerspeiseneßbiographien enden seiner Meinung nach in einer Anästhesie des Genießens, die je nach Zwangssystem verschieden stark ausgeprägt ist. Die Metapher ist problematisch, denn Anästhesie meint Einschläfern der Geschmackssinnesorgane, aber die durch Ekel gesteuerte soziale Energie bewirkt eine heftige negative affektive Besetzung von größeren Teilen des Geschmacksfeldes, nicht eine maßvolle Gleichgültigkeit.

2 Stephen Mennell: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt am Main 1988, 377.

3 Thomas Kleinspehn: Warum sind wir so unersättlich? Frankfurt am Main 1987, Kapitel 1.4.

4 Mennell (wie Anm.2), 378.

Mennell belegt das selbst, indem er Ergebnisse einer Fragebogenaktion zitiert, die im Rahmen eines Schüleraustauschs zwischen Schulen in Exeter und Rennes veranstaltet wurde. Die Betreuungslehrer fragten die Eltern nach Allergien oder sonstigen Empfindlichkeiten bei Nahrungsmitteln. Obwohl die Befragungsmethode nicht ganz parallel war, ergab sich ein interessantes Bild: Von den französischen Eltern berichtete keines der 22 Paare von irgendwelchen Eßstörungen, dagegen wiesen 14 der 23 englischen Mütter auf Lebensmittel hin, die ihre Kinder nicht essen könnten. Bemerkenswert ist dabei vor allem, daß die Abneigung nicht etwa exotische, sondern ganz alltägliche Speisen betraf: „Dazu gehörten Tomaten, Salat, Mohrrüben, Kohl, Rosenkohl [eine Genugtuung für mich!], Rote Beete, ‚die meisten Gemüsesorten‘, Erdbeeren, ‚Obst‘, Fisch, Schweinefleisch, Lamm, ‚Fleisch überhaupt‘, Butter, Nüsse.“⁵

Keine bloße Anästhesie der Gaumenfreuden, viel eher eine epidemische Ausweitung des Abscheus vor dem wohlbekanntem unheimlichen Geschmacksalptraum, der immer weiter um sich greift und den die mit rabiaten Mitteln und Zwängen geöffneten Verdauungswege noch mit geschlossenen Augen ahnen und kennen, riechen, vielleicht sogar hören; jedenfalls beginnt die Katastrophe nicht erst im Mund.

Kinderunglück scheint vom Eß-Ekel durchmustert zu sein. Elterliche, vor allem väterliche Gewalt regiert in den Leib hinein, dessen Innerstes verletzt antwortet. Die Speisen sind gewissermaßen das Exerzierfeld, der Ekel ist der Zuchtmeister. Franz Innerhofer beschreibt, wie in seiner Kindheit die väterliche Gewalt wirkte, mit welcher Macht sie ihn erfüllte und zum Aufruhr trieb: „Der Ekel vor seinem Erzeuger war auch der Ekel vor den Mahlzeiten, die er an der Seite seines Erzeugers einnehmen mußte. Jeden Bissen mußte er mit Gewalt herunterwürgen, und hinterher hatte er die größte Not, den kaum überwindbaren Brechreiz für die Dauer der Mahlzeit zu bezwingen.“⁶

Ein schwerwiegender Angriff auf die Identität, die mit Brechreiz reagiert. Dieser Kampf gegen die Einverleibung ist zugleich Auflehnung, ein sprachloser Ausdruck gewürgter, aber nicht erwürgter Autonomie. Der Körper wird zwar von Gewaltmaßnahmen imprägniert, aber er widersetzt sich mit körperlichen Mitteln der bedingungslosen Kapitulation. Der Ekel dient einer Grenzziehung, einer Abstoßung von scheinbar Gefährlichem, der Kennzeichnung von Unverträglichem. Vermutlich gibt es keine ekelfreie, „gesunde“ Seele, es ist eher anzunehmen, daß die Seele auf ihrem Entwicklungsweg diese Grenze als schützend braucht, um hinter ihrem Rücken die Genußfähigkeit zu entwickeln. Das Wohlbehagen am

5 Ebd., 381.

6 Zit. bei Kleinspehn (wie Anm. 3), 381.

berühmten „Leib- und Magenessen“, die „Leibspeise“, die meist regional und sentimental eingefärbt ist, der Träubleskuchen nach dem Rezept meiner Mutter, der saftige Kartoffelsalat, der mit reichlich Fleischbrühe abzuschmecken ist, derartig leise Genüsse, die man niemals gegen eine Einladung zum Special Dinner im Hotel Ritz eintauschen würde, brauchen vermutlich im Dunkel des Körpers heimliche Beziehungen zum Rosenkohl und seinen Bitternissen.

Das Fremde essen

Konrad Köstlin hat verschiedentlich darauf hingewiesen, daß Essen ein kultureller Extrakt sei, der es erlaube, daß „sich beim Essen auch Vertrautheit und Fremdheit als Geschmack und Ekel besonders unmittelbar“ aktualisieren. „Das fremde Essen – das Fremde essen“, so heißt der programmatische Titel des Aufsatzes, in dem Köstlin diese Spur verfolgt.⁷ Er zeigt, daß anders als früher die fremden Speisen heute im wesentlichen exotistisch genossen werden und nicht mehr als ekelhaft abzuwehren sind; im Gegenteil, die Globalisierung der Küche wirkt deftig in den Magen hinein, die Schweinshaxe am Strand von Caorle gehört allenfalls noch als Lachnummer in das Sommerprogramm eines mittelmäßigen deutschen Kabarettisten, der nach der Vorstellung schleunigst bei „seinem“ Italiener Zuflucht zu Saltimbocca und einer Flasche Barolo sucht.

Kollektiver Ekel, der institutionalisiert oder zumindest in einheitlichen Geschmacksmustern festgelegt ist, bleibt jedoch noch genug. Der koreanische Doktorand, der seine Dissertation über den deutschen Schäferhund⁸ mit einem Verweis auf koreanische Leckerbissen beginnt, ruft jenes unangenehme Gefühl in Erinnerung, das sich gleichfalls einstellte, als in den siebziger Jahren der Ekelfilm „Mondo Cane“ die Runde machte, der verschiedene Schweinereien präsentierte, darunter auch angeblich kulinarische wie die Einverleibung von gerösteten Ameisen. Das Eklige als das Fremde ist auch das Thema der lockeren, zum Teil geschwätzigen Darstellung von Marvin Harris über das Rätsel der Nahrungstabus: *Wohlgeschmack und Widerwillen*, die auf vielen verschiedenen Feldern demonstriert, daß das eigene anderswo ebenfalls fremd ist, daß das Pferd schon in Frankreich mundet, es gebe dort noch 300 Pferdemetzger, oder daß die Milch in manchen asiatischen Kulturen als widerwärtige Drüsensekretion ausgegrenzt und

7 Konrad Köstlin, Das fremde Essen – das Fremde essen. In: Fremde und Andere in Deutschland. Tübingen 1995, 219.

8 Sang-Hyun Lee: Der deutsche Schäferhund und seine Besitzer. Zur Entwicklungs- und Bedeutungsgeschichte eines nationalen Symbols, Tübinger Diss., 1997.

abgelehnt wird – vergleichbar unserem Widerwillen, wenn wir ein „Glas schönen, kalten Kuhspeichels“ serviert bekommen, wie Harris keck formuliert.⁹

Also diese globalen, zumindest nationalen Schranken stehen dafür gerade, daß auch das Essen mancherorts noch „heikel“ ist und daß sich Fremdes in bestimmten, für Fremde ungenießbaren Genüssen ausweist. Der Spätzleschwab ist nicht nur eine Erfindung der Birkel-Werke, sondern eine vermutlich revitalisierte Identitätssicherung, deren Fehlen manchen Emigranten zeitlebens unglücklich macht. Was namenlose Asylbewerber durch bürokratisch verdeckten deutschen Eßpaket-Ethnozentrismus erfahren müssen, widerfuhr auch prominenten Exilieren: Elisabeth Charlotte, Herzogin von Orleans (1652-1721), bekannt unter dem Namen Liselotte von der Pfalz, an und für sich schon ein heftig beschriebenes Blatt in der Ekelkunde – sie wurde von ihrem Vater, dem Kurfürsten Karl Ludwig von der Pfalz gezwungen, „alle morgendt ein monat lang bouillon nehmen und ich kotzte... alle morgen“. Sie blieb jedoch auch in ihrem Magen ihrer Heimat treu; nach 34 Jahren Frankreich und schon lange im Witwenstand, bekannte sie: „Man ißt gern, was man in seiner jugendt zu eßen gewohnt ist ... undt habe mich noch nicht ahn das eßen hir im landt gewohnen können“.¹⁰ Die Liste ihrer ekelbesetzten Speisen und Getränke ist lang und anschaulich, sie hat was gegen Milch, „die ihn ihrem Magen sogleich zu Käse gerinnt“, Tee schmecke ihr wie „Heu und Mist“, Kaffee habe einen „Rußgeschmack“ und mache „kötzerich“.¹¹ Vom „braunen Kohl und Sauerkraut“ hält sie mehr als von allen „Ragus“, das „ellendte eßen“ in Frankreich sei sie einfach nicht gewohnt.

Mit Ekel begegnet man dem fremden Essen – was der Bauer nicht kennt ... Aber es geht in dieser Eigenheimgastrosophie nicht nur um das Essen, sondern um Fremdheit an sich – und es wäre denkbar, daß die Not in der kleinbäuerlichen Welt zu groß ist, um Ekelgefühle bei der Ernährung durchzusetzen und zu installieren. Spezifische, objektgerichtete Ekelgefühle scheinen eine paradoxe Voraussetzung jeglicher Genußfähigkeit, die von Überraschungen und unbekanntem Sensationen erst ermöglicht wird. Wird dieser zweite Takt nicht geschlagen, weil die Not die Sinne organisiert, bliebe eine gewissermaßen frei flottierende, hie und da sich einnistende Ekelempfindung, die ängstlich sich an allem Fremdartigen festmacht und jede Abweichung vom Gewohnten durch Ekeläußerungen kommentiert und fundamementiert. Dieses streunende Moment, das zwischen Essen und Esser nicht zu trennen vermag, im Essen die Fremdheit erkannte, zumindest be-

9 Marvin Harris: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus, Stuttgart 1988, 89.

10 Klaus J. Mattheier: Deutsche Eßkultur am Versailler Hof Ludwigs XIV. Über die kulinarischen Vorlieben und Abneigungen der Elisabeth Charlotte von Orleans. In: H. J. Teuteberg u. a. (Hrsg.): Essen und kulturelle Identität, Berlin 1996, 148-154, 148.

11 Ebd., 153.

stätigt sah, trat im Umgang mit den Flüchtlingen und Heimatvertriebenen häufig zu Tage. „Die Flüchtlingskost wurde von den Männern abgelehnt, weil sie nicht dem gewohnten Geschmack entsprach.“¹² In dem Eifeldorf, das Gertrud Herrig in den siebziger Jahren untersuchte, wurde deutlich, daß diese Ablehnung des fremden Essens die fremden Menschen meinte. Als amerikanische GIs in die Dörfer kamen, da lehnten die braven Eifelkostgänger auch deren Essen ab: „Andere, besonders Angehörige der Negerrassen, würzten so scharf, daß Einheimische die Speisen kaum genießen konnten.“ Die fremden Gewürze waren die „Negger“ der Küche. Daß sie nichts gegen Innovationen hatten, sofern sie „zivilisiert“ erschienen, das zeigte nicht nur der Einsatz von Maggi, sondern auch die Tatsache, daß die Frauen im Dorf sich gegenseitig zur „Parrti“ einluden, auf einer „solchen Parrti gab es kürzlich: Heringssalat auf Toast als Vorspeise, dann ein mit Fischkonserven gefülltes und mit Mayonnaise und Lachs verziertes Kastenbrot. Dazu Kaffee, später Wein und eine Schwarzwälder Kirschtorte“.

Von Authentizität und Eigenständigkeit läßt sich bei diesem Menu kaum sprechen. Aber diese Parrti-Form zeigt jedenfalls, daß die Frauen zumindest nicht dogmatisch auf angestammte Speisen fixiert waren. Sie besetzten das überwundene Alte sogar mit Abscheu und Ekel. „Man spürt noch die Abneigung gegen das Sauerkraut, das bis in die Mitte der fünfziger Jahre fast täglich auf den Tisch kam. ‚Es hat einem gestanden bis über die Ohren‘, sagte eine Frau.“¹³ Neue Kost und traditionelle Überlieferung trennte die Fremden, Zugezogenen von den Einheimischen, auch die Geschlechter und die Generationen. Die Alten wußten mit dem neumodischen Zeugs nichts anzufangen. So wie für die jungen Frauen der Mut zu neuen Rezepten die alte Ekelstruktur vertrieb und eine neue Anti-Sauerkraut-Ordnung installierte, so weigerten sich die Alten, neue Gerichte wie Kotelett oder Schnitzel zu akzeptieren.

Generationen und Geschlechterkampf

Dazu braucht es noch nicht einmal eine stabile Ekelformation, dazu reicht es aus, daß die Frau das nicht kocht, was der Mann nicht mag. In der Eifel hieß das: „Das ist selbstverständlich, daß man kocht, wie die Männer es wünschen“. Es braucht auch mich nicht mehr zu wundern, daß mein Großvater alles gerne aß, was auf den Tisch kam, wie er immer wieder betonte. Das, was er nicht mochte, kam eben erst gar nicht auf den Tisch. Die Großmutter beschützte durch Vorauswahl der

12 Gertrud Herrig: *Ländliche Nahrung im Strukturwandel des 20. Jahrhunderts*, Meisenheim 1974, 158.

13 Ebd., 162.

Rezepte den Großvater vor Neuerungen und dem peinlichen Eingeständnis seiner Mäkligkeit. Wir Kinder durften dabei lernen, daß die Parole „Was auf den Tisch kommt, wird gegessen“ auch auf dem ersten Satzteil betont werden kann. In der Eifel wurde die gleiche Tatsache, daß der Mann der Chef über Küche und Köchin ist, dadurch bestätigt, daß in einer Familie die Frau nur dann Dampfnudeln buk, wenn der Mann auswärts war. „Für die Kinder war ein solcher Tag ein Festtag.“¹⁴

Wie es einer Frau gehen konnte, die sich diesem Diktat des Männergeschmacks nicht fugenlos unterwarf, das erlebte Toni Buddenbrook, als sie ihrem Permaneder Sauerampfer mit Korinthen servieren ließ: „P. nahm mir dies Gemüse so übel (obgleich er die Korinthen mit der Gabel herauspickte), daß er den ganzen Nachmittag nicht mit mir sprach, sondern nur murrte ...“¹⁵

Der Männermagen diktiert, seine Korinthenabneigung wird durch eigenhändiges Picken demonstriert, es ist ein Agieren unter der Sprachebene, deshalb murrte er nur noch. Männer stochern, salzen, rühren, zerschlagen den Deckel der Suppenterrine am Boden, „weil die Suppe versalzen war“¹⁶, alles Zeichen, daß eine Winzigkeit anders ablief, als die Göttergatten es gewohnt sind. Bei einer Umfrage zum Speiseverhalten in Oberschwaben kam mehr als einmal die Feststellung vor, es müsse schmecken „Wie bei meiner Mutter“. Solche Mütterimagines nehmen Bezug auf die nährende Mutter, von deren Brust diese Männer nie loskamen, so daß jede Konkurrenz schon von Anfang an sinn- und erfolglos ablaufen wird. Die blinde Kette der Wiederholung, daß die „Mutter“ immer weiter die „Leibspeisen“ kocht, würde eine absolute Stilllegung jeder Innovation bedeuten. Zum Glück wird im Regelfall die Einverleibung der Mutter-Sohn-Symbiose durch Eßvorlieben und Machtworte des Vaters verhindert. Das väterliche Gebot verdirbt zwar zunächst dem Sohn den Appetit, öffnet ihm jedoch langfristig die Möglichkeit, durch Identifikation Neu-Gier zu entwickeln, so daß er auch – abgegrenzt von seiner Mutter – an neuen Speisen seiner Frau Geschmack finden kann.

Der Ekel vor allem Fremden und Vermischten setzte sich nur langsam durch. Die Vorstellung, aus einer gemeinsamen Schüssel essen zu müssen, hätte mir als Kind schwere Ekelprobleme gemacht; schon der von meinem Bruder verwandte Löffel roch nach ihm und wurde deshalb dem eigenen Gaumen unerträglich. Meine Frau bestätigte dies, bei ihren Geschwistern wurde jede gemeinsame Verwendung von Geschirr oder Besteck als „zu lillerich“ abgewehrt. Überraschend in diesem Zusammenhang sind die Untersuchungsergebnisse, die Günter Wiegelmann am Beispiel der Tischsitten vorstellt. Im Rahmen der Untersuchungen für den ADV (*Atlas der deutschen Volkskunde*) wurde in Frage 237c gefragt: „Ißt man

14 Ebd., 192 f.

15 Thomas Mann: Buddenbrooks, Frankfurt am Main 1974, Fischer TB, 249.

16 Wieder Permaneder, ebd., 308.

noch gemeinsam aus einer Schüssel, die in der Mitte des Tisches steht?“¹⁷ Die Befragung ist interessant genug, um die methodischen Bedenken gegen das Atlasprojekt hintanzustellen. Es gibt überraschende Einzelergebnisse, die erzählenswert wären, die aber hier nur angedeutet werden können. Aus Friedland wird berichtet: „Erst vor kurzer Zeit bekam eine junge Frau zur Hochzeit ½ Dutzend Porzellan-Speiseteller geschenkt. Einige Tage später kam die Mutter der jungen Frau in das Geschäft und tauschte die Teller gegen eine Schüssel ein, damit aus der gemeinsam gegessen werden kann“.¹⁸ Man kann sich die Spannung in solchen Familien vorstellen, die Ohnmacht der Tochter und die Macht der Mutter, die sich gegen den „Zeitgeist“ stellt und die individuelle, begrenzte Tellersicherheitszone gegen die Hausgemeinschaftssymbolik zurücktauscht. Zu diesem Machtkampf im Generationenkonflikt kommt eine soziale Komponente dazu. Aus Rodert heißt es: „die exakten, sauberen und feineren Hausfrauen benutzen Teller.“¹⁹ Oder: „Nur auf dem Lande und da auf dem Dienstbotentisch. Herr und Frau essen neben dem Ofen am kleinen Tisch.“²⁰ Oder: „Sind die Angestellten sauber, dann dürfen sie meist gemeinsam essen.“²¹ Die gemeinsame Schüssel in der Tischmitte wird in den meisten Regionen zum Indiz der Rückständigkeit – „Viel verbreitet bei den kleineren Bauern, bei den feineren Bauern nicht.“

Hygienisierung

Der Verzicht auf die gemeinsame Eßschüssel ist also Ausdruck und Faktor eines Individualisierungsschubs, der von Wiegelmann dreifach begründet wird: Zum einen mit der Erfahrung des Ersten Weltkriegs, der für viele ländlich orientierte Menschen eine kolossale Horizonterweiterung gebracht habe. Ein weiterer Grund sei die „Wohlstandsinnovationsbereitschaft“: daß man sich an die jeweilige nächsthöhere Schicht anzugleichen suche und die feinere Tischkultur zu den „Prestigegütern“ gehöre, die ein demonstratives Konsumverhalten auszudrücken erlaube. Als ersten und wichtigsten Grund nennt Wiegelmann jedoch die „allgemeine Bazillenfurcht“, das Bestreben, den gesamten Alltag hygienischer zu gestalten. Ulrich Raulff hat einmal in einer bedenkenswerten Überlegung darauf hingewiesen, daß es „so etwas wie eine Chemie des Sozialen“ gibt: „man kann Gesellschaften ... danach beschreiben und beurteilen, wie sie chemisch reagieren und reagie-

17 Günther Wiegelmann: Tischsitten. Essen aus einer gemeinsamen Schüssel. In: Matthias Zender (Hrsg.): Atlas der Deutschen Volkskunde NF, Erläuterungen Bd. II, Marburg 1966-82, 225-249.

18 Ebd., 246.

19 Ebd.

20 Ebd., 236.

21 Ebd., 237.

ren, welche Transsubstantiationen sie fördern und welche sie unterbinden.“²² Das sakrale Moment der Metamorphose ist gleichfalls ein Hinweis auf die tiefgreifende Wirkung der Wandlung, die Chemie arbeitet hemmungslos, sie ätzt das Alte weg, sie neutralisiert Traditionen mit Chlorwasserstoff, sie wendet sich gegen jede Art von Verfäulnis und Verwesung.

Aus diesem Grund werden Ekelgefühle produziert, die sich gegen das alte, säuische Wirtschaften²³ richten und die Platz schaffen für neue Sauberkeitsvorstellungen, die eine umfassende Hygienisierung einleiten. Der Ekel wird dabei eingesetzt, um die Distanzierung von Ausscheidungen aller Art voranzutreiben. Das ist zureichend belegt, im Gegensatz zu dem Ekel vor Speisen, der manchmal groteske Ausmaße annimmt und damit anzeigt, daß Einverleibungsprozesse chemisch bedeutungsvoller sind als die Ausscheidungsvorgänge. In einer Sammlung schwäbischer Kochrezepte, herausgegeben vom Landeswohltätigkeitsverein Stuttgart 1896, heißt es: „Die erste Anforderung, um wohlschmeckend und fein zu kochen, ist: große Reinlichkeit ... Die zweite Anforderung ist Sparsamkeit ...“ Die Sauberkeit ist die Voraussetzung des Genusses, das geht Hand in Hand mit der strikten Ablehnung ehemaliger Verhaltensweisen, die im Sinne des technischen Fortschritts und der damit verbundenen Purgierung des Körpers und des Seelenlebens als ekelhaft denunziert werden. Der Ekel gilt der älteren Kulturschicht. Nicht nur die Scham- und Peinlichkeitsschwelle steigt, davon mitgerissen auch Hygienisierungsgebote und Barbarisierungsängste, weshalb Äußerungen wie die aus Schramberg, „Das (eine gemeinsame Schüssel) wird als barbarisch angesehen“, verständlich werden.

Flüchtlinge

Das Essen diente den verschiedenen Gruppen als Integrationsmaßnahme, die aber zugleich von der dominanten Gruppe mit affektiven Reaktionen abgewiesen und als Differenzerfahrung gewertet wurde. Ulrich Tolksdorf, der viel zu früh verstorbene Nahrungsethnologe, beschrieb in seiner treffsicheren Argumentationsart, wie diese Integration-Distinktionsfalle am Beispiel der Königsberger Fleck, eines Kaldaunengerichts auf Rinderpansen- und Dickdarm-Basis, funktionierte. Als die Neubürger die fleischlichen Zutaten beim Dorfschlachter bestellten, war der bereit, für den „Hund“ eine Portion zu präparieren und „in Zukunft an den Schlachttage einige Abfälle (zu) reservieren“. Als die Ostpreußen jedoch

22 Ulrich Raulff: Chemie des Ekels und des Genusses. In: Dietmar Kamper / Christoph Wulf: Die Wiederkehr des Körpers, Frankfurt am Main 1982, 247.

23 Ein Dankeswort geht an Ludolf Kuchenbuch, der meinen Horizont in jede Richtung erweiterte.

zu erkennen gaben, daß sie die „Abfälle“ selbst zu essen gedächten, da war der Schlachter so irritiert, daß er überhaupt nichts mehr abgeben wollte, weil dann die Hundehalter zu kurz kämen. „So stießen die Flüchtlinge beim Schlachter auf Unglauben und erweckten bei ihren Nachbarn Abscheu und Ekel.“²⁴ Meine Schwiegermutter, die aus Schlesien stammt und nach dem Krieg in die Nähe von Stuttgart vertrieben wurde, erzählt, daß ihre erste schwäbische Vermieterin besorgt fragte: „Frau Doktor, wellet Sie die alte Kartoffel, sonschd geb i's de Säu!“ An zwei weiteren Beispielen, der unterschiedlichen Wertschätzung des Neunauges, eines in Ostpreußen hochgeschätzten Speisefischs, sowie der Pilzsammelleiden-schaft der Flüchtlinge, belegt Tolksdorf seine These, daß zum einen ein gewisser Geschmackskonservatismus sich als Möglichkeit einer kulturellen Identifizierung mit der eigenen Bezugsgruppe äußert, in der man aufgewachsen und in die man sozialisiert worden ist, daß zum anderen das „Heimatsymbol“ durch die Ablehnung der „volkskulturellen Fremdgruppe“ verstärkt würde. Diese These scheint mir etwas überzogen zu sein, wenn man sie unter dem Aspekt des Ekelempfindens betrachtet. Ekel hat es an sich, daß er zwar überwunden werden kann, ich esse heute ganz gerne Rosenkohl mit Maronen, daß aber die Gravur der ekelhaften Situation unauslöschlich im Gedächtnis bleibt. Mein jüngerer Bruder, der in seiner Jugend vor fast jedem Fleischgenuß, speziell aber vor Innereien und Fleischkäse, einen unüberwindbar scheinenden Ekel empfand, gestand mir einmal, als ich ihm einen leckeren Fleischkäse aufwarten wollte: „Essen könnte ich ihn inzwischen, aber die Erinnerungen an die Zeit, wo ich ihn essen mußte, würden dann so übermächtig, daß ich lieber drauf verzichte.“

Heftiger Ekel brennt sich ins Gedächtnis ein, deshalb scheint es mir eher unwahrscheinlich (oder eine Verkennung der dramatischen Situation) zu sein, daß die Ostpreußen als eigene Kultur akzeptiert werden, wenn sie das gleiche wie die Hunde fressen. Daß die Hundehalter zuerst versorgt werden, zeigt indirekt an, welche Hundesorte bevorzugt wird. Aber nicht nur der Abscheu wird offenbar, auch eine pädagogische Warnung: Wenn ihr nicht für Tiere gehalten werden wollt, dann müßt ihr anständig essen, das gleiche wie wir eben.

Märchenwelten

Es ist nicht überraschend, daß diese Hundegeschichte durch den Genuß von Innereien ausgelöst wurde, sind Innereien doch am stärksten mit Ekel – und Lust – besetzt. Im Rahmen eines Seminars über Nahrungsvolkskunde fragte ich zu

24 Ulrich Tolksdorf: Essen und Trinken in alter und neuer Heimat. In: *Jahrbuch für ostdeutsche Volkskunde* 1978, 341-364, 349.

Beginn auf einem kleinen Fragebogen ab: „Welche Speisen mögen Sie am wenigsten, welche am liebsten?“ Bei beiden Fragen lagen Innereien vorn, gefolgt von Fisch, der ebenfalls höchst ambivalent besetzt ist. Ich erinnere an das Märchen von einem, der auszog, das Fürchten zu lernen. Der Schluß der Geschichte legt nahe, daß es um Ekel geht, denn die Königin, seines steten Ausrufs „wenn mir nur gruselte“ müde geworden, läßt einen Eimer voll Gründlinge holen und nächtens „den Eimer voll kalt Wasser mit den Gründlingen über ihn herschütten, daß die kleinen Fische um ihn herum zappelten“. Man muß kein abgebrühter Psychoanalytiker sein, um diesen Erguß nicht auch sexuell verstehen zu können: jetzt gruselt's ihm, ausgerechnet in der Hochzeitsnacht, vor den glitschigen, feuchten Fischen.

Die Kinder- und Hausmärchen haben sowieso eine besondere Gabe, Ambivalenzen zu beschreiben, Verwandlungen zu betreiben, vom Aschenputtel zur Königin, vom Frosch zum verwunschenen Prinzen. Auch in dem Märchen vom Froschkönig spielt Ekel und die Metamorphose in Lust eine spezielle Rolle, die Königstochter nutzt die Hilfsbereitschaft eines Frosches aus, um ihre goldene Kugel vom Grund des Brunnens heraufholen zu lassen. Sie verspricht ihm alles, was er will. Von wegen „lieber Frosch“, als der wirklich kommt, um sich die Eßgemeinschaft und die Bettgenossenschaft einzuklagen. „Die Königstochter fing an zu weinen und fürchtete sich vor dem kalten Frosch, den sie nicht anzurühren getraute, und der nun in ihrem schönen reinen Bettlein schlafen sollte.“ Ein Frosch ist keine Innerei, aber er ist nicht nur ein häßlicher, alter „Wasserpatscher“, in ihm drinnen steckt auch ein liebenswürdiger „Königssohn mit schönen und freundlichen Augen“.

Ob Innereien nicht auch ein Geheimnis verbergen, das von manchen gefürchtet und von anderen begehrt wird, von manchen mit Lust und manchen anderen mit Ekel besetzt wird? Wer die Sozialgeschichte des Innereienverzehr anschaut, ich tue das Mennell folgend, sieht zunächst eine altertümliche Verbindungslinie zwischen Innereien und Armenkost. In bestimmten sozialen Gabepinzipien werden die inneren Organe frisch geschlachteter Tiere an Angehörige der Unterschicht geschenkt. Das mag seinen Grund in der mangelnden Konservierungsmöglichkeit der Innereien, im Gegensatz zum Muskelfleisch, haben.²⁵ Dieser Almosencharakter legt jedenfalls die soziale Geringschätzung fest. Sie drückt sich auch in einer Analyse der Kochbücher des 17. und 18. Jahrhunderts aus, die zwar gelegentliche Innereienrezepte aufführen, insgesamt jedoch von Zurückhaltung geprägt sind. Die Bewegung ist nicht einheitlich, es gibt Unterschiede zwischen der Entwicklung in Frankreich und England. In Frankreich war der Einsatz von Innereien für die Herstellung der tausenderlei Ragouts und Pasteten eher gebo-

25 Mennell (wie Anm. 2), 394.

ten – obwohl derartige Rationalisierungen zumeist am wesentlichen vorbeigehen, das freilich nicht in der bloßen Irrationalität solcher Prozesse liegt, sondern in ihrer durchgängigen Ambivalenz, die zwischen Ablehnung und Hochschätzung schwankt.

Ambivalenzen

In einem französischen Kochbuch von 1739 wird auf folgende Einsatzfelder für Innereien hingewiesen: „Die Därme wurden vom Metzger für die Wurstherstellung verwendet, von den Kutteln fand nur das gras double, die fettesten Teile des Rindermagens, Eingang in die Küche: Hirn wurde in einer Zitronenmarinade gereicht. Augen wurden geschmort und mit Essigsauce serviert.“²⁶ Im 19. Jahrhundert werden die Erinnerungszeichen, die an ein Tier gemahnen, immer mehr verdeckt und verheimlicht. Die zunehmende Fähigkeit des Menschen, sich mit Tieren zu identifizieren, kann auch die zunehmende Abneigung gegen den offenkundigen und bewußten Verzehr von Hirn, Augen und Hoden erklären helfen; ausgerechnet diese Trias, deren Einverleibung in vielen Kulturen Zugewinn versprach, wurde tabuisiert. Um 1800 war es noch möglich, über den Kalbskopf zu schreiben: „Viele mögen das Auge; man schneidet es mit der Messerspitze heraus und teilt es in zwei Hälften.“²⁷ Heute ruft schon die Lektüre einer solchen Augen-sektion massive Abwehr hervor, darunter – und in vorderster Front – auch Ekel. Ambrose Heath schrieb 1939: „Es gibt eine ganze Reihe von Teilen des Tieres, die man gewöhnlich als unpassend für ein korrektes Essen betrachtet und die von Liebhabern meist mit leichten Schuldgefühlen verzehrt werden ... Der Schwanz vom Lamm beispielsweise dient für eine köstliche, wenn auch etwas streng schmeckende Pastete, und man bereitet ein herrliches Ragout aus anderen Teilen dieses kleinen Tiers, deren genauere Beschaffenheit besser verborgen bleibt. Aber das sind die Freuden des Landlebens, die den meisten Städtern vorenthalten werden.“²⁸ Nicht einmal mehr die anatomische Herkunft wird verraten, so sehr sind bestimmte Zonen der Körper von Peinlichkeiten umzingelt und zugedeckt. Die alte magische Hoffnung, daß man sich die Potenz der zum Verzehr zubereiteten Tiere einverleiben könnte, ist dem Zivilisationsprozeß zum Opfer gefallen.

26 Ebd.

27 Ebd.

28 Zit. Nach Mennell (wie Anm. 2), 395.

Nachtisch

So stellt sich auch hier die Frage, die ich schon einmal aufgeworfen habe: Wo bleibt im Zuge des allgemeinen Verständigungsprozesses das Unanständige?²⁹ Wohin wird es entsorgt, wo wird es aufbewahrt, interniert oder versteckt? Anders gefragt: Wo bleibt die Lust auf Innereien, die sich nicht direkt äußern darf? Wo bleibt das im Ekel Verdrängte, welche geheime Chemie wirkt hinter den öffentlich sichtbaren Reagenzgläschen, und zu welchen Säften mischt sie ihre Erinnerungstinkturen und ihren Vergeßlichkeitstran?

Mir fallen drei Mechanismen ein, die das Verdrängte präsentieren – ohne den Verdrängungsmechanismus selbst in Frage zu stellen.

a) *Projektion*: Jürgen Ehrmann, der eine Sammlung von Geschichten vorgelegt hat, *Was auf den Tisch kommt, wird gegessen*³⁰, berichtet von einer Erzählung des Tübinger Weltkriegsteilnehmers Christian Graf, der einen eigenen Hungeranfall auf einen nicht geachteten Kameraden projizierte. Dieser Pole „mit dem guten deutschen Namen Krebs“ brach gleich zwei Tabus, indem er sich in einer Nacht im Lager von einem Pferdekadaver ein großes Stück absäbelte.³¹ Der Verzehr von Kadaver und Pferd, das war ein glatter Zivilisationsbruch, der fast von einem Deutschen, oder besser von einem Fast-Deutschen, verübt worden war. Not kennt kein Gebot und überwindet den Ekel bei unzivilisierten Völkern; also Ekel begegnet uns auch hier wieder in der Gestalt des Zivilisationswarts, der sich trotz schwerster Verführung an die Ekelregeln hält. Ekel ist also eine Grundlage für Kultur, ohne Ekel keine Schranken, keine Regeln, keine Tabus.

b) *Manipulierte Regelverletzung*: In Nagold hatten wir einen Mitschüler, der aus Ebhausen stammte und dessen Vater der Vorsitzende der Vegetarier-Union von Deutschland war. Bodo, unser Klassenkamerad, war gleichfalls gehalten, vegetarisch zu leben. Im Juni durften wir im Garten eines anderen Friends Beeren pflücken, auch für den Selbstverzehr. Der Hauptspaß war es nun, Bodo mit Himbeeren zu ködern, in denen ein kleines Würmchen hauste, und, wenn die Überlistung gelang, vor Vergnügen zu kreischen, weil er die Regeln verletzt hatte, die uns in der eher fleischarmen Nachkriegszeit sowieso ziemlich daneben erschienen. Das gleiche wurde mir bei meinen Untersuchungen in südwestdeutschen Dörfern mit ehemals jüdischen Gemeinden ab und zu berichtet, daß man versucht habe, Juden zum Genuß von Schweinefleisch zu verführen, was manchmal gar nicht schwergefallen sei. Vermutlich haben die Juden und auch Bodo die Absicht durchschaut

29 Utz Jeggle: Zur Dialektik von Anständig und Unanständig im Zivilisationsprozeß. In: *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* 1992, 293-304.

30 Jürgen Ehrmann (Hrsg.): *Was auf den Tisch kommt, wird gegessen*, Wien 1995.

31 Ebd., 47.

und so, offiziell durch die List geschützt, ihre Ambivalenz endlich einmal ausleben dürfen. Dazu paßten Geschichten von der Art, daß jüdische „Kerle“ im Nebenzimmer des christlichen Gasthofs sich einen „anständigen“ Schinken servieren ließen mit einem Bier und einer Zigarre, ganz im Sinn der Schweinsleberwurst als Entreebillet in die bäuerliche Gesellschaft.

c) *Gebeime Ekellust*: Raulff zitiert Leopold Bloom als Routinier im flexiblen Umgang mit dem Ekel, der schon ein morgendliches urinduftiges Nierchen eingeworfen hat: Roh und in unseren Nasen stinkend, in unseren Phantasien höchst eklig.³² Aber Hand aufs Herz, hat nicht jeder so ein Gäßchen, das ihn insgeheim auf die schiefe Bahn der Ekelprovokation führt und Lust daraus schöpft, beispielsweise den eigenen Kot beschnuppeln, faulige Äpfel in der Schublade horten, in der Nase pulen und den Popel... Man merkt schon, daß man allein in der Aufzählung solcher individueller Sündenfälle ins kollektive Tabudickicht eindringt. Verstecken wir uns besser hinter mutigeren Autoren wie dem Maler Rudolf Schlichter, der eine einzigartige Biographie geschrieben hat; ihr erster Band führt in eine ekeldurchdrungene anale Welt, in der Ausscheidungen und der Umgang mit ihnen eine lebenserfüllende Rolle spielen.³³

Aber die Exkreme und ihre Verdrießlichkeiten stehen am Ende des Einverleibungsprozesses; wir hatten dessen Anfangsschwierigkeiten im Visier. Zugleich fällt auf, daß wir uns seit einiger Zeit am Rande von kleinen Alltagsperversionen bewegen, die vom Leben bereitgestellt werden, um dem Zwang der Elias'schen Gesetze wenigstens für Stunden zu entkommen.

Der Ekel vor der Speise sitzt tief. Er ist uns als dunkler, schwer benennbarer, aber überdeutlich erspürbarer Affekt begegnet. Er wird durch Gewalt befördert, und die Spuren von Gewalt bleiben ihm verhaftet. Zugleich bietet er Schutz, er fordert Tabus und unterstützt Regeln. Er ist ein Apologet der ewigen Balance in der Affenschaukel der Ambivalenz.

Er lehrt im Alltag, daß der Zivilisationsprozeß mehrere, zumindest zwei Seiten hat; daß wir nicht alles haben können, was sich vor uns auftut, und daß die Gesetze nicht so starr sind, wie sie beanspruchen zu sein. So ist Ekel weniger ein Zeichen der Natürlichkeit des Menschen als vielmehr eine Verbindungslinie zwischen Körper und Kultur. Ein Wegweiser, der trotz aller Zweideutigkeit einen schmalen Weg in Richtung Zivilisierung vorschlägt. Leibhaftig.

32 Raulff (wie Anm. 22), 245 ff.

33 Rudolf Schlichter: *Das widerspenstige Fleisch*, Berlin 1991.