

Magst du Kutteln?

Über Ekel und Genuss beim Essen

Veronika Tschuggmall

Frisch geschlachtete Schweine und ein ausgeweideter Stier. Menschen in weißen Kitteln gießen Blut über Kadaver, schütten Innereien in leere Bauchhöhlen und kneten voller Ekstase darin herum. Nackte Jünglinge und Mädchen werden auf Holzkreuze gebunden und nahe den Kadavern postiert. Einem nackten Mann wird Blut in die Mundhöhle gegossen, das ungeschluckt über den Körper auf den Boden rinnt. In der Luft liegt eine schwülstige Mischung aus Körpersäften und Exkrementen. Orchester und Chor, Fanfarenbläser und Schlagzeuger begleiten die Aktionen mit imposanter Musik.¹

Seit mehr als 40 Jahren führt der österreichische Aktionskünstler Hermann Nitsch sein *Orgien Mysterien Theater* auf – eine Mischung aus Theater, Konzert, Schlachtfest, Malaktion und Selbsterfahrungsseminar. Der Künstler hofft, in seinen Aktionen einen Widerhall der kosmischen Ordnung zu finden. In dem sowohl von christlicher wie auch mythologischer Ikonografie geprägten Gesamtkunstwerk stellt Nitsch ambivalente Konzepte und Eindrücke einander gegenüber. Dem Tod das Leben, dem Schönen das Hässliche, dem Ekel den Genuss. Die hier beschriebene Aufführung im November 2005 war bereits die 122. Aktion des Künstlers. Während die früheren Aktionen in beschaulicher Umgebung von Schloss Prinzen-dorf im Weinviertel zelebriert wurden, fand dieses Orgientheater im Wiener Burgtheater statt. Zum Bedauern einiger passionierter Zuschauer wurden die Schweine hier nicht während der Aufführung geschlachtet. Dafür konnte sich das Publikum jederzeit an Schweinebraten und Eigenbauweinen des Künstlers gütlich tun – frei nach dem Motto: *Wenn der Ekel erst überwunden ist, steht dem Genuss nichts mehr im Wege.*

Die heftigen Reaktionen auf die Sinnesattacken der Mitwirkenden und des Publikums werden vom Kunsthistoriker Otmar Rychlik als eine Mischung aus Ekel und Faszination beschrieben.² Will man sich diesen grundsätzlichen Gefühlslagen annähern, so führt kein Weg an einer genaueren Betrachtung der gesamten Palette

1 Vgl. Dusini, Matthias: Mehr Reih als Glied. In: Falter 46/05, 16.11.2005, 70-71.

2 Zit. n. Dusini, (wie Anm. 1), 70.

von Abwehrreaktionen vorbei – von Abneigung und Widerwillen über Peinlichkeit und Tabu bis zu Abscheu und Ekel. Quasi als Gegenpol des Entsetzens stehen am anderen Ende eines weiten Bogens an Empfindlichkeiten fanatische Begeisterung und Hochgenuss. Dass sich diese scheinbar ambivalenten Empfindungen nicht ausschließen, sondern zumindest in der Kochkunst sogar gegenseitig bedingen, lässt sich besonders an jenen Nahrungsmitteln verfolgen, die emotional stark besetzt sind – den tierischen Innereien.³

Innereien – welche Organe zählen dazu?

Essbare tierische Organe wurden früher mit der Bezeichnung *Eingeweide* zusammengefasst, die sich vom althochdeutschen *weida* = Speise ableitete. Der Sammelbegriff wurde selten verwendet, meist gab ein besonders auffälliges Organ den Namen für eine ganze Gruppe. Zu dieser Gruppe gehören Ausdrücke wie Kutteln (Magen, Kuttelfleck) und die vom Schlachter zusammenhängend gelösten Teile Leber, Lunge, Herz und Zunge, die als Geschlinge (obdt. gelünge, geschlinke = Lunge, niederdt. Hanslag = Herz) bezeichnet wurden. Das bekannteste dieser tierischen Organe ist die Leber. Die Wildleber zählt zu den besonderen Delikatessen, sie blieb jedoch meist dem Jäger vorbehalten. In der Antike wurden der Leber wegen ihrer zentralen Lage, der ungewöhnlichen Größe und ihrer Essbarkeit besondere Kräfte zugeschrieben.⁴

Als Innereien werden in der Küchensprache alle essbaren Organe von Schlachtieren bezeichnet. Dieser Sammelbegriff schließt nicht nur die inneren Organe wie Leber, Niere, Lunge, Magen, Herz, Bries, Zunge und Hirn, sondern auch

3 Diese Themen werden ausführlich in meiner Diplomarbeit über den Wertewandel von Innereien in der Österreichischen Küche behandelt: Tschuggmall, Veronika: Lust auf Leber, Nieren und Co.? Innereien in Österreich aus nahrungsethnologischer Perspektive. Diplomarbeit, Innsbruck 2011.

4 Die Unkenntnis der Funktion des Organs ließ in ihr dämonisches Leben und den Sitz der Seele vermuten. Wie schon im Altertum galt noch in der mittelalterlichen Medizin die Leber als Sitz der Lebensäfte und damit auch der Temperamente. Besondere seelische Eigenschaften wie Zorn, Liebe und Wollust wurden diesem Organ zugeordnet. Auf die Bedeutung der Leber in antiken Sagen und mittelalterlichen Märchen, in Opferkult, Schadens- und Liebeszauber verweist das Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens. Vgl. Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, Band 5, 976-985. Mit der Aufklärung verschwanden zwar heilbringende Zuschreibungen des Leberverzehr aus dem Bewusstsein der Menschen, zahlreiche Sprichwörter und Redensarten, vor allem in Bezug auf den Sitz des Gefühlslebens, haben sich aber bis heute erhalten. Einige Beispiele für Lebersprüche zitiert nach dem Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten (Röhrich, Lutz: Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten. Bd. 2. Freiburg 2003): *Frei von der Leber weg reden* (seinem Ärger Luft machen), *jemandem ist eine Laus über die Leber gelaufen* (verdrießlich oder zornig sein), *einem auf die Leber reden* (Synonym für Gewissen), *beleidigt sein wie eine Leberwurst*.

Kopf, Schwanz und Geschlechtsteile wie Hoden und Euter mit ein. Im übertragenen Sinne zählen auch Knochenmark und Blut dazu. Die Bezeichnung *Innereien* ist relativ jung. In Kochbüchern vom Beginn des 20. Jahrhunderts scheint dieser Begriff noch nicht auf. Sogar im Bayerischen Kochbuch aus dem Jahr 1973 wird noch von *Eingeweidegerichten* gesprochen. Allerdings findet man hier schon die Zusatzbemerkung *Häufig verwendete Eingeweide oder Innereien*.⁵

Offal – der englische Begriff für Innereien ist etymologisch mit dem deutschen Wort *Abfall* verwandt. Die englische Bezeichnung ist umfassender als die deutsche, da nicht nur die innen liegenden Organe dazu gezählt werden, sondern alle Teile eines Schlachttieres, die bei der Vorbereitung für den Verkauf vom Rumpf abgetrennt werden. Demnach werden auch Kopf, Schwanz und Füße zu den Innereien gezählt. Neben der Bezeichnung für Teile eines geschlachteten oder toten Tieres, die sich nicht zum Verzehr eignen, wird *offal* im englischen Sprachraum aber auch für faules Fleisch und Aas verwendet. Diese Verwendung zeigt, dass allein schon der Begriff in Verbindung mit Nahrungsmitteln Gefühle der Abstoßung weckt. Dementsprechend zeigen die mit dem Begriff Innereien verbundenen Assoziationen ein starkes Gefälle der Ablehnung von Mitteleuropa in Richtung der angelsächsischen Länder.⁶ Mennell schlägt vor, die Einstellung zu Innereien mithilfe der in der Sozialpsychologie verwendeten Guttman-Skala⁷ aufzuzeigen. Amerikaner nehmen demnach in der Skala der Ablehnung die höchste Stufe ein, während Engländer in der Mitte rangieren und die Franzosen dafür bekannt sind, eine sehr niedrige Stufe der Abneigung gegenüber Innereien oder Kleintieren wie Schnecken und Fröschen einzunehmen.⁸

Ekel – Abneigung – Vermeidung

Abneigungen beim Essen zeigen sich in verschiedenen Ausprägungen – vom temporären Unlustgefühl auf bestimmte Speisen über ausgeprägten Widerwillen bis hin zum Ekel. Abneigungen gegen bestimmte Speisen liegen häufig schon in der Kindheit begründet. Bei Untersuchungen über die Vermeidung bestimmter Nahrungsmittel schenkt Stephen Mennell der erlernten Unlust beim Essen am

5 Vgl. Hofmann, Maria u. Lydtin, Helmut: Bayerisches Kochbuch, 42. Auflage, München 1973, 162.

6 Vgl. Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a.M. 1988, 463.

7 Dieser Skalentypus wird zur Messung der Intensität sozialer Einstellungen angewandt. Er ist nach dem US-amerikanischen Sozialpsychologen L.A. Guttman benannt. Online unter: <http://www.spektrum.de/lexikon/psychologie/guttman-skala/6186> (Stand: 6.10.2015).

8 Vgl. Mennell (wie Anm. 6), 392-393.

Beispiel der Kinderkost besondere Aufmerksamkeit. Er zeigt auf, wie Essen als Erziehungsmaßnahme eingesetzt, die mitunter lebenslange Abneigung vermeintlich ungenießbarer Nahrungsmittel und eine dadurch eingeschränkte Genussfähigkeit zur Folge haben kann: „Im schlimmsten Fall betrachtete man den auf ein Kind ausgeübten Zwang, etwas zu essen, vor dem ihm ekelte, nicht nur als notwendig, sondern auch als geeignetes Mittel, um den Trotz des Kindes zu brechen.“⁹ Unüberwindliche Abneigung oder Widerwille entsteht hier aus dem Akt der Unterwerfung und baut gleichzeitig eine Barriere gegenüber vermeintlich Ungenießbarem auf.

Ekel wird allgemein als einer der körperlichsten Affekte bezeichnet, da sich extreme Formen der Ablehnung in starken physischen Reaktionen wie Übelkeit, Brechreiz bis hin zu Ohnmachtsanfällen äußern können. Trotz zahlreicher Theorien lässt sich das Phänomen des Ekels schwer definieren. In der Anthropologie des 18. Jahrhunderts wurde das Gefühl des Ekels ebenso wie in der Evolutionstheorie und der empirischen Psychologie als elementare Empfindung betrachtet.¹⁰ Der amerikanische Anthropologe Paul Ekman zählt Ekel neben Ärger, Furcht, Freude, Trauer und Überraschung zu den Basisemotionen. Bei seiner Überlegung geht er von der Tatsache aus, dass Primär- oder Grundemotionen das Ergebnis natürlicher Selektion und daher bei den Menschen aller Kulturen zu finden sind.¹¹ Der amerikanische Psychologe Izard sieht die Emotion Ekel primär als Funktion zum Schutz des Körpers vor toxischen Substanzen. Dabei sei es unerheblich, ob die potenzielle Schädigung auf einer realen oder einer gelernten falschen Vorstellung basiere.¹²

„Der Geruchssinn ist der eigentliche Stammesort des Ekels“¹³, stellt der Philosoph Aurel Kolnai 1929 in einer ersten ausführlichen Phänomenologie zur Beschreibung des Ekels fest. Ekelempfindungen werden bei ihm vorwiegend über den Geruchssinn, den Tastsinn und Gesichtssinn (Sehsinn) vermittelt, wobei mit Geruchssinn auch immer der Geschmack verbunden sei. Durch den Geruch sei der obere Verdauungstrakt unmittelbar angesprochen. Dadurch werde der Brechreiz am leichtesten ausgelöst und sogar kleinste Partikelchen der ekelhaften Sub-

9 Ebd., 377.

10 Vgl. Menninghaus, Winfried: Ekel. Theorie und Geschichte einer starken Empfindung. Frankfurt a.M. 1999, 8.

11 Vgl. Ekman, Paul: Gefühle lesen. Wie Sie Emotionen erkennen und richtig interpretieren. München 2007, 10. In einer Studie überprüfte Ekman 1971 bei den Fore (ein von westlichen Einflüssen vollkommen unberührtes Volk in Neuguinea) die universale Ausdrucksform von Basisemotionen.

12 Vgl. Izard, Caroll E. u.a.: Stability of Emotion Experiences and Their Relations to Traits of Personality. In: Journal of Personality and Social Psychology 1993, Vol. 64 (5), 847-860.

13 Kolnai, Aurel: Der Ekel. (2. unveränderte Auflage, Tübingen 1974, Orig. 1929), 137.

stanz würden vom Subjekt inkorporiert.¹⁴ Kolnai stellt den Ekel als Abwehrreaktion dar, deren Gegenstandsbereich sich vor allem auf organische Substanzen bezieht. Dabei unterteilt er den Ekel in zwei Typen – den physischen und den moralischen Ekel.¹⁵

Gibt es eine Verbindung zwischen Ekel und Nahrungstabus?

In allen Kulturen und Gesellschaften wird zwischen bevorzugten, zu meidenden und verbotenen Speisen differenziert und eine Auslese getroffen. Die Auswahlkriterien, die den Menschen bei der Wahl seiner Nahrungsressourcen leiten, sind nicht vollständig durch den Instinkt gesteuert, sondern auch kulturell bedingt. Die Klassifizierung in essbare oder nichtessbare Produkte ist soziokulturell entstanden und wird in unterschiedlichen Kulturen von einer Vielzahl von Verzehrbeschränkungen kontrolliert. Als Nahrungstabus werden im Allgemeinen jene Phänomene bezeichnet, bei denen genießbare Produkte von bestimmten sozialen Gruppen nicht verzehrt oder als nicht essbar eingestuft werden. Das Wort *Tabu* leitet sich etymologisch vom polynesischen *tapu* ab und vereint zwei Bedeutungen in sich: Heilig oder geweiht auf der einen Seite und das Unreine, Gefährliche, Verbotene auf der anderen. Daraus lässt sich erkennen, dass Ehrfurcht und Abscheu darin untrennbar miteinander verknüpft sind. Tabus stellen innere Verbote dar, die keine besondere Begründung brauchen und trotzdem stark wirksam sind. In der Alltagssprache wird das Wort *Tabu* als Synonym für Verbot verwendet, vor allem dann, wenn keine weiteren Erklärungen abgegeben werden sollen.¹⁶

Um die Vielzahl von Nahrungsverböten in unterschiedlichen Gesellschaften in ein überschaubares System zu bringen, bieten Soziologen, Ethnologen und Anthropologen verschiedene Theorien zur Entstehung und Beibehaltung von Nahrungstabus an. Marvin Harris, der bekannteste Vertreter des rationalistischen Ansatzes, vermutet hinter allen Estabus materielle Ursachen. Für den amerikanischen Anthropologen sind Nahrungstabus immer rational begründbar und gehen

¹⁴ Ebd., 137.

¹⁵ Zu den Typen des physisch Ekelhaften zählt Kolnai den Erscheinungskreis der Fäulnis (Verfall eines lebendigen Körpers, Verwesung, Zersetzung, Leichengeruch), Exkremente, Ausscheidungen, Phänomene des Klebens und des Schmutzes, ekelerregende Tiere (Insekten und Kriechtiere), Speisen (Speisereste und verdorbene Speisen), ungewollte Nähe zu einem menschlichen Leib, wucherndes Leben und üppige Fruchtbarkeit, Krankheit und Deformation. Zu den Typen des moralisch Ekelhaften zählen Überdrußsekel, übermäßige oder am falschen Ort entfaltete Vitalität, ungeordnete Sexualität, Lüge, Falschheit und moralische Weichheit. Vgl. Kolnai (wie Anm. 13), 140–149.

¹⁶ Vgl. Setzwein, Monika: Zur Soziologie des Essens: Tabu. Verbot. Meidung. Opladen 1997, 21–22.

von einer Kosten-Nutzen-Analyse aus. Er ist überzeugt, dass nicht religiöse Tabus, Mythen oder schlichte Gewohnheiten menschliche Ernährungsgewohnheiten entstehen ließen, sondern biologische, ökologische, ökonomische sowie politische Faktoren.¹⁷

„Die Essbarkeit steht in einem umgekehrten Verhältnis zur Humanität.“¹⁸ In diesem Sinne wird eine kategoriale Unterscheidung zwischen den inneren und den äußeren essbaren Teilen eines Tieres getroffen. Mit dem Wort Fleisch für Muskel und Fett sowie Bezeichnungen wie Steak, Braten, Kotelett wird die organische Natur überdeckt und zugleich mit einem Qualitätskriterium belegt. Innereien hingegen werden meist als solche benannt (Herz, Niere, Leber), es sei denn, sie werden durch die Zubereitung in euphemistischer Weise verhüllt (Kalbsmilch zu Bries, weiße Nieren für Hoden). Mit der Art und Weise, wie die inneren und äußeren Teile von Tieren mit den jeweils entsprechenden Teilen des menschlichen Körpers in Verbindung gebracht werden oder eine Unterscheidung erfahren, werden diese beiden Kategorien als mehr oder weniger essbar für Menschen eingestuft. Diese Unterscheidung zwischen dem Innen und dem Außen reproduziert jenen Unterschied, der zwischen essbaren und tabuisierten Arten gemacht wird. Die Nachfrage wird entsprechend dieser symbolischen Ordnung bestimmt. Der gesellschaftliche Wert eines Produktes bestimmt den ökonomischen. Daher wird Rinderzunge weniger hoch eingestuft als Rindersteak, obwohl vom ernährungsphysiologischen Aspekt kein Unterschied besteht. Rein quantitativ ist in einem Rind von der Zunge wesentlich weniger vorhanden als vom Steakfleisch, trotzdem ist Zunge preislich wesentlich günstiger als Muskelfleisch.¹⁹

Von einer grundlegenden Ordnung gesellschaftlicher Prozesse und Strukturen, die sich in Essstatus widerspiegelt, gehen Mary Douglas und Claude Lévi-Strauss, die Vertreter einer strukturalistischen Erklärung aus. Denn jede Kultur trenne ihre Nahrung in rein und unrein, in essbar und nicht essbar. In ihrer Zuordnung spiegle sich die göttliche Weltordnung wider. Vertreter des soziokulturellen oder funktionalistischen Ansatzes gehen davon aus, dass Tabus in erster Linie zur Stärkung der Gruppenidentität und Abgrenzung von anderen Gruppen dienen. Demnach sind Motive für Essverbote nicht im Bereich der Ernährung, sondern vielmehr in gesellschaftlichen Erfordernissen und Zwängen zur Aufrechterhaltung einer sozialen Ordnung zu finden.²⁰ Vertreter eines evolutionspsychologischen Erklärungsmodells sehen die Ursachen von Nahrungstabus in Emotionen, wie etwa

17 Vgl. Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart 1995, 9-12.

18 Sahlins, Marshall: Kultur und praktische Vernunft. Frankfurt a.M. 1981, 248.

19 Ebd., 248-249.

20 Vgl. Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim u. München 1999, 101.

der Ausbildung des Ekels. Durch diese im Laufe der Evolution im Gehirn verankerte Abneigung – verbunden mit begleitenden Reaktionen wie Übelkeit und Erbrechen – schütze sich der Mensch vor falscher Nahrung. Nach den Hauptvertretern dieser Denkrichtung, Daniel Fessler und Carlos Navarette, bietet vor allem Fleisch eine geeignete Projektionsfläche für symbolische Zuschreibungen und somit für verstärkte Tabuisierung.²¹

Nach der Soziologin Eva Barlösius vermag keiner dieser Ansätze Tabus ausreichend zu erklären. Welche Erklärung zutreffe, müsse von Fall zu Fall, von Nahrungsmittel zu Nahrungsmittel empirisch überprüft werden. Es genüge nicht, nach den ursprünglichen Motiven von Nahrungstabus zu fragen, da manche davon im Laufe der Zeit ihre Gültigkeit verloren haben. Da einige Essverbote trotzdem außerordentlich stabil seien, lege dies die Vermutung nahe, dass Tabus funktionalisiert und zu sozialen Zwecken eingesetzt werden könnten.²²

Unter Nahrungstabus versteht man die habitualisierte Vermeidung eines prinzipiell essbaren Produktes. Solche Tabus sind innere Verbote, die emotional hoch besetzt und dadurch stark wirksam sind. Auch Ekelgefühle bei der Ernährung hängen meist nicht von rationalen oder hygienischen Gründen ab, sondern sind durch gesellschaftliche Festschreibungen und soziale Definitionen bestimmt. Beiden gemeinsam ist ihre unerklärliche Resistenz gegenüber rationalen Begründungen. Tabu und Ekel haben nicht nur Gemeinsamkeiten, sie bedingen sich auch gegenseitig. Überschreitungen von Nahrungstabus – seien sie religiös oder moralisch begründet – können massive Ekelempfindungen auslösen. Und ohne Ekel, so Utz Jeggel, gäbe es keine Schranken, keine Regeln und auch keine Tabus.²³

Der Anblick toter Tiere wird zunehmend peinlich

Aus kulturhistorischer Perspektive zeigt sich, folgt man Norbert Elias' Argumentation in seinen Studien über den Prozess der Zivilisation, ein ansteigendes Ekelempfinden ab dem 17. Jahrhundert im Zusammenhang mit der Entwicklung von Scham- und Peinlichkeitsgefühlen.²⁴ Interessant ist vor allem das Vorrücken der

21 Vgl. Fessler, Daniel M.T. u. Navarette, Carlos David: Meat is Good to Taboo. Dietary Proscriptions as a Product of the Interaction of Psychological Mechanisms and Social Processes. In: *Journal of Cognition and Culture* 3.1, 2003 (1), 25.

22 Barlösius (wie Anm. 20), 104.

23 Vgl. Jeggel, Runterschlucken (2015), 39.

24 Elias, Norbert: Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Erster Band. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes (18. Auflage), Frankfurt a.M. 1939. Diese Theorie über einen sozialen Wandel in der Gesellschaft existierte bereits vier Jahrzehnte, als sie von Hans-Peter Duerr scharf kritisiert wurde.

Peinlichkeitsschwelle beim Essen von Fleisch und beim Umgang mit toten Tieren, die im Laufe der Zeit immer mehr aus dem Gesichtsfeld der Menschen verbannt wurden. Elias thematisiert den kulturellen Wandel von Ekelempfindungen im Umgang mit Fleisch und tierischer Nahrung: Gehörte die Präsentation des erlegten Tieres und das Zerlegen des Fleisches einst zu den Privilegien der Oberschicht, so wird dieser Vorgang im Laufe der Zeit immer mehr aus dem Blickfeld der Menschen verbannt. „Das Zerlegen selbst verschwindet nicht, da ja das Tier zerlegt werden muss, wenn man es isst. Aber das peinlich Gewordene wird hinter die Kulissen des gesellschaftlichen Lebens verlegt.“²⁵ Der Anblick eines getöteten Tieres wird zunehmend nicht mehr als lustvoll, sondern als peinlich empfunden. In demselben Maße beginnt der Anblick eines Fleischgerichtes Abscheu zu erregen. Aussehen und Geschmack des Fleisches werden daher so verändert, dass seine tierische Herkunft möglichst verschleiert wird.²⁶ Das Fleisch in der Vitrine des Kaufhauses oder auf dem Teller sollte möglichst wenig auf das Tier oder gar den zwangsläufig vorausgehenden Tötungsvorgang hinweisen. Vor allem Innereien, die schon aufgrund namentlicher und funktioneller Ähnlichkeiten an menschliche Organe erinnern, wurden immer mehr verschmäht. Heute reagieren Menschen bereits empfindlich, wenn am bratfertigen Industrieburger noch irgendetwas dunkel Geronnenes haftet oder wenn in der Verpackungsfolie des Schnitzfleischs rote Kondensströpfchen hängen bleiben. Undenkbar ist eine Gepflogenheit des späten 19. Jahrhunderts, wonach Blut als Mittel gegen Schwindsucht getrunken wurde. Auch Angehörige höherer Schichten suchten mitunter Schlachthöfe auf, um sich mit frisch gezapftem Rinderblut zu stärken (Abb. 1).

Außer dem wachsenden Peinlichkeitsempfinden beim Anblick des Fleisches toter Tiere im Laufe des Zivilisationsprozesses können für das Grausen vor Innereien noch weitere Gründe benannt werden. Eine Geringschätzung von tierischen Organen durch die assoziative Verbindung mit Armenkost reicht weit zurück. Aufgrund fehlender Konservierungsmöglichkeiten wurden Innereien frisch geschlachteter Tiere meist an bedürftige Menschen verschenkt.²⁷ Nach dem

In fünf Bänden versuchte Duerr den Beweis zu erbringen, dass der Zivilisationsprozess aus der Perspektive Elias' nur ein Mythos sei. In der Folge entbrannte ein heftiger Streit – bekannt als die *Elias-Duerr-Debatte*. Duerr kritisiert Elias vor allem in jenen Bereichen, in denen es um Scham, Nacktheit in Verbindung mit der sexuellen Bedeutung des Körpers geht. Bei Duerr konnten keine konkreten Hinweise auf einen kulturellen Wandel in Verbindung mit Essen und Trinken gefunden werden. Vgl. Duerr, Hans-Peter: *Der Mythos vom Zivilisationsprozeß. Nacktheit und Scham* (Band 1), Frankfurt a.M. 1988. *Intimität* (Band 2), Frankfurt a.M. 1990. *Obszönität und Gewalt* (Band 3), Frankfurt a.M. 1995. *Der erotische Leib* (Band 4) Frankfurt a.M. 1997. *Die Tatsachen des Lebens* (Band 5), Frankfurt a.M. 2002.

25 Elias (wie Anm. 24), Bd. 1, 163.

26 Vgl. ebd., 157-163, hier bes. 163.

27 Vgl. Mennell (wie Anm. 6), 394.



Abb. 1: Pariser Schlachthof 1890 – Tierblut gegen Schwindsucht

Zweiten Weltkrieg verstärkten sich die negativen Konnotationen noch zusätzlich, da den Hungernden in den größten Zeiten der Not oft nur Ersatznahrungsmittel, minderwertiges Fleisch und Innereien überhaupt zur Verfügung standen. Diese Lebensmittel waren noch lange nach Überwindung der schwierigen Zeiten mit Abscheu und Ekel besetzt, wobei sich die Abneigung nicht auf die Qualität der Speisen, sondern vielmehr auf die ihnen anhaftenden negativen Assoziationen bezog. Ekel vor bestimmten Speisen lässt sich zwar im Laufe der Zeit überwinden, die Erinnerung an eine ekelhafte Situation hinterlasse jedoch im Gedächtnis eine nicht oder nur schwer auslöschbare Gravur.²⁸

Neben den bereits angeführten Konnotationen trägt ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts auch ein verändertes Konsumverhalten der Menschen zu dieser Entwicklung bei. Moderne Ernährungstrends wie Biowelle, Vegetarismus, Veganismus, sowie das verstärkt einsetzende Gesundheitsbewusstsein der Bevölkerung in den 1980er-Jahren verdrängen Innereien zusätzlich vom Speiseplan. Diskussionen um Cholesterin- und Harnsäurewerte, die Meldungen von Belastungen durch Schwermetalle und die Auswirkungen von Nahrungsmittel- und Fleischskandalen verändern die Einstellung der Menschen gegenüber tierischen Produkten. Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts werden Innereien aufgrund des hohen Eiweiß-, Vitamin- und Mineralstoffgehalts als Nahrung für Rekonvaleszente²⁹ empfohlen, einige Jahrzehnte später jedoch als gesundheitsgefährdend ve-

28 Vgl. Jeggle (wie Anm. 23), 36. Mit den biografischen Dimensionen des Geschmacks befasste sich auch Andreas Hartmann. Er startete 1993 einen Schreibauftrag zu kulinarischen Erinnerungen und fasste diese in einem Buch (*Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen*. München 1994) zusammen. Aus den biografischen Berichten erhält Hartmann eine Vielzahl von Informationen über die symbolische Bedeutung des Geschmeckten, die Konstruktion von Gedächtnisbildern, die subjektive Bedeutung einzelner Speisen und Mahlzeitsituationen und über die Verbindung von individuellen Geschmackserinnerungen und kollektivem Gedächtnis. Die Verschmelzung der einzelnen Sphären stellt Hartmann in einem schematischen Modell, dem *kulinarischen Zirkel*, anschaulich dar.

29 So z.B. Hirnsuppe als Krankenkost. Vgl. Heinrich, Elisabeth: *Das Kochbuch der Bäuerin*, Salzburg 1956, 325.

hement abgelehnt. Aufgrund ihrer Funktion als Entgiftungsorgane werden Leber und Niere immer wieder mit Belastungen durch Schwermetalle wie Cadmium, Kupfer, Blei und Quecksilber in Verbindung gebracht. Durch die Diskussion um die Rinderseuche BSE (Bovine spongiforme Enzephalopathie, bekannt als Rinderwahnsinn) geraten Teile des Kopfes (Hirn, Zunge) sowie das Rückenmark von Rindern und Schafen komplett in Verruf und dürfen eine Zeit lang nicht verkauft werden. Obwohl diese Produkte inzwischen streng kontrolliert werden und wieder zum Verzehr freigegeben sind, ändert sich das schlechte Image dieser Nahrungsmittel nicht. Auch laufende Meldungen über einen sinkenden Schwermetallgehalt in Schlachtkörpern ändern nichts an der ablehnenden Haltung des Großteils der Bevölkerung Innereien gegenüber.³⁰ Das von den Medien vermittelte Wissen um Belastungen führt dazu, dass diese beim Verzehr der Innereien zwar nicht wirklich geschmeckt, am eigenen Leib aber trotzdem verspürt werden.³¹ Zur Jahrtausendwende haben die meisten Innereien im Bewusstsein des Großteils der Bevölkerung den Status eines Abfallproduktes erreicht, das höchstens noch für Tiernahrung verwendet werden kann.³²

Vom verpönten Lebensmittel zur Delikatesse

Während der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts sind viele Innereingerichte aus dem Bewusstsein der Bevölkerung und von den Speisekarten der Restaurants verschwunden. Dennoch gibt es einen kleinen Kreis von Personen, der Gefallen an diesen Gerichten findet. Zu erwähnen sind die Angehörigen einer Generation, deren kulinarische Erinnerungen positiv mit Innereingerichten ihrer Kindheit verknüpft sind. Diese Personen nutzen auch in darauf folgenden, innereischwachen Jahrzehnten immer wieder das Angebot einzelner Wirtshäuser (mehr in Wien und den östlichen Bundesländern als im Westen Österreichs), um sich an Beuschel oder gebackener Leber zu ergötzen. In den Privathaushalten dagegen werden Gerichte wie Beuschel oder Kutteln immer seltener gekocht. Findige Unternehmer der Fleischerbranche erkennen diese Marktlücke und bieten für Nost-

30 Verbrauchertipps Gesundheitsministerium. Online unter: http://www.bmu.de/gesundheits_und_umwelt/lebensmittelsicherheit/verbrauchertipp/doc/2423.php (Stand: 23.3.2015).

31 Vgl. Köstlin, Konrad: Modern essen. Alltag, Abenteuer, Bekenntnis. Vom Abenteuer, entscheiden zu müssen. In: Mohrmann, Ruth-E. (Hg.): Essen und Trinken in der Moderne. Münster u.a. 2006, 9-21, 10.

32 Ausgenommen von dieser Entwicklung war und ist natürlich die Gänseleber, die in der gehobenen Gastronomie stets als eines der delikatesten Nahrungsmittel präsentiert wurde. Auch die Leber von Kalb und Schwein fand in Form von Knödeln oder gerösteter Leber immer ihre Liebhaber.

algiker und Innereienliebhaber Convenienceprodukte³³ an: „Mein Mann isst das so gerne, er kennt das noch von früher“, zitiert ein Innsbrucker Metzger seine Kundin, die für ihren Gatten eine Portion Kuttelsuppe kauft, doch selbst etwas anderes verzehrt. Eine weitere Gruppe besteht aus jenen Feinschmeckern, die weder Aufwand noch Umweg scheuen, um zu neuartigen Geschmackserlebnissen zu gelangen. Solche „freaks“ werden gerne mit Leopold Bloom, dem Protagonisten aus James Joyces' *Ulysses* verglichen, der sich schon am Morgen an urinduftenden Nierchen delectiert.³⁴ Diese Runde von Feinschmeckern zeichnet sich vor allem dadurch aus, im Stillen zu genießen und weder Bühne noch Publikum für ihre kulinarischen Vorlieben zu benötigen.

Ab der Jahrtausendwende verdichten sich erste Anzeichen einer Rehabilitierung der verschmähten inneren Organe von Tieren. Als Erklärung kann vorab schon festgehalten werden, dass eine wieder ansteigende Akzeptanz von Innereien in bestimmten Milieus erst durch das Zusammenwirken verschiedener Faktoren und unter tatkräftiger Beteiligung der Medien möglich war. Zentral für den Wandel steht die Aussage von Christoph Wagner, dem obersten Gourmetwächter der Nation:

„Sie ist noch ein recht zartes Pflänzchen, doch sie keimt. Gemeint ist die ‚Innereienwelt‘, die nicht nur von Altvater Siebeck, sondern auch von anderen leidenschaftlichen Feinschmeckern geradezu sehnsüchtig herbeigeschrieben wird, in der Hoffnung, sie möge sich auch wirklich ereignen.“³⁵

Presse und Medien berichteten begeistert über unkonventionelle Köche, pittoreske Lokale und einer Renaissance der Innereienküche. Bereits in den ersten Jahren des neuen Jahrtausends machte ein junger Koch im Burgenland mit ausgefallenen kulinarischen Angeboten wie einem „Menü aus dem Inneren des Tieres“ oder „Hirn-Herz-und-Hoden-Happenings“ auf sich aufmerksam. Max Stiegl aus Purbach kann wohl als Pionier des neuen Innereien-Trends bezeichnet werden, der von der gastronomischen Fachpresse bereits sehnsüchtig erwartet wurde. Das Potenzial tierischer Organe wurde erkannt und die neue Nische bald von weiteren Köchen besetzt, die unter der Bezeichnung „Die jungen Wilden“ mit avantgardistischen Gastronomiekonzepten in Blickfeld der Öffentlichkeit rückten. Erst

33 Convenienceprodukte sind Fertig- und Halbfertigprodukte, die je nach Grad der Bequemlichkeit nur mehr erwärmt werden müssen. In Tirol werden vorzugsweise Beuschel und Leberknödel, seltener Kuttelsuppe angeboten.

34 James Joyce, zit. n. Raulff, Ulrich: Chemie des Ekels und des Genusses. In: Wulf, Christoph u. Kamper, Dietmar (Hg.): Logik und Leidenschaft. Erträge historischer Anthropologie. Berlin 2002, 164.

35 Wagner, Christoph: An Leib und Leber. In: *Vinaria Gourmet*, 1/2007, 45.

wenn die Gäste total geschockt sind, werde ihre Neugier geweckt und die Bereitschaft steige, ein ungewöhnliches Gericht zu bestellen, ist Stefan Marquard, ein erklärter Innereienfreund und Gründungsmitglied des Vereins der „Jungen Wilden“, überzeugt.³⁶ Die Meister der Innereienküche entkräften gesundheitliche Bedenken und bringen ihre Vorliebe für tierische Organe mit ökologischen und ethischen Grundsätzen in Verbindung. Neben Werten wie Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit ist plötzlich ein Umdenken bei der Wertschätzung von Tieren erkennbar. Manche Köche distanzieren sich zunehmend davon, nur bestimmte Teile von Tieren zu verkochen, sondern plädieren für die Verwendung aller Körperteile, *from Nose to Tail* bis hin zu den inneren Organen.

Am vehementesten vertritt Max Stiegl im Burgenland diese ganzheitliche Einstellung. Aus Respekt vor der Kreatur – sie entweder ganz oder sonst gar nicht zu verwerten – ermöglichte er wie kein anderer Küchenchef eine Nobilitierung der „unedlen tierischen Körperteile“.³⁷ Mit dem regelmäßig abgehaltenen Sautanz³⁸ wird in seinem Lokal eine alte burgenländische Tradition belebt. Inmitten der Gäste wird ein frisch geschlachtetes Schwein von Kopf bis Fuß zerlegt und an Ort und Stelle zubereitet und verzehrt. Ob die stetig steigenden Besucherzahlen wirklich nur auf Blutsterz, Gekröse und frisch gebrühte Würste zurückzuführen sind oder die mediale Aufbereitung des Events eine magische Anziehungskraft ausübt, sei dahingestellt. Tatsache ist, dass für den „Experten für innere Werte“, wie Stiegl in der kulinarischen Presse gerne bezeichnet wird, ethische Grundsätze wie positive Ökobilanz, nachhaltige Erzeugung und ganzheitliche Verarbeitung von Tieren höchste Priorität besitzen und er somit Innereien und Schlachtnebenprodukten zu einer Renaissance und sowohl Genießern als auch Köchen zu neuartigen Distinktionsmöglichkeiten verholfen hat.³⁹

36 „Cooking is like a punkrock-song.“ Interview mit Stefan Marquard. Online unter: http://www.dietotenhosen.de/alldieganzenjahre_freunde_marquard.php (Stand: 5.10.2011).

37 Vgl. Mayrhofer, Heidi: Auf Herz & Nieren. Innereien feiern ihre kulinarische Renaissance. In: Falstaff 1/2010, 128-136.

38 Der Sautanz war Schlacht- und Festtag in einem, zu dem Familie, Nachbarn und alle jene geladen wurden, die an diesem arbeitsreichen Tag mithalfen. Das Schlachten der Tiere erfolgte meist im Spätherbst, da niedrige Temperaturen längere Konservierungszeiten erlaubten und die Tiere zudem nicht durch den Winter gefüttert werden mussten. Das Stechen, Putzen, Ausnehmen und Zerkleinern des Schweins, das Schneiden des Specks, Auslassen des Fettes, Bereiten der Würste und Presswürste erforderte schnelles Arbeiten. Vor allem die schwer konservierbaren Teile wie Blut und Innereien mussten möglichst rasch verarbeitet werden. Vgl. Maier-Bruck, Franz: Vom Essen auf dem Lande. Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost. Wien 1981, 22. Sautänze werden auch in anderen burgenländischen Gemeinden abgehalten, doch keiner erhält ein annähernd großes Medienecho wie der bei Max Stiegl in Purbach.

39 Vgl. Knappe, Sabine: Experte für innere Werte. In: Der Feinschmecker 11/2010, 80-89.

Innereienkonsum als Distinktion

Eine eigene Gruppe von Innereienkonsumenten sind jene Personen, die durch demonstrativen Konsum der verpönten Teile erlesenen Geschmack beweisen und sich von der Masse der Genießer abheben wollen: „Vielleicht weil sich der ‚gemeine Esser‘ den Genuss von Innereien aus Ekel und Abscheu versagt, geraten immer mehr Feinschmecker bei geschmortem Rinderherz, gebratenem Bries oder saftigem Kuttelfleck ins Schwärmen.“⁴⁰ Die Gästeschicht der Neueinsteiger, die sich an Innereien versucht, wird laut Stiegl immer jünger: „Bei diesen Leuten ist es eine Modeerscheinung, weil es cool ist, wenn man etwas anderes isst. Genauso wie es cool ist, dass man nicht raucht momentan, in einer gewissen sozialen Schicht.“⁴¹ Aussagen wie diese erhärten die Vermutung, dass Innereien als Distinktionsmerkmal verwendet werden und zur kulinarischen Abgrenzung vom „normalen Esser“ äußerst willkommen sind. Gerade weil Innereien in der Gesellschaft einen niederen Stellenwert besitzen und mit einem unerklärbaren Tabu belegt sind, eignen sie sich vorzüglich zur Demonstration eines individuellen Ernährungsstils. Pierre Bourdieu zeigt auf, dass sowohl in der Kunst wie auch in gewöhnlichen Entscheidungen des Alltags nichts nachdrücklicher klassifiziert als jene Objekte und Dinge, die im vollkommenen Umkehrschluss zur allgemeingültigen Meinung stehen.⁴² In anderen Worten bedeutet dies: Je mehr sich die Allgemeinheit von Innereien distanziert, umso spezieller wird der Kreis jener Genießer, der das kulinarische Potenzial der verschmähten Teile erkennt und selbstbewusst nach außen transportiert. „Der Geschmack klassifiziert nicht zuletzt den, der die Klassifikationen vornimmt“⁴³, meint Bourdieu und verweist damit auf die uneingeschränkte Verbindung von Sinnes- und Klassengeschmack. Geschmack eignet sich vorzüglich, um soziale Unterschiede zu begründen und soziale Grenzen zu markieren.

Überwindung des Ekels durch Ästhetisierung und Verfeinerung

An dieser Stelle stellt sich die Frage, ob die zunehmende Ästhetisierung und Verfeinerung des Essens sowohl als Steigerung der Genussfähigkeit wie auch als probates Mittel zur Überwindung des Ekels interpretiert werden kann. Um die prinzipielle Überwindbarkeit von Ekel zu hinterfragen, wird auf eine Definition von Aurel

⁴⁰ Zitat Max Stiegl im Falstaff (wie Anm. 37), 133.

⁴¹ Interview mit Max Stiegl, geführt von Veronika Tschuggmall, Purbach, 3.10.2010.

⁴² Vgl. Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt a.M. 1982, 25.

⁴³ Ebd., 25.

Kolnai verwiesen. Der Philosoph und Phänomenologe trifft eine grundlegende Unterscheidung zwischen Dingen, die von Natur aus ekelhaft sind, und solchen, die es nur unter ganz bestimmten Umständen werden. Zur ersten Gruppe werden Abfälle, Verfaultes und Exkreme gezählt – alle jene Dinge, die nicht mehr am Mechanismus des Lebens stehen und funktionsfähig und genießbar sind. Zur zweiten Gruppe zählen etwa bestimmte Speisen oder Tiere. Während das Ekelgefühl gegenüber Dingen der ersten Gruppe als natürlich und angemessen verstanden werde, beruhe die Ekeleinstellung gegenüber der zweiten auf einer rein subjektiven Ekelempfindung, die sich meist in einer voreiligen, nicht erklärbaren Verschanzung manifestiere. In diesem Fall wäre eine Revision der Ekeleinstellung jederzeit möglich, legt Kolnai dar.⁴⁴ Dass dies trotzdem nicht so leicht gelingt und sich tief verankerter Ekel trotz bestem Willen nicht durch rationale Argumente vertreiben lässt, zeigt das Beispiel einer biografischen Erzählung. Ein Journalist berichtet über unangenehme Kindheitserinnerungen mit Innereien und seine guten Vorsätze zur Überwindung des Ekels, damit auch er endlich zur kulinarischen Avantgarde gehören und ein Hirn mit Genuss verspeisen kann:

„Bald stand eine großzügige Portion vor mir auf dem Tisch, die äußerst appetitlich aussah und mich an Rührei erinnerte. [...] Ich verspürte, wie der Ekel in mir stärker wurde. Ich versuchte, ihn mit einem Marillenschnaps zu verschrecken, doch es half nur wenige Augenblicke lang. Allein der Geruch der Speise weckte den Ekel erneut. Ich bestellte rasch noch eine Marille, eine doppelte. Doch Ekel ist eine starke Empfindung. Ich rang mit ihr, wollte sie mit aller Kraft verdrängen. Vergebens, der Ekel war stärker als der Wille zum Hirn.“⁴⁵

Essen und Ernährung nehmen im Leben der Menschen eine zentrale Rolle ein. Die Vielfalt der Diskurse in den Medien, prächtig ausgestattete Kochbücher, Hochglanzbilder in Zeitschriften und Ratgebern sowie Kochshows auf vielen Fernsehkanälen weisen auf die zunehmende Genussfähigkeit der Menschen und eine Ästhetisierung und Verfeinerung des Essens hin. Immer öfter gewinnt man den Eindruck, dass nicht das Essen selbst, sondern die Präsentation und Zubereitung in den Vordergrund rückt. Das Essen pendelt immer mehr zwischen der Lust des Mundes und der Lust der Augen.⁴⁶ Die ästhetische Komponente eines

⁴⁴ Vgl. Kolnai (wie Anm. 13), 170-171.

⁴⁵ Ehrlich, Till: Der Wille zum Hirn. In: taz-Magazin 7953 vom 22.4.2006. Online unter: <http://www.taz.de/1/archiv/?dig=2006/04/22/a0283> (Stand 6.10.2015).

⁴⁶ Vgl. Kleinspehn, Thomas: Sprechen – Schauen – Essen. Formen des öffentlichen Diskurses über das Essen in Deutschland und ihre verborgenen Zusammenhänge. In: Alois Wierlacher u.a. (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, 257-268, 259.

Kochbuches durch die Qualität der Ausstattung erhöht den Genuss beim Betrachter bereits bei der Betrachtung eines Buches. „Die Aneignung des Kochbuchs substituiert hier die Einverleibung einer Speise, und die kalorienfreie, kulinarische Lektüre erscheint als Sublimation des primären kulinarischen Genusses.“⁴⁷

„Es ist alles nur eine Sache der Präsentation“, meint Max Stiegl und verweist auf die appetitliche Darstellung von Innereingerichten in einem Hochglanzmagazin.⁴⁸



Abb. 2: Kutteln roh und gekocht



Abb. 3: Kaninchennieren roh und gekocht

Aufwertende Zuschreibungen erfahren Innereien neben einer Ästhetisierung durch gustiöse Abbildungen auch durch persönliche Aussagen von bekannten Personen. Autobiografische Berichte über Vorlieben und Versuche zur Überwin-

⁴⁷ Ehlert, Trude: Zum Funktionswandel der Gattung Kochbuch in Deutschland. In: Wierlacher u.a. (wie Anm. 46), 319-341, 329-330.

⁴⁸ Abbildungen aus „Der Feinschmecker“, Heft 11, November 2010.

derung von Ekelgefühlen können bei Lesern neben spontaner Ablehnung aber auch Interesse und die Neugierde auf ähnliche Erfahrungen wecken.⁴⁹

Abneigungen und Widerwillen in der Esskultur sind im Grunde das gleiche Thema wie die Entwicklung von Vorstellungen des guten Geschmacks. Denn beide sind untrennbar mit den Gefühlen von Delikatem und Kultiviertem verbunden, der gute Geschmack könne nur durch die Unterscheidung von schlechtem Geschmack definiert werden.⁵⁰ Zudem sei die Küche gar nicht bestrebt, den Ekel zu beseitigen, sie kultiviere ihn vielmehr und säe ihn aus in immer feinerer Streuung:

„Zwischen den Gebirgen des Ekels und des Genusses und von beiden reich durchsetzt breitet sich das Land des Geschmacks, das die Kochkunst kultiviert. Normalerweise, wenn alles seinen ruhigen Gang geht, heißt das glückliche Schicksal dieses Landes Verfeinerung, Verfeinerung bis in ungeahnte Höhen der Subtilität.“⁵¹

Die zitierte Ekelteilung und -verteilung veranschaulicht Ulrich Raulff an der Entwicklung des Geschmacksempfindens in der Kindheit. Das ursprüngliche Feld des Geschmacks differenziere sich immer mehr, es verästele sich in verschiedenste Bereiche, ohne je den Ekel vollständig aus den Augen zu verlieren oder gar beseitigen zu wollen. Denn nur durch seine heimliche Präsenz sei eine Entfaltung des kulinarischen Universums überhaupt erst möglich.⁵² Der Ekel sei somit der geheime Kraftquell der Küche, von dem ohne Zweifel die delikatesten Diskurse ausgehen. Ohne den Ekel könne sich sein Gegenspieler, der Genuss, nicht voll entfalten.

Die geheime Lust am Ekel

Obwohl das Phänomen des Ekels schwer greifbar zu sein scheint und sich in keine eindeutige Definition fassen lässt, sind Psychologen, Phänomenologen und Ethnologen überzeugt: Der Ekel hat einen Gegenspieler, ein ambivalentes Gegenüber – und zwar die Lust.⁵³ Das Paradoxe am Ekel sei neben der Bedrohung die Existenz

49 Der Kabarettist Alfred Dorfer antwortete in einem Interview, nach seinem Lieblingslokal und Lieblingsgericht befragt: Ein Wirtshaus in der Nähe des Naschmarktes und ein einfaches Wiener Beuscherl.

50 Vgl. Mennell (wie Anm. 6), 398.

51 Raulff, Ulrich: Chemie des Ekels und des Genusses. In: Wulf, Christoph u. Kamper, Dietmar (Hg.): Logik und Leidenschaft. Erträge historischer Anthropologie. Berlin 2002, 167.

52 Ebd., 166.

53 Zum Thema Lust wird vor allem auf die psychoanalytische Theorie Sigmund Freuds verwiesen. Im Ekel sieht Freud einen wichtigen sexuellen Hemmmechanismus. Allerdings zählt Ekel im

einer verborgenen Herausforderung oder sogar eines makaberen Anlockens. Der Ekel, so Kolnai, verursache zwar eine Abwendung vom Gegenstand, aber gleichzeitig ein Angezogenensein des Subjekts.⁵⁴ Es gibt zahlreiche Beispiele, an denen diese kulinarischen Ambivalenzen aufgezeigt werden können. Man denke etwa an den sardischen *Casu Marzu* (verrotteter Käse), ein von Fliegenlarven befallener, überreifer Schafskäse, der für extreme Liebhaber den vollendeten Geschmack erst erreicht, wenn sich die Maden im Käselaiab tummeln. Oder der strenge Geschmack eines Wildbratens, in der Küchensprache als *haut goût* bezeichnet, der manche an verwesendes Fleisch erinnert und von anderen als besondere Würze geschätzt und durch lange Lagerung bewusst herbeigeführt wird.

„Die größte Lust des Geschmacks ist da, wo die Nähe zum Ekel am größten und gerade noch erträglich ist“⁵⁵, meint Raulff unter Verweis auf den Soziologen Fourier, dessen Konzept zur Erzielung höchsten Genusses in der fortwährenden Steigerung um kleinste Nuancen besteht.

Von allen Nahrungsmitteln sind nach Utz Jeggle die Innereien am stärksten mit Ekel und Lust besetzt. Gründe dafür findet er im steigenden peinlichkeitsempfinden beim Verzehr tierischer Organe. Bestimmte Teile von Tieren werden meist nur mehr mit Schuldgefühlen und unter Rechtfertigungszwängen verspeist. Er wirft die berechnete Frage auf, wohin denn das durch den Ekel Verdrängte, das Unanständige, die Lust auf Innereien entsorgt werde, wenn es sich nicht mehr offen äußern dürfe.⁵⁶

Immer häufiger wird der Verzehr von ekelerregendem Kleingetier und Innereien für Mutproben in Shows des Unterhaltungsfernsehens herangezogen. Je ekelhafter sich die Handlung für den Kandidaten darstellt, umso größer soll wohl der wohlige Schauer beim Betrachter dieser Szenen sein. Das lustvolle Ergötzen der Zuschauer speist sich hier auch aus den Ekelgefühlen der Teilnehmenden. Ähnliches wird wohl bei den Orgienspielen des Künstlers Nitsch erreicht, wenn seine Aktionskunst mit Innereien, Gedärmen und Blut bei vielen Menschen Ekel und blankes Entsetzen auslöst, während eine kleine Gruppe Jahr für Jahr mit Faszination und ungebrochener Begeisterung daran teilnimmt.

Gegensatz zu anderen Emotionen wie Liebe, Hass oder Angst zu den am schlechtesten dokumentierten Empfindungen der Menschen. Vgl. Menninghaus (wie Anm. 10), 9 und Penning, Lothar M.: Kulturgeschichte und sozialwissenschaftliche Aspekte des Ekels. Dissertation, Mainz 1984, Vorwort.

54 Vgl. Kolnai (wie Anm. 13), 129-130.

55 Raulff (wie Anm. 51), 169.

56 Vgl. Jeggle (wie Anm. 23), 36-40.

