Essen

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 Prinzendorf 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 Schlachttieren 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 Lebenssäfte 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 Leberverzehrs 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-Skala[7] 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 Geruchsinn 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 Psychologie 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 *ta'pu* 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 Nahrungsverboten 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 Esstabus 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 Überdrussekel, 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 Esstabus 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 Jeggle, 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. Jeggle, 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 Industriehendl noch irgendetwas dunkel Geronnenes haftet oder wenn in der Verpackungsfolie des Schnitzelfleisches rote Kondenströpfchen 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 Rekonvaleszente[29] 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 Schreibaufruf 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 Model, 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 Innereiengerichte 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 Innereiengerichten ihrer Kindheit verknüpft sind. Diese Personen nutzen auch in darauf folgenden, innereienschwachen 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/gesundheit_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 Convenienceprodukte[33] 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 delektiert.[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 ‚Innereienwelle', 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 Sautanz[38] 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 Exkremente 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 verscheuchen, 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 Innereiengerichten 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.

dung 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 Angezogensein 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 Käselaib 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 berechtigte 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.

Schaudern für eine bessere Welt. Ekel als Erziehungsmittel in Dokumentarfilmen

Alexandra Rabensteiner

Etwas Faules habe er geschmeckt beim ersten Schluck aus der *Pepsi*-Dose und danach – „eine tote Maus ausgespuckt".[1] Es ist die Geschichte des US-Amerikaners Ronald Ball, der eines Tages eine Maus in seiner *Mountain Dew*-Limo-Dose von *Pepsi* vorgefunden hat. „Die Maus in der Dose: Rechtsstreit um Nagetier in Softdrink" titelte am 5. Jänner 2012 das Internetunternehmen *Yahoo* zu diesem Vorfall in den Vereinigten Staaten.

Eine neue Geschichte – ein altbekanntes Muster*:* Moderne Sagen oder *Urban Legends* wie die vom Rattenzahn im Hamburger[2] oder von der Ratte, die sich, über Nacht eingelegt in *Coca Cola*, aufgelöst hat[3], können uns den Appetit auf Hamburger, *Coca Cola* oder *Pepsi* verderben. Es handelt sich um erfundene, aber für wahr gehaltene Erzählungen mit einem moralisierenden Charakter, die alltägliche Wünsche, aber ebenso Ängste und Befürchtungen widerspiegeln:[4] Wer weiß denn genau, wie *Coca Cola* hergestellt wird? Wer kennt alle Bestandteile, aus denen sich ein Hamburger zusammensetzt, und weiß, welche Zutaten *Pepsi* enthält? Das Provozieren von Ekelgefühlen ist dabei ein häufig zu beobachtendes Gestaltungsmittel. Die Wirkung dieses Mittels ist jedoch unklar: Eine gerümpfte Nase, Übelkeit oder sogar Brechreiz – kann allein die Vorstellung, beim Genuss eines Hamburgers auf einen Rattenzahn zu beißen, Menschen dazu bringen, auf diesen zu verzichten? Der vorliegende Artikel beschäftigt sich mit ebendieser Frage. Er geht dem Einsatz von ekelerzeugenden Gestaltungskomponenten mit erzieherischer Absicht in Dokumentarfilmen nach, untersucht deren Aufbau und Gestaltung und bringt diese Beobachtungen in Zusammenhang mit programmatischen

1 Yahoo Nachrichten: Die Maus in der Dose: Rechtsstreit um Nagetier in Softdrink. Online unter: http://de.nachrichten.yahoo.com/die-maus-in-der-dose--rechtsstreit-um-nagetier-in-softdrink.html (Stand: 10.2.2015).

2 Vgl. Brednich, Rolf Wilhelm: Die Spinne in der Yucca-Palme. Sagenhafte Geschichten von heute (= Beck'sche Reihe, Bd. 403). München 1990, 83-84.

3 Vgl. Ebd., 79.

4 Vgl. Stehr, Johannes: Sagenhafter Alltag: über die private Aneignung herrschender Moral. Frankfurt a.M. 1998, 50-58; vgl. zum Ekelmotiv auch Schneider, Ingo: Contemporary Legends – Sagen der Gegenwart. Studien zu Motivgeschichte, gesellschaftliche Relevanz und genretheoretische Einordnung. Habilitationsschrift, Innsbruck 2001, dort u.a. 76-79.

Äußerungen der Filmschaffenden. Die hier vertretene These lautet: Ekeleffekte werden gezielt eingesetzt, um ein Umdenken und im Idealfall auch eine Verhaltensänderung der Rezipient_innen zu bewirken.

Von der Maus in der Dose zum Huhn in der Schlachtungsanlage

Filme wie *Super Size Me* oder *We Feed the World* erzielten in den letzten Jahren eine beachtliche Publikumsresonanz. Von der „neue[n] Lust auf die Droge Wirklichkeit“[5] sprechen die Autor_innen Lars-Olav Beier, Antje Harders, Marianne Wellershoff und Martin Wolf in dem 2004 in der Wochenzeitschrift *Der Spiegel* erschienenen Artikel „Die Droge Wirklichkeit“, in dem sie sich mit der aktuellen Popularität von Dokumentationen auseinandersetzen. Dabei beobachten sie, beginnend mit Michael Moores Film *Bowling for Columbine*[6] aus dem Jahre 2002 eine konzeptionelle Paradigmenverschiebung des Genres. Zur bisherigen Aufgabe, Ungerechtigkeiten darzustellen, kommt nun auch der Anspruch hinzu, gezielt aufzurütteln und dadurch die Welt – zumindest vielleicht – ein bisschen besser zu machen:[7] „Die Botschaft ist: Wir müssen anders leben, wir müssen anders essen, anders einkaufen, wir müssen andere Filme anschauen. Oder wir müssen zumindest unzufrieden sein mit dem, was wir haben“,[8] so Erwin Wagenhofer, Regisseur der Dokumentation *We Feed the World*. Es zeigt sich also eine geradezu erzieherische Programmatik, zu der sich Wagenhofer bekennt.

Gerade der Dokumentarfilm scheint für diese Aufgabe geeignet zu sein, da er durch seine Realitätsnähe als authentisch und überzeugend wahrgenommen (und präsentiert) wird, auch wenn hier, ähnlich wie bei Spielfilmen, eine Bearbeitung des gefilmten Materials stattfindet, ein kommunikativer Zweck verfolgt wird und der Film ästhetischen Regeln folgt.[9] Der Unterschied zwischen den beiden Genres liegt allerdings darin, dass Dokumentationen nicht primär zur Unterhaltung dienen sollen, sondern zur „Information und Erörterung im Sinne von Aufklärung“:[10] So wollen auch die für diesen Beitrag ausgewählten Dokumen-

5 Beier, Lars-Olav u.a.: Die Droge Wirklichkeit. In: Der Spiegel 27 (2004), 134-136, 135.
6 Moore, Michael: Bowling for Columbine. USA 2002.
7 Vgl. Beier (wie Anm. 5), 134-136.
8 Wagenhofer, Erwin: We Feed the World. Österreich 2005 (DVD: Hoanzl, 2007), Rückseite DVD-Cover.
9 Vgl. Stanjek, Klaus: Paradigmen des Dokumentarfilms – Ansichten aus Babelsberg. In: Ballhaus, Edmund (Hg.): Dokumentarfilm. Schulen – Projekte – Konzepte. Berlin 2013, 28-41, 30-31. Vgl. Hohenberger, Eva: Dokumentarfilmtheorie. Ein historischer Überblick über Ansätze und Probleme. In: Dies. (Hg): Bilder des Wirklichen. Texte zur Theorie des Dokumentarfilms. Berlin 1998, 8-34, 9.
10 Stanjek (wie Anm. 9), 31.

tarfilme etwa darüber aufklären, dass wir zu dick sind oder dass die Qualität der Lebensmittel abnimmt, während die Quantität zunimmt – um nur einige der Botschaften zu benennen.

Ausgangspunkt meiner Forschung bildete der Text „Runterschlucken. Ekel und Kultur" von Utz Jeggle, der mit seiner These über die Funktion von Ekel als Erziehungsmittel[11] – ausgehend von seinen eigenen biografischen Erfahrungen am Essenstisch und den Untersuchungen von Stephen Mennell zum Essverhalten im viktorianischen England – das Feld der Nahrungsforschung öffnete und mir damit den zentralen Zugang für meine eigene Forschung nahelegte. Meine Alltagsbeobachtung, dass das Thema Ernährung im medialen und öffentlichen Diskurs eine Konjunktur erfährt sowie die Impressionen und Emotionen beim Sehen der ausgewählten Filme, die ich mir bereits im Vorfeld der Forschung angeschaut hatte, begründeten zum einen die Relevanz des Themas und ließen in mir zum anderen die Frage nach einer bewussten Ekelerzeugung in Filmen aufkommen. Mich auf Jeggle berufend nehme ich daher an, dass Ekel bewusst inszeniert wird, um den erwachsenen Menschen zu erziehen – die Maus in der Dose wird dabei zum Huhn in der Schlachtungsanlage.

Anhand der österreichischen Produktion *We Feed the World* (2005) und dem amerikanischen Film *Super Size Me* (2004) als Hauptquellen sowie *Food, Inc. Was essen wir wirklich?* (USA 2009) soll die These von Ekel als Erziehungsmittel in Dokumentationen entwickelt und überprüft werden. Die ausgewählten Filme bilden den Beginn einer ganzen Reihe ähnlicher Filme, die sich gemäß der oben angeführten neuen Herangehensweise und Zielsetzung von Dokumentarfilmen mit dem Thema Essen auseinandersetzen. Dieses Kriterium war ebenso wie das große Medienecho sowie die Tatsache, dass sich alle drei Filme über unterschiedliche Zugänge dem Gegenstand nähern und verschiedene Themen in den Mittelpunkt stellen, für die Auswahl ausschlaggebend.

Zentrale Fragen bei der Auseinandersetzung mit diesen Filmen und der Überprüfung der angeführten These sind: Mit welchen Bildern wird Ekel ausgelöst und gibt es dabei bestimmte wiederkehrende Muster? Welche Botschaften stehen hinter den Filmen? Und nicht zuletzt: Welche Reaktionen haben die Filme hervorgerufen? Meine Empfindungen beim Vorabsehen der Filme, wie Ekel oder Entsetzen, dienten als erste Indikatoren und Barometer für eine spätere analytische Auseinandersetzung. In einem zweiten Schritt wurden Texte von Ekeltheoretikern rezipiert und die Filme mithilfe der angebotenen Ekelkategorien analysiert. Theoretisch orientiere ich mich dabei sowohl an dem fachlich einschlägigen und bereits erwähnten Beitrag Jeggles als auch an den Ansätzen des Philosophen Aurel Kolnai, der Psychologen Paul Rozin, Jonathan Haidt und Clark McCauley, des

11 Vgl. Jeggle, Runterschlucken (2015), 27-30.

Soziologen Stephen Mennell und des Komparatisten Winfried Menninghaus.[12] Als Quellen für eine ergänzende medienanalytische Untersuchung, die vor allem zur Klärung der Fragen nach Botschaften und Reaktionen nützlich ist, dienen fünf große deutschsprachige Zeitschriften und Zeitungen: *Stern*, *Der Spiegel*, *Die Frankfurter Allgemeine*, *Süddeutsche Zeitung* und, als österreichischer Vertreter, *Der Standard.*

Ekel in der Theorie

Als Vordenker aktueller Ekeltheorien gilt der Naturforscher und Begründer der Evolutionstheorie Charles Darwin (1809-1882), der Ekel als Gefühl des Rotierens oder Sich-drehens („something revolving") bezeichnete, das primär mit dem Geschmackssinn zusammenhänge und tatsächlich empfunden oder auch nur lebhaft vorgestellt werden könne. Zudem könne es aber auch jedes ähnliche Gefühl sein, welches durch Schmecken, Anfassen oder auch nur Sehen ausgelöst werde.[13] Geschmacksempfindungen und das Gefühl, etwas als abstoßend zu empfinden, stehen in Definitionen von Ekel besonders häufig im Zentrum. Verursacht werden kann Ekel dabei von unterschiedlichen Auslösern. Der Psychologe Paul Rozin hat dafür zusammen mit Jonathan Haidt und Clark McCauley eine vierteilige Kategorisierung des Ekelgefühls vorgeschlagen. Er unterscheidet *core disgust*, *animal reminder disgust*, *interpersonal contamination disgust* und *moral disgust*. Diese vier Ausprägungen des Ekelgefühls werden nach Rozin von unterschiedlichen Faktoren ausgelöst und sind auch funktional zu differenzieren.[14] Für die hier zu analysierenden Dokumentarfilme sind mit Ausnahme des *interpersonal contamination disgust* alle Kategorien relevant. *Core disgust* dient dem Schutz des Körpers und des Selbst und wird durch bestimmte Gegenstände und Substanzen wie etwa Kot, aber auch Tierprodukte als potenzielles Essen ausgelöst.[15] In den analysierten

12 Kolnai, Aurel: Der Ekel (2. Aufl., Orig. 1929). In: Geiger, Moritz (Hg.): Beiträge zur Phänomenologie des ästhetischen Genusses. Tübingen 1974, 119-175. Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a.M. 1988. Menninghaus, Winfried: Ekel. Vom negativen Definitionsmodell des Ästhetischen zum „Ding an sich". In: Stockhammer, Robert (Hg.): Grenzwerte des Ästhetischen. o.O. 2001, 44-57. Rozin, Paul u.a.: Disgust. In: Lewis, Michael u. Haviland, Jeannette (Hg.): Handbook of Emotions. New York 1993, 575-594.

13 Darwin, Charles, zit. n. Miener, Sandra: Die Basisemotion Ekel: Untersuchungen zum Zusammenhang zwischen Gefühl und Ausdruck. Bielefeld o.J., 24. Online unter: http://pub.uni-bielefeld.de/luur/download?func=downloadFile&recordOId=2302317&fileOId=2302320 (Stand: 10.2.2015).

14 Vgl. Rozin u.a. (wie Anm. 12), 582.

15 Ebd.

Filmen stellt diese Form des Ekels ein wichtiges Element dar und wird etwa bei *We Feed the World* durch vom Fließband hängende Hühnerinnereien hervorgerufen.[16]

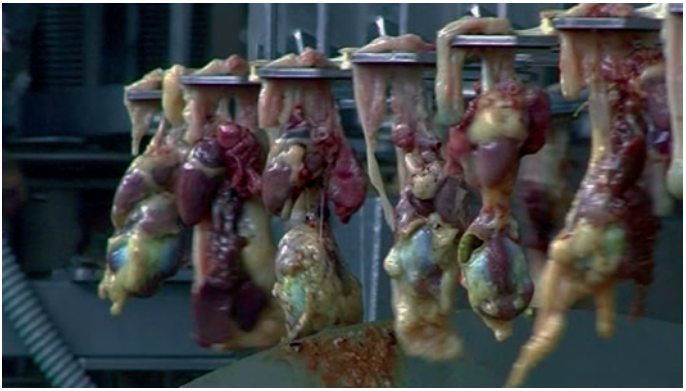

Abb. 1: Wagenhofer, Erwin: *We Feed the World.* Österreich 2005 (DVD: Hoanzl, 2007), 82:41.

Ebenso spielt die zweite Kategorie eine Rolle, der *animal reminder disgust,*[17] der ebenfalls dem Selbstschutz dient und etwa durch Kadaver, Verletzungsbilder oder Szenarien mangelnder Hygiene ausgelöst wird, wie zum Beispiel bei *Food, Inc.* die toten Hühner im Hühnerstall, die zwischen lebenden liegen und anschließend von der Betreiberin (mit Mundschutz) entfernt werden.[18]

Als wohl wichtigste der vier Kategorien dient in den Filmen allerdings der von Rozin als *moral disgust* bezeichnete Ekel, der auf einer abstrakteren Ebene angesiedelt ist: „Disgust becomes elaborated, it becomes a more general feeling of revulsion, even to sociomoral violations, and it begins to shade into anger."[19] Auch diese Vorstellung der Existenz eines *moralischen Ekels* lässt sich bis ins 19. Jahrhundert zurückverfolgen und wird etwa von Friedrich Nietzsche (1844-1900) vertreten: Hier bedeutet Ekel „Nein-Sagen" zum Leben – zu einem Leben „in seiner Ungerechtigkeit, seinem Leiden, seiner Lust und seinem amoralischen ‚Willen zur Macht'".[20]

16 Wagenhofer (wie Anm. 8), 82:41 bis 82:49.
17 Rozin u.a. (wie Anm. 12), 582.
18 Kenner, Robert: Food, Inc. Was essen wir wirklich? USA 2008 (DVD: Süddeutsche Zeitung Cinemathek, 2010),13:03 bis 13:21.
19 Rozin u.a. (wie Anm. 12), 588.
20 Nietzsche, Friedrich, zit. n. Menninghaus, (wie Anm. 12), 48.

Ein Hauch von Ekel – der *moralische Ekel*

Der Philosoph Aurel Kolnai hat Anfang des 20. Jahrhunderts den *moralischen Ekel* definiert und klar vom physischen abgegrenzt. Kolnai versteht darunter einen geistigen Ekel, den er in fünf Kategorien unterteilt: den „Überdrußekel“[21], den Ekel vor „übermäßig[er] oder am falschen Ort entfaltete[r] Vitalität“[22] sowie jenen vor der Lüge, „dem Charakterzug der Verlogenheit“[23], den „Ekel über jede Art von Falschheit, Untreue, Verrat usw.“[24] und den Ekel vor der „moralischen ‚Weichheit‘: wir meinen Haltlosigkeit, Schwabbeligkeit, – Charakterlosigkeit […] im Sinne der Formlosigkeit, der inneren, wesenhaften, unerzwungenen Rückgratlosigkeit“.[25] Drei dieser „Abarten“[26] sind für die vorliegende Fragestellung von Bedeutung. Zum einen das, was Kolnai als Überdrussekel bezeichnet, zum anderen der Ekel vor der Lüge und schließlich der Ekel vor Falschheit, Untreue, Verrat und ähnlichem.

Überdrussekel, so Kolnai, ist der Ekel vor Dingen, die eigentlich lustbesetzt sind, aber durch den übertriebenen Verzehr als ekelhaft wahrgenommen werden: „Ein Ekelgefühl hält einen davor zurück, in einem Genusse zu ‚ertrinken‘.“[27] Er nennt anschauliche Beispiele wie etwa den übermäßigen Konsum von Alkohol. Zwar meinte Kolnai damit eher die Praxis der Maßlosigkeit selbst und weniger deren mediale Repräsentation, doch für den vorliegenden Zusammenhang möchte ich genau dies annehmen: dass bereits das Anschauen von Bildern und Szenen des übertriebenen Konsums zu genau jenem Ekelgefühl des Überdrusses führen kann. Sehr gut kann dies am Film *Super Size Me* aufgezeigt werden: Er dokumentiert das Experiment des Regisseurs und Hauptdarstellers Morgan Spurlock, der 30 Tage lang nur bei McDonald’s essen darf und sich im Abstand von wenigen Minuten immer wieder mit McDonald’s-Essen regelrecht vollstopft. Die Zuschauer_innen werden in die Rolle der mehr oder weniger freiwilligen Augenzeug_innen dieses ausufernden Konsums gezwängt. Auch in den anderen Filmen spielt Überdruss eine entscheidende Rolle. *We Feed the World*, ein Film über Globalisierung und Massenproduktion und deren Folgen, zeigt zu Beginn des Films einen LKW voller Brot, das im Müll landet. Täglich wird in Wien so viel Brot weggeworfen, wie für die Versorgung von Graz notwendig wäre.[28] Der FAZ-Journalist Andreas

21 Vgl. Kolnai (wie Anm. 12), 149.
22 Vgl. Ebd., 151.
23 Vgl. Ebd., 154.
24 Vgl. Ebd., 155.
25 Vgl. Ebd., 156.
26 Ebd., 149.
27 Ebd., 149.
28 Wagenhofer (wie Anm. 8), 02:17 bis 04:45.

Platthaus bezeichnet diese Sequenz als jene Szene, „die man nie mehr vergessen wird."[29]

Abb. 2: Wagenhofer, Erwin: *We Feed the World.* Österreich 2005 (DVD: Hoanzl, 2007), 04:17.

Als weitere Kategorie nennt Kolnai den Ekel vor der Lüge. „Der Abscheu, der uns bei der Feststellung ‚Lüge!' durchzuckt, scheint einen Bestandteil von Ekel zu enthalten."[30] Diese Art steht in enger Verbindung mit der in seinem Text folgenden, dem Ekel vor Falschheit jeglicher Art. In den analysierten Filmen nehmen meist Firmenchefs, Manager_innen, andere Inhaber_innen von Führungspositionen in der Lebensmittelindustrie oder ganze Konzerne diese Rolle ein. Peter Brabeck zum Beispiel, bis 2007 Geschäftsführer von *Nestlé*, dem weltgrößten Nahrungsmittelkonzern, der sich in Wagenhofers Film für die Privatisierung von Wasser (*Nestlé* ist weltgrößter Trinkwasserabfüller[31]) und gegen „die eine Anschauung, extrem [betont] würd ich sagen"[32] von Nichtregierungsorganisationen ausspricht, die Wasser als öffentliches Recht bezeichnen.[33] Bereits heute, so versucht etwa der 2013 erschienene Film *Bottled Life. Nestlés Geschäfte mit dem Wasser*[34] aufzuzeigen, schlägt der Konzern Profit aus dem Wasserverkauf auf dem Rücken von Menschen, die selbst keinen Zugang zu sauberem Trinkwasser haben – obwohl

29 Platthaus, Andreas: Dokumentarfilm. Spiel mir das Lied vom Brot. In: FAZ, 28.4.2006, Feuilleton. Online unter: http://www.faz.net/aktuell/feuilletion/kino/dokumentarfilm-spiel-mir-das-lied-vom-brot-1326282.html (Stand: 10.2.2015).

30 Kolnai (wie Anm. 12), 154.

31 Vgl. Wagenhofer (wie Anm. 8), 89:27.

32 Brabeck in: Wagenhofer (wie Anm. 8), 89:50 bis 89:52.

33 Vgl. ebd., 89:29 bis 90:42.

34 Schnell, Urs: Bottled Life. *Nestlés Geschäfte mit dem Wasser. Schweiz u. Deutschland 2013.*

die UNO Wasser 2010 zum Menschenrecht erklärt hat.[35] „Ich bin immer noch der Meinung, dass die größte soziale Verantwortung […] jeglichen Geschäftsführers darin besteht, dass er die Zukunft, die erfolgreiche, profitable Zukunft seines Unternehmens […] sicherstellt“[36], so Brabeck im Anschluss an sein Plädoyer für die Wasserprivatisierung. In seinen Aussagen spiegelt sich die Theorie von Kolnais Ekel vor Falschheit und Lüge wider: „Der Menschheit Bewusstsein erachtet es für ‚schmutzig‘ und daher ekelhaft, wenn die Wertmannigfaltigkeit des Lebens und namentlich die Gruppe hochgewürdigter Werte auf die Ebene des Geldwerts gebracht, gleichsam in Geldwert eingeschmolzen wird.“[37]

Ein weiteres Beispiel für diese Ekelkategorie findet sich in *We Feed the World* in der Person des Karl Otrok, dem Produktionsdirektor für Rumänien der amerikanischen (Hybrid)-Saatgutfirma *Pioneer*, der die schrumpeligen rumänischen Auberginen wegen ihres Geschmacks lobt, die Natur in Rumänien „faszinierend“[38] findet und gleichzeitig in einem nächsten Satz gesteht: „Als ich vor langer Zeit nach Rumänien gekommen bin, hatten wir den Westen bereits kaputt gemacht. Wir kommen nach Rumänien, bauen dieselbe Scheiße und zerstören die gesamte Landwirtschaft.“[39] Zugleich hofft er aber, dass „sich diese kleinen Bauern […] dieses Saatgut [das Hybridsaatgut von *Pioneer,* A.R.] gar nicht leisten können“.[40] Otrok wird damit geradezu zu einem Musterexemplar des von Kolnai beschriebenen Charakters, der Ekel erweckt. Es sind nicht jene, so Kolnai, die sich ganz dem Bösen verschrieben haben, sondern vielmehr jene, die „eine gewisse Distanz zum Bösen haben“[41], aber gleichzeitig mit dem Bösen „in einer immer wieder erneuerten, immer wieder aktuell werdenden Umarmung liegen“[42], sich immer wieder neu ihm hingeben, sich des Bösen daher also bewusst sind und einen innerlichen Kampf „pro forma“[43] austragen. Ekel zeige so „die Anwesenheit einer besonderen Qualität des Unsittlichen, nämlich des moralisch ‚Fäulnishaften‘, ‚Angefaulten‘, an“.[44] Für Kolnai steht der Ekel in einer engen Beziehung mit der Verachtung „im moralischen Ablehnungsgefühl“.[45]

35 Vgl. Kruse, Niels: Nestlés flüssiges Gold. Wenn Wasser teurer ist als Benzin. In: Stern, 15.11.2013. Online unter: www.stern.de/wirtschaft/news/nestels-fluessiges-gold-wenn-wasser-teurer-ist-als-bezin-2071308.html (Stand: 10.2.2015).
36 Brabeck in: Wagenhofer (wie Anm. 8), 90:47 bis 91:02.
37 Kolnai (wie Anm. 12), 155.
38 Otrok in: Wagenhofer (wie Anm. 8), 42:43.
39 Ebd., 52:13 bis 52:30 (Deutscher Untertitel).
40 Ebd., 51:31 bis 51:44 (Deutscher Untertitel).
41 Kolnai (wie Anm. 12), 168.
42 Ebd., 168.
43 Ebd., 168.
44 Ebd., 165.
45 Ebd., 166.

„Eine Doku, die auf den Magen schlägt“[46] – Ekelbilder

Es ist die 24. Minute im Film *Super Size Me* und der erste Tag des Experiments, das noch weitere 29 Tage laufen soll, als sich Morgan Spurlock nach einem McDonald's-Menü in Größe *Supersize* durch das offene Autofenster übergibt. Kotzgeräusche – übrigens das schrecklichste Geräusch der Welt[47] – und das Bild des Erbrochenen am Boden werden an diesem ersten Ekelhöhepunkt des Films explizit gezeigt und zu Gehör gebracht.[48] Der Film zeigt den Selbstversuch Spurlocks, sich 30 Tage lang nur von Produkten von McDonald's zu ernähren (selbst das Wasser darf nur von McDonald's bezogen werden). Drei Mahlzeiten pro Tag stehen auf dem Programm, wobei der Protagonist jede Speise aus der Karte mindestens einmal während des Experiments bestellen muss. Zusätzlich darf er nicht mehr als 5000 Schritte am Tag gehen. Eine weitere Regel gilt es einzuhalten: Wenn Spurlock gefragt wird, ob er das Bestellte in *Supersize* haben möchte, muss er zustimmen. Zusammengeschnitten auf 100 Minuten will Spurlock in seinem Film zeigen, was passiert, wenn er sich einen Monat lang ausschließlich von Fast Food ernährt. Die psychischen und physischen Folgen am Ende des Selbstversuches sind beunruhigend: Unter anderem hat er elf Kilo in drei Wochen zugenommen, er leidet an Erektionsstörungen und Niedergeschlagenheit – es ging sogar so weit, dass ihn sein Arzt dazu anhielt, das Experiment abzubrechen.[49]

Auf die Frage des deutschen Journalisten Frank Schliedermann bei einem Interview für die deutsche Wochenzeitschrift *Stern*, ob es seine Absicht war, Ekel zu erregen, antwortet Spurlock: „Ich wollte vor allem einen unterhaltsamen Film machen. Aber wenn Leute aus dem Film kommen und über ihre Essgewohnheiten nachdenken, dann ist das eine gute Sache.“[50] Nicht vergessen werden darf dabei aber, dass Spurlock als Erfinder der Ekel-TV-Show *I bet you will*, die auf MTV gesendet wurde, ein Fachmann im Ekel-Geschäft ist.[51]

---

46 Voß, Oliver: „We Feed the World“. Das schmeckt nach Gier. In: Spiegel Online, 28.4.2008. Online unter: http://www.spiegel.de/kultur/kino/we-feed-the-world-das-schmeckt-nach-gier-a-413281.html (Stand: 25.2.2015).

47 Rodust, Grischa: Erbrechen ist die Nummer eins der Ekelgeräusche. In: Die Welt, 26.1.2007. Online unter: http://www.welt.de/vermischtes/article711566/Erbrechen-ist-die-Nummer-eins-der-Ekelgeraeusche.html (Stand: 10.2.2015).

48 Spurlock, Morgan: Super Size Me. USA 2004 (DVD: Kathbur Pictures Inc., 2004), 23:37 bis 24:00.

49 Ebd., 80:05 bis 80:21.

50 Schliedermann, Frank: Morgan Spurlock. „Ich krieg das Zeug nicht mehr runter”. In: Stern, 14.7.2004. Online unter: http://www.stern.de/kultur/film/morgan-spurlock-ich-krieg-das-zeug-nicht-mehr-runter-526785.html (Stand: 10.2.2015).

51 Link, Oliver u. Ross, Hannes: „Super Size Me”. Generalangriff auf die Fast-Food-Industrie. In: Stern, 15.7.2004. Online unter: http://www.stern.de/kultur/film/super-size-me-generalangriff-auf-die-fast-food-industrie-526964.html (Stand: 10.2.2015).

Ein beliebtes Muster in Spurlocks Film ist das Zeigen übergewichtiger Menschen: „In Amerika ist alles größer. Hier gibt es die größten Autos, die größten Häuser, die größten Konzerne, die größten Essensportionen und natürlich die dicksten Menschen.“[52]: Dicke, nackte Bäuche[53] und übergewichtige Menschen, die provokativ hinter Spurlock durch das Bild laufen, während er sein Essen von *Maccies* isst[54], sind Elemente der durchgängig eingesetzten Bildsprache.

Abb. 3: Spurlock, Morgan: *Super Size Me.* USA 2004 (DVD: Kathbur Pictures Inc., 2004), 85:43.

Damit spielt Spurlock bewusst mit den Grenzen der political correctness und balanciert am Rande des kalkulierten Tabubruchs. Bereits die adäquate Wortwahl ist heikel und auch aus Alltagserfahrungen lässt sich bestätigen, dass es schwierig ist, über das Thema *Fettleibigkeit* zu sprechen, ohne diskriminierend zu wirken. Aber genau mit diesem Grenzgang spielt der Film.[55] Die stark übergewichtigen Menschen sollen als ekelig wahrgenommen werden. Warum sehr dicke Menschen zuweilen Abneigung hervorrufen können, lässt sich schwer beantworten, soll jedoch kurz thematisiert werden und eine Annäherung soll mithilfe unterschiedlicher Interpretationsangebote stattfinden. Der Ekel vor Unförmigkeit, der etwa gegenüber Schleim und Ähnlichem empfunden wird, könnte hier eine Rolle spielen. Argumentierend mit Rozin und seinen Ekelkategorien lässt sich dieser Umstand aber auch durch den sogenannten *animal reminder disgust* erklären, der mitunter

52 Spurlock (wie Anm. 48), 01:24 bis 01:35.
53 Ebd., 01:39.
54 Ebd., 85:30 bis 85:58.
55 Ähnlich wie Spurlock spielt auch der österreichische Filmregisseur, Drehbuchautor und Produzent Ulrich Seidl in seinen Spielfilmen häufig mit der Grenze zwischen Ekel und Lust und verletzt bzw. überschreitet diese bewusst. Vgl. dazu Seidl, Ulrich: Paradies: Liebe. Österreich 2012; Ders.: Paradies: Hoffnung. Österreich 2013.

durch fehlende Hygiene oder Tod ausgelöst werden kann. Beides wird zuweilen mit Fettleibigkeit verbunden, wobei die Assoziation mit dem Tod keine direkte ist, sondern vielmehr durch den Gesundheitsdiskurs entsteht, in dem die Folge fehlender Gesundheit der Tod ist und Korpulenz als ungesund gilt. Als weitere Analysekategorie kann der *moral disgust* herangezogen werden: Ekel aufgrund von Verstößen gegen Normen und Moral. Der Vorwurf eines solchen „Fehlverhaltens" übergewichtigen Menschen gegenüber wird durch das normative, westliche Schlankheitsideal begünstigt.

Nicht zuletzt erscheint eine Verknüpfung mit der seit dem Mittelalter in der christlichen Weltanschauung als eine der sieben Todsünden geltenden Völlerei nahe liegend, gilt doch bereits der Begriff „sündigen" als Synonym für den Verzehr ungesunder Dickmacher. Die Historikerin Ulrike Thoms, die sich in ihrem Aufsatz „Körperstereotype. Veränderungen in der Bewertung von Schlankheit und Fettleibigkeit in den letzten 200 Jahren"[56] mit der Konstruktion von Körper und Körperlichkeit und den Einfluss von (Natur-)Wissenschaften darauf auseinandersetzt, entfernt sich jedoch von dieser Annahme und sieht in der Abneigung von Dicklichkeit heute vielmehr eine „rein weltlich-rationale Wertorientierung auf Gesundheit und Vitalität"[57], die die Völlerei als christliche Wertehaltung im Zuge der Säkularisierung ablöste. Auch der Soziologe Gerhard Schulze vertritt eine ähnliche Ansicht: „Nun sündigt man nicht mehr gegen Gott, sondern gegen sich selbst, gegen die Gesundheit, die Lebenserwartung und das Aussehen."[58] Sichtbar wird in dieser Aussage auch folgende, allgemein verbreitete Annahme: Wer dick ist, ist selber schuld! Bei Thoms wird deutlich, wie sehr sich ein scheinbarer Zusammenhang zwischen Körpergewicht und Charaktereigenschaft im Alltagswissen festgesetzt hat. Übergewichtige Personen werden häufig stigmatisiert, die Ursache für ihr Übergewicht seien „charakterliche und mentale Defizite"[59], außerdem seien sie dumm und stumpfsinnig. Letztere Annahme war bereits im 18. Jahrhundert weit verbreitet und wurde mit dem Aufkommen der Ernährungswissenschaften und deren Rationalisierung von Essen durch die Festlegung von Kalorien verfestigt.[60] Diese Annahme unterstützt wiederum die bereits ausgeführte Verknüpfung von Fettleibigkeit und *moral disgust*: Fettleibigkeit als persönliches Vergehen und Verstoß gegen die Normen.

56 Thoms, Ulrike: Körperstereotype. Veränderungen in der Bewertung von Schlankheit und Fettleibigkeit in den letzten 200 Jahren. In: Wischermann, Clemens u. Haas, Stefan (Hg.): Körper mit Geschichte. Der menschliche Körper als Ort der Selbst- und Weltdeutung. Stuttgart 2000, 281-307.

57 Ebd., 294.

58 Schulze, Gerhard: Die Sünde. Das schöne Leben und seine Feinde. Frankfurt a.M. 2008, 28.

59 Thoms (wie Anm. 56), 289.

60 Vgl. Ebd., 286-289.

Viel dezenter als Spurlock geht Erwin Wagenhofer, der Regisseur von *We Feed the World*, mit dem Ekel um. Es gehe ihm in seinem Film primär darum, die Probleme der Globalisierung aufzuzeigen, so Wagenhofer in einem Interview.[61] Er bedient sich dazu, wie auch andere Regisseure von Filmen dieses Genres, bestimmter bewährter Muster, indem er etwa Experten, hier in Form des UN-Sonderberichterstatters für das Menschenrecht auf Nahrung Jean Ziegler, Schriftzüge mit einschlägigen Informationen, Kontrasten zwischen Reichtum und Armut und insgesamt die Industrialisierung der Nahrungsmittelproduktion zeigt. Doch auch der Ekel spielt– wenn auch meist subtiler als bei Spurlock – als Gestaltungsmittel bei Wagenhofer eine wichtige Rolle. Als Erstes begegnen wir ihm im Hafen von Lorient. Philippe Cleuzion, ein Fischhändler, vergleicht vor Wagenhofers Kamera mit zynischem Witz die Fische, die von einzelnen Fischern mit ihren kleinen Schiffen gefangen wurden mit denen der industriellen Hochseefischerei, die „natürlich absolut hässlich"[62] seien. Dadurch, dass die Fische in großer Tiefe gefangen würden und der Druck im Netz beim Heraufziehen sehr hoch sei, platzen die Augen auf.[63] Cleuzion lässt keinen Zweifel daran, welche Fische die guten und welche die schlechten seien. Auch ohne seinen Wortwitz („Dieser Fisch wird filetiert, das gibt dann […] schön weiße Filets […] ohne Geschmack"[64]) würden die Zuschauer_innen die industriell gefangenen Fische, lasch und ohne Augen, als eklig empfinden, doch verstärkt Cleuzions bissiger Kommentar das Ekelgefühl noch

Abb. 4.: Wagenhofer, Werner: *We Feed the World.* Österreich 2005 (DVD: Hoanzl, 2007), 21:12.

61 Wagner, Peter: „Alles ist: Für uns!" Erwin Wagenhofers Film „We Feed the World". In: Süddeutsche Zeitung, 26.4.2006. Online unter: http://jetzt.sueddeutsche.de/texte/anzeigen/299566/Alles-ist-Fuer-uns-Erwin-Wagenhofers-Film-We-Feed-The-World (Stand: 18.2.2015).

62 Wagenhofer (wie Anm. 8), 21:49 bis 21:51.

63 Ebd., 20:55 bis 21:21.

64 Ebd., 21:22 bis 21:34.

zusätzlich. Sehr plastisch ist in diesem Zusammenhang auch die Bemerkung des Fischhändlers, diese Fische seien „nicht zum Essen, es ist nur zum Verkaufen".[65]

Ein zweites Mal taucht der Ekel in diesem Film in einem Beitrag zu Brasilien auf. Es wird eine Wasserlache gezeigt, aus der Wasser in Kanister abgefüllt wird. Ein alter Mann kommentiert: „Dieses Wasser hier ist nicht gut, aber wir trinken es. Die Kinder bekommen manchmal Fieber davon."[66] Der Gipfel des Ekels wird aber schließlich in der Schlachtungsanlage für Hühner erreicht. Über fünf Minuten lang wird der Weg des Huhns von der Schlachtbank bis zum abgepackten Fleisch gezeigt: Über das Fließband gelangen die Tiere zur Schlachtungsanlage, bei der sie einzeln auf dafür vorgesehene Halterungen aufgehängt werden. Mit dem Kopf nach unten werden sie über einen Betäubungskasten zu einem Messer geführt, welches ihnen die Kehle durchschneidet (dieser Teil wird vom Betreiber erzählt, aber nicht gezeigt). Anschließend fahren sie mit herabhängendem Kopf über eine Rinne, die das Blut auffängt, welches aus den aufgeschnittenen Kehlen der Tiere läuft, bevor sie gewaschen und gerupft werden. Beine und Köpfe werden abgetrennt, die Innereien entfernt und extra verpackt. Schließlich werden die Hühnchen als Ganzes oder in einzelnen Teilen abgepackt.[67]

Überhaupt spielen Hühnerschlachthöfe und Hühnerfarmen in allen gesehenen Filmen eine wichtige Rolle und bieten immer wieder Grund zum Ekeln. Der Film *Food, Inc. Was essen wir wirklich?* zeigt Farmen in Amerika, in denen, wie bereits kurz erwähnt, tote Hühner zwischen lebenden liegen, wie diese auf einen Haufen geworfen und dann in den Mist geschmissen und begraben werden:[68] „Eigentlich produzieren wir keine Hühner, sondern Nahrung"[69], so das Statement von Richard Lobb vom US-Verband der Geflügelzüchter.

Mehr als bei jedem anderen Tier wird beim Huhn die Dimension der Massentierhaltung und -tötung sichtbar. So standen etwa im Jahr 2012 in Deutschland mehr als 600 Millionen geschlachtete Hühner 53 Millionen Schweinen und 3 Millionen Rindern gegenüber.[70] Mit den Bildern aus der Schlachtanlage, die den Prozess vom lebenden Huhn bis zum abgepackten Hühnchen zeigen und sowohl, wie oben beschreiben, im Film *We Feed the World* vorkommen, als auch – stark

65 Ebd., 22:02 bis 22:05.
66 Ebd., 62:45 bis 62:56 (Deutscher Untertitel).
67 Ebd., 80:00 bis 85:36.
68 Kenner (wie Anm. 18), 12:57 bis 13:48.
69 Ebd., 08:55 bis 09:00.
70 Heinrich-Böll-Stiftung u.a. (Hg.): Fleischatlas. Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel. o.O. 2014, 21.

gekürzt – im Film *Food, Inc.*[71] und in gezeichneter Form bei *Super Size Me,*[72] wird der Zusammenhang zwischen lebendem Tier und dem Nahrungsmittel Fleisch klar ersichtlich – während dieser beim Schnitzel auf dem Teller durchaus verdrängt werden kann. Dadurch wird nicht nur der von Kolnai beschriebene Überdrussekel gefördert, vielmehr noch lösen die Bilder Irritationen aus: Die vollmechanisierte Schlachtung und Verarbeitung der Hühner (jene von Schweinen und Rindern bedarf viel häufiger manueller Bearbeitung[73]) widerspricht ebenso wie die in den Filmen dargestellte Massentierhaltung in hallenartigen Räumen jeglichen (romantischen) Vorstellungen von Tierhaltung, die uns nach wie vor in der Werbung vermittelt werden.

Egal welche Form von Ekel angesprochen wird, die Ekelbilder werden dort gezeigt, wo auf Missstände aufmerksam gemacht werden soll – seien es Hühner, die nicht artgerecht gehalten werden, Menschen in Brasilien, die aus dreckigen Wasserlachen trinken müssen, während gleichzeitig billig Soja für europäisches Tierfutter angebaut wird, oder übergewichtige Menschen als Symptome für ungesunde und maßlose Ernährung.

Ekel als Erziehungsmittel

Was aber, lautet in nächster Konsequenz die Frage, ist die Funktion von Ekelbildern in derartigen Dokumentationen? Nach Utz Jeggle erfüllt Ekel immer gewisse Funktionen, unter anderem dient er als Erziehungsinstrument. Seine These übernimmt er von dem britischen Soziologen Stephen Mennell, der in seinem Werk „Die Kultivierung des Appetits“[74] die viktorianische und spätviktorianische Essenserziehung von Kindern beleuchtet. Demnach wurde den Kindern bis ins Teenageralter eine besondere Kost vorgesetzt – sowohl zu Hause als auch im Internat –, die sich durch Monotonie und Langeweile auszeichnete. Dadurch wollte „man sie dazu zwingen […], etwas zu essen, was gut für sie war, ob sie nun wollten oder nicht“.[75] Dieser Zwang galt als „geeignetes Mittel, um den Trotz des Kindes zu brechen“.[76]

71 Kenner (wie Anm. 18), 08:51 bis 09:20.
72 Spurlock (wie Anm. 48), 39:34 bis 39:54.
73 Ebd., 20.
74 Mennell (wie Anm. 12).
75 Ebd., 377.
76 Ebd., 377.

Utz Jeggle bringt Mennells These, die dieser als „Besonderheit der englischen Küche“[77] sieht, von der Insel auf das europäische Festland und von der viktorianischen Zeit ins 20. Jahrhundert: „In der Erinnerung kommt mir der Rosenkohl hoch, die langen Zwangssitzungen vor erkaltetem Sauerkraut, die trotz allem gutwilligen Würgen des einsam gewordenen Essers in Unterstellungen der Renitenz und in Tränen endeten.“[78] Für Jeggle findet sich im Esszwang die elterliche Gewalt, die Unterwerfung und der gebrochene Widerstand („der gebrochene Willen […] zerrinnt in der Übelkeit von Erbrochenem“[79]).

Auch abseits der elterlichen Erziehung finden wir Beispiele, in denen Ekel als Belehrungsmittel eingesetzt wird. Eines davon ist der Streit um „Ekel-Fotos auf Zigarettenschachteln“[80], bei dem die US-Regierung ein Gesetz zur Abbildung von abschreckenden Bildern auf Zigarettenschachteln erlassen wollte – und scheiterte. Dem Gericht nach würden solche Bilder gegen die freie Meinungsäußerung und gegen das Recht der Konsument_innen „auf Schutz vor ‚aufgezwungenen Werbebotschaften‘“[81] verstoßen, und so bekamen die klagenden Tabakfirmen Recht. Auch hier spielt der Ekelmoment eine wichtige Rolle: Ekelbilder von schwarzen Raucherlungen sollten die Menschen vom Rauchen abhalten.

Der Ekel bildet in dieser Logik einen nützlichen Partner in der Erziehungsarbeit: Es handelt sich dabei um eine starke Empfindung des Menschen, die ihn spontan erfasst.[82] Demnach kann Ekel nicht einfach unterdrückt werden, sondern er durchdringt den Menschen, ohne dass dieser sich wehren kann. Durch die Intensität des Gefühls können Dinge oder Bilder, bei denen Ekel empfunden wurde, nicht so schnell vergessen werden. Der Ekel löst laut Menninghaus durch seine Stärke ein Gefühl der Lebendigkeit aus.[83] Damit eignet er sich ideal für Filme: Die Bilder des Ekels werden mit einem intensiven Gefühl verbunden und bleiben damit länger in Erinnerung. Ekel ist dabei jedoch immer kulturell bedingt.[84] In diesem Zusammenhang soll nochmals auf das vielleicht heikelste Beispiel in diesem Beitrag verwiesen werden, den Ekel vor stark übergewichtigen Menschen. Gerade dieses Exempel muss kulturell kontextualisiert gedacht werden: Was in der westlichen Gesellschaft als übergewichtig und vielleicht ekelig gilt, kann in

77 Ebd., 380.
78 Jeggle (wie Anm. 11), 27.
79 Ebd., 28.
80 Sueddeutsche.de: Sieg für die US-Tabakindustrie. Richter stoppt Ekel-Fotos auf Zigarettenschachteln. In: Süddeutsche Zeitung, 9.11.2011. Online unter: http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/sieg-fuer-die-us-tabakindustrie-richter-stoppt-ekel-fotos-auf-zigarettenschachteln-1.1184548 (Stand: 10.2.2015).
81 Ebd.
82 Vgl. Menninghaus (wie Anm. 12), 44.
83 Vgl. Ebd., 45.
84 Vgl. Mennell (wie Anm. 12), 370.

anderen gesellschaftlichen Vorstellungen oder zu anderen Zeiten als Schönheitsideal fungieren.[85]

Botschaften

Im Film Spurlocks aber verfolgt das in-Szene-setzen von Übergewichtigen ganz klar ein Ziel: das Hervorrufen von Abneigung. Ekel ist in den hier analysierten Filmen als ein wichtiges Gestaltungsmittel zu sehen, welches die Zuschauer_innen unmittelbar emotional involviert und sie dazu zwingt, sich auch moralisch zu positionieren. Durch den Ekel – sei es physischer oder moralischer, oder – in den Worten Rozins, *core disgust*, *animal reminder disgust* oder *moral disgust* – wird in den Filmen klar hervorgehoben, was gut und was böse ist und bietet so zwei klar voneinander trennbare Kategorien, in die es sich einzuordnen gilt. Ekel bildet dabei das ideale Hilfsmittel, da es die Menschen am Grundlegendsten packt – dem Schutz des Körpers und des Selbst. Damit wird eine moralische Verpflichtung an den Menschen herangetragen, die ansonsten schwer zu transportieren ist. Die Botschaften der Filme sind dabei vielfältig: In einem Interview für die *Süddeutsche Zeitung* spricht Wagenhofer auch über seine Beweggründe für den Film: „Ich bin ein politischer Mensch und […] wollte die Probleme der Globalisierung zeigen – die sind am schönsten an der Lebensmittelindustrie darstellbar. Essen betrifft jeden."[86] Dabei zeigt er seinen eigenen Angaben nach die „Hauptprobleme" auf, nämlich „[d]as Wirtschaftssystem, die Liberalisierung und dann die Privatisierung von Ressourcen".[87] Künstlerischer Anspruch sei hingegen kein Motiv: „Verdammt noch mal, was soll denn da künstlerisch sein, wenn die Welt in dieser Schieflage hängt. Die Herausforderung ist: Welche Geschichte erzähle ich mit welchen Mitteln, damit sie bei den Zuschauern ankommt. Wenn ich ins Kino gehe, will ich einen guten Gedanken mitnehmen. Das ist mein Anspruch."[88] Was schlussendlich aber den Zuschauer_innen gezeigt werden soll, ist: „Wir können es auch wieder ändern."[89] Regional und biologisch einzukaufen erscheint als Lösung:

> „Das heißt aber nicht: Nicht genießen. Ich halte es mit Loriot: Ein Leben ohne Genuß ist möglich aber sinnlos. Und Genuß ist keine Frage des ‚sich leisten können'. Die Idee

85 Vgl. dazu Merta, Sabine: Schlank! Ein Körperkult der Moderne. Stuttgart 2008.
86 Wagner (wie Anm.61).
87 Ebd.
88 Buchner, Katrin: Filmemacher Wagenhofer. „Menschen brauchen Katastrophen". In: Stern, 31.8.2008. Online unter: http://www.stern.de/kultur/film/filmemacher-wagenhofer-menschen-brauchen-katastrophen-643945.html (Stand: 10.2.2015).
89 Wagner (wie Anm. 61).

> bei Bioprodukten zum Beispiel ist ja auch die, dass sie, wenn sie wirklich Bio essen, das Leben komplett umstellen. Das ist, wie wenn sie mit dem Rauchen aufhören. Das Geldargument – Bio ist so teuer – stimmt überhaupt nicht. Wenn Sie wirklich ihre Ernährung umstellen, dann leben sie [sic] viel billiger, weil sie [sic] früher satt sind, weil die Lebensmittel gehaltvoller sind. Wenn Sie aber zu McDonalds gehen, was geben Sie da aus – 10 Euro? Und sind immer noch nicht satt."[90]

McDonald's stand in Spurlocks Film im Mittelpunkt. Während Wagenhofer vor allem auf ökonomische und politische Zusammenhänge aufmerksam macht, dreht sich der Film *Super Size Me* insbesondere um gesundheitliche Aspekte.

> „Es geht um eine sehr ernste Sache, die uns alle betrifft. Übergewicht ist eines der größten gesundheitlichen Probleme in unserem Land. Wir machen darauf aufmerksam, aber in einer nicht immer ernsten Art und Weise. Die Leute lachen ja nicht über sich selbst. Ich bin die Lachnummer. Später, wenn sie darüber nachdenken, erkennen sie vielleicht, dass ich nur ihren eigenen Lebensstil repräsentiere."[91]

Als Grundbedürfnis des Menschen ist Essen immer aktuell und betrifft alle – und gerade deshalb scheint das Aufzeigen von Missständen in diesem Bereich als ebenso notwendig wie publikumswirksam: Jeden Tag sterben 100.000 Menschen an Hunger und seinen direkten Folgen, während allein in Wien täglich so viel Brot weggeworfen wird, wie in Graz verbraucht wird[92] und in den USA mehr als 60 Prozent der Erwachsenen unter Fettleibigkeit leiden.[93] In automatisierten Schlachthöfen wurden allein in Deutschland im Jahr 2012 umgerechnet über 1.720.000 Hühner am Tag geschlachtet. Schweine und Rinder werden teilweise unter mangelhafter oder fehlender Betäubung getötet.[94] In Massentierhaltungen leben hunderttausende Tiere auf kleinstem Raum eingepfercht, ohne Auslauf, teilweise ohne Sonnenlicht und vom Mästen zu dick, um mehr als zwei Schritte machen zu können.[95] Quantität geht vor Qualität, Gewinn vor Geschmack. In dieser Welt der Überproduktion und Fettleibigkeit, der Massentierhaltung und ungerechten Verteilung von Nahrungsmitteln prangern Filmemacher wie Wagenhofer und Spurlock diesen Zustand und vor allem unseren Lebensstil öffentlich an und versuchen durch das Medium Film möglichst viele Menschen zu erreichen.

90 Ebd.
91 Schliedermann (wie Anm. 50).
92 Wagenhofer (wie Anm. 8), 4:42.
93 Spurlock (wie Anm. 48), 01:46 bis 01:49.
94 Heinrich-Böll-Stiftung u.a. (wie Anm. 70), 20-21.
95 Kenner (wie Anm. 18), 10:46 bis 10:55, 12:49 bis 12:53.

Ein ähnliches Ziel wie Wagenhofer verfolgt auch der amerikanische Regisseur Robert Kenner mit seinem Film *Food, Inc. Was essen wir wirklich?*. Viel stärker wird hier aber der persönliche Schaden thematisiert, der durch die Verantwortungslosigkeit US-amerikanischer Großkonzerne entstehen kann: Der Tod des zweijährigen Jungen Kevin, der durch E.coli-Bakterien gestorben ist – Krankheitserreger, die im Pansen von Kühen entstehen können, welche mit billigem Maisfutter gefüttert werden –, zeigt auf, dass prinzipiell jede_r Opfer werden kann. Es geht also nicht nur darum, die Welt zu retten, sondern letztendlich auch uns selbst zu schützen – und gerade deshalb eignet sich Ekelerzeugung als didaktisches Verfahren zur Vermittlung dieser Botschaften gut, da er einen Schutzmechanismus hervorruft. Der Großteil der westlichen Gesellschaft ist heute nicht mehr Produzent beziehungsweise mit den Verfahren der Produktion aus der Anschauung oder Praxis vertraut, sondern ausschließlich Konsument und weiß daher immer weniger darüber, wie Lebensmittel erzeugt werden und was sie beinhalten. Fleischskandale Anfang des 21. Jahrhunderts, wie BSE oder E. Coli-Bakterien in den USA, verstärkten eine allgemein vorherrschende Unsicherheit. Die Autor_innen Baier, Hardes, Wellershoff und Wolf schrieben in dem bereits erwähnten *Spiegel*-Artikel 2004 über Spurlocks *Super Size Me*, er „reagiere […] auf das Gefühl der Ohnmacht, das viele Menschen derzeit gegenüber dem Staat oder großen Konzernen empfinden".[96]

„Aber Vorsicht, er könnte Ihre Ernährungsweise ändern"[97] – Wirkungen und Reaktionen

Vielleicht haben gerade deshalb diese Dokumentarfilme eine so große Publikumsresonanz gefunden: *We Feed the World* ist laut der österreichischen Tageszeitung *Der Kurier* mit 201.994 Besucher_innen der fünfterfolgreichste österreichische Kinofilm der letzten zehn Jahre.[98] Das „Doku-Genre [ist] insgesamt bei Kinozuschauern so populär wie noch nie"[99] so steht im *Spiegel*-Artikel „Die Droge Wirklichkeit" geschrieben. Auch medial fanden vor allem *We Feed the World* und *Super Size Me* großen Anklang. Inwiefern der Film *Super Size Me* tatsächlich ein Umdenken in der Gesellschaft mit sich brachte, danach fragte auch die deut-

96 Beier u.a. (wie Anm. 5), 136.

97 Geamerschlag, Bert: „We Feed the World". Gehen Sie erst ins Kino. In: Stern, 29.4.2006. Online unter: http://www.stern.de/genuss/we-feed-the-world-gehen-sie-erst-ins-kino-559927.html (Stand: 10.2.2015).

98 Kurier.at: Österreichs 20 erfolgreichste Filme der vergangenen zehn Jahre. In: Kurier, 18.12.2013. Online unter: http://kurier.at/kultur/film/oesterreichischer-film-die-tops-und-flops-an-den-kinokassen-2013/41.592.228#41587960,41586771 (Stand: 10.2.2015).

99 Beier u.a. (wie Anm.5), 134.

sche Journalistin Christiane Löll in der Wochenzeitschrift *Stern*. Die Sprecherin des *Deutschen Instituts für Ernährungsforschung*, Gunda Backes, meint dazu: „Ich denke, dass die meisten Menschen den Film nicht auf sich beziehen, weil er so unrealistisch ist: Nur wenige Menschen essen drei Mal am Tag solche Mengen bei McDonalds."[100] Auch von McDonald's wurde das Experiment von Spurlock als realitätsfremd bezeichnet.[101] Trotzdem reagierte die Fast-Food-Kette auf den Film: Bis zum Ende des Jahres 2004 wurde in den USA die Größe *Supersize* eingestellt und es wurde versucht, dem Imageschaden entgegenzuwirken, zum Beispiel mit gezielten Kampagnen gegen Fettleibigkeit und mit Werbungen, die ein schlankes und gesundes Bild von McDonald's vermitteln sollten.[102] Nur fünf Jahre später berichtete die *Süddeutsche Zeitung*, McDonald's würde mit neuen Produkten und „gezielter Imagepflege"[103] von der Wirtschaftskrise profitieren, während andere Restaurants und Gaststätten Teil dieser seien. Seit Spurlocks Film habe sich viel getan: „Keine andere Restaurantkette verkauft mehr Salat im Jahr als McDonald's. […] Sogar Bioprodukte wie Bionade finden sich inzwischen im Sortiment. Trotzdem weiß man auch bei McDonald's, dass die meisten Gäste nach wie vor wegen einer Sache kommen: um einen nicht gerade kalorienarmen Hamburger zu essen."[104]

Ob und inwiefern die Filme das Verhalten von Anbieter_innen und Konsument_innen tatsächlich verändert und damit die Welt möglicherweise „nachhaltig verbessert" haben, ist natürlich schwer zu sagen. Fest steht, dass im letzten Jahrzehnt ein Umdenken in nahrungskulturellen Zusammenhängen zu beobachten ist: Bio ist in und Bio-Produkte finden auch in herkömmlichen Supermarktketten immer mehr Platz, Vegetarismus und Veganismus nehmen zu. Die drei Filme, die alle zwischen 2004 und 2008 erschienen sind, standen in einer früheren Phase dieser Entwicklung und trieben sie vielleicht sogar – zumindest zu einem kleinen Teil – mit an.

100 Löll, Christiane: Ernährungsverhalten. Umdenken durch „Supersize Me"? In: Stern, 19.7.2004. Online unter: http://www.stern.de/wissen/gesund_leben/ernaehrungsverhalten-umdenken-durch-super-size-me-527108.html (Stand: 10.2.2015).

101 Ebd.

102 Kaufmann, Matthias: Imagewechsel. McDonald's macht gesund. In: Manager Magazin, 9.3.2004. Online unter: http://www.manager-magazin.de/unternehmen/artikel/0,2828,289782,00.html (Stand: 10.2.2015).

103 Liebrich, Silvia: McDonald's. Big Mac aus Knete. In: Süddeutsche Zeitung, 17.5.2010. Online unter: http://www.sueddeutsche.de/wirtschaft/mcdonalds-big-mac-aus-knete-1.156735 (Stand: 10.2.2015).

104 Ebd.

Resümee

Zwar kann nicht mit Sicherheit beantwortet werden, ob beziehungsweise welchen Beitrag die Filme tatsächlich zu diesem sich verändernden Ernährungsbewusstsein geleistet haben, allerdings hat die Analyse der Filme bezüglich der eingangs gestellten Fragen ein klares Bild ergeben: Alle drei Dokumentationen bedienen sich Bilder, die bei den Zuschauer_innen Ekel hervorrufen sollen. Das sind zum einen Szenen, die körperliche Reaktionen verursachen, zum Beispiel durch Erbrochenes in *Super Size Me*, durchgeschnittene Kehlen von Hühnern bei *We Feed the World* oder tote Hühner in den Massentierhaltungen bei *Food, Inc.* Laut Rozin, Haidt und McCauley wird dabei der *core disgust* ebenso wie der *animal reminder disgust* hervorgerufen. Besonders stark ausgeprägt war bei den beiden letztgenannten Filmen aber auch der Effekt des *moral disgust* (Rozin, Haidt, McCauley) oder *moralischen Ekels* (Kolnai). Jener verursacht zwar weniger körperliche Reaktionen, drängt Zuschauer_innen aber umso mehr dazu, sich inhaltlich und ethisch zu positionieren. Für die Regisseure solcher Dokumentationen ist es nicht mehr befriedigend, Missstände nur aufzuzeigen, sondern diese sollen, wenn möglich, auch bekämpft werden, den Zuschauer_innen soll eine Botschaft mitgegeben werden. Diese Botschaft kann sowohl gesundheitlicher als auch ökologischer, politischer oder ökonomischer Natur sein – und Ekel bildet hierbei ein Gestaltungsmittel, welches sich anbietet, da es den Menschen unmittelbar emotional stark anspricht und in Erinnerung bleibt.