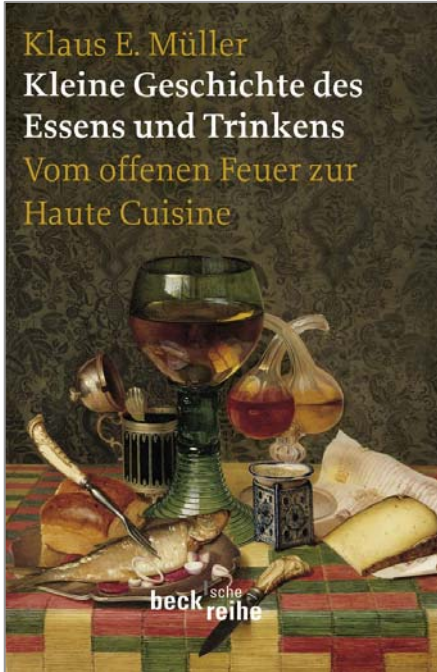


Unverkäufliche Leseprobe



Klaus F. Müller
**Kleine Geschichte des Essens und
Trinkens**

Vom offenen Feuer zur Haute Cuisine

175 Seiten, mit 16 Abbildungen, Paperback
ISBN: 978-3-406-58349-0

7. Tafelkultur



Gepflegte Manieren bei Tisch, Festküche und Gastlichkeit

nt
ck

Einer allgemeinen Regel zufolge, die der deutsche Geograph und Philosoph Ernst Kapp (1808–1896) als erster benannte, strebt die technische Entwicklung kontinuierlich von ihren natürlichen Grundlagen fort. Die anfänglichen Geräte bildeten zunächst gewissermaßen noch unmittelbar aufgesetzte Prothesen der menschlichen Extremitäten: Der Speer *verlängerte* den zum Stoß vorgestreckten Arm, der gestielte Stein in der Hand *verstärkte* die Hebelkraft von Unterarm und Faust. Kapp sprach daher von «Organprojektionen». Später setzte sich der Trend etwa über Lanze, Gewehr und Geschütz bis zur Rakete, über Sichel und Sense bis zum Mähdrescher fort. Zubereitung und Aufnahme der Nahrung machen dabei keine Ausnahme. Dem Rohgenuß folgten Braten, Dünsten und Kochen, zunächst am Lagerfeuer, später in einer gesonderten Küche zubereitet und im Wohnraum verzehrt. Am Ende der Entwicklung steht die Fabrikfertigung, die uns nicht nur der «verfremdeten» Produktionsweise wegen ein gewisses Unbehagen bereitet. «*Fast Food*» ist nicht unbedingt jedermanns Sache.

Ursprünglich griffen die Menschen umstandslos mit den Händen zu. Ja sie hielten es auch Jahrtausende später noch so, in Europa bei Bessergestellten bis in die frühe Neuzeit, in abgelegeneren ländlichen Bereichen bis in die ersten Jahrzehnte des 20. Jahrhunderts hinein. Die Speisen wurden fertig in Topf oder

Pfanne aufgetragen, aus denen sich alle gemeinsam bedienten. «Aus der gleichen Schüssel zu essen», versicherten türkische Bauern dem deutschen Ethnologen Werner Schiffauer, «ist Ausdruck der Einheit der Familie.» Ebenso trank man dazu aus *einer* Kalebasse, *einem* Humpen oder Krug, die ringsum weitergereicht wurden. Topfgerichte erforderten allerdings eine gewisse Fingerfertigkeit. Man fuhr entweder mit der hohlen Hand in die Speise und warf sich das Geschöpfte mit einer raschen (und gezielten) Bewegung in den Mund, langte mit Zeigefinger und Daumen zu oder benutzte ausgehöhlte Stücke von fester Kost, namentlich aber Brotfladen – in Europa auch Teile von Pfannkuchen – als «Löffel». Begreiflicherweise durften die Gerichte nicht allzu heiß auf den Tisch kommen. In traditionellen Gesellschaften war allgemeiner als in «zivilisierten» üblich, sich sowohl vor als auch nach den Mahlzeiten die Hände zu waschen und allein die rechte, die «reine», zu benutzen. Mit der linken, die zur Intimhygiene diente, die Speisen zu berühren, galt als ebenso ungehobeltes wie anstößiges Benehmen.

Messer waren zwar schon seit dem Paläolithikum bekannt, fanden jedoch allein bei der *Zubereitung* der Speisen, nicht während des Essens selbst Verwendung. Fleisch – oder Fisch – und Gemüse wurden vorgeschnitten und mit dem Gericht verköcht. Vor allem das «heilige» Brot durfte niemals mit dem Messer geschnitten oder abgebissen, es mußte «gebrochen» werden. Muslime in Mazedonien betrachteten es als Mangel ziemlicher Frömmigkeit, «Brot mit Stahl zu verletzen». In Böhmen erklärten die Bauern noch unumwundener: «Wer in das Brot mit dem Messer sticht, der sticht den Herrn Christus.» Nur wenn man außerhalb des Hauses, beispielsweise auf der Jagd etwas aß, brauchte man sich nicht an die Form zu halten und führte das Messer mit dem Bissen unmittelbar zum Mund. Der Schnitt erfolgte dann meist vom Fleisch – oder der ausgehobenen Wurzelknolle – zum Essenden hin, was gelegentlich zu Verletzungen führte.

Gewissermaßen eine «Organprojektion» der hohlen Hand bildete der Löffel, der zunächst jedoch ebenfalls lediglich in der Küche, bei Tisch nur gelegentlich zum Ausgeben der Speise – durch den Hausherrn – Verwendung fand. Eigene Löffel, mit denen man sich aus der gemeinsamen Schüssel bediente, und Messer, in der Scheide am Gürtel, später in der Tasche getragen («Taschenmesser»), mit denen man sein Fleisch – zum Beispiel auf einem Tafelbrett – zuschnitt, kamen erst etwa ab dem Mittelalter auf. Das uns vertraute komplette Eßbesteck mit individuellen Sets aus Messer, Gabel, Suppen- und Dessertlöffel, Tellern für Suppen, Hauptgericht und Nachtisch, Trinkgefäßen und Mundtüchern folgte ab dem 16. Jahrhundert. An die Stelle der gemeinsamen Kalebassen, Schalen, Humpen, Kannen oder Krüge traten nunmehr Pokale, Glas-, Zinn- oder Silberbecher. Den Tellern waren zunächst Brotscheiben – die, getränkt mit Soßen und Fleischsaft, anschließend in Körben für Bedürftige auf die Straße gestellt wurden –, dann bemalte Holz- oder Zinnunterlagen vorausgegangen. Gabeln kamen im 17. Jahrhundert als letztes Besteckteil zum Aufspießen schlüpfriger Speisen und fester Brocken hinzu; erstmals sind sie für Venedig belegt.

Das differenziertere Gedeck erforderte einen erheblichen Mehraufwand an Arbeit. Während man früher Löffel und Messer einfach ableckte oder an der Kleidung abwischte und wieder einsteckte, mußte der Tisch nun eigens gedeckt, anschließend alles wieder abgetragen und gespült werden. Man brauchte mehr Geschirr und entsprechend Schränke zu seiner Aufbewahrung. Das machte unter Umständen Dienstboten erforderlich und bedeutete in jedem Fall einen nicht unbeachtlichen finanziellen Aufwand. Lange Zeit konnten sich daher nur Betuchtere diesen Luxus leisten. In der außereuropäischen Welt fand Tafelbesteck daher nur im begüterten städtischen Großbürgertum (bei Beamten und Kaufleuten etwa) und an den Höfen Eingang, anfangs wieder vor allem Löffel und Messer.

Hatte man sich um die Tafel versammelt, langte nicht jeder

nach freiem Gusto zu. Wie heute gewöhnlich die Hausfrau ausgibt, war das in früheren Zeiten Vorrecht des Hausherrn beziehungsweise Gastgebers. Gemeinsam essen bedeutete, daß alle das Aufgetragene *teilten*. Dem lag das vermutlich älteste Bindeprinzip des sozialen Zusammenhalts, die Verpflichtung zur *strikten Reziprozität* zugrunde: Gaben mußten durch wertadäquate Gegengaben, Leistungen durch aufwandsgemäße Gegenleistungen, Hilfe und Zuwendung durch entsprechende Solidaritäts- und Empfindungserweise vergolten werden. Und dies vor allem unter Familienmitgliedern, leicht abgeschwächt unter Verwandten.

Sei alters nämlich bildet die Familie, die Kernform sozialen Zusammenlebens, eine streng *arbeitsteilige* Institution. Männer, Frauen, Jüngere und Ältere trugen – je nach Aufgabenzuweisung, Kompetenz und Erfahrung – auf unterschiedliche Weise das Ihre zum gemeinsamen Unterhalt bei. Die Jagd war immer Domäne der Männer, während die Frauen für die Beschaffung von Wasser, Feuerholz und die Sammelkost (Insekten, Kleingetier, Pilze, Kräuter, Beeren, Wildvegetabilien, das Fischen mit Reusen) verantwortlich waren. Die Töchter halfen den Müttern, die Söhne den Vätern, teils hatten sie auch eigenständige Aufgaben wie die Betreuung des Herdenviehs. Die Älteren *organisierten* die Arbeit, nahmen religiöse und politische Führungsaufgaben wahr. In den Agrarkulturen verschoben oder überlagerten sich die Zuständigkeiten zum Teil, indem die Männer etwa die kraftaufwendigeren Feldarbeiten übernahmen, während die Frauen jäteten und die Ernte einbrachten (gewissermaßen weiterhin «sammelten»), doch blieb es im wesentlichen bei der altüberkommenen Aufteilung. *Gemeinsam* bestehen konnte man also nur, wenn alle das von ihnen Erwirtschaftete untereinander austauschten – eben *teilten*.

In traditionellen Gesellschaften galt es daher als ungehörig, etwas im Beisein anderer *allein* zu verzehren oder zu trinken. Man reichte die Schale oder Kalebasse weiter, und der Empfän-

ger machte es ebenso, bis nichts mehr übrigblieb. Von einem erlegten Wild pflegte der Jäger, nach einem festgelegten Verteilungsschlüssel, der Verwandtschafts- beziehungsweise Status- und Rangkriterien folgte, Stücke entsprechender Güte und Größe abzugeben, bis möglichst alle in der Gemeinschaft, auch Kinder, etwas erhalten hatten, und sei es auch nur einen kleinen Bissen. Ebenso verfuhr man in Langhaus-Gesellschaften, wie beispielsweise bei den Alangan-Mangyan auf Mindoro (Philippinen), die immer mehrere, manchmal bis zu fünfzehn Familien umfaßten: Eine gab der anderen von ihren Gerichten ab, obwohl alle dasselbe aßen. Es handelte sich um Ausdruck wie Gebot der Gemeinschaftlichkeit. «Wenn einer ißt, und der andere muß zuschauen», drücken türkische Bauern das aus, «ist der Augenblick des Weltunterganges gekommen.»

Es kam indes nicht auf die Gabe, den Gestus an sich, sondern das Ganze von Geben und Nehmen an. Schon Kinder wurden dazu erzogen, nichts – ob Sammelkost oder Spielzeug – für sich zu behalten; man hielt sie an, alle in der Spielgruppe daran teilhaben zu lassen. Der russische Ethnologe Lev Jakovlevič Sternberg (1862–1927) machte bei den Giljaken am unteren Amur die Erfahrung: «Wenn man dem Hausherrn ein Gläschen Wodka anbietet, wird er sich niemals gestatten, es allein zu trinken; er nippt nur daran, um es anschließend an alle Anwesenden weiterzureichen, selbst wenn ihrer zehn an der Zahl sind, wobei er auch die Kinder, ja nicht einmal die Säuglinge ausnimmt: anders beginge er eine schwere Sünde und liefe Gefahr zu sterben.» Geeignete Anlässe, sich in der guten Sitte besonders auszuzeichnen, boten Hochzeiten, Initiationsabschlußfeiern, Bestattungen, Viehopfer oder «Schlachtfeste»: Man lud Nachbarn und Verwandte, unter Umständen das ganze Dorf dazu ein, und jeder erhielt dabei wieder seinen ganz bestimmten, gebührenden Anteil – die Höchststehenden die delikatesten Stücke und Speisen. Schickten Altaier im Südwesten Sibiriens nach einer Schlachtung den Nachbarn eine Schale mit Fleisch,

kehrte diese immer mit irgendwelchen Eigenprodukten gefüllt zurück. In ländlichen Regionen Europas war dies bis vor kurzem nicht anders. Man half einander, vor allem wenn größere Aufwendungen anstanden, wie vor Hochzeiten etwa, rundum mit Brot, Eiern, Butter, Käse, Fleisch und fertigen Speisen aus. Bei Schwaben ist es teils heute noch Usus, unter Verwandten und Nachbarn das Weihnachtsgebäck («Gutsle») auszutauschen.

Teilen *verband*; es bestätigte und festigte soziale Beziehungen, glich unter Umständen auch störende Abhängigkeiten aus. Ein Europäer, der sich bei einem Eskimo für ein Stück Fleisch bedankte, erfuhr die Belehrung: «Du mußt dich dafür nicht bedanken; es ist dein gutes Recht, etwas abzubekommen. In diesem Land wünscht niemand, in der Schuld von anderen zu stehen. Darum verschenkt man weder etwas, noch empfängt man Geschenke; denn dadurch geriete man in Abhängigkeit. Mit Geschenken schafft man Sklaven, wie man mit der Peitsche Hunde abrichtet.» Sich für etwas bedanken hätte bedeutet, daß man die Großzügigkeit des Spenders in Zweifel zog und die Verpflichtung, sich irgendwann mit einer adäquaten Gegengabe zu revanchieren, in den Wind schlug; es stellte daher eine grobe Verletzung der guten Sitten dar. Nur wer besser daran war als andere, durfte sich leisten, mehr abzugeben, als er zurückerwarten konnte, ja er besaß in den Augen der Öffentlichkeit sogar die Verpflichtung dazu. Vor allem in Not Geratene sollten von allen, die dazu imstande waren, angemessen unterstützt werden – in der Annahme, daß sie eines Tages das Empfangene auf irgendeine Weise zurückerstatten würden. Geiz galt generell als Fehlverhalten der übelsten Art. Am wenigsten stand er Personen von gehobenem Status an. Wer Besitz anhäufte, ohne andere daran teilhaben zu lassen, setzte sich dem Verdacht zauberischer Machenschaften, ja der Hexerei aus.

Der stete Austausch des persönlich Erarbeiteten markierte gleich einer Leuchtspur die Knüpfmuster des sozialen Beziehungsgeflechts und die Verbundenheit aller. Das gemeinsame

häusliche Mahl am Abend oder die Gruppenbankette bei dörflichen Festlichkeiten schürzten die Fäden jeweils noch einmal zu einer dichten Textur von eindrucksvoller Symbolkraft.

Dennoch teilten dabei selbst engst Verbundene nur selten die Tafel. In traditionellen und frühen Hochkulturen speisten die Geschlechter gewöhnlich *getrennt*, die Männer mit den älteren Söhnen, die Frauen mit den Kindern und erwachsenen Töchtern, bei Festen entsprechend in gesonderten Runden. Oft aßen die Männer auch überhaupt im Männerhaus, in ihrem «Klub» sozusagen. Beduinen Arabiens betrachten es noch heute als unschicklich (*aib*), würden Frauen in ihrer Gegenwart essen und trinken. Bei den alten Griechen entsprach es ganz ebenso, wie der römische Baumeister und Architekturhistoriker Vitruv (1. Jahrhundert v. Chr.) bezeugt, den guten Sitten, «daß die Frauen nicht mit zu Tische liegen» (*De architectura* VI 7, 4); religiöse Hindus folgen der Regel noch heute. Analog bestand immer auch eine *zeitliche* Distanzierung: Gewöhnlich speisten – *nach* den Ahnen, für die man zu Beginn, wie schon gesagt, immer etwas Speise und Trank dem Herdfeuer übergab oder an ihrem Altar im Hof darbrachte – die Männer zuerst; hatten sie ihre Mahlzeit beendet, trugen die Frauen ab und aßen nun ihrerseits. Nicht selten mußten sie sich dabei mit dem bescheiden, was die Herren für sie zurückgelassen hatten. Denen standen zudem die besseren – auch nahrhafteren – Bissen, zum Beispiel Delikatessen wie Knochenmark, Hirn, Leber, Eier und Süßigkeiten sowie generell Fleisch und Fisch zu. Es herrschte die Auffassung, daß dies ihnen die erforderliche Kraft und Virilität verleihe, auf die sie Anspruch hatten, um ihre Aufgaben angemessen erfüllen zu können. Anthimos, ein griechischer Hofarzt des Gotenkönigs Theoderich des Großen (ca. 453–526), belegt die Anschauung, die im übrigen teils noch im heutigen Europa fortlebt, auch für die Franken seiner Zeit. Bei ihnen stand der Genuß von rohem Speck und Fleisch aller Art besonders den Männern der gehobenen Schichten zu. Sie sahen

darin einen Quell ihrer Stärke, Kampfkraft und Macht. Strafen – etwa für den Mord an einem Bischof – schlossen daher noch im 9. Jahrhundert konsequentermaßen neben dem Ablegen der Waffen auch den Entzug der Fleischversorgung ein.

Zusammen bei Tisch saßen Eltern, Kinder und Großeltern einer Familie nur äußerst selten. Am ehesten noch in Sammlerinnen- und Jägerkulturen, in denen überhaupt alles ungewohnter und weniger förmlich zugeht; sonst etwa nur, wenn niemand anderer anwesend war. Heute setzt sich der neuzeitlich-europäische Usus, daß alle in der Familie die Tafel teilen, mehr und mehr auch in den Ländern der Dritten Welt, jedenfalls in den Städten, durch. Generell wächst auch im Speisebrauchtum die Formalisierung mit dem Ausmaß der Öffentlichkeit, wie etwa bei kommunalen Feierlichkeiten, wenn eben andere zusehen und vor allem nicht allein Angehörige unterschiedlicher Verwandtschafts-, sondern auch Statusgruppen enger in Kontakt miteinander geraten und es darauf ankommt, die vorgeschriebenen Distanzgebote und Regeln des Reverenzverhaltens möglichst genau einzuhalten.

Sich manierlich bei Tisch zu benehmen, hieß vor allem, *Selbstdisziplin* zu üben. Es entsprach schon immer gutem Ton, nur kleine Portionen und nicht gleich vom Besten zu nehmen, nicht *wie die Tiere* zu schlingen, also langsam und maßvoll zu essen, das heißt auf keinen Fall *Gier* zu zeigen. «Heftige Eßbegierde», heißt es in einer Anleitung zum rechten Verhalten bei Tisch von 1805, «verräth einen eigennütigen Menschen.» Ein Basler Lesebuch für Schüler von 1817, das sich über drei Seiten hin mit den «Regeln anständiger und guter Sitten» beschäftigt, mahnt gleichermaßen: «Fahre beym Essen nicht heißhungrig zuerst in die [gemeinsame!] Schüssel». Auch hüte man sich, den Arm auf den Tisch zu legen oder sich mit den Ellenbogen aufzustützen, mit schmutzigen Fingernägeln zum Essen zu kommen, die Speisen mit den Händen anzufassen «und diese hernach abzuschlecken, zu schlürfen und laut zu schmatzen». Vor

allem von den Alten erwartete man, daß sie ein Beispiel gaben und sich – wie auch sonst generell – wohlgesittet, beherrscht und würdevoll verhielten.

Gierige Gefräßigkeit ging ostslawischem Volksglauben nach auf Geister, beziehungsweise den «Teufel», zurück, die unsichtbar mit zu Tisch saßen und die ihnen Verfallenen zwangen, für sie mitzuessen. «Wer sich zum Essen hinsetzt, ohne sich die Hände gewaschen und gebetet zu haben», pflegte man vormals in Rußland zu sagen, «der verzehrt dreimal mehr, als sich gehört, weil nicht er, sondern die Haus-, Wald- und andere Geister es sind, die mit ihm zusammensitzen und tafeln.»

Für die Recken der Sagenwelt wie auf Erden reisige, kraftstrotzende Krieger galten freilich Ausnahmeregeln. Der mythische Herakles wie homerische und germanische Helden «aßen», wie der große antike Philosoph, Naturgelehrte und Ethnologe Poseidonios von Apameia (ca. 135–51 v. Chr.) das nach eigener Anschauung von gestandenen Mannsleuten bei den Kelten im Süden Frankreichs beschreibt:

Die Kelten sitzen beim Mahle auf Heulagern vor niedrigen Tischen aus Holz. Sie essen nicht viel Brot, aber viel Fleisch, in Wasser gekocht und auf Kohlen oder an Spießeln gebraten. Sie genießen die Speise sonst reichlich, aber wie die Löwen [!], indem sie ganze Stücke und Glieder mit den Händen fassen und abbeißen; nur wenn die Zähne versagen, nehmen sie ein kurzes Messer zu Hilfe, das an der Schwertscheide in einem besonderen Futteral steckt [...] Das Getränk der Reichen ist Wein, der aus Italien oder Massilia [dem heutigen Marseille] kommt; man trinkt ihn aber unvermischt oder setzt, gelegentlich, nur wenig Wasser zu [...] Diesem Trunk sind sie über die Maßen ergeben [...] und trinken in ihrer Gier so reichlich, daß sie infolge des Rausches in Schlaf oder wahnsinnsähnliche Zustände verfallen [...] Auch geschieht es bei ihren Gelagen oft, daß sie um irgendeines unbedeutenden Anlasses willen in Wortstreit geraten, der bis zur Herausforderung und zum Zweikampf führt.