

Die Welt zu Gast am Esstisch: Skalierungen von Weltbezügen in kulinarischen Versammlungen

Reimers, Inga

Veröffentlichungsversion / Published Version

Zeitschriftenartikel / journal article

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Reimers, I. (2021). Die Welt zu Gast am Esstisch: Skalierungen von Weltbezügen in kulinarischen Versammlungen. *Hamburger Journal für Kulturanthropologie*, 13, 163-172. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:18-8-17318>

Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer CC BY Lizenz (Namensnennung) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu den CC-Lizenzen finden Sie hier:

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de>

Terms of use:

This document is made available under a CC BY Licence (Attribution). For more information see:

<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

DIE WELT ZU GAST AM ESSTISCH. SKALIERUNGEN VON WELTBEZÜGEN IN KULINARISCHEN VERSAMMLUNGEN

Inga Reimers

Ein Mann und eine Frau liegen auf einer Picknickdecke. Die Kamera zeigt sie aus der Vogelperspektive, zuerst aus einem Meter Entfernung. Alle 10 Sekunden entfernt sich die Kamera mit einer Potenz von 10 von der Szenerie weg, bis die Zuschauenden sich in 10^{24} Metern über dem Pärchen im Weltall befinden. Danach reist die Kamera wieder zurück zum Picknick, um, dort angekommen, in immer geringer werdenden Abständen die Haut der einen Person zu durchdringen und bei einer Potenz von 10^{-16} in ihrem Körper zu stoppen.

Die beschriebene Bilderfolge entstammt dem Kurzfilm *Powers of Ten*¹ des Künstlerpaars Ray und Charles Eames. Sie war beim Lesen des Call for Papers für den 42. dgV-Kongress meine erste Assoziation zur Skalierung von Welt und Wissen. Skalierung wird im Folgenden ebenfalls als analytischer Prozess des sich Annäherns und Entfernens vom Forschungsgegenstand begriffen, woraus sich unterschiedliche Aussagen über diesen treffen lassen. Meine aktuelle Forschung zu kollektiver Nahrungsaufnahme und -zubereitung stellt ein Feld dar, in dem dieses Zoomen zwischen Mikro- und Makroebene zentral ist: Von den physiologischen Vorgängen der Nahrungsaufnahme und der subjektiv-sinnlichen Wahrnehmung des Prozesses auf der einen Seite über die Organisation des sozialen Miteinanders nach Regeln und in Ritualen der gemeinsamen Mahlzeit und globalen Debatten über Lebensmittelproduktion auf der anderen Seite. Über die Erforschung, Darstellung und Verschränkung dieser unterschiedlichen Bezüge zwischen Welt und Subjekt lässt sich ein umfassendes Bild von Essen und Kochen als Praxis und Phänomen zeichnen, so meine These. In meiner Promotion zu *Essen mit und als Methode*² kommen diese Bezüge, hier als Einheiten der angenommenen Skala bezeichnet, in unterschiedlichen Situationen kollektiven Essens und Kochens auf den Tisch. Zum Beispiel wurden Spenden für Geflüchtete bei *Soli-Picknicks*³ gesammelt sowie in *Diskursiven Dinnern* Fragen wie

1 *Eames Office: Powers of Ten* (1977). URL: <https://www.youtube.com/watch?v=0fKBhvDjuy0> (Stand: 17. 4. 2020).

2 Nähere Informationen zum Promotionsprojekt bietet die Webseite <http://www.taktsinn.org>.

3 Ein Beispiel hierfür stellt das *Let's eat something together*-Picknick rund um den Hamburger Park Fiction dar. O. V.: *Let's eat something together*, parkfiction.net. Hamburg 13. 6. 2013. URL: <https://park-fiction.net/lets-eat-something-together-friday-june-14-from-5pm/> (Stand: 12. 3. 2020).

»Open Future – Wie finden wir neue Erzählungen?«⁴ diskutiert; oder das Thema Nachbarschaft mit und durch verschiedene Formen von Mahlzeiten in der *Universität der Nachbarschaften*⁵ in Hamburg-Wilhelmsburg verhandelt.

Ein weiterer Typ von Ess-Setting ergab sich im Jahr 2015 als Antwort auf die Ankunft von Geflüchteten beim *Über den Tellerrand*⁶ Kochen. Im Herbst 2015 wurde ich Mitglied eines so genannten Satelliten der Berliner *Über den Tellerrand*-Dachorganisation. Ich organisierte hier als Teil des lokalen Teams in Hamburg-Wilhelmsburg Abendessen mit Geflüchteten und Locals und beforschte diese Situationen mit dem Ziel, etwas über das Spezifische des kollektiven Essens und Kochens in diesen Zusammenkünften herauszufinden.

Während dieser Mahlzeiten, so genannten »Ess-Settings«⁷, ist Welt ein Verhandlungsgegenstand, der gemeinsam von allen Teilnehmenden behandelt wird und über den in der kollektiven Arbeit Gemeinschaft und Teilhabe geschaffen werden sollen. Wie sich diese Welten als Einheiten einer Skala in den Settings zeigen und zum Verhandlungs- und Versammlungsgegenstand werden, möchte ich im Folgenden anhand von zwei unterschiedlichen Kategorisierungen von Welt(en) darstellen. Erstens wird Welt hier als ein außerhalb des Subjekts liegender Referenzpunkt leiblicher Wahrnehmung konzipiert. In der Situation der Mahlzeit ist dies zum einen relevant bei der Ausrichtung auf das eigene Fühlen, Handeln und Wissen und zum anderen auf die umgebende materielle Welt sowie in der Interaktion mit anderen Essenden. Zweitens spielt Welt insbesondere in der Kommunikation der an den Settings Teilnehmenden eine Rolle. Bei *Über den Tellerrand* wird zum Beispiel eine geteilte Welt als Vision angenommen, die allen gemeinsamen Mahlzeiten übergeordnet ist. Gleichzeitig ist Welt als das Fremde oder auch Exotische, das Teil des Eigenen werden soll, etwas, das den Reiz dieser interkulturellen Zusammenkünfte ausmacht. Diese beiden Kategorien vereint, dass sie durch ihre unterschiedlichen Weltbezüge diverse Möglichkei-

4 Diese Veranstaltung geht auf das raumlabor-Kollektiv zurück, das die aufblasbare Installation *küchenmonument* in den Jahren 2014 und 2015 auf dem Vorplatz der Berlinischen Galerie unter anderem für dieses Ess-Setting aufbaute. *raumlaborberlin*: Kitchen Monument at Berlinische Galerie. Berlin 2014. URL: <http://raumlabor.net/kuchenmonument-2/> (Stand: 12. 3. 2020).

5 Die *Universität der Nachbarschaften* war ein Lehrforschungsprojekt des Studiengangs *Urban Design* an der HafenCity Universität Hamburg. URL: <http://udn.hcu-hamburg.de/de/?p=1306> (Stand: 12. 3. 2020).

6 Unter dem Motto »Make the World a better Plate« setzt sich die Initiative für eine nachhaltige Begegnungskultur unter anderem beim Essen und Kochen zwischen Geflüchteten und Locals ein.

7 Als »Ess-Settings« bezeichne ich in meiner Forschung Situationen, in denen mit Essen und Kochen als kollektiver Handlung bewusst umgegangen wird und, über den Zweck der Nahrungsaufnahme hinaus, ein allen Teilnehmenden bekanntes Thema verhandelt – also quasi mitgegessen – wird.

ten der Verbindung beziehungsweise des Verbindens mit anderen Anwesenden sowie der Umgebung bieten. Sie haben ihre Ausgangspunkte an verschiedenen Positionen der hier zugrunde gelegten Skala von Weltbezügen: Zum einen eher im Subjektiven, Privaten und zum anderen eher im Intersubjektiven, Öffentlichen. Dennoch sind diese Positionen nicht isoliert, sondern miteinander verwoben. Diese Diversität greife ich abschließend mit Blick auf die methodologischen Herausforderungen, die sich in meiner Forschung ergeben haben, auf.

Welt als Referenzpunkt leiblicher Wahrnehmung und Verbindung

Auf der kleinsten von mir betrachteten Einheit der Skala ist Welt nicht nur ein Verhandlungsgegenstand, sondern ein Referenzpunkt außerhalb der eigenen sinnlich-leiblichen Wahrnehmung. So werden beim gemeinschaftlichen Essen permanent Binaritäten wie das Innen und Außen der Anwesenden verhandelt.⁸ Das Essen, das in der gemeinsamen Zubereitung durch verschiedene Hände und Töpfe gegangen ist, überschreitet während der Mahlzeit die Körpergrenze. Das appelliert an gegenseitiges Vertrauen und ruft Fragen danach auf, ob zum Beispiel scharfes oder unbekanntes Essen schmeckt, und gut vertragen wird sowie, ob Hygieneregeln eingehalten wurden. Gleichzeitig stehen die Essenden in dieser Situation im Austausch über das Essen, die Atmosphäre sowie Geschichten aus dem eigenen Leben oder dem Leben anderer. Situationen, Handlungen, Gespräche et cetera wirken hier ebenso auf die Gemütslage der Teilnehmenden ein wie die Stimmung der Einzelnen wiederum auf das Kollektiv. Ein Beispiel dafür ist das Tischgespräch während der Mahlzeiten, in dem die Essenden zum einen versuchen, sich auf Geschmack und Konsistenz des Essen sowie das sie umgebende Setting zu konzentrieren und dieses im besten Fall zu genießen. Zum anderen treten sie in Interaktion mit den Tischgenoss*innen und gehen (ebenfalls im besten Fall) eine Verbindung mit Ihnen ein. Dieses Oszillieren zwischen Innen und Außen stellt an sich bereits eine Herausforderung dar, zum Beispiel wenn wir Kauen und Sprechen sozialen Regeln entsprechend in Einklang bringen. Mit dieser Schwierigkeit haben wir zum Beispiel in Familien- oder Geschäftsessen gelernt, umzugehen. Kommt nun jedoch, wie in den von mir untersuchten Settings, noch eine zusätzliche Aufgabe oder ein zu bearbeitendes Thema dazu, wird dieses routinierte wechselseitige Ausrichten des eigenen Fokus auf die Probe gestellt. Dies kann, wie in meiner Forschung oft beobachtet, in Überforderung der Teilnehmenden münden und dementsprechend das Gefühl erzeugen, das Setting habe nicht richtig funktioniert. Im besten Falle führt diese Störung zu einem Nachdenken über die Routine

8 David E. Sutton: Food and the Senses. In: Annual Review of Anthropology 39 (2010), S. 209–223, hier S. 218.

bzw. die Situation selbst. Dazu jedoch mehr in den Methodologischen Überlegungen am Ende des Textes.

Aus diesem Grund verstehe ich als Forscherin die Kategorie »leibliche Wahrnehmung« als wichtigen Zugang zum Feld, da sie mir zum Beispiel Auskunft über das Verbinden als Praxis beziehungsweise Beziehungen als Gegenstand geben, stellte doch zum Beispiel bei den *Über den Tellerrand*-Settings das Zustandekommen von Beziehungen zwischen Locals und Geflüchteten ein erklärtes Ziel dar. Auch für mich als Forscherin spielte das Thema der (eigenen) Anspannung und Anstrengung eine zentrale Rolle. Diese äußerte sich mitunter dann, wenn ich mich fremd in der Situation der Ess-Settings gefühlt habe. Mit zunehmender Vertrautheit im Setting und damit verbundener abnehmender Fremdheit verschwand häufig auch meine Anspannung. Insofern lässt sich am Grad der wahrgenommenen Fremdheit hier die Quantität und Qualität der eingegangenen Verbindungen ablesen.

Dass Essen und Kochen als eine Praxis des Verbindens funktionalisiert werden, hat auch damit zu tun, dass in Wissenschaft, Kunst und Alltag Wissen über Essen in Umlauf ist. Zwar ist dieses Wissen auf unterschiedlichen Ebenen von Theorie oder auch Köhner*innenschaft angesiedelt, doch gibt es eine Schnittmenge als eine Art *common ground*. Denn Essen und Kochen sind ein Thema und eine Praxis, die alle Menschen betreffen und somit ein besonderes Potential für Verbindungen haben – auch über die Unterschiedlichkeit des Wissens hinaus. Die Soziologin Susan Leigh Star beschreibt Dinge, die eben dieses konsensuelle Zusammenkommen und -arbeiten trotz Differenz ermöglichen, als »Boundary Objects«⁹: Es muss kein umfassender Konsens über ein Thema vorhanden sein und trotzdem entsteht eine funktionierende Gemeinschaft. Dafür müssen die Boundary Objects sowohl konkret und greifbar sein, um verhandelt werden zu können, als auch gleichzeitig abstrakt und flexibel genug, um Interpretationsspielraum zu ermöglichen. Hierbei ist vor allem ein Weltbezug angesprochen der weniger auf der subjektiven Einheit der Skala zu verorten ist, sondern vielmehr die Interaktion zwischen Essenden und Kochenden beziehungsweise zwischen ihnen und übergeordneten, globalen Debatten in den Blick nimmt. Diese werden im folgenden Punkt näher erläutert.

Eine geteilte Welt als Vision und ihre Grenzen

Das *Über den Tellerrand*-Kochbuch »Rezepte für ein besseres Wir«¹⁰ versammelt laut Einband 36 Rezepte aus 14 Ländern. In dieser kosmopolitischen Vorstellung »einer«

9 Susan Leigh Star: Grenzobjekte und Medienforschung (Hg. von Sebastian Gießmann/Nadine Taha). Bielefeld 2017.

10 *Ninon Demuth*: *Rezepte für ein besseres Wir. Über den Tellerrand kochen*. München 2014.

Welt wird der Vielheit unter einem gemeinsamen großen Dach ein positiver Wert zugeschrieben. Das ›bessere Wir‹ ist dabei deckungsgleich mit der Welt, die es zu verbessern und zu gestalten gilt. Dafür ist die kooperative Mitarbeit aller gefragt, um dieses Ziel zu erreichen. Die geteilte Welt als Vision ist eine zentrale Erzählung der *Über den Tellerrand*-Initiative, der man über das gemeinsame Essen und Kochen näher kommen kann. Die Mahlzeit wird hierbei zu einer Metapher für eine zu gestaltende Welt, an der sich im Kleinen gemeinsam arbeiten lässt. Die Vision thematisiert demnach größere Themen wie »ein alltägliches Miteinander auf Augenhöhe« in »einer offenen und toleranten Gesellschaft«,¹¹ die das Kollektiv in den Vordergrund stellt.

Individuelle Ernährungsentscheidungen wie die, vegan, nachhaltig oder low carb zu essen, ebenso wie gesundheitliche Einschränkungen geraten in den *Über den Tellerrand*-Settings teils in Konflikt mit den implizierten sozialen und moralischen Ansprüchen, sich auf die Situation einzulassen und miteinander in Kontakt zu kommen. So enthielten die Gerichte der Köch*innen häufig Fleisch als Hauptkomponente und wir mussten überlegen, ob es vegetarische Varianten gab oder die Beilagen für die Vegetarier*innen ausreichend waren. Außerdem mussten wir oft beim Einkauf der Lebensmittel Abstriche machen, wenn wir uns nicht – wie im Privaten – für biologische, saisonale und regionale Lebensmittel entscheiden konnten. Dies hatte zum einen Kostengründe, da uns nur ein geringes Budget zur Verfügung stand. Zum anderen lassen sich syrische, afghanische oder eritreische Gerichte eben nicht nur mit den in Deutschland regional und saisonal verfügbaren Lebensmitteln zubereiten.

Die Komplexität und teils auch Absurdität dieser diversen Bezüge zwischen lokaler und globaler Ebene werden unter anderem durch das Einkaufen, Kochen und Essen in den *Über den Tellerrand*-Settings greifbar, wenn deutlich wird, dass unser Konsum in Deutschland einen Bezug zu den Fluchtursachen der Menschen hat, denen wir hier begegnen.

Insbesondere die soziale Komponente findet sich auch in einem weiteren Verständnis von Welt in den Ess-Settings: In dem einer Abgrenzung der jeweiligen Zusammenkunft nach außen, was diese legitimiert und stärkt. Nicht nur in den Mahlzeiten mit Geflüchteten, sondern vor allem in den Einladungen und in Food-Blogs findet sich immer wieder das starke Narrativ, dass mit einem gemeinsamen Essen an einem realen Ort einer digitalisierten, vereinzelt Welt etwas entgegengesetzt werden muss und kann. Der Glaube daran, dass Essen das Potential besitzt, Menschen zusammen und einander näher zu bringen, trägt in den von mir untersuchten Settings maßgeblich zum Gelingen dieser bei. Denn die Schwierigkeit liegt weniger darin, Menschen vor Ort ins Gespräch zu bringen, sondern vielmehr darin, diese dazu zu bringen, sich überhaupt zu versammeln.

11 *Über den Tellerrand*-Webseite. URL: <https://ueberdentellerrand.org/> (Stand: 9.4.2020).

Doch auch die Stärkung bereits vorhandener Verbindungen zwischen Tischgenoss*innen über die Abgrenzung zu denen, die nicht teilnehmen, ist ein zentrales Motiv. Wer dazugehört, wird hierbei aus der Position der Diskursprägenden bestimmt.¹²

Das/der/die Fremde beziehungsweise Andere besitzt eine wichtige Funktion im Hinblick auf die soziale Situation der Mahlzeit und kann sowohl positiv als auch negativ konnotiert sein.¹³ Gerade in den *Über den Tellerrand*-Settings steht die Spannung zwischen diesen beiden Polen als das Erleben von Exotik im Sinne einer Horizonterweiterung im Vordergrund. Wobei das Fremde laut Konrad Köstlin in diesen Zusammenhängen »längst angeeignet« ist und eher als Zeichen innerhalb einer Inszenierung zum Beispiel von Gastfreundschaft fungiert.¹⁴ Auch für die Teilnehmenden des *Über den Tellerrand*-Essens stellt das Setting vor allem eine interessante Herausforderung dar, die es anzunehmen gilt, um sich intellektuell und sensuell weiterzuentwickeln.¹⁵ Die teilnehmenden *Locals* hatten fast ausschließlich einen überdurchschnittlichen Bildungsstatus und verbanden ihre Teilnahme an den Treffen mit dem Anspruch, Gastfreundschaft zu zeigen und dabei nicht zuletzt eigenen moralischen Ansprüchen gerecht zu werden. Auch auf Seiten der Geflüchteten hatten fast alle einen akademischen Abschluss oder befanden sich vor der Flucht in einem Studium. Beide Gruppen kannten sich zwar nicht persönlich und waren somit de facto Fremde. Allerdings teilten sie einen Habitus, der sich als liberal, weltoffen und gebildet beschreiben lässt. Deshalb waren für die meisten Teilnehmenden die Küchen, aus denen die Gerichte stammten, nicht grundsätzlich neu, sondern das Verhandeln von Unterschieden und Überraschungen fand in den Details statt. So mussten bei einem syrischen Kochabend kurz vor der Fertigstellung des Gerichts noch einmal Zitronen nachgekauft werden, da »in Syrien für Salatdressings generell kein Essig verwendet werde«.¹⁶ Entscheidend für das Entstehen eines Gemeinschaftsgefühls ist hier erstens, dass alle Teilnehmenden von einer sicheren Basis aus agieren, wie sie die Alltagspraxis des Essens und Kochens darstellt. Die Arbeit an einem »besseren Wir«, das zumindest temporär entsteht, gibt der Gruppe ein gemeinsames Projekt für die Zeit der Veranstaltung vor. Die Mahlzeit wirkt dabei als soziale Institution und beinhaltet habitualisierte Handlungen, die für alle Beteiligten erkennbar und erwartbar

12 Konrad Köstlin: Das fremde Essen – das Fremde essen. Anmerkungen zur Rede von der Einverleibung des Fremden. In: Kikuko Kashiwagi-Wetzel/Anne-Rose Meyer (Hg.): Theorien des Essens. Berlin 2017, S. 355–372, hier S. 360.

13 Eine weiterreichende Begriffsklärung des Gast-Begriffs findet sich bei Alois Wierlacher: Gastlichkeit und Kulinaristik. Zur Begründung einer kulinaristischen Gastlichkeitsforschung. In: ders. (Hg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin 2011, S. 5–28.

14 Köstlin, wie Anm. 12.

15 Inga Reimers: Essen mit/als Methode. Experimentelle ethnographische Perspektiven auf ein Alltagsphänomen. Mscr., o. O., o. J., S. 206.

16 Feldnotiz 6. ÜdTk Abend (Material liegt bei der Autorin).

sind.¹⁷ Somit wird sie als Mahlzeit erkannt, auch wenn sie nicht vordergründig der Nahrungsaufnahme dient, sondern mit anderen Inhalten ausgestattet wird, aber in ihrer Struktur gleichbleibt.¹⁸

Eine weitere interessante Konstruktion im Umgang mit Gastlichkeit in den *Über den Tellerrand*-Settings ist die einer geteilten Gastgeber*innenschaft. So fungiert das Organisationsteam als Veranstalter*in, wohingegen den Köch*innen, die ein Rezept einbringen, für diesen Abend die Gastgeber*innenschaft verliehen wird. Die Teilnehmenden, die zum größten Teil als Deutsche das Aufnahmeland der Geflüchteten repräsentieren (sollen), werden hier wiederum zu Gästen. Die Aufgaben in diesem Prozess sind also innerhalb der Gruppe verteilt und alle Parteien sind aufeinander angewiesen, wenn sie das Erlebnis und Ziel des >besseren Wirs< erreichen wollen.

In dieser im *Über den Tellerrand*-Konzept verankerten Aufgabenverteilung ist das Vermitteln der eigenen Welt durch die Rezepte der Köch*innen angelegt. Genauso wie die Anerkennung für jene Welt durch die Teilnehmenden. Diese geteilte Gastgeber*innenschaft kollidierte jedoch meist mit der Vorgabe, das landestypische Gericht kollektiv zu kochen. Denn oft konnten die Köch*innen kaum Arbeitsschritte an andere abgeben, da für sie weniger der kollektive Akt des Kochens im Vordergrund stand, als vielmehr, dass das fertige Gericht nach ihrem Verständnis authentisch aussah und schmeckte. In diesem Anspruch spiegelte sich unter anderem der Wunsch wider, ein Geschmacksbild aus der Heimat an die Anwesenden weiterzugeben. Insofern ergibt sich hier ebenfalls ein Weltbezug, der über das Innen und Außen bestimmt. In diesem Fall jedoch über das Innen und Außen einer sozialen Einheit wie einer Tischgemeinschaft und nicht über die Grenzen des Subjekts, wie vorangehend beschrieben wurde.

Skalierungen von Weltbezügen Methodologische Überlegungen

An dieser Stelle fasse ich zusammen, dass ich bei der Erforschung der gemeinsamen Zubereitung und Einnahme von Mahlzeiten zwischen unterschiedlichen Ebenen des Weltbezugs (innen und außen des Subjekts, lokal und global etc.) unterscheide, um unter anderem einen Zugang zu Prozessen des Verbindens in diesen Situationen zu bekommen.

Um diese zu analysieren, war es für mich fruchtbar, die Situationen als experimentelle Settings zu verstehen und auch selbst als solche zu inszenieren.

17 *Eva Barlösius: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung.* Weinheim 2011, S. 184.

18 *Ebd.*, S. 202.

Ein solches Vorgehen ist methodologisch für ethnographische Forschungen interessant, da es – bewusst eingesetzt – als Verfremdungsstrategie¹⁹ in alltägliche Abläufe eingreift und somit zur Reflexion des Gegebenen anregen kann. Gerade bei routinierten Alltagspraktiken wie Essen und Kochen werden die zu Grunde liegenden kulturellen Systeme nicht bewusst abgerufen. Sie bleiben häufig unreflektiert und somit subjektiv, um an die vorangehend beschriebene Skala zwischen dem Innen und Außen beziehungsweise Globalen anzuschließen. Will man jedoch anhand des Essens und Kochens alltägliche, kulturelle Muster und Regelwerke verhandeln, sind (bewusst eingesetzte) Störungen und Interventionen eine Möglichkeit, diese Wissensbestände greifbar zu machen.²⁰ So wurden zum Beispiel die Grenzen der tolerierbaren Nähe unter einander unbekanntenen Personen bei einem von mir veranstalteten Forschungsdinner ausgelotet, indem die Teilnehmenden ein Reisgericht aus einer gemeinsamen Schüssel essen mussten.²¹

Dies funktioniert im Forschungsprozess nicht nur über den Einsatz von Interventionen, die in die Gruppe gerichtet werden, sondern auch, indem der forschende Leib/Körper²² wie beschrieben als Erkenntnisinstrument einbezogen wird. Hierbei wird schnell klar, dass eine separierte Betrachtung dieser Ebenen dem komplexen Phänomen des Essens nicht gerecht wird. Vielmehr braucht es eine Methodologie, die in der Lage ist, in ein und derselben Forschung Mikro- und Makroebenen zu verschränken und dabei auch unterschiedliche Konzepte und Methoden heranzieht. Jörg Niewöhner stellt in seiner zusammen mit Stefan Beck erarbeiteten Konzeption einer Phänomenographie²³ die Frage danach, was Ethnographie jenseits des menschlichen, sozialen Maßstabs leisten kann, wenn sich »Handlungsträger*innenschaften [im Feld] dezentrieren [...] hinein in Gefüge, Rhizome oder materiell-semiotische Praktiken«²⁴ – die sich in Teilen der Untersuchung mit bloßem Auge oder auch Ohr entziehen. Für meine Erforschung kollektiven Essens und Kochens bedeutet dies,

19 Sebastian Mohr/Andrea Vetter: Körpererfahrung in der Feldforschung. In: Christine Bischoff/Karoline Oehme-Jüngling/Walter Leimgruber (Hg.): Methoden der Kulturanthropologie. Bern 2014, S. 101–116.

20 Ebd., S. 18.

21 Eine Dokumentation des Forschungsdinners kann auf der Projektseite des Promotionsprojekts eingesehen werden: <http://taktsinn.org/dokumentationen/dokumentation-taktsinn-iii/> (Stand: 18. 8. 2020).

22 Ich verwende hier, wie auch in meiner Dissertation, diese Schreibweise, um zu verdeutlichen, dass Leib und Körper zwar analytisch unterschieden werden (können), es sich jedoch um eine untrennbare Einheit handelt.

23 Jörg Niewöhner/Stefan Beck: Phänomenographie: Sinn-volle Ethnographie jenseits des menschlichen Maßstabs. In: Karl Braun/Claus-Marco Dieterich/Thomas Hengartner/Bernhard Tschofen (Hg.): Kulturen der Sinne. Zugänge zur Sensualität der sozialen Welt. Würzburg 2017, S. 78–95.

24 Ebd., S. 83.

dass beispielsweise auch die physiologischen, nicht intendierten Vorgänge beim Essen und Verdauen (der molekulare Maßstab) in die Analyse von sozialen Prozessen einbezogen werden sollten. Denn wenn ich Hunger habe, mein Blutzuckerspiegel schnell steigt oder ich ein Essen nicht vertrage, hat dies durchaus Einfluss auf meine Möglichkeiten, mich in Situationen einzubringen. Meines Erachtens entwickelt sich gerade in der Spannung, die entsteht, wenn man diese verschiedenen Maßstäbe in der Forschung immer wieder in Beziehung setzt, ein fruchtbarer Ansatz, mit Komplexität umzugehen, ohne sie allzu stark zu reduzieren.

Da ist zum einen die leibliche Ebene, auf der jede*r Einzelne subjektiv beim Riechen oder Schmecken zum Beispiel Erinnerungen aufruft, die sich auf die eigene Stimmung und wiederum auf die gesamte Situation auswirken. Gleichzeitig sind Bild und der Prozess des Einverleibens in den untersuchten Mahlzeiten zentral, denn, wie Utz Jeggle formuliert hat, gibt es einiges mehr als die Lebensmittel, die beim Essen mitgegessen werden.²⁵ Er bezieht sich dabei auf die Einbettung des individuellen Geschmacks in habituelle und kulturelle Konzepte, wenn aus körperlichen Impulsen wie Hunger, denen in alltäglichen Mahlzeiten nachgegangen wird, »dauerhafte Dispositionen [werden]«.²⁶ Das schließt an die beschriebene soziale Ebene der zugrunde gelegten Skala an, in der habituelle, kulturelle Grundlagen maßgeblich dafür sind, ob und wie Kooperation funktioniert. Ist ein gemeinsamer Habitus im Sinne eines *common grounds* gegeben, kann es eine geteilte Vision oder Aufgabe wie zum Beispiel die Arbeit an einem »besseren Wir« sein, die verbindet. Oder aber die Verbindung funktioniert über die Konstitution des Fremden, das durch den Zusammenschluss überwunden wird bzw. die Gruppe selbst festigt. Diese und weitere Ebenen kommen in den Ess-Settings in unterschiedlicher Form auf den Tisch. In diesem Sinne sollte die kulturwissenschaftliche Nahrungsforschung sich dieser unterschiedlichen Maßstäbe und ihrer Verschränkungen stärker bewusst sein und dabei nicht nur über den gedeckten Tisch und die Tischgenoss*innen sprechen, sondern vielmehr – skalierend multisensorisch, fragend und experimentierend – mit ihnen ins Gespräch kommen.

25 Utz Jeggle: Eßgewohnheit und Familienordnung. Was beim Essen alles mitgegessen wird. In: Reinhard Johler (Hg.): Empirische Kulturwissenschaft. Eine Tübinger Enzyklopädie. Tübingen 2008, S. 187–201.

26 Ebd., S. 189.



Inga Reimers
Kultur der Metropole
HafenCity Universität Hamburg
Henning-Voscherau-Platz 1
20457 Hamburg
inga@taktsinn.org