

Unverkäufliche Leseprobe aus:

Christine Ott
Identität geht durch den Magen
Mythen der Esskultur

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main

Inhalt

1. Einleitung. Wie frei isst der Mensch? 9

Wie frei isst der Mensch? 9 Essen: natürlich Instinktsache? 11 Der Einfluss der Psyche 16 Dazugehören oder nicht: Essen als soziales Phänomen 18 Mythen der Esskultur 22 Zu Methode und Inhalt dieses Buchs 25

2. Körperbilder. »Offener« und »geschlossener« Körper 35

Das Essen des Schelms 35 Peinliche Bekenntnisse. Die Entdeckung der Scham beim Essen 40 Offener und geschlossener Körper als psychosoziale Modelle 46 Die »moderne« Verschließung des Körpers (Rousseau) 61 Identitätsstiftende Einverleibung (Proust) 68 Existentieller Ekel und Verschließung des Körpers in der Spätmoderne (Huysmans, Kafka, Sartre) 72 Postmoderne Inszenierungen des offenen Körpers (Ferreri, Grass) 88 Der weibliche Körper als »offener« Körper in der feministischen Theorie und Literatur (Kristeva, Ferrante) 94

3. Ernährung und Psyche. Erklärungsmodelle 102

Essen und die Geburt des Ich 102 Eating Trouble, Gender Trouble 106 Böse Brust, böse Mutter 117

4. Natur und Kultur der Nahrung. Milch und Zucker 143

Muttermilch 143 *Innocent*: Rousseaus Ernährungsreform 145 Zurück zur Natur: männliche und weibliche Speisen 154 *Only the Breast*: Stilldebatte und Stillreligion 158

Milch – ein starkes Symbol 165 Milch und Wein à la Roland Barthes 170 Der amerikanische Milch-Mythos 175 Zucker und Sklaverei 183 Zucker als Droge 187

5. Essen und nationale Identität 191

Essen und Politik 191 Italiens Pasta-Chauvinismus 194 Der französische Gastromythos 212 Ein Reiskloß auf der Fahne: Japans kulinarischer Nationalismus 234 Gastro-Chauvinismus: offensiver oder defensiver Nationalismus? 242 Kulinarische Identitätsnarrative 251 La deutsche Vita: Ist das Essen in Deutschland wirklich so schlecht? 270

6. Essen und Gender. Von der essbaren Frau zum kochenden Mann 291

Doing Food, Doing Gender 291 Fleisch ist nichts für Frauen 292 Die essbare Frau 296 Frauen essen – Tiere essen? 306 Feeding the Family: Kochen, Gesellschaft, Familie 323 Vom Dienen zur Selbstsorge: die Küche als Ort der Frau 349 Gastrosexuelle Männer 362 Gendering in der Profiküche und die Kommodifizierung des Anderen 368

7. Nahrungstabus. Religion und Ethik des Essens 373

Das Rätsel der Nahrungstabus 373 Neues »koscher«: Säkularisierung oder Mehrfachcodierung? 388 Programmatische Arbitrarität? Religiöse Speisetabus als Glaubenstest 390 Heilige Kühe: Speisetabus, soziale Ungleichheit und Rechts-extremismus 393 Verbotenes Fleisch: der weibliche Körper im Kontext hinduistischer und muslimischer Nahrungstabus 397 Eine Religion ohne Speisetabus? Das Christentum 407 Essbibeln: Rousseau und seine Jünger 412 Vegetarismus/Veganismus: pazifistische Ernährungsideologie oder Ersatzreligion? 425

8. Schluss. Der Gastrokult der Gegenwart 432

Gastromythen und ihre Dekonstruktion 432 Essen und
Präsenz 448

Anmerkungen 451

Bibliographie 455

Abbildungsverzeichnis 483

Dank 485

Register 486

1. Einleitung.

Wie frei isst der Mensch?

Wie frei isst der Mensch?

»Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist ...« Nicht mehr Kleidung, sondern »Food« wird, glaubt man der Ernährungswissenschaftlerin und Trendforscherin Hanni Rützler, in Zukunft *das* Mittel der Selbstdarstellung und Individualisierung sein. Denn: »Food Trends zeigen Lebensgefühle und Sehnsüchte auf. In ihnen spiegeln sich längerfristige gesellschaftliche Veränderungsbewegungen sowie der kulturelle Wertewandel wider. [...] Sie lassen sich als Lösungsversuche für Problemstellungen verstehen, mit denen wir in unserem Essalltag immer aufs Neue konfrontiert werden« (Rützler 2016: 11, 13).

Aus dieser Perspektive sind die Lebensmittel, die wir in unseren Einkaufswagen geben, nicht nur dazu da, unseren Kalorienbedarf – auf möglichst gesunde Weise, versteht sich – zu decken. Sie bringen zugleich einen Lebensstil zum Ausdruck: *Fast Food*, *Ethno Food*, *Spiritual Food*, *New Snacking* ... (Rützler 2016: 13). Sowie: nachhaltig, regional, weltoffen, vegan, kosher, tierethisch korrekt. Denn: »Essen wird zur Religion. Halal, kosher und vegan sind die Adjektive eines neuen globalen Trends« (Rützler 2016: 33). In Rützlers optimistischer Zukunftsvision werden wir zudem bald imstande sein, das Dilemma zwischen Bürostress und dem Wunsch nach selbstgekochten Mahlzeiten spielend zu überwinden:

»Do it yourself!« heißt für sie [die Generation der Digital Natives] beim Kochen nicht bloß, mit Holzlöffeln in Kupferkesseln zu rühren, sondern auch den Thermomix aus frischen Zutaten automatisch eine Sauce béarnaise zubereiten zu las-

sen oder das Sous-vide-Gerät vom Büro aus zu steuern. (Rützler 2016: 57)

Für diejenigen, denen die Wahl angesichts der Vielfalt an Optionen schwerfällt, ist es dann sicher auch beruhigend zu wissen, dass der Trend von morgen »Curated Food« heißt: »eine Küche, die aus der Vielfalt der Essmöglichkeiten eine bewusste Vorauswahl trifft« (Rützler 2016: 21).

Bewusste Vorauswahl – schön und gut, wird manche Leserin denken. Aber wie viel Wahlfreiheit lässt uns der neokapitalistische Markt denn überhaupt? Und wie viel Freiheit gestehen uns die geltenden Schlankheitsnormen und die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zu? Keineswegs nur die Lebensmittelwerbung, auch diese und weitere, uns weniger bewusste Faktoren konditionieren uns erheblich bei der Entscheidung, ob etwas gut oder nicht gut zu essen ist. Warum wir essen, was wir essen: Ernährungswissenschaft, Medizin, Psychologie, Psychoanalyse, Soziologie, Ethnologie, Anthropologie und Gender Studies haben vielfältige und widersprüchliche Antworten auf diese Frage. Wie viel »Natur« und wie viel »Kultur« bei Ernährungsgewohnheiten und Ess-Entscheidungen eine Rolle spielen, ist dabei immer wieder Gegenstand heftiger Debatten. Essen, das macht die Sache kompliziert, ist ja immer schon »Natur« und »Kultur« zugleich. Weil wir ohne Essen nicht leben können, ist Essen eine natürliche, eine Vitalfunktion. Was wir essen und wie wir uns ernähren, ist aber, schon in allerfrühester Kindheit, eine Sache der Kultur. Unsere Ess-Identität ist also immer schon eine kulturelle Identität, geprägt von sozialen Diskursen und kollektiven Phantasien, die uns meist gar nicht bewusst sind. Diese Diskurse generieren wiederum Mythen der Esskultur; Mythen, die uns gleichsam in den Leib geschrieben sind. Wenn wir essen, kochen oder über das Essen sprechen, wirken wir an ihrer Überlieferung mit. Wie sich diese Mythen gestalten und was sie bewirken, will dieses Buch erforschen. Dazu soll zunächst gezeigt werden, wie verschiedene Wissenschaften die Frage nach der »richtigen« Ernährung und nach der Motivation von Ernäh-

rungsentscheidungen beantworten. Dabei wird deutlich werden, dass sich unsere Ess-Identität gleichsam über verschiedene »Entscheidungscentren« konstituiert: physiologische Impulse, psychologische Konditionierungen, gesellschaftliche Gebote und Verbote.

Essen: natürlich Instinktsache?

Selbst die Naturwissenschaften, von denen wir doch eigentlich objektive *Food*-Fakten erwarten, bieten sehr gegensätzliche Herangehensweisen an die Frage nach der »richtigen« Ernährung und ihrer Wahl.

Kann sich der Mensch nicht alles Grübeln über die Wahl der richtigen Nahrung ersparen, indem er einfach immer seinem Instinkt folgt? Prominent wurde die Theorie, dass der Mensch »von Natur aus« und nur seinem Instinkt folgend imstande sei, sich seine optimale Ernährung zusammenzustellen, durch ein von der amerikanischen Kinderärztin Clara Davis in den 1920er Jahren durchgeführtes Experiment. Drei Jungen im Alter von 6 bis 9 Monaten, die soeben abgestillt worden waren, wurde dreimal täglich eine Auswahl der verschiedensten Lebensmittel angeboten: Obst, Gemüse, gekochtes Fleisch, rohes Fleisch, auch Knochenmark. Die Kinder stellten sich Mahlzeiten zusammen, die aus Sicht eines Ernährungswissenschaftlers völlig »unmöglich« waren: etwa drei gekochte Eier oder fünf Bananen auf einmal. Am Ende des Experiments ergab sich jedoch, dass die Kinder sich genau ihrem physiologischen Bedürfnis gemäß ernährt hatten: Sie waren gesund, ausgeglichen, aktiv. Das Experiment zeigte folglich, dass jedes Kind imstande ist, sich vollwertig zu ernähren – und dies in völliger Unkenntnis (und Missachtung) ernährungswissenschaftlicher Grundsätze (Pollmer / Fock / Gonder / Haug ³2007: 309–314). Offenbar verfügt der Mensch über eine angeborene Steuerung seiner Nahrungsauswahl – auch

wenn diese, wie schon Davis selbst vermutete, versagt, wenn anstatt weitgehend naturbelassener Produkte stark verarbeitete Nahrungsmittel wie Zucker oder Weißmehl angeboten werden.

In der aktuellen Debatte über den Sinn und Unsinn von ernährungswissenschaftlichen Vorschriften wird das Clara-Davis-Experiment gerne von Diät-Skeptikern wie Udo Pollmer oder Richard Klein angeführt. Udo Pollmer, studierter Lebensmittelchemiker und Autor der Bestseller *Prost Mahlzeit! Krank durch gesunde Ernährung* (1994) und *Iß und stirb. Chemie in unserer Nahrung* (1982), hält die derzeit kursierenden Richtlinien für gesunde Ernährung für die größte gesundheitliche Gefahr, der wir ausgesetzt sind. Ihre vorgebliche Objektivität erweise sich als nichtig, wenn man zum einen auf den rapiden Wandel der Diätmoden achte und sich zum anderen der industriellen Interessen bewusst werde, die hinter den von großen Konzernen finanzierten Forschungen und dem Propagieren bestimmter Lebensmittel steckten. Ganz besonders wendet sich Pollmer gegen die Ideologie des *Functional Food*. Sie vertritt die Idee, dass man die menschliche Maschine beliebig optimieren könne – eine Ideologie, die perfekt dem kapitalistischen Ideal des leistungsstarken Menschen entspricht. Und tatsächlich zeigt bereits ein diachroner und synchroner Vergleich von Kalorientabellen, dass der vermeintlich objektiv-wissenschaftliche Zugang zum Thema Ernährung höchst fragwürdig ist. So gestand die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) 1991 dem erwachsenen Mann (25–50 Jahre) einen täglichen Bedarf von 2400 Kalorien zu; 2000 war dieser auf 2900 Kalorien täglich gestiegen. In anderen europäischen Ländern bewegte sich der entsprechende Richtwert von 2400 bis 3500 Kalorien täglich (Pollmer / Fock / Gonder / Haug³2007: 28). Zugleich wächst der Zweifel an der Zweckmäßigkeit von Nahrungszusätzen, die einigen Untersuchungen zufolge sogar gesundheitsschädlich sein sollen.

Auch der Literaturwissenschaftler Richard Klein schreibt in seinem Buch *Schöne fette Welt* (1999; Original: *Eat fat*, 1996) gegen den aktuellen Diät-Wahn an. In Wirklichkeit seien es das

besessene Kalorienzählen, die permanente Frustration der sich als fett Empfindenden, der aus dem Fasten resultierende Heißhunger und die »kleinen« Mahlzeiten zwischendurch, welche übergewichtig machten. In seinem postmodernen Anti-Diät-Buch, wie er es nennt, möchte Klein daher seine Leser davon überzeugen, die Angst vor fettem Essen abzulegen und sich den Schweinebraten oder die Eier mit Speck ganz bewusst zu gönnen. Denn auch Klein vertraut darauf, dass der Körper dem Essenden gleichsam von selbst eine Grenze setzt – so dass seine postmoderne Anti-Verbote-Diät letztlich zu einem nachhaltigen Abnehmerfolg führen müsste.

Pollmer und Klein scheinen folglich an ein dem Körper irgendwie innewohnendes regulatives Prinzip zu glauben. Wenn man, so ihr Credo, sich einmal von den kulturellen Vorurteilen zu gesunder Ernährung frei macht, dann kann man gleichsam automatisch zu einem gesunden, natürlichen Essverhalten kommen: »Natur« wird derart gegen »Kultur« ausgespielt. Doch obwohl beide Autoren mit ihrer Kritik am gegenwärtigen Optimierungs- und Regulierungswahn sicherlich recht haben, muss man ihnen zwei Einwände entgegenhalten. Zum einen ist die »Natur« des Essens immer schon kulturell überformt. Die Kinder des Experimentes von Clara Davis bezogen ihre Nahrung nicht unmittelbar aus der Natur – vielmehr wurde ihnen zu (kulturell) festgelegten Zeiten eine Auswahl an Nahrungsmitteln vorgesetzt (von denen jedes einzelne, für sich genommen, »gesund« war). Später kommen zu dieser (in der Regel von den Eltern getroffenen) Vorauswahl noch die kulturellen Bedeutungen hinzu, mit denen Lebensmittel besetzt werden (etwa Fett = ungesund, macht hässlich), sowie kulturell geprägte Gewohnheiten (feste Mahlzeiten oder regelloses *snacking*). Zum anderen sind viele Lebensmittel, mit denen Kinder in industrialisierten Gesellschaften aufwachsen, wenig naturbelassen. Entsprechend sind Ernährungswissenschaftler vielfach der Meinung, dass dieses »industrielle« Essen Suchstoffe (wie Zucker, Fette, Geschmacksverstärker) enthalte, die jedes »natürliche« Regulativ außer Kraft setzten. Wäre das

Clara-Davis-Experiment nicht mit einer Auswahl wenig verarbeiteter Lebensmittel durchgeführt worden, hätten die Kinder etwa auch Nutella, überzuckerte Rice Crispies oder fettige Chips zur Auswahl bekommen, so wären die Ergebnisse des Experiments vermutlich weniger günstig ausgefallen.

Andererseits kann auch die Tendenz, die süchtigmachende Wirkung industrieller Lebensmittel zu verabsolutieren, bei den Wissenschaftlern zu Extrempositionen führen. So begann man Ende der 1960er Jahre, Kohlenhydrate und insbesondere Weizen zu verteufeln – dem amerikanischen Arzt Robert C. Atkins zufolge »reines Gift« mit tödlichen Auswirkungen auf den menschlichen Körper (Atkins 1981).¹ Neben Weizen, fetten Speisen, Hamburgern und Cola gilt heute Zucker als einer der größten Feinde gesunder Ernährung. In seinem Buch *Zucker – die süße Droge* geht Eugen Ziegler so weit, Süßigkeiten als eine Art von Einstiegsdroge darzustellen, die über kurz oder lang zu noch schädlicheren Süchten führen müsste:

Ein erheblicher Teil der älteren Schuljugend, vor allem der Pubertierenden, ist auf diese Weise dem Hang zum Süßen verfallen und gibt dafür einen guten Teil des Taschengeldes aus, bevor es später für Alkohol, Nikotin und Drogen benötigt wird. (Ziegler 1987: 23)

Mediziner und Ernährungswissenschaftler wissen auch von anderen fatalen Prägungen, die das spätere Essverhalten negativ beeinflussen können: Die Ernährung der Mutter während der Schwangerschaft, aber auch extreme Hungererfahrungen der Eltern oder Großeltern könnten das Erbgut der Kinder so programmieren, dass deren Körper sich – gleichsam in einer verspäteten Reaktion – Fettpolster zulegen.

Hinter diesen sehr unterschiedlichen Annahmen über die Ursprünge »guter« oder »schlechter« Ernährungsentscheidungen stehen sehr unterschiedliche Menschenbilder. Auf der einen Seite kristallisiert sich ein Konzept heraus, das den menschlichen Körper als eine *tabula rasa*, gleichsam als ein leeres Gefäß begreift, das man durch die Eingabe von Nährstoffen beliebig formen

kann. Folglich braucht es nur Diät, Disziplin, ernährungswissenschaftliche Aufklärung und *Functional Food*, um den perfekten Körper heranzuzüchten. Auf die Spitze getrieben, glaubt ein solcher Ansatz an die nahezu unbegrenzte Optimierbarkeit des Körpers und somit an die Möglichkeit der perfekten Unterwerfung der »Natur« mit Hilfe von »Kultur« (im Sinne von Ernährungswissenschaft und Lebensmitteltechnik).

Das entgegengesetzte Extrem stellt die Tendenz dar, die negativen Einflüsse des Erbguts oder der Lebensmittelindustrie zu betonen. Wenn der Körper »von Natur aus« darauf programmiert ist, in Notzeiten Fett zu speichern, kann dies alle kulturellen (diätetischen) Bemühungen vereiteln; wenn er durch einen ungesunden Ernährungsstil der Mutter geprägt wurde, sind Krankheiten wie Diabetes oder Übergewicht vorprogrammiert.

Wieder anders ist die Haltung jener, die an eine Weisheit oder ein Regulativ der Natur glauben, dem man nur folgen müsse, um richtig zu essen. Das Vertrauen in ein solches natürliches Regulativ kann nun wiederum sehr unterschiedliche Formen annehmen: Da ist die bereits von Jean-Jacques Rousseau und später von vielen Rohköstlern und Vegetariern vertretene Ansicht, der Mensch habe zunächst einen natürlichen Widerwillen gegen »unnatürliche« Speisen wie etwa stark gewürzte Gerichte oder Fleisch; da ist die Skepsis gegenüber jeglichen Vitaminpräparaten, aber auch gegenüber Rohkost bei Udo Pollmer oder der Glaube an ein automatisches Regulativ des Fettkonsums bei Richard Klein.

Diese äußerst divergenten naturwissenschaftlichen Positionen zeigen nicht nur, wie unterschiedlich sich die Annahmen über menschliche Wahlfreiheit beim Essen gestalten, sondern auch, wie kontrovers »richtige« beziehungsweise »gesunde« Ernährung heute definiert wird. Die gegenwärtige »Consumer Confusion« (Verunsicherung des Verbrauchers) hat sogar ein neues psychisches Krankheitsbild hervorgebracht: die Orthorexie. Orthorektiker unterscheiden strikt zwischen »richtigem« (gesundem) und »falschem« Essen. Sie orientieren sich dafür an gängi-

gen Richtlinien, entwickeln davon ausgehend jedoch sehr starre, manchmal auch überaus subjektive Ernährungssysteme, die im Extremfall zu Unter- oder Mangelernährung führen können.

Die Unterscheidung zwischen »gut zu essen« und »schlecht zu essen« scheint also immer problematischer zu werden – beinhaltet sie doch weit mehr als nur ernährungsphysiologische Kriterien. Tatsächlich greift eine rein naturwissenschaftliche Betrachtung von Ernährung, die das Essen als bloße Energiezufuhr betrachtet, zu kurz: Sie reduziert den Menschen zur Kalorienverbrennungsmaschine. Entsprechend geben Psychologen und Psychoanalytiker zu bedenken, dass Mediziner und Ernährungswissenschaftler irren, wenn sie Phänomene wie Übergewicht und Essstörungen allein durch Kalorientabellen, Diät und Ernährungskunde heilen möchten. Was dabei vernachlässigt wird, ist ein Faktor, der sich nicht bloß nach Brennwert und Vitamingehalt kalkulieren lässt: die psychologische Bedeutung des Essens.

Der Einfluss der Psyche

Tatsächlich werfen Psychologen und Psychoanalytiker den Medizinern gerne vor, den Essenden ausschließlich als ein vernunft- und disziplinfähiges, autonomes Subjekt zu betrachten. Essstörungen wie Bulimie und Anorexie seien aber nicht durch Diät und Disziplin zu kurieren, sondern durch eine Analyse des (frühkindlichen und späteren) Verhältnisses zur Mutter als erster Nahrungsspenderin. Die Psychoanalyse kann sich dabei auf Sigmund Freud berufen, der die ersten Ess-Erfahrungen des Kindes als Basis für seine Identitätsentwicklung postulierte. Das Trinken an der Mutterbrust verschafft dem Kind seine ersten erotischen Empfindungen; zugleich stellt diese erste, »orale Sexualorganisation«, die in dem Kind den »kannibalischen« Wunsch erregt, das geliebte Objekt zu verschlingen, eine Vorstufe zum späteren Mechanismus der Identifikation mit der geliebten Bezugsperson

dar (Freud 1949: 98). Freuds Deutung der Essstörungen leitet sich aus dieser These der Ursprungsverwandtschaft von Essen und Sexualität ab. Die Weigerung zu essen komme somit einer Verweigerung der Sexualität gleich oder entstehe aus der Angst, selbst verschlungen oder kastriert zu werden. Dem Freud-Schüler Karl Abraham zufolge bedeutet die Nahrungsverweigerung Hass und Ablehnung gegenüber der Mutter, während Sándor Ferenczi darin eine Angst vor »oralem« Geschwängertwerden sieht (Apfeldorfer 2002: 36). Ess-Sucht wird dagegen gleichfalls als Ablehnung der (genitalen) Sexualität, Ersatz für ebendiese Sexualität oder aber auch als Wunsch nach einer oralen Schwängerung gedeutet (Apfeldorfer 2002: 36). Diese verwirrende Vielfalt an Interpretationshypothesen lässt den Eindruck entstehen, dass »Essen« (bzw. die Essstörung) auf alle möglichen und zugleich auf untereinander geradezu gegensätzliche seelische Konflikte verweisen kann. Die irritierende Polyvalenz, die das Essen in psychoanalytischen Deutungen oft annimmt, bringt Gérard Apfeldorfer treffend auf den Punkt, wenn er sagt, das Essen sei der »Joker« des Psychoanalytikers (Apfeldorfer 2002: 36).

Insbesondere den Ansatz, das Verhalten des Ess-Süchtigen auf seine Regression in ein orales Stadium zurückzuführen, das dieser nie ganz überwunden habe, kritisiert Apfeldorfer als überholt. Die an Freud und Melanie Klein orientierten Theorien stellen die Ess-Süchtigen gleichsam als passive Riesenbabys dar, die sowohl beim Essen als auch in affektiven Beziehungen zwischen extremer Anhänglichkeit (bzw. Gier) und extremer Distanz (bzw. Verzicht) schwanken und die bei der geringsten Anfechtung Trost im Essen suchen (Apfeldorfer 2002: 137 f.). Apfeldorfer zufolge kann die These der oralen Regression im Licht aktueller Erkenntnisse, die gezeigt haben, wie aktiv bereits Neugeborene mit ihrer Mutter zu interagieren vermögen, höchstens »metaphorischen« Wert beanspruchen (Apfeldorfer 2002: 140). Gerade deshalb müsse man aber auch andere Erklärungsmöglichkeiten wie etwa den Einfluss des sozialen Umfelds, gesellschaftlicher Diskurse, äußerer Reize etc. heranziehen und

eine »plurifaktorielle« Herangehensweise anstreben (Apfeldorfer 2002: 245).

Ebenso wie man der Medizin ein reduktives Menschenbild anlasten kann, zeichnet sich vor allem unter den klassisch-psychoanalytisch orientierten Theorien eine gewisse Tendenz zur Monokausalität ab. Dies gilt ganz besonders für den enormen Einfluss, der dem mütterlichen Verhalten auf die Entwicklung des Kindes zugeschrieben wird. Wie in diesem Buch gezeigt werden soll, ist die derart postulierte Rolle der Mutter als Spenderin physischer und »seelischer« Nahrung ein wesentlicher Bestandteil eines Mutter-Mythos, der überzeitlich zu sein scheint, jedoch gerade auch im aktuellen soziopolitischen Diskurs eine nicht zu unterschätzende Rolle spielt.

Dazugehören oder nicht: Essen als soziales Phänomen

Dass Ernährungswahl und Essverhalten des Einzelnen in der Tat nicht nur in einen familiären, sondern auch in einen weiteren gesellschaftlichen Kontext eingebettet sind, geben soziologische, kulturanthropologische und ethnologische Ansätze zu bedenken. Sie untersuchen das Essen als ein gemeinschaftsstiftendes Phänomen. Demnach folgen die Essgewohnheiten von Völkern, von Nationen, von sozialen Schichten einem Mechanismus der Integration und der Exklusion: Soziale, ethnische, religiöse Gruppen konstituieren sich durch eine gemeinsame Esskultur; »Andersessende« werden ausgeschlossen.

Die These, dass eine zunehmende Verfeinerung der Tischmanieren im frühneuzeitlichen Europa den herrschenden Gesellschaftsschichten dazu diene, sich vom Pöbel abzugrenzen, hat Norbert Elias in seinem Werk *Über den Prozess der Zivilisation* (1939) vertreten. Anhand der Untersuchung von Anstandsbüchern zeigt Elias, dass von außen auferlegte Normen dabei immer mehr verinnerlicht wurden. Sich bei Tisch zu schnäuzen,