

Man ist, was man isst! - von Jutta Berninghausen

„Man ist, was man isst!“ diesen Spruch prägte der Philosoph Feuerbach. Wenn wir eine Mahlzeit zu uns nehmen, verspeisen wir nicht nur irgendwelche Nahrungsmittel. Es wird viel mehr „mitgegessen“ als Reis oder Kartoffeln, roher Fisch oder Steak. Was sagt es über unsere Kultur aus, was wir essen, mit wem, wo und wie?

„Jede Nahrung ist auch ein Symbol“ konstatierte der französische Existentialist Jean Paul. Mit dem was man isst wie und wo man es isst, vermittelt man gleichzeitig Einstellungen, Moralvorstellungen, Wünsche und Ängste. Über das Essen drückt man aus, ob man arm oder reich ist (oder sein will), ob man alt oder jung ist. Bestimmte „In“ Gerichte oder Getränke, wie z.B. Mate Tee werden überwiegend von Jugendlichen geschätzt. Selbst zwischen Männern und Frauen gibt es statistisch gesehen Unterschiede in den Essgewohnheiten. Der Kellner, basierend auf seiner Erfahrung, bringt automatisch der Dame den Salat und den Wein und dem Herrn das Bier und das Steak. Mit vegetarischem Essen, Biolebensmitteln oder fair gehandelten Produkten wird eine politische Überzeugung kundgetan. In unserer Wohlstandsgesellschaft will man schlank bleiben und nicht zunehmen. Kalorienbewusstes, fettarmes Essen ist hier in Mode gekommen. Genau das, was in Entwicklungsländern des Südens vielerorts noch als Armeleuteessen gilt. Dort ist dick noch gleichbedeutend mit gesund und reich und man versucht, möglichst wohlgenährt auszusehen.

Eigenschaften wie Toleranz, Weltoffenheit und Risikobereitschaft werden bei fremdkulturellen Speisen oft auf eine harte Probe gestellt. So ekelhaft für die einen 100jährige Eier (China), vergammelter Fisch (Schweden) oder Hund (Indonesien) sein mag, so abscheulich ist für andere der Verzehr von Milch (das trinken doch nur Babys), Käse (vergammelte Milch) oder Schweinefleisch (unrein). Die Unterschiede in den Essgewohnheiten tragen auch zur Bildung von Vorurteilen bei, wie sich an Schimpfworten wie „Kümmeltürken“, „Spagettifresser“ oder den deutschen „Krauts“ erkennen lässt.

Essen ist immer auch mit kulturellen Eigenschaften verwoben. Der Mund

ist das Sinnesorgan eines Säuglings, mit dem er die Umwelt zuallererst aufnimmt. Das ganze Leben lang bleibt Essen Identität stiftend.

Gemeinsame Mahlzeiten werden verbunden mit familiärer Geborgenheit, Zugehörigkeit und Verbundenheit mit der Heimat. In der Fremde erinnert man sich beim Essen heimischer Speisen wehmütig an sein zu Hause (die Kindheit, die Jugend).

Die Speisen und Getränke, die wir zu uns nehmen, sind nicht beliebig verdauliche Substanzen, sondern abhängig von der Kultur in der wir leben. In jeder Kultur ist die Ernährung ein zentrales Thema, an dem sich jeweils auch eine Geschichte des Landes und seiner Geschichte entfalten ließe. So ist z.B. der Begriff „Kaffee und Kuchen“, zumindest bei der älteren Deutschen Bevölkerung immer noch verbunden mit einem gesellschaftlichen Ritual. Nachmittags setzt man sich an den gedeckten Tisch, an dem Kaffee und Kuchen verzehrt wird. Ein Ereignis, das mit Gemütlichkeit, Häuslichkeit und Nachmittag verbunden wird. Es ist anzunehmen, dass Chinesen diese Begriffe ganz anders einordnen, eventuell als typische Snacks auf einem Empfang oder als Vorspeise bei einer Essenseinladung im Restaurant.

Tischmanieren symbolisieren den Sieg der Kultur über die Natur. Die triebhafte Befriedigung wird durch verschiedene Rituale gelenkt, die eine gewisse Selbstbeherrschung erfordern. In vielen religiösen Familien isst man erst nach dem Tischgebet, in manchen Ländern, nachdem der Älteste oder höher Gestellte angefangen hat zu essen. Gaststudierende in Deutschland bleiben in ihrer ersten Zeit in Deutschland oft hungrig, weil sie auf die Frage, ob sie hungrig seien, höflich verneinen, wie es ihre Etikette gebietet, die Deutschen Gasteltern dies aber für bare Münze nehmen.

In der müssen erst einmal lernen mit Messer und Gabel zu essen, wir haben Schwierigkeiten Stäbchen zu bedienen. In manchen Ländern ist es höflich alles aufzuessen, in anderen, eine Kleinigkeit auf dem Tisch liegen zu lassen, um nicht zu hungrig zu erscheinen. Ein Unterschied, der zu Missverständnissen auf beiden Seiten führen kann, wie im Fall einer Studentin in China, die immer wieder eine neue Portion auf den Teller gepackt bekam, wenn sie aufgegessen hatte, was sowohl sie als auch die Gastgeber zur Verzweiflung brachte.

Es ist nicht einfach, fremde Esskulturen richtig zu interpretieren. Warum

ist Mc Donald in China bei jungen Liebespaaren so beliebt? Man kann dort in unanstößiger Weise bei hellem Licht an kleinen Tischen zu zweit Privatsphäre genießen. Die traditionellen chinesischen Restaurants mit ihren großen runden Familientischen erlauben das nicht.

Als ich in Indonesien lebte, drehten wir einen Film über das Leben der Frauen in einem javanischen Dorf. In diesem Zusammenhang wollten wir auch eine Mahlzeit filmen und baten die Familien, sich gemeinsam an den Tisch oder auf den Fußboden zu setzen, um zu essen. Wenn ich mir diesen Film heute anschau merke ich, dass wir damals lediglich „unser“ Bild von indonesischem Essen dargestellt haben. In bäuerlichen Familien in Indonesien sitzt die Familie nie gemeinsam am Tisch sondern jeder nimmt sich aus dem Topf wenn er hungrig ist. Gemeinsam gegessen wird bei Festen, oder beim Brechen der Fastenzeit aber auch da ist es eher üblich, sich an einem Buffet zu bedienen, als an einem gemeinsamen Tisch zu sitzen.

Interessant ist auch das Beispiel der indischen Küche in England. Merle Tönnies beschreibt in dem Buch „Interkulturelle Mahlzeiten“, wie die typischen indischen Restaurants in England, mit den farblich in pupur oder ocker gehaltenen Farben und ihren Currys, keinesfalls der typischen indischen Küche entsprechen, sondern die Reproduktion der englischen Kolonialzeit von vor 100 Jahren sind. Selbst das Curry, für uns der Inbegriff der indischen Küche, existiert in Indien so nicht als Gewürz. Beim „Inder“ konnte sich auch der „kleine Mann“ für einen Moment in die reichen Kolonialherren in Indien hineinversetzen und sich durch den exotischen Geschmack dieses Leben eine Mahlzeit lang einverleiben. (Tönnies 2008: 330ff)

In den folgenden Essays lassen wir die Gaststudierenden der Hochschule Bremen selber zu Wort kommen und beschreiben, wie ihre Essgewohnheiten und Tischsitten die kulturellen Werte ihrer Länder widerspiegeln. Werte, die man aus den Beschreibungen herauslesen kann sind beispielsweise:

- Türkei: Tradition, Religion, Familie
- Amerika: Effizienz, Lockerheit, Offenheit
- Azerbaijan: Gastfreundschaft, Nähe, Hilfsbereitschaft

- China: Respekt, Höflichkeit, Beziehungen
- Frankreich: Kultivierte Lebensweise, Genuss
- Mexiko: Familie, enge emotionale Bindungen
- Polen: Gastfreundschaft, Emotionalität, Nationalstolz
- Russland: aus dem Vollen, Herzlichkeit, Emotionalität
- Schweden: Respekt v. Privatsphäre, Eigenverantwortung
- Ecuador: Harmonie, Familie, Ungezwungenheit
- Thailand: Höflichkeit, Respekt, Harmonie
- Indien: Gastfreundschaft, Hilfsbereitschaft, Respekt.

Es ist eine gute Möglichkeit, eine fremde Kultur über das Essen kennen zu lernen. Im Erleben fremder Geschmacksrichtungen, Riten und Tischsitten, bietet sich die Chance die Unterschiede zum Eigenen zu erleben und neue Erfahrungen zu sammeln. In der gemeinsam genossenen Mahlzeit wird ein Raum geschaffen, in dem Verständigung gedeihen kann, weil man sich über das Essen über kulturelle Unterschiede austauschen kann und gleichzeitig über den gemeinsamen Genuss eine Verbindung schaffen kann. Voraussetzung dafür ist die wechselseitige Anerkennung der Geschmacksdifferenzen und Essgewohnheiten. So führt im Grunde ein direkter Weg vom gemeinsamen Essen zur interkulturellen Toleranz. In dieser Logik könnte man die Kreolisierung der Küche im modisch gewordenen „Fusion Food“ aus interkultureller Perspektive als eine transkulturelle kulinarische Erfahrung deuten.

Im Gegensatz zum schweren Alltag schaffen gemeinsame Genusssituationen beim Essen Augenblicke einer lebensbejahenden Gemeinschaft über Kulturgrenzen hinweg.

Liebe geht durch den Magen. Das Essen fremder Speisen bietet die Möglichkeit, sich im wahrsten Sinne des Wortes eine fremde Kultur einzuverleiben oder sich gar in sie zu verlieben.

Prof. Dr. Jutta Berninghausen
Konrektorin Internationales Hochschule Bremen

Alois Wierlacher, Regine Bendix (Hg.) Kulinaristik, Forschung, Lehre, Praxis, Berlin 2008

Claudia Lillge, Anne -Rose Meyer (Hg.), Interkulturelle Mahlzeiten,
Kulinarische Begegnungen und Kommunikation in der Literatur, Bielefeld
2008

Aus: Michael Weisser (Hrsg)

„SNACK together! The global taste of diversity.“

Interkulturelle Kunst & Bildung. Eine Kooperation mit der Hochschule Bremen.

Katalog zur Ausstellung im Blixx. Mit Beiträgen von Prof. Katrin Luckey (Rektorin der Hochschule Bremen), Prof. Dr. Jutta Berninghausen (Konrektorin Internationales der Hochschule Bremen) und Michael Weisser. Sujet-Verlag Bremen 2010.

ISBN 9783933995582.