



**Muße.**  
EIN MAGAZIN

**Ausgabe 01/ 2020**



Editorial

## Ausgabe # 7

Muße und Essen

Mit der Bedeutung von Muße für Essen und Essen für Muße verfolgen wir in dieser Ausgabe eine Verbindung, die durch die Assoziation von Muße mit Genuss fast schon zu offensichtlich erscheint: Einerseits besagt ein verbreiteter zeitdiagnostischer (kulturkritischer) Befund, dass wir uns heute keine Zeit mehr für das Essen nehmen – häufig alleine, möglichst schnell, am besten noch ‚to go‘, Hauptsache irgendwie satt. Andererseits boomen Angebote, die besondere Lebensmittel und gemeinsamen Genuss in den Mittelpunkt stellen und die Slow Food-Bewegung adelt diese Produkte und Veranstaltungen mit ihrem Logo. Darüber hinaus ist Essen auf einer eher philosophischen Ebene, wie Muße, eine integrale Funktion des Selbst. Dabei erzeugt die Erfahrung des Essens automatisch ein „Anderes“, eine Beziehung mit der Welt um uns herum und unvermeidliche Machtbeziehungen in ihr.

Wie schmeckt Muße? Als körperlich-sinnliche Form der Weltaneignung steht Essen im Zusammenhang mit existenziellen Fragestellungen. Ob wir die Freiheit haben, das zu essen, was wir wollen, was wir uns ökologisch und ökonomisch leisten können, ob wir uns Zeit nehmen für die Zubereitung und den Verzehr unserer Nahrungsmittel und ob wir wissen, wo sie herkommen – all das lädt unsere Erfahrung des Essens mit ethischen und emotionalen Werten auf. Momente der Muße beim Essen können dadurch entstehen, dass wir dem Essen Zeit und Raum geben, dass wir Kreativität und Gemeinschaftlichkeit erfahren oder uns über das Essen verschiedene (Kultur-)Räume und Ritualisierungen schaffen und aneignen. Gleichzeitig kann der Akt des Essens leicht als ein Akt der Gewalt oder als ein Ausdruck der Trauer angesehen werden. Wer isst wen und welche Einflüsse hat der Akt des „Verschlingens“ auf uns?

Die Artikel dieser Ausgabe werfen mit ihren historischen, gegenwärtigen, literarischen, ethnographischen, biologisch-ökologischen und sozialen Bezugnahmen kaleidoskopartig Blicke auf Muße und Essen in unterschiedlichen kulturellen, zeitlichen und sozialen Räumen. Im Leitartikel reflektiert Rakhshanda Jalil die dichte Verbindung von Essen mit Erinnerungen an den Ort und die Rituale ihrer Kindheit. René Waßmer nimmt uns mit in die frühen Restaurants in London und Paris um 1800, während Judith Müller anhand der Kategorie des Hungers Muße zum Schreiben als unerreichbares Ideal des jüdischen Autors David Fogel darstellt. Karin Parienti-Maire widmet sich der sozialen Brisanz des Essens und Einverleibens in einem weiteren literarischen Stoff: Maupassants Novelle „Fettklößchen“.

Mit Moritz Munz-Verrinos Werkstattbericht zum mittelalterlichen Kochen im Kontext der Historiendarstellung wird es dann zugleich historischer und gegenwärtiger. Wie fühlt es sich an, ein Schwein zu schlachten? Yannick van den Berg hat dies während seiner Feldforschung in Namibia hautnah erlebt – ebenso wie die damit verbundenen Auswirkungen auf die Gemeinschaft. Im Interview mit dem Wildpflanzenexperten Dr. Markus Strauß, das Melina Munz geführt hat, steht die Frage nach Herkunft und ökologischen Maßgaben von Lebensmitteln ebenso im Vordergrund wie die sinnliche Dimension der Nahrungsbeschaffung. Schließlich betrachtet Martin Nave in seinem Beitrag das „Wappentier“ der Muße, das Faultier, einmal aus einem anderen, biologischen Blickwinkel: als Lebewesen, das (wenn auch sehr langsam) isst, verdaut und ausscheidet.

Wir freuen uns, Ihnen mit unserer ersten Ausgabe als neue Herausgeberinnen des Muße Magazins ein abwechslungsreiches Buffet anbieten zu können. Es ist angerichtet!

Farha Noor, Melina Munz und Inga Wilke

### Empfohlene Zitierweise:

Farha Noor/Melina Munz und Inga Wilke: Editorial. Ausgabe #7

In: Muße. Ein Magazin, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. I.

DOI: 10.6094/musse-magazin/5,7.2020.1

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/ausgabe-7/>

Zum Zitieren nutzen Sie bitte die Seitenzahlen der PDF-Version.

Editorial

## Edition # 7

Otium and Eating

With the relevance of experiencing otium in connection with food and eating, we pursue in this issue a connection that seems, with its associations of otium with indulgence and enjoyment, almost too obvious. On the one hand, a recurring cultural criticism deplores that today we no longer take time for eating – often we eat our meals alone, as quickly as possible, preferably 'to go', the main objective being to fill our bellies. On the other hand, offers that focus on special foods and shared enjoyment are booming and the Slow Food movement is giving its logo to these products and events. Moreover, on a more philosophical level, eating, like otium, is an integral function of the self. In this, the experience of eating automatically creates an 'other', a relationship with the world around and an unavoidable power-nexus within it.

What does otium taste like? As a physical, sensual way of appropriating the world, food is associated with existential questions. Whether we have the freedom to eat what we want, what we can afford ecologically and economically, whether we take the time to prepare and consume our food and whether we know where it comes from – all of this charges our experience of food with ethical and emotional values. Moments of leisure while eating can be created by giving time and space to the (preparation and consumption of) food, by experiencing creativity and community, or by creating and appropriating different (cultural) spaces and rituals through eating. At the same time, the act of eating can easily be seen as an act of violence or an expression of grief. Who eats whom and what kind of influences does the act of this 'devouring' have on us?

With their historical, contemporary, literary, ethnographic, biological-ecological and social references, the articles in this issue offer a kaleidoscopic perspective on otium and eating in different cultural, temporal and social spaces. In the lead article, Rakhshanda Jalil reflects on the dense connection between food and memories of her childhood. René Waßmer takes us back to the early restaurants in London and Paris around 1800, while Judith Müller uses the category of hunger to present otium and writing as the unattainable ideal of the Jewish aut-

hor David Fogel. Karin Parienti-Maire devotes herself to the social precariousness of eating and consumption in another literary analysis of Maupassant's novella "Ball of Lard".

With Moritz Munz-Verrino's workshop report on medieval cooking in the Living History scene, the issue becomes at once more historical and more contemporary. How does it feel to slaughter a pig? Yannick van den Berg experienced this event as well as its effects on the community at first hand during his field work in Namibia. In conversation with wild plant expert Dr. Markus Strauß, Melina Munz foregrounds questions of the origin and ecological standards of food as much as the sensual dimension of how we obtain food. Finally, Martin Nave looks at the mascot of otium, the sloth, from a different, biological perspective: as a living being whose sole activities are to eat, digest (albeit very slowly) and excrete.

With these various strands connecting eating and gustation to the experience of otium, we are pleased to be able to offer you a varied buffet with our first issue as the new editors of *Muße Magazine*. Bon appétit!

*Farha Noor, Melina Munz and Inga Wilke*

### Empfohlene Zitierweise:

Farha Noor/Melina Munz and Inga Wilke: Editorial. Edition #7

In: *Muße. Ein Magazin*, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. I.

DOI: 10.6094/musse-magazin/5,7.2020.1

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/ausgabe-7/>

To quote use the page numbers of the PDF-Version.

# Inhalt

Ausgabe 01/2020

Leitartikel	
Of Forgotten Foods and Gustatory Memory	
Rakhshanda Jalil	1
Wissenschaftlicher Beitrag	
Deutsche Gourmets in Paris – Zur Wahrnehmung der frühen „Restaurants“	
René Waßmer	9
Essay	
Eine gute Zeit, und eine geteilte Erfahrung: Schweine finden, schlachten und essen	
Yannick van den Berg	19
Wissenschaftlicher Beitrag	
Text als Essen und Essen als Text	
Judith Müller	39
Werkstattbericht	
Kochen in einer anderen Zeit	
Moritz Munz-Verrino	48
Interview	
Muße zwischen Wildkräutergenuss und Gesellschaftsutopie	
Melina Munz im Gespräch mit Dr. Markus Strauß	53
Essay	
„Fettklößchen“ oder Die Muße der Anderen	
Karin Parienti-Maire	61
Miszelle	
Back to the basics, or: about conceptional approaches of living	
Martin Nave	72



Muße. Ein Magazin. ISSN 2364-2815. [www.musse-magazin.de](http://www.musse-magazin.de)

## Impressum

Muße. Ein Magazin.

ISSN 2364-2815

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg

SFB 1015 Muße

79085 Freiburg

Vertreten durch die Herausgeberinnen:

Farha Noor, Melina Munz, Inga Wilke





Leitartikel

## Of Forgotten Foods and Gustatory Memory

Rakhshanda Jalil



Image Credit: Rakhshanda Jalil

Marcel Proust wrote an epic novel in seven parts called *In Search of Lost Time* or *Remembrance of Things Past* (*À la recherche du temps perdu*) where he dwelt on the notion of involuntary memory and how food is connected to one's past, especially one's childhood. In a passage that has made the Madeleine cakes immortal, he describes the petite cakes he remembers tasting as a child when he would visit his aunt Leonie in the small town of Combray. One day when his mother offers him the same cake, he is transported to his childhood; this is how he records his gustatory journey into the past:

'She [his mother] sent for one of those squat, plump little cakes called 'petites madeleines,' which look as though they have been moulded in the fluted valve of a scallop shell. And soon, mechanically, dispirited after a dreary day with the prospect of a depressing morrow, I raised to my lips a spoonful of the tea in which I had soaked a morsel of the cake. No sooner had the warm liquid mixed with the crumbs touched my palate than a shiver ran through me and I stopped, intent upon the extraordinary thing that was happening to me. An exquisite pleasure had invaded my senses, something isolated, detached, with no suggestion of its origin. And at once the vicissitudes of life had become indifferent to me, its disasters innocuous, its brevity illusory -- this new sensation having had the effect, which love has, of filling me with a precious essence; or rather this essence was not in me, it was me. I had ceased now to feel mediocre, contingent, mortal. Whence could it have come to me, this all-powerful joy? I sensed that it was connected with the taste of the tea and the cake, but that it infinitely transcended those savours, could not, indeed, be of the same nature. Where did it come from? What did it mean? How could I seize and apprehend it?'<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Marcel Proust: *In Search of Lost Time. Vol. I: Swann's Way*. Transl. C. K. Scott Moncrieff and Terence Kilmartin. London: Vintage Books 2005, pp. 51-52.

This is an extract that merges two essays from a book by the author, Rakhshanda Jalil. The book is titled *But You Don't Look Like A Muslim* and was published by Harper Collins India in May 2019.



The purpose of this somewhat circuitous introduction is to recapture my own half-buried, half-forgotten memories of my childhood and youth triggered recently by a sip of am-ras made by my mother. One spoonful of that warm gruel of semolina, sugar and chunks of unripe mango spiked with cloves was enough to transpose me to my grandparents' home – 1 Shibli Road, Aligarh, the university town in western Uttar Pradesh– where my siblings and I used to spend the better part of two months during our annual school holidays. The days seem a blur of the blistering loo wind that sears and scorches its way through Upper India, mangoes kept in tubs of cold water and devoured by the dozen and afternoons spent gossiping amid a gaggle of female relatives who lolled about on white chandni-covered takhts in rooms redolent with the smell of wet earth wafting from water-drenched khus ki tatti. Forbidden to go out, we consumed vast amounts of kharbooze ke beej, kakdi and leechis in between raucous games of Ludo and Carom. The ladies would bestir themselves only at the time of the Asir prayer in the early evening to bathe, pray and return resplendent in their crinkled cotton dupattas trailing mini clouds of the attar of rose or sandal. In their absence, the minions would have gotten to work: spraying the aangan with water to 'settle' the dust, setting up a huge rattling 'pedestal fan' that provided a constant monotonous backdrop to the evening's proceedings (whose drone is as intertwined with my memory as the scent of damp earth emanating from the aangan), plucking handfuls of the mogra, bela and motiya flowers that grew all along the courtyard and piling them on the chowkis. Someone would fill water from the hand pump into the clay matkas, putting gleaming upturned katoras to cover the mouths from dust and flies. There being no RO water filters back then, I can't remember being any the worse for drinking ground water stored in earthenware pitchers!

By five or so, the family would gather in the verandah (or the poetic-sounding baramda as it was called). Amma, my grandmother, would hold court in her chintz gharara and white chikan kameez with a chuna-hua dupatta looped around her neck as the rest of us gathered to pay obeisance and enjoy the fruits of plenty she knew how to gather with great gustatory intuition. Looking back, I marvel at the native wisdom of the women of her generation who knew, instinctively, how best to use fresh, seasonal produce. Every morning, shortly after breakfast, she would open her ledger to write down the accounts, proceed to the pantry to portion out the provisions, then send someone to the local market to fetch whatever fruits and vegetables that were in season. This would be supplemented by what grew in her own garden – guavas would be turned into marmalade, lime into copious amounts of squash, unripe mangoes into chutney and murabba, and the gummy lasaunda (aka labheda) into a deliciously vinegary

This is an extract that merges two essays from a book by the author, Rakhshanda Jalil. The book is titled „But You Don't Look Like A Muslim“ and was published by Harper Collins India in May 2019.

pickle. Early lessons in gastronomic improvisations were given when we, as children, played a rustic version of ‘house-house’ called hund-culiya. Boys and girls were encouraged to cook rice, dal or vegetables in tiny earthen pots and shown how two bricks and a fistful of dry twigs could be turned into a cooking stove, and chipped enamel plates and a bunch of gloriously mismatched spoons could be perfectly acceptable kitchenware.

However, looking back, those summer evenings of extended bingeing must have required long hours of preparation. In an age innocent of the tetra pack when everything was cut, chopped, pound, prepared afresh, when ice was bought in large slabs from the bazaar and stored on a bed of sawdust, when fruits were not peeled but washed in ‘pinkie’ (a solution of potassium permanganate), when the ladies of the house chose ingredients known for their thandi taseer or cooling properties, when ice-creams were hand-churned in a labour-intensive bucket-with-a-handle contraption that clanked and groaned with every crank, I marvel at the industry and ingenuity of our culinary traditions. Coming back to the evening repast, first, a sherbet would be brought in. Usually made of phalsa, a tart-sweetish purple berry that seems to have disappeared from urban India, it came spiked with rock salt and crushed ice. Some days there would be the glutinous bel ka sherbet made from wood apples that grew plentifully on the trees in this part of the country, but that was a strictly acquired taste for city-dwellers like us – as was sattu, a home-made concoction of coarsely ground pulses and cereals that for all its high-fibre goodness tended to be thick and gruelly and instead of sliding smoothly down one’s throat needed a fair bit of gulping and gagging. The sherbet would be followed by an array of goodies: kharbooze ka falooda (melon halves with the insides scooped out and the fleshy part mixed with crushed ice and a dash of ground cinnamon and sugar); chane ki dal ki kabooli (soaked and parboiled dal mixed with finely chopped onion, tomato, green chilli, coriander, salt and ground roasted cumin); dahi ki phulkiyan (small gram flour dumplings dunked in whipped curd, seasoned with crushed garlic, roasted cumin, red chilli powder and salt); and tiny aloo ke samosa (potato-filled samosas) eaten with chutney made from mint leaves and raw mango. Of course, there would be tea to follow but who cared for that in the heat?

As the younger children played energetic games of hide and seek and I Spy (always called ‘Ice-pice’), the older ones would be put to task: either cleaning out the paan-daan, rinsing out the muslin cloth for keeping the paan damp, occasionally even cutting the betel nut with the sarota at great risk of having a finger or two chopped off. The more industrious ones strung the bela, champa, mogra flowers into tiny garlands which would then be wound around the matkas. My memo-

ry of those summer evenings is redolent with the tremulous smell of these summer flowers. And of drinking water in silver katoras, water that smelt faintly of bela flowers, the same bela flowers that my mother wore braided in her hair and studded in her ear lobes like ornaments.

How distant that world seems now yet how real, still, in my memories!

This gustatory journey into my past would be incomplete without recalling my father and his great love for food, especially food cooked the right way and eaten in the correct manner. A doctor by profession, a practising Muslim who fasted during Ramzan and relished the special foods made in Muslim households during Ramzan, my memories of this holy month of fasting are intermingled with my memories of Abbu, my father.

My earliest memories of Ramzan are of Abbu, sitting at the dining table making kachalu. The odd part was that he began to assemble this rather simple dish in the late afternoon, in fact a couple of hours before iftaar (the end of fast at dusk). I guessed that is when he was most hungry and he chose to while the time doing mundane chores like peeling, coring, chopping. His version of the kachalu usually comprised: guavas, apples, bananas, oranges and grapes, though others have been known to add a dash of pomegranates for extra colour or a handful of chiku for extra sweetness. Once done, he would cover the bowl and let it sit on the table. Years later, I figured that the kachalu tastes much better if made ahead because the fruit soaks in the lemon juice, pepper, sugar and rock salt that is sprinkled on top of the cut fruit. The whole thing does become a bit pulpy, but since the kachalu is essentially different from its western cousin, the fruit salad, which relies on the crispy crunchiness of the diced fruit for effect, the mushiness is quite all right – you might even say, it is kosher.

Abbu has been gone for over 15 years. The rhythm of my mother's household faltered for the first few years but such is the inevitability of Time that some things soon fall back into place. Now my mother makes the kachalu, perhaps with less diligence (and I might add, using ordinary table salt instead of the rock salt that gave Abbu's version its unique pungency), but with unfailing regularity. Her flock is scattered in different cities but her home is still redolent with the fragrance of iftaari. She still sends tray loads of goodies to the local mosque and on any given day, when I walk into her home at iftaar time, I can still find a combination of the following on her table: pyaaz aur aloo ke pakode, chane ki daal, hari matar ki ghugni, dahi ki phulki, sonth ki chutney, chhole and/or qeeme ke samose!

This is an extract that merges two essays from a book by the author, Rakhshanda Jalil. The book is titled *But You Don't Look Like A Muslim* and was published by Harper Collins India in May 2019.

The holy month of Ramzan, as many would know, is a period of fasting and prayer, charity and piety, retreat and abstinence. Lasting one lunar month (roughly 29 or 30 days), it culminates with the festival of Eid. The faithful fast during daylight hours, abstaining from both food and water, and eat one meal before dawn known as sehri, and another upon sunset, known as iftaar. I try and keep as many rozas (fasts) as I can – time, weather and circumstance usually dictate the number of rozas I manage to keep during any given Ramzan; however, much though I have tried, I cannot match the culinary spread of my parents' home in my own at iftaar time. Nor have I always, I must confess, managed to send tray loads of home-cooked savouries to the nearest mosque, it being customary to feed the needy and the wayfarer during Ramzan; sending money, instead, seems simpler, even pragmatic.

Pragmatism aside, I am reminded of the years gone past when my siblings and I were still at home and my parent's nest was full. Ramzan then had seemed to us an extended period of fasting and feasting. I remember how the rhythm of the household changed; the kitchen slept through breakfast and lunch and geared up to provide iftaar and dinner, followed in quick succession by sehri. With different members of the household having different preferences for sehri, the table ended up looking like a buffet with something for everyone's taste. Some preferred to have the usual roti, subzi, ande aloo – foods with fibre that stay in the stomach for longer and provide sustenance all through the day. Hapshi Halwa – the political incorrectness of its name notwithstanding, considering its literal meaning is 'Negro sweet', is a richer version of Turkish Delight made with cornflour, nuts, sugar and ghee was also eaten for the same reason – being 'heavy' it stayed in the stomach longer and provided heat. A traditional sehri favourite used to be the sweet syrupy doodles known as jalebis left to soak overnight in milk, or pheni, an extremely fine version of vermicelli bought ready-made in what looked like monstrously large birds' nests, and were, like jalebis, dunked in warm milk. Others, who were squeamish about eating a large meal at that time of the night, usually ate toast, eggs or fruit. The smokers took care to have several quick ones and the tea and coffee drinkers similarly tanked up for the day! There was always some member of the household who invariably overslept and despite repeated reminders and incessantly-ringing alarms, invariably straggled in when everyone was nearly done causing a flurry of last-minute gobblings and gulplings accompanied with frantic glances at the wall clock because sehri timings were listed in an almanac and even a minute past the prescribed time was not permissible..

This is an extract that merges two essays from a book by the author, Rakhshanda Jalil. The book is titled But You Don't Look Like A Muslim and was published by Harper Collins India in May 2019.

As the night sky lightened and the proverbial white thread held out

against the sky would begin to show up heralding the end of sehri, some would snuggle back into bed, others stay awake praying or reading till it was time to go our separate ways. My mother, a librarian, would be the first to leave the house. Abbu, a doctor, would head for his clinic, and the four of us to our respective offices/universities/schools. By the evening we would rally around the long dining table waiting to open the fast (not break it!) with a date, followed by a sip of water and then gorge on a wide variety of snacks. Abbu, however, would prefer to eat just a little, go off to say the maghrib namaaz (the prayer offered just after sunset) and then return to concentrate on his dinner. The idea behind the iftaar foods, he believed, was merely to tickle the palate not fill the stomach with heavy foods. For the rest of us, iftaar was serious snack time, with dinner following an hour or so later. The spread usually included some, if not all of the following:

- Pyaaz aur aloo ke pakode: fritters made with onion and lightly boiled potatoes cut in rings and coated in a spicy gram flour paste; green ones with chopped spinach; or with whole green chillies or other seasonal vegetables encased in a spicy batter of gram flour.
- Kachalu: a pungent sweet and sour fruit salad
- Chane ki daal: a light salad of boiled chana dal (split Bengal gram/lentil) which, oddly enough, no one ever thinks of making at any time other than Ramzan;
- Ghughni: sautéed or steamed green peas, seasoned with crushed pepper corns and green chillies
- Dahi ki phulki: gramflour dumplings in beaten curd redolent with crushed garlic and roasted cumin seeds
- Chhole: boiled chick peas seasoned with garam masala and generously studded with chopped tomatoes and onion
- Kaleji: tongue-tickling bite-sized pieces of liver in a methi-flavoured thick sauce
- Qeeme ke samose: mince stuffed in samosas
- Sonth ki chutney: a tart concoction of tamarind, jaggery, chilly flakes, dried ginger. Usually thin and runny with sliced bananas floating on top, it is eaten as an accompaniment with most of the above
- Gallons of good, strong tea!!!

This is an extract that merges two essays from a book by the author, Rakhshanda Jalil. The book is titled *But You Don't Look Like A Muslim* and was published by Harper Collins India in May 2019.

Dinner, in my parent's home, was a serious business during Ramzan.

It had combinations of the following: shaami/seekh/galauti kababs, aloo-gosht, matar-qeema followed by phirni or some other equally substantial sweet. Another family favourite that made an appearance during Ramzan was shahi tukde (literally, ‘royal pieces’!) – a rather elegant way of presenting stale bread by frying up the slices, dipping them in a strong sweet syrup, then pouring cream (Milkmaid more often than not!!!) and topping the whole with strands of saffron and chopped nuts. A particular dinnertime favourite used to be nihari – a rich fragrant, flavoursome, full-bodied meat-on-the-bone curry cooked overnight over a slow fire. This was invariably sent over by some neighbour, friend or relative who ‘specialised’ in making this labour-intensive dish. The meat would melt during the slow cooking and dissolve and the marrow in the bones made the curry thick and gelatinous. This was “soul food” at its best and strictly not for the queasy or the weight watchers. Other winter favourites eaten during Ramzan for their heat-giving properties used to be paaye (trotters), chuqandar gosht (beetroot chunks cooked with beef or mutton in a rich ruby-red curry) or shab degh (literally meaning the ‘night dish’ though it comprised thick rounds of turnip cooked with meat).

But, for a truly memorable iftaar dinner there was nothing to compare with the divine haleem – a meal in itself – made by cooking together pound barley, oats and de-husked wheat kernels, rice, pulses and meat garnished with ginger juliennes, slivers of browned onions, chopped coriander, piping hot ghee. It had to be eaten with lots and lots of green chilly to make you go up in smoke and a small side dish of plain yoghurt to put out the fire. Incidentally, haleem was also an epicure’s delight and a one-dish wonder at special haleem parties. Ironically, it means ‘modest’ or ‘frugal’ in Arabic. There are many apocryphal stories surrounding the haleem and every family has its own closely-guarded version of how best to cook and, equally important, serve it. The one story that most seem to agree about is the one about its origins: that it was a camp dish, comprising whatever scraps of meat and lentils were at hand for the small embattled group fighting the epic Battle of Karbala in 679 AD. On the days that haleem or khichda, as it is also called (somewhat inelegantly one might say) in some parts of Upper India, would be made in our home, the Fasting Faithful could ask for no more.

Now, in my own home, when I gulp some tepid soya milk for sehri and rustle a sandwich or tear open a packet of chips or biscuits at iftaar time or air fry some frozen McCains, I am reminded of the old days that were good to the Fasting Faithfuls.

This is an extract that merges two essays from a book by the author, Rakhshanda Jalil. The book is titled *But You Don't Look Like A Muslim* and was published by Harper Collins India in May 2019.

### Empfohlene Zitierweise:

Rakhshanda Jalil: Of Forgotten Foods and Gustatory Memory

In: Muße. Ein Magazin, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. 1-8.

DOI: 10.6094/musse-magazin/5,7.2020.1

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/of-forgotten-foods-and-gustatory-memory/>

Zum Zitieren nutzen Sie bitte die Seitenzahlen der PDF-Version.



Wissenschaftlicher Beitrag

## Deutsche Gourmets in Paris – Zur Wahrnehmung der frühen „Restaurants“

René Waßmer

Wenn um 1800 deutsche Schriftstellerinnen und Schriftsteller nach London oder Paris reisten, dann waren es Fahrten in eine andere Welt, in eine zukünftige Welt. Das politisch zersplitterte Heilige Römische Reich und alle anderen Staatsgebilde auf deutschem Boden waren gegenüber den beiden großen Städten in vielen Punkten rückständig. Von London und Paris aus wurde Europa, wurden große Teile der Welt regiert. Oder wie es die Herausgeber der Weimarer Zeitschrift *London und Paris* im Jahr 1798 formulierten: „Von *London und Paris* gehen die Schläge aus, die in Philadelphia und Calcutta, an der Newa und in der Capstadt oft eher gefühlt werden, als der empfindlichste Electrometer den politischen Beobachtern ihr Ausströmen bemerkbar machen konnte“.<sup>1</sup> Kurz gesagt: Die beiden europäischen Metropolen waren die Taktgeber ihrer Zeit, und das keineswegs nur politisch und militärisch, sondern ebenso hinsichtlich neuer urbaner Lebensformen, an die im deutschen Raum noch lange nicht zu denken war. Für diejenigen Deutschen, die sich nach London oder Paris begaben, handelte es sich folglich stets um eine doppelte Fremdheit. Auf der einen Seite hatten sie sich mit einer anderen Nation auseinanderzusetzen; aber genauso wurden sie mit einer Welt konfrontiert, die für ihre eigene Heimat noch Zukunftsmusik war.

<sup>1</sup> Friedrich Justin Bertuch u.a. (Hg.): *London und Paris* 1 (1798), S. 4.

Unter all den Gegenständen, die sie dabei in den Blick nahmen, sticht in den unzähligen Reise- und Korrespondentenberichten um 1800 besonders das Thema der Kulinarik, des Essens und Trinkens heraus. Kein Wunder: London und Paris waren Umschlagplätze von



kulinarischen Waren aller Art und ihre Infrastruktur ermöglichte eine Vielzahl und Vielfalt von gastronomischen Einrichtungen, die andernorts noch nicht oder nur eingeschränkt denkbar waren. Während nun aber London – um 1800 geradezu stereotyp – als nüchterne Hauptstadt Europas dargestellt wurde und scheinbar eher das frugale Mahl auf der britischen Insel dominierte, rückte mit Blick auf die kulinarischen Besonderheiten vor allem Paris in den Mittelpunkt der deutschen Berichte. Paris war der europäische Ort, an dem die neuen Wege der Ernährung und der Gastronomie erkundet wurden. Zwar hatte es gerade vor und während der Französischen Revolution starke Mangelerscheinungen und sogar Hungersnöte gegeben, aber mit dem Abklingen der innenpolitischen Verwerfungen schienen sich auch die kulinarischen Lebensverhältnisse zu verbessern. So berichtet beispielsweise Ernst Moritz Arndt, später Franzosenhasser und Agitator in den preußischen Befreiungskriegen, über seine Reise im Sommer 1799: „Paris hatte während meines Aufenthalts eine sehr wohlfeile und gesegnete Zeit [...]. So eine Fülle, so ein Ueberfluß war an allem, was nur der Mensch zur Nahrung und Schwelgerei gebraucht“.<sup>2</sup> Kaum ein Reisebericht, kaum eine Darstellung aus der französischen Hauptstadt, die nicht auch ein Kapitel den kulinarischen Einrichtungen und Gewohnheiten der Stadt widmete. Und nicht weniger wurde bei diesen Schilderungen häufig ein neuartiges Phänomen der gastronomischen Kultur beobachtet: das Restaurant.

<sup>2</sup> Ernst Moritz Arndt: *Reisen durch einen Theil Teutschlands, Ungarns, Italiens und Frankreichs in den Jahren 1798 und 1799*, Bd. 3, Leipzig: Heinrich Gräff 1804, S. 360–362.

Natürlich waren die Restaurants und ihre Betreiber – die ‚Restaurateure‘ – in der Sache nicht neu, sondern altbekannt. Gasthäuser und Lokale waren seit jeher in der europäischen Kultur präsent und schon im alten Rom gab es beispielsweise Orte, an denen man sein Mahl jenseits der eigenen vier Wände einnehmen konnte. Was um 1800, genauer wohl erstmals 1765, neu war, war folglich nicht die Sache, sondern der Begriff. Wenn man den lokalen Legenden Glauben schenken darf, dann war es eben im Jahr 1765 ein Wirt namens Boulanger, der in Paris erstmals ein Gasthaus so benannte. Er soll über seiner Eingangstür einen biblischen Vers des Matthäus-Evangeliums angebracht haben: „Kommet her zu mir, alle, die ihr mühselig und beladen seid; ich will euch erquicken“ (Matt. 11, 28).

Wenige Jahre später war das Wort sinnbildgebend für die stärkende Küche geworden und brach sich bis in unsere Zeit seine Bahn. Dass sich ‚Restaurant‘ dabei ursprünglich nicht auf den Ort selbst, sondern auf die angebotenen ‚wiederherstellenden‘ Speisen (noch genauer Suppen und Brühen) bezog, dürfte heute kaum noch jemandem

bekannt sein. Blickt man in informierte Forschungen zur Geschichte des Restaurants (vor allem das Buch *The Invention of the Restaurant* von Rebecca Spang ist höchst informativ), so trifft man rasch auf die Erkenntnis, dass es sich bei der Anekdote des ‚ersten Restaurants‘ wohl um eine Legende handelt. In den historischen Quellen findet sich kein Wirt Boulanger und es ist wohl allemal wahrscheinlicher, dass die Ursprünge des Begriffs nicht endgültig und ohne die nötige Legendenbildung zu klären sind. Der zeitgenössische Durchbruch indes war nicht aufzuhalten: Darf man den in einschlägigen Publikationen kolportierten Zahlen glauben, gab es bereits um 1800 zwischen 500 und 600 sogenannte ‚Restaurateurs‘ in der französischen Hauptstadt.<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Vgl. Gert von Paczensky/Anna Dünnebieber: *Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München: Albrecht Knaus 1994, S. 138.

Auch wenn sich die begriffliche Geburt des Restaurants nicht zweifelsfrei aufklären lässt, wirft die sich rasch Bahn brechende und in den deutschen (Reise-)Berichten omnipräsente Neuerung trotzdem Fragen auf. Was hatte man sich um 1800 genau unter einem Pariser ‚Restaurateur‘ vorzustellen? Dienten diese Einrichtungen nur der ‚Restauration‘, der körperlichen Wiederherstellung, um nach harter Arbeit für weitere harte Arbeit gestärkt zu werden? Oder hatten die frühen Restaurants nicht vielleicht auch andere Funktionen? Waren sie gar Orte, an denen gesellschaftliche Strukturen ausgehandelt wurden und an denen man eben nicht nur ein rasches Mahl einnahm, sondern gerne jenseits von äußeren Zwängen und sozialen Zweckhaftigkeiten verweilte? Man könnte kurzerhand fragen: Waren die frühen Restaurants unter Umständen Mußeorte, die eben nicht nur – wie ihrem Namen nach – eine funktionalisierte körperliche Wiederherstellung anboten? Waren sie Einrichtungen, in denen man die städtische Hektik, die Betriebsamkeit, den urbanen Trubel hinter sich lassen konnte und stattdessen seine Zeit jenseits von all den so oft kritisierten großstädtischen Bedingungen verbrachte?

Wer Antworten auf diese Fragen erhalten möchte, kommt nicht umhin, sich zunächst damit auseinanderzusetzen, wie die Restaurants eigentlich von den deutschen Beobachterinnen und Beobachtern wahrgenommen wurden. Noch einmal sei daran erinnert: Für die Reisenden handelte es sich von vornherein um fremde Orte – um solche, die zunächst einmal neuartig und innovativ erscheinen mussten. Und nicht weniger galt dies für die angesprochene Leserschaft, die ihre Reisen größtenteils nur im Lehnstuhl unternahm und daher besonders auf detaillierte Informationen angewiesen war.

Es überrascht somit nicht, dass sich in entsprechenden Schilderungen stets recht ausführliche Einführungen dazu finden, was man sich

eigentlich unter einem ‚Restaurateur‘ vorzustellen habe. Beispielhaft hierfür steht August von Kotzebues Reisebericht *Erinnerungen aus Paris im Jahre 1804*. Kotzebue, der damals und heute viel eher durch seine um 1800 höchst populären Dramen sowie seine tragische Ermordung durch den Burschenschaftler Karl Ludwig Sand im Jahr 1819 bekannt wurde, schildert einen seiner Parisaufenthalte. Nicht nur sein persönliches Aufeinandertreffen mit Napoleon I. verarbeitet er auf rund 600 Seiten Reisebericht, sondern er widmet auch den „Pariser Gewohnheiten und Sitten“ sowie noch genauer „Essen und Trinken“<sup>4</sup> seine Aufmerksamkeit. Und es dauert nicht lange, bis er auf die ‚Restaurateurs‘ – die „bessern“, um es ganz genau zu nehmen – der französischen Hauptstadt zu sprechen kommt. Mit seinem Lob hält er nicht hinter dem Berg: Die Restaurants seien „eine der angenehmsten Einrichtungen die ich kenne“ (S. 255). Hier würden „längs den Wänden lauter kleine gedeckte Tische zu einer auch zwei Personen“ stehen, an denen man, „wenn man Lust hat, wohl mit den Nachbarn schwatzen kann, aber auch wieder weit genug von einander, um, wenn man nicht mit Fremden reden mag, ungestört bleiben zu können“ (S. 255). In Kotzebues einführenden Worten beantwortet sich bereits eine vorhin gestellte Frage: Die ‚Restaurateurs‘ boten nicht nur die Möglichkeit, sich energetisch wiederherzustellen, sondern waren ebenso Schauplätze der Geselligkeit. Immer vorausgesetzt, man selbst war an solcher Geselligkeit überhaupt interessiert. Doch Kotzebue geht erst einmal nicht weiter auf das gesellschaftliche Beisammensein ein, sondern will dem deutschen Lesepublikum zunächst die einzelnen Abläufe in den Restaurants näher bringen. Es versetzt ihn in großes Erstaunen, dass man hier unverzüglich von „zierlich gekleidete[n] Kellner[n]“ bedient wird, die einem die „Carte“ überreichen, „das heißt, die Liste aller an diesem Tage vorrätigen Speisen und Weine, mit dabei gesetzten Preisen jeder Portion“ (S. 255). Und mehr noch: Für den ausländischen Gast hätten die ‚Restaurateurs‘ etwas ganz Besonderes zu bieten, denn „wer etwa gar kein Französisch verstände, könnte auch recht gut stumm bleiben, und nur mit dem Finger auf den Namen der Speise deuten, die er begehrt“ (S. 256). Schnurstracks, so der Reisende, schaffe der Kellner dann die bestellte und bereits vorgekochte Mahlzeit herbei. Habe man alles verspeist, könne man schließlich „la Carte payante“, zu Deutsch die Rechnung, verlangen und wieder gestärkt das Etablissement verlassen.

<sup>4</sup> August von Kotzebue: *Erinnerungen aus Paris im Jahre 1804*, Berlin: Heinrich Frölich 1804, S. 241.

Doch Bestellen, Bedienen und Bezahlen sind für Kotzebue nur die eine Seite gastronomischer Faszination. Nachdem er den beispielhaften Besuch geschildert hat, kommt er noch einmal genauer auf die zur Auswahl stehenden Speisen zu sprechen. So gebe es bei

einem ‚Restaurateur‘ im Palais Royal, dem um 1800 wichtigsten Versammlungsort der Pariser Bevölkerung, allerhand Bestellmöglichkeiten: neunerlei Suppen, sieben Gattungen von Pasteten, fünfundzwanzig verschiedene hors d’oeuvres, vierzehn Arten Rindfleisch, einunddreißig Entrées vom Geflügel sowie achtundzwanzig vom Kalbs- und Hammelfleisch. Damit nicht genug: Weitere achtundzwanzig Fischgerichte, fünfzehn Arten des Bratens, vierundzwanzig Beilagen wie Zugemüse und Eierkuchen und schließlich noch weitere einunddreißig Sorten an Dessert könnten geordert werden. Wer sich einen Begriff vom kulinarischen Überfluss der vornehmeren Pariser ‚Restaurateurs‘ um 1800 machen möchte, ist bei Kotzebue an der richtigen Stelle. Und der Reisende bleibt nicht dabei stehen, nur eines der vornehmeren Lokale zu testen und seinen Geschmack dort auszuleben. Er weist nämlich genauso darauf hin, dass in Paris kulinarisch auch für all diejenigen gesorgt sei, die nicht das nötige Kleingeld zu einem teuren Besuch hätten. So habe es viele weitere Restaurants, in denen man für ein vergleichsweise kleines Geld eine ordentliche und sättigende Mahlzeit erhalte. Trotzdem deutet Kotzebue hier an, was für jegliche Pariser kulinarische Vergnügungskultur um 1800 und letztlich bis heute gilt: Zur Verfügung stand und steht sie nur denjenigen, die sich die Teilnahme (finanziell) leisten können. In der Aussage, für vielerlei Geldbeutel sei mit den Pariser Restaurants ersten, zweiten oder auch dritten Ranges gesorgt, verbirgt sich zugleich das Eingeständnis sozialer und ökonomischer Ungleichheit. Und man darf mit Blick auf die Reisenden selbst auch nicht vergessen: Wer sich um 1800 eine Reise nach Paris und einen Aufenthalt dort leisten konnte und dies nicht gerade tat, um in der Hauptstadt Arbeit zu finden, der musste finanziell bereits vergleichsweise gut versorgt sein.

Aber jenseits von gesellschaftlicher Teilhabe und Verfügbarkeit ist die eingangs gestellte Frage zu wiederholen: Waren die ‚Restaurateurs‘ lediglich Anbieter einer körperlichen und energetischen Wiederherstellung? Beschränkten sie sich darauf, in Windeseile ein vorbereitetes Mahl zu servieren und zwecks Gewinnmaximierung eine möglichst hohe Schlagzahl von Besucherinnen und Besuchern zu haben? Auch, muss man sagen – aber eben nicht nur. Ein Blick in die bereits zitierten Reiseberichte Arndts und Kotzebues zeigt rasch, dass es damit keineswegs bewandt war, sondern die frühen Restaurants auch anderes anbieten konnten. Das zeigt sich beispielsweise bei Kotzebue, wenn er auf mögliche Wartezeiten nach der erfolgten Bestellung eingeht. Sei es dem Kellner einmal nicht möglich, das Gewünschte stante pede zu servieren, müsse man die Wartezeit auch zu verbringen wissen: „Dann vertreibt unterdessen der Gast sich die

Zeit entweder mit einer andern Schüssel, oder er mustert die Gesellschaft, oder er lieset die öffentlichen Blätter, deren immer einige der vielgelesensten da liegen“ (S. 256). In der zunächst einmal unfreiwillig entstehenden Wartezeit, so der Bericht, werde es den Gästen abrupt möglich, die Zeit anderweitig und nach eigenem Gefallen zu verbringen. Was bei Kotzebue noch vergleichsweise andeutungshaft bleibt, ist in Arndts Reisebericht umso weiter ausgeführt. Er macht viel stärker als sein literarischer Zeitgenosse deutlich, dass eine Beschränkung auf rein kulinarisch-wiederherstellende Funktionen allzu verkürzt wäre. Er weiß zu berichten: „Bei den vorzüglicheren Restaurateurs findet man zu den gewöhnlichen Stunden immer muntere und feine Gesellschaft. Wo man auch seine Stelle nehmen mag, man hat sogleich eine muntere und ungezwungene Unterhaltung, die immer in den Schranken der Artigkeit und Anständigkeit bleibt und es nie vergißt, daß, wo gesittete Menschen sind, die Sitte walten muß, und daß ein Ort, wo jeder für sein Geld lebt, kein Recht giebt, pöbelhaft und unhöflich zu sein“.<sup>5</sup> Arndt macht eines deutlich: In den Pariser Restaurants bietet sich nicht zuletzt für den deutschen Fremden die Möglichkeit, mit der geselligen Bevölkerung in Kontakt zu treten. Dies alles scheint jedoch jenseits von irgendeiner Zweckgebundenheit stattzufinden, stattdessen sei es ‚munter‘ und ‚ungezwungen‘. Jede und jeder kann Arndt zufolge ihrem oder seinem Drang nach einer lustvollen Unterhaltung folgen und einem mußevollen Zeitvertreib nachkommen. Dabei ist es seiner Auskunft nach auch gleichgültig, an welchen Ort man sich genau begeben und an welchen Platz man sich setze. Die Pariser ‚Restaurateurs‘ – aber wieder: nur die ‚vorzüglicheren‘ – bieten Arndt zufolge daher Rückzug und Trubel im selben Moment. Während sich die Gäste einerseits von der immer wieder topisch angeführten Betriebsamkeit der Pariser Straßen zurückziehen, geraten sie sogleich mitten in eine neue Menschenmasse. Nur eine Bedingung dafür führt er explizit einschränkend an: Alles, was man an Geselligkeit in den Gaststätten auslebe, müsse freilich sittsam und wohlgezogen bleiben. Und auch zeitlich gibt der Reisende dem unwissenden deutschen Lesepublikum einen Hinweis mit auf den Weg: „[Z]wischen drei und sechs Uhr ist die größte Frequenz und diese Stunden muß man also mithalten, wenn man wahres Vergnügen und Vortheil von der Gesellschaften haben will“ (S. 379).

<sup>5</sup> Arndt: *Reisen*, S. 381.

‚Vergnügen‘ und ‚Vortheil‘ sind die zentralen Stichworte, mit denen Arndt den Restaurantbesuch charakterisiert. Das ist ein frappierender Befund: Die Tatsache, dass man hier eine Stärkung zu sich nehmen kann und sich den kulinarischen Angeboten widmen

könnte, ist vollständig in den Hintergrund gedrängt. Für den deutschen Reisenden sind die Restaurants dagegen Tummelplätze der Geselligkeit, von denen gerade rückständige Deutsche ganz besonders profitieren können. Wer sich Arnchts Reisebericht einmal komplett zu Gemüte führt, erkennt nicht nur, dass der spätere Franzosenhasser und Agitator in seinem frühen Text eine genuin positive und lobende Position gegenüber den westlichen Nachbarn vertritt. Er behauptet vielmehr noch, gerade der rückständige Deutsche könne von den Französischen und Franzosen, von den Pariserinnen und Parisern manches in puncto geselligem und gesellschaftlichem Umgang lernen. Auch für die Restaurants macht er diesen Punkt stark: „Man braucht nur ein Fremder zu seyn, um selbst hier mancher Auszeichnungen und Zuvorkommungen von den Einheimischen zu genießen. Hier kann man die Kunst der Geselligkeit und leichten Unterhaltung lernen, hier kann man erfahren, was es ist, von allen Dingen unter der Sonne fröhlich und leicht, und doch nicht leidenschaftlich und wüthend zu sprechen, weil nichts so sehr einer allgemeinen Frohherzigkeit schadet“ (S. 381). Die geselligen Restaurants erhalten bei Arndt folglich eine geradezu didaktische Note. Durch den Aufenthalt hier – beim besten Willen spielt aber die Kulinarik keine Rolle mehr – könne der in geselligen Umgangsformen unkundige und rückständige Deutsche lernen, wie man sich bestmöglich in Gesellschaft verhalte. Was Arndt hier schildert, lässt sich schließlich unter dem Begriff der Muße fassen. Beim Erlernen sozialer Umgangsformen in einem ‚munteren‘ und ‚ungezwungenen‘ Ambiente scheinen die Akteurinnen und Akteure von anderen Verpflichtungen befreit und geben sich dann dem Moment der Vergnügung und der Geselligkeit hin, um schließlich durch neues soziales Wissen bereichert das Lokal zu verlassen. Die Szenerie changiert zwischen selbstzweckhafter Ausgelassenheit einerseits und der produktiven Aneignung gesellschaftlicher Umgangsformen andererseits. Explizit bezieht Arndt dies jedoch auf die deutschen Beobachterinnen und Beobachter. Wie indes die Pariserinnen und Pariser den Restaurantbesuch empfinden, spielt für ihn keine Rolle.

Wie sich an einem anderen Beispiel zeigt, müssen Mußeformen in den frühen Restaurants für die deutschen Berichterstatterinnen und Berichterstatter jedoch nicht zwingend mit einer Teilnahme am dortigen (geselligen) Geschehen verbunden sein. Denn auch die Beobachtung der Vorgänge an einem solchen Ort – die gleichwohl bei Kotzebue und Arndt ebenfalls implizit präsent ist – rückt unter diesem Gesichtspunkt ins Blickfeld. So berichtet beispielsweise ein anonymes Korrespondent der um 1800 populären Zeitschrift *London und Paris* im Jahr 1810, dass gerade die Sonntage einen besonderen

<sup>6</sup> *London und Paris* 23 (1810), S. 190.

beobachtenden Genuss versprechen. Er hält fest, „[w]er sich eine Lust machen will, der gehe einmal Sonntags früh zu einem Restaurateur des zweiten oder dritten Ranges, wozu ein *Déjeûné à la fourchette* leicht den Vorwand giebt, und sehe dort das rege Leben und Weben“.<sup>6</sup> Und mehr noch: „Nichts ist lustiger und unterhaltender, als einen Gewürzkrämer aus der *Rue St. Denis* Sonntags mit Weib und Kindern beim Restaurateur essen zu sehen“ (S. 201). Die Position des Korrespondenten ist eindeutig: Für einen lustvollen Beobachter, der das ‚Leben und Weben‘ von Paris beobachten möchte und dabei besondere Unterhaltung erfahren will, ist ein ‚Restaurateur‘ (vorzugsweise hier nun aber nicht der ersten Klasse) eine unausweichliche Anlaufstelle. Kein Wunder, dass der Korrespondent sie nachfolgend einmal näher in den Blick nimmt und dem Lesepublikum einen genaueren Eindruck verschaffen möchte.

Just seine Schilderung zeigt aber, dass sich die gesellschaftlichen Funktionen der Restaurants letztlich als ambivalente Kippfigur erweisen. Wo bei Arndt noch die muntere Geselligkeit ohne erkennbare funktionale Hintergedanken seitens der Pariserinnen und Pariser dominiert hatte, erweist sich das Bild nach der Lektüre des Korrespondentenberichts als schattierter. Gleich zu Beginn seiner näheren Inspektion nimmt er eine personelle Unterscheidung vor, die bereits in diese Richtung deutet. So lassen sich seiner Auskunft nach zwei „Hauptklassen“ von Menschen ausmachen, die sich in die Restaurants begeben. Zum einen all jene, die auch einmal einer Kost frönen möchten, die der schlechten Verpflegung der anderen Wochentage gegenübersteht. Sie würden dementsprechend in die Restaurants kommen, „um zu *genießen*“. Demgegenüber identifiziert der Korrespondent eine zweite Personengruppe, die „um zu *sehen*“ die Lokale besucht. Es handle sich um „sogenannte *vornehme Leute*, die [...] um einmal das Vergnügen zu haben, recht frohe und hungrige Menschen essen zu sehen, eine Partie beim Restaurateur mit einander verabreden“ (S. 201). Als schlagendes Beispiel dient dem Korrespondent der bereits zuvor angesprochene Gewürzkrämer. Mit seiner ganzen Familie besucht er den ‚Restaurateur‘ – und schon in seiner und in der Kleidung der Familie spiegelt sich ein anderes Verhältnis zum Restaurantbesuch, wie es beispielsweise noch bei Arndt hervorgestochen hatte. Es steht jetzt nicht mehr das gesellige Beisammensein im Mittelpunkt, es dominiert nicht mehr Munteres und Ungezwungenes. Der Besuch der Gewürzkrämer-Familie hat vielmehr eine einstudierte, eine theatrale und inszenierte Note. Das verdeutlicht der Korrespondent nicht nur anhand der Kleidung: Auch ihr Verhalten folgt sozial angeeigneten Regeln und lässt sich letztlich als Anpassung an frühere aristokratische Normen lesen. Das

Restaurant wird zu einem Aushandlungsort gesellschaftlicher Geltung, in dem das Sehen und Gesehen-Werden vor allen anderen Dingen Vorrang genießt. Besonders deutlich spiegelt sich dieses Verlangen in einer kleinen Szene, in der sich ein Provinzbewohner zur Tischgemeinschaft gesellt: „Während dieser Unterhandlungen [gemeint ist die Wahl der Gerichte, RW] hat ein Mann, der nur vor wenig Stunden aus der Provinz angekommen ist, und jetzt zum ersten Male bei einem Pariser Restaurateur erscheint, sich an einem kleinen Tische zunächst neben unsrer Familie niedergelassen“ (S. 205). Nicht lange, und es kommt zu ersten Problemen: Der Provinzler kann mit den „kauerwälschen Namen“ (S. 205f.) der Speisekarte nichts anfangen und deshalb lehnt sich der Gewürzkrämer alsbald hinüber, um dem Unwissenden allerhand Speisen vorzustellen und zu erklären. Er spielt seine sozial privilegierte Position aus und kommt – so der Korrespondent – zu einem unbescheidenen Resultat: „Mit sicherer Selbstzufriedenheit gewahrt dies der Krämer und bedauert im Stillen, daß es in der Bergpredigt unter andern nicht auch heißt: ‚Selig sind, die zu Paris in der *Rue St. Denis* wohnen, denn sie sollen bewundert werden!‘“ (S. 206).

Das Restaurant ist hier explizit zu einem Ort gesellschaftlicher Selbstvergewisserung und -bestätigung geworden. Von tendenzieller Selbstzweckhaftigkeit ist keine Spur mehr, sondern den eigenen sozialen Status auszuleben und zu repräsentieren steht in der geschilderten Szene im Mittelpunkt. Die Episode des Korrespondenten steht zusammen mit den anderen zitierten Textstellen symptomatisch dafür, dass die frühen Restaurants ganz unterschiedliche Funktionen einnehmen konnten. Sie schwankten – zumindest in den hier angeführten Reiseberichten – wiederholt zwischen potenziellen Mußeorten und zweckgebundenen gesellschaftlichen Schaubühnen. Aber auch etwas Zweites ist entscheidend: Das Restaurant wurde vor allem dann als möglicher Mußeort charakterisiert, wenn die Wahrnehmung der fremden Reisenden und des Korrespondenten im Mittelpunkt stand. Die Restaurants dienten den drei zitierten Berichterstattern nicht nur als wichtiger Mosaikstein in ihrer Stadtbeschreibung, sondern waren (didaktische) Spiegel der Pariser Kultur. Für die neuartigen gastronomischen Einrichtungen hat sich dabei eines gezeigt: Für die Deutschen in Paris waren sie faszinierende Lokale, in denen man gerne verweilte und unter Umständen sogar noch etwas von der französischen Lebenskultur lernen konnte. Für die Pariserinnen und Pariser selbst hingegen scheint es sich vor allem um Zentren der eigenen sozialen Repräsentation gehandelt zu haben – so zumindest



die Auskunft der deutschen Reisenden.

### *Quellen*

Ernst Moritz Arndt: *Reisen durch einen Theil Teutschlands, Ungarns, Italiens und Frankreichs in den Jahren 1798 und 1799*, Bd. 3, Leipzig: Heinrich Gräff 1804.

Friedrich Justin Bertuch u.a. (Hg.): *London und Paris, 30 Bde.*, Halle/Rudolstadt/Weimar: 1798–1815.

August von Kotzebue: *Erinnerungen aus Paris im Jahre 1804*, Berlin: Heinrich Frölich 1804.

### *Literatur*

Gunther Hirschfelder/Manuel Trummer: „Essen und Trinken“, *Europäische Geschichte Online* (2013).

Gert von Paczensky/Anna Dünnebieer: *Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*, München: Albrecht Knaus 1994.

Rebecca L. Spang: *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge, Massachusetts/London: Harvard University Press 2000.

Bildnachweis: Honoré Daumier (1808–1879), *Les Délices de Paris – Un diner au restaurant de Palais-Royal; Suite des mêmes délices – Monsieur, une loge au Palais-Royal*; erschienen in: *Le Charivari* (14. Januar 1853) [gemeinfrei, Los Angeles County Museum of Art]

### Empfohlene Zitierweise:

René Waßmer: Deutsche Gourmets in Paris – Zur Wahrnehmung der frühen „Restaurants“

In: *Muße. Ein Magazin*, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. 9-18.

DOI: 10.6094/musse-magazin/5,7.2020.9

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/deutsche-gourmets-in-paris-zur-wahrnehmung-der-fruehen-restaurants/>

Zum Zitieren nutzen Sie bitte die Seitenzahlen der PDF-Version.



Essay

## Eine gute Zeit, und eine geteilte Erfahrung: Schweine finden, schlachten und essen

Yannick van den Berg

Tate Festus Kagumo sagt mir an diesem Tag die ersten, ernstesten Worte:

“Listen,” meint er und hebt den Zeigefinger, “first: Don’t let too many hands on your phone. Second, we are under one roof here, and the main roof is Meekulu. So, whatever you think can go to this house – you give it to Meekulu. Be it money for electricity or whatever. She will know how to distribute it.”<sup>1</sup> Dann steigen wir in seinen weißen Toyota Corolla, knallen die Türen zu, denn sie gehen anders nicht zu, und fahren in Richtung Stadt.

<sup>1</sup> Mit *meme* (Mutter), *tate* (Vater), oder *tatekulu* (Großvater) und *meekulu* (Großmutter) werden Ältere (*elders*, *ovakulupe*) respektvoll angesprochen. Die Titulierungen fehlen in keiner Anrede. Ihnen kommt ein hoher Stellenwert zu, denn es werden damit die soziale Stellung der angesprochenen Person, ihr Alter, ihre Weisheit und ihr Geschlecht geachtet.

Mit seinen Worten referiert Kagumo auf Meekulu Ndapandula, seine Mutter – der Vorsteherin des Hauses und der Familie. Er bedient hier die Vorstellung von ‘Häusern’ oder ‘Haushalten’ mit Meekulu Ndapandula an der Spitze als zentrales – und verwandtschaftlich organisiertes – Moment täglicher Sozialität.<sup>2</sup> Es ist die Vorstellung eines mehrgenerationalen Wohnens, Miteinanders, Arbeitens sowie der sorgsam gepflegten Nachbarschaftsbeziehungen. Indem Tatekulu Kagumo dieses Moment mir gegenüber in so klare Worte fasst, fordert er es gleichzeitig ein. Die an mich gerichtete Botschaft ist eindeutig: Sofern ich die Familie unterstützen wolle, habe ich dies auf die angemessene Art und Weise zu tun – ich gebe, was immer ich gebe, dem ‘main roof of the house’.

<sup>2</sup> Familie wird übersetzt mit *ovaneumbo* (wörtlich: ‘people of the house’) oder mit *edimo*. Thera Crane, Karl Lindgren-Streicher, and Andy Wingo, ‘Hai Ti! A Beginner’s Guide to Oshikwanyama’, 2004, <https://wingolog.org/pub/hai-ti/hai-ti.pdf>. *Edimo* kann auch Familiengeschlecht bedeuten; *eumbo* kann mit Werft, Gehöft, Wohnung übersetzt werden. Hermann Tönjes, *Wörterbuch Der Ovambo-Sprache. Oshikwanyama-Deutsch* (London: Forgotten Books, 2018).

Wir biegen auf eine der sandigen Pisten ein, die vom Dorf Okatate nach Oshikango führen. Da setzt Tatekulu Kagumo von Neuem an. Allerdings, und konträr zu seiner vorherigen Äußerung, verschafft er nun seinem Unmut über die matrilinearen Aspekte dieser Form der Sozialität Luft. Es sei unfair, sagt er und seine schlechte Laune ist

spürbar, dass ein Kind eines Mannes weniger Unterstützung erhalte als das Kind einer Frau. Als Beispiel nimmt er die noch bevorstehende Hochzeit seines Sohnes. Heirate sein Sohn – ein wichtiger Schritt im Leben eines jungen Menschen, auf dem Weg vom Jungen zum Mann und *elder* – so würden sie beide, sein Sohn wie auch Kagumo, vonseiten Meekulu Ndapandulas keine Unterstützung erhalten. Der Vater und sein Sohn gehören nicht denselben Abstammungslinien an. Kagumo gehört zu derjenigen von Meekulu Ndapandula, sein Sohn aber zu derjenigen seiner eigenen Mutter, der Partnerin Kagumos. Für Kagumos Sohn also fällt die Unterstützung der matrilinearen Seite Kagumos weg. Wahrscheinlich, meint Kagumo nach einem kurzen Zögern, sei er der einzige, der sich verpflichtet fühle, seinem Sohn eine gute Hochzeit zu ermöglichen. Wirsch dreht er am Steuerrad seines Toyotas. Wir schweigen eine kurze Zeit.

Im Falle einer Heirat obliegt die Verantwortung der Mutterseite. Die väterliche Seite versucht sodann, den Aufwand der Mutterseite zu überbieten. Das hieraus resultierende Wettstreben der beiden Abstammungslinien gipfelt sodann im feierlichen Zeremoniell der Hochzeit und einem rauschenden Fest am Wohnort des Bräutigams.

Ich lasse mir Kagumos Ausführungen durch den Kopf gehen und erwidere dann, dass der Junge ja eine Mutter hätte. Vorsichtig, denn aufgrund Kagumos initialer Ermahnung, wir wären 'ein Haus' und was ich gäbe, gäbe ich Meekulu, bin ich mir in diesem Moment nicht sicher, welche weiteren Erwartungen mit seiner Äußerung verbunden sind, welches Benehmen nun im Weiteren von mir gefordert ist. Zwar bin – und blieb – ich im Verständnis der meisten meiner namibischen Bekannten ein weißer Europäer. Doch als unverheirateter und kinderloser Mann (*omumati*) dürfte ich einem *elder* nicht direkt in die Augen schauen. Oder widersprechen. Seine Mutter würde ihn doch sicherlich unterstützen, füge ich daher in fragendem Ton hinzu.

Das sei richtig, stimmt Tatekulu Kagumo zu. Doch das Verhältnis zwischen ihm und der Mutter seines Sohnes sei schwierig. Ihre Beziehung sei weder legal noch kirchlich anerkannt, und sie lebten getrennt.

Hinzu kommt: Mit ihren über 90 Jahren ist Tate Kagumos Mutter, Meekulu Ndapandula, das älteste noch lebende Familienmitglied. Sie wird in Okatate respektiert und für ihr genaues und realistisches Denken geachtet. Die Menschen im Dorf beschreiben ihren Charakter als stark und aufrichtig. Meekulu Ndapandula steht in einer direkten Abstammungslinie zu König (*ohamba*) Mandume ya Ndemufayo, des letzten Königs des alten *Oukwanyama*.<sup>3</sup> Dieser König kämpfte mit der Unterstützung seiner Landsleute und Kämpfer vehement (und mit einigem Erfolg) gegen die Kolonialmächte; im Jahr 1917 schließlich

<sup>3</sup> Mit *ohamba* Cornelius Mwetupunga Shelungu wurde die Königsfolge am 6. Februar 1998 wieder aufgenommen. Seit dem 12. November 2005 regiert in Oukwanyama *ohamba* Martha Mwadinomho ya Nelumbu.

<sup>4</sup> Vgl. etwa Marion Wallace, *Geschichte Namibias: von den Anfängen bis 1990. Mit einem Beitrag von John Kinahan*, 1., deutsche Originalausgabe des 2011 im Hurst Verlag erschienenen Werkes (Basel, Frankfurt am Main: Basler Afrika Bibliographien, BAB, Brandes & Apsel, 2015), 331.

wurde König Mandume vom Militär der *South West Africa Administration* („the Union“) besiegt und getötet.<sup>4</sup> Doch Meekulu Ndapandulas prominente Abstammung verkompliziert die Sache weiter, ihre matrilineare Abstammungslinie ist verhältnismäßig reich und angesehen. Es ist Meekulu, die in familiären Belangen eine zentrale Rolle einnimmt, in wichtigen Entscheiden konsultiert wird, deren Wort Gewicht hat. Auf ihre Erblinie rekurrieren stolz ihre Nachfahren; auch ihr Sohn, Tate Kagumo. Sie ist, wohlwollend, alt und weise: ‘the head of the house’.

Tatekulu Kagumos Missmut wird mir verständlicher, aber wahrscheinlich habe ich noch nicht alles begriffen, wie ich ihm gegenüber zugebe: Zum einen gehöre sein Sohn nicht derselben Matrilineage an wie er selbst. Tate Kagumo nickt. Zum anderen, fahre ich fort, werde die hierdurch fehlende Unterstützung umso wahrscheinlicher ausbleiben, als dass ein Kind aus einer standesamtlich nicht eingetragenen und kirchlich nicht getrauten Beziehung es sowieso von Beginn weg schwieriger hat. Auch mit diesem Punkt ist Kagumo einverstanden. Doch dann sieht er sich genötigt, meine Interpretationen mit einigen Episoden aus der Biographie Meekulus Ndapandulas in richtigere Bahnen zu lenken. Denn, so dachte ich laut, geschähen Schwangerschaften ohne kirchliche Trauung zwar regelmäßig, ‘gehörten sich’ aber nach moralischem Empfinden vieler ‘überhaupt nicht’. Sie gefährdeten die Integrität und den sozialen Stand eines *eumbo* – zumal Meekulu nicht nur eine von vielen geschätzte Person königlicher Abstammung sei, sondern ihren Glauben auch mit großer Tiefe praktiziere – ob ich wisse, wie ihr Onkel über die Schulbildung von Meekulu entschied, fragt mich Tate Kagumo. Ohne es zu bemerken, unterhalten wir uns zunehmend ungezwungen über Verwandtschaftsverhältnisse, königliche Abstammung, Macht und das Entscheidungsgewicht von ‘Mutterbrüdern’.

Währenddessen fahren wir über sandige Pisten, an Gehöften vorbei, mit ihren Palisaden und Zäunen und abgeernteten Hirsefeldern davor. Wir schlängeln uns zwischen freistehenden Bäumen hindurch, denn es gibt keine asphaltierten Straßen, es gibt Wege und Pisten. Wir diskutieren die knappen Weideflächen auf der namibischen Seite von Oukwanyama.

Das Gespräch kommt zu seinem vorläufigen Ende als Tatekulu Kagumo auf eine Bar zusteuert und das Auto dort parkt. ‘Die Bar’ ist wenig mehr als ein Holzverschlag, sechs Hocker stehen davor, eine elektrische Kühltruhe rattert im Innern. Verkauft wird Cola, Bier und *tombo*, ein aus Sorghum und Zucker selbstgebrautes Bier. Kagumo hupt, wir steigen aus, grüßen die wenigen Anwesenden und werden von ihnen begrüßt. Angeregt tauschen wir Neuigkeiten aus. Ich unterhalte mich

<sup>5</sup> SWAPO = South West African People's Organization.

mit einem Freund Kagumos, einem Mann, der ein altes Transistorradio mit sich herumträgt. Sein Gesicht hellt sich auf, sowie er erfährt, dass ich Deutsch spreche. In bröckligen aber deutschen Worten erklärt er mir seine Geschichte: Apartheid, Widerstand, SWAPO, dann Exil, DDR.<sup>5</sup> Es sei kalt gewesen, damals. Er hätte aber viel Radio gehört und noch immer trage er deshalb eines um seinen Hals, jederzeit. Er zeigt auf das Radio, dreht am Empfänger, aber Gesprochenes kann ich durch das Rauschen hindurch nur schwer ausmachen. Ich nicke, verunsichert von seiner für mich sich sehr fern und unvertraut anfühlenden Vergangenheit.

Nach einer Weile jedoch lässt er von mir ab und die Barbesucher widmen sich anderen Dingen. Tate Kagumo und ich betrachten den uns gegenüberliegenden, kilometerlangen Maschendrahtzaun. Die Grenze nach Angola. Der Zaun ist von mannsgroßen Löchern durchsetzt – Menschen schnitten sie, gehen täglich hindurch, holen Wasser, schmuggeln Benzin. Man ist auf beiden Seiten der Grenze zuhause. Ich setze den Zaun mit Sehnsucht gleich. Angola, dahin darf ich nicht. Zu gefährlich. Für Kagumo, der die Kampfhandlungen im Norden Namibias direkt und am eigenen Leib erfuhr, und dessen Zuhause hier ist, besitzt der Zaun eine andere Bedeutung. Aber welche Gedanken ihm in diesem Moment durch den Kopf gehen, kann ich nicht erfassen. Er spricht nur ungern über seine Erlebnisse vor der Unabhängigkeit Namibias, sagt nur, jetzt sei es besser.

In diesem Moment der Ruhe lasse ich meinen Blick schweifen und bemerke die Baumkronen: Mit ein wenig Glück (oder den richtigen Gebeten) wird bald der erste Regen fallen. Vereinzelt Grün, vereinzelt Farbtupfer: Vereinzelt schlagen die Bäume und Büsche schon aus, fangen gar zu blühen an, in Erwartung der Regenzeit, die im Dezember einsetzen wird. Aber jetzt, Ende Oktober, ist die Landschaft noch trocken und beige und weiß. Es dominieren gebleichte Kontraste: das helle, unerbittliche Blau des Himmels, das vergraute Grün der Pflanzen, das Grau ihrer Dornen, das erdige Orange des Bodens. Außer dem gleißenden Blau sind alle Farben Pastell.

Christopher gesellt sich zu uns und nimmt auf der Rückbank im Toyota Platz; das Zeichen für uns, unsere Fahrt fortzusetzen. Christopher – Knecht, Ziehsohn Kagumos und Haushaltshilfe. Er stammt aus demjenigen Teil des Königreiches Oukwanyama, das heute auf angolanischem Staatsgebiet liegt. Viele wie Christopher, Männer wie Frauen, arbeiten für ein Entgelt von ungefähr 1000 bis 1200 Namibia-Dollars (NAD) in den Haushalten und Farmen des namibischen Nordens. Dort kochen sie, waschen die Wäsche, hirteten das Kleinvieh, hämmern, zimmern und helfen bei der Feldarbeit. Für ihn, der nicht lesen und schreiben kann, der aber über ein robustes landwirtschaftliches Wis-

sen und entsprechende Fähigkeiten verfügt, ist die geregelte Anstellung im Haushalt Meekulu Ndapandulas eine zufriedenstellende. Sie ermöglicht ihm den Unterhalt der eigenen Familie. Diese sieht er einmal im Monat: dann, wenn er das gesparte Geld nach Angola zurückbringt.

Wir erreichen Oshikango, eine Handelsstadt an der Grenze zu Angola. Gelassen, und in der Reihenfolge, in der sie anfallen, erledigt Tatekulu Kagumo seine Besorgungen: Er bestellt Ziegelsteine und Ersatzteile für sein Auto. Wir halten kurz auf dem Markt, scherzen, zeigen uns, essen. Dann geht es weiter, im weißen Toyota Corolla von Tate Kagumo, in die Gegend von Omatunda, östlich von Ohangwena, dem Sitz der regionalen Verwaltung. Es ist Mittag, wir sind nun schon einige Stunden unterwegs. Es ist hell.

Sonne, alle Farben immer noch Pastell, wir fahren wieder über Sand. Das Auto schlingert und holpert. Um uns die Büsche und Bäume und immer wieder die *eumbo*, die Gehöfte mit ihren Rundhütten, teilweise mit Gras aus dem Osten überdacht, oft aber mit Wellblech. Wir befinden uns nun auf dem Land, oder 'in the village'. Hier sind die Abstände zwischen den Gehöften weiter, die Hirsefelder größer, das Grün dichter und die Schlaglöcher weniger; Pfade und Wege schlängeln sich vielfach verzweigt durch die Landschaft. Tiefliegende Äste streichen über das Auto. Kagumo dreht das Radio auf und hört amerikanischen Country. Johnny Cash singt von einer Liebe, die zu verlassen er nie im Sinn hatte. Dann Dolly Parton. Das Auto ruckelt beruhigend; die Musik liefert den Soundtrack zu einer surrealen Reise durch eine Gegend, deren Elemente, Bäume, Erde, Pflanzen, sich immer nur kurz und ohne einzelne Bedeutung zeigen. Christopher und ich sehen diesem Reigen schweigend zu, dösen ein.

Kagumo verfährt sich. Er weckt uns und weist uns an, nach Wegmarken Ausschau zu halten. Sie sagen uns, wo wir sind: Ein Wasserloch, ein großer Baum, eine Holzpalisade – ein erster Schritt nun auch für mich, die Landschaft als bedeutungsvoll zu erleben und mich als Teil von ihr. Kurz bevor uns das Benzin ausgeht, erreichen wir unser Ziel: Meme Ndahafas Gehöft.

Schon von außen, durch die teils mit Maschendrahtzaun, teils mit Palmblättern gefertigte Palisade des Gehöfts sehen wir das vorrätige Stroh für die neuen Dächer der Hütten gut und ordentlich gestapelt. Nicht nur Meme Ndahafa verfügt über ein regelmäßiges Einkommen; ihr Mann arbeitet beim Militär in der Nähe von Grootfontein. In aller Regel bestehen die ein Gehöft umfassenden Palisaden nicht mehr aus Holzpählen, sondern aus Wellblech (Geld) oder Mauerwerk (mehr Geld). Nur vermögende Familien oder Familien von hohem sozialem Stand leisten sich neues Holz; die armen Haushalte können an den al-

ten, verfallenden Holzpfehlen erkannt werden, Holz für welches das Geld fehlt, es zu ersetzen. Auch die einzelnen Hütten eines Gehöfts werden nicht mehr mit Stroh gedeckt, und nicht mehr aus Lehm gebaut. Denn wie Bäume ist das Gras heute rar und deshalb teuer. Stroh wird vom Osten her importiert, aus Kavango und Caprivi.

Meme Ndahafa selbst kenne ich als besonnene und freundliche Frau mittleren Alters. Sie arbeitet im *Okatate Primary Health Center* als Krankenschwester. Da der Weg von Okatate nach Omatunda zu weit wäre, um ihn jeden Tag zu gehen, übernachtet sie zwischen ihren Arbeitseinsätzen im Gehöft von Meekulu Ndapandula. Sie schläft in derselben Hütte wie Meekulu und sieht abends mit ihr fern. Hier, in Omatunda, unterhält sie eine kleine Schweinezucht, die ein unregelmäßiges, aber zusätzliches Einkommen generiert. Als Dank für die Gastfreundschaft und als Ausdruck persönlicher Verbundenheit übergibt sie Meekulu ab und an ein ausgewachsenes Tier. Dieses Zeichen der Wertschätzung wie auch das frische Fleisch wird von allen im Haushalt geschätzt. Ein für diesen Tausch vorgesehenes Schwein nach Okatate zu bringen – das ist unsere Aufgabe für den heutigen Tag.

Ein junger Mann empfängt uns höflich. Er führt uns vom südlichen Haupttor hinein ins Haus, zum Hof. Dort setzen wir uns in den Schatten einer überdachten Holzkonstruktion. Die Gastgeberin erscheint, eine Verwandte Meme Ndahafas; sie gesellt sich zu uns und heißt uns willkommen. Quer über den offenen Hof, in die Richtung der Küche (*epata*), wo zwei Mädchen hinter einem Sichtschutz aus geflochtenen Palmblättern hervorlugen, gibt sie die Anweisung, uns *oshikundu* zu bringen, ein nahrhaftes Getränk aus Hirse. Durstig trinken wir. Während wir Jüngeren schweigen, richtet Tatekulu Kagumo Grüße aus und erkundigt sich nach Neuigkeiten. Wir sollen warten, meint da die Gastgeberin, die Schweine müssten erst noch angelockt werden. Es ist *omutenya*, mittlerweile, die heißeste Zeit des Tages, die Temperaturen stiegen schon vor einiger Zeit auf über dreißig Grad Celsius. Wir sind nicht in Eile.

Meme Ndahafa hält ihre Schweine nicht in Gehegen, die Herde bewegt sich frei in der Landschaft. Nur abends, zur Futterzeit, kehrt die Herde zum Haus zurück. Tagsüber vertun sich die Tiere anderswo. Und es scheint, als wären die Schweine um diese Zeit ebenso träge wie wir Menschen, die nun versuchen, die Herde anzulocken.

Wiederholt schlagen wir auf blecherne Futternäpfe. „They are used to it“, meint unsere Gastgeberin. Es bedeute für die Tiere, dass es Futter gäbe. Doch falls diese das metallische Schlagen der Futternäpfe wahrnehmen, so ignorieren sie es. Wir warten zehn Minuten. Dann versucht es die Gastgeberin noch einmal selbst. Aber nirgends in der wei-

ten Landschaft ist eine der vierbeinigen Gestalten auszumachen. Auch nicht nach einer weiteren halben Stunde.

Und auch nicht nach einer Stunde.

Nichts zu machen.

Also werden Christopher und ich losgeschickt, die Schweine zu suchen. Tatekulu Kagumo verbleibt unterdessen im Schatten des Hofes. Zwei uns unbekannte Nachbarn allerdings kennen die Gegend gut und erklären sich bereit, uns zu begleiten. Wir gehen als Gruppe; erst halten wir uns nordwärts, leicht östlich, gehen einen weiten Bogen – zu Beginn schwatzen wir angeregt miteinander. Später schweigen wir, ich tippe mir die Namen der Bäume, an denen wir vorbeikommen, ins Smartphone –, gehen volle zwei Stunden lang, und finden nichts; nicht einmal Spuren.

Treffen wir auf andere Leute, dann fragen wir sie, ob sie die Tiere gesehen haben. Aber niemand sah sie.

Einmal, da lädt uns ein altes Paar dazu ein, uns doch zu ihnen zu setzen und das Essen mit ihnen zu teilen. Wir setzen uns auf die umgedrehten Farbkessel vor ihrem Haus, beten, essen, ich bin froh um ein paar Minuten Schatten. Ziehen weiter.



Durch die Landschaft. Omatunda, Oktober 2017. (Foto: Autor)

Ich liebe diese Landschaft, denke ich, trocken, raschelnd, das Laub



unter den Füßen, brechende Zweige, den Sand zwischen den Zehen. Es ist sehr ruhig. Die Luft ruht, der Sand bindet jeden Geruch aus ihr, und jedes Geräusch. Nur ein mineralisches Schimmern bleibt, weit und fern und hell. Die Sonne brennt.

<sup>6</sup> *Shebeens* sind Bars.

Vereinzelt sitzen Menschen in der Nachmittagshitze, unter Bäumen, im Schatten, vor ihren Füßen das Licht der Sonne. Sie sitzen in *shebeens* oder *tombo-places*.<sup>6</sup> Wir nähern uns ihnen von weit her, wie aus einer Landschaft, in der nichts ist, und aus der wir die einzigen sind, die kommen. Sie winken uns zum Bier. Wir lehnen keine Einladung ab. Doch die Schweine hat niemand gesehen. Ob wir noch einen weiteren Becher *tombo* wollten? Jemand bietet uns Schnaps an. Wir nehmen dankend an.

Wir fangen an, uns zu betrinken. Die Sonne, das Licht brennt auf den Kopf.

Der Alkohol frisst am Gehirn. Wasser trinken wir keines.

Gefühlt nach Stunden gelangen wir zurück zu Meme Ndahafas Gehöft. In einer nahe gelegenen *shebeen* legen wir eine Pause ein, gesellen uns zu den Menschen im Schatten des Baumes davor. Ich bin froh, mich in den Sand setzen zu können. Kagumo fährt mit dem Auto vor; er setzt sich auf eine Bank, schwatzt, wie wir, mit den Anwesenden. Er wechselt von Tafel Lager zu dem selbstgebrauten Schnaps, der gerade die Runde macht. Die Zeit vergeht.

Wir kommen auf Gott zu sprechen. Der Bezirksvorsteher (*omwene womukunda*) von Omatunde sitzt mir gegenüber, kann sich nicht vorstellen, nicht an Gott zu glauben. „It is not good to drink that hard beer [*ombike*, Schnaps],“ erklärt er mir.

„When I’m drinking“, fährt er fort, „I’m out of the Word of God. But on Sunday, I can pray, even on my knees and ask for forgiveness. Because I know, I’m doing wrong. To pray to God makes me feel well... To have good undertakings, we ask from God.“

Den tieferen Sinn von Aussagen wie dieser werde ich erst viele Monate später anfangen zu begreifen – wie fühlt es sich beispielsweise an, so ein Leben zwischen Sünde und dem Wort Gottes? Wie sieht die alltägliche Lebenserfahrung dieses Mannes aus? Wie sind die Momente beschaffen, in denen er sich wohl fühlt und sein Leben gelingt?

Und ich werde begreifen lernen, wie sehr unsere heutige Erfahrung für viele Menschen im Norden Namibias eine alltägliche ist. Die Menschen sitzen herum, im zentralen Norden Namibias, und warten darauf, dass etwas geschieht. Oft gelingt es ihnen, die Zeit zu genießen. Dennoch stellt sich vor allem für viele Jüngere die Frage: Wo führen

<sup>7</sup> Vgl. auch Gregor Dobler, 'Arbeit, Arbeitslosigkeit und Rhythmus', in *Muße und Gesellschaft*, Otium 5 (Tübingen: Mohr Siebeck, 2017), 61–80.

diese Leben in den Schatten der Bäume denn nur hin?<sup>7</sup>



Geselligkeit. Wir sitzen im Schatten. Omatunda, Oktober 2017. (Foto: Autor)

Nach einer Weile, es muss sein, wagen wir einen neuen Versuch, rappeln uns auf. Nur Christopher ist gut gelaunt, wie er oft guter Laune ist. Er sagt, er möge es, solche Dinge zu tun. Er laufe gerne, trinke allerdings nur wenig. Wie zur Bestätigung murren unsere zwei Begleiter, greifen ein letztes Mal nach ihrem Bier, bevor auch sie sich aufsetzen. Schweigend ziehen wir los.

Nun gehen wir einen Bogen in Richtung Nordwesten. Dieses Mal finden wir die Schweine auf Anhieb; nach ungefähr dreißig Minuten Gehen entdecken wir inmitten einer kleineren Baumgruppe sechs ausgewachsene Tiere und einige Ferkel. Dösend und kauend liegen sie in einer Kuhle in der Erde, kühlen sich, das Fell ihrer Körper so erdfarben wie der sie umgebende Sand.

Wir geben uns Handzeichen; umgehen die Tiere in grossem Abstand, verteilen uns in einem weiten Halbkreis um sie. In Richtung von Meme Ndahafas Hof, aus unserer Sicht: nach vorne hin, da lassen wir eine Lücke. Dann, Schritt für Schritt, treten wir an die Tiere heran. Einzelne Schweine merken auf, alarmiert. Sie heben ihre Köpfe, kräftige Nacken drehen sich in unsere Richtung, und fast wie bei Hunden, denke ich, schauen die Augen, hängen die Ohren. Wachsam. Je näher wir treten, desto unruhiger werden die Tiere. Wir halten inne, tun einen weiteren Schritt, alle Tiere stehen auf. Tun noch einen Schritt – und die Herde rennt los, die Ferkel eng an der Seite der Säue.

Von hinten treiben wir sie an, gehen im Schrittempo, wenn es sich anbietet. Rennen mit, wenn nötig. Christopher und einer der Begleiter schauen, dass kein Tier seitlich ausbricht. Eine Muttersau mit ihrem Ferkel ist schnell, versucht wiederholt, uns zu entwischen. Doch bis zu Meme Ndahafas Haus treiben wir die Tiere. Dort werden sie gefüttert und nach einer Weile beruhigen sie sich.

Wir trinken ein weiteres Bier; Tatekulu Kagumo spendiert es, als Lohn für unsere Mühen.

Und dann binden wir das für Meekulu Ndapandula bestimmte Schwein zusammen.

Christopher und die beiden Nachbarn fesseln seine Vorder- und Hinterläufe, binden seine Schnauze zu, stecken das Tier dann in einen Sack. Ich stehe betrunken daneben, überrascht von der plötzlichen Heftigkeit der Situation, denn das Schwein wehrt sich, und weil es sich wehrt, den Rücken verbiegt, strampelt und sich windet, panisch quiekt, wird es weiter verschnürt. Bis es sich nicht mehr bewegen kann. Einer der Männer tritt es. Wir fassen den Sack und hieven das Schwein in den Kofferraum von Tatekulu Kagumos Toyota. Das Tier schnauft schwer.

Nach unserem ersten, fehlgeschlagenen Versuch, die Schweine zu finden, war die Stimmung eine missmutige, nur unwillig und langsam bewegten wir uns von Neuem. Nun ist sie freudiger; alle sind erleichtert, dass die Arbeit getan ist. Und unsere Gastgeberin – dieselbe Person, die uns früher am Tag empfing – tischt uns gutes Essen auf: Huhn, mit dem Öl der Amarulanüsse gewürzt, ein kulinarisches Erlebnis, serviert in der Tonschale. Die Qualität des Essens deutet auf die Freundschaft zwischen den beiden Familien hin, ein Zeichen der Wertschätzung. Mit Genuss essen wir, fahren dann nach Okatate zurück.

Unterdessen erstickt, ohne dass wir es ahnen, das Schwein im Kofferraum.

Zurück in Okatate zerren Christopher und ich den schlaffen Körper aus dem Auto; das Tier muss in Panik erstickt sein, denn eingetrockneter Schaum bedeckt seine zugebundenen Lefzen. Für einen kurzen Moment stehen wir ratlos vor dem toten Tier. Dann ist klar, was wir zu tun haben: Denn zwar dunkelt es bereits, und lange werden wir kein Tageslicht mehr haben. Eigentlich ist es schon zu spät am Abend, um das Tier noch in Ruhe ausnehmen zu können. Aber noch kann das Fleisch Verwertung finden.

Wir arbeiten schnell. Zuerst tragen wir das Tier quer über den Hof, hinter die Küche (*epata*). Dort, nahe dem Feuer, aber hinter einem ge-

mauerten Eck einer Hütte und damit der unmittelbaren Nähe der Kochstelle entzogen, schneiden wir dem Tier die Halsschlagader durch. Es blutet nur wenig.

Wir legen das Tier auf ein Wellblech. Christopher bedeckt den Körper mit einem Plastiksack. Wir warten, bis das Wasser kocht, das inzwischen in einem Topf auf dem Feuer steht. Dann gießen wir dieses, Schwall für Schwall, über den toten Körper, die oberste Hautschicht löst sich, wir schälen sie mit Messern vom Körper. Anschließend holen wir trockene Palmblätter, zünden sie an, brennen die Borsten ab. Diese zwei Arbeitsschritte erledigen wir sehr genau, minutiös, auch die Ohren reinigen wir, den Schwanz, unter dem Schwanz, bis hinunter zu den Hufen und auch vorne, um die Schnauze herum, schaben und brennen wir.

Der Topf soll aufs Feuer, ruft da Meekulu Ndapandula. Sie sitzt um die Ecke bei *epata* auf ihrem Stuhl, vor den drei Steinen, auf denen gekocht wird. Sie hat Hunger. Nehmt das heiße Wasser weg, sagt sie. Sie will kochen. Wir beeilen uns noch mehr.

Christopher, der weiß, was er tut, denn er hat das schon viele Male getan, schneidet das Tier auf, greift nach den Innereien, eine Bewegung nach der anderen, kein einziger Moment des Zögerns dazwischen: unverwertbare Teile, die Blase, der mit dem Futter noch gefüllte Darm, das alles kommt in einen Plastiksack. Stück für Stück schneidet Christopher das Tier auseinander, während ich es halte: Die essbaren Teile landen in Plastikbecken. Die guten in dem einen, Kopf, Huf und andere Teile in anderen. Christopher langt das Fleisch mit vollen Händen an, ich drehe den Plastiksack mit den unverwertbaren Teilen zu, trage ihn in eine Ecke des Hofes, die Hunde streiten sich um den Inhalt.

Nach knapp einer Stunde Arbeit rösten wir die Leber des Schweines auf dem Feuer. Diese Stücke sind für die Männer reserviert, für diejenigen, die das Schwein fingen. „You must eat it, it was us, who caught it“, wird mir gesagt, als ich meine, auf das Fleisch verzichten zu wollen. Was wir nicht essen an diesem Abend, lagern wir in einer der zwei Tiefkühltruhen des Hauses.



Christopher. Okatate, Oktober 2017. (Foto: Autor)

Und endlich zieht Christopher sein Hemd aus, denn es ist voll Blut, Flüssigkeit und Unverdaulichem. Er taucht seine Hände ins Wasser, und wäscht seine Hände, Arme, seinen Oberkörper. Dann setzt er sich zu mir und den anderen Mitgliedern des Gehöfts zum Essen. Er ist glücklich.

„The slaughter of the pig,“ schreibe ich am nächsten Tag mit mittelschwerem Kater und einem Sonnenstich in mein Feldforschungsjournal, „I could only cope with some sensationalism. Irgendwo zwischen aufgekratztem Wahrnehmungsapparat und seelischer Betäubung.“ Und über den Mann, der das Schwein trat, bevor wir es ins Auto hievten: „Ich meine, einen gewaltbereiten Wahn gesehen zu haben, in den Augen des einen Mannes, der das Schwein trat. Trunken, ein Blitzen ‘gleichgültiger Gewalt’, nebensächlich und böse, aus Alkohol und weil es nichts Besseres zu tun gibt. In diesem Moment zog ich mich emotional aus dem Geschehen zurück.“

Krass steht mein Empfinden dem Empfinden der anderen Menschen gegenüber: Für sie ging es an diesem Tag um etwas gänzlich Anderes: nämlich darum, ein Schwein zu fangen und es nach Okatate zu bringen. Ein Schwein liefert Fleisch für viele Wochen. Und um dieses zu lagern, muss das Tier zuerst geschlachtet, dann ausgenommen und schließlich zerteilt werden. Das ist eine wiederkehrende und normale Aufgabe für viele Menschen im zentralen Norden Namibias und seiner bäuerlichen Haushalte. Wie die Geschehnisse des Tages verdeutlichen, ging es für alle Beteiligten aber auch darum, die Gelegenheit

beim Schopf zu packen und die glückliche Unbeschwertheit einer erfreulichen Situation zu erfahren.

Aufgrund ihrer persönlichen Situation trugen alle Beteiligten verschiedene Wünsche und Vorstellungen an diese Situation heran. Alle Beteiligten wurden, auf die ihnen mögliche Weise, jeweils in diesem – also ihrem – Sinne tätig. Die beiden Nachbarn beispielsweise halfen uns zwar, das Schwein zu finden. Sie tranken aber nicht nur wann, sondern beinahe soviel sie konnten. Ihre Motivation, die Aufgabe erfolgreich zu ihrem Ende zu bringen, ließ nach den ersten Bieren stark nach.

Christopher hingegen erfreute sich an anderen Dingen als Alkohol (und hierin liegt, wie Tatekulu Kagumo mir später einmal verraten wird, das Wohlwollen begründet, das er Christopher entgegenbringt). Ihm war die Aufgabe des Tages genug und er wollte sie erfüllen. Außerdem empfand Christopher die körperliche Bewegung, den Wechsel zwischen Schlafen, Gehen, Arbeiten, Essen und Geselligkeit als angenehm, anregend und wenig ermüdend.<sup>8</sup> Tatekulu Kagumo wiederum befand sich in nochmals einer anderen, vor allem sozial determinierten Position. Ihm oblag es, den Transport zu ermöglichen und den guten Austausch zweier befreundeter Familien zu pflegen. Als *elder* war es außerdem nicht an ihm, die Arbeit zu verrichten, die wir Jüngeren verrichteten.

Der Wechsel der Tätigkeiten, zwischen Aktivität und Ruhen, nüchternem Fokus oder Betrunkenheit war eine Gruppenangelegenheit mit ihrer eigenen Dynamik; gleichzeitig nahm sich jede der am Geschehen beteiligten Personen in der ein oder anderen Weise ihre Freiheiten heraus – soweit es eben ging. Ergo: Neben den verschiedenen Tätigkeiten, dem Rhythmus ihres Wechsels und der erwähnten Gruppendynamik wurde das Erleben einer beglückenden sozialen Situation durch richtiges (oder falsches) *moralisches* Verhalten begünstigt. Normen und Werte, Erwartungen und Rollenbilder sanktionierten das Geschehen. Es ist nicht vorherzusehen, für welche Person in welcher Situation die Achtung oder Missachtung dieser moralischen Vorgaben in welcher Weise einen besonders wertgeschätzten Moment zur Folge hat; schon gar nicht in welcher Form.

Auch Muße sei nicht willentlich zu erzwingen und bliebe als solche unverfügbar; ihr Zweck ist im Moment ihres Vorhandenseins ein Selbstzweck. Es kann allerdings ohne Weiteres aufgezeigt werden, wie moralisches Handeln das Entstehen von Muße begünstigen kann – ganz im Unterschied zu einer von ihrer Ethik befreiten, körperlichen Tätigkeit oder Verfasstheit.<sup>9</sup> Es genügt also nicht, sich mit einer instrumentellen Anwendung einer Tätigkeit oder gar Objekten, Symbolen und Substanzen zu begnügen – wenn, dann sollte man sich im

<sup>8</sup> Ich nehme an dieser Stelle einige Überlegungen von Gregor Dobler als Inspiration. In “‘Work and Rhythm’ Revisited. Rhythm and Experience in Northern Namibian Peasant Work’, *Journal of the Royal Anthropological Institute* 22, no. 4 (2016): 864–883 schreibt er auf Seite 873: ‘[...] rhythms of change and repetition prove to workers that work is their own. If they have to work, they can at least choose how to do it and organize it in their own way. They can anticipate the end of the task, and therein find new force to continue just a little bit longer; or they can once again fully focus on what they are doing and find meaning in doing it well.’

<sup>9</sup> Soweit ein solch artifizielles Konstrukt überhaupt vorstellbar ist. Es hieße, einen Menschen mit einer vollumfänglichen Leiblichkeit auszustatten, nur um ihn diese dann ohne jedes weitere Bewusstsein wahrnehmen zu lassen.

*richtigen* Moment betrinken (oder, alternativ: Selbstsorge und -aufmerksamkeit üben).

Hierauf möchte ich nun unter besonderer Berücksichtigung der sinnlichen Qualitäten weiter eingehen. Denn es sind die sinnlichen Qualitäten eines Innehaltens, die einem Erleben Tür und Tor öffnen. Sie sind es, die ein Geschehen für Menschen erinnerungswürdig machen.

Nicht nur existiert für das Ausnehmen eines Schweines ein angemessener Ort und existieren für den vorgängigen Tausch des Tieres spezifische moralische Erwartungen wie auch gesellschaftliche und ökonomische Vorbedingungen. Sondern: Das Schwein verendete, in Panik, bei weit über dreißig Grad im Kofferraum eines Autos.

Man hatte ihm die Schnauze zugebunden. Wahrscheinlich konnte es nicht richtig atmen. Nachdem Tatekulu Kagumo das Auto auf dem Hof von Meekulu Ndapandulas Gehöft geparkt hatte, ging er schnell davon. Ich bin mir nicht ganz sicher, ob er seinen Teil der Arbeit damit als beendet ansah, oder ob er ahnte, was kam: Sowie Christopher und ich den Kofferraum öffneten, bestürzt auf das tote Tier schauten, es dann hinaushievten und es behelfsmäßig auf einen Metalltisch im Hof legten, wo es liegen blieb, seine Glieder taub über die Tischkante gestreckt, der Geruch streng – da kam Meekulu Ndapandula von quer über den Hof auf uns zu und reagierte wie eine erwachsene und verantwortungsvolle Person in der Regel auf die Schnapsidee einiger Halbwüchsiger reagiert: Sie verdrehte die Augen.

Für Christopher und mich war ihr Missfallen klar spürbar, und wir getrauten uns kein Wort zu sagen. Meekulu schaute jeden von uns den Bruchteil einer Sekunde länger an, als nötig gewesen wäre. Dann schien sie das Ganze innerlich abzuhaken, drehte sich um und ging davon. Sie ließ uns – buchstäblich – stehen.

Hierdurch aber degradierte sie uns zu einer Bande verrohter Halbstarcker. Unser Verhalten sprach nicht für uns. In der Folge fand es nur insofern Beachtung, als dass es abgestraft wurde. Wie drei weitere Gelegenheiten zeigten: Wäre das Schwein in diesem Moment noch lebendig gewesen, so hätte man es an einen Baum gebunden und weiter gemästet. Erst dann wäre es für die richtige Gelegenheit geschlachtet worden. Die Wertschätzung sowohl von Tier wie auch von Menschen wäre anders verlaufen.

An diesem Tag konnten wir die normativen Anforderungen an uns als junge Männer nicht erfüllen: ehrbar, aufrichtig, direkt im Handeln – verantwortungsvoll hätten wir sein können. Stattdessen hatten wir, wie *omumati*, als wären wir nicht ganz erwachsen, unsere eigenen Bedürfnisse in den Vordergrund gestellt. Damit verpassten wir es nicht nur, unsere Pflicht zu erfüllen. Wir missachteten die Grundsätze

guten Benehmens, und wir missachteten die *elders*, welche dieses verkörpern und in deren ancestralen Verlängerung wir handelten: „[...] whatever you think can go to this house – you give it to Meekulu.“

Die Wahrung einer solchen Harmonie repräsentiert die gewünschte und bisweilen schwierig zu erreichende Norm guten Benehmens. Es ist diese Verbindung zwischen moralischem Handeln, Weltvorstellung und Wohlbefinden, die durch bestimmte Techniken und ethische Verhaltensweisen beeinflusst werden kann.

In Christopher und meinem Fall verlief die Sache dann doch glimpflich und insgesamt ziemlich alltäglich. Doch war da etwas, eine Norm, eine Erwartung – ein Anecken an ihr und ein Gefühl, dessen Tiefenfall Christopher nicht in Worte fassen konnte. Es ließ ihn aber die Gravität des Ganzen erahnen – und es war nicht die mögliche Konsequenz einer Bestrafung. Betretenes Schweigen folgte. Das Bewusstsein über die Tat beschämte uns. Als wären wir kleine Jungs, schlugen wir im Moment der Begegnung mit Meekulu Ndapandula die Augen nieder. Erst durch den letzten Akt des Ausnehmens und Zerteilens des Schweines ‘spurten’ wir wieder ein in das Ordnungsgemäße.

Im Laufe des Abends taten wir, was richtig war und von uns erwartet wurde. Wir nahmen das Schwein auseinander, zerlegten es, arbeiteten schnell und zuverlässig. Die Stimmung Christophers hellte sich im Verlauf des Abends deutlich auf, ebenso diejenige von Meekulu Ndapandula: Das Fleisch war gerettet und konnte gekühlt werden, die Frauen kochten auf dem Feuer, die Männer verspeisten die Leber. Gemeinsam aßen wir zu Abend, saßen noch eine Weile zusammen und unterhielten uns. Schließlich verabschiedeten wir uns voneinander, wohlgesinnt, und gingen zu Bett. Dies entspricht dem gewohnten Ablauf eines gewöhnlichen Abends. Es lässt uns gut schlafen.

Die Schwierigkeit in der Beschreibung des Vorgefallenen bestand für mich lange Zeit darin, die passenden Worte zu finden. Das, stellte sich heraus, ist letztlich eine schriftstellerische Aufgabe. Ihre Bewältigung benötigt die Entwicklung eines narrativen Schreibstils. Sie meint das Zusammensuchen von Worten, Methoden, Gesten, Interrelationen, Satzkonstruktionen, Textur, Sprachgefühl, Ausdrucksvermögen und mehr. Sofern es sich anbietet, soll alles zur Verfügung Stehende genutzt werden. Denn es geht um mehr als verantwortungsvolle Hermeneutik – also hinzugehen, sich in einer anderen als erwarteten Weise berühren zu lassen, mitzumachen und versuchen zu verstehen (und wieder hinzugehen).

Die besondere, im Falle der Muße unvorhergesehene und unverfügbare, und ich meine: auch sich in einer ganz bestimmten Weise an-



fühlende, soziale Qualität eines Geschehens kann von Außenstehenden nur über ein gemeinschaftliches Gefühl nachvollzogen werden. Es kann entstehen, sofern erzählt wird. Nun kann über das Sein und Empfinden einer erlebenden Person berichtet werden, über das Richtig und das Falsch, das Wie und Warum, und damit kann auch ein wenig gelernt werden über die spezifische Verfasstheit der Gesellschaft, in der sich eine solche Person bewegt und lebt.

Ein mit Bedeutung aufgeladenes 'Ding', seine Fluktuationen, Beziehungen und Veränderungen in den Mittelpunkt eines sozialanalytischen Interesses zu stellen, bietet sich für diesen Zweck an. Denn 'das Schwein' befand sich über lange Zeit im Zentrum des Geschehens. Es fokussierte, auf verschiedenste Art und Weise, nicht nur die Handlungen und Handlungsabsichten aller Beteiligten auf sich. Sondern darüber hinaus deren jeweilige Wahrnehmung. Da jede Wahrnehmung ihre eigene Logik, Geschichtlichkeit und Organisation besitzt und fortwährend ausbildet, wäre es an dieser Stelle der Analyse möglich – in mehr als nur theoretischer Hinsicht –, vermeintlich feststehende Unterscheidungen wie Subjekt und Objekt hinter sich zu lassen.

Bezüglich einer Nachzeichnung der Kontingenz der nun wiederholt erwähnten und auf den vorhergehenden Seiten geschilderten Sozialbeziehungen können daher die sinnlichen Qualitäten eines Erlebens nicht genug hervorgehoben werden. Es sind diese Qualitäten und Stimuli, anhand derer sich die Absicht, eine besondere Situation in ihrer Eigenlogik wie auch -wertigkeit zu beschreiben, verwirklichen lässt.

Das heißt, in einem sehr alltäglichen Sinn und nicht-rituellen Setting, verweise ich hier auf das Vermögen einer jeden animistisch handelnden und denkenden Person, jederzeit die sie umgebenden Bedeutungen (Symbole, Worte, Dinge, ...) angehen zu können. Eine solche Person ist fähig, sich auf diese Zusammenhänge (Wirkungsweisen), gewissermaßen als *Antwort*, verkörperte Praktiken einfallen zu lassen. Einer menschlichen Wahrnehmung erscheinen diese (und alle Praktiken) nie ohne ihre spezifische sinnliche Qualität; ja teilweise sind diese Qualitäten alles, was ein Mensch wahrnimmt. Daher sind verkörperte Praktiken mehr als körperliche Tätigkeiten: sie sind emphatische Antworten auf sinnliche Qualitäten wie beispielsweise visuelle und taktile Stimuli.<sup>10</sup>

<sup>10</sup> A. David Napier, *Making Things Better. A Workbook on Ritual, Cultural Values, and Environmental Behavior*, Oxford Ritual Studies (New York: Oxford University Press, 2014). Vergleiche insbesondere die Seiten 111-119.

Damit landen wir erneut bei den konkreten Geschehnissen des geschilderten Tages. Das Umschlagen der Erfahrungsqualität des Vorgefallenen wie auch das unvorhergesehene Auftreten von in ihrem Eigenwert geschätzten Situationen kann ich gut an den sukzessive sich verändernden Eigenschaften des Schweines veranschaulichen. In dieser Hinsicht sticht insbesondere der Vorgang seines Schlachtens hervor, und zwar nicht nur, weil es den beteiligten Personen gelang, eine

moralisch sich 'entgrenzende' Situation durch 'richtiges' Benehmen 'wieder einzufangen' – also die oben kurz dargestellte Dynamik von Schuld, Scham und erneutem 'Einspuren'.

Eine solche Herangehensweise verweist auf ein kategoriales Verständnis aufseiten des Interpretierenden (mir) und das mimetische Potential einer interpretierten Praxis. Doch eine Praxis kann nicht auf ihren Inhalt oder ihren taxonomischen 'Ort' innerhalb einer Systematik zurückgeführt ('reduziert') werden. Denn emotionale und kognitive Dimensionen eines Handelns helfen, eine handelnde Person in ihrem sozialen (oder kosmologischen) Umfeld neu zu orientieren.

Daher schlachteten wir das Schwein hinter *epata*, dem traditionellen Platz der Frauen, wo Meekulu Ndapandula ihren Stuhl hat, singt, sitzt, und von wo aus sie den Haushalt führt. Das ist, in diesem Haushalt wie anderswo, der angemessene Ort dafür. Daran war nichts Besonderes und es brachte nichts Unbegreifliches mit sich. Während wir das Schwein schlachteten, gingen die Alltagsgespräche weiter. Dieses Fehlen eines Unbegreiflichen rief verschiedentliche 'Lücken' hervor. Betreffend einer Beschreibung des Geschehenen ringt man, und rangen wir, Christopher und ich (aus jeweils unterschiedlichen Perspektiven), nach Worten. Eine solche 'Lücke' kann nicht anders überbrückt werden als mit Poesie; einer Neukonfiguration bereits bestehender Elemente.

Poesie, schreibt Vilém Flusser im Einklang mit etymologischen Bestimmungen des Wortes, sei das Gegenteil von Imitation, nämlich das Herstellen von Erlebnismodellen. Ohne diese Erlebnismodelle, ohne diese Dichtkunst, also das poetische 'Verfertigen' von Wirklichkeit durch – im Falle von wissenschaftlichen Texten – logische Bausteine und Worte, ohne sie wären wir Menschen blind, taub und gefühllos. „Wenn wir Farben sehen, so durch Van Gogh und Kodak hindurch, wenn wir Töne hören, so durch Bach und durch Rock, wenn wir schmecken, so durch Brillat-Savarin und durch Fastfood.“<sup>11</sup>

<sup>11</sup> Vilém Flusser, *Die Schrift*, Fischer Wissenschaft (Frankfurt am Main: Fischer Taschenbuchverlag, 1992), 66.

Das Schwein war zwar nicht Fastfood, dafür aber Bestandteil eines alltäglichen Geschehens. Das heißt, konkret: Wir betranken uns, die Sonne brannte. Das Schwein wehrte sich nach Kräften. Es wurde getreten und seine Läufe mussten zusammengebunden werden. Es erstickte hiernach bei über dreißig Grad Celsius im Kofferraum eines Toyota Corolla. Durch Hitze, Alkohol und gefühlt endloses Stolpern durch eine verlassene Landschaft schien zumindest für mich der ganze Tag ins Absurde abzdrehen. Ich erschrak über die Brutalität, mit der die Männer ein lebendiges Tier behandelten. Und ich erschrak über die Unbekümmertheit, mit der wir danach seinen toten Körper auseinandernahmen. In den Händen von Christopher und mir schien der tote Körper des Schweines zunehmend eigenschaftslos zu wer-

den. Aber gerade durch dieses Erschrecken und wiederholte Aufmerken wurden meine Sinne geschärft; sie waren nun aufgeweckt genug, um die besondere sinnliche Qualität, mit der sich ein Geschehen als Prozess ausweist, zu erfassen.

Das Geschehen war intensiv. Wir arbeiteten schnell und fokussiert. Es roch nach Blut, Rost, Feuer, Rauch. Wir Handelnden waren sozial aufeinander bezogen, durch unser Tun, unsere Vorstellungen, durch diesen Körper, mit dem wir umgingen, durch die gesamte Materialität und sensorische Qualität der Situation. Hierdurch wurden auch wir eigenschaftslos, ohne dass wir dies bedachten, auch wir gingen, als diejenigen, die rochen und fühlten und auseinandernahmen, zunehmend in die Handlung ein. Bleiches Fleisch begann, gehäutet und die Borsten abgebrannt, sich unterschiedslos in die Umgebung einzupassen – in das, was geschah. Nachdem wir das Tier ausgenommen hatten, war sein Körper nicht mehr schwer. Ohne Probleme konnten wir ihn auf dem Wellblech hin und her drehen, während wir ihn auseinanderschnitten. Danach war der Körper nicht mehr Körper, sondern Fleisch, nun, und in Stücken. Doch wir, und das ist entscheidend, wir wurden zu Menschen, die tun, was in so einer Situation eben getan wird.

Der Übergang von Leben zu Tod verdeutlicht diesen Punkt der Transformation oder Generierung von sozialer Bedeutung und Änderung des Handlungsvermögens aller Beteiligten in krasser Weise. Dennoch besteht die qualitative Veränderung nicht nur in einer 'einfachen' Gegensätzlichkeit, beispielsweise darin, dass sich das Handlungsvermögen des Schweines auf null reduzierte, während einige Menschen das ihrige erhalten oder gar ausbauen konnten. Nein, die Qualität ihres Wirkens insgesamt veränderte sich.

In der poetischen Verfertigung neuer Erlebnismodelle gibt es nie 'null' – es gibt beinah nichts, das nicht schon vorhanden und sich nicht in der ein oder anderen Weise der menschlichen Wahrnehmung und Erfindungsgabe 'anbieten' würde. Diesem Zustand des 'nie null' kann, unter Berücksichtigung seiner sinnlichen Eigenschaften, im Sozialen nachgespürt werden. Es bedeutet das freundschaftliche Akzeptieren, Zulassen und Empfinden von fremden (und in der Konsequenz unverstandenen) aber im eigenen Erleben präsenten 'Andersheiten' (Eigenschaften, Effekte, andere Menschen oder Wesen, ...). Nicht der Zustand selbst, schon gar nicht 'das Andere', aber die im Sozialen wirksamen Eigenschaften sind für unsere menschliche Wahrnehmung sinnlich verfasst und unmittelbar nachspürbar. Damit sind ethisches Verhalten, verantwortungsvolles (wissenschaftliches) Arbeiten, das Ringen um Adäquanz, Plausibilität und Worte vorausgesetzt. Gefordert ist jedoch mehr: Sobald in einer Weise erzählt wird, die

sich bewusst wird über die Mittel, die sie einsetzt, kann Geschehenes in einer erneuten Darstellung ein weiteres Leben finden.

Es liegt also an mir, dem Autor, die besondere Textur des bleichen Schweinefleisches möglichst genau zu beschreiben, sich richtig darin zu wälzen, den Geruch des Feuers nacherlebbar zu gestalten, das Holz, unsere Beschämung und unser Glück. Es sind die erzählenden Worte, die dem Anspruch einer Abbildung gerechter werden als andere Darstellungs-, Interpretations- und Übersetzungsweisen: An *diesem* Abend, in *diesem* Teil der Welt und in *diesem* spezifischen Gefüge dessen, wie die Welt sein kann, war das Schwein *genau* an dem Ort, an dem es sein musste: in unserem *Alltag* und als *Essen*. Als Essen hatte es eine vorgängige Geschichte der ökonomischen wie freundschaftlichen Beziehung zweier Familien, der Beschaffung wie der Zubereitung. Aber immer fühlte es sich – während all dieser Vorgänge – auf eine ganz bestimmte Weise an. Damit war es Teil, und wir mit ihm, eines von Menschen gelebten, glücklichen und sozialen Miteinanders.

#### Literaturverzeichnis

Crane, Thera, Karl Lindgren-Streicher, and Andy Wingo. 'Hai Ti! A Beginner's Guide to Oshikwanyama', 2004. <https://wingolog.org/pub/haiti/hai-ti.pdf>.

Dobler, Gregor. 'Arbeit, Arbeitslosigkeit und Rhythmus'. In *Muße und Gesellschaft*, 61–80. Otium 5. Tübingen: Mohr Siebeck, 2017.

———. "“Work and Rhythm” Revisited. Rhythm and Experience in Northern Namibian Peasant Work'. *Journal of the Royal Anthropological Institute* 22, no. 4 (2016): 864–883.

Flusser, Vilém. *Die Schrift*. Fischer Wissenschaft. Frankfurt am Main: Fischer Taschenbuchverlag, 1992.

Napier, A. David. *Making Things Better. A Workbook on Ritual, Cultural Values, and Environmental Behavior*. Oxford Ritual Studies. New York: Oxford University Press, 2014.

Tönjes, Hermann. *Wörterbuch Der Ovambo-Sprache. Osikuanjama-Deutsch*. London: Forgotten Books, 2018.

Wallace, Marion. *Geschichte Namibias: von den Anfängen bis 1990. Mit einem Beitrag von John Kinahan*. 1., deutsche Originalausgabe des 2011 im Hurst Verlag erschienenen Werkes. Basel, Frankfurt am Main: Basler Afrika Bibliographien, BAB, Brandes & Apsel, 2015.

### Empfohlene Zitierweise:

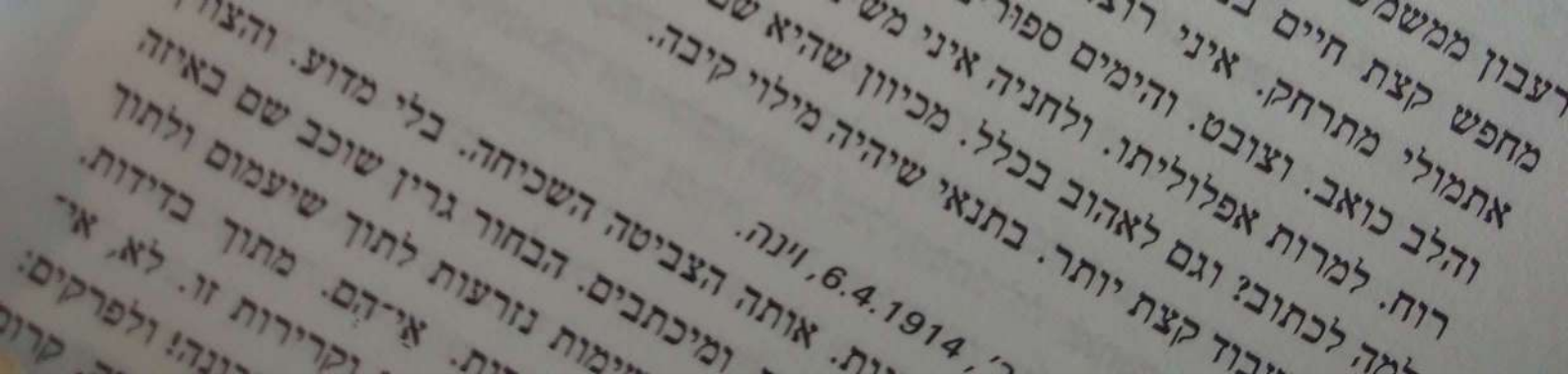
Yannick van den Berg: Eine gute Zeit, und eine geteilte Erfahrung: Schweine finden, schlachten und essen

In: Muße. Ein Magazin, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. 19-38.

DOI: 10.6094/musse-magazin/ 5,7.2020.19

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/eine-gute-zeit-und-eine-geteilte-erfahrung-schweine-finden-schlachten-und-essen/>

Zum Zitieren nutzen Sie bitte die Seitenzahlen der PDF-Version.



Wissenschaftlicher Beitrag

## Text als Essen und Essen als Text

Judith Müller

*Ach! Die gemeine Welt denkt in herkömmlichen, faulen, abgegriffenen Schablonen. Sie fragt einen Wanderer nicht nach dem Wohin, sondern nach dem Woher. Indessen ist einem Wanderer doch das Ziel wichtig, und nicht der Ausgangspunkt.<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> Joseph Roth, Vorrede zur neuen Auflage von *Juden auf Wanderschaft*, München: Deutscher Taschenbuch Verlag, <sup>3</sup>2010, S. 112.

Die Geschichte der modernen hebräischen Literatur und ihre Anfänge in Europa spiegeln auf vielfältige Weise die verschiedensten Zwischenräume im Spiel um Tradition, Religiösität und Moderne. Gerade moderne Anforderungen an Individualität ermöglichen die zunehmende Uneinheitlichkeit im Hinblick auf religiöse Gemeinschaft und der Verpflichtung gegenüber einem kollektiven Lebensstil. So wuchs die Mehrheit der hebräischen SchriftstellerInnen in den Jahrzehnten vor und nach 1900 noch in einem streng religiösen Umfeld auf, was ihre enge Verbindung zur hebräischen Sprache erklärt. Gleichzeitig fanden sie als LeserInnen früh einen Weg in die europäische Literatur; vor allem russischsprachige und deutsche Literatur wurden stark rezipiert. Diese AutorInnen blieben auf unterschiedliche Weise mit „dem Judentum“ verbunden. Aber gemeinsam haben sie auch, dass die meisten von ihnen die orthodoxe Welt hinter sich ließen, aber Hebräisch als Sprache einer sich neu formenden literarischen Bewegung beibehielten. Dies ist umso bezeichnender, als dass Hebräisch meist nicht ihre Muttersprache und Mehrsprachigkeit die Regel war. Nachvollziehbar werden diese kulturellen Grenzüberschreitungen, die einhergehen mit geographischen Grenzübertritten, am Leben und Werk des Autors David Fogel. Fogel wurde 1891 in Satanov geboren, sprach zuerst Jiddisch und konnte aufgrund der geographischen Lage des Ortes auch Russisch. Gemäß den Regeln der religiösen Gesellschaft studierte er die Thora und besuchte später auch eine Jeschiwa (Talmudschule). Diese religiöse Schulbildung legte den Grundstein für seine sensible Beziehung zum Hebräischen. 1912 kam er nach Wien, wo er

den Wunsch nach der Schriftstellerei zu verwirklichen können glaubte. In den 1920er Jahren zog er weiter nach Paris, versuchte kurz darauf in Palästina zu leben und kehrte nach nur einem Jahr nach Europa zurück. Er unternahm einige größere Reisen unter anderem nach Berlin und blieb abgesehen davon in Frankreich, von wo er 1944 über Drancy nach Auschwitz deportiert wurde.

Im Folgenden möchte ich zwei unterschiedliche Aspekte in David Fogels Leben und Werk im Bezug auf die Thematik Essen näher beleuchten, die die eingangs beschriebenen kulturellen Zwischenräume spiegeln. Zum einen sollen aus dem posthum veröffentlichten Roman Wiener Romanze (1912, רומן וינאי) das typische Wiener Kaffeehaus und ein Einwandererrestaurant exemplarisch herausgegriffen werden, um Fragen nach Migration, Tradition und Ess- oder Kulinarikgewohnheiten zu erörtern. Zum anderen werden aus dem Tagebuch Szenen herauszugreifen sein, die näher auf den Zusammenhang von Muße und Essen besonders im Hinblick auf Fogels Wunsch nach schriftstellerischer Tätigkeit eingehen.

Die Wiener Romanze erzählt die Ankunft eines jungen Mannes aus Osteuropa in der österreichischen Metropole vor dem Ersten Weltkrieg. Es scheint eher dem Zufall geschuldet, dass er in Wien verweilt. Er hat wenig Geld bei sich und kann sich nur schäbige Zimmer zur Untermiete leisten. Michael Rost, so sein Name, findet schnell seinen Weg ins Achdut, das „Beisel, Restaurant, Herberge und Kaffeehaus“ in einem ist und vor allem von Ein- und DurchwanderInnen besucht wird.

#### Das Kaffeehaus als neue „Heimat“?

In zahlreichen Erinnerungen, aber auch Studien zur Kultur und Literatur in Wien um 1900 und danach sticht eine Einrichtung immer wieder heraus: Das Kaffeehaus. Beispielhaft nennen möchte ich hier nur Stefan Zweigs Autobiographie Die Welt von Gestern. Erinnerungen eines Europäers (1942), in der er das typische Wiener Kaffeehaus als einen Raum darstellt, in dem die unterschiedlichsten Schichten und Charaktere der Metropole zusammenkommen, der als Schule für das Leben und die Künste dient und darüber hinaus die Möglichkeit zur Innovation bietet. Auch in Shachar Pinskens 2018 publizierter Studie A Rich Brew. How Cafés Created Modern Jewish Culture nimmt Wien ein ganzes Kapitel ein. Hier wird das Kaffeehaus zu einem Treffpunkt verschiedener Schriftsteller, jüdischer und nicht-jüdischer, Deutsch schreibender oder Hebräisch und Jiddisch schreibender. Im Gegensatz zu Stefan Zweig neigt Pinskens Studie aber nicht dazu, diesen Raum, der auch zum third space wird, zu nostalgisch-

<sup>2</sup> Shachar M. Pinsker: *A Rich Brew. How Cafés Created Modern Jewish Culture*, New York: New York University Press 2018, S. 102.

sieren. Pinsker schreibt zum Wiener Kaffeehaus: „As a space that interfuses the public and the private, the inside and the outside, the culture of the bourgeoisie and the bohemian, the café brings the city inside, but also shields its habitués from the ‚crowds‘ and the rush.“<sup>2</sup> Diese Art Kaffeehaus, in dem Grenzen überschritten werden können, finden wir auch in Fogels Roman. Doch bevor der neu in Wien angekommene Michael Rost sich dieser Kultureinrichtung zuwenden kann, gilt es anzukommen in der fremden Stadt, die völlig nostalgiefrei vor dem Leser ausgebreitet wird, deren Farbe bereits abblättert und die in ihrer Ruppigkeit kaum als ein Paradies für NeueinwanderInnen erscheint. Es ist kein langjähriger Traum, der Rost dorthin führt, sondern es ist der Zufall, der ihn dort hängenbleiben lässt.

Schnell lenkt Rost, der wie so viele andere aus Osteuropa in Wien ankommt, seine Schritte in die bereits erwähnte Lokalität mit dem hebräischen Namen Achdut. Wie die Umschreibung „Beisel, Restaurant, Herberge und Kaffeehaus“ bereits zeigt, ist der Ort nicht klar definierbar und vor allem durch seine Hybridität gekennzeichnet. Dass man dort „kasher lemehadrin min hamedrin“ – sehr frei übersetzt koscherer als koscher essen kann, weist allerdings auf die Klientel hin. Wenn auch gleich diese in Anführungszeichen gesetzte Information bereits ins ironisch-lächerliche gezogen wird. Passend dazu werden auch die Figuren, die dort verkehren, völlig überzeichnet und sie versuchen, sich lauthals mit ihren Geschichten zu übertrumpfen. Die Gespräche scheinen keinerlei Regeln zu unterliegen – weder was die Sprache angeht, in der man spricht und erzählt, noch was die Rücksichtnahme aufeinander betrifft. Unter den Gästen gibt es jene, die Kippa tragen und offensichtlich Wert auf die Einhaltung der Speisegebote legen, aber es gibt auch jene, die, zumindest augenscheinlich, ihre Verbindungen zur Tradition durchtrennt haben und den Grad ihrer „Assimilation“ an alles was Wien verkörpert mit der Lektüre der Neuen Freien Presse unterstreichen. Allen gemein ist aber, dass sie die als schwer und deftig sowie fleischlastig anmutenden Speisen verzehren und dazu Bier, Schnaps oder billigen Tee trinken.

Dass das Achdut ein zentraler Anlaufpunkt nicht nur für Neuankömmlinge, sondern auch MigrantInnen ist, die schon einige Jahre in Wien sind, ist unter anderem den im Westen kaum mehr anzutreffenden gesellschaftlichen Strukturen des osteuropäischen Judentums geschuldet. So scheint die Halacha, das jüdische Religionsgesetz, im Hinblick auf die Speisege- und verbote im Achdut noch zu greifen. Die Kaschrut (Speisegesetze) geben dabei nicht nur vor, dass Fleisch nicht mit Milch zu essen ist („Du sollst ein Zicklein nicht in der Milch seiner Mutter kochen“, Deuteronomium 14,21b), sondern regeln auch, was grundsätzlich gegessen und getrunken werden darf (zum Beispiel Fisch mit Flossen und Schuppen, aber keine Meeresfrüchte) und wie



die Herstellung zu erfolgen hat (Schächten, rabbinische Aufsicht beim Reifeprozess von Wein). Darüber hinaus bieten die Wirtsleute, die das Achdut betreiben, auch Zimmer an und ersetzen somit – wenn auch gegen die Bezahlung von Geld – das Prinzip der Aufnahme von „Juden auf Wanderschaft“ in Osteuropa. Der Literaturwissenschaftler Yigal Schwartz schreibt dazu, dass das Umherziehen innerhalb der Grenzen eines traditionell geprägten Raumes in Osteuropa einfach war, weil sich immer irgendwo ein Cheder oder eine Jeschiva fand, wo man einige Zeit bleiben konnte.

<sup>3</sup> Yigal Schwartz: *האשכנזים. המרכז נגד המזרח* [Die Aschkenazim. Zentrum vs. Osten], Ramat Gan/Or Yehuda: Bar Ilan University/Kinneret 2014, S. 44.

Die Wanderung nach Westen war dahingegen geprägt von Einsamkeit, Anonymität und dem Aufenthalt in fremden Pensionen.<sup>3</sup> Gerade Einsamkeit und Anonymität finden sich auch in David Fogels Tagebucheinträgen nach der Ankunft in Wien. Da ist nicht die Rede von Einladungen zu einer Schabbatmahlzeit am Freitagabend und wenn solche Anmerkungen auch in den Wochen und Monaten vor der Ankunft in Wien nicht auftauchen, lässt das Fehlen der Hungerklagen darauf schließen, dass der Hebräischlehrer und angehende Poet in Osteuropa tatsächlich auf jenes Netzwerk zurückgreifen konnte. An der Figur des Michael Rost zeigt sich außerdem die oben angeführte dritte Komponente: Das Verweilen in Pensionen, wo man mitunter mit Personen, die man wenige Stunden zuvor noch nicht kannte, das Zimmer teilt.

Dieser Atmosphäre entkommt der fiktive Rost im Gegensatz zu Fogel aber alsbald. Und auch die Lokalität wechselt: Heiße Schokolade und Kuchen wirken gegenüber der Speisekarte des Achdut eleganter und vielleicht auch anziehender. Michael Rost genießt diese Luxusprodukte bei seinem ersten Besuch in einem Wiener Kaffeehaus: Sie verkörpern gesellschaftlichen Aufstieg und eine gesicherte Existenz und verweisen damit bereits auf das Vermögen, das Rost kurz darauf zu kommt. Gleichzeitig unterliegt der Raum des Kaffeehauses strengen Regeln: Entgegen den Gesprächsfetzen, die von vielen in einer größeren Runde hin und her geworfen werden, ist dieser Ort geprägt von Dialogen. Es wird auf Form und Etikette geachtet. Zwar steht das Kaffeehaus symbolisch für „Assimilation“, doch haben Eigenarten hier keinen Platz: es gilt sich anzupassen. In anderen Worten: Das Kaffeehaus in David Fogels Wiener Romanze verkörpert Europa, allerdings kein Europa, in dem Vielfalt Platz hat, sondern ein Europa der Hegemonialkultur. Dort verliert sich die häuslich-familiäre Atmosphäre, die für Orte wie das Achdut so typisch ist: „Man konnte für vier Groschen ein Glas Tee trinken und sich den ganzen Tag kostenlos aufwärmen im Dunst von schrecklichem Tabakqualm, scharfen Küchengerüchen, Geschrei und Streitereien.“<sup>4</sup>

<sup>4</sup> David Fogel: *לומן וינאי* [Wiener Romanze], Tel Aviv: Am Oved 2012, S. 27. Übersetzung JM.

Auch David Fogel selbst wird mit dieser Problematik konfrontiert, al-

lerdings in anderer Form: Mit seiner Ankunft in Wien betritt er einen hegemonialen Sprachraum, auf den er sich aber bereits länger vorbereitet und den er auch schon in Tagebucheinträgen, die vor seiner Ankunft datiert sind, als Wien und nicht mit dem hebräischen וינה (vina) benennt. Gleichzeitig wechselt er die Zeit – plötzlich verwendet er für die Datumsangaben im Tagebuch nur noch den gregorianischen Kalender und nicht mehr den jüdischen. Die einzigen religiösen Marker, die bleiben, sind Feiertage, denn selbst die Tatsache, dass er manch einen Eintrag mit Shabbat überschreibt ist wohl eher der hebräischen Sprache geschuldet und weniger einem Festhalten an jenen Traditionen, die ihn lange einschränkten.

Allgemein geht das Begehen der Festtage einher mit dem Eintritt in eine neue Zeitstruktur, die durchaus an Aspekte mußevoller Erfahrung erinnert. Diese ist konnotiert mit dem Durchbrechen alltäglicher Zeitabläufe. Allerdings geht die Vorstellung von „Zeiten der Muße“ noch weiter und ist verknüpft mit individueller Freiheit und dem Fehlen eines von außen vorgegebenen Reglements. Gerade diese beiden letzten Punkte lassen es fraglich erscheinen, ob die Feiertage und auch der Schabbat im Allgemeinen wie auch im Besonderen mit Blick auf David Fogel in einen Zusammenhang mit Konzepten der Muße gestellt werden können: Religionsphilosophisch gibt es hier zwar durchaus Übereinstimmungen, wie Jochen Gimmel bereits zeigen konnte.<sup>5</sup> Die gelebte Praxis ist jedoch geprägt vom kollektiven Miteinander einerseits und von den strengen, auch Zeit reglementierenden Vorgaben der Halacha andererseits. Wie viele Protagonisten der hebräischen Moderne entflieht auch Michael Rost dieser Enge und sucht die Freiheit in den europäischen Metropolen.

<sup>5</sup> Jochen Gimmel: „Vom Fluch der Arbeit und vom Segen des Sabbats. Überlegungen zu einer alternativen Traditionslinie der Muße“, in: *Muße und Gesellschaft*, hrsg. Gregor Dobler und Peter Philipp Riedl, Tübingen: Mohr Siebeck 2017, S. 335-377.

### Verwurzeltsein im Text

Außerhalb des Fiktionalen ist die Verbindung von Tradition und Moderne jedoch oft nicht so einfach zu trennen. Auch David Fogels Beziehung zu religiösen Texten bleibt anhaltend ambivalent, da sie seine intime Verbindung mit der hebräischen Sprache stärken. Doch auch wenn er in Wien befreit scheint von gesellschaftlichen Zwängen, die ihn vor allem in den Kleinstädten in Osteuropa einengten, steht das Ziel, Schriftsteller zu werden, vor neuerlichen alltäglichen Einschränkungen: „Nichts zieht mich so an wie die Literatur; ich würde gern zu den Schriftstellern zählen. Vielleicht ist das Unsinn, kindisch, aber ich komme nicht davon los. Wenn ich mir meine Zukunft ausmale, sehe ich mich stets – warum leugnen – als Schriftsteller... Zum Teufel! Was soll man Quatsch daherreden! Ohnedies stört das Ernährungsproblem sehr. Wäre ich nicht derart mit der Sorge um mein Einkommen beschäftigt, würde ich etwas schreiben“ (9. März 1913). In

<sup>6</sup> Christoph Steier: *Hunger/Schrift. Poetologien des Hungers von der Goethezeit bis zur Gegenwart*, Würzburg: Königshausen und Neumann 2014, S. 10.

den angeführten Zitaten wird deutlich, dass David Fogel nicht so sehr ein Hungerkünstler ist, als vielmehr ein hungernder Künstler, oder noch eher ein Hungernder, dem durch diesen Zustand das Künstlersein verwehrt bleibt. Dennoch bekommt der Hunger Bedeutung jenseits des Mangelgefühls,<sup>6</sup> denn die Muße bedingende Freiheit, die notwendig scheint, um schöpferisch tätig zu werden, ist durch diesen nicht gegeben: einerseits zeitlich durch die Suche nach Nahrung oder Einkommen und andererseits, und das scheint hier der weitaus zentralere Aspekt zu sein, durch die Präsenz des Hungergefühls in den eigenen Gedanken und die, auch geistige, Schwäche, die durch den Nahrungsmangel bedingt wird.

Jedoch sind der Hunger und die Suche nach einem Einkommen nicht der einzige Störfaktor, der ihn am Schreiben hindert, wie er am 4. Oktober 1913 notiert: „Es ist schon ein Monat vergangen, ohne daß ich etwas geschrieben hätte. Hatte keine Lust. Ich bin inzwischen in eine andere Unterkunft umgezogen und habe ein paar Lehrposten ergattert, aber es bleibt noch Raum zum Klagen: Ich kann mich noch immer nicht ruhig hinsetzen und arbeiten.“ Und im Sommer 1914 notiert er „Ich schreibe nicht oft. Keine Lust. Trägheit. Und Monotonie. Die ganze Zeit habe ich kaum gehungert – aber gelesen“ (30.6.1914). Zwar endet dieser Eintrag auf einer positiven Note, doch der Beginn mit den kurzen, kaum als vollständig zu bezeichnenden Sätzen, einzelnen Worten und knappen Wortgruppen irritiert. Es ist, als würde auch das schriftliche Festhalten dieses Gefühls einengen, keinen Freiraum zulassen. Das nicht Vorhandensein von Freiheit – sowohl räumlich als auch zeitlich – scheint sich im Satzbau zu manifestieren.

Zwar befindet sich David Fogel nicht mehr in einem urbanen Raum, der geprägt ist von einer einengenden Kleinstadtatmosphäre, doch die Masse von Menschen, die ihn hier umgibt, stellt ihn vor neue Probleme: Ein Gefühl des Bedrängtseins, der Abwesenheit von Ruhe stellt sich ein: „Man kann hier nicht im stillen hungern. Man kann sich nicht einschränken, sich auf sich selbst zurückziehen und weitab von all dem Trubel leben, fern diesem seichten Lärm. Dafür ist kein Raum und keine Gelegenheit. Die Großstadt umbrandet dich“ (20.11.1913). Diese Empfindung des Ertrinkens, des machtlos Versinkens ohne dagegen anzugehen oder angehen zu können, führt schließlich soweit, dass David Fogel 1916 erstmals formuliert, er sei gefangen – wohlgemerkt nachdem er aus der Lagerhaft als russischer Staatsbürger während des Ersten Weltkrieges entlassen wurde. Am 23. Februar 1918 notiert er schließlich: „Ich schreibe nicht. Jedoch nicht, weil ich im Lauf der Zeit weiser geworden wäre. Vielleicht, weil ich törichter geworden bin. Es hat sich nichts verändert. Auch nicht der häufige Hunger. Er hat nur die Form gewechselt. Alles ist mir überdrüssig.“

Für den Hunger, das durch Nahrungsmangel bedingte Gefühl, und ausschließlich für diesen, verwendet David Fogel den hebräischen Ausdruck רעב (ra' av), doch leidet er auch an anderen Mängeln, die man im übertragenen Sinne als Hunger bezeichnen könnte und die vehement sein Mußeempfinden oder vielmehr den erneuten Mangel desselben beeinflussen. Unter anderem wird dies bedingt dadurch, dass die freie Zeit, die als Zeit der Muße genutzt werden kann und von Fogel auch mit diesem Potential aufgefasst wird, erneut nicht produktiv-schöpferisch empfunden wird.

An dieser Stelle möchte ich kurz auf die Verwendung des Begriffs der Arbeit bei David Fogel eingehen, bzw. viel mehr auf die Verwendung des dazugehörigen Verbs – לעבוד (la' awod). Dieses finden wir in drei unterschiedlichen Kontexten: Erstens im Zusammenhang mit dem Wehrdienst, dem Fogel durch das Verlassen des russischen Reiches entgehen möchte. In diesem Kontext hat das Verb die Bedeutung dienen, die man mit Hinblick auf die Nähe zum Begriff עבד (Äwäd) – Sklave – der aus der gleichen Wurzel gebildet wird und bereits in der biblischen Sprache auftaucht, als durchaus kritisch werten könnte. Zweitens verweist er mit dem Verb auf die Arbeit, die er verrichten muss, um Geld zu verdienen und seinen Lebensunterhalt zu sichern und drittens bezieht er sich damit auf das Studium von Literatur und auch das Schreiben und dieser Punkt ist im Hinblick auf das Thema Muße besonders interessant. Am 11. August 1916 klagt er: „Aber es kommt keine rechte Konzentration zustande. Es gibt keine schöpferischen Momente.“ Dieser Mangel an Konzentration wird von David Fogel nicht nur im Zusammenhang mit dem eigenen Schreiben beklagt, wie ein Eintrag vom 13. Dezember 1942 zeigt:

„Vorläufig ist an ein Buch gar nicht zu denken [meint hier vordergründig die Lektüre, aber eventuell auch das Verfassen eines solchen, J.M.]. Ich laufe ja den ganzen Tag durch die Straßen auf der Suche. Noch bin ich nicht etabliert. Solange ich keinen Weg gefunden habe, meinen Lebensunterhalt zu verdienen – und zwar nicht nur kärglichen –, kann ich mich überhaupt nicht auf die Lektüre eines Buches konzentrieren. Wien gefällt mir. Besonders schön ist die Donau, an der die Stadt liegt, doch hatte ich in der ganzen Zeit, seit ich hier bin, noch keine Muße, diese Schönheit zu beachten. Ich bin ja mit Herumrennen und Suchen beschäftigt, und auch jetzt bin ich derart müde, daß ich kaum schreiben kann“ (13.12.1912).

Muße oder Müßiggang?

David Fogel hat keine Zeit, um Wien in Ruhe zu betrachten, sich die Stadt anzueignen und sie kennenzulernen und hat dennoch bereits

festgestellt, dass sie ihm gefällt. Darüber hinaus ist er räumlich eingeschränkt, seine Wege sind vorgegeben, er kann nicht ziellos schlendern und flanieren, denn er muss sich dahin begeben, wo es eventuell Arbeit gibt – hier ist natürlich wieder die Rede von der Arbeit, die einem den Lebensunterhalt sichert. Doch auch wenn Fogel zeitlich und räumlich frei zu sein scheint, stellt sich kein positives Mußeerleben ein, so lange er dieses nicht mit Lektüre in Verbindung bringt oder es ihm gar gelingt zu schreiben. Am 30. November 1913, also fast ein Jahr später, schreibt er: „Der größte Teil des Tages vergeht müßig, mit Geplauder und Spaziergang, nur der kleinere mit Lektüre.“ Das hebräische לבטל (le´batala), das an der Stelle des deutschen müßig im Original steht, ist durchweg negativ konnotiert. Von einem Mangel oder Fehlen an Beschäftigung, über das Empfinden von Leere bis hin zum Auslöschen von Zeit, wenn man durch die Wurzel verwandte Begriffe miteinbeziehen will, kann hier die Rede sein.

Essen ist lebensnotwendig. Zahlreiche Einträge aus David Fogels Tagebuch machen deutlich, dass allein die Suche und der Gedanke an die Suche nach Mitteln zur Nahrungsbeschaffung das Leben nahezu zum Stillstand bringen kann. Die Sorge um Brot jagte ihn, schreibt Dan Pagis in der biographischen Einführung zu Fogels gesammelten Gedichten.<sup>7</sup> Gleichzeitig unterdrückt der Hunger jeglichen Moment der Muße, die der werdende Poet so dringend brauchte. Der Hunger nach Momenten der Erfüllung und schöpferischer Tätigkeit scheint dabei mitunter den physischen Hunger zu überwiegen und Literatur, Text, wird in seltenen Augenblicken der Erfüllung zur Nahrung.

Umgekehrt kann Essen aber auch gelesen werden: In der Wiener Romanze verweist Nahrung und auch der Ort der Nahrungsaufnahme auf die Zugehörigkeit zu einem bestimmten Milieu, wie oben gezeigt wurde. Michael Rost steigt in der Wiener Gesellschaft auf und somit ändern sich Lokalität und Speiseplan. Dies bedeutet aber auch den Verlust jegliches „authentisch“ Ostjüdischen. Mehr noch: Rost entwickelt sich zum Autor David Fogel diametral entgegengesetzt und auch im Hinblick auf Muße und Essen lässt sich dies feststellen. So wird Michael Rost zwar schnell zum Müßiggänger, zu dessen Tätigkeit es auch gehört, im Kaffeehaus zu sitzen. Demgegenüber sucht David Fogel die Suppenküche auf und hungert auch an vielen Tagen. Auch er verbringt mitunter viel Zeit beim Gang durch die Stadt, doch gleicht dies eher der Suche nach Muße als dem Müßiggang, er ist auf der Suche nach dem Moment, in dem er mußevoll zum Stift greifen und schreiben kann, was ihm der Hunger aber allzu oft verwehrt.

<sup>7</sup> Dan Pagis: „קיים לביוגרפיה [Linien einer Biographie]“, in: David Fogel, כל השירים [Alle Gedichte], hrsg. Dan Pagis, Tel Aviv: Agudat ha-sofrim al yede hotsa'at Mahhbarot le-sifrut: ha-Kibuts ha-me'uhad 1975, S. 11-31.

### Empfohlene Zitierweise:

Judith Müller: Text als Essen und Essen als Text

In: Muße. Ein Magazin, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. 39-47.

DOI: 10.6094/musse-magazin/ 5,7.2020.39

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/text-als-essen-und-essen-als-text/>

Zum Zitieren nutzen Sie bitte die Seitenzahlen der PDF-Version.

mengen mit eyerolttern. vñ nitze  
wol. vñ rû em smaltz doz vf vñde  
verfaltz niht. **Em col 118.**

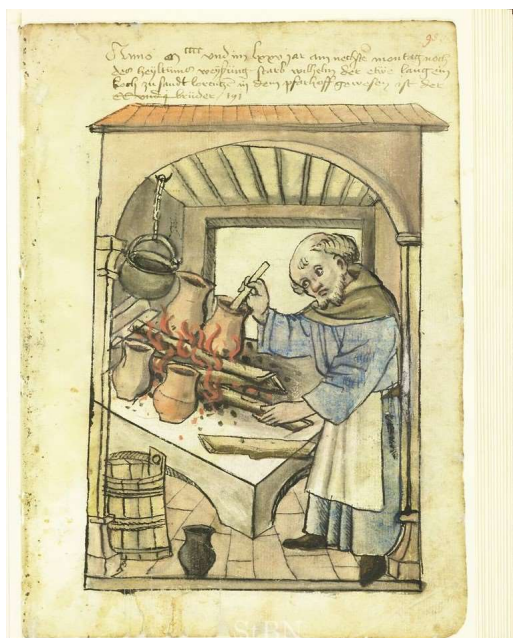
**A**ber em colris num eyger. vñ  
zef lahe die nur semel mele. vñ zef  
lahe dar dunne kûchen geworfen

rû dar in die mandelmilch vñ erw  
fülle vñ versaltz niht. **Em mandel**  
**S**o du wilt machen em mandel  
mus. so num mandelmilch. vñ sem  
elm brôt. vñ sinde dar würfeleht v  
rû dar in die mandelmilch vñ erw

Werkstattbericht

## Kochen in einer anderen Zeit

Moritz Munz-Verrino



Koch 15. Jahrhundert, in: Hausbücher der Zwölfbrüderstiftung, Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg, Amb.317.2°, f.95r., <https://hausbuecher.nuernberg.de/75-Amb-2-317-95-r>

Ein einfaches Mittagessen zuzubereiten darf im Alltag eine halbe Stunde, vielleicht auch mal eine Stunde dauern. Wenn man für Freunde oder Familie etwas Besonderes kocht, kann das schon mehr Zeit in Anspruch nehmen. Dennoch lässt sich die selbstgemachte Pasta oder das auf den Punkt gegarte Roastbeef mit einem klaren Termin im Blick in ein paar Stunden verwirklichen. Möglich machen das der Elektroherd, der auf Knopfdruck in Minuten die gewünschte Temperatur erzeugt und all die anderen kleinen und effizienten Hilfsmitteln einer modernen Küche, angefangen schon beim Wasserhahn, der jederzeit frisches Kochwasser zur Verfügung stellt.

Unterwegs mit "Hollpotrida" beginnt das Kochen irgendwann morgens, nachdem man sich aus dem Zelt geschält hat, und bestimmt mehr oder weniger den Tagesablauf bis die Sonne untergeht. Das liegt zum einen daran, dass man sich speziell zum Kochen getroffen hat und sich darauf eingestellt hat, ein paar Tage lang nicht viel anderes zu tun, das liegt aber auch daran, dass man oft neue Rezepte ausprobieren, die nicht immer nach derselben "Kochlogik" funktionieren, die daheim am Elektroherd gilt und zuletzt auch daran, dass die kleinen Selbstverständlichkeiten, die das Kochen daheim so planbar machen, hier meistens viel Arbeit kosten. "Hollpotrida" ist eine Gruppe aus 7 Mittelalter-DarstellerInnen, die beschlossen haben, nicht die Darstellung von Krieg und Rittertum sondern das Kochhandwerk nach Rezepten des ausgehenden Mittelalters ins Zentrum einer gemeinsamen Darstellung zu rücken. Das erscheint zunächst wenig spektakulär. Schließlich kochen alle Mittelalter-DarstellerInnen, ob sie nun als MusikerInnen die Mittelaltermärkte beschallen, im musealen Kontext Handwerk und Alltag darstellen oder sich als Deutschordensritter bei der alljährlichen Neubelebung der Schlacht von Tannenberg die Rüstung zerbeulen lassen. Aber auch wenn die meisten dieser DarstellerInnen sich mehr oder weniger Mühe geben, auch beim Kochen nicht

aus der Rolle zu fallen, dient das Kochen ähnlich wie zuhause vor allem dem Zweck, rechtzeitig etwas zu Essen auf den Tisch zu bringen, bevor man wieder einen Auftritt hat oder bevor man sich wieder vor Publikum ritterlich mit den "Heiden" prügeln muss. Hierbei geht man ganz selbstverständlich eher Kompromisse ein und lässt sich gerade nicht auf Rezepte ein, die mit viel experimentieren verbunden sind.

Dabei hat genau das - so zeitaufwändig es auch sein mag - einen ganz besonderen Reiz. Die spätmittelalterliche Küche hat einiges zu bieten, wenn man die ausgetretenen Pfade einmal verlässt. Viele der Kochbücher lassen einen hohen Anspruch an die Gerichte erkennen, der zugleich ein ganz anderer ist, als ihn der moderne Gaumen stellt. Die Küche des 21. Jahrhunderts will vor allem verschiedene Zutaten raffiniert zu einem neuen Geschmack kombinieren. Im 14. und 15. Jahrhundert stand gerade bei den teuersten Rezepten eine bestimmte, meistens sehr kostspielige, Zutat im Zentrum der Komposition. Schon allein dem Gastgeber zuliebe, der mit seiner Investition vor den Gästen angeben wollte, musste man diese Zutat deutlich herausschmecken können. Auch die optische Überformung von Speisen hatte einen viel höheren Stellenwert in der gehobenen Küche. Ein Rebhuhn richtig zuzubereiten kann bereits eine Herausforderung sein - aus Fischbrät eine Fastenspeise zu kochen, die zumindest aussieht wie ein gebratenes Rebhuhn, ist noch einmal deutlich schwieriger und war vor 600 Jahren eine begehrte Fähigkeit bei einem Koch. Die Nachempfindung solcher Rezepte wird für uns heute noch zusätzlich dadurch erschwert, dass sie in einer Form schriftlich festgehalten wurden, die vieles als selbstverständlich voraussetzt. Wo moderne Rezepte jedes Gewürz auf das Gramm oder zumindest den Teelöffel genau angeben, reicht unter den spätmittelalterlichen Küchenmeistern oft ein Hinweis wie "...dann würze es gut." Dann begegnen in manchen Rezepten auch gelegentlich Anweisungen wie "mach einen Holbraten" - ähnlich wie noch in Omas Kochbüchern, in denen der Satz vorkam "mach eine Mehlschwitze" braucht hier für alle, die in der Küche etwas verloren haben, wohl nichts weiter erklärt werden. Erst der Abgleich mit anderen Kochbüchern lässt irgendwann erahnen: ein "Holbraten" oder "Hohlbraten" ist eine Art Hackbraten, der um einen Stock herum gebraten wird und daher innen hohl bleibt.

Da verwundert es wenig, dass man nach einem Tag an dem man versucht hat ein "würze es kräftig" oder ein "fülle es mit guten Sachen" zu konkretisieren, dabei darauf achten musste, dass das Feuer heiß genug ist und nicht zu heiß für die tönernen Kochtöpfe und alles rechtzeitig gehackt, geschält, zerdrückt oder gemörsert ist, mindestens ebenso verschwitzt die Schürze ablegt, wie die "Ordensritter" im Lager nebenan ihre Rüstungen.



Dabei ist die Arbeit, die wir auf den Veranstaltungen investieren, nur die sprichwörtliche Spitze des Eisbergs. Einen großen Teil der Zeit, die in das Hobby fließt, investieren wir in Recherche und Vorbereitung. Das betrifft zum einen das Thema Kochen allgemein: die Suche nach Faksimile- oder Text- Ausgaben spätmittelalterlicher Kochbücher und nach Rezepten, die es sich auszuprobieren lohnt. Dann die Recherche nach archäologischen Quellennachweise für Kochgeschirr, sowie Bild- und Textquellen, die Aufschluss über dessen Verwendung geben. Zum anderen betrifft das genauso zahlreiche andere Alltagsgegenstände, die auf den Veranstaltungen zum Einsatz kommen sollen, von unserer Kleidung bis zu den Möbelstücken (Sitzbänke, Truhen, Hocker...), die im Lager verwendet werden. Vieles davon, wie etwa die Kleidung und einfachere Möbelstücke, lässt sich selbst herstellen. Für andere Dinge, wie z.B. das Tongeschirr, wenden wir uns mit den Ergebnissen unserer Recherche an spezialisierte Handwerker. Die Arbeit an der Lagerausstattung ist dabei ein ständiger Verbesserungsprozess, bei dem immer wieder "Provisorien" durch zufriedenstellendere Lösungen ersetzt werden.

Genau wie alle Mittelalter-DarstellerInnen machen wir all das nicht zuletzt, um einem interessierten Publikum ein Angebot zur Unterhaltung und Information über die Alltagsgeschichte des Spätmittelalters zu bieten. Anders als MusikerInnen und Schaukämpfer haben wir in der Regel keine zeitlich fest umrissenen Auftritte. Aber unsere Feuerstelle, das Kochgeschirr und die Tische, an denen alle Vorbereitungsarbeiten stattfinden, befinden sich an der offenen Seite unseres Lagers, die von Durchgangswegen aus einsichtig ist - in der Gastronomie würde man von einer "offenen Küche" sprechen. Je nach Interesse der BesucherInnen, bildet sich so öfters ein kleines Publikum, mit dem man schnell ins Gespräch kommt - etwa über alte eingeweichte Brotrinde - den "Mondamin-Saucenbinder" des Mittelalters - , darüber, wie die Verbreitung der Kartoffel über Europa das Angebot an Beilagen verändert hat oder darüber, um wie viel mehr als heute die Ernährung im ausgehenden Mittelalter eine Frage der gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Stellung war. Für besonders Interessierte gibt es noch zusätzliche Angebote, wie etwa ein "Gewürzrätsel" - eine Sammlung von 30 Gewürzen, von denen nur 4 im spätmittelalterlichen Europa noch nicht verwendet wurden - und natürlich auch manchmal die Gelegenheit, etwas zu probieren - kostenlos, aber dafür auch immer auf eigene Gefahr.

Die Orientierung am Publikum stellt für die meisten Mittelalter-DarstellerInnen nur die eine Seite des Hobbys dar. Entsprechend haben

sich inzwischen zahlreiche Veranstaltungen gebildet, die zumindest nicht hauptsächlich auf ein Publikum ausgerichtet sind, das unterhalten werden soll. Hier steht der Kontakt mit anderen DarstellerInnen im Zentrum und die Erfahrungen, die man mit der eigenen Darstellung, mit dem eigenen alltagshistorischen Experiment, machen kann. Für uns dreht sich dabei viel um die anfangs beschriebene Entschleunigung und den Erkenntnisgewinn, den sie mit sich bringen kann. Brauchen wir etwa für ein Rezept einen Liter Mandelmilch, könnten wir die natürlich in einem Tetrapack kaufen, im Zelt unauffällig in eine Holzschüssel umfüllen und dann draußen weiter verarbeiten. Ähnliche Provisorien sind manchmal aus praktischen Gründen einfach notwendig. Aber warum im beschriebenen Fall nicht stattdessen, wie es im Rezept ausgeführt, ein paar Hand voll Mandeln mit Wasser mittels Steinmörser und Passiertuch zu Mandelmilch verarbeiten? Mit einem Mal wirft das die Frage auf, welche Konsistenz genau benötigt wird und wie es das Ergebnis beeinflusst, wenn mehr oder weniger Mandeln verwendet werden. Mit einem Mal besitzt auch ein auf den ersten Blick sehr simples Rezept einige Stellschrauben, an denen man experimentieren kann, um dem Verständnis der Intention des Autors näher zu kommen. Auch die Erkenntnis über grundsätzliche Unterschiede zur modernen Küche ergeben sich aus solchen Experimenten. So bereitete uns einmal ein Rezept über einen Eintopf mit Lauch und Filet vom Schwein in angedickter Milch viel Kopfzerbrechen – zum einen betonte das Rezept nachdrücklich, dass man nur das Weiße vom Lauch nehmen solle, zum anderen sollte das Fleisch nicht angebraten, sondern roh in die Flüssigkeit gegeben und durch kochen gegart werden. Geschmacklich ist sicher beides kontraproduktiv, aber das Ergebnis legt die Vermutung nahe, dass es um die Farbe geht: der Eintopf bleibt so zubereitet durchgehend fast schneeweiß und machte daher rein optisch an der hohen Tafel sicher mehr Eindruck, als das einfache Rezept vermuten lässt. Wider Erwarten war das Ergebnis dann auch geschmacklich ein voller Erfolg. Der Koch konnte sich mit sehr einfachen Techniken als Künstler präsentieren, als jemand, der die naturgegebenen Zutaten nicht einfach nur aufbereitet, sondern bewusst formt. Im Grunde ist es die Gelegenheit, den langen Weg zu solchen Erkenntnissen gehen zu können, für die sich die Arbeit lohnt, die wir regelmäßig in unser Hobby stecken.

Bleibt die Frage - woher kommt der Name? "Hollpotrida" ist wohl der Versuch deutscher Köche, den Namen des bis heute bekannten spanischen Eintopfes "Ollapotrida" nach Gehör aufzuschreiben. Das zeigt ein weiteres Merkmal der gehobenen spätmittelalterlichen Küche: Sie ist schon in Ansätzen eine "internationale" Küche.

### Empfohlene Zitierweise:

Moritz Munz-Verrino: Kochen in einer anderen Zeit

In: Muße. Ein Magazin, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. 48-52.

DOI: 10.6094/musse-magazin/ 5,7.2020.48

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/kochen-in-einer-anderen-zeit/>

Zum Zitieren nutzen Sie bitte die Seitenzahlen der PDF-Version.



Interview

## Muße zwischen Wildkräutergenuss und Gesellschaftsutopie

Melina Munz im Gespräch mit Dr. Markus Strauß



„Malvenantipasti“, © Micha Brem, in: Die 12 besten essbaren Pionierpflanzen, Hädecke 2018, 58-59.

Dr. Markus Strauß ist freiberuflicher Autor, Berater und Dozent, vor allem aber Experte für essbare Wildpflanzen. Als sein Ziel beschreibt er die (Re-)Integration der essbaren Wildpflanzen in das Alltagsleben und die Alltagskultur sowie die Erschaffung von essbaren Wildpflanzenparks.

*Melina Munz: In Ihren Vorträgen treten Sie für eine Ernährung mit Wildpflanzen ein. Dabei zeigen Sie nicht nur die Pflanzen selbst oder wo man sie finden kann, sondern auch mögliche Zubereitungsarten – Nahrungsmittel aus Sanddorn in leuchtenden Herbstfarben, der mit Blumen gespickte Salat, die Wildkräuter-Quiche, bei deren Anblick einem das Wasser im Mund zusammenläuft.... Welche Rolle spielt für Sie dabei die Ästhetik der Nahrungsmittel aus der Natur?*

Markus Strauß: Das Auge isst immer mit und von daher ist das ganz entscheidend und wichtig. Das löst bei uns auch eine Art Befriedigung aus und es ist schon ein Teil der Sättigung, wenn es einfach schön aussieht. Es geht ja nicht nur ums Stoffliche, sondern auch ums Feinstoffliche: Das gibt ein positives Lebensgefühl, ein Genuss, eine Zufriedenheit und das wirkt sich gesundend auf uns aus. Das darf man beim Thema Essen nie vernachlässigen. Und von daher ist es auch ein wichtiger Aspekt, der mit Kultur zu tun hat und für mich elementar wichtig ist. Ich habe die Fotos selbst arrangiert und vor allem dekoriert. Mir ist es wichtig, dass ein schönes Ambiente entsteht, mit schönem Besteck, Serviette, Tischdecke und so weiter, damit die Atmosphäre auch stimmt. Damit bringt man dem Essen und letztendlich auch sich selbst eine Wert-schätzung entgegen.

*In einem Vortrag vor einer größeren Gruppe kann man dem Format geschuldet nur Bilder zeigen, aber eigentlich sind beim Sammeln doch alle Sinne beteiligt?*

Auf jeden Fall. Das ist das schöne Gesamtpaket: Man ist draußen, man bekommt das Wetter mit, da streicht Wind durch die Haare oder man kriegt mal einen Regentropfen auf die Haut. Das ist eine sehr sinnliche Erfahrung. Manche Sachen riechen stark, Labkrautblüten oder Bärlauch, dann kommt das Haptische mit dazu, manche Sachen sind wollig-filzig behaart, andere knackig, saftig oder glatt. Bei manchen Büschen muss man mit den Dornen aufpassen. Dann kommt der Körper dazu mit bestimmten Bewegungen: Dass man sich eben mal bücken oder strecken muss. Das ist insgesamt ein wunderbares Gesamtpaket, das zur Gesundheit beiträgt, weil wir eine sanfte Bewegung haben, viele sinnliche Eindrücke, die wir heute sonst in der „virtuellen Welt“ gar nicht mehr haben, in der beschleunigten, künstlichen Welt, in der wir uns sonst aufhalten. Dadurch entsteht ein Gegengewicht, das das vegetative Nervensystem fördert und für Ausgleich und Entspannung sorgt. Es hat etwas Archaisch-Sinnliches, was für uns gerade heute eine schöne Erfahrung bedeutet.

*Würden Sie sagen, dass in dieser Handlung, dem Prozess des Sammelns, den Sie gerade beschrieben haben, etwas von Muße steckt?*

Ja, sicherlich. Das Sammeln machen wir mit den Händen, das steckt ja auch im Wort „Handlung“ drin. Und dadurch, dass das eine entschleunigende Sache ist. Ich muss ja erst einmal suchen im Wald, mich orientieren. Das ist ein beruhigter Prozess. Den normalen Alltag, der meistens drinnen stattfindet, zu unterbrechen, sich anzuziehen und rauszugehen, das ist alles ein Cut. Ich tauche ein in eine andere Welt. Es ist die Chance für Muße, würde ich formulieren. Ich kann natürlich auch gehetzt sammeln, aber die Chance liegt darin, es nicht gehetzt zu machen. Dem sind auch von der Natur schon Grenzen auferlegt, weil man oft suchen muss und also ein Stück weit ausgebremst wird. Das birgt die große Chance, runterzukommen, zu entschleunigen. Das sind ja moderne Begriffe und ein älterer wäre dann tatsächlich Muße, ein Wort, das bei vielen eher im passiven Wortschatz angekommen ist. Dieses Thema scheint gesellschaftlich ein bisschen an den Rand gedrängt zu werden und schon zu verschwinden. Aber ich sehe da auch eine Renaissance, weil unser heutiges Leben übertrieben in die Schnelligkeit geht und praktisch der Technik und den Zwängen des Geldsystems untergeordnet ist. Umso mehr wächst die Sehnsucht nach dem, was Sie vielleicht als Muße bezeichnen, und was mit natürlichen Zyklen und Rhythmen zu tun hat. Da ist das Thema essbare Wildpflanzen automatisch mit verankert, denn Wildpflanzen

haben immer mit natürlicher Rhythmik zu tun: Bärlauch gibt es eben nur im März und Labkraut blüht im Juni und die Früchte sind im September reif. Ich bin automatisch eingebettet und muss mich der Natur hingeben, um diese Gaben geschenkt zu bekommen. Das birgt dann die große Chance, dass man das in Muße tut, sich Zeit nimmt und sich ein Stück weit treiben lässt in der Natur.

*Sie ordnen Ihr Konzept der Ernährung mit Wildpflanzen deutlich in einen größeren gesellschaftlichen Kontext ein. Die Worte künstlich, beschleunigt sind gefallen. Mit der Zyklik haben Sie ein Zeitbild angesprochen, das Sie einer bestimmten Norm entgegenstellen. Bei Ihren Vorträgen fällt dann der Begriff „kulturelle Krise“ – können Sie beschreiben, worin diese kulturelle Krise besteht?*

In der Einseitigkeit, in der wir derzeit leben. Es ist ja nichts Schlechtes an den technischen Errungenschaften, es ist nur die Einseitigkeit, die uns dann Probleme bereitet. Das ist eine Entwicklung, die mit der Renaissance angefangen hat und mit der Geburt der modernen Naturwissenschaft und ihrer Abspaltung von den Geisteswissenschaften. Und nur aufgrund der reinen Naturwissenschaften konnte dann die Technik entstehen, die im Materiellen vollzogen hat, was vorher schon gedacht war. Die industrielle Revolution, die heute den ganzen Erdball erobert, hat das materialisiert, was seit der Renaissance gedacht wurde. Diese seelenlose, mechanische Betrachtung der Welt hat sich immer weiter extremisiert. Dadurch gab es natürlich auch Erfolge. Es ist ja toll, dass wir so viel Stahl produziert haben, dass wir dann Eisenbahnschienen bauen konnten. Das möchte ich gar nicht missen. Aber wir sind innerlich nicht mitgewachsen, was man an den Kriegen sieht, die aufgrund der technischen Errungenschaften immer schrecklicher geworden sind bis hin zur Gefahr eines Atomkriegs, den Gefahren der Gentechnik. Jetzt kommt langsam das Bewusstsein: Wo haben wir uns denn da hin manövriert?

Wir merken die Auswirkungen jetzt auch psychisch, denn wir kommen da nicht mehr mit, weil wir die andere Seite des Menschseins komplett negiert haben. Das merken wir daran, dass wir in allen Lebensbereichen diese große Polarität sehen zwischen linearer und zyklischer Zeit, zwischen Mann und Frau, zwischen arm und reich, zwischen Natur vergöttern und Natur zerstören, zwischen misshandeln von Tieren in Massentierhaltung und vergöttern von Haustieren. Das ist das Grundmuster dieser kulturellen Krise, dass wir uns alle komplett verloren haben und zerrissen sind und das noch nicht einmal benennen können. Da ist mir bewusst geworden, dass die essbaren Wildpflanzen oder in Ihrem Fall die Beschäftigung mit so etwas scheinbar Altmodischem wie der Muße uns wieder Wege aufzeigen

können, wieder hier in die Balance zu kommen. Es spricht nichts gegen Eisenbahn, Auto, Internet, chemische Industrie, moderne Medikamente und so weiter, uns fehlt aber das Gegengewicht. Wenn wir ein Krankheitssystem haben, das Gesundheitssystem heißt, ohne Gesundheitsvorsorge und ohne ganzheitlichen Blick auf den Menschen, wenn wir nur die Technik haben, ohne die Seele darin und ohne zu wissen, wofür wir das machen, dann kriegen wir auf Dauer ein Wahnsinns Problem.

*Und die Antwort liegt Ihrer Meinung nach in den essbaren Wildpflanzen? Dabei geht es auch um mehr als gesunde Ernährung? Immerhin sprechen Sie dabei durchaus von einer natürlichen Revolution, die uns in unterschiedlichsten Gebieten unsere Freiheiten wiedergeben kann. Was für Freiheiten sind das denn?*

Wir werden frei von zu viel Zivilisationskrankheit. Wir werden auch frei von materiellen Zwängen, weil wir dadurch weniger Euros aufwenden müssen und auch weniger arbeiten müssen. Nichts dominiert uns heute so stark wie die Arbeit. Wenn man das mit dem scheinbar dunklen Mittelalter vergleicht, da hatten die Leute viel mehr Freiräume, viel mehr Zeit. Sie sind ja in Freiburg: Wenn man sich mal anguckt, wie wenig Einwohner Freiburg zu der Zeit hatte, als das Münster fertiggestellt wurde. Ein Riesenbau für eine Einwohnerzahl vermutlich weit unter 10.000. Wenn man sieht, mit welcher Kraft, Leidenschaft, Hingabe und auch mit welcher Qualität da gebaut wurde – es steht heute ja immer noch – dann wird klar, dass das eigentlich eine Blütezeit war. Ich will das auch nicht idealisieren, ich bin schon froh, dass ich heute zu einem modernen Zahnarzt gehen kann. Aber die Leute hatten damals ein anderes Geldsystem und viel mehr freie Tage über die kirchlichen Feiertage, als heute den Menschen über Urlaub zugestanden wird. Aber heute wird diese Zeit als so dunkel hingestellt, auch, damit wir es besser in unserem Zwangssystem aushalten.

*In einer Beschäftigung mit Wildpflanzen können wir also einen Teil der Selbstbestimmung zurückgewinnen, durch ein Wissen darüber was wir essen und welche Produkte wir kaufen und konsumieren. Ist das eine Form von Macht- und Herrschaftswissen über das, was wir essen?*

Das Herrschaftswissen liegt darin, die Leute immer abhängiger zu machen. Indem ich nur noch Sachen von Konzernen kaufe, verliere ich die Fähigkeit, selbst für mich zu sorgen. Weite Teile der Bevölkerung sind heute nicht mehr fähig, selber eine Suppe zu kochen. Diese Form von Abhängigkeit wird dann genutzt, dann muss man eine Dose oder eine Tüte kaufen, die eine schändlich schlechte Qualität zu ei-

nem enorm hohen Preis hat. Und damit sind die Leute gefangen in diesem Hamsterrad.

Das müssen wir uns bewusst machen und dann entsprechende Schritte gehen. Es kommt hier auf die bewusst ausgeführte Handlung an: Das kaufe ich nicht mehr, das kaufe ich, das mache ich selber. Das ist ein unglaublicher Prozess, der tausend Einzelaspekte hat von Hauschuhe selber filzen, selber kochen, Essen anbauen, das sind alles Schritte in diese Richtung. Allein das Tun macht schon etwas und dadurch, dass wir es selber machen, haben wir eine positive Erfahrung, ein Stück Gewähr-werden der eigenen Macht, der eigenen Fähigkeiten. Wenn man diesen Prozess begonnen hat, wird man Lust haben, da immer stärker reinzuwachsen. Manche bauen ja selbst Pflanzen an. Wenn man dann auf Qualität achtet, landet man automatisch bei den Wildpflanzen und realisiert: ich muss weniger dafür tun, habe mehr Output, das bedeutet, ich muss weniger arbeiten und habe mehr Zeit für Muße!

*Das ganze Konzept ist ja regelrecht eine Utopie des besseren Lebens und alles mit Hilfe der Wildpflanzen! Auf Ihrem Buchcover „Artgerecht. 13 Thesen zur Zukunft des Homo Sapiens“ klebt immerhin auch ein Sticker mit der Aufschrift „5 vor Paradies“. Ist das nicht alles etwas hoch gegriffen und vielleicht vereinfachend, wenn man nur an einem Aspekt eines gesellschaftlichen Zustands ansetzt, der zahlreiche Ursachen hat?*

Ja, es hat eine Grundursache, dieses Abdriften in die reine, kühle Ratio, an der dann auch die Erschaffung des modernen Geldes hängt mit der Zinswirtschaft. Das hat also schon alles eine gemeinsame Ursache, zeigt sich aber in tausend Facetten des Lebens. Das Thema Ernährung ist aber nicht nur eine Facette, sondern etwas ganz Grundlegendes, Wichtiges. Daher ist es ein Schlüsselthema und mir ist aufgegangen, dass es ein Thema ist, mit dem man alle Menschen erreichen kann, weil nun mal jeder isst. Das ist genauso was Grundlegendes, wie, dass wir alle geboren sind und alle sterben müssen. Es ist ein Grundbedürfnis.

*Letztendlich geht es bei dem Ganzen vielleicht auch darum, Räume zu schaffen oder wiederzugewinnen. Sie plädieren für Änderungen im Bewirtschaften bestehender Räume wie dem Wald, setzen sich für den Erhalt von Naherholungsgebieten ein und wollen nicht zuletzt möglichst viele EssbareWildpflanzen-Parks gründen, die der Ernährung der Bevölkerung dienen, aber zugleich den Reiz von englischen Landschaftsgärten haben sollen. Sehen Sie ein Problem auch in einem Fehlen von Bewusstsein für den Raum, der unserer Ernährung dient?*



Unbedingt. Die Leute machen ja Sonntagsspaziergänge in grünen Wüsten. Sie gehen raus auf einen geteerten Feldweg, zur Linken eine Hybridsorte Weizen, zur Rechten eine Hybridsorte Raps oder Mais, alles bespritzt mit Gift. Da laufen die dann eine Stunde durch und kommen dann zurück und sagen „ach, jetzt waren wir schön an der Natur und an der frischen Luft.“ Die sind sich gar nicht mehr bewusst, was für eine künstliche Welt wir uns da geschaffen haben. Das ist noch toter als die Sahara, weil wenn es in der Sahara mal regnet, dann blüht da auch was. Es ist im Prinzip unfassbar, wie getrennt wir sind von der Natur und damit von unserer eigenen Natur.

In so einer schön gestalteten Landschaft wie den Essbaren WildpflanzenParks würde beim Erzeugen der ehrlichen und wertvollen Lebensmittel auch wieder die Seele des Menschen über die Ästhetik angesprochen werden. Da würde im humanistischen Sinn eine ganzheitliche Bildung des Menschen stattfinden können.

Genau da sind wir auch wieder beim Paradies: Menschen beschreiben das Paradies immer als eine Art Obstgarten, das hat immer etwas mit opulenter Fülle und mit Essen zu tun. Es heißt ja auch der Garten Eden! Das Elementarste, was der Mensch braucht, ist Nahrung. Und das passt deshalb so gut zu den essbaren Wildpflanzen, weil man die geschenkt bekommt. Wir müssen sie uns nicht erst im künstlichen System verdienen. Wir sind von der Natur, oder wenn man so will von Gott, geliebte Wesen und haben das Anrecht darauf, glücklich zu sein und ernährt zu sein. Das ist den meisten Menschen heute nicht bewusst, da heißt es eher: „Wer nichts schafft, soll auch nichts essen“. Das ist so unsere moderne, perverse Logik, mit der auch geherrscht wird.



„Meldenkuchen“, © Micha Brem.

### **Deftiger „Spinat“-Kuchen**

*Geeignete Pflanzen:*

*Melde, Brennessel, Giersch, Sumpf-Kohldistel, Gänsedistel, Franzosenkraut*

Einen Hefeteig mit 300 g Vollkorndinkelmehl, 1 TL Salz, 1/2 Würfel Hefe, 1/2 TL Rohrohrzucker und etwas Wasser herstellen. Nach dem ausführlichen Gehen ausrollen und in eine gefettete Backform (oder Blech) mit hohem Rand auslegen.

In einem Topf in einen EL Kokosöl (oder Olivenöl), eine feingehackte Zwiebel und eine Knoblauchzehe andünsten. 8 bis 10 gute Handvoll Brennesseln (feingeschnitten; obere Triebspitzen) oder Melde dazugeben und mit etwas Wasser ablöschen und im Dampf zusammenfallen lassen; mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Mischung zusammen mit 200 g zerbröckeltem Schafskäse nun vermengen. 2 Eier und 200 ml Sahne sowie Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Das Wildgemüse mit Schafskäse einfüllen; dann die Ei-Sahne-Mischung gleichmäßig darüber geben. Je nach Backofen ungefähr 35 Minuten bei 175 Grad backen. Schmeckt warm und kalt.

Von Markus Strauß sind bislang zu den essbaren Wildpflanzen folgende Monographien erschienen:

Die 6 Titel der Reihe „Natur und Genuss“: Die 12 wichtigsten essbaren Wildpflanzen, Hädecke 2010/2017.; Köstliches von Waldbäumen, Hädecke 2010.; Köstliches von Hecken und Sträuchern, Hädecke 2011.; Köstliches von Sumpf- und Wasserpflanzen, Hädecke 2013.; Wilder Mix – Grüne Smoothies und Desserts, Hädecke 2015.; Die 12 besten Beeren: aus Wildsammlung und aus dem Garten, Hädecke 2015.; Die 12 besten essbaren Pionierpflanzen, Hädecke 2018.

Die Waldapotheke. Bäume, Sträucher und Wildkräuter, die nähren und heilen. Knauer MensSana 2017.

Artgerecht. 13 Thesen zur Zukunft des Homo Sapiens, Kosmos 2018.

Die Wald-Apotheke. Mit 53 Heilrezepten durch das Jahr. Knauer MensSana 2019.

Die Wildpflanzen-Apotheke. Essbare Pflanzen, die nähren und heilen. Knauer MensSana 2020.

### Empfohlene Zitierweise:

Melina Munz: Muße zwischen Wildkräutergenuss und Gesellschaftsutopie

In: Muße. Ein Magazin, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. 53-60.

DOI: 10.6094/musse-magazin/ 5,7.2020.53

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/musse-zwischen-wildkrautergenuss-und-gesellschaftsutopie/>

Zum Zitieren nutzen Sie bitte die Seitenzahlen der PDF-Version.



Essay

## „Fettklößchen“ oder die Muße der Anderen

Karin Parienti-Maire

1870, in der Zeit des Deutsch-Französischen Krieges: Zehn Menschen, die vor dem Eindringen der preußischen Truppen in die Normandie fliehen, befinden sich in einer Postkutsche, die von Caen kommend Richtung Le Havre fährt. Drei Eheleute, zwei Nonnen, ein revolutionärer Demokrat und eine Prostituierte sitzen sich gegenüber. Jeder hat einen anderen Grund, die Hafenstadt erreichen zu wollen.

Der zehnfache Millionär Graf Hubert de Neuville hat durch den Krieg erhebliche Einbußen in seinen Ernteerträgen verzeichnet. Der Großindustrielle Monsieur Carré-Lamadon hat vor, von der Hafenstadt Le Havre aus England zu erreichen, um dort seine neuen Geldanlagen zu verwalten. Der Weinhändler Loiseau, der wegen des Kriegs seine schlechten Weine nicht mehr an seine üblichen Kunden liefern konnte, hat erwirkt, dass stattdessen die Heeresverwaltung seine Weinproduktion abkauft, und hat deswegen in Le Havre eine runde Summe einzulösen. Der Kabinettsrevolutionär Cornudet, Sohn eines Zuckerbäckers, hofft seine revolutionären Träume gen Westen zu verlegen, wo seine Sicherheit nicht gefährdet ist. Die Kurtisane Elisabeth Rousset, die auch wegen ihrer runden Formen Boule de Suif (Fettklößchen) genannt wird, hat aus einem patriotischen Impuls heraus einen deutschen Soldaten, der sich bei ihr niedergelassen hatte, beinahe erwürgt und sucht einen sicheren Ort im noch unbesetzten Teil der Normandie, wo sie sich verstecken könnte. Die zwei Nonnen geben an, in ein Krankenhaus in Le Havre bestellt worden zu sein, um die kriegsverwundeten Soldaten aus dem Umkreis von Rouen zu pflegen. Diese Leute sind sicherlich – mit Ausnahme vielleicht der Prostituierten – keine heldenhaften Figuren, sie wurden von den Geschehnissen getrieben und ihr materieller Wohlstand, ihre Bequemlichkeit wurden gefährdet und sie versuchen, ihren verlorenen bequemen Platz im Le-

ben wiederherzustellen.

Der Ruhe entbehren diese angespannten Menschen sehr. Könnte man daher nicht auch sagen, sie entbehren einer gewissen Muße? Können die Mahlzeiten, die man in der Novelle vorfindet, eine gewisse Form jener Muße ersetzen oder gar leisten? Versteht man Muße normativ als besonderen Aufmerksamkeitsmodus, der eine gleichzeitige Wendung zu sich und zur Welt erfordert, so kann man annehmen, dass sie sich also an der Schnittstelle zwischen dem Innen und Außen des Menschen befindet. So ist es auch mit dem Essen. Wenn man isst, dringt etwas Äußeres in uns ein, was wir verarbeiten, was uns verändert. Die Mahlzeit, die man gemeinsam einnimmt, für die ein Moment der Ruhe und der Unbewegtheit notwendig ist, die eines gemeinsamen Tisches bedarf, der uns trennt und uns versammelt, umfasst gewiss einige Aspekte der Muße. Wie steht es mit den Mahlzeiten, die in der Novelle geschildert werden? Inwiefern sind darin gewisse Formen der Muße erkennbar?

In der Novelle *Boule de Suif* werden nicht weniger als elf Mahlzeiten erwähnt und sechs davon werden ausführlich beschrieben. Auch stellen die Mahlzeiten den Hintergrund dar, auf dem der Erzähler den Faden seiner Geschichte abrollt. Doch nach und nach entsteht der Eindruck, dass die Mahlzeiten und das Essen, das eingenommen wird, nicht nur Hintergrund oder Kulisse sind, sondern die Erzählung bestimmen oder zumindest auf sie wirken. In ihrem Essay über „Sensible Materien“<sup>1</sup> zeigt Jane Bennett, eine Vertreterin des New Materialism, auf welche Weise die Nahrung an sich eine agency aufweist, und die Fähigkeit hat, die Gestaltung von Menschen und Gemeinschaften zu beeinflussen. Auch Maupassant hatte seinerzeit versucht, in einer Chronik aus Algerien eine kleine Theorie über den Einfluss der Nahrungsmittel auf die menschliche Seele und Gesellschaft zu skizzieren<sup>2</sup>. In diesem Sinne kann man diese Novelle als sozialphilosophisches Experimentierfeld<sup>3</sup> betrachten, in dem die Speisen wie andere menschliche und nicht menschliche Aktanten eine gewichtige Rolle spielen werden.

Letztendlich geht es in der Erzählung um das Opfer einer Frau, die um das Wohlergehen der vielen willen den sexuellen Lüsten eines preußischen Offiziers anheimgegeben wird. Die Erzählung zeigt, wie diese Frau für das Wohl der Gruppe zubereitet, gekocht, verzehrt und schließlich unsichtbar gemacht wird. Das große Verzehren ihres Körpers wird mit den vielen kleineren Mahlzeiten in einem Gasthof und der Kutsche vorbereitet. In den folgenden Zeilen wird der Versuch unternommen, den Stationen dieser großen Mahlzeit nachzugehen, indem die sechs wichtigen Mahlzeitdarstellungen als subjektiv erlebte Mußerlebnisse nachverfolgt werden. Darin soll ersichtlich werden,

<sup>1</sup> Jane Bennett, *Vibrant Matter: A Political Ecology of Things*, Durham und London: Duke University Press 2010, S. 43.

<sup>2</sup> Guy de Maupassant, „Chez les bêtes“, in: *Histoires littéraires*. Oktober-November-Dezember (2003), S. 58–61. (<http://www.maupassantiana.fr/Oeuvre/ChrChezlesbetes.html>, aufgerufen am 21.01.2020).

<sup>3</sup> Maupassant war kein systematischer Philosoph, doch er hat immer wieder philosophische Aussagen in sein Werk einfließen lassen.

wie die verschiedenen Erscheinungsformen dieser Muße der Vielen sich aus der Degradierung der Hauptfigur speisen.

Die erste Mahlzeit: den Hunger stillen

Die erste Mahlzeit findet in der Eilkutsche statt. Es war geplant, dass die PassagierInnen für das Mittagessen einen Zwischenhalt in der normannischen Stadt Tôtes machen sollten. Aber die Kutsche kommt wegen des Schnees schlecht voran, fährt sich mehrmals fest und ist um drei Uhr nachmittags vom Ziel immer noch weit entfernt. Die PassagierInnen, die keinen Proviant mitgenommen haben, sind mittlerweile ausgehungert. Der Hunger beherrscht sie, bezwingt ihre Glieder und ihren Geist bis er unerträglich wird; die Verspannungen, die er im Magen auslöst, weist auf einen einzigen Gedanken: sich selbst erhalten. Man liest, wie die Gespräche abflachen, wie die Münder gähnen, wie die Bäuche knurren, wie sich ein Speichelfluss in den Mündern bildet. Der Fokus der Beschreibung verkleinert sich und konzentriert sich auf den Raum um den Magen. Sobald die PassagierInnen das üppige Vesper der Kurtisane in den Blick genommen haben, fahren Zuckungen durch die Eingeweide, die wie eine Tortur wirken. Neid und Wut entstehen und man würde die „Hure“ am liebsten aus dem Fenster schmeißen. Als die unbefangeneren Loiseau und Cornudet die durch Fettklößchen angebotene Hühnerkeule mitzuessen beginnen, erscheint unmittelbar darauf das Bild der Tantalusqual, um die unerträgliche Wirkung zu verdeutlichen, die der Anblick der „essenden Leute“ und der Geruch der „Speisedünste“ auf die Paare de Bréville und Carré-Lamadon haben.

<sup>4</sup> Guy de Maupassant, „Fettklößchen“, in: *Novellen* (1875–1881), hg. v. Christel Gersch, aus dem Franz. von Christel Gersch, Berlin und Weimar: Aufbau-Verlag 1982, S. 156.

Doch das Bedürfnis nach Essen ist so groß, dass die bürgerlichen Konventionen bei ihnen zu wanken beginnen, durch die zum Beispiel der Kokotte gegenüber nur Hochmut entgegengebracht wird. Vom Hunger gezwungen akzeptieren die sozial höher gestellten Mitreisenden nach und nach den Proviant, den nur sie mitgenommen hatte, mit ihr zu teilen. Denn der Hunger vereinheitlicht die Wesen, verwischt die sozialen Unterschiede. Nachdem alle den Schritt über den „Rubikon“<sup>4</sup> der Kokotte gegangen sind, den Korb mit gelierten Hühnerbeinen, Gänseleberpastete, Räucherzunge, einer Lerchenpastete, Obst, Käse und eingelegtem Gemüse „geleert“ haben, kommt die ersehnte Stillung des bisher alles dominierenden Bedürfnisses, dem Hunger. Die Glückseligkeit dieser Wesen sieht man an ihren Mündern, die sich ständig öffnen und schließen, die „schlangen, malmten, [gierig] schluckten“ (S. 154). Metonymisch werden die PassagierInnen zu Mündern gemacht, verlieren ihren Rang, Namen und ihre Konturen. Sie sind nur noch Münder, die sich öffnen und schließen.

Anhand dieser Szene wird eine materialistische Ausdrucksform des Glücks dargestellt, die das willenlose und tierische Essen und das dar-

auf folgende Sättigegefühl umfasst, da das existenzielle Bedürfnis nach Essen befriedigt ist und ein Behälter, der Magen, gefüllt ist. Es entscheidet kein menschlicher Wille, es ist ein reiner Drang zur Selbsterhaltung. Dort gibt es auch keine Form des höheren Lebens, keine Kontemplation, der man sich hingibt, keine Askese, durch die man Selbstsorge praktiziert. Dem antiken Materialismus verpflichtet entwirft Maupassant damit folgendes Philosophem: Menschen sind vom Instinkt geleitete Raubtiere, die, vom Hunger geführt, ihre Bäuche füllen müssen. Am Ende der Szene ist der Proviantkorb, den Fettklößchen für eine Dreitagesreise mitgebracht hat, vollkommen „geleert“ (S. 158). Die Diskussionen mit ihr werden von nun an abgebrochen, die gastfreundschaftliche Maske wird abgesetzt. Dass diese Menschen nicht davor zurückschrecken werden, sich nach ihrem Proviantkorb an Fettklößchen selbst, an ihren Körper heranzumachen, wird in dieser Szene auch schon angekündigt, als der Weinhändler Loiseau ein bisschen angetrunken scherzhaft mitteilt, dass man es „wie auf dem kleinen Schiff im Lied“ machen sollte, „den fettesten Fahrgast zu verSpeisen“ (S. 152).

#### Die zweite Mahlzeit: gesellige Muße

Nachdem der extreme Hunger gestillt, die Angst, sich nicht wieder selbst erhalten zu können behoben wurde, kehrt in die Gruppe ein wenig Ruhe ein. Die Postkutsche macht einen Zwischenhalt an einem Gasthaus in der Kleinstadt Tôtes<sup>5</sup>, wo die Gefährten den Abend und die Nacht verbringen sollen. Eine zweite Mahlzeit dreht sich am ersten Abend um eine Suppenschüssel, sie enthält einen normannischen Kohleintopf. Für die meisten, die sparsamsten unter ihnen, wird die Suppe mit Cidre begleitet, für die wohlhabendsten gibt es Wein, für den Demokraten Bier. Während dieser Mahlzeit herrscht Heiterkeit, „der Zider war gut“ (S. 163), Geschmäcke und höhere Empfindungen kommen zum Ausdruck. Es geht nicht mehr allein um das Füllen eines leeren Magen durch einen geöffneten Mund. Diese Mahlzeit bedeutet keinen Ausnahmezustand mehr, der Hunger rückt in den Hintergrund.

Dafür kommen weitere, ausdifferenziertere Bedürfnisse und Begierden in den Fokus der Erzählung. Die Leidenschaft der Figur des Cornudet für das Pale Ale-Bier zum Beispiel wird in dieser Szene pointiert dargestellt. Maupassant zeigt wie ein Comiczeichner in wenigen Zügen, mit welchen Gesten und Ritualen er den Akt des Biertrinkens durchführt und dabei zu einer ganz persönlichen Intimität mit der rotbraunen Flüssigkeit kommt. Dem Trinken selbst wird ein Wertschätzungsritual vorangestellt, in dem Cornudet das Getränk erstmals „schäumen lässt“, „das Glas neigt“, es „zwischen Auge und Lampe hebt“ und schließlich „dessen Farbe würdigt“ (S. 163). Die Wollust, die

<sup>5</sup> Das Gasthaus entspricht in der Wirklichkeit der literarisch berühmten Auberge du Cygne, in der sich Maupassant und Flaubert oft aufgehalten haben. Dort hat Flaubert sein Meisterwerk *Mme Bovary* verfasst, das sich in Yvetot im Bezirk der Seine Maritime unweit von Tôtes abspielt.

er dann beim Trinken empfindet, wird somit gesteigert und drückt sich aus durch das konzentrierte Schielen seiner Augen auf die geliebte Substanz, durch das Erbeben des Barts „vor Zärtlichkeit“ als „erfülle“ er in diesem angedeuteten Liebesakt „die Bestimmung, für die er geboren wurde“ (S. 163). Der Eindruck entsteht, dass der fuchsige Bart des rothaarigen Revolutionärs dem Ruf des oxidroten Pale Ale folgen würde und dass ihm in einer zirkulären Bewegung dadurch die Leidenschaft für die Revolution in die Adern injiziert wird, weswegen sich in seinem Geist eine „Annäherung, ja eine Anverwandlung zwischen den beiden großen Leidenschaften vollzog, die sein ganzes Leben ausmachte, das Pale Ale und die Revolution“ (S. 163-164). Auch wenn die Szene sarkastisch und karikiert anmutet, zieht nichtdestotrotz durch dieses wunderliche Portrait einer Zweisamkeit von Cornudet und dem Bier ein spiritueller Materialismus<sup>6</sup> ein, der Ideen und Sinneseindrücke auf derselben Ebene erscheinen lässt und somit dem Essen beziehungsweise einem Getränk eine Wirkungskraft verleiht.

<sup>6</sup> Zum spirituellen Materialismus von Guy de Maupassant vgl. Jean Salem, *Philosophie de Maupassant*, Paris: Ellipses 2000.

Während der asthmakranke Wirt M. Follenvie (was sich bezeichnenderweise mit unwiderstehliche Lust übersetzen lässt) wegen seiner Atemstörungen vollkommen auf das Essen konzentriert ist und daher nicht in der Lage ist, sich zu unterhalten, übernimmt seine Frau, Mme Follenvie, diese Rolle und entwickelt während der Mahlzeit unter dem Dunst des Kohlgeruchs eine anarchistische Theorie des Pazifismus, nach der sie den Königsmord rechtfertigt. Voller Entrüstung beginnt sie mit einem Ausruf über die Hauptnahrung der preußischen Soldaten: „Kartoffeln mit Schwein dann Schwein mit Kartoffeln“ (S. 164). Sie beschreibt die Besatzer wie nüchterne Maschinen, die essen, „Stunden und Tage“ und „vorwärts und marsch und rückwärts und marsch“ exerzieren und „rumrennen von morgens bis abends“, „überall dreckern“ und auch noch „vom armen Volk“ ernährt werden, „damit sie weiter nichts lernen wie morden“. Doch „die Bäuerin“ verfällt nicht wie Cornudet in einen deutschlandfeindlichen Patriotismus, sondern leitet daraus ab, dass jegliche Armee an sich nutzlos ist, die allein für das „Vergnügen“ eines Königs junge Leute „wie Wild“ zur „Ausrottung“ (S. 165) schickt. „Der gute Menschenverstand dieser Bäuerin“ gebiert bei den Anwesenden Ideen; ein kleines normannisches Symposium mit Cidre und schlechtem Wein ist die Folge. Man könnte sagen, dass Maupassant seinen Meister Flaubert nachahmend<sup>7</sup> die Gleichwertigkeit von Diotima und Mme Follenvie, Athen und der normannischen Kleinstadt Tôtes, einem antiken Hausaltar und einem „greulich kleinen Gasthof“ verkündet.

<sup>7</sup> „Yvetot ist also Konstantinopel gleichwertig“, behauptet Flaubert in einem berühmten Brief vom 25. Juni 1853 an Louise Colet. Gustave Flaubert, „Lettres à Louise Colet“, in: *Oeuvres complètes*, T. II: *Correspondances*. Juillet 1851 – Décembre 1858, Éd. d. Jean Bruneau, Paris: La Pleiade: S. 362.

Diese fröhliche und gesellige Mahlzeit wird auch mit einem erfolgreichen Geschäft abgerundet, welches Loiseau mit dem Gastwirt Monsieur Follenvie abschließt. Es gelingt Loiseau, dem Gastwirt für den Frühling sechs Fässer Bordeaux zu verkaufen. Durch seinen munte-



ren und lustigen Charakter verführt der Weinhändler mit seinen Scherzen den asthmakranken Gastwirt, dessen „riesiger Bauch vor Freude wackelte“ (S. 166). Die Heiterkeit, die durch die Getränke in die Mägen kommt, breitet sich zu einem Symposium über die Liebe zu „Kartoffeln und Schwein“ aus und endet mit der Zufriedenheit des auf- und abwärtssteigenden Bauchs des Gastwirts, der selber ehemaliger Weinkäufer ist.

Man kann hier natürlich auf die schon viel beschriebene Ironie Maupassants hinweisen, die den herablassenden Hochmut eines aristokratischen Misanthropen widerspiegelt, der dem Zeitgeist gemäß vom Pessimismus eines Schopenhauer geprägt oder, soll man sagen, „gespeist“ wird. Hier soll aber ebenso auf die Faszination von Maupassant für die physiologischen, gastrischen Vorgänge verwiesen werden, wobei essen, trinken, schlucken und verdauen aber auch atmen eine herausragende Stellung haben – man denke an die stets wiederkehrende Anmerkungen zur eingeschränkten Atemweise des M. Follevie. Die Erzählung bewegt sich gerne von der Froschperspektive aus, die vom Magen bis zum Mund reicht. Diese Phänomene geraten in die Aufmerksamkeit des Erzählers. So entsteht der Eindruck, dass die Organe die Geschehnisse mitbeeinflussen, als hätten diese eine proteische Form von Handlungsfähigkeit. Am Ende des Abends, als alle schon oben in ihren Gemächern sind, bekommt Loiseau, durch das Schlüsselloch schauend, mit, wie Cornudet versucht, seine Zimmernachbarin zum Geschlechtsverkehr zu zwingen. Die Beschreibungen von Maupassant gelangen nie direkt unter die Gürtellinie, doch zusammen mit der Darstellung des wilden Verzehrs von Nahrungsmitteln in der ersten Szene wird zwischen den Zeilen eine räuberische Sexualität angedeutet, der Fettklößchen allmählich zum Opfer fallen wird.

#### Die dritte Mahlzeit: sadistische Muße

Die drei nächsten Mahlzeiten, die zusammengehören und nacheinander beschrieben werden, sind Schauplätze eines Krieges: ein Eroberungskrieg gegenüber Fettklößchen. Nach dem gemütlichen Intermezzo des Abendessens in der Gastwirtschaft von Tôtes wollen die PassagierInnen plangemäß am nächsten Tag in der Früh aufbrechen. Doch dies ist nicht möglich, denn ein preußischer Offizier mit einem „maßlos lange[n] Schnurbart“ (S. 160) und einer hohen „Wespentaille“ (S.176), der in dem Gasthof ebenso beherbergt wird, lässt die anderen PassagierInnen nicht weiterfahren, bevor Fettbällchen sich ihm hingibt. Doch die Kurtisane weist seine Avancen entschieden zurück, verlässt darauf die Handlung für eine Weile und begibt sich ein wenig später in die Dorfkirche, um einer Taufe beizuwohnen.

Nach einer kurzen Phase der moralischen Empörung, der „lebhaften Entrüstung“ (S. 174) gegen den preußischen Soldaten, verbünden sich die PassagierInnen in Abwesenheit dieser unwilligen „Hure“, und verurteilen sie, denn es sei ja ihr „Gewerbe“, „also hat sie kein Recht, diesen Einen abzulehnen“ (S. 178). Der Weinhändler Loiseau verrät seine erste Reaktion zu diesem Vorfall: Man solle „dem Feind ‚dieses Weibstück‘ gebunden an Händen und Füßen ausliefern“ (S. 179). Doch der Graf de Neuville, „der drei Botschaftergenerationen entsprungen war“, bewegt die Anderen dazu, ein sanfteres Vorgehen zu wählen. Man einigt sich darauf, sie trotz ihres Widerwillens davon zu überzeugen, von sich aus in die Kammer des Offiziers zu gehen. Wie Kriegsstrategen entwickeln sie Pläne, um „die Belagerung wie für eine eingeschlossene Festung“ zu durchdringen. Dafür denken sie sich „Eingriffspläne“ und „Überraschungsausfälle“ aus, damit man die „lebendige Zitadelle“ (S. 180) bezwingen könnte.

Trotz der Auswahl einer Kriegsmetaphorik überwiegt unter den VerschwörerInnen die „Fröhlichkeit“ (S.179) und der Spaß, die sie bei diesem „schmutzigen Abenteuer“ empfinden. Die Frauen insbesondere „amüsierten sich wie toll“ (S. 179) dabei. Diese Stimmung führt auf das Metaphernfeld des Kochens. Die Eroberung der Beute ist für diese Leute so genüsslich, dass sie dabei „die Lustgefühle“ eines „feinschmeckerischen Koch[s]“ empfinden, „der ein Souper für einen anderen bereitet“ (S. 179). Anders ausgedrückt bereitet die Vorbereitung der Vergewaltigung dieser Gruppe antizipierend fast dasselbe Wohlgefallen, wie es ihnen der Akt selbst bereitet hätte. Die schreckliche Gewalt, die dieser Frau angetan wird, wird jedoch mit einem „Überzug von Scham“ (S. 179) und eleganten Sprachwendungen versehen, sodass daraus nur noch ein geselliges und sinnliches Beisammensein erklingt. Aus KomplizInnen werden KöchInnen, eine Vergewaltigung wird „ein Spiel mit der Liebe“, eine sadistische Verschwörung wird eine feinschmeckerische Zubereitung einer Mahlzeit.

Am Mittagstisch ist Fettbällchen von der Taufe wieder zurückgekommen und die Kriegsstrategien, die mit so viel Wohlgefallen vorbereitet wurden, werden anhand verschiedener Taktiken in ihrer Anwesenheit nun umgesetzt. Da sich diese Leute entschieden haben, Fettbällchen zu überzeugen, sich selbst dem Kriegsfeind auszuliefern, müssen sie sie argumentativ für sich gewinnen. Während des Mittagssessens fängt also eine zweite Form der Kochkunst an: eine narrative Küche. Die Tischgesellen wickeln Fettklößchen in krumme Geschichten ein, die aus Verdrehungen von mythologischen und biblischen Erzählungen entstanden sind. In der Fantasie dieser „unwissenden Millionäre“ hat Kleopatra zum Beispiel „alle feindlichen Feldherren durch ihr Bett ziehen“ lassen, um ihr Reich zu verteidigen und sie damit zu „sklavischer Dienstbarkeit“ (S.181) zu unterjochen. Die weiblichen

Heldinnen der Antike werden herangezogen und aus ihren historischen Kontexten gerissen, um zuletzt die Idee zu untermauern, dass die Raison d'être der Frauen ist, sich den Männern zu opfern, um höhere Zwecke zu erreichen. Doch die Erzählkunst dieser großen und kleinen Herrschenden bewirkt wenig und die Kurtisane widersteht anfänglich noch.

Mit der abendlichen Suppe kommt aber zu diesen Erzählsträngen eine neue Erzählerin hinzu, die ältere Nonne und eine weitere Zutat, die den Widerstand der Beute zu schwächen beginnt. Mit ihrer autoritären Darstellung der Opferung Abrahams durch Salomon öffnet die einst „scheue“ Ordensschwester die erste „Bresche“ (S. 183) in die Entschlossenheit der Kurtisane. Wie der Erzähler anmerkt, ist die Wirkung dieser Erzählung nachhaltig und lässt „ihre Früchte wachsen“. Die Schwester ist keine außergewöhnlich talentierte Erzählerin, noch eine Meisterin der Kasuistik, sondern ist eigentlich nur von einer „hilfreichen Dummheit“, die Kontur nimmt und zum Erscheinen gebracht wird. Ihre Doktrin ist eine „Eisenstange“, der niemand widerstehen kann. Sie selbst „hätte auf ein Geheiß von oben unverzüglich [Mutter und Vater] geschlachtet“. Diese „unverhoffte Komplizin“ verleitet die Gräfin dazu, mit den Worten der Schwester eine „erbauliche Paraphrase“ zu braten deren Ergebnis „jener alte Moralsatz“ ist nach dem „Der Zweck die Mittel heiligt“ (S. 183).

Als die Nonne anschließend anfängt, über ihre „Feldzüge“ als Krankenschwester in allen Ecken Europas zu berichten, wird deutlich, wie sie aufblüht und sich als „Nonne mit Trommel und Trompetenschall“ entpuppt und man merkt, wie sie daran Gefallen hat, die verwundeten Soldaten „aus dem Schlachtgetümmel zu sammeln“ und die „zuchtlosen Kerls zu bändigen“. Sie steigert sich in ihre Schilderungen so herein, dass man den Eindruck hat, dass ihr das Unheil des Krieges direkt in das Gesicht eingeschrieben wurde. Ihr „verunstaltetes, zerlöcherter Gesicht“ (S. 184) erscheint „als ein Bild der Verwüstungen des Kriegs“. Die Autorität der unmittelbaren Gewalt ihrer Doktrin (eine „Eisenstange“), die exhibitionistische Freude, mit der sie vom Leid spricht und es verkörpert, sind so wirksam, dass „niemand [danach] noch ein Wort“ sagt.

Die vierte Mahlzeit: dionysische Muße

Die Abendmahlzeit des gleichen Tages ist eine richtige Festmahlzeit. Nachdem die Anwesenden durch ein Nicken des Grafen erfahren, dass sich Fettklößchen dem Soldaten endlich ausgeliefert hat, „löste sich aus allen Brüsten ein Seufzer der Erleichterung“ (S. 186) und „eine ausgelassene Freude erfüllte die Herzen“, die „Gesichter erstrahlten“. Der sonst so geizige Loiseau spendiert allen Champagner und führt seine Geste jubelnd mit dem Fluch „Saperlipopette!“ (zum

Donnerwetter!) ein. Eine allgemeine lustige Entspannung herrscht, die die Männer dazu führt, mit Mme Carré-Lamadon und der Gräfin zu kokettieren.

Mit dem Nachtsch wird die Stimmung noch heiterer und angeregt durch die Reishändlerwitze von Loiseau machen auch die Frauen „witzige Anspielungen“ (S. 187), die den Grafen seine „schlüpfrigen Gedanken“ laut ausdrücken lassen, der „einen viel genossenen Vergleich mit dem Ende der Überwinterung am Pol und der Freude der Gestrandeten, für die sich eine Straße nach Süden auftut“ zieht (S. 187). Die Kohlensäure des Champagner, von dem mittlerweile alle betrunken sind, und der süße Nachtsch scheinen die Komikmaschine anzuregen, die Loiseau während des Abends geworden ist. Andauernd unterbricht er die Gespräche mit einem Aufmerksamkeit gebietenden „Ruhe“ und dann einem besänftigenden „Sie können beruhigt sein, es geht seinen Gang“ (S. 186) oder tut so als würde er die Beischlafszene vor seinen Augen haben und kommentiert sie mit bewegten Ausrufen. Durch diese Bouffonaden von Loiseau werden die Gäste von einem unwiderstehlichen Lachen befallen, das sie „halb krank“ bis zu den Tränen und zur „Atemnot“ führt; der Fabrikant muss sich sogar den „Bauch mit den beiden Händen“ (S. 188) halten. In dieser Szene wirken die Figuren, als wären sie wie getrieben von dionysischen Kräften, die sie bezwingen und zu Überschwänglichkeit führen. Bis spät in die Nacht und in den Gemächern setzt sich diese erhitzte Stimmung fort. Den Brennstoff aus dem die Hybris dieser Szene, dieses übermäßige Lachen und diese Unzucht entstanden sind, hat Fettklößchen mit ihrem Körper und ihrer Geschichte geliefert.

Die fünfte Mahlzeit: Alltagsmuße

Der Pferdewagen kann am nächsten Morgen endlich weiterfahren. Wie zu Beginn der Erzählung sitzen sich die Passagiere auf der Rückbank der Kutsche gegenüber. Die Routine ist zurückgekehrt. Die Exzesse des Vorabends sind nur noch Erinnerungen, die üblichen Alltagsorgen kehren wieder ein und man hat wieder die Alltagsgeschäfte im Blick, denn man hat die Situation wieder im Griff. Die sozialen Positionen, die sich zu Gunsten des Weinverkäufers ein bisschen verschoben hatten, sind nun in ihrem ursprünglichen Zustand wiederhergestellt.

Nach drei Stunden Fahrt erwacht der Hunger. Dieses Mal haben sie alle bis auf Fettklößchen für Vorräte gesorgt. Der Platz, den jeder in der Gesellschaft hat, wird durch den Grad der Raffiniertheit des Proviants widerspiegelt. Die Gräfin packt ein Gefäß mit einer „der länglichen Formen aus, die einen Fayencehasen auf dem Deckel tragen zum Zeichen, dass darunter eine Hasenpastete ruht“ (S. 191-192). Das Ehepaar Loiseau hat in einem verschnürten Packet „ein Stück kaltes

Kalbfleisch“ eingepackt. Die Schwestern „wickelten einen Wurstring raus“ und Cornudet zieht aus der Tasche seines Überziehers „vier hart gekochte Eier“ (S. 192) heraus.

Die gastfreundschaftliche Großzügigkeit, die Fettbällchen in der ersten Szene durch das Teilen ihrer Vorräte gezeigt hatte, wird hier nicht vergolten. Von diesen respektablen Menschen gedenkt keiner ihrer Reisegefährtin, die in der Hast der Geschehnisse vergessen hatte, sich selber einen zu bestellen, etwas von seinem eigenen Proviant abzugeben. Die anthropologische Pflicht zur Gegenseitigkeit, die der Logik der Gabe entspringen sollte, wird durchbrochen. Das kündigt auch von Anbeginn Madame Loiseau metaphorisch an mit ihrer Art ihr Stück Kalbfleisch nur für sie und ihren Mann in „dünne, feste Scheiben“ „sorglich“ (S. 191) zu schneiden.

Am Anfang dieser Szene zeigt sich Fettbällchen noch angriffslustig: Sie ist „kochend vor Wut“ und befallen von einem „auführerischen Zorn“, und als sie sieht, wie „all diese Leute friedlich essen“, ist sie kurz davor, „eine Flut von Schimpfwörtern“ (S. 192) aus ihrem Mund herauszuwürgen. Doch sie sinkt dann allmählich in eine Art Machtlosigkeit, die auch noch von den anderen PassagierInnen vergrößert wird, dadurch, dass sie nicht wahrgenommen und in die Unsichtbarkeit getrieben wird: „Niemand blickte sie an, niemand dachte an sie“. „Ertränkt von der Verachtung dieser ehrbaren Lumpen“, „geopfert“ und „weggeworfen“ gedenkt sie an „ihre[n] großen Korb“ mit den „guten Sachen“, die diese Banausen „gierig verschlungen hatten“. Sie ist ihrer Lebensenergie beraubt, nur noch ein Schatten ihrer selbst. Sie, die einst „kugelrund“ anmutig und „appetitlich“ war wie „ein rotbäckiger Apfel“ (S. 149), ist nun versteift „wie ein gespanntes Seil“ und schaut „mit einem starren Blick“ (S. 193). Gepeinigt von dem Übergriff des preußischen Soldaten und der „Schändlichkeit“ (S. 188) ihrer KollegInnen kann sie nur noch weinen „wie ein Kind“ (S. 193) und selbst die Versuche, ihre Tränen zu unterdrücken, scheitern.

Die Epigonen des Adels und der Groß- und Kleinbourgeoisie und ihre klerikalen Knechte; die Herrschaften de Bréville, Carré-Lamadon Loiseau, Cornudet und die Nonnen haben mit ihren Mündern und Bäuchen gezeigt, wie die Muße eines Lebens aussieht, das nach reiner Selbsterhaltung gerichtet wird: das Füllen eines durchgestochenes Fasses; und man konnte vernehmen, unter welchen räuberischen Bedingungen es geleistet wird: der Schändung und symbolischen Vernichtung einer Frau. In der Novelle treten nahezu dystopische Gesellschaftsbilder sogar gerade während der Mahlzeiten, den eigentlich privilegierten Muße Augenblicken, zu Tage, als würde das subjektiv empfundene Mußerlebnis nicht über den Kampf um das eigene Über-

leben hinaus gehen können und daher in einer korrumpierten Form nur noch bestehen können.

Doch wie oft bei Maupassant können die Aussagen durch Bilder unterwandert werden und hinter oder zwischen den individualistisch geschädigten Mußeerfahrungen können sich ebenso fast unsichtbare Mußeformen verstecken, die eine verbindende Dimension haben. Auch mutet das abschließende Bild der sich verselbständigenden Tränen von Boule de Suif, die „wie Wassertropfen an einem Felsen herunter sickern, und (...) regelmäßig auf die Rundung ihres Busens [fielen]<sup>8</sup>“ wie ein sanfter Verweis an, der uns zeigt, dass die natürlichen Elemente wie die Gesteine noch in der Lage sind, durch deren Porosität Affiziertheit<sup>9</sup> und Mitgefühl für die bedrängte Kreatur zu empfinden. Somit wird mitten „in der tiefen Dunkelheit“ (S. 194) ein „Überleben der Glühwürmchen“<sup>10</sup> angedeutet und die Möglichkeit einer mit allen geteilten Muße utopisch fingiert, wie das Bild des vollen Proviantkorbs, das Fettklößchen in der letzten Szene der Novelle nochmal vor ihren Augen heraufbeschwört.

Guy de Maupassant, „Fettklößchen“, in: *Novellen (1875–1881)*, hg. v. Christel Gersch, aus dem Franz. von Christel Gersch, Berlin und Weimar: Aufbau Verlag 1982.

<sup>8</sup> Guy de Maupassant, „Dickchen“, in: *Gesammelte Werke*, Band 12, aus dem Franz. von Georg Freiherrn von Ompteda, Berlin: Egon-Fleischel-Verlag. Dies ist eine Alternative zur Übersetzung von Christel Gersch, die wie folgend lautet: „wie Wasser aus einem Felsen und gleichmäßig auf ihren gewölbten Busen nieder [tropften]“ (S.193) und dem Französischem Originaltext näher ist: „coulant comme les gouttes d’eau qui filtrent d’une roche, et tombant régulièrement sur la courbe rebondie de sa poitrine“. In: Guy de Maupassant: *Boule de suif*, hg. v. Louis Forrestier, Paris: Gallimard 1999, S. 90.

<sup>9</sup> Auch kann man diesen Vergleich der Tränen, die auf den Busen herunterkullern, mit Wassertropfen, die auf einen porösen Felsen fallen, als dialektisches Bild im Sinne Benjamins betrachten, das die erdrückende Hoffnungslosigkeit mit einem fahlen, schwebenden Traumbild erwidert. Zu den dialektischen Bildern siehe Walther Benjamin, „Passagen Werk, Exposé von 1935“, in: *Gesammelte Schriften*. Band V; hg. v. Rolf Tiedemann und Hermann Schweppenhäuser, unter Mitwirkung von Theodor W. Adorno und Gershom Scholem. Frankfurt am Main: Suhrkamp Verlag, 1982, S. 55. Zur Fähigkeit der Steine, zu reagieren und affiziert zu werden, vgl. den Aufsatz von Jane Bennett: „Vegetable life and Ontosympathy“, in: *Entangled Worlds: Religion, Science, and New Materialisms*, hg. v. Catherine Keller, Mary-Jane Rubenstein, New York: Fordham University Press 2017.

<sup>10</sup> Georges Didi-Hubermann, *Überleben der Glühwürmchen. Eine Politik des Nachlebens*, München: Fink 2012.

## Empfohlene Zitierweise:

Karin Parienti-Maire: „Fettklößchen“ oder Die Muße der Anderen  
In: *Muße. Ein Magazin*, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. 61-71.

DOI: 10.6094/musse-magazin/ 5,7.2020.61

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/die-musse-der-anderen/>

Zum Zitieren nutzen Sie bitte die Seitenzahlen der PDF-Version.



Miszelle

## **Back to the basics, or: about conceptional approaches of living**

Martin Nave

What do we think of when we consider the essentials of living? We have to cope with many contending factors in life, such as other beings or our surroundings, so there is a need to develop strategies or concepts to approach and to adjust to these issues. This does not mean the biological definition of life, but rather the essentials for living.

Let's take the remarkable case of the sloth. Its entire life seems to be based on energy conservation – it eats, sleeps and lives up in the canopy. And whatever it does, it does it very slowly. The essentials for its living seem to be centered entirely around inhabiting the trees. But there is one significant life process that needs to be carried out, which strikes one as quiet odd considering nearly every other process takes place in the trees. Once a week it finally puts in the effort of climbing down the tree to defecate (which only holds true for the three-toed sloths and not for the two-toed sloths which defecates from the canopy).

It's important to understand that this descent takes a long time and therefore it seems to be a rather big investment. Being on the ground also means a huge risk, for instance falling prey to predators, such as jaguars. When it leaves the tree, the sloth is most vulnerable. So, why does it not just defecate from the canopy? Why should it take such a risk? Considering that the rest of its life processes seem to be based on simplicity and energy conservation, climbing down all the way seems quite contradictory. The sloths' leaf-diet offers very little nutrition and is supplemented by algae growing within the sloths' fur. The fur

<sup>1</sup> <https://royalsociety.org/news/2014/sloths-moths-mutualisms>

itself is used as a habitat for certain moths. The females of the moths in turn need to lay their eggs in the fresh dung of the sloths, a fact that could perhaps be a logical explanation for the sloth transporting them to the “required site for ovoposition (egg deposition)”<sup>1</sup>. Experimental observations suggest that the amount of nutrition (and overall biomass) might be higher in the algae which grow on the three-toed sloth. This might be due to the moths living in the fur, which could in turn be due to the sloths’ descending behaviour. Theoretically this could result in a kind of self-sustaining “feed-back-loop”.

Notwithstanding the veracity of this hypothesis, what is clear at least is that the living process of the sloth might not be as simple as we might have imagined it to be. Behind these seemingly basic orchestrations there might be a number of mechanisms and other micro-environmental factors. It could be fascinating to break down and get to the essentials of living processes, because often this is necessary to understand relationships, dynamics and the world we live in, not only as a human. And sometimes this is only possible by deconstructing living processes and avoiding simplification of complex dynamics in living communities. But when we try to understand basic concepts, in this case the essentials of living, it is best to keep in mind that limited understanding of such processes would not get us far. Think of it like an autumn landscape with only the colours black and white and imagine missing out on the full range of colours, not being able to see the rust, the gold and the bright red of the autumn leaves. What works as a whole might not anymore, stripped from its contributing features. In the case of the extraordinary life of the sloth, it might not function without a certain environment that is bursting with life forms like the moth and the algae - and its relationship with these.

Somewhere in Costa Rica, life is upside down.



Information on accompanying image:

Image link: <https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/18/Bradypus.jpg>

Image credit: Stefan Laube, for use in the Public Domain, Originally uploaded at [de.wikipedia.org](https://de.wikipedia.org): 2004-10-02 02:26

Permission statement link: [https://en.wikipedia.org/wiki/Three-toed\\_sloth#/media/File:Bradypus.jpg](https://en.wikipedia.org/wiki/Three-toed_sloth#/media/File:Bradypus.jpg)

### Empfohlene Zitierweise:

Martin Nave: Back to the basics, or: about conceptional approaches of living

In: Muße. Ein Magazin, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. 72-74.

DOI: 10.6094/musse-magazin/ 5,7.2020.72

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/back-to-basics-or-about-conceptional-approaches-of-living/>

Zum Zitieren nutzen Sie bitte die Seitenzahlen der PDF-Version.