

Alois Wierlacher (Hg.)

Das Kulturthema Essen bei Thomas Mann

Problemfelder und Bedeutungen



Königshausen & Neumann

Alois Wierlacher (Hrsg.)

—

Das Kulturthema Essen bei Thomas Mann

WISSENSCHAFTSFORUM KULINARISTIK

Herausgegeben von
Peter Heine, Ines Heindl,
Maren Möhring, Franziska Stürmer

Gründungsherausgeber
Alois Wierlacher und Regina Bendix

Band 7

Alois Wierlacher (Hrsg.)

Das Kulturthema Essen bei Thomas Mann

Problemfelder und Bedeutungen

Königshausen & Neumann

Gedruckt mit freundlicher Unterstützung des Universitätsvereins Bayreuth.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über
<http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© Verlag Königshausen & Neumann GmbH, Würzburg 2023

Gedruckt auf säurefreiem, alterungsbeständigem Papier

Umschlag: skh-softics/coverart

Umschlagabbildung: „Kornähren auf dem Halm“, Kira Hoffmann: Wheat-1556698_960_720; pixabay.com

Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Werk, einschließlich aller seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Printed in Germany

ISBN 978-3-8260-6877-5

www.koenigshausen-neumann.de

www.ebook.de

www.buchhandel.de

www.buchkatalog.de

Inhalt

ALOIS WIERLACHER

Danksagungen und eine Erläuterung des Coverbildes 11

Einführung, Absicht und Funktion des Bandes 13

Kapitel 1

Ausgewählte disziplinäre und transdisziplinäre
Forschungsperspektiven auf Problemkonturen
des Kulturthemas Essen im Gesamtwerk und
im Frühwerk Thomas Manns 63

DIETRICH VON ENGELHARDT

Diätetik bei Thomas Mann 65

BURCKHARD DÜCKER

Speiserituale als Medien der Sozial- und Kulturgeschichte
in literarischen Texten Thomas Manns 91

INES HEINDL

Thomas Manns literarische Imaginationen der Ernährung
und des Essens im Roman *Buddenbrooks* 133

ANNE-ROSE MEYER

Nahrungsmangel und Nahrungsüberfluss
Zur Festschreibung gesellschaftlicher Unterschiede
in Thomas Manns Erzählung *Die Hungernden* 155

FRANZISKA STÜRMER

Über Lust und Leid der Kinder beim Essen
Zu einem vernachlässigten Problemfeld der Kulinaristik im Allgemeinen
und der Thomas Mann-Forschung im Besonderen 175

KIKUKO KASHIWAGI-WETZEL

Das kulinarische Dreieck der Beeren
Zum Kulturthema Essen in Thomas Manns
Tod in Venedig und *Lotte in Weimar* 199

CORDULA SEGER	
»Fünf große Mahlzeiten am Tag« – gestörte Sozialfunktionen des Essens in Thomas Manns <i>Zauberberg</i>	217

CLAUDIA LIEBRAND	
Hermes im Schlaraffenland Zu einer Urszene in Thomas Manns <i>Bekenntnissen des Hochstaplers Felix Krull</i>	235

FRANZISKA STÜRMER	
Augenschmaus? Esshandlungen und Esssituationen in den Verfilmungen der Werke Thomas Manns	255

ALOIS WIERLACHER	
Gastmähler als einfache Sozialsysteme oder: Formationen und Deformationen der Gastlichkeit in Thomas Manns <i>Buddenbrooks</i>	285

Kapitel 2

Thomas Manns Kulinaristik als literarische Branchen- und Verhaltenskritik	327
--	-----

MANUEL BAUER	
»Prahlerischer Überfluss« und »ausbeutender Appetit« Zu Thomas Manns Lebensmittelökonomie aus der Sicht literarischer Wirtschaftsanthropologie	329

ALOIS WIERLACHER	
Thomas Buddenbrooks Kampf um Anerkennung, sein rechtswidriger Kauf des Getreides auf dem Halm und sein kommunikationskompensatorischer Anschluss an Goethes Werther-Figur	357

ALOIS WIERLACHER	
Thomas Manns <i>Buddenbrooks</i> als Pathologie des Umgangs der jüngeren Generationen der dargestellten Familie mit den sinnlichen Dimensionen des Essens	417

Kapitel 3

Nichtsprachliche Faktoren erzählter Essenskommunikation, Gerdas postfigurative Praxis des Nichtessens und die intertextuelle Signatur des <i>Buddenbrooks</i> -Romans als kulinaristisch akzentuierter Rezeption von Goethes <i>Die Leiden des jungen Werther</i>	505
---	-----

JOCHEN HÖRISCH Über die Buddenbrook'schen Hände	507
--	-----

ALOIS WIERLACHER Das Lächeln, die Zähne und das Kauen in Thomas Manns <i>Buddenbrooks</i>	517
---	-----

ALOIS WIERLACHER Gerda Arnoldson als Nonne der Musikreligion Richard Wagners und als Kontrafaktur der Heiligen Maria. Zu Funktionen des Nichtessens in Thomas Manns <i>Buddenbrooks</i>	533
--	-----

ALOIS WIERLACHER Die Freiheit und das Butterbrot oder: Einfachheit als kulinaristisches Leitkonzept. Über Tonys Crashkurs in kulinarischer Bildung und Thomas Manns <i>Werther</i> -Rezeption	551
---	-----

Anhang

Forschungsbibliographie (Auswahlbibliographie)	579
Zu den Beiträgern	609

Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank
Zu wählen, da ihn die Natur so eng
Nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die?
Johann Wolfgang Goethe

Essenordnungen sind Offenbarungen über Kulturen.
Friedrich Nietzsche

Gastfreundschaft ist bei uns nicht Sitte,
wir brauchen keine Gäste.
Franz Kafka

Die Ernährungsfrage ist die zentrale Frage
der menschlichen Existenz. Wenn das Verhältnis
zur Zentralfrage unserer Ernährung verloren gegangen
ist, dann hat man auch keinen Begriff mehr
von der Welternährungslage.
Günter Grass

Danksagungen und eine Erläuterung des Coverbildes

Der vorliegende Band schließt an jahrzehntelange Vorarbeiten an und ist doch die erste mehrdisziplinäre Publikation zur Erforschung der literarischen Reflexionen Thomas Manns über das Kulturphänomen des Essens. Allen Beiträgern danke ich für ihre Mitwirkung.

Dem Universitätsverein der Universität Bayreuth, an der ich fast zwanzig Jahre lang gelehrt und in dieser Zeit unter anderem den in Deutschland ersten Studiengang einer sich interkulturell öffnenden Germanistik initiiert, eine Sommeruniversität gegründet und eine transdisziplinäre Kulturforschung des Essens ins Leben gerufen habe, danke ich für einen namhaften Druckkostenzuschuss zum vorliegenden Band.

Markus Heinlein danke ich für die Mithilfe bei der Suche nach einem geeigneten Titelbild für den vorliegenden Band. Es versteht sich, dass das gewählte Foto den Kauf des Getreides betrifft, der im achten Teil des Romans Buddenbrooks erzählt wird. Welche Getreidesorten Thomas gekauft hat, bleibt unklar. Im Roman wird insgesamt 8 mal vom »Roggen« gesprochen; das Wort »Weizen« wird 6 mal verwandt, der Ausdruck »Getreide« kommt 10 mal vor, davon 2 mal im Kompositum »Getreidefirma«. Am häufigsten begegnet im Roman der Sammelbegriff »Korn« (15 mal). Dieser Frequenz folgt mein subscriptum des Titelbildes: »Kornnähren auf dem Halm«. Die Wendung korrespondiert mit der »stilisierten goldenen Kornnähre« auf der Erinnerungstafel der Hundertjahrfeier des Familienunternehmens an die vier Inhaber der Firma Johann Buddenbrook.

Den Herausgebern der Buchreihe »Wissenschaftsforum Kulinaristik« danke ich für das Angebot, mit dem vorliegenden Band die Neue Folge der Reihe im Verlag Königshausen & Neumann (K&N) zu eröffnen. Ich habe es gerne angenommen. Zusammen mit Regina Bendix hatte ich diese Reihe vor Jahren im LIT-Verlag ins Leben gerufen, sie wurde dann einige Jahre später von unseren Nachfolgern bei iudicium weitergeführt. Bislang sind sechs Bände herausgekommen: »Kulinaristik« (2008), »Wine in Chinese Culture« (2010), »Gastlichkeit« (2011), »Politische Mahlzeiten – Political Meals« (2014), »Essen ist Kommunikation« (2016) und »Kulinaristik des Frühstücks« (2018).

Für die bisherige Zusammenarbeit mit dem LIT-Verlag und dem iudicium-Verlag bin ich, insbesondere Herrn Wilhelm Hopf und Frau Elisabeth Schaidhammer, sehr dankbar. Herrn Daniel Seger und Frau Caroline Pabst von K&N danke ich für den guten Auftakt der neuen Kooperation. Ohne die tägliche Unterstützung durch meine Frau Edda Wierlacher wäre das vorliegende Buch niemals zustande gekommen. Ihr gilt mein besonderer Dank.

Walldorf/Baden, im Sommer 2021

A. Wierlacher

EINFÜHRUNG

Absicht und Funktion des Bandes

ALOIS WIERLACHER

Einführung

1. Zur »Totalität« des Kulturphänomens Essen und zu seiner Erforschung

Mit dem vorliegenden Band wird zum ersten Mal in der Forschungsgeschichte der Germanistik eine Sammlung disziplinärer und transdisziplinärer Analysen der Darstellung des Essens im Werk Thomas Manns vorgelegt. Zweck des Bandes ist, die Komplexität des Themas mittels der Vielfalt differenter Annäherungen zu erforschen und ansichtig zu machen. Interpretationen greifen ja nicht nur methodisch unterschiedlich zu. Sie sehen infolge ihrer je anderen Blickwinkel auch immer Verschiedenes¹. Diese Einsicht hat bereits vor 200 Jahren der Historiker Chladenius formuliert, als er auf die uralte Frage, »warum wir die Sache so, und nicht anders erkennen« mit der Theorie des Sehe-Punktes antwortete: »Aus dem Begriff des Sehe-Punktes folgt, daß Personen, die eine Sache aus verschiedenen Sehe-Punkten ansehen, auch verschiedene Vorstellungen von der Sache haben müssen [...]«².

Nachdem diese Annäherungsvielfalt in den Bänden »Kulturthema Essen« (1993), »Essen und kulturelle Identität« (1997), »Essen und Lebensqualität« (2001), »Kulinaristik« (2008), »Gastlichkeit« (2011), im Eröffnungsband des neuen »Jahrbuchs für Kulinaristik« (2017ff.) und in Publikationen der Ernährungswissenschaftlerin Ines Heindl (»Essen ist Kommunikation« 2016) und des Sozialhistorikers Hans-Jürgen Teuteberg (»Der essende Mensch« 1997) realisiert werden konnte³, geht die strikte Trennung von Ernährungswissenschaft und Kulturwissenschaft ihrem Ende zu.

- 1 Vgl. Alois Wierlacher / Georg Stötzel (Hg.): *Blickwinkel. Kulturelle Optik und interkulturelle Gegenstandskonstitution*. München 1994. – Den Text des Romans *Buddenbrooks* zitiere ich nach der Frankfurter Ausgabe von Peter de Mendelssohn (1981), die Seitenzahlen werden im laufenden Text mit einer einfachen Zahl angegeben. Die frühen Erzählungen 1893–1912 zitiere ich in der Fassung der Großen kommentierten Frankfurter Ausgabe. 4. Auflage Frankfurt 2018, und führe die Seitenzahlen in den Anmerkungen an.
- 2 Johann Martin Chladenius: *Einleitung zur richtigen Auslegung vernünftiger Reden und Schriften*. Hg. von L. Geldsetzer. Düsseldorf 1969 (Neudruck der Ausgabe Leipzig 1742), S. 188f.
- 3 Vgl. Ines Heindl: *Essen ist Kommunikation*, Wiesbaden 2016; Hans-Jürgen Teuteberg: *Homo edens [Der essende Mensch]. Reflexionen zu einer neuen Kulturgeschichte des Essens* In: *Historische Zeitschrift* 265 (1997), S.1–28.

Beide Disziplinengruppen haben eine Fülle von Detailkenntnissen über physiologische, kommunikative und symbolische Funktionen des Essens erarbeitet, doch ihr anthropologischer Horizont wurde immer wieder verengt, obwohl die Beschaffenheit der menschlichen Existenz als einer Schnittstelle von Natur und Kultur im Fall des Essens eigentlich evident ist: die auf dem Teller liegende Speise ist ein Kulturprodukt – sobald sie gegessen wird, beginnt der biochemische Prozess des Stoffwechsels; das eine ist nicht von dem anderen zu trennen. Demgemäß versteht sich die Literaturwissenschaft des Essens als Teil der Kulinaristik⁴ und diese als eine Kultur und Natur übergreifende Variante der Anthropologie und Lebenswissenschaft. Zur Rechtfertigung dieser Auffassung führe ich im Folgenden mehrere Stimmen aus Literatur und Wissenschaft an, unter ihnen Thomas Mann selber. Er hat 1941, also während des außerhalb der USA tobenden Zweiten Weltkriegs, anlässlich seiner Aufnahme in die älteste fraternity der Vereinigten Staaten notiert⁵:

Es war der verhängnisvolle Fehler der gebildeten deutschen Oberklasse, zwischen Geist und Leben, zwischen Philosophie und politischer Wirklichkeit einen scharfen Trennungsstrich zu ziehen und von der Höhe einer absoluten Kultur verachtungsvoll auf die Sphäre des Sozialen und Politischen herabzublicken. Dies ist es, was dem bürgerlichen Geist in Deutschland seine heutige Erniedrigung eingetragen hat. Die Philosophie als Führerin des Lebens, das heißt auch: das Leben als Richtpunkt und Leitstern der Philosophie. Die jüngst noch modische Verherrlichung des »Lebens« auf Kosten des Geistes war eine Narrheit; und keine geringere ist der sterile und lieblose Selbstgenuß des Geistes auf Kosten des Lebens. Totalitäre Politik ist eine schmutzige Teufelei. Die wahre Totalität, die wir ihr entgegenstellen, ist die des Menschen.

Es fällt auf, dass Thomas Mann mit dem Begriff der »wahren Totalität« eine sehr ähnliche Kategorie der Wirklichkeitserfassung an den Tag legt wie Marcel Mauss mit seinem Konzept des sozialen Totalphänomens. Umso angemessener erscheint es, die literaturwissenschaftliche Kulinaristik an beide Positionen anzuschließen und zugleich an einige moderne Denktraditionen anzuknüpfen, zu denen im Bereich der Literatur insbesondere Friedrich Schillers *Versuch*

4 Vgl. Alois Wierlacher /Region Bendix (Hg.):Kulinaristik. Forschung-Lehre-Praxis. Berlin 2008; Alois Wierlacher (Hg.): Kulinaristik des Frühstück. Breakfast Across Cultures. München 2018; Alois Wierlacher: Die Welt der Kulinaristik. In: Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017), S. 25–265.

5 Thomas Mann: Denken und Leben. In: Ders: Altes und Neues. Kleine Prosa aus fünf Jahrzehnten. Frankfurt 1953, S. 215–220, hier S. 220.

über den Zusammenhang der tierischen Natur des Menschen mit seiner geistigen (1780)⁶, Friedrich Karl von Mosers Fabeltext *Wir haben gegessen* (1786)⁷ sowie Friedrich Nietzsches Reflexionen über die alltäglichen Herausforderungen des Lebens gehören⁸. Für den Bereich der wissenschaftlichen Reflexion verweise ich insbesondere auf das Buch von Hans-Peter Thurn »Der Mensch im Alltag« mit seinem Kapitel über das »Beispiel einer Grundsituation: die Mahlzeit (1980)«⁹, ferner auf die von Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans-Jürgen Teuteberg herausgegebenen fächerübergreifenden Überlegungen zum »Kulturthema Essen« (1993)¹⁰ und auf den von Alois Wierlacher und Regina Bendix edierten Band zur Konzeptualisierung der Kulinaristik (2008)¹¹. Im Blickwinkel der kulinaristischen Theorie des Menschen als einer Schnittstelle von Natur und Kultur sind die Beiträge von Karl Eibl »Bausteine der biologischen Kultur- und Literaturtheorie« (2004)¹² und von Thomas Anz »Natur-Kultur. Zur Anthropologie von Sprache und Literatur« (2009) hilfreich¹³. Last but not least führe ich als Eckpunkte des anthropologischen Horizonts der literaturwissenschaftlichen Kulinaristik den Beitrag von Otto Neuloh und Hans-Jürgen Teuteberg zur Analyse des modernen Ernährungsfehlverhalten

- 6 Der Aufsatz Schillers findet sich u.a. in Band 5 der Werke Friedrich Schillers, hg. von Gerhard Fricke u.a. München 1960, S. 287–324; einen Zeilenkommentar gibt es dort S. 1082–1086. – Zu einem systematischen Kommentar des Aufsatzes im anthropologischen Horizont vgl. die Ausführungen Karl Eibls unter dem Titel »Über den Zusammenhang der tierischen Natur des Menschen mit seiner geistigen« in <https://literaturkritik.de/id/12713> vom Februar 2009.
- 7 Vgl. Friedrich Karl Freiherr von Moser: *Wir haben gegessen*. [1786]. In: Ders.: *Deutsche Fabeln des 18. Jahrhunderts*, hrsg. von Manfred Windfuhr. Stuttgart 1969, S. 83.
- 8 Vgl. Heinrich Schipperges: *Am Leitfaden des Leibes: zur Anthropologie und Therapie Friedrich Nietzsches*. Stuttgart 1975; ders.: *Zur Philosophie der Ernährung*. In: Alois Wierlacher / Gerhard Neumann / Hans-Jürgen Teuteberg (Hg.): *Kulturthema Essen*. Berlin 1993, S. 25–40.
- 9 Vgl. Hans Peter Thurn: *Der Mensch im Alltag. Grundrisse einer Anthropologie des Alltagslebens*, Kapitel 11: *Beispiel einer Grundsituation: die Mahlzeit*. Stuttgart 1980, S. 129–142.
- 10 Vgl. Alois Wierlacher / Gerhard Neumann / Hans-Jürgen Teuteberg (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993.
- 11 Vgl. Alois Wierlacher / Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung-Lehre-Praxis*. Berlin 2008.
- 12 Vgl. Karl Eibl: *Anima! poeta. Bausteine der biologischen Kultur- und Literaturtheorie*. Paderborn 2004.
- 13 Vgl. Thomas Anz (Hg.): *Natur-Kultur. Zur Anthropologie von Sprache und Literatur*. Paderborn 2009.

im Wohlstand (1979)¹⁴ sowie die Überlegungen an, die Gerhard Neumann, Alois Wierlacher und Rainer Wild im Auftrag des damaligen »Internationalen Arbeitskreises zur Kulturforschung des Essens«¹⁵ in dem Band »Essen und Lebensqualität« (2001) präsentieren, dem es um konkrete Möglichkeiten der Zusammenarbeit von Kultur- und Naturwissenschaften geht¹⁶. Stellvertretend für wissenschaftswissenschaftliche Reflexionen verweise ich auf Jürgen Kockas Essay über Disziplinarität und Interdisziplinarität (2008)¹⁷. Als zusammenfassende Begründung der hier vertretenen anthropologischen Position darf ich einige Sätze des Naturwissenschaftlers Felix Escher anführen: er betont 2003 aus seiner Sicht¹⁸,

dass den Natur- und Ingenieurwissenschaften zwar für die moderne Lebensmittelverarbeitung eine zentrale Bedeutung zukommt, dass sie aber nicht hinreichend sind, um alle brennenden Fragen rund um das Essen und Trinken heute und in Zukunft zu lösen. Eben deshalb ist Essen und Trinken ein Kulturthema im ganzheitlichen Sinne, und auch der Lebensmittelwissenschaftler tut gut daran, sich mit diesem Kulturthema in der ganzen Breite auseinander zu setzen.

Eine vergleichbare Ausgangsposition habe ich bereits 1987 in meinem Buch »Vom Essen in der deutschen Literatur« und 1993 in der Einleitung in den Band »Kulturthema Essen« vertreten. Die Legitimität dieser Position wird nicht zuletzt von der deutschen Sprache verdeutlicht. Wer von *Ernährung* spricht, handelt vom Bedarf an Lebensmitteln zum Zweck der Nutrition und ihren Regelungen. Das ist schon ein weites Feld. Wer vom *Essen* handelt, betritt ein noch viel weiteres Anschlussfeld: Während das Verb *essen* eine individuelle Handlung ins Wort fasst, die an einen individuellen Körper gebunden ist und weder vertreten noch delegiert

14 Vgl. Otto Neuloh / Hans-Jürgen Teuteberg: Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand. Paderborn 1979.

15 Zu dessen Gründungsgeschichte vgl. Ursula Wiedenmann: Der internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. In: Hans-Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann und Alois Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin 1997, S. 510–516.

16 Vgl. Gerhard Neumann / Alois Wierlacher / Rainer Wild (Hg.): Essen und Lebensqualität. Kultur- und naturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt / New York 2001.

17 Vgl. Jürgen Kocka: Disziplinen und Interdisziplinarität. In: Jürgen Reulecke / Volker Roelcke (Hg.): Wissenschaften im 20. Jahrhundert. Universitäten in der modernen Wissenschaftsgesellschaft. Stuttgart 2008, S. 107–117.

18 Felix Escher: Lebensmittelverarbeitung – Von der Empirie zur Wissenschaft. In: Felix Escher / Claus Buddeberg (Hg.): Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kultur und Kultur. Zürich 2003, S. 85–109, hier S. 107.

werden kann, bezeichnet seine substantivierte Form eine Vielzahl weiterer Realitäten und Bedeutungen, unter anderem eine Sozialsituation, ein Speisenensemble, eine kulturelle Institution, ein Kommunikationsmedium, ein Zeichen (Symbol), ein Ritual, einen Anker der Gastlichkeit, ein Agrar- und Industrieprodukt und eine Handelsware. Nie hat sich der Sinn des Essens darin erschöpft, unseren Hunger oder Durst zu stillen und die Nährwertzufuhr auf dem physiologischen Bedarfsniveau zu halten. Essen war immer schon eine besondere Lust- und Leidquelle menschlicher Existenz, spiegelt Armut und Wohlstand, vermittelt Genuss und erregt Ekel, fördert Gemeinschaft und Individualität, stiftet Vertrauen aber auch Misstrauen, dient als Integral des Alltags und des Festtags oder als Medium und Experimentierfeld sinnlicher, sozialer und ästhetischer Erfahrungen oder Sehnsüchte, dient als Zeichen der Liebe und des Hasses, als Herrschaftsinstrument und Sozialisationsmittel, als Projektionsträger religiöser Verheißungen, als Kompensation und als Selbstbehauptungsmedium. Nicht zuletzt war das Essen immer auch ein Mittel der Erkenntnis, wie außer der Geschichte der Feste und der Künste, besonders der poetischen Literatur oder der Malerei, die zahlreichen Mythen (Religionen) klarmachen, in denen, der biblischen Erzählung von Adam und Eva vergleichbar, Essen und Erkennen in ihrem Ursprung miteinander verknüpft sind.

All diese Bedeutungen sind auf vielfache Weise mit kommunikativen, juristischen, religiösen, ästhetischen, hygienischen, ethischen und moralischen Faktoren des Zusammenlebens der Menschen und mit ihrem Vertrauen verknüpft. In ihrer Gesamtheit prägen sie das menschliche Leben im Alltag und Festtag in einem so umfassenden Maße, dass man in Anknüpfung an den Ethnologen Marcel Mauss (1872–1950) in der Tat vom Essen und Trinken als einem ›sozialen Totalphänomen‹ sprechen darf. In seinem Buch *Die Gabe*¹⁹ bezeichnet er die gesellschaftlichen Phänomene, in denen »alle Arten von Institutionen gleichzeitig und mit einem Schlag zum Ausdruck (kommen)« als »totale« Phänomene.

In diesem Sinne habe ich meinem Beitrag über den »Diskurs des Essens und Trinkens in der neueren deutschen Erzählliteratur« den Untertitel: »Zur Literaturwissenschaft eines sozialen Totalphänomens« gegeben²⁰. Das Erscheinungsjahr dieses Beitrags gibt sich im historischen Rückblick als Schwellenjahr des neuen Interesses am Thema zu erkennen, weil es nicht nur den ersten Beitrag der Germanistik zum Thema, sondern auch zwei weitere, historisch ebenfalls bedeutsame Ereignisse in der professionellen Gastlichkeit und in der Literatur hervorgebracht hat: der bekannte Koch und Gastronom Paul Bocuse reiste von Lyon nach Frankfurt, um seine deutschen Fachkollegen von den Vorstel-

19 Marcel Mauss: *Die Gabe*. Frankfurt 2008, S. 17.

20 Vgl. Alois Wierlacher: *Der Diskurs des Essens und Trinkens in der neueren deutschen Erzählliteratur. Zur Literaturwissenschaft eines »sozialen Totalphänomens«*. Eine Vorstudie. In: *Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache* 3 (1977), S. 150–167.

lungen der Wienerwald-Küche abzubringen und sie über seine von zwei Zeitgenossen vorbereitete Idee einer *nouvelle cuisine* zu unterrichten; Günter Grass veröffentlichte seinen ernährungsgeschichtlich grundierten Roman *Der Butt*, mit dem der Autor die alten Wünsche der Gastrosophie erfüllte, »ein Werk« zu besitzen, »das aus den Fortschritten der Kochkunst und an ihnen den Maßstab der fortschreitenden Kultur entwickelte«²¹. Grass hat im Jahre 2005 auch den Versuch der Institutionalisierung der Kulinaristik begrüßt; der betreffende, bislang unveröffentlichte Brief wird unten abgedruckt.

Voraus gingen meinem Beitrag aus dem Jahre 1977 die als Motivinterpretation angelegte Münchener Dissertation über Heinrich Heine²², die 1973 vom Suhrkamp-Verlag vorgelegte Übersetzung von Claude Lévi-Strauss' Forschungen *Der Ursprung der Tischsitten*²³, Ulrich Tolksdorfs Überlegungen zu einer strukturalistischen Nahrungsforschung²⁴ und der *Ernährungsbericht* 1976 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Er wurde im Auftrag der Bundesministerien für Jugend, Familie, Gesundheit sowie für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten herausgegeben, von Hans-Jürgen Teuteberg formuliert und verwies auf Sichtverengungen in der Ernährungswissenschaft: »Die Appelle der naturwissenschaftlich arbeitenden Ernährungswissenschaften für eine physiologisch richtige Ernährung werden vom Durchschnittsverbraucher wenig oder gar nicht registriert, weil tief verwurzelte Nahrungsgewohnheiten dem entgegenstehen«²⁵.

1979 veröffentlichte der spätere Präsident der Darmstädter Akademie für Sprache und Dichtung, Herbert Heckmann, seine große kommentierte Anthologie mit dem Haupttitel »Die Freud' des Essens«²⁶. Ebenfalls 1979 bzw. 1980 legten Otto Neuloh und Hans-Jürgen Teuteberg sowie der Soziologe Hans-Peter Thurn ihre erwähnten Untersuchungen vor. 1982 publizierte Gerhard Neumann seine Freiburger Antrittsvorlesung über das Essen und die Literatur²⁷. Im selben Jahr brachte Hartmut Kilz seine Bonner Disserta-

21 Eugen von Vaerst: *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel*. Mit einem Nachwort von K. H. Kramberg. 2 Bde. München 1975 [Leipzig 1851], Band 1, S. 288.

22 Vgl. Bernd Wetzel: *Das Motiv des Essens und seine Bedeutung für das Werk Heinrich Heines*. Diss. München 1972.

23 Vgl. Claude Lévi-Strauss: *Der Ursprung der Tischsitten*. Frankfurt 1973.

24 Von Hermann Bausinger, Helge Gerndt, Konrad Köstlin, Max Matter, Arnold Niederer / Regula Egli-Frey, S. A. Tokarev, Ingeborg Weber-Kellermann, Roger L. Welsch; Replay by Ulrich Tolksdorf. In: *Ethnologia Europaea* 9, 1976, S. 86–122.

25 *Ernährungsbericht* 1976, S. 396.

26 Vgl. Herbert Heckmann: *Die Freud' des Essens*. Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuß der Speisen, aber auch vom Leid des Hungers. München 1979.

27 Vgl. Gerhard Neumann: *Das Essen und die Literatur* (In: *Literaturwissenschaftliches Jahrbuch N.F.* 23 (1982) S. 173–188.

tion unter dem Titel »Das erotische Mahl«²⁸ heraus, in der er sich auf Bernd Wetzels, Alois Wierlacher und Norbert Elias²⁹ bezog. Mit einem Seitenblick (S. 106–110) nimmt das Buch auch auf Thomas Mann (und seinen *Zauberberg*-Roman) Bezug. 1983 erschien unter dem Nietzsche entnommenen Titel »Die allernächsten Dinge« die erste einschlägige Analyse des *Buddenbrooks*-Romans³⁰. Sie war im Kontext der Mitwirkung von Antal Madl (Budapest) an der Differenzierung der globalen Germanistik und der Konturierung der Fremdsprachengermanistik zu einer interkulturellen Disziplin in Budapest entstanden und blieb im Kalten Krieg dem Westen ähnlich weithin verschlossen wie ihr Publikationsort; auch das neue *Buddenbrooks*-Handbuch berücksichtigt sie nicht³¹.

Manche unten aufgeführte Publikationen sind Stellungnahmen von Autoren, die vereinzelt auftauchen, sich nicht abstimmen, an niemanden anschließen, über ihren Standort keine Auskunft geben, in ihrer selbstdefinierten Singularität³² aufgehen und nie wieder begegnen. Zu Anfang einer Fachentwicklung ist diese Punktualität wohl kaum zu vermeiden. Im Lauf der Zeit aber drängt sich die Frage umso stärker auf, in welchem Maße derartige Beiträge der systematischen Erarbeitung von Erkenntnisinteressen oder dem Leben der scientific community wirklich nützen können oder anders gefragt, in welchen Hinsichten diese Beitragspraxis für die künftige Entwicklung einer sowohl disziplinären als auch transdisziplinären Kulinaristik forschungsdienlich sein kann. Angesichts der Publikationsflut spricht viel für die Empfehlung, in Analogie zu den Naturwissenschaften Forschungsfronten aufzubauen, die von den Aktanten im Sinne Michael Tomasellos eine »geteilte Intentionalität« als eine »Wir-Intentionalität«³³ und die Bereitschaft erwarten³⁴ lassen, sich im Interesse der Verdeutlichung von Problemzusammenhängen künftig stärker aufeinander zu beziehen, wie es nicht zuletzt Sandra Richter einmal mit diesen Worten empfohlen hat³⁵:

28 Vgl. Hartmut Kilz: Das erotische Mahl. Diss. Bonn 1982.

29 Vgl. Kilz 1982, S. 14.

30 Vgl. Alois Wierlacher: Die allernächsten Dinge. Mahlzeitendarstellungen bei Thomas Mann, insbesondere in »Buddenbrooks«. In: Welt und Roman. Visegrader Beiträge zur deutschen Prosa zwischen 1900 und 1933. hg. von Antal Madl und Miklos Salayamossy. Budapest 1983, S. 223–234.

31 Vgl. Sven Hanuschek: Essen und Trinken. In: Mattern, Nicole /Neuhaus, Stefan (Hg.): *Buddenbrooks – Handbuch*. Stuttgart 2018, S. 164–168.

32 Vgl. Andreas Reckwitz: Die Gesellschaft der Singularitäten. Zum Strukturwandel der Moderne. 5. Auflage Berlin 2018.

33 Michael Tomasello: Die Ursprünge der menschlichen Kommunikation. Frankfurt 2011, S. 17.

34 Vgl. Michael Tomasello a.a.O., S. 83f.

35 Sandra Richter in: Die ZEIT vom 13. August 2015, S. 56.

»In Deutschland gibt es derzeit [2015] 45013 Professorinnen und Professoren. Nähmen sie (oder ein Teil von ihnen) ihre kommunikative Verantwortung für das Gemeinwohl mit Chuzpe ernst, dann entstünde eine fünfte Gewalt im Staat, die es so noch nie gegeben hat. Eine solche Gewalt müsste in einem emphatischen Sinne aufklären und wissenschaftlich argumentieren: Gedankenreichtum erzeugen, wo Stumpfsinn herrscht, für Verständnis werben wo Unverständnis regiert. Professoren könnten ihrer Sache in Politik und Öffentlichkeit Gehör verschaffen, wenn sie es wie die Intellektuellen machen: unabhängig und kritisch denken und sich aufeinander beziehen.«

Solche Bezugnahmen wären in meiner Sicht schon deshalb sinnvoll, weil Wissenschaft auch ein Verkehrssystem ist. Wenn jedes Mitglied der Kulinarik die Freiheit haben soll, sich unter Wahrung der wissenschaftlichen Verkehrsregeln auf seine individuelle Art zu bewegen, dann liegt es umso mehr im Interesse der Sicherheit aller Verkehrsteilnehmer, als Funktionsgrundlage des Verkehrsnetzes eine gemeinsame Konzeptionsbasis und ein Regelsystem als eine Art Kommunikationsgrundlage zu schaffen. Als ein erstes Bauelement darf die angeführte Auffassung von der menschlichen Existenz als einer Schnittstelle von Natur und Kultur gelten. Als zweiten Baustein nenne ich die gemeinsame Aufmerksamkeit auf die uns alle betreffenden Weltprobleme von der Bevölkerungsexplosion über den Wasserbedarf, die Selbstverortung im Prozess der Globalisierung, die Verteilung der ökonomischen Macht und die kulinarische Bildung als Teil des Lebenswissens und des Erwerbs von Wissen über die Vielfalt der Kulturen, in deren Folge heute »im anderen [...] viel weitergehend der Partner gesucht werden [muß], der unter weltumspannenden Veränderungen notwendig gleiches erleidet oder gewinnt wie der nächste Angehörige«³⁶. Eine dritte konstitutive Kommunikationsgrundlage bildet in meinen Augen die kulturelle Varianten produktiv integrierende transnationale Arbeitsweise der modernen Wissenschaft. Sie hat der deutsche Jurist Paul Kirchhof mit folgenden Worten charakterisiert:³⁷

Wissenschaft nimmt ihren Ausgangspunkt jeweils bei den von der vorausgehenden Generation gewonnenen Erkenntnissen und führt die weitere Suche in dem prinzipiell unabgeschlosse-

36 Eberhard Lämmert: Die aktuelle Situation der Hochschulen in der Bundesrepublik Deutschland. In: Deutschlandforschung. Koreanische Zeitschrift für Deutsche Sprache und Kultur 1 (1992), S. 104–119, hier S. 118.

37 Paul Kirchhof: Die kulturellen Voraussetzungen der Freiheit. Verfassungsrechtliche Überlegungen zur Wirtschaftsfreiheit, zur Forschungsfreiheit und zur Willensbildung in einer Demokratie. Heidelberg: C.F. Müller 1995, S. 18–24, hier S. 20.

nen Erkenntnisprozeß zu Forschungsergebnissen, die der wissenschaftlichen Umwelt ein Nachvollziehen der Fragestellung, ein Überprüfen der Methode und ein Bewerten der Forschungsergebnisse erlaubt. So ist die Wissenschaftsfreiheit gemeinschaftsabhängig und begegnungsbezogen. Die Publikation von Forschungen beansprucht die Anerkennung durch die Wissenschaft, will Grundlage für zukünftige Erkenntnisanstrengungen sein. Die wissenschaftliche Lehre schließlich vermittelt Ergebnisse und Fragen an die nachfolgende Generation; sie überprüft dabei, ob die neu gewonnenen Erkenntnisse bereits mit hinreichender Rationalität begriffen worden sind, sodaß sie an den Lernenden weitergegeben werden können. Der Forscher mag deshalb seine Vorhaben in ‚Einsamkeit und Freiheit‘ durchdenken; seinen Forschungserfolg erzielt er gemeinschaftsgebunden, indem er die Standards der Wissenschaftsgemeinschaft sich zu eigen macht und schöpferisch zu ihrer Fortbildung beiträgt. Wissenschaftsfreiheit ist deshalb nicht isolierte, sondern gemeinschaftsakkessorische Freiheit.

Diese Erinnerung betrifft auch die wissenschaftliche Wertschätzung des Kulturthemas Essen. Meine 1987 erschienene Monographie bekam in der mündlichen Wissenschaftskommunikation als erste Buchpublikation zum Thema in der Germanistik so manches Vorurteil über dieses Thema ab. Zahlreiche Stimmen halten das Buch bis heute dagegen immer noch für das Beste auf dem Markt³⁸. Doch das Layout des Buches³⁹, das mit Unterstützung der DFG gedruckt worden war, wird wohl nicht falsch beschrieben, wenn man es geschmacklos, wissenschafts- und gegenstandsfeindlich nennt. Die heutige Verlagsleitung zeigt sich über die Gestaltung des Buches ebenfalls betroffen, ohne jedoch eine Erklärung zu haben, wie sie überhaupt zustande kommen konnte⁴⁰. In meinen Augen sind die Layoutmängel des Buches ein aggressiver Ausdruck der damaligen weitverbreiteten Haltung dem Thema gegenüber: das peinlich fette Titel, der Leserunfreundliche Satzspiegel, die miserable Papierqualität und die unsägliche

38 Vgl. Christine Ott: *Identität geht durch den Magen. Mythen der Esskultur*. Frankfurt 2017 und Karl Heinz Götze: *Rechte Mitte. Carl Friedrich von Rumohr als Gastrosoph*. In: *Kunst, Küche und Kalkül. Carl Friedrich von Rumohr (1785–1843) und die Entdeckung der Kulturgeschichte*. In: *Katalog zur Ausstellung im Museum Behnhaus Drägerhaus Lübeck* 19. September 2010 bis 16. Januar 2011. Lübeck 2010, S. 99–109.

39 Vgl. Alois Wierlacher: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart 1987.

40 Die Rechte an der Monographie wurden mir inzwischen zurückgegeben.

Anmerkungs-gestaltung spiegeln in meinen Augen die tiefe Verachtung, die in weiten Bereichen der damaligen Geisteswissenschaften und ihren Umfeldern dem Essen als wissenschaftlichem Thema entgegengebracht wurden.

Ein Fachkollege, der sehr anders über die Bedeutung des Essens im Leben der Menschen und über seine Wissenschaftswürdigkeit dachte, war der Linguist Hugo Steger. Er war es auch, der Gerhard Neumann und mich in seinem Freiburger Haus zusammenbrachte. Ähnlich wie Steger stützten nur wenige Mitglieder des Faches die neue Thematik; eine Ausnahme bildete die große Mehrheit der Heidelberger Neuphilologischen Fakultät, indem sie die erste Fassung des Buches als Habilitationsschrift annahm. Jahrzehntelang hatten der verengte geisteswissenschaftliche Kulturbegriff in eins mit der jahrhundertalten Abwertung der »niederen Sinne« und dem schichtengebundenen Sozialstatus der Küche die Befassung mit Alltagsphänomenen wie dem Essen in den Geisteswissenschaften für wissenschaftsunwürdig, alltäglich und banal gehalten. Das änderte sich auch nicht schon durch den angeführten Beitrag Thurns und eine weitere Publikation, die im Jahre 1980 zur Klärung des Konzepts »Alltag« vorgelegt wurde⁴¹. Noch der umfangreiche Band *Das Fest*⁴² weist ebenso wie vergleichbare Publikationen keinerlei Bezüge zum Essen auf, obwohl ein Fest aufgrund seiner Qualität als *affirmatio vitae* ohne ein gemeinsames Essen der Akteure, in welcher Form auch immer, kaum zu denken ist.

Als ich 1982 der Einladung zu einem Bewerbungsvortrag an der Universität Hamburg nachkam, wurde ich schon im Foyer des dortigen Turms mit einer Vielzahl von Spottplakaten über das Wissenschaftsthema des Essens empfangen. Dennoch erhielt ich den Ruf nach Hamburg, weil die Mehrheit der Kollegen anders dachte. Wenige Jahre später kam sogar eine Art Gegenschrift heraus, deren Autor mir bis heute unbekannt geblieben ist; in der Wissenschaft ist er nie wieder aufgetaucht⁴³; das Buch habe ich 1991 in *Arbitrium* rezensiert.⁴⁴ Ich sagte aber nach Ablauf eines

41 Vgl. Alois Wierlacher: Ästhetik des Alltags. Ansichten eines vernachlässigten Konzepts. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 6 (1980), S. 1–7.

42 Vgl. Walter Haug / Rainer Warning (Hg.): *Das Fest*. München 1989.

43 Als Teil der Bewerbungsunterlagen lag meine Habilitationsschrift von 1982 als MS in Hamburg vor. Bis dato hatte sich kaum jemand außer den oben Genannten in der Germanistik mit dem Thema im Allgemeinen und mit Thomas Mann oder Joseph Roth im Besonderen beschäftigt. Umso merkwürdiger erscheint das Hamburger Buch von Stefan Hardt: »Tod und Eros beim Essen«. Frankfurt 1987, versehen mit einem Vorwort des Hamburger Germanisten Hartmut Böhme. Es ist eine Art Gegenschrift, deren rüde Attacken – man lese nur die Anm. 17 auf Seite 278 – mit guter wissenschaftlicher Praxis nichts mehr zu tun haben.

44 Vgl. *Arbitrium* 9 (1991), S. 14–16. Auch nach mehr als dreißig Jahre weiß ich mit diesem Buch wenig anzufangen. Die leitende Behauptung, dass jeder Essenshandlung »Todesangst (...) innewohnt« (S. 20), weil der Einzelne nie genau weiß, »was die Nahrung in ihm anrichten wird«, ist in meiner Sicht ein abwegiger Aus-

mit dem Präsidenten vereinbarten Probesemesters in Hamburg ab und nahm 1986 einen Ruf an die Universität Bayreuth an, weil es in Oberfranken die weltberühmten Porzellanfirmen Rosenthal und Hutschenreuther gab, mit denen zusammen ich eine interdisziplinäre Kulturwissenschaft des Essens aufbauen wollte. In der Fakultät machte ich in geringerem Maße zunächst ähnliche Erfahrungen. Die Kritik richtete sich darauf, dass ich im Vorfeld eines DFG-Rundgesprächs zum Essen, von dem unten berichtet wird, mit Unterstützung des Präsidenten der Universität Klaus Dieter Wolff und in Kooperation mit dem Studentenwerk Oberfranken und der Rosenthal AG eine große Porzellan-Ausstellung inszenierte hatte. Doch wenige Jahre später gab es schon sehr andere Stimmen, und heute baut die Universität Bayreuth eine ganze Fakultät für Lebensmittelwissenschaften auf. Ob sie dabei die oben angeführte Mahnung Felix Eschers beherzigt, wird sich zeigen.

Kulturspezifische Normen und das Geflecht von Bedeutungen, in denen Menschen im Rahmen von Makro-, Regional- und Subkulturen ihre Erfahrungen interpretieren, bestimmen wesentlich mit, was als Lebensmittel angesehen, zum Verzehr zubereitet und aus welchem Anlass, in welcher Situation, wie, warum, wann und mit wem gegessen wird. Entsprechend bezeichnet das deutsche Handlungsverb *essen* nicht die Aufnahme von Nahrung schlechthin, sondern das von Situation zu Situation unterschiedlich gestaltete und begründete Zusehnehmen (fester) Speisen. Die erweiterte Redewendung ›essen gehen‹ weist auf den Handlungsrahmen von Privatleben und Öffentlichkeit hin.

In Wahrung dieses weiten Horizonts erscheint die literaturanalytische Essenforschung als Komponente multidisziplinärer und transdisziplinärer Anthropologie, in der naturwissenschaftliche, medizinische und kulturwissenschaftliche Aspekte wie in einem Orchester mit und ohne Dirigenten zusammenwirken. Nimmt man mit Clifford Geertz an, dass der Mensch »ein

druck wilden Denkens: die Stoffwechselforschung hätte schon ebenso wie die Psychologie Antworten geben können, wenn man sie nur gefragt hätte. Die Thesen des Autors von der Gegenwärtigkeit des Todes beim Essen sind schon insofern wissenschaftsfeindlich, als sie mystifizierende Anthropomorphismen und stilistisch abenteuerliche Sätze generieren wie diesen: »So entpuppt sich...die Mahlzeit als Komplizin des Todes« (S. 59) oder wenn die Ansicht vertreten wird, Ingeborg Bachmann, Heinrich Böll und Wolfgang Koeppen unternähmen den Versuch, »das Essen mit dem Tod auszusöhnen« (S. 164). Statt solch pseudowissenschaftliche Ansichten zu produzieren, hätte der Autor die große Chance gehabt, wissenschaftlich plausibel und in der Sache aufschlussreich über den Zusammenhang von Essen und Tod zu handeln, wenn er doch nur darauf gekommen wäre, das Skandalon zu thematisieren, dass unsere Mahlzeiten in aller Regel das Töten von Tieren oder Pflanzen voraussetzen, vgl. Heike Baranzke / Franz-Theo Gottwald / Hans-Werner Ingensiep (Hg.): *Leben – Töten – Essen. Anthropologische Dimensionen*. Stuttgart/Leipzig 2000.

Wesen ist, das in selbstgesponnene Bedeutungsgewebe verstrickt ist«⁴⁵, dann gilt es zugleich, auch die Gewebe und die Diskurse zu erforschen, in denen sich die Menschen über sie zu verständigen suchen. Zu ihnen gehören im Sinne der angeführten Schnittstellenthese auch in Geertz' Sicht sowohl die Körperlichkeit menschlicher Existenz und die materielle Lebensmittelkultur⁴⁶ als auch die Symbolhaltigkeit des Essens⁴⁷ und seine komplexen Kommunikationsfunktionen:

Die Auseinandersetzung mit den symbolischen Dimensionen sozialen Handelns – Kunst, Religion, Ideologie, Wissenschaft, Gesetz, Ethik, Common sense – bedeutet keine Abwendung von den existentiellen Lebensproblemen zugunsten eines empirischen Bereichs ent-emotionalisierter Formen, sondern im Gegenteil den Sprung mitten hinein in diese Probleme.⁴⁸

Als entsprechender Beitrag zur Erkenntnis der literarischen Verarbeitung dieser Probleme am Beispiel des sozialen Totalphänomens des Essens versteht sich der hier vorgestellte Band. Versammelt sind Annäherungen aus der Sicht der Kulturthematik, der Medizingeschichte, der Ernährungswissenschaft, der regionalen Kulturforschung, der immanenten Kritik, der literarischen Wirtschaftsanthropologie und der Ritualforschung. Ihre gemeinsame Grundlage kann als Ellipse vorgestellt werden, als deren Brennpunkte die disziplinäre und die transdisziplinäre Annäherung an die betreffende, in unserem Fall an die deutschsprachige Welt fungieren. Die Verschränkung der beiden Annäherungen aktualisiert sich im weiten Bogen von der Erforschung der agrarischen und industriellen Herstellung der Lebensmittel und Speisen im Hinblick auf die nutritive Physiologie menschlicher Existenz bis zu den Bedeutungen, die einzelne Menschen, Diskurse und Kollektive (Kulturen), den Speisen geben. Sie realisieren sich sowohl über rechtliche und politische Systeme als auch über Essenordnungen. Nietzsche nennt diese entsprechend »Offenbarungen über

45 Clifford Geertz: Dichte Beschreibung. Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme. Frankfurt 1983, S. 9.

46 Vgl. Stefanie Samida / Manfred K. H. Eggert / Hans Peter Hahn (Hg.): Handbuch Materielle Kultur. Bedeutungen – Konzepte – Disziplinen. Stuttgart 2014.

47 Vgl. Gerhard Neumann: »Jede Nahrung ist ein Symbol«. Umrisse einer Kulturwissenschaft des Essens. In: Alois Wierlacher / Gerhard Neumann / Hans-Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 385–444.

48 Clifford Geertz ebd..

Kulturen«⁴⁹. In Bezug auf den europäischen Diskursraum betonen Hans-Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann, Roman Sandgruber und Rudolf Streinz⁵⁰ sowie Christine Ott⁵¹ und in Hinsicht auf die kulturelle Selbstbehauptung nationaler Selbstverständnisse im Fall Japan auch Irmela Hijiya-Kirschnereit⁵² die Kulturalität der *culinaria*. Der italienische Historiker Massimo Montanari bekräftigt diese Einschätzungen mit den knappen Worten⁵³:

Per questo, quando parliamo di cibo e cultura, non parliamo di due realtà diverse, separate o magari contrapposte, ma di una realtà unica: il cibo e cultura.

Wie relevant die Anerkennung die Kulturgeprägtheit des sozialen Totalphänomens des Essens und des Redens von ihm sogar für Staaten sein kann, zeigen die Bedingungen, die Österreich für seinen Beitritt in die Europäische Union gestellt hat⁵⁴. Das Land bestand auf der Sicherung seiner spezifisch österreichischen Redeweisen über die *culinaria*, weil das österreichische Deutsch unter anderem zahlreiche Nahrungsbilder wie ›Kaiserschmarrn‹ oder ›Kaisersemmel‹ aufweist, die in der KuK-Geschichte wurzeln und Traditionsräume eröffnen, auch wenn sie natürlich »weniger Realität« als »Mythos, Klischee, Wunschbild oder Marke-

49 Friedrich Nietzsche: Kritische Gesamtausgabe der Werke, ed. Giorgio Colli und Mazino Montinari VIII / 2, Berlin 1967, S. 454. – Vgl. hierzu Heinrich Schipperges: Zur Philosophie der Ernährung. In: Alois Wierlacher u.a. (Hg.): Kulturthema Essen. Berlin 1993, S. 25–40; Ders.: Am Leitfaden des Leibes. Zur Anthropologik und Therapeutik Friedrich Nietzsches. Stuttgart: Klett 1975, S. 165; Ders.: Leiblichkeit. Studien zur Geschichte des Leibes. Aachen 2001.

50 Vgl. Hans-Jürgen Teuteberg / Gerhard Neumann / Alois Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997; Roman Sandgruber: Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität. In: Hans-Jürgen Teuteberg / Gerhard Neumann / Alois Wierlacher (Hg.): a.a.O., S. 179–203; Rudolf Streinz: Das deutsche und europäische Lebensmittelrecht als Ausdruck kultureller Identität? In: Hans-Jürgen Teuteberg / Gerhard Neumann / Alois Wierlacher (Hg.): a.a.O., S. 103–112.

51 Vgl. Christine Ott: Identität geht durch den Magen. Mythen der Esskultur. Frankfurt 2017.

52 Vgl. Irmela Hijiya-Kirschnereit (Hg.): Essen und Ernährung im modernen Japan. In: Japanstudien 12 (2000), S. 9–297; Dies.: Der patriotische Gaumen. Kulinarik und nationale Selbstbehauptung in Japan. In: Iwo Amelung u.a. (Hg.): Selbstbehauptungsdiskurse in Asien: China – Japan – Korea. München 2003, S. 49–85.

53 Massimo Montanari: Massimo Montanari: Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo. Bari 2011. S. 6.

54 Das Folgende nach Alois Wierlacher: Die Welt der Kulinaristik, Abschnitt 1,2: Die Kulinaristik und die Sprache. In: Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017), S. 43ff.

tingziel« sind⁵⁵. Außerdem kennt das Land rechtsrelevante Bedeutungsrealitäten der Küche. Im Blick auch auf sie hat es bei seinem Eintritt in die EU darauf beharrt, seine küchensprachigen Besonderheiten beibehalten zu dürfen und sie von der EU angemessen gegenüber den beiden anderen deutschsprachigen Ländern in Europa respektiert zu sehen⁵⁶.

Kulinarische Gewohnheiten geben Menschen aufgrund ihrer vertrauten und authentischen Qualität sowohl Sicherheit als auch Selbstvertrauen. Sie fungieren insbesondere als Identitätshilfen, weil sie emotionale Geborgenheit generieren, die als eine Bedingung menschlicher Existenz nicht nur wahrgenommen, sondern auch akzeptiert oder gesucht wird. Ähnlich argumentieren der freie wissenschaftliche Autor Peter Peter sowie der Sinologe und heutige Präsident der Bayerischen Akademie der Wissenschaften Thomas Höllmann in ihren Büchern über die Kulturgeschichte der deutschen, italienischen und österreichischen⁵⁷ bzw. chinesischen Küche.⁵⁸ Im Übrigen setzen Wahrnehmungen in der Regel Abstandnahmen voraus: erst in der Fremde lernt auch Tony Buddenbrook die heimatische Küche näher schätzen. Entsprechend gibt es mittlerweile emphatische Bestätigungen der Relevanz des Essens auch für die interkulturelle Kommunikation: »Der Blick in fremde Küchen ermöglicht es, sich einer Kultur zu nähern – Essen und Kochen sind für die interkulturelle Verständigung zentral«⁵⁹. Die große Untersuchung von Maren Möhring über die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland bestätigt diesen Befund.⁶⁰

Außer den Speisensystemen sind Wohlgeschmack und Widerwillen⁶¹ ebenso kulturell verankert wie die weltweite Differenzierung der Essgeräte. Etwa ein gutes Zehntel der Weltbevölkerung – es handelt sich um Schätzwerte – ist

55 Roman Sandgruber: Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität. In: Hans-Jürgen Teuteberg / Gerhard Neumann / Alois Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, S. 179–203, hier S. 192.

56 Vgl. Susanne Breuss: Zur Bedeutung des Kulinarischen für die Konstruktion österreichischer Identität. In: Hannes Stekl / Elena Mannová (Hg.): Heroen, Mythen, Identitäten. Die Slowakei und Österreich im Vergleich. Wien 2003, S. 351–372.

57 Vgl. Peter Peter: Cucina et cultura. Kulturgeschichte der italienischen Küche. München 2006; Ders.: Kulturgeschichte der deutschen Küche. München 2008; Ders.: Kulturgeschichte der österreichischen Küche. München 2013

58 Vgl. Thomas O. Höllmann: Schlafender Lotos, trunkenes Huhn. Kulturgeschichte der chinesischen Küche. München 2010.

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

60 Vgl. Maren Möhring: Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland. München 2012.

61 Vgl. Marvin Harris: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. 2. Auflage Stuttgart 1989.

vornehmlich mit Besteck, knapp vierzig Prozent mit Stäbchen und rund die Hälfte mit den Fingern.⁶² Auf besondere Lernvorteile der Stäbchenkulturen hat die Sinologin Marlene Flitsch hingewiesen⁶³. Natürlich versuchen die moderne, sich globalisierende Ernährungsindustrie und der Lebensmittelhandel die länderspezifischen Geschmacksprofile in ihren Warenplanungen zu berücksichtigen. Aber diese Profile sind nicht ihre Erfindungen, sondern Wirkungsergebnisse langjähriger Traditionen, die über die Mütter schon pränatale gustatorische Prägungen der Menschen erzielen, wie die kommunikationswissenschaftlich orientierte Ernährungswissenschaftlerin Ines Heindl berichtet:⁶⁴

Wenn Kinder geboren werden, so kommen sie bereits mit Geschmacksprägungen auf die Welt. Genetische Voraussetzungen und vor allem die Lebens- und Ernährungsweise der Mutter beeinflussen den Duft und Geschmack des Fruchtwassers und später der Muttermilch. Studien der vergangenen 10 Jahre belegen, dass eine große Vielfalt der Geschmacksnuancen in der Nahrung der Mutter die Chance erhöht, dass Säuglinge und Kleinkinder ähnliche Geschmackspräferenzen entwickeln. Eine Sinnhaftigkeit dieser Zusammenhänge liefert uns der Blick in die Evolution: Der Geschmack des Fruchtwassers bzw. der Muttermilch bereitet den Embryo auf den jeweiligen kulturellen Geschmack der Gemeinschaft vor, in die das Kind geboren wird.

2. Literaturwissenschaftliche Essenforschung als Komponente anthropologischer Kulturforschung

Wenn das Essen mit Marcel Mauss als ein soziales Totalphänomen zu verstehen ist, das einen essenziellen Teil menschlichen Lebens repräsentiert und Tag für Tag regeneriert, ist eine literaturwissenschaftliche Kulinaristik unschwer als Teil und Variante einer Lebenswissenschaft im Sinne Ottmar Ettes zu be-

62 Vgl. Wolfgang-Otto Bauer: Das Besteck und die Vielfalt der Kulturen. In: Alois Wierlacher / Regina Bendix (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. Berlin 2008, S.172–185.

63 Vgl. Mareile Flitsch: Westküche mit Eßstäbchen. Überlegungen zur sozial-technischen Wahrnehmung der Welt im modernen chinesischen Alltag. In: Über Himmel und Erde. Festschrift für Erling von Mende. Wiesbaden 2006, S. 127–151.

64 Ines Heindl: Essen ist Kommunikation. Wiesbaden 2016, S. 144.

greifen⁶⁵. Die Angemessenheit dieser Auffassung wird konkret deutlich, wenn man bedenkt, dass die Menschen mit demselben Organ reden, mit dem sie auch singen, küssen, essen, schmecken und kauen. Entsprechend haben die Kulturwissenschaften erkannt, dass der Zusammenhang von Essen und Reden in den Regelhorizont hineingehört, den die Anthropologin Mary Douglas in den siebziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts in die Worte fasste: »Eating like talking is patterned activity«⁶⁶. In der Tat hat das Kulturphänomen »Essen« viel mit geregelter Kommunikation, Sprache, symbolischen Handlungen und Ritualen zu tun⁶⁷, zumal jede Speise zu einem Symbol werden kann⁶⁸. Gemeinsames Essen ist ein Code der Kommunikation, der sich kaum durch einen anderen ersetzen lässt⁶⁹. Sprach- und textbezogenen Kulturwissenschaften, die sich als Varianten und Teile einer Kulturanthropologie und Kommunikationswissenschaft verstehen wollen, steht es mithin sehr gut an, die fächerübergreifende Essensforschung (arbeitsteilig) zu einem ihrer Schwerpunkte zu machen.

Seit Jahrhunderten thematisiert außer der Medizin vor allem die Literatur als öffentliches Verständigungsmedium das Essen und die Art und Weise, wie Menschen mit diesem sozialen Totalphänomen umgehen und umgehen sollten. In Bezug auf die europäische Literatur ist hier zunächst auf die römische Antike zu verweisen, die in der Wissenschaft auch besonders breite Analysen erfahren hat⁷⁰. Schon früh hat sich auch die deutschsprachige Literatur dem Thema geöffnet⁷¹, aber mit systematischem Erkenntnisinteresse haben sich doch erst moderne deutschsprachige Autoren für das Thema interessiert. Zu ihnen gehören

65 Vgl. Ottmar Ette: Literaturwissenschaft als Lebenswissenschaft. Eine Programmschrift im Jahr der Geisteswissenschaften. In: Wolfgang Asholt / Ottmar Ette (Hg.): Literaturwissenschaft als Lebenswissenschaft. Programm – Projekte – Perspektiven. Tübingen 2010, S. 11–38.

66 Vgl. Mary Douglas: Deciphering a Meal. In: dies.: Implicit Meanings. Essays in Anthropology. London, Boston 1975, S. 249–275.

67 Vgl. Gerhard Neumann: »Jede Nahrung ist ein Symbol«. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens. In: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans-Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 385–444.

68 Vgl. Gerhard Neumann aaO. S. 421.

69 Vgl. Alois Wierlacher (Hg.): Der besondere Code der Kommunikation. In: Ders.: (Hg.): Kulturthema Kommunikation. Möhnesee 2000, S. 363–372.

70 Vgl. Elke Stein-Hölkeskamp: Das römische Gastmahl. Eine Kulturgeschichte. München 2011; Werner Tietz: Dilectus Ciborum. Essen im Diskurs der römischen Antike. Göttingen 2013; Michael Kuhn: Der Geschmack des Weltreichs. Einführung in die römische Küche. Aachen 2017.

71 Vgl. Anne Schulz: Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300): Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen. Berlin/Boston 2011 (=Reallexikon der Germanischen Altertumskunde – Ergänzungsbände, Band 74).

vor dem Erscheinen von *Buddenbrooks* (1901) insbesondere Johann Wolfgang Goethe, Heinrich Heine, Gottfried Keller, Jeremias Gotthelf und Theodor Fontane. Nach 1901 sind vor allem Carl Sternheim, Franz Kafka, Joseph Roth, Alfred Döblin, Elias Canetti, Bert Brecht, Friedrich Dürrenmatt, Wolfgang Hildesheimer, Heinrich Böll und Günter Grass zu nennen. Außer diesen und vergleichbaren Autoren gibt es eine Vielzahl deutschsprachiger Schriftsteller, die sich entweder punktuell oder speisenmonographisch am Diskurs beteiligt haben. Sie folgen zum größeren Teil der Devise Goethes, auf die wir unten noch einmal zurück kommen, die empirischen pathologischen Verhältnisse zum Gegenstand ihrer Darstellungen zu machen. Nur ein kleiner Teil von ihnen ist auch an normbildenden Darstellungen interessiert.

Die entsprechende literarische Kritik richtet sich insbesondere auf Übersättigungen im großbürgerlichen Gesellschaftsbereich, die sich vor allem in Deutschland und Frankreich seit der Restaurationszeit Metternichs und der beginnenden Industrialisierung entfalten konnten. Zu den frühen deutschen und französischen Zeitkritikern gehören nicht zuletzt der schon mehrfach erwähnte Gastrosoph Carl Friedrich von Rumohr (*Vom Geist der Kochkunst*, 1822) und Jean Anthèlme Brillat-Savarin mit seinen Reflexionen über die *Physiologie des Geschmacks* (1825).⁷² Heinrich Heine folgt wenig später mit seinem Gedicht *Anno 1829*⁷³ Dort heißt es gegen »die enge Krämerwelt«:

[...]
Sie essen gut, sie trinken gut,
Erfreuen sich ihres Maulwurfglücks,
Und ihre Großmut ist so groß
Als wie das Loch der Armenbüchs.

[...]
Oh, daß ich große Laster säh,
Verbrechen, blutig, kolossal –
Nur diese satte Tugend nicht,
Und zahlungsfähige Moral!
[...]

Georg Büchner setzt sich mit dieser zahlungsfähigen Moral und ihrem Widerspruch zur Massenarmut seiner Zeit insbesondere im *Hessischen Landboten* und in *Woyzek* auseinander. 1838 und 1851 folgen auch die Gastrosophen Anthus

72 Vgl. Jean Anthèlme Brillat-Savarin: *Physiologie des Geschmacks*. Hg. von Emil Ludwig. Frankfurt 1979.

73 Heinrich Heine: *Werke in vier Bänden*, hrsg. von Christoph Siegrist [u. a.]. Frankfurt 1968, Band 1, S. 107f.

und von Vaerst dieser Kritiklinie: »Wir würden um die Hälfte weniger Krankheiten haben«, führt von Vaerst 1851 aus⁷⁴, »wenn man die von der Summe abzöge, die von Unmäßigkeit abstammen«. Anthus deutet das »zuviel Essen, welches man, mit Erlaubnis der Zartsinnigen, kurzweg auch Fressen nennt, als »gedankenloses« Stopfen⁷⁵ und redet mit von Vaerst dem Ideal eines »vaterländischen Eßkünstlers« das Wort, der nicht »begierig [ist] auf alles, was gut schmeckt, ohne Rücksicht auf die Gesundheit, auf das Maß und die Gesetze der Grazien«, sondern der »aus dem Guten das Beste, in schönster Form mit gewissenhafter Rücksicht auf Gesundheit und Schicklichkeit« auswählt.⁷⁶ Über die vergleichbaren Verhältnisse in Frankreich urteilt Brillat-Savarin nicht sehr viel anders.⁷⁷

In toto geben all diese Publikationen zu erkennen und zu bedenken, welche fundamentale Bedeutung das Essen und Trinken in der Sicht der Zeitgenossen im Aufbau der Kulturen, in den Verständigungsprozessen zwischen den Menschen und in der individuellen Existenz des einzelnen spielt. Mit einer besonders scharfen Kritik seines Essverhaltens hatte Goethe schon einige Jahrzehnte früher einen seiner großen Künstler, die Titelfigur seines Dramas *Tasso*, bedacht (1790)⁷⁸. Die Kritik wird aus der Figurenperspektive Antonios, also eines Politikers, vorgetragen, der per se auch an der Auswirkung kulinarischen Fehlverhaltens auf das Zusammenleben interessiert ist:

Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank
Zu wählen, da ihn die Natur so eng
Nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die?
Und läßt er nicht vielmehr sich wie ein Kind
Von allem reizen, was dem Gaumen schmeichelt?
Wann mischt er Wasser unter seinen Wein?
Gewürze, süße Sachen, stark Getränke

74 Eugen von Vaerst: *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel*. Mit einem Nachwort von K. H. Kramberg. 2 Bde. München 1975 [Leipzig 1851], Band 1, S. 58.

75 Antonius Anthus [d. i. Gustav B. Blumröder]: *Vorlesungen über Eßkunst*. Darin zum ersten Male die Weltanschauung des Eßkünstlers, die Prinzipien der Eßkunst und ihre Beziehungen zur Geschichte, den anderen schönen Künsten, der Moral und vieles mehr umfassend dargestellt wird. Den kultivierten Freunden der Tafel zum geistigen Genuß dargeboten und gewidmet. Leipzig 1838. Neu ediert 1962 vom Scherz Verlag, mit Anmerkungen und einem Nachwort versehen von Günter E. Scholz. Bern [usw.] 1962, S. 120.

76 Von Vaerst aa0., S. 9 und S. 10f.

77 Vgl. Brillat-Savarin aa0. S. 132.

78 Achim Aurnhammer (Hg.): *Torquato Tasso in Deutschland: seine Wirkung in Literatur, Kunst und Musik seit der Mitte des 18. Jahrhunderts*. Berlin u.a. 1995, geht auf diesen Passus nicht ein.

Eins um das andre schlingt er hastig ein,
Und dann beklagt er seinen trüben Sinn.
(*Tasso* V, 2884–92)

Goethes Text stellt Probleme vor, die auch den jungen Thomas Mann bewegen, weil es ihm letztlich ebenfalls um Fragen der Lebensführung geht. Es fällt allerdings auf, dass Mann zwar gleichfalls Kulinarisches Fehlverhalten kritisch darstellt, sich aber nicht wie Theodor Fontane und später vor allem Günter Grass mit Fragen des kulinarischen »Genusses« und des kulinarischen »Geschmacks«⁷⁹ beschäftigt. Das Wort *Genuss* (*Genuß*) kommt im *Buddenbrooks*-Roman nur als Synonym des Ausdrucks »etwas wertschätzen« oder »etwas im Sinne eines Genussmittels zu sich nehmen« vor⁸⁰. Auch an der Theorie des Mehrwerts des kulinarischen Genusses⁸¹ hat sich Thomas Mann kaum beteiligt. Er scheint somit eine im kulinaristischen Sinne theorielose Kritik der beobachteten Verhältnisse beim Essen und im Umfeld des Essens zu betreiben. Doch dieser Eindruck täuscht; denn der Autor setzt sich im Medium des Erzählers schon in seiner frühen Erzählung *Der kleine Herr Friedemann* von einer nur ästhetischen Wahrnehmungshaltung ab, die sein Held praktiziert.⁸² Der kurze Text führt vor, wie eine Figur ihre nutritive Lebensgrundlage verdrängt und mit diesem Wirklichkeitsverlust das Ende des eigenen Lebens einleitet. Entsprechend hatte schon Carl Friedrich von Rumohr für ein verstärktes Körperbewusstsein votiert, Brillat-Savarin nannte wenige Jahre später sein gastrosophisches Buch *Physiologie des Geschmacks* und Friedrich Nietzsche bezeichnet In *Ecce homo* seine »Unwissenheit in physiologicis« als »das eigentliche Verhängnis« seines Lebens⁸³. Sich selber rügt Thomas Mann ähnlich wie es vor ihm Nietzsche mit seiner Person tat: »Da mein physiologischer locus minoris resistentiae, von dem alles ausgeht, der Magen ist, sollte ich bei intensiver

79 Vgl. Alois Wierlacher: Oralität und Kulturalität von Geschmack und Genuss. In: Ders. / Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Münster 2008, S. 157–171.

80 Vgl. zur Geschichte der Genussmittel Annerose Menninger: *Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.-19. Jahrhundert)*. 2. Auflage Stuttgart 2008.

81 Vgl. hierzu Alois Wierlacher: Die Mehrwertigkeit des Genusses. Zum Genußbegriff der neueren deutschen Erzählliteratur. In: Ders.: *Vom Essen in der deutschen Literatur*. Stuttgart 1987, S. 141ff.

82 Vgl. im vorliegenden Band S. 322 und 495f.

83 Friedrich Nietzsche: *Werke in drei Bänden*. Hg. von Karl Schlechta, München 1960, Band II, S. 1086.

Arbeit nicht so gut essen, tue es aber doch, aus Mangel an hygienischer Disziplin, richtiger: aus mangelnder Liebe zur Weisheit«⁸⁴.

Auch der kulinaristische Ausdruck ›Geschmack‹ begegnet im *Buddenbrooks*-Roman kaum. Differenziert vom musikalischen, literarischen und kleidermodischen Geschmack findet er sich nur ein einziges Mal, benutzt von der Schülerin Tony im Blick auf ihren Mitschüler Hermann Hagenström:

Das Interessante an ihm aber war, daß er als zweites Frühstück zur Schule nicht Brot mitnahm, sondern Zitronensemmel: ein weiches, ovales Milchgebäck, das Korinthen enthielt, und das er sich zum Überfluß mit Zungenwurst oder Gänsebrust belegte ... Dies war so sein Geschmack. (63)

Ansonsten verwenden die verschiedenen Generationen der Buddenbrooks-Familie nur den kulturästhetischen Begriff; sie finden an einer »Geistesrichtung« oder an Kleidern »Geschmack« (245). Diese Wahrnehmungspraxis lenkt die Aktanten natürlich per se von jeder näheren Aufmerksamkeit sowohl auf die menschlichen Sinne als auch auf den nutritiven Hunger und seine verschiedenen Formen und Gründe ab. Auch in seinen anderen Texten geht der Autor kaum auf das Hungerthema und die Hungersnöte noch des frühen 19. Jahrhunderts⁸⁵ ein.⁸⁶ Mit dem Hunger⁸⁷ übergeht er zugleich die ernährungswirtschaftlichen Anstrengungen der frühen deutschen Lebensmittelwirtschaft und Lebensmittelwissenschaft, für die Namen wie Nestlé oder Justus Liebig stehen, während der Gastrosoph Carl Friedrich von Rumohr die nationale und internationale Entwicklung der Ernährungswirtschaft im Blick auf die globale Armut ausdrücklich begrüßt: »Die Vervielfältigung der Nahrungsstoffe hat auch eine weltgeschichtliche Wichtigkeit« für die Völker, schreibt er, »weil sie der Hun-

84 Thomas Mann: Zur Physiologie des dichterischen Schaffens (1928). In: Thomas Mann: Das essayistische Werk. Miszellen. Hg. von Hans Bürgin. Frankfurt 1968, S. 152.

85 Vgl. hierzu Dorothee Bayer: O gib mir Brot. Die Hungerjahre 1816 und 1817 in Württemberg und Baden. Ulm 1966.

86 Von einer Ausnahme in der Frühzeit des Autors handelt Anne-Rose Meyer im vorliegenden Band, vgl. S. 155–174.

87 Vgl. Markus Brühlmeier: Mehl und Brot, Macht und Geld im Alten Zürich. Zur Kulturgeschichte des Brotes. Zürich 2013, S. 300: »bis zur industriellen Revolution gehören Mangeljahre zum Leben. Erst der Bau der Eisenbahn in der Mitte des 19. Jahrhunderts und damit verbunden die neuen Transportmöglichkeiten von Nahrungsmitteln über größere Distanzen ließen die Sorge der Menschen vor dem Hungertod in den Hintergrund treten«.

gersnot weniger ausgesetzt sind«⁸⁸. Ich komme auf diese Zusammenhänge an anderer Stelle im vorliegenden Band zurück⁸⁹.

3. Zum Begriff ›Kulturthema Essen‹

Da sich Länder, kleinere und größere Regionen nicht nur über ihre rechtlichen, sprachlichen, sozioökonomischen und politischen Systeme, sondern auch über ihre Essensordnungen definieren, sind die *kulinarische* und die *kulinaristische* Kompetenz des Menschen weder eine bloße Privatsache noch ausschließlich eine Frage der individuellen Lebensführung, sondern ein Teil der kulturellen und im Zeitalter der anhaltenden Globalisierung auch unserer interkulturellen Bildung – also eine Schlüsselqualifikation im Rahmen der öffentlichen Gesundheit (public health).⁹⁰

Im Horizont dieser und vergleichbarer fachstrategischer Anstrengungen gelang es 1989, in Kooperation mit der DFG und der Rosenthal AG ein internationales Rundgespräch zu veranstalten, zu dem ich u.a. Gerhard Neumann und Hans-Jürgen Teuteberg eingeladen hatte. An diesem Treffen, das im Kasino der Rosenthal AG stattfand, nahmen auch der Vorstandssprecher Dietrich Müller und der frühere DFG-Präsident Heinz Maier-Leibnitz teil, der schon zwei Kochbücher veröffentlicht hatte und an der kulturwissenschaftlichen Begründung der Thematik und dem Brückenschlag zu den Naturwissenschaften lebhaft interessiert war (dieser Brückenschlag ist dann 2001 mit dem Band »Essen und Lebensqualität« vertieft worden)⁹¹. Trude Ehlert hat über das Kolloquium berichtet⁹²; seine Beiträge habe ich in dem bereits angeführten Band »Kulturthema Essen. Ansichten und Probleme« (1993) gesammelt.

Auf diesen Band verweist der Titel des vorliegenden Bandes. Ich hatte den Titelbegriff aus der Theoriearbeit an der interkulturellen Öffnung der weltweit

88 Carl Friedrich von Rumohr: Vom Geist der Kochkunst aa0. S. 290.

89 Vgl. S. 441ff.

90 Aus diesem Grund wurde auch der ›Geschmack‹ als einer der zwanzig Rahmenbegriffe ausgewählt, die das »Handbuch interkulturelle Germanistik« versammelt, vgl. Alois Wierlacher / Andrea Bogner (Hg.): Handbuch interkulturelle Germanistik. Stuttgart 2003, S. 165–175.

91 Vgl. Gerhard Neumann / Alois Wierlacher / Rainer Wild (Hg.): Essen und Lebensqualität. Kultur- und naturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt/New York 2001.

92 Vgl. Trude Ehlert: Ein neuer Forschungsschwerpunkt: Kulturwissenschaft des Essens. Symposium zum »Kulturthema Essen« in Selb vom 24.–26. Mai 1989. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 15 (1989), S. 464–468.

aufgestellten Germanistik übernommen⁹³, die aus der Beobachtung, dass sich Kulturen auch über ihre Essenordnungen definieren, den Schluss gezogen hatte, dass eine Befassung mit dem Thema im Interesse einer sich der kulturellen Vielfalt öffnenden germanistischen Wissenschaft liegt, die ein ausgeprägtes Standortbewusstsein des weltweit unterschiedlich aufgestellten Faches respektiert und begrüßt.⁹⁴

Der empirischen Kulturwissenschaft ist seit langem bekannt, dass Kulturen differente Themenhaushalte besitzen, die aufgrund ihrer geschichtlichen Entwicklung und kulturmodifizierbaren Wirklichkeitskonzepte unterschiedliche kulturelle und universalistische Fragen ins Zentrum ihrer Aufmerksamkeit rücken⁹⁵. Als solche ›Kulturthemen‹ fasse ich im Anschluss an Hermann Bausinger⁹⁶, Bernd Thum⁹⁷ und die Systemtheorie Luhmanns⁹⁸ Themen auf, die im öffentlichen Selbst- und Weltverständnis einer oder mehrerer Kulturen zu einem bestimmten Zeitpunkt besondere Aufmerksamkeit gewinnen⁹⁹, ihre Gegenheiten haben und sich darum den Zeitgenossen, vor allem den Schriftstellern, geradezu aufdrängen. Wie fruchtbar sich der Ansatz nutzen lässt, haben unter anderem Anschlusstitel wie »Kulturthema Fremdheit« (1993) als Grundlage einer modernen Xenologie¹⁰⁰, »Kulturthema Toleranz« (1996) als Be-

93 Vgl. Ursula Hudson-Wiedenmann: Kulturthematische Literaturwissenschaft. In Alois Wierlacher / Andrea Bogner (Hg.): Handbuch interkulturelle Germanistik. Stuttgart 2003, S. 439–448.

94 Hierzu vgl. Alois Wierlacher / Georg Stötzel (Hg.): Blickwinkel. Kulturelle Optik und interkulturelle Gegenstandskonstitution. München 1996; Alois Wierlacher: Hingabe und Vertragsstiftung. Heidelberg 2020, Kapitel 3.

95 Zur grundlegenden Theorie der Kulturthemen vgl. Morris Edward Opler, Themes as dynamic forces in culture. In: The American Journal of Sociology 2, 1945/46, S. 198–206.

96 Vgl. Hermann Bausinger: Zur Problematik des Kulturbegriffs. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 1 (1975), S. 7–16; Ders.: Zur kulturellen Dimension von Identität. In: Zeitschrift für Volkskunde 73 (1977), S. 210–215.

97 Vgl. Bernd Thum / Elizabeth Lawn-Thum: ›Kultur-Programme‹ und ›Kulturthemen‹ im Umgang mit Fremdkulturen: Die Südsee in der deutschen Literatur. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 8 (1982), S. 1–38.

98 Zur systemtheoretischen Themalogie vgl. Niklas Luhmann: Soziale Systeme. Frankfurt 1991, S. 213ff. und 267ff.

99 Zur (engeren) Auffassung dieses Begriffs siehe auch Bernd Thum (Hg.): Gegenwart als kulturelles Erbe. Ein Beitrag der Germanistik zur Kulturwissenschaft deutschsprachiger Länder. München 1985, S. XXXIIff.

100 Vgl. Alois Wierlacher (Hg.): Kulturthema Fremdheit. Leitbegriffe und Problemfelder kulturwissenschaftlicher Fremdeitsforschung. Mit einer Forschungsbibliographie von Corinna Albrecht et al. München 1993. 2. unv. Auflage München 2001; Corinna Albrecht: Fremdeitsforschung und Fremdeitslehre (Xenologie).

gründung einer erneuerten Toleranzforschung¹⁰¹ oder das Kulturthema Wissenschaft¹⁰² und Dissertationen wie die Arbeit von Tanja Kodisch¹⁰³ gezeigt.

Eine besondere Bedeutung gewinnt die Gegenthematik im Fall *Buddenbrooks* als vielfache Opposition von Verstand und Emotion, die außer Christian vor allem Tony einräumt, wenn sie ihrem Bruder gegenüber betont, im Gespräch keine Argumente, sondern nur »sentiments« beisteuern zu können (597). Auf eine zweite Gegensatzbildung stößt man in Bezug auf die kulinaristische Selbstverortung der Familienmitglieder und ihren Schwiegersöhnen zwischen Fleischkulturen und vegetarischer Küche. Eine dritte Opposition konstituiert den Gegensatz von intentionalem Essen und dem ebenso absichtsvollen Nichtessen mit seinen speziellen Formen und Begründungen als Abneigung und Widerwillen (Ekel), Verweigerung, Abstinenz oder Fasten. Im *Buddenbrooks*-Roman hat der Autor diese Rolle in verschiedener Weise vor allem auf drei Mitglieder der dritten Generation verteilt, auf Christian, Tony und Gerda.¹⁰⁴

Eine weitere Spannung zwischen Thema und Gegen thema ergibt sich aus dem Umstand, dass Kulturthemen auch so etwas wie Gewissensthemen der Epoche¹⁰⁵ und ihre Untersuchungen insofern Instrumente der kritischen Bestandsaufnahme epochaler Problembereiche wie etwa der Lebensmittelproduktion sind. Vor allem in diesem Sinne möchte der Titel des vorliegenden Bandes verstanden werden. Er sieht in Thomas Mann einen Zeitkritiker, der seine vornehmste Aufgabe darin erkennt, Mängel im Aufbau des Zusammenlebens der Menschen und ihren diversen Sozialsystemen festzustellen und der auf die-

In: Alois Wierlacher / Andrea Bogner (Hg.): Handbuch interkulturelle Germanistik. Stuttgart 2003, S. 542–547; Alois Wierlacher / Corinna Albrecht: Kulturwissenschaftliche Xenologie. In: Ansgar Nünning / Vera Nünning (Hg.): Einführung in die Kulturwissenschaften. Stuttgart 2008, S. 280–306.

- 101 Vgl. Alois Wierlacher: Was ist Toleranz? Zur Rehabilitation eines umstrittenen Begriffs. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 20 (1994), S. 115–138; Alois Wierlacher (Hg.): Kulturthema Toleranz. Zur Grundlegung einer interdisziplinären und interkulturellen Toleranzforschung. Mit einer Forschungsbibliographie von Rainer Haarbush. München 1996; Alois Wierlacher / Wolf Dieter Otto (Hg.): Toleranztheorie in Deutschland (1949–1999). Eine anthologische Dokumentation. Tübingen 2002.
- 102 Vgl. Andrea Bogner / Barbara Dengel (Hg.): Kulturthema Wissenschaft. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 38 (2013), S. 49–192.
- 103 Vgl. Tanja Kodisch: Fremdheitserfahrungen am Tisch des europäischen Märchens. Ein Beitrag zur Kulturthemenforschung interkultureller Germanistik. Frankfurt u.a. 1997.
- 104 Vgl. hierzu meinen Beitrag über Gerda im vorliegenden Band, S. 535–551.
- 105 Vgl. Martin Walser: Erfahrungen beim Verfassen einer Sonntagsrede. Frankfurt 1998, S. 14.

se Weise Goethes These folgt, es sei alle Poesie »doch eigentlich auf die Darstellung des empirisch-pathologischen Zustandes des Menschen gegründet«¹⁰⁶.

Dieses Vorhaben verlangt von Literatur und Wissenschaft, die nötigen disziplinären und transdisziplinären Wissensbestände zu erschließen. Die Analyse der Pathologie des Essens einschließlich seiner kommunikativen, symbolischen und sozialen Funktionen ist in beiden Diskursen weder nur mit kultur- und textwissenschaftlichen noch allein mit naturwissenschaftlich-technischen Kategorien zu realisieren, sondern nur mit einer mindestens doppelten Optik, weil jede Speise eine materielle Qualität aufweist und eine symbolische Funktion hat oder wenigstens haben kann. Auf der Basis der Isolierung der Fächer voneinander und von der Wissenschaftsforschung sind insbesondere so komplexe Gegenwartsaufgaben wie das Welthungerproblem oder die fatale Überernährung in vielen Überfluggesellschaften, deren Kosten inzwischen in die Milliarden gehen, nicht zu meistern. Es drängt sich dementsprechend die wissenschaftswissenschaftliche Frage auf, ob es nicht Modi der Forschung geben könnte, die aus dieser Kalamität herausführen, indem sie sowohl die Appelle der modernen Kooperationsforschung von Michael Tomasello¹⁰⁷, Robert Axelrod¹⁰⁸ und Richard Sennett¹⁰⁹ beherzigen als auch die Mahnung Goethes, die er in *Der Versuch als Vermittler von Objekt und Subjekt* formulierte:

Es gilt also auch hier was bei so vielen andern menschlichen Unternehmungen gilt, daß nur das Interesse Mehrerer auf Einen Punkt gerichtet etwas Vorzügliches hervorzubringen imstande ist. (HA, Band 13, Hamburg 1958, S. 10–20, hier S. 12)

4. Zur Konzeptualisierung der ›Kulinaristik‹

Ein vergleichbare Annahme liegt sowohl der Konzeptualisierung der Kulinaristik als auch der Anlage des Bandes zugrunde. Stimmt man der Ansicht zu, dass Verstehen aufgrund unterschiedlicher Blickwinkel grundsätzlich ›anders

106 Goethes Briefe, HA II, S. 316 (Brief Nr. 671 an Schiller).

107 Michael Tomasello: Die Ursprünge der menschlichen Kommunikation. Aus dem Amerikanischen von Jürgen Schröder. Frankfurt 2011. – Vgl. auch Ders.: Warum wir kooperieren. Aus dem Engl. von Henriette Zeidler. Berlin 2010.

108 Robert Axelrod: Die Evolution der Kooperation. Übersetzt und mit einem Nachwort von Werner Raub und Thomas Voss. München 2005.

109 Vgl. Richard Sennett: Zusammenarbeit. Was unsere Gesellschaft zusammenhält. Aus dem Amerikanischen von Michael Bischoff. München 2012.

verstehen« heißt, dann sieht sich eine globale Literaturgermanistik, die standortbewusst auftritt, auch in der Essenforschung nicht im Nachteil, sondern grundsätzlich im Vorteil. Der vorliegende Band geht standortbewusst vor, indem er von einem deutschen Vorverständnis wissenschaftlicher Arbeit ausgeht. Er folgt zugleich der Ansicht, dass er sich einer Arbeitssprache bedient, die als globale Wissenschaftssprache der weltweit differenziert aufgestellten Germanistik fungiert und als solche keine überdimensionierten Theoriebegriffe benötigt, sondern einige kriteriengeleitete Begriffe, deren Reichweite über die internen Kreise der Fakultäten und Branchen hinaus geht, so dass sich der Band der öffentlichen Kritik stellen kann.

Als einen Basisbegriff dieser Arbeitssprache habe ich 2001 in Analogie zu bekannten Begriffen wie Logistik und Linguistik den Ausdruck »Kulinarik« geprägt (von lat. *culina*, die Küche)¹¹⁰ und zugleich vorgeschlagen, den Teil der historisch gewachsenen mündlichen und schriftlichen deutschen Sprache, der die *culinaria* erfasst, als *kulinarische Sprache* zu bezeichnen und die auf Erkenntnis zielende Beschreibungssprache in Analogie zu Wissenschaftsbegriffen wie ›Logistik, Linguistik oder Germanistik‹ als *kulinaristische Sprache* zu kennzeichnen. Deren Bandbreite reicht von der Alltagskommunikation in Öffentlichkeit und Privatleben über die branchenbezogenen Sondersprachen und die Wissenschaftskommunikation bis zur Sprache der interessierten Medien wie Literatur, Presse, Rundfunk und Fernsehen. In diesem Sinne wird im vorliegenden Band zwischen dem Adjektiv und möglichem Sachattribut ›kulinarisch‹ und dem Diskursbegriff ›Kulinarik‹ unterschieden. Es handelt sich nicht um einen Fachbegriff, sondern um einen Dachbegriff. Er wurde im Rahmen einer ersten fächerübergreifenden systematischen Publikation vorgestellt¹¹¹.

Die Zusammenarbeit, zu der der neue Begriff einlädt, geht von der Diskurs-situation aus, dass es in der Literaturgermanistik in der Regel weder Abstimmungen zwischen den wissenschaftlichen Autoren und ihren Erkenntniszielen noch Forschungsfronten gibt. Das mag man beklagen oder begrüßen – inzwischen hat der Begriff ›Kulinarik‹ breite Akzeptanz gewonnen. Räumt man mit Hans-Jürgen Teuteberg ein, dass der Begriff als Dachbegriff geeignet ist,¹¹² fällt die Schlussfolgerung nicht schwer, die Erforschung der Darstellungen des Essens in literarischen Texten nicht mehr als Motivuntersuchungen zu betrei-

110 Vgl. hierzu die Darstellung im Jahrbuch für Kulinarik (2017) S. 34ff.

111 Vgl. Alois Wierlacher / Regina Bendix (Hg.): Kulinarik. Forschung – Lehre – Praxis. Berlin 2008.

112 Kurz vor seinem Tod rief mich Hans-Jürgen Teuteberg an und gratulierte mit dem Bemerkung, diesen Begriff hätte er auch gerne erfunden.

ben, sondern die Texte als spezifische Beiträge zu einer historischen (Kultur-) Anthropologie des essenden Menschen¹¹³ zu lesen.

Der Begriff ›Kulinaristik‹ hat auch unter institutionellen Gesichtspunkten Akzeptabilität gewonnen, weil er die Nähe zu verschiedenen wissenschaftlichen Disziplinen signalisiert, deren Eigenheit und Zusammenarbeit gleichermaßen benötigt wird. Dagegen meint die angelsächsische Wendung *culinary studies* nicht zuletzt die Studienarbeit der Kochschulen. Schon aus diesem Grund sollte in der deutschsprachigen Wissenschaft der Anglizismus ›Kulinarische Studien‹ vermieden werden, ganz abgesehen davon, dass er semantisch inkorrekt ist und überdies an Adornos Verdikt des Genusses in seiner ›Negativen Ästhetik‹ erinnert, die einen unversöhnlichen Gegensatz zwischen Kunst und Genuss mit der Begründung behauptet, »die Emanzipation der Kunst von den Erzeugnissen der Küche oder der Pornographie« sei »irrevokabel«¹¹⁴ und künstlerische Erfahrung nur da autonom, »wo sie den genießenden Geschmack abwirft«¹¹⁵. Es lohnt sich nicht, auf diese Denunzierung der Küche und auf ihre Gleichsetzung mit der Pornographie einzugehen. Anders als Adorno wusste Max Horkheimer bereits, dass der Prozess der Zivilisation auch an der Entwicklung des kulinarischen Geschmacks beobachtet werden kann.¹¹⁶

Die wichtigsten Sektoren der praktisch unbegrenzten Frage- und Bedeutungsfülle, die mit dem Essen als einem sozialen Totalphänomen verbunden sind, lassen sich am Modell dreier konzentrischer Kreise gliedern und überschaubar machen. Der innerste Kreis meint die Notwendigkeit zu essen und zu trinken (Nutrition). Aus diesem Grund wirken in der Kulinaristik als Arbeitsgebiet Natur- und Ernährungswissenschaftler sowie Mediziner mit. Der zweite Kreis steht für die Pluralität der Kulturen. Sie generieren aus dem Reich der Notwendigkeit ein zweites Reich der Vielfalt von Speisen und Getränken, von Regeln, Zeichen, Normen, Ritualen, Redeweisen oder Symbolen. Darum wirken in der Kulinaristik Kulturforscher, Kulturvermittler und Kommunikationswissenschaftler mit und erwerben ihr physiologisches Wissen in Zusammenarbeit mit Naturwissenschaftler, Ernährungswissenschaftlern, Ökonomen und Gastronomen. Der dritte und umfassende Kreis repräsentiert die Gastlichkeit. Sie gehört zu den ältesten Konzepten, mit denen Menschen ihr Zusammenleben regeln; sie hält die Vielfalt der Menschen,

113 Vgl. Hans-Jürgen Teuteberg: Homo edens [Der essende Mensch]. Reflexionen zu einer neuen Kulturgeschichte des Essens In: Historische Zeitschrift 265 (1997), S.1–28 [Kurzfassung in Ernährungsumschau I/2 (2012), S. 65–71].

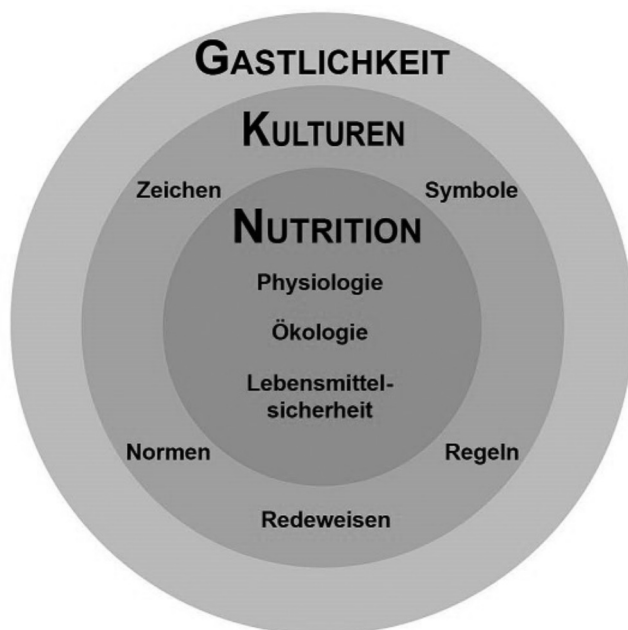
114 Theodor W. Adorno: Ästhetische Theorie. Gesammelte Schriften Bd. VII, Frankfurt 1970, S 26.

115 ebd.

116 Vgl. Max Horkheimer: Bürgerliche Küche. In: Max Horkheimer: Ges. Schriften, hg. von Alfred Schmidt und Gunzelin Schmidt-Noerr. Frankfurt 1992, Band 6, S. 237f.

Völker und Nationen kommunikativ zusammen, sie ist in dieser Sicht das Rahmenthema der Kulinaristik.

Das Kreisbild kann von innen nach außen oder von außen nach innen gelesen werden. Es macht Ernst mit vergleichbaren Überlegungen des Wissenschaftswissenschaftlers Jürgen Mittelstrass, der das Wissens- und Kompetenzprofil des heute benötigten Wissenschaftlers einmal mit dem Hinweise erläuterte, es gehe nicht um Generalisten sondern um »Spezialisten mit generellen Kompetenzen«¹¹⁷. Es versteht sich, dass eine Literaturwissenschaft des Essens auch die agrarische und industrielle Herstellung von Lebensmitteln ebenso wie deren ökologische Problematik einzubeziehen hätte und in diesem Zusammenhang mit den von Felix Escher genannten Fächern kooperieren sollte. Das geschieht ansatzweise auch bereits, ich verweise nur auf das im Auftrag des Kulinaristik-Forums von Rolf Klein, Horst Eichler u.a. besorgte Heft »Kulinaristische Ökologie« (Speyer 2015) und auf den von Alois Wierlacher edierten Band »Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures« (München 2018), an dem Vertreter mehrerer Fächer aus verschiedenen Fakultäten mitwirkten und in dem Burckhard Dücker »Grundzüge einer Literaturwissenschaft des Frühstücks« vorgelegt hat (S.374–389). Doch eine Literaturwissenschaft des Ko-



117 Jürgen Mittelstrass: Leonardo-Welt Frankfurt 1992, S. 236.

chens gibt es bis heute nicht, obwohl Autoren wie Günter Grass dem Kochen viel Aufmerksamkeit geschenkt haben und Carl Sternheim in *Napoleon* einen Koch als Jahrhundertfigur darstellt. Kaum gibt es im Rahmen der sprach- und textbezogenen Kulturforschung auch Forschungen zur entsprechenden Bildung der Kinder. Man hat noch vor einigen Jahren im Blick auf die Kinder von der ›Ernährungsbildung‹¹¹⁸ gesprochen; beim Aufbau eines vertieften Wissens über die Nahrungsdinge und *culinaria* geht es aber nicht nur um die Ernährung, also um die Physiologie der Nutrition, sondern auch um die kulturstiftende Bedeutung des Essens als Grundlage einer Auswahl- und Umgangskompetenz, die hier *kulinarische Bildung* genannt sei. Nach wie vor lernen Kinder im Prozess der Sozialisation zwar regelorientiert und nährwertorientiert zu essen, aber von der Funktionsgeschichte dieser Regeln, vom Essen als kommunikativer und kultureller Institution, von seiner Bedeutung als einem Anker der Gastlichkeit und einem komplexen Symbol erfahren sie wenig, viel zu wenig. Die Literaturwissenschaftlerin Franziska Stürmer hat darum mit der Vorbereitung einer interdisziplinären Publikation über Lust und Leid der Kinder beim Essen begonnen, und einige ihrer Ansätze im vorliegenden Band expliziert.

Die bislang gewichtigsten Bemühungen um die Umsetzung des Konzepts der Kulinaristik in konkrete Programm habe ich im Eröffnungsband des *Jahrbuchs für Kulinaristik* 1 (2017), Teil 2, 170–247 erläutert. Gemeint sind im Anschluss an das Rundgespräch mit DFG und der Rosenthal AG von 1989, aus dem der Band *Kulturthema Essen* (1993) hervorgegangen ist, insbesondere die Gründung des Vereins ›Deutsche Akademie für Kulinaristik‹ und die Auslobung eines vom Vorstand ausgearbeiteten Akademiepreises mit Hilfe des Landesmarketings Baden-Württemberg. Die Preise wurden in drei Sparten im Stuttgarter Schloss vergeben, doch die eigentlich mit der Preisgründung vereinbarte Intention – die Verknüpfung von Wissenschaft und beruflicher Praxis – kam nicht zustande. Alle Seiten hatten sich zwar beim Elsass-Kolloquium auf die Kooperation verpflichtet¹¹⁹. Doch seitens des Gastgewerbes und der Politik war man zwar an der Unterstützung der Hotellerie des Landes, kaum aber an einer möglichen Zusammenarbeit von Wissenschaft und beruflicher Praxis interessiert. Einen umfangreichen Entwicklungsplan der Akademie, den ich als Vorsitzender zusätzlich zu einem Lehrprogramm (2005)¹²⁰

118 Kursivierung von mir; vgl. Barbara Methfessel (Hg.): *Essen lehren – Essen lernen. Beiträge zur Diskussion und Praxis der Ernährungsbildung*. 2. Auflage Hohengehren 2000; Indes Heindl: *Studienbuch Ernährungsbildung. Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung*. Bad Heilbrunn 2003.

119 Vgl. Alois Wierlacher: *Die Welt der Kulinaristik*. In: *Jahrbuch für Kulinaristik* 1 (2017), S. 193f.

120 Vgl. *Deutsche Akademie für Kulinaristik: Jahresprogramm Fort- und Weiterbildung*. Bremen 2005.

ausgearbeitet hatte¹²¹, lehnte die Landesstiftung Baden-Württemberg trotz ausdrücklicher Unterstützung durch Ministerpräsident Oettinger als zu ambitiös ab. Ich fühlte mich in dieser und mehreren anderen Hinsichten durchaus an Lessings Erfahrungen bei seinem Einsatz für ein Hamburgisches Theater erinnert. Dabei hatte es zu der Beginn viel Anlass zur Hoffnung gegeben, nachdem auch Jürgen Dollase in den Vorstand der Akademie eingetreten war und man sich im Vorstand über die Einrichtung eines Akademiepreises verständigt hatte. Dass wir dabei den gravierenden Fehler machten, in Rücksicht auf die Gastronomie und die Wünsche der Köche, den Preis nach einem noch lebenden und überdies umstrittenen Koch zu benennen, habe ich schon an anderer Stelle bedauert.¹²²

5. Ein unveröffentlichter Brief von Günter Grass (2005)

Der Akademievorstand hatte auf meinen Vorschlag hin beschlossen, den Wissenschaftspreis 2005 in der Sparte Literatur an Günter Grass zu vergeben, weil er als einer der wenigen Autoren der deutschen Gegenwartsliteratur gelten darf, die das Thema sowohl vielfältig als auch nachhaltig bearbeitet haben. Ich hatte Grass persönlich in einem Seminar in Karpacs / Polen näher kennen gelernt, wo mir die Ehre zufiel, meine Interpretation der Komposition der *Blechtrommel*, die ich in dem erwähnten Essenbuch veröffentlicht hatte¹²³, vorzutragen. Grass war sehr einverstanden mit meinen Ergebnissen und akzeptierte in Erinnerung an dieses Einverständnis die Einladung gerne, den neuen Wissenschaftspreis anzunehmen und zu diesem Zweck nach Stuttgart zu kommen. Grass hielt Essen und Ernährung seit seiner Erfahrung im Gefangenenlager für das existentiell wichtigste Thema¹²⁴ und war ernsthaft interessiert daran, nun endlich seine lang geplante große Rede über das Essen halten. Die einzige Bedingung, die er mir stellte war, in Stuttgart nicht instrumentalisiert zu werden.

121 Vgl. Antrag auf Anschubfinanzierung vom 3. September 2006, MS 27 Seiten.

122 Vgl. Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017), S. 199ff.

123 Vgl. Alois Wierlacher: Die Mahlzeit auf dem Acker und die schwarze Köchin. In: Ders.: Vom Essen in der deutschen Literatur. Stuttgart 1987, S. 196–201.

124 Vgl. Pfeffer und Salz. Das aktuelle Interview mit Günter Grass. In: Essen und Trinken 10 (1977), S. 76.

Günter Grass
Glockengießerstraße 21
23552 Lübeck
Telefon: 0451-794800

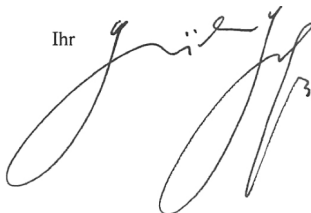
Lübeck, den 2. Mai 2005
Lieber Herr Wierlacher,

vielen Dank für Ihren Brief vom 23. April. Ihre Nachricht wirkt inspirierend, und so fällt es mir leicht, trotz andauernder Terminnotstände freudig »ja« zu sagen zu der angekündigten Preisvergabe, dem Vorschlag, zu diesem Anlaß eine Rede zu halten, und nur der Termin bereitet mir gelinden Kummer, denn erst am 23. November endet mein fest geplanter Portugalaufenthalt, den ich gewiß auch nutzen werde, um den Redetext in letzte Fassung zu bringen. Wäre es möglich, den Termin der Festveranstaltung ans Monatsende, auf den 29. oder 30. November, zu verlegen? (Hinzu kommt, daß es mir bei fortgeschrittenem Alter schwer fällt, nach einer Reise sogleich wieder den Koffer zu packen.)

Im übrigen beglückwünsche ich Sie zu der Idee, eine Akademie für Kulinaristik zu gründen, die nun inzwischen, wie ich dem beigelegten Material entnehme, mit breit gefächertem Programm dem Thema Ernährung, also der Spannweite zwischen Hunger und Übersättigung, gerecht zu werden versucht. In meiner Rede werde ich mich bemühen, diese Grundlage menschlicher Existenz deutlich zu machen, also Linien verlängern, die bis zu meinem Roman »Der Butt« und noch weiter zurückführen. Doch diese thematische Festlegung sagt noch nichts über die noch zu suchende Form des geplanten Textes.

So viel in Kürze.

Freundlich grüßt Sie

Ihr 

Ich hatte Grass die Einhaltung der erwähnten Bedingung versprochen, doch hinter meinem Rücken versuchten die Gastronomen Otto Geisel und der Koch Eckart Witzigmann, Grass' Sekretariat zu bewegen, einen Termin zu einem für sie publikumswirksamen gemeinsamen Kochen zu planen. Als Grass das zu Ohren kam, sagte er empört die Reise nach Stuttgart ab. Unterstützt von Volker Neuhaus einigte ich mich zwar mit Grass darauf, ihm die Preisurkunde und das

Preisgeld persönlich am 3. Oktober zu Hause zu übergeben, doch dem Projekt hatte man die Vertrauensgrundlage entzogen. Um die Form zu wahren, wirkten Volker Neuhaus und ich an einem von Rainer Knubben und Otto Geisel geplanten Buch für Günter Grass mit, in dem die beteiligten Köche sich selbst mit einem Butt-Rezept darstellen konnten.

Das Fehlverhalten der drei Akteure wurde durch ein zusätzliches Fehlverhalten noch getoppt, das meiner weiteren Mitwirkung an dem gesamten Akademie-Projekt ein Ende setzte. Ich hatte meinen Vorsitz in der Akademie auslaufen lassen, war schwer krank geworden und erhielt einige Monate später nach der Rückkehr aus der Klinik einen Anruf aus der Staatskanzlei (Staatsministerium), dass Otto Geisel, Rainer Knubben und Eckart Witzigmann den Wissenschaftspreis aus der Akademie herausgelöst und in eine private GmbH verwandelt hätten, als deren Gesellschafter sie nun zusammen öffentlich aufträten. Ich habe diese Nachricht zunächst nicht geglaubt und dann mit Hilfe des Registergerichts nachgeprüft, sie wurde bestätigt.

Mit dieser Unglaublichkeit waren nicht nur für mich die Grenzen der Zumutbarkeit überschritten worden. Viele Mitglieder aus Kritik und Wissenschaft, die ich alle persönlich für die Akademie gewonnen hatte, unter ihnen auch Jürgen Dollase, Regina Bendix, Ines Heindl und Irmela Hijiya-Kirschner, traten wie ich aus dem Verein aus. Die näheren Umstände habe ich im Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017), S. 200ff. und in dem Band beschrieben, den Volker Neuhaus und Anselm Weyer 2007 herausgegeben haben¹²⁵.

Da die Kolleginnen und Kollegen viel Energie in das Projekt gesteckt hatten und die Idee der Kulinaristik nicht einfach aufgeben wollten, kam es zur Gründung des Kulinaristik-Forums als Nachfolgeinstitution.¹²⁶ Es führt die Grundlegendiskussion bis heute weiter und gibt inzwischen außer dem »Jahrbuch für Kulinaristik« auch eine Buchreihe heraus (»Wissenschaftsforum Kulinaristik«).

125 Vgl. Volker Neuhaus / Anselm Weyer (Hg.): Küchenzettel. Essen und Trinken im Werk von Günter Grass. Frankfurt 2007.

126 Vgl. Alois Wierlacher: Die Welt der Kulinaristik. In: Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017). S. 206ff.

6. Statt eines Forschungsberichts

Mehrfach habe ich an verschiedenen Orten darauf verwiesen, dass es viele Autoren in der neueren deutschen Literatur gibt, die sich für das Essen als nicht-deligierbare Handlung, als Sozialsituation, Institution, Kommunikation und Symbol interessieren. Einer von ihnen, der auch den Hunger als Mangelernährung in seine literarischen Aktivitäten einbezieht, ist Bert Brecht. Er hat seinen Attacken gegen den »Kulinarismus geistloser Augen- oder Seelenweiden« (Vorrede zum *Kleinen Organon für das Theater*) Gedichte an die Seite gestellt, die, unter kulinaristischen Gesichtspunkten gelesen, den Leser auch daran erinnern, dass eine individuell, also nicht-industriell zubereitete Speise per se immer etwas Neues ist, dass aber Altes und Neues vielfach ineinander verwoben sind. Diese Einsicht drückt Brecht gerne in Metaphern wie dieser aus:

Das neue Fleisch wird mit den alten Gabeln gegessen
(Bert Brecht: Ges. Werke Band 10, Frankfurt 1967, S. 856).

Thomas Mann und Bert Brecht stammen aus ehemals freien Reichsstädten (Lübeck und Augsburg) mit einer großen Tradition von Weltbezügen. Beide haben ein reiches Oeuvre produziert, beide sind weltweit als herausragende Schriftsteller anerkannt, beiden hat man Museen eingerichtet; beide haben in ihren Welten immer wieder auf ähnliche und unähnliche Weise von den culinaria gehandelt. Doch persönlich waren sie sich nicht grün. Dem älteren war schon als junger Mann daran gelegen, sein Erscheinungsbild in der Öffentlichkeit aktiv und strategisch zu beeinflussen wie Briefe an seinen Freund zeigen. Als Nobelpreisträger suchte Thomas Mann die Nähe zu den Mächtigen der Politik und fand sie auch. Brecht aber misstraute der Politik und erregte in der Folge auch vielfach deren Misstrauen. Entsprechend unterschiedlich sind die Grundtöne ihrer kulinaristischen Äußerungen gestimmt. Der eine liebte die Schreibhaltung der höflich bleibenden ironischen Kritik, der andere bevorzugte Formen einer oft aggressiven und selbstkritischen Attacke.

Zum Verständnis des empirischen Thomas Manns dürfte an dieser Stelle der Hinweis von Nutzen sein, dass er in seinen jungen Jahren gute Küchen und repräsentative Sozialsituationen gemeinsamen Essens noch nicht so deutlich schätzte wie in seinen späteren Lebensjahren. Belege für die ziemlich lockere und ritualferne Einstellung des Jüngeren finden sich in Manns Autobiographie und bei Dagmar von Gersdorff.¹²⁷ Im Blick auf den älteren, als Nobelpreisträger im Exil in den USA lebenden Autor und sein Interesse an einer formellen Essenskommunikation mit guten Speisen hat der amerikanische Germanistik

127 Vgl. Dagmar von Gersdorff: Julia Mann. Die Mutter von Heinrich und Thomas Mann. Berlin 2018.

Stanley Corngold 2019 einige Überlegungen zur kulinarischen Praxis des Autors dargelegt¹²⁸:

Wir wissen, dass Mann zweimal im Weißen Haus mit »dem Präsidenten und Frau Roosevelt« zum Abendessen eingeladen war. Mann, der eine sehr lebhaft Beziehung zu gutem Essen und Trinken hatte, bemerkte, dass das Abendessen selbst »very ordinary« war. Auf diese Weise kann der Patrizier in seinen Tagebüchern plötzlich sehr menschlich wirken, *un homme* (sogar ein bisschen mehr als) *moyen sensuel*, besonders wenn er ein anderes Abendessen mit Saul C. Colin erwähnt, einem lebhaften Filmregisseur, in einem »koscheren Restaurant am Broadway mit vorzüglicher Küche« und mit dem er dann einen »sehr komische[n] Film der Marx brothers« gesehen hatte [was für ein herrlicher Bildersatz!] (Tb, 27.9.1938); oder wenn er beschreibt, wie er ein »[u]ngewöhnlich saftiges u. schmackhaftes Hammelgericht mit Bier in Krügen« bei einem Abendessen in einem New Yorker Restaurant verspeiste [höchstwahrscheinlich ein Privatissimum im Lincoln Room in Keans Chop house]. (Tb, 25.1. 1939) Weiter gibt es Mittagessen mit dem »Rabbi« in Detroit »im russischen Restaurant. Kohlsuppe, Pastetchen und geröstet. Hammelfleisch [wahrscheinlich Lamm]« und abends ein »Ommelette Confiture«. (Tb, 12.3.1939) Und doch blieb Mann für immer schlank, eine Wirkung, die zweifellos seinen asketischen Gewohnheiten und dem ständigen Rauchen von Zigaretten und Zigarren zuzusprechen war.

Vor diesem lebenspraktischen Hintergrund hat Thomas Mann auch die Aberkennung der Doktorwürde durch die Bonner Universität im Jahre 1936 weniger getroffen als es sich die Nazis erhofft hatten: »On June 29, 1935, shortly after receiving an honorary degree from Harvard he dined at the White House with the President and Mrs. Roosevelt«, hält Corngold fest¹²⁹. Doch ein Feinschmecker im Sinne des gleichnamigen Magazins ist Thomas Mann nie gewesen, eher schon im Sinne der Überlegungen, die einerseits Brillat-Savarin formuliert hat und die andererseits Ancel und Margaret Keys unter dem Titel *Der gesunde Feinschmecker* vorgetragen haben¹³⁰.

128 Vgl. Stanley Corngold: Thomas Mann im Lichte unserer Erfahrung. Zum amerikanischen Exil. In: Thomas Mann Jahrbuch 32 (2019), S. 169–181.

129 Stanley Corngold: The mind in exile. Thoma Mann in Princeton. Princeton 2022, S. 17.

130 Jean Anthèlme Brillat-Savarin: Physiologie des Geschmacks oder Gedanken zur transzendenten Gastronomie [1825]. Ausgewählt, übersetzt und eingeleitet von Emil Ludwig. Frankfurt 1979 versteht unter der »Feinschmeckerei« eine mit der

Zu den jüngsten Beiträgen zur Kulinaristik Thomas Manns gehören die schon genannten Publikationen von Dieter Adolphs¹³¹, die Bonner Dissertation von Dominica Triendl (2016)¹³², zwei kurze Kapitel zu *Buddenbrooks* und *Zauberberg in* Tanja Rudtkes Buch¹³³, ein Aufsatz von Sebastian Zilles¹³⁴ und ein Beitrag von Marta Famula über die Schinkensammel, dieser im Rahmen eines Bandes über die Dinge im Werk Thomas Manns¹³⁵, wiewohl man sich mit Grund fragen kann, ob und inwieweit eine zubereitete Speise als ein »Ding« verstanden werden kann. Die unter dem Titel »Die Internationalität der Brüder Mann« vorgelegte Chronik von Klaus W. Jonas und Holger R. Stunz aus dem Jahre 2011¹³⁶ enthält dagegen keinerlei Hinweise auf die Essensthematik bei Thomas Mann und ihre Erforschung. Auch die vorliegenden drei Thomas Mann-Handbücher blenden das Essen-Thema allesamt aus¹³⁷. Dieses Übergehen einer bedeutungsvollen Lebensfrage wird man wohl kaum als Forschungslücke interpretieren können, sondern eher als Ausgrenzung eines Wirklich-

heutigen Kulinaristik vergleichbare Wissenschaft, die »Menschen und Dinge (untersucht)« (S. 21) und »uns erhält von der Wiege bis zum Grab« (S. 18). – Zu Keys vgl. Ancel und Margaret Keys: Der gesunde Feinschmecker. Eine moderne Ernährungslehre auf wissenschaftlicher Grundlage. Mit einem Vorwort von Prof. Dr. Gotthard Schettler. Stuttgart. 3. Auflage 1968. – Den Hinweis verdanke ich dem Mediziner Hans Leweling; er hat in dem Band Alois Wierlacher (Hg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik Berlin 2011 den Aufsatz beige-steuert: Der Kranke als Gast. Zu einer vernachlässigten Dimension der Medizin, aaO. S. 451–456.

- 131 Vgl. Dieter Adolphs: Gastlichkeit bei Thomas Mann. In: Alois Wierlacher (Hg.): Gastlichkeit, Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin 2011, S.221–237; Ders.: Bedeutungen und Funktionen des Frühstücks im Werk Thomas Manns. In: Alois Wierlacher (Hg.): Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures. München 2018, S. 390–408.
- 132 Vgl. Dominica Triendl: Mahlzeiten in Thomas Manns Romanen. Zu »Buddenbrooks«, »Der Zauberberg« und »Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull«. Marburg 2016.
- 133 Vgl. Tanja Rudtke: Kulinarische Lektüren. Vom Essen und Trinken in der Literatur. Bielefeld 2014. Der Band behandelt auf den Seiten 105–119 den Roman *Buddenbrooks* und auf den Seiten 119–125 den Roman *Zauberberg*.
- 134 Vgl. Sebastian Zilles: »Mir ist jede Mahlzeit ein kleines Fest«. Kulinarische Lektüren zu Thomas Manns früher Novellistik In: Thomas-Mann-Jahrbuch 31 (2018), S. 123–137.
- 135 Vgl. Marta Famula: »...ein gewisses Verhältnis zum Leben«. Die lebensweltliche Bedeutung der Schinkensammel. Im Erzählwerk Thomas Manns. In Andrea Bartl / Franziska Bergmann (Hg.): Dinge im Werk Thomas Manns. München 2019, S. 55–73.
- 136 Vgl. Klaus W. Jonas / Holger R. Stunz: Die Internationalität der Brüder Mann. 100 Jahre Rezeption auf fünf Kontinenten (1907–2008). Frankfurt 2011.
- 137 Vgl. u.a. auch Hermann Kurzkes Arbeitsbuch zu Thomas Mann (4. Auflage München 2010) und sein für ein breites Publikum gedachtes Porträt des Autors (München 2009).

keitsbereichs deuten müssen. Dagegen hat das *Buddenbrooks*-Handbuch in seine Neuedition von 2019 einen Artikel zum Thema aufgenommen¹³⁸. Er verharnt allerdings weithin, abgesehen von seinen texträumlichen Zwängen, in der Motivforschung und führt demgemäß die kulturwissenschaftlich ausgerichteten Beiträge von Herbert Heckmann, Gerhard Neumann und Hans-Jürgen Teuteberg, aber auch Alois Wierlachers Buch »Vom Essen in der deutschen Literatur« (1987) und seine Interpretation des *Buddenbrooks*-Romans aus dem Jahre 1983¹³⁹ nicht auf.

Ein systematischer Forschungsbericht ist mir im vorliegenden Rahmen nicht möglich; ich beschränke mich im Folgenden auf eine annalistische Kompletierung der einleitenden Forschungshinweise, ohne Anspruch auf Vollständigkeit zu erheben.

1983 publizieren Alois Wierlacher und Terence Reed ihre initiatorischen Interpretationen. Der eine legt unter dem Nietzsche entlehnten Titel *Die allernächsten Dinge* die erste Analyse der *Buddenbrooks* unter dem bislang übergangenen Gesichtspunkt des Essens vor; der andere trägt Überlegungen zu Heines Appetit vor und beginnt sie mit der uns wissenschaftsgeschichtlich schon bekannten Diagnose der Forschungslage: »Das Thema mag befremden«. Zwei Jahre später bringt Hans Riedhauser seine Züricher Dissertation über »Essen und Trinken bei Jeremias Gotthelf« heraus.¹⁴⁰ Sie zeichnet sich im Unterschied zu anderen Publikationen vor allem durch ein umfangreiches Kapitel zur Alltagskultur des Essens aus, der Gotthelf wesentlich mehr Gewicht gibt als Thomas Mann. 1987 veröffentlicht Wierlacher die Druckfassung seiner 1982 vorgelegten Heidelberger Habilitationsschrift. Im selben Jahr 1987 folgt die Hamburger Arbeit von Stefan Hardt zu Tod und Eros beim Essen.¹⁴¹ 1992 veröffentlicht Jochen Hörisch sein Buch *Brot und Wein*¹⁴². 1993 weitet Alois Wierlacher die disziplinäre Forschungsarbeit zu einer transdisziplinären Annäherung aus. In Zusammenarbeit mit Gerhard Neumann und Hans-Jürgen Teuteberg bringt er unter dem (der Kulturthementheorie im Kontext der Begründung einer sich interkulturell öffnenden Germanistik entnommenen)

138 Vgl. Sven Hanuschek: Essen und Trinken. In: Nicole Mattern / Stefan Neuhaus, (Hg.): *Buddenbrooks*-Handbuch. Stuttgart 2018, S. 164–168.

139 Vgl. Alois Wierlacher: Ders.: Die allernächsten Dinge. Mahlzeitendarstellungen bei Thomas Mann, insbesondere in »Buddenbrooks«. In: Welt und Roman. Vise-grader Beiträge zur deutschen Prosa zwischen 1900 und 1933. hg. von Antal Madl und Miklos Salayamosy. Budapest 1983, S. 223 -234; Terence James Reed: Heines Appetit. In: Heine Jahrbuch 1983, S. 9–29, hier S. 9.

140 Vgl. Hans Riedhauser: Essen und Trinken bei Jeremias Gotthelf. Darstellung und Motivation des Rekreativen in Alltag und Fest. Bern u.a.1985.

141 Zu diesem Buch vgl. oben Anm. 44.

142 Vgl. Jochen Hörisch: Brot und Wein. Die Poesie des Abendmahls. Frankfurt 1992.

Titel die Beiträge eines DFG-Rundgesprächs zum Thema heraus¹⁴³; 1994 legt Thomas Schürman seine Münsteraner Dissertation über Tisch- und Grußsitten vor¹⁴⁴. 1996 erscheint die Mannheimer Dissertation von Michael Köhler über die Mahlzeitenmotivik Thomas Manns¹⁴⁵. Im selben Jahr 1996 publiziert Isolde Richter ihre Überlegungen über die Küche und Eßgewohnheiten der Buddenbrooks¹⁴⁶; Günter Wiegmann / Ruth-E. Mohrmann legen einen Band über Nahrung und Tischkultur im Hanseraum vor¹⁴⁷, in dem Wiegmann einen gesonderten Beitrag über das Butterbrot beisteuert¹⁴⁸. 1997 bringt Tanja Kodisch ihre Bayreuther Dissertation über »Fremdheitserfahrungen am Tisch des europäischen Märchens« heraus.¹⁴⁹ Im selben Jahr erscheint als zweiter Band der vorgesehenen Reihe zum Kulturthema Essen von Hans Jürgen Teuteberg. Gerhard Neumann und Alois Wierlacher der Band »Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven«¹⁵⁰, und Hans-Jürgen Teuteberg legt seinen schon erwähnten Aufsatz über den essenden Menschen vor¹⁵¹.

2001 veröffentlicht der Vorstand des in Kulmbach auf Initiative von Alois Wierlacher und Gerhard Neumann gegründeten *Internationalen Arbeitskreis*

143 Vgl. Alois Wierlacher / Gerhard Neumann / Hans-Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993.

144 Vgl. Thomas Schürmann: Tisch- und Grußsitten im Zivilisationsprozeß. Münster 1994 (Diss. Münster 1992)

145 Vgl. Michael Köhler: Götterspeise. Mahlzeitenmotivik in der Prosa Thomas Manns und Genealogie des alimentären Opfers. Tübingen 1996.

146 Vgl. Isolde Richter: Die Küche der »Buddenbrooks«. Der Verfall eine Familie im Spiegel ihrer Eßgewohnheiten. Buckenhof 1996, 2. Aufl. 1997.

147 Vgl. Günter Wiegmann / Ruth – E. Mohrmann (Hg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. Münster [u.a.] 1996.

148 Vgl. Günter Wiegmann: Butterbrot und Butterkonservierung im Hanseraum. In: Günter Wiegmann / Ruth – E. Mohrmann (Hg.): Nahrung und Tischkultur im Hanseraum. Münster [u.a.] 1996, S. 463–499.

149 Vgl. Tanja Kodisch: Fremdheitserfahrungen am Tisch des europäischen Märchens. Ein Beitrag zur Kulturthemenforschung interkultureller Germanistik. Frankfurt u.a. 1997.

150 Hans-Jürgen Teuteberg / Gerhard Neumann / Alois Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin 1997. Dass die Reihe nicht weitergeführt werden konnte, hängt bedauerlicherweise mit dem persönlichen Verhalten Teutebergs zusammen; die genauen Gründe für die Beendigung der Reihe habe ich im Jahrbuch für Kulinaristik dargelegt, vgl. Alois Wierlacher: Die Welt der Kulinaristik 1 (2017), S. 187f.

151 Vgl. Anm. 113.

für *Kulturforschung des Essens* den Band »Essen und Lebensqualität«¹⁵²; 2002 wird in Kulmbach als Förderverein, der auch gastronomische Fragen einbezieht, die ›Deutsche Akademie für Kulinaristik‹ ins Leben gerufen¹⁵³. 2003 veröffentlicht Kikuko Kashiwagi ihre Freiburger Dissertation über Thomas Mann¹⁵⁴; im selben Jahr erscheint bei Metzler in Stuttgart das »Handbuch interkulturelle Germanistik«; es enthält unter anderem einen Beitrag zum Problemfeld ›Geschmack und Kultur‹¹⁵⁵; Christa Grewe-Volpp und Werner Reinhard steuern Überlegungen zum erlesenen Essen bei¹⁵⁶.

2005 legt der internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens eine Publikation, ediert von Dietrich von Engelhardt und Rainer Wild, zum Thema »Geschmackskulturen« vor¹⁵⁷; im selben Jahr veröffentlicht Cordula Seger ihre Dissertation zum Thema *Grand Hotel. Schauplatz der Literatur*¹⁵⁸. 2006 erscheinen die Beiträge von Ruth Mohrmann zum Essen und Trinken in der Moderne, Massimo Montanaris Ausführungen zum Thema »Food is culture« und die Mannheimer Dissertation von Angela Maria Coretta Wendt: »Eßgeschichten und Es(s)kapaden im Werk Goethes«.¹⁵⁹ 2007 steuert Friedhelm Marx einen Aufsatz über die Familie bei Tisch bei¹⁶⁰, und Jürgen Dollase publiziert sein Buch: »Kulinarische Intelligenz«. (Wiesbaden 2006). 2008 bringt der freie kulturwissenschaftliche Autor Peter Peter seine Kulturgeschichte der deutschen Küche auf den Markt¹⁶¹, ferner erscheint, ediert von Alois Wierla-

152 Vgl. Gerhard Neumann / Alois Wierlacher / Rainer Wild (Hg.): *Essen und Lebensqualität. Kultur- und naturwissenschaftliche Perspektiven*. Frankfurt / New York 2001.

153 Vgl. *Jahrbuch für Kulinaristik* 1 (2017), S. 189ff.

154 Vgl. Kikuko Kashiwagi: *Festmahl und frugales Mahl. Nahrungsrituale als Dispositive des Erzählens im Werk Thomas Manns*. Freiburg 2003.

155 Vgl. Alois Wierlacher / Andrea Bogner (Hg.): *Handbuch interkulturelle Germanistik*. Stuttgart 2003, S. 175–182.

156 Vgl. Christa Grewe-Volpp/ Werner Reinhard: *Erlesenes Essen. Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Sättigkeit und Genuss*. Tübingen 2003.

157 Vgl. Dietrich von Engelhardt / Wild, Rainer (Hg.): *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*. Frankfurt 2005.

158 Vgl. Cordula Seger: *Grand Hotel. Schauplatz der Literatur*. Köln u.a. 2005.

159 Vgl. Ruth-E. Mohrmann (Hg.): *Essen und Trinken in der Moderne*. Münster 2006; Massimo Montanari: *Food is culture*. New York 2006 und Angela Maria Coretta Wendt: *Eßgeschichten und Es(s)kapaden im Werk Goethes. Ein literarisches Menu der (Fr)Esser und Nichtesser*. Würzburg 2006.

160 Vgl. Friedhelm Marx: *Die Familie bei Tisch. Thomas Manns Buddenbrooks*. In: Rüdiger Sareika (Hg.): *Buddenbrooks, Houwelandt & Co. Zur Psychopathologie der Familie am Beispiel des Werks von Thomas Mann und John von Düffel*. Iserlohn 2007, S. 39–57.

161 Vgl. Peter Peter: *Kulturgeschichte der deutschen Küche*. München 2008.

cher und Regina Bendix, der forschungsstrategisch weiterführende Band zur »Kulinaristik«¹⁶²; Claudia Lillge und Anne Rose Meyer geben den Band »Interkulturelle Mahlzeiten« und Iris Därmann und Harald Lemke bringen ein Buch zur Tischgesellschaft heraus.¹⁶³

2009 publizieren Peter Friedrich und Rolf Parr ihren Sammelband zur Gastlichkeit als einer Schwellensituation.¹⁶⁴ 2010 veröffentlicht der heutige Präsident der Bayerischen Akademie der Wissenschaften eine Kulturgeschichte der chinesischen Küche, und Olivia Varwig beteiligt sich mit einem Aufsatz am Forschungsgespräch¹⁶⁵.

2011 erscheinen sowohl die große Untersuchung von Anne Schulz über das »Essen und Trinken im Mittelalter 1000–1300«¹⁶⁶ als auch der Band von Alois Wierlacher über die Gastlichkeit als Rahmenthema der Kulinaristik¹⁶⁷; in diesem Band befasst sich der amerikanische Germanist Dieter Adolphs mit der Gastlichkeit bei Thomas Mann¹⁶⁸.

2012 kommt die Habilitationsschrift von Maren Möhring über die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland heraus¹⁶⁹. 2014 publiziert die damals in Korea lehrende Germanistin Tanja Rudtke ihre »Kulinarischen Lektüren« vor, mit denen sie sich auf einigen Seiten auch Thomas Mann (*Buddenbrooks* und *Der Zauberberg*) zuwendet¹⁷⁰.

162 Vgl. Alois Wierlacher / Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Münster 2008.

163 Vgl. Claudia Lillge und Anne Rose Meyer »Interkulturelle Mahlzeiten«. *Kulinarische Begegnungen und Kommunikation in der Literatur*. Bielefeld 2008; Iris Därmann und Harald Lemke (Hg.): *Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen*. Bielefeld 2008.

164 Vgl. Peter Friedrich / Rolf Parr (Hg.): *Gastlichkeit. Erkundungen einer Schwellensituation*. Heidelberg 2009.

165 Vgl. Thomas O. Höllmann: *Schlafender Lotos, trunkenes Huhn. Kulturgeschichte der chinesischen Küche*. München 2010; Olivia Varwig: *Das Schlaraffenland im (Anti-)Entwicklungsroman – Zur Literarisierung des Essens in Goethes »Wilhelm Meisters Lehrjahre« und Thomas Manns »Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull«* In: Nicole M. Wilk (Hrsg.), *Esswelten: über den Funktionswandel der täglichen Kost*. Frankfurt u.a. 2010, S. 91–104.

166 Vgl. Anne Schulz: *Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300): Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen*. Berlin /Bosten 2011.

167 Vgl. Alois Wierlacher (Hg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin 2011.

168 Vgl. Dieter Adolphs: *Gastlichkeit bei Thomas Mann*. In: Alois Wierlacher (Hg.): *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin 2011, S.221–237.

169 Vgl. Maren Möhring: *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. München 2012.

170 Vgl. Tanja Rudtke: *Kulinarische Lektüren. Vom Essen und Trinken in der Literatur*. Bielefeld 2014.

2016 folgen die Bonner Dissertation von Dominica Triendl zu Thomas Mann¹⁷¹, das Buch des Orientalisten Peter Heine zum köstlichen Orient¹⁷², die Untersuchung von Habbo Knoch: »Grandhotels in Berlin, London und New York 1880–1930«, Jürgen Kockas Buch über »Hunger. Ungleichheit und Protest. Historische Befunde.« Heidelberg 2016 und die bedeutende Publikation von Ines Heindl: »Essen ist Kommunikation«.

2017 gibt Alois Wierlacher als federführender Herausgeber den ersten Band des neuen Jahrbuchs für Kulinaristik mit institutionellen Perspektiven über die Welt der Kulinaristik heraus¹⁷³; die Romanistin Christine Ott veröffentlicht das Buch »Identität geht durch den Magen«;¹⁷⁴ Kikuko Kashiwagi-Wetzel und Anne-Sophie Meyer publizieren den Band »Theorien des Essens«¹⁷⁵; Andreas Kablitz legt seine Untersuchungen über Thomas Manns Roman *Der Zauberberg* vor und wendet sich in einem besonderen Kapitel dem dargestellten Restaurant zu¹⁷⁶.

2018 erscheint außer dem schon angeführten Buch von Uwe Spiekermann der Band von Cornelia Reiher und Sarah Ruth Sippel über die Produktion, Handel und Konsum von Lebensmitteln in globalen Kontexten.¹⁷⁷ Im selben Jahr legt Sebastian Zilles seine Überlegungen zu Thomas Manns früherer Novellistik vor¹⁷⁸, und Alois Wierlacher ediert den Band zur »Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures«, in dem sich Dieter Adolphs erneut mit Thomas Mann befasst und Burckhard Dücker seine oben schon erwähnten Überlegungen zur Grundlegung einer Literaturwissenschaft des Frühstücks beisteuert¹⁷⁹.

171 Vgl. Dominica Triendl: Mahlzeiten in Thomas Manns Romanen. Zu »Buddenbrooks«, »Der Zauberberg« und »Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull«. Marburg 2016.

172 Vgl. Peter Heine: Köstlicher Orient. Eine Geschichte der Esskultur. Berlin 2016.

173 Vgl. Alois Wierlacher: Ders.: Die Welt der Kulinaristik. In: Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017), S. 25–265.

174 Vgl. Ott, Christine: Identität geht durch den Magen. Mythen der Esskultur. Frankfurt 2017.

175 Vgl. Kikuko Kashiwagi-Wetzel / Anne-Sophie Meyer (Hg.): Theorien des Essens. Frankfurt 2017.

176 Vgl. Andreas Kablitz: Der Zauberberg. Die Zergliederung der Welt. Heidelberg 2017, S. 198–221.

177 Vgl. Cornelia Reiher und Sarah Ruth Sippel (Hg.): Umkämpftes Essen. Produktion, Handel und Konsum von Lebensmitteln in globalen Kontexten. Göttingen & Bristol 2015.

178 Vgl. Anm. 134.

179 Vgl. Dieter Adolphs: Bedeutungen und Funktionen des Frühstücks im Werk Thomas Manns. In: Alois Wierlacher (Hg.): Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast

2019 geben Andrea Bartl und Franziska Bergmann ihren bereits eingeführten Band über die Dinge im Werk Thomas Mann heraus, in dem sich ein Beitrag von Marta Famula mit Fragen der »lebensweltlichen Bedeutung der Schinkensammel im Erzählwerk Thomas Manns« befasst¹⁸⁰. Im selben Jahr veröffentlicht der amerikanische Germanist Stanley Corngold Analysen des Exils Thomas Manns in den USA, die auch seine Einladungen zum Essen ins Weiße Haus berühren¹⁸¹, ich habe eine Passage aus diesem Beitrag oben angeführt.

Die vorstehende Übersicht macht nicht nur die Vielzahl deutschsprachiger Publikationen sichtbar, sie gibt auch zu erkennen, dass sich ausgerechnet die germanistischen sprach- und kulturwissenschaftlichen Fächer der großen Landwirtschaftsnationen – wie Australien, Brasilien, China, Frankreich, Indien, Polen, Russland – dem komplexen Gegenstand anders als die deutschen Asienwissenschaften¹⁸² noch kaum geöffnet haben. Diese Zurückhaltung zeigt wie in einem Brennspiegel die Distanz des Faches zu seinen landesspezifischen Gegebenheiten auf, statt das eigene Standortbewusstsein im Sinne Christine Ott's zu vertiefen. Zu den vereinzelt gebliebenen Arbeiten aus oder zu diesen Ländern gehört in Hinsicht auf Frankreich eine Publikation von Karl Heinz Götze¹⁸³; in Hinsicht auf Russland liegen zwei Sammelbände von Norbert Franz vor¹⁸⁴, in denen er zur derzeitigen Forschungslage einfüßend feststellt: »Das Thema als Ganzes hat bislang weder in der deutschen noch in der internationalen kulturwissenschaftlichen Slavistik eine nennenswerte Beachtung gefunden« (S. 11). Aus Polen hat sich noch kurz vor seinem Tod Norbert Honsza zu Wort gemeldet.¹⁸⁵ Zur kulturhermeneutischen Lage

Across Cultures. München 2018, S. 390 – 408; Burckhard Dücker: Grundzüge einer Literaturwissenschaft des Frühstücks. In: Alois Wierlacher (Hg.): Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures. München 2018, S. 374 -389.

180 Vgl. Anm. 135.

181 Vgl. Anm. 128.

182 Vgl. Irmela Hijiya-Kirschner (Hg.): Essen und Ernährung im modernen Japan. In: Japanstudien 12 (2000), S. 9–297; dies.: Der patriotische Gaumen. Kulinarik und nationale Selbstbehauptung in Japan. In: Iwo Amelung u.a. (Hg.): Selbstbehauptungsdiskurse in Asien: China – Japan – Korea. München 2003, S. 49–85; Eun-Jeung Lee: Kultur oder Kapital? Koreas kulinarische Offensive. In: Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017), S. 280–292.

183 Vgl. Karl Heinz Götze: Les Chefs. Die großen französischen Köche des 20. Jahrhunderts. Frankfurt 1999; ders.: Süßes Frankreich? Mythen des französischen Alltags. Frankfurt 2010.

184 Vgl. Norbert Franz (Hg.): Russische Küche und kulturelle Identität. Potsdam 2013; Norbert Franz / Nina Frieß (Hg.): Küche und Kultur in der Slavia. Eigenes und Fremdes im ausgehenden 20. Jahrhundert. Potsdam 2014.

185 Vgl. Norbert Honsza: Am Anfang war das Essen. Kulinaristik: Jüngste Schwester der Kulturwissenschaft. In: Studia Niemcoznawcze. Studien zur Deutschkunde Band LX, Warschau 2017, S. 285–297.

in Italien gibt Christine Ott im Eröffnungsband des Jahrbuchs für Kulinari-
stik (2017) zu bedenken¹⁸⁶:

Die ›Lebensmittelwirtschaft‹ oder ›Ernährungswirtschaft‹ wird meistens als Teilbereich der Wirtschaft eines Landes verstanden und dargestellt. Vor allem für Italien ist diese Charakterisierung jedoch ziemlich irreführend. In diesem Land ist auch die Lebensmittelwirtschaft weithin von der Ansicht geprägt, ein Teil der italienischen kulturellen Identität zu sein – diesen Begriff verstanden sowohl im weiten ethnologischen Sinne des Wortes als Lebensart als auch im ästhetischen Sinne als Kulturgut und im performativen Sinn als Inszenierung der Wertschätzung der Lebensmittel. Der Ernährungshistoriker Montanari hat dieses Selbstverständnis in seinem Buch *L'identità italiana in cucina* (2010) gut dargestellt. Hochwertiges Essen wird vor allem in Italien nicht nur von einer Minderheit, sondern von der großen Mehrheit des Landes geschätzt und als Teil italienischer Identität verstanden (Peter 2012). Italienische Produkte sind Exportschlager und erreichen in Deutschland fast jährlich neue Rekordwerte bei den Ausfuhren. Das Land produziert viele weltbekannte Nahrungsmittel. Mehr als 250 italienische Produkte sind von der EU geschützt, deutlich mehr als in allen anderen EU-Ländern. Italienische Lokale sind eine tragende Säule der deutschen Gastronomie geworden.

7. Zur Komposition des Bandes und zu seinen Beiträgen

Der vorliegende Band versammelt Beiträge aus disziplinärer und transdisziplinärer Sicht. Sie sind in drei Kapitel gegliedert, die unten des Näheren beschrieben werden. Eine Forschungsbibliographie und bio-bibliographische Angaben zu den Beiträgern schließen den Band ab

Der Umfang des Bandes ist vor allem dem Umfang des ersten Kapitels und der ungewöhnlichen Zahl von Beiträgen des Herausgebers geschuldet. Sie sind eine Folge sowohl der unvorhergesehenen Entdeckung der *Werther*-Bezüge in Thomas Manns *Buddenbrooks* als auch der allfälligen Analysen der Entsinnlichung der Speisen und der Negation des Essens durch Gerda. Um die betreffenden Erkenntnisse in ihren verschiedenen Zusammenhängen zu verdeut-

186 Christine Ott: Kulturen ›guten‹ Essens: Vom Beitrag Italiens und Frankreich zum kulinarischen Qualitätsbewusstsein. In: Jahrbuch für Kulinariistik 1 (2017), S. 512ff.

lihen, schien es mir als Herausgeber und Beiträger im Übrigen angebracht, einige Gedankenfiguren und manche Zitate, wie etwa die erste Anspielung des *Buddenbrooks*-Romans auf Goethes *Die Leiden des jungen Werther* (Brief vom 10. Mai), unter verschiedenen Gesichtspunkten in mehreren der betreffenden Beiträge anzuführen. Entsprechende Wiederholungen in den Texten sind mithin kein Zufall, sondern Absicht.

Der Kapitelfolge liegt das kompositorische Konzept des Erkenntnisganges von der Horizonte bildenden und abbildenden Vielfalt der Perspektiven zu besonderen Fragestellungen zugrunde. In diesem Sinne ist das erste Kapitel auch das umfangreichste. Es will mit seinen insgesamt zehn Beiträgen spezifische Signaturen der Kulinaristik Thomas Manns erhellen, u.a. der Diätetik (Dietrich von Engelhardt) und der Ritualität des Essens (Burckhard Dücker), der Ernährungsfrage (Ines Heindl), der Kulinaristik des Kindes (Franziska Stürmer) und der Festschreibungen gesellschaftlicher Unterschiede (Anne-Rose Meyer) bis zu den gestörten Sozialfunktionen des Essens (Cordula Seger) und den Deformationen der Gastlichkeit in den jüngeren Generationen der Familie Buddenbrook (Alois Wierlacher).

Das zweite Kapitel expliziert mit Beiträgen von Manuel Bauer und Alois Wierlacher Thomas Manns narrative Kulinaristik als Branchen- und Verhaltenskritik. Bauer untersucht die Lebensmittelökonomie Thomas Manns aus der Sicht der literaturwissenschaftlichen Wirtschaftsanthropologie; Wierlacher analysiert in seinem ersten Beitrag zu diesem Kapitel den erzählten Kampf Thomas Buddenbrooks um Anerkennung und interpretiert seinen Kauf des Getreides auf dem Halm neu; in seinem zweiten Beitrag zu diesem Kapitel beschreibt Wierlacher die kulinaristische Pathologie der Ausgrenzung der sinnlichen Faktoren des sozialen Totalphänomen des Essens aus dem Wahrnehmungshorizont der Aktanten in der jüngeren Buddenbrookschen Familie.

Das dritte Kapitel des Buches umfasst vier knappe Beiträge zu *Buddenbrooks*, die in zwei Gruppen differenziert sind. In der ersten Gruppe untersuchen Jochen Hörisch und Alois Wierlacher die Darstellung nichtverbaler Faktoren des Essen und der Essenskommunikation; in der zweiten setzt der Herausgeber u.a. die in seinem Beitrag über Thomas Buddenbrooks Kampf um Anerkennung geleistete Aufdeckung der kulinaristisch akzentuierten Rezeption von Goethes *Werther*-Roman durch Thomas Mann vertiefend fort, deren Umfang auch Peter Pütz entgangen ist, der sich mit diesem besonderen Rezeptionsproblem schon in den neunziger Jahren befasst hat.¹⁸⁷

Eröffnet wird das erste Kapitel des Bandes von einem Beitrag des Medizinhistorikers Dietrich von ENGELHARDT. Er unternimmt im Anschluss an sei-

187 Vgl. Peter Pütz: *Werther im Werk Thomas Mann*. In: *Horizonte*. Festschrift für Herbert Lehnert zum 65. Geburtstag. Hg. von Hannelore Mundt u.a. Tübingen 1990, S. 112–125.

ne zahlreichen Vorarbeiten den Versuch, Konzept und Funktionen der Diätetik bei Thomas Mann umfassend zu beschreiben.¹⁸⁸ Seit der Antike besteht sie aus den sogenannten »sechs nicht-natürlichen Dingen«: Luft und Licht, Bewegung und Ruhe, Schlafen und Wachen, Essen und Trinken, Absonderungen und Ausscheidungen, Gefühle. Sie alle kommen zu Wort und werden als Bereiche verstanden, die im Roman in wechselseitigen Zusammenhängen sowie charakteristischen Beziehungen zu Themen und Personen Bedeutung gewinnen. Die Ausführungen des Beitrags bestätigen die Ansicht, dass Manns *Buddenbrooks*-Roman seine Leser an die Grundbeschaffenheit menschlicher Existenz erinnert und dem Vorstellungskomplex der Diätetik seinen Charakter als Lebensordnungslehre zurückgibt.

Der Beitrag von Burckhard DÜCKER wendet sich den Funktionen von Speiseritualen als Medien der Sozial- und Kulturgeschichte in literarischen Texten Thomas Manns zu. Er bezieht sich ebenfalls auf das Gesamtwerk des Autors und zitiert den Autor, dass »das Lebenswerk als Ganzes seine Leitmotive« habe, die dazu dienen, »Einheit zu schaffen [...] und das Ganze im Einzelwerk gegenwärtig zu halten«. Als ein solches Leitmotiv, das das »Gesamt-Lebenswerk« zu erschließen vermag, werden in diesem Beitrag Speiserituale und der Phänomenbereich Essen funktionsanalytisch unter den kulinaristischen Aspekten Ernährung (Nutrition) und soziales Ereignis untersucht.

Ines HEINDL interpretiert Thomas Manns *Buddenbrooks* aus der Sicht der sich kulturwissenschaftlich erweiternden Ernährungswissenschaften. Sie legt ihren Überlegungen die kulinaristische Annahme zugrunde, dass die Handlung des Essens als nutritiver Akt und Kommunikationsmodus zugleich zu begreifen ist. Methodisch geht sie von der Regionalität des Essens aus und listet Leistungsaspekte des regiokulturellen framings als kognitivem Deutungs- und Speisenpräferenzrahmen der Figuren auf, bevor sie ihre zentrale These auf den Roman anwendet, Essen sei vor allem Kommunikation und vier Diskursebenen für den Zusammenhang von Esskultur, Ernährung und Kommunikation beschreibt.

Franziska STÜRMER greift in ihrem Beitrag über die Kulinaristik des Kindes ein Thema auf, dem man wohl den Status eines speziellen Kulturthemas im Rahmen des sozialen Totalphänomens des Essens zusprechen kann. Thomas Manns Werk kennt zahlreiche Kinderfiguren, zu nennen wären u.a.

188 Vgl. Dietrich von Engelhardt: Hunger und Appetit. Essen und Trinken im System der Diätetik. Kulturhistorische Perspektiven. In: Alois Wierlacher / Gerhard Neumann / Hans-Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 137–149; Ders. / Wild, Rainer (Hg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt 2005; Ders. (Hg.): Medizin in der Literatur der Neuzeit, Band 3: Anthologie literarischer Texte. Heidelberg 2018.

Hanno Buddenbrook, Tonio Kröger, der junge Joseph oder Felix Krull, um nur einige der bekanntesten in Erinnerung zu rufen. doch die Forschung hat ihnen und ihrer kulinarischen Bildung noch kaum Aufmerksamkeit geschenkt. Die Texte handeln vom Kinderglück und Kinderglauben, sie erzählen von der Lust und dem Leiden. Ausdrücklich wendet sich der Erzähler von Buddenbrooks gegen den Erwachsenen-Hochmut, der alles, was Kinder angeht, möglichst spaßhaft und oberflächlich behandelt. Der Beitrag knüpft u.a. an Wierlachers Überlegungen zum »kinderfeindlichen Schematismus« standardisierter Tischsitten von 1987 und an neuere sozialwissenschaftliche Forschungen an. Er versteht sich als erster Schritt zu einer inter- und transdisziplinären Untersuchung; mehrere Zusagen von Wissenschaftlern zur Mitarbeit liegen bereits vor.

Kikuko KASHIWAGI-WETZEL interpretiert unter dem Titel »Das kulinarische Dreieck der Beeren« Thomas Manns Erzähltexte *Der Tod in Venedig* und *Lotte in Weimar* in Anlehnung an Claude Lévi-Strauss. Die alimentären Darstellungen Thomas Manns sind aus kultureller und anthropologischer Perspektive aufschlussreich. Es sind die Erdbeeren in *Der Tod in Venedig* und die Himbeeren in *Lotte in Weimar*, die in ihrer doppelten Optik von Natur und Kultur als eindrucksvolle Zeichen für das Schicksal der Protagonisten fungieren. Ihr unterschiedlicher Zustand der Zubereitung spiegelt im Gegensatz vom Rohen und Gekochten die gegensätzlichen Verhältnisse von Leben und Kunst und lässt sich im Sinne des »kulinarischen Dreiecks« von Lévi-Strauss rekonstruieren.

Cordula SEGER analysiert gestörte Sozialfunktionen des Essens und der Gastgeberchaft in Thomas Manns *Zauberberg*. Sie legt dar, dass in Graubünden seit Jahrzehnten neben dem regelmässigen Genuss von Heilwasser auch reichliche und fetthaltige Nahrung mit viel Milch, Butter und Käse sowie Bewegung in der frischen Höhenluft zum Kurprogramm gehört. Als Beleg führt sie einen Brief des Luganeser Arztes Luigi Grossi von 1825 an, worin er seiner Frau von der täglichen Routine seiner in San Bernardino, am Fuss des gleichnamigen Passes, absolvierten Kur berichtete. Im *Zauberberg* nun dehnt sich die Zeitdauer dieses Kurprogramms zu einem potentiellen »Lebenslang« aus. Der Gasttyp des »Dauergastes« (Regina Bendix) hat sich in den Gasttyp des Gefangenen verwandelt, und die Mahlzeiten fungieren, so die These des Beitrags, als Übergangsszenarien und Aushandlungsorte zwischen den Welten des Sanatoriums und dem Tiefland, zwischen Leben und Tod.

Anne Rose MEYER untersucht unter dem Titel »Mangel und Maßhalten« den Zusammenhang von Hunger und Ästhetik in Thomas Manns *Die Hungernden*. Der Beitrag zeigt auf, dass und wie der Autor Hunger inhaltlich und strukturell auf diesen Überfluss bezieht und welche Angebote er dem Leser macht, über den jeweiligen geschilderten sozialen Status der Figuren Empathie für diese zu entwickeln. Zudem wird die Erzählung literatur- wie sozialhistorisch in der Zeit um 1900 kontextualisiert und vor allem über Kontrastrelatio-

nen und durch die Gestaltung der Hauptfigur die Möglichkeit eröffnet, Verhaltensweisen und Einstellungen des zeitgenössischen Bürgertums in moralischer Hinsicht kritisch zu beurteilen.

Claudia LIEBRAND nimmt eine lukullische Szene in Blick, die sie als Schlüssel-, und Urszene (mit ihren Kontexten) versteht, in der das Selbst- und das Weltverhältnis des Protagonisten präfiguriert erscheinen. Der Protagonist erlebt einen Aufenthalt in einem Feinkostladen als quasi epiphanischen Augenblick, und dieser Augenblick ist der eigentliche Moment des erzählerischen Interesses. Mit ihm lenkt der Verfasser seine Leser auf die Frage, ob der kulinarische Genuss einer Speise oder der Anblick ihrer ästhetische Erscheinung für den Betrachter interessanter ist.

Zu ihrem Beitrag über Esshandlungen und Esssituationen in Verfilmungen der Werke Thomas Manns rückt Franziska STÜRMER die Frage in den Mittelpunkt, mit welchen genuin filmisch erzählenden Mitteln und in welchen Funktionen das Essen, verstanden im kulinaristischen Sinne als Handlung, Ensemble, Situation, Zeichen und kulturelle Institution, zum Einsatz kommt. Sie knüpft unter anderem an Gerhard Neumanns Filmanalyse von 1993 an und konzentriert sich auf drei der bekanntesten Verfilmungen – Viscontis *Der Tod in Venedig* (1971), Geißendörfers *Der Zauberberg* (1982) und die jüngste *Buddenbrooks*-Verfilmung von Breloer (2008).

Mit seinem das erste Kapitel abschließenden Beitrag zu «Formationen und Deformationen der Gastlichkeit in Thomas Manns *Buddenbrooks*» weist der Herausgeber zugleich auf die nächsten Kapitel voraus, in denen es vornehmlich um die Erhellung der kritischen Darstellung von Fehlverhalten der erzählten Welt der jüngeren Generationen im Umgang mit den *culinaria* geht. Während beim Einweihungsfest noch die *affirmatio vitae* im kommunikativen Zentrum der Aktanten stand und die Fülle der Speisen als Abundanz des Festes gewürdigt wurde, wird die Institution des Gastmahls in den jüngeren Generationen vor allem von der Mutter als Gastgeberin für persönliche Interessen an guten Partien ihrer Töchter auf Erden und ihrer selbst im Himmel instrumentalisiert und in ihrer ursprünglichen Idee der Sorge für andere zu Falschspielen deformiert.

Das zweite Kapitel besteht wie gesagt aus drei Beiträgen, die Manuel BAUER und Alois WIERLACHER bestreiten. Manuel Bauer untersucht auf der Grundlage der Erkenntnisse seiner Habilitationsschrift¹⁸⁹ die lebensmittelökonomie Thomas Manns. »Prahlerischer Überfluss« und »ausbeutender Appetit« hat Bauer seinen Beitrag überschrieben. Er weitet die bisherigen Überlegungen der Forschung in Bezug auf die Branche und die Opulenz der Tische in mehreren Hinsichten aus und kommt zu dem Schluss, dass die lebensmittelökonomi-

189 Vgl. Manuel Bauer: *Ökonomische Menschen. Literarische Wirtschaftsanthropologie des 19. Jahrhunderts*. Göttingen 2016.

sche Sicht auf die Herkunft der Waren, deren Auswahl, Einkauf oder Zubereitung vom Erzähler allenfalls gestreift aber nicht thematisiert wird. Aspekte der Produktion und Distribution und damit wesentliche ökonomischen Aspekte des Nahrungsgeschehens blendet der Roman aus, wirtschaftliches Handeln findet als erzähltes Handeln genau genommen gar nicht statt. Lebensmittelökonomische Erzählinhalte »sind Ornamente der erzählten Welt, aber keine Gegenstände spezifischer narrativer Aufmerksamkeit.«

Alois WIERLACHER beschreibt in seinem nachfolgenden Beitrag Thomas Buddenbrooks letztlich vergeblichen Kampf um Anerkennung und seine Strategien. Zu ihnen gehören sowohl der rechtswidrige Kauf des Getreides auf dem Halm als auch die Heirat Gerdas und die Instrumentalisierung der Verkehrsform des familialen Essens. Vor dem Hintergrund des zeitgenössischen und brüderlichen Streits über die Reputation der Handelsbranche erweisen sich diese Strategien in Wierlachers Analyse allesamt als falsch und nutzlos. Alleingelassen, appetitlos und zermüht lässt sich Thomas auf den von Tony in ihrer Emotionalität angeregten Kauf des Getreides ein, weil er in dem Angebot einen Fingerzeig Gottes sieht. Der Beitrag zeigt auf, dass der Rechtsbruch für Thomas ohne Rechtsfolgen bleibt, weil er sein Handeln in einer *contritio animi* bereut. Die Reue heilt jedoch seine kommunikativen Defizite im Zusammenleben nicht. So sucht Thomas kompensatorisch in der Literatur einen Halt und findet ihn nicht bei Schopenhauer, sondern in der Parallelfigur des gleichfalls unglücklichen Werther.

Anschließend erläutert der Herausgeber mit Blick auf die jüngeren Generationen der dargestellten Familie den Buddenbrooks-Roman als Pathologie der Ausblendung aller sinnlichen Eigenschaften der Speisen und ihrer Umgebungen, ihrer Gerüche, ihrer Farben, ihrer Formen und auch ihrer Funktionen als Gesprächsanlässe mit fatalen Folgen nicht zuletzt für die kulinaristische Sprachkompetenz der vier Geschwister. Als eine der gegenbildlichen Kommunikationssituationen des Essens, die der Roman erzählt, von denen aber keine nachhaltig ist, interpretiert der Beitrag abschließend das Frühstück der Familie des Getreidehändlers mit dem Hopfenhändler Alois Permaneder als situativ begrenzten Versuch einer Rehabilitation des Genusses.

Von den vier knappen Beiträgen des letzten Kapitels wenden sich die beiden ersten parasprachlichen Faktoren der Essenskommunikation in Thomas Manns *Buddenbrooks* zu: Jochen HÖRISCH analysiert die Funktion der Hände; Alois WIERLACHER untersucht funktionale Bedeutungen des Lächelns, der Zähne und des Kauens und knüpft dabei an neuere kulturgeschichtliche Ergebnisse zur Geschichte der Zahnpflege an. Der Herausgeber steuert auch die beiden abschließenden Ausführungen bei. Im ersten dieser Kontributionen interpretiert er die Figur der Gerda Arnoldsen als Nonne der Musikreligion Richard Wagners sowie als Kontrafaktur der Heiligen Maria und rückt diese doppelte Charakterisierung zugleich in den Funktionszusammenhang des Nichtessens in Thomas Manns *Buddenbrooks* ein. Der zweite Beitrag ver-