



GOUT



**Ecole du goût : Culture du
« manger » et art de vivre en Europe**

Jean-Pierre Poulain¹

Die Soziologie der französischen Gastronomie

Bevor wir uns an eine Neudefinition des Gegenstands der Ernährungssoziologie machen, um Ernährungsmodelle zu analysieren, müssen wir als besondere Schwierigkeit die wissenschaftstheoretische Sperrigkeit des Begriffs der französischen Kochkunst (Gastronomie)² ins Auge fassen. Die Gastronomie ist ein soziales Phänomen, das von der Soziologie zu wenig angegangen wurde – wegen der thematischen Bedeutung der Ernährung in der französischen Kultur, wegen der großen Komplexität der Kochkunst, wegen ihres internationalen Einflusses, der manchmal mit dem „pädagogischen“ Ehrgeiz der kolonialistischen Haltung „auf die französische Art“ verwechselt wurde. Unterscheiden wir zunächst die Ernährung und die Kochkunst. Die Kochkunst ist eine Ästhetisierung der Küche und der Tischmanieren, ein hedonistisches Umlenken des biologischen Sinns und Zwecks der Ernährung – eine Aktivität, die in einem weiten Rahmen sozialer Regeln eingebunden ist und zu deren Ausübung wir mehrfach täglich gezwungen sind. Alle Kulturen zeigen Formen der Ästhetisierung der Ernährung, aber nur wenige haben einen so hohen Entwicklungsstand erreicht wie die französische Kochkunst. In Frankreich könnte sich die Einstellung zur Gastronomie nicht auf die Küche und auf die Manieren der Elite reduzieren. Sie ist Bestandteil eines „Erbes“, auf das sich nicht ohne Stolz alle berufen, die an der französischen Kultur teilhaben, ganz ungeachtet ihrer sozialen Position. Will man die Originalität der französischen Gesellschaft und ihre Organisation erfassen, ist die Gastronomie ein „soziales Faktum“ von oberster Wichtigkeit. Warum ist europaweit die Kochkunst in ihrer höchst entwickelten Version französisch und nicht englisch, deutsch, spanisch, portugiesisch oder italienisch? ... Denn wenn jeder übereinstimmend sagen kann, dass diese aufgezählten Länder – und die Liste ist nicht abgeschlossen

¹ « La sociologie de la gastronomie française » ist die Überschrift von Kapitel 7 des Werkes von Jean-Pierre Poulain : Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire. © Presses Universitaires de France. Paris 2002 (2^e édition janvier 2011) ISBN 978-2-13-058605-0. – S. 201-220. – Übersetzung : Gerhard Schneider

² Gastronomie und Kochkunst meinen dasselbe. Wir verwenden in unserer Übersetzung beide Begriffe. Die Übersetzung von frz. gastronomie in „Kochkunst“ gibt die wissenschaftstheoretische Problematik („obstacle épistémologique“) wieder, die Poulain hier andeutet. Der Begriff „Kunst“ (lat. Ars. griech. techne) hatte seit dem Altertum nicht nur die Bedeutung von regelgeleitetem Tun, nützlicher Fertigkeit oder Handwerk, sondern auch von dem Wissen über solches Tun, von Wissen und Wissenschaft. Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Kunst> . – G.Sch.

– interessante Ergebnisse der Kochkunst aufweisen können, gibt es dennoch nicht den geringsten Zweifel und überhaupt keine Diskussion: die Gastronomie, die „große Kochkunst“, ist eben französisch.

Bevor wir ins Auge fassen, was uns die Gastronomie über die französische Gesellschaft lehren kann, stellt sich zuvor die Frage: Woher kommt das erstaunliche Paradox, dass gerade ausländische Denker wie Simmel (1910), Elias (1939), Moulin (1967), Zeldin (1979), Goody (1982), Mennell (1985), darauf hingewiesen haben, dass der Sachverhalt der Gastronomie eine der großen Besonderheiten der französischen Kultur ist? *Es befremdet uns*, schreibt eine Forscherin schwedischer Herkunft, *dass ein Land wie Frankreich, dessen Ernährung Weltruf hat, keine ernstzunehmende und aufschlussreiche Literatur über das hat, was die Franzosen essen, warum und wie* (Valéri, 1971, 69).

1. Die Komplexität der französischen Gastronomie

Ein Fernsehmoderator interessiert sich bei einem Interview mit dem Dolmetscher des japanischen Kaisers auf Frankreichbesuch für die Zuneigung seiner Exzellenz für die französischen Küche und stellt dann folgende Frage: „Japan hat ebenfalls eine sehr angesehene Ernährungskultur, können Sie uns ein paar Worte über das Tee-Zeremoniell sagen?“ Die Antwort kommt unmittelbar und macht den Journalisten sprachlos: „Das ist ein viel zu komplexes Thema. Ich kann Ihnen da leider keine Antwort geben. Man muss über diese Frage über Jahre nachgedacht haben, bevor man darüber etwas Ernsthaftes sagen kann...“

Wenn ein Ausländer einem Franzosen eine spiegelgleiche Frage stellt, sei es über den Wein, die Küche oder die Tischsitten, zögert dieser keine Sekunde mit der Antwort – in der er meistens eine Serie von Banalitäten ausbreitet. – Ist die gastronomische Kultur in Frankreich nicht ein gemeinsames Gut und zweifellos wie der französische Geist „die Sache, die alle am meisten gemeinsam haben“...?

Als Franzose ist man sich nicht immer bewusst über die extreme Komplexität des sozialen Regelsystems, das unsere eigene Gastronomie bestimmt. Dieses „Phänomen der Kurzsichtigkeit“, das durch die Nähe, die Selbstverständlichkeit und die Tiefenwirkung unserer linguistischen Konzepte entsteht, hindert uns, die Dichte des Phänomens wahrzunehmen, die relevanten Fakten in ihrer Komplexität zu verstehen (Goody, 1982).

Aber auch weil die Gastronomie ein kulturelles Merkmal ist, das jenseits der Differenzierungsmechanismen, in denen es eingebettet ist, durch seine Verbreitungsart am Aufbau der französischen Identität teilhat. [203] Um zu versuchen, den hohen Entwicklungsstand der französischen Gastronomie einzuschätzen, halten wir zwei charakteristische Unterscheidungsmerkmale fest: ihren Grad der Komplexität und ihre Fähigkeit sich als Modell für die Eliten anderer Kulturräume durchzusetzen.

Wenn der Fachbegriff Gastronomie erst um 1800³ gebräuchlich wird, dem Publikationsdatum des Werkes von Berchoux, *La gastronomie ou l'homme des champs à table*, so entwickelt sich die Disziplin der Gastronomie mit einer bestimmten Originalität ab der 2. Hälfte

³ Wenn der *Robert* das erste Auftauchen des Wortes auf 1623 datiert, signalisiert uns Courtine dass es sich um eine Anspielung handelt auf den Titel eines verlorenen Werkes des Griechen Arkestratos « Gastronomie oder Gastrologie », dessen Existenz wir durch die Zitierung des griechischen Dichters Athenaios in seinem « Gastmahl der Sophisten » kennen. (Courtine, 1970). Vgl <http://de.wikipedia.org/wiki/Athenaios>. – G.Sch.

des 17. Jh. Sie ist gekennzeichnet durch die Vermehrung der Rezepte und dadurch, dass die Tischsitten komplizierter wurden.

Natürlich kannten die Volksküchen⁴ auch verschiedene Varianten von Gerichten. Angesichts der Vielfalt der Zusammensetzung und der illusorischen Suche nach dem wahren Rezept, haben wir bei der ethno-kulinarischen Vorgehensweise die Anwendung eines methodologischen Prinzips von Levi-Strauss vorgeschlagen, das sich bei der Untersuchung der Mythen bewährt hatte: „Ein volkstümliches Rezept ist die Summe seiner Varianten“ (Poulain, 1996). Sobald diese nicht mehr als „Devianzen“ gelesen werden, werden sie zu „Versionen“, die nur die Funktion haben, in einer Dialektik von Integration/Differenzierung die geographischen, sozialen oder familiären Nuancen zu markieren. Aber im Unterschied zu den Volksküchen mit mündlicher Tradition sind die Kunstküchen in den schriftlichen Werken streng kodifiziert. Der Übergang zur schriftlichen Form reduziert diese Variabilität und fixiert die Zusammensetzungen der Rezepte und die winzigen Variationen wie eigenständige Rezepte.

Bis zur Mitte des 16. Jh. zählten die europäischen Kunstküchen höchstens zwischen 300 und 400 Zusammensetzungen der Zutaten; dazu gehören die spanische, italienische, portugiesische und französische Küche, die sich in dieser Epoche kaum voneinander unterscheiden. Sie wurden in große Kategorien von Gerichten eingeteilt, in denen sich mehr oder weniger lange Serien von Rezepten entfalteten. In Frankreich nahmen sie zahlenmäßig seit dem *Cuisinier royal et bourgeois* von Massialot (1691) langsam zu. So werden in diesem Buch 507 Zusammensetzungen der Zutaten aufgezählt, ein Buch, das als bedeutende Neuheit wie ein Wörterbuch gestaltet ist. Dieser Wandel in der Form des Kochbuchs belegt einen grundsätzlichen Wandel: man geht vom Typ Buch als „Gedächtnishilfe“ mit einfachen Listen von Gerichten, auf ein Werkzeug über, mit dem sich Richtlinien und im linguistischen Begriffsverständnis bereits eine fast schon richtige Sprache in Betrieb setzen lassen. Denn man findet dort nicht nur Rezepte, sondern auch Zusammensetzungen aus Elementen, die schon vorher zubereitet werden (Pürees, Soßen, Garnierungen...) und, wenn man sie zusammenstellt, vor allem Kombinationsregeln, die das Kreieren neuer Gerichte ermöglichen. Das System der kulinarischen Bezeichnung für die Rezepte wie für die Zwischenelemente bringt eine zahlenmäßige Explosion von Zusammensetzungen der Zutaten mit sich (Poulain, 1985-2). 1774 enthält die erste Auflage des *La cuisinière bourgeoise* von Menon nicht weniger als 843 Zusammensetzungen der Zutaten. Das Buch *L'art de la cuisine française* von Carême zeigt 1347, mit Dubois und Bernards *La cuisine classique* kommt man auf 3544, in *Le dictionnaire universel de cuisine* von Favre sind es 5531, im *Le guide culinaire* von Escoffier sind es 4568, schließlich 7000 in *Le répertoire de la cuisine* von Gringuire und Saulnier, das ausdrücklich als *Le dictionnaire pratique de la gastronomie française* auftritt.

Es gibt da mehr als 7000 Beschreibungen von Zusammensetzungen der Zutaten, tatsächlich aber viel mehr mögliche Rezepte, weil dieses Werk zugleich ein Buch mit Vokabeln und eine Grammatik ist. Es stellt eine komplexe Sammlung von Regeln vor, welche die die Basisprodukte unterscheidet, die Koch- und Bindungstechniken, die Garnierung der Gemüse, die So-

⁴ Im frz. Originaltext verwendet der Autor den Begriff „cuisines populaires“ als Gegensatz zu „cuisines savantes“, die wir ähnlich wie beim Gegensatzpaar „Volkslied – Kunstlied“ als „Kunstküchen“ übersetzt haben. In der franz. Kulturosoziologie ist derzeit die Kontroverse zwischen „culture populaire“ und „culture savante“ noch im Gang. Vgl: Daniel Attala: Culture populaire et culture savante. Quelques notions et un peu d'histoire. http://web.univ-ubs.fr/hcti/presenta/documents/cult_pop.pdf . – In diesem Sinne auch unsere Übersetzung in „Wissenskultur“ unten bei 2.1. Place de l'alimentaire dans la culture savante. – G.Sch.

ßen; lauter Elemente, die sich miteinander nach sehr präzisen Regeln kombinieren lassen, damit neue Gerichte und Gänge entstehen, d.h. für neue Gerichte, die zwar nicht in diesem Buch beschrieben, aber in der Regelsammlung enthalten sind. Denn vom 18. Jh. an kreiert der Koch kein Gericht, er spricht eine Sprache. Die französische Kochkunst unterscheidet sich folglich von den europäischen oder regionalen Küchen durch ihren Grad der Komplexität: Sie hat eine richtige Sprache, die über mehrere Differenzierungsebenen verfügt. Der Übergang von einer Sammlung von Gerichten zu einem Kodex von Regeln, einem System, das in der Lage ist quasi ins Unendliche Neues zu schaffen, ist in Europa eine paradigmatische Revolution ohnegleichen (Poulain, 1985-1 und 1985-2). Zwei gastronomische Welten haben sich noch in diesem Sinne entwickelt, ohne freilich das Niveau der Perfektion der französischen Küche zu erreichen: die chinesische und die vietnamesische Küche, die beide über einen halb ausgearbeiteten Kodex von Regeln verfügen und eine Anzahl von Zusammensetzungen der Zutaten vorstellen, das die Tausend überschreitet (Sabban, 1996 ; Poulain, 1997-2 und 1997-4). Nur die japanische Gastronomie in ihrer höchst entwickelten Version, der „kaiseki-ryori“-Küche, erreicht ein vergleichbares Maß an Komplexität, allerdings mit unterschiedlichen funktionellen Modalitäten (Ishige Naomichi, 1994).

Das Prestige von Versailles kam der französischen Kochkunst zugute und so leuchtet sie vom Ende des 17. Jh. an über Europa. Als wesentliches Element des „französischen Geschmacks“ (goût français), der Lebenskunst auf die französische Art, dient sie den Eliten der westlichen Welt als Modell. Weit entfernt dieses Phänomen zu verlangsamen, spitzt die Französische Revolution es so gar zu. Die Küchenchefs der Aristokratie haben nur die Alternative: entweder ihren Herren ins Exil zu folgen, oder in Frankreich zu bleiben. Jene, die sich für die erste Lösung entschieden, kommen im Gefolge ihrer Herren nach London, Madrid, Genf, Hamburg oder Berlin und werden rasch zum Publikumsbeliebter der Stadt („man muss beim Franzosen essen“) und nehmen so teil an der Entwicklung des französischen Einflusses in Europa. Wenn sie sich entschieden in Frankreich zu bleiben, hatten sie ein anderes Wahlangebot: ihre Dienste den neuen Machthabern zur Verfügung zu stellen oder Restaurants zu eröffnen (Aron, 1976). Im Schmelztiegel der Revolution etabliert sich die Institution des Restaurants rasch und verbreitet sich in die ganze Welt, so sehr, dass es kaum eine Sprache gibt, in der die Begriffe „Restaurant“ oder „Café“ nicht verwendet werden, um einen Ort anzuzeigen, in dem Gerichte der Kunstküche serviert werden.

Als der Sturm der Revolution sich beruhigte und die Republiken den Empires und anderen Gründungen der Restauration folgten, entwickelte sich die Industrie der großen Hotels; zuerst in den Städten mit Wasser, am Meer oder den Thermalbädern, ein Gegenstand der Begeisterung ohne Gleichen. Europa bedeckt sich mit Palästen, in denen „die Nostalgie nach dem Leben im Schloss“ reißenden Absatz findet, sowohl für eine Bourgeoisie auf der Suche nach der sozialen Rechtmäßigkeit, als auch für eine mehr oder weniger abgesetzte Aristokratie. Der Palast des 19. Jh. bedeutet Leben am Hof auf Raten. Hier sind die Köche noch an den Schalthebeln und Öfen und prägen den Kochstil der daraus entstehenden internationalen Küche. Man spricht Französisch in den Botschaften, an den Spieltischen der Casinos und natürlich auf den Speisekarten der Restaurants (Neirinck et Poulain, 2000). Etwas oberflächlich betrachtet könnte man den internationalen Einfluss der französischen Gastronomie mit dem Ethnozentrismus der bürgerlichen Kolonialkultur verwechseln.

2. Warum ist die Gastronomie französisch?

Um zu verstehen wie die französische Gastronomie komplexer werden und diese Legitimi-

onsrolle spielen konnte, müssen wir die Landschaft ihrer Soziologie und Vorstellungswelt bei ihrer Entstehung und ihrer Entwicklung skizzieren. Man muss dabei verstehen, dass die Gastronomie Aussagen macht – jenseits der sozialen Funktionen, die sie erfüllt und bis in ihre Strukturen hinein – über die Kultur ihres Ursprungs und der Kulturen die sie kopieren. Mit einem solchen Interesse an der Gastronomie bewirkt man ebenfalls eine erneute soziologische Lektüre der französischen und europäischen Geschichte.

2.1. Der Platz der Ernährung in der Wissenskultur

Als Folge des cartesianischen Bruches wurden Jahrhunderte lang Überlegungen über das Kulinarische als zweitrangige Literaturgattung betrachtet. Dadurch, dass das cartesianische Denken den mit der kopernikanischen Wende begonnenen Bruch zwischen Welt und Mensch vollendet und nun das Objekt vom Subjekt unterscheidet – die zu findende Wahrheit steckt im Objekt und im Subjekt der Irrtum, dessen man sich mit der Methode entledigen muss, die ihr höchstes Kriterium in der Rationalität findet –, verbannt dieses Denken alles, was zur Ernährung gehört, aus der Wissenskultur. Nun gibt es den ontologischen Bruch zwischen Objekt und Subjekt, gestützt auf die Trennung von Leib und Seele, des Geistes und der Materie. Er hatte den Menschen bereits in zwei hierarchisierte Einheiten getrennt, von denen die eine das Prinzip des bewussten Abwägens war und die andere zur bloßen Mechanik gehörte. Dieser ontologische Bruch besiegelt nach einem Ausspruch von Valade „*die Scheidung der Wissenschaft und der Subjektivität*“ (Valade, 1996). Dieser Bruch führt später zur Geburt des wissenschaftlichen Denkens.

Von nun an wurde die Ernährung aus dem Feld des Denkbaren verdrängt und nur auf die mechanische und organische Dimension reduziert: Die Ernährung, welche die Originalität des „bio-anthropologischen Zusammenhangs“ einer menschlichen Gruppe mit ihrem Milieu (Morin, 1973 ; Fischler, 1990) übersetzt, mit ihren symbolischen Dimensionen und insbesondere die Vorstellung der ihr zugrunde liegenden Inkorporation. Die symbolische Bedeutung der „*Tabula rasa*“⁵ geht über das Feld der Philosophie hinaus. Dadurch dass das Essen ein zu fettes Thema wurde, machte es einen schlechten Eindruck auf diesen Tisch, der „abgeräumt“ künftig nur zur intellektuellen Rekonstruktion der Welt diene. Dadurch, dass die Denker des 17. Jh. die Ernährung aus dem Feld der Philosophie auslagerten, verdrängten, brachen sie so mit einer langen Reihe von Traditionen – von den *Goldenen Versen* des Pathagoras über das *Symposion* Platons bis zu *Gargantua* von Rabelais⁶ –, in denen geistige Nahrung und irdische Nahrung friedliche Beziehungen unterhielten, und wo der Denker mit der Nahrung flirten konnte auch ohne seinen Status zu verlieren. Dies ist umso mehr eine westliche Eigenbrötlei, wenn man bedenkt, dass die Reflexion über die Ernährung z.B. für einen chinesischen Philosophen eine Pflichtpassage in seiner Karriere bedeutet.

In den kulturellen Untergrund heimlich verbannt, erlebt aber der Diskurs über das Kulinarische, der weit entfernt ist unfruchtbar zu werden, eine außerordentliche Entwicklung. Unwillig befreit von der philosophischen Vormundschaft konstituiert sich die Gastronomie als selbständige Disziplin mehrere Jahrhunderte vor allen Naturwissenschaften und vor allem vor diesen so genannten „Human“-wissenschaften, die immer noch auf das Auftreten der Experimentalmethode warten, um es zu wagen ihre Volljährigkeit bei ihrer Rabenmutter

⁵ Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Tabula_rasa – G.Sch.

⁶ Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Goldene_Verse , http://de.wikipedia.org/wiki/Symposion_%28Platon%29 , http://de.wikipedia.org/wiki/Gargantua_und_Pantagruel – G.Sch.

Philosophie zu verlangen. Und wir zögern nicht, auch wenn es noch so paradox scheint, Descartes zum unfreiwilligen Vater der Gastronomie zu machen. Es ist also durchaus nicht erstaunlich, dass „die große Kunst der Küche“ französisch sein soll, wo er doch der Begründer der Methode, die das westliche Denken revolutionieren sollte, auch war. Als uneheliche Tochter der Philosophen des 17. Jh. blieb die Gastronomie im kulturellen Untergrund bis zur 2. Hälfte des 20. Jh. und wenn sie in diesen 400 Jahren des Ausschlusses manchmal den Besuch einiger Literaturgrößen (Chateaubriand, Baudelaire, Dumas...) bekam, behielten doch die Werke, die aus diesen kurzen Begegnungen geboren wurden, in den Augen ihrer Zeitgenossen das Aussehen sekundärer Arbeiten, von Unterhaltungswerken, deren wesentliches Interesse im illegitimen Geschmack gefährlicher Verhältnisse liegt, denen sie ihr Leben verdanken. Wie Barthes hervorhebt: Das Essen (*la bouffe*) wurde in Frankreich zum oberflächigen Thema gemacht, eine Koketterie am Ende des Lebenswegs (Barthes, 1967).

Da die Gastronomie zu verkörperlicht war, hat sie auch nicht den Status einer künstlerischen Disziplin erreicht. Simmel zeigt den nicht reduzierbaren Unterschied der gastronomischen Ästhetik, der sich in der Einverleibung ausdrückt. „... der gedeckte Tisch darf nicht wie ein in sich geschlossenes Kunstwerk erscheinen, von dem man nicht wagen würde, die Form zu zerstören. Während das Kunstwerk das Wesen seiner Schönheit aus seiner Integrität bezieht, die uns auf Abstand hält, ist das Raffinement des Tisches eine Einladung der Zerstörung seiner Schönheit“ (Simmel, 1910, [1992], 215).

Und dennoch ist die Gastronomie wie jede künstlerische Disziplin ein Raum, wo eine Kultur den Sinn seiner Epoche bildet (Borillo et Sauvageot, 1996). Welche Überlegung ist wesentlicher für das Verständnis der französischen Gesellschaft als jene, welche die Mentalitäten, die Vorstellungswelt, die Mythologien zu untersuchen beabsichtigt, welche die Gastronomie ins Leben gerufen haben und ihre innere Dynamik bestimmen (Zeldin, 1979 ; Moulin, 1988 ; Maffesoli, 1981)? Die ganz besondere Position auf der Karte der Wissensgeographie, welche die Denker des 17. Jh. neu einrichteten, macht aus der Gastronomie einen Diskurs des Widerstands gegen den herrschenden Reduktionismus und aus den Tischpraktiken einen Ort der Rückkehr des Verdrängten – das Bild des Menschen in der Welt – indem sie in der sozialen Vorstellungswelt eine kathartische Gleichgewichtsfunktion zusichern (Durand, 1960 [1969]). Die Gastronomie ist ein kleiner Sprachfehler des französischen Denkens und könnte gut die „Königsstimme“ sein für sein kulturelles Unterbewusstsein. Unser Zugang zur Gastronomie stellt einige Listen zur Lektüre bereit: der Prozess der Zivilisation von Norbert Elias, der sich durch das Modell der sozialen Unterscheidung verlängert, die Alchemie als Gedankenstruktur der kulinarischen Kreativität; und schließlich die Beziehungen der Gastronomie zur religiösen Moral des Katholizismus.

2.2. Das Modell der sozialen Unterscheidung

Für Elias ist das Erscheinen des Begriffs „Höflichkeit“ (*civilité*) in einem Text des Erasmus von Rotterdam von 1530 mit dem Titel *De civitate morum puerilium* „der Ausdruck und das Symbol eines Wandels der sozialen Wirklichkeit, der das Rückgrad der höfischen Gesellschaft bestimmen wird“. (Elias, 1939, 90) Die Höflichkeit deckt eine Gesamtheit von Vorschriften ab, mit denen „das Benehmen des Menschen in der Gesellschaft orientiert wird“, insbesondere aber nicht ausschließlich « *externum corporis decorum* », d.h. die Haltung, das äußere Aussehen des Körpers. Ziel ist es, die „höheren Schichten von den niedrigeren Schichten zu unterscheiden“ (id., 92). Die Manieren, an erster Stelle die Manieren bei Tisch, die den Körper in Szene setzen und die Bedingungen der Nahrungseinverleibung bestimmen, werden

Gegenstand der Vorschriften im Dienst der sozialen Unterscheidung sein. Historisch betrifft dieses Phänomen und umfasst „ verschiedene Nationalitäten, die sich in einer gemeinsamen Sprache ausdrücken, in Italienisch und dann in Französisch, neue Sprachen, die künftig die Funktionen des Latein übernehmen“. Diese neuen Sprachen und diese neue soziale Wirklichkeit, die Höflichkeit, übersetzen in der Renaissancezeit eine bestimmte soziale Einheit in Europa (Elias, 1939).

In Frankreich hingegen findet die Höflichkeit besondere Bedingungen vor. Die Einrichtung des Hofes in Versailles gegen Ende des 17. Jh. kündigt den Beginn einschneidender sozialer Veränderungen an. Sie setzt die unter Heinrich IV begonnene Zentralisierung des Staates fort und zieht den Provinzadel in die Hauptstadt, der von jetzt an seine regionalen politischen Funktionen vernachlässigt. In Anbetracht der fehlenden lokalen politischen Macht gibt das Bürgertum mit seiner steigenden wirtschaftlichen Macht keine Ruhe, die Manieren der Aristokratie nachzuäffen, wie in dem Stück von Molière *Le Bourgeois gentilhomme*⁷ stigmatisiert wird. Der so imitierte Adel sucht schleunigst neue soziale Praktiken, die in der Lage sind, seinen Unterschied hervorzuheben und gibt Bestellungen auf bei seinen Künstlern, Küchenmeistern, Schneidern, Parfumeurs, Perückenmachern; so etabliert sich „der Prozess der Zivilisation“ wie er von Elias (1939) gezeigt wird. Die Kleidermode, die Kunst des Parfüms, die Gastronomie stellen sich als Unterscheidungssysteme dar. Durch sie wird der soziale Unterschied gefestigt und die Identifizierung ermöglicht. Auf der wachsenden Verfeinerung dieser Praktiken, welche den Unterschied der aufsteigenden Klassen und die Überlegenheit der Eliten sichern, begründet sich die „art de vivre à la française“ (Lebenskunst auf französische Art) und wird rasch von den europäischen Eliten nachgemacht. In diesem Spiel von Anerkennung und Unterscheidung, in diesem Unterschied zwischen Kopisten und Mitmachern liegt die Dynamik der Mode.

Die kulinarische Literatur stellt sich nun in den Dienst dieses sozialen Mechanismus. Mit dem Buch *Le cuisinier royal et bourgeois* von Massialot erscheint 1691 zum ersten Mal im Titel eines Kochbuchs ein ausdrücklicher Bezug auf das Bürgertum. Und von nun an verschreiben sich die Werke der Kochkunst vor allem dieser sozialen Kategorie. So beginnt eine der wichtigsten Funktionen der gastronomischen Literatur, von Menon zu Gault und Millau über Grimod de la Reynière und Brillat-Savarin, die Initiation zum „guten Geschmack“ (bon goût) der mittleren Schichten bei ihrem sozialen Aufstieg.

Weit entfernt dieses Phänomen aufzuhalten, gibt ihm die Französische Revolution einen zweiten Atem indem sie der Bourgeoisie die soziale Stellung gibt, von der sie seit zwei Jahrhunderten träumt. Die Vermarktung der Gastronomie durch die Erschaffung der Restaurants von den ihrer Arbeit beraubten Küchenmeistern macht die Erfahrung der Schlemmerei nun einer größeren Zahl zugänglich. In der gesellschaftlichen Abwärtsbewegung hat das gastronomische Modell – jenseits des Spiels der gesellschaftlichen Unterscheidung – Anteil am Aufbau der französischen Identität.

In einer Analyse der französischen Gesellschaft der 70er Jahre spielt Bourdieu Variationen über dasselbe Thema. Seine Habitus-Theorie hat ihren Ursprung in der Untersuchung des konkreten und alltäglichen sozialen Handelns, insbesondere der Ernährungspraktiken. Ausgehend von den Geschmäckern und von dem, was sie differenziert, entdeckt er ihren Ursprung im Habitus: „eine Wahrnehmungsstruktur, hinter der sich die materiellen Existenz-

⁷ http://de.wikipedia.org/wiki/Der_B%C3%BCrger_als_Edelmann – G.Sch.

bedingungen herausbilden, die objektiv klassifizierbar sind.“ Da er in der kritischen Tradition der Soziologie verankert ist, sieht er aber in der Gastronomie und in ihrem zugrunde liegenden Diskurs nur eine ideologische Produktion, die der Irrationalität des Unterscheidungsprozesses entspringt und immer den Akzent auf die Fortdauer der sozialen Klassen, auf die Autonomie des populären Geschmacks legt. „Die Kunst des Trinkens und Essens bleibt zweifellos eines der einzigen Gebiete, auf dem sich die populären Klassen ausdrücklich der legitimen Lebenskunst widersetzen“ (Bourdieu, 1979, 200).

Im Kielwasser Bourdieus haben einige Soziologen versucht, die Autonomie der volkstümlichen oder bäuerlichen Ernährung herauszustellen. Man ist manchmal überrascht, wie in den besten Arbeiten dieser Art und den empirischen Daten am meisten offenen Untersuchungen bestimmte empirische Daten ausgeklammert werden, die diese Abwärtsbewegung berücksichtigen. Ein Beispiel dafür ist das Vorkommen des „Königinnenhappens“ (Bouchée de la reine) in den bäuerlichen Menus des Südwestens der 70er Jahre, wie es Gages und Rieu (1988) in ihrer Untersuchung zeigen. Bourdieus Position ist gefangen von einem kämpferischen Populismus, der ihn hindert, in der Gastronomie und den ihr folgenden sozialen Praktiken etwas anderes als Avatare und die Irrationalität der Unterscheidung zu sehen. Das wird unterstützt von dem was eine Soziologie des Imaginären zeigen will: „Es gibt viele französische Soziologen“, schreibt Corbeau, „welche ‚naiv‘ die Sprache des Feinschmeckers mit seiner Ausdrucksweise in einer ethnozentrischen französischen Bourgeoisie verwechseln und welche es nicht fertig bringen, die poetischen – um nicht zu sagen unter vielfältigen Formen verallgemeinbaren – Dimensionen wahrzunehmen, sobald man das gastronomische Abenteuer versucht und den Kodifizierungen der sozialen Reproduktion entflieht, nur um die ‚Ritualisierung‘ eines Sinnengefühls ins Auge zu fassen“ (Corbeau, 1991, 12).

2.3. Der Geschmack als Achse der Entwicklung

Im Mittelalter und der Renaissance spielen die Gewürze in der Funktion der sozialen Unterscheidung eine zentrale Rolle ⁸. Als sie am Ende des 16. Jh.– bedingt durch die Fortschritte in der Seefahrt und durch die Entdeckung der Neuen Welt gleichzeitig billiger und banaler geworden – durch die Bourgeoisie zum Objekt eines zur Schau gestellten Konsums wurden, begann die aristokratische Küche sich davon abzuwenden. Nachdem die Gewürze als Zeichen des Raren, des Luxus, des von der Notwendigkeit Losgelösten aufgegeben wurden, vollzog sich von jetzt an in der französischen Gastronomie eine Verfeinerung in Bezug auf den Geschmack der Lebensmittel. 1654 stellt Nicolas de Bonnefons in seinem grundlegenden Werk *Les délices de la campagne* (Die Köstlichkeiten auf dem Lande) ein revolutionäres Prinzip auf: „Die Krautsuppe muß nach Kraut schmecken, die Lauchsuppe nach Lauch, der Steckrübeneintopf nach Steckrüben usw... Was ich von Suppen und Eintöpfen sage, setze ich als bekannt voraus und soll für alles gelten, was man isst“ (1654). Hier erscheint das Grundprinzip der französischen Küche. Man schwenkt von einer Küche der Maskierung (wie es alle Kunstküchen Europas waren), die dem Geschmack der Lebensmittel sekundäre Elemente mit sehr starker geschmacklicher Präsenz überstülpten, zu einer Küche der Lebensmittel, wo man Vereinigung und Harmonie nach Regeln sucht, die den Regeln der musikalischen Harmonie oder der Komplementarität in der Malerei sehr nahe sind. Es taucht jetzt also eine neue kulinarische Kategorie auf, deren Funktion darin besteht, den Geschmack der einzelnen

⁸ Über die einschlägigen Debatten zur die Rolle der Gewürze in der mittelalterlichen Küche cf. Flandrin et Montanari, 1996, et Poulain et Neirinck, 2004.

Lebensmittel als wertvoll einzuschätzen: der Fond de sauce (Soßenbasis, Grundsoße). Im Unterschied zu den Soßen des Mittelalters, die unserem gegenwärtigen Senf oder dem vietnamesischen Nuóc mám (Fischsoße) sehr nahe waren, werden die Soßen nun regelrechte ‚Grundierungen‘ im malerischen Sinn des Begriffs. Sie dienen dazu, die geschmacklichen Konturen des Hauptlebensmittels hervorzuheben. So setzt Massialot an Stelle des „coulis universel“ (universelle Soße) von LSR⁹, die echte „Muttersoße“ aller Soßen, nicht weniger als 23 unterschiedliche Soßen, die einen hervorgehobenen Geschmack und besondere Anwendungen haben (1691).

Auf dieser Achse – von Marin zu Carême, von Beauvilliers zu Escoffier, von Gouffé zu Robuchon – vollzieht sich die Entwicklung, die Verfeinerung der französischen Küche. Natürlich ist der Geschmack von Massialot nicht der von Rebusch und man muss relativieren, wenn Massialot auf den Geschmack des Produkts Wert legt, d.h. mit Bezug auf den kulinarischen Stil der voraus ging. Wenn für einen zeitgenössischen Gaumen der Geschmack der Lebensmittel von Massialots Küche durch die Menge fremder Elemente schrecklich maskiert erscheint, so unterscheidet sich diese Küche doch erheblich von der Küche des Mittelalters. Man muss diese Obsession des Geschmacks aus einer dynamischen Perspektive verstehen. Aus der mittelalterlichen Konzeption der Küche, in der die Gewürze den Geschmack der Lebensmittel zudeckten, entfaltet sich jetzt eine Küchenkunst, die den Wohlgeschmack der einzelnen Bestandteile eines Gerichts zusammenfügt und auf immer subtilere Weise kombiniert.

Wir haben gezeigt, wie das Denken der Alchemie – welche die symbolische Übereinstimmung und Wechselwirkung des Menschen und der Welt postuliert – den Köchen des 18. und 19. Jh. bei ihrer engagierten Suche nach dem Geschmack als Modell diente. Im Glauben an die Magie des in einen Athanor¹⁰ verwandelten Backofens gingen sie auf die Eroberung des trinkbaren Goldes. Und ihr Bestreben, die Grundsoßen und Soßen zu verbessern, drückt sich in den Werken der Küchenmeister dieser Zeit in einer wahrhaft alchemistischen Sprache aus (Neirinck et Poulain, 2000, et Poulain, 1994). Für einen Koch des 18. Jh. erschöpft sich aber die alchemistische Forschung nicht in der Suche nach der perfekten Soße. Dadurch dass er seine Kochkunst verbessert, glaubt er sich selber zu verbessern und noch mehr, den „Fortschritt der Menschheit“ zu bewirken. Die Küchenkunst hat direkten Anteil „am Fortschritt des menschlichen Geistes“. Das ist die Meinung Menons: „Wäre es übertrieben, die Zurichtungen der modernen Küche zu den physischen Ursachen zu zählen, die bei uns inmitten der Barbarei das Reich der Höflichkeit, der Geistesgaben, der Künste und Wissenschaften hervorgerufen haben?“ (1849). Noch deutlicher macht Favre, der Gründer der Academie culinaire¹¹, die Magie des Prinzips der Einverleibung, wie es Fischler (1990) belegt: „Beim Verzehr dieser sublimen Soßen, diesem ‚flüssigen Gold‘, verwandelt sich die Menschheit selbst. Für

⁹ 1674 erschien das berühmte Kochbuch von L.S.R. „*L'art de bien traiter*“ (Die Kunst Speisen gut zu bereiten). Es gilt als das bedeutendste Werk dieser Epoche. Wer sich hinter den mysteriösen Initialen LRS verbirgt ist unbekannt. Bedeuten sie *Le sieur Robert* oder *Le sieur Rolland*, oder nur *Le serviteur du Roi*? Gesichert ist, dass LSR in den Schlössern Fontainebleau and Vaux-le-Vicomte seinen Dienst tat. – G.Sch.

¹⁰ Athanor (arab.-hebr. Backofen, Schmelzofen, Küchenherd, Warmwasserherd) ist ein Begriff aus der Alchemie, der den (kosmischen) Ofen bezeichnet, um die Hitze für die alchemistische Digestion zu erzeugen. G.Sch.

¹¹ Die „Academie Culinaire de France“ ist die älteste Vereinigung von Küchenchefs und Konditoren der Welt. Sie wurde 1883 von Joseph Favre (1849-1903) gegründet. Cf. <http://www.academieculinairedefrance.com/> G.Sch.

sie muss Frankreich die Fackel der Gastronomie hochhalten. Die Soßen bilden die Grundlage der guten Küche und gerade ihrer Vorzüglichkeit verdankt die französische Küche ihre Überlegenheit über jene der anderen Nationen.“ (Favre, 1883). Alles in allem: Die Franzosen werden dadurch besser, dass sie das essen, was „gut“ ist: man wird also wirklich das, was man isst. Die Komplexität der Küche vollzieht sich also auf der Achse des Geschmacks. Aber damit sich der für die französische gastronomische Ästhetik gehörende Sensualismus entfalten kann, braucht er noch einen philosophischen und spirituellen Kontext, der eine Aufwertung der Lust möglich macht. Und das bietet ihm das katholische Universum.

2.4. Die katholische Moral und der gastronomische Geist

Die These, die wir nun verteidigen wollen, inspiriert sich zum Teil und richtet sich gegen jene, die immer im Zusammenhang mit Webers „Die protestantische Ethik und der Geist des Kapitalismus“¹² diskutiert wird. Die Ästhetisierung der Ernährung, das Erscheinen eines ernährungsbezogenen Hedonismus hat eine große Ursache in der moralischen Haltung des Katholizismus. Um es kurz zu machen: Man kann sagen, dass der Geist der Gastronomie nur entstehen und sich entfalten konnte im religiösen Universum des Katholizismus der klassischen Periode.

Ist der Genuss eine Sünde? Diese Frage quält die Christenheit seit ihrer Entstehung. Für die Ernährung stehen drei wesentliche Haltungen in Konkurrenz: eine asketische Lebensweise, gleichsam ein Vegetarismus, der versucht, das Ernährungsverhalten des Gläubigen in Einklang zu bringen mit dem Schöpfungsplan am Anfang der Schöpfung (Soler, 1973), das Masshalten, das seinen höchsten Ausdruck in der augustinischen Enthaltensamkeit gefunden hat und schließlich eine hedonistische Haltung, die dem Menschen im Dienst des Glaubens den Genuss der irdischen Güter wie eine Verherrlichung der Werke Gottes hinstellt. Vom Anfang des 16. Jh. an war die Antwort auf diese Frage u.a. ein Streitpunkt zwischen Reformation und Katholizismus: Ängstlicher Asketismus, der sich ins Unendliche der Hoffnung auf das Paradies streckt, grösste Entwertung des Körpers und seiner Sinne für die Ersteren. Verherrlichung Gottes durch die Ästhetisierung der Präsenz in der Welt und bei den Mitmenschen für die Letzteren.

Eine Hypothese dieser Art wurde schon mehrfach anvisiert. In einer romanhaften Form findet sie sich im Zentrum der Novelle von Karen Blixen „Babettes Fest“ (verfilmt von Gabriel Axel), die zweifellos eine der schönsten Einführungen in die Ästhetik der französischen Gastronomie darstellt. Das herrliche Spiel der Schauspieler, die ängstlichen Gesichter, die sich langsam entspannen, die Freude an der Tischgemeinschaft, *convivialité* im höchsten Sinne von „zusammen leben“, die sich unter der Wirkung des Alkohols und des guten Essens einstellen, sind die eloquentesten Übersetzungen für das, was der Geschmack (*goût*) in der französischen Kultur bedeutet.

In der Soziologie beruft sich Mennell auf diese Hypothese, um die Unterschiede in ihrer Beziehung zur Ernährung zwischen der englischen und der französischen Aristokratie zu erklären. Zunächst sucht er die Erklärung für den Ursprung des Geschmacks für eine „einfache Küche“, den man der englischen Oberschicht unterstellt, der Leibfeindlichkeit des anglikanischen Ethos zuzuschreiben. Diese These gibt er dann aber auf mit der Begründung, dass die Einfachheit „ein Problem“ darstelle. Er kommt daher zu Folgerung, dass „die Engländer,

¹² Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Die_protestantische_Ethik_und_der_Geist_des_Kapitalismus . G.Sch.

wenn sie auf die Art des 18. Jh. essen, sie das deswegen tun, weil sie das so mögen“ (Mennell, 1985, 158). Die Feststellung, dass die Engländer lieber englisch essen würden, löst das Problem aber nur willkürlich, denn das „lieber“ verschiebt die Frage der im Werturteil wirklichen Vorstellungen und bedürfte mindestens einer feineren Analyse des berühmten „anglikanischen Ethos“. Mennell gibt also diese Hypothese auf, um den Ursprung der Unterschiede zwischen der englischen und französischen Gastronomie in den Formen der Übertragung der Hofkultur¹³ auf die Gesamtheit der Gesellschaft zu zeigen. Dabei erscheint ihm der größte Unterschied zwischen der englischen und französischen Aristokratie darin zu liegen, dass die letzteren in die Hauptstadt oder nach Versailles verpflanzt wurden, während die ersteren das Pendeln zwischen London und ihren regionalen Wurzeln praktizierten.

Dem Geografen Pitte¹⁴ verdanken wir die detaillierteste Analyse dieser Hypothese. Er schließt seine Untersuchung mit dem Satz: „So verschwindet – im Universum der Reformation – die Möglichkeit die Nahrung zu sakralisieren, sich ein wenig Gott durch das Essen guter Speisen anzueignen, eine alte Idee der Alchemisten, die das Christentum mehr oder weniger stillschweigend auf sein Konto geschrieben hatte“ (Pitte, 1991, 75). In seiner Untersuchung über die Konzepte von Glück und Sexualität bei den Puritanern stellt Leites¹⁵ die Idee eines Puritanismus, der die Welt verleugnet, in Frage und zeigt, dass das Ideal der englischen Theologen des 17. Jh. – bekannter unter dem Namen der „Cambridger Platoniker“¹⁶ – eine Mischung aus sinnlicher Lust und geistigen Freuden ist (Leites, 1986). Nach Valade¹⁷ muß man einen Unterschied – wenn es einen zwischen Katholiken und Protestanten gibt – eher im Bruch suchen, den die Reformation bewirkt hat „im von der Kirche eingerichteten Zirkel Sünde/Beichte/Buße/Vergebung“ (Valade, 1996, 75).

Wir schlagen vor, in unserem Überblick zu untersuchen, was die gastronomische Ästhetik der katholischen Moral verdankt, nicht nur in der Originalität ihres Bezugs zur Lust, sondern hauptsächlich in den besonderen Beziehungen, welche die Nahrung und das Heilige im katholischen Universum haben. Für eine erschöpfende Begründung unserer Hypothese müsste man Entwicklungen heranziehen, die den Rahmen dieses Kapitel¹⁸ ein wenig sprengen, insbesondere um die Position des Christentum im Hinblick auf die Ernährung festzulegen. Dennoch sollen hier die groben Linien gezogen werden: Wir halten drei grundlegende Punkte der Infrastruktur des Geistigen und des Imaginären fest, welche die Beziehung des Katholizismus zur Nahrung und zur Freude am Essen organisiert.

¹³ Im Original « formes de curialisation ». Poulain spricht hier einen Begriff von Norbert Elias an. Vgl. Norbert Elias: Die höfische Gesellschaft. Untersuchungen zur Soziologie des Königtums und der höfischen Aristokratie. In: *The Court Society*, Oxford: Blackwell, 1983. – G.Sch.

¹⁴ Jean-Robert Pitte (geb. 1949), franz. Geograf, Präsident der Universität Paris-Sorbonne (Paris IV). Spécialiste du paysage et de la gastronomie, il est président de la Société de géographie, président de l'Association pour le Développement du Festival international de géographie (FIG), et président de la Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires (MFPCA). Vgl. http://fr.wikipedia.org/wiki/Jean-Robert_Pitte – G.Sch.

¹⁵ Edmund Leites, *La passion du bonheur. Conscience puritaine et sexualité moderne*. Trad. Fr., 1989, Paris, Éditions du Cerf.

¹⁶ http://de.wikipedia.org/wiki/Cambridger_Platoniker. – G.Sch.

¹⁷ Bernard Valade. *Introduction aux sciences sociales*, Paris 1996, PUF.

¹⁸ Zur Vertiefung wird der Leser auf die Arbeiten von Soler, 1973 und Dumas, 1986 sowie auf die Habilitationsschrift Poulain, 1985 verwiesen, insb. Das Kapitel „Éléments pour une fantasmagorie du culinaire“.

Die gesamte Christenheit hat das eucharistische Handeln, welches sich in einem Handeln der Ernährung ausdrückt, zum Prototyp der Beziehung zum Göttlichen gemacht. Dadurch bringt sie die Vorstellung des Einverleibens (*l'imaginaire de l'incorporation*) mit seiner doppelten Zusammensetzung in Gang: „Ich werde zu dem, was ich esse“. Folglich: Das, was ich esse, verwandelt meine eigene Substanz. Und: Dadurch, dass ich ein Nahrungsmittel verzehre, das von einer sozialen Gruppe wertgeschätzt wird, und dadurch, dass ich diesen Verzehr mit anderen teile, integriere ich mich in diese Gruppe. Diese Vorstellung ist einer großen Anzahl von Kulturräumen gemeinsam und wurde von sehr vielen religiösen Kulturen, die dem Christentum vorausgingen, angeregt.

Das Christentum legt jedoch, wenn es die Vorstellungsbereiche des Einverleibens benützt, eine große Bedeutung darauf, die Eucharistie von den sowohl animistischen wie judaisischen Praktiken zu unterscheiden. Durch den Übergang vom Opfer an die Götter, an Gott – zur Gedächtnisfeier des Opfers „des Gottessohnes, der Mensch wurde“, die jede andere Form von Opfer überflüssig macht, realisiert es einen fundamentalen Bruch zur Opferidee¹⁹. Die geistige Dimension des eucharistischen Mahles löscht die alimentären Bestandteile aus. Détiéne²⁰ zeigt wie die Apologeten des christlichen Glaubens bei ihrem Studium des Opfers bei den Griechen die Leiblichkeit und die Nahrungsdimension des eucharistischen Opfers bestritten: „Um die Konfusion zwischen den groben Riten der Naturvölker und dem geistigen Geheimnis der Eucharistie in der einzig wahren Religion zu vermeiden, wird innerhalb des Opfers unterschieden einerseits zwischen abwegigen Instinkten bis zur verworfenen Praxis des Verzehens blutigen Fleisches und andererseits zwischen den edlen Bestrebungen eines rein geistigen Handels, wo man die Formen des Kauens vernachlässigen kann, und bei denen die Ernährungsaspekte unterdrückt und fast verneint sind“ (1979, 31).

Innerhalb der Christenheit ist der Ritus der Eucharistie eines der größten Hindernisse zwischen dem Katholizismus und der Reformation. Zweifellos wurde die Kommunion am häufigsten gemäß der Botschaft des Evangeliums „Dies ist mein Leib, dies ist mein Blut“ und „Tut dies zu meinem Gedächtnis“ während der ersten tausend Jahre unter den zwei Gestalten von Brot und Wein, mit Bezug auf jeweils Leib und Blut Christi, gefeiert. Der Wein, der das Blut repräsentiert, muss rot und das Brot aus mit Hefe gesäuertem Teig sein; wobei es gleichzeitig die Symbolik Christus als „die Hefe des Glaubens“ anspricht als auch den Widerstand/die Unterscheidung in Bezug auf die Juden, die ungesäuertes Brot zur Erinnerung an den Auszug aus Ägypten verzehren (Dupuy, 1986).²¹

Gegen Ende des Mittelalters erfahren die rituellen Formen der Kommunion eine erste Änderung, die nun die Kommunion mit zwei Gestalten ausschließlich für den Klerus bestimmt und die Kommunion unter der Gestalt des Brotes allein für die Gläubigen (Loret, 1982). Diese Änderung inszeniert die Hierarchisierung der katholischen Gemeinschaft und die Trennung zwischen den Gläubigen, die zum eucharistischen Mahl nur zur Verteilung des Brots zugelassen sind, und den kirchlichen Hierarchien, die unter den Gestalten von Brot und Wein kommunizieren. Wycliffe, Hus, Luther, Calvin, alle Strömungen der Reformation verlangen die

¹⁹ Die Idee eines Bruches des christlichen Denkens mit den vorchristlichen Konzeptionen des Opfers wird in der frühen Anthropologie vertreten (Hubert und Mauss, 1899). Aber in dieser einer evolutionistischen Ideologie verschriebenen Periode ist der Blick auf kontinuierliche Beziehungen versperrt.

²⁰ Marcel Detienne et Jean Pierre Vernant. *La cuisine du sacrifice en pays grec*. Paris 1979, Gallimard.

²¹ Dupuy B., *L'eucharistie et le Seder pascal juif*, in *La Table et le partage*, La Documentation française, Paris 1986.

Rückkehr der Kommunion unter zwei Gestalten, um die Gläubigen auf eine Grundlage der Gleichheit vor Gott zu stellen.

Die zweite Änderung vollzieht sich am Hochpunkt der Reformation. Sie besteht in der Aufgabe des gesäuerten Brots für die Hostie und des Rotweins an Stelle des Weißweins²² (Poulain et Rouyer, 1987; Albert, 1991, und Fabre-Vassas, 1991). Der Übergang vom Rotwein zum Weißwein entspricht einer symbolischen Verfremdung zwischen Blut und Wein, einer Euphemisierung des Bildes von Blut – ganz jenseits der funktionalistischen oberflächlichen Erklärungen bestimmter Vertreter der Kirche, wie sie von Albert berichtet werden: „Der Weißwein wurde im Allgemeinen aus Gründen der Bequemlichkeit vorgezogen, weil er weniger Flecken auf die Altartücher macht“. Der Übergang vom gesäuerten Brot – dem starken Unterscheidungsmerkmal der Christen der ersten Jahrhunderte im Hinblick auf die Juden – zur Hostie legt den Grund für eine Entwirklichung des Brotes „als Nahrungsmittel“. Hinter diesen anscheinend harmlosen Veränderungen des Ritus, welche die Verfremdung bezüglich der Ernährungsdimension der Eucharistie bestimmen, zeigt sich eine paradigmatische Veränderung der Beziehung heilig-profane.

Um die ganze Relevanz zu verstehen, müssen wir diese Veränderungen in den Rahmen der Theorie der Transsubstantiation stellen. Die immer wieder bis zur letzten Ausgabe des *Katechismus der katholischen Kirche* von 1992 bestätigte katholische These betont, dass im Vollzug der Eucharistiefeier „das fundamentale Wesen des Brotes und des Weines ganz zum Leib des auferstandenen Christus verwandelt wird“. Hier ist das Geheimnis der Eucharistie: Brot und Wein wechseln ihre Natur um wesenhaft Leib und Blut des menschengewordenen Sohnes Gottes zu werden. Das macht es verständlich, dass die Profanisierung der geweihten Hostien als eine der schlimmsten Übeltaten betrachtet wurde, schlimmer noch als z.B. Mord oder Vergewaltigung.

Vom 12. Jh. an erhebt sich Bérenger de Tours gegen diesen „sakramentalen Materialismus“, der seiner Meinung nach die These von der Präsenz Christi im eucharistischen Wein und Brot unterstützt. Er begründet eine Debatte, die bis zur Reformation nicht nachlassen wird und über der ein radikaler Bruch der Christenheit sich vollziehen wird. Die Reformation streitet diesen Wandel der Natur ab und verteidigt zwei Konzepte, die man in zwei Gruppen aufteilen kann: Auf den einen Seite Wycliffe oder Luther, welche die Sicht der „Konsubstantiation“ vorschlagen; nach ihr „ist der Leib Christi in, mit, unter dem Brot und Wein indem er aber die Fortdauer dieser natürlichen Nahrungsmittel mit einschließt“; auf der anderen Seite verwirft Calvin gleichzeitig die Transsubstantiation, die er als Nihilierung von Brot und Wein versteht, und die Konsubstantiation, die er als zu spiritualistische Position sieht. „Er zieht folglich eine spirituelle und dennoch reelle Präsenz in Betracht, wo Brot und Wein“ so sehr Zeichen sind, dass die Wahrheit dazu kommt. „Die Betonung liegt hier auf dem Glauben und auf ihm allein, ohne ihn gibt es keine Präsenz, weil es keine ontologische Verbindung zwischen Leib und Blut Christi einerseits und Brot und Wein andererseits gibt: wenn man es/ihn im Glauben isst und trinkt, empfängt man auch die geistige Gabe“ (Josua, 1976, und Daumas, 1986).

Nach der Entdeckung der Neuen Welt und der Aufdeckung kannibalistischer Praktiken einiger seiner Bewohner, steigerte sich der theoretische Konflikt und wurde zum Ort des Zusammenpralls inmitten der Christenheit. Die Welt der Reformation klagte die Katholiken des

²² Diese Änderung ist nicht systematisch und die regionalen Volksbräuche belegen die Kommunion auch mit Rotwein und gesäuertem Brot, so z.B. in der Provence; vgl. Topalov, 1985.

„Theophagismus“ an und stigmatisiert diesen „Gott des Mehls“ und „diese Metzgerpriester“, die den Leib Christi zerlegen“ (Lestringant, 1981 und 1994). Zu dieser Zeit und in Reaktion auf diese Kritik wurde der Ritus geändert und das Brot und der Rotwein anstelle der Hostie und des Weißweins aufgegeben. Um das in ihren Augen Wesentliche am eucharistischen Ritus zu bewahren, das heißt die göttliche Präsenz, haben die Katholiken also das vollzogen, was wir eine Desubstantiation der Gestalten bezeichnet haben, einen Schnitt zwischen der profanen Nahrungseinverleibung und einer heiligen Einverleibung (Poulain et Rouyer, 1987). Diese Desubstantialisation drückt sich in einer dreifachen Dematerialisierung der Eucharistie aus: das Ablehnen der alkoholischen Dimension von Wein und der Trunkenheit, die sie verursacht (Albert, 1991), der Übergang von Rotwein (der zu sehr das Blut repräsentiert) auf Weißwein und die Aufgabe des gesäuerten Brotes für die Hostie.

Das katholische Ritual bewirkt so eine Entfremdung in Bezug auf den alimentären Einverleibungsprozess – zu magisch et insbesondere zu kannibalisch, weil es sich ja wohl um den Leib und das Blut eines Menschen handelt, der einzuverleiben ist, selbst wenn er der Sohn Gottes ist. Einige Kleinrituale bestätigen diese Entfremdung: man beißt die Hostie nicht, sie zergeht im Mund und schluckt sich ganz. Sie zu kauen hieße sie zu profanisieren, sie zum Rang menschlicher Nahrung zu erniedrigen. So entsteht ein grundlegender Bruch zwischen dem Heiligen und dem Profanen in der Sphäre der Ernährung: – auf der einen Seite die Eucharistie mit ihrer Begegnung Christi und der damit verbundenen Einverleibung des Kommunizierenden in die Gemeinschaft der Christen²³; – auf der anderen Seite die tägliche Ernährung mit dem „wahren“ Brot und dem „wahren Wein“, die unsere Menschlichkeit bedingen. Der Bruch zwischen einer heiligen und einer profanen Einverleibung stellt die tägliche Ernährung in einen Raum, der sich der Vormundschaft des Heiligen entzieht, ein Raum der schwachen Kontrolle. Aber dennoch bleibt die Schlemmerei eine Todsünde und man braucht außergewöhnliche Werkzeuge der Lossprechung von der Schuld wie die Beichte, die Theorie der Reue und des Fegefeuers, ja sogar die Praxis des Ablasses, um es der katholischen Gesellschaft möglich zu machen, das „hier und jetzt“ wertzuschätzen und die Erfahrung zu machen, das Verbot der Schlemmerei und ihrer Ästhetisierung zu überschreiten. Die Gastronomie wird zur Feier der Welt werden können.

Dennoch ist die Realisierung gefährlich, denn die Schlemmerei bleibt eine der sieben Kapital-sünden; von hier kommt die Unterscheidung zwischen dem vulgären, unkultivierten, von seinen Sinnen beherrschten „Schlemmer“ (gourmand), und dem „Feinschmecker“ (gourmet), der die Dinge der Freude kennt (Croze, 1933). Die Vorstellung der Einverleibung kann ab jetzt bei der Realisierung der Gastronomie für die soziale Unterscheidung mobilisiert werden.

Die Gastronomie zeigt sich als Schlüsselwerkzeug der sozialen Dynamik Frankreichs, das, jenseits des Spiels der Unterscheidung, an der Bildung der nationalen Identität beteiligt ist. So kommt es, dass nach der Revolution, als ein Teil der Aristokratie aus Frankreich vertrieben, der König enthauptet war die Bourgeoisie, die jetzt die Küche finanziert, Gerichte genießt wie „Bouchée à la Reine“ (Königinnen-Happen), „Poularde Royale“ (Königspoularde), „Fruits Condé“, „Potage Conti“... und so metaphorisch die Aristokratie kannibalisch verspeist, um sich diese Qualität einzuverleiben, „die Klasse“, die ihr die Legitimität verleihen sollte, die ihr seit Jahrhunderten fehlte. Gleichzeitig erheben die Köche, wenn sie ein Gericht auf

²³ Poulain verweist im Original an dieser Stelle allgemein auf den Korintherbrief. Die einschlägigen Stellen sind: 1 Kor 10,16 f., 1 Kor 12 ff. – G.Sch.

den Namen eines ihrer neuen Machthaber taufen, diesen in dieses „aristokratische Pantheon“ (Poulain, 1985-2).

2.5. Der Gastronomie-Kritiker: ein Fährmann zwischen zwei Welten

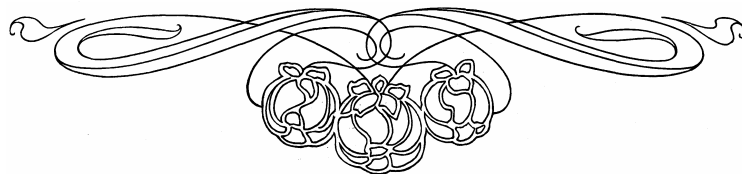
Die Stellung der Bourgeoisie – einerseits nahe an der Macht, andererseits immer auf der Suche nach Legitimierung – erleichtert das Entstehen einer neuen Instanz in der Gesellschaft: des Gastronomie-Kritikers. Er ist es, der das Gute und das Schöne definiert. Denn der Gastronom aus der Bourgeoisie weiß wirklich nicht, was gut ist, es fehlen ihm die Kriterien. Diese Funktion am Angelpunkt der zwei Welten – des Adels und der Bourgeoisie – wird nun von Persönlichkeiten wie Grimod de La Reynière oder Brillat-Savarin übernommen. Der erstere hat einen höchst erstaunlichen sozialen Werdegang. Als Sohn eines königlichen Steuerbeamten und einer Tochter aus einer angesehenen französischen Familie (*de Jarente*) wächst er Hochadel auf. Seine Eltern besitzen einen Stadtpalast an der Ecke Rue Boissy d'Anglas / Place de la Concorde, in dem die derzeitige Botschaft der USA ihren Sitz hat. Aber Grimod ist ein turbulentes Kind. In der Folge einiger seiner Eskapaden bekommt der Vater von Ludwig XVI die Order, seinen Sohn in einem Kloster bei Nancy einsperren zu lassen. Ein paar Jahre später wird er mit der Auflage frei gelassen, nie wieder die Hauptstadt oder den Hof zu betreten. Aufenthaltsverbot, Rauswurf aus der Aristokratie! Nun kommt die Revolution und Grimod de La Reynière befindet sich außerhalb von Paris und schlüpft so durch alle Turbulenzen des Terres. Nach seiner Rückkehr wenige Jahre später stellt er sich auf die gerade im Wandel begriffene soziale Entwicklung ein und veröffentlicht ein Buch, den *Almanach de gourmands* (Almanach der Feinschmecker) (1802). Es widmet sich ausdrücklich der Aufgabe, „die Bürgerschaft durch das unübersichtliche Gestrüpp der gerade entstehenden neuen Feinkostläden, Restaurants, Auftragsküchen...“ zu führen und ihr gleichzeitig die Regeln der Gastronomie zu vermitteln. Das erfolgreiche Werk hat von 1802 bis 1812 mehrere Auflagen und wird zum echten Führer, weil es die Einrichtungen hierarchisiert und Gütesigel verteilt. Sein wenige Jahre später erscheinendes *Manuel des amphitrions* (Handbuch der Amphytrions) möchte „eine Art Katechismus der Kunst des gut Lebens und andere gut leben Lassens“ sein und richtet sich an die „neuen Reichen der Revolution“, die für bisher unbekannte Menschen neue Geldmengen zur Verfügung gestellt hat, damit man sie benutzt und sich in einer noblen Weise daran erfreut“ (Grimod de La Reynière, 1808, 315). Dank seiner sozialen Angelposition – sowohl Spross als auch gleichzeitig Ausgeschlossener der Aristokratie, der ihre Regeln kennt, aber sie auch nicht ganz ernst nimmt – wird Grimod de La Reynière eine Mittlerrolle spielen. Er ist gleichzeitig der Erfinder der Gastronomieliteratur, der Gastronomieführer wie auch der Qualitätssigel. Lauter Legitimationseinrichtungen, die heute noch in der gegenwärtigen Gastronomie und des Nahrungskonsums bestimmend sind (Poulain, 1988, Poulain et Neirinck, 2000).

Brillat-Savarin ist die zweite Schlüsselpersönlichkeit bei der Festlegung der Regeln in der Ernährung der Aristokratie wie auch der nachrevolutionären Bourgeoisie. Seine Herkunft ist viel bescheidener. Er gehört zum fortschrittlichen Provinzadel. Er war Rechtsanwalt, Abgeordneter der Konstituierenden Versammlung und verlässt 1793 Frankreich in die USA nach der Abstimmung über das Todesurteil Ludwig XVI, bei der er sich weigert teilzunehmen. Sein Werk *Physiologie du goût* von 1824 hat die gleiche Position wie jene von Grimod de La Reynière. Wenn die Geschichte der Gastronomie hauptsächlich die Persönlichkeit Brillat-Savarins, des progressiven Aristokraten in Erinnerung hielt, ist das deswegen, weil er „präsentierbarer“ ist, konformer den Idealen der Republik und der Moral. Denn Grimod de la

Reynière ist eine obskure Persönlichkeit, der in seinem persönlichen Leben den Codex des Ancien Régimes überschreitet – so eröffnet er z.B. in Lyon ein Feinkostgeschäft, lebt mit einer Schauspielerin zusammen – der aber vor allem ein wenig vorzeigbares persönliches Leben hat, wenn er sein Liebesleben zwischen seiner Lyoner Freundin und seiner eigenen Tante, der Schwester seiner Mutter, teilt²⁴.

Die Restaurantführer, Zeitschriften und Gastronomiewerke haben für das Speisegewerbe einen beträchtlichen Vorteil. Indem man sie rezensiert und über die richtige Art und Weise ihrer Zubereitung spricht, bekommen ihre Kreationen einen unerwarteten Bekanntheitsgrad. Hier geht es uns aber vor allem um den sozialen Stellenwert dieser Kritiker, die weder Köche und noch weniger Hoteliers waren, sondern Persönlichkeiten zwischen zwei Welten sind. Sie haben eine Scharnierfunktion zwischen einer aufsteigenden sozialen Gruppe und den alten legitimen Gruppen indem sie der ersteren einen Ort gaben, ihre neue soziale Position mit den Mitteln der guten Küche auszudrücken. Als sich 1960 in Frankreich die Kategorie der „cadres“ (leitende Angestellte) entwickelte an der Scharnierstelle zwischen Kapital und der Arbeiterwelt, zwischen Macht und Lohnabhängigkeit, spielten Gault und Millau dieselbe Rolle indem sie ihnen halfen in der „Nouvelle cuisine“ einen Raum der Legitimität zu finden (Poulain, 1985; Aron, 1986).

Das Entstehen der Gastronomie im 17. Jh. und seine Entwicklung in Frankreich zeigen sich als Ergebnis eines sozialen Zusammenhangs mit folgenden Faktoren: die Verselbständigung des gastronomischen Denkens vom Denken der Gelehrten, die Autonomie der sozialen Dynamik von der sozialen Unterscheidung, der Suche nach dem Geschmack als Achse der kulinarischen Kreativität und schließlich die katholische Ethik. Alle diese sozialen Phänomene sind wichtige Einzelbedingungen, aber dennoch nicht ausreichend. Damit die Gastronomie entstehen konnte, mussten diese Faktoren in einer besonderen sozialen Konstellation zusammenwirken. Man kann also die Frage, warum die Gastronomie eine Französin²⁵ ist, beantworten: Frankreich ist der Ort, wo diese unterschiedlichen Elemente in Verbindung kamen.



²⁴ Zur Biographie von GDR vgl. Rival, 1983, et Poulain, 1988.

²⁵ Im Original: „la gastronomie est-elle française“. G.Sch.