

Stephen Mennell, **Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute.** Aus dem Englischen von Rainer von Savigny, Frankfurt a. M.: Athenäum 1988. Die deutsche Ausgabe wurde ergänzt durch ein Kapitel von Eva Barlösius über „Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche“, S. 423 bis S. 444. (engl. Originalfassung: *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford/New York: Basil Blackwell 1985), 496 S., 16 S. Abb., öS 452,40/DM 58,00, ISBN 3-610-08509-6.

„But civilised man cannot live without cooks“ (Owen Meredith) wählt Mennell als Motto und widmet das Buch seinem Lehrer Norbert Elias, „dessen Ideen ... auch in den wenigen Stellen gegenwärtig sind, in denen sein Name nicht genannt wird.“ (Vorwort, 11). Und *tatsächlich* ist es ein Versuch, die von Elias in seinem *Prozeß der Zivilisation* entwickelten Theoreme auch einer *Kultivierung des Appetits* – so der nicht glücklich gewählte deutsche Titel, handelt es sich doch um *all manners of food* – zu unterlegen.

In einer deskriptiv gehaltenen theoretischen Einleitung werden allzu schnell und wenig nachvollziehbar die „Grenzen des Strukturalismus“ apostrophiert – besprochen werden Arbeiten von Lévi-Strauss<sup>1</sup> und Pierre Bourdieu.<sup>2</sup> Mennell kritisiert insbesondere die Art der „Klassifizierung“ (31) wie die Suche nach einem „unveränderlichen System“ (30), weil „der eigentliche Impuls der ganzen Methode das Streben nach einer Zustandsreduktion“ (32) sei, und aus diesem Grund der Strukturalismus „kaum imstande ist, Änderungen im System der Ernährungspräferenzen oder deren Ursprung zu erklären.“ (32) Diesen Entwürfen wird der – nach Mennell – viel überzeugendere entwicklungssoziologische Ansatz von Norbert Elias entgegengehalten. Wie die Strukturalisten setzt sich aber auch Mennell in erster Linie mit dem

„ästhetischen, strukturbildenden Aspekt von Ernährung, Kochen und kulinarischem Geschmack (auseinander), ein Aspekt, der von streng ernährungswissenschaftlichen Überlegungen relativ unabhängig ist.“ (35)

Mennells spannendes Thema ist also die „Zivilisierung der Eßlust“ (40 ff.), wobei er zunächst allgemeine thematische Felder wie den Unterschied zwischen „Hunger und Appetit“ (40 ff.), „Hungersnöte und andere Gefahren“ (46 ff.), „Quantität und Qualität“ (53 ff.) kurz skizziert, um dann zu seinen zentralen Ausführungen zu kommen. Im Brennpunkt seines Interesses steht die historische Abfolge von Kochstilen und -praxen, die „Verfeinerung der Küche“. U.a. wird der Zusammenhang von Buchdruck und Kochbuchentwicklung, „höfische und ländliche Eßkultur“, unterschiedliche Entwicklung von städtischem und ländlichem Kochen und Essen gezeigt. Den prozessualen Charakter der Entwicklung und Differenzierung der Eßkultur exemplifiziert Mennell an

---

1 Claude Lévi-Strauss, *Mythologica. Das Rohe und das Gekochte und der Ursprung der Tischsitten*, Frankfurt a. M. 1971.

2 Pierre Bourdieu, *Die feinen Unterschiede. Eine Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*, Frankfurt a. M. 1981.

den beiden westeuropäischen Nachbarländern – England<sup>3</sup> und Frankreich.

Was erfahren wir? Die mittelalterliche Küche zeichne sich dadurch aus, daß man

„den ‚natürlichen‘, Geschmack der wesentlichen Zutaten völlig zum Verschwinden gebracht (hat), und offenbar galt damals und später als besonders kunstfertig, wer es verstand, den Gaumen zu täuschen.“ (82)

Für diese Zeit kann noch nicht von „nationalen“ Küchen, sondern muß von „ständischen Unterschieden“ bei der Ernährung gesprochen werden. Essen und Eßkultur sind für Mennell Alltags- wie auch Prestigegebiete, die soziale Konkurrenzkämpfe spiegeln und Veränderungen des gesellschaftlichen Status quo dokumentieren. Daraus könne geschlossen werden, daß es *keine*

„Art angeborene Vorliebe für ‚natürlichen‘, ‚ursprünglichen‘ Geschmack, sozusagen einen ‚Urgeschmack‘ beim Essen gibt. *Alles spricht dafür, daß die Menschen nach einer gewissen Zeit einfach das mögen, was die sich entwickelnden sozialen Normen als wünschenswert definieren.*“ (83, Hervorhebung von A. E.)

Und Mennell verweist darauf, daß nicht etwa die Frage „warum im Mittelalter die oberen Schichten diese Art von Essen bevorzugten“ zielführend sei, sondern „wieso (sich) ihr Geschmack von der Renaissance an dergestalt (*änderte*), daß sie Gerichte wünschten, die ein *Mehr* an raffinierter Zubereitung erforderten, aber weniger stark gewürzt waren.“ (83) Hier läßt sich Mennells Arbeits- und Denkweise gut beobachten. Weil er die soziale und politische Entwicklung Englands und Frankreichs wesentlich in die Veränderung der Essensgewohnheiten und -praxen einbindet, entsteht ein eigenes und teilweise recht überzeugendes Bild: das Essen, die Küche, der Geschmack, der Appetit werden politische Zeichen, sind als Teil einer politischen und sozialen Kultur lesbar, erzählen die Geschichte von Herrschenden und Beherrschten, Abgrenzung und Anpassung.

Wichtige und aufschlußreiche Quellen für die Veränderung der Kochstile in den letzten Jahrhunderten sind Kochbücher. Mennell extrahiert Indizien und Belege für seine These der sozialen Konkurrenzkämpfe im Bereich „Kochen und Essen“. In der Tat waren ja gerade Kochbücher – neben der Bibel – eine der ersten auflagenstarken gedruckten Bücher der frühen Neuzeit. In Frankreich wurden bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts die Kochbücher von (Hof)Köchen für (Hof)Köche geschrieben und jegliche Hinwendung zur sogenannten „häuslichen Küche“ tunlichst vermieden. Ganz anders die englischen Kochbücher, die sich bereits sehr früh an Hausfrauen wandten und im weitesten Sinn als Haushaltsratgeber bezeichnet werden können, weil außer einem Rezeptteil auch Tips und Tricks für den gesamten Haushalt zu finden sind. Bemerkenswert ist nun, daß es die *englische* Kochbuch-Tradition scheinbar auch Frauen ‚erlaubte‘, besonders erfolgreiche Kochbuch-

<sup>3</sup> Mennell bezieht sich auf die englische Küche, die schottische und walisische werden nicht behandelt.

Autorinnen werden zu können – Hannah Wolleys *The Queen-Like Closet* aus dem Jahr 1670 wäre für das höfische Frankreich dieser Zeit völlig unvorstellbar gewesen.

Gerade die Analyse geschlechtsspezifischer Unterschiede zähle ich bei der Entwicklung von Kochen und Essen zu den interessantesten Fragestellungen, nicht zuletzt deshalb, weil noch immer ungeklärt ist, weshalb Männer – sind sie einmal in der Küche – als bessere und kreativere Köche gelten können als Frauen? Die *Kultivierung des Appetits* liefert Hintergründe, bietet teilweise Erklärungsversuche, ich vermisse aber die methodische Reflexion dieser Fragestellung.

Die Professionalisierung des Kochens und die Geschichte der berühmten „Chefköche“ geben weitere Hinweise für die Geschlechterfrage, die Geschlechter-Ordnung in den Küchen. So verdeutlicht beispielsweise die Überschrift *Der Meisterkoch und die Köchin* (257 – 262) bereits auf sprachlicher Ebene, daß es keine „Meisterköchin“ gegeben hat. Warum? In diesem viel zu kurzem Kapitel zitiert Mennell die conclusio der feministischen Forscherin Lois Banner:<sup>4</sup>

„Letzten Endes sind Frauen aus demselben Grund keine Meisterköche gewesen, aus dem sie auch keine großen Künstler, Mediziner, Juristen ... gewesen sind: aus einer Vielzahl komplexer historischer, psychologischer und soziologischer Gründe.“ (257)

Köchinnen haben zwar auch Neues kreiert, Kochbücher geschrieben, auch für sozial hochgestellte Häuser gekocht etc., waren aber im sozialen Prestige den (Meister)Köchen untergeordnet, weil – so Banner – „im allgemeinen Frauen deswegen keine großen Köche gewesen (sind), weil diese Funktion ihnen nicht zur Verfügung stand.“ (257).

Eine weitere Frage ist nun die, wie und was das „gemeine Volk“ gekocht und gegessen hat. Eine *Geschichte des Essens* verweist zugleich auch auf die *andere Seite des Essens* – Mangel und Hunger – und hätte dies wesentlich zu berücksichtigen, zu integrieren. In diesem Band aber, der die Entwicklungslinien, die Veränderungen des Geschmacks nachzeichnet und sich damit größtenteils im Bereich der besitzenden und wohlhabenden Gesellschaftsschichten aufhält, werden die Essensgewohnheiten der „niederen Schichten“ (so ein Zwischentitel) erst durch die steigende Bedeutung der „sozialen Frage“ im 19. und 20. Jahrhundert ein Objekt der Analyse.

Im Zentrum des Interesses steht bei Mennell die „Kultivierung“ des Essens, d.h. die stete Veränderung der Zu- und Aufbereitung der Nahrungsmittel, die Entstehung und Entwicklung der *Haute Cuisine*, der *Grande Cuisine*, der *Nouvelle Cuisine*, die „Aufklärung in der häuslichen Küche“, die parallel zu Hauswirtschaftslehre und Kochunterricht gesehen werden kann. Weiters lesen wir über die ersten Restaurants im vorrevolutionären Frankreich (1782 und 1786 werden die ersten Restaurants in Paris eröffnet), das Essen in englischen Hotels (Frauen hatten erst ab den 1850er Jahren öffentlichen Zugang), die Gründung der ersten gastronomischen Fachzeitschriften, die Professionalisierung des

---

<sup>4</sup> Vgl. Lois W. Banner, Why Women Have Not Been Great Chefs, in: *South Atlantic Quarterly*, Bd. 72 (1973), Nr. 2, 193 – 212.

Kochberufes und die auffällig unterschiedlichen Gehälter von Koch und Köchin. Auf diese Weise entsteht ein immer engmaschigeres Netz an Informationen über die gesellschaftspolitischen Kontexte, in denen Kochen, Essen und Eßkultur erarbeitet und konsumiert wurden und werden. Nach dem Zweiten Weltkrieg kommt es zu weitreichenden strukturellen Veränderungen durch die sukzessive Technisierung der häuslichen Küchen wie auch zu neuen gastronomischen Formen – Tiefkühlkost und später der Mikrowellenherd eröffneten neue Perspektiven. Mennell beschreibt diesen Prozeß – wieder angelehnt an Elias – als „Verringerung der Kontraste und Vergrößerung der Spielarten.“ (407 ff.)

Der Verzicht auf eine Verwendung der Kategorie „Geschlecht“ hat Mennells Projekt vieles von seiner Brisanz genommen. Wenn er auch wiederholt auf Frauen als primäres Zielpublikum von Kochbüchern und Zeitschriften verweist, führt ihn die Vernachlässigung der Kategorie „Geschlecht“ beispielsweise zu einer nicht untypischen Überlegung: Im Kapitel *Kochen, Arbeit und Freizeit* wendet er sich ganz entschieden gegen die These der britischen Soziologin Ann Oakley, daß „Hausarbeit (einschließlich des Kochens) wirklich *Arbeit* ist“ und nennt es „eine unzulässige Vereinfachung“ (337), weil Kochen eben auch als kreativer und genußvoller Akt erlebt werden könne. Nun, niemand wird etwas dagegen einzuwenden haben, daß es das *auch* sein kann. Die Frage – wann, wie, wo und warum Frauen kochen müssen, können oder wollen – stellt Mennell nicht. Eine *Geschichte des Kochens und Essens* bleibt aber grundlegend und unumgänglich an eine Geschichte der „kochenden Frauen“, an den Konnex „Frauen – Küche“ gebunden, und hätte dies zentral zu reflektieren – das ist noch *ungeschriebene* Geschichte.

Andrea Ellmeier, Wien

John Komlos, **Nutrition and Economic Development in Eighteenth — Century Habsburg Monarchy. An Anthropometric History.** Princeton, New Jersey: Princeton University Press 1989, 325 S., öS 914,00, ISBN 0-691-04257-8.

John Komlos hat als Wirtschaftshistoriker die Diskussion um den Beginn der industriellen Revolution in Österreich stark belebt.<sup>1</sup> Durch seine These von der ökonomischen Bedeutung der 20er Jahre des 19. Jahrhunderts ist es auch zu einer Aufwertung der Geschichte des vormärzlichen Österreich gekommen.

Das Buch, das er nun vorlegt, ist dem ersten ähnlicher als es zunächst den Anschein hat. Es beschäftigt sich mit dem Zusammenhang von Ernährung und industrieller Revolution, der in der Körpergröße dargestellt sein soll. „Height is a measure of the biological well-being of the human organism in the sense that it correlates positively with life expectancy and fecundity and negatively with morbidity.“ (49) „We therefore

<sup>1</sup> John Komlos, *The Habsburg Monarchy as a Customs Union: Economic Development in Austria-Hungary in the Nineteenth Century*, Princeton 1983.