

Prolegomena zu einer Kultuspsychologie des Geschmacks

Teuteberg, Hans-Jürgen

First published in:

Kulturthema Essen, S. 103 - 136, Berlin 1993, ISBN 3-05-002367-8

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

URN: urn:nbn:de:hbz:6-40449477303

Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks

HANS JÜRGEN TEUTEBERG

De gustibus non disputandum – über den Geschmack läßt sich nicht streiten, behauptet apodiktisch ein oft gehörtes Sprichwort. Damit wird suggeriert, jeder Mensch habe hier ein spezifisch angeborenes Wertbewußtsein und über generelle Beurteilungsmaßstäbe sei daher kein verbindlicher Konsens zu erzielen. Dies wird meistens auch als Hinweis darauf verstanden, daß sich der menschliche Geschmack allen rationalen Erklärungsversuchen entzieht. Die Wissenschaft kann sich freilich damit nicht zufriedengeben.

Wendet man sich in eingegrenzter Form dem menschlichen Geschmack beim Essen und Trinken zu, dann erkennt man, daß der Begriff in engere individuelle körperlich-seelische sowie weiter gefaßte gesellschaftlich normierende und kulturelle Aspekte zergliedert werden kann. Die daran anschließenden definitorischen Präzisierungen fallen dann allerdings recht unterschiedlich aus.

Der Geschmack im engeren Sinne hat bekanntlich mit den niederen Sinnesempfindungen zu tun, die an bestimmten Stellen der Mundschleimhaut und des Rachens ausgelöst werden, wenn gewisse Stoffe die Endorgane der dortigen Geschmacksnerven erregen.¹ Hier ist vor allem auf die auf der Zunge befindlichen Geschmacksrezeptoren (Geschmackssensoren) hinzuweisen, die jeweils in Gruppen von 30 bis 60 Stück größere Geschmacksknospen bilden, die wiederum zu Geschmackspapillen angeordnet sind. Der normale Erwachsene besitzt etwa 2 000 solcher über Zunge und Schlund verstreuter Geschmacksknospen, die vom Speichel immer wieder von Speiseresten und Mikroorganismen gereinigt werden. Durch Diffusion gelangen die wasserlöslichen Geschmacksstoffe zu den reizempfindlichen Geschmackszellen (Mikrovilli), wo die Reizerregungs-Induktion durch Bindung der Reizmoleküle an

¹ R.F. Schmidt und G. Thews (Hrsg.), Physiologie des Menschen. 23. Aufl., Berlin u.a. 1987; E. von Skramlik, Handbuch der Physiologie der niederen Sinne. Bd. 1. Leipzig 1926; J.W. Rohen, Funktionelle Anatomie des Menschen. Stuttgart, New York 1977; W.D. Keitel, Kurzgefaßtes Lehrbuch der Physiologie. Stuttgart, New York 1985; H.D. Beltz und W. Grosch, Lehrbuch der Lebensmittelchemie. Berlin u.a. 1982; P. Schreyer (Hrsg.), Flavor '81. Berlin, New York 1981; K. Eyferth, Die chemischen Sinne des Menschen. In: Handbuch der Psychologie 1/I, Göttingen 1966.

die Membran eines Rezeptors erfolgt. Jede Geschmacksknospe besitzt etwa 50 Geschmacksfasern, von denen jede bei reicher Verzweigung die Erregung von Rezeptoren verschiedener Geschmacksknospen miterfaßt. Die Geschmackssensoren können hier daher als die eigentlichen Sinneszellen bezeichnet werden.

Die Erregung des Rezeptorpotentials wird nun durch Umkodierung über den siebten und neunten Hirnnerv dem Gehirn vermittelt, zusammen mit weiteren aus Mundhöhle und Speiseröhre stammenden Geschmackssignalen. Diese Sinnesempfindungen erreichen nach mehrfachen „Umschaltungen“ das eigentliche „Geschmacksfeld“ im Gehirn, wo nun die vier entscheidenden Geschmacksempfindungen süß und sauer sowie salzig und bitter endgültig registriert werden.² Die Nervenfasern reagieren entsprechend der über sie hinweglaufenden Ionenströme unterschiedlich stark auf diese vier Geschmackselemente. Aus dieser unterschiedlichen Erregung der verschiedenen Fasergruppen stellt das ‚Geschmackszentrum‘ im Hirn dann die jeweilige Geschmacksintensität zusammen und summiert auch die Reizintensität. Meist entstehen dann Mischempfindungen aus verschiedenen Geschmacksqualitäten. Die Geschmacksempfindung süß wird an der Zungenspitze, salzig am vorderen und sauer am hinteren Zungenrand, bitter dagegen vornehmlich am hinteren Zungenende wahrgenommen. Auch gibt es die Geschmackswahrnehmungen adstringierend sowie brennend und kühl. Diese zuletzt genannten Empfindungen werden aber nicht ausschließlich durch die in der Mundhöhle befindlichen Geschmackspapillen wahrgenommen, sondern wirken in spezifischer Form auf die gesamten Schleimhäute ein.

Seit langem gehört es auch zur menschlichen Erfahrung, daß die Stärke einer Geschmacksempfindung mit der Konzentration eines Nahrungs- oder Genußmittels bis zu einem bestimmten Maximum wächst, durch Anpressen der Zunge an den harten Gaumen noch weiter erhöht werden kann (weshalb Feinschmecker beim Essen und Trinken mit der Zunge schnalzen!). Auch gehört es zum alten Erfahrungsschatz, daß manche Speisen einen langen, meist bitteren Nachgeschmack hinterlassen, während andere wiederum fast geschmacksneutral sind. Durch das Schmecken bestimmter Substanzen kann man den Geschmack ferner in einer bestimmten Weise abändern, so daß neue Geschmacksvarianten entstehen. Nach alter Volkswisheit erhöht so der Käse den Geschmack des Weins, das Salz verstärkt

² Die Benennung dieser vier geschmacklichen Primärqualitäten, auf die sich alle anderen Geschmacksrichtungen zurückführen lassen, soll erstmals durch den deutschen Chemiker R. Fick 1864 erfolgt sein. Vgl. Hans-Dieter Belitz u.a., Struktur-Wirkungsbeziehungen bei Geschmacksstoffen. In: Rolf Stute (Hrsg.), Lebensmittelqualität: Wissenschaft und Technik. Weinheim u.a. 1989. S. 233. Vor der Mitte des 19. Jahrhunderts wurden sehr viel mehr Grundelemente des Geschmacks angeführt: vgl. W. Horn, Über den Geschmackssinn des Menschen. Heidelberg 1825; Fr.W. Theile, Art. „Geschmack“, In: J.S. Ersch und J.G. Gruber, Allgemeine Encyclopädie der Wissenschaften und Künste in alphabetischer Reihenfolge von genannten Schriftstellern bearbeitet. 1. Section. Hrsg. von Hermann Brockhaus. Theil 63. Leipzig 1856. S. 76–81, bes. S. 79.

den sauren oder süßen Gehalt von Mahlzeiten. Alle vier großen Geschmacksrichtungen können sich gegenseitig abschwächen oder verdecken, so daß bestimmte physiologische Systeme erkennbar werden. Will man die physiologischen Schlüsselfaktoren, die auf den Geschmack und den dicht benachbarten Geruch Einfluß haben, in ein gemeinsames ‚Aromagramm‘ bringen, dann ergibt sich folgendes Bild:³

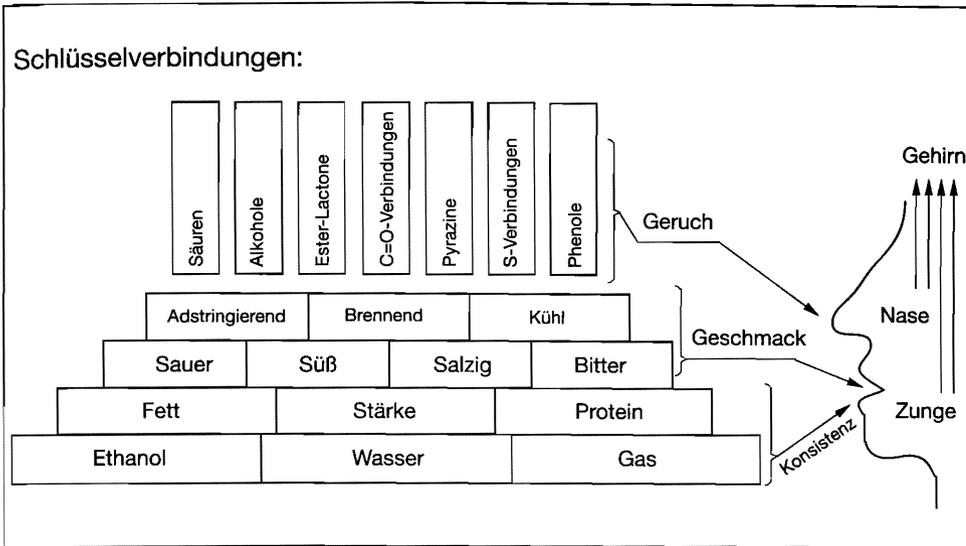


Abb. 1. Aromagramm des menschlichen Geschmacks und Geruchs (Quelle: K.H. Ney, Lebensmittelaromen, Hamburg 1987, S. 33)

Wie diese Übersicht andeutet, kann eine vollständige Geschmacksempfindung ohne Teilnahme des Geruches nicht stattfinden. Dies hängt einfach mit der Tatsache zusammen, daß die Nasenhöhle sich hinten zum Schlund öffnet, so daß unweigerlich Riechstoffe auch die in der Nase befindlichen Schleimhäute erreichen. Geruch und Geschmack werden heute von der modernen Physiologie unter der Bezeichnung orale bzw. chemische Sinne zusammengefaßt, weil die Schmeck- und Riechstoffe in gleicher Weise durch Sensorzellen erfaßt werden und als gemeinsamer Oralsinn bei der Beurteilung z.B. von Lebensmitteln zusammenwirken. Wie die Abbildung zeigt,

³ K.H. Ney, Lebensmittelaromen. Hamburg 1987. S. 33; Vgl. Bettina Muermann, Das große Lebensmittellexikon, 3. Aufl., Innsbruck, Frankfurt/M. 1985; Konrad Lang, Biochemie der Ernährung. 4. Aufl., Darmstadt 1979; Walter Feldheim und A. Steinmetz, Ernährungslehre. 2. Aufl., Stuttgart 1986.

lassen sich ähnlich wie beim Geschmack auch die Gerüche auf einige Grundkonstanten reduzieren, nämlich würzig (z.B. Pfeffer), blumig (z.B. Jasmin), fruchtig (z.B. Apfeläther), harzig (z.B. Räucherharz), faulig (z.B. Teer). Die meisten Gerüche bestehen wie die Geschmacksrichtungen aus Mischungen der Grundkomponenten.⁴ Natürlich bestehen auch zu den höheren Sinnen Gesicht und Gehör, zum Gleichgewicht sowie zu den Hautsinnen Druck, Berührung, Vibration, Temperatur und Schmerz gewisse Beziehungen. Der Geschmack als biologischer Akt schließt bei genauerer Betrachtung verschiedene, nacheinander ablaufende Vorgänge ein: das vorkostende Riechen an Speisen und Getränken (manchmal mit einer tiefen Einatmung verbunden), das eigentlich prüfende Kosten mit der Zungenspitze und nach dem Einverleiben in den Mund das Kauen, Schmatzen und Schlürfen sowie das durch die Geschmacksrezeptoren in den Schleimhäuten aufgenommene und dem Gehirn vermittelte Gefühl über die Beschaffenheit der Nahrung, dann das Schlucken, Schlingen und Genießen sowie schließlich das Gefühl der Sättigung, wobei alle diese Vorgänge sensomotorisch miteinander verbunden sind. Ohne diese oralen Berührungen und Bewegungen ist die tatsächliche Geschmackswahrnehmung nicht möglich.⁵

Alle diese physiologischen Reize lösen psychische Reaktionen aus, die vom höchsten Lustgewinn bis zum tiefsten Ekelgefühl reichen, was jeweils zu entsprechenden Veränderungen des Appetits und Durstverlangens führen kann. Der leiblich-seelische Doppelaspekt des Geschmacks erscheint aber in der individuellen Wahrnehmung regelmäßig nicht getrennt, sondern als einheitliches Verhaltenssignal, das oftmals nur das Unterbewußtsein steuert.

Sehr viel schwieriger ist der Geschmack an Speisen und Getränken als überindividuelles Kulturphänomen wissenschaftlich faßbar. Hier erscheint er, zunächst einmal in gedanklicher Verkürzung formuliert, als Summe aller ästhetischen Gefühle und Werturteile, die vor allem bei der Ablehnung alles dessen zum Ausdruck kommt, was nicht in die eigene Geschmacksrichtung paßt. Als geschmackvoll wird also höchst subjektiv das bezeichnet, was mit dem eigenen Wertsystem übereinstimmt, als geschmacklos aber all jenes, was hier nicht deckungsgleich erscheint. Hier nähert sich der übergeordnete Nahrungsgeschmack dem ebenso schwer darstellbaren Phänomen der Mode bzw. des Modischen.⁶ In diesem weiter gefaßten Sinn gerät der

⁴ W. und M. Klages, Zur Psychologie und Psychopathologie des Geruchsinnens. In: Archiv für Psychiatrie und Nervenkrankheiten Bd. 205, 1964, S. 37ff; H. Henning, Der Geruch. Leipzig 1924. – Es gibt inzwischen auch eine Geschichte des Geruchs, leider geht sie nicht auf die Ernährungsprobleme ein. Vgl. Alain Corbin, Miasme et Jonquille: L'odorat et l'imaginaire sociale XVIIIe-XIXe siècle. Paris 1982.

⁵ F.J.J. Buytendijk, Der Geschmack. In: Klaus Ziegler (Hrsg.), Wesen und Wirklichkeit des Menschen. Festschrift für Helmuth Plessner. Göttingen 1957. S. 42–57.

⁶ Die Mode hat auf den ersten Blick zwar viele Berührungen mit dem Ernährungsgeschmack, doch ergeben sich hier wesentliche Verschiedenheiten: Mode ist typischerweise einem

Geschmacksbegriff an den Rand des Uferlosen, da er leicht mit dem allgemeinen Kultur- oder Zivilisationsfortschritt bzw. dem nicht minder diffusen Komplex der allgemeinen Modernisierung von Lebensverhältnissen in Berührung gerät. Als übergeordnete wissenschaftliche Kategorie erscheint der überindividuelle Geschmack daher nur dann operationabel, wenn er an bestimmten, zeitlich wie räumlich fest umgrenzten Kulturen festgemacht werden kann. Dabei wird bereits deutlich: Solange man sich auf den Menschen als Naturwesen beschränkt und seine anatomisch-physiologische Beschaffenheit analysiert, können wir schon halbwegs klare Bescheide bekommen. Der Mensch, wie er seit Jahrmillionen auf dieser Erde existiert, tut uns den Gefallen, sich biologisch eindeutig in seinen Geschmacksäußerungen darzustellen. Wir brauchen keine Angst zu haben, daß sich künftig an diesen physiologischen Sinneswahrnehmungen etwas ändern wird. Es gibt offenbar auch bestimmte sinnesphysiologische Grundmuster bei der geschmacklichen Wahrnehmung von Speisen und Getränken; aber die individualpsychischen sowie soziokulturellen Bewertungen sind dagegen raumzeitlich stark differenziert und einem permanenten, wenngleich nur allmählich unter der Decke der Tagesereignisse verborgenem Strukturwandel unterworfen. Der kulturpsychologische Geschmack, der letztlich die Auswahl von Speisen und Getränken mitbestimmt, muß von der jeweiligen Gesellschaft und ihren dazugehörigen Institutionen, Schichten bis herunter zu Kleingruppen immer wieder bestätigt oder neu festgesetzt werden. Der Geschmack von Speisen und Getränken besteht damit aus physischen Konstanten und sozialpsychischen Variablen, deren komplexes Zusammenspiel bis heute noch nicht hinreichend analysiert ist. Die Klärung der Problematik erscheint vor allem auch deshalb so schwierig, weil die sozialen und psychischen Einflußfaktoren im Grunde nicht voneinander getrennt werden können.

Der Geschmack als gesellschaftlich-kulturelles und sozial-psychologisches Phänomen kann damit in die mannigfachen Ausdrucksformen des allgemeinen kulturellen und sozialen Wandels eingereiht werden, was freilich nicht nur mit der höheren geistigen Kultur zusammengesehen werden darf. Auch die angeblich primitive, fortschrittsfeindliche und an lokal-traditionalen Verhaltensmustern orientierte niedere Volkskultur gehört zu den Determinanten des Geschmacksprofils. Eine

raschen Wechsel, der Ausbildung relativ kurzlebiger ästhetischer Idealvorstellungen unterworfen. Der Ernährungsgeschmack, wie auch der Kunst- und Literaturgeschmack, ist keinen raschen Veränderungen ausgesetzt. Der Problembereich der Mode und des Modischen soll hier darum ganz ausgeklammert bleiben. Vgl. zum Wesen der Mode aus der großen Literaturfülle beispielsweise Wilhelm Roscher, *Über den Luxus*. 3. Aufl., Leipzig 1878; Werner Sombart, *Luxus und Kapitalismus*. München, Leipzig 1913; Georg Simmel, *Philosophie der Mode*. Berlin 1905; N. Stern, *Mode und Kultur*. 2 Bde., Dresden o.J. [um 1900]; V. Fischel und Max von Boehn, *Die Mode. Menschen und Mode im 19. Jahrhundert*. München 1910; Roland Barthes, *Système de la Mode*. Paris 1971; Udo H. Schwarz, *Das Modische*. Berlin 1982.

bestimmte Mahlzeiten- oder Speisenkultur kann gesamtgesellschaftlich dominant werden, doch wird man sich immer mit Recht fragen müssen, ob es jemals eine wirkliche Einheit der Eßkultur gegeben hat. Wie die historische Anthropologie inzwischen gelehrt hat, muß man vielmehr davon ausgehen, daß die einzelnen menschlichen Kulturbereiche einer bestimmten Eigengesetzlichkeit und Eigengeschwindigkeit unterliegen bzw. einen spezifischen Phasenverlauf nehmen, also früher oder später einsetzen, was nicht notwendigerweise mit der Geschwindigkeit des Wandels zusammenhängt.⁷ Nur so ist erklärbar, daß es verschiedene ‚Geschmackslandschaften‘ in der gleichen Epoche und ganz unterschiedliche Geschmacksstile in den verschiedenen Sozialschichten der gleichen Gesellschaft gegeben hat. Gewisse Grundformen und Grundmöglichkeiten des Geschmacks überdauern invariabel Zeiten und Räume, doch sind die daraus hervorgehenden Wahrnehmungsstrukturen durch andere Einflüsse verformbar und können letztlich nicht nach einem statischen Modell, sondern nur chronologisch-historisch sowie kulturräumlich-differenzierend dargestellt werden.

Dieser erste Versuch zur generellen Abgrenzung des Geschmacksbegriffs beim Essen und Trinken erscheint noch wenig befriedigend, so daß kurz nach der Entwicklung und dem Stand der Forschung gefragt werden muß.

Soweit man erkennen kann, waren die bis ins 14. Jahrhundert zurückreichenden Kochbücher aus leicht erklärlichen Gründen bereits an der geschmacklichen Seite der Speisenzubereitung stark interessiert und haben dazu dauernd praktische Hinweise zur Verbesserung geliefert. Eine systematische Auswertung der ungezählten Kochrezepte ist aber bis heute nicht erfolgt. Dabei könnte eine solche Untersuchung wichtige regionale Geschmacksunterschiede bei den verschiedenen Landschaftsküchen, das Eindringen und die Diffusion prägender Nahrungsinnovationen sowie die entscheidenden Umbrüche bei der Geschmacksbewertung bzw. bei der Verfeinerung und Ausdifferenzierung des Geschmacks deutlich machen. Wie neuere richtungsweisende Forschungen Jean-Louis Flandrins in Frankreich inzwischen belegen, liegen hier große ungehobene Wissensschätze, die wahrscheinlich tiefere Einsichten in das verschachtelte Bedeutungsgeflecht des Geschmackswandels gestatten.⁸

Die Anfänge für eine zusammenfassende Bewertung des Geschmacks setzten offenbar im späten 18. Jahrhundert ein. Seit dieser Zeit mehrten sich unter dem Einfluß der Aufklärung und der emporstrebenden Zweige der modernen Wissenschaft erste Schriften, in denen zusammengefaßt über die „*antiquitates culinariae*“

⁷ Thomas Nipperdey, Kulturgeschichte, Sozialgeschichte, historische Anthropologie. In: Vierteljahresschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 55, 1968, S. 145–164, besonders S. 155. Die Cultural Lag-Theorie baut bekanntlich auf der Phasenverschobenheit von Kulturabläufen auf. Vgl. William H. Ogburn, *On Cultural and Social Changes*. Chicago 1964; dt. *Kultur und sozialer Wandel*, Neuwied 1969.

⁸ Jean-Louis Flandrin, *Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XVe–XVIIIe siècle)*. In: *Annales* 38, 1983, H.2., S. 369–401; Stephen Mennell, *Die Kultivierung des Appetits*. Frankfurt/M. 1988.

referiert wurde, wobei zwischen medizinisch-diätetischen, hygienischen sowie wirtschaftlich-technischen Aspekten noch nicht sonderlich unterschieden wurde.⁹

Über die kulturellen Aspekte der Mahlzeiten berichteten dann zu Beginn des 19. Jahrhunderts erstmals sich literarisch betätigende Gourmands, die eine neue Philosophie vom Essen kreierten, die sie ‚Gastrosophie‘ nannten. Am *Almanach des Gourmands* von Grimod de la Reynière und dem Buch *Physiologie du goût* von Jean-Anthelme Brillat-Savarin in Frankreich sich orientierend, publizierten die deutschen Gastrosophen Carl Friedrich von Rumohr, Gustav Blumroeder (Pseudonym Anthus) und Eugen Baron von Vaerst verschiedene Bücher über die Eßkunst, in denen erstmals zusammenfassende Definitionen und Beschreibungen der verschiedenen Geschmacksrichtungen beim Essen und Trinken gegeben wurden.¹⁰ Natürlich gab es daneben ausführliche Überblicke über Rezepte und Kochtechniken, Restaurants und Tischmanieren sowie berühmte Gastmähler und die Zubereitung von Krankenkost. Die Freunde der gehobenen Tafelkunst wollten vor allem den bürgerlichen Leser zu einer gehobenen Eßkunst erziehen und sahen im Trinken und Essen weit mehr als einen bloßen Sättigungsprozeß. Wenngleich diätetische Regeln wie in der älteren Kochbuchliteratur nicht gänzlich ausgeklammert wurden, so lag der Schwerpunkt der Ausführungen doch auf den Unterschieden der Küchenkultur und den Geschmacksvarianten. Die selbständige wissenschaftliche Betrachtung der soziokulturellen und kulturpsychologischen Relevanz der Nahrung hat hier ihre erste wissenschaftlich spezifische Beachtung gefunden.¹¹ Die Mahlzeiten wurden

⁹ Vgl. z.B. Johann Friedrich Zückerts, Allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln. Berlin 1775; Johann Peter Frank, System einer vollständigen medicinischen Polizey. Bd. 3: Von Speise, Trank und Gefäßen [...] Mannheim 1783; Johann Traugott Lebrecht Danz, Versuch einer allgemeinen Geschichte der menschlichen Nahrungsmittel. 2 Bde., Leipzig 1806; Hermann Becker, Versuch einer allgemeinen und besonderen Nahrungsmittelkunde. Theil 1: Litteratur und Geschichte derselben. Stendal 1810. – In den Enzyklopädien und Reallexika des 18. Jahrhunderts finden sich daneben viele andere Versuche, über die Herkunft und Konservierungsversuche einzelner Nahrungsmittel sowie über die Kochkunst Auskunft zu geben. Vgl. Aramantes (d.i. Gottlieb Siegmund Corvinus), Nutzbares, galantes und curiöses Frauenzimmer-Lexikon [...]. Leipzig 1715; Paul Jacob Marperger, Vollständiges Küch- und Keller Dictionarum. Hamburg 1716; Martin Engelbrecht, Des menschen Zung und Gurgel Weid [...]. Augsburg 1730; Josephus Jacobus Ritter von Plenck, Bromatologie oder Lehre von den Speisen und Getränken. Wien 1785; Johann Georg Krünitz, Art. ‚Kochen‘, in: Ders., Oekonomisch-technologisches Encyclopädie [...]. Theil 42. Berlin 1796; Johann Beckmann, Beyträge zur Geschichte der Erfindungen. 5 Bde., Leipzig 1782–1805.

¹⁰ Joseph König, Geist der Kochkunst. Überarb. und hrsg. von Carl Friedrich von Rumohr. Stuttgart 1823; Anthonius Anthus (d.i. Julius Blumenröder), Vorlesungen über Eßkunst. Leipzig 1838; Neuaufl., Bern, Stuttgart, Wien 1962; Eugen Baron von Vaerst, Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel. 2 Theile, Leipzig 1851.

¹¹ Vgl. darüber jetzt die neueren Würdigungen bei Alois Wierlacher, Vom Essen in der deutschen Literatur. Stuttgart u.a. 1987. S. 43–44; Claus Dieter Rath, Reste der Tafelrunde.

durchweg als kulturschöpferischer Akt und zivilisatorischer Fortschritt gesehen, wobei antike Schriftsteller, Reiseberichte, Tugendpredigten, Gedichte und vieles andere mehr als Quellen für die witzig geschriebenen Betrachtungen dienten. Das ‚Kulturthema Essen‘ war hier erstmals im Ansatz erkannt worden.

Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts ist dann aber eine immer weiter fortschreitende Trennung in der Ernährungsforschung zu beobachten: Hatte man im 18. Jahrhundert wie in allen Epochen zuvor unter der ganzheitlichen Makrobiotik noch alle diätetischen und kulturellen Elemente der Nahrung einheitlich zusammengesehen und primär danach gefragt, wie man das Leben möglichst verlängern könne, so rückten nun die einzelnen Betrachtungsweisen immer weiter auseinander. Die entstehenden modernen Ernährungswissenschaften, die mit den Namen Justus Liebig, Max Pettenkofer, Carl Voit und Max Rubner in Deutschland unter anderem verknüpft sind, interessierten sich fortan nur noch für die biochemische und diätetisch-therapeutische Seite der täglichen Nahrung.¹² Dabei geriet in Vergessenheit, daß der Mensch nicht nur eine ‚Kalorienverbrennungsmaschine‘, d.h. ein physisches Objekt mit Organen und Stoffwechselfvorgängen, sondern zugleich auch ein psychisches Subjekt mit individuellen Lebensäußerungen und sozialen Bindungen ist, das seine Nahrung im Gegensatz zum Tier nicht ausschließlich mit Hilfe des Instinkts auswählt, wenngleich es in der realen Lebenswelt zahlreichen äußeren Zwängen bei der Nahrungszufuhr ausgesetzt ist, die den Entscheidungsraum wieder stark einschränken. Um 1900 war die Bedeutung des unteren Zwischenhirns (Hypothalamus) für die Regulierung der Nahrungsaufnahme klar erkannt, was der physiologischen Geschmacksforschung wichtige weitere Impulse verlieh, die nun eine nicht mehr abreißende Kette von Versuchen durchführte, um die Rolle der Geschmacksrezeptoren und die molekulare Struktur von Geschmacksstoffen weiter zu ergründen.¹³ Vor allem wurde nun festgestellt, daß der Geschmack beim Menschen dazu dient, Genießbares von Un genießbarem zu unterscheiden, wozu keine eigene Motivation erforderlich ist. Wie die Versuche bei Tieren, dann auch bei menschlichen Probanden zeigten, bleiben die von den Geschmacks- und Geruchsreizungen ausgesandten Steuersignale im ganzen aber recht ungenau und können nicht mit der Effizienz der höheren, in die Ferne gerichteten Sinnesorgane auf gleiche

Das Abenteuer der Eßkultur. Reinbek bei Hamburg 1984. S. 15–30; Eva Barlösius, Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche. In: Mennell, (Anm. 8), S. 423–442, bes. S. 434–437.

¹² Nikolaus Mani, Die wissenschaftliche Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. In: Edith Heischkel-Artelt (Hrsg.), Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert. Göttingen 1976. S. 22–75.

¹³ Über den heutigen Stand der Geschmacksforschung vom naturwissenschaftlichen Standpunkt unterrichtet Fritz Ruf und Karl-Heinz Plattig, Geruch, Geschmack: Wahrnehmung und Gedächtnisspeicherung, stereochemische und somatosensorische Qualität. In: Stute (Anm. 2), S. 191–231; Belitz (Anm. 2).

Stufe gestellt werden.¹⁴ Insbesondere läßt sich die Erweckung wie die Stillung von Hunger und Durst durch orale Reize nur unwesentlich beeinflussen. Die von den Schleimhautsensoren ausgehenden Reizungen spielen ihre wichtigste Rolle im Grunde erst von dem Augenblick an, in dem die Nahrung endgültig aufgenommen wird. Wie ungenau die Sinnesorgane bei der Nahrungsauswahl und vor allem der Nahrungsaufnahme arbeiten, haben auch eine Reihe von klinischen Versuchen über das spontane Appetitverhalten gezeigt. Dem amerikanischen Psychologen Elihu Katz war schon aufgefallen, daß ausreichend gesättigte Hühner sofort wieder begannen zu picken, wenn sie andere Artgenossen fressen sahen. Sein Kollege Stanley Schachter zeigte dann in Humanversuchen, daß durch eine entweder zu schnell oder zu langsam laufende Uhr die Probanden zur Einnahme eines Essens motiviert wurden, wenn die Uhr die gewohnte Essenszeit anzeigte. In einer allgemeinen Emotionstheorie wurde dann nachgewiesen, daß alle Körperempfindungen wie Hunger, Appetit und Sättigung nicht vollständig mit den physiologischen Systemen in Übereinstimmung gebracht werden können. Auch Versuche mit falschen und richtigen Kalorienangaben in ‚Fütterungsmaschinen‘ (bei der die Probanden Nahrung aus einem Schlauch saugten, ohne die Menge zu sehen), bewiesen endgültig die hohe Bedeutung der psychologischen Faktoren für das Appetit- und Durstverlangen.¹⁵ Der die Auswahl von Lebensmitteln und Getränken steuernde Geschmack, der auf psychologischen und soziokulturellen Einflußfaktoren beruht, folgt ganz anderen Regeln und ist letztlich entscheidend für die optimale Nahrungszufuhr. Die Grenzen der biochemisch und medizinisch-diätetisch orientierten Ernährungswissenschaft werden hier immer deutlicher erkannt und inzwischen auch von naturwissenschaftlicher Seite klar betont. Ohne eine Rückkehr zur ganzheitlichen Betrachtung des essenden Menschen und damit ohne Einbeziehung der Kultur- und Sozialwissenschaften in die Ernährungsforschung lassen sich keine wirklichen Beeinflussungen des Nahrungsverhaltens erzielen.¹⁶

¹⁴ Hans Glatzel, *Verhaltensphysiologie der Ernährung*. München 1973. S. 132–146, bes. S. 135.

¹⁵ Stanley Schachter, *Emotion, Obesity and Crime*, London 1971; ders. und Larry Cross, *Manipulated Time and Eating Behavior*. In: *Journal of Personality and Social Psychology*; 10, 1968, H.2. S. 98–106; Volker Pudiel, *Psychologische Aspekte des spontanen Appetitverhaltens*. In: *Internationale Zeitschrift für Vitamin- und Ernährungsforschung*, Beiheft 14: *Qualitätskriterien der Nahrung*, Bern u.a. 1974. S. 210–216; ders., *Food Dispenser – eine Methode zur Untersuchung des spontanen Appetitverhaltens*. In: *Zeitschrift für Ernährungswissenschaft* 10, 1971. S. 382–393; Manfred Oetting, *Appetit und Sättigung: psychologische Einflüsse auf die Nahrungsaufnahme*. In: *Ernährungs-Umschau*, Jg. 25, 1978, H.5. S. 135–139.

¹⁶ Vgl. Hans J. Teuteberg in cooperation with Johanna M.P. Edema, *Nutritional Behavior as a Topic of Social Sciences*. In: *Publications of the Working Group Nutritional Behaviour*, Bd. 2. Frankfurt/M. 1983.

Leider haben die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts sich verstärkt ausbildenden Kultur- und Geisteswissenschaften der Nahrung und den mit ihr verbundenen Geschmacksproblemen im ganzen nur noch wenig Beachtung geschenkt. Der Historismus und deutsche Idealismus führte zu einer Höherbewertung aller geistigen Güter. Da die Nahrungszubereitung stark mit materiellen Dingen und dem häuslichen Alltag verknüpft war und als eine typische Frauentätigkeit galt, wurde die wissenschaftliche Beschäftigung mit der Nahrungskultur akademischen Außenseitern überlassen. Die wenigen Kulturhistoriker, die sich mit den Nahrungsgewohnheiten beschäftigten, beleuchteten zwar einige Eß- und Trinksitten der „alten Deutschen“, doch standen allein die Tafelfreuden des gehobenen Bürgertums, die Gelage großer Männer im Mittelpunkt, wobei Küchengeräte, Speisezimmer, Eßgeschirr und Besteck, die Speisefolgen und die Etikette großer Gastmähler im Mittelpunkt standen.¹⁷ Betrachtet wurden nur vornehme und festtägliche Speisen, die einfache Kost des Volkes interessierte überhaupt nicht. Die feuilletonistisch-eklektizistisch ausgebreiteten Ergebnisse der älteren Kulturgeschichte blieben wie ähnliche Forschungen in England und Frankreich in dieser Zeit eng und einseitig.¹⁸

¹⁷ Vgl. Felix Weber, *Gastronomische Bilder*. Leipzig 1882; Wilhelm Goetz, *Speise und Trank vergangener Zeiten in deutschen Landen*. London, Basel 1882; Lina Morgenstern (-Bauer), *Die menschliche Ernährung und die kulturhistorische Entwicklung der Kochkunst*. 2. Aufl., Berlin 1882; Franz Anton Specht, *Gastmähler und Trinkgelage bei den Deutschen von den ältesten Zeiten bis ins 19. Jahrhundert*. Stuttgart 1887; Eduard Maria Schranka, *Die Suppe. Ein Stückchen Kulturgeschichte*. 2. Aufl., Berlin 1890; F. Fuhse, *Sitten und Gebräuche der Deutschen beim Essen und Trinken von den ältesten Zeiten bis zum 11. Jahrhundert*. Phil. Diss. Göttingen 1891; Alwin Schulz, *Alltagsleben einer deutschen Frau zu Anfang des 18. Jahrhunderts*. Leipzig 1890; ders., *Das häusliche Leben der europäischen Kulturvölker vom Mittelalter bis zur zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts*. Berlin 1903; Richard Gollmer, *Die vornehme Gastlichkeit der Neuzeit*. Leipzig 1909; Hans Bauer, *Tisch und Tafel in alten Zeiten*. Leipzig o. J. (1920); Curt Sigmar Gutkind, *Das Buch der Tafelfreuden*. Leipzig 1929; Fritz Husong, *Der Tisch der Jahrhunderte*. Berlin 1937; W. Hartmann, *Gastmahl der Völker*. Stuttgart 1941. – Natürlich enthalten die zusammenfassenden Darstellungen der Kulturgeschichte regelmäßig auch Kapitel über das Essen und Trinken in früheren Jahrhunderten. Hier sind u.a. die bekannten Werke von Johannes Scherr, Gustav Freytag, Ludwig Kriegk, Johannes Janssen und Karl Lamprecht, aber auch von Georg Steinhausen und Alexander von Gleichen-Rußwurm zu erinnern. Wilhelm Treue, Hannsferdinand Döbler und Hans Friedrich sowie Helmut Rosenfeld haben diese ältere Tradition der Kulturgeschichte noch in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts fortgesetzt.

¹⁸ Vgl. z.B. Alfred Franklin, *La vie privée d'autrefois*. Bd. 1: *La cuisine*. Bd. 3: *La répas*. Bd. 8: *Variétés gastronomiques*. Paris 1888–1891; Alfred John Henry Crespy, *The Diet of Great Men*. London 1891; Don R. und Patricia Brothwell, *Food in Antiquity: A Survey on the Diet of Early People*. London 1919.

Die in engem Zusammenhang mit der Kulturgeschichte entstehende Volkskunde veranstaltete dagegen erste Umfragen und versuchte ansatzweise, auch die Ernährungsweise sozialer Unterschichten mitzuerfassen, doch beschränkte man sich weitgehend auf die Beschreibung bäuerlicher Mahlzeitsitten. Dabei kam es aber nur selten zur wirklichen Beschreibung der Nahrung selbst. Die Umfragen wurden nach der Jahrhundertwende in einigen deutschen Ländern fortgesetzt und mündeten schließlich in die großen Umfragen zum *Atlas der deutschen Volkskunde* zwischen 1930 und 1935, die das gesamte deutschsprachige Gebiet Mitteleuropas erfaßten. Durch die präzise und einheitlich formulierten Fragen gewann man in den Antworten eine hervorragende Quellenbasis für einen zeitlich vergleichenden Querschnitt. Mit Hilfe der 15 000 bis 20 000 Antwortkarten, die für jede Frage vorliegen, können wichtige Elemente der bäuerlichen Nahrungskultur im frühen 20. Jahrhundert nachgezeichnet werden. Diese richtungsweisenden empirischen Untersuchungen sind durch weitere Umfragen 1951 und 1970 noch ergänzt worden. Leider erfassen die Fragen nur einige den Volkskundler besonders interessierende Teilgebiete der Ernährung und gehen nicht speziell auf das Geschmacksproblem ein.¹⁹ Dennoch ließen sich durch Auswertung des gewaltigen Quellenmaterials hier sicher noch wichtige Erkenntnisse über den Geschmackswandel auf dem Land seit dem späten 19. Jahrhundert gewinnen. Der Münsteraner Volkskundler Günter Wiegelmann hat in seiner Pionierstudie *Alltags- und Festtagsspeisen – Wandel und gegenwärtige Stellung* (1967) sowie durch seine vielen anschließenden Abhandlungen gezeigt, welche fruchtbaren Erkenntnisse sich hier für das ‚Kulturthema Essen‘ gewinnen lassen.²⁰

Dabei sollte nicht vergessen werden, daß auch die sprachgeschichtlich arbeitende Volkskunde und Kulturgeschichte einige Vorarbeiten auf diesem Gebiet geleistet hat. So legte Moriz Heyne schon 1901 sein bis heute unübertroffen gebliebenes Werk *Das*

¹⁹ Für den ‚Deutschen Volkskunde-Atlas‘ wurden unter anderem folgende Details erfragt: Zeit und Bezeichnung der Mahlzeiten, Frühstückskost, Getränke zur Hauptmahlzeit, Methoden der Butterherstellung, Bezeichnungen von Butter- und Sauermilch, besondere Speisen zu Weihnachten, Neujahr und bei Hochzeiten und Leichenmählern, Formen des Brotbackens sowie des Essens aus der gemeinsamen Schüssel. Weitere Umfragen 1951 und 1970 richteten sich auf den Inhalt der Mittags-, Nachmittags- und Abendmahlzeiten, auf Notspeisen, den Einkauf und das Aufbewahren von Lebensmitteln. Bisher sind nur Teile des riesigen Antwortmaterials für Untersuchungen über den Wandel der Nahrungsgewohnheiten ausgewertet worden. Vgl. Heinrich Jarmhanz und Erich Röhr (Hrsg.), *Atlas der Deutschen Volkskunde*, Leipzig 1937–1939. N.F. hrsg. von Matthias Zehnder. Marburg 1958; ders., *Erläuterungen zum Atlas der Deutschen Volkskunde*. Marburg 1959 ff.

²⁰ Günter Wiegelmann, *Alltags- und Festtagsspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*. Marburg 1967; Hans J. Teuteberg und Günter Wiegelmann, *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*. Göttingen 1974; dies., *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung*. 2. Aufl., Münster 1986.

deutsche Nahrungswesen von den ältesten Zeiten bis zum 16. Jahrhundert vor.²¹ Fritz Eckstein veröffentlichte dann in verschiedenen Artikeln des bekannten *Handwörterbuches zum deutschen Aberglauben* ähnlich sprachgeschichtlich orientierte Untersuchungen zur Geschichte einzelner Lebensmittel, Getränke und Speisen, wobei er sich vielfach auf Angaben des *Deutschen Wörterbuches* der Gebrüder Grimm stützte.²² Auch aus diesen gründlichen Studien lassen sich ebenso wie aus den sprachgeschichtlichen Wörterbuchsammlungen nach dem Ersten Weltkrieg interessante Einsichten zur Genese von Geschmackspräferenzen und Geschmacksablehnungen gewinnen, die freilich noch durch andere Quellen überprüft werden müßten.

Insgesamt hat die volkskundliche Forschung damit auf die kulturelle Vielfalt der in den Volksgebräuchen sowie in den in der Volksreligion verankerten Geschmacksrichtungen aufmerksam gemacht, wenngleich diese noch nicht zu einem speziellen Untersuchungsgegenstand gemacht wurden. Eine kulturorientierte Nahrungsforschung wird jedenfalls an diesen Vorarbeiten nicht vorbeigehen dürfen. Günter Wiegelmann und sein schwedischer Kollege Nils-Arvid Bringéus (Lund) haben 1970 darüber hinaus eine Serie von internationalen Konferenzen zur Nahrungsethnologie veranstaltet, die seitdem auch die volkskundliche Geschmacksforschung belebt haben.²³ Diese Ergebnisse sind von den übrigen Fächern leider noch viel zu wenig zur Kenntnis genommen worden.

Soweit man erkennen kann, hat die im 19. Jahrhundert große Reputation genießende deutsche Nationalökonomie zur Erforschung der soziokulturellen und sozialpsychologischen Aspekte der Nahrung dagegen wenig beigetragen. Im Zentrum ihrer Bemühungen standen, der klassischen Wirtschaftslehre folgend, Probleme der Erzeugung, der Märkte und ihrer Preisbildung sowie Transportkosten und Steuern bei den Hauptnahrungsmitteln und schließlich Fragen der Konsumtion, die auf makroökonomischer wie mikroökonomischer Ebene statistisch untersucht

²¹ Moriz Heyne, *Das deutsche Nahrungswesen von den ältesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert*. Leipzig 1901.

²² Fritz Eckstein, Art. ‚Speise‘. In: *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, Bd. 8. Berlin, Leipzig 1936/37. Sp. 156–234; ders., Art. ‚Bier‘. In: Ebd., Bd. 1, 1927. Sp. 1255–1282; ders., Art. ‚Brot‘. In: Ebd., Bd. 1, 1927. Sp. 1590–1659.

²³ Nils-Arvid Bringéus und Günter Wiegelmann (Hrsg.), *Ethnological Food Research in Europe and USA. Reports from the First International Symposium for Ethnological Food Research*, Lund, August 1970. Göttingen 1972 (= *Ethnologia Europea* V 1971); *Ethnologia Scandinavia* (Sonderheft mit Vorträgen des 1. Internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung). Lund 1971; Niilo Valonen-Juhani und U. Lehtonen (Hrsg.), *Ethnologische Nahrungsforschung. Vorträge des 2. internationalen Symposiums für ethnologische Nahrungsforschung*, Helsinki, August 1973. Helsinki 1975; Alexander Fenton und Trefor Owens (Hrsg.), *Food in Perspective. Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research*, Cardiff, Wales 1977. Edinburgh 1981; Alexander Fenton und Eszter Kisbán (Hrsg.), *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*. Edinburgh 1986.

wurden. Das Genuß- und Geschmacksproblem blieb, obwohl es bei der Nachfrage eine außerordentlich große Rolle spielt und die verschiedenen Wirtschaftsstufen beeinflusst, merkwürdigerweise ganz unbeachtet. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg hat sich die von der Betriebswirtschaftslehre getragene moderne Marketing- und Absatzforschung diesem Fragenkreis ansatzweise genähert, als man unter anderem die Rolle des Geschmacks bei Kaufentscheidungen und damit die Bedeutung bei Werbefeldzügen erkannte.²⁴ Dabei machte man sich vor allem Erkenntnisse der Psychologie zunutze, die sich in den USA unter dem Einfluß des vorherrschenden Behaviorismus erstmals auch mit menschlichen Geschmacksentscheidungen bei der Nahrungsauswahl beschäftigte.²⁵ Ebenso haben hier die wissenschaftliche Beschäftigung mit Problemen der Massenkommunikation, des Sozialprestiges und Freizeitverhaltens offensichtlich stimulierend gewirkt.

Die letzten Jahrzehnte zeigen im weiten Feld der Geistes- und Sozialwissenschaften fast überall ein rasch ansteigendes Interesse an den Ursachen und Gestaltungsformen des menschlichen Nahrungsverhaltens. Nicht nur die Volks- und Völkerkundler sowie Kulturanthropologen und die Historiker, die sich schon auf eine gewisse Forschungstradition stützen können, sondern neuerdings auch die Psychologen, Soziologen und Literaturwissenschaftler haben das uralte Thema Essen und Trinken als Forschungsgegenstand wiederentdeckt und gehen es seitdem mit den unterschiedlichsten Untersuchungsmethoden an.²⁶

Die Motive dazu sind vielfältig und nicht auf einen gemeinsamen Nenner zu bringen: Der Hunger in Ländern der Dritten Welt, die Neubewertung der weiblichen Küchentätigkeit im Rahmen der Frauenemanzipation und mit der Umweltproblematik zusammenhängende Verbesserungen der Lebensmittelqualität sowie die Suche nach einer naturgemäßerer Nahrungsweise, aber auch die nicht zu übersehende Hinwendung zu den bisher vernachlässigten Fragen der alltäglichen Lebenswelt sind neben Neubewertung des Kulturbegriffs im Rahmen einer allgemeinen Gesell-

²⁴ Bruno Tietz, *Der gesellschaftliche Stellenwert vom Essen und Trinken*. Gräffeling 1974; Erich und Monika Streißler, *Konsum und Nachfrage*. Köln, Berlin 1966; Hans J. Teuteberg, *Entwicklung und Funktionen der Lebensmittelwerbung*. In: A. Andreas Bodenstedt und Sigrid Weggemann (Hrsg.), *Medien und Ernährungsverhalten. Beeinflussung durch Information und Kommunikation*. (Schriftenreihe der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V., Bd. 6) Frankfurt/M. 1989. S. 17–31; Lutz von Rosenstiehl und Ewald Guntram, *Marktpsychologie*. 2 Bde. Stuttgart 1979; Werner Kroeber-Riel u.a., *Konsumentenverhalten*. 3. Aufl., München 1984; Hermann Schnabel, *Verhaltenswissenschaftliche Konsumtheorie*. Stuttgart 1979. S. 17–45; Lothar Müller-Hagedorn, *Das Konsumentenverhalten: Grundlagen der Marktforschung*. Wiesbaden 1986; Günter Wiswede, *Soziologie des Verbraucherverhaltens*. Stuttgart 1972. Bes. S. 62 ff und S. 243 ff.

²⁵ Paul F. Lazarsfeld, *The Psychological Aspects of Market Research*. In: *Harvard Business Review*; 1934. S. 54–71.

²⁶ Leider fehlt es an einer Auflistung der verstreuten Literatur und einer präzisen Zusammenfassung des erreichten Forschungsstandes.

schaftskritik wahrscheinlich einige der Hauptantriebsfedern. Die Erklärungen des Soziologen Norbert Elias über den Entstehungsprozeß der modernen Zivilisation, die er psychogenetisch primär am Wandel des Essensverhaltens weltlicher Oberschichten des Abendlandes in der frühen Neuzeit festmachte, die Überlegungen des belgischen Sozialanthropologen Claude Lévi-Strauss über das „kulinarische Dreieck“ zur Veranschaulichung der Entstehung der Tischsitten, die aus der strukturalistischen Sprachforschung und aus Beobachtungen südamerikanischer Indianer stammen, sowie die nicht minder Aufsehen erregenden Werke von Mary Douglas, Jack Goody, Pierre Bourdieu und Roland Barthes sowie zuletzt von Stephen Mennell, Claus Dieter Rath und Alois Wierlacher lassen erkennen, daß das ‚Kulturthema Essen‘ keine modische Effekthascherei, sondern einen dauerhaften Paradigmenwechsel im Sinne von Thomas S. Kuhn in der Nahrungsforschung zu indizieren scheint.²⁷ Die Verbindung der einzelnen Fächer bei der Erforschung der Ernährung ist freilich noch wenig ausgeprägt, insbesondere gibt es zwischen den traditionell biochemisch ausgerichteten traditionellen Ernährungswissenschaften und den an der Nahrung engagierten Kulturwissenschaften noch zahlreiche Verständigungsschwierigkeiten. Nachfolgend sollen einige Ergebnisse der neueren Forschung zusammen mit hypothetischen Überlegungen in starker gedanklicher Verkürzung dargestellt werden, um den weiteren interdisziplinären Gedankenaustausch zu fördern.

Zunächst könnte, was bei einer psychologischen Betrachtung sehr nahe liegt, die Frage gestellt werden, ob das mit dem Geschmack verbundene Nahrungsverhalten erblich bedingt ist. Wie Experimente mit Babies in den letzten fünfzig Jahren gezeigt haben, muß zwar angenommen werden, daß z.B. das zu Übergewicht führende Ernährungsverhalten einige angeborene Komponenten aufweist,²⁸ doch besteht insgesamt kein Zweifel unter allen Autoren, daß das Nahrungsverhalten in erster Linie durch von der Umwelt ausgelöste Lernprozesse geprägt wird.²⁹ Bereits im frühesten Kindesalter setzen nachweislich beim Essen und Trinken Adaptionen an die Umwelt ein. Es handelt sich hier um einen Teil des großen Sozialisationsprozes-

²⁷ Norbert Elias, *Über den Prozeß der Zivilisation*. 2. Aufl., Bern, München 1969; Claude Lévi-Strauss, *Der Ursprung der Tischsitten*. In: Ders., *Mythologica*. Bd. 3. Frankfurt/M. 1973. S. 504–532; ders., *Le Triangle culinaire*. In: *L'Arc*. Bd. 2, 1965. 19–22; Mary Douglas, *Reinheit und Gefährdung. Eine Studie zu Vorstellungen über Verunreinigungen und Tabu*. Berlin 1985; dies., *Deciphering a Meal*. In: Clifford Geertz (Hrsg.), *Myth, Symbol and Culture*. New York 1971; Roland Barthes, *Eine Psychologie der zeitgenössischen Ernährung*. In: *Freiburger Universitätsblätter*, Freiburg 1982, H. 75. S. 65–73; Mennell (Anm. 8); Rath (Anm. 11); Wierlacher (Anm. 11).

²⁸ Schwergewichtige Neugeborene steigern ihr Saugverlangen bei einer Flasche mit gesüßtem Inhalt mehr als leichtgewichtige, und weibliche Säuglinge sind wiederum für süßen Geschmack empfänglicher, aber weniger anstrengungsbereit zur Erlangung der Nahrung. Vgl. R. E. Nisbett und S. B. Curwitz, *Weight, Sex and Eating Behavior of Human Newborn*. In: *Journal for Comparative and Physiological Psychology* 73, 1970. S. 245–253.

ses, der zunächst von der Mutter als engster Bezugsperson ausgeht. Das Schmecken ist gleich dem Atmen, Riechen und Saugen ein erster biologischer Akt, wenn der Mensch ins Leben tritt. Der Neugeborene sammelt erste Erfahrungen mit der Umwelt primär im sinnlich-oralen Bereich. Es ist daher kein Zufall, daß ein Säugling alle ihm unbekanntem Objekte zuerst einmal zum Munde führt, wo er nicht nur das Grobe und Feine, sondern auch die Geschmacksarten zu unterscheiden lernt. Anders als beim Gesicht und Gehör bleiben die Wahrnehmungen besonders eng im Vegetativen, Digestiven und Sexuellen verhaftet.³⁰ So ist der psycho-sexuelle Aspekt der Oralität im frühesten Kindesalter seit Sigmund Freud immer wieder erörtert worden. Es wird heute angenommen, daß auf der ersten Stufe der Libidoentwicklung die sexuelle Lust überwiegend an die Reizung der Lippen und der Mundhöhle gebunden ist, die bei der Nahrungsaufnahme erfolgt. Die Liebesbeziehung zur Mutter fällt mit der Nahrungszufuhr und damit auch der Geschmackswahrnehmung weitgehend zusammen. Das Kind kann emotional noch nicht genügend differenzieren und erfährt die menschliche Zuwendung als somatische Entspannung und Sättigung. Unlustreize wie Hunger, Durst, Nässe, Kälte usw. werden erst allmählich speziell erkannt und von der erogenen Mundzone abgelöst. Das Gefüttertwerden umfaßt zunächst daher nicht nur die Befriedigung eines Nahrungsgefühls, sondern zugleich die Bestätigung, von einem vertrauten Wesen beschützt, befriedigt,

²⁹ Daß die angeborenen instinkthaften Verhaltensweisen sich nur in der allerfrühesten Kindheitsphase nachweisen lassen und danach die menschliche Motorik sich durch individuelle Verarbeitung von Außenreizen und Erfahrungen aufbaut, betont vor allem der Anthropologe und Philosoph Arnold Gehlen, *Urmensch und Spätkultur*. Bonn 1956; vgl. ferner Irenäus Eibl-Eibesfeldt, *Grundriß der vergleichenden Verhaltensforschung – Ethnologie*. 5. überarb. und erw. Aufl., München 1978. S. 552–561; Jörn M. Diehl, *Ernährungspsychologie*. Frankfurt/M. 1978. S. 11; G. Gutzeit, *Der Einfluß psychischer Faktoren auf die Nahrungsaufnahme des Kindes*. In: *Ernährungs-Umschau*, Jg. 17, 1970. H.12. S. 504–509; Mara Palazzoli-Selvini, *Die Bildung des Körperbewußtseins: Die Ernährung des Kindes als Lernprozeß*. In: *Psychotherapy and Psychosomatics* 15, 1967. H. 5. S. 293–312; Bruno Bettelheim, *Liebe allein genügt nicht. Die Erziehung emotional gestörter Kinder*. Stuttgart 1970; A. Dührsen, *Psychogene Erkrankungen im Kindes- und Jugendalter*. 7. Aufl., Göttingen 1970; R. Spitz, *The First Years of Life*. New York 1965; Dorothy N. Shack, *Taster's Choice: Social and Cultural Determinants of Food Preferences*. In: John Yudkin (Hrsg.), *Diet of Man. Needs and Wants*. London 1978. S. 209–224, bes. S. 216–217; W. La Barre, *The Cultural Basis of Emotion and Gestures*. In: *Journal of Personality* 16, 1947. S. 49–68.

³⁰ Karl Duncker, *Experimental Modification of Children's Food Preferences Through Social Suggestion*. In: *Journal of Abnormal and Social Psychology* 37, 1938. S. 489–507; H. Huebschmann, *Vom Essen*. In: *Hippokrates* 27, 1956. S. 701; Anna Freud, *Wege und Irrwege der Kindesentwicklung*. Bern, Stuttgart 1968; Margaret S. Mahler u.a., *Die psychische Geburt des Menschen. Symbiose und Individuation*. Frankfurt/M. 1978; Sigmund Freud, *Drei Abhandlungen zur Sexualtheorie*. In: *Gesammelte Werke*, Bd. 5. London 1942. S. 29–146.

gesichert und geschätzt zu werden. Versagungen der Nahrung rufen regelmäßig Gefühle von Bedrohung, Verlassenheit und Ausgestoßenwerden hervor. Das Saugen an der Mutterbrust ist nicht nur eine Triebbefriedigung, sondern auch Herstellen einer Geborgenheits- und Sicherheitssituation, die auch bei Erwachsenen noch im Unterbewußtsein vorhanden bleibt. Dies alles läßt sich von der Geschmacksempfindung nicht trennen; sie ist ein ausgesprochener Sinn der Nähe, um Fremdes von Vertrautem zu unterscheiden. Die stillende Mutter ist die Inkarnation des ersten Vertrauens für das Baby. Durch das dauernde Schmecken baut sich im Rahmen der weitergehenden Sozialisation dann ein immer stärker ausdifferenzierendes, kohärentes und zugleich in den einzelnen Elementen komplementäres individuelles Geschmackssystem auf.

Dieser Sozialisationsprozeß, der den einzelnen Menschen in diese Welt weiter hineinführt, beruht später aber nicht nur auf primären sozialen Kontakten, sondern auch auf sekundären Kommunikationssystemen, z.B. den Massenmedien. Zweifellos haben die primären Sozialisationsfaktoren aber das bei weitem größere Gewicht, da sie in der entscheidenden Kindheitsphase das Übergewicht besitzen. Für den Aufbau von Normen und Verhaltensmustern, die den individuellen Geschmack bei der Ernährung beeinflussen, dürfen gemäß der allgemeinen Sozialisationsforschung folgende drei Phasen angenommen werden:³¹

1. Die passive Phase

Die Grundstrukturen des Geschmacks werden in der Kindheits- und frühen Jugendphase vor allem durch Einflüsse der nächsten Bezugspersonen und der engeren Umwelt aufgebaut, indem man sich passiv den Anforderungen anpaßt und Verhaltensweisen nachahmt.

2. Die bilaterale Phase

Der Geschmack formt sich nun differenzierend durch Auseinandersetzung mit den Normen und Verhaltensweisen der Umwelt weiter aus.

3. Die autonome Phase

Die individuellen Vorlieben und Abneigungen eines Geschmacks bilden sich voll heraus.

Dieser allmähliche Sozialisierungsprozeß kann als Auswirkung des allgemeinen Ernährungssystems wie auch des Einflusses spezieller sozialer Schichten, Gruppen und einzelner meinungsbildender Vorbilder gedeutet werden.

Sehr wichtig für die Genese des Geschmacks dürfte die Tatsache sein, daß im normalen Alltagsleben viele Handlungen gerade im Nahrungsbereich vom einzelnen Menschen gar nicht nach ihrem eigentlichen Sinn hinterfragt werden. Sie werden nur

³¹ Otto Neuloh und Hans J. Teuteberg, Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand. Paderborn 1979. S. 143.

deshalb vollzogen, weil sie scheinbar schon immer ausgeübt und bei meinungsbildenden Vorbildern beobachtet wurden. Die Übernahme von fremden Verhaltensmustern verleiht eine gewisse Orientierung und entlastet von dem psychischen Druck, jedesmal eine eigene Entscheidung treffen zu müssen. Der normale Mensch wäre auch völlig überfordert, jede der vielen Geschmacksentscheidungen selbst suchen und rational begründen zu müssen. Man ist oft froh, eine traditionelle oder gesellschaftlich gängige Geschmacksrichtung übernehmen zu können, die man dann für die eigene ausgibt. Gerade beim Ernährungsverhalten gibt es besonders große Bewußtseinsunschärfen, die als Folgen solcher unbewußten Verdrängungsprozesse anzusehen sind. Man fragt nicht nach dem Sinn eines Nahrungsbrauchs, sondern nach dem repetitiven Gehalt, d.h. was früher einmal geschmacklich positiv bewertet wurde, kann auch für die Gegenwart nicht falsch sein. Das Geschmacksverständnis orientiert sich vermutlich zunächst mehr an der überschaubaren Vergangenheit als an der unsicheren Zukunft. Wie das ganze Nahrungsverhalten ist auch die Geschmacksbildung ein äußerst zäher Prozeß, der erst nach dem Überschreiten bestimmter Hemmschwellen sich allmählich ändert.

Da die Traditionen wichtige Determinanten des gesamten Nahrungsverhaltens sind, erscheint eine abrupte Änderung des jeweils vorherrschenden Geschmacks unwahrscheinlich. Das bedeutet aber, daß die Geschmacksbewertungen, die in einem frühen Kindheitsstadium anerzogen wurden und sich in der passiven Phase des Jugendzeitalters mehr quantitativ als qualitativ verändern, infolge der traditionellen Einstellung von Generation zu Generation im Familienleben auch in der bilateralen und autonomen Phase noch weitergegeben werden.

Natürlich ändern sich in jeder Altersphase und besonders bei jedem neuen Lebensabschnitt etwa durch Heirat oder räumliche Mobilität sowie sozialen Aufstieg gewisse Geschmackselemente infolge der neuen Sozialisationseinflüsse. Die Gewinnung neuer Wertvorstellungen über die Nahrung und ihre Bestandteile ist aber oft nur eine partielle Veränderung der früher rezeptierten Geschmacksmuster.

Die Sozialisation des Menschen muß auch als Bestandteil des allgemeinen sozialen Kommunikationsprozesses angesehen werden. Dies wirft die Frage auf: Ist die individuelle Geschmacksbildung generell auf eine soziokulturelle Kommunikation angewiesen und wenn ja, auf welchen typischen Vermittlungswegen geschieht das? Zunächst genügt hier der Hinweis, daß das Kind sofort nach seiner Geburt mit der Mutter zu kommunizieren beginnt, was vor allem durch physische und psychische Kontakte geschieht. Das Saugen an der Mutterbrust ist noch weitgehend instinktiv; aber danach müssen vor allem die Sinne und der Geschmack die Nahrungsauswahl bestimmen. Der Aufbau des eigenen Geschmackssystems beginnt, wie schon erwähnt, bereits in der frühesten Phase der Kindheit. Mit zunehmendem Alter wird die Kommunikation immer stärker durch die höheren Fernsinne sowie durch Worte, Bilder, Symbole und Schrift ergänzt. Die Ausdifferenzierung und autonome Profilierung sowie Veränderung des Geschmacks ist ein lebenslanger Prozeß, der physiologisch tendenziell abnehmend beeinflußt wird.

Ein heftig diskutiertes Thema ist dabei, inwieweit die durch Massenkommunikation vermittelte Werbung für bestimmte Lebens- und Genußmittel den Geschmack verändern kann. Die Meinungen gehen hier oft völlig auseinander. Dies ist ein Indiz dafür, daß hier noch eine große Wissenslücke besteht. Die ursprünglich geäußerte Ansicht, der Mensch könne sich völlig frei und souverän gegenüber Werbeeinflüssen verhalten, hat sich längst als ein Irrtum herausgestellt. Die Werbung, die sich in erster Linie an den Sinnesbereich und die Emotionen wendet, kann mit verstandesmäßigen Willensbildungen nicht erklärt werden. Ebenso unsinnig erscheinen aber auch die polemischen Anklagen, die aus einer allgemeinen Kulturkritik heraus die gesamte Werbung als sozial unverträglich brandmarken. Solche Kritik gegen die „Reklame“ hat eine bis ins 19. Jahrhundert zurückgehende Vorgeschichte und ist keineswegs neu. Linke wie romantisch-konservative Gesellschaftskritiker haben hier ihr Unbehagen an dieser modernen Form der Kommunikation artikuliert, wobei besonders auf die Namen Thorstein Veblen, Theodor W. Adorno, Hans Freyer, David Riesman, Vance Packard, aber auch auf Kenneth J. Galbraith, Herbert Marcuse, André Gorz sowie Wilfried Gottschalch hinzuweisen ist.³²

Wie die moderne Konsumverhaltensforschung inzwischen gezeigt hat, ist eine globale Fernsteuerung des Kaufverhaltens und damit des Ernährungsgeschmacks eine weltanschaulich inspirierte Legende, die sich empirisch nicht beweisen läßt. Der Konsument ist in seinem Nahrungsverhalten zwar durchaus beeinflußbar, aber eben nicht nur, wie immer wieder fälschlich suggeriert wird, ein passiver Empfänger von Informationssignalen. Der Mensch kann sich diesen Reizen, ganz anders als bei der sinnesphysiologischen Wahrnehmung, partiell oder gänzlich verweigern und sogar entgegengesetzte Geschmacksäußerungen produzieren. Im Gegensatz zum Tier besitzt der Mensch bekanntlich ein nicht von den Instinkten gesteuertes historisch-individuelles Gedächtnis, das zum Sender von Gegenappellen werden kann. Gleiche Reizimpulse lösen daher ganz verschiedene Verhaltensweisen aus. Die durch die Werbung vermittelte Botschaft an den Geschmack muß an bereits eingelagerte soziokulturelle Leitbilder, Modeströmungen, Traditionen oder geheime Wunschtäume anknüpfen, um rezipiert zu werden. Die Lebensmittelwerbung kann somit die Geschmackspräferenzierung in bestimmte Richtungen verschieben und verstärken, aber keine völlig neuen Normen schaffen. Zwar hat das gestiegene Lebensmittelangebot den Zwang zur Marktbeeinflussung und damit die Zahl der Werbebotschaften erhöht, doch ist es zweifelhaft, ob die Macht der „Geheimen Verführer“, wie Vance Packard die Werbung voreilig nannte, wirklich damit zugenommen hat. Wie der kalifornische Sozialpsychologe Leon Festinger schon vor längerer Zeit gezeigt hat, wehrt die kognitive Grundstruktur des Menschen zunächst wie ein Filter alles ab, was der vorhandenen Grundeinstellung widerspricht. Hier ist noch einmal daran zu

³² Teuteberg (Anm. 24); Shack (Anm. 29), bes. Kapitel ‚Advertizing and food preferences‘.

erinnern, daß der Geschmack nur in ganz allmählich voranschreitenden Wandlungsprozessen durch neue Einflüsse überformt werden kann. Die zuweilen sehr berechtigte Kritik an dem Inhalt mancher Werbeaussagen zielt im Grunde auf dubiose gesellschaftliche Denk- und Verhaltensweisen, die bereits vorhanden sind und von der Werbung nur geschickt ausgenutzt werden. Wer die von der Werbung vermittelten Geschmacksäußerungen schilt, muß sich daran erinnern lassen, daß solche Botschaften auf einer vorhandenen inneren Zustimmungswoge reiten müssen und ohne hohe gesellschaftliche Akzeptanz nicht ankommen. Werbung muß hier den allgemeinen Gesetzen der Kommunikation folgen, die von bestimmten Meinungsführern (Opinion leaders) bestimmt werden. Wie die Sozialpsychologen Elihu Katz und Paul Felix Lazarsfeld nachgewiesen haben, üben diese Meinungsführer die Funktion eines Torhüters (Gatekeepers) bei der Bewußtseinsbildung aus und helfen dem Individuum, bei Meinungsentscheidungen eine Wahl zu treffen.³³ Beeinflussungen des Geschmacks finden im übrigen dauernd statt; die Frage ist vielmehr, welchen Spielraum und welche Durchsetzungskraft sie haben. Der Geschmack bildet sich daher in der Hauptsache durch solche ‚supernormativen Individuen‘ oder ‚Transmissionsagenten‘. Die Werbebotschaften müssen auch mit anderen ähnlichen Kommunikationen konkurrieren. Wie die Meinungsumfragen immer wieder bestätigt haben, wird die Auswahl von Lebens- und Genußmitteln durch die übermächtige Tradition, d.h. alteingeschliffene Routinierungen, aber auch durch Hausärzte, Fernsehsendungen, Illustrierte sowie Gespräche mit nahestehenden Mitmenschen gleichermaßen beeinflusst. Alle monokausalen Erklärungen über Geschmacksveränderungen sind daher unwissenschaftlich.

Die Werbung preist Lebensmittelprodukte meist als personale Attribute an, die z.B. den sozialen Rang eines Individuums unterstreichen sollen. Der Verzehr dient dann dazu, dem Konsumenten einen von der Masse herausgehobenen elitären Anstrich zu verleihen. Damit wird darauf aufmerksam gemacht, daß der Geschmack völlig unabhängig von den physiologischen Reizungen und psychischen Bewertungen ein erprobtes Medium für die soziale wie kulturräumliche Differenzierung darstellt. Nicht nur Völker, Gesellschaftsschichten, Berufsgruppen, ethnisch-religiöse Minoritäten sowie die Generationen und die Geschlechter, sondern vor allem auch die Bewohner einer bestimmten Region legen betont ihre verschiedenen Geschmacksrichtungen an den Tag. Der in bestimmten Speisen und Getränken zum Ausdruck kommende Geschmacksvorlieben sind ein vorzügliches Mittel, um ein Kulturerbe und Nationalgefühl, die berufliche Reputation und überhaupt eine soziokulturelle Andersartigkeit zu unterstreichen. Die Kochbücher für die herrschaftliche, bürgerliche und einfache Küche können bis zum Ende des 19. Jahrhunderts zugleich als Breviere der sozialen und kulturräumlichen Geschmacksabgrenzungen gelesen werden. Wild und Flußfische, orientalische Gewürze und

³³ Elihu Katz und Paul F. Lazarsfeld, *Persönlicher Einfluß und Meinungsbildung*. Wien 1962. S. 39–41.

Südweine, Weißbrot und überhaupt der Braten galten jahrhundertlang als Speisen der höheren Stände, während Haferbrei, Buchweizengrütze, Schwarzbrot, Molke und Kochfleisch, später besonders Kartoffeln sowie Zichorienkaffee Kennzeichen der sozialen Unterschichten waren. Eine einheitliche deutsche Nationalküche und damit eine uniforme Geschmacksskala hat es nie in Deutschland gegeben: Dominiert blieben bis auf den heutigen Tag die mehr oder weniger scharf ausgeprägten Landschaftsküchen, die sich wiederum mit bestimmten ausländischen Einflüssen vermengten. Das relative Sinken des Nahrungskostenanteils in den Haushaltsbudgets gemäß dem Engelschen Gesetz und die explosive Ausweitung des täglichen Lebensmittelangebots in der modernen Wohlstandsgesellschaft seit dem späten 19. Jahrhundert und besonders seit den sechziger Jahren dieses Jahrhunderts haben die ursprünglich scharfen gesellschaftlichen Verzehrunterschiede abgeschliffen und die Ernährungsweise in gewisser Hinsicht „demokratisiert“, so daß der Geschmack nicht mehr als soziales Rangabzeichen dienen kann. Geblieben sind freilich kulturräumliche Geschmacksdifferenzierungen, die in letzter Zeit im Zeichen des Regionalismus sogar wieder eine Revitalisierung erfahren haben.³⁴ Die einzelnen deutschen Bundesländer lassen bei ihren Vertretungen in der Bundeshauptstadt Bonn ihren Gästen regelmäßig typische Landesgerichte auftragen und finden bezeichnenderweise hier ihre entscheidenden Identitätsmerkmale neben der Musik und Literatur. Daß fast alle Deutschen Sauerkraut, Pflaumenmus und Bier mögen oder Pommes frites, Currywurst, Coca-Cola sowie ‚Hamburger‘ und Pizza überregionale Bedeutung erlangt haben, wiegt dagegen wenig. Der Nahrungstrend läuft trotz ‚Fast Food‘ und ‚Convenience‘-Produkten nicht auf eine Vereinheitlichung des Geschmacks hinaus – eher ist das Gegenteil zu beobachten. Geht man die Rezepte der deutschen Landesküchen durch, dann findet sich noch heute ein seltsames Gemisch von abgesunkener ehemaliger feiner Hofküche und aufgestiegener derb-lokaler früherer Bauernküche. Daneben gibt es aber viele neue spezielle Rezeptsammlungen. Die dort angebotenen Speisen und Getränke sollen die Zugehörigkeit zu einer bestimmten Gruppe signalisieren (Jugend, soziale Aufsteiger, Gastarbeiter, Sportler, Umweltreformer usw.). Das in der Lebensmittelauswahl zum Ausdruck kommende Geschmacksempfinden trägt manchmal auch fetischistischen Charakter. So meinen manche Menschen, ohne ein bestimmtes Nahrungs- und Genußmittel nicht auskommen zu können. Der Geschmack dient einer oftmals magisch-religiös umkleideten Selbstverteidigung mit Ich-Verstärkung. Der Konsum von Alkohol und Kaffee sowie Süßigkeiten weist in die Problembereiche der Sucht und des Übergewichts, was hier aber nicht näher erörtert werden soll.³⁵

Die Ernährung dient bekanntlich letztlich der Erhaltung des Wohlbefindens und der Verlängerung allen Lebens. Wie die von der Antike bis zum frühen 19.

³⁴ Konrad Köstlin, Die Revitalisierung regionaler Kost. In: Valonen-Lehtonen (Anm. 23), S. 159–166.

³⁵ Knud Ove Möller (Hrsg.), Rauschgifte und Genußmittel. Basel 1951.

Jahrhundert reichenden Schriften der Hausväterliteratur, der Heilkunst sowie die Kochbücher zeigen, wurden die physiologischen, ökonomisch-technischen, gesellschaftlich-politischen und kulturpsychologischen Aspekte der Nahrung früher unter einer einheitlichen Lebensphilosophie zusammengesehen, um jene Harmonie von Leib und Seele zu finden, die nach damaliger Auffassung allein das Leben zu verlängern vermochte. Aus jahrtausendealter Naturbeobachtung wurde die Schlußfolgerung gezogen, daß in Pflanzen wie Tieren bestimmte Wirkkräfte stecken, die beim Verspeisen auf die Menschen übergehen. So galt das Trinken von Blut als eine Inkorporierung besonderer Kraft, was sich in den Ausdrücken ‚Blutsbrüderschaft‘ und ‚kräftige‘ Speise erhalten hat. Das Attribut „kräftig“ bedeutet dabei, daß der Nahrung heilende Kräfte innewohnen. Kranken wurde daher eine ‚kräftige‘ Suppe, d.h. eine Fleischbouillon verabreicht, die in der Tat keine nährenden, sondern wie ein Genußmittel nervenbelebende Wirkungen entfaltet.³⁶ Es wurde daher eine besondere Aufgabe darin gesehen, die in den ‚Lebensmitteln‘ (der Name hatte noch einen tieferen wortwörtlichen Sinn!) steckenden Kräfte und Geschmacksrichtungen harmonisch auszugleichen, um das Gleichgewicht des Körpers nicht zu gefährden. Auf solchen Vorstellungen basierte die berühmte Viersäftelehre des Polybios, des Schwiegersohnes des Hippokrates, die bis zum Beginn der modernen Wissenschaften im 18. Jahrhundert ein unverzichtbares Rückgrat der abendländischen Medizin bildete.³⁷ Den vier Elementen Feuer, Wasser, Erde und Luft entsprachen danach die

³⁶ Hans J. Teuteberg, Kleine Kulturgeschichte der Fleischbrühe. Heilbronn 1989.

³⁷ Vgl. G.E.R. Lloyd, The Hot and the Cold, the Dry and the Wet in Greek Philosophy. In: Journal of Hellenic Studies 84, 1964. S. 92–106; Auch in heutigen noch vorindustriellen Entwicklungsgesellschaften gibt es ähnliche Bezugssysteme bei der Bewertung der Nahrung, vgl. Danuta Penkala-Gawecka, „Hot“ and „Cold“ in the Traditional Medicine of Afghanistan. In: Ethnomedizin 6, 1980. S. 201–228. Die berühmte Viersäftelehre hat natürlich eine längere Vorgeschichte: So wurden zunächst, wie Stellen bei Anaxagoras zeigen, das Gegensatzpaar hell und dunkel unterschieden. Hippokrates äußerte dann in seiner Abhandlung ‚Über die Natur des Menschen‘ die Vorstellung, daß beim Tod alle Komponenten des Körpers wieder zur Natur zurückkehren. In Texten des 4. und 5. Jahrhunderts tauchen immer wieder Vorstellungen von bestimmten Grundelementen des Lebens auf. In der hippokratischen Schrift *Über Fleisch* am Ende des 5. Jahrhunderts gibt es schon ein ausgearbeitetes Schema für eine Vier-Elemente-Theorie, wobei das Heiße am wichtigsten ist. In seiner Schrift *Über das Regimen* (4. Jahrhundert) finden sich die Gegenüberstellungen Feuer und Wasser, heiß und trocken sowie kalt und wäßrig. Bei den hippokratischen Nachfolgern werden Krankheiten immer wieder mit gegensätzlichen Elementen in Verbindung gebracht. Die Vorstellung einer möglichst kontinuierlich ausbalancierten Interaktion, die z.B. auch Empedokles und Aristoteles eng vertraut war, ist immer wieder mit folgenden Assoziationen verbunden: warm = Leben, Freude und Glaube, kalt = Tod und Furcht, wäßrig = Leben, trocken = Tod. Vgl. Karl Deichgräber, Hippokrates über Entstehung und Aufbau des menschlichen Körpers. Leipzig 1935. S. 27 ff.; Joachim H. Kühnau, System- und Methodenprobleme im Corpus Hippocraticum. In: Hermes 11, 1956. S. 80 ff.

Kräfte Wärme, Feuchtigkeit, Trockenheit und Kälte. Im menschlichen Körper reagierten die Organe entsprechend. Je nach dem Übergewicht eines solchen Elementes unterschied man Choleriker, Phlegmatiker, Melancholiker und Sanguiniker. Gewannen Trockenheit und Dürre die Oberhand, so verbrannte das Leben, herrschten Kälte und Feuchtigkeit vor, so mußte es erfrieren. Aufgabe der Heil- wie der Kochkunst war es nun, diese Elemente stets auszugleichen. In allen Kochbüchern von der Antike bis zum 19. Jahrhundert finden sich Forderungen nach rechter ‚Temperierung‘ der Speisen. Essig wurde als schädlich für Melancholiker aber als wertvoll für Choleriker angesehen. Die starke ‚Kälte‘ des Salats mußte mit Essig, Dill und Lauch, die des Fisches mit ‚warmem‘ Wein und ‚hitziger‘ Senfsoße temperiert werden. Sauerampfer half gegen Katzenjammer und Magenbeschwerden; Kohl sollte Trunkenheit verhindern, Mohnsuppe dem Schlaf dienlich sein. Die süße Schokolade wurde als Aphrodisiakum angesehen; noch 1721 bezeichnete man die Kakaonuß als ‚Venusbrot‘. Entgegengesetzte Wirkungen erwartete man vom Verzehr bestimmter Kräuter wie Thymian, Petersilie und auch vom bitteren Hopfen. In fast allen Rezeptsammlungen tauchen solche Gegenüberstellungen von süß und bitter, trocken und wässrig, heiß und kalt, gebunden und lose sowie frisch und getrocknet auf. Die von dem Volkskundler Hans Wiswe entlehnten Beispiele zeigen, daß die einzelnen Geschmackselemente und „inneren Kräfte“ der Nahrung während des vorwissenschaftlichen Zeitalters durchaus als in einem durchdachten System zueinander stehend empfunden wurden.³⁸ Die Reihenfolge der Rezepte in alten Kochbüchern, die uns heute manchmal unsystematisch erscheint, erhält dadurch einen Sinn. Viele alte Geschmackszusammenstellungen haben sich unerschütterlich im Volksbewußtsein bis zur Gegenwart erhalten.

Betrachtet man den Bedeutungsgehalt einzelner Elemente der Nahrung heute, so wird deutlich, daß der Geschmack in der historischen Entwicklung einen fortgesetzten Trend zur Differenzierung und Verfeinerung ausweist, der sich freilich in den einzelnen Gesellschaften und ihren Subsystemen mit unterschiedlicher Intensität entwickelte. Dies hängt natürlich mit der ständig weiter fortschreitenden Arbeitsteilung, dem steigenden Lebensstandard und den sich ausweitenden Bedürfnissen zusammen. Da der Absatz von Lebensmitteln in der modernen Wohlfahrtsgesellschaft quantitativ heute immer mehr auf Grenzen stößt, sieht die erzeugende Landwirtschaft wie die Lebensmittelindustrie ihre Aufgabe immer mehr darin, die Produkte nach den Verbrauchervünschen weiter zu veredeln, wobei der Geschmack eine führende Rolle spielt. Die Tendenz geht dahin, die im Haushalt anfallenden Dienstleistungen (Sortieren, Waschen, Zerkleinern, Mischen, Färben, Würzen etc.) auszugliedern und immer mehr Halb- und Fertigprodukte anzubieten. Viele Haushalte verfügen bereits über Gefriertruhen und können im Rahmen einer geschlossenen Kühlkette die Nahrung aus dem Katalog per Telefon bestellen. Die Anbieter solcher Tiefkühlkost, die rasch steigende Umsätze verzeichnen, achten vor

³⁸ Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst. München 1970. S. 59–79.

allem darauf, neben dem Auge vor allem die verschiedenen Geschmacksrichtungen zu bedienen, wobei auf Tradition und Landschaftsküchen besondere Rücksicht genommen wird.

Der Lebensmittelhandel hat sich wie Landwirtschaft und Industrie inzwischen auch darauf eingestellt, daß die ‚natürlichen‘ Lebensmittel in der Verbrauchermeinung einen höheren Stellenwert besitzen. Die scharfen Bestimmungen des neuen Lebensmittelgesetzes, das eine Kenntlichmachung aller Zusätze vorschreibt, und die Umweltschützer haben zu diesem Modetrend beigetragen. Bei der durch die Massenmedien gelegentlich immer wieder angeheizten Schadstoffdiskussion und Forderung nach Reinerhaltung der Lebensmittel, über die ein Laie schlecht urteilen kann, wird meistens vergessen, daß viele Grundnahrungsmittel bis zum Beginn des 19. Jahrhundert dauernd bewußt verfälscht waren und die ganze Nahrungsaufnahme sich oftmals hygienisch in einem erbärmlichen Zustand befand. So war die Milch bis zum Ende des 19. Jahrhunderts regelmäßig beim Verkauf mit Wasser verpanscht oder anderen Zusätzen versehen, so daß der Konsum auch wegen der schnellen Verderblichkeit gering blieb. Bevor die Pasteurisierung und die Milchzentrifuge eingeführt wurden, schmeckte sie nach Aussagen von Zeitgenossen oftmals nach Kuhstall, d.h. war hygienisch unrein. Erst der Aufbau einer modernen Massenproduktion hat eine wirksame staatliche Lebensmittelüberwachung geschaffen und zusammen mit der modernen Konservierung eine wesentliche Geschmacksverbesserung erzielt. Die anscheinend unausrottbare nostalgische Sehnsucht nach einer alten, angeblich natürlichen und von Chemikalien reinen Nahrung übersieht auch, daß alle Nahrung bis auf die Muttermilch irgendwie ‚künstlich‘ ist: aus einem Ei soll eigentlich ein Küken werden, die Milch ist für die Aufzucht eines Jungtieres bestimmt und aus dem Getreidekorn soll ein neuer Getreidehalm werden. Der Mensch hat im Laufe eines langen Entwicklungsprozesses die Nahrung nur für seine Zwecke zurechtgebogen. Die durch Züchtung veredelten Pflanzen und domestizierten Tiere haben sich von ihrer ursprünglichen Bestimmung weit entfernt, so daß man eigentlich gar keine Grenzen zwischen ‚Natur‘ und ‚Kunst‘ mehr ziehen kann. Die Industrie hat sich die neue Vorliebe nach einem ‚natürlichen‘ Geschmack längst zunutze gemacht und liefert Produkte mit den Aufdrucken ‚garantiert rein‘, ‚Nach Großmutter's Geschmack‘ usw., obwohl in Wahrheit alles über Fließbänder und durch chemische Retorten gelaufen ist. Kocht man einmal alte Gerichte nach, dann stellt man schnell fest, daß die Rezepte nur schwer zu unserer heutigen kalorienbewußten und zugleich anspruchsvollen Ernährung passen.

Daß die Menschheit wieder zu einfachen und angeblich originär-natürlichen Geschmacksempfindungen zurückfinden müsse, ist freilich keine neue Einsicht: Viele Philosophen, Ärzte und Geistliche, die zur Mäßigung aufriefen und gegen Völlerei und Sauflust predigten, haben bereits darauf hingewiesen. Die Stammutter aller Lebensreformbewegungen der Moderne ist offenbar die Romantik, wobei hier an Jean-Jacques Rousseau zu denken ist. In seinem Erziehungsroman *Emile* wies er auf die pädagogische Rolle des Geschmacks hin. Die göttliche Vorsehung, so erklärte er dort, lasse den Menschen durch seinen Gaumen wissen, was gesund und zuträglich

sei. Der natürliche Geschmackssinn dürfe daher nicht unnötig verfeinert und verwöhnt werden, da er dann verderbe. Wörtlich meinte er dann: „Laßt's uns nicht so machen, daß ein Mensch Hungerns in andern Ländern sterbe, wenn er nicht überall einen französischen Koch in seinem Gefolge mitschleppt.“ Die bequemste Kunst, Kinder zu erziehen, liege daher darin, sie mit ihren Genüssen zu lenken – die Naschlust sei freilich ein allgemeines Phänomen und kaum zu verhindern.³⁹

Bei der Betrachtung der kulturpsychologischen Seite des Geschmacks beim Essen und Trinken kommt man empirisch am besten weiter, wenn man die emotionalen Einstellungen zu den Grundelementen süß, sauer, salzig und bitter einzeln einer näheren Analyse unterzieht. Für die Geschmacksrichtung ‚süß‘ bietet sich die relativ gut erforschte Geschichte des Honigs, Zuckers sowie der Süßwaren an.⁴⁰ Wie Versuche bei Säugetieren und Neugeborenen gezeigt haben, gibt es offenbar eine angeborene Vorliebe für das Süße, wobei darauf hingewiesen wird, daß die Milch einschließlich der Muttermilch wegen des Milchzuckers einen süßen Geschmack aufweist.⁴¹ Auch lassen sich succrosehaltige Nahrungs- und Genußmittel bei vielen Völkern aus frühen Entwicklungsstufen nachweisen, wobei sich diese mit stimulierenden Getränken verbanden. Anthropologen wie Ethnologen vertreten dabei die These, die Präferenz für das Süße habe sich deshalb herausgebildet, weil ein süßer Geschmack die Genießbarkeit eines Naturprodukts für den Organismus wahrscheinlich mache.⁴² Interessanterweise nutzte man schon in den frühesten Epochen der Menschheit den Bienenhonig, den aus Kokos- und Dattelpalmen gewonnenen Palmzucker sowie das aus einer Tamariskenart gewonnene und in der Bibel erwähnte

³⁹ Jean-Jacques Rousseau, *Emil oder über die Erziehung*. Vollständige Ausgabe in neuer deutscher Fassung besorgt von Ludwig Schmidts. Paderborn u.a. 1983. S. 141–143, S. 366–370.

⁴⁰ Edmund O. Lippmann, *Geschichte des Zuckers seit den ältesten Zeiten bis zum Beginn des Rübenzuckers*. Nachdruck der Ausgabe von 1929 ergänzt durch Nachträge. Niederwalluf bei Wiesbaden 1970; Hans Heinrich Mauruschat, *Gewürze, Zucker und Salz im vorindustriellen Europa. Eine preisgeschichtliche Untersuchung*. Diss. rer. pol., Göttingen 1975; H. Paasche, *Zuckerindustrie und Zuckerhandel*. Jena 1891; Günter Wiegelmann, *Zucker und Süßwaren im Zivilisationsprozeß der Neuzeit*. In: Teuteberg/Wiegelmann 1986 (Anm. 20), S. 135–158; Hans J. Teuteberg, *Beitrag des Rübenzuckers zur „Ernährungsrevolution“*. In: Ebd. S. 153–162; Sidney Mintz, *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*. Frankfurt, New York 1987; Roman Sandgruber, *Bittersüße Genüsse. Kulturgeschichte der Genußmittel*. Wien, Köln, Graz 1984, S. 185–187.

⁴¹ Norge W. Jerome, *Taste Experience and the Development of the Dietary Preference for the Sweets in Humans: Ethnics and Cultural Variations in Early Taste Experience*. In: J.M. Weiffenbach (Hrsg.), *Taste and Development: The Genesis of Sweet Preference*. Bethesda, Maryland 1977. S. 185–312.

⁴² Paul Rozin, *Psychological and Cultural Determinants of Food Choice*. In: T. Silverstone (Hrsg.), *Appetite and Food Intake*. (= Life Science Research Report, Bd. 2) Berlin-Dahlem 1976. S. 285–312.

„Manna“, ferner den Extrakt der Blütenesche, des Zuckergummibaums und des Ahorns zum Süßen von Speisen und Getränken.⁴³

Dennoch kann die offenbar den Säugern genetisch mitgegebene und dem Instinkt noch nahestehende Vorliebe für den süßen Geschmack allein nicht den ungeheuren Aufschwung der Rohrzuckerplantagen in den Subtropen im 17. und 18. sowie der Rübenzuckerindustrie im 19. Jahrhundert besonders in Deutschland sowie den anschließenden Übergang zum täglichen Massengutartikel erklären, worauf der Volkskundler Günter Wiegelmann sowie der amerikanische Sozialanthropologe Sidney Mintz unabhängig voneinander aufmerksam gemacht haben. Vertieft man sich näher in die Geschichte des Zuckers, dann erkennt man, daß dieser Nahrungs- und Würzstoff keineswegs von allen Völkern der Erde gleichermaßen hoch präferiert wird und die jeweiligen Küchentraditionen hier ausschlaggebend bleiben. Die uns geläufige Vorrangstellung des Süßen gegenüber dem Sauren, Salzigen und Bitteren wird keineswegs überall geteilt, was bei den unterschiedlichen Auffassungen über einen ‚bon goût‘ nicht verwundern darf.

Wie schon ein flüchtiger Blick in die Geschichte lehrt, ist die Präferenz für den kolonialen Rohrzucker vor allem damit zu erklären, daß er im frühneuzeitlichen Europa zu einem Statussymbol sozialer Eliten wurde. Die kulturgeschichtliche Forschung über den Zucker hat hier anhand der Quellen überzeugend nachgewiesen, daß sich die aus Bengalen stammende Zuckerrohrpflanze schon lange vor der Zeitenwende nach China, Vorderindien und Persien ausbreitet und durch Vermittlung der Araber dann in den Mittelmeerraum gelangte. Der Rohrzuckersaft wurde im alten Ägypten verarbeitet und war den antiken Hochkulturen gut bekannt. Durch die Kreuzzüge und vor allem durch die Venezianer wurde er auch den übrigen Völkern Europas zugänglich. Entscheidend wurde jedoch, daß durch die Verpflanzung des Zuckerrohres auf die spanische Antilleninsel San Domingo (heute Kuba), dann durch die Portugiesen nach Südamerika und durch die Holländer und Engländer in ihre Kolonien die aus dem Orient importierten Gewürze, hauptsächlich der Pfeffer, als soziokulturelle Repräsentationsmittel in der höfischen Welt des Abendlandes zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert ihre Bedeutung verloren. Aus dem ursprünglichen Medikament wurde ein raffiniertes, für die Masse der Bevölkerung völlig unerreichbares Luxusgut, das wegen seines hohen Preises nur in königlichen, adligen und reichen patrizischen Haushalten verzehrt werden konnte. Dort wurde es nicht nur zum Süßen von Speisen, sondern auch zum Herstellen von Konfitüre, Konfekt, Likör und Marzipan verwendet, auch wurden kunstvolle

⁴³ Franz Lerner, *Aber die Biene nur findet die Süßigkeit. Kleine Kulturgeschichte des Honigs.* Düsseldorf, Wien 1963; Fritz Eckstein, Art. ‚Honig‘. In: *Handwörterbuch des Aberglaubens.* Bd. 4. Berlin, Leipzig 1931–32; Carl Seyffert, *Biene und Honig im Volksleben der Afrikaner.* Leipzig 1930; Eduard Erkes, *Die Biene im alten China.* In: *Forschungen und Fortschritte* 24, 1948. S. 1ff; Eduard Hahn, Art. ‚Honig‘. In: *Reallexikon der Vorgeschichte.* Bd. 5. Berlin 1926.

Zuckerplastiken als Tafelschmuck geschaffen. Der demonstrative Schaucharakter des Süßen (conspicuous consumption) tritt hier besonders deutlich zum Vorschein.

Die Durchsicht der Kochbücher weist dann zunächst noch ein Nebeneinander von vulgärem Honig und dem neuen Zucker auf, wobei letzterer dann auf der gesellschaftlichen Geschmacksleiter immer höher steigt, der Honig in der allgemeinen Wertschätzung dagegen absinkt. Statistische Berechnungen lehren, daß infolge des durch den Plantagenanbau ausgelösten Preissturzes der Jahresprokopfkonsum von 20 g um 1 500 auf 1 100 g um 1 800 stieg, was etwa dem heutigen Wochenverzehr entspricht.

Wichtig war für den Geschmackswandel in Richtung zum Süßen, daß seit der Mitte des 18. Jahrhunderts die ersten täglichen Heißgetränke, Kaffee, Kakao und Tee aufkamen. Sie wurden wegen ihres bitteren Geschmacks nicht nur mit reichlich Zucker gewürzt, sondern führten auch zu einem neuen Angebot von süßem Gebäck und Kuchen. Süßer Liqueur, Schokolade und andere Süßwaren veränderten zusammen mit süßen Brotaufstrichen und Limonaden die gesamte Geschmackspalette sowie die Speise- und Mahlzeitenordnungen, wie Günter Wiegemann anhand von Verbreitungskarten gezeigt hat.⁴⁴ Das rasche Absinken des Zuckerpreises im 19. Jahrhundert infolge der Agrarreformen, der Industrialisierung und Zollpolitik ließ dann die Mittelschichten und zuletzt die Unterschichten an dem Zuckerkonsum teilnehmen. Wie die Arbeiterhaushaltsrechnungen um 1900 belegen, war spätestens um diese Zeit der Zucker veralltäglicht und hatte seinen hohen gesellschaftlichen Symbolgehalt verloren.⁴⁵ Der Zucker hat damit wie früher einmal das Salz die tägliche Nahrungszufuhr von Grund auf revolutioniert und gehört zu den größten Geschmacksinnovationen der Neuzeit. Die hohe gesellschaftliche Akzeptanz kann nicht nur mit den genetischen und sinnlichen Hinweisen erklärt werden. Die im Prozeß der Zivilisation zunehmende Verschränkung der Gesellschaft bewirkte einen Zwang zur funktionalen Habitualisierung und Nachahmung von Verhaltensmustern der höheren Sozialschichten.⁴⁶ Der Gebrauch des Zuckers eignete sich hervorragend dazu, einen Aufstieg auf der gesellschaftlichen Stufenleiter zu markieren. Bezeichnenderweise wurde der braune Kandiszucker bei bäuerlichen Hochzeiten auf den Milchreis gestreut, damit ihn jeder sehen konnte. Daß der hochwertige Kalienträger Zucker auch Kaloriendefizite beim täglichen Verzehr, wo es lange an tierischem Fett und Eiweiß mangelte, in bestimmtem Umfang ausglich und bei langen monotonen Arbeitsvollzügen in der Fabrik die Funktion eines ‚Zeittötters‘ über-

⁴⁴ Vgl. Günter Wiegemann, *Fest- und Alltagsspeisen*. Marburg 1967.

⁴⁵ Hans J. Teuteberg, *Die Nahrung der sozialen Unterschichten im späten 19. Jahrhundert*. In: Edith Heischkel-Artelt (Hrsg.), *Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert*, Göttingen 1976. S. 205–287; vgl. ders., *Wie ernährten sich Arbeiter im Kaiserreich?* In: Werner Conze und Ulrich Engelhardt (Hrsg.), *Arbeiterexistenz im 19. Jahrhundert*, Stuttgart 1981. S. 57–73.

⁴⁶ Schwarz (Anm. 6), S. 100–107.

nahm, hat zur Beliebtheit des Zuckers und der Zuckerwaren sicher auch beigetragen. Interessanterweise steht der Zucker als Kariesverursacher heute in keinem guten Ruf, und der einst verachtete Honig ist durch den Trend zur ‚Bio-Kost‘ in der gesellschaftlichen Stufenleiter wieder emporgestiegen. Dies deutet darauf hin, daß es in der Geschmackspräferenz nur sozialpsychologisch erklärbare Auf- und Abstiegsprogresses gibt, die bis heute aber im ganzen noch wenig wissenschaftlich durchdrungen sind.

Natürlich ließen sich für die drei anderen originären Geschmackselemente sauer, salzig und bitter ähnliche psychogenetische und kulturgeschichtliche Betrachtungen anstellen, wobei sich z.B. Bemerkungen über die Ursachen der geschmacklichen Präferenz von Wein, Salz und Kaffee anböten. Nicht minder wichtig erscheint es aber, sich einmal umgekehrt mit dem Problem des schlechten Geschmacks, der Speiseabscheu und dem Ekelgefühl sowie den daraus hervorgewachsenen Speiseverboten zu beschäftigen. Dies ist zugleich eine notwendige Erinnerung daran, daß orale Sinneswahrnehmungen nicht nur mit einem Lustgewinn, sondern auch mit dessen Gegenteil verbunden sind.

In einer Repräsentativumfrage über die Nahrungsgewohnheiten von 400 deutschen Familienhaushalten wurde 1974 erstmals auch gezielt nach Gründen für die Ablehnung bestimmter Speisen und Getränke gefragt.⁴⁷ Dabei stellte sich heraus, daß 37,4 v.H. den Geschmack und den Geruch als Hauptablehnungsgrund anführten und zusätzlich 9,7 v.H. einen offenen Widerwillen oder Ekel dabei erwähnten, während allgemeine Antipathie, alte Gewohnheiten, Gesundheitsprobleme (z.B. mangelndes Kauvermögen) und Zwangserlebnisse in der Kindheit nur eine vergleichsweise geringe Rolle spielten. Bezeichnenderweise konnte die Meidung von bestimmten Speisen und Getränken meistens nicht präzise begründet und gesagt werden, ob die Ablehnung auf bloßer Einbildung beruhe oder nicht. Die genannten Ablehnungen lassen sich auf den ersten Blick ähnlich wie die positiven Geschmacksbewertungen nicht mit einem logisch einleuchtenden Regelsystem verknüpfen. Die sinnesphysiologischen Experimente beweisen, daß es beim Menschen offenbar keine festen organischen Zusammenhänge zwischen Hunger, Appetit und Sättigung auf der einen und Widerwillen sowie Ekel auf der anderen Seite gibt. Tiere in freier Wildbahn, aber auch solche in domestizierter Form, fressen bis zu einer Sättigungsschwelle, wonach fast immer ein Ablehnungsinstinkt einsetzt, so daß eine Überfütterung vermieden wird. In der menschlichen Evolution ist es im Laufe der Jahrtausende aber dahin gekommen, daß das innere, biologisch gesteuerte, natürliche Hungergefühl und das von Umwelteinflüssen und erlernten Verhaltensmustern stimulierte künstliche Appetitverlangen auseinandergetreten sind. Dadurch kann der Mensch mehr Speisen und Getränke zu sich nehmen, als seinem physiologischen Bedürfnis zuträglich sind. Diese Kausalität darf aber nicht nur negativ bewertet werden. Zwar kann der Mensch zu krankhafter Fettsucht und damit zu einem perfekten „Selbstmord mit Messer und

⁴⁷ Neuloh/Teuteberg (Anm. 31), S. 156 ff.

Gabel“ sowie zu rauschhafter Trunksucht bzw. umgekehrt zur ebenso pathologischen Magersucht gelangen, doch bedeutet diese Befreiung vom unbewußt Triebhaften zugleich die den Tieren nicht zur Verfügung stehende Möglichkeit, die Nahrung zu verfeinern und den Geschmack zu kultivieren, d.h. mit geistigen Inhalten zu füllen.

Wie die sozialanthropologischen und kulturethnologischen Studien über die magischen, mythischen und religiösen Elemente des Nahrungsverzehr in Mitteleuropa zeigen, muß sich die allmählich ausbildende Berührungsscheu vor Leichen, die einen Rückgang des zunächst vorhandenen Kannibalismus einleitete, als die entscheidende Wurzel für die erste Tabuisierung von Nahrungsmitteln angesehen werden.⁴⁸ Diese frühen Berührungsverbote führten zum Aufbau neuer soziokultureller Normen, aus denen sich dann ethische wie rechtliche Systeme als Stützen einer höheren Kultur entwickelten. Wie Wilhelm Wundt und Sigmund Freud als erste gezeigt haben, hat es anscheinend keine frühe Kultur ohne solche Tabuisierungen gegeben. Wo das übernatürliche Berührungsverbot verletzt wurde, drohten schwerste Strafen im diesseitigen wie jenseitigen Leben, so daß man sich in diesem Fall rituellen Reinigungsopfern unterwerfen mußte. Von dem ursprünglichen einheitlichen Tabu haben sich erst später die Bereiche Ehrfurcht und Abscheu getrennt. Bei der Verpflanzung der Tabugebote aus dem magisch-dämonischen Bereich in die Welt der Götter verfeinerte sich das Scheuerlebnis gleichsam, und neue Begriffe wurden geboren. Gleich dem Sexualbereich ist auch die tägliche Nahrung frühzeitig mit Speisetabus durchsetzt worden, die an der Ausformung und Differenzierung der Speise- und Mahlzeitsysteme mitwirkten. Das tabuisierte Nichtberühren drückte sich konkret in Ekelgefühlen aus, die den Geschmack und Geruch betrafen.

Soweit man erkennen kann, erstreckte sich die magisch-mythische und religiöse Meidung von Speisen und Getränken in Mitteleuropa auf das Fleisch von Pferden, Katzen, Hunden, Ratten, Mäusen, Würmern und Insekten, aber auch auf alles frische Blut, Aas und alle Speisen, die mit menschlichen Exkrementen oder Schleimaussonderungen in Berührung gekommen waren bzw. faulig oder verbrannt schmeckten. Diese Tabuisierungen finden sich zum Teil auch in außereuropäischen Kulturen, doch bedeutet dies nicht, daß die Aversionen zur gleichen Zeit und aus ähnlichen Gründen ausgebildet wurden. Die Speiseabscheu bleibt auf vielen Strecken bis heute gegensätzlich: Chinesen verzehren Ratten und ekeln sich vor Milch, Mohammedaner verabscheuen aus religiösen Gründen das Schwein, haben aber nichts gegen Hundefleisch einzuwenden, einige afrikanische Stämme essen Heuschrecken und asiatische Tungusen nahmen früher Nasenschleim zu sich. Daraus läßt sich nur der Schluß ziehen, daß die Meidungsursachen wie die Gründe für die

⁴⁸ Hans J. Teuteberg, Magische, mythische und religiöse Elemente in der Nahrungskultur Mitteleuropas. In: Nils-Arvid Bringéus u.a. (Hrsg.), Wandel der Volkskultur in Europa. Festschrift für Günter Wiegelmann. Bd. 1. Münster 1988. S. 351–373, bes. S. 353 ff.

Präferenzen nur historisch erklärt werden können.⁴⁹ Viele Speisetabus dienten der Ausformung und Verstärkung der Nahrungsgewohnheiten, haben diese freilich nicht begründet. Eine alle Völker umgreifende Erklärung für den Ekel bei Speisen und Getränken kann es nicht geben, da ähnliche Verhaltensweisen ganz verschiedene zeitliche und räumliche Ursachen haben können. Die Gemeinsamkeit liegt wohl nur darin, daß die Tabuisierung die Aufgabe hatte, den Menschen bei der Nahrungsaufnahme vor gesundheitlichen Gefahren zu schützen. Durch das Tabu, das durchaus mit einem religiösen Gelübde verglichen werden kann, wurden Ventile für tiefersitzende Angstzustände geschaffen, wobei das Opfer bei der Gefahrenabwendung half.

An der Tabuisierung des Pferdefleisches, das wohlschmeckend ist und dessen Genuß ernährungsphysiologisch sogar empfohlen werden kann, läßt sich zeigen, wie der Verzehr eines mystisch umhüllten Tieres zu einer kultischen Handlung wurde. Schon in germanischer Zeit galt das Wiehern des Pferdes als Vorzeichen für Kampf oder Glück; Rosse zogen Leichen, schleiften Verbrecher zu Tode oder wurden mit ihren Herren begraben. In den Sagen besaßen Pferde die Gabe des Redens, wobei Roß und Reiter zu einer Einheit verschmolzen (z.B. der einäugige Gott Wotan bzw. Odin mit dem achtfüßigen Hengst Sleipnir). Das halb menschliche und halbgöttliche Pferd war ein Gehilfe oder Verbündeter des Todes. Es konnte erschrecken, stutzen, nervös-ungebärdig reagieren, schauern und sogar in Angstschweiß ausbrechen. Im Volksglauben blieben Vorstellungen von der ‚Wilden Jagd‘ und dem ‚Wilden Jäger‘. Das Haupt der Tiere wurde abgeschnitten und als Heiligtum auf Stangen gesteckt. Am Dachfirst konnte es dann von Lebenden Unheil abwenden.

Christliche Missionare haben darum frühzeitig das Pferdefleischessen als Wurzel des Heidentums auszurotten versucht.⁵⁰ Wie Durchforschungen der Synodalakten

⁴⁹ Glatzel (Anm. 14); Douglas 1985 (Anm. 27); Wilhelm Wundt, *Völkerpsychologie* Bd. 4: *Mythos und Religion*. 2. neubearb. Aufl. 2 Bde. Leipzig 1910–1914; Sigmund Freud, *Totem und Tabu*. Neudruck Frankfurt/M. 1961; Frederick Simoons, *Eat not this Flesh. Food Avoidances in the Old World*, 2. Aufl., Madison, Milwaukee, London 1967; Roy Wagner, Art. ‚Taboo‘. In: Mircea Eliade (Hrsg.), *The Encyclopaedia of Religion*. New York, London 1986; H. Visscher, *Religion und soziales Leben bei den Naturvölkern*. 2 Bde. Bonn 1911; Heinrich Schurtz, *Die Speiseverbote*. Hamburg 1893; M. Harris, *Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus*. Stuttgart 1986.

⁵⁰ Bernhard Langkavel, *Pferde und Naturvölker*. In: *Internationales Archiv für Ethnographie* 188, S. 53 ff.; Karl Böckenhoff, *Das apostolische Speisegesetz in den ersten 5 Jahrhunderten*. Paderborn 1903; ders., *Speisesatzungen mosaischer Art in mittelalterlichen Kirchenrechtsquellen des Morgen- und Abendlandes*. Münster 1907; Julius von Negelein, *Das Pferd im Seelenglauben und Totenkult*. In: *Zeitschrift für Volkskunde* 11, 1901. S. 406–420; 12, 1902. S. 14–24 sowie 377–390; Karl Helm, *Altgermanische Religionsgeschichte*. Bd. 2, Teil 2. Heidelberg 1913; Adolf Waas, *Der deutsche Mensch im Mittelalter*. 2. Aufl., Graz 1964. S. 79 ff.; Hannsferdinand Döbler, Art. ‚Pferd‘. In: Ders., *Die Germanen*. o.O. (Gütersloh), o.J.. S. 229–230.

und Bußordnungen zeigen, hat es zahlreiche päpstliche Stellungnahmen zu dem Thema Pferdefleisch gegeben, ohne eine totale Unterdrückung erreichen zu können. Im Zeitalter der Aufklärung wollte man besonders in protestantischen Ländern das alte Vorurteil gegen das Pferdefleischessen als ‚papistische Willkür‘ und ‚finstere Mittelalter‘ entlarven, konnte aber eine volle Eingliederung in die tägliche Kost nicht erreichen. Der Abdecker, der tierische Kadaver beseitigen und die Pferde schlachten mußte, war ein ‚unehrlicher‘, von den ehrlichen Zünften gemiedener Mensch. Die nach 1850 eingerichteten Roßschlachtereien im Deutschen Reich blieben eine Randerscheinung in den Großstädten. Der § 18 des Reichsfleischbeschaugesetzes trennt die Abdeckerei von der übrigen Schlachtereier. In der Wohlstandsgesellschaft ging auch der bescheidene Genuß des Pferdefleisches wieder ganz zurück, womit die tief verankerte Geschmacksabscheu erneut bestätigt wurde.

Auch an anderen Beispielen ließe sich demonstrieren, daß die Ekelgefühle bei der Nahrungsaufnahme, auf die die Bibel übrigens schon aufmerksam gemacht hat,⁵¹ ausschließlich auf gesellschaftlichen Ursachen beruhen. Da der Ekel eng mit dem Erbrechen und damit einem biologisch-physiologischen Akt zu tun hat, tritt die Subjektivität dieser Geschmacksempfindung besonders deutlich hervor. Es ist bemerkenswert, wie viele große Denker sich gerade mit dem Thema Speiseabscheu beschäftigten und die Frage erörtert haben, ob der Ekel nur mit den niederen Sinnen Geschmack und Geruch oder auch mit den höheren Sinnen Gesicht und Gehör zu tun habe.⁵² Von Kant stammt die Bemerkung, daß schon der Anblick des Genusses ekler Sachen jemanden zum Erbrechen verleiten können, ohne daß er selbst den Geschmack gefühlt habe. Offenbar war dieser Umstand auch schon antiken Schriftstellern aufgefallen. So berichtet Plutarch, in Sparta habe man Sklaven betrunken gemacht, um der freigebohrenen Jugend frühzeitig einen Ekel an der Völlerei einzuflößen.⁵³

⁵¹ Hermann Leberecht Strack, *Der Blutaberglaube bei Christen und Juden*. München 1891; Leo Katzenelson, *Reinheitsgesetze in der Bibel und im Talmud*. In: *Monatsschrift für Geschichte und Wissenschaft des Judentums*. N.F. 7, 1899. S. 103 ff.; Julius Preuss, *Biblich-talmudische Medizin*. Berlin 1911; Julian Hirsch, *Über traditionelle Speiseabscheu*. In: *Zeitschrift für Psychologie* 88, 1922, S. 337–371.

⁵² Vgl. entsprechende Bemerkungen Gotthold Ephraim Lessing, *Laokoon* Kap. XXV. In: *Ders., Gesammelte Werke*. Bd. 5: *Antiquarische Schriften*. Berlin 1955. S. 177–199, bes. S. 178, sowie Johann Gottfried Herder, *‚Kritische Wälder‘*. In: *Werke zur Literatur und Kunst*. Bd. 13, 1825, S. 234 ff. Es wäre sicher eine reizvolle Aufgabe für einen Literaturhistoriker, die Klassiker einmal auf Äußerungen über den Geschmack beim Essen und Trinken systematisch zu durchforschen. Zum Problem des Ekels vgl. ferner Gustav Kafka, *Zur Psychologie des Ekels*. In: *Zeitschrift für angewandte Psychologie*, Bd. 34, 1930. S. 1–46. John Gregory Bourke, *Der Unrat in Sitte, Brauch, Glauben und Wohnheitsrecht der Völker*. Verdeutschte u. neubearb. von Friedrich S. Krauss und H. Ihm, mit einem Geleitwort von Prof. Dr. Sigmund Freud Leipzig 1913 (= *Beiwerke zum Studium der Anthropophyteia*, Bd. VI).

An dieser Stelle können die vorläufigen Überlegungen zu einer noch ungeschriebenen Kulturpsychologie des Geschmacks, die notwendigerweise auf großen Strecken hin mit einer entsprechenden Kultursoziologie, Kulturanthropologie, Kulturethnologie und Kulturgeschichte identisch sein müßte, abgebrochen werden. Das mit so vielen Disziplinen verschränkte hochkomplexe Thema läßt sich in einem ersten Umriß ohnehin nicht ausdiskutieren. Stattdessen sollen abschließend einige resümierende generelle Erklärungsversuche hypothetischen Charakters gegeben werden, die sich in folgende gedankliche Abkürzungen zusammenfassen lassen:

1. Über die sinnesphysiologischen Zusammenhänge des Geschmacks beim Essen und Trinken sind wir aufgrund der über zweihundertjährigen naturwissenschaftlichen Forschung schon hinlänglich informiert. Die Artikel über den „Geschmack“ in den repräsentativen Lexika seit dem 18. Jahrhundert läßt die Erkenntnisfortschritte deutlich erkennen.⁵⁴ Man ist sich inzwischen einig geworden, daß das leib-seelische Geschmackserlebnis ähnlich wie das spontane Appetitverlangen, das nicht mit dem natürlichen Hungergefühl verwechselt werden darf, durch die auf die Psyche einwirkenden Umweltfaktoren und gesellschaftlich anerzogenen Verhaltensmuster mehr oder weniger stimuliert und geformt wird. Der soziokulturell determinierte Essensgeschmack stimmt, wie auch andere Elemente des täglichen Ernährungsverzehr, nicht mit der ‚inneren biologischen Uhr‘ überein. Ähnlich wie beim Sexualverhalten ist auch beim Essen und Trinken im Laufe der Jahrtausende beim Menschen ein allmählicher Instinktverlust und Triebüberschuß eingetreten. Die Verkümmerng des ursprünglichen Nahrungsinstinktes, der sich nur noch beim säugenden Kind an der Mutterbrust rudimentär erhalten hat, bewirkte im Laufe der Geschichte oftmals gravierende Fehlernährungen, zugleich aber den Aufbau einer sich immer mehr verzweigenden Geschmackshierarchie und damit einer auch vom schöpferischen Geist und von der Sprache durchdrungenen Nahrungskultur, die das Tier nicht kennt.⁵⁵ Die Ernährung hat hier, wie auch bei anderen menschlichen Daseinsaktivitäten, ein Janusgesicht – mit der Emanzipation vom Animalischen ist auch die Möglichkeit des Mißbrauches dieser Freiheit verbunden.

⁵³ Kants Beschäftigung mit dem menschlichen Geschmack findet sich an folgender Stelle: Immanuel Kant, *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*. In: Ders., *Werke*. Hrsg. von der Preußischen Akademie der Wissenschaften. Bd. 7. Berlin 1907. S. 157.

⁵⁴ Vgl. die Artikel ‚Geschmack‘. In: Johann Heinrich Zedler, *Grosses vollständiges Universal-Lexicon [...]*, Bd. 10. Halle, Leipzig 1735. Nachdruck Graz 1961, Sp. 1225–1228; *Neues Conversationslexikon für alle Stände*. Von einer Gesellschaft deutscher Gelehrter bearb. Bd. 3, Leipzig 1834. S. 260–261; H. A. Pierer (Hrsg.), *Encyklopädisches Wörterbuch der Wissenschaften, Künste und Gewerbe*. Bd. 8, Altenburg 1827. S. 282; J.S. Ersch und J. G. Gruber, *Allgemeine Enzyklopädie der Wissenschaften und Künste in alphabetischer Reihenfolge [...]*. Theil 63. Leipzig 1856. S. 76–81.

⁵⁵ Über generelle Verhaltensformen der Tiere bei der Stillung von Nahrungsbedürfnissen informiert hervorragend David Katz, *Mensch und Tier. Studien zur vergleichenden Psychologie*, Zürich 1948, S. 148–212.

2. Die individuellen Geschmackspräferenzen wie auch die Speisetabuisierungen bestehen im Kern aus traditionell überlieferten, gesellschaftlich tief eingeschliffenen Alltagsroutinierungen, bei denen der tiefere, originäre Sinn nicht mehr regelmäßig hinterfragt wird. So ist es z.B. dahin gekommen, daß weit in die Menschheitsgeschichte zurückreichende magisch-mythische und dann religiös umkleidete Meidungen bestimmter Speisen und Getränke sich manchmal noch in unserer heutigen Eßkultur finden, wo sie nur anders, nämlich rationell begründet werden. Der Wandel der intergenerativ weitervererbten kulturellen Geschmacksmuster, die räumlich, sozialschichtentypisch, ethnisch und religiös differenziert sind, geht offenbar sehr langsam voran. Deutsche Einwanderer, die im 18. und 19. Jahrhundert in die USA kommend fast ausschließlich aus schriftarmen unteren Sozialschichten stammten, haben heute längst ihre Muttersprache und auch meistens ihre ethnische Herkunft vergessen, pflegen aber erstaunlicherweise immer noch bestimmte Elemente älterer deutscher Landschaftsküchen. Aus diesen und anderen ähnlichen ethnologischen Beobachtungen läßt sich vermuten, daß man unter Umständen eher seine Sprache und nationale Identität als seine Geschmacksgewohnheiten vergißt, was die ‚longue durée‘ der soziokulturellen Geschmacksmuster noch einmal unterstreicht.

3. Die menschliche Ernährung wurde unter dem Einfluß einer makrobiotischen Lebensphilosophie noch im 18. Jahrhundert wie in den Jahrhunderten zuvor prinzipiell als ein einheitliches Phänomen betrachtet, das die physiologischen wie kulturellen Aspekte gleichermaßen umschloß. Im 19. Jahrhundert setzte dann eine folgenreiche Verengung des Blickfeldes ein: Die sich nun ausbildenden vorwiegend biochemisch orientierten Ernährungswissenschaften blendeten die gesellschaftlichen, kulturellen und psychischen Probleme völlig aus. Die Geisteswissenschaften sahen infolge ihrer Definition von Kultur in der Nahrung aber auch ein ‚niedereres‘ Kultursubstrat und überließen die weitere Erforschung gewissen ‚Orchideenfächern‘ und wissenschaftlichen Außenseitern.⁵⁶ Die Abwertung des Geschmacks und Geruchs hat ebenfalls schon früh eingesetzt: So stellte Kant im späten 18. Jahrhundert fest, daß man schmecken muß, weil man sich ernähren muß, auch muß man notwendigerweise riechen, weil ohne Atmung kein Leben möglich ist.⁵⁷ Beides ist rhythmisch wiederkehrend und kontinuierlich von der Geburt bis zum Tode. Da

⁵⁶ Über die Vernachlässigung des Themas Essen und Trinken bei den Kulturwissenschaften vgl. Wierlacher (Anm. 11), S. 18–26; Hans J. Teuteberg, Die Ernährung als Gegenstand der historischen Analyse. In: Hermann Kellenbenz und Hans Pohl (Hrsg.), *Historia socialis et oeconomia*. Festschrift für Wolfgang Zorn zum 65. Geburtstag. Stuttgart 1985. S. 180–204.

⁵⁷ Kant (Anm. 53), § 20. Auf diesen Zwangscharakter weist auch die Ernährungssoziologie hin: Georg Simmel, *Soziologie der Mahlzeit*. In: Ders., *Brücke und Tor. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*. Stuttgart 1957. S. 43–250, bes. S. 243 f. (Zuerst veröffentlicht im Literarischen Beiblatt des Berliner Tageblattes v. 19.10.1910).

keine Freiheit besteht, sich diesen Sinneseindrücken zu entziehen, hat Kant den Geruch wie den Geschmack als der menschlichen Freiheit zuwider bezeichnet. Dabei wurde von ihm aber übersehen, daß die flüchtigen, dauernd wiederholten Sinneseindrücke zwar einen Zwangscharakter besitzen, sich aber in ihrer psychischen Bewertung eine gewisse geistige Freiheit manifestiert. Geruch und Geschmack erscheinen zwar auf den ersten Blick als Medien der Gegenwart, sind in Wahrheit aber auch Träger kultureller Vergangenheit. Die wichtige Rolle der Ernährung und des damit zusammenhängenden Geschmacks für die Konstitution von Kultur darf nicht übersehen werden. So besteht eine Mahlzeit nicht nur aus einer bloßen Kollektion von Lebensmitteln und Getränken, sondern ist immer auch ein sozialer Akt, der Kommunikation begründet oder fortführt. Durch die Mahlzeiten lassen sich ferner soziale Distanzen wie Gemeinsamkeiten ausdrücken, aber auch religiöse, berufliche und ethnische Gruppenidentifikationen. Die hier zum Vorschein kommenden Geschmacksvorlieben schaffen soziokulturelle Unterscheidungsmerkmale wie auch soziale Interaktionen.

4. Es wird bei den Geisteswissenschaften auch häufig übersehen, daß das orale Sensorium des Geschmacks frühzeitig in der menschlichen Evolution mit übertragenen geistigen Bedeutungsinhalten versehen wurde. Bekanntlich wird in der deutschen Sprache schon seit Jahrhunderten die Mühe mit der Geschmacksvariante ‚sauer‘, die sich hingebende Liebe dagegen mit dem Begriff ‚süß‘ in Verbindung gebracht. Ein Verzicht erscheint umgangssprachlich als ‚bitter‘, und eine Absicht kann von jemandem ‚versalzen‘ werden. Die sich schon im Altgermanischen vorfindenden geschmacklichen Adjektive haben weit über den Nahrungsbereich hinaus kulturelle Bedeutung erlangt, wie Grimms Wörterbuch ausweist.⁵⁸ Hier eröffnen sich für eine soziale Literaturgeschichte wie auch die historische Anthropologie neue Forschungsfelder.

⁵⁸ Das Adjektiv ‚bitter‘, das anscheinend ursprünglich nur im Sinn des physiologischen Geschmacks als ‚scharf‘ und ‚beißend‘ verstanden wurde, hatte schon im Mittelhochdeutschen eine Ergänzung durch die Bezeichnung ‚erbittern‘ (d.h. in tiefen Groll versetzen) erfahren. Dazu kamen dann die Ausdrücke ‚Verbitterung‘ und ‚Erbitterung‘. Das Wort ‚sauer‘, ursprünglich nur ein Gegenbegriff zur Geschmacksrichtung ‚süß‘, wurde später im übertragenen Sinn als mühevoll, mürrisch, unzufrieden und sogar böse verstanden. Im 17. Jahrhundert kam der Ausdruck ‚säuerlich‘ (d.h. ein wenig sauer sein) sowie die Worte ‚Säuerling‘ und ‚versauern‘ (d.h. die Frische verlieren) sowie ‚sauer werden‘ (alle im 16. Jahrhundert) dazu. Zuletzt gesellte sich noch der lustige Ausdruck ‚Saure Gurkenzeit‘ im 18. Jahrhundert dazu, mit der die Berliner Geschäftsleute die Hochsommermonate mit schlechtem Absatz zu bezeichnen pflegten, was dann im 19. Jahrhundert von den Journalisten für das Nachrichtengewerbe übernommen wurde. Zur Herkunft des Wortes Geschmack vgl. Jacob und Wilhelm Grimm, Deutsches Wörterbuch. Bd. 4, 1. Abt., 2. Teil. Leipzig 1897. Sp. 3923–3933. Auch hier zeigen sich frühzeitig übergeordnete Bedeutungen.

5. Die Geschmacksvarianten bleiben, wenngleich sie sich letztlich auf vier Grundelemente reduzieren lassen, wie alle anderen Kulturäußerungen an die verschiedenen Zeiten und Räume gebunden und lassen sich in kein universal erklärendes Schema pressen, wie es die strukturelle Anthropologie versucht hat. Hier wurden bisher nur theoretische Modelle geboten, die sich historisch-empirisch nicht verifizieren lassen. Ein großes Dilemma besteht darin, daß die gebräuchlichen Grundnahrungsmittel mit den Basiselementen des Geschmacks inkongruent sind. Schon das Brot entzieht sich z.B. der Einordnung in eine irgendwie plausible Geschmacksskala, was bei der Fülle der einzelnen Brotsorten kein Wunder ist. Die Menschen nehmen nur wenige Nahrungsmittel in reiner Urform zu sich, sondern überwiegend vermischt und stark verarbeitet. Es erscheint daher richtiger, besser ganze Mahlzeiten und Speisefolgen zum Gegenstand kultureller Geschmacksuntersuchungen zu machen. Eine Auswertung der jahrhundertealten reichen Kochbuchliteratur könnte, wie schon früher erwähnt, über größere Zeiten und Räume reichende Aussagen über den Geschmackswandel liefern. Hinderlich ist hier freilich, daß die Rezeptsammlungen nur Normen und nicht die Realität widerspiegeln. In der gewöhnlichen Küche herrschte auch immer ein Mißtrauen gegen die Theorie, sie war immer in erster Linie ein Ort praktischer Erfahrung und Kreativität. Dennoch darf vermutet werden, daß vieles auch wirklich so zubereitet und gegessen wurde, wie die Kochbücher anzeigen. Der Geschmack war aber auch oft Exzessen in der einen wie anderen Richtung ausgesetzt. Situativer und gemütsverbundener Hedonismus, diätetische Gesundheitslehren und magisch-religiöse Einflüsse bis hin zum asketischen Fasten waren stets untrennbar mit den Geschmacksempfindungen verbunden. Insgesamt stellt sich die Kultivierung des Geschmacks auch als eine Zügelung von rohen Begierden und als eine Tendenz zum Raffinement und zum Verzicht dar. Der Aufbau einer ‚Grand cuisine‘ hatte vor allem mit neuer differenzierender Qualität und neuen steuernden Wertnormen im Rahmen der Etikette zu tun. Norbert Elias hat darum recht, daß bei der Entschleierung der Eßgewohnheiten wichtige Triebfedern des Zivilisationsprozesses deutlich werden. Es kommt freilich darauf an, nicht nur die menschlichen Verhaltensweisen dabei zu entschlüsseln, sondern auch den Prozeß der Kodifizierung selbst zu dekodifizieren.