

Mahlzeit!

Wie Essen uns verbindet

Mahlzeit!

Wie Essen uns verbindet

Sonderausstellung im LWL-Museum für Archäologie und Kultur,
Westfälisches Landesmuseum Herne vom 3. Oktober 2025 - 13. September 2026

LWL-Museum für Archäologie und Kultur,
Westfälisches Landesmuseum Herne
Matthias J. Bensch, Doreen Mölders (Hrsg.)

LWL

Für die Menschen.
Für Westfalen-Lippe.

Impressum

Diese Publikation erscheint anlässlich der Sonderausstellung „Mahlzeit! Wie Essen uns verbindet“ im LWL-Museum für Archäologie und Kultur, Westfälisches Landesmuseum Herne vom 3. Oktober 2025 bis 13. September 2026.

184 Seiten mit 243 Abbildungen

Titelabbildung: Oktober Kommunikationsdesign GmbH, Dirk Gerecke BildIDruck GmbH, hjwiehr, Oppenheim

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

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

© 2025 by Nünnerich-Asmus Verlag & Media GmbH, Oppenheim am Rhein
ISBN 978-3-96176-320-7

© LWL-Museum für Archäologie und Kultur, Westfälisches Landesmuseum Herne

Lektorat und Projektbetreuung: Franziska Grau

Lektorat und Korrektorat unter Mitarbeit von: Matthias J. Bensch, Beatrix Hagemann-Kask, Doreen Mölders, Cornelia Moors, Benjamin Thomas, Polina Ponomareva, Amelie Wiescher

Gestaltung: Dirk Gerecke, Max Alf, BildIDruck GmbH

Sollte die Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so übernehmen wir für deren Inhalt keine Haftung, da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.

Alle Rechte, insbesondere das der Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten.

Ohne ausdrückliche Genehmigung des Verlages ist es auch nicht gestattet, dieses Buch oder Teile daraus auf fotomechanischem Wege (Fotokopie, Mikrokopie) zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer Systeme zu verarbeiten und zu verbreiten.

This book is printed on 100% recycled paper using bio-based inks.

Printed in Europe by Nünnerich-Asmus Verlag & Media

Weitere Titel aus unserem Verlagsprogramm finden Sie unter:

www.na-verlag.de

Nünnerich-Asmus Verlag & Media GmbH, Krämerstraße 25, 55276 Oppenheim am Rhein

E-Mail: verlag@na-verlag.de



„Kann Essen Menschen noch zueinander bringen?“

Ein Expert:innen-Interview

Viele Köche verderben den Brei...? Sicher nicht! Essen und Trinken ist ein Thema, das man unter vielen Perspektiven betrachten kann und auch sollte, wenn man es durchdringen will. Das gilt selbst dann noch, wenn man wie in der Ausstellung einen klaren Fokus auf die sozialen und kulturellen Aspekte legt. Daher hat der Ausstellungskurator Matthias J. Bensch (MB) drei Expert:innen aus unterschiedlichen Disziplinen zum Gespräch eingeladen (Bedauerlicherweise nicht auch zu Tisch!). Ein Gespräch darüber, wie Essen uns zusammenbringen, aber auch gesellschaftlich spalten kann, warum die Rede von der Krise der Familienmahlzeit zu eindimensional ist, und warum Essen heute wie früher so wichtig für unsere Selbstdarstellung ist.



Prof. Dr. Eva Barlösius (EB) ist eine deutsche Soziologin. Sie lehrt an der Leibniz Universität Hannover und ist Autorin des Buches „Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung“ (1999).



Hanni Rützler (HR), Mag. rer. nat., ist eine österreichische Ernährungswissenschaftlerin. Sie ist eine der führenden Foodtrend-Expert:innen Europas. Zu ihren zahlreichen Veröffentlichungen gehören der jährlich erscheinende „Food Report“ für das Zukunftsinstitut.



Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (GH) ist ein deutscher Historiker und Ethnologe. Er lehrt an der Universität Regensburg und ist Autor und Herausgeber von zahlreichen Büchern über Esskultur, unter anderem „Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute“ (2001).

MB: Gemeinsam zu essen und zu trinken verbindet, schafft Gemeinschaft und prägt damit soziale Verhältnisse. Mahlzeiten sind wohl in allen Kulturen der Weltgeschichte ein sozialer Klebstoff. Das ist – ganz verkürzt – etwas, was die Ausstellung zeigen möchte. Wir können aber auch auf einer ganz persönlichen Ebene immer wieder erfahren, wie Mahlzeiten uns zusammenbringen. Eine Frage in die Runde: Können Sie sich an ein gemeinsames Essen oder ein gemeinsames Getränk erinnern, das Ihre Verbindung zu einer anderen Person verändert hat?

EB: Vielleicht fange ich einfach mal an. Ich habe gestern ein Gespräch mit einer großen Organisation geführt. Sie möchten einen komplizierten Prozess aufsetzen und hatten große Sorgen, dass die Leute, die den Prozess managen sollen, nicht zueinanderkommen werden. Ich habe ihnen empfohlen: „Laden Sie alle den Abend vorher zum Essen ein, damit sich alle kennenlernen und abtasten können, wie die anderen ticken. Dann können Sie sicher sein, dass sie den Prozess gemeinsam gut hinkriegen werden.“ Das ist ein Beispiel, wie man Mahlzeiten strategisch einsetzen kann.

HR: Mir fällt da *ad hoc* die Google-Gemeinschafts-Verpflegungsküche ein. Die waren meines Wissens einer der Ersten, die so eine mobile Kaffeeküche entwickelt haben und zwischen jene Abteilungen gestellt haben, die besser miteinander interagieren sollten. Also, die haben sehr offensiv dieses kulinarische Verbindungspotenzial genutzt.

GH: Ich würde zwei Beispiele anfügen: Das eine stammt aus meiner Kindheit in den späten 1960er-Jahren. Ich denke an Einladungen bei entfernten Verwandten oder auch Klassenkameraden; Mahlzeiten, die gekennzeichnet waren von Hierarchie, von Strenge, von Erziehung, von dem Gefühl, unterjocht zu sein, ganz klein zu sein, ganz unbedeutend zu sein. Ich hatte die Fantasie, später mal dagegen opponieren zu wollen. Das war mein erstes Beispiel.

Mein Beispiel zwei stammt aus meiner Studienzeit in den frühen 1980er-Jahren: Eine lockere Kneipenkultur, ein extrem lässiger Umgang mit dem Thema Alkohol. Wer auf Alkohol verzichtet hat, der galt fast schon als Außenseiter oder Spießler, wie wir damals sagten. Die vielen Runden, einmal unter Studierenden, spät abends auch mit Lehrenden. Je später es wurde, desto wilder haben wir argumentiert und gemeinsam getrunken. Und diejenigen, die ganz am Schluss noch dabei waren, die sehe ich jetzt am häufigsten in Wissenschaft, in Medien und in der Politik.

MB: So kann man sich also qualifizieren. Interessant!

GH: Das ist Diskurs. Das ist Diskurskultur, die durch dieses gemeinsame Trinken und Essen und alles, was drumherum passierte, eine andere Form von Gemeinschaft gestiftet hat, und in diesen entgrenzten Diskursen – in jeder Hinsicht entgrenzt – einfach auch Diskursfähigkeit und Zusammengehörigkeit geschaffen hat. Wenn ich heute zum Telefonhörer greife und ich rufe von damals Leute an, die ich vielleicht schon zehn Jahre nicht gesehen habe, mit denen ich aber solche Kneipenabende hatte, dann ist da noch ein ganz anderes Vertrauen, als ich es heute in einer modernen Hochschule dienstlich überhaupt herzustellen vermag. Und ich sehe Zustimmung bei meinen beiden Kolleginnen.

MB: Danke für diese ersten persönlichen Eindrücke! Ich habe nun eine Frage an Sie, Frau Barlösius. „*Gesellschaften sind so, wie sie essen*“, heißt es am Anfang in Ihrem Buch. Und Sie wandeln damit den berühmten Spruch Ludwig Feuerbachs „*Der Mensch ist, was er isst*“ um. Können Sie erläutern, was Sie damit meinen? Und was interessiert Sie an Essen als sozialem Phänomen?

EB: Mich interessiert an der Mahlzeit, dass sie eine der ersten sozialen Situationen ist, die Menschen entwickelt haben. Und es ist auch die erste soziale Situation, die wir als Menschen erfahren, wenn wir gestillt werden. Wir teilen das Essen oder jemand gibt uns etwas zu essen, daraus entsteht eine soziale Situation. Meine These als Soziologin ist, dass sich fast alle wichtigen sozialen Formen, die wir Menschen geschaffen haben, um zusammenzufinden, um Hierarchien herzustellen, um Menschen auszugrenzen, mit dem Essen entstanden sind. Mahlzeiten verbinden Menschen, aber sie grenzen sie genauso aus.

„Mahlzeiten verbinden Menschen, aber sie grenzen sie genauso aus.“

Ich gebe mal ein Beispiel: Der Dichter Aristophanes hat ein Drama geschrieben, so ungefähr um 400 v. Chr. Das heißt „Die Volksversammlung der Frauen“. Die Frauen der Stadt Athen versammeln sich, weil sie mit der Art der Demokratie, die ihre Männer dort errichtet haben, nicht einverstanden sind. Sie protestieren dagegen. Schließlich werden sie gefragt: „Was wollt ihr denn nun ändern an der Demokratie?“ Sie sagen nicht viel, nur drei oder vier Sätze, deren Aussage ich zusammenfasse: „Wir möchten, dass alle zusammen essen. Wir möchten, dass jeder etwas beiträgt und wir das Essen miteinander teilen.“ Jeder von uns – noch Jahrtausende später – hat eine Vorstellung davon, wie diese Frauen sich das Zusammenleben vorstellen.

HR: Ein schönes Zitat! Das finde ich ja umwerfend, dieses Bild von den Frauen. Also, das ist wirklich auf den Punkt. Aber ich wollte noch Bezug nehmen auf „Der Mensch ist, was er isst“. Ich habe das mal verwendet, um aufzuzeigen, dass wir im Moment an einem Punkt sind, wo wir lernen, mit dem Lebensmittelüberfluss umzugehen. Und ich habe es dann ein bisschen zugespitzt und gesagt: „Der Mensch ist, was er nicht isst“. Es geht also um das bewusste Auslassen, der Umgang mit dem Lebensmittelüberfluss. Es ist ein riesiges Geschenk, dass wir wählen können; dass große Teile der Gesellschaft wählen können. Aber man muss sich damit auch wirklich auseinandersetzen.

MB: Kommen wir zu einem anderen Thema: Zentral für das alltägliche, gemeinsame Essen ist ja die Familie oder Hausgemeinschaft. Wenn heute über die Familienmahlzeit geredet wird, dann fällt allerdings ein Wort besonders häufig: Krise. Man hört, die Familienmahlzeit sei vom Aussterben bedroht, ein Auslaufmodell. Unzweifelhaft erschweren oder verunmöglichen sogar manchmal gewisse Rahmenbedingungen, dass Familien Mahlzeiten regelmäßig gemeinsam einnehmen können: doppelte Erwerbstätigkeit, flexible Arbeitszeiten, die Möglichkeit, die Bedürfnisse durch *Convenience* oder *Fast food*, durch Snacks schnell und unkompliziert zu befriedigen. Hinzu kommt, dass laut statistischem Bundesamt inzwischen 41 % der deutschen Haushalte Einpersonenhaushalte sind, diese Menschen also gar nicht in einer familiären oder einer anderen Form von Gemeinschaft leben. Wie stehen Sie zu der Rede von der Krise?

EB: Ich würde gerne anfangen, weil mich das ärgert. Das, was da stetig wiederholt wird, ist eine soziale Norm. Sie lautet: Ihr habt Tischgemeinschaften zu pflegen. Wenn ihr das nicht hinbekommt, versagt ihr als Familie, als Hausgemeinschaft. Diejenigen, die nicht regelmäßig zusammen essen, aus welchen Gründen auch immer, erleben das als Defizit. Sie werden als Normbrecher gebrandmarkt, obwohl es möglicherweise strukturelle Gründe hat, Dinge, die sie nicht ändern können, dass sie es nicht schaffen.

Ich mache mal ein Beispiel: Ich habe über dickere Kinder geforscht. Diese dickeren Kinder haben zu Hause häufig nicht das erlebt, was wir jetzt gerade als Familienmahlzeit im Sinn hatten: Alle versammeln sich an einem Tisch, essen zur gleichen Zeit am gleichen Ort mehr oder weniger das Gleiche. Für die Jugendlichen war das ein Riesenproblem, ein Normproblem. Sie haben erwidert: „*Wir essen auch zusammen, aber manchmal auch jeder in seinem Raum und zu unterschiedlichen Zeiten. Unsere Familie ist auch in Ordnung.*“ Was ich sagen will, ist Folgendes: Wie wir über Essen in unserer Gesellschaft sprechen, die hohen Erwartungen, die wir daran knüpfen, das normiert. Oftmals resultieren daraus Herabsetzungen der sozialen Gruppen, die diesem Ideal nicht entsprechen können.

Gleichzeitig wissen wir, dass für Kinder die gemeinsame Mahlzeit, auf die wir so drängen, nicht unbedingt die angenehmste Situation ist. Wenn kleine Kinder am Tisch sitzen bleiben sollen, auch wenn sie fertig sind und keine Lust mehr haben, dann sind das Erziehungskämpfe – weit weg von einer entspannten Mahlzeit. Insofern finde ich dieses Gerede von der Krise teilweise wirklichkeitsfremd.

GH: Darf ich andocken? Churchill sagt: „*Never waste a crisis.*“ Dieser Krisenbegriff ist ein Narrativ, das eine Transformation beschreibt. Wir sehen, dass die Familienmahlzeit sich natürlich verändert, dass aber der Wunsch nach Gemeinschaftlichkeit bleibt. Ich glaube, wir dürfen nicht am Horizont eine Gesellschaft sehen, wo alle irgendwie völlig isoliert und depressiv irgendwas mümmeln, ent-chronologisiert, sondern wir sehen viele Gegenbewegungen.

Dieser Krisenbegriff, den Frau Barlösius gerade ganz wunderbar problematisiert hat, ist ein Verlustnarrativ der nivellierten Mittelstandsgesellschaft. Und wir sind auf dem Weg in eine verzahnte Lebensstilgesellschaft. Das ist eine Gesellschaft mit einem großen Anteil von Menschen mit internationalem Hintergrund. Und ich glaube, wir müssen in der Forschung dahin schauen, was da passiert. Da erkennen wir neue und alte Formen der Vergemeinschaftung.

In dem Band „*Prekäres Essen*“, den wir gerade gemacht haben, haben wir festgestellt, dass Menschen mit vergleichsweise wenig Bildung und vor allem wenig Einkommen eben doch viel stärker in Gemeinschaft essen. Das betrifft auch alleinerziehende Frauen mit mehreren Kindern und in neuen Konstellationen. Da spielt die gemeinschaftliche Mahlzeit eine ganz große Rolle. Wir sehen bei Menschen osteuropäischer Herkunft, die ja häufig als Familie emigriert sind, dass die Familienmahlzeit hier einen neuen Ankerpunkt bildet. Wir sehen aber auch etwa bei arabischen Männern, die alleine emigriert sind, dass hier der Wunsch nach Vergemeinschaftung besteht.

Also, ich glaube, unser dreier Appell an die Wissenschaft wäre sicherlich, wenn ich für Sie mit-sprechen darf, dass wir uns diese neuen Formen gemeinschaftlichen Essens einfach noch mal genauer anschauen müssten.

HR: Ein paar Gedanken zu der Haushaltsgröße: Unsere Gesellschaft ist im Wandel. Wir haben in den letzten Jahrzehnten eine Verschiebung hin zu Kleinhaushalten, im urbanen Raum besonders stark. Das sind entweder die jungen oder die älteren Teile der Gesellschaft.

Das heißt aber nicht, dass diese Menschen vor allem alleine essen. Es kommt darauf an. Es gibt in der Stadtarchitektur inzwischen wieder Gemeinschaftsküchen. Es gibt ja auch Konzepte ohne Küche, mit nurmehr Gemeinschaftsküchen. Das ist natürlich für die ganze Hausgemeinschaft ganz was Neues.

Aber spannend finde ich auch, dass sich die Gemeinschaft nach außen organisiert. Ich bin hier in Wien. Ich wohne in Ottakring. Ich bin an den größten Wochenmarkt der Stadt gezogen. Und es ist ziemlich multikulti hier. Die Thaliastraße hat über 100 Bäume bekommen mit sehr vielen Sitzgelegenheiten. Das sind fix montierte Stühle und Tische. Es war für mich eigentlich nicht vorstellbar, dass da täglich, wenn es nicht regnet, Mütter mit Kindern, Väter mit Kindern, gemischt mit Nachbarn sitzen und gemeinsam essen. Also, die *Snackification* kriegt so eine ganz andere Qualität. Wenn die Infrastruktur gegeben ist, kriegt das eine Dynamik. Das ist echt beeindruckend. Mir kommt es plötzlich vor wie eine mittelalterliche Stadt.

MB: Ein anderes Thema, das ich gerne mit einem Zitat einleiten möchte: „*Die Grünen wollen uns das Fleisch verbieten!*“, so titelte die Bild-Zeitung im August 2013 und brachte damit die Kontroverse um den Veggietag in öffentlichen Kantinen so richtig ins Rollen. Der Konsum bzw. umgekehrt der bewusste Verzicht auf Fleisch sind Ernährungsgewohnheiten, die kontrovers in der Gesellschaft diskutiert werden. Warum verursacht Ihrer Meinung nach das Thema so viel Aufregung? Und kann man die Kontroverse aus einer historischen Entwicklung heraus besser verstehen?

GH: Man kann es auf eine Kurzformel bringen: Fleisch hat sich gewandelt von einem Symbol und einer Metapher für Gesundheit und gutes Leben und Reichtum im späten 19. Jahrhundert oder frühen 20. Jahrhundert noch hin zu einem Symbol für Weltzerstörung und nachlässigen Umgang mit dem eigenen Körper, für Tierleid und Umweltzerstörung. Da ist zum Teil natürlich was dran, aber auf der anderen Seite haben wir es hier mit einer Komplexitätsreduktion zu tun, mit einer Metaphorik. Menschen, die heute über Fleisch diskutieren, meinen gar nicht unbedingt das Fleisch, sondern sie wollen die Risiken, die Umweltrisiken und Gesundheitsrisiken dieser Welt kommunizieren und runterbrechen auf eine Ebene, die verständlich ist. Und da kann man über das Fleisch eben ganz gut reden, jedenfalls besser als über die Flugreise.

„Menschen, die heute über Fleisch diskutieren, meinen gar nicht unbedingt das Fleisch ...“

EB: Da möchte ich mich anschließen. Das ist natürlich eine alte Geschichte. Schon die Pythagoreer im antiken Griechenland haben kein Fleisch gegessen. Vor allem haben sie nicht an den öffentlichen Opfermahlen teilgenommen, wo Fleischstücke zugeteilt wurden. Über diese Zuteilung reproduzierte sich die soziale Hierarchie und die existierende Herrschaftsform. Mit ihrer Nicht-Teilnahme kritisierten sie diese. Ihr Fleischverzicht war folglich politischer Protest.

In der Geschichte findet man immer wieder Renaissance des Verzichts auf Fleisch, womit jeweils gesellschaftliche Probleme thematisiert werden. Die Vegetarierinnen und Vegetarier der

Lebensreform-Bewegung des späten 19. Jhs. kritisierten die massive Verstädterung, die Industrialisierung der gesamten Produktion und die Kapitalisierung vieler sozialer Beziehungen. Auch für die Gegenwart können wir beobachten, dass vegetarische und vegane Ernährung zur Problematisierung genutzt werden und gleichzeitig als Lösung gelten. Heute geht es um den Klimawandel und die Reduktion des CO₂-Ausstoßes durch den Verzicht auf tierische Lebensmittel. Die Konzentration auf die Ernährung entlastet aber auch, seine anderen Verhaltensweisen kritisch zu reflektieren: weniger zu fliegen und Auto zu fahren, die Heizung runterzudrehen usw.

HR: Ich gehe da in vielen Teilen mit beim Fleisch. Also, Energie macht ungefähr ein Drittel des CO₂-Ausstoßes aus. Essen, die ganze Landwirtschaft, detto. Das heißt wir haben zwei mächtige Hebel, aber im Moment sind wir bei der Energie schneller unterwegs.

Ich vergleiche das, was wir beim Fleischkonsum erleben und diskutieren, gerne mit der Kopernikanischen Wende. Ich glaube, dass wir in den 1960er- und 1970er-Jahren angefangen haben, den Fleischkonsum zu demokratisieren. Fleisch war immer ein Vorrecht der Reichen, kleiner sozialer Schichten. Und es wurde so nach und nach über die Jahrzehnte von einer Festtagsspeise zu einer Sonntagsspeise zu einer Alltagsspeise. Und jetzt ist es in einigen Teilen der Gesellschaft so normal, dass schon wieder einige leicht darauf verzichten können. Fleisch war die Leitsubstanz am Teller und jetzt rutscht das Fleisch ein bisschen mehr in die Peripherie und macht Platz, so dass sich die ehemaligen Beilagen emanzipieren können.

Wenn man sich die landwirtschaftlichen Zahlen anschaut, finde ich schon wichtig zu sagen, dass 80 % der agrarischen Fläche direkt oder indirekt für die Produktion von Fleisch eingesetzt werden. Und damit kommen wir natürlich an planetare Grenzen und übersteigen diese. Das heißt, Fleisch ist und bleibt ein sehr mächtiger Hebel für diesen Wandel. Aber wir brauchen Wandel auf mehreren Ebenen.

Es ist spannend, dass die Esskulturen ganz unterschiedlich damit umgehen. In manchen Ländern sind Fleischersatzprodukte sehr erfolgreich, andere setzen wieder viel stärker auf ihre pflanzliche Tradition, entwickeln diese Rezepturen weiter. Dann gibt es ganz neue Technologien: Präzisionsfermentation oder *In-vitro Cultured meat*. Also, wir sind da wirklich international auf der Suche nach Alternativen zu unserer aktuell enormen Fleischproduktion.

Ich glaube schon, dass wir aktuell den *Peak Meat* erreicht haben, den Punkt, an dem der Konsum von tierischen Produkten rückläufig sein wird, und dass wir lernen werden, mit weniger Fleisch zu leben. Ich kann mir unseren Kulturraum, den alpinen und voralpinen Kulturraum, nicht ohne Fleisch vorstellen. Da macht es ja auch Sinn. Ich glaube, dass die Frage ist: Wo macht Fleischproduktion Sinn? Wie können wir zirkuläre Fleischproduktion fördern? Wo gibt es sozusagen die entsprechenden Futtermittel vor Ort?

Ich glaube, wir sind dabei, die Landwirtschaft neu zu denken. Und dies ist für einige extrem schmerzhaft, weil diese Zukunftsbilder einfach nicht thematisiert werden und dies natürlich große Krisen auslöst und vor allem Ängste. Und mit den Ängsten machen die Medien ein gutes Geschäft.

GH: Auf jeden Fall. Nun muss man schauen, dass die FAO [Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen] davon ausgeht, dass die weltweite Fleischproduktion und damit auch



der Futtermittelkonsum in den Jahren bis 2050 noch mal um 60 % steigen wird. Dass das die Welt nicht verkraftet, das steht völlig außer Frage.

Ein anderer Punkt ist, dass der Fleischdiskurs eigentlich von einem Lebensstildiskurs zu einem politischen Diskurs geworden ist. Wir sehen in den USA, dass für konservativ-populistische Bewegungen Fleisch auch ein ganz klares Symbol ist für den *American Way of Life*. Und das gilt auch für politische Diskurse in Deutschland, wo ein vernünftiger, wissenschaftsbasierter Problemdiskurs über Fleisch von Anhängern populistischer Parteien als übertrieben politisch links, autoritär und elitär interpretiert wird. Auch bei jugendlichen Konsumentinnen und Konsumenten bewirkt das manchmal das Gegenteil von dem, was wir eigentlich wollen.

MB: Ich zeige Ihnen mal ein Kunstwerk, das wir in der Ausstellung präsentieren, ein Ölgemälde des Künstlers Jörg Strobel. Wir sehen eine Tischgemeinschaft aus 13 Personen. Man erkennt sofort, dass hier Leonardo Da Vincis berühmtes Abendmahl zitiert wird. Doch statt Jesus und der zwölf Jünger sind dort Menschen aus unserer Zeit am Tisch vereint, die unterschiedlicher kaum sein könnten: der Sternekoch in der Mitte, der die Rolle des neuen Messias einnimmt, ein Fitness-Enthusiast, der sich primär mit Pillen, Pulvern und Riegeln ernährt, eine Jugendliche, für die das Essen nur noch Nebenbeschäftigung beim Medienkonsum ist, ein Mann, der sich maßlos mit fettigem Essen vollstopft, während eine ältere Frau neben ihm sich ein ausgesprochen



karges Abendbrot bereitet, u. v. m. Stobel veranschaulicht eindrücklich, wie heterogen Ess- und Lebensstile in unserer Gegenwartsgesellschaft sind. Der religiösen Gemeinschaft der Jünger im Gemälde Da Vincis, geeint durch ihren Glauben und das Essen, das sie teilen, steht eine Tischgemeinschaft gegenüber, die gar nichts mehr miteinander verbindet, die vielmehr stark von Individualisierung geprägt ist. So interpretiere ich zumindest das Bild.

Ist das Gemälde eine treffende Diagnose unserer gegenwärtigen Esskultur? Kann Essen eigentlich noch gesellschaftlichen Zusammenhalt stiften, Menschen zueinander bringen, wenn es so unterschiedliche Ernährungsgewohnheiten gibt?

EB: Das Interessante ist: Sie essen alle unterschiedlich, aber sie sitzen an einem Tisch auf dem Gemälde. Also, gemeinsam zu essen, wird nicht aufgegeben. Wenn man die Individualisierung beim Essen konsequent zu Ende denkt, dann hätte der Maler die lange Tafel zerschneiden und 13 Tische irgendwo getrennt voneinander in die Gegend stellen müssen.

Er zeigt auf dem Gemälde, worum sich unser ganzes Gespräch dreht. Die Gesellschaft wird heterogener, auch beim Essen. Aber trotzdem möchten wir das Essen als Gemeinsames erleben, was uns trotz der ganzen Verschiedenheiten noch immer miteinander verbindet. Das

„Die Gesellschaft wird heterogener, auch beim Essen.“

REGELN UND NORMEN



Gibt es Regeln bei Ihnen am Tisch? Vielleicht eine bestimmte Sitzordnung? Essen Sie mit Messer und Gabel oder mit Stäbchen? Halten Sie feste Essenszeiten ein? Oder steht am Beginn Ihrer gemeinsamen Mahlzeit vielleicht ein beherzter Tischspruch: „Mahlzeit!“? Wer deckt den Tisch? Wer räumt ihn ab? Und stellen Sie oder jemand anderes aus Ihrem Umkreis die Regeln manchmal in Frage?

Regeln bringen Ordnung ins Chaos. Durch sie können wir uns verständigen und miteinander in Beziehung treten, ohne dass wir bei jedem Zusammentreffen mühsam unser Verhalten aushandeln müssen. Regeln sind für das Zusammenleben also unverzichtbar und demzufolge auch allgegenwärtig. Nur allzu oft erscheinen uns Regeln als selbstverständlich, d. h. wir wenden sie intuitiv an, ohne ihre Herkunft zu kennen und ohne ihren Sinn zu hinterfragen. Denn einen Großteil unserer Regeln lernen wir aus Erfahrung, ohne dass wir Gebrauchsanweisungen, Handbücher oder Gesetzestexte lesen. Es sind die ungeschriebenen Regeln, die wir nicht kennen, die uns in peinliche Situationen bringen können. Denn Unwissenheit schützt vor Strafe nicht, wie es in der bekannten Redewendung heißt. Aber sind Regeln auch universell gültig? Nein! Ganz im Gegenteil! Regeln sind durch und durch kulturell bedingt. Gleichzeitig tragen sie zur Aufrechterhaltung jener kulturellen Ordnung bei, die sie hervorgebracht hat. Um dieses wechselseitige Verhältnis zu verstehen, eignet sich die Sphäre des gemeinsamen Essens und Trinkens im besonderen Maße. Denn am Tisch wird aus einem menschlichen Grundbedürfnis eine soziale Praxis. Rekonstruieren wir die Regeln, die bei der gemeinsamen Mahlzeit in einer Kultur gelten, können wir Rückschlüsse auf die soziale Ordnung einer Gesellschaft ziehen.

Nehmen wir als Beispiel die Tischregeln einer großstädtischen Kleinfamilie des globalen Nordens der Gegenwart in den Blick: Gegessen wird sitzend am Tisch mit Messer, Gabel und Löffel. Die Sitzplätze sind aus Gewohnheit immer gleich verteilt. Die Rollen der Essenszubereitung, des Tischdeckens oder des Abräumens sind hingegen nicht festgelegt. Sie können von den Eltern oder auch von den Kindern übernommen werden, je nachdem, auf welche Regeln sich die Familie geeinigt hat. Die Stimmung ist heiter. Vielleicht wird auch diskutiert. Jedenfalls darf es laut zugehen. Diese Essenssituation ist offensichtlich Teil einer eher offenen Gesellschaft mit freiheitlichen Werten und flachen Hierarchien. Traditionen können, müssen aber nicht am Tisch gepflegt werden. Die Familie und ihre Mitglieder handeln weitestgehend selbstbestimmt, nach ihren eigenen Regeln. Dass in anderen Kulturen mit anderen gesellschaftlichen Normen auch andere Tischregeln gelten, davon zeugen die folgenden Beispiele. Da, wo es Regeln gibt, gibt es allerdings auch immer Menschen, die diese in Frage stellen. Wer Regeln bricht, provoziert. Das kann aber auch dazu führen, dass die Regeln gesellschaftlich neu ausgehandelt werden. Die sich wandelnde Rolle der Frauen ist hierfür ein gutes Beispiel.

DM

Das römische Gastmahl

Beim Essen im Römischen Imperium mögen viele als Erstes an schwelgerische Orgien denken, bei denen eine lustvolle Befriedigung der Bedürfnisse über allen Regeln steht. Das römische *convivium* (Gastmahl) ist allerdings im Gegenteil bis ins Detail reguliert. Es war für die Pflege sozialer Kontakte viel zu wichtig, als dass man seine Gestaltung dem Zufall überlassen durfte. Wer die Regeln nicht kannte, drohte sich zu blamieren. Schauen wir uns einige der Regeln und möglichen Fettnäpfchen einmal an.

Wen lädt man ein? In der Regel waren es Menschen aus dem engen sozialen Umfeld des Gastgebers. Dazu gehörten v. a. Leute, die in der streng hierarchischen Gesellschaft Roms einen vergleichbaren sozialen Status innehatten. Aber die Tischgesellschaften konnten durchaus divers sein: Frauen und Männer, Arme und Reiche, Bürger und Freigelassene. Der Gelehrte M. Terentius Varro (116–27 v. Chr.) empfiehlt, dass sich die Anzahl der Gäste zwischen denen der Grazien und denen der Musen bewegen solle. Die sich daraus ergebende Anzahl zwischen drei und neun passt gut zu den häufig als Speisezimmer genutzten *triclinia*, in denen sich drei Klinen (Liegen) befanden, auf denen jeweils drei Personen

bequem Platz fanden. Die Statusunterschiede zwischen den Personen galt es unbedingt zu beachten, z. B. bei der Sitzordnung. Der wichtigste Gast gehörte ganz links auf die mittige der drei Klinen. Wies man ihm einen anderen Platz zu, konnte dies als schwere Kränkung begriffen werden.

Der Gastgeber stand überhaupt unter genauer Beobachtung: bei der Auswahl der Speisen, bei der Ausstattung des Speisezimmers und der Wahl des Geschirrs sowie ggf. bei dem Rahmenprogramm. Hierzu konnten etwa musikalische oder tänzerische Darbietungen gehören. Es galt, weder zu knauserig noch zu verschwenderisch zu wirken. Letzteres wäre ein „gefundenes Fressen“ für Moralisten, die eine solche Dekadenz tadelten. Vom Gastgeber wurde außerdem erwartet, dass er durch Vorlesen von Texten seine Tischgenossinnen und -genossen unterhielt, um eine kultivierte Konversation am Tisch anzuregen. War das Gastmahl schließlich vorbei, waren die Gäste am Zug. Es wurde erwartet, dass Einladungen zu gegebener Zeit erwidert wurden.

MB

Stein-Hölkeskamp 2005

1 Römische Tongefäße (Reliefkelch und Tasse)

LWL-Museum für Archäologie und Kultur Herne, Inv. Ha 452 AF; Ha 68 417/2
um 0
Ton

Terra Sigillata (= gestempelte Tonware) ist die moderne Bezeichnung für das römische Tafelgeschirr. Typisch sind die glänzende, rötliche Oberfläche und die Stempel der Hersteller auf den Gefäßen. Diesen hat die Ware ihren Namen zu verdanken. Die feinen reliefverzierten Gefäße wie der große Kelch wurden mithilfe von Formschüsseln hergestellt. Auf dem Kelch sind Girlanden zu erkennen. Die unverzierten Gefäße wie die kleine Tasse wurden hingegen einfach auf der Töpferscheibe gedreht. Beide Gefäße stammen aus den Legionslagern in Haltern am See (Kreis Recklinghausen).

MB

Unpubliziert



2 Römische Bronzegefäße (Repliken einer Kasserolle und eines Sets aus Kelle und Sieb)

LWL-Römermuseum, Haltern am See, Inv. Haltern MA 02.1228; Inv. Haltern MA 02.1227
um 0 (Originale)
Bronze (Originale)

Im Römischen Imperium verwendete man beim Essen und Trinken Gefäße und Gerätschaften aus Materialien wie Keramik, Glas und Bronze. Wohlhabende Gastgeber nutzten auch Trinkgefäße aus Silber und Edelstein. Selbst im römisch besetzten Germanien zur Zeit des Kaisers Augustus (Regierungszeit: 27 v. Chr.–14 n. Chr.) wollten die Offiziere der Legionen nicht auf das gute Bronzengeschirr verzichten, wie die Funde aus Haltern am See belegen. Das Set aus Kelle und Sieb verwendete man vermutlich zum Aussieben der Rückstände von gewürztem Wein.

MB

Müller 1997



3 Römisches Kalksteinrelief mit Gelagedarstellung



GDKE - Direktion Landesmuseum Mainz, Inv. Stein S 1107
um 200
Kalkstein

Auf dem Relief sind drei Männer und zwei Frauen bei einem Gastmahl zu sehen. Die Männer liegen auf einer Kline (Liege). Die Frauen sitzen zu beiden Seiten auf hohen Stühlen. Obwohl Frauen beim Mahl wohl üblicherweise wie Männer auf Klinien lagen, werden sie oft auf Monumenten, insbesondere Grabmonumenten, sitzend dargestellt. Hier spielen wohl sehr konservative Vorstellungen eine Rolle, nach der respektable, keusche Frauen nicht mit Männern auf Klinien liegen sollten. Das Relief stammt mit Sicherheit von einem Grabmonument.

MB

Selzer 1988, 237f. Nr. 256

4 Rekonstruktion eines römischen Tischchens



LWL-Römermuseum, Haltern am See, o. Inv.
11–8/7 v. Chr. (Original)
Ahornholz (Original)

Ein dreibeiniger Tisch wie dieser stand einst in einem Speisezimmer im römischen Legionslager Oberaden. Erhalten hat sich leider nur ein Tischbein aus Ahornholz. Es ist mit einem geschnitzten Löwenkopf mit aufgerissenem Maul verziert und endet unten in einer Löwenpranke. Am Original haben sich rote Farbreste erhalten, die allerdings auch eine Grundierung für aufgelegtes Blattgold sein könnten. Löste man die Steckverbindungen zwischen der Tischplatte und den Beinen, konnte man diesen platzsparend für Reisen einpacken.

TH

LWL-Archäologie für Westfalen 2020, 148f. Nr. 047

5 Rekonstruktion einer römischen Kline

LWL-Archäologie für Westfalen, Münster, Inv. MKZ 4208,020:30
um 0 (Original)
Rinderknochen (erhaltene Knochenschnitzereien des Originals)

Römer:innen nahmen ihre Mahlzeiten auf Klinen, einer Art Speisesofa, im Liegen zu sich. Sie standen im *triclinium*, dem Speisezimmer. Während es einfache Stücke aus Holz gab, waren sie in wohlhabenden Haushalten aus Bronze, manchmal versilbert oder sogar vergoldet und reich verziert. Man nutzte Klinen nicht nur zum Essen, sondern auch zum Ruhen oder um Tote aufzubahren. Die Überreste dieser Kline stammen aus einem römischen Grab bei Haltern am See. Erhalten geblieben sind Beinschnitzereien, die einst die Kline verziert haben. Restaurator:innen setzten mehr als 2.000 Fragmente wieder zusammen und fertigten eine Rekonstruktion an.

TH

Berke – Sander 2010



Das georgische *Supra*

Das *supra* ist das traditionelle georgische Gastmahl. Der Begriff bezeichnet ursprünglich die Tischdecke, die auf der Tafel liegt. Ein *supra* kann anlässlich von Festen stattfinden, z. B. Familienfeiern wie Hochzeiten oder Beerdigungen, aber auch zu jeder anderen Gelegenheit, bei der man Gäste im Haus empfängt.

Das Gastmahl soll gesellig und unterhaltsam sein, ist dabei jedoch stark von Ritualen geprägt. Zentral ist die Rolle des *tamada*, des Tisch- oder Zeremonienmeisters. Dies kann der Gastgeber selbst sein. Auf jeden Fall ist es jemand mit hohem Ansehen in der Gruppe. Er ist v. a. dafür verantwortlich, die Trinksprüche auszubringen. Denn jedem Konsum alkoholischer Getränke beim Gastmahl muss ein solcher Trinkspruch vorausgehen. Diese Sprüche haben unterschiedliche Themen und Adressaten. Getrunken wird etwa auf Verstorbene und Ahnen, die georgische Heimat oder auf Anwesende. Auch religiöse und kulturelle Themen wie Musik und Kunst können Gegenstand von Trinksprüchen sein. Je nach Anlass bestehen unterschiedliche Regeln bzgl. der Anzahl, Gestaltung und Adressierung der Trinksprüche, die der *tamada* verinnerlicht haben muss.

Der Tischmeister soll die Anwesenden ferner dazu anregen, das Gesagte aufzugreifen und weiter auszuführen. Er hat somit die Rolle eines Impulsgebers. Er leitet und kontrolliert im Grunde die gesamte Kommunikation am Tisch, sowie auch alles, was sich dort außerdem abspielt. Gesangs- oder Tanzdarbietungen können etwa dazugehören. Beim *supra* trinkt man v. a. Wein. Georgien versteht sich schließlich als Mutterland der Weinkultur. Auch Bier, Wodka oder Schnaps können allerdings konsumiert werden. Vom *tamada* wird erwartet, dass er trotz zunehmender Alkoholisierung seine Aufgaben würdevoll erfüllt.

Für die kulturelle Identität Georgiens ist das Gastmahl ein ganz zentraler Baustein. Dabei hat sich die Tradition erst im 19. Jahrhundert herausgebildet. Viele, besonders junge Georgierinnen und Georgier empfinden das Gastmahl heute als übermäßig traditionalistisch. Sie bevorzugen eine Geselligkeit ohne den *tamada*. Eine Rolle spielt dabei sicher, dass mit der Rolle des Tischmeisters ein Männlichkeitsideal verbunden ist, das viele inzwischen ablehnen.

MB

Mühlfried 2006

1 Dokumentarfilm „Kaukasisches Gastmahl“

Stefan Tolz, Filmpunkt GmbH, München
1994

Im Dokumentarfilm „Kaukasisches Gastmahl“ setzte der deutsche Regisseur Stefan Tolz dem traditionellen Gastmahl (*supra*) seiner Wahlheimat Georgien ein filmisches Denkmal. Dokumentiert ist ein *supra*, das von dem in Georgien sehr bekannten *tamada* (Zeremonienmeister) Wachushti Koteteschwili geleitet wird. Mit seinen poetischen Trinksprüchen stellt er die Gäste einander vor und gestaltet einen kurzweiligen Abend, der den Zuschauenden die georgische Kultur näherbringt.

MB



2 Trinkhorn und Trinkhornhalter

Caucasiada e. V., Frankfurt am Main
o. Inv.
1990er-Jahre
Horn, Holz

Trinkhörner sind in Georgien ein Symbol für Gastfreundschaft und Festlichkeit. Doppelhörner werden besonders bei feierlichen Anlässen verwendet. Sie unterstreichen den rituellen Charakter des gemeinsamen Trinkens. Bei dem anderen Horn handelt es sich um einen Schofar, der in religiösen und zeremoniellen Kontexten eine Rolle spielt. Beide Objekte sind aus echtem Horn. Der Ständer des Doppelhorns ist kunstvoll aus Holz geschnitzt.

ZP

Unpubliziert



3 Wandteppich



Caucasiada e. V., Frankfurt am Main
o. Inv.
2020er-Jahre
Baumwolle

Dieser georgische Wandteppich vereint traditionelle Ornamente und spiegelt die kulturelle Vielfalt des Landes wider. Ein zentrales Motiv ist der Granatapfel, ein Symbol für Fruchtbarkeit, Wohlstand und Einheit. Seine vielen Kerne stehen für Gemeinschaft und Zusammenhalt. Neben dem Granatapfel sind geometrische Muster, florale Ornamente und stilisierte Formen zu erkennen, die von mittelalterlichen Kirchenmalereien, traditionellen Textilien und Architekturen inspiriert sind.

ZP

Unpubliziert

4 Tischtuch



Caucasiada e. V., Frankfurt am Main
o. Inv.
2000er-Jahre
Leinen

Die Tischdecke widmet sich in ihrem Dekor der georgischen Schrift. Sie zeigt das georgische Alphabet in den verschiedenen Phasen seiner Entwicklung seit dem frühen Mittelalter: das frühe Asomtawruli, das mittelalterliche Nuskhuri und das heute verwendete Mkhedruli. Die tiefblaue Farbe der Decke ist traditionell mit Festlichkeit und Eleganz assoziiert.

ZP

Unpubliziert





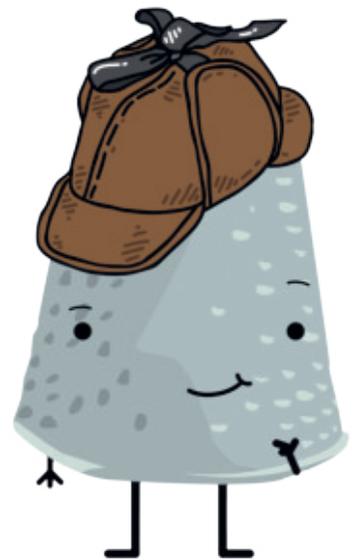
Was für ein Gewimmel!

Eine Seite für das Kind (in dir)

Gegessen wird einfach überall. Die Museums-Maskottchen des LWL-MAK haben eigentlich die Aufgabe, die Besuchenden durch die Dauer- und Sonderausstellungen des Hauses zu begleiten. Aber heute haben sie sich einfach in dieses bunte Wimmelbild geschlichen!

Bei so vielen möglichen

Orten des Essens wird es ganz schön knifflig, Toni Tonscherbe, Pfiffi Pfeilspitze und Fiete Fingerhut zu finden. Kannst du die frechen Leckermäulchen entdecken?



HEUTE UND MORGEN

