



Sage mir , was du isst, und ich sage dir,
was du bist.

Dis-moi ce que tu manges: je te dirai
ce que tu es.

Jean Anthelme Brillat-Savarin, Physiologie du
goût, 1825

Deutsche und französische Esskultur hautnah

Dis-moi ce que tu manges: je te dirai ce que tu es. -

Dieser Ausspruch des französischen Schriftstellers Jean Anthelme Brillat-Savarin ist so einfach und gleichzeitig so tiefgründig.

Zum Einstieg zwei Clichés:

"Der Franzose hält sein Land für den kulinarischen Nabel der Welt, isst unentwegt Frösche, Schnecken, Baguette und stinkenden Käse, trinkt Unmengen von Rotwein – und wird trotzdem älter als andere, weil er seltener einen Herzinfarkt bekommt. Er hat die besten Köche der Welt hervorgebracht (Escoffier, Bocuse, Robuchon). Alle anderen hält er für absolute Genusslegastheniker." (SZ 26.02.2008)

"Die Deutschen frönen entweder der Völlerei oder dem Gegenteil, weil Martin Luther und andere Spaßverderber ihnen sagten, maßloses Essen sei eine Sünde. Für kreatives Kochen und kunstvolles Genießen ist keine Zeit. Sattwerden und ist oberstes Prinzip, egal wie." (SZ 26.02.2008)

Wo liegt die Wahrheit?

Die Esskultur des eigenen oder eines anderen Volkes zu studieren bedeutet immer auch, Lebensgewohnheiten der Menschen kennen zu lernen. Man muss Aspekte, die sich aus dem gesamtgesellschaftlichen und historischen Bedingungsgefüge eines Volkes und dessen ihm eigener Geschichte entwickelt haben mit bei der Gesamtbetrachtung berücksichtigen.

Vielleicht haben sich diese Vorstellungen aus der jeweiligen Geschichte dieser beiden Länder entwickelt. Zwei kurze Streifzüge mögen dies ein wenig beleuchten:

Frankreich hat sehr fruchtbare Böden. In der Zeit vor der Revolution pflegte der Adel Essenszubereitung als Zeichen von Kultur. Nach 1798 wurden die Köche arbeitslos und gründeten Restaurants, damit kam das feine Essen ins Bürgertum. Nach 1945 übernahmen die Franzosen viel von den Amerikanern – technisch veränderte Lebensmittel, Snacks und Megasupermärkte. Und laut Statistik bekommen die Franzosen tatsächlich weniger Infarkte – in Toulouse erleiden 53 von 100 000 Einwohnern pro Jahr einen Herzinfarkt, im schottischen Glasgow sind es 332.

Die Auswirkungen des 30-jährigen Krieges mit der völligen Zerstörung von Dörfern und Städten warfen Deutschland in seiner Entwicklung sehr stark zurück. Dies verbesserte sich erst wieder mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert. Millionen Menschen zogen auf der Suche nach Arbeit umher. Da konnten sie ihre Räucheröfen, Fischteiche und Viehherden

nicht mitnehmen. Die Folge war ein totaler Verlust regionaler Ess-Sitten. Nach 1945 wurden Fett, Eier, Zucker und Fleisch zu neuen Göttern in der Ernährung, aber raffiniert kochen dauerte zu lange.

Heute herrschen krasse Gegensätze: Nach der nationalen Verzehrstudie von 2008

(http://de.wikipedia.org/wiki/Nationale_Verzehrsstudie_II);

http://www.was-esse-ich.de/uploads/media/NVSII_Abschlussbericht_Teil_2.pdf

sind in ärmeren Familien ein Drittel der Frauen fettleibig, in reicheren Kreisen sind es aber nur zehn Prozent. Andererseits perfektionieren Hobbyköche ihr Können so sehr, dass sie sich im Fernsehen mit Profis messen.

Mensch und Tier in der Evolution

Was den Menschen vom Tierreich unterscheidet ist, dass er seine Nahrung gart. Im Laufe der Zeit hat die Nahrungsaufnahme nicht nur die Funktion, lebenswichtige Körperfunktionen aufrecht zu erhalten. Das gekochte Mahl hat auch eine soziale Funktion. Beim Essen wird die Gemeinschaft gestärkt, es werden, Gespräche geführt, Kontakte geknüpft und vertieft, Geschäfte gemacht.

Fast Food – Evolution rückwärts?

Egal zu welcher Zeit und an welchem Ort – das Essen war und ist unser Lebensinhalt Nummer eins, der Hunger die Triebfeder unserer Entwicklung.

Im 21. Jahrhundert ist die Differenzierung der Essensgewohnheiten im Guten wie im Schlechten weit fortgeschritten, zum einen durch eine multikulturelle Gesellschaft in Europa, zum anderen durch veränderte gesellschaftliche Abläufe und Arbeitsformen. Dass eine Entwicklung an manchen Ecken auch wieder rückwärts verläuft, zeigt das Beispiel Fast Food. Dieses wird vorzugsweise alleine eingenommen, beim Laufen auf der Straße, beim E-Mail-Abrufen am PC, neben einem raschen Gespräch mit dem Mobiltelefon. Zudem ist es arm an Ballaststoffen – der Mensch entzieht sich der Sozialisation und merkt nicht, wann er satt ist. Was das nun wieder für Darm und Gehirn heißt, wird die Evolution wohl erst in vielen tausend Jahren zeigen.

Tischmanieren einen und trennen Menschen gleichzeitig.

Seit Jahrhunderten unterscheiden sich Menschen, Völker und Generationen durch ihre Tischmanieren und Geschmäcker. Der Esstisch spiegelt dabei das jeweilige Weltbild wider. Die Kirche im Mittelalter beispielsweise legte strenge Fastenregeln fest. Im Barock kam der Reichtum der Oberschicht mit vollkommen überladenen Tafeln an den Tag. Und seit Beginn der Industrialisierung ist Frische ein Leitkonzept geworden. Heutzutage ist einerseits Fast Food in aller Munde und Essen spielt oft, weil man keine Zeit hat oder nicht bereit ist, sich diese zu nehmen, eine Nebenrolle. Andererseits aber kommt die alte Tisch- und Essenskultur wieder an die Oberfläche und wird vielerorts wieder geschätzt.

Relativ neu ist das Phänomen der Esskrankheiten. In Deutschland hat Schätzungen zu Folge nur noch jeder Dritte ein als gesund geltendes Körpergewicht. Ein Zeichen seelischen Ungleichgewichts? "Wenn die Seele hungert, isst der Körper", heißt es. Schon Kaiserin Sissi hat an Schlangheitswahn und Fressattacken gelitten. Ein ganzes Jahr lang soll sie sich ausschließlich von Veilcheneis ernährt haben. Auch Märchenkönig Ludwig II. durfte sich als Kind angeblich nie satt essen. Später wollte er beim Speisen immer alleine sein – die Tafel musste dennoch für vier Personen gedeckt werden.

Messer und Gabel oder Werkzeuge oder die Finger?

Auch das Essen mit Messer und Gabel ist eine vergleichsweise neue Sitte, die sich erst im bürgerlichen Europa des 19. Jahrhunderts in weiten Teilen durchgesetzt hat. Derzeit könnte man eher glauben, dass die Evolution rückläufig ist, weil immer mehr Menschen, insbesondere in den USA, Fast Food zu sich nehmen, das mit den Fingern gegessen wird. Schätzungen beziffern die Benutzer von Messer und Gabel weltweit auf etwa 900 Millionen, von Esstäbchen auf ca. 1,2 Milliarden, der Finger auf etwa 4,2 Milliarden. Ebenso essen immer mehr Menschen unterwegs und verzichten auf einen gedeckten Tisch.

Mit Messer und Gabel kommunizieren ...

Bei Tisch kommunizieren wir auch non-verbal mit dem Kellner bzw. Gastgeber über das Medium Besteck.



Ist man mit dem Essen fertig, so liegt das Besteck am rechten Tellerrand, Messer und Gabel parallel zueinander.



Will man eine kleine Pause beim Essen einlegen, so liegt das Besteck so, dass sich Gabel- und Messerspitze berühren.



Wünscht man noch einen Nachschlag, dann überkreuzt man Messer und Gabel am Teller.

Und will man gar in die Feinheiten gehen, wenn das Essen zu wünschen übrig ließ, so liegt das Besteck rechts unten, auf fünf vor halb sechs, wobei auch hier Messer und Gabel parallel nebeneinander liegen müssen. Bei einem Essen, das dagegen geschmeckt und in Ordnung war, ist das Besteck links unten, auf fünf nach halb sieben, parallel nebeneinander positioniert.

Kuriositäten aus aller Welt

In Italien wurden die Nudeln al dente gekocht, während man drei Vater Unser betete. Man behalf sich mit dem Gebet, nachdem die Zeitmessung noch nicht erfunden war.

Die französische "haute cuisine" des 19. Jahrhunderts hatte so strenge Regeln, dass sie einem kleinen Kreis von Kennern vorbehalten war. Aus England ist aus der gleichen Zeit eine Abneigung gegen "schmuddelige französische Soßen" überliefert.

Nicht bekannt ist, was François Mitterrand und Boris Jelzin zum pfälzischen Saumagen sagten, der ihnen von Helmut Kohl aufgetischt wurde.

Und auch in Zeiten der Globalisierung sind Regenwürmer und Schnecken längst nicht überall als Nahrungsmittel anerkannt.

Der französische Staatspräsident Nicolas Sarkozy hat gar 2008 angekündigt, Frankreich werde sich bei der UNESCO um die Anerkennung der französischen Nationalküche als Weltkulturerbe bewerben.

Quellen:

<http://www.br-online.de/kultur/gesellschaft/essen-kulturgeschichte-mensch-ID127436873054.xml>

<http://de.wikipedia.org/wiki/Essbesteck>

<http://www.sueddeutsche.de/leben/esskultur-warum-essen-die-sowas-1.577413-3>

http://www.google.de/imgres?imgurl=http://www.telvi.de/UserFiles/Image/Besteck-gekreuzt.jpg&imgrefurl=http://www.arsvivendi.de/content/tipps/full/72.0.html&h=500&w=498&sz=69&tbnid=UeOaUT8f574SEM:&tbnh=225&tbnw=224&prev=/images%3Fq%3Dmesser%2Bund%2Bgabel&hl=de&usq=__jJQjIFOGkBW3pjk_xAz0taQ8v_8=&ei=kub_S5L7Ko6FOLTv3IoO&sa=X&oi=image_result&resnum=2&ct=image&ved=0CB4Q9QEwAQ

Die große Lust - eine Kulturgeschichte des Essens. Eine kulinarische Zeitreise (24.05., 13.10 Uhr, Bayerisches Fernsehen)