

Rezensionen

Alois Wierlacher (Hg.): *Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures. Analysen – Theorien – Perspektiven*. München: Iudicium 2018 (Wissenschaftsforum Kulinaristik, Band 6). – ISBN 978-3-86205-550-0. 437 Seiten, € 64,–

Zu den Mythen, die das alltägliche morgendliche Ritual des Frühstücks umgeben, gehört der vielzitierte Spruch: „Frühstücke wie ein Kaiser, iss zu Mittag wie ein König und zu Abend wie ein Bettler.“ Er taucht auch in einigen Beiträgen des von Alois Wierlacher herausgegebenen Bandes *Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures. Analysen – Theorien – Perspektiven* auf. Der Herausgeber, der als Emeritus der Universität Bayreuth inzwischen die Schwelle des 80. Geburtstags bereits hinter sich gelassen hat, ist immer noch von einer beneidenswerten Unternehmungslust und Kreativität. Er hat nicht nur die „Gesellschaft für interkulturelle Germanistik“ begründet und mehrere Jahre geleitet, sondern vor einigen Jahren auch eine neue Disziplin, die Kulinaristik, ins Leben gerufen. Sie wird dokumentiert in einem umfangreichen Jahrbuch, dessen ersten Band er 2017 herausgegeben hat und dessen Untertitel lautet: „The German Journal of Food Studies and Hospitality“. Es handelt sich bei dem hier rezensierten Band also nicht um ein Projekt der deutschen Nahrungsmittelindustrie oder um eine Theorie des Genres Kochbuch, sondern es geht um so etwas wie eine Kulturgeschichte des Essens am Beispiel der morgendlichen Mahlzeit.

Norbert Elias hat sich seinerzeit im ersten Band seiner Abhandlung *Über den Prozess der Zivilisation* mit den historischen Zeugnissen „Über das Verhalten beim Essen“ beschäftigt und die zivilisatorischen Verfeinerungen bei der Essensaufnahme im Einzelnen beleuchtet. Der Weg führt von der Gemeinschaftsschüssel, aus der sich jeder bei Tisch mit den Händen bedient, zum eigenen Teller und eigenen Besteck. Ist das Essen als elementare menschliche Tätigkeit der Nahrungsaufnahme in gewisse Konventionen und Rituale eingebunden, die auf bestimmte Eigenheiten der kulturellen Überlieferung in unterschiedlichen Ethnien aufmerksam machen? Ist das Essen damit auch eine symbolische Aktivität, in der sich kulturelles Handeln dokumentiert? Das ist möglicherweise schon dadurch gegeben, dass Essen zugleich auch ein kommunikativer Akt ist, der die Gastfreundschaft einschließt. Den Hungernden wird gegeben, dem Fremden wird Gastfreundschaft gewährt, indem man ihn an die eigene Tafel einlädt.

Freilich darf man nicht übersehen, dass der Blick, der sich auf solche Phänomene richtet, aus dem Erfahrungshorizont der Ersten Welt stammt, während Hungersnöte nach wie vor in den Krisengebieten der Zweiten und Dritten Welt an der Tagesordnung sind. Ist also die Kulinaristik nur in einer westlichen Überflussgesellschaft denkbar, deren Probleme eher darin bestehen, aus gesundheitlichen Erwägungen heraus übermäßigen Essensgenuss zu vermeiden? Zudem gilt ja nach wie vor die Paradoxie in westlichen Ländern, dass in zahlreichen TV-Sendungen zwar pausenlos gekocht wird, während im Publikum der Trend zum Fertiggericht und zu fast food immer weiter zunimmt. Im Einleitungsteil des Bandes wird auch verschiedentlich darauf aufmerksam gemacht, dass auch das Frühstück als familiäres Ritual ständig an Bedeutung verliert. Man stopft in der Regel in aller Eile ein paar Happen in sich hinein, trinkt vielleicht eine Tasse Tee oder Kaffee dazu, aber eine familiäre Frühstückstafel, an der alle Familienmitglieder teilnehmen, gibt es nur noch in den seltensten Fällen. Nur noch im

Speiseplan von Hotels ist das Frühstück nach wie vor eine feste Größe, da der Preis für das Zimmer im Regelfall das Frühstück miteinschließt. Und selbst hier hat das Frühstücksritual seinen Stellenwert eingebüßt, da es mittlerweile in den meisten Hotels zum Frühstücksbuffet geworden ist. Der Gast wird nicht mehr bedient, sondern muss sich sein Frühstück selbst zusammenstellen. In zurückliegenden Jahrzehnten dominierte in europäischen Hotels noch die Sparversion des *continental breakfast* (Brötchen, Butter und Marmelade, dazu Kaffee oder Tee, als Krönung ein gekochtes Ei); inzwischen hat sich das amerikanische oder britische Frühstück mit Rühreiern und Speck im Zentrum und diversen anderen Zutaten fast überall (zur Zufriedenheit der Kunden) durchgesetzt. Diese Art von Frühstück ist im Zeitalter der Globalisierung mit wenigen Ausnahmen (in Italien oder Frankreich) zum Regelfall geworden. Von durch eigene kulturelle Traditionen bestimmten Frühstücksritualen in Ländern wie Japan oder Indien fühlt sich der reisende Europäer weitgehend überfordert und sucht nach Ersatzlösungen, die ihm halbwegs vertraut sind.

Gewiss lassen sich Frühstücksriten, die in literarischen Texten als Mittel der Charakteristik von Personen eingesetzt werden, als kulturgeschichtliche Zeichen lesen. Wenn in Thomas Manns Roman *Buddenbrooks* der Mitgiftjäger Bendix Grünlich sich die junge Toni Buddenbrook als Heiratsoffer ausspäht, wird er vom Erzähler bereits durch die Anomalie seines Frühstücks in ein bedenkliches Licht gerückt: Grünlichs Frühstück besteht nämlich aus Rotwein und Koteletts. Als Gustaf Gründgens als künftiger Ehemann Erika Manns zur Münchener Frühstückstafel der Familie Mann eingeladen ist und sein Frühstücksei mit dem Messer köpft, ist das für den Schriftsteller ebenfalls ein bedenklicher Charaktertest des Schwiegersohns.

Es ist nur folgerichtig, dass sich ein Beitrag des amerikanischen Germanisten Dieter W. Adolphs, „Bedeutungen und Funktionen des Frühstücks im Werk Thomas Manns“ überschrieben, mit den Frühstücksdarstellungen bei Thomas Mann beschäftigt. In gewisser Weise auf den Spuren des Herausgebers, der bereits 1983 eine Studie unter dem Titel „Die allernächsten Dinge. Mahlzeitendarstellungen bei Thomas Mann, insbesondere in *Buddenbrooks*“ vorgelegt hatte. Auch Burckhard Dückers Beitrag „Grundzüge einer Literaturwissenschaft des Frühstücks“ gehört in diesen Kontext.

Der Perspektivenreichtum des Bandes ist frappierend. Die Frühstücksmuster in einzelnen Ländern werden abgehandelt, von Frankreich und Italien bis Uganda und Korea, das Frühstück wird „in ernährungsphysiologische Sicht“ (Gerhard Rechkemmer) analysiert, ein eigenes Kapitel mit vier Einzelbeiträgen wird dem „Schul-Frühstück in Deutschland“ gewidmet und beleuchtet damit zugleich einen wichtigen Umbruch in der aktuellen Schulgeschichte Deutschlands unterwegs zur Ganztagschule. Das ist vielleicht sogar die wichtigste Sektion dieses Bandes, der dem Leser insgesamt wie eine reich bestückte, Appetit anregende Tafel vorkommt.

(Manfred Durzak, Grebin / Holstein)

* * *