Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 101 (2005)

Heft: 1

Artikel: Neue Männer an neuen Herden : Zelebration am heiligen Ort

Autor: Köstlin, Konrad

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-118182

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 05.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Schweizerisches Archiv für Volkskunde 101 (2005), 91–102

Neue Männer an neuen Herden.

Zelebration am heiligen Ort.*

Konrad Köstlin

Abstract
Die Küche lebt! Herd und Küche sind Thema in allen Medien, einerlei ob es sich um die traditionellen oder die exotischen Küchen handelt. Der Text will nicht die Alltagskost behandeln, sondern das Kochen des Besonderen. In einem schmalen Ausschnitt will er der Rede und der Praxis einer elitären Minderheit von Männern nachgehen, die sich in der Küche betätigen. Er fragt nach Gründen für einen Geschlechtertausch (der kein wirklicher ist) und versucht, ihn zuzuordnen.
In dem beschriebenen Segment bleibt die Arbeitsteilung, trotz anderen Augenscheins, traditionell: Frauen bekochen den meist gewöhnlichen Alltag, die als «neu» skizzierten Männer fühlen sich für «Events» zuständig: sie kochen und bekochen Erlebnisse. Die Zelebranten des Besonderen brauchen für ihre Tätigkeit viel Zeit, Geld und Platz – und ungemessene Bewunderung.

Will man einen Mann ehren und feiern, dann darf es ein Thema sein, das in seinem Leben eine Rolle spielt: Kochen und Essen – in der Gender-Perspektive eine grosse Aufgabe am heutigen Weltfrauentag, der uns alle tief bewegt.

Kochen und Küchen als Thema

«Menschen und ihre Küchen» ist der Titel des vor wenigen Tagen erschienenen Heftes der Zeitschrift «Schöner Wohnen». «Die Küche steht im Zentrum des Wohnens» heisst es dort umstandslos, sie geniesse «deshalb beim Einrichten höchste Priorität. Wir zeigen Ihnen Menschen und ihre Küchen und wie sie darin leben.»[1] Man darf das als Handlungsanweisung verstehen. Als aktiv tätig sind dabei allerdings nur Frauen abgebildet. Lediglich einmal kommt ein Mann in Bild und Rede. Ob Frauen andere Küchen als Männer mögen, ist nicht gesagt und nicht gefragt.

Nimmt man die Zahl der Kochbücher in den Buchhandlungen, die längst für diese Literaturgattung eigene Abteilungen haben, und die Rezeptvorschläge in jedem Blatt, selbst in Fernsehzeitschriften, zum Massstab, dann müsste man annehmen, dass in deutschen Küchen ständig «richtig» gekocht wird. Die Küchenausstatter und die gross gewordenen Küchenabteilungen in Kaufhäusern, die umfangreichen Kataloge für Küchengeräte scheinen diesen Befund zu bestätigen. Es wird häufiger zuhause gekocht – wie, das ist nicht gesagt. Manche führen als Erklärung die Coocooning genannte Verhäuslichung ins Feld und benennen die ökonomisch begründete Tendenz, ihr Geld nicht mehr in überteuerten Restaurants auszugeben.

Die Zahl der verkauften Kochbücher, die längst ein geschlechtsübergreifend beliebter Geschenkartikel sind, verleiten zu der Annahme, in deutschen Küchen würde nicht nur «richtig», sondern auch unausgesetzt gekocht. Seit Jamie Oliver in der «Bild-Zeitung» Tipps gibt – sein Buch ist in Deutschland über 500000-mal ver-

* Festvortrag anlässlich der akademischen Feier zum 60. Geburtstag von Max Matter am 8. März 2005 in Freiburg im Breisgau

kauft worden –, hat das creative cooking seinen Markt. Oliver animiert zum gemeinsamen Kochen, fährt mit der Vespa zum Markt, kauft ein und verrät Geheimtipps, die er eben erst «spontan» (ein höchst appellatives Schlüsselwort) erfunden hat.

Andererseits weiss man, dass mehr als ein Drittel der Mahlzeiten ausser Haus eingenommen wird. Das gilt vor allem für die Arbeitstage. Um die 60 Kilo Tiefkühlkost konsumiert man im Jahr, und Fertigprodukte sowie der Verbrauch von Halbfertigprodukten nehmen stetig zu. Selbst Polenta ist in drei Minuten fertig. Linsen, wenn man sich die antun mag, brauchen nicht mehr eingeweicht zu werden. Schon in der DDR gab es die «Tempo-Linsen.»

Kurz: Die Küche als Produktionsort von Mahlzeiten kann und muss in der Regel ihre technischen Möglichkeiten kaum ausspielen, und obwohl sie in der Lage wäre, grössere Gruppen, Fussballmannschaften etwa, zu versorgen, dient sie eher zum Warmmachen bereits vorgefertigter Gerichte. Selbst (oder gerade?) der Sugo zum Spaghetti-Spass verlangt kaum mehr, auch nicht das Kultgericht der Intellektuellen, Spaghetti mit Pesto. Bernardo Bertolucci soll einmal, stuffo von den 68ern, gemault haben, dass denen selbst das Spaghetti-Essen zur politischen Aktion werde. «Heissgeliebte Pasta» titelt das neue Heft von «essen & trinken». Welche Pasta? Besser schmecke die selbstgemachte Pasta; die richtige Maschine vorausgesetzt, benötige man für sie kaum mehr Zeit als für Fertigpasta, sagen die Fundamentalisten der Authentizität.

Neben demographischen Veränderungen – die Menschen werden immer älter und in den grossen Städten Europas leben oft über 50% der Menschen allein – lassen sich auch kulturelle Veränderungen der Einstellungen zum Essen registrieren. Die Lebensmittelindustrie ist längst darauf eingegangen – und das heisst, es rentiert sich, das zu tun: Essen für Singles, für Senioren, Bio-Produkte und Vegetarisches etc. Neu zu registrieren ist ein ausdrückliches Eingehen auf regionale, «traditionell» genannte Geschacksorientierungen.

Kochende Männer

Neue Männer am neuen Herd und der Herd als Kultort – Ironie oder Pathos, oder beides, und von beidem zuviel? Man liest und hört immer wieder von den neuen Männern, die Dinge tun, an die ihre Vorgänger nicht im Traum gedacht hätten. Partnerschaftlich ist das Stichwort: Vaterschaftskarenz, und im Alltag wie selbstverständlich das Kinderwickeln, Tischdecken, Geschirrabräumen, Kochen oder gar Abwaschen. In der Tat sind Wickeltische inzwischen auch in Herrentoiletten aufgestellt, nicht nur bei Ikea.[2] Es gibt partnerschaftliche Beziehungen, in denen das zu funktionieren scheint, auch wenn für den männlichen Teil seit einiger Zeit spöttisch-abfällige Ausdrücke wie «Warmduscher» herhalten müssen.

Gleich vorweg jedoch: Es ist durchaus nicht so, dass die gewöhnliche Kochtätigkeit der Männer in unserer Gesellschaft heftig zunähme. Im Gegenteil, die Giessener Professorin für Familienwissenschaft, Uta Meier-Graewe, lässt uns wissen, dass in den letzten 10 Jahren der Anteil kochender Männer signifikant zurückgegangen

sei.[3] Nicht das alltägliche Kochen, sondern das «richtige» Kochen hat neue Konturen bekommen. Es handelt sich um ein Minderheitenprogramm.

Es gibt solche und solche Männer, doch sind es vielleicht letztlich doch dieselben. Nicht nur die Wiener Volkshochschulen bieten immer mehr und immer mehr spezialisierte Kochkurse an – und die Teilnehmer sind immer häufiger Männer; Manager sogar seien darunter, sagt die Leiterin der VHS. Das ist in Freiburg nicht anders. Hier tritt ein Küchenausstatter als Anbieter von Kochkursen und workshops auf, die ziemlich deutlich auf Männer zielen und von bekannten Küchenmeistern geleitet werden. Am 2. März 2005 ein Abend «Krustentiere und Meeresfrüchte. Einkauf, Zubereitung und Handhabung» , 90 Euro; am 3. März «Schwarzer Diamant aus dem Périgord». Es geht um Trüffel etc.; «Der Preis richtet sich nach dem Tagesmarktangebot» (da ist dann eher der Kauf eines Trüffelhobels zu empfehlen, denn der hat einen festen Preis). Am 9. Juli ist von 09.00 bis 17.00 ein «Flusskrebs-Kurs» angesetzt: «Flusskrebsfang auf dem Altrhein mit dem Fischermeister Josef Maurer aus Rheinhausen» um 210 Euro. Aber auch die «traditionelle Küche – neu und exquisit ‹wiederinterpretiert›», die mit Bries, Leber, Nieren und Kutteln umgeht, fehlt nicht. Dieser Abend kostet nur 60 Euro.

In einer Umfrage des Journals «Geo» stellt sich bei der Frage nach den Interessen von Mann und Frau heraus, dass diese weit auseinanderliegen – beim Kochen weit mehr noch als bei den Autos. Kochen und Kochen sind zwei Paar Stiefel. Den Männern gehe es um die haute cuisine, den Frauen um gesunde Ernährung. Zur Deckung kommen die beiden Geschlechter nur bei «Natur und Umwelt». Hat man das im grünen Freiburg abgefragt? «Ein kulinarisches Lesebuch», von Gertrud Frank herausgegeben und bei dtv 1974 erschienen, versammelt in einer Anthologie 25 kochende Schriftsteller, so als ob die männliche Intelligenz gerne koche; unter den 25 sind lediglich 3 Frauen.[4] Ein Befund von 1974?

Die schwedische Hausfrau laufe zuviel sinnlos in der Küche herum, das ist der Ausgangspunkt eines Films des Norwegers Bent Hamer. Aber was tun nun die Männer? Um das zu klären, rückt in dem Film «Kitchen Stories»[5] eine schwedische Forschungsgruppe in einem Geschwader dunkler Buckel-Volvos mit Wohnanhänger in den 1950ern nach Norwegen aus. Sie sollen feldforschend herausbekommen, wie sich Junggesellen, alleinlebende Männer, in der Küche bewegen. Doch der beobachtete Folke ist störrisch, tut gar nichts am Herd. Im Gegenteil, er bohrt ein Loch in die Decke, um seinerseits den auf einem Hochstuhl distanzierten Empiriker zu beobachten. Der Film ist als norwegisches Spottstück auf schwedisch-kolonisierende Rationalisierungssüchte und anwendungsorientierte ethnologische Feldforschung ganz nett. Die Bildsprache Kaurismäkis freilich macht noch keinen Kaurismäki-Film. Den Herd jedenfalls berührt Folke, der Bauer, nicht.

Der Herd als Ort und Symbol

Wir sind also beim Herd. «Eigener Herd ist Goldes wert» erinnert den Volkskundler nicht nur an den zentralen Ort im Haus, sondern auch an die symbolische Bedeutung des Herdes im historischen Rechtswesen. «Eigenen Rauch» zu haben,

bedeutete Rechtler zu sein, im Dorf, in der Stadt mitreden zu dürfen, Rechte und Pflichten zu teilen, an allem zu partizipieren, eben dazuzugehören. Oft war es der Herd, der besteuert wurde; Rauchzins, Rauchhuhn und Herdhuhn bezeichneten Abgaben. Die Zahl der Herde in einem Ort war lange nicht beliebig vermehrbar. Als im Zürcher Oberland die Weberei im Verlagswesen neue Verdienstmöglichkeiten in diese kleinbäuerlichen Landschaft brachte und damit mehr Eheschliessungen ermöglichte, teilten sich mehrere Familien einen Herd, weil die Zahl der Herde lange nicht erhöht werden durfte, so hat uns Rudolf Braun belehrt.[6] Und in Norddeutschland standen selbst in elenden Katen manchmal zwei als Schwibbogen aufgemauerte Herde, um den Status zweier Rechtler anzudeuten. Max Matter hat in seiner Lötschentalstudie nicht ohne Grund die Innovation dieses traditionsbehangenen Herd-Stücks, das über seine indikativ-praktische Funktion hinaus symbolische Bedeutung bekommt, in seine Überlegungen einbezogen.[7]

Kurz: Der Herd ist das Synonym für den Hausstand. Und er hat dann mit dem Mann zu tun, wenn es sich um Rechtsgeschäfte handelt. Verkauf und Kauf, Eigentumsübertragungen geschahen durch das Löschen und Wiederanzünden des Herdfeuers. Das Zerschlagen des Herdes bedeutete die Auflösung des Haushaltes und den Verlust des Heimatrechts. So wie der Herd für das Haus steht, kennen Volkskundler, stellvertretend für den Herd wieder als pars pro toto, den Kesselhaken, an dem der Kessel über der offenen Herdfeuerstelle hängt. Am Herd, der Rechtsort wie Kultort war, hatten die Männer etwas zu sagen. Das Einlegen der Finger in den Haken besiegelte einen Rechtsakt, die Verdingung von Dienstboten. Der Kesselhaken stand für das Ganze von Haus und Hof. Als Zeichen der Übergabe an den neuen Besitzer wurde er übergeben.[8] Das erklärt auch, warum Kesselhaken, wo sie diese Funktion hatten, so auffällig aufwendig verziert waren und die Zahnstange heraldischer Bestandteil vieler Wappen werden konnte. Wenn es um Rituale ging, war der Herd ein Männerort. Die Moderne hat da abgeräumt; in unserer Alltagssprache hält sich, unerkannt fast, der Kesselhaken. Wenn der Mann zur Frau sagt, «Nun leg mal einen Zacken zu», dann ist er ungeduldig, das Essen kommt ihm nicht schnell genug auf dem Tisch. Er verlangt von der Frau, dass sie den Kessel tiefer hängt und damit näher ans Feuer bringt, «einen Zacken zulegt», damit das Zeug schneller warm ist.

«Frauen gehören an den Herd, Emanzen in den Herd» – eine üble Webseite im Internet mit Witzen, die das Leben der Frau zwischen Herd und Bett anordnen, belegt dieses Denken als Rückzugsgefecht einer früheren Selbstverständlichkeit. Es gilt gemeinhin der Herd als die Domäne der Frau. Wilhelm Heinrich Riehl, mit dessen Äusserungen über die neuen Frauen (seiner Zeit) man jedes Seminar sprengen kann, hat über die Blaustrümpfe, jene Frauen, die den ihr angestammten Platz verlassen, immer wieder Klares von sich gegeben. Der umstrittene Ahnherr unseres Fachs wird deutlich: «Hat aber das Weib erst einmal den Bann des alten Herkommens in Sitte und Tracht durchbrochen, hat es den natürlichen Conservatismus seines Geschlechts erst einmal verleugnet, dann wird es auch weit zügelloser, radikaler, neuerungssüchtiger in der Mode als der Mann.»[9]

Das ist nicht so sehr aus der Welt, wie man denken möchte. In Südtirol hat man – Klaus Gatterer hat diese Schuldzuweisung in seinem Buch «Schöne Welt – böse Leut» beschrieben – die Frauen als eine Art Einbruchstelle der ethnischen Kultur verstanden. Die Frauen seien es gewesen, die nicht nur den italienischen Spaghetti Eingang in die «deutsche» Küche verschafft hätten. Pikanterweise gelten die neuerungssüchtigen Weiber in ihrer naseweisen Art den massgebenden Männern als Verräterinnen der Tradition (dieses Wort Verräterinnen lässt mein Schreibprogramm nur in der männlichen Form zu! Ebenso Verbrecherinnen). Als die treulosen Sachwalterinnen der hergebrachten Haussprache Sorbisch gelten sie auch in manchen Sorben-Debatten als Schuldige für den Sprachverlust.[10]

Männer und ihr Hobby

«Wir werden die Köchin rausschmeissen, die nicht kochen kann» sagte der passionierte Jäger und Hobbykoch Peter Harry Carstensen über Heide Simonis im Wahlkampf in Schleswig-Holstein.[11] Er kann kochen. Von Hobbyköchen hört man immer wieder. Hobbykoch zu sein gilt als eine Art des identitätsproduktiven Bekenntnisses: So sehr, dass bei Männern biographiewürdig wird, was bei Frauen kaum erwähnt würde – über «breit gefächertes Interesse an Hobbys: Musik, Lesen, Wein, Kochen» informieren biographische Erläuterungen auf einer Einladung zu einem wissenschaftlichen Vortrag in Graz (April 2005). Die Rede von Hobbyköchinnen hat man eher selten vernommen und in die Biographie einer Wissenschaftlerin würde durch eine solche Mitteilung kaum geziert werden. In der «Lindenstrasse», jener Serie, die gesellschaftliche Themen anreisst, die eigentlich schon «durch» sind, überrascht Christian seine Urschula mit einem feinen Essen, als er ihr einen Hochzeitsantrag macht. Zur Vorbereitung dieses feinen Essens hat er den ganzen Tag gebraucht. Zeit also muss Mann haben.

Das Hobby des Mannes wird als Hochamt am neuen Herd zelebriert: Ohne Eile, denn es geht ums langsame, neu-kultische Kochen, wie es die Idee des Slow-Food vorsieht. Slow-Food spielt sich zwar sprachlich als europäische Antwort auf das US-amerikanische Fast-Food auf. Es ist aber wohl nicht zufällig in Italien erfunden worden, und – es ist vor allem eine Männerdomäne geblieben. Die Idee ist, regionale Produkte auf dem lokalen Markt, am besten mit Freunden, einzukaufen, sie sorgsam vor- und zuzubereiten und dann gemeinsam in einem aufwendigen Mahl zu verspeisen. So entsteht ein neuer «Sinn».[12] Da muss dann auch der Wein aus der Region – eine klare Männerdomäne – stimmen.

Die Küche wird dabei zu einem Abenteuerspielplatz, da wird geköchelt und gerührt. Das Kochbuch liegt aufgeschlagen wie eine Partitur (und dazu gibt es ein eigenes Gerät, den Buchständer). Alles geschieht in einer Küche, in der alles sichtbar ist. Kochen hinter verschlossenen Türen wäre hier undenkbar. Sichtbarkeit ist eine Bedingung – ähnlich wie beim Grillen, Ulrich Tolksdorf hat das beschrieben.[13] Da werden keine Spiegeleier gebraten. Nein, da geht es in höhere Regionen. Zu dieser neuen Aktivität des Mannes gehört, ganz klar, auch eine gute Ausstattung. Tatsächlich hat in den letzten Jahrzehnten eine Aufrüstung der Küche mit Edel-

stahl und ähnlichen kostbaren Materialien stattgefunden. Das Nudelsieb von Philippe Starck kostet um die 200 Euro, andere Teile von Alessi sind demgegenüber noch günstig zu haben, die US-Küchenmaschine «Kitchen Aid» geht um die 700 Euro über den Tisch und das Design der Espresso-Maschinen treibt ihren Preis in Höhen um die 2000 Euro und darüber; in der Hierarchie der Elektromärkte haben sie inzwischen den Rang einer eigenen Abteilung erreicht.

Repräsentationen

Die Geräte sind in der Küche sichtbar auf-, nein richtiger, ausgestellt. Sie zeugen von der Kompetenz des Koches, ganz so, wie wir es aus frühneuzeitlichen Küchen kennen. Historische Küchen waren unglaublich gut ausgestattet. Die Vielzahl der Geräte bedeutete aber nicht, dass mit ihnen auch gearbeitet wurde. Sie zeigen die Kompetenz von Koch und Küche, belegen beider hohen Standard. Die Ausrüstung zeigt, was getan werden könnte, selbst wenn man einfache Hausmannskost kochte.

Es geht heute um die Symbolik des kulturellen Geschmacks, um Ästhetik als Ausdrucksmittel eines Kultes. Da hat die Kirche gute Muster geliefert. Wie in einem Heiligenschrein werden die Objekte ins Licht gestellt, mit Spots beleuchtet. Da spielt der Preis keine Rolle – im Gegenteil: Trüffelhobel und edle japanische Hochleistungsmesser – verdammt scharfe Dinger – müssen es sein. Die technische Ausstattung ist so perfekt, dass man an eine Profi-Küche denkt. Utz Jeggle hat schon vor 25 Jahren beim «Umgang mit Sachen» auf die Vielzahl der Spezialmesser wie das «Spickmesser» hingewiesen, die da aus dem Zwillings-Solingen im Handel waren.[14] Die Messer hängen heute aufgereiht an einer Magnetleiste, denn man muss sie ganz sehen können. Der hölzerne Messerblock ist ein Relikt und taugt allenfalls für Anfänger.

Die Küchenspezialisten wie Bulthaup und Poggenpohl oder aber der Manufactum-Katalog («Es gibt sie noch, die guten Dinge») liefern die Argumente für das runderneuerte Alte, das von ihnen mit Geschichten ausgestattet wird.[15] Kein Gegenstand macht ohne seine Geschichte Sinn. Viele Gegenstände müssen erklärt werden, und dieses neue Wissen wird dann weitererzählt – Performanz in actu. Unser Wissen wird vermehrt, und die Geschichten werden zum Ausweis der Kompetenz, des Küchenwissens. Da müssen dann die anderen kommunikativ mithalten können.

Deshalb sind die Geräte auch sichtbar, sie haben im Schrank nichts verloren, sie leben von dieser Sichtbarkeit. Im Schrank wären sie so gut wie nicht da. Die Küchengeräte dienen als Blickfang und sie sollen Geschichten erzählen – von der Kompetenz und den kreativen Möglichkeiten des Kochs. Des Kochs? In der Tat: Denn der Geräte-Standard – das war oben schon angemerkt – erinnert an Profis. Ähnlich wie man beim populären Fotografieren vom Semi-Profi redet und damit auch auf den Standard der Ausrüstung abhebt, lässt sich das auch für den neuen Mann in der Küche sagen. Bei den Kaffee-Röstern Tschibo und Eduscho sieht man auch Herren im feinen Zwirn, die sich die Fakes kaufen, Kopien zum halben Preis. Aber nicht nur das: wenn diese Teile beim Discounter «durch» sind, wenn sie zur

Massenkultur werden, dann ist dies ein Hinweis darauf, dass die Idee der neuen Edelküche, die weniger zu leisten hat, als sie vorgibt, populär wird.

Manche Männer, die von mir «neu» genannten Männer also, kochen. Warum tun sie das? Fehlen ihnen die Möglichkeiten, sich zu präsentieren, seit Erwerbs-Arbeit unsichtbar geworden ist. Das Leiden der unsichtbaren Arbeit haben Männer bei der Haus-Frau nie anerkannt. Das Kochen der Männer, ihre Tätigkeit am Herd, ist eine Zurschaustellung. Ästhetik ist alles – wie bei jeder öffentlichen Präsentation, und wenn es nur das professionelle Agieren an der Espressomaschine ist. Geht man von dieser Art zu kochen aus, dann sind auch manche Frauen zu «neuen Männern» geworden. Sie zelebrieren ihr Kochen am neuen Herd, sie sind die neuen Frauen, die nicht mehr den Alltag bekochen wollen wie ihre Vorgängerinnen, sondern, wie die Männer, das Besondere gestalten. Sie brauchen, wie die Männer, diese Art neuer Öffentlichkeit im Hause. Ebenso sind auch nicht alle Männer zu der von mir gemeinten neuen Gattung zu zählen. Sie gehören zu den Eliten oder halten sich dafür, sind meist körperbewusst, oft, aber nicht immer, schlank.

Kitchen Story

Die Verwandlung der «richtigen» Küche hat ihre Geschichte, die mit der Industrialisierung verknüpft ist. Sie hatte bereits mit der Frankfurter Küche begonnen, die Grete Schütte-Lihotzky, ergonomisch ausgefeilt, für den Architekten Ernst May in den 1920ern entworfen hatte. Sigfried Giedion hat uns gelehrt, dass die Kombüse auf Schiffen und im Speisewagen das Muster für diese – auch angebotsmässig – reduzierte Küche war.[16] Im Hintergrund stand August Bebels Text über «Die sozialistische Frau»[17], die neben dem Beruf – ähnlich wie im Programm der «Kitchen Stories» – noch wenig Zeit für Küche und Haushalt verwenden sollte und deshalb in dieser reduzierten Küche die aus der Gemeinschaftsküche mitgebrachten Gerichte lediglich vollenden sollte, Fast-Fertig-Produkte also in die Küche brachte.

Ansonsten war die häusliche Küche, sieht man von der proletarischen Wohnküche und ländlichen Grossraumküchen ab, zum isolierten und isolierenden Werkraum geworden, dessen Verbindung zum Leben in der Wohnung die Durchreiche darstellte. Diese Durchreiche, oft mit den 1950ern konnotiert, verräterisch in Wort, Anlage und Deutung, hielt die Frau an, das fehlende Personal zu imitieren und gleichzeitig die Küchenarbeit unsichtbar zu halten: In der Küche dienstbar mit Arbeitsschurz, bei Tisch dann als Frau des Hauses.

In den Bildern nicht nur der Bulthaup- oder Poggenpohl-Werbung ist die neue Küche mit dem neuen Herd gross und offen. Viele von solchen Bildern der neuen Küchenphilosophie angeregten Küchen stehen in der Welt und werden ständig vervollständigt und runderneuert. Das Kochen wird zum Erlebnis – und alle sollen daran teilnehmen, sollen raspeln, schaben, zerkleinern, im Mörser stösseln, kosten (und auch dafür gibt es die professionellen Geräte!). Und das Erlebnis, der Event, verlangt das Immer-Neue, das Nochniedagewesene. Das macht das Leben nicht einfacher.

In der Tat und noch einmal: es wird immer weniger «richtig», von A bis Z gekocht. Die Daten, die Uta Meier-Graewe vorgelegt hat, sind eindeutig. Die Mahlzeiten, nicht nur die Pizza, sind längst fertig im Regal, es bedarf nur noch der Mikrowelle oder des Backofens, um das Essen essbar zu machen, nicht zu reden von den vielen ausserhäuslichen Orten, an denen man fertige Mahlzeiten bekommen kann. Kaum ein Metzger ohne Stehimbiss, kaum eine Bäckerei ohne süsses oder salziges Angebot, viele orientalische Läden mit Take-Away-Food, eine Fülle von Ethno-Fast-Food. Doch, je mehr ausser Haus gegessen wird, je selbstverständlicher der Bofrost- oder Eismann-Lieferwagen vor den Bauernhöfen steht und seine Fertigmahlzeiten verkauft und je grösser die Tiefkühlregale in den Geschäften werden, umso bedeutungsvoller wird das «richtige» Kochen, das aus dem Gewöhnlichen vielfach völlig ausgegliedert erscheint.

Gender-Chiasmus

Während Frauen die Anbindung an den Herd als erniedrigendes Emanzipationshemmnis gedeutet bekommen, entdecken manche Männer den Herd als neues, kreatives Feld. Da gibt es einen bemerkenswerten Gender-Chiasmus. Nicht kochen zu können, gilt manchen Frauen als Ausweis gelungener Emanzipation, während für die Männer das Kochen eine neue Kompetenz ausmacht, eine zusätzliche und offenbar hilfreiche Möglichkeit des Identitätsspiels darstellt. Zwar ist der Beruf wichtig, aber er ist meist unsichtbar. Das Kochen ist sichtbar und scheint den Bonus zu garantieren, den der Beruf so nicht immer liefert, nämlich unmittelbare Anerkennung.[18]

Grosse Kunst verdankt ihre Spannung oft genug dem auch Abgründigen und unzähmbar Erotischen. Diese vielzitierte erotische Komponente scheint mir eher zweitrangig zu sein, auch wenn Buchtitel, von Frauen erfunden, davon reden, dass solche Männer nichts anbrennen lassen. «Männer an den Herd. Wie man Frauen und Töchter einkocht» ist ein Buchtitel.[19] Es sind auch schon kochende Männer von Frauen verlassen worden, die stolz darauf waren, ihren Mann nie bekocht zu haben.

Die Kehre also: Die Küche mit dem Herd wird wieder – wie in alten Häusern – als Zentralraum beschrieben, in dem sich die wichtigsten Dinge abspielen, und: sie betreffen Rituale, die mit dem Mann zu tun haben. Die handlungsleitenden Ideen formuliert der Küchenhersteller, auch wenn er sie nicht erfunden hat. Schon in der Berliner Kommune 1 und in vielen WGs hatte man die Küche als Ort der Kommunikation entdeckt. Doch die Deutung liefern heute die Lieferanten und Produzenten. Am Anfang stand der butcher-block, der massive Holzblock als Arbeitsplatz, der in die Mitte der Küche platziert wurde. Otl Aicher hat ihn in seiner Küchenphilosophie im Buch «Die Küche zum Kochen» von 1982 im Bild männlich und professionell charakterisiert.

Die Wiederverzauberung der Küche

Die Küche wird zum lebendigen Ort. Der Herd zum Kultplatz. Nun sind Herd und Küche keine Garanten für das Gelingen dieses Projekts. Doch klären Ai-

cher/Bulthaup: «Wo die Küche ein Lebensraum ist, muss man sich setzen können. Die hergebrachte Trennung von Wohnraum und Küche entpuppt sich immer mehr als künstlich.» Und weiter geht die Handlungsanweisung: «Warum sollen die Familienmitglieder und ihre Freunde nicht in der Küche zusammensitzen, auch wenn die Essenszeit noch nicht gekommen ist? (...) Das Kochen selbst bedeutet immer öfter gemeinsames und konzentriertes Vorbereiten eines Essens, bei dem das Bedürfnis nach Kommunikation nicht zufällig an erster Stelle befriedigt wird.»[20]

Eine Schwarz-Weiss-Abbildung im Katalog zeigt drei Frauen und einen Mann zwischen 30 und 40 beim Kommunizieren und in der Küche tätig, weiter dann eine Farbfotografie «im Berghüttenambiente» mit offener Feuerstelle und dem Kommentar, dass «die Anzahl der Küchenelemente im Domizil in den Bergen auf das Notwendigstes reduziert ist!». Deshalb hängen 15 verschiedene Kupfertöpfe und Tiegel an der Granitsteinwand: Minimalismus als Kritik an der Überflussgesellschaft mit ihren wachsenden Müllbergen. Auf dem Tisch ein 3 Kilo schweres Parmesan-Stück und Wasser und Wein, und davor ein das Essen auftragender Mann in eleganten Hosenträgern. Man hat das selber schon erlebt – nicht ungern oft.

Je weniger in der Küche alltäglich «richtig» gekocht wird, umso aufwändiger ist die Ausstattung – nicht nur bei Bulthaup, wo der Vorschein des Minimalismus zum Programm wird. Die Discounter Aldi, Plus und Lidl, Tschibo («Jede Woche eine neue Welt») warten mit Angeboten zu Investitionen in die Küchenausstattung auf, die sie den Originalen nachgeradezu schamlos nachgebildet haben. Und den Geräten sind nicht nur die Vorstellungen, was damit zu tun sei, sondern auch ihr «Sinn» zugewiesen. Der massenhafte Absatz deutet an, dass das Surplus beim Aufwand in der Küche «durch» ist. Es hat die Mittelklasse erreicht und setzt sich als neues Feld ins gesellschaftliche «Unten» fort.

Aszendenz zur Professionalität

Die professionelle Ausstattung – und sie hängt mit der nicht nur symbolischen Ortsbesetzung der Küche durch den Mann zusammen – macht die neue Bedeutung des Ortes sichtbar. Die Aufrüstung der Küche kommt der Übernahme des Cockpits gleich. Wo Männer die Küche als Ort der Selbstdarstellung nutzen, wird in sie investiert, wird sie auch (aber nicht nur) zur Schaubude. In ihr vermännlicht sie sich in Edelstahl und teuren Design-Geräten. Und wenn vorhin von Aldi und Tschibo als Kopisten die Rede war, dann greift dieses Männlichkeitsspiel mit den Discountern auch in die Lebensentwürfe in den mittleren Soziallagen ein. Auch dort kochen Männer, eignen sich die Attituden der Professionalität an, während die Frauen weiterhin den unberedeten und unöffentlichen, banalen Alltag mit Halbfertigprodukten zu bewältigen haben.

Männer brauchen die Anmutung des Professionellen: «Damit optimales Vor- und Zubereiten der Lebensmittel möglich wird, ist professionelles Küchenwerkzeug notwendig.»[21] Darauf weisen Bulthaup/Aicher hin. Professionalität und Perfektion sind die Merkmale der neuen Männer an den neuen Herden. Dafür ist Wolfram Siebeck, der Küchenmeister der «Zeit», Beleg genug. Er trug dazu bei, das

private Kochen am Herd zu einer männlichen Angelegenheit zu machen. Das gilt auch für die Fähigkeit zum Genuss, sie ist männlich akzentuiert. Siebecks Rolle in diesem links-liberalen «Zeit»-Leser-Milieu kann nur unterschätzt werden. Er half, die häusliche Küche seiner Klientel in Deutschland zur privaten Edelküche zu vermännlichen und das ältere Frankophon-Gildemässige der Köche als eines Männerbundes zu befördern.

Die männliche Intelligenz also pflegt Ungewöhnliches zu zelebrieren, und selbst Einfaches wie ein Eintopf oder das Ragout vom ideologiebeladenen Walliser Schwarznasenschaf (dessen Fleisch, wie uns Matter informiert, zu anderem nicht taugt[22]), kann so stilisiert werden, dass es sich signifikant vom Alltagskochen der Frauen unterscheidet. Das Kochen der Frauen, dessen Anregungen allenfalls der Gratiszeitschrift «Bäckerblume» entnommen scheinen, beschränkt sich auf Konventionelles. Dort werden Frauen aufgefordert, Rezepte einzuschicken, die dann mit 25 Euro belohnt werden. In österreichischen Blättern werden Schnitzel und Gulasch als Gerichte der weiblichen Küche benannt: «Schnitzel und Gulasch sind nichts für Dilettanten. Da müssen echte Profis ran. In den Haushalten sind das immer noch die Mütter.»[23] Und eben ergab eine Umfrage, das Wiener Schnitzel sei das am häufigsten konsumierte Gericht in Österreich.

Der Kaiser neue Kleider

Kein neuer, sondern ein alter Befund: Das schon genannte Märzheft der Zeitschrift «Schöner Wohnen» macht mit dem Titel «Küchen als Zentrum des Hauses» auf und berichtet über Menschen und ihre Küchen. Die Küche sei «das Herz des Hauses», heisst es da umstandslos. Von der «Familienküche» und vom «privaten Restaurant-Feeling» ist die Rede. Küchen «ohne Schnörkel» sind gefragt. Da werden mittelmeerische Stimmungen annonciert, «viel Platz für Geschirr», das selbstverständlich sichtbar sein soll, wird angemahnt und ein Küchenstil als «ländlich, frisch, geradlinig» beschrieben. Wochentags kocht die Frau, sonntags der Mann – die Arbeitsteilung ist geregelt. Die Küche ist ein «Raum für den ganzen Tag» und «der Herd – ein Cockpit».

Es handelt sich um Küchensituationen Privilegierter, von denen ich sprach. Ich erinnere an den Befund der Familienwissenschaftlerin Meier-Graewe. Selbst den unbedarftesten Hausfrauen und Hausmännern gelingt es natürlich, Nudeln zu kochen und das Glas mit der Sauce in der Mikrowelle zu wärmen. In den meisten Haushalten sind immer noch die Mütter und Frauen fürs Kochen zuständig. Wenn dagegen Männer kochen, betreiben sie es meist wie jedes andere Hobby: Sie brauchen die tollste Ausrüstung und sehr viel Platz. Alles verschlingt sehr viel Zeit und Geld. Es entstehen kreativ-interessante Kunstwerke, die weder alle Gäste noch alle Familienmitglieder wirklich verstehen. Beide dürfen sich das freilich nicht anmerken lassen. Die Männer zelebrieren den Kult mit den unvermittelten «Basics».

Sie, die Männer, sind Heimwerker. Hier wie dort ein Markt mit einem grossen Gerätebesatz und der Tendenz zur Professionalität. Und sie achten auf ihre Geräte. Deshalb hört man auch von Fällen, in denen sich der neuralgische Punkt des Ab-

waschens erledigt zu haben scheint. Das «Und wer wäscht ab?» ist dann geklärt, wenn Männer um ihre kostbaren Geräte fürchten; dann spülen sie lieber selber.

Orvar Löfgren hat einmal eine Küstengemeinde beschrieben, in der die Männer für die See und die Frauen für den Acker zuständig waren. Als das Lotsengeschäft auf der See nichts mehr einbrachte, warfen sich die Männer aufs Ackern und investierten nun in den völlig überalterten Gerätebestand, mit denen die Frauen bisher den Ackerbau zu betreiben hatten.[24] Erst die Profession macht's.

Historisch ist auch die Alltagsküche weiblich besetzt. Nur die ausserhäusliche Profession – man verdient damit Geld – macht das Kochen zum männlichen Beruf von Marx Rumpold bis Bocuse und den Fernsehköchen, selbst wenn sie, wie Alfred Biolek, Dilettanten sind. Um sich Dilettantismus leisten zu können, muss eine Frau schon Selbstbewusstsein haben. Aus dem Alltagskochen erheben sich sichtbar die Köche, bei denen bis heute die Männer überwiegen, obwohl das von Frauen Gekochte häufiger konsumiert wird. Taugt eine häusliche Tätigkeit zum Gelderwerb, zur Profession, von der man leben kann, betreiben sie traditionellerweise Männer. Weg vom stumpfen Messer und der klebrigen Pfanne, hin zur Präsentation des Profis. Einer der richtigen Profis meinte, «wirklich ausleben solltest du dich dort, wo deine Wurzeln liegen.»[25] Mag ja sein, auch die Wurzelsuche scheint eine eher männliche Metapher zu sein.

Es unterliegt keinem Zweifel, dass die Herde neu sind und die Küche zum Symbol für Wärme und Geborgenheit ausgerufen wird, wie zuletzt im Heft «Schöner Wohnen» und ganz so ausschliesslich, als sei die Küche immer noch der einzige beheizbare Raum im Hause. Im genannten Heft steht eine junge Frau in einem Küchenraum, in dem sie ihr «Showkochen» ausübt. «Volles Leben vor grossen, ruhigen Flächen.» Ihre Stammgäste seien Kinder und Mann, gern und aufwändig bewirte sie Freunde, heisst es weiter. Und – sie hat eine «langfristige Hoffnung: Die Lust am gemeinsamen Essen hält die Familie rund um den Tisch zusammen.»[26] Bleibt es bei der Poesie der gesellschaftlichen Lyrik privater Dienstverhältnisse?

Ob die Männer wirklich neu sind, darf füglich in Zweifel gezogen werden. Es hat sich etwas verändert: Einer Frau Küchengeräte zu schenken, zum Muttertag, Weihnachten oder Geburtstag, ist nicht nur unkorrekt, sondern kann sogar als fiese Geste aufgefasst werden. Bei Männern liegt man mit einem solchen Geschenk oft nicht falsch. Da hat sich etwas verändert, und darum ging es in diesem Text.

Max Matter hat in seinem Kommentar zum Hauptseminar «Essen und Trinken» im SS 2001 geschrieben, die Volkskunde betrachte gesellschaftliche Aspekte der Nahrungszubereitung und -aufnahme. Sie untersuche das Umfeld vom Erwerb über Zubereitung bis zur Verzehrsituation; und dies alles sei Indikator für gesellschaftliche Zustände. Essen diene der Identifikation, Selbstdarstellung und Selbstfindung des Einzelnen. Recht hat er, der Max!

Anmerkungen

1 Schöner Wohnen 3/2005; Editorial
2 Ikea ist in Deutschland als Restaurantkette die Nummer 11
3 Uta Meier-Graewe: Die dicken Deutschen. In. Die Zeit vom 17.02.05 S.12
4 Gertrud Frank: Da nahm der Koch den Löffel. Ein kulinarisches Lesebuch. München 1974
5 Schöner ist der Originaltitel: «Salmer för kjökkenet»
6 Rudolf Braun: Industrialisierung und Volksleben. Die Veränderungen in einem ländlichen Industriegebiet vor 1800 (Zürcher Oberland). Erlenbach 1960
7 Max Matter: Wertsystem und Innovationsverhalten. Studien zur Evaluation innovationstheoretischer Ansätze durchgeführt im Lötschental/Schweiz. Hohenschäftlarn 1978
8 Karl-S. Kramer: Art. «Herd, Herdgerät». In: Adalbert Erler und Ekkehard Kaufmann (Hg.): Handwörterbuch zur deutschen Rechtsgeschichte, 9. Lfg.1972
9 Wilhelm Heinrich Riehl: Die Familie, Stuttgart 1873, S.15
10 Susanne Hose: Das Mutterbild bei den Sorben. In: Susanne Hose (Hg.): Raum-Erfahrungen. Leben in der Lausitz. Dresden, Husum 2004, S. 71–78
11 «Klönschnack» mit Peter Harry: Eine Plauderei im wortkargen Norden. In: Die Presse (Wien) vom 17.02.2005
12 Konrad Köstlin: The Art of Producing Meaning and Sense. In: Zmago Smitek and Borut Brumen (eds): Zemljevidi casa. Maps of Time. Ljubljana 2001, p. 157–170.
13 Ulrich Tolksdorf: Grill und Grillen. Oder: die Kochkunst der mittleren Distanz. Ein Deutungsversuch. In: Kieler Blätter zur Volkskunde V (1973), S. 113–133
14 Utz Jeggle: Umgang mit Sachen. In: Konrad Köstlin und Hermann Bausinger (Hg.): Umgang mit Sachen. Regensburg 1983
15 Renate Hanemann und Julia Weigl: Versandhaus als Museum. In. Bärbel Kleindorfer-Marx und Klara Löffler (Hg.): Museum und Kaufhaus. Warenwelten im Vergleich. Regensburg 2000, S. 67–77 (=Regensburger Schriften zur Volkskunde, 15)
16 Sigfried Giedion: Die Herrschaft der Mechanisierung. Ein Beitrag zur anonymen Geschichte. Frankfurt/Main 1982 (engl. Ausgabe Mechanization Takes Command 1948)
17 August Bebel: Die Frau und der Sozialismus. 62. Aufl. Berlin 1973 (zuerst 1904)
18 Nicht vielleicht bei der eigenen Partnerin, denn die mag schon entdeckt haben, welche Domäne sie da kampflos aufgegeben hat.
19 Christa Wagner: Männer an den Herd. Wie man Frauen und Mädchen einkocht. Frankfurt 1999
20 Bulthaup: Stühle, Tische, Bank und Hocker. O.J.
21 Bulthaup: Die Küche als Lebensraum. o.O., o.J., S. 10
22 Max Matter: Plädoyer für eine funktionale Analyse. Eine Fallstudie aus der Schweiz. In: Edith Hörandner und Hans Lunzer (Hg.) Folklorismus. Neusiedl/See 1982, S. 167–191 (= Neusiedler Konfrontationen I)
23 Die Stadt (kostenlose Zeitschrift der Stadt Wien), März 2005
24 Orvar Löfgren (red.): Familie, hushold og produktion. København 1974 (= Handels- og Sjøfartsmuseet søhistoriske skrifter, 22)
25 So der Wiener Starkoch Reinhard Gerer. In: Die Stadt 3/2005, S.5 (wie Anm. 23)
26 Schöner Wohnen 3/2205, S.70