



universität  
wien

# DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Liebe geht durch den Magen –  
Erotik und Leidenschaft beim Essen in der Literatur –  
gezeigt an Beispielen der englischen und deutschen  
Gegenwartsliteratur“

Verfasserin

Jasmin Parapatits

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag.phil.)

Wien, 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 393

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Vergleichende Literaturwissenschaft

Betreuerin ODER Betreuer:

Dr. Sandra Vlasta

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>VORWORT</b> .....	<b>6</b>
<b>EINLEITUNG</b> .....	<b>7</b>
<b>I. ESSEN UND GESCHLECHT</b> .....	<b>17</b>
I.1 KULINARISCHE KOMMUNIKATION DER GESCHLECHTER.....	17
I.2 ERNÄHRUNGSVERHALTEN BEI DEN GESCHLECHTERN.....	19
I.2.1 ERNÄHRUNGSUNTERSCHIEDE BEI MANN UND FRAU .....	21
I.2.2 VERGESCHLECHTLICHUNG VON LEBENSMITTELN .....	23
I.2.3 „MÄNNLICHE“ UND „WEIBLICHE“ NAHRUNG.....	26
I.3 GESCHLECHTERTEILUNG IN DER KÜCHE .....	27
I.3.1 VERGESCHLECHTLICHUNG VON ZUBEREITUNGSARTEN .....	31
I.3.2 KOCH UND KÖCHIN .....	34
I.3.2.1 FRAUEN ALS KÖCHINNEN .....	35
I.3.2.1.1 <i>The Monday Night Cooking School</i> .....	35
I.3.2.1.2 <i>Aminas Restaurant</i> .....	37
I.3.2.1.3 <i>Mitsukos Restaurant</i> .....	39
I.3.2.1.4 <i>One Hundred Shades of White</i> .....	41
I.3.2.1.5 <i>La Cucina: A Novel of Rapture</i> .....	42
I.3.2.2 MÄNNER ALS KÖCHE.....	44
I.3.2.2.1 <i>The English Harem</i> .....	44
I.3.2.2.2 <i>Der Koch</i> .....	46
<b>II. ESSEN UND SEXUALITÄT</b> .....	<b>50</b>
II.1 SEXUALITÄT – BEGRIFFSERKLÄRUNG NACH MICHEL FOUCAULT .....	50
II.2 „LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN“ – ERNÄHRUNG UND SEXUELLE IDEOLOGIE .....	53
II.2.1 SEXUALISIERUNG DES ESSENS.....	53
II.2.2 SYMBOLISCHE BEZIEHUNG ZWISCHEN ESSEN UND SEXUALITÄT..	57
II.2.3 ESSEN ALS SINNLICHES GESCHEHEN – VOM RIECHEN UND SCHMECKEN IN BEZUG AUF LUST UND GENUSS .....	61
II.2.3.1 RIECHEN .....	63

II.2.3.2 SCHMECKEN.....	66
II.3 APHRODISIAKA .....	69
II.3.1 BEGRIFFSERKLÄRUNG .....	69
II.3.2 HISTORISCHER ABRISS.....	70
II.3.3 DIE ERFORSCHUNG DER APHRODISIAKA .....	72
II.3.4 EINSATZ VON APHRODISIAKA.....	73
<b>III.    PARATEXTUELLE GESTALTUNG BEI DEN AUSGEWÄHLTEN WERKEN</b>	<b>84</b>
III.1 PARATEXT .....	85
III.1.1 DER BEGRIFF DES PARATEXTES .....	85
III.1.2 VERLEGERISCHER PERITEXT .....	86
III.1.2.1 UMSCHLAGGESTALTUNG .....	86
III.1.2.2 TITELSEITE.....	87
III.1.3 TITEL.....	88
III.1.4 WIDMUNG.....	89
III.1.5 MOTTO.....	89
III.2 ANALYSE NACH DEN PARAMETERN VON GÉRARD GENETTE.....	89
III.2.1 UMSCHLAGGESTALTUNG DER AUSGEWÄHLTEN WERKE.....	90
III.2.2 TITELSEITE UND TITEL DER AUSGEWÄHLTEN WERKE.....	101
III.2.3 WIDMUNG DER AUSGEWÄHLTEN WERKE .....	103
III.2.4 MOTTO DER AUSGEWÄHLTEN WERKE .....	103
<b>CONCLUSIO.....</b>	<b>106</b>
<b>LITERATURVERZEICHNIS .....</b>	<b>109</b>
<b>ANHANG .....</b>	<b>114</b>
ABSTRACT .....	114
CURRICULUM VITAE .....	115

„Reisen, nicht um anzukommen,  
sondern um zu reisen, um so  
spät wie möglich anzukommen  
um möglichst niemals anzukommen“  
Claudio Magris<sup>1</sup>

Für das Zustandekommen der vorliegenden Arbeit bin ich zu Dank verpflichtet:

Meiner Familie, vor allem meinen Eltern die in schwierigen Zeiten immer für mich da sind und ohne die ich nicht das wäre, was ich heute bin.

Waltraut Urban und Helmuth Klaucek, die mich gelehrt haben, dass „contraria“ auch „complimenta“ sein können.

Meinen guten Freunden, Stephanie Köchert und Nikolin Oberleitner, für ihre Wertschätzung und ihre Aufrichtigkeit, seit vielen Jahren.

Dr. Sandra Vlasta, für ihre freundliche Unterstützung.

Thomas Ballhausen, dessen Blick auf die Dinge, besonders in den Bereichen Literatur und Film, mein Leben um ein Vielfaches bereichert.

---

<sup>1</sup> Magris, Claudio: Ein Nilpferd in Lund – Reisebilder. DTV Tachenbuchverlag. München 2013.

*Rosencocktail*<sup>2</sup>  
2-4 ungespritzte Rosenblätter  
80g reife Erdbeeren  
½ reifer Pfirsich  
4cl Maraschino  
50 ml Orangen-oder Pfirsichsaft  
wenig Zitronensaft  
Champagner

## VORWORT

Als Studentin der Vergleichenden Literaturwissenschaft und gelernte Buchhändlerin, komme ich seit vielen Jahren mit den verschiedensten Buchtrends in Berührung. Gerade im Buchhandel kann man von Jahr zu Jahr ganz genau mitverfolgen welche Hypes, Themen und generell welche Literaturströmungen in den Regalen so Einzug halten. Waren vor einigen Jahren die sogenannten Thriller noch hochaktuell, so sind es heute die Fantasyromane, die den größten Teil der Vorschauen diverser Verlage beherrschen. Wie in der Mode, werden auch Trends in der Literatur von einem ständigen Kommen und Gehen begleitet. Beobachtet man den Markt jedoch etwas intensiver, so kann festgestellt werden, dass sich ein Thema schon seit Jahren beständig hält – und zwar das Thema Essen in der Literatur.

Die erste konkrete Idee zum Thema der hier vorliegenden Arbeit entstand schon in den Anfängen meines Studiums, ich aber sehr bald feststellen musste, dass es zu „Essen in der Literatur“ bereits unzählige Primär- und Sekundärwerke gab. Das nächste, schwerwiegende Problem stellte die Zeitraumeingrenzung dar, da schon in Texten aus dem frühen Mittelalter lukullische Szenen ausführlich beschrieben werden. So musste ich nun nach einem spezifischen Titel als auch nach einem angemessenen Zeitrahmen suchen.

Bei der Recherche und Auseinandersetzungen mit den verschiedenen Textstellen ist mir aufgefallen, dass der Zusammenhang von Essen und Sexualität mehrfach genannt wird. Insbesondere Titel, welche sich mit fremden Kulturen und deren Lebensmitteln wie etwa orientalische Gewürze und außergewöhnliche Zubereitungsweisen der Mahlzeiten und Nahrungsmittel, deren aphrodisierende Wirkung schon seit hunderten von Jahren Rätsel aufgeben, beschäftigen, verstärkten meine Entscheidung die Arbeit mit diesem ausgewählten Titel zu verfassen. Das gleichzeitige Erscheinen von zahlreichen Trivialromanen zum Thema – Leidenschaft und Essen, bescherte mir eine große Anzahl an Primärwerken, welche

---

<sup>2</sup> Johnson-Illi, Ruth: Rezepte der Liebe – Himmlische Genüsse aus der aphrodisischen Küche. AT Verlag, München 2005. S.48

wiederum die angegebenen sprachlichen und zeithistorischen Grenzen, die gezogen wurden, erklären.

Augenscheinlich können die von mir ausgewählten Texte nicht zur anspruchsvollen Gattung der Literatur gezählt werden, sondern fallen eher in den Bereich Unterhaltungs- und Trivilliteratur. Auch das Zielpublikum dieser Texte ist klar definiert: es werden vorwiegend weibliche Leser angesprochen, ein Faktum, dass nicht nur aufgrund der Inhalte ersichtlich, sondern bereits bei der Umschlaggestaltung hervorgehoben wird. Gerade im Bereich von Essen und Liebe wird mit zahlreichen Klischees gespielt. Etwa die Frau als Verführerin, oder die Verwendung von Aphrodisiaka um den Liebsten oder die Liebste hörig und sexuell gefügig zu machen. Aber auch gewisse Stereotypen, wie das Bild der Frau am Herd, die, stets adrett gekleidet natürlich, wartet bis der Gatte nach einem harten Arbeitstag nach Hause kommt, um ihm dann ein köstliches Mahl zu servieren, finden sich in den Texten wieder.

Die vorliegende Arbeit ist in drei große Kapitel gegliedert: ESSEN UND GESCHLECHT, ESSEN UND SEXUALITÄT und PARATEXTUELLE GESTALTUNG BEI DEN AUSGEWÄHLTEN WERKEN. Zu Beginn jedes Kapitels findet sich jeweils eine Rezeptangabe aus einem Kochbuch, welches aphrodisierenden Ingredienzien beinhaltet. In der Zusammenschau ergibt sich daraus ein mehrgängiges, sinnliches Menü.

Wien, im August 2012

Jasmin Parapatits



*Selleriesalat an Honig-Senf-Sauce*<sup>3</sup>

1 kleine Sellerieknolle  
Zitronenwasser  
1 kleiner Apfel  
2-3 EL Zitronensaft  
1 TL Colman's Mustard  
4 EL Mayonnaise  
2 EL Rahm, nach belieben  
Salz, weißer Pfeffer, Tabasco

## **EINLEITUNG**

Im Zentrum der vorliegenden Arbeit steht die Auseinandersetzung des in jüngster Zeit sehr verbreiteten Themas Essen in der Literatur. Es wird zu Beginn auf einen herkömmlichen theoretischen Teil verzichtet, da jedes Kapitel mit theoretischen Thesen unterlegt wird. Die Auswahl der acht verwendeten Primärwerke, gestaltete sich nicht einfach, da sie alle die gleichen Kriterien erfüllen mussten:

Eines dieser Kriterien war beispielsweise das Erscheinungsjahr. Die Titel durften nicht älter als zehn Jahre sein. Ein weiteres Kriterium war, dass in jedem ausgewählten Werk das Thema Essen im Vordergrund stehen sollte – und, dass sich darüber hinaus, eine Liebesbeziehung der Protagonisten bezugnehmend auf gemeinsames Essen und oder Kochen entwickeln. Andererseits war es wichtig, dass die ausgewählten Werke nicht alle demselben Kulturkreis angehören, da es sonst nicht möglich gewesen wäre, die Vielzahl der möglichen Verwendung bzw. Zubereitung von Lebensmitteln, als die Vielfalt von Ritualen und Gewohnheiten aufzuzeigen.

Die bewusste Eingrenzung des Zeitraums ruht daher, dass ungefähr seit dem von mir ausgewählten Zeitpunkt das Thema Essen in der Literatur verstärkt behandelt wird und auch in den Medien und der Gesellschaft allgemein verstärkt vertreten ist. Das soll aber nicht heißen, dass die Kulinarik erst jetzt in das literarische Genre Einzug hält, wurde doch schon in der klassischen Antike mit kulinarischen Metaphern, wie etwa dem Granatapfel als Zeichen von weiblicher Fruchtbarkeit oder der Muschel als Versinnbildlichung der weiblichen Vulva, gearbeitet.

Die ergiebigste Quelle für eben genannte Nahrungsmetaphern ist nach wie vor die Bibel. In ihr finden wir zwei dramatische Episoden im Bezug auf Nahrungsmittel und Essen, einerseits

---

<sup>3</sup> Johnson-Illi, Ruth: *Rezepte der Liebe – Himmlische Genüsse aus der aphrodisischen Küche*. AT Verlag, München 2005. S.48.

den Sündenfall von Adam und Eva, andererseits das letzte Abendmahl von Jesus und seinen Jüngern.<sup>4</sup> Aber auch Salomons Hohelied zeigt uns, womöglich als erste literarische Übermittlung, die metaphorische Umschreibung des sexuellen Aktes durch Vergleiche mit Esswaren, Getränken und Gewürzen:

Honig triefen deine Lippen, meine Braut, unter deiner Zunge sind Honig und Milch, deiner Kleider Geruch wie der Ruch Libanons. Schwester, liebe Braut, ein verschlossener Garten bist du, eine verschlossene Quelle, ein versiegelter Born. Dein Gewächse ein Lustgarten Granatbäume mit der Würzfrucht. Cyprien mit Narden, Narden und Saffran, Calmus und Cynnamen, allerley Weyrauch Bäume, Myrrhen und Aloe und all die trefflichsten Würzen. Wie ein Garten Brunn, ein Born lebendiger Wasser, Bäche vom Libanon. Hebe dich, Nordwind, komm, Südwind, durchwehe meinen Garten, daß seine Würze triefen. Er komme in seinen Garten mein Freund und esse die Frucht seiner Würze!

Schwester, liebe Braut, ich kam zu meinem Garten, brach ab meine Myrrhen, meine Würze. Als meinen Seim, meinen Honig, Tranck meinen Wein, meine Milch.<sup>5</sup>

Heutzutage sind es Sternerestaurants, Kochklubs oder Slow Food Bewegungen die alle eines gemeinsam haben - sie bringen Menschen zusammen, die allesamt eine unbändige Leidenschaft für das Essen teilen, und auch Begeisterung für dessen Zubereitung. Es gibt unzählige Kochshows, Sterneköche genießen Kultstatus, und am Buchmarkt ist das Kochbuch ein stetig wachsendes Segment im Sachbuchbereich, nicht zuletzt weil sie teuer in Hochglanzmagazinen beworben werden. Gerade Frauenmagazine drucken vorab Rezepte oder die Rezensionen der neuesten Kochbücher ab und regen so auch zum selber Kochen an.

Auch hier sind wir nahe am Klischee, dass es gerade Frauenzeitschriften bedarf um Kochbücher zu bewerben, weil eben Frauen einen hohen Prozentsatz der Käuferschicht bilden. Selbst auf den Buchmessen in Frankfurt und Leipzig werden eigens Kochstudios aufgebaut, um Gerichte aus den neu erschienenen Kochbänden live zuzubereiten und sie der Leserschaft zu präsentieren. Viele dieser Kochbibeln ähneln mehr und mehr Kunstbildbänden, da die darauf zu sehenden Gerichte von sogenannten Food Designern kreiert werden. Diese Kochbücher eignen sich nicht im Geringsten für den Gebrauch in der eigenen Küche, sondern sind Mittel um die Faszination zum Thema Essen zu schüren und um zu zeigen, welche Möglichkeiten im Bereich der Lebensmittelzubereitung bestehen. Besonders ein Koch ist in

---

<sup>4</sup> Vgl. Rigotti, Francesca: Philosophie in der Küche – Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft. Bek'sche Reihe. München 2003. S.20.

<sup>5</sup> [http://www.deutsche-liebeslyrik.de/lieh/h\\_1\\_goethe\\_1775.htm](http://www.deutsche-liebeslyrik.de/lieh/h_1_goethe_1775.htm); *Das Lied Salomons* in der Übersetzung von Johann Wolfgang von Goethe (1775); Stand 11.04.2012

diesem Zusammenhang zu nennen, da er mit seiner Küche und seinen Kochbüchern diesen Trend geprägt hat: Ferran Adrià<sup>6</sup>. Ganz gleich ob es Adriàs Kochbildbände<sup>7</sup> sind, oder Jamie Olivers<sup>8</sup> Jahr für Jahr erscheinende Bücher, so haben sie alle denselben Tenor: sie vermitteln Ästhetik und animieren zu schönem und lustvollem Essen.

Bezugnehmend auf das Thema dieser Arbeit sollen hier auch die erotischen Kochbücher, die in den letzten Jahren zahlreich auf den Buchmarkt gekommen sind, genannt werden. Besonders eines sticht dabei hervor, Ruth Johnson-Illis *Rezepte der Liebe – Himmlische Genüsse aus der aphrodisischen Küche*<sup>9</sup>. Bei diesem Buch handelt es sich nicht nur um ein Kochbuch im herkömmlichen Sinne, d.h. Lebensmittelangaben und die einzelnen Schritte der Zubereitung, vielmehr gibt die Autorin Einblicke in die Vielfalt aphrodisierender Lebensmittel, ihrer Herkunft und ihrer Anwendungsgebiete. Eine genauere Auseinandersetzung mit dem Thema Aphrodisiaka, findet im zweiten Teil dieser Arbeit statt.

Generell kann gesagt werden, dass Untersuchungen zu Ernährung-Körper und Geschlecht im kulinarischen Kontext in den Sozialwissenschaften anzusiedeln sind. Auch die verwendete Sekundärliteratur ist vorwiegend dem sozialwissenschaftlichen Kontext verwandter als dem literaturwissenschaftlichen, da die soziologische Theoriebildung auf den gesellschaftlichen Körperwandel reagiert hat.<sup>10</sup> Dies soll aber nicht den Eindruck erwecken, dass die vorliegende Arbeit ausschließlich sozialwissenschaftlichen Untersuchungen zugrunde liegt. Vielmehr soll gezeigt werden, wie beide Wissenschaften miteinander vereint werden können.

Beim Essen geschieht ein gegenseitiges Überprüfen aufgrund von Beobachtung des Gegenübers, wie es um das Verhältnis zu Leib und Lust beschaffen ist. Meist kann eine Auflösung von Sitte und Anstand zugunsten physischen Genusses angedeutet oder ganz ausgespielt werden. Nahrhafte Symbole werden aber auch umgekehrt gedeutet. Erotische Gedanken und sexuelle Vorstellungen können mit Essbarem umschrieben werden, gleichwohl wird Essbares sexuell interpretiert.

---

<sup>6</sup>Ferran Adrà wurde am 14. Mai 1962 in L'Hospitalet de Llobregat, Spanien geboren und gilt als der innovativste und kreativste Koch seiner Zeit. Er ist Begründer der molekularen Küche. Gemeinsam mit seinem Bruder Albert Adrià entwickelt er Gerichte, deren Zutaten als Verfremdung, dem Gast präsentiert werden.

<sup>7</sup> Adrià, Ferran, Soler, Juli u. Adrà, Albert: *el Bulli* 1994-1997 u. 1998-2002. Hampp Verlag. Stuttgart 2002.

<sup>8</sup> Alle Kochbücher von Jamie Oliver in deutscher Sprache, sind im Dorling Kindersley Verlag München erschienen.

<sup>9</sup> Johnson-Illi, Ruth: *Rezepte der Liebe – Himmlische Genüsse aus der aphrodisischen Küche*. AT Verlag. München 2005.

<sup>10</sup> Vgl. Setzwein, Monika: *Ernährung-Körper-Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*. VS Verlage für Sozialwissenschaften. 2004. S.12.

Sprachforscher haben herausgefunden dass bei einigen Völker dieser Welt, wie etwa bei den Burmesen, das Wort das „essen“ beschreibt gleichzeitig ein Synonym für das Verb „miteinander schlafen“ ist.<sup>11</sup> Auch der studierte Philosoph und Rechtsgelehrte Jean-Anthelme Brillat-Savarin spricht in seinem vielbeachteten Buch „Physiologie des Geschmacks“ darüber, dass Essen und Trinken Mann und Frau nicht nur miteinander verbindet, sondern unser ganzes Leben beherrscht:

Die Gastronomie beherrscht das ganze Leben, denn die Tränen des Neugeborenen verlangen die Brust seiner Amme und der Sterbende schlürft noch hoffnungsvoll den letzten Trank, den er, ach! nicht mehr verdauen soll.<sup>12</sup>

Der erste Teil dieser Arbeit beschäftigt sich mit dem Thema ESSEN UND GESCHLECHT und der kulinarischen Kommunikation der Geschlechter sowie der Geschlechterteilung in der Küche. Die kulinarische Kommunikation der Geschlechter vollzieht sich im kulinarischen Handeln, beispielsweise durch Essstile, Geschmacksrichtungen, Zubereitungsarten und Wirkungsweisen von Nahrung.<sup>13</sup>

Die kulturelle Bewertung von Speisen als „männliche“ oder „weibliche“ Nahrung, zeigt schon an, dass es sich um ein Hierarchieverhältnis handelt. An kaum einem öffentlichen Ort lassen sich gesellschaftliche Geschlechterrollen besser beobachten als in einem Restaurant. Der Verzehr von Fleisch ist nicht gleichzusetzen mit dem Verzehr von Gemüse. So ist oft zu beobachten, dass das in einem Restaurant bestellte Fleischgericht automatisch dem Herrn serviert wird und nicht der Dame, auch wenn diese das Gericht bestellt hat. Gemüsegerichte werden hingegen, sofort mit dem Weiblichen in Verbindung gebracht.<sup>14</sup>

In vielen Gegenwartsgesellschaften in denen Nahrungsgüter knapp sind, sind es vor allem Frauen die sich vorwiegend vegetarisch ernähren um ihren Männern das Fleisch überlassen, das Fleisch das nährt und stärkt und so den Männer die Stärke gibt die sie brauchen um ihrerseits die Familie „ernähren“ zu können. Aber auch in den entwickelten Gesellschaften hat sich das Muster der Nahrungsverteilung, nach welchem dem „Familienernährer“ die größte

---

<sup>11</sup> Vgl. Dünnebieber Anna u. Paczensky, Gert: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Orbis Verlag. München 1999. S. 296.

<sup>12</sup> Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks. Böhlau. Wien 1984. S.68.

<sup>13</sup> Setzwein, Monika: Ernährung – Körper – Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. VS Verlag für Sozialwissenschaften. Wiesbaden 2004. S.107.

<sup>14</sup> Vgl. Zittlau, Jörg: Frauen essen anders Männer auch: Fakten und Hintergründe zum Speiseplan der Geschlechter. Eichborn Verlag. Frankfurt am Main 2002. S.21.

Portion zusteht, erhalten. Wem in welcher Reihenfolge wie viel und welcher Art der Nahrung zuerkannt wird, bemisst sich nach der sozialen Rangordnung.<sup>15</sup>

Der zweite Teil dieser Arbeit setzt sich mit dem Thema ESSEN UND SEXUALITÄT auseinander und schließt die Bereiche Lust am Essen und Essen als sinnliches Geschehen mit ein.

Zumeist wird Wollust auf sexuelles Verlangen beschränkt, aber das englische Wort *lust* hat auch noch andere Konnotationen, wie etwa Hunger und Begierde, wie beispielsweise im Begriff *lust for life* was so viel wie Lebenshunger bedeutet oder in *lust for power*, wo *lust* für Machtgier steht. Der englische Philosoph Simon Blackburn schreibt in seinem Essay *Wollust* darüber, dass sexuelles Begehren lediglich als eine Art von Begierde definiert wird.<sup>16</sup> Dazu zitiert er Thomas von Aquin, der selbst den Einwand formuliert hat, dass sich Wollust nicht auf sexuelle Fragen reduzieren lassen kann:

Bezieht sich Lüsterheit (*luxuria*) nur auf die geschlechtliche Begierde und Lüste? Augustinus schreibt [Bekenntnisse, II, 6]: „Ausschweifungen (*luxuria*) trägt auch gern den Namen Sättigung und Überfluß.“ Doch Sättigung gehört in das Gebiet von Speise und Trank und Überfluß zum Reichtum. Also betrifft Ausschweifung (*luxuria*) nicht eigentlich nur die geschlechtlichen Begierden und Lüste.<sup>17</sup>

Schon in der Bibel zählten Wollust und Völlerei zu den sieben Todsünden. Da Hunger und sexuelles Verlangen zu den Grundinstinkten des Menschen gehören, musste sogar die Kirche den immer fortwährenden Kampf gegen den Aufruhr biologischer Impulse nachgeben und einsehen, dass sowohl Essen als auch sexuelle Handlungen, Grundbedürfnisse der menschlichen Spezies sind. Sowohl Völlerei als auch Wollust sind nicht auf dieselbe Art zu bekämpfen wie etwa Neid, Gier oder Hass, denn anders als die anderen Todsünden sind diese mit Handlungen verbunden, die für das Überleben des Individuums und der Spezies notwendig sind. So hat der Mönch Johannes Cassianus im 4. Jahrhundert die natürlichen Neigungen Völlerei und Wollust sehr weise als Krankheiten bezeichnet, die einer umfassenden Behandlung bedürfen.<sup>18</sup> Francine Prose spricht in seinem Buch *Völlerei* über eine weitere Theorie:

---

<sup>15</sup> Vgl. Setzwein, Monika: Ernährung-Körper-Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. S. 121.

<sup>16</sup> Vgl. Blackburn, Simon: *Wollust – Die schöne Todsünde*. Verlag Klaus Wagenbach. Berlin 2008. S.29

<sup>17</sup> Thomas von Aquin: *Summa theologica*, II-II,153. Zitiert nach: Blackburn, Simon: *Wollust – Die schöne Todsünde*. Verlag Klaus Wagenbach. Berlin 2008. S.29.

<sup>18</sup> Vgl. Prose, Francine: *Völlerei – Die köstlichste Todsünde*. Verlag Klaus Wagenbach. Berlin 2009. S.14.

[...] dem zufolge reduziert die Völlerei unsere Wachsamkeit, schwächt unsere moralischen Abwehrkräfte und ebnet damit den Weg für Ausschweifungen und Lüsterheit, ein Argument, das insbesondere in den Jahrhunderten stichhaltig schien, in denen Völlerei nicht nur, wie heute üblich, exzessives Essen sondern auch übermäßigen Trinkgenuss bezeichnete.<sup>19</sup>

Früher sprach man erst von Sünde, wenn wir uns dazu hinreißen ließen zu entspannen um die Befriedigung unserer körperlichen Bedürfnisse zu genießen: man durfte essen und Geschlechtsverkehr haben, solange man daran keinen Gefallen fand. So wie auch der Ausspruch unserer Kirchenväter „gehet hin und vermehret euch“ alleinig der Fruchtbarkeit gilt, so sollte es ebenfalls möglich sein zu essen um satt zu werden, es jedoch nicht als Genuss und Gefallen zu werten.

Diese Sichtweise hat sich heute selbstverständlich geändert. Sowohl Sex (Wollust) als auch der überdurchschnittliche Verzehr von Lebensmitteln (Völlerei) sind Bestandteile unserer Gesellschaft. Eine Verabredung in einem edlen, teuren Restaurant ist nicht selten das Vorspiel zu einem später folgenden Liebesakt. Auch die handelnden Personen in den herangezogenen Primärwerken agieren des Öfteren so.

In der Hierarchie der Sinne, die dazu dient Sinne entlang ihres Beitrags zur intellektuellen Aneignung der menschlichen Umwelt zu systematisieren, werden die Fernsinne, also Gesicht und Gehör, die den Nahsinnen – Geschmack, Gespür und Geruch – übergeordnet und gelangen so, zu einer höheren Aufmerksamkeit.<sup>20</sup>

Sicherlich konzentriert sich das Genießen eines Geschmacks auf die Zunge, da die Nahrung dort aufgenommen und so auch zuerst wahrgenommen wird. Brillat-Savarin beschreibt den Einsatz der Zunge als Bestandteil des Nahrungsertastens wie folgt:

Bei der ersten Bewegung drängt sich die Zunge wie ein Aehrenkolben (spica) durch die geschlossenen Lippen; bei der zweiten bewegt sich die Zunge radförmig (rota) in dem Raume zwischen den Wangen und dem Gaumen, bei der dritten krümmt sich die Zunge nach oben und unten und kehrt die Theile zusammen, welche in dem halbkreisförmigen Canale zwischen den Lippen und dem Zahnfleisch bleiben.<sup>21</sup>

---

<sup>19</sup> Prose, Francine: Völlerei – Die köstlichste Todsünde. S.19.

<sup>20</sup> Barlösius, Eva: Soziologie des Essens – Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Juventa Verlag. Weinheim/München 1999. S.71.

<sup>21</sup> Brillat-Savarin, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks. Böhlau. Wien 1984. S. 61.

Trotz alledem liegt jedoch ein wesentlicher Teil dieses Genusses in den Sinnen Gesicht, Geruch, Tastsinn und Gehör. Harald Lemke stellt in seinem Aufsatz „Phänomenologie des Geschmacks“ Folgendes fest:

Die regelmäßigen Zugeständnisse der naturwissenschaftlichen Geschmackstheorie, dass der Geschmacksinn selbstverständlich mit Esskultur und Kochkunst, mit gesellschaftlichen und individuellen Ernährungsgewohnheiten zu tun hat, helfen wenig, um den reduktionistischen Ansatz des Physiologismus zu vermeiden. Denn dieser esskulturelle und organlose Sinn für Geschmack, [...], lässt sich weder über die Sinnesphysiologie noch mit Hilfe von vier oder fünf Grundwahrnehmungen beschreiben.<sup>22</sup>

Darüber hinaus bringt er den Terminus der „Essthetik“ ein. Dieser dient der systematischen Bezeichnung der Geschmackswahrnehmung und soll zwei Aufgaben gerecht werden: erstens zeigt er uns den begrifflichen so wie spezifischen Unterschied der „Ästhetik“, als Theorie der Kunst und zweitens macht er uns aufmerksam, dass wir den konzeptuellen Bezug zur „Ästhetik“ als Theorie der Wahrnehmung wahren sollen.<sup>23</sup>

Selbstverständlich sind Geschmack und Geruch wesentliche „essthetische“ Sinne, jedoch haben wir verlernt, den Partner zu „erriechen“ oder zu „erschmecken“. Heutzutage tragen die Augen einen unerlässlichen Anteil zur Erfassung des Schönen bei. Nicht umsonst ist der geflügelte Ausdruck, in einer Kultur, die das Auge zum zentralen Sinnesorgan erklärt, „die Augen essen mit“ entstanden.

Sowohl in der Erotik als auch in der Kulinarik sind Inszenierungen, die der Lust am Schauen huldigen, wichtige und weit verbreitete Elemente des Genießens. Lemcke meint dazu, dass

die Geschmackswahrnehmung immer auch eine Selbstbewahrheitung einer sich genießenden Sinnlichkeit ist. Diese leiblich-sinnliche Selbstbewahrheitung wird beim vollmundigen Essen tätig kundgetan. Wer isst, zeigt sich. Zeigt Zähne, öffnet den Mund und bekundet das eigene Essverhalten und seine Eigenart des Selbstgenusses. Unvermeidlich erzählt die locker geführte oder auch krampfhaft kontrollierte Kiefer- und Zungenmotorik [...] vom Seelen- und Lustlebens des Essers.<sup>24</sup>

---

<sup>22</sup> Lemke, Harald: Phänomenologie des Geschmacks. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Campus Verlag. Frankfurt/New York 2005. S.144-164. Hier: S.148.

<sup>23</sup> Vgl. Lemke, Harald: Phänomenologie des Geschmacks. S.144-164. Hier: S.154.

<sup>24</sup> Vgl. Lemke, Harald: Phänomenologie des Geschmacks. Hier: S.161.

Während aber beim Essen das Auge letztlich doch nur „mit isst“, bezieht das Visuelle im sexuellen Kontext eine eigenständige Qualität. Kulinarische und erotische „Hingucker“ ähneln sich zwar in ihrer Funktion, nämlich der den Appetit anzuregen, doch sind ansprechend ausgestattete Kochduelle im Fernsehen nicht mit Sexfilmen zu vergleichen.

Die symbolischen Verweise zwischen Ernährung und Sexualität zeigen eine Vermischung der beiden Bereiche, beruhen aber ihrem Charakter nach im Wesentlichen darauf, dass sexuelle Zusammenhänge im kulinarischen Feld zum Ausdruck gebracht werden können.<sup>25</sup> Wie hinreichend bekannt ist, besitzen einzelne Nahrungsmittel sexualsymbolische Bedeutung. Einerseits kann dies durch äußerliche Ähnlichkeiten zu Sexualorganen begründet sein, andererseits können kulinarische Handlungen erotisches Begehren und sexuelle Aktivitäten repräsentieren. Auch aphrodisische Lebensmittel spielen hierbei eine tragende Rolle. Männer sowie Frauen, träumen davon, ihre sexuellen Wünsche und Phantasien mit einem Höchstmaß an Leidenschaft auszuleben und suchen damals wie heute, nach den verschiedensten Möglichkeiten, ihre eigene Liebeskraft oder das sexuelle Verlangen des Partners zu steigern.

Schon die Urvölker unserer Erde kannten bestimmte Nahrungsmittel, die es vermochten, die sexuelle Lust und Kraft zu steigern – die sogenannten Aphrodisiaka. Der Name „Aphrodisiakum“ geht auf die Göttin Aphrodite zurück, die dem Mythos nach einer Muschelschale entstieg, um den Menschen Freude und Sinnlichkeit zu bringen.<sup>26</sup> Wann das erste Mal in der Geschichte der Menschheit ein Aphrodisiakum angewendet wurde, ist nicht überliefert. Die ersten schriftlichen Aufzeichnungen über den Gebrauch von Aphrodisiaka finden sich in sumerischen Keilschrifttafeln, altägyptischen Papyrusrollen und altchinesischen Orakelknochenschriften.<sup>27</sup>

Würde man eine Liste derjenigen Gerichte, denen einschlägige Wirkung im Bezug auf sexuelle Luststeigerung nachgesagt wird, anführen, so würde sich so gut wie jedes Lebensmittel darin wiederfinden. Grundsätzlich kann man zwischen Aphrodisiaka unterscheiden, die eine tatsächliche bzw. echte medizinische Wirkung haben, und solche, deren Wirkung eher mythischen Ursprungs ist. Ein gutes Beispiel wäre hierfür die Kartoffel: diese galt zu Beginn des 19. Jahrhunderts als Aphrodisiakum. Die ihr zugeordnete magische

---

<sup>25</sup> Setzwein, Monika: Ernährung-Körper-Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. VS Verlage für Sozialwissenschaften. 2004. S.98.

<sup>26</sup> Vgl. Schwarz, Aljoscha; Schweppe Ronald; Pfau Wolfgang: Aphrodisiaka – Natürliche Geheimnisse für Lust und Liebe. Karl F. Haug Verlag. Heidelberg 1999. S.9.

<sup>27</sup> Vgl. Rätsch, Christian: Pflanzen der Liebe – Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart. Magic-Bookworld-Verlag. Essen 2008. S.29.

Kraft bestand darin, dass sie satt machte und leicht anzubauen war. Die Schlussfolgerung, Sättigung ist gleich Bevölkerungszuwachs, ist zugegebenermaßen etwas weit hergeholt, jedoch wird mit diesem Beispiel deutlich, dass eine der Möglichkeiten der aphrodisierenden Wirkungen aufgrund von wohlschmeckenden Nahrungsmittel her rührt.

Ein anderes Prinzip das aus Lebensmitteln Liebesmittel machte, bestand darin, das entsprechende Tierorgan zu verspeisen, in der Hoffnung, es verstärke das menschliche Pendant, da viele Menschen im Altertum an das Gesetz der Ähnlichkeit glaubten, wonach alles was eine bestimmte Ähnlichkeit mit menschlichen Genitalien aufwies, auch die Potenz von diesen inne haben könnte.<sup>28</sup> Nicht selten wurden Hoden von Kängurus, Gebärmuttern von Schweinen und Penisse von Stieren als Mahlzeit zu sich genommen, um danach hoffentlich einen langandauernden Geschlechtsakt genießen zu können.

Aber nicht nur tierische Organe wurden aufgrund ihrer Ähnlichkeiten zum menschlichen Sexualorgan als luststeigernde Lebensmittel verzehrt, sondern auch Gemüse wie Spargel, Gurke und Karotte wurden nicht selten mit Penissen verglichen und aufgrund dessen vermehrt verspeist. Isabelle Allende bringt in ihrem Buch *Aphrodite – Ein Fest für die Sinne das Beispiel*<sup>29</sup> eines französischen Plakates, welches zu Beginn des letzten Jahrhunderts auf einer Herrentoilette hing. Dieses Plakat zeigte ein junges Mädchen, das hingebungsvoll an Spargeln lutschte. Man braucht nicht viel Phantasie um diese Botschaft zu verstehen.

Was aber in einem Land als Aphrodisakum galt, wurde in einem anderen als genaues Gegenteil gewertet. Hierzu eignet sich der Vergleich von Ägypten und Griechenland. Der saftig grüne ägyptische Salat, galt bei den Pharaonen aufgrund seines weißlichen Saftes als ausgezeichnetes Liebesmittel. Diesen Saft brachten die Pharaonen mit der männlichen Samenflüssigkeit in Verbindung und glaubten somit an die Stärkung der Fruchtbarkeit. In Griechenland hingegen galt der Salat als Liebestöter. Dem Mythos nach, soll Aphrodite Adonis in einem Salatbeet versteckt haben, als Allegorie dafür, dass häufiges Salatessen impotent macht.<sup>30</sup>

---

<sup>28</sup> Vgl. Dünnebier, Anna; Paczensky Gert von: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Orbis Verlag. München 1999. S.300.

<sup>29</sup> Allende, Isabelle: *Aphrodite – Ein Fest für die Sinne*. Suhrkamp. Frankfurt am Main 1999. S.60.

<sup>30</sup> Vgl. Dünnebier, Anna; Paczensky Gert von: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Orbis Verlag. München 1999. S.302.

Der dritte und letzte Teil dieser Arbeit, beschäftigt sich mit einem nur scheinbar abweichenden Thema, PARATEXTUELLE GESTALTUNG BEI DEN AUSGEWÄHLTEN WERKEN, da es den Kreis der vorangegangenen Untersuchungen schließt. Die Idee, diesen Part in die vorliegende Arbeit einzugliedern, entstand erst im Laufe der intensiven Auseinandersetzung mit den Texten, denn sowie der Textinhalt sich eingehend mit dem Thema Essen und Liebe beschäftigt, so greifen auch die jeweiligen paratextuellen Elemente dieses auf. Besonderes Augenmerk liegt hierbei auf der Umschlaggestaltung. Gerade dort setzten Marketingabteilungen der Verlage an, um Leserinnen dazu zu animieren, diese Bücher zu kaufen. Das Spiel mit Klischees kommt auch hier wieder deutlich zum Vorschein. Zitate aus Frauenzeitschriften zum jeweiligen Werk unterstreichen dies noch deutlicher. Aber auch die Titelseite, der Titel, die Widmung und das Motto zählen zu diesem Kapitel.

In der Literaturwissenschaft gilt alles, was nicht dem Haupttextkorpus zuzurechnen ist, als Paratext, so auch das Titelbild. Geht man von Gérard Genette aus, besteht der Paratext aus einer vielgestalteten Menge von Praktiken und Diskursen, die deshalb unter diesem Terminus zusammengefasst sind, da die Gemeinsamkeit ihrer Interessen oder die Übereinstimmung ihrer Wirkung wichtiger erscheint, als die Vielfalt ihrer Aspekte.<sup>31</sup> Seiner Ansicht nach verändern sich die Mittel und Wege des Paratextes ständig, und je nach Epochen sind sie von den Kulturen, den Ansichten, den Werken und den Ausgaben abhängig.<sup>32</sup> Weiters spricht er darüber, dass die Funktionen des Paratextes ein äußerst empirisches und differenziertes Objekt bilden, das auf induktive Weise, Gattung für Gattung und oft Art für Art freigelegt werden muss.<sup>33</sup>

Zu Beginn des letzten Kapitels soll anhand von Gérard Genettes Buch *Paratexte – Das Buch vom Beiwerk des Buches*, eine kurze literaturwissenschaftliche Erläuterung zum Terminus Paratext gegeben werden. Anschließend werden die acht ausgewählten Titel aufgrund der festgelegten Parametern, Umschlaggestaltung, Titelseite, Titel, Widmung und Motto, untersucht. Die hauptsächliche Auseinandersetzung gilt der Analyse der Umschlaggestaltung, ob sie den Inhalt der Primärwerke wiedergeben und welche Unterschiede zwischen den Originalausgaben und den Übersetzungen herrschen. Denn genau in diesem Punkt wird deutlich, wie unterschiedlich die Verlage dahingehend arbeiten.

---

<sup>31</sup> Vgl. Genette, Gérard: *Paratexte – Das Buch vom Beiwerk des Buches*. Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft. Frankfurt am Main 2001. S.10.

<sup>32</sup> Vgl. Genette, Gérard: *Paratexte – Das Buch vom Beiwerk des Buches*. S.11.

<sup>33</sup> Vgl. Ebenda. S.19.

### *Champagnersüppchen mit Safran und Trüffel*<sup>34</sup>

½ Schalotte  
2 Karotten  
2 kleine, mehligte Kartoffeln  
10g frische Butter  
200 ml Champagner  
300 ml Gemüsebouillon  
1 Briefchen Safranpulver  
100 ml Rahm  
Salz, Pfeffer  
einige Safranfäden  
hauchdünn geschnittener, schwarzer Trüffel

## **I. ESSEN UND GESCHLECHT**

### **I.1 KULINARISCHE KOMMUNIKATION DER GESCHLECHTER**

An kaum einem anderen öffentlichen Ort lassen sich gesellschaftliche Geschlechterrollen besser beobachten als beim Essen und Trinken in einem Restaurant. Erinnern wir uns an das Beispiel des Restaurantbesuchs aus der Einleitung. Eine Dame und ein Herr bestellen beim Kellner eine Fleischspeise und ein vegetarisches Gericht, dazu ein Glas Weißwein und ein Bier. Ohne zu wissen wer, welches Gericht bestellt hat, gehen wir automatisch davon aus, dass Fleisch und Bier dem Mann vorgesetzt werden, das vegetarische Essen und das Glas Weißwein der Dame. Niemand würde glauben, dass der Herr an diesem Tisch der Vegetarier ist.

Auch die Art und Weise wie sich Männer und Frauen in einem Restaurant verhalten, zeigt deutlich, welche Geschlechterkonstruktionen und Zuschreibungen entstehen können. Prof. Reinhold Bergler, Leiter des Deutschen Institut für Ernährungsforschung in Potsdam bestätigt die These, dass für Frauen das Genusserlebnis ein umfassendes Sinneserlebnis ist, das sie viel gefühlvoller erleben als Männer.<sup>35</sup> In Michael Lüders Roman *Aminas Restaurant*, ist es Alexanders Mutter, die ohne jemals zuvor arabisches Essen probiert zu haben, sofort von den unterschiedlichen Geschmackserlebnissen angetan ist. Ihr Mann hinterfragt hingegen nur die Notwendigkeit eines marokkanischen Restaurants in der Provinz:

Während die übrigen Gäste bereits in Gespräche vertieft waren, ausgelöst durch die Geheimnisse von Aminas Küche, redet Alexanders Vater Sid Mohammed ins

---

<sup>34</sup> Johnson-Illi, Ruth: *Rezepte der Liebe – Himmlische Genüsse aus der aphrodisischen Küche*. AT Verlag, München 2005. S.62.

<sup>35</sup> Zittlau, Jörg: *Frauen essen anders, Männer auch – Fakten und Hintergründe zum Speiseplan der Geschlechter*. Eichborn Verlag, Frankfurt a. Main 2002. S.29.

Gewissen, er müsse seine Geschäftsidee überdenken. Ein Restaurant für den gehobenen Geschmack, anspruchsvoll bis ins kleinste Detail, exotisch und gewöhnungsbedürftig – ein schlichtes Fischrestaurant würde den Ansprüchen der Lesumer vollkommen genügen. Aber Haute Cuisine, hier, am Deich? (...) Die Ansichten seines Vaters schienen bei Alexanders Mutter den gegenteiligen Reflex auszulösen: Sie begann jetzt, erst recht zu essen. Das Einzige, was sie mit Marokko verband, war der Film *Casablanca*, arabisch gegessen hatte sie noch nie. Was sie nicht kannte, bereitete ihr üblicherweise Unbehagen. Nun aber sah Alexander, wie sie voller Neugier die Speisen vor sich studierte. Sie tunkte das frisch gebackene, noch warme Fladenbrot in die Harissa – ein böser Fehler, sie war wirklich sehr scharf. Tapfer schluckte sie den Bissen hinunter, trank einen Schluck Wasser, nahm, vorsichtig geworden ein Stück Lammsalami. Dann fasste sie Vertrauen und probierte als Nächstes die Joghurt suppe, die Auberginen, die Sesampaste. „Versuch einmal, nicht zu denken, Volker. Iss einfach“, sagte sie.<sup>36</sup>

Das Beispiel aus dem Roman *Aminas Restaurant*, zeigt sehr deutlich was Prof. Reinhold Bergler in seiner Studie bewiesen hat, nämlich, dass Alexanders Mutter, obwohl sie ausschließlich den Film *Casablanca* mit Marokko verbindet, der Geschmack des Essen und das Ambiente des Restaurants ausschlaggebend für ihr Wohlbefinden sind. Gesa U. Schönberger ist überhaupt der Ansicht, dass „das Ambiente, die Bedingungen von Raum, Zeit und Personen rund um eine Esssituation, Sinne ebenso anregen können, wie das Essen und Trinken selbst“.<sup>37</sup> Schönberger spricht hier eher allgemein über Ambiente und Raumbedingungen, betrachten wir aber das Zitat aus Lüders Roman so könnte dies im Übertragenen heißen, dass Frauen nicht nur auf die Speise am Teller achten, sondern auch großen Wert auf Ambiente legen, Freundlichkeit der Bedienung schätzen und die Ausstattung des Restaurants bewerten, der Mann in unserem Fall Alexanders Vater, hingegen achtet hauptsächlich auf das Essen. Lüders möchte in dieser Situation auf die Feinfühligkeit der Frau anspielen und die Gleichgültigkeit des Mannes hervorheben.

Aber nun zurück zu der Ausgangssituation im Restaurant und den bestellten Speisen und Getränken und der Frage, ob der Geschmack der Geschlechter wirklich verschieden ist? Und wenn dem so ist, sind diese Unterschiede naturgegeben oder erlernt? Gelten sie weltweit oder sind sie von Land zu Land unterschiedlich? Haben sie sich im Laufe der Zeit verändert?

---

<sup>36</sup> Lüders, Michael: *Aminas Restaurant - Ein modernes Märchen*. Rowohlt Taschenbuch Verlag. Hamburg 2008. S.26.

<sup>37</sup> Schönberger, Gesa U.: Sinne und Sensorik, Essen und Ambiente. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: *Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*. Campus Verlag. Frankfurt/New York 2005. S.35-46. Hier: S.41.

Fest steht, dass nicht nur Fleisch und Gemüse mit geschlechtsspezifischen Konnotationen<sup>38</sup> verbunden sind, sondern beinahe alle Lebensmittel. Aufgrund der im letzten Absatz aufgeworfenen Fragen spüren die wissenschaftlichen Betrachtungen der geschlechterspezifischen Kulinarik solche Denk- und Redeweisen auf und versuchen sie zu objektivieren.<sup>39</sup> Eva Barlösius spricht davon, dass

das Streben nach einer plausiblen Erklärung für die Speisenwahl dokumentiert, dass im Allgemeinen davon ausgegangen wird, dass dies nicht zufällig oder intuitiv erfolgt, sondern es eine kulinarische Ordnung gibt, die zu bestimmten Gerichten greifen lässt und mit Evidenz ausgestattete Erklärungen für Vorlieben und Ablehnungen bereithält.<sup>40</sup>

Die kulinarische Kommunikation der Geschlechter vollzieht sich also im kulinarischen Handeln, beispielsweise durch Essstile, Geschmacksrichtungen, der Vergeschlechtlichung einzelner Lebensmittel, aber auch durch Zubereitungsarten und Wirkungsweisen von Nahrung.<sup>41</sup> Die „Welt des Essens“ spaltet sich somit in mindestens zwei Teile: eine weibliche und eine männliche.<sup>42</sup>

## I.2 ERNÄHRUNGSVERHALTEN BEI DEN GESCHLECHTERN

In Fernsehshows, Zeitungsartikeln und wissenschaftlichen Publikationen wird oft die Frage gestellt, warum Männer und Frauen unterschiedliche Ernährungsverhalten aufweisen. Wissenschaftliche Untersuchungen belegen, dass dies auf die biologischen Unterschiede der beiden Geschlechter zurückgeführt werden kann. Frauen haben einen anderen Körperbau, einen unterschiedlichen Energieverbrauch und bedenken wir nur die hormonellen Umstellungen während der Menstruation, der Schwangerschaft oder der Stillzeit so ist es eindeutig, dass sie sich auch anders ernähren müssen.<sup>43</sup> Wenn Frauen nachgesagt wird, dass sie sich gesundheitsorientierter ernähren so könnte auf Männer das Klischee zutreffen, dass sie versuchen, schlechte Ernährung mit Sport und Bewegung zu kompensieren. Fest steht, dass Frauen auf Übergewicht zumeist mit einer Diät oder einer vollkommenen

---

<sup>38</sup> Vgl. Barlösius, Eva: Weibliches und Männliches rund ums Essen. In: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. LIT Verlag, Berlin 2008. S.35-44. Hier: S.36.

<sup>39</sup> Barlösius, Eva: Weibliches und Männliches rund ums Essen. S.35-44. Hier: S.38

<sup>40</sup> Ebenda.: S.36.

<sup>41</sup> Vgl. Setzwein, Monika: Ernährung-Körper-Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. VS Verlage für Sozialwissenschaften. 2004. S.107.

<sup>42</sup> Vgl. Barlösius, Eva: Weibliches und Männliches rund ums Essen. S.35-44. Hier: S.34.

<sup>43</sup> Vgl. Ebenda.: S.34.

Ernährungsumstellung reagieren. Dies geschieht aber nicht ausschließlich der Gesundheit wegen, sondern vielmehr aus Attraktivitätsorientierung.

Monika Setzwein schreibt in ihrem Buch *Ernährung – Körper – Geschlecht Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*, dass dieses Verhalten schon im Kindes- und Jugendalter stattfindet, da sich dort schon eine „Zügelung der Esslust als eine Strategie offenbart, mit der Mädchen ihre „Weiblichkeit“ sichtbar zum Ausdruck bringen können. Die kognitive Kontrolle der Nahrungsaufnahme, die nicht mehr an Appetit und Sättigung orientiert ist, äußert sich beispielsweise darin, dass Mädchen häufiger Mahlzeiten ausfallen lassen als ihre männlichen Altersgenossen.“<sup>44</sup>

Ein weiterer kultureller und sozialer Unterschied ist häufig etwa bei der Zubereitung des Essens auszumachen. Frauen betreiben öfters einen größeren Aufwand beim Kochen als Männer. Abgesehen davon, dass das Kochen für die Familie immer noch weibliche Domäne ist, sind Frauen auch bereit dazu, etwas von ihrer Freizeit für das Kochen zu opfern. Bei Männern wäre das nur der Fall, wenn sie es mit einem Hobby oder dem Beruf gleichsetzen würden.<sup>45</sup>

Auch der Umgang mit Nahrung in Stresssituationen ist bei den Geschlechtern unterschiedlich. Wissenschaftliche Untersuchungen belegen, dass das Essverhalten von Frauen schneller außer Kontrolle gerät als das von Männern. So erkrankten Frauen häufiger an Essstörungen wie Fresssucht, Bulimie und Magersucht. Insgesamt kann gesagt werden, dass das Essverhalten von Frauen mehr durch emotionale Faktoren beeinflusst wird. Das hat etwa zur Folge, dass fast die Hälfte aller Frauen essen<sup>46</sup>, auch wenn sie keinen Hunger haben, sich einsam fühlen oder frustriert sind. Im Unterschied zu Männern, denen in Stresssituationen öfters der Appetit vergeht. Ausgenommen sind Situationen wie Trennung oder Scheidung. In diesem Falle neigen Männer zur Aufnahme minderer Nahrungsqualität, was so viel heißt, dass sie vermehrt in Schnellrestaurants essen und überdurchschnittlich viel Alkohol zu sich nehmen.<sup>47</sup>

Kurzum für alle Bereiche und Einstellungen rund ums Essen können Unterschiede zwischen Mann und Frau festgestellt werden.

---

<sup>44</sup> Setzwein, Monika: *Ernährung-Körper-Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*. S.179f.

<sup>45</sup> Vgl. Zittlau, Jörg: *Frauen essen anders, Männer auch – Fakten und Hintergründe zum Speiseplan der Geschlechter*. Eichborn Verlag, Frankfurt a. Main 2002. S.25.

<sup>46</sup> Zittlau, Jörg: *Frauen essen anders, Männer auch – Fakten und Hintergründe zum Speiseplan der Geschlechter*. S.45.

<sup>47</sup> Vgl.Ebenda.: S.44.

Betrachten wir nun diese wissenschaftlichen Untersuchungen genauer, so können zwei große Modelle unterschieden werden. Im ersten wird die Frage gestellt: Was essen Frauen, was Männer? Die Geschlechterdifferenzen werden als naturgegeben vorausgesetzt und die geschlechterspezifischen Unterschiede beim Essen herausgearbeitet.

Im zweiten wird die Geschlechterdifferenz kulturell und sozial analysiert, „beispielsweise durch die Unterscheidung in eine weibliche und eine männliche Welt des Essens. Diese Modelle interessieren sich somit dafür, wie mittels geschlechterspezifischer Deutungen und Strukturierungen eine weibliche und eine männliche Praxis hergestellt wird, die dann zur Unterscheidung der Geschlechter dient.“<sup>48</sup> Monika Setzwein und Hans-Werner Prahlsprechen in ihrem Buch *Soziologie der Ernährung* sogar darüber, dass das Geschlecht keine natürliche Tatsache ist,

sondern eine soziale Kategorie, die interaktiv hergestellt und aufrechterhalten wird. Weibliche und männliche Menschen handeln und verhalten sich auf eine Weise, die ihr Geschlecht ausdrückt und von den InteraktionspartnerInnen auch so entziffert wird. Entsprechend sind beispielsweise das durch Diäten gekennzeichnete Eßverhalten vieler junger Mädchen oder der in der Pubertät bei Jungen stark ansteigende Alkoholkonsum nicht als biologisch bedingte Phänomene aufzufassen, sondern als Versuch, sich als Mädchen bzw. Junge darzustellen. Durch das Meiden oder Bevorzugen bestimmter Nahrungsmittel kann das Geschlecht ausgedrückt werden – Nahrungsmittel werden geschlechtsspezifisch besetzt, werden zu Zeichen mittels derer kommuniziert werden kann. Dabei besteht eine Korrespondenz zwischen der Nahrungswahl und somatischen Aspekten.<sup>49</sup>

### I.2.1 ERNÄHRUNGSUNTERSCHIEDE BEI MANN UND FRAU

Einleitend zu diesem Unterpunkt soll ein Zitat aus James Joyce 1922 erschienen Werk *Ulysses* gebracht werden. Dieses Beispiel zeigt die Frühstücksgewohnheiten von Molly und Leopold Bloom, die stark voneinander abweichen.

Mr Leopold Bloom ate with relish the inner organs of beasts and fowls. He liked thick giblet soup, nutty gizzards, a stuffed roast heart, liverslices fried with crustcrumbs, fried hencods' roes. Most of all he liked grilled mutton kidneys which gave to his palate a fine tang offaintly scented urine. Kidneys were in his mind as he moved about the kitchen softly, righting her breakfast things on the humpy tray. Gelid light and air were in the kitchen but out of doors gentle summer morning everywhere. Made him feel a bit peckish. The coals were

---

<sup>48</sup> Barlösius, Eva: Weibliches und Männliches rund ums Essen. In: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. LIT Verlag, Berlin 2008. S.35-44. Hier: S.38.

<sup>49</sup> Prahls, Hans-Werner/Setzwein, Monika: *Soziologie der Ernährung*. Leske und Budrich. Opladen 1999. S.79.

reddening. Another slice of bread and butter: three, four: right. She didn't like her plate full. Right. He turned from the tray, lifted the kettle off the hob and set it sideways on the fire. It sat there, dull and squat, its spout stuck out. Cup of tea soon. Good. Mouth dry. The cat walked stiffly round a leg of the table with tail on high.[...] Ham and eggs, no. No good eggs with this drouth. Want pure fresh water. Thursday: not a good day either for a mutton kidney at Buckley's. Fried with butter, a shake of pepper. Better a pork kidney at Dlugacz's. While the kettle is boiling. She lapped slower, then licking the saucer clean. Why are their tongues so rough? To lap better, all porous holes. Nothing she can eat? He glanced round him. No. On quietly creaky boots he went up the staircase to the hall, paused by the bedroom door. She might like something tasty. Thin bread and butter she likes in the morning. Still perhaps: once in a way.<sup>50</sup>

Ganz deutlich ist an diesem Beispiel zu erkennen, dass Blooms Vorliebe zu Fleisch gegeben ist. Molly hingegen begnügt sich zum Frühstück mit Brot und Tee. Aber nicht nur Joyce Protagonist, verzehrt gerne und vorwiegend Fleisch, sondern auch viele andere Männer. Auf diesen Umstand soll im Unterpunkt 1.2.2 VERGESCHLECHTLICHUNG VON LEBENSMITTEL ausführlicher eingegangen werden.

Nun sollen aber die wesentlichen Ernährungsunterschiede genannt werden, von denen es ausreichend viele gibt, betrachtet man die Geschlechterdifferenz als naturgegeben und misst, welche Unterschiede sich zwischen Männer und Frauen bezüglich des Essens finden lassen.

Der Anfang wird zumeist schon bei der Lebensmittelauswahl und dem Geschmack getroffen, darüber hinaus ist die Intensität der Beschäftigung mit gesunder Ernährung, die Häufigkeit von Diäten, die Kochstile und der Lebensmitteleinkauf nicht außer Acht zu lassen.<sup>51</sup> So etwa essen Männer mehr Brot und Backwaren als Frauen. Besonders hohe Werte erreichen sie im Teenageralter von 15-19 und im Seniorenalter von über 65 Jahren. Frauen trinken mehr Wasser und Tees, Männer hingegen konsumieren mehr zuckerhaltige Getränke und fast viermal so viel alkoholische Getränke wie Frauen. Auch der auffällige Unterschied beim Verzehr von Obst und Gemüse ist gegeben, da Frauen trotz ihres insgesamt niedrigen Gesamtumsatzes in absoluten Zahlen, mehr Obst und Gemüse zu sich nehmen. Bei Süßwaren können keine signifikanten Unterschiede zwischen den Geschlechtern ausgemacht werden.<sup>52</sup>

---

<sup>50</sup> [http://www.gutenberg.org/catalog/world/readfile?fk\\_files=3164753&pageno=48](http://www.gutenberg.org/catalog/world/readfile?fk_files=3164753&pageno=48) Stand 20.01.2013

<sup>51</sup> Vgl. Barlösius, Eva: Weibliches und Männliches rund ums Essen. In: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. LIT Verlag, Berlin 2008. S.39.

<sup>52</sup> Vgl. Zittlau, Jörg: Frauen essen anders, Männer auch – Fakten und Hintergründe zum Speiseplan der Geschlechter. Verlag Eichborn, Frankfurt am Main 2002. S.22f.

Bei all den eben festgehaltenen Ernährungsunterschieden, sollten auch die schichtspezifischen erwähnt werden. Denn Männer und Frauen sozial schwacher Gesellschaftsschichten ernähren sich tendenziell ungesünder, da sie mehr Fleisch und Wurstwaren konsumieren, Streichfette zu sich nehmen und weniger Obst und Gemüse verzehren, zudem trinken sie drei bis viermal mehr zuckerhaltige Getränke. Dazu kommt, dass gesunde Ernährung, oft um ein Vieles teurer ist. Verändert sich der sozioökonomische Status bei Männern jedoch, so sinkt auch die Nährstoffaufnahme. Dies lässt sich durch die unterschiedlichen Anforderungen im Beruf erklären, bei Frauen hingegen ist das seltener gegeben.<sup>53</sup>

Vorwiegend kann gesagt werden, dass Arbeiten zum Thema „Geschlechterspezifische Ernährung“ aus den angloamerikanischen Ländern<sup>54</sup> stammen, jedoch mehren sich in der jüngsten Vergangenheit Untersuchungen zum Genannten vor allem im skandinavischen und deutschsprachigen Raum.

## I.2.2 VERGESCHLECHTLICHUNG VON LEBENSMITTELN

Ernährung besitzt auf drei Ebenen symbolische Bedeutungen. Als erstes kann hier die Verzehrsituation genannt werden. Nahrung zu sich nehmen heißt nicht nur Nährstoffe dem Körper zuzuführen. Harald Lemke spricht davon, dass die Geschmackswahrnehmung auch immer

eine Selbstbewahrheitung einer sich genießenden Sinnlichkeit ist. Diese leiblich-sinnliche Selbstbewahrheitung wird beim vollmundigen Essen tätig kundgetan. Wer isst zeigt sich. Zeigt Zähne, öffnet den Mund und bekundet das eigene Essverhalten und seine Eigenart des Selbstgenusses.<sup>55</sup>

Darüber hinaus soll uns auch, indem wir gemeinsam an einem Tisch sitzen, vielmehr das Gefühl von Zugehörigkeit vermittelt werden. Der Tisch, an dem gegessen wird, ist dadurch immer auch ein Symbol für Gemeinschaft der daran Sitzenden. Jean-Claude Kaufmann sagt etwa, dass Mahlzeiten miteinander zu teilen, schon immer in allen Gesellschaften bedeutete, die Freundschaft und den Frieden zu besiegeln und soziale Verbindungen zu knüpfen.<sup>56</sup> Neben der Symbolik von Esssituationen enthält auch die Speisewahl besondere Zeichen. So

---

<sup>53</sup> Vgl. Schritt, Katharina: Ernährung im Kontext von Geschlechterverhältnissen. Vs Verlag für Sozialwissenschaften. Wiesbaden 2011. S.57.

<sup>54</sup> Zittlau, Jörg: Frauen essen anders, Männer auch – Fakten und Hintergründe zum Speiseplan der Geschlechter. S.21.

<sup>55</sup> Lemke, Harald: Phänomenologie des Geschmackssinns. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Campus Verlag. Frankfurt/New York 2005. S.144-164. Hier: S.161.

<sup>56</sup> Kaufman, Jeun-Claude: Kochende Leidenschaft - Soziologie vom Kochen und Essen. UVK Verlagsgesellschaft. Konstanz 2006. S.75.

etwa werden in der Regel an Feiertagen spezielle Gerichte gekocht und können so Gefühle wie Zuneigung ausdrücken.

Als zweite Ebene der symbolischen Bedeutung kann die Auswahl der Nahrung genannt werden. Obwohl jemand mit einem isst und trinkt, heißt es nicht, dass ihm das Selbe schmeckt. Der Geschmackssinn des Tischnachbarn kann ein ganz anderer sein als der eigene. Gelegentlich kann das auch als Zeichen für Reichtum oder Abgrenzung gegenüber sich anders ernährenden sozialen Schichten gedeutet werden.<sup>57</sup>

Pierre Bourdieu schreibt in seinem Buch *Die feinen Unterschiede - Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft* über eben genannte Abgrenzungen von Gesellschaftsschichten und meint:

Gerichtet aufs Leichte, Feine Raffinierte, konstituiert demgegenüber der Geschmack der Angehörigen der freien Berufe und der höheren Führungskräfte den der Arbeiterklasse negativ als Geschmack fürs Schwere, Fette, Grobe.<sup>58</sup>

Drittens sollen die Ebene der symbolischen Bedeutungen von spezifischen Lebensmitteln genannt werden. Ein bedeutsames Beispiel ist der Symbolik von Fleisch zuzuordnen.

Viele Menschen verzehren Fleisch in unterschiedlichen Formen und Größen. Zugleich gibt es aber auch solche, die sich des Fleischessens selbstverantwortlich versagen. Sie meiden diese Speise aus mannigfaltigen Gründen. Der Schriftsteller Anthony McCarten beschreibt in einer Szene seines Romans *The English Harem* sehr deutlich, wie der Vater auf seinen Sohn reagiert, als ihm dieser nach einer Salmonellenvergiftung offenbart, dass er ab sofort kein Fleisch mehr esse, sondern sich lieber vegetarisch ernährt:

You are dead already without some meat in you. Listen to he voice of your ancestors. You were not created to eat vegetables. Such a man is a zero.<sup>59</sup>

Gerade der letzte Satz aus diesem Zitat zeigt uns den eigentlichen Grund warum die Gesellschaft Männer als Fleischesser sieht, denn Fleischhunger und Fleischnahrung stehen als Symbol von Macht den Männern in einer männerbeherrschten Gesellschaft gut an.<sup>60</sup> Dieser

---

<sup>57</sup> Vgl. Held, Klaus: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. In: Lemke, Harald/Ogawa, Tadashi (Hg.): Essen – Wissen: Erkundungen zur Esskultur. Iudicum. 2008. S.31-46. S.35.

<sup>58</sup> Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede – Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Suhrkamp Verlag. Frankfurt am Main 1987. S.301.

<sup>59</sup> McCarten, Anthony: The English Harem. S.20.

<sup>60</sup> Prah, Hans-Werner/Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung. Leske u. Budrich. Opladen 1999. S.80.

Umstand kommt nicht von ungefähr, denken wir nur an die Werbebotschaften die uns suggerieren, dass jeder europäische Mann gerne Fleisch verzehrt. Hierbei sei auf die AMA-Gütesiegel Werbung im österreichischen Fernsehen hingewiesen, und ihre Aussage, dass Fleisch aus Österreich stark und gesund macht. Psychologische Motivforschungen haben darüber hinaus ergeben, „dass Männer Nahrungsmittel meiden, denen ein Minderwertigkeitsgefühl anhaftet, weil sie bevorzugt von Personen mit niedrigerem sozialen Status, also Frauen, Kindern und Alten, verzehrt werden. Die soziale Codierung von Lebensmitteln zeigt sich insbesondere beim Fleischverzehr.“<sup>61</sup> Dass Fleisch zum Symbol von Männlichkeit und deren zentralen Attribute wie Stärke, Potenz, Macht werden konnte, ist vermutlich das Resultat vorgeschichtlicher Entwicklungen.

Wollen wir diese vorgeschichtlichen Entwicklungen nun genauer betrachten, so brauchen wir nur alte Höhlenmalereien und deren Darstellungen von Jagd und Beute erlegen näher heranziehen. Auf den meisten dieser Bilder sehen wir eine Männergruppe, die einem Wildtier mit Speeren und oder anderen Waffen nachjagt und dieses auch tötet. Die Tötung des Tieres gibt ihnen nicht nur die Macht den größten Teil der Beute für sich zu beanspruchen, sondern auch über die weitere Verteilung an die übrigen Gruppenmitglieder, meistens Frauen und Kinder, zu bestimmen. Aber auch in den hochindustrialisierten Gesellschaften von heute spielt das Fleisch in ganz alltäglichen Situationen eine große Rolle. Bei Familienessen bekommt etwa der Mann mit dem höchsten sozialen Status immer das erste und größte Stück eines Bratens. So kann gesagt werden, dass die Bedeutung des Fleisches nach wie vor gilt und andere Lebensmittel wie etwa Gemüse niemals diesen Rang erhalten werden, auch wenn es heutzutage schon eine große Gruppe von Vegetariern und Veganern gibt.

Obwohl der Fleischverzehr in Gesellschaften, in denen kein Mangel an Ressourcen herrscht vorwiegend den Männer vorbehalten ist, soll das nicht heißen, dass Frauen zur Gänze auf Fleisch und Fleischwaren verzichten.

Durch die Meidung bestimmter Lebensmittel wird das naturgegebene Geschlecht sozial inszeniert und der Verzehr gewisser Lebensmittel nutzt bestimmte Symbole, um das Geschlecht zu kommunizieren und die Identität zu unterstreichen. Schon Jean-Jaques Rousseau stufte im 18. Jahrhundert verschiedene Kulturen anhand ihrer Essgewohnheiten als „männliche“ und „weibliche“ ein.

---

<sup>61</sup>Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung. Leske u. Budrich. Opladen 1999 .S.79.

### I.2.3 „MÄNNLICHE“ UND „WEIBLICHE“ NAHRUNG

Die Präferenz bestimmter Lebensmittel hängt mit deren spezifischen Konnotation zusammen. Typische „männliche“ Nahrung ist manchmal schwere verdaulich, ruft Völlegefühl hervor, kann Schweißausbrüche hervorrufen und ist üblicherweise weit davon entfernt, als gesund zu gelten. „Männliche“ Nahrung verlangt dem Körper einiges ab, bedenken wir das kräftige Zubeißen bei einem zähen Stück Fleisch. „Zum anderen ist es für die soziale Herstellung von Männlichkeit erforderlich, als Mann Fleischloses und wenig Handfestes zu meiden.“<sup>62</sup> Monika Setzwein meint dazu:

Entlang der Achse von „starker“ und „schwacher“ Nahrung finden sich zentrale geschlechtliche konnotierte Oppositionen in den Gegenüberstellungen von vegetabilen und carniveren Kost, leichter und schwerer Küche, süßen und scharfen Speisen. Entsprechende Vorlieben und Abneigungen dienen damit auch der Darstellung und Bestätigung der eigenen Geschlechtlichkeit – ähnlich wie Kleidung und Frisur oder die Präferenz für bestimmte Sportarten, Interessengebiete, Berufe etc. Einige Nahrungsmittel werden gar unter dem Label ihres „Geschlechts“ vermarktet.<sup>63</sup>

Typisch „weibliche“ Nahrung ist also leicht und reizt den Körper nur wenig beim Essen. Die „weibliche“ Kost deckt sich daher in Vielem mit der Kost, die auch Kindern, Kranken und Alten als angemessene Ernährungsweise zugeschrieben wird.<sup>64</sup> Deshalb kann gesagt werden, dass sie kaum Spuren am Körper hinterlässt und sich somit mit den Begriffen Reinheit und Zurückhaltung verbinden lässt. Auch die schon erwähnten bestimmten Geschmacksrichtungen sind „männlich“ und „weiblich“ verordnet. Demnach mögen Frauen eher milde, süße, cremige und zarte Speisen.

Einen interessanten Ansatz bringt auch Jean- Claude Kaufmann, der sich mit dem Thema des Nahrungsinzests beschäftigt. Er ist etwa der Meinung, dass Blutsverwandte genau so voneinander getrennt werden müssen um ihre Heirat zu verhindern, wie deren Speisen. In früheren Gesellschaften, war dies aber nicht immer möglich. Deshalb blieb oft nur eine mögliche Lösung, nämlich eine Klassifizierung der Nahrungsmittel und die daraus resultierende Schlussfolgerung, dass Männer und Frauen nicht dieselben Lebensmittel zu sich nehmen dürfen.<sup>65</sup>

---

<sup>62</sup> Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung. Leske u. Budrich. Opladen 1999. S.80.

<sup>63</sup> Setzwein, Monika: Ernährung-Körper-Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. S.183.

<sup>64</sup> Setzwein, Monika: Ernährung-Körper-Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. VS Verlage für Sozialwissenschaften. 2004. S.118.

<sup>65</sup> Vgl. Kaufman, Jean-Claude: Kochende Leidenschaft - Soziologie vom Kochen und Essen. UVK Verlagsgesellschaft. Konstanz 2006. S.76f.

Die Bewertung „weiblicher“ und „männlicher“ Nahrung verweist darauf, dass die vermeintlich starken Männer auch „starke“ Nahrung brauchen. Angesichts dessen, erinnern wir uns noch einmal an die Frühstücksszene von James Joyce *Ulysses*. Leopold Bloom muss als Mann schon zum Frühstück Fleisch verzehren. Molly als Frau, die in der geschlechtlichen Hierarchisierung als schwach und passiv eingestuft wird, braucht gleichzeitig auch weniger Kost. Ihr reicht zum Frühstück Brot und Tee.

### I.3 GESCHLECHTERTEILUNG IN DER KÜCHE

Kochen ist viel mehr als Ausgangsstoffe in bestimmter Absicht miteinander in Wechselwirkungen zu bringen und zu sehen was daraus wird. Kochen ist eine Notwendigkeit, die seit jeher betrieben wird und kaum ein anderer Motivbereich wie der der Küche ist geschlechtlich kodifiziert.

Zu der Reihe der Personen, die ihre Sinne instrumentalisieren um sie im Arbeitsleben als Werkzeug einsetzen zu können, zählen sicherlich Köche und Köchinnen. Immer weniger Menschen lernen, ihre Sinne zu schulen und sie zielorientiert, wie etwa für das Kochen, einzusetzen. Diejenigen, die das hingegen noch immer zu großen Teilen betreiben, sind Frauen, da diese aufgrund ihrer Rolle in der Familie mehr Übung und Erfahrung im Bereich Kochen und Schmecken haben. Der Vorteil, der sich daraus ergibt ist der, dass geschmackliche Variationen selbst geschaffen werden können.<sup>66</sup>

Das gängige Bild der Frau als Köchin im familiären Umfeld hält sich hartnäckig, aber auch der Küchenraum als exklusive weibliche Domäne wird in vielen Werken der Literatur als ein symbolträchtiger und politischer Ort transformiert.<sup>67</sup> Köchen hingegen wird der Beruf des Gastronomen zugesprochen, mit Häuslichkeit hat dies am wenigsten zu tun.

Betrachten wir die Liste der ausgewählten Primärliteratur, lässt sich auch ebenda eine eindeutige Tendenz der weiblich Kochenden feststellen. Hier wird aber häufig zwischen tatsächlichen Restaurantbesitzer, meistens der Mann, und der Person, die in der Küche steht und Köstlichkeiten zubereitet, meistens die Frau, differenziert. Bevor nun näher auf das

---

<sup>66</sup> Vgl. Schönberger, Gesa U.: Sinne und Sensorik, Essen und Ambiente. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Campus Verlag. Frankfurt/New York 2005. S.34-46. Hier: S.35.

<sup>67</sup> Vgl. Reinhart, Werner: Erlesenes Essen: Eine Einführung. In: Grewe-Volpp, Christa (Hrg.): Erlesenes Essen – Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Sättigkeit und Genuss. Verlag Narr. Tübingen 2003. S.1-9. Hier: S.5.

Thema Koch und Köchin eingegangen wird, soll ein historischer Abriss zeigen, welche Entwicklungen in diesem Bereich stattgefunden haben.

Blicken wir in die Regale der großen Lebensmittelgeschäfte, so zeigt sich ein enormes Angebot an Produkten das uns täglich zur Verfügung steht. Nie waren wir besser versorgt, jedenfalls der Teil, der sich all das leisten und der es auch zubereiten kann. Wenn wir die heutige Auswahl an Lebensmittel mit der, die vor 4000 Jahren den Mesopotamiern zur Verfügung standen, vergleichen, lässt sich aber erkennen, dass damals auch schon eine Vielzahl an Nahrungsmittel existierte und damit schmackhafte Gerichte zubereitet wurden. Aus sumerischen Keilschrifttafeln, die auf etwa 1700 v. Chr. datiert werden, finden sich praktische Hinweisen auf den hohen Stand der altbabylonischen Küchen. Aber auch bei den Chinesen lassen sich solche Überlieferungen finden. In einem chinesischen Grab etwa, fand man beschriftete Bambusstreifen mit Zubereitungshinweisen und Rezepten.<sup>68</sup>

Das Kochen schon immer ein wesentlicher Bestandteil der Gesellschaft war, zeigt dieser kurze Einblick recht deutlich. Dass diese köstlichen und zahlreichen Gerichte, ob es jetzt bei den Mesopotamiern, Chinesen, Griechen oder Ägyptern war, natürlich nicht von irgendjemand zubereitet wurden, ist auch klar. Schon zu der Zeit der Hochkulturen wurden Köche und Köchinnen beschäftigt um neue Rezepte zu kreieren.

Frauen hatten es selbstverständlich um einiges schwieriger, bedenken wir den Umstand, dass sie vorwiegend für die häusliche Küche zuständig waren. Auch wenn die europäischen und nordamerikanischen Frauen im Laufe der vergangenen hundert Jahren einen größeren Teil am öffentlichen und Berufsleben errungen haben, so ist es immer noch so, dass die häuslichen Pflichten an ihnen hängen bleiben. Das Recht der Männer, frei von Küchenpflichten zu sein, ist offenbar noch ein heiligeres Privileg als der Zugang zu Politik und Öffentlichkeit. Frauen haben diesen Umstand auch nur selten in Frage gestellt. Viele Reformvorschläge beschränkten sich ausschließlich auf die Möglichkeiten, wie man ihnen die Küchentätigkeiten erleichtern könne. Vorschläge von Zentralküchen, Wirtschaftsräumen, Vorratsräumen, modernen arbeitssparenden Maschinen und die permanente Unterstützung

---

<sup>68</sup> Vgl. Dünnebier, Anna/ Paczensky, Gert von (Hg.): Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Orbis Verlag. München 1999. S.51.

von Hilfskräften, sollten der angesehenen Hausfrau unter die Arme greifen. Das Kochen an sich war aber noch immer ihre Aufgabe.<sup>69</sup>

Im Laufe der Jahrhunderte haben Erfindungen und neue Techniken viel Erleichterung bei der Nahrungszubereitung gebracht. So etwa Getreidemühlen, die von Tieren oder vom Wind, später von Motoren angetrieben wurden, machten das anstrengende Mahlen per Handmühlen überflüssig. Auch ganze Arbeitsgänge, die früher sehr wohl auch von der Frau im Haus erledigt wurden, sind mit der Zeit abgegeben worden, so etwa, das Schlachten von Tieren, Lagerhaltung von Lebensmitteln und das Backen. Obwohl diese Tätigkeiten „außer Haus“ gegeben wurden, erleichterte sich die Hausarbeit nur im geringen Maße. Denn neue Kochmethoden, Ansprüche an Essen und Tischsitten und Hygiene schufen eine Unmenge von neuer Arbeit. Nun aß man nicht mehr nur aus einer Schüssel, sondern jedes Gericht bekam seinen eigenen Teller, der Abwasch potenzierte sich, fließend heißes Wasser gab es aber noch nicht. Es wurden auch immer raffiniertere und besser schmeckende Zubereitungen erfunden, die Kochkunst machte enorme Fortschritte.<sup>70</sup>

Mit dieser Änderung änderte sich aber auch die Rollenverteilung in der Küche. Frauen wurde diese hohe Kochkunst nun nicht mehr zugetraut, vielmehr mussten sie sich auf die privat- familialen Alltagsküchen beschränken. Immer regelmäßiger griffen Männer zum Kochlöffel. Besonders in den Küchen der Fürstenhöfe wurden vorwiegend Männer an die Küchenspitze gehoben und diese zum nun männlichen Monopol erklärt, was nur das generelle Phänomen widerspiegelt, dass Tätigkeiten, die aus dem privaten Haushalt ausdifferenziert und zu beruflichen werden, zunächst in der Mehrzahl von Männern ausgeübt wurden.<sup>71</sup>

Aber auch ihre Arbeitsbedingungen waren nicht gerade die Besten. In den französischen Schlössern etwa waren die Küchen immer in den Seitenflügeln untergebracht und auf den englischen Landsitzen sogar in völlig separaten Gebäuden eingerichtet. Für Küche und Service war dies natürlich denkbar unpraktisch, da die Speisen meist kalt bei der Herrschaft ankamen. Das führte später in den bürgerlichen Haushalten zu der zweistöckigen Anlage, in der das Essen durch einen Hebelmechanismus von der Küche direkt ins Speisezimmer befördert wurde.

---

<sup>69</sup> Vgl. Dünnebier, Anna/ Paczensky, Gert von (Hg.): Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Orbis Verlag. München 1999. S.241.

<sup>70</sup> Vgl. Ebdenda. S.241.

<sup>71</sup> Vgl. Barlösius, Eva: Soziologie des Essens – Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Juventa Verlag. Weinheim/München 1999. S.141.

Um die Jahrhundertwende herrschten aufgrund der schlechten Arbeitsbedingungen, wie etwa zu kleine Küchen, schlechte Entlüftungsanlagen etc., und der immer wiederkehrenden Wirtschaftskrisen mehr Berufskrankheiten unter den Köchen als unter den Bergarbeitern. Und so war es nicht selten der Fall, dass in den professionellen Küchen der großen Restaurants eine prononcierte Animosität zwischen den schmutzigen Köchen und den geschniegelten Kellnern herrschte.<sup>72</sup>

Einen Fortschritt brachte im letzten Drittel des 20. Jahrhunderts die von Frankreich ausgehende Veränderung der gehobenen Gastronomie, die sogenannte Grande Cuisine<sup>73</sup>, die in westlichen Gesellschaften und auch in den Oberschichten der Gesellschaft anderer Kontinente als die kulturell entwickelste Art der Speisenzubereitung gilt. Sie verschaffte den Spitzenköchen einen großen Bekanntheitsgrad. So erhöhten sich, auch in anderen europäischen Ländern, die Arbeitsbedingungen. Größere Küchen, geregelte Arbeitszeiten und bessere hygienische Einrichtungen wurden nun Standard. Darüber hinaus professionalisierten sich die Köche zu Restaurantköchen, sie erklärten Kochen zur Kunst und unterwarfen ihre Küche einem ständigen ästhetischen Wandel um wirtschaftlich bestehen zu können.<sup>74</sup> Weiters orientierten sich viele Esser am Leitbild der Feinschmecker, die die Grand Cuisine besuchten, da sie als wohlunterrichtete Esser einen sinnlich- ästhetisch ausgebildeten Geschmack besaßen. Einer der wohl bekannteste unter ihnen war Brillat- Savarin, der folgendes über die Feinschmeckerei und Kochkunst sagte:

Die Feinschmeckerei trat auf, als sie notwendig wurde. Alle Schwestern kamen ihr entgegen und machten Platz. Was ließe sich auch einer Wissenschaft verweigern, die uns erhält von der Wiege bis zum Grabe, die die Wonnen der Liebe erhöht und das Vertrauen der Freundschaft, die den Haß entwarfnet, die Geschäfte erleichtert und uns auf dieser kurzen Bahn des Lebens den einzigen Genuß entbietet, der, statt zu ermüden, uns noch nach allen anderen erfrischt.<sup>75</sup>

Ebenso entwickelten sich professionelle Gastronomiekritiker, die hauptberuflich Restaurants bewerteten und gastronomische Wegweiser herausgaben.

Das neue kulinarische Paradigma der sogenannten „Sterneküche“ veränderte nun auch den Blick auf die Küchenprotagonisten. Francesca Rigotti beschreibt in ihrem Buch

---

<sup>72</sup> Diaconu, Madalina: Tasten Riechen Schmecken – Eine Ästhetik der anästhetischen Sinne. Verlag Königshausen& Neumann. Würzburg 2005. S.377.

<sup>73</sup> Begriff verwendet nach Barlösius, Eva: Soziologie des Essens – Eine sozial-und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. S.150.

<sup>74</sup> Vgl. Barlösius, Eva: Soziologie des Essens – Eine sozial-und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. S.151.

<sup>75</sup> Brillat-Savarin: Physiologie des Geschmacks oder die Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen. Insel Verlag. Frankfurt am Main 1979. S.18.

*Philosophie in der Küche – Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft* wie das gängige Bild der Köche früher aussah:

Die Gefräßigkeit ist offenbar alleine durch die Berufswahl bedingt sowie durch die Neigung, während der Zubereitung des Essens etwas zu häufig zu kosten – es gibt Köche, die überall herumkosten und probieren, womöglich sogar den Finger in das Gericht stecken um ihn dann genüsslich abzuschlecken (...). Von der Einfältigkeit, die auch mit der schlecht verhohlenen Anmaßung und Aufgeblasenheit zusammenhängen und auf die niedrige soziale Stellung des Kochs hinweist, gibt es eine Beziehung zur Dickleibigkeit: Dick sein heißt dumm sein, und umgekehrt.<sup>76</sup>

Galten Köche früher als einfältig, aufgrund ihres großen Kopfes, als gefräßig, aufgrund ihrer Leibesfülle und geschwätzig, aufgrund ihrer vorgewölbten Brust und ihres aufgerissenen Mundes, so sind sie heute raffinierte Feinschmecker und kompetente Fachmänner.<sup>77</sup> Die mediale Verbreitung durch Porträtfotos auf den Covers der Kochbücher und die Fernsehauftritte in wöchentlichen Kochshows steigern den Bekanntheits- und Beliebtheitsgrad enorm. Madalina Diaconu spricht in ihrem Buch *Tasten Riechen Schmecken – Eine Ästhetik der anästhetischen Sinne* darüber, dass früher der Musik-, Zeichen- oder Tanzunterricht als Grundbedingung für eine gute Erziehung galt. Heutzutage zählen die Kunst des Reisens und die Kochkunst, allerdings für Erwachsenen im Allgemeinen, für Männer genauso wie für Frauen, als bedeutend.<sup>78</sup>

### I.3.1 VERGESCHLECHTLICHUNG VON ZUBEREITUNGSARTEN

Nicht nur bestimmte Nahrungsmittel, Geschmacksrichtungen oder Merkmale von Ernährungsstilen sind vergeschlechtlicht, auch einigen Zubereitungsarten und Verzehrssituationen haften geschlechtliche Konnotationen an.<sup>79</sup> Der belgische Sozialanthropologe Claude Lévi-Strauss hat zur Veranschaulichung der Entstehung der Tischsitten über das “kulinarische Dreieck” geschrieben. Dieses Dreieck zeigt welche möglichen Zustände die Nahrung annehmen kann nämlich die des rohen, gekochten und

---

<sup>76</sup> Rigotti, Francesca: *Philosophie in der Küche – Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft*. Verlag C.H. Beck. München 2003. S.46f.

<sup>77</sup> Rigotti, Francesca: *Philosophie in der Küche – Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft*. Verlag C.H. Beck. München 2003. S.46.

<sup>78</sup> Diaconu, Madalina: *Tasten Riechen Schmecken – Eine Ästhetik der anästhetischen Sinne*. Verlag Königshausen& Neumann. Würzburg 2005 S.378.

<sup>79</sup>Vgl. Setzwein, Monika: *Ernährung-Körper-Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*. S.187.

verfaulten. Darüber hinaus ist er der Ansicht, dass Nahrung nicht nur gekocht, sondern immer in einer bestimmten Weise zubereitet und gegart wird.<sup>80</sup> So wird dem ersten Dreieck, ein weiteres Paralleles zugeordnet, welches an seinen Eckpunkten, die drei Arten der Nahrungszubereitung: gebraten geräuchert und gesotten, zeigt. Die Nahrungszubereitung ist für Lévi-Strauss eine wichtige Eigenschaft kulturellen Lebens und kann auf Strukturen innerhalb einer Gesellschaft hinweisen. Die gebratene Nahrung etwa wird mit dem Feuer in Verbindung gebracht und somit dem “Männlichen” zugeschrieben. Gesottene Nahrung wird jedoch, bevor sie dem Feuer zu nahe kommt, in einem Topf mit Wasser gegeben und langsam gegart. Diese Form der Zubereitung kann etwa dem “Weiblichen” zugeschrieben werden. Wie dieses „kulinarische Dreieck“ in Privathaushalten angewendet wird, kann durch die beiden Zubereitungsarten Kochen und Grillen definiert werden. Hierbei haftet dem Kochen, also die Zubereitung von gesottener Nahrung, etwas „Weibliches“ an und dem Grillen, also die Zubereitung einer gebratenen Nahrung, etwas „Männliches“ an. Monika Setzwein schreibt dazu:

Alltagserfahrungen, Werbebotschaften und empirische Untersuchungen zur geschlechtlichen Arbeitsteilung im Haushalt geben zahlreiche Hinweise darauf, dass es sich beim Grillen – ganz im Gegensatz zum Kochen am Herd – augenscheinlich um eine „männliche Domäne“ handelt. Grillabende gehören zu den eher seltenen Anlässen, bei denen Männer im Privathaushalten die Zubereitung des Essens bestreiten. Dabei gehören das Aufbauen und die spätere Reinigung des Grills ebenso wie das Anfeuern, das Hüten der Glut und das Wenden des Grillguts, mitunter auch das Würzen und Einkaufen des Fleisches, zu den Tätigkeiten, die sich Männer nur ungern nehmen lassen.<sup>81</sup>

Erinnern wir uns an den Unterpunkt I.2.2 VERGESCHLECHTLICHUNG VON LEBENSMITTEL so sticht eine markante Gemeinsamkeit heraus, nämlich die des Fleisches. Auch bei der Vergeschlechtlichung von Zubereitungsarten dreht sich alles um das Thema Fleisch und seine „männliche“ Zubereitung, die des Grillens.

Viele Männer, die schon einmal gegrillt haben, wissen, dass die Zubereitung des Fleisches am Grill ständige Aufmerksamkeit geschenkt werden muss, um ein Verkohlen der Lebensmittel zu vermeiden. Die Art und Weise, wie gegrillt wird, ist jedoch eine eher

---

<sup>80</sup> Teuteberger, Hans Jürgen: Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks. In: Wierlacher, Alois/Neumann, Gerhard/Teuteberger, Hans Jürgen (Hg.): Kulturthema Essen – Ansichten und Problemfelder. Band 1. Akademie Verlag, Berlin 1993. S.103-136. Hier: S.116.

<sup>81</sup> Setzwein, Monika: Ernährung-Körper-Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. S.187. S.190.

informelle Angelegenheit. Im Gegensatz zu einer häuslichen Mahlzeit, die am Tisch eingenommen wird und festen Regeln und bestimmte Kommunikationsformen impliziert, steht das Grillen unter freiem Himmel ganz unter dem Motto der Zwanglosigkeit. Viele betrachten diese Art der Nahrungszubereitung als männliches Hobby und im Sommer gilt sie auch als Freizeitbeschäftigung.

Überlegt man nun, dass bei Männern das Grillen als eben genanntes Hobby oder sommerliche Freizeitbeschäftigung tituliert werden kann, so fällt auf, dass Frauen die jeden Tag der Familie eine warme Mahlzeit auf den Tisch stellen, selten von einem Hobby sprechen, vielmehr ist es ihre Pflicht. Männer greifen nur dann zum häuslichen Kochlöffel, wenn ein Publikum vorhanden ist, das die Mühe zu schätzen weiß und dem gezeigten Können Respekt zollt. „Auch hier fällt also dem Moment der Öffentlichkeit große Bedeutung zu. Männer nutzen das ansonsten weitgehend den Frauen überlassene Feld der Nahrungszubereitung als Forum öffentlicher Selbstdarstellung und Selbstbehauptung.“<sup>82</sup>

Wollen wir nun auch ein Beispiel der typisch „weiblichen“, abgesehen vom Kochen der Familienmahlzeit, Zubereitungsart erwähnen. Hierbei handelt es sich um die Kaffee-und-Kuchen Mahlzeit. Vielerorts ist das Einladen zu einem sogenannten Kaffee und Jausennachmittag bekannt. Gerade am Land betreiben das Frauen in einer Regelmäßigkeit, die einem wöchentlichen Ritual gleichkommt. Abwechselnd trifft man sich in den Häusern der Kaffeerrunde und bespricht Tagesgeschehen, Klatsch und Familiäres. Die dabei gereichten Speisen, wie kleine Sandwiches, Torten oder ähnliches Süßgebäck stammen vorwiegend von den Teilnehmerinnen und sind selbstgebacken und zubereitet.<sup>83</sup>

Abschließend kann gesagt werden, dass sowohl das Grillen als sogenannte typisch „männliche“ Zubereitungsart, als auch die typisch „weiblichen“ Zubereitungsarten wie das Kochen für die Familie und die eben erwähnte Kaffee-und-Kuchen Mahlzeit Beispiele sind, die vor Augen führen, wie Vergeschlechtlichungen von Eigenschaften, Räumen, Körperstrategien, Kompetenzen und Symbolen einander in zirkulären Verweisungszusammenhängen<sup>84</sup> wechselseitig bestätigen und somit Arrangements für entsprechende Geschlechtsdarstellungen und – interpretationen bereitstellen.

---

<sup>82</sup> Setzwein, Monika: Ernährung-Körper-Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. S.192.

<sup>83</sup> Vgl. Ebenda.: S.196

<sup>84</sup> Ebenda.: S.197.

### I.3.2 KOCH UND KÖCHIN

Dass berufliches Kochen einst eine Männerdomäne war, hat der historische Abriss gezeigt und es spiegelt das generelle Phänomen wieder, dass Tätigkeiten, die aus dem privaten Haushalt ausdifferenziert und zu beruflichen werden, zunächst in der Mehrzahl von Männern ausgeübt wurden und noch immer werden.

Betrachten wir die Liste der in dieser Arbeit verwendeten Primärwerke, kann folgendes hinsichtlich der Tätigkeit des Kochens festgestellt werden:

Von den acht Werken der Trivilliteratur, sind fünf Titel zu nennen (*The Monday Night Cooking School* von Erica Bauermeister; *Aminas Restaurant* von Michael Lüders; *One Hundred Shades of White* von Preethi Nair; *Mitsukos Restaurant* von Christopher Peters; *La Cucina: A Novel of Rapture* von Lily Prior), in denen eine Frau als Köchin tätig ist. Davon arbeiten drei als Köchinnen in einem Restaurant (*The Monday Night Cooking School*; *Aminas Restaurant*; *Mitsukos Restaurant*) wobei nur einer (*The Monday Night Cooking School*) dieses auch gehört. Bei den restlichen zweien (*One Hundred Shades of White*; *La Cucina: A Novel of Rapture*) arbeiten Frauen als Köchinnen für private Zwecke.

Übrig bleiben nun drei männliche Protagonisten (*Der Duft von Schokolade* von Peter Arentz; *The English Harem* von Anthony McCarten; *Der Koch* von Martin Suter) von denen einer ein Restaurant besitzt und in diesem auch als Koch tätig ist vorwiegend aber kochen lässt (*The English Harem*), ein Protagonist als Koch angestellt ist (*Der Koch*) und ein Mann der gar nicht kocht, sondern Chocolatier ist (*Der Duft von Schokolade*).

Diese Auflistung zeigt deutlich, dass der Anteil der kochenden Frauen höher ist. Auch die Zahl der Frauen, die als Köchinnen in einem Restaurant arbeiten übersteigt die der Männer. Im Folgenden soll anhand von Textbeispielen gezeigt werden, wie unterschiedlich Frauen und Männer in der Küche agieren, welchen Stellenwert Kochen in der ausgewählten Szene einnimmt und mit welcher Emotionalität Küche und Kochen gesehen werden. Darüber hinaus bedienen sich alle Werke bestimmter Klischees und Stereotypen, die auch als solche aufgezeigt werden sollen.

### I.3.2.1 FRAUEN ALS KÖCHINNEN

#### I.3.2.1.1 *The Monday Night Cooking School*

Lilian, von ihrer Mutter vernachlässigt und von ihrem Vater verlassen, hat seit früherster Kindheit einen besonderen Bezug zum Essen und zum Kochen. Doch auch in der Welt der kulinarischen Genüsse, in die sich Lilian geflüchtet hat um ihrer Trauer und dem Schmerz der Vernachlässigung fertigzuwerden, buhlt sie weiterhin um die Aufmerksamkeit ihrer labilen Mutter. Die Autorin möchte uns ihre starke Frauenfigur präsentieren, die es trotz ihrer schweren Kindheit an die Spitze geschafft hat: Lilian hat es dank ihrer großen Begeisterung und ihrem Talent zur Restaurant Besitzerin geschafft; sie ist selbstständig und nicht mehr auf die Hilfe anderer angewiesen. Einen Mann bräuchte sie nur für ihr privates Glück, aber nicht für ihr berufliches. Die intensive Beschäftigung mit Lebensmitteln und Gewürzen kann als Ersatzhandlung von Liebe gesehen werden. Gerade die nicht vorhandene Mutter-Tochter Beziehung möchte Lillian schon als junges Mädchen wieder herstellen, indem sie spezielle Gerichte zubereitet. Oftmals verbringt die Protagonistin Zeit bei Schulfreundinnen und deren Familien und entdeckt dabei ihre spezielle Gabe Gerüche wahrzunehmen und sie Situationen zuzuordnen.

But it was the cooking that occurred in her friends' homes that fascinated Lillian – the aromas that started calling to her just when she had to go home in the evening. Some smells were sharp, an olfactory clatter of heels across a hardwood floor. Others felt like the warmth in the air at the far end of summer. Lillian watched as the scent of melting cheese brought children languidly from their rooms, saw how garlic made them talkative, jokes expanding into stories of their days. Lillian thought it odd that not all mothers seemed to see it – Sarah's mother, for instance, always cooked curry when she was fighting with her teenage daughter, its smell rocketing through the house like a challenge. But Lillian soon realized that many people did not comprehend the language of smells that to Lillian was as obvious as a billboard.<sup>85</sup>

Gerade die Szene mit dem Curry zeigt, dass in der Küche Emotionalitäten verarbeitet werden. Das „Überwürzen“ von Speisen ist ein oftmaliges Resultat von Gefühlsregungen. Unter „Überwürzen“ versteht man den übermäßigen Einsatz von ein oder mehreren Gewürzen, die das Gericht am Ende fast ungenießbar machen. Die Geruchsrezeptoren leiten die Erregung an das limbische System weiter, das für Erinnerungen und Emotionen verantwortlich ist.<sup>86</sup>

---

<sup>85</sup> Bauermeister, Erica: *The Monday Night Cooking School*. Penguin Books. UK 2010. S.10.

<sup>86</sup> Vgl.: Monyer, Hanna: *Das Riechen: Von Molekülen und neutralen Repräsentationen zu literarischen Darstellungen*. Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: *Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*. Campus Verlag. Frankfurt/New York 2005. S.119-128. Hier: S.121.

Lillian ist sich dessen schon in ihrer Kindheit bewusst und erkennt, dass für sie Gerüche das ausdrücken, was für andere Worte können. Mit dem Wissen um ihre Fähigkeit, versucht die Protagonistin die Aufmerksamkeit ihrer Mutter auf sich zu ziehen und kocht von nun an ausschließlich Mahlzeiten, die dazu beitragen sollen die Mutter aus ihrer Depression zu holen. Der Akt des Kochens soll hier eine Wiederherstellung von Erinnerungen an glücklichere Zeiten sein. Dies gelingt aber nur bedingt. Es scheint, als würde Lillians Mutter in ihrer eigenen Welt leben, frei von äußeren Einflüssen.

Lillians Fertigkeit wird schlussendlich auch zu ihrem Beruf. Eigentlich nicht verwunderlich, hatte sie kaum die Gelegenheit einen anderen Weg einzuschlagen, da sie sich ausschließlich um das Wohl ihrer Mutter gekümmert hat. Heute ist sie Besitzerin eines Restaurants und veranstaltet Kochkurse, die jeden Montag stattfinden. Ihre Fähigkeit Gerüche aufzunehmen und sie Lebensmitteln und Situationen zuzuordnen, ist nach wie vor gegeben.

Lillian loved best the moment before she turned on the lights. She would stand in the restaurant kitchen doorway, rain soaked air behind her, and let the smells come to her – ripe sourdough yeast, sweet-dirt coffee, and garlic, mellowing as it lingered. Under them, more elusive, stirred the faint essence of fresh meat, raw tomatoes, cantaloupe, water on lettuce. Lillian breathed in, feeling the smells move about and through her, even as she searched out those that might suggest a rotting orange at the bottom of a pile, or whether the new assistant chef was still double-dosing the curry dishes.<sup>87</sup>

Da Geruchs- und Geschmackssinn sehr eng miteinander verbunden sind, ist Lillian eine außerordentlich gute Köchin und ihr Restaurant ist sehr erfolgreich. Jedoch reicht ihr das bekochen von Fremden nicht zum glücklich sein; sie möchte ihr Wissen auch an andere weitergeben und entscheidet sich deshalb einen wöchentlichen Kochkurs abzugeben.

Bei der Tätigkeit der Köchin in *The Monday Night Cooking Club*, werden bestimmte Eigenschaften als „typisch weibliche“ dargestellt. Das zu Hause gelernte und selbst angeeignete Kochen für die Familie einzusetzen, zum Beispiel. In diesem Fall ist es auch noch das Kind, dass sich um die Mutter kümmern muss und nicht umgekehrt. Zweitens, die außergewöhnliche Fähigkeit zum Beruf zu machen und das Wissen, im Form der Kochschule, weiterzugeben. Dieser Roman wirft einen ausgesprochen romantisch verklärten Blick auf den Beruf der Köchin. Lillian ist stets adrett gekleidet, selten müde und noch seltener schmutzig oder gestresst vom Tagesgeschäft. Neben der Leitung des Restaurants ist es ihr auch noch möglich immer montags einen Kochkurs abzuhalten. Bei diesem fungiert sie sogar teilweise als Amor für die Kursteilnehmer. Das suggerierte Bild der Köchin in diesem Roman, hat mit

---

<sup>87</sup> Bauermeister, Erica: *The Monday Night Cooking School*. Penguin Books. UK 2010. S.1.

der Wirklichkeit nur wenig gemein. Bauermeister zeigt uns das Idealbild einer Frau, die eine harte Kindheit durchleben musste, jedoch im Alter für ihre Bemühungen belohnt wurde. Der Tenor ist sicherlich hier, dass mit Fleiß und dem Glauben an die Liebe, alles möglich ist. Auch die unterschiedlichen Charaktere die in diesem Buch vorkommen, Lillians Kochschüler zum Beispiel, erfüllen alle Klischees. Zum einen gibt es da ein verheiratetest Paar, dass mit Hilfe des Kochkurs wieder mehr Leidenschaft in ihre Ehe bringen möchte, zum anderen einen alleinstehenden, jungen Mann, der Kochen lernen möchte, um Frauenherzen höher schlagen lassen zu können etcetera. Mit allen Mitteln möchte uns Baumeister die mögliche Koppelung von romantischen Vorstellungen an die Essenszubereitung vor Augen führen.

#### I.3.2.1.2 *Aminas Restaurant*

Wie schon in *The Mondy Night Cooking School*, spielt auch in *Aminas Restaurant*, die außerordentliche Gabe Speisen in einer bestimmten Art und Weise zuzubereiten, eine wichtige Rolle. Amina ist die Frau von Mohamed, der in Lesum, Deutschland, ein marokkanisches Restaurant eröffnet hat. Die Anrainer sind dem Fremdländischen sehr skeptisch gegenüber eingestellt, jedoch das besondere Konzept von Erzählungen aus 1001 Nacht und dem orientalischen Essen, macht das Lokal zu etwas Außergewöhnlichem. Lüders versucht hier, sehr sanft, auf die schwierige Situation von Ausländern in Deutschland hinzuweisen, aufzuzeigen, dass nicht alle Zuwanderer automatisch nur Sozialleistungen verlangen, sondern auch gerne dazu bereit sind etwas zu leisten. In diesem Fall soll die marokkanische Kultur mit der deutschen gemeinsam unter ein Dach passen.

Die Verbindung von Essen und Erzählen ist im Orient eine alte Tradition. Auch dass Frauen in der Küche tätig sind, und der Herr des Hauses sich um seine Gäste kümmert ist typisch für die arabische Gesellschaft. Der Autor versucht dies gut umzusetzen und schreibt Mohamed die Rolle des Gastgebers in seinem Restaurant zu, der den Besuchern das Gefühl gibt in einem privaten Rahmen zu speisen. Aminas Fähigkeit orientalische Zutaten so zu einem Ganzen zu vereinen, dass die Gäste, besonders die weiblichen, das Gefühl bekommen in eine andere Welt zu tauchen, veranlasst sie, ihr Wissen in Form von Kochkursen weiterzugeben.

Zweimal in der Woche bot sie nachmittags einen Kochkurs an, in dem sie ausgewählte Gerichte vorstellte. Auf vielseitigen Wunsch begann sie mit Couscous, Lammfleisch und Gemüse, der Schicksalsspeise des größten Esels aller Zeiten.

Die Küche bestand aus zwei langen, parallel verlaufenden Tischen, vier Backöfen, sechzehn Herdplatten und einer Unmenge an Küchenutensilien, die jetzt auf den Tischen verteilt lagen wie chirurgische Instrumente vor einer Operation. [...] „Wie Sie sehen, bereiten wir unsere Couscous-Gerichte auf traditionelle Weise zu“, erklärte Amina. „Dafür braucht man einen zugedeckten, siebartigen Behälter, Keskes genannt, französisch Couscoussier. Darin wird der Hirse- oder besser Weizengrieß gedämpft, indem er in den oberen Teil eines Topfs mit gekochtem Hammel- oder Lammfleisch, mit Huhn, Paprikaschoten, Auberginen, Tomaten oder anderem Gemüse eingelassen wird. Die Brühe sollte scharf sein, und der Couscous sowie die Beilagen werden stets voneinander getrennt serviert. Es ist eigentlich ganz einfach: Probieren Sie selbst.“ [...] „Zwei Menschen können einen Lammbraten nach ein und demselben Rezept zubereiten, und es schmeckt trotzdem ganz anders – bei dem einen gelungen und raffiniert, bei dem anderen langweilig und zäh. Es ist wie mit der Liebe. Kommt nicht von Herzen, was wir tun, ist auch der Koch nur ein schlechter Schauspieler, und alles, was er anrichtet, bleibt Routine und seelenlos. Im Grunde ist nicht entscheidend ob sie Couscous zubereiten oder eine Gemüsesuppe“, erklärt Amina, „entscheidend ist, dass Sie einen Teil von sich selbst geben. Ihre Seele öffnen für andere.“<sup>88</sup>

Die Küche als ausgehend steriler Ort, verwandelt sich in eine Umgebung, in der Geheimnisse ausgetauscht werden. Die Teilnehmerinnen des Kurses erfahren die eigentliche Gabe von Amina, die nicht nur ihr Wissen als Köchin weitergibt, sondern auch die Zusammenhänge von Liebe und Kochen erläutert. Das wahrhaftige Können liegt darin, Speisen so zuzubereiten, dass der Empfänger während dem Essen die Gefühle und die Hingabe schmecken kann, mit denen das Essen zubereitet wurde. Der Hinweis, „einen Teil von sich selbst zu geben“, um ein Gericht zu etwas Außergewöhnlichen zu machen, ist für die teilnehmenden Frauen ein sehr wichtiger und zeigt ihnen, dass Können alleine nicht immer ausschlaggebend ist.

Auch bei *Aminas Restaurant* wird deutlich, welchen Stellenwert Frauen in der Küche einnehmen. Obwohl Mohamed der Inhaber des Restaurants ist, ist es seine Frau Amina, die in der Küche arbeitet und täglich ihr Bestes gibt, um die Gäste zufrieden zu stellen. Hier ist der Aspekt nicht außer Acht zu lassen, dass Amina immer im Schatten ihres Mannes steht. Nur im Kreise von Frauen wird sie offener und versucht den anderen Damen zu helfen. Der kulturelle Unterschied wird trotz des Umstandes, dass es sich hierbei um Trivilliteratur handelt, doch recht deutlich herausgearbeitet. Die klare Aufteilung zwischen den männlichen und weiblichen Arbeitsgebieten findet ebenfalls statt. Warum das Lüders in diesem Ausmaß gelingt, ist wahrscheinlich auf sein Orientalistikstudium zurückzuführen. Er ist mit den Gebräuchen und Gepflogenheiten bekannt, verbrachte sogar einige Zeit in Damaskus. Somit

---

<sup>88</sup> Lüders, Michael: *Aminas Restaurant - Ein modernes Märchen*. Rowohlt Taschenbuch Verlag, Hamburg 2008. S. 62ff.

hat er zwei Figuren kreiert, die ihren Kulturkreis widerspiegeln. Mohamed, der Geschichtenerzähler und Inhaber des Restaurants und Amina, die Frau an seiner Seite, die ihn unterstützt, aber trotzdem ihre eigene Refugium zur Verfügung hat. Ihre Hingabe und ihr Wissen über die traditionellen Zubereitungsweisen marokkanischer Speisen macht es möglich, auch andere Frauen daran teilhaben zu lassen. Die Weitergabe eines solchen Wissens, hat seit jeher Tradition, bedenken wir doch nur einmal das mündliche Überliefern eines Rezeptes unter Frauen innerhalb einer Familie. Es kann gesagt werden, dass der Austausch von Zubereitungsarten eine typische weibliche ist.

#### I.3.2.1.3 Mitsukos Restaurant

Wie im vorangegangenen Beispiel befindet sich auch *Mitsukos Restaurant* in einer provinziellen rheinischen Stadt, abgelegen in einem kleinen Waldstück. Das Restaurant erinnert eher an ein typisches Wirtshaus. Jagdtrophäen schmücken die Wände und der klassische Stammtisch rechts neben dem Schanktresen ist auch vorhanden. Ebenso die täglichen Stammtischbesucher, die ein Bier nach dem andern trinken und eine Zigarette nach der anderen rauchen. Jedoch gibt es einen feinen Unterschied. Die Küchenchefin ist Mitsuko, eine kleine Japanerin, die mit einem Deutschen verheiratet ist. Serviert wird feinstes japanisches Essen. Achim, der männliche Protagonist ist selbstverständlich überrascht, als er das erste Mal den Gastraum von Mitsukos Restaurant betritt.

Im Fenster oberhalb seines Tisches schob sich die Spiegelung von Himmel und Astwerk wie ein Projektbild über das, was sich in den Räumen dahinter abspielte. Fragmenten einer Dunstabzugshaube und dem Geschirr in den Wandregalen zufolge, mußte es die Küche sein. In Abständen tauchte hier eine zweite Asiatin auf, deren Gesichtsschnitt eher dem entsprach, was Achim sich unter japanischen Zügen vorstellte. Ihre Bewegungen und die weiße Mütze legte nahe, daß es sich um die Köchin, möglicherweise um Mitsuko selbst handelte – wenn der Name nicht eine Marketingerfindung war.

Achim runzelte die Stirn. Er hatte gelesen, daß professionelles Kochen in Japan Männersache sei, und das war ihm auch einleuchtend erschienen: Die Messer des Kochs stammten aus derselben Schmiede wie die Schwerter des Kriegers, und der Geist in dem die Klinge geführt wurde, um den Gegner mit einem einzigen Streich zu töten, war derselbe wie der, in dem ein Filet geschnitten würde, ganz gleich, ob eine Makrele oder berühmte Kugelfisch auf dem Brett lag, den eine falsche Bewegung in tödliches Gift verwandeln konnte. [...] Die artige Japanerin kochte am heimischen Herd, und ihr Mann käme ebenso wenig auf die Idee, ihr

dort behilflich zu sein, wie er als Küchenchef Zutritt zu seinem Arbeitsplatz gewähren würde.<sup>89</sup>

Im Gegensatz zu den beiden anderen Köchinnen in den vorangegangenen Beispielen, hält sich hier die Köchin im Hintergrund. Achim informiert den Leser über die traditionelle Rollenverteilung von Koch und Köchin in Japan, nämlich dass berufliches Kochen fest in der Hand der Männer ist. Er führt es auf die langjährige Ausbildung zum Sushi-Koch zurück und den Umgang mit scharfen Messern, die einer Frau eigentlich nicht zumutbar sind. Der Autor arbeitet hier mit einem deutlichen Klischee: gefährliche Waffen, wie hier die Messer, besonders scharf geschliffene, dürfen nur von Männern verwendet werden. Gleichzeitig wird erwähnt, dass im japanischen Haushalt, ausschließlich Frauen für die Verpflegung zuständig sind und weder ein Mann zu Hause noch eine Frau im Restaurant tätig sein würden. Umso erstaunter ist er, dass hier eine Frau, Mitsuko, ihren Arbeitsplatz in der Küche hat.

In der ausgewählten Szene findet kein Akt des Kochens statt, sondern ein Außenstehender klärt den Leser über Traditionen der fremdländischen Küche auf und verweist auf die kulturellen Unterschiede. Gerade die japanische Kultur gibt eine strenge Lebenshaltung vor und der Gesichtsverlust ist damit auch schier undenkbar. Obwohl Mitsuko schon mehrerer Jahre in Deutschland lebt, mit einem Deutschen verheiratet ist, ist die tiefe Verbindung mit ihrer Heimat augenscheinlich. Nach wie vor sind ihr Tradition und Haltung wichtig. Diese Verbundenheit wird in jenen Szene sichtbar, wenn die Japanerin für sich persönlich eine Teezeremonie abhält. Peters verwendet diese Eigenschaften um zu zeigen, dass man sich nur bis zu einem gewissen Grad anpassen kann. Kulturelles wird jedoch immer beibehalten werden. Die Art und Weise wie Peters die eine Kultur der anderen gegenüberstellt, zeigt uns zu welchen Problemen und zu welchem Unverständnis es zwischen den Völkern und den Traditionen kommen kann.

Mitsuko hat einen unbedeutenden Auftritt in dieser Szene, auch das Aussehen der Küche und die Atmosphäre im Gastraum spielen eine untergeordnete Rolle. Vielmehr kann durch Mitsukos geschildertes Verhalten, darauf geschlossen werden, dass sie sich am wohlsten in der Küche fühlt und den direkt Kontakt mit den Gästen meiden möchte.

---

<sup>89</sup> Peters, Christoph: Mitsukos Restaurant. Luchterhand Literaturverlag, München 2009. S. 31f.

#### I.3.1.1.4 *One Hundred Shades of White*

Im Gegensatz zu den schon erwähnten Beispielen handelt es sich im Roman *One Hundred Shades of White*, um eine Frau, die weder ein Restaurant besitzt noch in einem tätig ist. Nalini kocht ausschließlich für ihre Familie und stellt Pickels, eine indische Spezialität, her.

I think I only really began to forgive my father when I started to let go of Raul. Day by day, I let the feelings of inadequacy and unworthiness burn with peppercorns and chilli. The peppercorns and the chillies would sizzle in the boiling hot oil and expand until they could grow no further and then they exploded, releasing a suffocating smell that choked. Freshly squeezed lemon juice and the ginger would calm and soothe the aroma, evaporating the stench, bringing it back to a neutral place. To this mixture was added a sweet ripe mango, bursting with fertility and promise, limes and honey which held so many dreams, and lightly fried onions that grounded and made things feel safe and possible. (...) As we sat across the kitchen table, Maggie laughed when I told her what the secret ingredients were that made the pickles so successful. If only life were as simple she would say. She became chief taster, and I got her to put the lids on the jars so she could inhale the contents. Slowly, she began to open up diffuse her memories with the aroma that emanated from those pickle bottles.<sup>90</sup>

Kochen findet hier als Akt der Vergangenheitsbewältigung statt. Nalini wurde von gleich zwei wichtigen Männerfiguren im Stich gelassen, einerseits von ihrem Vater, andererseits von ihrem Mann. Auch in diesem Literaturbeispiel wird deutlich, welcher Klischees und Stereotypen sich in den jeweiligen Werken bedient wird. Schon zum zweiten Mal kommt es vor, dass eine Frau aufgrund ihrer schmerzlichen Erfahrungen das Zubereiten von Speisen als eine Art Kompensation sieht.

Die Zubereitung der Pickels soll Nalini ihr über Verlust, Wut und Traurigkeit hinweghelfen. Die Autorin greift ganz gezielt in dieser Szene auf Gewürze zurück: das Verarbeiten der Chilischoten und der Pfefferkörner, und der Geruch, der beim Verbrennen dieser entsteht, sollen auf die Protagonistin reinigend wirken. Obwohl die Metapher der reinigenden Schärfe, die alle Erinnerungen wegbrennen soll, etwas sehr verklärt wirkt, trifft sie doch den Kern der Sache, nämlich das Verbrennen und schmerzlichen Erfahrungen. Mit dem gepressten Zitronensaft und dem Ingwer reinigt Nalini ihre Seele und mildert die zuvor erzeugte Schärfe. Die Mango die die Verheißung von Fruchtbarkeit symbolisiert, rundet das Gekochte ab. Das Abfüllen aller Zutaten in ein Einmachglas lässt sogar die Erinnerung an die Männer schwinden.

---

<sup>90</sup> Nair, Preethi: *One Hundred Shades of White*. Harper Collins Publ. UK 2004. S.103.

In diesem Textausschnitt wird sehr deutlich gezeigt, dass Kochen bei Frauen, nicht immer ein Akt der Liebe sein muss, er kann auch befreiend auf sie wirken. Wobei doch hinterfragt werden sollte, wie befreiend das Kochen tatsächlich ist, wenn die Tätigkeit früher dazu genutzt wurde um Mann und Kinder glücklich zu machen. Diese Erinnerungen werden nicht, durch das bloße Verbrennen von Gewürzen, schwinden. Jedoch kann gesagt werden, dass in diesem Fall, die Auseinandersetzung mit Gewürzen gleichgesetzt werden kann, mit der Auseinandersetzung des eigenen Lebens und die damit verbundenen Herausforderungen. Durch die Verarbeitung der unterschiedlichen Zutaten zeigt die Autorin, wie ihre Protagonistin Nalini ihre Ängste ablegt, um in ein befreiteres Dasein zu starten. Die Zielgruppe dieses Romans ist eindeutig weiblich, da das Werk an einigen Stellen als Frauenratgeber fungiert und seinen Leserinnen vermitteln möchte, dass jede schwierige Situation im Leben, auf die eine oder andere Art gemeistert werden kann.

#### I.3.2.1.5 *La Cucina: A Novel of Rapture*

Rosa Fiores Talent zum Kochen, beginnt schon mit dem Tage ihrer Geburt. Am Küchentisch, inmitten italienischer Spezialitäten, erblickt sie das Licht der Welt. Von nun an versorgt sie die Familie mit ihrer raffinierten Kochkunst, bäckt Brot, erzeugt frische Pasta, schlachtet eigenhändig Rind, Schwein und Lamm vom fiore'schen Hof um Wurstwaren herstellen zu können. Als junge Frau, spricht sich Rosas Gabe bei den jungen Männern im Dorf herum. Sie findet ihre große Liebe. Zum allem Unglück wird ihr Liebhaber jedoch von der sizilianischen Mafia ermordet und Rosa fällt in eine tiefe Depression. Nun nimmt ihre Kochkunst jedoch immer groteskere Formen an:

I made salty ricotta by boiling sheep's milk with salt and skimming the whey with a bunch of twigs in the old tradition, just as Nonna Fiore had taught me. The ricotta too I made in great quantities, storing it in barrels in the roof of the cowshed.

Eventually Mama came to her end of her patience. The farm could not produce harvests to keep pace with my cooking; pasta and bread were going to waste, for no one could be found to eat them and the farmhands had grown fat and lazy through overeating; not a single fruit or vegetable remained in store, the oil and vinegar barrels were empty, only the sheep were left, for the pigs had all been slaughtered, together with the chickens, in what seemed to Mama like killing frenzy. (...) 'Rosa,' Mama began, 'this cannot go on. You must cease this unending cucina. I said nothing, but that same day I packed my few things in my

suitcase, and taking from the hook on the wall the cage containing my parrot, Veleste I left Castiglione for Palermo.<sup>91</sup>

Wie schon Nalini aus *One Hundred Shades of White*, soll auch diese Protagonistin ihre Trauer und ihre Wut über den Verlust eines geliebten Menschen, mit Kochen kompensieren. Jedoch verbessert sich ihre Situation nicht, im Gegenteil. Rosas Kochwut stürzt Familie Fiore in eine finanzielle Krise und nur die Mutter, die hier als höhere Instanz fungiert, kann ihre Tochter davon abhalten immer mehr und mehr Lebensmittel zu verkochen und sich und die anderen dadurch vor dem Ruin schützen. Rosa ist gekränkt und enttäuscht, sieht aber ein, dass ihre liebste Tätigkeit in diesem Fall keine Hilfe, sondern vielmehr zur Last aller anderen wird. Die einzige Möglichkeit bleibt scheinbar der Fortgang aus der Heimat. Rosa entschließt sich nach Palermo zu gehen, dieser Fortgang gleicht aber eher einer Flucht.

Es könnte gesagt werden, dass die verderbenden Lebensmittel symbolisch für den seelischen Verfall von Rosa stehen. Der Protagonistin wird nur eine Gabe zugeschrieben, nämlich das Kochen, ohne die sie verloren scheint. Lily Prior reduziert ihre Hauptfigur auf nur eine Tätigkeit und vermittelt so den Eindruck, der Unselbstständigkeit. Die Protagonistin wird als plumpe, naive und einfältige Person dargestellt. Als nicht einmal mehr die Ausübung des Könnens zur Linderung der Depression hilft, ist nur noch der Aufbruch ins Ungewisse möglich. Diese Wendung der Handlung zeigt womöglich das einzige Mal eine selbstständige Rosa. Das Muster des Aufbrechens finden wir recht häufig, nicht nur in der Literatur. Der Fortgang aus dem Alten in ein Neues kann durchaus eine Verbesserung sein. Langfristig gesehen, ist es jedoch effizienter, sich der Realität zu stellen, in Rosas Fall, dem Verlust eines geliebten Menschen, um nicht am neuen Ort, von der Vergangenheit eingeholt zu werden. Denn genau das geschieht: Palermo bringt zwar einige Neuerungen in das Leben der Protagonisten, Rosa wird selbstständiger und ergreift den Beruf als Bibliothekarin, die zwischenmenschlichen Beziehungen und die damit verbundenen Schwierigkeiten, setzen sich aber auch in der neuen Stadt fort.

Die Autorin konstruiert einen Plot der von weiblichen Stereotypen, aber auch typische Männerfiguren nur so strotzt. Rosa als rundliche und üppige Frau, die sexuell unerfahren ist, jedoch von den Männern begehrt wird. Hier stellt sich aber die Frage, ob die junge Frau aufgrund ihrer Weiblichkeit geliebt wird, oder vielmehr ihres Kochkünste wegen. Der Zusammenhang von Liebe und Essen fungiert eher als Mittel um zu zeigen, wie weit

---

<sup>91</sup> Prior, Lily: *La Cucina: A Novel of Rapture*. Harper Collins Publ. UK 2001. S.47.f.

verbreitet dieses Bild in den Köpfen der Menschen ist. Lily Prior unterstützt dieses Klischee mit ihren Schilderungen der Kochszenen um ein vielfaches. Auch die verwendete Sprache, lässt darauf schließen, dass das vorliegende Werk ausschließlich der Trivilliteratur zugeschrieben werden kann. Selbst bei der Schilderung von Rosas Liebhaber, dem Engländer, werden keine Klischees ausgelassen. Der Fremde ist attraktiv, eloquent, sexuell erfahren und nur daran interessiert Rosa zu umgarnen und zu verführen.

Die Autorin spricht eine klare Leserschicht an, welche zum einen mit der Protagonistin sympathisieren möchte, aber auch keinen hohen Anspruch an Inhalt und Sprache stellt, und natürlich auch Interesse am Kochen zeigt. Die gerade getroffene Aussage über das vorliegende Werk ist eine rein subjektive, betrachtet man aber den Paratext so ist auch die Marketingabteilung des Verlags damit beauftragt worden, die Inhalt möglichst authentisch am Cover widerzugeben. Dazu mehr aber im Kapitel III. PARATEXTUELLE GESTALTUNG BEI DEN AUSGEWÄHLTEN WERKEN.

Im Folgenden soll nun auch die männliche Perspektive des Kochens betrachtet werden. An Hand von den ausgewählten Textbeispielen wird sichtbar, dass Unterschiede zwischen Koch und Köchin eindeutig gegeben sind.

### I.3.2.2 MÄNNER ALS KÖCHE

#### I.3.2.2.1 *The English Harem*

Nachdem Sam seine Heimat Teheran verlassen hat, eröffnet er in London das vegetarische Restaurant „Persischer Garten“. Die Entscheidung aus der eigenen Heimat fort zu gehen und in London als Fremder sesshaft zu werden ist mutig, bedenkt man die auf einen zukommenden Schwierigkeiten hinsichtlich der bestehenden Anfeindungen gegenüber Ausländern. Darüber hinaus auch noch ein orientalisches-vegetarisches Restaurant als Absicherung der eigenen Existenz zu eröffnen, zeigt, dass Sam selbstbewusst und sich seines Könnens sicher ist. Die Speisen die er im „persischen Garten“ anbietet, hat er zwar selbst kreiert, muss aber aufgrund seines Erfolgs und der Einmaligkeit seiner Speisekarte nicht mehr in der eigenen Küche kochen, sondern kann es sich leisten Küchenpersonal zu beschäftigen.

His restaurant operations in England were modest. His money converted into pounds, did not go far. Also, the entrepreneurial wind had gone out of his sails. The Taste of Persia, with its vegetarian menu and inventive dishes, was distinctive enough in a city that barely knew what a salad looked like until the mid-Nineties. He turned a workable profit without trying too hard. He still had a few stocks to fall back on after buying a nice detached house, which was a London luxury. His mange-tout taffy shish-kebab was word-of-mouth hit. The superb aubergine kashk bademjan was a coup lifted straight out of his old Tehran menu. His cooks worked miracles with dolma, with hot beets and stuffed cabbage. He talked endlessly of opening a second London restaurant and even had plans in draft form, but – ever the great Oxford brain – always said he was awaiting the perfect market indicators.<sup>92</sup>

McCarten schildert hier den Idealfall eines Einwanderers. Sam hat eine sehr gute Ausbildung in seiner Heimat genossen, verbrachte während des Studiums Zeit in England, kehrte nach Hause zurück, um schlussendlich ganz nach London zu ziehen. Der Protagonist wagt den Schritt in die Selbstständigkeit, kann von den Einnahmen leben, beschäftigt Angestellte, muss also nicht selbst in der Küche tätig sein und überlegt darüber hinaus, noch ein weiteres Restaurant zu eröffnen. Ein wesentlicher Unterschied hinsichtlich weiblich und männlich kochender Protagonisten wird bei diesem Textbeispiel sofort deutlich. Sam, ist nicht ausschließlich Koch aus Leidenschaft, sondern vielmehr ein Geschäftsmann. Für ihn zählt der Erfolg des Lokals. Dazu kommt, dass im Gegensatz zu den vorangegangenen Beispielen keine expliziten Kochszenen beschrieben werden und der Protagonist nicht versucht, seelische Leiden mit dem Akt des Kochens oder Essens zu kompensieren. McCarten ist bekannt für seine gesellschaftskritischen Romane: in *The English Harem* zeigt er auf, wie schwierig es ist, als Ausländer in Großbritannien Fuß zu fassen und seine Träume zu verwirklichen. Einerseits wird Sams Lokal von den Londonern geschätzt und gut besucht, andererseits wird der Teheraner Tag täglich mit rassistischen Äußerungen konfrontiert. Der Autor bedient sich einiger Klischees, wie etwa, dass Sam mit mehreren Frauen gleichzeitig verheiratet ist, großen Wert auf die Familie legt, seine Kinder im richtigen Glauben erzogen werden müssen etcetera. Jedoch versucht er gesellschaftskritisch zu bleiben und die Umstände in keinem geschönten Licht zu zeigen.

---

<sup>92</sup> McCarten, Anthony: *The English Harem*. Alma Books LTD. UK 2008. S.21.

#### I.3.2.2.2 *Der Koch*

Maravan hat das Kochen bei seiner Großmutter in Sri Lanka erlernt. Sie war es auch, die ihn in die ayurvedische Kochkunst einweihte. Diese hat ihren Ursprung vor etwa 5000 Jahren in der Region am Fuße des Himalaya Gebirges. Ayurveda ist nicht nur eine medizinische Lehre, oder eine Form der Ernährung, vielmehr ist es eine Lebensphilosophie in der sauberes Wasser, reine Luft, Sonnenlicht und frische Lebensmittel als wesentlich gelten.

Maravan lebt diese Philosophie seit dem er ein kleiner Junge war. Der Tamilenkrieg veranlasste ihn die Insel im indischen Ozean zu verlassen und in die Schweiz zu flüchten. In Zürich lebt er als Asylant in einer kleinen Mietwohnung und arbeitet als Hilfskraft in einem Sternelokal, das sich auf Molekularküche spezialisiert hat. Aufgrund seiner Herkunft ist es ihm nicht gestattet höhere Dienste in der Küche zu verrichten, obwohl sein Können und sein Wissen das jedoch durchaus zulassen würden. Leider hindert ihn auch seine schüchterne Art daran, laut auszusprechen, welche Fähigkeiten er in Wahrheit besitzt. Um sein Talent und seine Leidenschaft ausleben zu können, kocht und probiert er täglich Rezepte in seinem kleinen Apartment aus.

Die Chapatis waren fertig. Er nahm sich eines, träufelte ein wenig von dem frischen Konzentrat darauf, schloss die Augen und sog den Duft ein. Dann nahm er einen Biss, kaute ihn sorgfältig, behielt ihn im Mund, hob ihn mit der Zunge an den Gaumen, atmete langsam durch die Nase aus – von den missratenen Proben würde er dieser die zweithöchste Punktzahl geben, die Neun. In ein Notizbuch mit dem Titel „Extrakte“ notierte er Datum, Zeit, Zutaten, Destillierdauer und Temperatur.<sup>93</sup>

Mavaran versucht sein Wissen aus der ayurvedischen mit dem der molekularen Küche zu vereinen. Da beide aber sehr strengen Regeln unterliegen, ist es äußerst schwer sie miteinander zu verbinden. Für die ayurvedische Küche sind spezielle Gewürze von Nöten, die mit der Molekularen und deren Zubereitungsweise nicht immer harmonieren. So scheitern viele Versuche kläglich, der Wille beide zu einem Ganzen zu bringen lassen den Koch aber stetig aufs Neue probieren.

Dieses Beispiel zeigt uns einen Koch, der seit klein auf mit dem Kochen in Berührung steht. Seine Großmutter, hier wieder eine Frau die traditionelles Wissen weitergibt, lehrt ihn, Gewürze so einzusetzen, dass sie beim Empfänger spezielle Regungen auslösen. Maravan ist sich seiner Gabe bewusst, jedoch zu schüchtern diese auch im Berufsleben anzuwenden. So bleibt ihm nichts anderes übrig, als zu Hause Rezepte zu entwickeln. Der Protagonist arbeitet

---

<sup>93</sup> Suter, Martin: *Der Koch*. Diogenes Verlag. Zürich 2010. S.26.

im Zürcher Sternelokal ausschließlich, um Geld für seine Familie, die er auf Sri Lanka zurücklassen musste, zu verdienen. Den geringen Rest der ihm von seinem Gehalt als Hilfskraft zu Leben übrig bleibt, investiert er in Zutaten, Küchengeräte et cetera.

Im Gegensatz zu Sam aus *The English Harem* sieht Maravan die Arbeit im Restaurant als Mittel zum Zweck. Einerseits lernt er neue Küchen und Kochmethoden kennen, andererseits kann er seine Familie unterstützen. Das eigentliche Kochen findet in seinen vier Wänden statt. Sicherlich unterscheiden sich beide Protagonisten aufgrund von ihrer Bildungsschicht voneinander, Sam genoss eine ausgezeichnete universitäre Ausbildung, jedoch sind sie beide Ausländer, die in einer fremden Umgebung erst Fuß fassen mussten. Die Leidenschaft zum Kochen ist aber augenscheinlich bei Maravan größer. Es kann also gesagt werden, dass die Tätigkeit des Kochens mit der tiefen Verbundenheit zu seiner Heimat in Verbindung gebracht werden kann und das sein persönliches Interesse der Fusionsküche, im Sinne von traditionell und modern, gilt, in der er sich eigenständig fortbildet.

Suter erzählt hier die Geschichte eines Asylanten, die in jedem beliebigem Land, in jeder beliebigen Stadt spielen könnte. Maravan ist ein politischer Flüchtling, der versucht, neben sich auch seine Familie in Sri Lanka zu erhalten. Der Autor schildert zwar die Probleme die Maravan umgeben, jedoch sein Gefühlsleben bleibt dem Leser verborgen. Die Beschreibungen der einzelnen Kochszenen und angewendeten Kochpraktiken sind sehr detailliert und realitätsnah. Diesen Umstand haben wir Suters eigener Leidenschaft zum Kochen zu verdanken. Auch der Einsatz von Molekularküche kommt nicht von ungefähr.

Als der Roman erschien, war diese Form der Küche gerade am Höchstpunkt ihres Bekanntheitsgrades. Jedoch sollte hinterfragt werden, ob ein armer Asylant, so wie ihn der Autor schildert, wirklich die Möglichkeit besitzt in seiner kleinen Wohnung, alle Geräte die für die Herstellung der einzelnen Speisen von Nöten sind, erwerben und platzieren kann. Besonders, wenn er auch noch seine Familie in der Heimat finanziell unterstützt. Suter erzeugt mit seinen Schilderungen ein verklärtes Bild der Realität. Ein politischer Flüchtling, der in einem hochpreisigen Restaurant als Hilfskoch arbeitet, jedoch eigentlich besser kochen könnte als der angestellte Spitzenkoch. Sein Können und seine Leidenschaft lebt der Asylant zu Hause auslebt und versucht die Tradition der ayurvedischen mit der molekularen Küche zu vereinen. Suter vermittelt das Bild eines armen, jedoch engagierten und lernbereiten Asylanten der mit allen Mitteln versucht sein Leben und das seiner Familie zu verbessern.

Nachdem nun Beispiele für kochende Frauen und kochende Männer aufgezeigt und erläutert wurden, kann resümierend gesagt werden, dass der Akt des Kochens in jedem der angeführten Beispiele, weiblich oder männlich, für die Protagonisten einen wesentlichen Bestandteil ihrer eigenen Identität darstellt. Mit der Herstellung von Gerichten versucht jeder einzelne seine Persönlichkeit auszudrücken, ganz gleich ob es aus beruflicher oder privater Motivation heraus geschieht. Der besondere Reiz des Kochens liegt bei allen gezeigten darin, dass im Selbst-Schaffen als Variante der Schöpfung mit den eigenen Händen Speisen und Gerichte entstehen, die andere glücklich machen und zum eigenen Kochen animieren.

Augenscheinlich ist jedoch der Umstand, welche Unterschiede zwischen den männlich und weiblich Kochenden von den jeweiligen Autoren konstruiert werden. Besser formuliert, in welche Stereotypen die hier geschilderten Protagonistinnen abgedrängt werden. Bei ihnen wird das Kochen, sei es des Berufes wegen oder aus privaten Gründen, fast ausschließlich aus einer emotionalen Lage heraus betrieben, vielleicht das Beste Beispiel um jenes deutlich zu machen ist *La Cucina*. Die Protagonisten aus Priors Roman kompensiert alle emotionalen Regungen mit Essen. Tritt ein Problem auf, kocht sie. Ist sie verliebt, kocht sie. Ist sie fröhlich, kocht sie, usw. Darüber hinaus wird in diesem Roman gezeigt welche Zuschreibungen dem Weiblichen gegenüber getätigt werden.

Ein weiterer Punkt der vorwiegend bei den Protagonistinnen auszumachen ist, ist jener, dass gerade bei ihnen die äußeren Einflüsse von Umwelt und Gesellschaft einen großen Teil dazu beitragen wie sich ihre derzeitige Lebenssituation gestaltet und an welchen Herausforderungen sie wachsen müssen. Auch die jeweilige psychische Verfassung der Köchin wird ausreichend geschildert und fast immer als Gegenstand für die Tätigkeit des Kochens ausgenutzt. Der Akt des Kochens findet dabei einerseits zur Herstellung von Speisen, andererseits zur Reinigung der eigenen Seele statt. Darüber hinaus möchten die Protagonistinnen, anderen Frauen deren Fertigkeit auf diesem Gebiet nicht so ausgeprägt sind, im Rahmen der Wissensvermittlung die Möglichkeit geben, die Zubereitung von Speisen zu erlernen. Bei dieser Interaktion entstehen Freundschaften, die in Krisensituationen helfen können, diese zu meistern und gestärkt aus der Situation herauszugehen.

Rufen wir uns noch einmal die Abhandlung über die Situation der kochenden Frauen in der Historie und im heutigen Leben ins Gedächtnis: die Darstellungen in der Trivallliteratur weichen von der Realität um ein vielfaches ab. Üben die Protagonistinnen das Kochen als

Beruf aus, so werden die beschwerlichen Arbeiten, die in einer Küche anfallen selten bis gar nicht erwähnt. Vielmehr kommen romantische und verklärte Schilderungen zum Zuge und einige geschlechtsspezifische Zuschreibungen, wie etwa dass Frauen gerne kochen und aus Leidenschaft, dass Frauen bemüht sind ihr angeeignetes Wissen weiterzugeben, dass Frauen seelisches Leid mit Kochen und Essen kompensieren und so fort.

Betrachten wir die beiden angeführten männlichen Protagonisten und ihr Ausüben des Kochberufes, so kann gesagt werden, dass die Schilderung eher der Realität entsprechen als die der Frauen. Einerseits der Protagonist Sam aus *The English Harem*, der aufgrund seines Erfolgs nicht mehr selber als Koch tätig sein muss, andererseits Maravan aus *Der Koch*, der obwohl überqualifiziert auch einen Hilfsarbeiterjob annimmt, trotzdem sein Talent aber an einer anderen Stelle zum Einsatz bringt. Resümierend kann gesagt werden, dass auch wenn mit Stereotypen und Klischees in den vorliegenden Werken gearbeitet wird, geschlechtsspezifische Unterschiede auszumachen sind und die vorangegangenen sozial- und kulturwissenschaftlichen Überlegungen in vielen Bereichen wiederzufinden sind.

### *Rindsfilet mit Granatapfel –Chutney und Sternanisauce*<sup>94</sup>

Für das Chutney: 200g Silberzwiebelchen

1Granatapfel

½ rote Chilischote

3-4 EL Rotweinessig

30g Korinthen

2 Nelken

50g Zucker

Für den Rest: 400g Rindsfilet am Stück

Gewürzsalz

100 ml Weißwein

100 ml Kalbsfond

1 Sternanis

1 TL Gin

100 ml Doppelrahm

## II. ESSEN UND SEXUALITÄT

### II.1 SEXUALITÄT – BEGRIFFSERKLÄRUNG NACH MICHEL FOUCAULT

Einleitend zu diesem Kapitel soll anhand von Michel Foucault<sup>95</sup> der Begriff Sexualität erläutert werden. Die Idee, Foucault mit einzubeziehen, entstand während der Auseinandersetzung mit der ausschließlich sozial- und kulturwissenschaftlichen Sekundärliteratur zu diesem Kapitel. Foucault beansprucht, kein systematisches Resümee der verschiedenen philosophischen oder medizinischen Lehren zu liefern, sondern fasst drei Begriffe ins Auge, die in der Reflexion der Sexualmoral häufig angetroffen werden: *aphrodisia*, *chresis* und *enkráteia*. Er bedient sich hierbei vor allem an den philosophischen Betrachtungen von Aristoteles, Diogenes, Platon und Xenophon.

Die *aphrodisia* sind Akte, Gesten und Berührungen, die eine bestimmte Form von Lust verschaffen. Dem Ausdruck *aphrodisia* entspricht das Verb *aphrodisiázein*.<sup>96</sup> Dieses Verb bezieht sich auf die sexuelle Tätigkeit und bezeichnet den Vollzug des sexuellen Aktes. Darüber hinaus kann es aktiv und passiv verwendet werden. Aktiv ausgesprochen, bezieht es sich besonders auf die sogenannte männliche Rolle im sexuellen Verhältnis und die aktive Funktion der Penetration. Wird es in seiner passiven Form verwendet, dann bezeichnet es die andere Rolle in der sexuellen Vereinigung, nämlich die passive Rolle des Objekt-Partners.

---

<sup>94</sup> Johnson-Illi, Ruth: *Rezepte der Liebe – Himmlische Genüsse aus der aphrodisischen Küche*. AT Verlag, München 2005. S.100.

<sup>95</sup> Foucault, Michel: *Der Gebrauch der Lüste – Sexualität und Wahrheit 2*. Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft, Frankfurt am Main 1989.

<sup>96</sup> Foucault, Michel: *Der Gebrauch der Lüste – Sexualität und Wahrheit 2*. S.62.

Foucault schreibt diesen Part den Frauen zu, wobei offenkundig in Frage gestellt werden sollte ob der weibliche Part beim sexuellen Akt, immer der Passive ist. Diese Ausführung dahingehend würde hier aber den Rahmen der Arbeit sprengen.<sup>97</sup>

Im griechischen Wortschatz gibt es keinen Begriff, der das Spezifische der männlichen Sexualität und der weiblichen Sexualität zusammenfasst. Sicherlich kann jedoch gesagt werden, dass man in der Praktik der sexuellen Lüste, zwischen zwei Rollen unterscheidet, genauso wie man sich auch in der Fortpflanzungsfunktion unterscheiden kann. Insgesamt wird die sexuelle Tätigkeit als natürlich angesehen, da ja dadurch Leben reproduziert wird. Dieses Ziel ist wichtig, damit die Menschen eine Nachkommenschaft zeugen können, abgesehen davon hat die Natur mit dem Fortpflanzungsakt eine äußerst intensive Lust verbunden. Genauso wie die Notwendigkeit, sich zu ernähren und so das individuelle Überleben sicherzustellen. Dass die sexuelle Aktivität als ein Spiel von Kräften erscheint, die von der Natur eingerichtet sind, aber missbraucht werden können, bringt sie in die Nähe der Ernährung und der damit aufgeworfenen moralischen Probleme. Die Assoziation zwischen der Moral des Geschlechts und derjenigen der Tafel ist in der Antike eine feststehende Tatsache. Aristoteles meinte dazu:

Jeder zieht in einem bestimmten Maße Lust aus der Tafel, dem Wein und der Liebe; aber nicht alle tun es, wie es sich ziemt.<sup>98</sup>

Sicherlich wäre es interessant, die lange Geschichte der Beziehung zwischen Nahrungsmoral und Sexualmoral zu verfolgen, jedoch müsste untersucht werden, wie sich langfristig die Sexualmoral vom Mechanismus der Nahrungsvorschriften abgekoppelt hat.

Der Ausdruck *chēsis aphrodision* bezieht sich einerseits auf die allgemeine sexuelle Betätigung, andererseits bezieht er sich auf die Art und Weise, in der ein Individuum seine sexuelle Tätigkeit vollzieht, und auf den Stellenwert, den es diesem in seinem Leben einräumt. Hierbei geht es nicht um die Frage, was unter den Begierden, die man verspürt, oder den Akten, die man begeht, erlaubt oder verboten ist, sondern vielmehr um die Reflexion seiner Handlungen.<sup>99</sup>

---

<sup>97</sup> Foucault, Michel: Der Gebrauch der Lüste – Sexualität und Wahrheit 2. S.63.

<sup>98</sup> Aristoteles: Nikomachische Ethik. Zitiert nach: Foucault, Michel: Der Gebrauch der Lüste – Sexualität und Wahrheit 2. Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft. Frankfurt am Main 1989. S.70.

<sup>99</sup> Foucault, Michel: Der Gebrauch der Lüste – Sexualität und Wahrheit 2. S.71.

Beim Gebrauch der Lüste gilt es, die Gesetze und Bräuche seines Landes zu achten, jedoch sind die Moralregeln denen man sich unterwirft, weit davon entfernt sich einer Unterwerfung eines wohldefinierten Codes anzupassen. Vielmehr geht es hierbei um eine flexible Anpassung, in der auf verschiedene Elemente Rücksicht genommen wird. Zum einen das Bedürfnis und das von der Natur Benötigte, zum anderen das Element der Zeit, zum dritten der Stand des Individuums. Geht man jetzt näher auf den Umgang mit den Lüsten ein, so kommt man zum Schluss, dass drei Strategien ausgemacht werden können: Die des Bedürfnisses, die des Moments und die des Status.<sup>100</sup>

Die Strategie des Bedürfnisses ist dahingehend zu betrachten, dass Liebe nur in der Nacht zu praktizieren ist. Dies geschieht ausschließlich deshalb zu dieser Uhrzeit um nicht alle Blicke auf sich zu ziehen, denn die Praktik der *aphrodisia* ist nicht etwas, was einem Menschen Ehre macht. Überlegt man aber nun, dass das Bedürfnis nach Essen genauso in der Öffentlichkeit gestillt wird, warum sollte dann die Praktizierung der *aphrodisia*, die nicht schimpflich sein kann, weil sie ja natürlich ist, nicht mehr und nicht weniger als die Befriedigung eines Bedürfnisses dargestellt werden?

Eine andere Strategie besteht darin, den richtigen Moment zu bestimmen und, diese ist eine der wichtigsten Ziele innerhalb der Kunst, mit den Lüsten umzugehen. Weiters merkt Foucault an, dass das Thema des richtigen Moments nicht nur in der Moral, sondern auch in der Wissenschaft und Technik eine wichtige Rolle spielt. Einer der wesentlichen Aspekte der Tugend der Klugheit besteht gerade in der Fähigkeit, die Politik des Augenblicks richtig zu betreiben. Dies gilt für die Gesellschaft des Individuums genauso wie für den Körper oder die Seele. Im Umgang mit den Lüsten ist die Moral auch eine Kunst des Moments.

Letztlich soll hier noch der Gebrauch der Lust erwähnt werden, der immer auch auf die jeweilige Person ihren Status Rücksicht nehmen sollte. So gilt zweifellos, dass die Regeln der sexuellen Lebensführung in vielen Gesellschaften je nach Alter, Geschlecht und Stand der Person variieren und die Ge- und Verbote nicht für alle in gleicher Weise gelten. Fest steht jedoch, dass, je mehr Ansehen jemand hat, je mehr nach einem besseren Leben gestrebt wird und je mehr Autorität auf andere ausgeübt wird, desto mehr gelten strengere Grundsätze, die man der sexuellen Lebensführung freiwillig auferlegen muss.

---

<sup>100</sup>Foucault, Michel: Der Gebrauch der Lüste – Sexualität und Wahrheit 2. S.72.

Mit *enkráteia* wird bei Foucault die Form des Verhältnisses zu sich, die Moral der Lüste und die sich in ihrem richtigen Gebrauch manifestiert, bezeichnet. Um die Mäßigkeit zu bezeichnen – die mit der Frömmigkeit, der Weisheit, dem Mut und der Gerechtigkeit, zu den fünf Haupttugenden gehört, verwendet Xenophon das Wort *sophrosýne* und das Wort der *enkráteia*.<sup>101</sup> Auch wenn die Bedeutung beider Wörter ähnlich, so sind sie nicht synonym. Jedes der beiden bezieht sich auf einen etwas anderen Modus des Verhältnisses zu sich. Die Tugend der *sophrosýne* kann eher als ein allgemeiner Zustand beschrieben werden, der dafür sorgt, dass man sich den Lebewesen gegenüber nicht nur maßvoll sondern auch ehrfürchtig, gerecht und mutig verhält. Die Tugend der *enkráteia* zeichnet sich hingegen durch eine eher aktive Form der Selbstbeherrschung aus, mit der man im Bereich der Begierde und der Vergnügung abwehren oder kämpfen oder seiner Herrschaft versicher kann.<sup>102</sup>

Aristoteles war der erste, der zwischen beiden Tugenden unterschieden hat. Er ging davon aus, dass sich der *sophrosýne* die Unmäßigkeit entgegensetzt, in der man willentlich und bewusst schlechten Grundsätzen folgt, sich noch den schwächsten Begierden hingibt und sich dieses schlechten Verhaltens freut. Die *enkráteia* beherrscht jedoch die Lüste und die Begierden, muss aber kämpfen, um überlegen zu sein. Im Unterschied zum Mäßigen verspürt der Enthaltene andere Lüste als diejenigen, die der Vernunft entsprechen, aber er lässt sich von ihnen nicht mehr hinreißen, und sein Verdienst wird um so größer, je stärker diese Begierden sind.<sup>103</sup>

Abschließend kann gesagt werden, dass sich der Ausdruck *enkráteia* im klassischen Vokabular auf die Dynamik einer Beherrschung seiner durch sich, auf die dabei erforderte Anstrengung bezieht.

## II.2 „LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN“ – ERNÄHRUNG UND SEXUELLE IDEOLOGIE

### II.2.1 SEXUALISIERUNG DES ESSENS

Reflektieren wir das Zitat von Aristoteles aus dem vorherigen Kapitel, so meinte dieser schon, dass jeder Lust aus der Liebe und der Tafel zieht. Dass in antiken Darstellungen von Orgien, Essen, Trinken und Sexualität dazugehörten, ist nichts Neues. Machen wir nun

---

<sup>101</sup> Foucault, Michel: Der Gebrauch der Lüste – Sexualität und Wahrheit 2. S.85.

<sup>102</sup> Ebenda.: S.85.

<sup>103</sup> Ebenda.: S.86.

einen Sprung in der Historie und betrachten Schriften aus dem 17. Jahrhundert, so merkt man keine inhaltliche Veränderung, die die Menschen jeweils zum Essen äußern, jedoch der Kontext, in dem diese Schriften erscheinen, und der Begründungszusammenhang, haben sich gewandelt. Aber in welcher Art und Weise hat sich der Diskurs verändert?<sup>104</sup>

Auffallend ist hier die immer häufigere Verwendung des Wortes Sexualität im Bezug auf Essen. Lag früher noch das Hauptaugenmerk auf den Tischsitten, im Sinne von richtigem Benehmen und die unterstellten Normen und Vorstellungen des Gegenübers, so verschieben sich nun die sprachlichen und graphischen Darstellungen hinsichtlich einer gemeinsamen Ebene. Das heißt im Konkreten, dass Sexualität häufig mit Bildern aus dem Ernährungsbereich umschrieben wird. So etwa wird die Muschel oft mit dem nackten Leib einer Frau in Verbindung gebracht, rückführen auf die aus einer Muschel geborenen Aphrodite, oder das Völlereien an einer gedeckten Tafel nackt von statten gehen. Auch dient ein erweitertes sexuelles Vokabular der Beschreibung von Ernährungssituationen, wie etwa die Aussage, jemanden zum Fressen gern haben, dazu.<sup>105</sup> Die Sexualisierung der Körper, vor allem der weiblichen, die sich ebenso wie die Sexualisierung des Essens im Verbund mit Mechanismen der Ästhetisierung<sup>106</sup> vollzieht, zeigt die Tendenz, dass sich die Einstellung der Menschen hinsichtlich ihrer Sexualität gewandelt hat.

Wie schon in der Einleitung zu dieser Arbeit erwähnt, treffen sich nun zum wiederholten Male die beiden Sünden Völlerei und Wollust. Besonders die Gedanken der Theologen im 16. und 17. Jahrhundert über die beschmutzende Eigenschaft der Völlerei und Wollust fallen in zwei Kategorien. Der erste Einwand der häufig über die Völlerei geäußert wird ist, dass die Anbetung der Sinne im Allgemeinen und die des Geschmackssinnes im Besonderen die Aufmerksamkeit von den heiligen Dingen ablenkt und an die Stelle der Gottesverehrung tritt.<sup>107</sup> Der zweite Einwand im Bezug auf die Völlerei wird dahingehend formuliert, dass diese die Wachsamkeit und die moralischen Abwehrkräfte reduziert, und damit den Weg für die Ausschweifungen und Lüsterheit ebnet. Darüber hinaus entsteht eine direkte Verbindung zwischen Völlerei und Wollust, denn durch die Berührung der Speisen,

---

<sup>104</sup> Vgl. Kleinspehn, Thomas: Warum sind wir so unersättlich? Suhrkamp Verlag. Frankfurt am Main 1987. S.170.

<sup>105</sup> Ebenda. S.171.

<sup>106</sup> Setzwein, Monika: Ernährung – Körper – Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. VS Verlag für Sozialwissenschaften. Wiesbaden 2004. S.103.

<sup>107</sup> Prose, Francine: Völlerei – Die köstlichste Todsünde. Verlag Klaus Wagenbach. Berlin 2009. S.18.

beim Schmecken der Zutaten und durch das Schlucken der Nahrung, wird der Körper gefüllt und durch die angenehme Füllung des Magens eine Ekstase hervorgerufen.<sup>108</sup>

Von der eben ausgehenden Annahme, dass die angenehme Füllung des Magens eine Ekstase hervorruft, geht auch der Protagonist in Lily Priors *La Cucina* aus, denn das Verspeisen der zubereiteten Pastete von Rosa erweckt in ihm Wollust.

L'Inglese lifted a forkful of the timballo to his lips. He tasted and then closed his eyes. 'What is the matter, signor,' I asked anxiously, 'is it not good?' 'Signorina', he said, licking his lips luxuriantly, 'it is sublime.' L'Inglese then abandoned his fork and began to eat with his fingers. 'Like this, he continued, 'I can feel the texture of the food with my fingertips. I become much more intimately involved with the dish. The hard metal fork is not for me. No I like to touch the food, to smell it' – here he inhaled deeply – 'I like to feel it against my skin, not just in my mouth. Food is such a sensuous thing, eating is such a sensuous pleasure. Eating good food, signorina, is akin to lovemaking. It should be enjoyed, not rushed. We should abandon ourselves to its sensuality, signorina. Now I take again a piece of the wonderful timballo. I feel its warmth between my fingers; I feel the soft succulence of the filling, the glorious crust of the pastry. I place it on my tongue slowly, lovingly. I draw it inside my mouth and experience the frisson as my taste buds go to work. I lick my fingers to enjoy every last little bit of it. My fingers brush against my tongue, my lips, fleshes against flesh. Now, signorina, I want you to try it.' [...] We continued with our meal, feeding one another slowly across the little table. The room seemed to grow warmer. When the food was finished and the bottle of wine was empty, I tried rousing myself to reality. [...] L'Inglese came up behind me and pressed himself against me. I could feel something hard through his trousers. 'Signorina, I must have you he whispered in my hair just above my ear. 'We must make love now, this instant. I must have you. I cannot take another refusal.<sup>109</sup>

Dieses Zitat zeigt sehr deutlich, dass eine Trennung und Grenzziehung zwischen Essen und Sexualität aufgelöst wird, indem Begriffe und Bilder verschwimmen. Rosa und der Engländer lieben sich im Anschluss des gemeinsamen Essen. So wie Autorin Prior diese Szene schildert, erweckt sie den Eindruck, dass ausschließlich das gemeinsame Essen und die vorangegangene Zubereitung für den Sexualakt zuständig sind. Dies ist aber nicht der Fall, lediglich wird die sexuelle Spannung die zwischen den Protagonisten geschildert wird, mit dem Akt des Essen unterstützt und in der Art und Weise, wie die beiden mit den Lebensmitteln umgehen, kann auf die aufgelöste Trennung und Grenzziehung hingewiesen werden. Hans Werner Prahl und Monika Setzwein schreiben in ihrem Buch *Soziologie der Ernährung* über das Kontinuum von Verschmelzen und Trennen.

---

<sup>108</sup> Prose, Francine: Völlerei – Die köstlichste Todsünde. S.19.

<sup>109</sup> Prior, Lily: *La Cucina: A Novel of Rapture*. Harper Collins Publ. UK 2001. S.136ff.

Dabei macht es keinen Unterschied, ob die Verschmelzung körperlich, emotional oder nur fiktiv stattfindet, weil Sexualität in die Dialektik von Leiberfahrung und Seele eingebunden ist. Jede leibliche Erfahrung kann auch in der Phantasie vorgestellt oder nachvollzogen werden. Verschmelzung indes kann nur in der Phantasie auf Dauer gestellt werden, als reale Erfahrung ist sie wegen der körperlichen und sozialen Konstitution zeitlich begrenzt. Trennung ist also die notwendige komplementäre Erfahrung. Sexualität ist zeitlich begrenzt aber fast ständig wiederholbar. Auch hierin sind sich Ernährung und Sexualität ähnlich.<sup>110</sup>

Bei Rosa und dem Engländer werden die Phantasmen des Verschlingens, die Speise, und Verschlungen werden, die Frau, die sowohl in der Kulinarik als auch in der Sexualität Platz einnehmen, deutlich gezeigt. Erinnern wir uns an die Begriffserklärung von Foucault, dann kann durchaus davon gesprochen werden, dass der Engländer und Rosa, sich einerseits der *aphrodísá* hingeben, andererseits auch die *chresis* im anschließenden Sexualakt ausgeführt wird.

Dass Liebe und Sexualität aus direkten Gesten, mit denen Verlangen oder Zuneigung ausgedrückt werden kann, besteht, ist nun deutlich gezeigt worden. Aber auch im Bereich der Gefühle und der Kommunikation, wird Speisen zubereiten, häufig indirekt verwendet. So etwa stellt das leidenschaftliche Engagement eines Küchenchefs eine offenkundige Sprache der Liebe dar, wenn sich die sinnlichen Gaumenfreuden mit der Wollust der Verführung verbinden. Denn oft ist es bedeutend schwerer, seine Liebe in Worten auszudrücken als mit einem selbst zubereiteten Gericht. Die Selbsthingabe durch das Kochen formt die künftige soziale Bindung durch das Erregen von Verlangen und die Festlegung des Handlungsablaufs bei Tisch.<sup>111</sup> In Erica Bauermeisters Roman *The Monday Night Cooking Club* ist es die junge Charlie, die ihren Freund Tom darauf aufmerksam macht, nachdem er ihr vorwirft, dass sie ihr Literaturstudium abgebrochen hat um fortan in einem Restaurant zu arbeiten, welche Auswirkungen Speisen haben, wenn sie mit Selbsthingabe zubereitet werden.

She stared at him and shook her head. "Poetry isn't any different than food, Tom. We humans want to make things, and those things sink in to us, whether we know it or not. Maybe your mind won't remember what I cooked last week, but your body will.

"And I have come to believe," she added, smiling wickedly, "that our bodies are far more intelligent than our brains."<sup>112</sup>

---

<sup>110</sup> Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung. Leske u. Budrich. Opladen 1999. S.152.

<sup>111</sup> Vgl. Kaufman, Jeun-Claude: Kochende Leidenschaft - Soziologie vom Kochen und Essen. UVK Verlagsgesellschaft. Konstanz 2006. S.304.

<sup>112</sup> Bauermeister, Erica: *The Monday Night Cooking School*. Penguin Books. UK 2010. S.120f.

Der Vorgang, dass Frauen und Männer sich durch ein gemeinsames Essen besser kennenlernen oder Bestehendes damit zu intensivieren, war aber nicht immer selbstverständlich. Historisch betrachtet, gab es bei der Mehrzahl der Völker die Vorschrift, dass Männer und Frauen nicht miteinander essen durften. Nur in sehr seltenen Fällen und im engsten Familienkreis, kam es zu gemeinsamen Essen, aber auch nur, wenn andere Teile der Familie, also Geschwister und Eltern, anwesend waren. In manchen Teilen Europas, wie etwa in Russland, galt dies noch bis ins 17. Jahrhundert.<sup>113</sup>

Waren Paare verheiratet, durfte die Frau ausschließlich für ihren Ehegatten und für keinen anderen Mann kochen. In Indien etwa, war es einem Mann höherer Kaste zwar gestattet, sexuellen Verkehr mit einer Frau einer niederen Kaste zu haben, jedoch durfte er keine von ihr zubereitete Nahrung zu sich nehmen, und schon gar nicht in ihrem Beisein.<sup>114</sup> Dieser Umstand resultiert daraus, dass, betrachten wir das bereits formulierte in diesem Unterpunkt, gemeinsames Essen als intimer und inniger Vorgang angesehen wurde.

Im nun Folgenden soll auf die symbolische Beziehung zwischen Essen und Sexualität eingegangen werden.

## II.2.2 SYMBOLISCHE BEZIEHUNG ZWISCHEN ESSEN UND SEXUALITÄT

Die Aussage „Liebe geht durch den Magen“, welche auch titelgebend für die vorliegende Arbeit war, lässt keinen Zweifel daran, dass zwischen dem Erotischen und dem Kulinarischen eine enge Verbindung besteht. Octavio Paz schreibt in seinem Aufsatz *Erotik und Gastrosophie* darüber, dass die Erotik die intensivste und die Gastrosophie die extensivste Passion ist.<sup>115</sup> Zu dieser Schlussfolgerung kommt er, da die erstere, also die Erotik, weder die Kinder noch die Alten praktizieren, dagegen schließt die letztere, die Gastrosophie, die Kinder und die Alten mit ein. „Obgleich die eine wie die andere aus Verbindungen und Kombinationen besteht, in dem einen Fall von Körpern, in dem anderen von Substanzen, ist die Anzahl der Kombinationen in der Erotik beschränkt, und die Lust zielt darauf ab, in einem Augenblick zu gipfeln (dem Orgasmus), während die Kombinationen in der Gastrosophie

---

<sup>113</sup> Müller, Klaus E.: Nektar und Ambrosia - Kleine Ethnologie des Essens und Trinkens. Verlag C.H. Beck. München 2003. S.133.

<sup>114</sup> Dünnebier, Anna/ Paczensky, Gert von (Hg.): Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Orbis Verlag. München 1999. S.297.

<sup>115</sup> Paz, Octavio: Erotik und Gastrosophie. In: Dell'Agli, Daniele (Hg.): Essen als ob nicht – Gastrosophische Modelle. Suhrkamp Verlag. Frankfurt am Main. S.263-275. Hier: S.267.

unendlich sind und die Lust, anstatt sie zu konzentrieren, dazu neigt, sich auszudehnen und sich zu verbreiten.“<sup>116</sup>

Obwohl Paz davon spricht, dass die Kombinationen in der Erotik beschränkt sind, und dass das Essen weitaus mehr Lust zulässt, können durchaus zwei Einheiten genannt werden, warum Ernährung und Sexualität so nahe beinander liegen.

Die erste führt auf die psychosexuelle Entwicklung des Menschen zurück, im konkreten die orale Phase, die andere auf die Körperliche der jeweils beteiligten Organe. So etwa ist der Mund sowohl für die Nahrungsaufnahme notwendig, die er kauend, schlürfend oder lutschend aufnimmt, aber auch im Liebesspiel stellt er eine hohe erotische Relevanz dar.<sup>117</sup> Anhand des Textausschnitts von Ewald Arenz Roman *Der Duft von Schokolade* soll gezeigt werden, dass der Mund beim sexuellen Verzehr sich den Körper des Anderen wie eine Speise zu Eigen macht, indem er mit der Zunge schmeckt:

Ihre Lippen waren so, als wäre sie eben aus dem Wasser des Sees gestiegen, kühl und klar. Die Luft war berauschend voll von Aromen. Ihre Haut schmeckte nach Safran und Vanille und Bittermandel und salzig süß, und August begann, in dem Meer aus Duft zu ertrinken, und sie liebten sich, wie sie geschwommen waren, atemlos und voller Kraft. [...] August beugte sich über sie, küsste ganz leicht ihre Hüfte und wusste für Zeit und Ewigkeit, dass er diesen Geschmack von Safran und Elena und Vanille und Elena und Bittermandel und Elena nie wieder vergessen würde und dass die Welt nicht mehr dieselbe war wie gestern noch.<sup>118</sup>

In wie fern die Sinne Riechen und Schmecken ausschlaggebend für sexuelle Begierden sind, soll an späterer Stelle erläutert werden.

Um auf die oben erwähnte orale Phase näher einzugehen, bedarf es des Beispiels der weiblichen Brust, bei der Nahrungsaufnahme und Sexualbefriedigung zu gleichen Teilen zusammenfallen. Der Säugling der einerseits an der Brust saugt um Milch zu erhalten und so seine erste libidinöse Entwicklung erfährt, erzeugt andererseits bei der Mutter, indem sie Saugbewegungen die Brüste stimulieren, eine sexuelle Spannung. Diese Gefühle sind bei einer Mutter natürlich verpönt, und rufen Scham- und Schuldgefühle hervor. Besonders provokant ist der Umstand, dass die milchgebende Brust im Prostitutionsgewerbe für die Befriedigung des männlichen Begehrens herangezogen wird.<sup>119</sup> Dass das männliche Begehren und die Faszination, hinsichtlich weiblicher Brüste, besonders groß ausfallen, kann als

---

<sup>116</sup> Paz, Octavio: *Erotik und Gastrosophie*. S.267.

<sup>117</sup> Vgl.: Setzwein, Monika: *Ernährung – Körper – Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*. VS Verlag für Sozialwissenschaften. Wiesbaden 2004. S.95.

<sup>118</sup> Arenz, Peter: *Der Duft von Schokolade*. DTV Taschenbuchverlag. München 2009. S.105.

<sup>119</sup> Vgl.: Setzwein, Monika: *Ernährung – Körper – Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*.S.95.

Rückgriff auf früherer oraler, im Sinne von vertrautem Bezug aus dem Säuglingsalter, Erfahrungen verstanden werden.

Fest steht jedoch, dass beim Menschen die Stillung von Hunger und Durst unvermeidlicher sind, als sexuelle Befriedigung. Versucht man, Essen und Trinken dauerhaft durch Befriedigung anderer Art zu ersetzen, könnte dies tödlich enden. Umgekehrt ist es aber der Fall, dass der Verzicht auf sexuelle Tätigkeiten, oftmals mit der Ersatzhandlung von Essen, kompensiert wird. Gerade bei Frauen kann es dazu kommen, dass die Unterdrückung der Libido dazu führt, dass sich die Triebregionen auf das Orale verlagern.<sup>120</sup> In Folge dessen ist oft die Rede vom sogenannten „Kummerspeck“, der die Seele tröstet wenn die Liebe Kummer bereitet. Aber auch im Alter, wenn die sexuelle Aktivität nachlässt, gewinnt die Lust am Essen an Bedeutung. Erinnern wir uns an das Zitat von Paz, erklärt auch dieser, dass das Essen sowohl die Alten als auch die Kinder befriedigt. Essen und Trinken verschaffen nämlich dem Körper eine angenehme körperliche Sensation, da sie sinnliche Qualitäten der Lust, des Genießens und des Wohlseins besitzen. Denn die Steigerung von Lust ist auch beim Essen durchaus möglich, bedenkt man den Duft aus der Küche, der einem das Wasser im Mund zusammenfließen lässt oder der erste Geschmack auf der Zunge, der verrät, ob das Essen schmeckt oder nicht. Der Gastrosoph Brillant-Savrain spricht darüber, dass die Feinschmeckerei „den Geschmack in seinen Freuden und Schmerzen umfasst und sie die Stufenleiter der Erregung entdeckt, deren er fähig ist. Er (der Geschmack)<sup>121</sup> hat seine Tätigkeit geregelt und die Grenzen bestimmt, die kein gereifter Mensch überschreiten soll.“<sup>122</sup>

Reflektiert man nun eben genannte symbolischen Beziehungen zwischen Ernährung und Sexualität, wie etwa die milchspendende weibliche Brust, so kommt man zum Schluss, dass sexuelle Phänomene, Wünsche, Phantasien und Ängste kulinarischen Kategorien, Bildern und Essverhalten zugeordnet werden können. Diese Vermischung von kulinarischen Kategorien kann darüber hinaus auch als Folge eines zivilisatorischen Prozesses angesehen werden.<sup>123</sup> Erinnern wir uns an das Erwähnte aus dem vorangegangenen Unterpunkt, in dem wir festgestellt haben, dass im 17. Jahrhundert eine Zunahme des sexualisierten Vokabulars die Rede über das Essen bestimmt und die Ernährung selbst sexualisiert wird<sup>124</sup>, so ist es

---

<sup>120</sup> Vgl.: Zittlau, Jörg: Frauen essen anders Männer auch: Fakten und Hintergründe zum Speiseplan der Geschlechter. Eichborn Verlag, Frankfurt am Main 2002. S.131.

<sup>121</sup> Anm. der Autorin

<sup>122</sup> Brillat- Savarin: Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen. Insel Verlag, Frankfurt am Main 1979. S.20.

<sup>123</sup> Setzwein, Monika: Ernährung – Körper – Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. S.102.

<sup>124</sup> Kleinspehn, Thomas: Warum sind wir so unersättlich? Suhrkamp Verlag, Frankfurt am Main 1987. S.176.

überdeutlich, dass bestimmte Speisen erotische Gelüste wecken. Monika Setzwein schreibt, dass die Ästhetisierung des Essens den Menschen distanziert, in gleicher Weise, wie die Ästhetisierung den Körper von seiner Animalität distanziert. Sie kommt zu der Schlussfolgerung, dass

Sexualität und Ernährung, die zwei Lebensbereiche sind, welche die Menschen wie kaum ein anderer auf ihre Körperlichkeit zurückwerfen, weder durch ihre Ästhetisierung vom gleichermaßen bedrohlichen wie beschämenden Unkultivierten bereinigt und gezähmt. Die Ausrichtung der (kulinarischen und erotischen) Sinnlichkeit auf ästhetische Normen impliziert aber nicht nur eine Abwehr unerwünschter Aspekte: Schönheit und gefällige Darbietung locken ebenso an und provozieren zur Lust am Objekt.<sup>125</sup>

Wie schon deutlich gezeigt wurde, sind Sexualität und Ernährung zwei Bereiche, die sich sehr gut ergänzen und deren Unterschiedlichkeiten nur schwer herauszustreichen sind, denn Essen bereitet Lust am Genuss und gerade die Nahrungsaufnahme erzeugt lust- und genussvolle Erlebnisse. Abgesehen von der oralen Phase liefert die Sinnestheorie eine weitere Erklärung für die enge Verbindung. Gerade Geruch und Geschmack, die eigentlich niedere und leibnahe Sinne<sup>126</sup> sind, sind diejenigen, die unmittelbar Gefühle und Stimmungen hervorrufen und somit eine große Nähe zu Lust und Genuss besitzen. Der Grund dafür, dass Essen und Lust eine Einheit bilden, kann anhand des angeblich geringen Differenzierungs- und Distanzierungsvermögen von Riechen und Schmecken, erklärt werden.<sup>127</sup> Auch Bourdieu, ist der Ansicht, dass mit Geschmack nicht nur der Sinnesgeschmack gemeint ist, sondern auch die Fähigkeit

Objekte zu ästhetisieren, als die Fähigkeit, in den gewöhnlichsten Entscheidungen des Alltags – dort wo es um Küche, Kleidung oder Inneneinrichtung geht – und in vollkommener Umkehrung der populären Einstellung die Prinzipien einer reinen Ästhetik spielen zu lassen.<sup>128</sup>

---

<sup>125</sup> Setzwein, Monika: Ernährung – Körper – Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. S.105

<sup>126</sup> Vgl.: Barlösius, Eva: Soziologie des Essens – Eine sozial-und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Juventa Verlag. Weinheim/München 1999. S.70.

<sup>127</sup> Barlösius, Eva: Soziologie des Essens – Eine sozial-und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Juventa Verlag. Weinheim/München 1999. S.71.

<sup>128</sup> Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede – Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Suhrkamp Verlag. Frankfurt am Main 1987. S.25.

Daraus kann geschlossen werden, dass Geschmack auch ein Merkmal von Klasse ist, mit dem soziale Unterschiede und Ungleichheiten begründet werden und soziale Distanzen und Grenzen gekennzeichnet sind.

### II.2.3 ESSEN ALS SINNLICHES GESCHEHEN – VOM RIECHEN UND SCHMECKEN IN BEZUG AUF LUST UND GENUSS

Bevor auf die einzelnen, für diesen Unterpunkt ausschlaggebenden Sinne eingegangen werden kann, sollte angeführt werden, dass zwischen zwei Arten von Sinnen unterschieden wird. Zum einen gibt es die Fernsinne zu denen Hören und Sehen gehören, zum anderen sind es die Nahsinne Riechen, Schmecken und Tasten. Abgesehen von ihren augenscheinlichen Funktionen, können Sinne auch als soziale Brücken und Grenzen gesehen werden. Menschen bauen zueinander Beziehungen auf oder treten in Wechselbeziehungen miteinander, wenn die Sinneseindrücke das Gefühl vermitteln, dass das Gegenüber ebenso eine Brücke schlagen möchte. Der soziale Sinn der Sinne besteht darin, Sozialität überhaupt zu ermöglichen, indem durch die Sinne soziale Beziehungen und Qualitäten, die häufig auf abstrakten Verhältnissen und Begriffen beruhen, sinnlich erfahrbar gemacht werden.<sup>129</sup>

Lange Zeit wurde den Sinnen beim Essen von der Wissenschaft keine Beachtung geschenkt, jedoch spielen alle genannten beim Essen und Trinken eine Rolle, denn nur wenn sie einander ergänzen, kann eine Mahlzeit zum Genuss werden. Auch der emotionale Wert einer Nahrung spielt hierbei eine große Rolle, denn ob eine Speise als verwöhnend, luststeigernd, luxuriös oder als langweilig gilt, ist nicht primär eine Angelegenheit individueller Entscheidungen, sondern vielmehr, abhängig von kulturellen Codierungen und sozial differenzierten Einstellungen.<sup>130</sup> Leider haben wir auch vergessen, dass Riechen und Schmecken überlebensnotwendige Maßnahmen sind. Denn der Körper hat sich während der Evolution so entwickelt, dass er Nahrungsmittel oder Getränke erst mehrere Male testet, bevor er sie sich schlussendlich einverleibt. Denn nur so kann er sicher gehen, ob sie auch wirklich genießbar sind. Gerade die beiden Sinne Riechen und Schmecken gehen dabei Hand in Hand.<sup>131</sup>

---

<sup>129</sup> Barlösius, Eva: Soziologie des Essens – Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. S.75.

<sup>130</sup> Setzwein, Monika: Ernährung – Körper – Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. S.313.

<sup>131</sup> Vgl.: Lougue, Alexandra Woods: Die Psychologie des Essens und Trinkens. Spektrum Akademischer Verlag. 2009. S.101.

Der eben erwähnte emotionale Wert der Speisen, besitzt darüber hinaus aber auch einen sinnlichen Aspekt, denn das sinnliche Wahrnehmen ist allen Menschen gemein. Ein Esserlebnis kommt nicht nur aus den emotional besetzten symbolischen Eigenschaften der verzehrten Nahrung zustande, sondern vielmehr durch das Geschehen, das sich körperlich-leiblich ereignet und entsprechend durch sensorische Wahrnehmungen und innerliches Empfinden kennzeichnet. Das Zusammenspiel von Riechen, Schmecken, Hören und Ertasten schafft erst die wesentliche Brücke zwischen Körper, Geist und Umwelt.<sup>132</sup> Das folgende Zitat aus Ewald Arenz Roman *Der Duft von Schokolade* zeigt sehr deutlich was unter diesem Zusammenspiel gemeint ist:

Als sich die Tür öffnete, blieb August unwillkürlich stehen. Er konnte nicht anders, denn aus der Wohnung schlug ein Duftmeer über ihn zusammen, in dem er nach Luft schnappen musste. Die Düfte wurden zu Farben, wie er sie noch nicht gesehen hatte, und die Farben zu Bildern, die um ihn herumstrudelten wie Wasser, so flüchtig und schnell und so voller Kraft: Es roch beißend scharf nach Katze, und ein Tiger sprang an einer Frau vorbei, Männer auf Pferden hinter ihm her. Es roch nach Angst und Schweiß und Hitze und Staub, da rannten kleine schwarze Männer mit seltsamen Äxten schreien auf ihn zu, und er schrie auf. Es roch sanft nach einem kalten Gewürz, das er erst viele Jahre später als Jasmin kennenlernte und da war er mit einer Frau im Haus eines seltsam aussehenden Mannes, der ihn verschlossen ansah und mit den Fingern seine Haut berührte als könne er nicht glauben, was er sah. Es roch nach fremden Tieren, salzig und roh, nach fremden Menschen, immer wieder nach Meer, und er stand unter stürzenden Wellen, klatschend durchnässt und es würgte ihn als ihn der Geruch von Erbrochenem streifte, dann spülte reiner Salz und Teergeruch wieder alles fort, und schwankte auf Dielen des Flures so, dass ihn seine Mutter auffangen musste. „August!“ er hörte nicht. Er roch und sah. Ein Geruch zwischen Pferd und Ziege, das war ein Kamel, der Geschmack von Leder im Mund, gelbweißer, feiner Sand und ein grauenvoller Durst.<sup>133</sup>

Der Protagonist August nimmt in diesem Textausschnitt alles um ihn herum Passierende mit seinen Sinnen wahr. Er aktiviert sowohl seine Fern- als auch Nahsinne um die ihm dargebotene Szene sinnlich zu erfassen. August schmeckt das Leder, obwohl er es nur riecht, das erstmalige Wahrnehmen des Duft von Jasmins, bleibt ihm über viele Jahre in Erinnerung und auch die Bilder, die entstehen, wenn Geruch- und Sehsinn in Verbindung treten werden deutlich gezeigt.

Sinne und Organe müssen, obwohl sie dem Menschen gegeben sind, geschult werden, das heißt trainiert und entwickelt, sie können aber auch vernachlässigt werden oder verkümmern. Das hat zu Folge, dass heute viele Kinder nicht mehr unterscheiden können, ob

---

<sup>132</sup> Ptach, Cornelia: Sensorik in der Kulinarik. In: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. LIT Verlag. Berlin 2008. S.94-100. Hier: S.94

<sup>133</sup> Arenz, Peter: Der Duft von Schokolade. DTV Taschenbuchverlag. München 2009. S.78.

eine Speise zu süß oder zu salzig ist, da ihre Sinne dahingehend nicht mehr gefördert werden. Dieser Umstand hat seinen Ursprung darin, dass viele Lebensmittel nur noch verpackt erhältlich sind, in den Supermärkten kaum noch Frischetheken vorhanden sind, und dadurch gar nicht erst die Möglichkeit gegeben ist, Gemüse, Obst, Fleisch, Wurst oder Backwaren zu riechen oder zu ertasten. Der Sinn, der hier am meisten verwendet wird, ist der Sehsinn. Wir begutachten die Verpackung, und wenn das Lebensmittel, welches darauf abgebildet ist, als appetitlich empfunden wird, so wird es auch gekauft. Die Verpackungen vermitteln mit Farbe, Formen und Symbolik Lustgewinn, Lebenslust, Lebensfreude und Lebensqualität.<sup>134</sup>

Im Folgenden soll näher auf die Sinne im Bezug von Lust und Genuss eingegangen werden und zeigen, wie Riechen und Schmecken ausschlaggebend für sexuelle Begierden sein können und in einer gesellschaftlich bestimmten Weise zur Wahrnehmung und Bewertung sozialer Verhältnisse eingesetzt werden.

### II.2.3.1 RIECHEN

Perhaps, Lillian thought, smells were for her what printed words were for others, something alive that grew and changed. Not just the smell of rosemary in the garden, but the scent on her hands after she had picked some for Elizabeth's mother, the aroma mingling with the heavy smell of chicken fat and garlic in the oven, the after-scent on the couch cushions the next day. The way, ever after Elizabeth's round face had crinkled up into laughter when Lillian had pushed the small, spiky branch near her nose.<sup>135</sup>

Lillians Geruchssinn ist in besonderer Art und Weise ausgebildet. Sie hat die Fähigkeit, wahrgenommene Gerüche abzuspeichern und sie in verschiedenen Situationen wieder aufzurufen um sie dann mit Neuem zu kombinieren. Hier etwa verbindet sie Rosmarin mit Elizabeths Mutter und auch viele Jahre später, wenn Lillian Rosmarin in ihrer Küche verarbeitet, erinnert sie sich an die Szene aus ihrer Kindheit. So wie der Protagonistin aus Erica Bauermeister Roman *The Monday Night Cooking Club*, ergeht es anderen Menschen auch. Jeder kennt den Geruch von gebrannten Mandeln, der sofort mit einem Besuch des Praters oder des Kirtags in Verbindung gebracht wird. Aber warum ist dem so?

Aufgrund von Empfindungen nehmen wir den Duft von Nahrungsmittel wahr, da sie flüchtige Komponenten der Speisen auslösen. Die olfaktorischen Rezeptorzellen liegen im

---

<sup>134</sup> Schönberger, Gesa U.: Sinne und Sensorik, Essen und Ambiente. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Campus Verlag. Frankfurt/New York 2005. S.34-46. Hier: S.34.

<sup>135</sup> Bauermeister, Erica: *The Monday Night Cooking School*. Penguin Books. UK 2010. S.10f.

Riechepithel in der hinteren Nasenhöhle, in der oberen Muschel und im Bereich der Nasenscheidewand. Sie werden etwa alle 30 Tage erneuert. Im limbischen System werden Erinnerungen und Emotionen verarbeitet. Wenn nun ein Duftstoff wahrgenommen wird, wird dieser an spezifische Geruchsrezeptoren gebunden und die Erregung wird ins Gehirn weitergeleitet. Mit diesem Vorgang werden Geruchsempfindungen und Emotionen zusammengeführt. Darüber hinaus werden im Hypothalamus Verknüpfungen zum Essverhalten gebildet. Dort wird zwischen einer Wahrnehmungs- und Erkennungsschwelle unterschieden, das heißt, dass bei niedriger Konzentration eines Duftes dieser lediglich wahrgenommen wird. Erst wenn die Konzentration höhere ist, kann ein Duft erkannt werden.<sup>136</sup>

Wie schon erwähnt wurde, zählt der Geruch zu den Nahsinnen, genauer betrachtet nimmt er aber eine Zwischenstellung zwischen Sehen und Hören ein, die große Entfernungen überbrücken können, und Tasten und Schmecken, die direkten körperlichen Kontakt voraussetzen. Im Gegensatz zu Sehen und Hören, die für keine ausdrückliche Zuwendung notwendig sind, erfordert Riechen eine Annäherung an das Gegenüber. Das hat zu Folge, dass sich bei körperlichem Kontakt eigener und fremder Geruch vermischen und dadurch das geruchliche Differenzierungsvermögen versagen kann.<sup>137</sup>

„Man riecht den Lavendel und die roten Orangen von Schubrah“, sagte Elena, „und dort hat der Vizekönig der Frau des Oberleutnants Palfy ein Geschenk gemacht. Ich habe es behalten ... wegen des Gartens ... weil ich im Garten glücklich war.“ [...] „Bau mir ein Bett aus Duft“, flüsterte sie mit rauer Stimme. August berührte den Käfer und spürte, wie warm er von ihrer Haut war. Dann drehte er sich um, ging in die Vorratskammer, kam bepackt wieder und begann, den Zucker aus den Säcken wie feinen Sand auf den Boden zu schütten, Sack um Sack, Zentner um Zentner, groß und weich und weiß. Sie sah ihm zu, wie er dann, ohne zu zögern, zu den Schubladen ging und in großartiger Verschwendung mit beiden Händen ein schweres, weiches, schwarzes Kissen aus Bourbonvanille auf den Zucker warf, ein anderes braunes aus Muskat; wie er einen ungeheuer kostbaren orange-farbenen Schleier, der nach bitterem Honig duftete, einen Schleier, der hundert Mal so viel kostete wie ein Kleid. Sie sah ihm stumm zu, wie er Bittermandelöl an die Seiten hintropfte, wo der Duft in Säulen aufstieg und dann stehen blieb, gefährlich und wunderbar. [...] Ihr feiner blauer Geruch nach Rauch war fremd in dieser Kuppel aus Duft, und August atmete ihn sehnsüchtig

---

<sup>136</sup> Vgl.: Ding-Greiner, Christina: Der Wandel von Geruch und Geschmack im Alter. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Campus Verlag, Frankfurt/New York 2005. S.106-116. Hier: S.108f.

<sup>137</sup> Vgl.: Barlösius, Eva: Soziologie des Essens – Eine sozial-und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. S.78.

ein, so, als ob sie fort wäre. „Zuckersoldat“, sagte sie lächelnd, „Duftsoldat. Schokoladesoldat.“<sup>138</sup>

Der Protagonist August aus *Der Duft von Schokolade*, versucht mit Hilfe von Bourbonvanille, Muskat und Bittermandelöl seiner Liebe Elena, ein Bett aus Duft zu bauen. Er setzt diese Gewürze ein, um ihnen beiden lustvolle Momente zu bescheren und das gegebene Nahverhältnis auszubauen. In diesem Fall wird der Geruch der einzelnen Komponenten nicht nur wahrgenommen, sondern erkannt und Geruchsempfindungen sowie Emotionen miteinander vereint. Auch der eigentlich, von vielen als unangenehm empfundene Rauchgeruch, löst bei August Sehnsüchte aus. Von nun an, wird er Elena immer mit dem sogenannten blauen Dunst in Verbindung bringen. Aber auch für Elena hinterlassen die Aromen des ihr dargebotenen Betts tiefe Spuren in ihren Empfindungen, August ist fortan ihr Zucker-, Duft- und Schokoladesoldat. Interessant ist hierbei, dass der Geruch von Zucker eigentlich sehr neutral ist und auch Schokolade erst wirklich als diese zu erkennen ist, wenn Kakao und Fettanteil dementsprechend groß sind. Fragt man zehn Menschen, nach dem typischen Geruch von Schokolade, so werden alle zehn eine andere Antwort geben, da jeder ein anderes Erkennungsmerkmal von Schokolade in seinem Gehirn abgespeichert hat. Das wahre Dufterlebnis von Elena ist eben nicht der Zucker und auch nicht die Schokolade, sondern vielmehr die intensiven Aromen von Muskat und Bittermandelöl und natürlich auch Augusts ganz persönlicher Geruch.

Dieses gewählte Beispiel zeigt deutlich, wie die Sensibilität des Geruchsinn ein Nahverhältnis ausbaut und welche Lustgewinnsteigerung unter der Verwendung von Aromen erreicht werden kann. Sowohl Elena als auch August, werden, wenn sie Muskat, Bittermandelöl, Schokolade und Rauchgeruch wahrnehmen, an die Szene mit dem Bett aus Duft denken, ganz gleich, wie lange das Erlebte zurückliegt. Gerade in Partnerschaften spielt das „einander riechen können“ eine große Rolle. Jeder von uns lässt sich nur auf den anderen ein, wenn auch der Geruch des Gegenübers als angenehm oder sogar erregend eingestuft werden kann. Diese Form der Vergemeinschaftung kann nur zustande kommen, wenn Gefühle von Zusammengehörigkeit aufkommen und körperliche Nähe besteht – also eine sogenannte Riechweite.<sup>139</sup>

---

<sup>138</sup> Arenz, Peter: *Der Duft von Schokolade*. DTV Taschenbuchverlag. München 2009. S.103f.

<sup>139</sup> Vgl.: Barlösius, Eva: *Soziologie des Essens – Eine sozial-und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. S.79.

## II.2.3.2 SCHMECKEN

Once the fish was well stuffed with the garlic mixture, we added it to the pan containing the onions we had already softened. Tomatoes, white wine vinegar, and oregano were added next, and while the dish cooked it filled the air with a sumptuous aroma of garlic, herbs and wine. This heady cocktail stimulated the passions of the hungry and impatient cooks. ‘You will notice how much more delicious the food tastes after making love, signorina’ said l’Inglese, still lying naked on the flagstone floor of the kitchen, wafting a cigarette between his fingers, while I checked the pans and tried to find my dress, which had somehow got lost in the scramble and urgency of the moment. He was right, of course. The tonno alla Siracusa was the finest I had ever tasted. When I close my eyes now and think about it I can still recall the taste of the fish that night and my mouth waters.<sup>140</sup>

Rosa und der Engländer, die beiden Protagonisten aus Lily Priors Roman *La Cucina*, kommen sich jedes Mal während der Essenzubereitung, dem Essen oder im Anschluss des gemeinsamen Mahles, körperlich näher. In dieser Textpassage bereiten beide gemeinsam eine Speise zu, deren Geruch sie stimuliert und ihre Leidenschaft weckt. Im letzten Absatz spricht Rosa über das Phänomen des immer wiederkehrenden Geschmacks, wenn sie ihre Augen schließt und sich an den Fisch dieses einen abends erinnert. Aber nicht nur unsere Protagonisten aus der Primärliteratur erinnern sich an den Geschmack vergangener Zeiten, auch die Autorin Isabelle Allende schreibt in ihrem Buch *Aphrodite – Eine Feier der Sinne* über die außerordentlichen Fähigkeiten des Geruch- und Geschmacksinns:

Der Geschmack hat viel größeren Anteil an der Sexualität, als die Puritaner wünschen mögen. Die Haut, die Körperfalten und die Absonderungen haben starke und bestimmte Geschmäcke so persönlich wie der Geruch. Wir kennen wenige davon, weil wir die Gewohnheit verloren haben, uns gegenseitig zu belecken und zu beschnüffeln. Ich erinnere mich heute noch an den Geschmack nach Kaugummi, Tabak und Bier meines ersten Kusses vor genau vierzig Jahren, wenn ich auch das Gesicht des amerikanischen Matrosen, der mich küßte, völlig vergessen habe. Den Geschmackssinn kultiviert man, wie man das Gehör für den Jazz kultiviert.<sup>141</sup>

Erinnern wir uns an das Beispiel von August und seine Bilder der Erinnerung, die er mit bestimmten Gerüchen in sein Bewusstsein ruft, so sind diese nicht unähnlich zu Rosas, die den Geschmack des Fisches in ihrem Inneren behält. Diese beiden, der Geruch und der Geschmack sind Sinneseigenschaften die sehr nahe beieinander liegen, vielmehr nur parallel existieren und sich häufig beeinflussen. Denn der Geschmack kennt nur fünf Grundgeschmacksarten: sauer, süß, salzig, bitter und, neu hinzugekommen, unami. Der letzte

---

<sup>140</sup> Prior, Lily: *La Cucina: A Novel of Rapture*. Harper Collins Publ. UK 2001. S.160.

<sup>141</sup> Allende, Isabel: *Aphrodite - Eine Feier der Sinne*. Suhrkamp Taschenbuch Verlag. Frankfurt am Main 1999. S.70.

Begriff stammt aus dem asiatischen Kulturraum und bezeichnet den Geschmack von Glutamat, der ein sogenannter Geschmacksverstärker ist.<sup>142</sup>

Das eigentliche Schmecken geschieht auf der Zunge und am Gaumen, also im Rachenraum, alles andere, was wir zu schmecken meinen, ist eigentlich dem Geruchsinn zuzuteilen. Jedoch gibt es einen markanten Unterschied. Wir verleiben uns Dinge nur ein, wenn wir der Meinung sind, dass wir mit ihnen verschmelzen möchten, denn der Geschmack erfordert eine bewusste Zuwendung, weshalb im Allgemeinen nur begehrtenswerte Objekte in den Mund genommen werden. Auch die naturwissenschaftliche Sinnesphysiologie lehrt uns, dass wir nur Dinge in den Mund nehmen, die wir gerne mit der Zunge oder den Lippen ertasten wollen. Die Sensibilität der beiden betreffenden Hautpartien ist ausgesprochen hoch und sie besitzen eine sehr feine Oberflächenstruktur, die die feinsten Nuancen kulinarischer, aber auch körperlicher Substanzen unterscheiden können. Nachdem Lippen und Zunge das zu Essende oder Schmeckende ausgiebig geprüft haben, schiebt die Zunge schließlich das Essen in den Gaumen und durch eine Schluckbewegung gelangt es in den Magen um dort verdaut zu werden. Eva Barlösius schreibt zum Geschmack in ihrem Buch *Soziologie des Essens* folgendes:

Der Geschmack ist deshalb mehr als die anderen Sinne darauf spezialisiert, innige und mit Affekten aufgeladene Verbindungen und intime Beziehungen zu knüpfen. Er bildet die letzte Instanz bei der Entscheidung, ob man sich das, was man gerne sieht, riecht und befühlt, was einem Wohlgefallen bereitet, tatsächlich aneignen möchte, es also assimilieren will.[...] Die Physiologie des Geschmacks funktioniert erst, wenn man sich die Objekte auch aneignet, und zwar nicht nur sinnlich, sondern auch materiell, und damit mit ihnen eins wird.<sup>143</sup>

Rosa und der Engländern, aber auch August und Elena, machen genau diese Erfahrungen, wenn sie sich gegenseitig mit Nahrung versorgen. Die Lebensmittel werden in einer Art und Weise zu sich genommen, sodass sich die Protagonisten noch lange an den Akt des Verspeisens und Schmeckens erinnern. Die Erinnerung reicht sogar soweit, dass der Geruch und der Geschmack in den unterschiedlichsten Situationen wieder und wieder ins Gedächtnis gerufen werden kann. Das Schmecken ist somit eine sinnliche Empfindungsweise.

---

<sup>142</sup> Vgl.: Honikel, Karl-Otto: Sinn und sinnvolles Messen von Sinneseindrücken beim Essen. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: *Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*. Campus Verlag, Frankfurt/New York 2005. S.181-190. Hier: S.187.

<sup>143</sup> Barlösius, Eva: *Soziologie des Essens – Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. S.81.

Gerne wird der Geschmack als Kuss und Selbstgenuss<sup>144</sup> bezeichnet, denn die Unterschiede zu einem wahrhaftigen Kuss, sind dahingehend nur minimal, da der Mensch beim Essen, ebenso wie beim Kuss, jeden Widerstand spürt und die kleinsten Bedenklichkeiten dazu nutzt, um das Einverlebte wieder herzugeben oder nicht. Das folgende Beispiel aus Martin Suters Roman *Der Koch* soll die gerade angestellte Überlegung belegen.

Er wartete, bis sie zu essen anfing. „Du zuerst“, forderte sie ihn auf und sah ihm zu, wie er mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger den Reis mit etwas Curry zu einem Bällchen formte und in den Mund steckte. Beim ersten Versuch stellte sich Andrea noch etwas ungeschickt an, aber sobald sie den ersten Bissen im Mund hatte, achtete sie nicht mehr auf die Technik, nur noch auf den Geschmack. Es war, als könnte sie jedes Gewürz herauschmecken. Als würde jedes einzeln explodieren und das Ganze sich zu einem sich immer wieder neu formierenden Feuerwerk entfalten.

Auch die Schärfe war genau richtig. Sie brannte nicht auf der Zunge, machte sich kaum bemerkbar und hielt sich für den Abgang bereit. Und auch dann verhielt sie sich wie ein zusätzliches Gewürz, eine letzte Intensivierung des Geschmackserlebnisses, und hinterließ eine wohlige Wärme, die in der Zeit, die Andrea brauchte, um einen neuen Bissen zu formen, sanft verebte.<sup>145</sup>

Andreas anfängliche Skepsis gegenüber der fremden Küche verschwindet im selben Moment, indem sie Maravans zubereitetes Curry zu sich nimmt. Fast wie bei einem ersten Kuss mit einem Fremden, tastet sie sich mit den Lippen an das Essen heran und erlebt ein sinnliches Erlebnis, ausgelöst durch indische Gewürze. Auch ihre Lippen, Zunge und ihr Gaumen liefern ihr dasselbe Resultat, nämlich dass das von ihr Einverlebte ein Genusserlebnis darstellt. Somit ist sie auch bereit die Nahrung hinunterzuschlucken und freudig auf den nächsten Bissen zu warten.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass beim Essen und Trinken nicht nur gustatorische und olfaktorische Reize eine Rolle spielen, sondern auch die optischen und akustischen Eigenschaften der Nahrung, sowie der Umstand, dass Nahrungsmittel Menschen in Stimmung versetzen können. Erst diese komplexe Sinneswahrnehmung macht den wahrhaftigen Geschmack einer Nahrung aus. Daraus folgt, dass kulinarische Eindrücke, aufgrund ihrer engen Verwobenheit mit den Nahsinnen, uns oft leibliche Erinnerungen bescheren. Geruchs- und Geschmacksempfindungen können auf intensivste und

---

<sup>144</sup> Vgl.: Lemke, Harald: Phänomenologie des Geschmackssinns. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: *Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*. Campus Verlag. Frankfurt/New York 2005. S.144-164. Hier: S.160.

<sup>145</sup> Suter, Martin: *Der Koch*. Diogenes Verlag. Zürich 2010. S.50f.

unnachahmliche Weise vergangene Glücksgefühle aufsteigen lassen und Erleben aktualisieren.<sup>146</sup>

Die in diesem Kapitel ausgewählten und zitierten Stellen aus den Werken der Primärliteratur, die teilweise sehr explizit und in bildhafter Sprache formuliert sind, sollten die angestellten Überlegungen aus der Sekundärliteratur aufgreifen und belegen. Obwohl man sich zum wiederholten Male Klischees und Stereotypen bedient, wie es etwa auch schon beim Unterpunkt I.3.2 KOCH UND KÖCHIN der Fall war, lag in diesem Fall kein Anspruch an der Untersuchung jener. Vielmehr bestanden die Aufgabe der Passagen aus der Primärliteratur darin, aufzuzeigen welche Formen des gemeinsamen Essen geschildert werden, ob eine Liebesbeziehung gegeben ist oder sich erst durch den Essensakt bildet. Darüber hinaus sollte auch gezeigt werden was Essgenuss für die beiden Geschlechter bedeuten kann, dass durch Hingabe ein Zustand der Ekstase erreicht wird, und dieser ausschließlich aus der Kombination der unterschiedlichen Sinneswahrnehmungen heraus passiert.

## II.3 APHRODISIACA

### II.3.1 BEGRIFFSERKLÄRUNG

Schlägt man den Begriff in der BrockHaus Enzyklopädie nach, so ist dort folgendes zu lesen:

Aphrodisiakum (nach Aphrodite) das, -s/ka; Mittel zu Steigerung des Geschlechtstrieb und der Potenz. Die älteren Aphrodisiaka verdanken ihren Ruf mehr dem Aberglauben und der dadurch gestützten Suggestion.<sup>147</sup>

Schon in der Einleitung zu dieser Arbeit wurde erwähnt, dass Aphrodisiaka Mittel der griechischen Liebesgöttin Aphrodite waren. Die Griechen sahen die Liebesmittel als Geschenk der Göttin an die Menschen, durch die sie ihre Liebe, Lust und Leidenschaft anregen und steigern können.<sup>148</sup>

---

<sup>146</sup> Setzwein, Monika: Ernährung – Körper – Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. S.323.

<sup>147</sup> BrockHaus Enzyklopädie in 30 Bänden. Leipzig/Mannheim: F.A. Brockhaus 2006. Band 2. S.206.

<sup>148</sup> Vgl.: Rätsch, Christian: Pflanzen der Venus – Aphrodisiaka und Liebestränke. Edition Ellert&Richter. Hamburg 1995. S.8.

### II.3.2 HISTORISCHER ABRISS

Der erste Vermerk in der Historie von der Verwendung von Aphrodisiaka lässt sich wissenschaftlich äußerst schwer rekonstruieren, da die Menschen schon immer nach Liebe und sexueller Erfüllung gesucht haben. Im Laufe der Geschichte wurden die luststeigernden Mittel recht verschieden betrachtet. Sie wurden als Mittel bezeichnet, die zum Beischlaf reizen, zur Unkeuschheit verführen, die Lust steigern, die geschlechtliche Begierde erregen oder jedes Schamgefühl zerstören. Vermehrt wurden Aphrodisiaka eingesetzt, um männlichem Unvermögen gegenzusteuern oder Potenzstörungen zu bereinigen. Aber auch lustlose Frauen sollten mit Hilfe von Liebesmitteln wieder angeregt werden.<sup>149</sup>

Fest steht, dass schon die Neandertaler vor 60.000 Jahren Pflanzen nutzten, die heute ebenso als wirksame Aphrodisiaka bekannt sind. In den Höhlen von Shanidar hat man bei Leichen das ephendrinhaltige Meerträubel identifiziert, ein hochwirksames pharmakologisches Kraut. Mit der Erfindung der Schrift wurden nun auch das Wissen über die unterschiedlichen Liebesmittel festgehalten. Sumerische Keilschrifttafeln, altägyptische Papyrusrollen und altchinesische Orakelknocheninschriften belegen dies.<sup>150</sup>

Auch im antiken Europa galten zahlreiche Kräuter als aphrodisierend, Hinweise darauf findet man etwa in Schriften von Theophrast, Dioskurides und Plinius dem Älteren.<sup>151</sup> Obwohl die Christianisierung in Europa viele dieser Bräuche bekämpft hat, sind einige dieser Pflanzen heute noch bekannt und werden nach wie vor als Heilpflanzen eingesetzt.

Aphrodisiaka wurden in allen Kulturen angewendet und zählen zu einem festen Bestandteil des traditionellen Kulturguts. Im frühen Ägypten und Griechenland brachten sich die Menschen mit berausenden Kräuterweinen in Stimmung, die von den Paaren in eigens dafür angelegten Liebesgärten eingenommen wurden. Gerade in Ägypten wurde der Grundstein für den antiken Glauben vom himmlischen und göttlichen Ursprung der Aphrodisiaka gelegt, da dort die Einstellung bewahrt wurde, dass Pflanzen und Getränke die sonst nur den Göttern vorbehalten waren, als Aphrodisiaka gelten mussten.<sup>152</sup> Das Erbe der griechischen Erotik, trug sich in den Orient weiter, wo Hanf- und Mohnpflanzen und der auch heute noch bekannte Stechapfel zum Einsatz kamen, um Liebesnächte zu verlängern und den

---

<sup>149</sup> Vgl.: Schwarz, Aljoscha/Schweppe, Ronald/Pfau, Wolfgang: Aphrodisiaka – Natürliche Geheimnisse für Lust und Liebe. Karl F. Haug Verlag. Heidelberg 1999. S.9.

<sup>150</sup> Vgl.: Rätsch, Christian: Pflanzen der Liebe – Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart. Magic-Bookworld-Verlag. Essen 2008. S.31.

<sup>151</sup> Ebenda: S.30.

<sup>152</sup> Vgl.: Müller-Ebeling, Claudia; Rätsch, Christian: Isoldes Liebestrank – Aphrodisiaka in Geschichte und Gegenwart. Kinderl Verlag. München 1986. S.54.

weiblichen Part in Trance zu versetzen. Der nahe Osten wurde aber nicht nur von der griechischen Kultur beeinflusst, sondern viele andere kulturelle Merkmale kamen aus Ägypten, Afghanistan und Indien. Zwar wurde mit der Islamisierung der Wein verboten, der damals, ebenso als Aphrodisiakum galt, jedoch wurde nicht gegen die körperliche Liebe und der Einsatz von Liebesmittel, polemisiert. Selbst der Prophet Mohammed war dem Gebrauch von erotischen Reizmitteln nicht abgeneigt.<sup>153</sup>

Aber nicht nur der Orient kannte die erotischen Wirkungen des Stechapfels, sondern auch die Indianer in Nordamerika benutzten ihn als luststeigerndes Mittel. Darüber hinaus nahmen sie psychotrope Kakteenarten wie etwa den knolligen Peyote-Kaktus, und halluzinogene Pflanzensamen zu sich. Charakteristisch für die Wirkung von Peyote, wenn es oral eingenommen wird, ist das Erleben höherer Wirklichkeiten und Glückseligkeitszustände. Sowohl Alan Ginsberg, William S. Burroughs und Jack Kerouac experimentierten mit Peyote und genossen die erotische und aphrodisischen Wirkungen des Kaktusses.<sup>154</sup>

In Südamerika war es vor allem die ebenfalls heilige Cocapflanze, die heute eine andere Verwendung findet. In Afrika, genauer gesagt in Kamarun, verwendete man hingegen die Rinde des Yohimbébaumes, ein legendäres Potenzmittel, dass vorwiegend die Manneskraft unterstützen sollte. Noch heute erhält man diese Rinde in verschiedenen Kräutermischungen, wird jedoch auch darauf hingewiesen, dass eine Überdosis heftiges Zittern, Halluzinationen und Verdauungsstörungen hervorrufen kann.<sup>155</sup>

Mit dem Aufkommen des strengen Christentums wurde der Erforschung von berausenden Liebesmitteln Einhalt geboten. Eine Ausnahme stellte Europa im Mittelalter dar, obwohl Alraun, Tollkraut, Bockskraut und Teufelskraut nicht nur für ausfüllende Liebesnächte eingenommen wurde, sondern auch um kinderlose Paare zu Eltern zu machen.<sup>156</sup> Erst die Aufklärung beschäftigte sich eingehender mit der wissenschaftlichen Auseinandersetzung der Aphrodisiaka und hielt fest, in welcher Dosis Mittel eingenommen werden durften um keinen Schaden anzurichten. Denn nicht selten trat der Fall einer Vergiftung ein, die der Liebesnacht ein jähes Ende setzte.

---

<sup>153</sup> Vgl.: Müller-Ebeling, Claudia; Rätsch, Christian: Isoldes Liebestrank – Aphrodisiaka in Geschichte und Gegenwart S.76.

<sup>154</sup> Vgl.: Ebenda.: S.162.

<sup>155</sup> Vgl.: Allende, Isabel: Aphrodite - Eine Feier der Sinne. Suhrkamp Taschenbuch Verlag. Frankfurt am Main 1999. S.186.

<sup>156</sup> Vgl.: Rätsch, Christian: Pflanzen der Liebe – Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart. S.31.

### II.3.3 DIE ERFORSCHUNG DER APHRODISIAKA

Aphrodisiaka sind keine Wundermittel oder Heilmittel, sie helfen nicht bei physiologisch bedingten Potenzstörungen oder anderen psychischen Belastungen. Vielmehr sind sie Genussmittel, die helfen sollen, eine müde Libido zu wecken und einem Liebespaar ein erfülltes Liebesleben zu bescheren. Bei der Verwendung der Liebesmittel sollte darauf geachtet werden, dass oft auch nur der Glaube an die Wirkung weiterhelfen kann. Erinnern wir uns jedoch an die angeführten Aphrodisiaka aus der Historie, so ist es sicher, dass einige Pflanzen und Lebensmittel durchaus luststeigernde Inhalte besitzen. Um diese zu erforschen, gibt es zwei Methoden. Die erste ist die Ethnopharmakologie und die zweite Methode ist die westliche Medizin.<sup>157</sup>

Die Ethnopharmakologie untersucht Mittel, die von den verschiedenen Völkern zu bestimmten Zwecken benutzt werden. So etwa wird erforscht, welche Pflanzen oder Tiere medizinisch, rituell oder aphrodisische Verwendung finden, darüber hinaus wird der kulturelle Zusammenhang hinterfragt. Wird nun ein Aphrodisiakum ethnopharmakologisch untersucht, werden zunächst die kulturellen Bezüge genauer betrachtet. Es wird hinterfragt, wie das Mittel heißt, wie es kategorisiert wird, woraus es besteht, wie es eingenommen wird, welche Dosis erforderlich ist, wie das Mittel bewertet wird und wie die tatsächlichen Erfahrungen damit aussehen. Um all diese Fragen beantworten zu können, muss der Ethnopharmakologie die Mittel selbst ausprobieren und beobachten welche Wirkung er persönlich wahrnimmt und ob unerwartete Effekte auftreten.<sup>158</sup>

Da manche Aphrodisiaka psychoaktive oder psychedelische Auswirkungen haben können, ist ein vorsichtiger Umgang stets Voraussetzung. Ein weiterer Schritt besteht darin, die Liebesmittel genau zu analysieren und zu untersuchen, aus welchen Stoffen sie bestehen, ob sich chemische Wirkstoffe definieren lassen, wie die Wirkstoffe im Labortest wirken und ob sie die gleiche Wirkung haben wie die pflanzliche Zubereitung. Die so extrahierten Wirkstoffe können nun auf verschiedener Weise getestet werden. Um zu testen, welche genauen Auswirkungen das Erforschte hat, müsste es am Menschen angewendet werden. Dies ist aber recht selten der Fall. Ab diesem Zeitpunkt geht die Ethnopharmakologie in die westliche Medizin über und die extrahierten Wirkstoffe werden nun an Ratten und Mäusen getestet. Zeigt sich bei den tierischen Probanden eine gesteigerte Libido, also steigern sich die Erektionsgeschwindigkeit und die Kopulationsfrequenz, so wird dem Wirkstoff eine

---

<sup>157</sup>Rätsch, Christian: Pflanzen der Liebe – Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart.S.26.

<sup>158</sup> Ebenda.: S.26.

aphrodisische Wirkung zugeschrieben. Nun könnte das Erforschte auch am Menschen getestet werden. Da aber oft gezeigt wurde, dass Mensch und Tier unterschiedlich reagieren, kam man zum medizinischen Schluss, dass es keine echten Aphrodisiaka gibt.<sup>159</sup>

Diese Erkenntnis lässt uns nun zu den Eingangsworten dieses Unterpunktes zurückkehren. Ob und wie ein Mittel, eine Pflanze oder ein Nahrungsmittel wirkt, hängt oft von der Vorstellungskraft jedes Einzelnen ab. Eine allgemeine oder gar wissenschaftliche Aussage lässt sich im Bezug auf Aphrodisiaka nicht treffen. Im Folgenden soll nun näher auf die verschiedenen Lebensmittel eingegangen werden, die aufgrund ihrer Tradition in allen Kulturen als aphrodisierend gelten. Anhand von ausgewählten Passagen der Primärliteratur wird gezeigt, wie überspitzt teilweise der Einsatz von aphrodisierenden Lebensmittel eingesetzt wird und wer die Personen sind, die sich dieser bedienen oder eine andere bedienen.

#### II.3.4 EINSATZ VON APHRODISIAKA

Mitsuko, auf die es ankam, stieß nach dem ersten Bissen eine Art Juchzer aus, der wohl dem japanischen Repertoire vorsprachlicher Laute entstammte, und schob beinahe tonlos „Perfekt“ hinterher. Unter dem Tisch drängte sich ihr Knie gegen seins – nur kurz aber so nachdrücklich, dass es kein Versehen sein konnte. In ihren Augen blitzte etwas auf, das bislang nicht darin gewesen war. Es hing zweifellos mit dem Essen zusammen. Achim ahnte auf einmal, warum sie diesen Schweizer Säufer geheiratet hatte. Wer etwas von Geheimnissen der Kochkunst begriffen hatte konnte zum Beispiel mit Hilfe einer Sauce Botschaften in ihren Organismus einschleusen, gegen die sie machtlos war. Wahrscheinlich drangen sie gar nicht bis in ihr Bewusstsein vor, sondern übernahmen die Herrschaft über ihr Gefühlsleben ähnlich einem Liebeszaubertrank früherer Epochen.<sup>160</sup>

Dieses Zitat aus Christoph Peters Roman *Mitsukos Restaurant*, zeigt einleitend wie der Autor dem Leser eine Situation schildert, in der ein sogenanntes Liebeslebensmittel zum Einsatz kommt. In diesem Fall ist es sogar speziell, weil kein konkretes erwähnt wird, sondern nur auf die Wirkung der Sache aufmerksam gemacht und auf die Reaktion von Mitsuko hingewiesen wird. Im Laufe dieses Unterpunktes werden uns noch viele solcher Stellen unterkommen, die vermitteln und aufzeigen sollen welche Fähigkeit dem Essen und den Aphrodisiaka zugeschrieben werden. Eines haben sie jedoch alle gemein, die Schilderungen sind ausschließlich überzeichnet und sehr bildgewaltig formuliert.

---

<sup>159</sup> Vgl.: Rätsch, Christian: Pflanzen der Liebe – Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart. S.26.

<sup>160</sup> Peters, Christoph: Mitsukos Restaurant. Luchterhand Literaturverlag. München 2009. S.185.

Aphrodisierende Lebensmittel sind eine beliebte und natürliche Möglichkeit, mehr Genuss bei der körperlichen Liebe zu erleben. Der Spruch „Liebe geht durch den Magen“, der auch im Titel dieser Arbeit zu finden ist, hat durchaus seine berechtigte Bedeutung, nicht nur im übertragenden Sinn, sondern auch körperlich gesehen. Das zu sich Genommene wird im Magen verdaut und gelangt anschließend in den Darm und unserer Körperzellen. Hierbei werden die lebenswichtigen Inhaltstoffe für den Stoffwechsel in Lebensenergie umgewandelt. Eine spezielle Wirkung haben Nahrungsmittel, deren Inhaltsstoffe Einfluss auf die Fruchtbarkeit und die Zeugungsfähigkeit des Menschen haben. Die Wissenschaft hat etwa herausgefunden, dass Zucker die Ausschüttung des Botenstoffes Serotonin fördert. Serotonin ist im Körper für den Chemie-Stimmungsstoffwechsel, für Gelassenheit und Ausgeglichenheit, verantwortlich. Aber auch Fette setzen Endorphine frei, die sowohl für Energie sorgen als auch ein Hochgefühl verleihen können.<sup>161</sup>

Diese Kombination trifft man etwa im Lebensmittel Schokolade an. Hauptbestandteile einer handelsüblichen Tafel Schokolade sind Kakao, Zucker und Fett. Neben den schon erwähnten Eigenschaften von Zucker und Fett, ist der Kakao, der aphrodisierende Spender dieses Lebensmittels. Seine Zusammensetzung aus den Stoffen Theobromin, ein dem Koffein ähnliches Alkaloid, das leistungsfähiger macht und Energie spendend ist, stimuliert das Gehirn und die Muskulatur, und Phenylethylamin, eine stimmungsaufhellende Substanz, die auch im Gehirn gebildet wird, insbesondere dann wenn man verliebt ist. Phenylethylamin, macht glücklich und erhöht die Konzentration.<sup>162</sup> Umso höher der Kakaoanteil in der Schokolade ist, umso wirkungsvoller ist sie. Kakao hat eine lange Tradition als Aphrodisiakum, denn schon die alten Inkas, die sie als „Götterspeise“ titulierten, waren sich der Schokoladenkraft bewusst.<sup>163</sup> Es eignet sich als Aphrodisiakum zu gleichermaßen für Mann und Frau da er ein rein emotionales Lustmittel ist. Das heißt, dass er zwar aufputschend und angenehm berauschend wirkt, jedoch nicht persönlichkeitsingreifend ist.

August Liebeskind, der Protagonist aus *Der Duft von Schokolade*, ist von Beruf eigentlich Soldat, entdeckt jedoch seine Leidenschaft für Schokolade. Fortan arbeitet er in der Konditorei seines Onkels und kreiert neue Geschmacksrichtungen.

Der Duft trübte das Mondlicht ein wenig, als hätte man einen fast durchsichtigen Schleier in die Luft geworfen, der nur ganz allmählich zu Boden schwebte, und

---

<sup>161</sup> Vgl.: Schwarz, Aljoscha/Schweppe, Ronald/Pfau, Wolfgang: Aphrodisiaka – Natürliche Geheimnisse für Lust und Liebe. Karl F. Haug Verlag. Heidelberg 1999. S.100.

<sup>162</sup> Ebenda.: S.107.

<sup>163</sup> Vgl.: Allende, Isabel: Aphrodite - Eine Feier der Sinne. Suhrkamp Taschenbuch Verlag. Frankfurt am Main 1999. S.164.

mit ihm das Aroma der Liebe zwischen August Liebeskind und Elena Palffy. Dieses Aroma nahm er jetzt und goss es in Schokolade, in eine Süßigkeit voller verzweifelter Sehnsucht und verlorener Liebe. Er arbeitete in der mond hellen Zuckerküche wie ein Schatten, schweigend und fast lautlos. Manchmal klirrte ein Glas, oder das Wasser flüsterte, in dem die besonders dunkle Schokolade schmolz, mit der die Formen des Skarabäus ausgegossen werden würden. Es gab keine Farben mehr, nur Düfte und Gerüche und Aromen.<sup>164</sup>

Arenz schildert uns einen Protagonisten der aus lauter Hingabe zu seinem neuen Beruf auch die Liebe findet. Elena, so das Mädchen seiner Träume hat er kennengelernt, als er ihr Schokolade anbot. Alle Schilderungen rund um das Thema Schokolade, ihre Verarbeitung, die Gewinnung und Modellierung von Pralinen wird ausschließlich in einem romantisch verklärten Licht dargestellt. Eigentlich ist die Schilderung passend, bedenken wir wovon dieser Roman handelt und welches Zielpublikum er ansprechen soll. Jedoch muss sich gefragt werden, ob es wirklich so einfach ist, auch wenn das Talent gegeben ist, von einem Tag auf den anderen Chocolate zu werden. August Liebeskind schafft das, überzeugt sogar seinen Onkel mit seinen neuen Kreationen.

„Hier sagte er zu Josef, sobald er um halb acht Uhr das Kontor betreten hatte, „die Proben für Berlin.“ [...] „Sind sie gut?“ fragte er August, als wollte er eine Ermutigung. August hob die Schultern. „Ich weiß nicht, wie sie schmecken“, sagte er kurz und übermüdet, „aber bessere werde ich wohl keine machen können.“ Josef probierte. Während er der Praline nachschmeckte, stieg eine flüchtige Röte in seine Altmännerwangen, und er senkte die Augen für einen Augenblick, bis er sich wieder in der Gewalt hatte. Dann lächelte er breit, halb verlegen, halb amüsiert, und sagte: „Das ist keine Praline für einen alten Mann...“, besann sich und fügte selbstverspottend hinzu, „oder vielleicht gerade für uns alte Herren.“<sup>165</sup>

Das Genussmittel Schokolade wird in diesen Textpassagen ausschließlich als Liebesmittel angesehen und gar nicht mehr als Lebensmittel. Es vermag zu verzaubern, zu betören und zu verführen. Der Autor schreibt der Schokolade augenscheinlich jede Gabe zu. Oft wirkt dies völlig überzogen und überladen, teilweise sogar etwas lächerlich. Gerade in der zitierten Textstelle, wo Augusts Onkel befindet, dass die Praline auch durchwegs andere Qualitäten, als die eines vorzüglichen Geschmacks, hat, nämlich die, alte Männer wieder jung zu machen. Obwohl in diesem Kapitel über die aphrodisierende Wirkung von Schokolade und Kakao gesprochen wird, sollte doch realistisch gesagt werden, dass nicht bei jedem oder jeder diese Wirkung erzielt werden kann. Arenz schildert jedoch genau das. Er möchte dem Leser vermitteln, das Augusts Pralinen und Schokoladenkreationen ihm und anderen bei der Liebesfindung helfen. Das verwendete Vokabular in diesem Primärwerk ist äußerst blumig

---

<sup>164</sup> Arenz, Peter: Der Duft von Schokolade. DTV Taschenbuchverlag. München 2009. S.183.

<sup>165</sup>Ebenda.: S.183f.

und beschreibt in sehr ausladenden Gesten, die zwischenmenschlichen Beziehungen. August der schüchterne Soldat, der plötzlich Chocolate wird, verzaubert Frauen, die ihn sonst nicht ansprechen würden. Das Motiv eines schüchternen Mannes, der aufgrund seines Talents zu gelten beginnt, wird deutlich verarbeitet. Wie schon viele Male zuvor wird sich auch hier wieder einiger Stereotypen und Klischees bedient.

Martin Suters Roman *Der Koch*, ist wohl das beste Beispiel mit dem gezeigt werden kann, in welcher Form Aphrodisiaka in den Primärwerken zum Zug kommen. Denn neben dem gerade eben erwähnten *Der Duft von Schokolade*, behandelt *Der Koch* das Thema Aphrodisiaka in einem ungewöhnlich hohen Maße. Nicht zuletzt weil der Protagonist, Maravan, der schon im Kapitel I.3.2.2 MÄNNER ALS KÖCHE vorgestellt wurde, die Fertigkeit der ayurvedischen Kochkunst beherrscht. Maravan wird al Privatkoch gebucht weil er sogenanntes „Love Food“, herstellt. Auf diese Idee brachte ihn Andrea, eine Frau, die er aus dem Restaurant in dem er angestellt war kennt. Sie durfte am eigenen Leib erfahren, welche Wirkung Maravans Essen haben kann, auch wenn man für das andere Geschlecht eigentlich überhaupt nicht empfänglich ist.

„Was war im Essen?“ „Du meinst, welche Zutaten?“ „Nur die, die diese Wirkung auslösen.“ „Ich verstehe nicht.“ Er war ein schlechter Lügner. Bis jetzt hatte Andrea an der Theorie gezweifelt. Aber er benahm sich so erpapt, dass sie ganz sicher wurde. „Du verstehst schon.“<sup>166</sup>

Nachdem er ihr mehrmals versichert, dass er nichts in sein Essen gemischt hat, was dort nicht hineingehöre, sondern ausschließlich nach den Rezepten seiner Großmutter kocht, verrät ihm Andrea, warum sie über die Wirkung seiner Speisen so verblüfft ist.

„Maravan, ich verrate dir jetzt ein Geheimnis: Ich schlafe nicht mit Männern. Sie machen mich nicht scharf. Sie haben mich noch nie scharf gemacht. Ich habe als Teenager zweimal mit einem Jungen geschlafen, weil ich dachte, das tut man. Aber schon nach dem zweiten Mal habe ich gewusst, dass ich das nie mehr tun würde. Sie legte eine Pause ein. „Ich schlafe nicht mit Männern, Maravan. Ich schlafe mit Frauen.“ Er sah sie erschrocken an. „Verstehst du jetzt?“ Er nickte. „Also, was war im Essen?“ Maravan nahm sich Zeit. Dann sagte er: Ayurveda ist eine Heilkunde, die viele tausend Jahre alt ist. Sie kennt acht Sprachen. Die achte heißt Vajikarana. Sie befasst sich mit Aphrodisiaka. Dazu gehören auch gewisse Speisen. [...] Als Andrea an diesem Abend nach Hause fuhr, war sie eingeweiht in die aphrodisischen Geheimnisse von Milch und Urd-Linsen, Safran und Palmzucker, Mandeln und Sesamöl, Safranghee und Langpfeffer, Kardamon und Zimt, Spargel- und Lakritzenghee.<sup>167</sup>

---

<sup>166</sup> Suter, Martin: *Der Koch*. Diogenes Verlag. Zürich 2010. S.76.

<sup>167</sup> Ebenda.: S.76f.

Haben wir im Unterpunkt II.3.3 DER ERFORSCHUNG DER APHRODISIKA gelernt, dass kein Aphrodisiakum es vermag Wunder zu vollbringen, sondern fast ausschließlich auf der Basis des Glaubens funktioniert, so möchte uns hier Martin Suter weiß machen, dass Maravans Kochkünste und sein Wissen über die geheime ayurvedische Liebeskunst ausgereicht hat, eine bekennende Lesbe zum Geschlechtsakt mit einem Mann zu bringen. In diesem einen Zitat werden gleich mehrere Klischees behandelt. Einerseits, dass Andrea trotz ihrer sexuellen Neigung mit Maravan geschlafen hat, der Meinung ist, dass er ihr entweder etwas in ihre Mahlzeit gegeben hat, oder „das Essen“, so wie sie es bezeichnet, schuld ist. Andererseits die maßlose Empörung, dass sie als bekennende Lesbe mit einem Mann sexuell verkehrt hat, obwohl sie sich nicht einmal mehr an das letzte Mal mit einem erinnern kann. Und natürlich der schüchterne Maravan, der es fast gar nicht vermag, Andrea über sein Können aufzuklären. Anschließend wird aus dem Können des Singalesen gleich Profit geschlagen. Andrea sieht die Gunst der Stunde und gründet mit Maravan gemeinsam eine Cateringfirma für die besonderen Momente im Leben. Die Gründung der Firma kann so gesehen werden, dass beide vormals Arbeitslose wieder einer Tätigkeit nachgehen. Vielmehr ist es aber Andreas Bestreben mit ihrer Idee reich zu werden. Maravan ist Mittel zum Zweck, ohne sein Wissen und seine Fertigkeit, könnte die Schweizerin nicht arbeiten. Unter dem Deckmantel der Nächstenliebe und mit dem Wissen um Maravans missliche finanzielle Lage holt sie ihn mit ins Boot.

Besonders die Gewürze, welche auch Maravan in seinen Speisen verwendet, haben als Heilmittel und Aphrodisiakum eine lange Tradition. Der Anfang eines systematischen Gebrauchs von Gewürzen ist wahrscheinlich in Indien zu suchen, wo vor fast 5000 Jahren Ayurveda als ganzheitliches Heilsystem entwickelt worden ist. In der ayurvedischen Lehre wird der Mensch als Einheit aus Körper, Seele und Geist betrachtet. Nur wenn alle drei in Einklang funktionieren, ist eine vollkommene körperliche und seelische Gesundheit möglich.<sup>168</sup> Gewürze sind ganzheitliche Heilmittel, die durch ätherische Öle den Geruchs- und Geschmackssinn ansprechen und unser Verdauungssystem anregen. Dadurch wird die Ausscheidung von Giftstoffen angeregt und der Körper bleibt im Reinen.

Safran, der aus den Blütennarben des violett blühenden echten Safrans hergestellt wird, sorgt mit seinen orangefarbenen Fäden oder Pulver dafür, dass Speisen eine außerordentliche gelbe Farbe annehmen. In Tibet etwa ist diese Farbe heilig. Wichtig ist die Dosierung dieses Gewürzes. Verwendet man zu viel, kann die Speise schnell bitter

---

<sup>168</sup> Schwarz, Aljoscha/Schwepe, Ronald/Pfau, Wolfgang: Aphrodisiaka – Natürliche Geheimnisse für Lust und Liebe. S.61.

schmecken. Normalerweise reichen zwei-drei Fäden um Reis, verschiedene Saucen et cetera zum Leuchten zu bringen.<sup>169</sup>

Pfeffer und Chili sind zwei Pflanzengewächse, die aus der aphrodisischen Küche nicht wegzudenken sind. Sowohl beim Chili als auch beim Pfeffer ist die Dosierung ausschlaggebend. Denn verwendet man zu viel, kann die Reaktion auch ganz anders ausfallen als gewünscht. Beim Chili handelt es sich um eine getrocknete Beerenfrucht. Selbstverständlich kann auch frischer Chili verwendet werden, jedoch ist dieser mit äußerster Vorsicht zu genießen, da er schon beim Schneiden seine ätherischen Öle freisetzt und die Schleimhäute reizt. Seine typische Schärfe verdankt Chili den Alkaloiden, wobei Capsaicin dominiert. Darüber hinaus enthält das Gewürz Dihydrocapsaicin sowie kleine Mengen Nordihydrocapsaicin, Homocapsaicin sowie Homodihydrocapsaicin.<sup>170</sup> Richtig dosiert spendet Chili dem Körper Energie, stärkt den ganzen Organismus und hilft gegen Impotenz. Der Pfeffer hat seine Heimat in Südwestindien und wird aus der Steinfrucht eines immergrünen Strauches gewonnen, wobei sowohl die Früchte und Fruchtstände, als auch die Samen genutzt werden. Pfeffer ist ein sehr heilkräftiges Gewürz, das seit jeher auch für seine aphrodisierende Wirkung bekannt ist. Wichtig ist hierbei, dass der Pfeffer, welche Art auch immer, frisch gemahlen werden muss. Erst dann setzt er seine ätherischen Öle frei.<sup>171</sup>

Ein weiteres Gewürz, das Maravan für seine Liebesspeisen benützt ist Kardamon, eine Staudenpflanze die aus seinem Heimatland Sri Lanka kommt. Schon in der Antike galt die Kardamonkapsel als Heilmittel und Aphrodisiakum. Die getrockneten Fruchtkapseln, beinhalten Samen, die das begehrenswerte aromatische Gewürz liefern. Sie werden gerne zum Würzen von Süßspeisen und Getränken, wie etwa Tee oder Kaffee verwendet. Kaut man an einer Kapsel, werden im Mund ätherische Öle freigesetzt, die einen besseren Atem erzeugen.<sup>172</sup>

Eine andere Pflanze aus Maravans Heimat ist der Zimt. Der Ceylonzimt ist auf den Weltmärkten seit vielen hunderten Jahren der feinste und am exquisit schmeckenste. Aber auch auf anderen Inseln im indischen Ozean und in China ist der Zimtstrauch beheimatet und überaus leicht zu erkennen, denn die ganze Pflanze verströmt den unverkennbaren

---

<sup>169</sup> Vgl.: Rätsch, Christian: Pflanzen der Liebe – Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart. S.37.

<sup>170</sup> Schwarz, Aljoscha/Schweppe, Ronald/Pfau, Wolfgang: Aphrodisiaka – Natürliche Geheimnisse für Lust und Liebe. S.62.

<sup>171</sup> Vgl.: Rätsch, Christian: Pflanzen der Liebe – Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart. S.70.

<sup>172</sup> Vgl.: Küster, Hansjörg: Kleine Kulturgeschichte der Gewürze – Ein Lexikon von Anis bis Zimt. S.102f.

Zimtgeruch. Wir in Europa, kennen vermehrt nur die Zimtstangen oder gemahlene Zimt.<sup>173</sup> In vielen Kulturen wird aber aus den Zweigen und Blättern das dickflüssige scharfe Zimtöl destilliert. Dies wird in der Parfümindustrie verwendet, aber auch für aphrodisische Zwecke eingesetzt. Ebenso wurde das Öl durch Aufstreichen auf die Genitalien zur erotischen Stimulation verwendet.<sup>174</sup>

Bevor wir nun zu aphrodisischen Lebensmitteln wechseln, sollen hier noch zwei weitere Gewürze genannt werden. Zum einen ist das der Ingwer, zum anderen die Muskatnuss. Ingwer wird seit früherer Zeit in Indien und China als Gewürz, Heilmittel und Aphrodisiakum verwendet. Pulverisierter Ingwer ist in den meisten erhältlichen Gewürzmischungen enthalten und wird auch häufig mit Tee vermischt. In der ayurvedischen Lehre ist er dafür bekannt, dass er den Kreislauf stärkt und den Darm reinigt. Die geschmackliche Kombination aus scharf und fruchtig fördert angeblich das emotionale Verlangen und regt die sexuelle Lust an. In Asien wird Ingwer auch öfters auf die äußeren Geschlechtsorgane aufgetragen um die Manneskraft länger aufrecht zu halten, dies sollte aber bei uns nicht unbedingt ausprobiert werden, da die Schärfe des Ingwers die Schleimhäute sehr reizen kann.

Auch die Muskatnuss ist auf Sri Lanka beheimatet und nimmt eine besondere Stellung unter allen aphrodisischen Gewürzen ein. Für die Gewinnung des Muskatnussgewürzes dient der Samenkern der marillenartigen Frucht des Muskatbaumes. Zu den wichtigsten Inhaltsstoffen zählen Monoterpenkohlenwasserstoffe, oxidierte Monoterpene sowie Phenylpropanderivate.<sup>175</sup> Im alten China wurde die Muskatnuss in einer hohen Dosierung als Rausch- und Liebesmittel eingenommen. Unser Organismus verträgt aber nur geringe Mengen des Gewürzes und sollte immer wohl dosiert zu sich genommen werden, denn bei übermäßigem Konsum, tritt nicht selten eine Vergiftung ein. Verzehrt man die Nuss im Ganzen, so kann sie sogar lebensbedrohlich wirken.<sup>176</sup>

Kehren wir nun zurück zu Martin Suters *Der Koch* und den Einsatz der unterschiedlichen Aphrodisiaka. Maravan kreiert ein Menü, was bei allen Kunden fortan auf

---

<sup>173</sup> Küster, Hansjörg: Kleine Kulturgeschichte der Gewürze – Ein Lexikon von Anis bis Zimt. Verlag C.H.Beck. München 2003. S. 288.

<sup>174</sup> Vgl.: Rätsch, Christian: Pflanzen der Liebe – Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart. S.132.

<sup>175</sup> Schwarz, Aljoscha/Schwappe, Ronald/Pfau, Wolfgang: Aphrodisiaka – Natürliche Geheimnisse für Lust und Liebe. S.63.

<sup>176</sup> Vgl.: Rätsch, Christian: Pflanzen der Liebe – Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart. S.134.

den Tisch kommt. Bei diesem mehrgängigen Menü wendet Maravan nicht nur die ayurvedische Kochkunst an, sondern vereint sein traditionelles Wissen mit der Molekularküche. Suter lässt hier seinen Protagonisten ein „Liebesmenü“ zusammenstellen, dessen alleiniger Inhalt und Bezeichnung der jeweiligen Speisen schon mehr als explizit sind: „Gefrorene Safran-Mandel Espuma und ihre Safran Texturen“, „Süß-pikante Kardamon-Zimt-Ghee-Sphären“, „Glasierte Kichererbsen-Ingwer-Pfeffermüschelchen“ „Gelierte Spargel-Ghee-Phallen“ und „Eislutscher aus Lakritze-Honig-Ghee“.<sup>177</sup> Selbstverständlich hat auch Andrea ihren Teil dazu beigetragen.

Andrea hatte ihn zu einer gestalterischen Neuerung überredet. Sie hatte vorgeschlagen, den gelierten Spargel-Ghee anstatt in Form von Spargeln in Form von Penissen zu servieren. Und die glasierten Herzchen in Form von Muschis wie sie es nannte. Maravan hielt es für zu direkt und hatte sich gesträubt. Aber Andrea hatte gesagt: „Ich habe Fotos von erotischen Fresken gesehen, die deine Vorfahren vor tausendfünfhundert Jahren an die Felswände von Sigiriya gemalt haben. Also tu nicht so prüde.“ Maravan gab nach. Aber er deckte sein Konfekt verschämt mit Backpapier ab.<sup>178</sup>

Zunächst zweifelt der schüchterne Koch an dem Erfolg seines Menüs, da er es bis dahin noch nie so kommerziell eingesetzt hat. Aber seine Zweifel sind unbegründet, die erwünschte Wirkung tritt schon vor dem Ende des gesamten Essens ein.

Nach dem Hauptgang blieb die Tempelglocke stumm. Maravan wurde nervös. Der nächste Gang war der heikelste, was das Timing anging. Er musste die Sphären fünf Minuten in Alginwasser kochen, kalt spülen, mit Ghee injizieren und danach etwa zwanzig Minuten bei sechzig Grad warm stellen. [...] „Geh doch bitte mal nachsehen“, bat er sie nun schon zum zweiten Mal. Sie ging hinaus und überlegte, ob sie anklopfen oder nur sich räuspern sollte. Aber schon auf halbem Weg zur Tür drangen Geräusche aus dem Raum, die ihr diese Entscheidung abnahmen. Sie kehrte in die Küche zurück und sagte: „Auftrag erfüllt, ich glaube, die verzichten auf Dessert und Friandises.“<sup>179</sup>

Die Schilderung von Menü, seinem Einsatz und das daraus resultierende Ergebnis, wirken konstruiert, aufgesetzt und ziemlich trivial. Maravans eigentliches Können rückt mit dieser Form des Kochens in den Hintergrund. Wobei gesagt werden muss, das Suter diese Verfremdung auch willentlich hervorruft. Besonders der Teil mit der Tempelglocke unterstreicht, wie weit weg „Love Food“ von der eigentlichen Aussage von ayurvedischer Koch- und Lebenskunst ist. Die gezeigten Konsumenten des „Love Menüs“ wirken zu Beginn

---

<sup>177</sup> Suter, Martin: Der Koch. S.118.

<sup>178</sup> Ebenda.: S.118f.

<sup>179</sup> Ebenda.: S.120.

sehr schüchtern und verhalten, fühlen sich eigentlich unwohl mit der Situation, ähnlich wie Maravan. Noch vor Beendigung des Essens, tun die Aphrodisiaka ihre Wirkung. Gleichwohl einige Stellen in Suters Roman stereotype Frauen- und Männerbilder vermitteln, so kann doch gesagt werden, dass der Einsatz von Aphrodisiaka gezielt angewendet und Ergebnisse sichtbar gemacht werden. Ob die Wirkung tatsächlich realitätsnah ist, sei jedoch reichlich hinterfragt und kritisch begutachtet.

Auf die Gewürze, die in den Speisen von Martin Suters *Der Koch* eingesetzt werden, wurde nun schon ausreichend eingegangen. Aber auch die von Maravan verwendeten anderen Lebensmittel, wie etwa der Spargel oder der Honig haben eine starke aphrodisierende Wirkung. Darüber hinaus gibt es noch ein paar zusätzlich zu erwähnende Nahrungsmittel die sich als Aphrodisiakum hervorragend eigenen. Beginnen wir jedoch zunächst mit dem Spargel, der allein schon durch seine Form zu einem Liebesmittel zählt. Darüber hinaus enthält er viele Vitamine und Mineralstoffe, die harntreibend und blutreinigend wirken. Spargel zählt nur bei Männern zu einem Aphrodisiakum, bei Frauen hat er eher eine negative Wirkung auf ihre erotischen Empfindungen. Seine Liebeskraft ist auf der triebhaft-mechanischen Ebene angesiedelt.<sup>180</sup>

Der Honig galt schon lange vor der Entdeckung des Zuckers als beliebtes Süßmittel. Nicht selten fällt der Begriff vom Nektar der Aphrodite oder goldener Schatz der Erde.<sup>181</sup> Sein Ruf als Aphrodisiakum ist weit verbreitet, der hohe Gehalt von Vitamin B und C und die beinhalteten Mineralien regen die Produktion von Sexualhormonen an. In Kombination mit Ingwer soll er ein gutes Mittel gegen Impotenz sein.<sup>182</sup>

Ein weiteres sehr symbolträchtiges Aphrodisiakum ist der Granatapfel, dessen Form und Farbe für die Fruchtbarkeit der Erde und der Regeneration steht. Er galt auch als Pflanze, die aus dem Blute des griechischen Gott Dionysos entstand und wer sie verzehrt, gleichzeitig das Blut des berauschend sexuellen erregenden Gottes zu sich nahm. Die Inhaltsbeziehungsweise Wirkstoffe des Granatapfels, sind je nach Pflanzenteil unterschiedlich. Das Fruchtfleisch, also die Kerne, enthalten Proteine, Fett, Kohlehydrate, Mineralien und Vitamine. Gerade im Mittelalter glaubte man an die aphrodisische Wirkung dieser Frucht. Die unzähligen Kerne und die intensive rote Farbe wurden gerne mit Fruchtbarkeit und Liebe in

---

<sup>180</sup> Vgl.: Schwarz, Aljoscha/Schweppe, Ronald/Pfau, Wolfgang: Aphrodisiaka – Natürliche Geheimnisse für Lust und Liebe. S.112.

<sup>181</sup> Allende, Isabel: Aphrodite - Eine Feier der Sinne. Suhrkamp Taschenbuch Verlag. Frankfurt am Main 1999. S.164.

<sup>182</sup> Ebenda.: S.165.

Verbindung gebracht. Besonders beliebt, war der Granatapfelwein, der aus dem Saft der Kerne gewonnen wurde. Viele Frauen tranken ihn, um schneller Schwanger zu werden.<sup>183</sup>

Bevor wir nun ein letztes Mal zu Suters *Der Koch* zurückkehren, sollen abschließend noch zwei Nahrungsmittel erwähnt werden, die nach wie vor als beliebtes Aphrodisiakum gelten. Zu einem ist das die Auster, zum anderen die Trüffel. Austern sind sowohl für Frauen als auch für Männer als Aphrodisiakum geeignet. Schon die Römer schätzten sie als sehr wirkungsvolles Liebesmittel und bis heute gilt die Auster als beliebtestes Aphrodisiakum, da sie wenig Fett enthält aber sehr viele Mineralstoffe. Phosphor, Jod und Zink erhöhen die Produktion der Spermien, Testosteron und des Vaginalsekrets.<sup>184</sup>

Auch die Trüffel galt bei den Römern als ganz besonders kraftvolles Aphrodisiakum, ähnlich wie die Auster, mit dem Zerfall des römischen Reiches geriet die aphrodisische Wirkung der Knolle eher in Vergessenheit.<sup>185</sup> Heute ist die Trüffel eher ein rein psychologisches Aphrodisiakum und besonders bei wohlhabenden Genießern beliebt. Ihr Geschmack erinnert an Nüsse und wird gerne mit Pasta verzehrt. Bei der Trüffel gibt es unterschiedliche Qualitäten. Die teuerste unter ihnen ist die schwarze Trüffel.

Nachdem Maravan und Andrea ihr Catering perfektionieren, spricht sich der Erfolg von „Love Food“ schnell herum und die beiden werden gut gebucht. Es hat den Anschein als produzieren sie nur noch sexuell erfüllte Paare. Der Akt des Kochens wird dadurch völlig in den Hintergrund gedrängt, es zählt ausschließlich der finanzielle Aspekt dahinter. Hier finden wir das Motiv, das aus schnellem Erfolg rasch Gier werden lässt. Andrea kommt damit sehr gut zu Recht, Maravans Vorstellung von aphrodisischem Essen ist aus seiner Kultur heraus eine andere und so setzt er sich eines Abends durch und kocht traditionelle ayurvedische Liebeskost.

An diesem Abend variierte Maravan das Love Menu. Er kochte alle Gänge genau so, wie sie ihm Nangay damals durchgegeben hatte. Das Püree aus in gezuckerter Milch eingelegten Urd-Linsen bereitete er nicht als „Mann und Frau“ zu, sondern trocknete sie portionsweise im Backofen. Die Mischung aus Safran, Milch und Mandeln servierte er einfach als warmes Getränk. Und aus dem Safranghee machte er eine Paste, die man mit heißer Milch einnahm. [...] Das Essen heute Abend war eine Hommage an die Frau, der er alles zu verdanken hatte. Er wollte,

---

<sup>183</sup> Vgl.: Rätsch, Christian: Pflanzen der Liebe – Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart. S.118ff.

<sup>184</sup> Vgl.: Schwarz, Aljoscha/Schwepe, Ronald/Pfau, Wolfgang: Aphrodisiaka – Natürliche Geheimnisse für Lust und Liebe. S.102.

<sup>185</sup> Ebenda.: S.112.

wenigstens heute, ihre Kunst nicht missbrauchen für etwas, das sie nie gebilligt hätte. [...] Andrea hatte sofort bemerkt, dass etwas nicht stimmte. [...] Und das was sie servierte, hatte nichts mit dem Love Menu zu tun, das sie kannte. Gleich zu Beginn hatte sie eine Bemerkung über die Veränderungen gemacht und einen wütenden Blick eingefangen. „So oder nichts“, hatte er nur hervorgestoßen, und dann den ganzen Nachmittag und Abend nur noch das für den Servierablauf Nötigste gesprochen. Der Kunde – eine Stammgast – war sichtlich enttäuscht, als sie den Gruß aus der Küche brachte. [...] Kurz bevor sie die Wohnung verließ – Maravan war fast ohne Abschied längst gegangen –, kam der Kunde in ein Frottiertuch gehüllt aus dem Zimmer, steckte ihr drei Zweihunderternoten zu und grinste: „Zuerst dachte ich, das sei die alternative Version des Menüs. Aber ich muss sagen: noch geiler. Kompliment an den Koch.“<sup>186</sup>

Betrachten wir das letzte Zitat aus Martin Suters Roman *Der Koch* näher, so zeigt uns der Autor, nachdem er sich einiger Klischees und Zuschreibungen bedient hat, dass es bei aphrodisischen Mahlzeiten nicht ausschließlich darum geht, wie sie dem Konsument dargeboten werden, sondern vielmehr mit welchen Zutaten diese zubereitet wurden und welche Stimmung zwischen den beiden Liebenden herrscht.

Der Unterpunkt II.3.2 APHRODISIKA hat uns gezeigt, dass die erwähnten Liebesmittel zwar zum Thema Essen und Sexualität passen, ja vielmehr gehören, sie in den Primärwerken aber ausschließlich in Zusammenhang mit verklärten Essensschilderungen gesehen werden. Weder in der *Duft von Schokolade* noch in *Der Koch* werden die eigentlichen Wirkstoffe der Aphrodisiaka erwähnt. Auch ihre historischen Hintergründe werden außer Acht gelassen. In den Texten erfüllen sie ausschließlich die Funktion, dass sie Frauen gefügiger machen, Männer in ihre Manneskraft stärken und ein ganzes Liebesmenü bereichern. Die Lebensmittel fungieren als Verführer, mehr, als die eigentlichen Protagonisten in den beiden erwähnten Werken. Diese Stelle sollte das Aphrodisiakum aber nicht einnehmen, sondern als Beiwerk für gemeinsame erfüllte Stunden gesehen werden. Dieser Aspekt kommt in den Primärwerken zu kurz, wird nicht ausgeführt und teilweise auch gar nicht in Betracht gezogen.

---

<sup>186</sup> Suter, Martin: *Der Koch*. S.216.

*Guarana – Schokoladen - Herzen*<sup>187</sup>

250g Zucker  
6 Eier  
1EL natürlicher Vanillezucker  
250g Couverture oder dunkle Schokolade  
150g Butter  
100g gemahlene Haselnüsse  
100g gemahlene Mandeln  
1EL Kirsch  
1TL Currypulver  
1EL Guaranapulver  
1 Prise Salz

### **III. PARATEXTUELLE GESTALTUNG BEI DEN AUSGEWÄHLTEN WERKEN**

Das letzte Kapitel beschäftigt sich mit der paratextuellen Gestaltung der ausgewählten Primärtexte. Die Entscheidung diesen Schwerpunkt zu setzen, entstand bei der näheren Auseinandersetzung mit den Werken. Trivilliteratur hat häufig auffällig gestaltete Coverbilder und nicht selten befinden sich graphische Elemente im Text. Da sich diese Arbeit mit Essen, Liebe und Sexualität auseinandersetzt, ist es interessant zu untersuchen, ob diese Themen auch beim gestalterischen Teil wiederzufinden sind. Ein besonderes Augenmerk liegt hierbei auf der Covergestaltung der jeweiligen Primärwerks. Dabei viel auf, dass gerade bei den original Texten und ihren deutschen Übersetzungen, große Unterschiede in der grafischen Darstellung auszumachen sind, unter der vorhanden Auswahl, es gibt nicht ein übersetztes Werk, welches das selbe Titelbild trägt wie sein Original. Einige der Texte werden nicht einmal im originalen Titel translaviert, sondern tragen in der Übersetzung einen völlig neuen, wodurch dem Leser natürlich ein ganz anderer Eindruck vom vorliegenden Werk beschert wird.

Im Folgenden sollen nun einige Analyseparameter des Partextes mit Hilfe von Gérard Genette festgelegt werden um im Anschluss bei der Untersuchung hilfreich angewendet werden zu können.

---

<sup>187</sup> Johnson-Illi, Ruth: *Rezepte der Liebe – Himmlische Genüsse aus der aphrodisischen Küche*. AT Verlag, München 2005. S.118.

### III.1 PARATEXT

#### III.1.1 DER BEGRIFF DES PARATEXTES

Der Begriff *Paratext* (gr.*pará*: neben; über ... hinaus; lat. *textus*: Gewebe, Zusammenhang)<sup>188</sup> wurde von dem französischen Literaturwissenschaftler Gérard Genette 1982 geprägt und wird von ihm als Sammelbegriff für eine Sonderform von Transtextualität verwendet.

Der *Paratext* soll als lektüresteuernendes Hilfsmittel Informationen und Interpretationen über den eigentlichen Text, also das vorliegende Werk eines Autors liefern, und darüber hinaus auch eine Schmuckfunktion erfüllen. Laut Gérard Genette umfassen *Paratexte* je nach Kontext, werkinterne Peritexte wie etwa Vorworte, Widmungen, Titel, Kapiteltitel und werkexterne Epitexte. Je nach Erscheinungszeit wird der *Paratext* der Erstausgabe oder jeder folgenden Ausgabe untersucht. Untersucht man den *Paratext* nach seinem Adressaten wird der Öffentliche dem Privaten gegenübergestellt. Darüber hinaus wird untersucht ob der *Paratext* auktorial, editorisch oder allograph, das heißt von fremder Hand, verfasst wurde und ob der Realitäts- und Authentizitätsstatus authentisch, fiktiv oder fälschlich dem *Paratext* zugeordnet wird. Schlussendlich je nach Erscheinungsform, textuelle und mündliche, aber auch materielle *Paratexte* wie etwa das Buchformat oder verwendete Drucktypen zählen zur gesamten Betrachtungsweise eines Paratextes. Gérard Genette scheint den Terminus *Paratext* einerseits auf Schriftlichkeit und Buchmaterialität festzulegen, andererseits lässt er mündliche Texte und sogar Fakten über das Autorengeschlecht zu.<sup>189</sup> Er selbst sagt dazu

Der Paratext ist also jenes Beiwerk, durch das ein Text zum Buch wird und als solches vor die Leser und, allgemeiner, vor die Öffentlichkeit tritt. Dabei handelt es sich weniger um eine Schranke oder eine undurchlässige Grenze als um eine Schwelle [...] um ein „Vestibül“, das jedem die Möglichkeit zum Eintreten oder Umkehren bietet; um eine „unbestimmte Zone“ zwischen innen und außen, die selbst wieder keine feste Grenze nach innen (zum Text) und nach außen (dem Diskurs der Welt über den Text) aufweist [...].<sup>190</sup>

---

<sup>188</sup> Metzler Lexikon: Literatur- und Kulturtheorie. Hg. V. Ansgar Nünninger. Verlag J.B. Metzler. Stuttgart/Weimar 2008. S.557.

<sup>189</sup> Vgl. Ebenda.: S.557.

<sup>190</sup> Genette, Gérard: Paratexte – Das Buch vom Beiwerk des Buches. Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft. Frankfurt am Main 2001. S.10.

### III.1.2 VERLEGERISCHER PERITEXT

Als verlegerischer Peritext wird die gesamte Zone des Peritextes bezeichnet, für die hauptsächlich der Verleger oder heute zu Tage der Verlag verantwortlich ist. Beim äußerlichen Peritext handelt es sich um den Umschlag, die Titelseite und deren Anhang, darüber hinaus zählt auch die Wahl des Formats, des Papiers, der Schrift et cetera dazu. Diesem Teil des Paratextes wird, selbstverständlich mit Absprache des Autors, eine verlegerische Note hinzugefügt. Reichten früher noch Titel und Autorenname am Umschlag eines Buches, so zählen am heutigen Buchmarkt möglichst graphisch auffällig gestaltet Titelbilder. Auch die Präsentation der Autoren in ihrem Buch nimmt heute zu Tage einen sehr hohen Stellenwert ein. Bezugnehmend auf das Thema dieser Arbeit, sollen hier die VerfasserInnen von Kochbüchern genannt werden. Fast ausschließlich wird der Koch oder die Köchin bei ihrer Arbeit im Restaurant oder vor einer Küche abgelichtet um dann auf das Cover oder die Umschlagsseite des von ihm oder ihr verfassten Buches abgedruckt zu werden. All diese Komponenten werden von der Marketingabteilung eingesetzt, um eine möglichst hohe Absatzquote zu erzielen.<sup>191</sup>

#### III.1.2.1 UMSCHLAGGESTALTUNG

Der Umschlag auf Papier und Karton, so wie wir ihn heute kennen, hat seinen Ursprung im 19. Jahrhundert. In der Klassik wurden Bücher noch mit einem Lederband ausgestattet und nur auf dem Buchrücken mit einem verkürzten Titel und eventuell mit dem Namen des Autors versehen.<sup>192</sup> Heute zählen zur obligatorischen ersten Umschlagsseite die Erwähnung des Autorennamens, dem Titel des Werks und das Verlagssignet auch etwa noch spezifische Illustrationen, Namen oder Firmennamen und/oder Abkürzung des Verlags, gelegentlich auch der Name des Übersetzers oder die Erwähnung des Verkaufspreises. Auf den Umschlagsseiten zwei und drei, die in früheren Zeiten zu meist leer geblieben sind finden sich heute Autorenportraits, Zitate aus der Presse, eine graphisch anspruchsvolle Illustration oder ähnliches. Eine wirklich strategisch wichtige Bedeutung wird der Umschlagseite vier zugeordnet, da sie neben der Wiederholung des Autorennamens, Auszüge aus der Presse oder andere lobende Urteile über frühere Werke desselben Autors bereithält. Weiters werden eben genannte frühere Werke die im selben Verlag erschienen sind, angeführt, der Ladenpreis ist

---

<sup>191</sup> Vgl.: Genette, Gérard: Paratexte – Das Buch vom Beiwerk des Buches. S.22.

<sup>192</sup> Vgl.: Ebenda.: S.29.

vermerkt und die ISBN, also die International Standard Book Number, die 1975 eingeführt wurde, ebenso.

Der Umschlagrücken enthält normalerweise den Autorennamen, das Verlagssignet und den Titel des Werks. Der Umschlag kann natürlich auch noch Klappen enthalten, die dann mit dem sogenannten Klappentext bedruckt sind, in diesem Falle bleiben die Umschlagseiten drei und vier weiß. Dieser Klappentext besteht zum einen aus einer kurzen Inhaltsangabe, zum anderen wird er mit Zitaten aus der Presse über das vorliegende Werk bedruckt. Aber auch ein Autorenportrait ist auf diesen Klappen häufig zu finden. Besitzt ein Buch keine Klappen sondern einen Schutzumschlag, so befinden sich in den Klappen des Schutzumschlages, eben Erwähntes. Nicht selten wird der Schutzumschlag haptisch interessant gestaltet, das will heißen, dass die Oberflächenstruktur aufgeraut, der Titelschriftzug hervorgehoben und das gesamte Cover mit einer Schutzfolie überzogen wird. Manche Bücher werden auch noch mit einer Bauchbinde versehen. Diese ist oft mit dem Zitat eines anderen, befreundeten, Autors dem das Werk gefällt, oder der Presse beschriftet. Gerne wird auf Schutzumschlägen auch der Hinweis gegeben, dass das vorliegende Buch gerade verfilmt oder als Theaterstück transponiert wurde. Gérard Genette ist der Meinung, dass durch die Gesamtheit dieser peripheren Elemente der eigentliche Umschlag

paradoxerweise ins Buchinnere abgedrängt und zu einer zweiten (oder eher ersten) Titelseite gemacht wird. Bei der Entstehung des gedruckten Buches war gerade diese Seite der bevorzugte Ort für den verlegerischen Paratext. Der gedruckte Umschlag diente dann als Wiederholung oder nahm ihr manche Funktionen ab. Denselben Zweck erfüllen heute der Schutzumschlag, die Bauchbinde [...].<sup>193</sup>

### III.1.2.2 TITELSEITE

Die eigentliche Titelseite befindet sich meistens auf der Seite fünf und enthält im Allgemeinen neben dem Titel und dessen Zubehör den Namen des Autors und den Verlagsnamen. Sie kann auch noch manch anderes enthalten, insbesondere die Gattungsangabe, das Motto und die Widmung oder die Erwähnung einer Widmung mitsamt des Namens und Titel des Widmungsempfängers als Ankündigung der eigentlichen Widmung.<sup>194</sup> Davor gibt es die Seiten eins und zwei, die sogenannten Vorsatzblätter, die unbedruckt also weiß bleiben. Danach folgt Seite drei, der Schmutztitel, der noch aus einer

---

<sup>193</sup> Vgl.: Genette, Gérard: Paratexte – Das Buch vom Beiwerk des Buches.S.29.

<sup>194</sup> Ebenda.: S.37

Zeit kommt, indem Bücher in einzelnen Bögen bedruckt und zusammengefasst wurden, damit sie beim Kunden auch schmutzfrei ankommen, gab es den Schmutztitel, der die restlichen Bögen davor bewahren sollte, bei Verschmutzung, sauber zu bleiben. Die Seiten vier und sechs nehmen eventuell verschiedene verlegerische Angaben auf, etwa den Titel der Reihe, die Liste der Werke des Autors und einige gesetzliche Angaben wie zum Beispiel: das Copyright, mit dem das offiziellen Datum der Erstveröffentlichung angegeben wird, die ISBN-Nummer, eine Wiederholung des Vorbehalts der Rechte und bei Übersetzungen die Erwähnung des ursprünglichen Titels und Copyrights.<sup>195</sup>

Diese eben getätigten Angaben können bei Hard- und Softcovers variieren, da gerade bei Softcovers die Ausstattung minimalisiert wird. So gibt es dort etwa kein Vorsatzpapier. Dies aber nur am Rande erwähnt, damit bei III.2 UMSCHLAGGESTALTUNG BEI DEN WERKEN, keine Missverständnisse auftreten.

### III.1.3 TITEL

Gehen wir nach Gérard Genette ist die Definition des Titels „problematisch und bedarf einer analytischen Anstrengung“<sup>196</sup>. Da aber für diese Arbeit nur das Wissen über die Zusammensetzung eines Titels relevant ist, so wird auch nur auf diese näher eingegangen. Drei Begriffe sind hier zu nennen, die an Hand des deutschen Titels von Lily Priors Roman *La Cucina*, vorgestellt werden. Der erste ist der Titel (*La Cucina Siciliana*), der zweite der Untertitel (*oder Rosas Erwachen*) und der dritte Begriff ist der der Gattungsgabe (*Roman*). Nicht immer kommen alle drei im vollständigen Zustand zum Tragen. Oft gibt es auch nur die Kombination aus Titel und Untertitel oder aus Titel und Gattungsgabe.

Viele Jahre hindurch war dem Titel keine bestimmte Stelle vorbehalten. Heute verfügt er über vier obligatorische Positionen: die Umschlagsseite eins, den Umschlagrücken, das Titelblatt und den Schmutztitel. Häufig wird er auch auf der Umschlagseite vier wiederholt. Ist der Umschlag durch einen Schutzumschlag verdeckt, wird er dort wiederholt.<sup>197</sup>

---

<sup>195</sup> Vgl.: Genette, Gérard: Paratexte – Das Buch vom Beiwerk des Buches.S.37

<sup>196</sup> Ebenda.: S.58.

<sup>197</sup> Vgl.: Ebenda.: S.67.

### III.1.4 WIDMUNG

Die Widmung oder auch Zueignung genannt, bezeichnet zwei offensichtlich verwandte Formen, die es jedoch zu unterscheiden gilt. Beide bestehen darin, einer bestimmten Person, einer Gruppe et cetera das jeweilige Werk zu widmen, jedoch geschieht dies einerseits in gedruckter Form, das heißt jedes in den Handel gelangende Exemplar trägt ein und die Selbe Widmung. Andererseits gibt es eine persönlich, handschriftliche Widmung, die ein Autor einem Leser bei einer Lesung etwa, vor Ort in sein erworbenes Exemplar schreibt. Um Verwechslungen zwischen diesen beiden Handlungen zu vermeiden, werden zwei Begriffe: *zueignen* für die Widmung eines Werks, *widmen* für die Widmung eines Exemplars.<sup>198</sup> Im hier Folgenden wird also von Zueignen die Rede sein.

### III.1.5 MOTTO

Als Motto, wird ein Zitat bezeichnet, welches der Autor meistens möglichst nahe am Text auf der ersten rechten Seite nach der Zueignung, aber vor dem Vorwort, anbringt. Da das Motto ein Zitat ist, ergibt sich daraus, dass es aus einem Text besteht. Jedoch gibt es seltene Fälle, in denen ein Zeichen oder eine Zeichnung abgebildet werden.<sup>199</sup>

## III.2 ANALYSE NACH DEN PARAMETERN VON GÉRARD GENETTE

Nachdem nun fünf Parameter festgelegt wurden (Umschlaggestaltung, Titelseite, Titel, Widmung und Motto) wird im Folgenden versucht, die einzelnen Primärwerke dahingehend zu untersuchen. Um eine Übersicht zu gewährleisten wird immer nach der gleichen Anordnung der Primärliteratur gearbeitet. Zu Beginn werden die vier deutschen Werke *Der Duft von Schokolade*; *Mitsukos Restaurant*; *Aminas Restaurant* und *Der Koch* stehen. Anschließend folgen die englischen Werke und ihre deutschen Übersetzungen. Hierbei ergibt sich folgende Reihung: *The Monday Night Cooking School/ Das Liebesmenü*; *100 shades of white/ Koriandergrün und Safranrot*; *The English Harem/ Englischer Harem* und *La Cucina: A novel of Rapture /La Cucina Siciliana oder Rosas Erwachen*. Bei den beiden Parametern Widmung und Motto wird der Fall eintreten, dass nicht alle Primärwerke auf diese hin untersucht werden können, da sie nicht in allen vorzufinden sind.

---

<sup>198</sup> Vgl.: Genette, Gérard: Paratexte – Das Buch vom Beiwerk des Buches.S.115.

<sup>199</sup> Vgl.: Ebenda.: S.141.

### III.2.1 UMSCHLAGGESTALTUNG DER AUSGEWÄHLTEN WERKE

Ewald Arenz Roman *Der Duft von Schokolade*<sup>200</sup> ist im Taschenbuch erschienen, das heißt, das Buch besitzt weder Schutzumschlag noch Klappen. Auf der ersten Umschlagsseite befindet sich neben dem Namen des Autors, dem Titel und der Gattungsgabe das Verlagssignet vom Deutschen Taschenbuch Verlag, kurz dtv, welches zentriert am unteren Rand zu finden ist. Das Frontcover ist in einem Braunton gehalten und trägt das Foto einer Frau um die 25 Jahre. Im Vordergrund ist ihr Gesicht, welches sie auf die rechte Hand stützt. Ihre Lippen sind rot geschminkt, ihre dunklen Augen wirken traurig und ein Hut mit einem Netz legt sich über Stirn, Augen und Nase. Die Umschlagseiten zwei und drei sind weiß. Die Umschlagseite vier hat eine andere Farbe als die Umschlagseite eins, sie ist in rot gehalten. Eine kurze Inhaltsangabe ist abgedruckt und drei Kommentare aus der Presse. Angela Wittmann aus der Zeitschrift *Brigitte* schreibt: „Ein Hauch vom *Schatten des Windes*, ein Splitter *Chocolat* und ein guter Tropfen *Parfum* ... ein Festmahl für die Seele“. Die Zeitschrift *Freundin* ist der Meinung: „Ein Buch zum Träumen. Ewald Arenz weiß zu verführen.“ Und das *Deutschlandradio Kultur* fällt das Urteil: „Ein besonders schönes Buch“. Verlagsname, die Homepage, ein Strichcode mit Preis und ISBN ist ebenfalls vorzufinden. Der Umschlagrücken ist in derselben Farbe gehalten, wie auch die Umschlagseite vier, in rot. Der Titelschriftzug ist dem der Umschlagseite eins ident und auch der Name des Autors ist in den gleichen Lettern gesetzt wie auf dem Frontcover.

Der Titel *Der Duft von Schokolade* ist in der Gestaltung des Coverbildes nicht wieder zu finden. Die abgebildete Dame hält weder eine Praline in der Hand, noch beißt sie genüsslich in eine Tafel Schokolade. Das Thema „Schokolade“ wird nicht grafisch aufbereitet; höchstens die Farbwahl könnte an Schokolade erinnern. Auch die Sinnestätigkeit des Riechens, welche auf den *Duft* im Titel rückschließen würde, wird ebenfalls nicht ausgeführt.

Aussagekräftig ist jedoch, dass sich die Marketingabteilung von dtv für eine Frau und nicht für einen Mann am Cover entschieden hat. Bedient man sich hier des Klischees, dass eine weibliche Gestalt eher mit dem Verzehr von Schokolade in Verbindung gebracht wird, als eine männliche? Man kann davon ausgehen, abgesehen davon könnte die Frau am Cover, Elena, Augusts große Liebe, darstellen, eine grazile und geheimnisvolle junge Wienerin. Bezieht man nun auch die abgedruckten Pressekommentare mit ein, so wird deutlich

---

<sup>200</sup> Arenz, Peter: *Der Duft von Schokolade*. DTV Taschenbuchverlag. München 2009.

ersichtlich, dass die angestrebte Leserschicht weiblicher Natur sein muss. Schon die Zitate aus den sogenannten Frauenillustrierten, weisen darauf hin, ebenso die Erwähnung der anderen, zum Thema passenden Bücher, lassen auf die eben angestellte Vermutung schließen.

Michael Lüders Roman *Aminas Restaurant – Ein modernes Märchen*<sup>201</sup> ist als Taschenbuch erschienen. Das Buch besitzt keinen Schutzumschlag und keine Klappen. Auf der ersten Umschlagseite, dem Frontcover befindet sich der Name des Autors, der Titel und sein Untertitel. Das Buch ist im Rowohlt Verlag erschienen, der seine Taschenbücher am linken Rand mit dem Taschenbuchverlagssignet rororo versehrt. Das Cover ist zweigeteilt. Der obere Teil besteht aus Autorennamen, Titel und Untertitel sind farblich in einem Beerenton gehalten. Der Autorenschriftzug und der Untertitel sind in der gleichen Farbe, einem blassen gelb, abgedruckt. Der Titel in einem hellen rosa Farbton. Der zweite Teil des Frontcovers besteht aus einer Fotografie, auf der viele bunte und überlappend liegende Perserteppiche gezeigt werden. Umschlagseite zwei und drei sind weiß. Auf der Umschlagseite vier befindet sich neben der rhetorischen Frage: „Träumen Sie auch manchmal von einem anderen Leben?“, eine kurze Inhaltsangabe und zwei Kommentare aus der Presse. Der *Buchmarkt* schreibt: „Wer den Film *Chocolat* mochte wird dieses Buch lieben.“ Das *ZDF* ist der Meinung: „Ein Buch, das alle Sinne erregt.“ Farblich ist sie im selben Beerenton gehalten wie die erste Hälfte der Umschlagseite eins. Das Verlagssignet befindet sich auf der linken Seite und ist vertikal im oberen Drittel abgedruckt, die Verlagshomepage, Preis, Strichcode und ISBN befinden sich zentriert am unteren Rand der Umschlagsseite vier. Der Umschlagrücken ist mit dem Autorennamen, dem Titel und dem Verlagssignet versehen, farblich im selben Beerenton wie Umschlagsseite eins und vier, gehalten.

Wie beim vorherigen Titel, wird auch bei *Aminas Restaurant* das Thema Essen nicht grafisch umgesetzt. Jedoch soll mit der Teppichlandschaft etwas Orientalisches suggeriert werden. Sid Mohammed und seine Frau Amina, Jasminas Eltern, kommen aus Syrien nach Deutschland und während Amina im Restaurant kocht, erzählt ihr Mann Geschichten aus Tausend und einer Nacht um die Gäste bei Laune zu halten. Dahingehend sind die Teppiche auf der Umschlagseite passend gewählt und lassen darauf schließen, dass in Aminas Restaurant eher orientalisches Speisen gekocht und angeboten werden. Mit den abgebildeten bunten Perserteppichen, wird das Klischee bedient, dass im Orient vorwiegend romantische

---

<sup>201</sup> Lüders, Michael: *Aminas Restaurant - Ein modernes Märchen*. Rowohlt Taschenbuch Verlag. Hamburg 2008

Teppichlandschaften auf Märkten und in Restaurants vorhanden sind. Auch der Titel *Aminas Restaurant* und der Untertitel *Ein modernes Märchen*, suggerieren die Vorstellung, vermitteln den Eindruck, dass es sich hierbei nur um eine Romanze in einem fernen Land handeln kann. Die Presstexte lassen auch hier auf eine explizite Leserschicht schließen, nämlich eine Weibliche. Diese Vermutung wird mit der Farbwahl des Covers verstärkt. Die Funktion der Umschlaggestaltung erfüllt ihren Zweck eindeutig, sie spricht die gewünschte Käuferschicht an.

Christopher Peters Roman *Mitsukos Restaurant*<sup>202</sup> ist im Hardcover erschienen. Das Buch besitzt einen Schutzumschlag mit Klappen. Auf dem Schutzumschlag ist am oberen Rand, zentriert in dunkelroten Lettern der Name des Autors abgedruckt. Das Cover soll die japanische Flagge darstellen, genauer gesagt ist der gesamte Schutzumschlag in Weiß gehalten und auf der Schutzumschlagseite eins befindet sich in der Mitte ein großer, tiefroter Kreis, eben so wie bei der japanische Flagge. In diesem roten Kreis ist der Titel *Mitsukos*, in schwarzen Lettern, *Restaurant*, in weißen Lettern, abgedruckt. Darüber hinaus zielt ein Hirschgeweih in braun, die japanische Flagge, als Anlehnung an Mitsukos Gaststätte in der deutschen Provinz, eine gutbürgerliche Bierstub'n, bestem Sushi und Jagdtrophäen an den Wänden. Verlagsname und Gattung befinden sich zentriert gesetzt, am unteren Rand des Schutzumschlages. Auf der Umschlagsseite zwei, hier Klappe, ist eine Inhaltsangabe abgedruckt. Auf der Umschlagsseite drei, hier Klappe, sind biografische Daten des Autors zu lesen. Eine Notiz zur Konzeption und der Gestaltung des Schutzumschlages, ebenso Strichcode und ISBN, sind auch zu finden. Die Umschlagseite vier verfügt über eine kurze Angabe zum Inhalt und zum behandelten Thema, nämlich die Begegnung gegensätzlicher Kulturen, des Romans. Dieser Text ist in schwarzer Schrift abgedruckt. In roten Lettern ist ein Zitat von Elmar Krekeler, Redakteur der Zeitung *Die Welt* publiziert: „Peters ist ein eminent kluger und genauer Erzähler, ein ausgezeichnete Architekt lebensechter Atmosphären, und die Klaviatur der Töne beherrscht er auch virtuos: Ironie, Leichtigkeit und Witz, Poesie, Lakonie und tiefen Ernst.“ Der Umschlagrücken ist mit dem Titel und dem roten Kreis, inklusive integriertem Hirschgeweih, gestaltet. Auch der Name des Autors ist zu finden. Am unteren Ende befindet sich das Verlagssignet des Luchterhand Verlags, eine Sichel nach links offen mit einem kleinen Quader auf der anderen Seite.

---

<sup>202</sup> Peters, Christoph: *Mitsukos Restaurant*. Luchterhand Literaturverlag. München 2009.

So wie bei den vorangegangenen beiden Primärwerken, setzt sich auch diese Umschlaggestaltung nicht mit dem Motiv Essen und Liebe auseinander. Bemerkenswert ist jedoch die grafische Umsetzung des vorherrschenden kulturellen Unterschieds der beiden Protagonisten in Peters Roman. Einerseits das Hirschgeweih, welches für das typisch Deutsche in dieser Geschichte stehen soll, andererseits die japanische Flagge im Mittelpunkt des Covers, was auf die Herkunft und das Essen von Köchin Mitsuko hinweisen soll. Auch das Zitat aus *Der Welt* hat eine interessante Funktion, lobt es doch den Autor und nicht das vorliegende Werk, was darauf schließen lässt, dass Peters für seine Erzählart bekannt ist, der Inhalt von *Mitsukos Restaurant*, wird hier in den Hintergrund gedrängt. Grafisch gesehen, kann gesagt werden, dass diese Umschlaggestaltung vielleicht die interessanteste ist, da sie Raum für Interpretation lässt, den Kern der Geschichte aber doch sehr gut trifft, nämlich das Aufeinanderprallen zweier Kulturkreise.

Martin Suters Roman *Der Koch*<sup>203</sup> ist im Hardcover erschienen, jedoch wird hier die Taschenbuchausgabe verwendet, was zur Folge hat, dass es keinen Schutzumschlag und keine Klappen gibt. Das Buch ist im Diogenes Verlag erschienen, welcher grundsätzlich die Cover aller Werke, sowohl Hard- als auch Softcovers, gleich gestaltet. Das Cover ist weiß, im oberen Drittel befindet sich ein gemaltes Bild oder eine Fotografie, darunter zentriert der Name des Autors, wiederum darunter der Titel des Werkes. Am unteren Ende werden die Gattungsart und der Name des Verlags abgedruckt. Dies alles wird in einen dünnen Rahmen gesetzt. Die vorherrschende Farbe ist weiß, die Schrift einheitlich schwarz. Das in diesem Fall verwendete Coverbild, zeigt das Gesicht einer sehr attraktiven jungen Frau, stark geschminkt mit tiefroten Lippen, hohen Wangenknochen, dunklen, welligem und schulterlangem Haar. Der Blick ist gesenkt und konzentriert auf die Granatapfelkerne, welche ein Finger der linken Hand zu ihrem Mund führt. Die Fingernägel dieser Hand sind ebenfalls in Rot gehalten. Also werden drei Komponente wirklich sichtbar, die roten Lippen, die roten Granatapfelkerne und die roten Fingernägel. Die Umschlagseiten zwei und drei bleiben weiß. Auf der Umschlagseite vier befindet sich neben einer Anreißerzeile zum Roman, eine kurze Inhaltsangabe und ein Kommentar von Wolfgang Höbel, ein Redakteur des *Spiegels*, jedoch ist dieser nicht zum Buch, sondern allgemein über Martin Suter. Weiters befindet sich auf der Umschlagsseite vier nochmals der Name des Autors nebst Geburtsdaten und Wohnangaben. Am unteren Ende, befinden sich links der Strichcode mit ISBN und rechts die Preisangabe.

---

<sup>203</sup> Suter, Martin: *Der Koch*. Diogenes Verlag. Zürich 2010.

Der Umschlagrücken ist mit dem Verlagssignet, einem kleinen „d“, und mit dem Autorennamen und dem Titel versehen.

Nun kommen wir zum ersten Cover auf dem sowohl das Motiv des Essens als auch die damit verbundene Sinnlichkeit gestalterisch aufbereitet wurde. Gerade die Wahl der Granatapfelkerne soll zeigen, dass es im Inhalt des Buches um Essen und Erotik geht. Denn erinnern wir uns noch an den Abschnitt der Aphrodisiaka, so haben wir dort gelernt, welchen Stellenwert der Granatapfel als aphrodisierende Speise einnimmt. Auch die Bedeutung der Farbe Rot, rot wie die Liebe, rot wie das Blut, auch Menstruationsblut das Fruchtbarkeit widerspiegelt, rot steht für Gesundheit, das heißt rote Lippen sind eine Signalfarbe für einen gesunden paarungsbereiten und fruchtbaren Körper. Mit diesem Wissen spielt auch das Grafikbüro, das für die Gestaltung des Umschlagbildes verantwortlich ist. Darüber hinaus verleihen sie der Dame am Bild verführerische rote Lippen und rote Fingernägel. Die Funktion, welches das vorliegende Coverbild ausführen soll, ist klar ersichtlich. Die Frau als Verführerin steht im Vordergrund und auch die Geste, des Fingers zum Mund führen, hinterlässt in dieser fotografischen Gestaltung diesen Eindruck. Ob die Marketingabteilung mit dem ausgewählten Bild genau den Inhalt wiedergibt, kann nicht beantwortet werden, jedoch setzt sie in diesem Fall genau auf die richtige Verknüpfung von Essen und Erotik. Der Stereotyp der weiblichen Verführerin schwingt aufgrund der erwähnten roten Komponenten eindeutig und unübersehbar mit. Ob jedoch eine eindeutige Tendenz zu einem weiblichen Lesepublikum gegeben ist, kann nicht festgestellt werden.

Kommen wir nun zu den englischen Primärwerken und ihren Übersetzungen ins Deutsche. Den Beginn macht Erica Bauermeisters Roman *The Monday Night Cooking School*<sup>204</sup>, in der Übersetzung *Das Liebesmenü*<sup>205</sup>. Der englische Originaltext liegt als Taschenbuch vor, hat keinen Schutzumschlag und keine Klappen. Auf der Umschlagseite eins befindet sich eine Zeichnung, die eine Szene in einem Restaurant nachstellt. Drei bunt gekleidete Personen, ein Mann und zwei Frauen, sitzen an einem gedeckten Tisch, trinken Wein, reichen sich gegenseitig Schüsseln und erwarten eine junge hübsche Dame von links ins Bild kommend. Sie trägt ein rotes Oberteil, einen orangen Rock, türkisfarbene High Heels und eine bunt bedruckte Schürzte. Ihre Hände sind mit Topflappen geschützt und servieren

---

<sup>204</sup> Bauermeister, Erica: *The Monday Night Cooking School*. Penguin Books. UK 2010.

<sup>205</sup> Bauermeister, Erica: *Das Liebesmenü*. Page&Turner. München 2009.

eine Platte mit dampfendem Fleisch. Am oberen Rand des Buches zentriert und rot gedruckt kann gelesen werden: „Eight people at cooking class. They’re hoping for a lot more than recipes ...“ Am unteren Rand ebenfalls zentriert, liest man den Autorennamen auch in roter Schrift, und am rechten unteren Rand ist das Verlagssignet zu finden, ein Pinguin für Penguin Books. Der Titelschriftzug *The Monday Night Cooking School* ist in petrolfarbenen Metalllettern gedruckt und erhaben gesetzt, was zu Folge hat, dass er sich vom restlichen Umschlag hervorhebt. Umschlagseite zwei und drei sind weiß. Umschlagsseite vier besteht aus zwei Autorenempfehlungen, Kate Jacobs schreibt: „The perfect recipe for escaping from life’s stresses“. Sarah Addison Allen: „Fans of Maeve Binchy and Laura Esquivel are going to fall in love with this beautiful story.“ Darüber hinaus gibt es eine kurze Inhaltsangabe und eine Anreißerzeile über das Buch. Die Schriftfarben der eben genannten Texte sind in denselben, wie die Umschlagseite eins. Dazu kommen noch zwei kleine grafische Elemente, nämlich die einer Torte und die eines Krugs mit Milch und einem Teller Kartoffeln. Verlagshomepage, Strichcode, ISBN und Preis, befinden sich zentriert am unteren Rand. Rechts daneben, gibt es einen Hinweis auf die Illustration vom Cover. Der Umschlagrücken besteht aus dem Titel, welcher ebenfalls erhaben gedruckt ist, drei gezeichneten kleinen Erdbeeren, dem Autorennamen und das Verlagssignet am unteren Umschlagrücken.

Die deutsche Übersetzung *Das Liebesmenü* liegt als Hardcover vor, besitzt einen Schutzumschlag mit Klappen. Die Umschlagseite eins besteht aus weißem, plastifiziertem Papier. Sie lässt sich in zwei Teile gliedern. Der obere Teil zeigt die Fotografie von ganzen und geteilten Erdbeeren, das Rot der Beeren kommt sehr gut zur Geltung. Im unteren Teil, befinden sich zentriert gesetzt der Name der Autorin in braunen Lettern, der Titel und seine Gattung in roten Lettern und am unteren Rand, ebenfalls zentriert, der Verlagsname Page Turner. Auf der Umschlagsseite zwei, hier Klappe in Rot gehalten, werden Angaben zum Inhalt gemacht. Auf der Umschlagseite drei, hier Klappe in Rot gehalten, ist ein Portrait der Autorin abgedruckt inklusive Kurzbiografie. Am unteren Rand befindet sich Strichcode und ISBN, weiters Angaben zur Umschlaggestaltung. Auf der Umschlagseite vier, finden sich wieder die Erdbeeren von Umschlagseite eins, zwei Aussagen vom Verlag über das Buch und eine weitere Inhaltsangabe. Hier werden ebenso die Schriftfarben vom Cover übernommen. Der Umschlagrücken besteht aus Autorennamen, Titel und Verlagssignet.

Auch wenn die Umschlaggestaltungen von Original und Übersetzung stark voneinander abweichen, so greifen sie doch beide das Thema Essen auf. Das englische Original zeigt eine recht romantische Darstellung einer Essenszene und auch hier finden wir zum wiederholten

Male das klischeehafte Bild einer Köchin, adrett zurecht gemacht, mit Schürze und in diesem Fall äußerst übertrieben, mit High Heels. Die Zielgruppe dieses Romans ist hier eindeutig vorgegeben, eine Weibliche. Dies wird noch mit den Zitaten von Umschlagseite vier bestätigt und bestärkt. Trotz der abgebildeten Klischees und der äußerst eindeutigen Zielgruppe diese Romans, muss gesagt werden, dass der Inhalt grafisch wiedergegeben wird.

Die Umschlagseitengestaltung der deutschen Übersetzung ist ganz unterschiedlich ausgefallen. Umschlagseite eins wird hier von großen Erdbeeren eingesäumt; das rot der Beeren das sofort heraus sticht, ähnlich wie bei Suters Roman die Granatapfelkerne. Rot wird oft mit der Farbe der Liebe und der Sinnlichkeit in Verbindung gebracht, was in diesem Fall auch zutreffend ist. Die Erdbeeren wirken jedoch sehr plakativ und plump. Die Covergestaltung lässt sofort auf die Gattung des Romans schließen und vermittelt den Eindruck, dass es sich hierbei nur um Trivialliteratur handeln kann. Wie beim Original, ist auch die angesprochene Käuferschicht ausschließlich weiblicher Natur. Eine Wertung, welche Umschlaggestaltung besser getroffen ist, soll hier nicht abgegeben werden.

Preethi Nairs Roman *100 shades of white*<sup>206</sup>, in der deutschen Übersetzung *Koriandergrün und Safranrot*<sup>207</sup>, liegt als Taschenbuch vor und besitzt keinen Schutzumschlag. Die Umschlagseite eins kann in drei Teile gegliedert werden. Der erste ist der obere Seitenbereich, der eine junge Frau in einem pinken Sari am Boden sitzend zeigt. Es wirkt als wäre sie gerade gestürzt, denn auf ihren Füßen trägt sie Rollschuhe, ebenfalls in Pink. Trotz des vermeidlichen Sturzes scheint sie glücklich zu sein, denn sie lächelt. Anschließend, also in der Mitte der Umschlagseite eins befindet sich zentriert der Name der Autorin in grünen Lettern gedruckt, darunter der Titel in pinken Lettern gedruckt und wiederum darunter ein Spruch, ebenfalls in Pink: *There's East. There's West. And then there's Maya ...* Am unteren Covernrand befindet sich das Foto einer grünen Tee Tasse und zwei Petit Fours in Pink. Die beiden Farben Grün und Pink dominieren in der gesamten Umschlaggestaltung. Umschlagseite zwei ist in Pink gehalten, ebenso Umschlagseite drei versehen mit einem Farbfoto der Autorin. Umschlagseite vier besteht aus zwei Zitaten der Presse. Der *Daily Express* schreibt: „Has all its ingredients in just the reight quantities to spirit away all negative emotions.“ Der *Guardian* ist der Meinung: „Moving description packs a powerful punch in this book about family, forgiveness and the power of truth.“ Zwischen

---

<sup>206</sup> Nair, Preethi: *One Hundred Shades of White*. Harper Collins Publ. UK 2004.

<sup>207</sup> Nair, Preethi: *Koriandergrün und Safranrot*. Knaur Taschenbuch. München 2006.

beiden Pressezitaten befindet sich eine Inhaltsangabe zu *100 shades of white*. Auch auf der Umschlagsseite vier dominieren die Farben Pink und Grün. Darüber hinaus befinden sich Fotografien von zwei Petit Fours am linken unteren Rand und zwei Keksen am rechten oberen Rand. Strichcode, ISBN und Preis sind am unteren Rand zentriert zu finden ebenso der Vermerk über die Werbeagentur, die für die grafische Aufbereitung des Umschlags verantwortlich ist. Der Umschlagrücken trägt den Titel und den Autorennamen, wieder in Pink und Grün gehalten, weiters am oberen Eck eine kleine Abbildung vom gestürzten Rollschulmädchen von Umschlagseite eins. Am unteren Rand ist das Verlagssignet von Harper Collins zu erkennen.

Die deutsche Übersetzung liegt ebenfalls als Taschenbuch vor, hat keinen Schutzumschlag und keine Klappen. Die Umschlagseite eins ist grafisch recht aufwendig gestaltet und zeigt viele Elemente der indischen Kultur. So befindet sich etwa am rechten unteren Rand eine Abbildung des Taj Mahals. Drei kleine abgebildete Löffel sind mit Gewürzen, wie zu Beispiel Kardamomkapseln, Lorbeerblättern, Safran und Koriandersamen, gefüllt. Weiters sind drei rote Chilischoten abgebildet. Auf der linken oberen Seite ist der Name der Autorin in roten Lettern zu lesen, der Titelschriftzug und die Gattung sind in Weiß gehalten. Der Verlagsschriftzug befindet sich am linken oberen Rand und umschließt die Umschlagseiten eins und vier, ebenso den Umschlagrücken. Die dominierende Farbe ist ein Braunton, der den Umschlagseiten eins, vier und dem Umschlagrücken beibehalten bleibt. Umschlagseite zwei und drei sind weiß. Auf der Umschlagseite vier ist neben dem zentriert gedrucktem Autorennamen auch der Titel zu finden. Weiters eine kurze Inhaltsangabe und wiederum Gewürze. Am unteren Seitenrand kann der Strichcode mit ISBN und Preis entnommen werden. Der Umschlagrücken setzt sich aus Namen der Autorin und Titelschriftzug zusammen. Am oberen Eck ist der Verlagsname Knauer zu lesen.

Die beiden Covers können unterschiedlicher nicht sein. Obwohl im Original sowie in der Übersetzung die Themen Indien und Essen grafisch behandelt werden, so vermitteln beide einen ganz anderen Eindruck vom Hauptthema der Geschichte. Das englische Original wirkt durch seine Darstellung und seine Farbwahl und das lachende Mädchen inklusive der abgebildeten Petit Fours, fröhlich, und lässt auf eine heitere Erzählung schließen. Aber genau das Gegenteil ist der Fall, denn die Protagonistin hat in der Geschichte ein schweres Schicksal zu tragen. Betrachtet man die Umschlagsseite mit der Kenntnis über Inhalt, so kann gesagt werden, dass hier eine Themenverfehlung stattgefunden hat. Die hier zum Einsatz kommenden Farben, sollen den Eindruck eines fröhlichen und bunten Indiens vermitteln.

Wieder einmal begegnen uns hier die klischeehafte Vorstellung eines Landes und die damit verbundenen Stereotypen. Frauen in bunten Saris kochen liebevoll für ihre Familie und für ihre Männer. Die abgedruckten Pressestimmen tun ihr übriges und animieren eine weibliche Käuferschicht zum Kauf dieses Titels.

Die Umschlaggestaltung der deutschen Übersetzung fängt die Stimmung des Inhalts um einiges gezielter ein und setzt ihn auch gestalterisch entsprechender um. Sicherlich wird auch hier den Klischees vom Taj Mahal und den bunten indischen Gewürzen nachgegeben, trotz alledem wirkt das Gesamtkonzept um ein vielfaches stimmiger. Außer Acht gelassen sollte aber auch die angesprochene Leserschicht nicht werden. Wie schon beim Original, richtet sich das Hauptaugenmerk auf die weiblichen Leser. Wesentlich ist aber, dass das Thema des Essens in beiden Titelbildgestaltungen zum Tragen kommt.

Anthony McCartens Roman *The English Harem*<sup>208</sup> liegt im Original als Taschenbuch vor, besitzt keinen Schutzumschlag und keine Klappen. Die Umschlagseite eins zeigt das Bildnis einer orientalischeschleierte Frau, wobei aber nur die Hälfte ihres Gesichts ist zu sehen. Fesselnd ist ihr Blick, der unter der Verschleierung erkennbar ist. Bunte Steine umranden ihre Schläfen und der Schleier den sie trägt ist in einem Roséton gehalten. Am Ende der Umschlagseite eins befinden sich zentriert der Titel und darunter der Name des Autors. Ebenso ist eine Aussage von Tomothy Mo abgedruckt: „A funny and moving novel“ Titelschriftzug und Aussage sind im gleichen Farbton, nämlich altrosa, gehalten. Der Autorenname ist in schwarzen Lettern gedruckt. Umschlagseite zwei und drei sind weiß. Umschlagseite vier besteht aus einer Inhaltsangabe und drei Pressekommentaren. Die Hintergrundfarbe ist im gleichen Roséton wie der Schleier der Dame von Umschlagseite eins. Am linken unteren Rand befinden sich die Verlagshomepage, der Strichcode, die ISBN und der Preis. Auf der rechten unteren Seite befindet sich der Hinweis zur Agentur der Covergestaltung. Der Umschlagrücken ist mit dem Titel und dem Autorennamen bedruckt. Am unteren Rand ist das Verlagssignet von Alma Books, ein großes A, zu finden.

Die deutsche Übersetzung *Englischer Harem*<sup>209</sup> ist im Diogenes Verlag erschienen und liegt als Hardcover vor, mit Schutzumschlag und Klappen. Wie schon bei Martin Suter und seinem Roman *Der Koch* erwähnt wurde, werden alle Bücher im Diogenes Verlag gleich gestaltet. Auch bei diesem ist das Umschlagpapier weiß. Ein Foto von orientalischen Decken und

---

<sup>208</sup> McCarten, Anthony: *The English Harem*. Alma Books LTD. UK 2008.

<sup>209</sup> McCarten, Anthony: *Englischer Harem*. Diogenes Verlag. Zürich 2005.

Pölstern in den Farben grün, lila, magenta, orange und weiß ziert die Umschlagseite eins. Darunter ist zentriert der Name des Autors und der Titel abgedruckt. Ebenso die Gattung und der Name des Verlags. Die Umschlagseite zwei enthält eine kurze Inhaltsangabe und den Hinweis auf den Fotografen des Titelbildes. Umschlagseite drei besteht aus drei Pressemitteilungen zu einem anderen Roman von Anthony McCarten. Auf der vierten Umschlagseite ist ein Portrait vom Autor abgebildet und biografische Daten sind zu lesen. Eine weitere Kurzinhaltsangabe und ein translaviertes Kommentar aus der *Sunday Times*: „Englischer Harem pendelt zwischen empörter Satire und mitreißender Gesellschaftskomödie und begehrt gegen unsere bigotte und intolerante Gesellschaft auf.“ Es ist übrigens dasselbe Zitat, welches auch auf der Originalausgabe zu lesen ist. Am rechten unteren Rand befinden sich der Strichcode, die ISBN und die Verlagshomepage. Links unten ist der Hinweis gegeben, dass Rufus Beck den Text als Hörbuch gelesen hat. Der Umschlagrücken ist mit Autorennamen und Titel versehen, das Verlagssignet, d, befindet sich am unteren Eck.

Keines der beiden Covers setzt sich mit dem Thema Essen oder Liebe auseinander. Jedoch kann gesagt werden, dass sowohl das Original, als auch die Übersetzung, das Thema Harem und somit den Titel grafisch einwandfrei umsetzten. Bei der englischen Ausgabe ist das Bildnis der jungen Frau eindeutig das einer Haremsdame. Und auch die deutsche Ausgabe vermittelt durch das Foto mit den Decken und Pölstern. den Eindruck, als hätten diese ihren Ursprung im Orient. Angemerkt werden kann, dass jedoch nur die Originalausgabe eine Frauenfigur verwendet und dies lässt zum wiederholten Male darauf schließen, dass Darstellungen von Klischees in Verbindung mit dieser Form der Unterhaltungsliteratur unumgänglich sind.

Lily Priors Roman *La Cucina: A Novel of Rapture*<sup>210</sup>, liegt im englischen Original als Taschenbuch vor, es gibt keinen Schutzumschlag und keine Klappen. Die Umschlagseite eins ist grafisch aufwendig gestaltet. Sie zeigt einen nackten Frauenkörper von hinten, sitzend auf einem Küchentisch. Besonders sticht der weiße Rücken der Dame hervor. Ihr dunkles, zu einem Knoten gestecktes Haar ist umrandet von einem Kranz aus Stroh. In diesem befinden sich Blätter und Apfelhälften. Im Vordergrund des Titelbildes sind drei Vierteln einer Honigmelone abgebildet und eine Kugel aus Stroh. Der Autorennamen ist in weißen Lettern zentriert im oberen Drittel abgedruckt, darunter ungefähr in der Mitte des Covers befindet sich in roter Schrift der Kurztitel *La Cucina*. Anschließend ist ein Kommentar von Joanne Harris zu lesen: „Wonderful. A festival of life an all its pleasures.“ Die gesamte Farbgebung

---

<sup>210</sup> Prior, Lily: *La Cucina: A Novel of Rapture*. Harper Collins Publ. UK 2001.

der Umschlagseite eins erinnert an ein Bild von Arcimboldo. Umschlagseite zwei beinhaltet ein schwarz-weißes Portrait der Autorin Lily Prior, Umschlagseite drei ist weiß. Auf der vierten Umschlagseite sind neben einer Inhaltsangabe, in schwarzen Lettern, einer Anreißerzeile, in weißen Lettern, und einer Zusammenfassung aus der Marketingabteilung des Verlags, in roten Lettern, ein Zitat von Valerie Martin abgedruckt: „A heady concoction, by turns funny frightening, sad and joyful.“ Strichcode, ISBN und Preis befinden sich am unteren Rand, zentriert. Darüber hinaus auch die Verlagshomepage und der Hinweis zu grafischen Gestaltung des Coverbildes. Der Umschlagrücken besteht aus Autorennamen und Titel, in der oberen Ecke ist das Verlagssignet, ein Schwan, abgebildet.

Die deutsche Übersetzung *La Cucina Siciliana oder Rosas Erwachen*<sup>211</sup> liegt ebenfalls als Taschenbuch vor. Besitzt keinen Schutzumschlag und keine Klappen. Die Umschlagseiten eins und vier sind in der gleichen Farbe gehalten, nämlich Schwarz. Auf der Umschlagseite eins sind gelbe Zitronen mit ihren Blättern an einem Ast hängend, abgebildet. Umrandet werden sie von einem goldenen Bilderrahmen. Diese Abbildung nimmt den größten Teil des Covers ein. Darunter kann der Name der Autorin in gelben Lettern gelesen werden. Titel und Untertitel sind in Weiß abgedruckt. Die Gattungsart, hier in einem gelben Schriftzug, befindet sich direkt darunter, ebenso das Verlagssignet. Umschlagseiten zwei und drei sind weiß. Umschlagseite vier besteht aus einem Zitat aus der Marie Claire: „Üppig und überbordend erzählt. Ein sinnliches Erlebnis.“ Auch eine kurze Inhaltsangabe ist zu finden. Beides in Weiß gesetzt. Strichcode, ISBN, Preis und Verlagshomepage, sowie das Verlagssignet befinden sich zentriert am unteren Rand. Am Umschlagrücken kann man Titel und Autorennamen lesen. Das Bild der Zitronen von Umschlagseite eins ist in der oberen Ecke des Umschlagrückens ebenfalls abgedruckt. Am unteren Ende kann das Verlagssignet, BLT, gelesen werden.

Sowohl die Originalausgabe als auch die deutsche Übersetzung greifen das Thema Essen auf, jedoch ist die Darstellung von Essen und die damit verbundene Sinnlichkeit auf der Originalausgabe wesentlich opulenter umgesetzt. Die Kombination von nacktem Fleisch und saftigem Obst, wie etwa die Honigmelone im Vordergrund der Umschlagseite eins und dem dahinter abgebildeten Frauenrücken, werden augenscheinlich mit Lust und Leidenschaft in Zusammenhang gebracht. Die in dieser Arbeit zitierten Textstellen aus *La Cucina*, haben einen kurzen Einblick in die Geschichte und die verwendete Sprache gegeben. Lily Prior spricht mit dem Inhalt ihres Romans eine ganz spezielle, weibliche Leserschicht an. Der

---

<sup>211</sup> Prior, Lily: *La Cucina Siciliana oder Rosas Erwachen*. BLT Verlag. Hamburg 2002

Verlag hat sein übriges getan und den Plot der Geschichte grafisch umgesetzt. *La Cucina* ist, betrachtet man die schon angeführten Primärwerke, das wohl trivialste in dieser Reihe und bedient nur jedes erdenkliche Klischee, das mit Essen und Sexualität in Zusammenhang gebracht werden kann.

Die Covergestaltung der deutschen Übersetzung scheint reservierter ausgefallen, die Überlegung ebenfalls einen nackten Frauenkörper ins Zentrum der Umschlagsseite eins zu stellen, wurde augenscheinlich verworfen. Die Zitronen als Titelgrafik wirken jedoch plump und zu groß für die gesamte Umschlagseite eins. Einzig die Zitate aus den diversen Frauenmagazinen auf Umschlagsseite vier, lassen auf den Plot der Geschichte schließen.

### III.2.2 TITELSEITE UND TITEL DER AUSGEWÄHLTEN WERKE

Aufgrund der Lesefreundlichkeit wurden die beiden Analyseparameter TITELSEITE und TITEL zu einem Unterpunkt zusammengefasst.

Die Titelseite von *Der Duft von Schokolade*, beinhaltet neben dem genannten Titel, den Autorennamen, die Gattungsart und den Verlagsnamen. Der Titel lässt auf den Inhalt des Buches rückschließen, August der Protagonist, ergreift den Beruf eines Chocolatier.

Die Titelseite von *Aminas Restaurant*, beinhaltet neben dem eben genannten Titel, einen Untertitel, den Autorennamen und den Verlagsnamen. Anschließend und abschließend befindet sich ein grafisches Element, welches an eine Verzierung erinnert. Der Titel setzt sich aus Titel (*Aminas Restaurant*) und Untertitel (*Ein modernes Märchen*) zusammen. Der Titel lässt auf den Inhalt des Werkes rückschließen, da die Protagonistin Amina heißt und ein Restaurant betreibt. Der Untertitel möchte den Inhalt näher beschreiben, seine Funktion erfüllt er damit jedoch nur bedingt, da der Inhalt keine Kennzeichen eines Märchens aufzeigt.

Die Titelseite von *Mitsukos Restaurant*, beinhaltet eben genannten Titel, den Autorennamen, die Gattungsart und den Verlagsnamen. Der Titel lässt auf den Inhalt des Werkes rückschließen, da die Protagonistin Mitsuko ein Restaurant betreibt.

Die Titelseite von *Der Koch*, beinhaltet neben dem angeführten Titel, den Autorennamen, die Gattungsart und den Verlagsnamen. Der Titel lässt nur teilweise auf den Inhalt Rückschlüsse erzielen. Zwar handelt der Roman von dem Koch Maravan, jedoch kann ihm nicht eindeutig dieser Beruf zugeschrieben werden. Das Restaurant, das ihn beschäftigt,

hat ihn als Küchenhilfe und Hilfskoch eingestellt. Nach Beendigung dieses Dienstverhältnisses, arbeitet er selbstständig für seine Cateringfirma, er selbst bezeichnet sich nie als Koch.

Die Titelseite von *The Monday Night Cooking School*, beinhaltet neben dem Titel, den Autorennamen und den Verlagsnamen. Darüber hinaus ist die Titelseite grafisch aufbereitet. Abgebildet sind etwa ein Krebs, Eier, Äpfel, Knoblauch und Lavendel. Der Titel lässt eindeutig auf den Inhalt des Werks rückschließen, handelt der Roman unter anderem von dem jeden Montag stattfindenden Kochkurs.

Die Titelseite der deutschen Übersetzung *Das Liebesmenü*, beinhaltet neben dem Titel, den Autorennamen, die Gattungsart und den Verlagsnamen, auch den Namen der Übersetzerin und den Hinweis, dass der Roman aus dem amerikanischen translativiert wurde. Der Verlag hat sich hier für einen neuen Titel entschieden und lässt somit auf einen andern Inhalt rückschließen. Der Titel *Das Liebesmenü* greift nicht den wöchentlich stattfindenden Kochkurs auf, vielmehr suggeriert er dem Leser, dass es im Inhalt ein Liebesmenü gibt, welches im Lauf der Geschichte eine wichtige Stellung einnehmen könnte.

Die Titelseite von *100 shades of white* beinhaltet neben dem erwähnten Titel, den Autorennamen und den Verlagsnamen. Der Titel lässt nicht auf den Inhalt des Buches schließen.

Die Titelseite der deutschen Übersetzung beinhaltet neben dem Titel *Koriandergrün und Safranrot*, den Autorennamen, die Gattungsart, den Namen der Übersetzerin und den Hinweis, dass es aus dem Englischen translativiert ist, und den Verlagsnamen. Darüber hinaus befinden sich grafische Elemente, Pflanze, auf der Titelseite. Auch bei dieser Übersetzung hat sich der Deutsche Verlag für einen anderen Titel entschieden. Da der Englische fast gar keine Rückschlüsse auf den Inhalt gibt, kann bei der deutschen Übersetzung durchaus davon gesprochen werden, dass für die Protagonistin Gewürze eine wichtige Rolle spielen.

Die Titelseite von *The English Harem* beinhaltet neben dem eben erwähnten Titel, den Autorennamen und den Verlagsnamen. Der Titel lässt auf den Inhalt des Buches schließen. Sam, der Protagonist in diesem Roman, ist mit drei Frauen gleichzeitig verheiratet und wohnt mit allen dreien gemeinsam zusammen.

Die Titelseite der deutschen Übersetzung besteht neben dem Titel *Englischer Harem*, aus dem Autorennamen, der Gattungsart und dem Verlagsnamen. Zum Titel gilt das gleiche zu sagen, wie schon beim englischen Original.

Die Titelseite von *La Cucina* setzt sich aus dem Titel (*La Cucina*), seinem Untertitel (*a novel of rapture*), dem Autorennamen und dem Verlagsnamen zusammen. Darüber hinaus befindet sich noch ein kleines grafisches Element darauf. Dieses zeigt eine Schüssel Spaghetti und eine Gabel. Der Titel lässt auf den Inhalt des Romans schließen. Die Protagonistin verbringt sehr viel Zeit in der Küche. Zu erwähnen ist auch noch, dass der in italienischer Sprache verfasst ist. Dies lässt auf die Herkunft von Priors Protagonistin schließen und eventuell auf die Vorliebe der Autorin.

Die Titelseite der deutschen Übersetzung setzt sich aus dem Titel *La Cucina Siciliana oder Rosas Erwachen*, dem Autorennamen, dem Hinweis auf die Übersetzung aus dem Englischen und den Übersetzer, und dem Verlagsnamen zusammen. Der Titel besteht aus dem Titel (*La Cucina Sizilianer*) und dem Untertitel (*oder Rosas Erwachen*). Obwohl der Titel *La Cucina* aus dem Englischen übernommen wurde, entschied der Deutsche Verlag, den Titel zu erweitern. Nun hat die Protagonistin Rosa einen Platz im Titel, der Ort in Italien wird konkretisiert und das *Erwachen* im Titel, lässt auf Rosas persönliche Entwicklung im Verlauf der Geschichte rückschließen

### III.2.3 WIDMUNG DER AUSGEWÄHLTEN WERKE

Von den in dieser Arbeit im Literaturverzeichnis vermerkten acht Primärwerken, weisen fünf von ihnen, eine Widmung auf. Wie schon bei III.1.4 WIDMUNG zu lesen war, handelt es sich hier um Zueignungen. Die Autoren Erica Bauermeister, Preethi Nair, Christopher Peters, Lily Prior und Martin Suter, haben ihren Roman mit einer Zueignung vermerkt.

### III.2.4 MOTTO DER AUSGEWÄHLTEN WERKE

Von den in dieser Arbeit im Literaturverzeichnis vermerkten acht Primärwerken, weisen nur zwei von ihnen ein Motto auf. Anthony McCarten der Autor von *The English Harem* hat sich gleich für zwei Motti entschieden:

In pious times, ere priesthood did begin,  
Before polygamy was made a sin,  
When man on many multiplied his kind,  
Ere one to one was cursedly confin'd ...  
John Dryden (1631-1700)<sup>212</sup>

Ah, Love! could thou and I with Fate conspire  
To grasp this sorry scheme of things entire,  
Would not we shatter it to bits – and then  
Remould it nearer to the heart's desire!  
Omar Khayyam (1050-1123)<sup>213</sup>

Betrachtet man das Zitat von John Dryden so wird schnell deutlich warum es McCarten als Motto ausgewählt hat, handelt es doch von Männern die gerne mehr als nur eine Frau an ihrer Seite haben. Dieses Motto trifft den Inhalt von McCartens Roman ausgezeichnet, lebt der Protagonist Sam selbst mit mehreren Frauen gemeinsam. Die Funktion des Mottos wurde hier mehr als ausgeführt.

Auch das zweite Motto, für welches sich McCarten entschieden hat, spiegelt den Inhalt seines Werks sehr gut wieder. Sam verliebt sich in die junge Kellnerin Tracy aus seinem Restaurant „Persischen Garten“, die dann auch die dritte Frau an seiner Seite wird. Sie ist es auch, die Sams wahre Liebe ist, jedoch kämpfen beide gegen Vorurteile und Konventionen. Das Zitat von Omar Khayyam weist darauf hin, dass das Schicksal und das Herz oft nicht überein werden, manchmal schlägt das Schicksal dem Herz ein Schnippchen

Christopher Peters der Autor von Mitsukos Restaurant hat sich für folgendes Motto entschieden:

Eines Tages fragte Meister Kyozen Ejaku den Meister Isan Reiyu auf dem Berg Isan im Tan-Distrikt: „Wenn Hunderte, Tausende und Zehntausende von Umständen gleichzeitig auf mich einstürzen, was kann ich dann tun?“ Isan Reiyu erwiderte: „Blau ist eine andere Farbe als Gelb. Etwas Langes unterscheidet sich von etwas Kurzem. Alle Wesen haben ihren eigenen Ort im Universum. An uns sind sie nicht interessiert.“

Darauf warf sich der Meister Kyozen vor Meister Isan nieder.

Dogen Zenji (1200-1253)<sup>214</sup>

---

<sup>212</sup> McCarten, Anthony: The English Harem. Alma Books LTD. UK 2008.

<sup>213</sup> McCarten, Anthony: The English Harem. Alma Books LTD. UK 2008.

<sup>214</sup> Peters, Christoph: Mitsukos Restaurant. Luchterhand Literaturverlag. München 2009.

Das Zitat von Dogen Zenji erschließt sich dem Leser erst im Laufe der Lektüre. Es macht einem klar, dass sich niemand an einem anderen orientieren soll, sondern unsere Einzigartigkeit ein großes Geschenk ist. Die Metapher für „Blau ist nicht Gelb“ könnte auch als „Deutschland ist nicht Japan“ gesehen werden. Auch wenn wir versuchen andere Kulturen zu verstehen, werden wir doch nicht eins mit ihnen. Mitsuko lebt seit vielen Jahren in Deutschland, ist mit einem deutschen Mann verheiratet und kocht in einem urigen deutschen Lokal, jedoch ist sie in all den Jahren nicht zur Deutschen geworden.

## CONCLUSIO

Um dem Titel „Liebe geht durch den Magen“ gerecht werden zu können, stellte sich im Laufe des Entstehungsprozesse dieser Arbeit heraus, dass nicht die Liebe alleine durch den Magen geht, sondern viele Faktoren gleichzeitig mitspielen müssen, um verstehen zu können, welchen Stellenwert das Essen im Zusammenhang mit Liebe und Sexualität einnimmt. Um sich diesen Faktoren anzunähern diente das erste Kapitel ESSEN UND GESCHLECHT dazu, sich einen ersten Überblick über die „männliche“ und „weibliche“ Welt der Ernährung, anhand der gegebenen sozialen und kulturellen Ernährungsunterschiede zu verschaffen. In diesem Zuge stellte sich heraus, dass es sehr wohl eine Klassifizierung in „männliche“ und „weibliche“ Nahrungsmittel gibt. Darüber hinaus wurde mir ersichtlich, dass es nicht nur Ernährungsunterschiede zwischen den Geschlechtern gibt, sondern auch dass das Ernährungsverhalten von Männern und Frauen definitiv ein anderes ist. Da ich mich eingehend mit diesen Unterschieden beschäftigt habe, wollte ich ebenso herausarbeiten, dass nicht nur in den Bereichen der Nahrungsaufnahme und des Nahrungsverhaltens Unterschiede zwischen den Geschlechtern gegeben sind, sondern dass sich diese auch in der Ausübung des Berufes Koch und Köchin bemerkbar machen. Bei einem kurzen historischen Abriss konnte ich erkennen, dass Frauen schon immer für die Verpflegung anderer eingestanden sind. Männer wurden erst dann zu Köchen, wenn sich dahinter ein Berufsfeld auftat. Ein weiterer sehr interessanter Aspekt der Geschlechterunterschiede brachte die Auseinandersetzung mit der Vergeschlechtlichung von Zubereitungsarten mit sich. Mit Hilfe von Lévi-Strauss und seinem Beispiel des kulinarischen Dreiecks konnte ich erkennen, dass selbst beim Verarbeiten von Lebensmittel Unterschiede zwischen den Geschlechtern gegeben sind.

Anhand der Beispiele *The Monday Night Cooking School*, *Aminas Restaurant*, *Mitsukos Restaurant*, *One 100 Shades od white*, *La Cucina: A Novel of Rapture*, sowie *Der Koch*, *Der Duft von Schokolade* und *The English Harem* sollte gezeigt werden, wie unterschiedlich Frauen und Männer in diesem Berufsfeld agieren. Welche emotionale Bindung zum Essen entsteht, aus welcher Motivation heraus die Protagonisten kochen und inwiefern Leidenschaft mit dem Kochen in Zusammenhang gebracht werden kann. Bei der Auswahl der Zitate wurde jedoch schnell deutlich, dass sich die Autoren einiger Stereotypen und Klischees hinsichtlich dieses Berufsfeldes und der Tätigkeit des Kochens, hingeben. Sicherlich ist das auch auf die Zielgruppe dieser Literatur zurückzuführen. Das Themengebiet „Kochen“ wird nicht nur in einschlägigen Frauenmagazinen ständig besprochen und mit

Zuhilfenahme von Rezepten unterstrichen, auch die Belletristikverlage haben erkannt, welche Leserschaft mit dem Thema „Kochen“ angesprochen wird. Vereint man nun die beiden Gebiete Essen und Liebe miteinander, so entsteht die Kombination, die die Aussage „Liebe geht durch den Magen“ prägt. Nicht selten kam es vor, dass die kochenden Frauen, ob sie nun tatsächlich den Beruf der Köchin ausüben oder im privaten Umfeld kochen, ausschließlich mit Emotionen Gerichte zubereiten und mit dem Akt des Kochens eine Art Vergangenheitsbewältigung vollzogen wird. Beim Lesen der zitierten Textstellen, wird man das Gefühl nicht los, dass jedes Mal das Idealbild geschildert wird. Das soll heißen, ob die Frau unglücklich ist, Kochen hilft, ob die Frau glücklich ist, Kochen macht noch glücklicher, kocht die Frau für andere, werden die Gäste oder Familienmitglieder glücklich gemacht, darüber hinaus sehen sie immer wie aus dem Ei gepellt aus und schaffen es selbst mit dem Kochlöffel in der Hand, einen Mann zu verführen. Bei den Textstellen der kochenden Männer wird der Akt des Kochens um einiges nüchterner präsentiert und betrachtet, besonders beim Beispiel *The English Harem* trifft dieses Beobachtung zu.

Zu Beginn des zweiten Kapitels ESSEN UND SEXUALITÄT wollte ich unter Zuhilfenahme Michel Foucaults Sexualtheorie und der Erörterung der Begriffe *aphrodisia*, *chresis* und *enkráteia* zeigen, wie sich seine Theorie auf meine Überlegungen umsetzen lässt. Ich musste aber schnell feststellen, dass sich diese Aufgabe als sehr umfangreich herausstellen würde, und verwarf alsbald diesen Gedanken. Trotzdem behielt ich die Erklärung in meinem Kapitel bei, da ich der Meinung bin, dass das Verständnis der Begriffe *aphrodisia*, *chresis* und *enkráteia*, ein Wesentliches ist, wenn man sich mit dem Thema meiner Diplomarbeit auseinandersetzt.

Als besonders hilfreich jedoch gestaltete sich der Blick auf die menschliche Entwicklung im Bezug auf Essen und Sexualität, denn hierbei war zu sehen, dass wir schon im Säuglingsalter Essen in Verbindung mit Sexualität bringen, da unsere erste Nahrungsaufnahme zumeist mit der weiblichen Brust geschieht. Gerade Männer prägt diese Form der Nahrungsaufnahme ein Leben lang und nicht selten kommt es dadurch zu einer Fixierung der weiblichen Brust. Dieses Bild wird auch häufig in der Historie gebracht, wo häufig die nackte, weibliche Brust abgebildet wird und in Verbindung mit Nahrungsaufnahme steht. Im Laufe der Arbeit wurde immer deutlicher, dass Sexualität und Ernährung zwei Bereiche sind, die sich sehr gut ergänzen und deren Unterschiede nur schwer herauszustreichen sind. Eine weitere Erkenntnis war auch, dass die beiden Nahsinne Riechen und Schmecken einen wesentlichen Teil zum Stimulus von Essen und körperlicher Liebe beitragen und wie wichtig es ist seine Sinne in

diesen beiden Lebensbereichen zu schulen. Da zum Themenbereich „Liebe geht durch den Magen“ der Begriff Aphrodisiaka nicht fehlen durfte, habe ich mich dazu entschieden, einen historischen Einblick in das Thema zu geben und einige dieser Liebesmittel anzuführen um zu zeigen, dass nicht immer nur der Glaube daran seine Wirkung tut, sondern, dass es auch tatsächliche biologische Liebesmittel gibt.

Alle bis jetzt angeführten sozial- und kulturwissenschaftlichen Überlegungen und Theorien habe ich anhand gezielt ausgewählter Textstellen aus den Primärwerken versucht zu belegen. Weiters habe ich versucht aufzuzeigen, in welcher Art und Weise die hier behandelten Themen verarbeitet und aufbereitet werden. Es wurde deutlich, dass alle acht verwendeten Werke zur Unterhaltungsliteratur gezählt werden können und durchwegs das weibliche Lesepublikum angesprochen wird. Dieser Fakt wurde im letzten Kapitel PARATEXTUELLE GESTALTUNG DER VERSCHIEDNEN WERKE besonders hervorgehoben. Hier wurde anhand der Parameter von Gérard Genette und seinen Untersuchungen zum Paratext gezeigt, wie die paratextuelle Gestaltung ebenso ausschlaggebend ist, welcher Kategorie Literatur zugeordnet werden kann. In diesem Falle lag das besondere Augenmerk auf der Betrachtung der Umschlaggestaltungen. Um auch wirklich eine breite Fächerung von Covergestaltungen aufzeigen zu können, habe ich ebenfalls die Umschlaggestaltungen der deutschen Übersetzungen der englischen Originale untersucht. Die schon angesprochenen Klischees und Stereotypen werden auch hier weitergeführt, durch Zitate aus Zeitschriften unterstrichen und selbst die Wahl der Farben lassen auf eines sehr gut schließen, nämlich, dass das Publikum, welches diese Literatur ansprechen und konsumieren soll vorwiegend und ausschließlich Frauen sind.

Alleine dieser Umstand lässt den Kreis, der hier entstanden Erkenntnisse schließen: in Bezug auf Essen, lässt sich in allen Bereichen, sei es im Ernährungsbereich oder Verhalten, in der beruflichen Ausübung, ja selbst beim Thema Essen und Sexualität eine „männliche“ und „weibliche“ Welt ausmachen.

# LITERATURVERZEICHNIS

## PRIMÄRLITERATUR

- Arenz, Peter: Der Duft von Schokolade. DTV Taschenbuchverlag. München 2009.
- Bauermeister, Erica: The Monday Night Cooking School. Penguin Books. UK 2010.
- Bauermeister, Erica: Das Liebesmenü. Page&Turner. München 2009.
- Lüders, Michael: Aminas Restaurant - Ein modernes Märchen. Rowohlt Taschenbuch Verlag. Hamburg 2008.
- McCarten, Anthony: The English Harem. Alma Books LTD. UK 2008.
- McCarten, Anthony: Englischer Harem. Diogenes Verlag. Zürich 2005.
- Nair, Preethi: One Hundred Shades of White. Harper Collins Publ. UK 2004.
- Nair, Preethi: Koriandergrün und Safranrot. Knauer Taschenbuch. München 2006.
- Peters, Christoph: Mitsukos Restaurant. Luchterhand Literaturverlag. München 2009.
- Prior, Lily: La Cucina: A Novel of Rapture. Harper Collins Publ. UK 2001.
- Prior, Lily: La Cucina Siciliana oder Rosas Erwachen. BLT Verlag. Hamburg 2002
- Suter, Martin: Der Koch. Diogenes Verlag. Zürich 2010.

## SEKUNDÄRLITERATUR

- Adrià, Ferran, Soler, Juli u. Adrà, Albert: el Bulli 1994-1997 u. 1998-2002. Hampp Verlag. Stuttgart
- Allende, Isabel: Aphrodite - Eine Feier der Sinne. Suhrkamp Taschenbuch Verlag. Frankfurt am Main 1999.
- Barlösius, Eva: Soziologie des Essens – Eine sozial-und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Juventa Verlag. Weinheim/München 1999.

- Barlösius, Eva: Weibliches und Männliches rund ums Essen. In: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. LIT Verlag. Berlin 2008. S. 35-44.
- Blackburn, Simon: Wollust – Die schöne Todsünde. Verlag Klaus Wagenbach. Berlin 2008.
- Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede – Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Suhrkamp Verlag. Frankfurt am Main 1987.
- Brillat-Savrain, Jean Anthelme: Physiologie des Geschmacks. Böhlau. Wien 1984.
- Brillat-Savrain: Physiologie des Geschmacks oder die Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen. Insel Verlag. Frankfurt am Main 1979
- Diaconu, Madalina: Tasten Riechen Schmecken – Eine Ästhetik der anästhetischen Sinne. Verlag Königshausen& Neumann. Würzburg 2005.
- Ding-Greiner, Christina: Der Wandel von Geruch und Geschmack im Alter. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Campus Verlag. Frankfurt/New York 2005. S.106-116.
- Dünnebier, Anna/ Paczensky, Gert von (Hg.): Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. Orbis Verlag. München 1999.
- Foucault, Michel: Der Gebrauch der Lüste – Sexualität und Wahrheit 2. Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft. Frankfurt am Main 1989.
- Genette, Gérard: Paratexte – Das Buch vom Beiwerk des Buches. Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft. Frankfurt am Main 2001.
- Grewe-Volpp, Christa (Hrg.): Erlesenes Essen – Literatur-und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Satttheit und Genuss. Verlag Narr. Tübingen 2003.
- Held, Klaus: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. In: Lemke, Harald/Ogawa, Tadashi (Hg.): Essen – Wissen: Erkundungen zur Esskultur. Iudicum. 2008. S.31-46.
- Honikel, Karl-Otto: Sinn und sinnvolles Messen von Sinneseindrücken beim Essen. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Campus Verlag. Frankfurt/New York 2005. S.181-190.
- Johnson-Illi, Ruth: Rezepte der Liebe – Himmlische Genüsse aus der aphrodisischen Küche. AT Verlag. München 2005.

Kaufman, Jean-Claude: Kochende Leidenschaft - Soziologie vom Kochen und Essen. UVK Verlagsgesellschaft. Konstanz 2006.

Kleinspehn, Thomas: Warum sind wir so unersättlich? Suhrkamp Verlag. Frankfurt am Main 1987.

Küster, Hansjörg: Kleine Kulturgeschichte der Gewürze – Ein Lexikon von Anis bis Zimt. Verlag C.H.Beck. München 2003.

Lemke, Harald: Phänomenologie des Geschmackssinns. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Campus Verlag. Frankfurt/New York 2005. S.144-164.

Lougue, Alexandra Woods: Die Psychologie des Essens und Trinkens. Spektrum Akademischer Verlag. 2009.

Magris, Claudio: Ein Nilpferd in Lund – Reisebilder. DTV Tachenbuchverlag. München 2013.

Monyer, Hanna: Das Riechen: Von Molekülen und neutralen Repräsentationen zu literarischen Darstellungen. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Campus Verlag. Frankfurt/New York 2005. S.121-128.

Müller, Klaus E.: Nektar und Ambrosia - Kleine Ethnologie des Essens und Trinkens. Verlag C.H. Beck. München 2003.

Müller-Ebeling, Claudia; Rätsch, Christian: Isoldes Liebestrank – Aphrodisiaka in Geschichte und Gegenwart. Kinderl Verlag. München 1986.

Paz, Octavio: Erotik und Gastrosophie. In: Dell'Agli, Daniele (Hg.): Essen als ob nicht – Gastrosophische Modelle. Suhrkamp Verlag. Frankfurt am Main. S.263-275.

Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung. Leske u. Budrich. Opladen 1999.

Prose, Francine: Völlerei – Die köstlichste Todsünde. Verlag Klaus Wagenbach. Berlin 2009.

Ptach, Cornelia: Sensorik in der Kulinarik. In: Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. LIT Verlag. Berlin 2008. S.94-100.

Rätsch, Christian: Pflanzen der Liebe – Aphrodisiaka in Mythos, Geschichte und Gegenwart. Magic-Bookworld-Verlag. Essen 2008.

Reinhart, Werner: Erlesenes Essen: Eine Einführung. In: Grewe-Volpp, Christa (Hrg.): Erlesenes Essen – Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Sättigkeit und Genuss. Verlag Narr. Tübingen 2003. S.1-9.

Rigotti, Francesca: Philosophie in der Küche – Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft. Verlag C.H. Beck. München 2003.

Schritt, Katharina: Ernährung im Kontext von Geschlechterverhältnissen. VS Verlag für Sozialwissenschaften. Wiesbaden 2011.

Schönberger, Gesa U.: Sinne und Sensorik, Essen und Ambiente. In: Engelhardt, Dietrich von, Wild Rainer [Hg.]: Geschmackskulturen – Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Campus Verlag. Frankfurt/New York 2005. S.34-46.

Schwarz, Aljoscha/Schwepe, Ronald/Pfau, Wolfgang: Aphrodisiaka – Natürliche Geheimnisse für Lust und Liebe. Karl F. Haug Verlag. Heidelberg 1999.

Setzwein, Monika: Ernährung – Körper – Geschlecht, Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext. VS Verlag für Sozialwissenschaften. Wiesbaden 2004.

Setzwein, Monika: Zur Soziologie des Essens: Tabu. Verbot. Meidung. Leske u. Budrich. Opladen 1997.

Teuteberger, Hans Jürgen: Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks. In: Wierlacher, Alois/ Neumann, Gerhard/Teuteberger, Hans Jürgen (Hg.): Kulturthema Essen – Ansichten und Problemfelder. Band 1. Akademie Verlag. Berlin 1993. S.103-136.

Zittlau, Jörg: Frauen essen anders Männer auch: Fakten und Hintergründe zum Speiseplan der Geschlechter. Eichborn Verlag. Frankfurt am Main 2002.

## NACHSCHLAGEWERKE

Brockhaus Enzyklopädie in 30 Bänden. Leipzig/Mannheim: F.A. Brockhaus 2006. Band 2.

Metzler Lexikon: Literatur- und Kulturtheorie. Hg. V. Ansgar Nünninger. Verlag J.B. Metzler. Stuttgart/Weimar 2008.

## ONLINE-QUELLEN

[http://www.deutsche-liebeslyrik.de/lied/h\\_1\\_goethe\\_1775.htm](http://www.deutsche-liebeslyrik.de/lied/h_1_goethe_1775.htm); *Das Lied Salomons* in der Übersetzung von Johann Wolfgang von Goethe (1775); Stand 11.04.2012

[http://www.gutenberg.org/catalog/world/readfile?fk\\_files=3164753&pageno=48](http://www.gutenberg.org/catalog/world/readfile?fk_files=3164753&pageno=48) Stand 20.01.2013

# ANHANG

## ABSTRACT

Die vorliegende Arbeit untersucht in den drei Kapiteln ESSEN UND GESCHLECHT, ESSEN UND SEXUALITÄT und PARATEXTUELLE GESTALTUNG BEI DEN AUSGEWÄHLTEN WERKEN die sozial- und kulturwissenschaftlichen Wechselbeziehungen, die innerhalb dieses Themenkreises herrschen. Ferner sollen die ausgewählten Primärwerke die angestellten sozial- und kulturwissenschaftlichen Überlegungen mit Textbeispielen belegen und darüber hinaus aufzeigen, welche Stereotypen und Klischees in diesen Texten geschaffen werden und welches Zielpublikum damit angesprochen werden soll.

Das erste Kapitel beschäftigt sich mit der Frage, warum es eine kulturelle Bewertung von „männlicher“ und „weiblicher“ Nahrung gibt und in welchem Hierarchieverhältnis sie zueinander stehen. Weiters wird thematisiert warum es in der Küche eine Geschlechterteilung gibt. Mit Hilfe der Primärwerke wird eine Einteilung nach Koch und Köchin getroffen. Anhand von zitierten Stellen aus den Werken, wird aufgezeigt, wie die jeweiligen Protagonisten in der Küche agieren und welchen Stellenwert das Kochen für sie als Person einnimmt.

Das zweite Kapitel setzt sich mit der Frage auseinander inwiefern Sexualität mit Essen in Verbindung steht und warum Nahrung sexualisiert wird. Es wird aufgezeigt, dass sich die beiden Bereiche Sexualität und Ernährung sehr gut ergänzen und deren Unterschiedlichkeiten nur schwer herauszustreichen sind. Weiters wird auf die beiden Nahsinne Riechen und Schmecken eingegangen und herausgearbeitet, welchen Stellenwert sie in Bezug auf Nahrung und Körperlichkeit einnehmen. Im Unterpunkt Aphrodisiaka werden die verschiedensten Liebesmittel angeführt und ein Blick in die Historie zeigt ihre lange Tradition. In den Primärwerken kommen ausgewählte Aphrodisiaka zum Einsatz und zeigen welche Wirkungen sie bei den Personen erzielen.

Das abschließende Kapitel untersucht den Paratext der Primärwerke. Das Hauptaugenmerk liegt hierbei auf der Umschlaggestaltung und die grafischen Umsetzungen der jeweiligen Inhalte.

## CURRICULUM VITAE

### Persönliche Daten:

Name: Jasmin Parapatits  
Geburtsdatum, -ort: 22. Jänner 1986 in Wien  
Nationalität: Österreich  
Stand: ledig

### Akademischer Werdegang:

seit 2004 (September) Studium der Vergleichenden Literaturwissenschaft sowie der Theater-, Film – und Medienwissenschaft (Universität Wien)

09/96 – 06/2004 Gymnasium Sacre Coeur Wien mit Matura

### Berufserfahrung:

04/2011 Prüfung zur Lehrlingsausbildnerin mit Auszeichnung

06/2010 Externe Prüfung zur gelernten Buchhändlerin mit Auszeichnung

Seit 09/2007 Buchhandlung Müller 1030 Wien – Angestellte

### Studienbegleitende Praktika:

Seit 06/2006 Nachhilfeunterricht im Gegenstand Deutsch  
Schwerpunkt bei Kindern mit Lernschwächen und bilinguaem Hintergrund

06/2010 – 08/2010 Archivarbeit im österreichischen Filmarchiv

07/2006 – 08/2006 Hofmannsthalforschung am Ludwig Boltzmann Institut für Geschichte und Theorie der Biografie Wien

SoSe 2006 – WS 2009 Tutor an der Universität Wien  
Fächer: „Praktiken des wissenschaftlichen Arbeitens I+II“ und „Literatur und andere Künste“

03/2005 – 03/2006 Archivarbeit in der Wien – Bibliothek im Rathaus  
Erschließung und Katalogisierung des Volkstheaterbestandes der Jahre 1945 – 1952