

Institut für Sozialanthropologie, Universität Bern

Übung: Anthropologie des Essens

Eingereicht bei Heinzpeter Znoj

FS 2016

Der „Snack“

Die Verniedlichung einer Mahlzeit? – Was alles dahintersteckt

Carolyn Spielmann

Alleeweg 38

3006 Bern

carolyn.spielmann@students.unibe.ch

Matrikelnummer 14-101-497

Sport (Major), Sozialanthropologie (Minor), 4. Semester

Einleitung

Jeder Mensch braucht es, um zu leben. Es ist etwas alltägliches, das jedermann betrifft, dennoch ist es nicht für jeden gleich bedeutsam oder wichtig. Die Rede ist vom Essen. Da dies ein äusserst umfangreiches Themengebiet ist, liegt der Fokus dieses Essays auf den Mahlzeiten, beziehungsweise auf den kleinen Verpflegungen zwischen den Mahlzeiten. In unserer Gesellschaft ist es gang und gäbe, hie und da einen „Snack“ zu verspeisen. Ob es aus Gewohnheit, Lust oder Langeweile ist, sei dahingestellt. Doch was unterscheidet letzten Endes eine Stärkung zwischendurch von einer Mahlzeit und welche Merkmale sind kennzeichnend für eine kleine Speise? In meinem Verwandten- und Bekanntenkreis haben sich verschiedene Meinungen darüber gebildet, wie ein „Snack“ auszusehen, zu schmecken oder zu sein hat. Diese Anschauungen sind nicht nur Beigemüse, sondern unterstützen letzten Endes die Antwortfindung. Im Zentrum des Essays stehen allerdings die im Folgenden genannten Texte. In diesen untersuchen die Autoren eine Mahlzeit aus verschiedenen Perspektiven. So nennt Mary Douglas (1997) in „Deciphering a Meal“ wichtige Elemente, die eine Mahlzeit zu einer solchen machen. Auch hat eine Mahlzeit gemäss Douglas eine bestimmte Struktur inne. In „Die Zusammensetzung der Speisen in früheren Agrargesellschaften“ liefert Mintz (1992), wie der Titel schon aussagt, einen guten Beitrag im Hinblick auf die Zusammensetzung einer Mahlzeit. Um das Trio der ausgewählten Texte komplett zu machen, wird Georg Simmel (1910) betrachtet, der in „Soziologie der Mahlzeit“ ein Mahl als etwas Soziales betrachtet. Dieses soll nach ihm eine vergemeinschaftliche Funktion innerhalb einer Gesellschaft haben. Aufgrund dieser drei verschiedenen Untersuchungen über eine Mahlzeit und der Meinungen aus meinem Umkreis soll eine Antwort auf die Frage gefunden werden, was denn einen so genannten „Snack“ ausmacht und von einer Hauptmahlzeit unterscheidet.

Hauptteil

Zunächst soll der Duden für einen groben Überblick, betreffend eines „Snacks“, konsultiert werden. Dieser nennt lediglich Synonyme wie Happen, Stärkung oder kleine Zwischenmahlzeit. Wird nach dem Wort Mahlzeit gesucht, ist das Resultat schon ergiebiger: Zwei Definitionen werden einem dafür präsentiert. Als erstes wird diese als regelmässig, zu bestimmten Zeiten des Tages eingenommenes Essen, das aus verschiedenen kalten oder warmen Speisen zusammengestellt ist, definiert. Zweitens wird das Mahl als gemeinschaftliches Einnehmen der Mahlzeit determiniert. Vergleicht man diese Definitionen nun mit einer kleinen Zwischenmahlzeit, kann es durchaus vorkommen, dass eine solche auch regelmässig, beispielsweise immer vor- oder nachmittags, eingenommen wird. Ein Happen kann ebenfalls aus verschiedenen kalten oder warmen Speisen zusammengestellt

sein, wie dies etwa bei einem Apéro der Fall ist. Ebenso ist ein Apéro ein gemeinschaftliches Einnehmen von Nahrungsmitteln. Wo liegt nun der Unterschied?

Mary Douglas beginnt ganz vorne, indem sie Mahlzeiten von Getränken abgrenzt. Getränke werden mit uns nicht besonders nahen Personen, wie beispielsweise Arbeitskollegen, genossen. Mit nahestehenden Menschen ist man dagegen eher gewillt eine Mahlzeit zu teilen (Douglas, 1997: 30). Gleich verhält es sich für kalte und warme Speisen: Während kaltes Essen mit weniger intimen Genossen (oder gar alleine) verspeist wird, genießt man ein warmes Gericht am liebsten mit engeren Freunden (ebd.: 41). Gleichermassen könnte es sich mit Zwischenmahlzeiten und Hauptmahlzeiten verhalten. Aus diesem Grunde muss mein Vater auf die Frage, was für ihn ein Snack ist, nicht lange nachdenken. Er nennt wie aus der Pistole geschossen: „gesalzene Erdnüsse“. Klar, denn diese vertilgt er im Nu, sobald ein kleines Hungergefühl in ihm hoch kommt und eine Hauptmahlzeit noch nicht in Sicht ist. Eine Freundin erklärt, ein „Snack“ sei für sie oft eine kleine, schnelle Stärkung zwischen den Mahlzeiten. Diese nehme sie oft im Stehen mit den Händen ein. Beispiele für „Snacks“ sind ihr zufolge eine Frucht, „Schoggi“ oder Kekse aller Art. Auch hier könnte ein Snack die Stellung der Getränke oder der kalten Speisen in Douglas' Vergleich einnehmen. Mary Douglas ergänzt ihren Gedanken damit, dass Mahlzeiten im Gegensatz zu Getränken einen Tisch, eine entsprechende Sitzordnung und weitere Regeln benötigen. So sei es beispielsweise keine Frage, ob während des Essens gestrickt oder gelesen werde (Douglas, 1997: 41). Denken wir nun daran, wie oft wir unterwegs oder auf der Arbeit kurzerhand eine Kleinigkeit vertilgen. Besteck und Teller sind dabei völlig fehl am Platz. Auch das „Znüni“ in einer Arbeits- oder Schulpause nehmen die Menschen in unseren Breitengraden oftmals im Stehen ein. Nicht umsonst gibt es in der Kantine Stehtische für den schnellen Hunger zwischendurch. Dieses Phänomen wird später bei Georg Simmel noch genauer unter die Lupe genommen.

Gegenwärtig kommen wir noch einmal auf Mary Douglas zurück. Um ihren Vergleich zwischen Mahlzeiten und Getränken abzuschliessen, verweist sie darauf, dass Mahlzeiten im Gegensatz zu Getränken benannt würden und viel strukturierter seien (Douglas, 1997: 40). Somit führt sie Lesende weiter in die Grundstruktur einer Mahlzeit ein. Diese besteht für Douglas aus einer Kombination einer Haupt- und zwei Nebenkompenten. Die Hauptkomponente definiert sie als **A**, während die Nebenkompente **B** ist. Dies ergibt die Formel **A + 2B** für eine korrekte Mahlzeit (ebd.: 41f). Diese Dreiteilung findet sich zum einen in der Verteilung der Mahlzeiten auf einen Tag mit Frühstück, Mittagessen und Abendessen wieder. Ausserdem kann die Strukturierung eines Menüs als Vorspeise, Hauptgang und Dessert wiedererkannt werden. Auch in einem Gang als solchen kann das Fleisch als Hauptkomponente angesehen werden, während das Gemüse und Nudeln die

Nebenkomponenten darstellen. Wie verhält es sich nun mit einem „Snack“? Betrachten wir die Beispiele meines Vaters und meiner Freundin, ist die Antwort eindeutig: Ein Happen beinhaltet nicht mehrere Komponenten. Er ist durch und durch einheitlich und passt nirgends in das Konzept der Dreiteilung. Weder eignet sich der Happen für das Schema der Mahlzeitenverteilung über einen Tag, noch beinhaltet ein Imbiss einen Höhepunkt. Ganz zu schweigen von der Abwechslung für den Gaumen. Eine weitere Definition von „Snack“ einer Bekannten bringt diesen Gedankenfluss allerdings ins Stocken: Aufbackbare Mini-Pizzen, Frühlingsrollen und „Schinkengipfeli“, sowie Canapés, Tapas und Gemüsedips sollen unseren Hunger in vielseitiger Geschmacksform stillen, sofern etwas mehr Zeit zur Verfügung steht.

Sidney Mintz untersucht die Zusammensetzung einer Mahlzeit genauer. Zugegeben, er untersucht die Komposition eines Mahls in früheren Agrargesellschaften, nicht in unserer industrialisierten Zeit. Nichtsdestoweniger können seine Ideen auch auf die heutige westliche Gesellschaft angewendet werden. Mit seinem „Core-Fringe-Leguminose“-Modell, kurz CFLM schuf er eine Basis, um Essgewohnheiten vergleichen zu können. Die Kategorie „core“, zu Deutsch Kernstück oder Zentrum, kennzeichnet Mintz als zentrale Speisen (Mintz, 1992: 17). Grundsätzlich enthalten diese ein komplexes Kohlenhydrat oder werden aus einem solchen hergestellt (ebd.). Darunter fallen zum einen alle Getreidearten wie etwa Reis, Mais, Weizen oder Wurzeln, beziehungsweise Knollen, wie Kartoffeln und Yams. Zum anderen werden Brot oder Nudeln genannt, die aus den obigen hergestellt werden (ebd.). Nahrungsmittel, die Mintz als „fringe“ bezeichnet, sind periphere Speisen und dienen als Geschmackslieferanten (ebd.: 18), die farblich auch einen positiven Effekt auf dem Teller hinterlassen (ebd.: 22). So gehören etwa Gemüse, Kräuter und Früchte in diese Gruppe. Die Familie der „Leguminosen“ besteht aus proteinhaltigen Nahrungsmitteln wie beispielsweise Fleisch oder Fisch. Ebenso zählt hierzu proteinreiche Pflanzennahrung, die nach Heiser (1981: 73) oft als „Fleisch des armen Mannes“ bezeichnet wird. Diese variiert von Kontinent zu Kontinent. Beispielsweise sind es in Südamerika rote und schwarze Bohnen, in Afrika ist die Erdnuss wichtig, in Indien haben die Linsen den gleichen Stellenwert und im Nahen Osten ist es die Kichererbse (Mintz, 1992: 25). Diese Pflanzennahrung wird oft unzutreffend zu fringe gezählt, soll aber „eher als Anhängsel zum stärkehaltigen Zentrum betrachtet werden“ (ebd.: 17). Daraus ist abzuleiten, dass Mintz das Zentrum als Hauptkomponente einer Mahlzeit ansieht, denn die Stärke ist es, die einen sättigt. Anders ist es bei Mary Douglas, die, wie weiter oben erwähnt, das Fleisch, also die „Leguminose“, als wesentlichen Bestandteil einer Mahlzeit ansieht. Ähnlich wie bei Mary Douglas, beläuft sich aber auch die These von Sidney Mintz auf ein dreiteiliges Klassifikationssystem, wenn sich diese auch auf den engeren Kontext im Sinne

einer einzigen Mahlzeit bezieht. Wird die Formel **A + 2B** von Mary Douglas wie auch das CFL-Modell von Sidney Mintz auf Zwischenmahlzeiten wie Mini-Pizzen oder Frühlingsrollen angewendet, würde dies wie folgt aussehen. Der Teig ist das Zentrum oder ein **B**, das Fleisch oder der Käse stellt die „Leguminose“ oder das **A** dar und schliesslich kann das Gemüse oder die Tomatensauce als Peripherie oder ein weiteres **B** angesehen werden. Demnach wäre ein etwas gehobener „Snack“ nichts anderes als eine kleinere Version einer Mahlzeit und würde folglich einen Teilgang eines Fünfgangmenüs ausmachen.

Mein Grossvater versteht unter einem Snack eine industriell vorgefertigte Speise mit vielen Geschmacksverstärkern, die man mit wenig Aufwand kurzerhand zu sich nehmen kann. Das laute Rascheln der Verpackung gehöre selbstverständlich dazu. Soll dies etwa die Einsamkeit und Stille während des alleinigen Vertilgens einer Kleinigkeit, übertönen? Oder die Gemeinschaft, die nach Georg Simmel üblicherweise bei einer Mahlzeit zusammenkommt, ersetzen? Gemäss Simmel hat das Essen nämlich zwei Funktionen: Es wird gegessen, um satt zu werden oder, um ein festliches Beisammensein zu markieren. Ersteres ginge mit der Wahrnehmung meines Grossvaters betreffend eines „Snacks“ einher. Ein grosses Mahl würde sich demzufolge von einem Happen dadurch unterscheiden, dass es nicht nur Mittel zum Zweck ist. Nach Simmel ist Essen und Trinken ein „primitiver“ Akt, weil es eine Notwendigkeit für den Menschen darstellt (Simmel, 1910: 1). „Niedrigkeit ist gerade als solche der Grund, dass das Höhere entsteht“ (ebd.: 5). Evolutionistisch gesehen ist das Zivilisierte für ihn das Soziale einer Mahlzeit, die das komplett „Individualistische“ unterdrückt (ebd.). Dadurch, dass eine Mahlzeit zu einer „soziologischen Angelegenheit“ wird, gestaltet sie sich in vielerlei Hinsichten (Simmel, 1910: 2). So nennt Simmel in seiner Festrede zunächst die Regelmässigkeit einer Mahlzeit. Sehr „tief“ stehende Völker essen, wenn ein jeder gerade Hunger hat (ebd.). Dies will bedeuten, dass sie nicht zusammen essen. Allerdings kann sich eine Gruppe Menschen nur zu einer vorab bestimmten Uhrzeit zu einer „richtigen“ Mahlzeit zusammenfinden. Wichtig ist auch die Hierarchie der Mahlzeit. Diese meint, dass eine bestimmte Reihenfolge eingehalten wird, in der sich die Beteiligten Essen schöpfen (ebd.). Zudem regulieren rundum gleichartige Teller die Portionsgrösse für die jeweiligen Personen und schaffen so weiter Ordnung (ebd.: 3). In „höheren“ Gesellschaften wäre es unvorstellbar, würden alle aus einer Schüssel „mampfen“. Nicht zuletzt werden Messer und Gabel verwendet (ebd.). Das „Essgerät“ soll eine gewisse Distanz zu einer unanständigen Begierde schaffen, welche beim Essen mit den blossen Händen Ausdruck finden könnte (ebd.). Auch wird in solchen Gesellschaften festgelegt, wie die Essinstrumente gehalten werden, um nicht unangenehm aufzufallen. Zudem werden ein bestimmtes Benehmen und angemessene Themen der Tischunterhaltung vorausgesetzt

(ebd.). Apropos Tisch: dieser sowie Stühle gehören selbstverständlich zu einer Mahlzeit dazu. Dass dem Tisch eine Dekoration verpasst wird, ist zweifelsohne erwünscht (ebd.: 4). Während vorerst die Normen für das Drumherum einer Mahlzeit aufgezählt wurden, gilt weiter zu beachten, dass das Essen selber auch Stilgerecht präpariert wird. Zunächst sollen alle Speisen auf dem Teller gleich oder ähnlich aussehen (ebd.). So werden beispielsweise in einem Restaurant die verschiedenen Gänge eines Menus ähnlich dekoriert. Die Verzierung der Speisen sollte dabei die folgenden Punkte beachten: Symmetrie, kindliche Farbenreize und einfache Symbole (ebd.). Man könnte meinen, dass damit eine Mahlzeit, in den Augen Simmels, die höchste Entwicklungsstufe erreicht. Auch wenn er in seiner Festrede nicht zum Ziel hatte diese mit „Snacks“ zu vergleichen, ist doch herauszulesen, dass Simmel „Snacks“ nicht zur Klasse der Mahlzeiten zählen würde.

Fazit

Nach Simmels Illustration einer Mahlzeit als soziales Gebilde, kann auf einen ähnlichen Gedanken von Mary Douglas, welcher ganz zu Beginn des Essays genannt wurde, zurückgekommen werden. Während sie Mahlzeiten mit Getränken vergleicht, analysiert Simmel die Komponenten einer einzelnen Mahlzeit. Augenfällig ist auch hier, dass es sich mit „Snacks“ ähnlich verhält wie mit Getränken: um eine Kleinigkeit zu sich zu nehmen braucht es weder einen Tisch, noch Teller oder Besteck, geschweige denn Gesprächspartner. „Snacks“ unterliegen daher keinesfalls sozialen Normen und dienen allein als Mittel zum Zweck, nämlich das Hungergefühl zu besänftigen oder gar ganz zu stillen. Greifen wir zurück auf Simmels Aussage, dass Essen und Trinken auch ein „primitiver“ Akt sein kann, trifft diese Funktion am Besten für einen „Snack“ zu.

Werden Mahlzeiten in ihre einzelnen Komponenten aufgeteilt, wie dies Douglas und Mintz tun, können aufwändigere „Snacks“ dementsprechend als kleine Mahlzeiten gelten. So lautet im Duden ein Synonym für „Snack“ „kleine Zwischenmahlzeit“. Eine Definition für eine grosse Mahlzeit im Duden lautet „zu bestimmten Zeiten des Tages eingenommenes Essen [...]“. Hier wird die Regelmässigkeit angesprochen, die auch Georg Simmel in seinem Text „Soziologie der Mahlzeit“ anbringt. Dieser geregelte Zustand ist beim „Snacken“ selten anzutreffen: man isst eine Kleinigkeit, wenn einen gerade den Hunger überkommt. Deshalb gelten meines Erachtens auch „Znüni“ und „Zvieri“ nicht als „Snacks“, weil, wie ihr Name schon sagt, eine vorgegebene Uhrzeit die Menschen zusammenbringt. Dies führt wiederum zu einer Gemeinschaft beim Essen, die sich mit dem Gedanken an ein isoliertes und individualistisches „Snacken“ nicht verträgt. Was den Apéro anbelangt, welcher ganz zu Beginn genannt wurde, so besteht er einerseits aus verschiedenen Happen, lässt aber andererseits wieder zu einer vereinbarten Zeit Menschen zusammenfinden. Damit liegt er

gemäss den aufgezeigten Definitionen zwischen einem Snack und einer Mahlzeit und kann nicht zu der Kategorie „Snack“ gezählt werden.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass ein „Snack“ im Gegensatz zu einer grossen Hauptmahlzeit hauptsächlich die Funktion hat, den kleinen Hunger oder die Lust zu besänftigen; Zeit, Ort und Form spielen dabei keine Rolle. Ob geschmackstechnisch eintönig oder vielfältig, ist in diesem Falle unwichtig. Eine Kleinigkeit wird im Endeffekt oft unter einfachen Bedingungen eingenommen und es ist grundsätzlich normal, wenn jemand eine Packung Chips stehend an der Bushaltestelle auf den Bus wartend und alleine einnimmt. Natürlich ist dies eine grösstenteils eurozentrische Sichtweise, die auch schon Simmel mit den Gesetzmässigkeiten über eine Mahlzeit in seiner Festrede proklamiert hatte. Letzten Endes ist aber das „Snacken“ in westlichen Ländern wohl eher bekannt, als in fernen Völkerschaften. So ist die Ursache der stetig zunehmenden Fettleibigkeit der Menschen in unseren Breitengraden, sicherlich nicht fernab vom häufigen Naschen zu suchen...

Literaturverzeichnis

Douglas, Mary 1997, „Deciphering a meal“, in: Counihan and van Esterik, *Food and Culture*.
New York: Routledge, pp. 36-54.

Heiser, Charles 1981, „Seed to Civilization.“ San Francisco: WH Freeman and Co.

Mintz, Sidney 1992, „Die Zusammensetzung der Speise in frühen Agrargesellschaften.
Versuch einer Konzeptualisierung.“ In: Schaffner, M. (Hg) *Brot, Brei und was
dazugehört. Ueber sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung*. Zürich:
Chronos, pp. 13-28.

Simmel, Georg 1910, „Soziologie der Mahlzeit“, In: *Der Zeitgeist. Beiblatt zum Berliner
Tageblatt* Nr. 41 vom 10. Oktober 1910, S. 1-2.