Die HerausgeberInnen:

Romana Büchel, geb. 1970 in Luzern, Ethnologin und Kindergärtnerin. 1994-2000 Studium der Ethnologie, Biologie, Religionswissenschaften an der Universität Bern. Feldforschung 1998 in Norditalien und 2001/2002 in Flores (Ostindonesien). Obwohl selber keine raffinierte Köchin, werden ihre Sinne bei der Witterung von kulinarischen Mysterien aufs Schärfste gereizt.

Charlotte Beck, lic.phil.hist., MA. Geboren und aufgewachsen in Zürich. Studium der Germanistik in Zürich und USA. Nach längerer Tätigkeit als Familienfrau und Buchhändlerin Studium der Ethnologie, Nebenfach Religionswissenschaften, in Bern. Abschluss 1996. Seither freischaffende Ethnologin u.a. für Terre des Femmes, Schwerpunkt-Thema ‚Mädchenbeschneidung'.

Michele Galizia, geb. 1956, ist Ethnologe mit Feldforschung in Äthiopien und Indonesien. Er befasst sich seit Jahren praktisch und theoretisch mit kulinarischen Themen und liebt vor allem die unendlichen Varianten der lokalen Volksküchen.

Simone Prodolliet studierte Ethnologie, Geschichte und Religionswissenschaften. Ihre Schwerpunktthemen sind Migration, Integration, interkulturelle Kommunikation und Geschlechterbeziehungen. Sie ist Herausgeberin der Zeitschrift „terra cognita – Schweizer Zeitschrift zu Integration und Migration" der Eidgenössischen Ausländerkommission.
Sie ist zudem leidenschaftliche Köchin.

Jürg Schneider ist Ethnologe und Südostasienspezialist, forscht und publiziert zu Fragen der ländlichen Entwicklung und der biologischen Vielfalt von Kulturpflanzen. Er arbeitet gegenwärtig für die Abteilung Internationales des Bundesamts für Umwelt, Wald und Landschaft in Bern.

Heinzpeter Znoj, geboren 1959, ist Ethnologe an der Universität Zürich. Feldforschungen in Sumatra und Java legten die Beschäftigung mit Gewürzen nahe. Sein gegenwärtiger Forschungsschwerpunkt ist die Korruption in Indonesien.

Die Deutsche Bibliothek – CIP-Einheitsaufnahme
Ein Titeldatensatz ist bei
Der Deutschen Bibliothek erhältlich.

© Peter Hammer Verlag GmbH, Wuppertal
Alle Rechte ausdrücklich vorbehalten
Satz, Typografie und Einbandgestaltung: Magdalene Krumbeck
Druck: Clausen & Bosse, Leck
ISBN 3-87294-924-1
www.peter-hammer-verlag.de

Der Aromat

Angeregt durch Korfs Geruch-Sonaten
Gründen Freunde einen „Aromaten".

Einen Raum, in welchem, kurz gesprochen,
nicht geschluckt wird, sondern nur gerochen.

Gegen Einwurf kleiner Münzen treten
aus der Wand balsamische Trompeten,

die den Gästen in geblähte Nasen,
was sie wünschen, leicht und lustig blasen.

Und zugleich erscheint auf einem Schild
Des Gerichtes wohlgetroffnes Bild.

Viele Hunderte, um nicht zu lügen,
speisen nun erst wirklich mit Vergnügen.

Christian Morgenstern, Palmström

Für Wolfgang Marschall

INHALT

Einleitung 8
Michele Galizia, Heinzpeter Znoj

Chili 26
Chili: Red & Hot
Jürg Schneider

Galgant 42
Galgant – ein kleines kulturhistorisches Rätsel
Heinzpeter Znoj

Garum 60
Von garum und nam pla: Fisch als Würze
Michele Galizia

Gelbwurz 86
Gelbwurz oder Glück im Gelb
Damaris Lüthi

Gold 102
Goldball nach Marina Abramović
Marianne König

Hirsenschlingel 108
Rankende Gedanken um ein übersehenes Gewürz
Romana Büchel

Knoblauch 136
Knoblauch, der Edelproletarier
Asuncion Garcia

Kümmel 146
Carum carvi: Altehrwürdig und vielgeschmäht
Anna Bally

Wilder Majoran 164
Anix – Duft von Heimat
Annemarie Sancar

Nelken 174
Karafuu ni uhai wa nchi –
Gewürznelken sind das Leben der Nation ...
Babette Pfander

Petersilie 188
Petersilie ist gesund und macht stark
Simone Prodolliet

Rosmarin 204
„Rosemary is for Remembrance" – Ein Liederkranz
Charlotte Beck

Salz & Pfeffer 222
Notizen zu einer naheliegenden Beziehung
Simone Gretler

Wermut 236
Artemisia absinthium – Geschichten und Mythos in Bildern
Pascale Steiner

Wu xiang 254
Das Wohlbefinden würzen
Isabelle My Hanh Derungs

Anhang 270
Anmerkungen / Bibliografie

EINLEITUNG

Michele Galizia, Heinzpeter Znoj

Pfefferland – einst das unbekannte Nirgendwo, in das man sich sehnen oder wohin man Ungeliebtes auf Nimmerwiedersehen wünschen konnte, ist heute überall. In jeder mittelgroßen europäischen Stadt ist es heutzutage möglich, die notwendigen Gewürze zu erhalten, um indonesisch oder mexikanisch, indisch oder schwedisch, türkisch oder kenianisch zu kochen. Und man isst ausserdem nicht nur mehr einfach italienisch oder chinesisch, sondern sucht Spezialitäten der bolognesischen oder toskanischen bzw. der Szechuan- oder Kanton-Küche. Auch die Zutaten, um unter Freunden römische Gerichte nach Apicius zuzubereiten, sind fast wieder so verfügbar wie damals. Reisen ins Pfefferland auf der Suche nach Gewürzen wie Zimt, Muskatnuss oder Gewürznelken unternehmen nicht mehr Abenteurer, sondern Touristen (Pfander). Restaurants mit einheimischer Küche sind selten geworden, der „kulinarische Kompass" weist im Zeichen eines konsumistischen Kosmopolitanismus in Richtung ethnische Küche, fremde Geschmäcker, eingeführte Ingredienzien. Es ist normal zum Mexikaner, zum Chinesen, zum Thai und seit neustem wieder zum Inder essen zu gehen und zwar auf der Suche nach zunehmend weniger dem europäischen Durchschnittsgeschmack angepassten, originalen Gerichten. Wer als Koch oder Köchin etwas auf sich hält, bietet originale Küche an und verwendet in der Fusion-Küche exotische oder lange in Vergessenheit geratene Zutaten und Gewürze: Galgant, Fischsauce, Rucola – aber wer weiß schon, dass mit letzterer die altehrwürdige Rauke gemeint ist, als sie noch bitter sein durfte?

EINE KULINARISCHE WELTREISE

Von Archestratos, einem Zeitgenossen des Aristoteles, wird erzählt, dass er die alte Welt bis zu ihren Grenzen bereiste, um in seiner *Hedypatheia*, dem Führer des Wohllebens und der Gourmandise,

alle bekannten Speisen zu beschreiben. Wir, die wir als Ethnologinnen und Ethnologen ebenfalls die Welt bereist haben, haben unser Ziel weit weniger hoch gesteckt. Uns geht es nur noch darum, beim Erfassen der unüberblickbaren Vielfalt der Küchen der Welt eine Orientierungshilfe zu geben. Gewürze dienen diesem Zweck besonders gut. Sie prägen ganze Küchen, stehen stellvertretend für einen kulinarischen Kanon, treten in Erscheinung und verschwinden wieder und ermöglichen derart, historische Entwicklungen und Verbindungen zu erkennen und zu interpretieren. Jede Autorin und jeder Autor dieses Buches berichtet aus persönlicher Lebens- und Arbeitserfahrung heraus. Alle haben wir, ob entfernt oder nah, Feldforschung betrieben und das Exotische am und im eigenen Leib erfahren. Wir haben die Grenzen zwischen Vertrautem, Wohlschmeckendem, Exotischem und Abstoßendem ausgekostet und damit Grunderfahrungen nachvollzogen, die seit jeher die Begegnung der Zivilisationen prägen.[1]

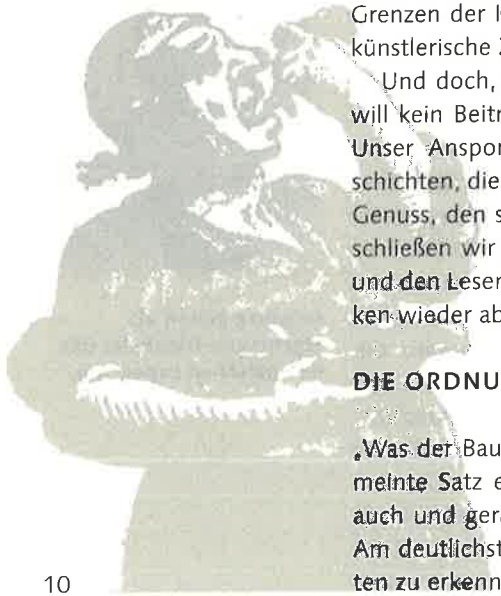
Gewürze gelten als eigentliche Triebfeder der europäischen Expansion. Entsprechend imperial und exotisierend ist Europa lange mit Gewürzen umgegangen. Höfische und gutbürgerliche Rezepte mit ihrer maßlosen und undifferenzierten Verwendung von Pfeffer, Zimt, Gewürznelken und Muskat lesen sich wie Triumphurkunden der europäischen Mächte, welche die Gewürze der Welt zu kontrollieren versuchten. Entsprechend war auch die Geschichtsschreibung über die Gewürze lange Zeit – und ist es zum Teil bis heute, wie das populäre Buch *Muskatnuß und Musketen. Europas Wettlauf nach Ostindien* von Giles Milton belegt – vom Aufstieg europäischer Mächte zur Herrschaft in Asien und der Welt geradezu berauscht. Ob es die Suche nach dem Pfeffer- oder dem Zimtland war – die Geschichtsschreibung über die „Entdeckungsreisen" fand in der Suche nach Gewürzen ihre Mythologie: „Als ersten Teil meines Vorhabens [schreibt Carl Schumann Ende des 19. Jahrhunderts] veröffentliche ich hier die Geschichte des Zimts. Gerade dieses Gewürz, welches früher eine ganz andre Bedeutung hatte wie heute, ist in vielen Hinsichten das interessanteste. Schon Vincent sah es mit Recht als dasjenige an, nach dessen Erwerb die frühesten nauti-

Gewürze gelten als eigentliche Triebfeder der europäischen Expansion.

schen Untersuchungen trachteten. Es scheint fast, als ob es das erste überseeische Produkt dieser Art gewesen ist."

Auch wenn wir dieser historiographischen Tradition nicht wirklich entkommen können, heben wir uns dadurch davon ab, dass wir von persönlichen Erfahrungen ausgehen und nicht zuletzt eine gewisse Respektlosigkeit und Ironie pflegen. Gewürze dienen uns als Schlüssel zur Erschließung der Gesamtheit von Lebenswelten – ob realen oder konstruierten (Büchel). Herstellung, Handel, Verwendung, Bedeutung jeder einzelnen Zutat, jedes Gewürzes eröffnen ungeahnte Einblicke in eine ganze kulturelle Welt. Gleichzeitig werden in unserer Sammlung exotische Gewürze im Kontext von Geschichten über einheimische Gewürze ent-exotisiert (Beck, Garcia, Prodolliet, Steiner). Wie für viele andere vor uns wurde das Schreiben über Gewürze zum Schreiben über Sozialgeschichte (Steiner), über historische Transformationen des Geschmacks (Galizia, Znoj), über soziale Ein- und Ausgrenzungen (Garcia, Sancar). Der schöpferische Einsatz von Gewürzen durchbricht und überschreitet die Grenzen der Küche, und die Reflexion darüber kann rituelle oder künstlerische Zusammenhänge erhellen helfen (Lüthi, König).

„Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht." Der despektierlich gemeinte Satz enthält viel Wahres. Jede Gemeinschaft setzt sich – auch und gerade – durch ihre Essgewohnheiten von anderen ab.



Und doch, dieses Buch ist nicht programmatisch aufgebaut, es will kein Beitrag zu einer neuen ethnokulinarischen Theorie sein. Unser Ansporn war das Vergnügen, die unterschiedlichen Geschichten, die sich an die Gewürze knüpfen, zu ergründen, und der Genuss, den sie uns in der Küche zu bereiten vermögen. Deshalb schließen wir jeden Beitrag mit einem Rezept ab, das die Leserin und den Leser zum Nachkochen anregen und damit vom Nachdenken wieder ablenken mag.

DIE ORDNUNG DES GESCHMACKS

„Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht." Der despektierlich gemeinte Satz enthält viel Wahres. Jede Gemeinschaft setzt sich – auch und gerade – durch ihre Essgewohnheiten von anderen ab. Am deutlichsten ist dies an den religiös begründeten Speisegeboten zu erkennen.

In verschiedenen Regionen der Welt haben sich ganz unterschiedliche Vorstellungen und Praktiken des guten und richtigen Essens entwickelt. Ein weltweiter Vergleich relativiert absolute Ansprüche, relativiert selbst die Maßstäbe, die wir als Europäer an „gute" Küche setzen. So ziehen viele Küchen, wie etwa die chinesische oder die indische ein viel breiteres Spektrum an Kriterien zur Gestaltung und Beurteilung der Speisen heran: Konsistenz, Farbe, Geruch, Geschmack, Vorstellungen von „kühl" und „warm", Reinheitsgebote (Derungs, Lüthi). Es ist eine europäische Eigenheit, sich bei der Zubereitung und Beurteilung der Speisen fast ausschließlich auf den Geschmack zu konzentrieren und sich zu bemühen, diesen als selbständige Sinneswahrnehmung zu beschreiben und in Grundkategorien zu zerlegen. Dies lässt sich bereits bei Aristoteles erkennen, der die Geschmäcker dem Gegensatzpaar süß und bitter zuordnete, vom ersten das Ölige und vom zweiten das Salzige ableitete und dazwischen das Scharfe, das Herbe, das Stechende und das Saure legte. Brillat-Savarin, der als Begründer der modernen Geschmacksphysiologie gilt, stand zwar in dieser aristotelischen Tradition der Geschmackskategorisierung, begann sich aber auch von ihr zu lösen. Wie Aristoteles beschrieb er den Geschmack mit einer „kleinen Zahl allgemeiner Ausdrücke wie mild, süß, sauer, bitter oder ähnliches", erkannte aber, dass im Grunde die Zahl der Geschmäcker unbegrenzt sein müsse – und überließ es nachfolgenden Generationen, die Grundelemente herauszuarbeiten. Was tatsächlich seither, entsprechend dem prägenden naturwissenschaftlichen Weltverständnis, unablässig versucht worden ist. 1916 legte der Chemiker M. Henning die bis heute kanonische Formel der vier – offenbar dem aristotelischen Viererschema verpflichteten – reinen Geschmacksrichtungen fest: süß, sauer, salzig und bitter. Diese Geschmäcker seien auf spezifische Geschmackspapillen in bestimmten Zungenabschnitten zurückzuführen: demnach schmecken wir süß an der Zungenspitze, sauer am Zungengrund, salzig an den vorderen und bitter an den hinteren Zungenrändern. Derartig begründeter Vereinfachung, die unserem naturwissenschaftlich geprägten Weltbild entspricht, vertrauen wir of-

Brillat-Savarin, der als Begründer der modernen Geschmacksphysiologie gilt, stand zwar in dieser aristotelischen Tradition der Geschmackskategorisierung, begann sich aber auch von ihr zu lösen.

Geschmack und Geruch sind durch unsere persönliche Geschichte und durch die Erlebnisse unserer Kindheit und Jugend tief in unserem biographischen Gedächtnis verankert.

fenbar mehr als dem Potenzial unserer Zunge. Denn einerseits sind die Rezeptoren für die vier kanonischen Grundgeschmäcker – wenn auch in unterschiedlicher Dichte – im ganzen Mundbereich verteilt; und andererseits sind sie nicht eindeutig einem Geschmack zuzuordnen. Zudem gibt es Geschmäcker, die nicht auf die vier Henningschen (oder die 2 bzw. 4 bzw. 8 Aristotelischen) reduzierbar sind: Lakritz (Glycyrrhizin) z.B. oder Umami[2] (Glutamat). Dass Letzterer neuerdings zunehmend als fünfter Grundgeschmack der kanonischen Liste hinzugefügt wird, können wir als Versuch interpretieren, das aristotelische Kategoriensystem der Geschmäcker ein weiteres Mal zu retten. Doch gleichzeitig scheinen neueste sinnesphysiologische Forschungen dem System der nicht weiter reduzierbaren, elementaren Geschmackskategorien den Todesstoß zu versetzen. Denn Geschmäcker sind nie ganz eindeutig, also auch nicht elementar – selbst ein Geschmack wie süß nicht: Künstliche Süßstoffe haben unterschiedliche „Süßen" – ja man kennt Substanzen, die zwischen süß und sauer variieren, je nach Proband und Situation. Heute geht man vorläufig von mindestens zehn physiologisch repräsentierten Geschmacksdimensionen aus, die zur Beschreibung der über tausend Geschmacksqualitäten, die der Mensch unterscheiden kann, nötig sind.[3]

DER KULTIVIERTE GESCHMACK

Doch damit ist die Welt der Gewürze nicht annäherungsweise erschlossen. Denn Gewürze wirken weniger über die physiologischen Geschmackssinne als über den Geruch. Gewürzkräuter würden wir als Gras empfinden, wirkten sie nicht über den Geruchssinn.[4] Am Pfeffer nehmen wir das Aroma nur mit der Nase wahr. Seine Schärfe auf der Zunge ist keine Geschmacks-, sondern lediglich eine Schmerzempfindung. So wird, was wir als Geschmack einer Speise wahrnehmen, weniger durch die Geschmackspapillen als durch den Geruchssinn bestimmt. Man erinnere sich nur an die alte und erfolgreiche Maßnahme, Kinder die Nase zuhalten zu lassen, wenn sie eine eklige Medizin hinunterschlucken sollen. Wie schrieb Brillat-

Savarin? „Ich bin sogar versucht zu glauben, dass Geruch und Geschmack nur einen einzigen Sinn bilden, dessen Labor der Mund und dessen Kamin die Nase ist oder, genauer gesagt, ersterer dient zum Schmecken fühlbarer Körper, letztere zum Schmecken gasförmiger Stoffe."[5]

In ihrer Koppelung mit Geruchswahrnehmungen liegt wohl auch der tiefere Grund dafür, dass die Geschmacksklassifikationen physiologisch nur diffus vorgegeben und somit in ihrer konkreten Ausformung weitgehend kulturell begründet sind – andernfalls wären sie ja überall identisch. Eine Besonderheit des Geruchssinnes ist es, dass jeder einmal erlebte Geruch in einem spezifischen Areal der sogenannten „olfaktorischen Cortex" im Großhirn festgehalten wird und viele Gerüche unmittelbar mit der für die Gefühlsverarbeitung zuständigen Gehirnregion verbunden sind. Dies ist mit ein Grund, weshalb wir so hilflos Erinnerungen ausgeliefert sind, die durch einen Geruch ausgelöst werden. Geschmack und Geruch sind durch unsere persönliche Geschichte und durch die Erlebnisse unserer Kindheit tief in unserem biographischen Gedächtnis verankert.

Ähnlich dem Erlernen einer Sprache lernt ein Kleinkind erst allmählich die Geschmacks- und Geruchssinne am gesellschaftlichen Standard – den akzeptierten Grundkategorien des Geschmacks – auszurichten. Diese Standardisierung der Geschmackswahrnehmung verläuft einerseits über die Sprache und andererseits über das Würzen der Speisen, so dass diese „eindeutig süß", „eindeutig salzig" usw. werden.

Experimente haben gezeigt, dass Menschen erhebliche Probleme haben, unbekannte Geschmäcker zu erkennen. Was an ihnen wahrgenommen wird, ist zunächst erst eine Art „Vorgeschmack" – „Geschmack" wird eine solche Wahrnehmung erst, wenn man lernt, sie durch wiederholtes Üben und Benennen „richtig" zu deuten. Wie wichtig das zur Verfügung stehende Vokabular für die Beschreibung und daher auch für das Nachempfinden eines Geschmacks ist, kann sich jeder veranschaulichen, der an die Beschreibung desselben Weines in unterschiedlichen spezialisierten Zeitschriften denkt.

Denn Gewürze wirken weniger über die physiologischen Geschmackssinne als über den Geruch.

Wir suchen nach Kategorien – und können erst „auf den Geschmack kommen", wenn wir sie gefunden haben. Uns ekelt nicht nur das, was als ungenießbar und abstoßend definiert ist, sondern auch das, was unbekannt und unbenannt bleibt. Wir alle kennen „Erwachsenenspeisen", also Speisen, auf deren Geschmack wir erst durch langes kulturelles Training kommen. Wein- und Biertrinken will gelernt sein, die Wertschätzung von Fisch als Würze oder von Bitterstoffen ist ebenfalls ein erworbener Geschmack, und am norddeutschen Handkäse oder der südostasiatischen Durian scheiden sich die Geister: hier „Banausen" – dort „Feinschmecker".

Geschmacksreaktionen sind keine „ursprünglichen" Reaktionen, sie sind vielmehr kulturell geformt. Die subjektive Wahrnehmung muss mit einem kulturellen Code übereinstimmen. Geschmack ist ureigenes Terrain der Kultur!

Geschmacksreaktionen sind keine „ursprünglichen" Reaktionen, sie sind vielmehr kulturell geformt. Die subjektive Wahrnehmung muss mit einem kulturellen Code übereinstimmen. Geschmack ist ureigenes Terrain der Kultur!

GESCHICHTSLEKTIONEN

Ein kurzer Blick auf die Küche des europäischen Rumpfkontinents zeigt uns, wie grundlegend sich die Geschmäcker ändern können, und dass dies nichts mit einer Evolution zu Höherem zu tun hat. Weder ist unser Geschmack besser, noch verfeinerter, noch physiologisch angepasster, als derjenige früherer Zeiten oder anderer Völker. Dies ist eine Einsicht, die heute nicht mehr unbedingt revolutionär tönt, vor nicht allzu langer Zeit aber undenkbar war, wie folgendes Zitat von Georg Friedrich Forster zeigt, der als einer der Begründer unserer vergleichenden Länder- und Völkerkunde gilt. Er, der die Welt an der Seite seines Vaters und auf den Schiffen von James Cook bereisen durfte, schrieb: "(...) Nur ein Europäer kann daher bestimmen, was ein Leckerbissen sei, denn nur er ist von allen anderen Menschen im Besitz eines feinen unterscheidenden Organs, und einer durch vielfältige Übung überhöhte Sinnlichkeit, oder mit anderen Worten: er hat wirklich einen leckeren Gaumen, und neben seinen Gastmählern bestehet der Genuss, selbst einer chinesischen Tafel, nur in einer unfläthigen Fresserei."[6]

Zumindest drei radikale Veränderungen der „Geschmacksstrukturen" (wie sie Flandrin nennt) lassen sich seit dem Niedergang des Römischen Reiches für Europa nachweisen: Am Ende des Römischen Reiches, im Mittelalter und zu Beginn der Neuzeit.

Bis zum Ende Westroms im 4. Jahrhundert beherrschten die Früchte des Ackers, wenig Fleisch, Olivenöl und als Würze Fischsauce und Pfeffer die Küche. Nach der Eroberung Roms kam es unter den neuen Herren zu einer Abwendung vom Meer und zum Einbezug des Waldes und der Wildnis in die produktive Sphäre: Im Mittelpunkt des Essens stand in der Realität und mehr noch als Ideal das Fleisch – vom Wild und insbesondere von in Wäldern gehaltenen Schweinen. Tierische Fette – insbesondere Schweinefett und Speck – setzten sich an die Seite des bisher ausschließlich verwendeten Olivenöls. Selbst die Küche der Stadt Rom verzichtet seitdem auf Garum und beruht auf der Verwendung des von den „Barbaren" eingeführten Schweinespecks (Galizia).

Bis zum Ende des Westroms im 4. Jahrhundert beherrschten die Früchte des Ackers, wenig Fleisch, Olivenöl und als Würze Fischsauce und Pfeffer die Küche.

Pfeffer dagegen blieb Wunschgewürz par excellence und hielt die Sehnsucht nach exotischen Zutaten aufrecht. Höfe und Großbürger lechzten geradezu nach exotischen Gewürzen. So sehr, dass zu Beginn des 13. Jahrhunderts Papst Innozenz III in *De contemptu mundi* unter den weltlichen Eitelkeiten insbesondere auch die Gefräßigkeit verurteilte und klagte, die natürlichen Produkte der Bäume, der Erde, des Wassers und des Himmels würden immer mehr durch Gewürze und Wohlgerüche verfälscht. Ingwer, Zimt, Galgant, Gewürznelken und Muskatnuss, die in der Küche des alten Roms gar nicht oder kaum vorgekommen waren, prägten die gehobene Küche. Entgegen populären Vorstellungen dienten diese Gewürze jedoch nicht dazu, den Geschmack verdorbener Speisen, insbesondere von Fleisch, zu überdecken (Schneider, Gretler). Diejenigen, die sich die zunächst enorm teuren Zutaten leisten konnten, konsumierten nachweislich auch das frischeste Fleisch.

Die Grenzen zwischen Kochzutaten, wohlriechenden Balsamen und Medikamenten waren fließend, Gewürze galten vorzüglich als *materia medica* (Bally, Garcia, Znoj). In Abhandlungen zur Ernährungslehre wird ihre medizinische Indikation, nicht ihre Würzkraft, betont: ihre „Hitze" fördere die Verdauung. Alle Kochbücher der

Zeit raten dazu, die Gewürze dem Gericht möglichst gegen Schluss des Kochvorgangs beizugeben. Mehr noch, Gewürze wurden zu Dragees verarbeitet, die nach dem Mahl und vor der Nachtruhe einzunehmen und unentbehrlich in der Reiseapotheke etwa des Königs von Frankreich waren.

Als heilsame Speisezutaten legitimiert und als exotische Mode propagiert eigneten sich die asiatischen Gewürze ideal dazu, die Prunksucht der oberen Stände zur Schau zu stellen. Wie sonst wären die Unmengen zu erklären, die in Kochbüchern des 13.-14. Jahrhunderts empfohlen werden: Als Zutaten für eine Suppe für 12 Personen sind 26 Gramm Nelken, 3 Muskatnüsse, Pfeffer, Ingwer, Zimt und Safran angegeben – dabei werden die Geschmacksnerven bereits durch wenige Gramm Nelken völlig anästhesiert. Auch ließ man die einzelnen Gewürze kaum zur Geltung kommen. Eine typische Anleitung lautete etwa: „nimm je eine Unze Pfeffer, Zimt und Ingwer, ein Achtel Nelken und ein Viertel Safran – die Mischung ist für alle Speisen verwendbar".

Ab dem 9.-10. Jahrhundert lässt sich – dank der Ausdehnung des arabischen Handelssystems von Südostasien bis Europa – eine eindrückliche Zunahme und Erweiterung des Gewürzhandels feststellen. Die Anwesenheit zahlreicher asiatischer Gewürze auf den spätmittelalterlichen Märkten Europas ermöglichte die Entwicklung eines radikal neuen Geschmacksbildes und nährte gleichzeitig – in Unkenntnis der Herkunftsländer – Fantasien und Wunschvorstellungen. Der Geruch von Gewürzen prägt seither die atmosphärische Wahrnehmung des Orients. Der orientalische Basar mit seinen Gerüchen und der Harem mit seinen Düften wurden zu eigentlichen Symbolen des „Orients". Die unerreichbare Ferne des „Pfefferlandes" oder des „Zimtgärtleins" – wie in beliebten Liedern jener Zeit – vereinigt seitdem Gefühle der Sehnsucht und der Entfremdung mit der sinnlichen Wahrnehmung von Gewürzen. Joinville, der immerhin den Orient kannte, da er im 13. Jahrhundert König Ludwig IX auf dessen Kreuzzug nach Ägypten gefolgt war, kann als Beispiel für die orientalisierenden Sehnsüchte nach dem irdischen Paradies dienen: er fantasiert von den Fischern am

Der Geruch von Gewürzen prägt die atmosphärische Wahrnehmung des Orients. Der orientalische Basar mit seinen Gerüchen und der Harem mit seinen Düften wurden zu eigentlichen Symbolen des „Orients".

Nil, die mit ihren Netzen vom Garten Eden angeschwemmtes Sandelholz, Ingwer, Rhabarber und Zimt herausfischten.

In den Kreuzzügen verbanden sich derartige orientalistische Träume mit christlichen Wahnvorstellungen und handfesten wirtschaftlichen Interessen. Der Boom im Gewürzhandel, den sie begründeten, sicherte Venedigs Reichtum und trug wesentlich zur Popularisierung des neuen Geschmacks bei. Der Kampf um den Gewürzhandel und deren Produktionsstätten prägte in den folgenden Jahrhunderten die Auseinandersetzungen unter den europäischen Mächten und brach Venedigs Vormachtstellung in diesem Handel. Portugiesen, Spanier und wenig später Engländer und Holländer führten Gewürze in immer größeren Mengen ein. Im 17.-18. Jahrhundert gelang es den Holländern die Kontrolle über die Produktion der gesuchtesten Gewürze zu erlangen. Es war allerdings ein Monopol, das sich als zunehmend wertlos erwies und schlussendlich in der letzten Nacht des 18. Jahrhunderts zum Bankrott der niederländischen *Vereenigde Oost-Indische Compagnie* führte. Die exotischen Gewürze, deren Verwendung fast ein Jahrtausend lang das zentrale Unterscheidungsmerkmal der gehobenen Küche gewesen waren, hatten die Aura des Exklusiven verloren. Ab dem 17. Jahrhundert reizte der Konsum von und die Auseinandersetzung über Kaffee, Schokolade, Liköre und Tabak gesellschaftliche Gespräche und soziale Distinktion.

Blicken wir aber noch mal ein paar Jahrhunderte zurück auf den Beginn dieser bis heute wirkenden Geschmacksverschiebung. Zu ihrem Durchbruch trug eine zweite bedeutsame Entwicklung bei: Ab dem 14.-15. Jahrhundert verdrängte vorerst nördlich der Alpen, schließlich auch in Norditalien und Spanien der Butterkonsum langsam die Verwendung von – schlechtem – Olivenöl. Im 15. Jahrhundert fand sich Butter erstmals in italienischen Kochbüchern, kurz darauf auch in spanischen.

Eine der Ursachen dieser Entwicklung, aber auch deren Folge, war die protestantische Auflehnung gegen die katholische Kirche, die die Verwendung tierischer Fette noch an praktisch jedem dritten Tag im Jahr verboten hatte – und sich Exemptionen von diesem

Ab dem 17. Jahrhundert reizte der Konsum von und die Auseinandersetzung über Kaffee, Schokolade, Liköre und Tabak gesellschaftliche Gespräche und soziale Distinktion.

Regime teuer bezahlen ließ. Auch auf ökonomischer Ebene sind Ursache und Wirkung nicht eindeutig feststellbar. So dehnte sich die Milch- und Butterwirtschaft in den Alpenländern interessanterweise erst nach der Veränderung der neuen Geschmacksvorlieben aus.

Der zunehmende Einsatz von tierischem Fett als Basis führte zu einer grundlegenden Änderung der Geschmacksstrukturen: da Fett mehr Geschmack bindet, benötigte man weniger Salz, Bitterkeit wurde ganz aus dem Kanon des angenehmen Geschmacks verdrängt (Znoj) und süß und sauer wurden nicht mehr als komplementäre, sondern als sich ausschließende Geschmäcker empfunden. Zucker – durch den Atlantikhandel zunehmend verfügbar – wurde überall „um die Kraft der Gewürze zu brechen" beigegeben. So heißt es bereits bei Platina: „keine Speise, sagt man, lehnt Zucker ab".

Am anschaulichsten lässt sich der Geschmackswandel anhand der Saucen darstellen: von den mittelalterlichen Saucen ist uns einzig noch Senf geläufig. Wie dieser basierten damalige Saucen auf einer sauren Grundflüssigkeit (Wein, Essig, dem Saft saurer Trauben, Beeren oder Früchte), die mit Brosamen, Nüssen, Eigelb, Leber oder Blut verdickt und reichlich gewürzt wurden. Seither bauen Saucen auf Fett, Butter und Rahm auf. Anhand der Kochbücher dieser Zeit lässt sich der Wandel auch sozial festlegen: Während jene, die am neapolitanischen oder französischen Hof geschrieben wurden, kaum noch Exotika empfehlen, wird in Kochbüchern, die sich an das aufstrebende Bürgertum italienischer Städte wandten, die Verwendung der Gewürze noch betont. Die Küche des französischen Hofs, die mit dem Einzug von Catarina dei Medici und ihren Köchen ab dem 16. Jahrhundert die Referenz höfischer Kochkunst geworden war, verzichtete fast ganz auf exotische Gewürze und propagierte die Verwendung einheimischer Zutaten wie Zwiebelgewächse, Pilze, Kapern und Anchovis.[7]

Vermittelt über die Haute Cuisine Frankreichs prägt diese Haltung bis heute die gehobene europäische Küche. Einzig der schwarze Pfeffer hat sich unter den exotischen Gewürzen in Europa

einer fast ungebrochenen Beliebtheit erfreut. Über die Gründe dafür lässt sich weidlich spekulieren (Gretler).

DIE GESELLSCHAFTLICHE KLASSIFIKATION DES GESCHMACKS

„Reisen ... verbunden mit einiger Belesenheit in älteren und neueren Schriften ... veranlassten mich wahrzunehmen, dass die Kochkunst mit dem Nationalcharakter, mit der Geistesbildung der Völker, kurzum mit dem allgemeinsten und höchsten Interesse des Menschengeschlechts in Verbindung stehe." Dies schrieb Brillat-Savarin zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Noch 200-300 Jahre zuvor wäre ein solches Urteil nicht möglich gewesen, denn die Unterschiede zwischen den Küchen der Stände waren damals noch zu groß, als dass sich „nationale" Küchen hätten bilden können.

Ernährungslehre und Kochbücher betonten noch bis zu Beginn des 17. Jahrhunderts die standesgemäße Ernährung. Der gegebenen und unwandelbaren Hierarchie der Menschen entsprach eine Hierarchie der Speisen. Essgewohnheiten waren nicht Ausdruck einer Wahl, sondern gehorchten den natürlich gegebenen sozialen Ständen, die in der damaligen Vorstellung recht eigentliche unterschiedliche „Rassen" bildeten – erst später sollte sich daraus das so verheerend wirkende heutige Konzept bilden. So wenig wie Wohlhabenden arme Speisen bekömmlich seien, so unangemessen seien auch die Speisen der Reichen für die einfachen Stände. Dies änderte sich erst im 18. und 19. Jahrhundert, als die Idee der Menschenrechte sich zu entwickeln begann und reformerische Bewegungen sich um die Hebung der Lebensumstände der darbenden Arbeitskräfte bemühten.

So wenig wie Wohlhabenden arme Speisen bekömmlich seien, so unangemessen seien auch die Speisen der Reichen für die einfachen Stände.

Doch Kochbücher eignen sich kaum, um die praktischen Essgewohnheiten des Gros der damaligen Bevölkerung zu ergründen. Bekannt sind die Diskussionen über das Schlaraffenland: Diesem in der Literatur so verbreiteten Topos wird nachgesagt, er entspringe Wahnvorstellungen hungriger Massen.[8] Geschrieben haben darüber aber wohlgenährte Bürger. Das geschriebene Wort orientiert

sich an den Bedürfnissen der Wohlhabenden. Die historischen Quellen erlauben es uns, von der Nachfrageseite her den sich nach den wandelnden Vorlieben richtenden Handel detailliert aufzuarbeiten. Verbreitung und Nutzung von Gewürzen und Nahrungsmitteln, die durch dieselbe weltweite europäische Expansion gebräuchlich wurden, da sie den Bedürfnissen der einfachen Leute entsprachen, ist sehr viel schwieriger nachzuspüren. Nahrungsmittel und Gewürze der Volksküche lassen sich kaum in den überlieferten Kochbüchern nachweisen. In italienischen Kochbüchern sucht man vergebens nach einem so lebensnotwendigen Grundnahrungsmittel wie Mais und einem die Volksküche so prägenden Gewürz wie Chilischoten (Schneider). Auch in Deutschland kontrastiert die fad gewürzte bürgerliche Küche mit der proletarischen Currywurst.[9] Und in Frankreich sind es die scharfen *merguèzes*, um die die Gault-Millau- und Guide-Michelin-Küche einen weiten Bogen macht.

In italienischen Kochbüchern sucht man vergebens nach einem so lebensnotwendigen Grundnahrungsmittel wie Mais und einem die Volksküche so prägenden Gewürz wie Chilischoten.

Angesichts dieser an den Geschmack gebundenen Distinktionspraktiken verwundert es nicht, dass der Begründer der wissenschaftlich-philosophischen Erforschung des Geschmacks – Brillat-Savarin – ein bürgerlicher Franzose war. Mit seinem einzigen, 1825 erschienenen Buch – *Physiologie des Geschmacks* – wollte er in der Zeit der Restauration den Ansprüchen der bürgerlichen Revolution gegen den wiedererstarkenden Adel in der Welt des Geschmacks zum Durchbruch verhelfen – gewissermaßen als Ersatz für die gescheiterten bürgerlichen Ansprüche in der Politik. Die Adeligen mochten den guten Geschmack doktrinär praktizieren; die bürgerliche Wissenschaft wollte ihn sich forschend und erklärend aneignen. Seine spätaufklärerische Entzauberung der Geheimnisse des guten Geschmacks wirkt dabei bisweilen unfreiwillig komisch:

„Sobald ein essbarer Stoff in den Mund gelangt, wird er darin mit allen seinen Düften und Säften beschlagnahmt. Die Lippen hindern ihn am herausfallen, die Zähne erfassen und zermalmen ihn, der Speichel durchfeuchtet ihn, die Zunge zerdrückt und dreht ihn nach allen Seiten, eine saugende Bewegung drängt ihn zum Rachen, die Zunge biegt sich auf, um ihn herunterzuschlingen, der

Geruch spürt ihn unterwegs auf und schon stürzt er in den Magen, um dort die nachfolgenden Veränderungen zu erfahren. Bei diesem ganzen Vorgang wird kein noch so kleines Teilchen, kein Tropfen, kein Atom verschont, nichts entgeht dem Geschmackssinn."[10]

In dieser sich im Rausch der wissenschaftlichen Erforschung und Systematisierung aller Lebensbereiche befindlichen Zeit war er nicht der einzige, der sich Fragen der Küche, des Geschmacks und der Nahrungsmittel widmete. Aber anders als etwa der Chemiker E. Chevreul, der 1824 erstmals olfaktorische, gustative und taktile Geschmackswahrnehmungen unterschieden hatte, wollte Brillat-Savarin nicht nur die am Essvorgang beteiligten Sinne und physiologischen Bedürfnisse untersuchen, sondern er erhob mit seiner Untersuchung auch einen sozialpolitischen Anspruch. Ausdrücklich zwischen den ökonomischen Möglichkeiten wohlhabender, mittlerer und einfacher Bürger unterscheidend, wollte er dem neu aufstrebenden Bürgertum die Genüsse der alten Zeit nahe bringen. Er wollte ihm beweisen, dass die Natur den Menschen nicht einfach zum Essen verdammt, sondern dass sie ihm gebietet, gut zu essen.

WÜRZIGE UND GEWÜRZTE SPEISEN

Dem Ansinnen Brillat-Savarins, die adelige Küche dem Bürgertum nahe zu bringen, stand das zeitgleich entstandene Werk des Freiherrn Karl Friedrich von Rumohr *Geist der Kochkunst* (1822) gegenüber. Den überzivilisierten Lateinern setzte er in der Zeit der romantischen Überhöhung deutscher Ursprünglichkeit die einfache Küche Deutschlands entgegen, in der man die einzelnen Zutaten herausschmecke.

Diese Gegenüberstellung von natürlich belassenen und verarbeiteten, von einzeln Herausschmeckbarem und zu neuer Einheit Verschmelzendem, von Gewürztem und natürlich Würzigem scheint ein durchgehender Topos gegenseitiger Abgrenzung zu sein.

Die führende bürgerliche Küche Italiens bestimmend sagen die Norditaliener von den Toskanern, diese würden nicht *cucinare*, son-

dern „nur" *cuocere,* und meinen damit, sie würden ihre unbestreitbar guten Zutaten lediglich kochen, wohingegen *cucinare* bedeute, etwas neues, eine neue Synthese zu kreieren – wie sie in einer stundenlang gekochten Fleischsauce „alla bolognese", einer Lasagna oder einem Vitello tonnato zum Ausdruck kommt.[11]

Die Küche Asiens wird gerne in zwei Hauptregionen geteilt: Im westlichen, etwa in Indien beginnenden Teil werden Gewürze verwendet, um den Appetit anzuregen und um den Geschmack der Nahrungsmittel zu verändern, zu maskieren. Im östlichen Teil bildet *umami* einen wichtigen Grundgeschmack, und fermentierte Produkte dienen vorwiegend dazu, den Eigengeschmack der Zutaten zu erhöhen. Inbegriff dieser Küche ist die japanische, die praktisch ohne zusätzliche Gewürze auskommt.[12]

Der Erfolg der „Slow-Food"-Bewegung ist nicht zuletzt durch den Überdruß zu erklären, den der Einheitsgeschmack industriell vorgefertigter Nahrungsmittel hervorruft, in denen man kaum mehr die einzelnen Zutaten unterscheiden kann. Ihr Ziel ist es, „die verkümmerten Geruchs- und Geschmackssinne für das Unterscheiden von Echtem und Künstlichem, Differenziertem und Plumpem, Gekonntem und Stümperhaftem, Frischem und Haltbargemachtem zu schulen und zu schärfen. Ein Gericht soll die Zusammenhänge zwischen den Geschmackskomponenten aufzeigen: kein Überdecken, kein Kaschieren, kein Konkurrenzieren oder Verfälschen. Jeder Geschmack muss klar erkennbar sein: die Zitrone, der Fisch, die Leber, der Lauch, das Olivenöl."

Menschen haben sehr genaue aber auch sehr unterschiedliche Vorstellungen davon, welche Nahrungsmittel man essen kann und wie man diese zubereiten soll.

Ob Gewürze verwendet werden oder nicht, ob sie zu einem neuen Geschmack verschmelzen oder einzig den Eigengeschmack hervorkitzeln sollen, ist in derartigen gegenseitigen Abgrenzungen ein immer wiederkehrendes Thema. Dass es sich aber bei der Gegenüberstellung um einen Topos handeln muss, der nicht unbedingt die Realität, sondern die unterschiedlich bewerteten Vorstellungen widerspiegelt, belegt Benjamin – selbst ein Deutscher –, der zu einer Rumohr geradezu entgegengesetzten Ansicht neigt: Er lobt die französische Küche, weil sie die Zutaten so kombiniere, dass eine oder mehrere Substanzen aus der Mischung heraus-

geschmeckt werden können: „Die echte Mischung muss so kombiniert sein, dass von der einen oder auch den mehreren Substanzen, die überhaupt distinkt geschmeckt werden sollen, gleichsam nur die Geschmacksgipfel über die Grenzen des Totalgeschmacks herausragen." Dagegen liege in der von ihm verachteten deutschen Küche der Totalgeschmack unterhalb der Basis des singularen Geschmackspyramide und bringe nichts als Brei, Mus, Tunke hervor ...[13]

GESCHMACK ALS THEMA DER ETHNOLOGIE

Menschen haben sehr genaue aber auch sehr unterschiedliche Vorstellungen davon, welche Nahrungsmittel man essen kann und wie man diese zubereiten soll. Unterliegt der Geschmack, wie oben dargelegt, kultureller Standardisierung, so reicht es nicht, die individuelle Reaktion auf einzelne Nahrungsmittel zu testen, wie dies die Ernährungswissenschaftler tun, sondern es sind ganze Geschmacksstrukturen, die ins Auge gefasst werden müssen. Bestimmte Zubereitungen und Geschmacksurteile sind Bestandteil eines gemeinsamen Bewusstseins und vermitteln das Gefühl einer gemeinsamen Identität. Gerade wenn diese in Frage gestellt wird – wenn über Geschmack gestritten wird –, zeigt sich, wie wichtig Fragen der Essenszubereitung sind: Niemand wird leidenschaftlicher über die Zutaten und die Zubereitungsart eines Gerichtes diskutieren als etwa Migranten (Sancar). Jede kulturelle und soziale Gruppe entwickelt ihren eigenen Geschmack. Darunter gibt es Gebote, die unumstößich scheinen – Tabus auf Schlangen- oder Hundefleisch, Heuschrecken oder Würmer, nach getragenen Socken Riechendes (Käse) oder Bitteres –, und andere, die individuelle Varianten bleiben, etwa jene, die regeln, ob Süß-Saures in die eigene Küche gehöre oder nicht. Tatsächlich besteht aber innerhalb einer sozialen Gruppe meist eine unübersehbare Vorliebe für ganz bestimmte Speisen und Gewürze.

Bestimmte Zubereitungen und Geschmacksurteile sind Bestandteil eines gemeinsamen Bewusstseins und vermitteln das Gefühl einer gemeinsamen Identität.

Es ist daher durchaus verständlich, dass die Ethnologie auf der Suche nach einer Systematisierung der unterschiedlichen Küchen

und Esserfahrungen versucht, die Geschmackskategorien der verschiedenen Kulturen zu ordnen und zu interpretieren.

Am bekanntesten ist der strukturalistische Zugang von Claude Lévi-Strauss, mit dem sich Gretler in ihrem Beitrag näher auseinandersetzt. Lévi-Strauss vermutet, die Ordnung der Geschmäcker folge den selben Strukturgesetzen wie alle andern Bereiche menschlicher Kultur und es gelte, sie im Vergleich der einzelnen Küchen aufzudecken. Seine Suche nach „Gustemen" und „gustativen Systemen"[14], so anregend und geistreich sie im Ansatz auch ist, hat jedoch bis heute noch keine umfassende ethnokulinarische Theorie, sondern lediglich vereinzelte erhellende Einsichten geliefert. Neben dem Strukturalismus gab es auch weitere Versuche, die Sammlungen weltweiter Speisegebote und -verbote, Tischsitten und Zubereitungsarten neu zu deuten. So versuchte etwa Marvin Harris, das Rindfleischverbot der Hindu oder den Konsum von Menschenfleisch durch die Azteken mit ökologischen und physiologischen Erklärungen verständlich zu machen. So vehement sich die unterschiedlichen Zugänge widersprachen, sie befruchteten sich gegenseitig und trugen zu einem wachsenden Interesse an kulinarischen Fragen bei. Dies führte in den siebziger Jahren zu einem eigentlichen Boom – mit Kongressen, Bildung eigener Forschungsgesellschaften und zahlreichen Publikationen. Die Auseinandersetzung mit Speisen und Gewürzen wurde zum selbstverständlichen Teil der ethnologischen Ausbildung – auch der unseren.

Neben dem Strukturalismus gab es auch weitere Versuche, die Sammlungen weltweiter Speisegebote und -verbote, Tischsitten und Zubereitungsarten neu zu deuten.

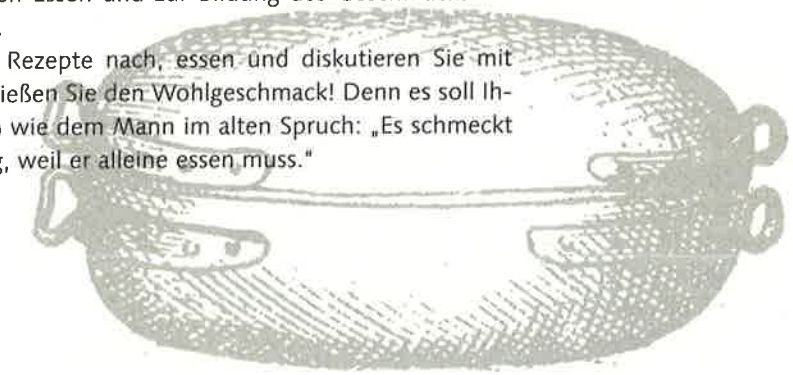
„...da es unendlich viele einfache Geschmäcker gibt, die sich durch gegenseitige Verbindung jeder beliebigen Zahl und Menge ändern, bräuchte es eine neue Sprache, um all diese neuen Geschmäcker auszudrücken, Berge von Folianten, um sie zu definieren und unbekannte Zahlenzeichen, um sie zu nummerieren."[15]

Noch sind wir weit davon entfernt, diese Forderung Brillat-Savarins erfüllen zu können. Wir können nur verwundert den wählerischen Charakter menschlicher Nahrungsgewohnheiten beschreibend nachvollziehen. In der Auswahl, der Kombination und der Ergänzung der Nahrungsmittel mit Gewürzen erkennen wir das Wirken alter kulinarischer Traditionen, welche den Zufall

menschlicher Vorlieben in geordnete und raffinierte Bahnen gelenkt hat.

Auf einigermaßen sicherem Grund fühlen wir uns nur dort, wo wir Essgewohnheiten als Symbole sozialer Distinktion deuten können. Wir erkennen mit Pierre Bourdieu in den Abgrenzungen über den kulinarischen Geschmack das Fortwirken jener alten Ständeordnung, die unsere demokratische Gesellschaft einst zu überwinden hoffte. Doch solange selbst die beflissensten Aufklärer – die höheren Lehrkräfte und Professoren, die Kosmopoliten und hedonistischen Bildungsbürger, zu denen wir uns gerne selber zählen – lustvoll dem kulinarischen Exotismus und Populismus frönen und sich entschieden von der gutbürgerlichen Küche und dem Fastfood abgrenzen, ist das Ende jener Ständeordnung weder zu erhoffen – noch zu befürchten.

VIEL SPASS BEIM LESEN UND – GUTEN APPETIT!

Während der Arbeit an diesem Buch haben sich die Herausgeberinnen und einige der Autoren immer wieder zu köstlichen Gerichten getroffen. Viele der erwähnten Rezepte haben wir gekocht und alle Gewürze (außer einem – aus guten Gründen) haben wir gekostet. Und wenn wir uns in unseren Diskussionen auch nicht immer einig geworden sind, so können wir doch die alte Erkenntnis bestätigen, dass zu einem guten Essen und zur Bildung des Geschmacks die Geselligkeit gehört.

Kochen Sie die Rezepte nach, essen und diskutieren Sie mit Freunden, und genießen Sie den Wohlgeschmack! Denn es soll Ihnen nicht so gehen wie dem Mann im alten Spruch: „Es schmeckt ihm nicht so richtig, weil er alleine essen muss."