

1. Zuhause essen



Die Mahlzeit zu Hause ist eine besondere Situation – alltäglich, emotional hoch besetzt und mit vielen Erinnerungen an die eigene Kindheit verbunden. Sie bringt ganz unterschiedliche Tischgesellschaften hervor: vom Trinkgelage zum „Dinner for one“. Entsprechend verändern sich die Kommunikationsformen von der täglichen Unterhaltung in der Familie über die Rituale der privaten Feiern und bis hin zum Schweigen vor dem Fernseher.

Beispiele aus der Ausstellung:

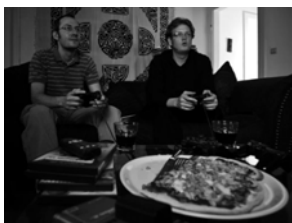
Symposium



Heute versteht man unter einem Symposium eine wissenschaftliche Tagung. Im antiken Griechenland luden gebildete Gastgeber in ihre Privathäuser zum Gastmahl, dem Symposium, ein. Nur Männer waren zugelassen und immer wurde Wein ausgeschenkt. Ein Symposium fand nach einer festen Abfolge statt: Die gemeinsame Mahlzeit wurde auf Speisesofas eingenommen. Allein oder zu zweit legten sich die Gäste darauf und aßen mundgerecht zubereitete Speisen. Der

Zeremonienmeister, Symposiarch, organisierte die Weihung des Weines, der den Göttern als Trankopfer dargebracht wurde. Die Gefäße mussten rechtsherum kreisen und die Becher in einem Zug geleert werden. Dazu gab es musische Darbietungen. Die Gespräche zahlreicher griechischer Symposien haben sich in Büchern erhalten und bilden eine eigene Literaturgattung. Zu den berühmtesten gehören Platons „Gespräche über den Eros“ und das Symposium des Xenophon.

Essen und Fernsehen



Seit er zum Massenmedium wurde, ist der Fernseher zum festen Teilnehmer der Tischgesellschaft geworden. Manche Familien richten sogar das gemeinsame Essen am Tisch auf das TV aus und nehmen die Mahlzeiten gleich auf dem Sofa ein. Auch wenn es der Hunger eigentlich gar nicht verlangt, ist es vielen zur Gewohnheit geworden, Fernsehkonsum mit Essen zu verbinden – Chips und Süßigkeiten sind besonders beliebt. Das zeigen u.a. auch die Fotografien von Roger V.

Mandt aus der 2009 entstandenen Fotoserie „So isst Deutschland“.

Weitere Themen:

Die gemeinsame/familiäre Mahlzeit +++ Das kulinarische Gedächtnis +++ Convenience Nahrung

2. Draußen essen



Die Geschichte des gemeinsamen Essens beginnt unter freiem Himmel. Man versammelte sich um das Feuer, aß draußen, weil es kaum ein Drinnen gab. Heute sind es unterschiedliche Gründe, warum Menschen ihre Mahlzeit im Freien einnehmen: Aus Liebe zur Natur, weil Essen unterwegs Zeit spart, oder aus Not, weil sie kein Dach über dem Kopf haben.

Beispiele aus der Ausstellung:

Picknick



Sommer, Sonne, grüne Wiesen: Was gibt es da Schöneres als ein Picknick? Frei von Tisch und Tischsitten werden neue, offenere Kommunikationsformen möglich und das Essen zum besonderen Erlebnis. Das Essen im Freien war schon in der Antike beliebt. Den Begriff „Picknick“ gibt es jedoch erst seit dem 17. Jahrhundert. Seine Blütezeit hatte das Picknick im 18. Jahrhundert. Die Freiluftschlemmereien waren eine beliebte Freizeitbeschäftigung des französischen und englischen Adels. Sie waren Ausdruck der damaligen Naturschwärmerei und Sehnsucht nach der idealisierten Einfachheit des Landlebens. Man folgte Rousseaus „Zurück zur Natur!“, jedoch ohne auf den gewohnten Luxus zu verzichten.

Imbiss



Der Imbiss, das schnelle Essen unterwegs, gehört heute zu unserem Alltag. Hier isst man schnell im Stehen, mit den Händen und vor den Augen der Öffentlichkeit. Das „Draußen“ ist hier nicht die romantische Natur, sondern die hektische Großstadt. Die Verständigung am Imbiss ist funktionaler – „Einmal Pommes“ –, aber auch unkonventioneller und freier. Zu Beginn waren es vor allem die Fabrikarbeiter, die sich auf dem Weg zur oder von der Arbeit etwas Warmes zu Essen holten – erst bei den so genannten „Wurstmaxen“ und später an den festen Buden. Auch Max Konnopke, der Gründer der noch heute berühmten Imbissbude „Konnopke's“ in Berlin, tingelte ab 1930 durch die Straßen Berlins, nachdem er arbeitslos geworden war. Mit Wurstkessel, Klapptisch und Schirm machte er sich auf durch die Nacht und erfreute sich schon bald großer Beliebtheit.

Weitere Themen:

Essen am offenen Feuer +++ Prähistorie und Entwicklung des Kiefers/Sprache +++ BBQ/Grillen

3. Auswärts essen



Am Anfang war die Mobilität: Über Jahrhunderte hinweg war für Reisende der Besuch eines Wirtshauses eher ein notwendiges Übel. Erst mit den Restaurants entwickelte sich daraus ein gezielt gesuchtes Erlebnis. Auswärts essen muss auch, wer gezwungenermaßen nicht zu Hause essen kann. Die Mahlzeit in der Kantine ist für Millionen ihr täglich Brot.

Beispiele aus der Ausstellung:

Restaurant



Während der turbulenten Jahre der französischen Revolution aßen Angehörige aller gesellschaftlichen Gruppen miteinander. Alte Regeln waren außer Kraft gesetzt. Das politische Leben spielte sich auf der Straße ab. Diese Zeit markiert den Beginn des Restaurants wie wir es heute kennen. Die charakteristischen Gepflogenheiten entwickelten sich schnell: Bestellung nach Karte, Bezahlung des nur Geordneten, das Sitzen mit Freunden an kleinen Tischen und Essenszeit nach Wahl. In den Restaurants entwickelte sich hierdurch eine eigene Form der Kommunikation: trotz des öffentlichen Raums pflegte man hier das private Gespräch. In den Gaststätten und Kneipen hingegen aßen die Gäste gemeinsam zur gleichen Zeit an großen Tischen und kommunizierten miteinander.

Pizzeria



Die erste Pizzeria auf deutschem Boden wurde 1952 von Nico und Janina di Camillo in Würzburg eröffnet. Die Stammgäste des „Capri“ waren zunächst amerikanische Soldaten. Galt die Pizza in Italien zu dieser Zeit noch als Armeleute-Essen, war sie in den USA bereits ein anerkanntes, beliebtes Gericht. Der Besitzer Nico di Camillo kam nach dem 2. Weltkrieg zunächst als Küchenhelfer und Empfangschef für die US-Army in Nürnberg, bevor er beschloss, ein Restaurant für italienische Spezialitäten zu eröffnen. Auch die Deutschen überwandern bald ihr Misstrauen und kamen in Scharen ins „Capri“. Später als Touristen verhalfen sie der Pizza dazu, dass sie auch in ihrem Heimatland zu einem Verkaufsschlager wurde.

Weitere Themen:

Die Herberge +++ Das Gasthaus +++ Sterneköche +++ Restaurantkritik +++ Essen unterwegs : die Eisenbahn +++ Das Küchenpersonal +++ Die Kantine +++ Essen im Gefängnis/Militär/Lager

4. Öffentlich essen



Wer öffentlich isst, zielt auf Wirkung. Politik und Medien sind dafür prädestiniert. Staatsoberhäupter inszenieren gern aufwendige öffentliche Essen, etwa beim G8-Gipfel auf römischem Mosaik oder beim Grill-Event in Heiligendamm. Kochstars wie Tim Mälzer, Jamie Oliver, Sarah Wiener und Johann Lafer kochen vor den Augen der Fernseh-Öffentlichkeit.

Beispiele aus der Ausstellung:

Machtdarstellung



Eine Trennung zwischen Privat und Öffentlich kannte der Sonnenkönig am Hof von Versailles nicht. Geschickt war die Kommunikation zur Lenkung des Staates mit den notwendigen Handlungen des Alltags verknüpft. Ob beim Ankleiden oder bei den Mahlzeiten – stets trat der König in Begleitung eines ausgewählten Publikums auf. König Ludwig XIV. von Frankreich frühstückte morgens allein in seinem Zimmer eine einfache Mahlzeit mit Brot, Wein und Wasser. Um 13 Uhr fand ein aufwändiges öffentliches Mittagessen statt. Dabei standen privilegierte Teilnehmer hinter den Stühlen der Tischgesellschaft und bedienten den König. Andere schauten nur zu und tauschten Nachrichten aus. Die Mahlzeit war ein wichtiger Teil der Kommunikation am Hof. Erst am späten Abend um 22 Uhr nahm der König die nächste Mahlzeit zu sich. An den samstäglichen Mitternachtsmahlen teilzunehmen, war ein Privileg. Damit konnte der König die Hofleute zum Wettstreifen um seine Gunst anstacheln. Bei den nächtlichen Essen waren auch die Mätressen des Königs anwesend.

Der erste Fernsehkoch



Auf allen Kanälen flimmert es rund ums Kochen. Vorgänger wie der Fernsehkoch Clemens Wilmenrod, der ab Februar 1953 bis Mai 1964 in der Sendung „Clemens Wilmenrod bittet zu Tisch“ auftrat, begeisterten die Fernseh-Öffentlichkeit mit Dosengemüse, Fertigsoßen und Ketchup. Wenn Wilmenrod ein Kabeljaurezept vorstellte, war Kabeljau für die nächsten Tage in sämtlichen Fischgeschäften ausverkauft. Dabei hatte „Don Clemente“ nicht einmal eine Ausbildung als Koch, sondern war gelernter Schauspieler. Den ersten Profi-Koch sah man erst 1972 in der Sendung „Drehscheibe“. „Ich habe da schon mal etwas vorbereitet“, säuselte Max Inzinger in die Kamera, und schon ging es los. Während bei Wilmenrod noch die Butter spritzte und sich Fleischberge auftürmten, warb sein Pendant – passend zum erstarkenden Gesundheitsbewusstsein – für ballaststoffreiche Ernährung, kalt gepresstes Olivenöl und frische Zutaten.

Weitere Themen:

Das Convivium +++ Die Kaiserkrönung in Frankfurt +++ Der G8-Gipfel in Köln +++ Wam Kat und Rampenplan +++ Kochboom und Kochstars +++ Die „öffentlichen“ Tafeln heute/ Suppenküchen früher +++ Hunger

5. Richtig essen



Religionen liefern seit jeher Regeln für die Zusammenstellung der Mahlzeiten – und in Klöstern bestehen bis heute strenge Vorgaben für das gemeinschaftliche Mahl. Alternative Ernährungskonzepte versuchen eine ganzheitliche Sichtweise wieder zu beleben. Aktuelle Schulprojekte wollen Kindern grundlegende Kenntnisse über die gesunde Ernährung vermitteln und vor allem Freude daran.

Beispiele aus der Ausstellung:

Stumme Handzeichen der Mönche



Die Gemeinschaften von Mönchen, die im frühen Mittelalter nach den Regeln des Hl. Benedikts lebten, pflegten ein Schweigegebet abulegen. Sie haben aus diesem Grund eine Zeichensprache entwickelt, um die Arbeitsabläufe in der Küche zu koordinieren und bei Tisch wortlos zu kommunizieren. Sie hieß „signa loquendi“, zu Deutsch „Sprechzeichen“. Die Signa-Liste des Reformers Wilhelm von Hirsau aus den Jahren um 1090 war mit insgesamt 359 Zeichen in vier

Bereiche aufgeteilt: Für die allgemeinen Lebensbedürfnisse standen 35 Zeichen zur Verfügung, die meisten davon für Nahrungsmittel. Es gab Zeichen für Wein und Wasser, schließlich auch Kürzel für die entsprechenden Gefäße. Vier Zeichen standen für Brotsorten. Jegliches Fleisch fehlte, denn dessen Genuss hatte Benedikt verboten. Dagegen wurden die Fischarten Tintenfisch, Aal, Neunauge, Salm und Stör, Hecht und Forelle unterschieden.

Der Erfolg des Müslis



1904 gründete Maximilian Oskar Bircher-Benner auf dem Zürichberg das Sanatorium „Lebendige Kraft“. Hier war das Müsli zentraler Bestandteil der Behandlung. Zusammen mit Vollkornbrot, Butter und Kräutertee wurde es zum Frühstück und zum Abendessen serviert. Zur Verordnung von Rohkost gesellten sich zahlreiche ritualhafte Praktiken wie Morgenspaziergänge, Licht-, Luft- und Sonnenbäder, Wasseranwendungen, Massagen und Heilgymnastik. Im Zentrum der von Maximilian Bircher-Benner empfohlenen Ernährung stand eine „Apfeldiätspeise“ – bis heute bekannt als das „Bircher-Müesli“. Bircher-Benner entwickelte es in Anlehnung an die traditionelle Kost der Alpirten, die sich im Gegensatz zu den Stadtbewohnern instinktiv ein unverdorbenes, naturnahes und gesundes Leben bewahrt hätten. Das Sanatorium Bircher-Benners wurde zum Mekka der Naturbewussten aus aller Welt – darunter zahlreiche Prominente wie Thomas Mann, dem das „hygienische Zuchthaus“ als Inspiration für seinen Roman „Der Zauberberg“ diente.

Weitere Themen:

Essensideale +++ Ernährungserziehung in der Schule +++ Industrialisierung der Lebensmittel
+++ Bioboom/Slow Food