GENDER
OPEN
REPOSITORIUM

Eine kulinarische Geschlechterordnung? Die Polarisierung von Geschlecht im Kontext medialer Inszenierung und alltagsweltlicher Darstellungen des Kulinarischen

Eremin, Oxana

2022

https://doi.org/10.25595/2954

Veröffentlichungsversion / published version
Zeitschriftenartikel / journal article

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Eremin, Oxana: *Eine kulinarische Geschlechterordnung? Die Polarisierung von Geschlecht im Kontext medialer Inszenierung und alltagsweltlicher Darstellungen des Kulinarischen*, in: Gender : Zeitschrift für Geschlecht, Kultur und Gesellschaft, Jg. 14 (2022) Nr: 3, 58–72. DOI: https://doi.org/10.25595/2954.

Erstmalig hier erschienen / Initial publication here: https://doi.org/10.3224/gender.v14i3.05

Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer CC BY 4.0 Lizenz (Namensnennung) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu dieser Lizenz finden Sie hier:

https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.de

Terms of use:

This document is made available under a CC BY 4.0 License (Attribution). For more information see:

https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.en

GenderOpen – Repositorium für die Geschlechterforschung: www.genderopen.de

FREIE UNIVERSITÄT BERLIN

HUMBOLDT-UNIVERSITÄT ZU BERLIN

Oxana Eremin

Eine kulinarische Geschlechterordnung? Die Polarisierung von Geschlecht im Kontext medialer Inszenierung und alltagsweltlicher Darstellungen des Kulinarischen

Zusammenfassung

Dieser Beitrag widmet sich der Analyse kulinarischer (Geschlechter-)Mythen des Alltags. In Bezug auf die Verwobenheit von Diskursen, die sich rund um die Themenbereiche von Essen und Geschlecht bilden, bietet die Populär- und Alltagskultur einen Fundus an Materialien, die im Hinblick auf die Un/Beweglichkeit von Geschlechterarrangements im Feld des Kulinarischen untersucht werden. Mittels eines diskursanalytischen Zugangs, der sich an der Kritischen Diskursanalyse nach Siegfried Jäger orientiert, wird aufgezeigt, wie Geschlechterglaubensvorstellungen trotz Verschiebungen in Bereichen des Kulinarischen nach wie vor persistent sind. Dabei changiert dieser Beitrag zwischen historischen und gegenwärtigen Bezügen. Mit der Formel „Staging Gender while Doing Culinary" wird ein Analysetool angeboten, mit dem Verschiebungstendenzen der symbolisch-kulinarischen Geschlechterordnung untersucht werden können.

Schlüsselwörter
Kulinarische Geschlechterglaubensvorstellungen, Symbolische Geschlechterordnung, Polarisierung der Geschlechtscharaktere

Summary

A culinary gender order? The polarization of gender in the context of the media and everyday representations of the culinary

This article focuses on an analysis of culinary (gender) myths of everyday life. With regard to the interwovenness of discourses around the topics "food" and "gender", popular and everyday culture offers a pool of materials that are examined in respect of the im/mobility of gender arrangements in the culinary field. By means of a discourse analytical approach oriented to critical discourse analysis according to Siegfried Jäger, the article shows how gender beliefs persist despite shifts in various areas of the culinary. In doing so, it alternates between historical and contemporary references. Based on the recipe "staging gender while doing culinary", an analytical approach is presented that may help to examine shifting tendencies regarding the symbolic gender order in the culinary sphere.

Keywords
culinary beliefs about gender, symbolic gender order, polarizing gender stereotypes

1 Einleitung

Ein Blick auf die gegenwärtige Populär- und Alltagskultur zeigt nicht nur, wie sehr die Diskurse über Geschlecht, Kochkunst, Esskultur und Ernährung miteinander verwoben sind, sondern auch, dass kulinarische Geschlechterglaubensvorstellungen (Setzwein 2004) trotz erkennbar zunehmender Tendenz hin zu einem *Queering Food (Studies)*

 https://doi.org/10.3224/gender.v14i3.05

und *Queering the Kitchen*[1] eine gewisse Persistenz und Allgemeingültigkeit besitzen. Folgendes Zitat aus der bekannten ZDF-Kochshow *Die Küchenschlacht* ist dafür ein passendes Beispiel:

> „Erbseneintopf mit Senfcreme klingt jetzt erstmal nicht so wahnsinnig lecker, kann aber sehr lecker sein. Ich gehe jetzt mal davon aus, weil ich's mit fünf Männern zu tun habe, dass dieses Klischee, dass Männer Fleisch so gerne mögen, heute auch erfüllt wird. Also bin ich mir ganz sicher, da ist Fleisch mit dabei." (ZDF 2019: Min. 09:26)

Die in der Geschlechterforschung häufig unter den Stichworten von Wandel und Persistenz bereits konstatierten Paradoxien in zeitgenössischen Geschlechterverhältnissen (vgl. Speck 2020) bilden sich auch auf der Ebene des Kulinarischen ab. Die Symbolisierung von Geschlechterverhältnissen in kulinarischen Kontexten stellt einen spezifischen Fall soziokultureller Codierung und Mythologisierung von Geschlecht(lichkeit) dar, doch es ist ein Phänomen, das uns un/bewusst ubiquitär im Alltag begegnet. In Anlehnung an den Soziologen Marcel Mauss versteht das Feld der Kulinaristik Essen als ein „soziales Totalphänomen" (Wierlacher 2008: 4). Hierbei wird die Annahme vertreten, dass das Kulturphänomen des Essens „als individueller und kollektiver, privater und öffentlicher Verhaltens-, Kommunikations-, Wert-, Symbol- und Handlungsbereich den ganzen Menschen betrifft" (Wierlacher 2008: 4). Die Erforschung der soziokulturellen Rahmung und Bedeutung von Praxen der Ernährung und des Essens deutet dabei auf ein komplexes Zusammenspiel von Natur-Kultur-Zusammenhängen hin (vgl. Barlösius 1999). Die Komplexität dieses Forschungsfeldes ergibt sich einerseits aus der existenziellen Notwendigkeit des Sich-Ernähren-Müssens und andererseits aus dem Umstand, dass Praxen rund um das Thema Essen stets in soziokulturelle Prozesse, Situationen und Kontexte mit eingebunden sind. Häufig jedoch „wird der größere politische, gesellschaftliche und kulturelle Kontext, in dem Essen und Ernährung stehen, […] ausgeblendet" (Lotter 2018: 3).

Blicken wir noch einmal auf die anfänglich zitierte Sequenz aus der Kochshow *Die Küchenschlacht* (ZDF 2019)[2]: Der zur Verkostung geladene Juror formuliert vorsichtig eine im Alltagsverständnis nahezu als selbstverständlich geltende *Glaubensvorstellung* (Goffman 2001) über Geschlecht und Essen. Wohlwissend, dass es sich zwar um ein Klischee handelt, liegt der Juror mit seiner Annahme, „dass Männer so gerne Fleisch mögen" (ZDF 2019), aber auch nicht falsch. Einerseits bieten ihm die Kandidaten allesamt Fleischspeisen an. Andererseits verrät ein Blick auf die Ernährungsgewohnheiten in Deutschland, dass geschlechterbezogene Unterschiede in dieser Hinsicht bestehen, gleichwohl das gesamtgesellschaftliche Interesse für pflanzlich basierte Ernährungsweisen gestiegen ist (vgl. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 2021). Laut dem Ernährungsreport 2021 verzehren die männlichen Befragten insgesamt betrachtet täglich mehr fleischhaltige Speisen (33 %) als die weiblichen Befragten (18 %) (vgl. Bun-

1 Im Mai 2022 hat bspw. der *2nd Vienna Workshop on STEM Collections, Gender and Sexuality* unter dem Titel *Feminist and Queer Perspectives on Food* im Technischen Museum Wien stattgefunden. Siehe bspw. folgende Publikationen: Erhardt, Julia C. (2006). Towards Queering Food Studies: Foodways, Heteronormativity, and Hungry Women in Chicana Lesbian Writing. *Food & Foodways, 14*(2), 91–109; Isengart, Daniel (2018). *Queering the Kitchen. A Manifesto*. San Francisco: Outpost19. Siehe auch: *feministfoodclub.com*.

2 Es handelt sich hierbei um eine spezielle Folge der *Küchenschlacht*: Zum Anlass des Vatertags wurden nur männliche Kandidaten zum Kochen eingeladen.

desministerium für Ernährung und Landwirtschaft 2021: 10). Zudem seien Frauen in ihrer Ernährung tendenziell kalorienbewusster (vgl. Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 2019: 4). Erklärungsansätze für derartige Befunde liefern die Ernährungsreporte jedoch nicht. Studien wie beispielsweise von Jeff Mannes (2017) haben jedoch gezeigt, dass Ernährungspraxen „weniger mit der körperlich-physiologischen Verfassung des Menschen an sich zu tun [haben], als vielmehr mit der spezifisch soziokulturellen historischen Entwicklung der jeweiligen Gesellschaft" (Mannes 2017: 21).

Dieser Beitrag möchte seine Leser*innen auf einen kleinen kulinarischen Streifzug durch die Populär- und Alltagskultur einladen. Klein, da das Datensample als nicht repräsentativ zu sehen ist. Gleichwohl wird auf beispielweise kulinarische Professionsdiskurse Bezug genommen, auf bekannte Süßwarenmarken sowie auf Fernsehformate, denen eine gewisse Popularität zugewiesen werden kann. Die Auswahl des Analysematerials beruht dabei auf Zufälligkeit. Das, was im Rahmen dieses Beitrags besprochen wird, wurde nach Belieben gesammelt und eher wahllos ausgewählt. Zur Diskussion gestellt wird somit, was mir sprichwörtlich in die Hände gefallen ist und für Irritation sorgte. Für das methodische Vorgehen habe ich einen diskursanalytischen Zugang gewählt, der zwar an der Kritischen Diskursanalyse von Siegfried Jäger orientiert ist und somit Diskurse als „soziale Wissensvorräte durch die Zeit" (Jäger 2004 [1993]: 132) versteht, aber weitaus offener angelegt ist. Konkret gehe ich einem „Gewimmel" (Jäger 1999: 136) von Aussagen rund um die Themenbereiche von Essen und Geschlecht nach. Die Populär- und Alltagskultur bietet für mein Vorhaben einen Fundus an Materialien, die im Hinblick auf die Un/Beweglichkeit von Geschlechterarrangements im Kontext von Praktiken des Essens untersucht werden können, denn „pop culture, entertainment or not, is absolutely crucial to how people understand and live in the world" (Zeisler 2008: 3), so die Annahme. Es geht darum, den Blick auf den verschleierten „Vorgang der diskursiven Produktion" (Butler 2019: 24) von Geschlecht auf dem Gebiet des Kulinarischen zu richten. Einen „Diskursstrang oder auch mehrere miteinander verschränkte Diskursstränge historisch und gegenwartsbezogen zu analysieren" (Jäger 1999: 136) bedeutet auch, kulinarische Alltagsmythen, die sich um das Problemfeld von Essen und Geschlecht spinnen, genauer in den Blick zu nehmen, denn auch Alltagsmythen sind als Diskursfragmente zu deuten. Als „mentalitätsspezifische Leitbilder, die kollektives Handeln und Erleben prägen" (Barner/Detken/Wesche 2012: 13), sind sie zu einer Erzählung gewachsen, die auf einen naturhaften Ursprung zu verweisen sucht. Dabei verklären Mythen situationsbedingte Ursprungsmomente zu einem „natürlichen", vordiskursiven Zustand, was dazu führt, dass der Einfluss soziokultureller Faktoren vielfach ausgeblendet wird oder diese nicht bekannt sind. Im Folgenden gehe ich auf die Suche nach kulinarischen Mythen des Alltags. Dabei changiert dieser Beitrag zwischen historischen Bezügen und gegenwärtigen Verhandlungen. Die theoretische Folie bildet einerseits das von Monika Setzwein (2004) dargelegte Konzept der Kulinarischen Geschlechterglaubensvorstellungen, andererseits wird auf die von Karin Hausen (2013) herausgearbeitete Polarisierung der Geschlechtscharaktere Bezug genommen sowie auf den bürgerlichen Geschlechterdiskurs nach Jean-Jacques Rousseau. Des Weiteren agiere ich mit dem Mythos-Begriff nach Roland Barthes (2010 [1957]) sowie mit dem Konzept des Staging Gender nach Gabriele Brandstetter (2003). Der Fokus dieses Beitrags liegt zwar auf der Genese alltäglicher Geschlechtermythen im Bereich von Ernährungspraxen sowie auf

dem Moment der Beharrung symbolischer Geschlechterverhältnisse, eröffnet jedoch im letzten Teilkapitel Perspektiven auf mögliche Verschiebungen dieser Ordnung.

2 Mythen des Alltags

In *Mythen des Alltags* schreibt Roland Barthes: „Der Mythos ist ein System der Kommunikation, eine Botschaft. […] er ist eine Weise des Bedeutens, eine Form" (Barthes 2010 [1957]: 251). Als zeichenhafte Verdichtung und Verklammerung kollektiver Vorstellungen und Leitideen verwandelt der Mythos „Geschichte in Natur" (Barthes 2010 [1957]: 278). Damit verselbstständigt sich die Weise des Bedeutens, sie materialisiert sich, nimmt Form und Gestalt an. Als weder wahre noch falsche Aussage „verdichtet [der Mythos] seine Erzählung zu dauerhaften Gestalten" (Rendtorff 1996: 33). Ferner besteht das eigentliche Prinzip des Mythos darin, „prototypische Konstellationen, Urbilder, eine Ur-Wirklichkeit" (Rendtorff 1996: 33) zu suggerieren. Der Mythos belebt die symbolische (Geschlechter-)Ordnung immer wieder neu und prägt dauerhaft „das ikonographische Gedächtnis der Gesellschaft" (Rendtorff 2019: 107). Ob beispielsweise Frauen nun wirklich „häufiger Süßes und Knabbereien" (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft 2021: 4)[3] verzehren, kann in diesem Beitrag nicht aufgelöst werden. Wohl aber kann herausgestellt werden, dass alltägliche Mythen nicht nur zu einer fortwährenden Polarisierung von Geschlechtscharakteren (Hausen 2013) führen, sondern auch zu einer Verselbstständigung dieser. So ist auf der Bühne kulinarischer Praxis ein Staging Gender (Brandstetter 2003) while Doing Culinary zu beobachten. Dabei findet im Prozess der Inszenierung eine wiederkehrende Rückbindung an einen dualistischen Geschlechterdiskurs statt. Doch wo beginnt ein Mythos? Woher kommen geschlechterbezogene Vorstellungen und kollektive „Urbilder" von beispielsweise geschlechterdifferenten Praktiken des Essens? Im Folgenden beginne ich mit einem zeitgenössischen Beispiel und gehe im Weiteren auf die Anfänge des bürgerlichen Geschlechterdiskurses ein. Hierbei beziehe ich mich auf Jean-Jacques Rousseau, den „Erfinder" der bürgerlichen Geschlechtertheorie (vgl. Kuster 2002; Heinz 2011).

2.1 Über Süß- & Fleischspeisen: „Sophie ist eine Feinschmeckerin"

Die Titelseite des mit dem Gourmand World Cookbook Award ausgezeichneten Kochbuchs *Cook in Boots* (2009) (dt. *Love to cook* 2010) präsentiert eine sehnsüchtig dreinblickende, topgestylte Ravinder Bhogal, deren verträumter Blick einer auf einer hohen Tortenplatte wild aufgetürmten Pavlova gilt, die nur so vor luftiger Sahne und leuchtend roten Himbeeren strotzt. Neben der Pavlova zieren zudem ein Paar High Heels der Luxusmarke Louboutin das Titelbild. Das Rot der Schuhsohlen, welches sinnbildlich das Image der Femme fatale unterstreichen soll, harmoniert mit der dunkelroten Tischdecke sowie mit Bhogals rotem Lippenstift und den pink-roten Himbeeren. Letztere greifen als Symbole der süßen Verführung ineinander. Auch die bereits erwähnte Pavlova ist nicht irgendein Dessert. Zu Ehren der Ballerina Anna Pavlova kreiert – so besagt es der

3 Im BMEL-Ernährungsreport 2020 heißt es dagegen, dass es nicht stimmt, dass „vor allem Frauen [gerne] naschen und knabbern" (BMEL 2020: 4).

kulinarische Mythos –, steht diese Baiser-Torte nicht nur für die Eleganz und Leichtfüßigkeit der Meistertänzerin, sondern auch, und insbesondere in diesem Kontext, für das sinnlich anmutende Weibliche. Die makellose Inszenierung Bhogals auf der Titelseite spielt zwar mit dem Mythos von der weiblichen Vorliebe für Süß- und Nachspeisen, doch dem Inhaltsverzeichnis ist zu entnehmen, dass Bhogal fleischhaltigen Gerichten ebenso viel Aufmerksamkeit schenkt. Wäre es etwa grotesk, wenn eine Frau sehnsüchtig auf einen Sonntagsbraten blicken würde? Vor der Folie des rousseauschen Geschlechterdiskurses, welcher auf Komplementarität und Gegensätzlichkeit beruht, wäre dies durchaus absonderlich, und zwar insbesondere dann, wenn von der gesellschaftsprägenden Dynamik dieses differenztheoretischen Konzepts ausgegangen wird (vgl. Doyé/Heinz/Kuster 2002: 25ff.). So schreibt Rousseau in seinem sozialphilosophischen (Um-)Erziehungsroman *Émile ou De l'éducation* (1762) über die Figur der Sophie:

> „Sophie ist eine Feinschmeckerin. Sie war es von Natur aus, aber sie ist genügsam geworden durch Gewöhnung, und jetzt ist sie es aus tugendhafter Haltung. In dieser Hinsicht verhält es sich mit den Mädchen nicht wie mit den Knaben, daß man sie nämlich durch Feinschmeckerei bis zu einem gewissen Punkt leiten kann. Diese Neigung bleibt für das weibliche Geschlecht nicht ohne Folgen, und es ist recht gefährlich, Mädchen dieser Neigung frönen zu lassen. Wenn die kleine Sophie in ihrer Kindheit allein in das Zimmer ihrer Mutter kam, kehrte sie daraus nie mit leeren Händen zurück und war, was Dragees und Bonbons anbetrifft, nicht unbedingt ehrlich. Die Mutter überraschte sie, schalt sie aus, bestrafte sie und ließ sie fasten. Sie kam endlich zum Ziel, indem sie sie davon überzeugte, daß die Süßigkeiten die Zähne verdürben und zu vieles Essen den Leib auftriebe. Als sie größer wurde, traten andere Neigungen hervor, die sie von der niederen Sinnlichkeit abbrachten. Sobald das Herz sich zu regen beginnt, ist die Feinschmeckerei weder bei Männern noch bei Frauen ein beherrschendes Laster. Sophie hat den ihrem Geschlecht eigenen Geschmack bewahrt. Sie liebt Milchspeisen und Süßigkeiten, Gebackenes und Zwischenspeisen, aber sehr viel weniger Fleisch; Wein und starke Getränke hat sie noch niemals genossen. Da ihr Geschlecht weniger arbeitet als das unsrige, braucht es auch weniger Ersatz an Kräften." (Rousseau 1963 [1762]: 462f.)

Der *Émile* zählt neben dem *Contrat Social* (1762) und dem Briefroman *Julie ou La Nouvelle Héloïse* (1761) zu Rousseaus bedeutendsten „Programmschriften zur sozialen und politischen Erneuerung" (Kuster 2002: 158). Als ein vielfach rezipiertes Werk übte *Émile* enormen Einfluss auf das im weitesten Sinne politische Denken des späten 18. und des 19. Jahrhunderts aus sowie auf das alltägliche Bewusstsein der Zeitgenoss*innen. Alle „nachfolgenden Theoretiker [arbeiteten sich] implizit oder explizit, zustimmend oder ablehnend" (Heinz 2011: 185) an dem von Rousseau initiierten und „präzis konstruierten Erziehungsplan" (Kuster 2002: 158f.) ab, der im Kern eine hoch durchstilisierte Geschlechter-(Neu-)Ordnung birgt. Das rousseausche Geschlechterparadigma „liefert die entscheidenden Parameter für das Gerüst der bürgerlichen Gesellschaft" (Heinz 2011: 185). Insbesondere die im *Émile* und im Briefroman *Julie* literarisch verschriftlichten sowie moralisch aufgeladenen Leitbilder bürgerlicher Lebensordnung prägten auch Vorstellungen geschlechterdifferenter Ernährungsweisen, wie dies Albert Wirz (1997, 1993) und Christine Ott (2017) herausgearbeitet haben. Rousseau spricht im *Émile* über „eine natürliche Erziehung des Menschen" (Ott 2017: 145) und erfindet in diesem Zusammenhang kulinarische Geschlechter/Mythen auf neue Weise.[4] Wie Ott

4 Rousseaus geschlechterbezogene Zuordnung von Speisen und Geschmackspräferenzen wurzelt in der antiken Säftelehre, die auf Gegensatzpaaren beruht und in medizinischen Diskursen bis ins 19. Jahrhundert präsent war (vgl. Wirz 1997: 441).

in *Identität geht durch den Magen* (2017) skizziert, beginnt für den Staatsphilosophen die „natürliche Erziehung […] mit der Ernährung" (Ott 2017: 146). Das, was sich als vorgeblich natürliche Erziehung im Sinne Rousseaus präsentiert, beruht allerdings keineswegs auf dem Einholen „natürlicher" Gegebenheiten. Die symbolische Gleichsetzung und Zuordnung des Süßen zur weiblichen Sphäre „ist Ausdruck und Folge einer kulturell geprägten Geschlechtsrollenteilung in einer patriarchalischen Welt und das Resultat einer historischen Entwicklung" (Wirz 1993: 24). Trotz alledem ist der Einfluss Rousseaus im Hinblick auf die Konstruktion, Verbreitung und Verselbstständigung kulinarischer Geschlechterglaubensvorstellungen (Setzwein 2004) schwierig zu belegen und lässt sich lediglich über die Popularität und Rezeption seiner Schriften herleiten. Das Aussagensystem gegensätzlicher Geschlechtscharaktere, so wie es Karin Hausen (2013) herausgearbeitet hat, ist jedoch Ausdruck dafür, dass sich das Paradigma einer geschlechtsspezifischen Wesenhaftigkeit durchgesetzt hat. Der Begriff des Geschlechtscharakters, der sich im 18. Jahrhundert herausbildet, basiert dabei auf einem binären, komplementären sowie essentialistischen Verständnis von Geschlechterarrangements (vgl. Hausen 2013). Dabei erfolgt die Kontrastierung, oder Polarisierung, von Mann/Frau entlang der Grundachse von Aktivität/Passivität sowie Rationalität/Emotionalität. Diesen zentral gesetzten Kategorisierungen werden weitere prototypische Merkmale und Eigenschaften zugeordnet, die einem männlichen/weiblichen Wesen vorgeblich zugrunde liegen sollen (vgl. Hausen 2013: 23f.). Diese Vorstellungen werden laut Hausen „so erfolgreich popularisiert, dass immer größere Kreise der Bevölkerung sie weit ins 20. Jahrhundert hinein als Maßstab für das jeweils Männlich-Angemessene und für das jeweils Weiblich-Angemessene akzeptieren" (Hausen 2013: 5), und zwar auch im Kontext von Ernährungsdiskursen. „Das bürgerliche 19. Jahrhundert hat diese kulinarische Geschlechterordnung verfestigt und popularisiert" (Wirz 1997: 442). Was die aus dem *Émile* zitierte Passage über die Romanfigur der Sophie nun so interessant macht, ist der Umstand, dass diese kulinarische Geschlechterglaubensvorstellungen enthält, die heute noch geläufig sind. So schreibt Rousseau über Sophie, dass sie „den ihrem Geschlecht eigenen Geschmack bewahrt [hat]. Sie liebt Milchspeisen und Süßigkeiten, Gebackenes und Zwischenspeisen". Gemäß Rousseau ist sie aber eine „Feinschmeckerin". Dass diese Beschreibung nicht positiv konnotiert ist, lässt sich daraus schließen, dass Rousseau seine Leser*innenschaft vor dieser „Feinschmeckerei" warnt: „es ist recht gefährlich, Mädchen dieser Neigung frönen zu lassen", denn Sophie scheint über ein für sie erlaubtes Maß „Dragees und Bonbons" sowie „Süßigkeiten" essen zu wollen. „Die Mutter […] bestrafte sie und ließ sie fasten", denn die Tugend der Mäßigung (beim Essen) will gelernt sein. Betrachten wir die Passage noch einmal im Gesamten, so lässt sich nicht nur der Glaube an eine vorgeblich natürliche Vorliebe für Süßes, Knabbereien und Naschereien herauslesen, sondern auch, dass Sophies Essverhalten durch eine gewisse Zügellosigkeit und Maßlosigkeit bestimmt sei („nie mit leeren Händen"), die dem weiblichen Wesen „von Natur aus" zugrunde liege. Diese „niedere Sinnlichkeit" der Feinschmeckerei, die „die Zähne verdürbe und den Leib auftreibe", müsse Sophie abgewöhnt werden. Sophie muss zu „tugendhafter Haltung" erzogen werden, und zwar nicht, indem sie andere Speisen zu sich nimmt – denn diese entsprechen ja „den ihrem Geschlecht eigenen Geschmack" –, sondern indem sie diese auf andere Art und Weise verzehrt. Die „Feinschmeckerei" bezieht sich also nicht auf die Speisen, denn

Milch und Zucker verstehen sich bei Rousseau als durchaus „tugendhafte, unschuldige Produkte“ (Ott 2017: 147), sondern auf ein „unsittliches“ Essverhalten, das mittels Erziehung unter Kontrolle zu bringen sei.[5] Im Grunde formuliert Rousseau nicht nur eine geschlechterbezogene Diät-Ethik (vgl. Ott 2017: 145ff.), sondern setzt an dieser Stelle auch die Parameter für geschlechterspezifische Ernährungsnormen, die sich in ihrer restriktiven Form ausschließlich an Sophie richten. Als Pendant und Ergänzung zu ihrem männlichen Gefährten Émile isst sie außerdem „sehr viel weniger Fleisch; Wein und starke Getränke hat sie noch niemals genossen. Da ihr Geschlecht weniger arbeitet als das unsrige, braucht es auch weniger Ersatz an Kräften“. Aus dem essenzialistischen Denken Rousseaus heraus werden ernährungsbezogene Einschränkungen für Sophie nicht nur im Hinblick auf Portionsgrößen, Verzehrmengen und einen generellen Verzehrbedarf formuliert, sondern auch im Hinblick auf den Konsum von Nahrungs- und Genussmitteln. Sophie muss somit immer darauf bedacht sein, dass sie die ihrem „Geschlechtscharakter“ zugeschriebenen Tugenden der Mäßigung, Kontrolle und Schicklichkeit bewahrt. Aus diesem Grund kann und hat sie auch nicht dieselbe Menge wie Émile zu verspeisen. Am Beispiel der Romanfiguren Émile und Sophie erfolgt eine Polarisierung von Geschlechtscharakteren (Hausen 2013) einerseits anhand vorgeblich naturgegebener geschlechterdifferenter Geschmackspräferenzen (Vorliebe für Schwaches/Starkes, Süßes/Nicht-Süßes) und andererseits anhand unterschiedlicher Ernährungspraxen, die sich, gemäß Rousseau, nicht nur auf eine vorgeblich natürliche Art und Weise unterscheiden, sondern auch unterscheiden müssen. Wenn Sophie also „Süßigkeiten“ mag, aber keine „starke[n] Getränke“, so muss Émile, gemäß dem auf Komplementarität und Gegensätzlichkeit beruhenden Geschlechtermodell Rousseaus, konsequenterweise all das mögen, was Sophie nicht schmeckt. Folgen wir nun dieser kulinarischen Geschlechterlogik, so scheint es vordergründig durchaus plausibel, wenn beispielsweise eine Schokoladentafel in der Geschmacksrichtung „Whiskey“ zur „Männersache“ deklariert wird, Restaurants Portionsgrößen „für Mädels“ und „für echte Kerle“ in ihre Speisekarten aufnehmen oder gar von „männlicher und weiblicher Küche“ die Rede ist. Auf einige dieser Beispiele gehe ich im Folgenden näher ein.

2.2 Über Mädels- & Männersachen: „Ladies‘ Cut“ & „Herrenschokolade“

Geschlechterstereotype Vorstellungen in Bezug auf Lebens- und Genussmittel werden heute unter anderem durch Verkaufs- und Konsumpraxen bedient, die auf mythologisierten Glaubensvorstellungen geschlechterdifferenter Geschmackspräferenzen und Konsumbedürfnisse basieren. Derartige „Gendermarketing-Strategien“, die auf einer dualistisch verfassten Geschlechterlogik fußen, lassen sich unter anderem im Einzelhandel beobachten. So führte beispielsweise der Süßwarenhersteller Niederegger im Jahr 2016 eine neue Produktlinie unter dem Namen „Männersache“ (Niederegger 2022) ein. Durch die Zugabe von beispielsweise Bourbon Whiskey wird das (heute) tendenziell weiblich konnotierte Produkt einer hellen Schokoladentafel zu einem „männlichen Produkt“ umcodiert, denn wie der bereits angeführten Passage aus dem *Émile* zu ent-

5 Hierzu schreibt Ott: „Rousseau argumentiert also folgendermaßen: Die Frauen lieben *natürlich* Milch und Zucker, denn diese sind ja so süß und unschuldig wie Frauen auch. Milch und Zucker sind also *authentische* Symbole für weibliche Sanftmut“ (Ott 2017: 150).

nehmen ist, mag Sophie zwar „Süßigkeiten", aber keine „starke[n] Getränke". Monika Setzwein unterstreicht, dass das Naschen, „ungeachtet seines paradoxen Verhältnisses zur ‚Gesundheits-' bzw. Schlankheitsorientierung" (Setzwein 2004: 183) gemeinhin als eine „weibliche" Weise des Essens gilt.

„Gerade die Schokolade ist eine in hohem Maße feminin codierte Leckerei […]. Werden Männer dagegen überhaupt mit Schokolade bedacht, so noch am ehesten in ihrer durch Herbheit oder den Zusatz von Alkohol ‚vermännlichten' Variante." (Setzwein 2004: 183f.)

In seinem „vermännlichten" Süßwarensortiment führt das Haus Niederegger unter anderem auch Trüffelpralinen mit einer Whiskey-Cola-Füllung, eine Nougat-Vollmilchschokolade, die mit Espresso und krokantierten Kaffeebohnen verfeinert ist, und einen mit Zartbitterschokolade umhüllten Marzipanriegel, der in einer Zigarrenhülse verpackt ist (vgl. Niederegger 2022). Nicht nur die zugegebenen Geschmacksnoten sollen also geschlechtlich konnotierte Oppositionen unterstreichen, sondern auch das Design. Neben den Spirituosen und der Zigarre, ein sinnbildhafter Touch von Prestige und Einfluss, galten ursprünglich auch der Genuss von Kaffee und von dunkler, durch einen hohen Kakaogehalt im Geschmack herberer Schokolade als zunächst „männliche Produkte", die einer „weiblichen Tugenddiät" à la Rousseau nicht entsprechen (vgl. Ott 2017: 294f.). Ein bekanntes Beispiel für eine im Geschmack herbere, von der Bissfestigkeit knackige Schokoladentafel ist die „Schwarze Herren Schokolade" (eine „Edelbitterschokolade"). Die Aufmachung der Webseite der „Schwarzen Herren Schokolade" ist stark an das Genre des Film Noir angelehnt, das aus einer filmkritischen Perspektive häufig als „männliches" Genre gelesen wird. Das Pendant zur „Schwarzen Herren Schokolade", die „Helle Damen Schokolade", die als „leicht" und „bekömmlich" angepriesen wurde, konnte sich im Verkauf allerdings nicht durchsetzen (vgl. Stollwerck 2022). Kulinarische Geschlechterglaubensvorstellungen werden allerdings nicht nur über Strategien des Gendermarketings aufrechterhalten. In den 1990er-Jahren führte beispielsweise der britische Teewarenhändler Twinings eine „Light"-Variante der Teesorte Earl Grey ein, um den Markt auch auf diejenigen Teetrinker*innen ausweiten zu können, denen der Earl Grey schlichtweg „zu stark" schmeckt (vgl. Wallop 2011). Der „Lady Grey", eine fruchtigere Variante des Earl Grey (und deswegen auch als „sanftere" Variante empfunden), ging 1994 in Norwegen in den Verkauf (vgl. Wallop 2011). Obwohl Twinings' Vermarktungsstrategie ebenfalls auf einer Kontrastierung basiert, die entlang der auf „Geschlechtscharakteren" aufbauenden Achse von „stark" und „schwach" verläuft, wird am Beispiel der Teesorte „Lady Grey" deutlich, dass sich geschlechtscharakterliche Vorstellungen auf einer symbolischen Bedeutungsebene verselbstständigt haben. Andere Alltagsobjekte spielen offenkundiger mit stereotypen Vorstellungen geschlechterdifferenter Ernährungspraxen, wie ein Blick in folgende Speisekarten[6] verrät: Im Restaurant 1643 konnte zum Beispiel bis vor Kurzem der Fleischpatty eines Burgers in zwei Portionsgrößen bestellt werden, „Ladies' Cut" oder „Men's Cut". Da Sophie „sehr

6 In der Zeit zwischen meinen Beobachtungen und dem Verfassen und Einreichen des Artikels haben beide Restaurants ihre Speisekarten geändert. Der „Ladies' Cut" und „Men's Cut" werden nun als „Single" und „Double Cut" geführt (nur auf der PDF-Variante der Speisekarte des 1643 sind noch der „Ladies' und Men's Cut" aufgeführt). Die Pizzaportionen für „Mädels", „Jungs" und „echte Kerle" werden heute nicht mehr angeboten.

viel weniger Fleisch“ (Rousseau 1963: 463) mag, entspricht der Men’s Cut der doppelten Menge des Ladies’ Cut. Mittlerweile ist zwischen einem „Single Cut“ oder einem „Double Cut“ zu wählen (vgl. 1643 Rietberg). Im Restaurant Kö13 konnte dagegen bis vor Kurzem Pizza in verschiedenen Verzehrmengen bestellt werden:

„500g Pizzateig nach Neapler Rezeptur, in Handarbeit geformt und mit Liebe belegt. Stolze 38cm Durchmesser lassen sogar echte Kerle satt werden! Und…nehmen Sie die Herausforderung an?“

Auf dieser ehemaligen Speisekarte sind drei verschiedene Portionsgrößen angegeben, zwischen denen die Besucher*innen des Restaurants wählen konnten: ein Viertel Stück Pizza, eine halbe oder eine ganze. Wie im obigen Zitat bereits angedeutet, galt Letztere als eine Portion „für echte Kerle“. Die halbe Pizza war „für Jungs“ gut zu verspeisen und das Viertel der „stolzen 38 Zentimeter Durchmesser“-Pizza schien „für Mädels“ genau richtig.[7] Entsprechend alltagsweltlicher Denk- und Deutungsmuster ist die Wahrscheinlichkeit gemeinhin betrachtet vermutlich größer, dass eine Frau ein Viertel Stück Pizza bestellt, als dass ein Mann dies tun würde. Ernähren sich Männer und Frauen also doch auf unterschiedliche Art und Weise? Zumindest werden die Vorgaben für eine „richtige Ernährungspraxis“ für Männer und Frauen auf unterschiedliche Weise bemessen: „Men should be powerful; women diminished in size“ (Fuller/Briggs/Dillon-Summer 2013: 269). So lautet ein Ergebnis der Studie *Men eat for muscle, Women for weight loss* (2013). Die Analyse von Ernährungsdiskursen, wie sie in US-amerikanischen Ausgaben der auf „Fitness und Gesundheit“ ausgerichteten Lifestyle-Magazine *Men’s Health* (MH) und *Women’s Health* (WH) geführt werden, hat zwar ergeben, dass sowohl für Frauen als auch für Männer ein „Fitness-Regime“ auszumachen ist. Jedoch sind die Leser*innen der WH eher mit der Botschaft konfrontiert, gegen einen Kontrollverlust beim Essen ankämpfen zu müssen (vgl. Fuller/Briggs/Dillon-Summer 2013: 265ff.). Die weit verbreitete Vorstellung, Frauen seien emotionaler und deswegen „wankelmütiger“ als Männer, trage dazu bei, die Annahme zu formulieren, Frauen hätten eher mit Heißhungerattacken und somit eher mit Kontrollverlusten über ihren Körper zu kämpfen (vgl. Fuller/Briggs/Dillon-Summer 2013: 272).[8] Erneut ist eine Polarisierung entlang der Achse von männlich konnotierter „Aktivität“ (beispielsweise essen für den Muskelaufbau) und weiblich konnotierter „Passivität“ (beispielsweise essen, um abzunehmen) zu erkennen. Wohingegen die oben genannte Pizza-Portion „für echte Kerle“ als Zeichen für Willenskraft, Energie und Kühnheit gelesen werden kann, schreibt die Pizza-Portion „für Mädels“ die „geschlechtscharakterlichen“ Vorstellungen von Schicklichkeit, Mäßigung und Bescheidenheit fort. Überdies verschleiern kulinarische Geschlechterglaubensvorstellungen die Tatsache umgekehrter Verhältnisse oder Überschneidungen in Bezug auf Ernährungspraxen und -bedarfe (vgl. Setzwein 2004: 173). Mythologisierte Implikationen von und über Geschlecht in Bereichen des

7 Mittlerweile ist die Pizza von der Speisekarte verschwunden (siehe Kö13-Paderborn-Speisekarte unter https://www.koe13.de/speisekarte [Zugriff: 10.08.2022]).

8 Ein Blick auf die Internetportale der deutschen WH und MH gibt die Ergebnisse der Studie *Men eat for muscle, women for weight loss* (2013) wieder. In Bezug auf das Thema „Muskelaufbau“ zeigt sich allerdings eine interessante Diskursverschiebung. In der MH spielt das Abnehmen dann eine Rolle, wenn es dem Muskelaufbau dient. In der WH spielt ein (moderater) Muskelaufbau dann eine Rolle, wenn es um das Abnehmen geht.

Kulinarischen werden auch in Diskussionen verhandelt, die im Feuilleton oder in Formaten des Unterhaltungsfernsehens stattfinden. Geknüpft an Vorstellungen geschlechterdifferenter Ernährungspraktiken, und neben Diskursen über asymmetrische Geschlechterverhältnisse in der Spitzengastronomie, ist vor allem die Frage beliebt, ob Unterschiede in den Küchenstilen weiblicher und männlicher Küchenchefs auszumachen sind.

2.3 Über Frauen- & Männerküche: „Skrei gilt als femininer Fisch"

In einem Online-Artikel des Lifestyle-Magazins *Iconist* ist zu lesen, dass „Skrei als femininer Fisch [gilt], weil er wenig Fett hat und sehr zart schmeckt" (Cole 2017: o. S.). In einem Gespräch mit den prominenten Spitzenköchinnen Cornelia Poletto, Tanja Grandits und Sarah Henke wird anschließend die Frage aufgeworfen, ob es für die Küchenchef*innen eigentlich „weibliche Produkte" gäbe. „Also Kabeljau für die Dame, Schweinebauch für den Herrn?" (Cole 2017: o. S.) Grandits antwortet darauf, dass sie „auch mal mit Schweinebauch" kocht, „aber dann vielleicht als kleine Komponente" (Cole 2017: o. S.). Weiterhin führt sie aus:

> „Ich würde den Schweinebauch ganz speziell machen, mit Ingwer oder Kamille, also eher weiblich umgesetzt. Ich arbeite auch viel mit Rosen und Hibiskus, da scheuen sich männliche Kollegen eher. Auf einem Kochevent in Salzburg ging es mal genau darum, um männliche und weibliche Küche. An einer langen Tafel saßen auf der einen Seite des Tisches Männer und auf der anderen Seite Frauen. Es gab ein Menü speziell für Männer und eines für Frauen. […] das Essen wurde von einem Mann gekocht. Die Männer bekamen Blutwurst, die Frauen Geflügel. Das war natürlich überspitzt, aber es führte zu interessanten Gesprächen." (Cole 2017: o. S.)

Auf die Frage „Und, gibt es eine weibliche Küche?" kommt Grandits schließlich zu dem Schluss: „Bewusst natürlich nicht. Aber viele sagen mir: ‚Deine Küche ist sehr weiblich.' Es gibt schon männliche und weibliche Produkte" (Cole 2017: o. S.). Gleichzeitig wird betont, dass sie „eigentlich gar nicht in diesen Kategorien denken" möchte, „jeder sollte entsprechend seiner eigenen Persönlichkeit kochen", worauf Poletto antwortet, dass „die italienische oder die mediterrane Küche" doch „beide Seiten, Männer wie Frauen" (Cole 2017: o. S.) anspreche. Darauf entgegnet Henke, dass die asiatische Küche „ohnehin als sehr gesund und ausgewogen, leicht" gelte, „sie liegt im Trend, ist bekömmlich, man schmeckt viele Aromen, das mögen Frauen schon sehr" (Cole 2017: o. S.). Dieser an kulinarischen Geschlechterglaubensvorstellungen und Mythen doch sehr dichte Ausschnitt verdeutlicht, dass auch in gastronomischen Professionsdiskursen eine Polarisierung entlang der Pole männlich/weiblich teils bewusst, teils subtil mitschwingt. Die Schwierigkeit, sich von diesem kategorialen Denken zu lösen, wird anhand dieses Gesprächs vorgeführt. Eine Zuordnung von Produkten, Vorlieben und Zubereitungsweisen entlang geschlechtstypisierender Vorstellungen scheint allerdings nicht (mehr) so eindeutig zu sein. Der Skrei, mit dem das Gespräch begonnen hat, gilt also als „femininer Fisch", weil er zu einer vorgeblich weiblichen Art und Weise der Ernährung und des Essens passt. Die Grenzen zwischen Kochkünsten und Ernährungspraktiken, zwischen Küchen und Geschmackspräferenzen, zwischen Normensetzungen und Umsetzungen scheinen in dieser Passage zu verschwimmen. Der Versuch, die eigenen Kochkünste zu verorten sowie Geschmack und Produktauswahl zu sortieren, wird verbunden mit der Suche nach einer kulinarischen Identität, die jedoch immer so-

ziokulturell vorgeprägt ist. Die Verstrickung in Vergeschlechtlichungen von Küchen, Produkten und Ernährungsweisen verweist darauf, dass immer wieder an einen bereits „geltenden ‚Geschlechtersinn'" (Setzwein 2004: 197) un/bewusst angeknüpft wird. Dieser Rückgriff auf bereits mythologisierte Implikationen von und über Geschlecht in Handlungs- und Symbolbereichen rund um das Kulturphänomen des Essens eröffnet an dieser Stelle eine Bühne der (Selbst-)Reflexion und der gleichzeitigen Inszenierung von Geschlecht in Bereichen des Kulinarischen; ein Phänomen, das mit dem Konzept des Staging Gender nach Gabriele Brandstetter (2003) gerahmt werden kann. Denn die ausgeführten Erzählungen aus dem soeben dargelegten Interview präsentieren ein im Prozess begriffenes Setting kulinarischer Praktiken, „eine Bühne des augenblicklich sich abzeichnenden Geschlechterdiskurses" (Brandstetter 2003: 28), auf der implizierte Formen der Begegnung und Darstellung von Geschlecht und Geschlechterarrangements verhandelt werden (vgl. Brandstetter 2003: 28ff.). Ein solches Staging Gender while Doing Culinary (in der Spitzengastronomie) lässt sich auch anhand einer Sequenz aus der Kochshow *Ready to beef* (VOX) beobachten. Auf eine ähnliche, wenngleich überspitzte Art und Weise, diskutierten auch die prominenten Profiköche Tim Mälzer und Tim Raue über vorgeblich geschlechtsspezifische Unterschiede bei Küchenstilen:

„Mälzer: Findeste es gibt 'nen Unterschied zwischen Frauenküche und Männerküche?
Raue: Ich finde tatsächlich, dass es so ist, aber […] für mich ist es ein ganz positives Attribut, weil ich selber über mich sage, dass ich feminin koche und das bedeutet für mich, dass ich sehr leichte, sehr feine Aromenwelten webe, die schnell wieder weg sind am Gaumen, und nichts Schweres, Erdrückendes, Fettes, wo du danach noch saufen musst, dass das gut verdaut wird.
Mälzer: […] ich hab' mir einmal Frauenküche eingeladen … ich liebe wie die Frauen kochen, ich werde die Fähigkeiten niemals haben, […] dieses Subtile, Filigrane, wirklich auf den Punkt, und nicht überwürzte, überbreite, übersetzte Dinge. Ich kenn' Rezepturen aus weiblicher Hand geschrieben … spätestens, wenn ich zum Salzeimer greife, ist alles kaputt und ich zerstöre Gerichte. Und man spürt es manchmal den Tellern an, ob sie aus Damenhand kreiert worden sind oder von mir. […]
Mälzer: Und auf der andern Seite hat genau dieselben Attribute auch die italienische Küche für mich. Das ist eben eine produktbezogene, nicht überwürzte Küche, und wenn ich sage, ich bin der beste italienische Koch außerhalb Italiens – ich räum' mal mit dem Gerücht auf – stimmt nicht. […] Warum ich es nicht bin: Weil ich diese Klarheit, diesen Purismus, diese Einfachheit nicht hinbekomme. Da bin ich schon wieder zu viel Koch als solches." (VOX 2019: Min. 00:26)

Auch Rousseau hat in seinem Briefroman *Julie* (1761) einen ähnlichen Vergleich zwischen „Frauenküche" und italienischer Küche vorgenommen (vgl. Wirz 1997: 440f.). Neben einer „kulinarischen Geschlechterordnung" (Wirz 1997: 440), so Albert Wirz, hat Rousseau auch eine Art „kulinarische Völkerpsychologie" (Wirz 1997: 441) skizziert, indem er länderspezifische Speise- und Geschmackspräferenzen als weiblich oder männlich klassifizierte. Der kulinarischen Ordnung Rousseaus zufolge, sei die Küche Italiens, da sie im Gegensatz zu den Küchen anderer Nationen viel Gemüse enthalte, in die Kategorien „weibisch und weichlich" einzuordnen (vgl. Wirz 1997: 440f.). Die zitierte Passage aus der Kochshow *Ready to beef* (VOX) verdeutlicht noch einmal, dass sich geschlechtstypisierende Vorstellungen auf einer symbolischen Bedeutungsebene verselbstständigt haben, da die stereotype Polarisierung unabhängig von einer geschlechtszuordnenden Praxis auftritt und stattdessen, ungeachtet des Geschlechts

des*der Gastronom*in, für die Beschreibung von Küchen- und Zubereitungspraxen verwendet wird. Aussagen, die sich auf „geschlechtscharakterliche" Glaubensvorstellungen zurückführen lassen, treten mitunter als vom ursprünglichen Geschlechterdiskurs losgelöste Konzepte auf. So beschreibt Raue die von ihm kreierten Geschmackskompositionen mit dem Attribut „feminin" und verbindet dieses mit Beschreibungen wie „sehr leicht" und „sehr fein" im Gegensatz zu „fett", „schwer" und „erdrückend". Zudem scheint im kulinarischen Jargon ein „femininer Kochstil" für eine „puristische, klare, präzise Küche" zu stehen, die im Geschmack nicht überladen wirkt. Auch Mälzer schwärmt von den Eigenschaften einer „femininen Küche", die er nicht nur generell Frauen, sondern auch der italienischen Küche zuweist. Ein besonderes Augenmerk gilt der expliziten Betonung beider Köche, dass es sich bei der Beschreibung „feminin" um ein gar „positives Attribut" handelt, was als ein subversives Moment im Kontext des Staging Gender while Doing Culinary gedeutet werden kann und somit als ein Indiz für Verschiebungen in der symbolisch-kulinarischen Geschlechterordnung zu lesen ist. Wurden Köchinnen während der frühen Professionalisierungsphase des Kochens als Handwerk und Kunstform bewusst von prestigeträchtigen Positionen in der Gastronomie ausgeschlossen (vgl. Barlösius 1999: 141ff.), werden sie heute zunehmend in Szene gesetzt. „Frauenküche" gilt heute nicht mehr als „dilettantisch". Dies ist zwar eine andere Geschichte, doch auch sie basiert auf wirkmächtigen Geschlechterglaubensvorstellungen. In der Kochshow jedenfalls findet eine un/bewusste Vermischung zwischen „Frauenküche", „von Frauen gekocht" und „feminin kochen" statt, was auf Verschiebungstendenzen in kulinarischen Zusammenhängen hindeuten kann. Doch obgleich subversive Wendungen im Hinblick auf geschlechtstypisierende Vorstellungen in Bezug auf Essen geäußert werden, bleibt offen, inwiefern und inwieweit tatsächlich von einem Queering gesprochen werden kann, wenn eigentlich immer wieder auf einen bereits vergeschlechtlichten Wissensvorrat zurückgegriffen wird, was vor allem aus den Ausführungen Mälzers hervorgeht. Mälzer zufolge zeichnet sich „Frauenküche" durch ein scheinbar intuitives Handeln aus, das bei der Zubereitung von Speisen kein aktives Zusammenführen, Überdenken und Kreieren von Geschmacksnoten erfordert. Mälzer sagt über sich selbst, er sei nicht in der Lage, den „Purismus" und die „Klarheit" einer „Frauenküche" auf den Teller zu bringen. Er sei schlichtweg „zu viel Koch". Aus seiner Gestik – Mälzer deutet mit einem Kochlöffel auf seinen Kopf hin – lässt sich schließen, dass er sich als einen zu rational denkenden, als einen auf das kulinarische Handeln zu bedachten Koch beschreibt, dem es an Intuition und Feinfühligkeit fehle. Somit ist erneut eine Polarisierung entlang bereits mythologisierter „geschlechtscharakterlicher" Vorstellungen von „männlicher Rationalität/Aktivität" und „weiblicher Emotionalität/Passivität" zu erkennen. Wenngleich sich Momente des Aufbrechens abzeichnen, bleibt schließlich festzuhalten, dass die in diesem Beitrag angeführten Beispiele eher auf das Fortbestehen einer symbolischen Geschlechterordnung hindeuten. Auf der Bühne symbolischer Geschlechterordnungen repräsentiert der Prozess des Staging Gender in kulinarischen Settings nur ein Beispiel für teils paradoxe Praxen der Inszenierung und Interpretation von Geschlecht.

3 Schlussbemerkung

In diesem Beitrag konnte anhand von Beispielen aus der Populär- und Alltagskultur gezeigt werden, dass sich polarisierende Geschlechtscharaktere (Hausen 2013) nach wie vor teils subtil, teils explizit, aber doch hartnäckig in Bereichen des Kulinarischen halten. Zirkuläre Verweisungszusammenhänge führen dazu, dass eine symbolische Geschlechterlogik in kulinarischen Kontexten wiederholt bestätigt wird (vgl. Setzwein 2004: 197). So prägen (kulinarische) Geschlechterglaubensvorstellungen auch weiterhin das Bewusstsein und die Wahrnehmung von Menschen, sie sind Teil gesellschaftlicher Alltagsmythen und wirken somit nicht minder wirklichkeitskonstruierend, doch sie können auch verschoben werden. Obwohl sich dieser Beitrag auf den Moment der Beharrung einer kulinarischen Geschlechterordnung fokussiert, sollte die Dynamik subversiver Verwerfungen weiterhin im Blick behalten werden. Die direkte Körperbezogenheit im Rahmen von Praxen der Ernährung und des Essens suggeriert zwar eine vorgeblich „natürliche Qualität" geschlechterdifferenten Ernährungshandelns, was Mechanismen der Konstruktion und Naturalisierung von Geschlecht(lichkeit) weitaus undurchsichtiger macht (vgl. Setzwein 2004: 168f.), doch Strategien von Queer Reading können dabei helfen, diese Prozesse der Vergeschlechtlichung aufzudecken. Um Erzählungen von Alltagsmythen, die sich auf einer symbolischen Ebene rund um die Themenbereiche von Essen und Geschlecht entfalten, nachgehen zu können, kann die Formel Staging Gender while Doing Culinary als Analyserahmen aufgespannt werden. In diesem Beitrag wurde mit dem Verweis auf den rousseauschen Geschlechterdiskurs der Versuch unternommen, auf die diskursive Produktion von Geschlecht in Bereichen des Kulinarischen zu verweisen. Ferner sollte gezeigt werden, dass die Inszenierung von Geschlecht in kulinarischen Zusammenhängen eine Geschichte hat. Aufgrund der Kontingenz soziokultureller und historischer Phänomene ist die Geschichte eines Gegenstandes jedoch stets komplexer, als dass es möglich wäre, diesen mit all seinen Facetten abbilden zu können. Hervorzuheben bleibt, dass Geschlecht in kulinarischen Kontexten vielfach „als der Kultur vorgelagert oder als politisch neutrale Oberfläche [gilt], auf der sich die Kultur einschreibt, hergestellt und etabliert wird" (Butler 2018: 24).

Literaturverzeichnis

Barlösius, Eva (1999). *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim, München: Juventa.

Barner, Wilfried; Detken, Anke & Wesche, Jörg (2012). Einleitung. In Wilfried Barner, Anke Detken & Jörg Wesche (Hrsg.), *Texte zur modernen Mythentheorie* (S. 8–19). Stuttgart: Reclam.

Barthes, Roland (2010 [1957]). *Mythen des Alltags*. Berlin: Suhrkamp.

Brandstetter, Gabriele (2003). Staging Gender. Körperkonzepte in Kunst und Wissenschaft. In Franziska Gerlach, Annette Kreis-Schinck, Claudia Opitz & Béatrice Ziegler (Hrsg.), *Körperkonzepte/Concepts du corps* (S. 25–45). Münster u. a.: Waxmann.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2019). *Deutschland, wie es isst. Der BMEL-Ernährungsreport 2019.* Zugriff am 19. Juni 2022 unter https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2019.html.

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) (2021). *Deutschland, wie es isst. Der BMEL-Ernährungsreport 2021.* Zugriff am 19. Juni 2022 unter https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2021.html.

Butler, Judith (2018 [1990]). *Das Unbehagen der Geschlechter*. Frankfurt/Main: Suhrkamp.

Doyé, Sabine; Heinz, Marion & Kuster, Friederike (2002). Einleitung. In Sabine Doyé, Marion Heinz & Friederike Kuster (Hrsg.), *Philosophische Geschlechtertheorien. Ausgewählte Texte von der Antike bis zur Gegenwart* (S. 7–66). Stuttgart: Reclam.

Fuller, Janet M.; Briggs, Janelle & Dillon-Summer, Laurel (2013). Men eat for muscle, women eat for weight loss. Discourses about food and gender in *Men's Health* and *Women's Health* magazines. In Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius & Susanne Hucklenbroich-Ley (Hrsg.), *Culinary linguistics. The chef's special* (S. 261–279). Amsterdam, Philadelphia: John Benjamins Publishing.

Goffman, Erving (2001 [1977]). *Interaktion und Geschlecht.* Frankfurt/Main, New York: Campus.

Hausen, Karin (2013 [1976]). Die Polarisierung der „Geschlechtscharaktere". Eine Spiegelung der Dissoziation von Erwerbs- und Familienleben. In Karin Hausen (Hrsg.), *Geschlechtergeschichte als Gesellschaftsgeschichte* (S. 19–49). Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.

Heinz, Marion (2011). Anfang und Ende des bürgerlichen Geschlechterdiskurses: Philosophisch-feministische Forschungen zur Autonomie der Frau. In Barbara Rendtorff, Claudia Mahs & Verena Wecker (Hrsg.), *Geschlechterforschung. Theorien, Thesen, Themen zur Einführung* (S. 185–200). Stuttgart: Kohlhammer.

Jäger, Siegfried (1999). Einen Königsweg gibt es nicht. Bemerkungen zur Durchführung von Diskursanalysen. In Hannelore Bublitz, Andrea D. Bührmann, Christine Hanke & Andrea Seier (Hrsg.), *Das Wuchern der Diskurse. Perspektiven der Diskursanalyse Foucaults* (S. 136–147). Frankfurt/Main, New York: Campus.

Jäger, Siegfried (2004 [1993]). *Kritische Diskursanalyse: Eine Einführung* (4., unveränd. Aufl.). Münster: Unrast.

Kuster, Friederike (2002). Die Erfindung des bürgerlichen Geschlechterverhältnisses: Jean-Jacques Rousseau. In Sabine Doyé, Marion Heinz & Friederike Kuster (Hrsg.), *Philosophische Geschlechtertheorien. Ausgewählte Texte von der Antike bis zur Gegenwart* (S. 158–164). Stuttgart: Reclam.

Lotter, Christina (2018). Editorial [Essen]. *Aus Politik und Zeitgeschichte, 68*(1–3), 3.

Mannes, Jeff (2017). Die gesellschaftliche Konstruktion des Fleischkonsums und die Formierung des Karnismus-Habitus [Soziologie des Essens]. *Soziologiemagazin, 10*(15), 13–32.

Ott, Christine (2017). *Identität geht durch den Magen. Mythen der Esskultur.* Frankfurt/Main: S. Fischer.

Rendtorff, Barbara (1996). *Geschlecht und symbolische Kastration. Über Körper, Matrix, Tod und Wissen.* Königstein/Taunus: Ulrike Helmer Verlag.

Rendtorff, Barbara (2019). Geschlechtervertrag und symbolische (Geschlechter)Ordnung. In Barbara Rendtorff, Birgit Riegraf & Claudia Mahs (Hrsg.), *Struktur und Dynamik – Un/Gleichzeitigkeiten im Geschlechterverhältnis* (S. 105–117). Wiesbaden: Springer VS.

Setzwein, Monika (2004). *Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*. Wiesbaden: VS.

Speck, Sarah (2020). Paradoxien der Modernisierung. In Barbara Rendtorff, Claudia Mahs & Anne-Dorothee Warmuth (Hrsg.), *Geschlechterverwirrungen. Was wir wissen, was wir glauben und was nicht stimmt* (S. 109–115). Frankfurt/Main, New York: Campus.

Wierlacher, Alois (2008). Kulinaristik – Vision und Programm. In Alois Wierlacher & Regina Bendis (Hrsg.), *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis* (S. 2–15). Berlin: LIT.

Wirz, Albert (1993). *Die Moral auf dem Teller.* Zürich: Chronos.

Wirz, Albert (1997). „Schwaches zwingt Starkes": Ernährungsreform und Geschlechterordnung. In Alois Wierlacher, Eva Barlösius, Gerhard Neumann & Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.),

Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven (S. 438–455). Berlin: Akademie Verlag.
Zeisler, Andi (2008). *Feminism and Pop Culture*. Berkeley: Seal Press.

Quellenverzeichnis

Bhogal, Ravinder (2010). *Love to cook. Kochen mit Ravinder Bhogal*. München: Christian.
Cole, Sabine (2017). Darum sind weibliche Sterneköche noch immer selten. *Iconist*, 16.03.2017. Zugriff am 10. November 2021 unter https://www.welt.de/icon/essen-und-trinken/article162863125/Darum-sind-weibliche-Sternekoeche-noch-immer-selten.html.
Niederegger (2022). *Männersache*. Zugriff am 19. Juni 2022 unter https://shop.niederegger.de/maennersache/.
Rousseau, Jean-Jacques (1963 [1762]). *Emil oder Über die Erziehung* (Schöninghs Sammlung Pädagogischer Schriften. Quellen zur Geschichte der Pädagogik). In neuer deutscher Fassung besorgt von Josef Esterhus. Paderborn: Verlag Ferdinand Schöningh.
Stollwerck (2022). *Historie*. Zugriff am 19. Juni 2022 unter https://www.schwarze-herren-schokolade.de/#historie.
VOX (2019). *Ready to beef: Frauen- und Männerküche. Tim Raue: „Ich koche feminin“*. Moderation: Tim Mälzer & Tim Raue. Ausgestrahlt am 13.12.2019. Zugriff am 19. Juni 2022 unter https://www.vox.de/cms/sendungen/ready-to-beef/videos.html.
Wallop, Harry (2011). Lady Grey tea: fact file. *The Telegraph*, 28.03.2011. Zugriff am 19. Juni 2022 unter https://www.telegraph.co.uk/finance/newsbysector/retailandconsumer/8411595/Lady-Grey-tea-factfile.html.
ZDF (2019). *Die Küchenschlacht*. Moderation: Alfons Schuhbeck. Ausgestrahlt am 27.05.2019. Zugriff am 19. Juni 2022 unter https://www.youtube.com/watch?v=dU4EnDqQvII.
1643 Rietberg (2021). *Speisekarte*. Zugriff am 10. November 2021 unter https://www.1643-rietberg.de/speisengetraenke/unsere-speisen.

Zur Person

Oxana Eremin, M. A., wissenschaftliche Mitarbeiterin, Universität Paderborn, Zentrum für Geschlechterstudien/Gender Studies & AG Schulpädagogik mit dem Schwerpunkt Geschlechterforschung. Arbeitsschwerpunkte: kulturwissenschaftliche Geschlechterstudien, Geschlechtergeschichte, visuelle Kultur.
E-Mail: eremino@campus.upb.de