

Das empirische Kochbuch

ein Nachtrag von Jasmin Beer

Bei den Themen Essen und Geschmack sind die Studenten der Julius-Maximilians-Universität ganz vorne mit dabei. „Das empirische Kochbuch“ kann ergo als eine Zusammenarbeit zwischen Jena und Würzburg bezeichnet werden. Auch wenn zu Beginn der Tagung einer der ursprünglichen Teilnehmer zu „kuwinet 2.0“ übergelaufen war, hatte dieser Workshop wohl die motiviertesten Teilnehmer. Essen tut jeder – und jeder auf seine Art.

Die Runde um diesen geschmacklich vielseitigen Gegenstand begann zunächst mit einer obligatorisch-pädagogischen Vorstellungsrunde, d.h. Name, Studienort und -kombination, Interesse an diesem Workshop und kulinarische Vorlieben mussten vor allen offen dargelegt werden. Darauf folgte unsere erste Feststellung, dass über 90% der Teilnehmer Süßes bevorzugten – meist Kuchen. Auf dieser äußerst angenehmen Grundlage zur Zusammenarbeit wurde zunächst der theoretische Teil, die Vorarbeit zum redaktionellen Part des Kochbuchs, anfangen. Die ausgewählten Abschnitte aus Marvin Harris „Wohlgeschmack oder Widerwillen“, Texte zu den Grundlagen der Nahrungsforschung, aber auch literarische Texte aus der Sammlung „Nicht schon wieder Essen!“, in der auch Beschreibungen über Genuss und andere Geschmackserlebnisse vertreten waren, wurden zunächst von allen kritisch gelesen. Bei einer Schale Obst wurde zunächst versucht Geschmack zu definieren. Dabei spielt nicht nur die gustatorische Wahrnehmung oder die eigene kulturelle Prägung eine Rolle, sondern vor allem die Konsistenz der Produkte führt meist zur Abscheu. Zwar lehnen viele Nahrungsmittel aufgrund ihrer Tendenz zu einer extrem süßen, salzigen, sauren oder bitteren Ausprägungen ab, jedoch war das Mundgefühl das größte Kriterium für Ablehnung einer Speise oder eines Getränkes. Wichtig für die Bildung des eigenen Geschmackes ist zusätzlich die Ontogenese, nicht nur in Hinsicht auf den Einfluss des eigenen Kulturkreises, sondern auch Erlebnisse, die mit einem bestimmten Geschmack positiv verbunden werden oder ein kulinarisches Trauma verursachen. Zudem konnte festgestellt werden, dass das gemeinsame Essen vor allem im Kreis der Familie den Zusammenhalt stärkt und nachweislich auch die Kommunikation untereinander. Um diese These zu testen wurde sich in der Gruppe zum Mittagessen begeben. Da den Teilnehmern – abgesehen von zwei Einheimischen – auch die Stadt Jena und ihre Highlights näher gebracht werden sollten, führte das erste gemeinsame Essen zu dem Szene-Imbiss „Fritz´Mitte“, der vegetarische und omnivore Würzburger nicht nur durch die belgischen Pommes und die Currywurst nach Berliner Art, sondern vor allem durch die große Auswahl an Mayonnaise überzeugte. Bevor jedoch über diesen Geschmack diskutiert werden konnte, entstand eine teilnehmende Beobachtung am sogenannten „gefräßigen Schweigen“. Gut gestärkt wurde der zweite Teil des Tages in den Frommannschen Garten verlegt, wo nun endlich der eigene Geschmack und das Essverhalten analysiert und schriftlich festgehalten wurde. Die Texte wurden erneut besprochen, insbesondere die Auswahl der Themen und deren literarische Gestaltung. Zudem wurde das Ziel des Kochbuchs nochmals definiert, als eine Sammlung der subjektiven Eindrücke, da eine objektive Darstellung dieser Thematik in so kurzer Zeit schwer realisieren ließ, und natürlich sollte eine Auswahl an Rezepten die Bezeichnung als Kochbuch verifizieren. Da jedoch die Eindrücke der Teilnehmer zur Unterstützung der Thesen nicht ausreichend erschienen, sollte jeder zusätzlich noch Meinungen über Geschmack und Abscheu bezüglich Nahrung von anderen Studenten der Tagung gesammelt und zusätzlich das eigene Verhalten bei Tisch oder Bierbank genauer betrachtet werden. Der zweite Tag stand im Zeichen der Redaktionsarbeit. Die vorbereiteten Texte, Rezepte und Meinungsbilder wurden lektoriert, nochmals besprochen und aus ihnen schließlich ein Gesamtbild generiert. Unterbrochen wurde diese äußerst zeitintensive Arbeit nur von einem weiteren Mittagessen, bei dem sich auch diesmal die Gruppe nicht trennen wollte, ins Immergrün zu aufgepeppter Hausmannskost, die von einem Diskurs zu der Nahrungsversorgung der Studenten über die Universität in Jena und Würzburg.

Für den Eindruck eines echten Kochbuches fehlten allerdings noch Abbildungen. Inspiriert von Jean Pütz und Bob Ross sollten für diese Aufgabe jedoch keine echten Lebensmittel verwendet werden. Mit Papier, Schere und viel Einfallsreichtum entstanden im Workshop verschiedene Gerichte, die optisch den Appetit anregten beim Verzehr jedoch zu Ileus und Nausea geführt hätten. So gab jeder seine eigene Vorstellung einer Mahlzeit wider, welche das Buch illustrierten. Das Endprodukt kann in diesem Buch eingesehen werden. Zum Abschluss möchte ich mich bei meinen Teilnehmern bedanken, die eine wirklich grandiose Arbeit auf ethnologischer, kulinarischer und kreativer Ebene geleistet haben.