

Fleisch spaltet die Kulturen

Ein Kulinarik-Ethnologe erklärt Speisetabus und ihre Ausweitung

KÖLNER STADT-ANZEIGER Herr Professor Trenk, warum essen wir Strauß, nicht aber Schwan?

MARIN TRENK Schwan wurde früher auch hier gegessen. Er war aber immer ein Privileg der Oberschicht und wurde höchst zeremoniell – wie Pfaue – im Federkleid aufgetragen. Für normale Leute war Schwan tabu, er fiel unter Jagdwild. Warum sich das nach der Renaissance verloren hat, scheint mir trivial: Die meisten Menschen sehen heute im Schwan einen dekorativen Vogel, der ihre Parkspaziergänge mit seiner Anwesenheit verschönert.

Entscheidet die Sympathie über die Essgewohnheit?

TRENK Manchmal ja. Warum essen wir Rind, aber kein Pferd? In einigen asiatischen Kulturen werden Hunde gegessen, obwohl man sie auch als Haustiere hält. Das Haustier, das einen Namen bekommt, bleibt verschont. Hunde, die man isst, werden extra gezüchtet.

Welche Mechanismen wirken bei Tabus bekanntermaßen?

TRENK Jede Kultur kennt Speisetabus, sie dienen den unterschiedlichsten Zwecken. Oft stecken magische Grundvorstellungen dahinter, von denen man nicht weiß, woher sie kommen. Bisweilen liegen die Gründe auf der Hand. Bei den Komantschen, Indianern in Texas, aßen die Krieger keinen Truthahn, weil das Tier als ängstlich galt. Die Krieger, die ja mutig sein sollten, fürchteten, dass die Feigheit in sie überginge. Diesem Tabu liegt also die Vorstellung zugrunde, dass Gleiches Gleiches erzeugt.

Man ist, was man isst?

TRENK Genau, das ist das gleiche Prinzip. Mit am bekanntesten ist das Speisetabu, wonach Muslime kein Schwein essen oder die Verbote bei den Juden. Sie unterstreichen sowohl die Zugehörigkeit als auch die Abgrenzung von anderen Gruppen.

Zeigt sich diese Motivation nur im religiösen Kontext?

TRENK Nein. Chinesen, die kaum Nahrungstabus kennen, konsumieren keine Milchprodukte. Dahinter steckt: An der

INTERVIEW



Ethnologie-Professor Marin Trenk entwickelt seit zwei Jahren an der Uni Frankfurt das Forschungsfach kulinarische Ethnologie. Gerade packt er die Koffer für einen Studienaufenthalt in Thailand.

westlichen Landesgrenze lebten die »Barbarenvölker«, also die Mongolen. Deren Hauptnahrungsmittel waren entsprechend der Hirtenkultur Zentralasiens Milchprodukte: vergorene Stutenmilch, Ayran. Erst seit Chinesen Milch mit dem Westen und wirtschaftlichem Erfolg verbinden, hat der Konsum dort Einzug gehalten.

Treffen Tabus nur Tierisches?

TRENK Es gibt nur wenige Pflanzen, die massiv tabuisiert werden. Weit verbreitet ist das prekäre Verhältnis vieler Kulturen zu Pilzen. Eine Frucht, an der sich die Geschmäcker scheiden, ist die in Südostasien so beliebte Durian. Ihr Geruch erinnert manche Europäer an Aas, andere gehen vor Verzückung in die Knie und finden, das hat was von französischem Käse. Aber so gut wie immer ist es Fleisch, was die Kulturen spaltet.

Was eint Kulturen, wenn es ums Essen geht?

TRENK In allen Kulturen gibt es definitiv eine Grenze, und die liegt bei Menschenfleisch. Es gab zwar Kannibalen, aber überall dort, wo in menschlichen Gesellschaften Kannibalismus vorkam, war das Verspeisen anderer Menschen immer nur im rituellen Kontext möglich. Menschenfleisch als Alltagsgericht – das gab es nie.

Die Essensgrenzen in Asien scheinen uns extrem ausgedehnt. Was verblüfft Sie dort?

TRENK In Laos die angebrüteten Eier. Bei dieser Delikatesse isst man den Embryo, der aussieht wie ein niedliches Entenküken. Das ist für uns schwierig. Es gibt köstliche Currys aus Büffelhaut. Auch nicht ganz ein-



Der globale Trend zur Regionalisierung von Speisen macht Insekten in Thailand wieder schick.

BILD: DPA

fach, schließlich könnte man ja auch Schuhe daraus machen. Aber die Haut wird so lange eingelegt und gekocht, bis sie die Konsistenz von einem delikaten Tintenfisch hat.

Konnte man Asien je mit unserem Kulturkreis vergleichen?

TRENK Die Vorstellung, die man in Europa bis Ende des 19. Jahrhunderts hatte, dass alle anderen Speisetabus kennen und man selbst eigentlich alles essen würde – die hätte nicht falscher sein können. Es ist für mich aber nicht erklärungsbedürftig, warum wir in Europa keine Insekten essen. Bei uns war diese Tradition nie verbreitet. Was ich erklärungsbedürftig finde, ist, warum Sachen, die wir über Jahrhunderte mit viel Appetit verzehrt haben, heute bei uns zunehmend nicht mehr gegessen werden.

Speisetabus weiten sich aus?

TRENK Genau. An einer normalen deutschen Frischfleischtheke im Supermarkt sehe ich fast nur Muskelfleisch, keine Innereien, kaum Extremitäten. Daraus lässt sich kein Tier zusammensetzen. Und das markiert die Richtung, in die sich Tabus heute entwickeln.

Sie zielen nur auf Innereien?

TRENK Nicht nur. Aber selbst bei einer kleinen Umfrage unter 70 kulinarisch interessierten Leuten geben 75 Prozent an, nie Innereien zu essen. Vom übrigen Viertel sagt wieder die große Mehrheit, sie esse nur Leber. Die meisten Innereien sind auch nicht bekannt: Bries, Lunge, Kutteln. Das andere interessante Ergebnis ist die Ablehnung von erkennbarem Fett. Es wird genauso gemieden wie Innereien.

Sehen Sie Zusammenhänge?

TRENK Zwei Aspekte fallen auf: Innereien haben einen kräftigen Eigengeschmack. Viel stärker als Muskelfleisch, vor allem von industriell gezüchteten Tieren. Gleiches gilt für Fett als Geschmacksträger. Eigengeschmack scheint etwas zu sein, was bei Fleisch zunehmend verpönt ist. Denken Sie, dass das beliebteste Fleisch bei uns Hähnchenbrust ist, am liebsten paniert oder als Chicken-Nuggets. Der Geschmack wird nicht nur völlig übertüncht, sondern es zeigt sich, dass am liebsten Fleisch gegessen wird, das keine Erinnerung an das Tier erkennen lässt: ein paniertes Stück, ein verformtes Nugget. Den Trend bezeichne ich als Invisibilisierung. Dieses Unsichtbarmachen spielt bei uns zunehmend eine große Rolle.

Gleiches gilt für die Innereien?

TRENK Die Geschmacksintensität steht gegen sie. Und sie sind so erkennbar als das, was sie sind: ein Teil vom Tier. Sie erinnern uns an Verdauung, Ausscheidung – diesen Komplex des Tierhaften, den wir selbst haben. Daran will man beim Essen nicht erinnert werden.

Gibt es eine Globalisierung hin zum homogenisierten Einheitsgeschmack?

TRENK Überhaupt nicht. Dem forschen meine Studenten und ich regelrecht entgegen. Die Regionalisierungsfaktoren sind zu stark. In Thailand kommen Insekten wieder in Mode, in Südkorea wird wieder mehr Hund gegessen. Und auch bei uns wird regionale Küche neu gedacht und das kann auch die Innereien in der Esskultur wieder stärken.

INTERVIEW: MARIA BUECHE