

Terminus Neurasthenie bei ähnlicher Symptomlage vor. Die Melancholie bleibt resistent gegenüber dem terminologischen Zugriff. Wie die Neurasthenie meint sie Antriebsschwäche und Gleichgültigkeit, steht aber auch für schöpferische Genialität, höchste Erregbarkeit und die Konzentration aufs Abwesende und Unerreichbare. In dieser Ambivalenz werde bewusstgehalten, was sich der präzisen Sagbarkeit entzieht: ein Tieferes, Vieldeutiges, das sich erst aus der Lebensgeschichte und in der Nuance erschließt. In der *Recherche* steht sie für den Zweifel am Sinn der Kunst.

Vom Zweifel beschlichen, ob die neurowissenschaftlich informierte Ästhetik tiefere Gründe nicht durch einfache Stimuli ersetzt, wahrte man in Lübeck bei der freundlichen Umarmung maßvolle Distanz. Es gelang die Verteidigung ästhetischer Erfahrung gegen die therapeutische Vereinnahmung. Man konnte von einem wiedergefundenen Proust sprechen.

Erschienen in der FAZ vom 8. 5. 2012

Alexis Eideneier
Zungenballett im Zitroneneis.
Christine Otts Studie zur Dialektik
des Kulinarischen bei Proust

Jahrelang überlebte er von täglich zwei Tassen starken Milchkaffees, begleitet von je einem Croissant. Selbst einstige Lieblingsspeisen nahm er, wenn überhaupt, nur noch in homöopathischen Dosen zu sich. Zu groß war seine Trauer, zu schwer seine Krankheit und zu wichtig sein unvollendetes Werk, als dass der späte Proust noch einen Sinn für Gaumenfreuden hätte haben können. Das von seiner Haushälterin Céleste Albaret überlieferte Bild des hart arbeitenden, anorektischen Korkzimmer-Eremiten steht in krassem Widerspruch zur kulinarischen Welt, die etwa der lebensfrohe Bildband *Zu Gast bei Marcel Proust* mit den prunkvollen Fotos von Jean-Bernard Naudin, den klugen Zitaterläuterungen von Anne Borrel und den Rezepten des Nouvelle-Cuisine-Gründungsvaters Alain Senderens evoziert. Auch wenn dieses vor über 20 Jahren erschienene Coffee Table Book den Romancier schon im Untertitel als Gourmet vorstellt, so war Proust, zumal in seiner asketischen Hauptschaffensphase, eher ein *literarischer* Feinschmecker, ein Wortschlemmer.

»The connection between Proust and food is a natural one«, schrieb der amerikanische Kochkünstler James Beard dennoch in seinem Vorwort zu Shirley Kings 1979 erschienenem Buch »Dining with Marcel Proust« – und hat damit natürlich Recht behalten. Denn es dürfte schwer fallen, einen weiteren Schriftsteller zu finden, der das Kulinarische derart umfangreich, komplex und reflektiert in sein Œuvre eingeschrieben hat. Schließlich wird das für die *Recherche* alles entscheidende Glücksempfinden der *mémoire involontaire* durch die gustati-

ve Erfahrung der Madeleine-Episode ausgelöst. Essen und Erinnerung sind in der Erzählstruktur innig miteinander verwoben, und so erstreckt sich die Beschreibung eines einzelnen Diners auch gerne einmal über 200 Seiten. Wie vielfältig und vielschichtig die Bezüge sind, die sich bei der Frage nach der Kunst des Genießens bei Proust auftun, hat bereits 2005 das Symposium der Marcel Proust Gesellschaft im Literaturhaus Hamburg gezeigt.

In ihrer nun erschienenen Habilitationsschrift *Feinschmecker und Bücherfresser. Esskultur und literarische Einverleibung als Mythen der Moderne* widmet die Frankfurter Romanistin Christine Ott Prousts *écriture gourmande* ein über 130 Seiten langes, überaus lesenswertes Kapitel. Mit gelegentlichem Rückgriff auf die Proust-Studien Rainer Warnings, aber sonst eigenständigem Interpretationsansatz greift sie Anstöße des Hamburger Symposions auf, erschließt bislang unbekannt Motivat Zusammenhänge und gelangt am Ende zu neuen, richtungweisenden Forschungsergebnissen. Besonders bemerkenswert sind ihr Kenntnisreichtum und die Textsicherheit, auf deren Grundlage sie sich dem Thema nähert: Neben den relevanten Stellen aus der *Recherche* bezieht sie *Jean Santeuil*, *Contre Saint-Beuve*, Prousts Korrespondenz sowie die verschiedensten Essays in ihre Überlegungen ein.

Ziel der Verfasserin ist es, die Moderne als eine Epoche vorzuführen, in der die Diskurse Geist und Gastronomie signifikante Allianzen eingehen. Wie sie am Beispiel von Jean-Jacques Rousseau, Gustave Flaubert und eben Marcel Proust nachweist, war die Idee des guten Essens seit jeher eine der führenden Ideologien des »bürgerlichen Zeitalters« – in Frankreich ohnehin in besonderem Ausmaß. Im literarischen Diskurs macht sich diese »Gastrolatrie« als Verbindung von Essen und Ästhetik bemerkbar: Essen wird zum zentralen Medium der Kulturreflexion, ja zum Vehikel gesellschaftlicher Werte überhaupt. Die metaphorische Verknüpfung von Feinschme-

ckerei und Bibliophagie, von Ess- und Buchkultur, macht die Moderne zu einer erkenntnistheoretischen Umbruchphase, in der die Entwürfe von Natur und Kultur, von Körper und Geist neu überdacht und schließlich neu definiert werden.

Vermittelt durch die unwillkürliche Erinnerung der Madeleine-Episode geleiten Geruch und Geschmack den Proust-Leser geradewegs in die archaische, versunkene Welt von Combray. Hier, in dieser von Landwirtschaft umgebenen Provinzgemeinde inmitten von *la France profonde*, sind nicht nur beste Viktualien stets verfügbar, sondern auch das Wissen, wie man sie gemäß alter Tradition zuzubereiten, zu verfeinern hat. Dabei sind die Vision eines genussvollen, zutiefst französischen Landlebens und die Sehnsucht nach einer »richtig guten bürgerlichen Küche« natürlich auch ein Gegenentwurf zur Hegemonie des schnelllebigen Paris, wo der mondänen Gesellschaft allzu häufig substanzlose Speisen vorgesetzt werden. So beklagt Françoise, die Meisterköchin von Combray, dass selbst die großen Restaurants von Paris alles viel zu schnell kochten und den Zutaten nicht die Gelegenheit gäben, einander zu durchdringen.

Auf dem Land hat man Zeit. Zeit zum Kochen, Zeit für Sinneseindrücke, Zeit für euphorische Glückserfahrungen. Prousts nostalgische Beschwörung der bereits damals bedrohten Traditionen französischer Kochkunst (neuerdings ein veritables Weltkulturerbe) haben den Übersetzer Michael Kleeburg zu seinem Diktum bewogen, wer *Combray* lese, schein plötzlich mehr Schmeckorgane zu haben. Denn was sich dort im ersten Band der *Recherche* ereigne, das seien »Ekstasen der reinen Anschauung«. Christine Ott zeigt in ihrer Studie, wie Proust hier in der Tradition Brillat-Savarins und anderer *écrivains gourmands* das Kochen als schöne Kunst und das Tafeln als ästhetisch-kulturellen Genuss zelebriert. Bereits seit dem 18. Jahrhundert vergleicht man in Frankreich kulinarische Geschmacksempfindungen mit ästhetischen Erfahrungen.

Prousts unbestreitbares Verdienst ist es einerseits, die Gourmandise anderen Kunstgenüssen gleichgestellt zu haben. Andererseits sieht Ott den entscheidenden Fortschritt gegenüber den *écrivains gourmands* darin, dass Proust nicht allein Sinnesgenüsse schildert, sondern erstmals auch die Beteiligung der Imagination am Essvergnügen ins Spiel bringt.

Der Imagination ist zu danken, dass die Grenzen zwischen Körper und Geist in den von Gaumenfreuden bescherten rauschhaften Einheitserfahrungen von Combray wie aufgehoben erscheinen. Die Perspektive des impliziten Autors, so Ott, ergänze deshalb die bisweilen kindlich-naive Wahrnehmung des erzählenden Ich. Trachtet Marcel danach, sich die Welt mit allen Sinnen anzueignen, so geht es Proust um eine Vergeistigung eben dieser Materie (im Unterschied etwa zum Realismus Flauberts, der umgekehrt eine Materialisierung des Geistigen versucht). Indem er die Freuden der Tafel, *goûts et saveurs*, zum Medium euphorischer Weltaneignung macht, stellt sich der Erzähler Sinnesreizen zur Verfügung, macht sich durchlässig für die Materie, die durch ihn zum Ausdruck gelangen soll. Die Freisetzung des Geistigen in der Materie steht im Dienste einer Bewusstwerdung, durch die sich für ihn Wirklichkeit konstituiert.

Wie die Verfasserin minutiös belegt, wohnt dieser Weltaneignung eine eucharistische Ästhetik inne. Proust verwirklicht hier sein Konzept einer *céleste nourriture*, einer himmlischen Nahrung, die romantischen Idealen verpflichtet ist und mitunter von grausamer Schönheit sein kann: Man denke an die berühmte Beschreibung der Spargel als göttliche Kreaturen, die sich den Spaß gemacht haben, sich in Gemüse zu verwandeln. Dank für zahllose »Abendmahle« gebührt Françoise, der Hohepriesterin der Kochkunst, deren kleiner Küchenvorraum als Venustempel erscheint, in dem die Lebensmittelhändler ihre Opfergaben darbringen. Dreh- und Angelpunkt der eucharistischen Ästhetik bei Proust, so erfahren wir aus dieser Studie,

ist Marcells Glaube an die Essbarkeit der Welt, aber auch an die demgemäße »Assimilierbarkeit« von Menschen, Dingen und Worten. Der Erzähler strebt nach einer vollkommenen Harmonie zwischen Geschmack (*goût*) und den ihm zugehörigen Empfindungen (*sensations*). Bei seinen Spaziergängen entlang der *côté de Méséglise* geht es nicht nur um den Genuss von Erdbeerrahm und Mandelkuchen, sondern auch um die »Inkorporation« von Weißdorn und Mädchenwangen. Ott weist nach, dass die Konjunktur von alimentärer und erotischer Phantasie bei Proust allgegenwärtig ist. In der Hoffnung, durch die Oberfläche der Erscheinungen zu ihren wahren, bislang verborgenen Bedeutungen (dem »süßen Kern«) vorzudringen, entwickelt Marcel ein starkes Assimilationsbegehren, das danach strebt, sich auch Blumen oder Mädchen oder Texte »einzuverleiben« – ganz nach dem Vorbild seiner synästhetischen, regressiven Essphantasien.

Da es sich der Literat (und zu einem solchen wird Marcel ja am Ende des Romans) zur Aufgabe gemacht hat, sowohl die himmlische als auch die irdische Nahrung mitteilbar zu machen, muss er sich die Welt einverleiben, bevor er sie in Worte verwandeln kann. Folglich deutet Christine Ott die *Recherche*, insbesondere ihren Anbeginn in Combray, als eine Vorbereitung auf das Künstlertum durch die Suche nach der idealen Künstlerspeise. Sie führt vor, wie Marcel zunächst annimmt (allzu naiv, wie sich später herausstellen wird), die Welt sei insgesamt essbar und assimilierbar, reale Gegenstände seien nichts als Inkarnationen von Künstlernahrung. Deshalb bestehen seine Spaziergänge in Combray überwiegend darin, Natur- und Kunstschönheiten auf ihren (künstlerischen) Nährwert hin zu untersuchen: Die Ästhetik der Essbarkeit wird damit zur Chiffre einer egozentrischen Weltaneignung, der es letztlich um eine Ich-Bemächtigung geht. Die Nahrungsmetaphorik führt in das Zentrum des Verhältnisses von Dichter und Welt, denn sie soll zwischen dem Ich und der Sprache vermitteln.

Schnell zeigt sich, dass Marcells Versuche, sich die Welt essend und genießend anzuverwandeln, nur zum Teil glücken wollen. Auf seinen Spaziergängen in umgekehrter Richtung, an der *côté de Guermantes* also, gesellen sich Erfahrungen der Unessbarkeit schon bald zu solchen der Essbarkeit. Die zauberhafte Welt der Guermantes, deren Schloss ebenso unerreichbar ist wie die Quelle der Vivonne, bietet sich dem Erzähler als eine Flusslandschaft dar, deren Schönheit uneinholbar bleibt. Butterblumen, die man nicht verspeisen und in der Vivonne baumelnde Wasserkaraffen, aus denen man nicht trinken kann, begründen eine flüchtige Ästhetik der Oberfläche, die – so interpretiert Ott – der immer währenden Poetik der Tiefe entlang der *côté de Méséglise* diametral entgegengesetzt ist. Euphorie wird hier konterkariert durch Dysphorie, Illusion unterlaufen durch Desillusionierung. Proust geht sogar so weit, der Einverleibung die Ausscheidung gegenüber zu stellen: An den einst als himmlisch empfundenen Spargel erinnert nur noch der Geruch aus dem Nachtopf. Marcel teilt seine Welt fortan in Assimilierbares und Nicht-Assimilierbares ein und macht die schlimmste Erfahrung der Nicht-Assimilierbarkeit fraglos in seiner späteren Liebe zu Albertine, die er sich allenfalls phantasmatisch einzuverleiben vermag. Bereits der Titel des Proust-Kapitels in dieser Studie – »Die grausame Schönheit der Speisen« – deutet Euphorie und Dysphorie an, die sich bei der Erfahrung sinnlicher Genüsse in der *Recherche* auftun. Das Stichwort Grausamkeit gemahnt an Albertines zerstörerisches Zungenballett im Zitroneneis und seinen erotischen und poetologischen Hintersinn, dem die Verfasserin eine beeindruckende Analyse widmet. Schließlich ist für Proust, wie Ott anmerkt, nicht nur das Kochen, sondern auch das Schreiben eine gewalttätige Kunst:

Die Schönheit der Proust'schen Kunst ist eine grausame Schönheit. Sie gründet, ursprünglich, in einem künstlerischen Egoismus, der alles »Äußere« als potentielle Speise wahrneh-

men und auch die geliebten Menschen zum literarischen Gericht verarbeiten möchte. Sie erscheint aber letztlich als das Produkt eines Prozesses der Entpersönlichung und Desintegration, in dem auch das »Ich« als undifferenzierter Nährstoff im Kochtopf der Kunst zerfällt. [S. 419]

In Combray ist es Gilberte Swann, die ihrem Freund Marcel eine Abkürzung von Méséglise nach Guermantes zeigt und damit das bislang Unvereinbare vereint. Wie Otts Studie glanzvoll demonstriert, hebt Proust den scharfen Gegensatz der Poetiken von Essbarkeit und Unessbarkeit in der Folge des Romans immer wieder auf. In ästhetischer Hinsicht ergibt sich so eine »unablässige Wechselbewegung des Setzens und Zerstörens von Sinn, des Des- und Reillusionierens«. Was sich als illusorisch herausgestellt hat, kann also auf einmal wieder begehrenswert sein.

Spätestens seit Roland Barthes wissen wir, dass Speisenfolgen nicht nur aus Nahrungs- und Genussmitteln bestehen, sondern auch komplexe Zeichensysteme fundieren können, die ihrerseits geeignet sind, kulturelle Mythen zu transportieren. Auch in der *Recherche* haben Gaumenfreuden strukturbildende Funktion, sind Denkmodelle, die Reflektionen über ästhetische und anthropologische Fragestellungen ermöglichen. Proust hat die Gourmandise in poetologischer Hinsicht instrumentalisiert, indem er seine alimentäre Poetik in chiffrierter Form in die Textur des Romans eingearbeitet hat. Dass sich die Speisen in der *Recherche* nicht nur, aber immer *auch* als poetologische Speisen darbieten, hat die Proust-Forschung freilich schon vor Otts Studie bemerkt – allerdings nur in Studien einzelner kulinarischer Sujets, denen der Blick auf das Gesamtwerk fehlte. Es ist das Verdienst der Verfasserin, die vielen divergierenden Essensmotive (die stets auch Essenscodes sind) in Beziehung zueinander gesetzt und systematisiert zu haben. Dadurch wird die Geburt der Sprache aus dem kuli-

narischen Erleben, wie Kirsten von Hagen es genannt hat, zum ersten Mal wirklich evident. Im Vergleich zu Rousseau, Flaubert und Huysmans stellt sich dabei heraus, wie die Engführung oder gar Analogisierung von Essen und Lesen, Schreiben und Kochen, Einverleibung und Verinnerlichung auch für Proust relevant geworden ist. Einerseits geht es ihm um Esserlebnisse als synästhetische Genüsse, andererseits führt seine alimentäre Poetik von der Kochkunst auf direktem Weg zur Schreibkunst. Denn unter dem Gesichtspunkt der Essensemantik betrachtet, bietet sich die *Recherche* als ein weitreichendes Netz von chiffrierten Bildern dar, die poetische Praxis und poetologische Reflexion in eins setzen.

Das Konzept, die Küche als Kunst und die Kunst als Küche zu verstehen, veranschaulicht am besten das von Françoise zubereitete Schmorgericht *bœuf à la mode* bzw. *bœuf à la gelée*. Wie Christine Ott resümiert, zeigt sich Prousts Analogisierung von Schreiben und Kochen in den Qualitäten, für die diese Rindfleischsülze gelobt wird: Transparenz, Dichte und Homogenität. Françoise sagt, das Fleisch müsse beim langsamen Garvorgang wie ein Schwamm werden, der die Brühe nach und nach aufsaugt, regelrecht in sich hineinrinke. Gelingt dieses Meisterwerk, so ist es ein Sinnbild für das vollkommene Kunstwerk, die perfekte Entsprechung des Erzählstils der *Recherche*. Proust selbst übrigens hat den Vergleich zwischen der Zubereitung eines Festmahls und dem Erschaffen eines Kunstwerks nicht nur im Roman, sondern auch im realen Leben angestellt. Am 12. Juli 1909 bedankt er sich in einem Brief an Céline Cotin, der Frau seines Kammerdieners Nicolas:

Ich kann Ihnen nur die lebhaftesten Komplimente für Ihr wunderbares *Bœuf mode* machen. Ich wünschte mir, dass ich mit dem, was ich heute Nacht mache, genausoviel Erfolg haben werde wie Sie, dass mein Stil genauso brillant, genauso klar, genauso solide sein wird wie Ihre Sülze – dass meine Ideen genauso wohlschmeckend sein werden wie Ihre Karotten und ge-

nauso nahrhaft und frisch wie Ihr Fleisch. Den Abschluss meiner Arbeit abwartend, beglückwünsche ich Sie zu Ihrer Arbeit.

Auch wenn im Gegensatz zu einem monumentalen Küchenklassiker wie dem *bœuf à la mode* ein Schokoladenschäum so leicht und flüchtig daherkommt wie eine Gelegenheitsdichtung, führt die Figur der Françoise dem Leser vor Augen, welche Mühen man auf sich nehmen muss, um künstlerische Höchstleistungen zu vollbringen – sei es am Herd oder auf dem Papier. Denn schließlich ist der Schriftsteller nichts anderes als ein Koch, der seinen Lesern ein ästhetisches Mahl bereitet. In ihrer motivgeschichtlichen Untersuchung »Die Figur der Françoise in Marcel Prousts *A la recherche du temps perdu*« (2003) geht Astrid Winter so weit, von einer psychologischen Annäherung zwischen der Köchin und Marcel zu sprechen, weil die künstlerischen Methoden bei beiden vergleichbar seien. Auch Christine Ott hat den Topos vom Autor als Koch, vom Leser als Genießer und vom Buch als geistiger Nahrung eingehend erforscht und kommt zu dem Schluss: »Wer ein Buch liest, hat seine Zeichen verstehend aufzuessen; wer eines schreibt, hat sie essbar zu machen.« [S. 96 f.] So erklärt sich auch, dass für den aufopferungsvollen Einkauf der Françoise kein Vergleich zu hoch gegriffen ist:

Da sie auf eine durch und durch einwandfreie Beschaffenheit der Grundstoffe, die bei der Herstellung ihrer Meisterwerke eine Rolle spielten, bedacht war, ging sie – so wie Michelangelo acht Monate in den Bergen von Carrara verbrachte, um die vollkommensten Marmorblöcke für das Grabmal Julius' des Zweiten auszuwählen – selbst in die Hallen, um sich das saftigste Stück Rindsteak, die vortrefflichsten Wadschinken und die besten Kalbsfüße zu beschaffen.

Entspricht der Genießbarkeit von Mahlzeiten also die Lesbarkeit von Büchern, so trifft dies umgekehrt auch auf ihre Un genießbarkeit bzw. Unlesbarkeit zu. Das klassische Beispiel aus der *Recherche* ist der unsägliche Trüffel-Ananas-Salat, den all

jene Proustianer noch immer zubereiten, die Volker Roloffs Warnung überhört haben, es gehe gar nicht so sehr um die bei Proust erwähnten Gerichte, sondern vielmehr um die Ästhetik des assoziierten literarischen Geschmacks. Trüffeln und Ananas sind zwar erlesene Zutaten, aber nicht geeignet, sich zu einem harmonischen Gesamtkunstwerk zu vereinen. Luzius Keller vermutet deshalb sogar, dieser Salat sei eine chiffrierte Kritik Prousts an einer symbolistischen Schreibkunst, die in präziöser Manier exotische Kostbarkeiten aneinanderreihet. Betrachtet man Ott's Kategorisierungen, so gehört die Rindfleischsülze der Poetik der Essbarkeit, der Tiefe und der Identitätssuche an, der Trüffel-Ananas-Salat hingegen versinnbildlicht die Poetik der Ungenießbarkeit, der Oberfläche und der Entindividualisierung.

Obwohl Ott diesen Begriff nicht explizit verwendet, lässt sich aus ihrer Studie – ganz im Sinne von Hegels Philosophie der Einverleibung – eine Dialektik des Kulinarischen herauslesen. Proust stellt die These Essbarkeit (bzw. Lesbarkeit) und die Antithese Unessbarkeit (bzw. Unlesbarkeit) einander gegenüber, um schließlich beide in der Synthese seines Œuvres aufgehen zu lassen. Nun ist das Dialektische bei Proust freilich schon von vielen Interpreten und in vielerlei Zusammenhängen bemerkt worden. Bereits Walter Benjamin machte bei Proust eine Dialektik des Glücks aus, die von einem hymnischen und einem elegischen Glückswillen ausgehe. Benjamin galt die *mémoire involontaire* als das Vermögen Prousts, die Dialektik von Utopie und Eingedenken auszutragen. In seiner Studie »Proust und Benjamin. Unwillkürliche Erinnerung und dialektisches Bild« (2000) hat Henning Teschke das Ziel der gesamten *Recherche*, der Dialektik analog, als die zu sich gekommene Erfahrung ausgewiesen, die das Ich in der Spannung zwischen Kontinuität und Diskontinuität mache. Jörg Theis wiederum spricht in seiner Dissertation »Individuum und Individualität in Marcel Prousts »A la recherche du temps

perdu« und Robert Musils »Der Mann ohne Eigenschaften« (2004) von dem durch seine Körpergrenze in ein Außen und ein Innen getrennten Individuum, das sich sowohl an den Objekten (und Mitmenschen) der Außenwelt orientiere als auch seinen Blick in die eigene Innenwelt richte. Es sei diese dialektische Struktur, die dem Erzähler gestatte, als Schmelztiegel von Ideen, Wahrnehmungen und Imaginationen zu einer wahren Welterschöpfungsinanz zu werden.

Auch der Weg zu der in dieser Studie ausgeloteten Dialektik des Kulinarischen war in der Forschung bereits vorgezeichnet, etwa von Luzius Keller, der in einem Aufsatz Genießbares und Ungenießbares bei Proust vergleicht, oder von Volker Roloff, der die Ambiguität des Genießens in der *Recherche* untersucht, die einerseits die Suche nach einer möglichst vollkommenen Sinnlichkeit, andererseits die Erfahrung der Vergeblichkeit dieser Suche beinhaltet. Christine Ott verfolgt diese Spur weiter und weist überzeugend nach, dass Prousts alimentäre Ästhetik weit mehr beinhaltet als nur die Darstellung von sinnlichen Genüssen. Die Funktionalisierungen der Essenssemantik in der *Recherche* gehen sogar über die Metaphorik poetologischer Stilüberlegungen hinaus. Wie diese anregende, kenntnisreiche Studie zweifelsfrei belegt, betreffen sie – im Wechselspiel von Illusionierung, Desillusionierung und Reillusionierung – das anthropologische Problem der Vereinbarkeit bzw. Unvereinbarkeit von sinnlichen und geistigen Genüssen und umkreisen damit die bei Proust so zentrale Frage nach der Konstituierung von Identität und Individualität.

Christine Ott: Feinschmecker und Bücherfresser. Esskultur und literarische Einverleibung als Mythen der Moderne. München: Wilhelm Fink 2011. 520 Seiten.