

Von kochenden Politikern und politisierenden Köchen

Betrachtungen zu einigen Kochsendungen im deutschen und französischen Fernsehen der neunziger Jahre

Stefan Woltersdorff

1. Einführung

Daß Essen für viele Franzosen nicht nur eine bloße Ernährungsfrage, sondern eine des nationalen Selbstverständnisses ist, ist ein Topos, der hinlänglich bekannt sein dürfte. Daß darüber hinaus auch von manchen der Anspruch erhoben wird, zusammen mit einem guten Essen ein bestimmtes gesellschaftliches Modell zu servieren, wurde unlängst (Frühjahr 1997) durch eine neue »Querelle des Anciens et des Modernes« belegt, die unter französischen Köchen um die Frage entbrannte, ob die nationale Küche sich auf heimische Produkte beschränken oder sich europäischen und anderen Einflüssen öffnen müsse (vgl. *Spiegel* 5 (1997), 144f.), Begleitmusik zur gleichzeitig geführten Einwanderungsdebatte in der Assemblée Nationale.

Auch bei Frankreichs östlichem Nachbarn Deutschland wird der Frage nach

dem »richtigen« Essen in jüngster Zeit wieder mehr Interesse entgegengebracht, und zwar von »höchster« Stelle: Wo wir es in Frankreich mit politisierenden Köchen zu tun haben, begegnen wir in Deutschland immer häufiger kochenden (Ex-) Politikern oder zumindest Politiker-gattinnen. So erschienen allein in den letzten zwei Jahren Kochbücher u. a. von Markus Wolf (dem ehemaligen Geheimdienst-Chef der DDR), Christiane Herzog (der Frau des Bundespräsidenten) und dem ehemaligen Kanzlerehepaar Hannelore und Helmut Kohl, die alle auf ihre Weise die politische Dimension des Kochens (durch eine partielle Funktionalisierung des »kulinarischen Diskurses« für ihre Interessen) eindrücklich belegen.¹

Daß der Speiseplan des Menschen Aussagen über seine gesellschaftliche Ordnung

1 Der deutsche Koch-Boom schlug sich darüber hinaus in einer Fülle von Publikationen zum Thema »Kochkultur« und einer kunsthistorischen Ausstellung nieder (»L'art Gourmand«), die im Sommer 1997 im Wallraf-Richartz-Museum in Köln zu sehen war.

bzw. seine Ordnungsträume zuläßt, ist natürlich nicht neu. Schon die (vor allem französischen) »Gastrosophen« des 19. Jahrhunderts¹ und ihre Nachfolger von Friedrich Nietzsche (z. B. Nietzsche 1994 I: 875; II: 1082f., 1086) bis zu modernen Kulturanthropologen und Philologen (Lévi-Strauss 1962 und 1968; Wierlacher 1987) haben gezeigt, wie spannend es sein kann, die Gesellschaft eines Landes einmal »durch die Hintertüre der Küche« zu erkunden und zu analysieren.

In einem Konversationskurs mit Studierenden der Universität Straßburg habe ich mich im Rahmen einer Einheit über Alltagskulturen in Deutschland und Frankreich ebenfalls mit dem Thema »Eß- und Trinkkultur im Vergleich« beschäftigt, zunächst mit der »realen« und dann mit ihrem Bild in der Literatur und den Massenmedien, wie z. B. in der Werbung und in Kochsendungen. Von letzteren hatte ich zu diesem Zweck einige Folgen aufgezeichnet und auszugsweise (zur allgemeinen Erheiterung) im Unterricht vorgeführt. Es handelte sich dabei um zwei deutsche und zwei französische Sendungen (jeweils eine eher regional und eine eher national orientierte), die von den »großen« (d. h. terrestrisch überall zu empfangenden) Fernsehanstalten Deutschlands und Frankreichs ausgestrahlt werden und signifikant hohe Einschaltquoten aufweisen, nämlich:

- A »*La cuisine des mousquetaires*« (La 3, MO/DI/MI/DO/FR jew. 11.50)
- B »*Cuisinez comme un grand chef*« (TF 1, MO/DI/DO/FR/SA jew. 12.05)
- C »*Genießen auf gut deutsch*« (ZDF, FR 13.45/SO 8.15)
- D »*Zu Gast bei Christiane Herzog*« (ARD, SO 14.30)

Je nach Niveau der Studierenden können unterschiedliche Unterrichtsziele definiert werden. Was die Sprechfertigkeit anbelangt, können lexikalische (Aneignung der Wortfelder »Essen und Trinken«, »nationale Stereotype« und »Medien und Film«), grammatische (Üben von Verlaufspassiv und Konjunktiv I, die beide in Kochrezepten häufig sind) und kommunikative Fähigkeiten (Begrüßungsformen im Deutschen, etwa beim Auftritt von Studiogästen) geübt werden. Was die (kontrastive) Landeskunde anbetrifft, werden Kenntnisse über die Koch- und Eßkultur im anderen Land, dort gängige Autostereotypen und ihre mediale Aufbereitung vermittelt, was in eine medienkritische Analyse münden kann.

Theoretische Voraussetzung sind Erfahrungen in der Analyse von Video-Sequenzen (was wir anhand der Werbespots geübt hatten). Ansonsten reichen als »Methode« zunächst die sogenannten »W-Fragen«. So bildeten die Studierenden Arbeitsgruppen zu den Fragen »Was und wie wird gekocht?«, »Wer kocht?« und »Wo wird gekocht?«. Im Gespräch wurden auch die Fragen »Wann wird gekocht?« und »Für wen wird gekocht und warum?« besprochen. Die Frage nach der (bei Kochsendungen sehr schlichten) Dramaturgie (nur ein Schauplatz, wenig Kamera-Bewegungen und Schnitte) wurde nur am Rande behandelt, da sie mir nicht sehr ergiebig erschien. Erwartungsgemäß kamen wir zu dem Ergebnis, daß die Sendungen neben offenen Aussagen über Kulinarisches auch auf den ersten Blick verborgene über ganz andere Themen enthalten, wie ich im folgenden darstellen werde.

1 Als bedeutendster französischer Gastrosoph gilt gemeinhin Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826). Ein für Deutschland wichtiger Vermittler ist Eugen Freiherr von Vaerst (1799–1855).

2. Die beiden französischen Kochsendungen

Durch ihre Ausstrahlung über die populären Programme TF 1 und La 3, ihre hohe Frequenz (5 Folgen pro Woche) und die zusätzliche Verbreitung der Rezepte über das französische Informationssystem Minitel (von »La cuisine des mousquetaires« sind alle Rezepte seit der Erstaussstrahlung vom 29.3.1993 verfügbar, von »Cuisinez comme un grand chef« immerhin die jeweils letzten 150 Folgen) erreichen die beiden ausgewählten Sendungen einen sehr großen Zuschauerkreis.¹ Angesichts der Sendezeiten (wochentags zur besten »Koch-Zeit« gegen Mittag) kann davon ausgegangen werden, daß v. a. »Hausfrauen« als Zielgruppe anvisiert werden. Beide Sendungen sind »flott« geschnitten und beschränken sich auf das »Wesentliche«: das Vorkochen einer Menü-Folge, was die (im Gegensatz zu deutschen Koch-Sendungen) auffallend kurze Sendedauer (5–10 Minuten) erklärt.

2.1 »La cuisine des mousquetaires«

Nach dem Vorspann (eine mit klassischer Musik unterlegte Collage auf drei Ebenen: Geräte und Zutaten im Vorder-, Kochvorgänge im blässeren Mittel- und vorbeieilende Personen im schemenhaften Hintergrund) eröffnet sich dem Betrachter der Blick auf eine rustikal eingerichtete (viel Holz, bäuerliches Steingut als Dekoration, keinerlei moderne Küchengeräte) und »authentisch« wirkende Küche (deutliche Spuren des »Gebrauchs«). Im Vordergrund erkennt man einen großen Arbeitstisch, im Hintergrund einen offenen Kamin und dazwischen zwei korpulente Frauen mittleren Alters, die im Vorspann als Maité und Micheline vorgestellt werden. Trotz der gleichen Initialen ihrer Vor-

namen und ähnlicher Kleidung (was eine weitergehende, »semantische« Verwandtschaft vermuten läßt) wahren sie doch körperlich (sie berühren sich nie) und sprachlich (sie siezen sich) eine gewisse Distanz, die ihren verschiedenen Rollen entspricht: Maité fungiert als »Demonstratorin«, Micheline lediglich als »Moderatorin« und Mittlerin zum (wohl vorwiegend weiblichen) Publikum.

Der einzig sichtbare Hinweis auf die Existenz von Männern in dieser Sendung ist eine (den Titel der Sendung bildlich aufgreifende) Muskete, die (als traditionell männliches Attribut und Phallus-Symbol) über dem Kamin und über den Frauen hängt und damit eine klare Hierarchie der Geschlechter veranschaulicht. Metonymisch könnte das Gewehr auf eine (männliche) Gesellschaft von »Jägern und Sammlern« verweisen, die im (unsichtbaren) Außenraum zu verorten wäre, während die Frauen im Innenraum als Hüterinnen von »Feuer und Herd« fungieren. Die hier ansatzweise aufgerufene, ultra-traditionalistische Rollentrennung wird noch dadurch unterstrichen, daß die den Geschlechtern jeweils zugeordneten (Innen- bzw. Außen-) Räume (zumindest optisch) hermetisch voneinander getrennt sind, denn es fehlen in der Studio-Küche sowohl Fenster als auch Türen.

Dennoch scheinen Männer wie Frauen durch eine wechselseitige (wenn auch nicht gerade ausgewogene) alimentäre Abhängigkeit miteinander verbunden zu sein: Die Männer dienen den Frauen (so ist zu vermuten) als Fleischlieferanten, während diese sich mit ihren Kochkünsten revanchieren. Angesichts der kaum gegliederten Speisenfolge und der gewaltigen Mengen (die Zutaten werden für 10 Personen berechnet) scheint es weniger

1 3615 FTV 3 und 3615 TF 1.

ein Mittagmenü, als vielmehr ein opulentes (nicht durch bürgerliche Normen »gezähmtes«) »gallisches« Bankett zu sein, das sie vorbereiten und an dem sie – so ist zu vermuten – auch selbst teilnehmen (beide machen einen gut genährten Eindruck). Als Zielgruppe kann man sich eine Hofgemeinschaft oder auch eine Großfamilie vorstellen (der Ehering an Maités Hand läßt eher letzteres vermuten). In jedem Fall handelt es sich um sehr traditionelle, in sich geschlossene Sozialformen, die weit von der modernen Single-Gesellschaft entfernt sind.

Die voremancipatorische Welt der »Mousquetaires« scheint auch eine vorindustrielle zu sein. Elektrizität gibt es in der Küche von Maité und Micheline ebensowenig (man kocht auf dem Gasherd oder über dem offenen Feuer) wie industriell gefertigte (oder gar elektrische) Küchengeräte. Stattdessen versucht sich Maité als Werkzeugmacherin (sie entwirft kreative, sehr archaisch wirkende Hilfsmittel, wie Gewichte aus zersägten Eisenbahnschienen u. ä.). Auch als Fleischerin fungiert sie (das Fleisch wird ihr unzerhauen und unbehandelt geliefert), zusätzlich zu ihrer Hauptaufgabe als Köchin. Offensichtlich lebt sie in einer Welt, die noch keine fortgeschrittene Arbeitsteilung und damit »Entfremdung« kennt. Die Tatsache, daß es sich bei den beiden Frauen nicht um Spezialistinnen ihres Fachs, sondern um Universalistinnen handelt, wird auch dadurch ausgedrückt, daß keine von beiden die Kleidung von Berufsköchen trägt.

Schließlich ist die vormoderne Welt der »Mousquetaires« auch noch eine vornationale. Im Gegensatz etwa zu der Sendung »Cuisinez comme un grand chef« enthalten hier weder die Texte noch die Bildfolgen irgendwelche Hinweise auf die französische Nation als Ganzes, wohl allerdings auf einen bestimmten Teil davon: die Region »Aquitaine«. Ein erster

Hinweis darauf findet sich im Vorspann, in dem die Sendeanstalt »France 3 Aquitaine« als Produzentin genannt wird. Zudem wird mit dem Titel »La cuisine des mousquetaires« der (zum Bildungskanon jedes Franzosen gehörende) Roman *Les trois mousquetaires* von Alexandre Dumas (père) anziert, dessen Held d'Artagnon bekanntlich aus der Gascogne (das Gebiet gehört heute zur Region »Aquitaine«) stammt. Deutlichster Hinweis auf den regionalen Bezugsrahmen ist aber Maités unverkennbar südwestfranzösischer Akzent (während Micheline als Mittlerin ein standardisiertes Französisch spricht, wie wohl die Mehrzahl der Zuschauer/innen). Auch die ländlich-deftigen (v. a. Fleisch-) Gerichte tragen deutlich regionalen Charakter (verstärkte Verwendung südwestfranzösischer Spezialitäten wie z. B. Armagnac etc.).

Fassen wir zusammen: Unter dem Vorwand, Kochrezepte zu vermitteln (die so ohnehin nicht nachkochbar sind, da erstens die Mengen zu groß sind und zweitens in den meisten Haushalten wohl die oft sehr speziellen Geräte dazu fehlen, ganz zu schweigen von einem offenen Kamin), laden die »mousquetaires« die (unter Modernitäts-Streß stehende) Zuschauerin vor pseudo-realistischer Kulisse zu einer imaginären Reise in eine vormoderne, heile Welt ein, die Emanzipation, Individualisierung, Industrialisierung und Nationalstaat nicht kennt und dafür als bedroht angesehene bürgerliche Werte wie Familie, Heimat, Tradition etc. positiv inszeniert. Als Folie scheint dabei das (im 19. Jahrhundert) literarisch vorgeformte Bild eines verklärten »Ancien Régime« zu dienen (im Vorspann sieht man kurz eine Person, die zu lesen scheint), allerdings so schemenhaft, daß die Zuschauerin die Szene dennoch als eine ihrer Gegenwart wahrnehmen und sich daher in sie »hineinträumen« kann.

2.2 »Cuisinez comme un grand chef«

Ein ganz anderes (aber nicht minder propagandistisch positiv besetztes) Kulturmodell wird in »Cuisinez comme un grand chef« inszeniert. Der schlichte Vorspann zeigt zu einem flotten Tusch einen Teller mit blau-weiß-rotem Rand, in den das Kameraauge hineinstürzt und den Blick auf eine Studio-Küche freigibt, die einem Versandhaus-Katalog entnommen sein könnte. Alles scheint komplett neu zu sein, blitzt vor Sauberkeit (anders als die »Gebrauchsküche« der »mousquetaires«) und ist von hoher Qualität (Tischplatte aus Marmor, verchromte Töpfe etc.), eine wahre »Traumküche« also, ohne Realitätsanspruch. Ein weiterer Unterschied ist, daß die Küche der »grands chefs« an das neuzeitliche Stromnetz angeschlossen und mit allerhand modernen elektrischen Hilfsmitteln ausgestattet ist (E-Flachplatten-Herd, elektrischer Mixer etc.). Ihre Ästhetik ist am Massengeschmack orientiert und entspricht dem Stil einer »gemäßigten« Moderne, die nicht rückständig sein, aber auch nicht provozieren will (einfache Formen, dezente Farben etc.).

Mit der (Pseudo-)Moderne haben auch die Männer Einzug in die Küche gehalten. Wieder ist es ein Paar: Als Mittler und Demonstrator zugleich fungiert der Star-Koch Joel Robuchon, der französischen Öffentlichkeit u. a. vertraut als Mit-Unterzeichner eines Manifestes für die Renationalisierung der französischen Küche, das die eingangs erwähnte »Querelle« auslöste. Ihm assistiert ein wöchentlich wechselnder (aber stets ebenfalls männlicher) Gast, der die Rezepte liefert. An der Geschlechter-Hierarchie hat sich damit jedoch nichts verändert. Schon der Titel der Sendung macht deutlich, daß die Männer die »grands chefs« geblieben sind, während die Frauen nun auch noch aus der Küche

verdrängt und damit restlos überflüssig geworden sind. Nicht die Frauen, sondern die Männer haben sich demnach vom anderen Geschlecht emanzipiert, sowohl auf institutioneller (Robuchon trägt keinen Ehering) als auch auf alimentärer Ebene. Weder kochen die Frauen für die Männer, noch gibt es einen expliziten Hinweis darauf, daß sie mit diesen die Rolle getauscht haben und nun ihrerseits als Lieferantinnen der erforderlichen »Rohstoffe« dienen (Ein aufgehängtes Einkaufsnetz, das im Supermarkt-Zeitalter die Muskete hätte ersetzen können, ist nicht zu sehen).

Da das Essen offensichtlich seinen Charakter als »Tauschpfand« im Geschlechterkampf verloren hat, stellt sich die Frage, für wen eigentlich gekocht wird. Der Kreis der Esser ist gegenüber der Welt der »mousquetaires« ohnehin deutlich geschrumpft, denn die Zutaten werden nicht mehr für zehn, sondern lediglich für vier Personen berechnet, die sich nicht »vollstopfen«, sondern »maßvoll« (nach dietätischen Gesichtspunkten) speisen wollen. Die Größe der Gruppe und ihr Ernährungsstil legen es nahe, an eine bürgerliche Kleinfamilie zu denken. Allerdings sind Robuchon und sein Gast keine kochenden Familienväter (zumindest ist dies nicht ihre Rolle in der Sendung), sondern ausgebildete Köche, erkennbar an ihrer (übrigens immer frisch gebügelten und auch nach längerem Kochen immer makellos weißen) Berufskleidung.

Ferner könnte man an ein öffentliches Qualitäts-Restaurant denken (wie es sie seit der Revolution von 1789 in Frankreich gibt; vgl. Schultz 1993: 269ff.), wo für (gut) zahlende Gäste gekocht wird. An die Stelle archaischer Tauschwirtschaft wäre damit neuzeitliche Geldwirtschaft getreten. Allerdings erinnert die Studio-Küche in keiner Weise an die eines Restaurants. Die Lösung ist wohl,

daß hier zwei Folien überblendet werden: Einerseits dient die Sendung der Selbstinszenierung von Restaurant-Köchen und ihrer Arbeit, andererseits soll der zusehenden Hausfrau die Möglichkeit belassen bleiben, sich mit diesen zu identifizieren. Dies mag auch der Grund dafür sein, daß am Ende der Sendung das Rezept noch einmal von einer weiblichen Stimme wiederholt wird.

Noch ein weiterer Punkt unterscheidet die Welt der »grands chefs« von der der »mousquetaires«: Sie kochen, denken und fühlen nicht regional, sondern national. An der Stelle ihres Herzens ist bei beiden Männern ein deutlich sichtbarer Aufdruck in den Farben der französischen Nationalflagge auf ihrer »Livree« zu sehen, ein unübersehbarer (schon fast aufdringlich-plumper) Hinweis darauf, daß ihr Herz (zumindest dann, wenn sie in ihre Berufskleidung und damit ihre Rolle als Köche schlüpfen) französisch national schlägt. Als wäre dies nicht schon deutlich genug, tauchen die Nationalfarben in der Sendung auch an anderen Stellen immer wieder auf: auf dem Teller im Vor- und Nachspann (wie bereits erwähnt) und auf der gelegentlich eingeblendeten Uhr. Zwar werden französische (und nur französische) Regionen durchaus erwähnt, allerdings nur als Lieferanten von Zutaten für die nationalen (unterschiedliche Regionen integrierenden) Gerichte, in denen sie aufgehen. So spiegeln die Rezepte ein bestimmtes Verständnis von Nation wider, die nicht nur als Summe ihrer Teile verstanden wird (»Addition«), sondern als eine höhere Einheit (»Multiplikation«).

Zusammenfassend kann man sagen, daß die Welt der »grands chefs« in vieler Hinsicht die der »mousquetaires« kom-

plementär ergänzt: An die Stelle von Frauen treten Männer, an die der Tradition die Moderne, an die der Region die Nation. Beide (Koch-) Kulturen werden affirmativ präsentiert. Während die zuerst beschriebene Sendung den Mythos einer vorrevolutionären Idylle verklärend inszeniert, feiert die zweite die Er rungenschaften der bürgerlichen Revolution und einer (konservativen Pseudo-) Moderne (zu situieren irgendwann nach 1789, aber vor 1968). Dennoch stehen die »grands chefs« (wie schon ihr Name sagt) hierarchisch deutlich über den »mousquetaires« (die lediglich Diener eines großen Chefs, eben des Königs sind). Damit werden hier bestimmte traditionelle gesellschaftliche und staatliche Ordnungsmuster wie Patriarchat, Fortschrittskult und Zentralismus propagiert, die weit über den rein gastronomischen Aspekt hinausreichen, der doch angeblich der einzige Gegenstand der Sendung ist.

3. Die beiden deutschen Kochsendungen

Auch die beiden von mir ausgewählten deutschen Kochsendungen sind problemlos landesweit zu empfangen. Beide sind »Verfilmungen« zweier gleichnamiger Kochbücher, die sich sehr gut verkaufen. »Genießen auf gut deutsch« ist (seit der Erstausstrahlung am 7.9.1995) von ca. 200 000 Zuschauern gesehen worden (Marktanteil von 2 %), »Zu Gast bei Christiane Herzog« (auf Sendung seit 5.1.1997) sogar von fast 2 Millionen Zuschauern (Marktanteil von 15 %).¹

Einige Unterschiede gegenüber den französischen Sendungen fallen sofort auf: Hauptsendezeit sind die Nachmittage am Wochenende, also das Familienpro-

1 Nach Videotext ARD/ZDF, Tafel 667–669 und telefonischer Auskunft von den Redaktionen.

gramm, d. h. die Sendungen richten sich an eine andere Zielgruppe. Die Sendungen dauern deutlich länger als ihre französischen Pendanten (ca. 30 Minuten), vermutlich, weil sie nicht nur knapp informieren, sondern auch unterhalten wollen. Man nimmt sich Zeit, Kochen als fröhlich-geselliges Ereignis zu inszenieren, womit dessen Charakter als (meist unbezahlte) Arbeit verwischt (oder zumindest akzeptabler gemacht) wird. Schließlich werden neben Kochrezepten auch andere Themen behandelt, wie Reise- und Gesundheitstips¹ und v. a. Prominenten-Klatsch. Die deutschen Kochsendungen sind damit auf dem besten Weg, sich zu regelrechten »Kochshows« zu entwickeln.²

3.1 »Genießen auf gut deutsch. Lafers frische Küche«

Die Sendung »Genießen auf gut deutsch« beginnt mit einer fröhlich-bunten Zeichentrickanimation, einem fiktiven Kameraflug in Lafers (verfilmtes) Kochbuch, in dem sich eine Märchenwelt verbirgt. Der Märchenprinz im Märchenschloß ist der (aus Österreich stammende) Fernsehkoch Johann Lafer selbst, der dort (scheinbar mühelos) mit Früchten und Gemüsen jongliert und sogar tanzt. In dieser Sequenz stecken bereits eine ganze Reihe interessanter Aussagen:

1. Die Küche wird als fleischarm (was gar nicht stimmt) und damit »zeitgemäß« präsentiert.

2. Sie ist kreativ (der Koch als Artist und Tänzer) und originell (»frische Küche« meint hier wohl nicht »unverdorben«, was sich hoffentlich von selbst versteht, sondern »neu und jung«).
3. Sie ist dennoch einfach (»auf gut deutsch« = »einfach und deutlich«) und damit demokratisch.
4. Sie ist keine abhängige Arbeit (wie bei den »mousquetaires«, um hungrige Männer zu besänftigen, oder bei den »grands chefs«, um seinen Lebensunterhalt zu verdienen), sondern eine Form fröhlich-geselliger Freizeitgestaltung.

Die Studio-Küche, in die die Kamera nach dem Ende des Vorspanns schwenkt, ist technisch und ästhetisch gemäßigt modern eingerichtet, ähnlich wie die der »grands chefs«, allerdings deutlich verspielter als diese (Kunstdrucke an den Wänden, Ziervasen, Blumensträuße, dekorativ plazierte Bücher etc.). Deutlichster Unterschied sind eine Reihe großer Fenster, hinter denen man mal Lorbeerbäumchen vor einem knallblauen Kunsthimmel erkennen kann, mal eine mit Efeu überrankte Ziegelmauer, die wohl zeitgemäße Altbau-Atmosphäre verbreiten soll. Nicht der mangelnde Realismus dieser Installation ist hier entscheidend, sondern die Tatsache, daß Lafers Küche als offenes System präsentiert wird. Dies spiegelt sich auf allen Ebenen der Sendung wider:

1. Die Ursprünge der Rezepte sind vielfältiger, d. h. regionale, nationale und internationale Einflüsse vermischen

1 An der Kochsendung »Was Großmutter noch wußte«, die im Regionalprogramm von SWF 3 läuft, nimmt neben dem alemannischen Koch-Pärchen (ein Schwabe und eine Schweizerin) auch ein Arzt (der als einziger akzentfrei Hochdeutsch spricht) als Dauergast teil. Puritanischer Genußfeindlichkeit entsprechend wird Essen hier zum Medikament degradiert.

2 Vorläufiger Höhepunkt dieser Entwicklung ist die Sendung »Kochduell«, die seit dem 1.9.1997 auf dem Privatsender VOX ausgestrahlt wird und in der zwei Teams um die Wette kochen.

sich. Ein »schwarzes Brett«, das man am rechten Bildrand erkennt und an dem eine bunte Rezeptesammlung hängt, unterstreicht bildlich diese »offene Konzeption«.

2. Die Bandbreite von Gesprächsthemen ist größer. Neben Rezepten werden auch die Gäste und ihre Arbeit (die verschiedensten Branchen sind dabei vertreten) sowie deutsche Regionen geographisch, touristisch und kulinarisch vorgestellt.
3. Der räumliche Bezugsrahmen ist eine föderale Nation, die sich als »Summe ihrer Teile« (ihrer Regionen) begreift, ohne diese zu einer höheren Einheit zu verschmelzen.
4. (Eß-)Kultur wird nicht statisch, sondern als Prozeß begriffen. Anekdotisch wird auf Geschmacks- und Mentalitätsveränderungen verwiesen.
5. Der allgemeinen Dynamisierung trägt die Dramaturgie Rechnung. Es gibt viel mehr Bewegung der Personen (ihnen stehen verschiedene Tische zur Verfügung) und der Kamera(s).

Noch ein paar Worte zu den Personen. Neben Lafer ist stets auch ein Mann oder eine Frau als Gast anwesend (in der letzten Dekade 1996/97 waren von 47 Gästen 23 Frauen), die in der Regel keine Berufsköche sind.¹ Im Gespräch zeigt sich jedoch, daß sie alle dennoch einen (mehr oder weniger professionellen) Bezug zum Kochen haben. Im Unterschied zu den französischen Sendungen bedeutet dies zunächst, daß die dort vorherr-

schende klare Geschlechtertrennung (und damit auch die Geschlechterspannung) wegfällt.² Die deutsche Küche wird entsexualisiert (bildliche Sexualmetaphern fehlen daher natürlich auch) und damit letztlich androgyn (Lafer könnte durch eine Frau ersetzt werden).

Zum andern wird die (in Frankreich ebenfalls strenge) Unterscheidung zwischen Berufs- und Laienköchen verwischt, denn beide arbeiten ja (offensichtlich erfolgreich) zusammen und verstehen sich auch persönlich (sie trinken Wein zusammen, duzen und umarmen sich). Außerdem sind Lafer und sein Gast auch stets gleich gekleidet (bunte T-Shirts und Küchenschürzen). Unterschiedliche Farben der Hemden haben wohl eher eine dekorative Funktion, Hierarchien sind daraus jedenfalls nicht abzuleiten. Hinzu kommt, daß der Abspann der Sendung eine Reihe von »Schnitzern« zeigt, die Lafer beim Kochen unterlaufen und in der Sendung nicht gezeigt worden sind. Damit tritt er den Zuschauern nicht als monumentalierter »grand chef« entgegen, sondern als Mensch »wie du und ich«, der auch Fehler macht.³

Obwohl Lafers Sendung weitgehend auf dem gleichen Begriffssystem aufbaut wie die französischen Sendungen (männlich/weiblich, traditionell/modern, regional/national), werden diese Begriffe hier weder eindeutig hierarchisiert, noch zu hermetischen Modellen verknüpft (weiblich = traditionell = regional etc.). Stattdessen stehen die genannten Begriffe in einem

1 Die einzige Ausnahme in der Dekade 1996/97 war Herbert Schmalhofer. Daneben waren u. a. folgende Berufe vertreten: Hausfrauen, Ärzte (verschiedener Fachrichtungen), Kunstmaler, Steuerberater, Metzger, Schriftsteller, Frisösen, Staatsanwälte, Landwirte.

2 Dies gilt für alle mir bekannten deutschen Kochsendungen der Gegenwart. Im »ARD-Ratgeber Essen und Trinken« und in »Was Großmutter noch wußte« kocht jeweils ein Paar, Frau Herzog hat in ihrer Sendung jeweils ein Paar zu Gast und Alfred Biolek lädt abwechselnd einen Mann und eine Frau zu sich ein.

3 Er nähert sich damit dem Typ des »Hobbykochs« an (wohl um den Zuschauern die Identifikation zu erleichtern), wie er beispielsweise in der Sendung »Alfredissimo« als Leitbild inszeniert wird.

weitgehend paritätischen Verhältnis zueinander und sind frei kombinierbar. Gegenüber den beiden französischen Sendungen hat sich in Lafers Küche demnach so etwas wie eine »kopernikanische Wende« ereignet (vom »Ordo« zum »Kosmos«): War in jenen ein starres Gesellschaftsmodell angedeutet worden, das ein bestimmtes Rollenverhalten einfordert (Hausfrau, Berufskoch), wird Lafers Küche bestimmt vom dynamischen (liberal-kapitalistischen) »freien Spiel der Kräfte« (hier: der Rezepte, Regionen, Berufe etc.), bei dem individuelle »Selbstverwirklichung« stärker in den Vordergrund tritt.

3.2 »Zu Gast bei Christiane Herzog. Meine persönlichen Rezepte«

Der Vorspann zerfällt in zwei klar unterschiedene Teile, die lediglich durch die gleiche Erkennungsmelodie zusammengehalten werden: Zunächst sieht man Frau Herzog beim Einkaufen auf dem Markt. Nach einer kurzen Einblendung ihres Kochbuchs erscheint ihre derzeitige Wohnung (und Küche) auf dem Bildschirm, das Schloß »Bellevue«, das die Kamera regelrecht »umkreist« (es wird von oben, von vorne und von hinten gezeigt). Gleichzeitig wird die Präsidentenstandarte und die Bundesflagge eingeblendet. Damit wird Frau Herzog weniger als Person, denn als Trägerin einer Doppelrolle vorgestellt, die sie in der Sendung zu spielen hat: erstens ihre »private« Rolle als bürgerliche »Hausfrau« und zweitens ihre »öffentliche« als Präsidentengattin. Außerdem suggerieren die Bilder Authentizitätsanspruch, denn im Gegensatz zu den bisherigen Sendungen wird keine Studio-Küche gezeigt, sondern die »reale« Küche von Herzogs.

Der voyeuristische Blick der Kamera in zwei der Privaträume des Präsidentenpaares zeigt (anders als bei Lafer) kein Märchenschloß, sondern eine kleinbür-

gerliche Idylle: Die Küche ist durchaus nicht pompös eingerichtet (enger, schmuckloser und technisch sparsamer als die Fernsehküche Lafers). Das am Ende der Sendung zu sehende Eßzimmer ist eine Biedermeier-Idylle mit Blumengesteck, Kristalleuchter und Ölbild an der Wand. Die Botschaft soll wohl lauten: Die »da oben« sind bescheiden (keine Verschwendung von Steuergeldern) und volksnah (sie leben und sprechen wie »einfache« Menschen), echte »Bürgerkönige« also.

Vier Personen sind insgesamt anwesend: Zwei Schloßbewohner (Frau Herzog und ihr Koch) und zwei prominente Gäste (jeweils ein Mann und eine Frau). Ihr Auftritt erfolgt immer nach dem gleichen Schema: Zuerst ist nur Christiane Herzog und ihr weiblicher Gast anwesend, dann stößt der zweite (männliche) Gast dazu (nicht ohne sich für sein Zu-spät-Kommen zu entschuldigen). Beide werden (nach kurzem »Small-Talk«) zu einfacher Küchenarbeit eingeteilt (und tun dies natürlich gern). Als letzter und mit deutlichem Abstand kommt schließlich noch Otto Koch, Gourmet-Chef des Robinson-Clubs und Schloß-Koch in Bellevue dazu. Die gleiche (offensichtlich hierarchisch zu verstehende) Reihenfolge (erst Frau Herzog, dann die Gäste, dann der Koch) wird auch im Abspann eingehalten.

In mehrfacher Hinsicht wird der Koch aus der Gruppe ausgeschlossen: Während Frau Herzog und ihre Gäste sich eine Schürze mit einem Abbild der Präsidentengattin darauf umbinden, trägt der Koch seine normale Dienstkleidung. Als einziger wird er bei seinem Auftritt nicht begrüßt (manchmal auch zunächst nicht einmal vorgestellt) und nimmt auch an der Konversation nicht teil. Seine Rolle ist beschränkt auf die des »Küchenjungen«, der die Anweisungen von Frau Herzog auszuführen hat (»Sind Sie so lieb und fetten das Blech ein. Ein bißchen mehr,

bitte«) und die des »Kellners« (er schenkt den Wein ein, trinkt als einziger aber nicht mit).¹ Beim abschließenden Essen unter dem Kristalleuchter ist er als einziger natürlich auch nicht dabei. Nach der Überwindung der Geschlechterhierarchie tun sich somit in der Mini-Gesellschaft von Christiane Herzog neue (nicht minder archaische) soziale Abgründe auf, diesmal zwischen »Herrschaft« und »Gesinde«.

Wie in den meisten deutschen Kochsendungen wird auch bei Frau Herzog nicht nur über Gastronomisches gesprochen, sondern die Prominenten bekommen Gelegenheit, Banalitäten über sich und ihr Privatleben zu erzählen. Regelmäßig gelingt es Frau Herzog auch, das Gespräch auf die neuen Bundesländer zu lenken und den dort stattfindenden »Aufbau«. Der Informationsgehalt dieser Gespräche ist durchaus begrenzt, die Tendenz (Verbreitung von Optimismus) allerdings offensichtlich. Hier ein Beispiel vom 23.3.1994. Frau Herzog spricht mit Montserrat-Caballé:

M.-C.: »... ich war in Cottbus auch.«
 Herzog: »Schön.«
 M.-C.: »Schöne Stadt. «
 Herzog: »Cottbus ist schön. «
 M.-C.: »Der Blumenpark! «
 Herzog: »Ja.«
 M.-C.: »Einmalig!«
 Herzog: »Cottbus ist wunderbar.«
 M.-C.: »Ja, hat mir gut gefallen.«

Neben der nationalen Politik (»Aufbau Ost«) kommt auch die internationale vor, die ebenfalls als private Familien- und Urlaubsidylle verkauft und damit (scheinbar) entpolitisiert wird. Hier die Erinnerungen von Frau Herzog an einen Staatsbesuch in Georgien (Sendung vom 9.3.1997):

»Ich war neulich zum Beispiel mit meinem Mann in Georgien. Und Frau Schewardnadse und ich kennen uns schon seit einiger Zeit. Und dann sagt sie zu mir: ›Ich hab' einen vorzüglichen Handkäs', also so Hausmacher-Käse.‹ Dann sag' ich: ›Wie machen Sie den?‹ Sagt sie: ›Führ' ich Ihnen vor. Wenn Sie morgen Nachmittag zu mir kommen, dann bekommen sie von mir diesen Koch-Käse, den ich selber mach'.‹ Und der war phantastisch. Das war im Grund' genommen ähnlich wie ein Mozzarella....«

Wie Lafers Küche ist demnach auch die von Frau Herzog offen für Außeneinflüsse, allerdings mit Einschränkungen. Der kaukasische Käse wird umgehend europäisiert und damit »eingemeindet«, denn als ein Haupturlandsland der Deutschen gehört die »Heimat des Mozzarella« Italien natürlich längst zu deren vertrautem Umfeld. Das gleiche geschieht auch Frau Schewardnadse, deren Geheimrezept auf Deutsch mit bayerischem Akzent preisgegeben wird. So ist dieser Bericht ein schönes Beispiel für Kochen im »global village«.

Die Beispiele zeigen, daß in beiden deutschen Kochsendungen die in den französischen wichtigen (sexuellen, kulturhistorischen und territorialen) Hierarchien keine zentrale, das präzentrierte Gesellschaftsmodell strukturierende Rolle spielen. Anders als in der »liberalen« Küche Lafers herrschen in der »ständischen« von Frau Herzog allerdings neue (im Grunde natürlich sehr alte) Strukturen vor. Gezeigt wird eine internationale Prominentengesellschaft (als Folie mögen hier Klischeebilder von der Welt des Adels dienen), deren Mitglieder stets unter sich bleiben und sich gegenseitig ihre Liebe zu den »einfachen Dingen des Lebens« bestätigen. Den Zuschauern

1 In der Schlußszene dagegen übernimmt es Frau Herzog (ihrer Rolle als »Gastgeberin« entsprechend), ihre Gäste bei Tisch zu bedienen. Den Koch betrifft dies allerdings nicht mehr, da er an dem Essen ohnehin nicht teilnehmen darf.

(die mehrheitlich wohl nicht zu diesen Kreisen gehören) wird dadurch einerseits das Gefühl vermittelt, am Leben der »Großen« zu partizipieren, andererseits aber auch suggeriert, daß sich deren Leben nicht sonderlich vom eigenen unterscheidet, einem also nichts »entgeht«.

4. Resümee

Die Analyse hat den an dem Projekt beteiligten Studierenden gezeigt, daß die ausgewählten Sendungen (aber natürlich nicht nur sie) über einen (wenn auch nur unterschwellig präsenten) ideologischen »Mehrwert« verfügen, wobei signifikante Unterschiede, aber auch Gemeinsamkeiten deutlich geworden sind: In allen vier Kochsendungen wird mit den Kochrezepten auch ein bestimmtes (mal mehr, mal weniger präzises) gesellschaftliches Ordnungsmodell vorgestellt. Dabei handelt es sich in erster Linie nicht um »Abbilder« der sozialen Wirklichkeit, sondern um »Traumbilder«, also Gegenentwürfe als Reaktion auf ein (offensichtlich in beiden Ländern entwickeltes) Krisenbewußtsein.

Teils soll damit wohl eine zeitlich begrenzte Evasion ermöglicht werden, um die unbefriedigende Realität erträglicher zu gestalten (kompensatorische Funktion). Teils sind die Sendungen aber auch als (bewußter oder unbewußter) Versuch zu werten, unmittelbar politisch Einfluß auf diese Realität zu nehmen (pädagogisch-propagandistische Funktion), wobei auffällt, daß die propagierten Ordnungsmuster alle von

»rechts« kommen (Familie bzw. Nation in den französischen Sendungen und Kapitalismus bzw. Ständestaat in den deutschen) und teilweise sogar reaktionäre (sexistische, chauvinistische etc.) Züge tragen. Die kulturelle (sozusagen genetische) Nähe der bürgerlichen Rechten und bürgerlichen Küche (bezeichnenderweise haben die diversen »nouvelles cuisines« kaum Eingang in Kochsendungen gefunden) könnte hierfür der Grund sein.¹

An Unterschieden fällt auf, daß die französische Küche in den besagten Sendungen (ob zu Recht oder Unrecht sei dahingestellt) als nach außen hin sehr verschlossen präsentiert wird. Nach innen dagegen scheint sie deutlich offener zu sein, da unterschiedliche Kochkulturen nebeneinander koexistieren dürfen, die alle positiv inszeniert werden. Das Selbstbild der deutschen Küche dagegen ist genau umgekehrt konstruiert. Nach außen erscheint sie als sehr offen, auch wenn letztlich nur Vertrautes aus den deutschsprachigen Ländern oder den Haupt-Urlaubsländern der Deutschen aufgenommen wird (und dafür auch schon mal der Kaukasus nach Italien verschoben wird). Nach innen dagegen gibt sich die deutsche Fernseh-Küche eher verschlossen, denn viele typische (bzw. als »typisch« angesehene) Eß- und Trinkgewohnheiten der Deutschen fehlen.²

Während also die französische Küche in einer nationalen (sich selbst genügenden) Traumwelt situiert wird (Identitätsbestätigung bzw. -beschwörung), die

1 Allerdings gibt es im deutschen Fernsehen auch Kochsendungen, die weniger »rechtsgerichtet« sind (was im einzelnen allerdings noch zu untersuchen wäre), wie der (mittlerweile abgesetzte) »ARD-Ratgeber: Essen und Trinken« und (seit dem 27.12.1994) der Nachfolger »Alfredissimo« (beide bezeichnenderweise produziert vom »roten« WDR).

2 So wird etwa bei Lafer wie auch bei Herzog ausschließlich Wein getrunken. Bier (oder gar Bratwürste u. ä.) tauchen gar nicht erst auf.

das Gefühl von Geborgenheit vermittelt (oder dies zumindest vorgibt), erscheint ihr deutsches Pendant als nach innen entwurzelt und nach außen suchend (Identitätsverlust bzw. -suche). Mit diesen romantischen Topoi werden alte Autostereotype reaktiviert, wie sie in der ersten Hälfte des Jahrhunderts in Mode waren, um den (vermeintlichen) Gegensatz zwischen Deutschen und Franzosen »metaphysisch« zu untermauern (Frankreich als »Sein«, Deutschland als »Werden«; z. B. Sieburg 1929: 316; 318 u. v. a.).

Demnach stellt sich das gegenwärtige deutsch-französische Verhältnis aus der Küchenperspektive etwa folgendermaßen dar: Während die Franzosen (selbst-)zufrieden am gedeckten Tisch sitzen und es sich schmecken lassen, stehen die Deutschen noch immer ein bißchen ratlos in der Küche und sind auf der Suche nach einem geeigneten Rezept (bzw. nach ihrer »Identität«). Wenn es stimmt, daß Liebe »durch den Magen geht«, dürfte sich angesichts dieser Unfähigkeit zu einer harmonischen Liebesmahlzeit die (im Zeichen des Euros anstehende) deutsch-französische Liebesnacht (auch wenn die Betten in Brüssel und Straßburg bereits gemacht sind) wohl auch recht schwierig gestalten.

Literatur

- Brillat-Savarin, Jean-Anthelme: *La physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante*. Paris 1826, 2 Bände (aktuelle Ausgabe: Paris 1982; Übersetzung ins Deutsche von E. Ludwig aus dem Jahr 1864: *Physiologie des Geschmacks*. Frankfurt a. M.: Insel Taschenbuch, 1998).
- Götze, Karl-Heinz: *Französische Affären*. Frankfurt a. M.: Fischer, 1993.
- Herzog, Christiane: *Zu Gast bei Christiane Herzog. Meine persönlichen Rezepte*. 4. Aufl. München: Zabert Sandmann, 1996.
- Kohl, Hannelore; Kohl, Helmut: *Kulinarische Reise durch Deutschland*. 2. Aufl. München: Zabert Sandmann, 1996.
- Lévi-Strauss, Claude: *Le cru et le cuit*. Paris 1962.
- Lévi-Strauss, Claude: *L'origine des manières de table*. Paris 1968.
- Nietzsche, Friedrich: *Werke in drei Bänden*. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft, 1994 (Hrsg.: Karl Schlechta).
- Schultz, Uwe (Hrsg.): *Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens*. Frankfurt a. M.; Leipzig: Insel, 1993.
- Sieburg, Friedrich: *Gott in Frankreich? Ein Versuch*. Frankfurt a. M.: Societäts-Verlag, 1929 (Neuausgabe 1959).
- Vaerst, Eugen Freiherr von: *Gastrosophie oder die Lehre von der Freude der Tafel*. 1855.
- Wierlacher, Alois: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart; Berlin; Köln; Mainz: Kohlhammer, 1987.
- Wolf, Markus: *Die Geheimnisse der russischen Küche*. München: Piper, 1995.

