

Ulrike Jekutsch

Maß und Unmäßigkeit

Zur Darstellung der Esskultur in der polnischen Literatur nach 1990

1. Essen und kulturelle Identität

Esskulturen sind nicht einfach zu definieren: Sie unterscheiden sich nach Raum und Zeit, sind abhängig von regionalen Klima- und Naturgegebenheiten und wandeln sich im Laufe der Zeit u. a. 1) durch die Veränderung des Nahrungsangebots sowohl in quantitativer wie in qualitativer Hinsicht, 2) durch die Herstellungsmethoden und Verfügbarkeit der Lebensmittel, 3) durch religiöse Vorschriften, kulturelle Formen der Zubereitung der Speisen und ihres Verzehr. Auch zu einer gegebenen Zeit und an einem gegebenen Ort sind sie nicht einheitlich, sondern unterscheiden sich nach der Zugehörigkeit zu Klasse, Alter und Geschlecht: Reiche essen anderes und anders als Arme, Kinder anderes als Erwachsene oder alte Leute, Frauen anderes als Männer (Hirschfelder 2001, 9; Barlösius 2008, 35–38). Seit der Mitte des 20. Jahrhunderts leben wir in Europa in einer Gesellschaft, die im Unterschied zu früheren Zeiten nicht mehr durch die Gefahr des Mangels und Hungers bedroht ist, in einer Überflusgesellschaft, in der Nahrungsmittel in mehr als ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Die Nahrungsmittelindustrie produziert Lebensmittel in standardisierter Form und vertreibt sie europa- und weltweit, sie beherrscht den Markt und das Leben jedes Einzelnen (Hirschfelder 2001, 244–246). Damit ist die Distanz zwischen den ursprünglichen Naturprodukten und dem Endverbraucher größer als je zuvor geworden (Roth 2010, 28 f.); seither ist der Anteil des Fastfood an der Ernährung breiter Schichten ebenso signifikant gewachsen wie das Bewusstsein für die Bedeutung einer gesunden, ökologisch erzeugten Nahrung.

Polen hatte als Land der europäischen Mitte und bis 1918 unter den Nachbarmächten geteilte Nation Anteil an der deutschen, österreichischen und

russischen Küche, bewahrte aber zugleich Traditionen der früheren polnischen – besonders der landadeligen – Küche als Symbol der eigenen Identität. Die polnische Küche wird als eine mittelosteuropäische eingestuft, die einen Übergangsraum zwischen der ostslavischen und der mitteleuropäischen deutsch-österreichischen Küche repräsentiert (Hirschfelder 2001, 219).¹ Der Zweite Weltkrieg und die anschließende Umformung Polens in eine sozialistische Volksrepublik veränderte mit den Grundlagen der Esskultur – der Landwirtschaft, Industrie und kulturellen Muster – auch diese selbst.² Zwar wurde in Polen die Kollektivierung der Landwirtschaft nicht zu Ende geführt, die kleinen Bauernhöfe blieben weitgehend in Privatbesitz. Doch mit der Enteignung der Großgrundbesitzer und der Inbesitznahme früher zu Deutschland gehörenden Regionen, aus denen die Deutschen geflohen waren oder ausgesiedelt wurden, standen weite Flächen für agrarische Großbetriebe bereit. Die sozialistische Lebensmittelindustrie stellte Grundnahrungsmittel in ausreichender Menge zu niedrigen Preisen und eine Reihe von Halb- und Fertigprodukten bereit, die die Ernährung der Bevölkerung absicherten; dagegen blieb alles andere teure Mangelware. Kantinen und Gemeinschaftsküchen versorgten die Mitarbeiter der Fabriken und Betriebe mit preiswerten traditionellen Gerichten. Mit der Orientierung an einer nahrhaften Küche für die arbeitende Bevölkerung wurden Essen und Esskultur weitgehend vereinheitlicht. Dies betraf nicht nur den öffentlichen Raum der Kantinen und Restaurants, sondern auch die private Sphäre der Menschen, die, wenn sie über keinen eigenen Garten oder Hof verfügten, auf das Angebot der staatlichen Läden angewiesen blieben. Die sozialistische Planwirtschaft, die nicht alle Bedürfnisse berücksichtigen konnte, führte zur Entwicklung von privaten Versorgungsstrategien, mit denen dem Mangel an bestimmten Produkten begegnet werden konnte; zu diesen Strategien gehörte u. a. der Aufbau ei-

1 Klaus Roths Periodisierung der historischen Entwicklung der südosteuropäischen Küchentraditionen in eine Periode der 1) traditionellen Nahrung, 2) einer auf die Zeit zwischen ca. 1850 und 1950 angesetzten Europäisierung der Nahrung, 3) des Sozialismus und 4) des Postsozialismus (Roth 2010), ist auf das Polen vor 1950 nur sehr bedingt anwendbar: Hier muss viel stärker zwischen dem Essen der einfachen Landbevölkerung und dem des Stadtvolkes, der Fürsten- und Königshöfe unterschieden werden. Die zuletzt genannte hatte spätestens seit dem 16. Jahrhundert Nahrungsmittel und Speisen aus andern europäischen Ländern übernommen.

2 Ziel sozialistischer Ernährungspolitik war die Sicherung des „Rechts der Menschen auf eine ausreichende und gesunde Ernährung“ als „elementarer Voraussetzung, damit die Menschen ihre geistigen und physischen Fähigkeiten entfalten, damit sie gesellschaftsverändernd und -gestaltend wirken könnten“ (Ahrends 1987, 3).

nes persönlichen Beziehungssystems zu Leuten, die in der Produktion oder im Verkauf von Lebensmitteln tätig waren, und einer Subsistenzwirtschaft auf dem eigenen kleinen Grundstück oder Gartenland (Roth 2009, 33–35). Mit dem Zusammenbruch des Sozialismus und der anschließenden Transformation seiner ehemals autoritären Staaten in demokratische, kapitalistische Gesellschaften veränderte sich nicht nur die politische, wirtschaftliche und kulturelle Ordnung Polens, sondern auch die Ernährungspolitik, das Nahrungsangebot und die Esskultur. Es kam zu einer neuen Ausdifferenzierung in die Sphäre der (Neu-)Reichen und der Armen, für die Hunger wieder zu einem Problem werden konnte, und einer sich allmählich bildenden Mittelschicht. Die gemeinsame Mahlzeit wurde mehr und mehr durch das einsame Essen an der Imbissbude, auf der Straße und in den Fastfood-Restaurants ersetzt. War zunächst die Möglichkeit, sich aus dem Westen importierte Waren und die neuen (Fastfood-)Restaurants leisten zu können, ein Ausweis des sozialen Erfolgs, so deutet sich im Zuge der Globalisierung in den letzten Jahren eine europaweit zu verzeichnende Rückkehr zu einer Küche an, die auf regionale und saisonale Angebote der Zutaten setzt und die Traditionen der eigenen Küche aufgreift (Hirschfelder 2001, 257).

Wie sich damit bereits andeutet, ist Essen nicht nur ein materielles Mittel zur Erhaltung und Regeneration des Körpers, es bedeutet auch sinnlichen Genuss und Geschmack, in Gemeinschaft eingenommene Mahlzeiten, impliziert Tischmanieren und Esskultur. In den Ritualen des gemeinsamen Essens im Alltag, der Gastlichkeit des Festes wird die Küche zum Symbol,³ zum Zeichen, das „kulturelle, soziale und vor allem auch nationale, regionale Identität schafft“ und sie derjenigen des Anderen und Fremden gegenüberstellt; das Essen ist eines der Merkmale, die soziale Gruppen, Schichten oder Nationen voneinander unterscheiden (Hirschfelder 2001, 240). Im Folgenden werden Alteritätssetzungen in Bezug auf Essen und Essverhalten als Ausweis kultureller und persönlicher Identität innerhalb einer Nation im Zentrum der Überlegungen stehen. Eine besondere Rolle spielt dabei die Frage nach der Einhaltung des rechten Maßes beim Essen und Trinken, die einen wichtigen

³ „Jede Nahrung ist ein Symbol“ – diesen Jean-Paul Sartre zugeschriebenen Satz hat Gerhard Neumann zum Titel eines Beitrags zur Begründung einer Kulturwissenschaft des Essens gewählt, Neumann 1993, hier: 387.

Aspekt einer gesunden und bekömmlichen Ernährung darstellt. Da eine vollständige Analyse der Bedeutung des Essens in der neuen polnischen Literatur den Rahmen dieses Beitrags überschreiten würde, sollen Differenzierungen auf der Basis des Essens und Trinkens in der heutigen polnischen Literatur am Beispiel des Motivs der Unmäßigkeit in Opposition zum maßvollen Essen und Trinken anhand dreier literarischer Texte aus den letzten 15 Jahren untersucht werden.

2. Maß und Unmäßigkeit in Bezug auf Essen und Trinken in der neuen polnischen Literatur: Analyse exemplarischer Texte

In der polnischen Literatur nach 1990 kann die Einbeziehung des Kulturthemas Essen von der Nichterwähnung bis zum Hauptthema eines Werks reichen. Im zuerst genannten Fall ist das Essen als anthropologische Notwendigkeit und damit als Selbstverständlichkeit des Lebens aufgefasst, das nicht eigens thematisiert werden muss. Wenn dagegen z. B. Leszek Herman (Oświęcimski) aus dem Berliner Club der polnischen Versager im Jahre 2002 polnische Wurst und ihre Vermarktung in Deutschland zum Thema seiner Satire *KLUB KIELBOLUDÓW* (*KLUB DER POLNISCHEN WURSTMENSCHEN*) macht, so wird die Wurst zum Zentrum des Textes, in dem gegenseitige stereotype Vorstellungen von Deutschen und Polen im Kontext des bevorstehenden EU-Beitritt Polens ironisch vorgeführt werden.⁴ Daneben zeichnen sich verschiedene Arten der Verbindung von Elementen der Esskultur mit der Opposition Eigen und Fremd ab, die in den von mir untersuchten Texten nicht national, sondern auf andere Weise begründet wird.

Ein wichtiger Aspekt der Esskultur ist die gemeinsame Mahlzeit, sind die Tischsitten, die Kommunikation beim Familien- oder Gastmahl (Zingerle 1997, 80 f.; Hirschfelder 2001, 19). Das Essen strukturiert die Zeit: die

4 Leszek Herman Oświęcimski, *KLUB KIELBOLUDÓW*, Berlin 2002; dt. Leszek Herman, *DER KLUB DER POLNISCHEN WURSTMENSCHEN*, übersetzt von A. Gusowski und M. Szalonek, München 2004 (Angaben nach: Jakub Rapsch, *Club der polnischen Versager: Integrationsarbeit mal anders*, in: novinki.de/html/nachgegangen/Reportage_Club.html). Siehe dazu (und zur polnischen Wurst allgemein) auch die Sendung des Deutschlandradio „Wundervolle Wurst-Welten. Polnischer Patriotismus in der Pelle“ vom 20.06.2009 unter: www.dradio.de/dif/sendungen/gesichtereuropas (zuletzt aufgerufen: 03.08.2012).

Anzahl und Abfolge der Mahlzeiten den Tag, der Wechsel von Wochen- und Sonntagsessen die Wochen, die Folge von Alltags- und Festessen das Jahr. Grundlegend ist hier die in einer Kultur überlieferte Zahl der Mahlzeiten pro Tag, die den Tag gliedert. In der polnischen Kultur sind – wie im mitteleuropäischen Raum allgemein üblich – drei Mahlzeiten pro Tag vorgesehen, Frühstück, Mittagessen und Abendbrot; z. T. können es auch fünf sein, dann kommen das zweite Frühstück und der Nachmittagskaffee oder -tee als Zwischenmahlzeiten dazu. Zum polnischen Mittagessen gehören heute obligatorisch zwei Gänge, die Vorspeise, meist eine Suppe, und das Hauptgericht, ein Dessert kann, muss aber nicht sein. Diese Mahlzeiten, die man noch im 19. Jahrhundert überwiegend gemeinsam in der Familie eingenommen hat, halten normalerweise auch die heutigen Singles ein.⁵ Wenn diese Strukturierung des Tages durch Mahlzeiten verloren geht, wenn das übliche Maß der Konsumation von Speisen oder Getränken nicht mehr eingehalten wird, so ist dies häufig Symptom für das Herausfallen eines Individuums aus der sozialen Ordnung der Gesellschaft.

Ein zweiter Aspekt der Esskultur ist die Frage der Mäßigkeit bzw. der Unmäßigkeit. Zu einer gesunden Lebensführung gehört – darin sind sich Medizin und Religion seit Jahrtausenden einig – ein maßvolles, nicht bis zur Übersättigung gehendes Essen und Trinken (Engelhardt 1993, 142); Unmäßigkeit bzw. Völlerei gehört zu den sieben Todsünden. Essen bis zur Übersättigung aber hat, will man Berichten der Medien glauben, in der zeitgenössischen Gesellschaft zugenommen, der Verlust des Sättigungsgefühls bei einer immer größeren Gruppe der Bevölkerung wird des Öfteren als Problem benannt.⁶

5 Eine solche Strukturierung des Tages durch die Mahlzeiten wird in einer Reihe literarischer Texte abgebildet, als Beispiele sollen hier zwei Kriminalromane angeführt werden: Der historische, um die Mitte des 19. Jahrhunderts in Warschau spielende Roman Konrad T. Lewandowskis *MAGNETYZER* (2007) zeigt einen Kommissar, der jeden Mittag in eine private, von einer Witwe geführte Pension geht, um dort ein traditionelles vollständiges Mittagessen einzunehmen. Die Qualität des dortigen Essens scheint nicht unwesentlich zu den Qualitäten seiner Verlobten, der Tochter der Wirtin, beizutragen; Liebe geht hier eindeutig durch den Magen. Dagegen zeigt Tomasz T. Konatkowski einen Kommissar, der im heutigen Warschau z. T. in der Kantine, z. T. in kleinen Schnellrestaurants zu Mittag isst, der ironisch anmerkt, die heutige polnische Mittelschicht aße kein Mittagessen mehr, sondern gehe „zum Lunch“ (Konatkowski 2007, 211). Mit seiner neuen Bekannten geht der Kommissar in ein italienisches Restaurant; wenn er seinen Vater besucht, kocht dieser ihm seine polnischen Lieblingsgerichte.

6 S. z. B. die Internetseiten zum Stichwort „Sättigung“ und „Essstörung“. Eine Glosse der *Frankfurter Allgemeinen Zeitung* spricht von der Neigung zum „Koma-Essen, der weit verbreiteten Gewohnheit, viel zu viel und ‚bis zum Anschlag‘ zu essen (Dollase 2013).

2.1 Zur Beziehung von Essen und Alkoholkonsum

In dem Roman *POD MOCNYM ANIOLEM* (2000; *ZUM STARKEN ENGEL*) erzählt Jerzy Pilch die Geschichte der Heilung eines Alkoholikers,⁷ der keinen Tagesrhythmus und kein Ende des Rausches mehr kennt, sondern nur noch den Wechsel einer Phase von immer hemmungsloserem Alkoholkonsum bis zum Delirium und einer Entzugsphase auf der „Delirantenstation“ des örtlichen Krankenhauses. Sein Ich-Erzähler ist nach einer solchen Phase des Trinkens zum achtzehnten Mal auf diese Station eingeliefert worden. In der vorhergehenden Trinkphase brannte das Licht in seiner Wohnung

[...] nieprzerwanie przez czterdzieści dni i nocy, przez czterdzieści dni i nocy piłem nieprzerwanie. Nad moim nieprzytomnym ciałem świeciła żarówka, wschodziły poranki, zapadały wieczory, moja nieprzytomna ręka sięgała po butelkę i wlewała wódkę do nieprzytomnego gardła [...].⁸ (Pilch 2002a, 52)

Diese Trinkphase war gekennzeichnet durch eine fast bewusstlose Existenz: Seine alleinige Aktivität war die Sorge für den nötigen Nachschub, auf den sich die ganze ihm noch verbliebene Energie und Kraft richtete: „[...] w kleistym przebłyску przytomności doczołgiwałem się do telefonu, żeby zamówić rytualne zakupy przez telefon. Poproszę dwie butelki brzoskwiniowej Premium i dużą coca-colę. Podaję adres.“⁹ (52) Bereits die Entlassung aus der Klinik bedeutete den Beginn der nächsten Trinkphase, denn die Rückkehr in die eigene Wohnung implizierte Stress und war ohne Alkohol nicht zu bewältigen:

⁷ Zur Erzählstrategie des Romans siehe Düring 2006, 706–710.

⁸ „[...] ohne Unterbrechung vierzig Tage und Nächte lang trank ich ohne Unterbrechung. Über meinem bewußtlosen Körper brannte die Glühbirne, die Morgenstunden kamen, die Abende brachen herein, meine bewußtlose Hand langte nach der Flasche und goß Wodka in die bewußtlose Kehle [...]“ (Pilch 2002b, 52).

⁹ „wenn ich in einem klebrigen Aufblitzen des Wachseins zum Telefon robte, um meine rituellen Bestellungen aufzugeben. Bitte zwei Flaschen Pfirsichschnaps Premium und eine große Flasche Cola. Ich nenne meine Adresse.“ (54 f.)

powrót ze szpitala do domu był dla mnie niemożliwy bez wzmocnienia się paroma głębszymi. [...] Jazda taksówką z oddziału deliryków trwała około dwudziestu minut, potem zaś, po pełnej udręki jeździe, po wypiciu czterech stabilizujących pięćdziesiątek oraz po zaopatrzeniu się w butelkę wódki nie miałem już stresu wyjścia, w ogóle nie miałem żadnego stresu, jeśli zaczynałem czuć się trochę gorzej, popijałem i czułem się lepiej ...¹⁰ (59 f.)

Der Alkoholiker ist im Kreislauf der Sucht gefangen, auf die Befriedigung seiner Gier nach Alkohol reduziert, er hat sich isoliert von Familie und Gesellschaft. Z. T. kümmern sich seine Freunde um den ins Koma Gefallenen, sie wissen, dass er Alkohol braucht, um die Entzugserscheinungen zu lindern, flößen ihm als erstes ein Glas Becherovka ein und stellen ihm eine Helferin zur Seite, die ihm bei der Verwirklichung des von ihnen vorgeschlagenen aus der Volksmedizin stammenden Programms helfen soll: „Alberta pomoże ci dojść do siebie, ukoi skołatane nerwy, ugotuje pożywny bulion, napoi obfitym w witaminy owocowym sokiem, w ostateczności skoczy do sklepu po ostatnie zbawcze dwa piwa.“¹¹ (83)

Im Gegensatz zu den Trinkphasen sind die Entzugsphasen explizit markiert durch „posiłki regularne i w miarę pożywne“¹² (114), die aber nicht beschrieben werden. In seiner Zusammensetzung beschrieben wird nur das opulente Sonntagsessen, das der Ich-Erzähler einst noch in sozialistischen Zeiten erhielt, als er sich den Eltern seiner damaligen Zukünftigen vorstellte, die als leitende Angehörige der Partei über den privilegierten Zugang zu normalerweise nicht erreichbaren Delikatessen verfügten: „Jadłem rosół z kołdunami, galaretkę z cielęcych ozorków, pieczeń cielęcą na dziko, sałat-

10 „die Rückkehr aus der Klinik nach Hause war mir ohne die Stärkung durch ein paar tiefe Schlucke unmöglich.[...] Die Fahrt mit dem Taxi von der Delirantenstation dauerte ungefähr zwanzig Minuten, danach aber, nach der qualvollen Fahrt, und nachdem ich vier stabilisierende Gläschen Wodka ausgetrunken und mir eine Flasche Wodka besorgt hatte, spürte ich keinen Entlassungsstress mehr, ja, ich spürte überhaupt keinen Stress mehr, und wenn ich mich wieder ein bißchen schlechter fühlte, trank ich etwas und fühlte mich besser.“ (61 f.)

11 „Alberta hilft dir, daß du wieder zu dir kommst, sie wird [...] dir eine nahrhafte Fleischbrühe kochen, dich mit einem an Vitaminen reichen Obstsaft laben, und im äußersten Notfall wird sie ins Geschäft gehen, um die zu guter Letzt erlösenden zwei Bierflaschen zu holen.“ (86)

12 „regelmäßige Mahlzeiten, die dazu noch einigermaßen nahrhaft sind“ (116).

kę owocową, lody¹³ (48). In Opposition zu diesem geordneten Fünf-Gänge-Menü steht das Festessen, das die Insassen der „Delirantenstation“ zu Weihnachten für sich selbst und die benachbarten Stationen der Selbstmörder und Schizophrenen auftischen. Es gibt eine bunte Mischung aus traditionellen Gerichten, Fertigprodukten und Obst:

barszcz z ziemniakami, potem dorsz panierowany, potem zupy chińskie o przeróżnych smakach, sery rozmaite, chyba z sześć rodzajów sera, ogórki konserwowe, paluszków słonych każda ilość, chipsy, cztery puszki szprotek, dwa słoiki rolmopsów, śledziowych, pomarańcze, mandarynki, jabłka, bułki, drożdżówki oraz bomboniera. Co kto miał, co kto komu przyniósł, co dało się kupić w kiosku na parterze.¹⁴ (131)

Bei aller Diversität dieses zusammengewürfelten Mahls hält man sich an die Grundregel des Essens am Heiligen Abend im katholischen Polen: Es muss vegetarisch sein. Bei der Zubereitung der chinesischen Tütensuppen durch das Übergießen mit heißem Wasser hält einer der Deliranten eine Lobrede auf die Suppe:

Zupa to jest fundament [...] zupa to jest podstawa. Dobrze przyrządzona zupa to jest sprawa absolutnie kluczowa. Zupa kreuje dom – można powiedzieć. U nas w domu, proszę towarzystwa, u nas w domu na kolację wigilijną podawano cztery rodzaje zup [...]: barszcz czysty, barszcz z uszkami, grzybowa i żur. Oprócz tego oczywiście karp, szczupak w galarecie, bigos, kutia ...¹⁵ (132)

13 „Ich aß Brühe mit Koldunen, Kalbszunge in Aspik, Kalbsbraten mit Preiselbeeren, Obstsalat und Eis“ (49).

14 „Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln, panierten Dorsch, chinesische Suppen, diverse Käsesorten, eingelegte Gürkchen, jede Menge Salzletten, Chips, vier Dosen Sprotten, zwei Gläser Rollmöpse, Orangen, Mandarinen, Äpfel, Wecken, Hefestückchen und eine Bonbonniere. Was man eben hatte, was jemand bekommen hatte, was man am Kiosk im Erdgeschoss eben kaufen konnte.“ (134 f.)

15 „Suppe ist das Fundament. [...] Die Suppe ist der Grundstock. Eine gut zubereitete Suppe ist von absolut grundlegender Bedeutung. Die Suppe schafft das Zuhause, kann man sagen. Bei uns zu Hause gab es an Heiligabend vier Arten von Suppen [...] Rote-Bete-Suppe ohne was, Rote-Bete-Suppe mit Öhrchen, Pilzsuppe und Sauermehlsuppe. Außerdem natürlich Karpfen, Hecht in Aspik, Bigos, Kutia ...“ (135 f.)

Suppen sind der traditionelle Grundstock der polnischen Hauptmahlzeit, mit ihnen beginnt das Mittagessen (Lennis 1979, 163, 182). Sie sind grundlegend auch für den einsamen Alkoholiker, der von der wohltätigen sinnlichen Wirkung einer Kohlsuppe selbst in der Bewusstlosigkeit des Rausches während einer Trinkphase schwärmt:

jakie to jest ukojenie: łyk kapuśniaku, nawet na zimno. Głód przecież przychodzi rzadko i trwa krótko, niekiedy człowiek nawet nie wie, że jest głodny, nie wie, że na ten przykład budzi się w nocy, że wstaje, idzie, otwiera lodówkę, niekiedy człowiek nawet nie wie, że podnosi gar, wielu rzeczy człowiek nie wie, ale ożywczo idący przez gardło łyk lodowatego wywaru jest odczuwalny zawsze. A i później [...], jak się dochodzi do siebie, to zupa też jest nieodzowna. Ja, na ten przykład, w czasie dochodzenia do siebie najlepiej lubię fazę uzupełniania niedoborów soli mineralnych. A co najlepiej uzupełnia niedobór soli mineralnych?¹⁶ (Pilch 2002a, 135)

Die Suppe wird vor allem als unabdingbare Grundlage der Entzugsphase erkannt, in deren Verlauf langsam die Vorteile eines Lebens ohne Alkohol deutlich und die Erinnerung an die Rituale des früheren Lebens aktiviert werden: „Jadaliśmy obiady, kolacje, śniadania. Odróżnialiśmy w tamtym życiu smak potraw, pory roku i pory dnia. Zasympialiśmy wieczorami, budziliśmy się rano, [...] smakowały nam lody w polewie czekoladowej“¹⁷ (142). Im Unterschied zu den Nichtalkoholikern sind die Trinker aus der Gesellschaft herausgefallen, sie haben ihre sozialen Kontakte und ihre Strukturierung der Zeit verloren. Ihre Körper können Essen kaum noch verwerten, sie reagieren mit häufigem Erbrechen der Nahrung, dies gehört sowohl zur Trink- wie zur

16 „Und was das für eine Linderung bringt: ein Schluck Kohlsuppe, sogar kalt. Bekanntlich hat man nur selten und nur für kurz Hunger. Manchmal weiß der Mensch gar nicht, daß er hungrig ist, er weiß nicht, daß er [...] mitten in der Nacht aufwacht, an den Kühlschrank geht, ihn aufmacht, daß er den Topf nimmt, aber den belebend durch die Kehle rinnenden Schluck des eiskalten Suds spürt er sofort. Und dann, [...] wenn man zu sich kommt, dann ist die Suppe auch unentbehrlich. Ich, als Beispiel, mag, wenn ich wieder zu mir komme, die Phase am meisten, wenn sich mein Mangel an Mineralsalzen ausgleicht. Und was gleicht den Mangel an Mineralsalzen am besten aus?“ (Pilch 2002b, 138 f.) Ähnliche Hinweise auf Bestandteile der Nahrung wie hier die Mineralsalze, die auf die Bekanntheit der Figuren mit popularisierten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaften hinweisen, erscheinen auch in anderen Werken.

17 „Wir hatten Mittagessen, Abendessen und Frühstück. Wir unterschieden in jenem Leben den Geschmack der Speisen, die Jahres- und die Tageszeiten. Abends schliefen wir ein [...] das Eis mit Schokoladenüberzug schmeckte“ (147).

Entzugsphase.¹⁸ Die Rückkehr zu geregelten Mahlzeiten ist daher der erste Schritt zur Rückkehr in die Gemeinschaft, doch erst die dauerhafte Akzeptanz einer nüchternen Lebensweise bringt die Wiedereingliederung in die kulturelle Ordnung der Gesellschaft. Dass diese Heilung im Laufe des Romans – auch mithilfe der Liebe zu Alberta – erreicht wird, signalisiert der Ich-Erzähler u. a. mit dem Satz „Pod wieczór na werandzie z rozległym widokiem będziemy pić herbatę.“¹⁹ (Pilch 2002a, 262) Die Aussicht auf ein von Nüchternheit und Maßhalten markiertes zukünftiges Leben zu zweit erfüllt nicht mehr wie vorher mit Spott und Ablehnung, sondern mit freudiger Erwartung.

2.2 Traditionelle Mahlzeit versus Single-Mahlzeit

Tomasz Różycki schildert in seiner Verserzählung *DWANAŚCIE STACJI* (2005; *ZWÖLF STATIONEN*, 2009) die Opposition im Essen und Essverhalten zweier Generationen von aus den ehemals polnischen Ostgebieten nach Schlesien Ausgesiedelten und ihrer Nachkommen. Gegenübergestellt werden Großeltern und Enkel. Die für den Text grundlegende Opposition wird insbesondere mit Essen und Esskultur verknüpft. Erzählt wird aus der Perspektive des im schlesischen Opole geborenen und aufgewachsenen Enkels, dessen Großmutter, Großtante, andere Verwandte und Nachbarn in Haus- und Familiengemeinschaften in Opole und Umgebung leben. Im Unterschied dazu lebt der Enkel allein, er bezieht gerade seine erste eigene Wohnung in der Stadt. In der Generation der Alten lebt man, wie es heißt, nach „altpolnischen Werten“, in der Gemeinschaft der Familie und der langjährigen Nachbarn, unterhält sich miteinander, versammelt an den Feiertagen die ganze Familie um sich und tischt für die Gäste auf: „Tu centrum rodziny była osoba / najstarsza, święte były święta i święte obiady, gotowane przez Babcię“²⁰ (Różycki 2005, 15). An Freitagen

18 Beispiele dazu siehe u. a.: Pilch 2002a, 154; Pilch 2002b, 161.

19 „Abends werden wir auf der Veranda mit der weiten Aussicht Tee trinken.“ (Pilch 2002b, 283 f.)

20 „Hier scharte sich alles um die älteste Person in der Familie, / heilig waren die Feiertage und heilig / die von der Großmutter gekochten Mittagessen“ (Różycki 2009, 18).

und Fastentagen kommt nur vegetarisches Essen auf den Tisch, dann bereiten Großmutter und Großtante in ewiger Rivalität ihre berühmten *pierogi* zu, die sich durch die Verwendung von Margarine bzw. Butter oder Öl unterscheiden. Pierogi (Teigtaschen), eine im 13. Jahrhundert von den Tataren in die polnische Küche übernommene Speise, die in vielen regionalen und familiären Varianten zubereitet wird, sind zu einem Nationalgericht geworden. Unter den Aussiedlern in Schlesien sind sie zu einem Symbol ihrer ostpolnischen Herkunft und Identität geworden, sie essen sie quasi als ein „Stück Heimat“.²¹ Die verschiedenen Arten (salzig oder süß, vegetarisch oder seltener mit Fleisch), die Zutaten und Zubereitung der *pierogi* werden wortreich und hyperbolisch – in deutlicher Referenz auf die Beschreibung altpolnischen Essens in Mickiewiczs *PAN TADEUSZ* – als Genesis der Welt vorgestellt. Diese traditionell in der eigenen Küche und in Handarbeit zubereitete Speise wird, so heißt es, von der Familie gemeinsam gegessen, wobei deren Mitglieder bei den *pierogi* beider Großmütter (bzw. -tanten) begeistert zugreifen. Ein Gespräch kann bei dieser gemeinsamen Mahlzeit, bei der alle ohne Pause mit vollem Mund kauen, nicht stattfinden. Als am Schluss der Erzählung der Enkel die *pierogi* der beiden in einen Topf schüttet und sie allen anbietet, werden diese zum Gemeinsamkeit und Eintracht (auch mit den Toten) signalisierenden Mahl der Familie.

Dieses traditionelle Essen und das ideale Essverhalten werden ironisch dem des übrigen neuen Polen gegenübergestellt:

Tak się jadało tutaj potrawę ubogich,
 postne przecież pierogi, podczas gdy w Polsce całej, jak długa i szeroka,
 jadano już inaczej, zdrowiej i wykwintniej, bogatsze i lepsze o niebo
 całe smakołyki, takie jak kielbaski z różną, dokładnie zwęglone
 za pomocą benzyny wlewanej do grila, aby płomień był okazalszy;
 potem w restauracjach królowały miękkie i słodkie frytki
 przyrządzane ze zwiędłych ziemniaków, które dawały daniu
 wstrząsający posmak i plastyczną formę, do tego dodajmy
 słynną zapiekankę mrożoną, gotową do podgrzania w plastikowym

21 Zur Bewahrung regionaler Gerichte als Teil der eigenen Identität bei Flüchtlingen und Migranten siehe Tolksdorf 1993, 188 f., Hirschfelder 2001, 240; Kalinke 2010, 150–153.

worku, królową dworców pekaesu, a jeszcze hotdogi
z leniwej parówki, picca krajowa, zmodyfikowana na polskie warunki
wersja włoskiej, bez pomidorów, sera, bez oliwy,
bez ziół i czosnku, wreszcie doskonały hamburger,
cudo z bułki pięknie nadmuchanej i wytworzonej
bez pomocy mąki, do tego mięso w formie wkładki
wielokrotnego użytku, zmielone z bydła zamorskiego,
wolnego od rodników i gąbczastego zwyrodnienia mózgu,
co mylnie by można podejrzewać, spojrzawszy na owej bułki wyraz
oraz formę. Do popicia fanta, sprajt lub kola: cudo technologii,
niezwykłe napoje [...]”²² (Różycki 2005, 27 f.).

Natürliche Zutaten und Handarbeit werden der industriellen Nahrungsmittelproduktion aus Ersatzstoffen und chemischen Zusätzen gegenübergestellt, hinzu kommt, dass hier als Antithese des frisch zubereiteten häuslichen Essens das Angebot der Imbissstände und Schnellrestaurants, die meist vom einzelnen Reisenden gegessen werden, genannt wird. Die Ironie des Erzählers richtet sich allerdings weniger auf die neue, internationale Nahrung des Gegrillten, der Pommes Frites, Baguettes, Hot Dogs, Pizzas und Hamburger selbst, als vielmehr auf ihre „polonisierten“, an die Bedingungen einer mangelnden Kultur der Zubereitung angepassten Varianten.

Die pierogi der Großmutter dagegen werden als ein gesundes, in Handarbeit frisch zubereitetes Essen und als traditionelle Fastenspeise beschrieben. Ungesund wird diese erst, wenn sie im Übermaß genossen wird; genau das aber ist die Regel, denn es heißt: „Zjeść zaś trzeba absolutnie tyle pierogów,

22 „So aß man hier das Mahl der Armen, / der Piroggen Fastenmahl, während ganz Polen weit und breit / längst anders aß, erle-sener und gestünder, / um Himmelweite reichere und bessere Delikatessen, / Wurst vom Grill zum Beispiel, gründlich verkohlt / mit Hilfe von Benzin, das auf die Holzkohle gegossen wurde, / damit die Flamme ordentlich lodert; später kamen in den Restaurants die weichen und süßen / Pommes an die Macht, zubereitet aus welken Kartoffeln, / denen dieses Gericht seinen scheußlichen Beigeschmack / und seine plastische Form verdankt; / erwähnen wollen wir auch die berühmte / Baguette überbacken, Königin der Busbahnhöfe, / die sich im Plastikbeutel jederzeit erhitzen lässt; / und noch die Hotdogs aus mehlig-er Brühwurst; und die Pizza à la Polska, eine an die heimischen / Verhältnisse adaptierte Version der italienischen Pizza, / ohne Tomaten, ohne Käse, ohne Oliven, ohne Kräuter und Knoblauch; / und schließlich der vollendete Hamburger, ein Wunderwerk / aus prachtvoll gedunsener Semmel, ohne Zusatz / von Mehl hergestellt; gestopft mit einer Mehrweg-Einlage / aus gemahlenem Übersee-Vieh, frei von freien Radikalen / und Rinderwahn, auch wenn Form und Ausdruck der Semmel / das Gegenteil nahelegten. Zum Nachspülen Fanta, Sprite / oder Cola: Wunder der Technik, phantastische Getränke ...“ (Różycki 2009, 35 f.)

ile się lat liczy.“²³ (Ebd.) Die geschilderte gemeinsame Mahlzeit der Familie bei der Großmutter zeichnet sich dementsprechend auch nicht durch ein Tischgespräch aus, sondern durch den schweigenden Verzehr der auf den Tisch gebrachten Unmengen von Speisen. Die Familienregel, wie viel man essen solle, verhindert also geradezu die Kommunikation am Esstisch und nötigt jeden zur Unmäßigkeit. Das traditionelle Essen in der Familie ist damit nicht mehr Garant für eine gesunde Ernährung, sondern übt das Gegenteil ein.

Gemeinsame Mahlzeiten zu festgesetzten Zeiten werden explizit mit der traditionellen Küche der Großeltern verbunden, das einsame Essen von Fast-food am Imbissstand bzw. während der Bewegung von einem Ort zum anderen dagegen mit der Jugend. Schweigen beim Verzehr der Mahlzeit und Unmäßigkeit erweisen sich freilich auch unabhängig von den pierogi als Merkmale, die alte und neue Kost, alte und neue Esskultur verbinden: Wenn die Großmutter den sie besuchenden Enkel bewirtet, tischt sie unabhängig von der Tageszeit alles auf, was sie hat,

jak to było w tutejszym zwyczaju, aby takiego, co wraca z podróży – [...] – zaraz napić i dobrze nakarmić z powodu utraty sił witalnych. Więc najpierw był kompot, potem jogurt, zupa, dwa pączki, ziemniaki z parówką, herbata, kanapka z żółtym serem, kiszony ogórek i ciasto, podane na przemian i wszystko naraz, od czego wędrowiec oszołomiony prędko stracił mowę.²⁴ (13)

Indem die Großmutter das Gebot der Gastfreundschaft erfüllt und übererfüllt, den Enkel zur Völlerei nötigt und ihn damit zugleich der Sprache beraubt, verliert die Mahlzeit den Charakter der geselligen Kommunikation und nähert sich dem einsamen Essen an. Völlerei kennzeichnet auch das Mahl des Enkels in seiner neuen Wohnung: Er isst zwar z. T. anderes als

23 „Essen muß man so viele Piroggen, wie man Jahre zählt, / da helfen keine Ausflüchte.“ (35)

24 „wie das hier Brauch war, jemanden, der von einer Reise kommt [...] wegen des Verlusts an Vitalkräften zu trinken / und ordentlich zu füttern. Als Erstes also gab es Kompott, / dann Joghurt, Suppe, zwei Pfannkuchen, Kartoffeln / mit Dampfwurst, Tee, ein Käsebrot, saure Gurken und Kuchen, / abwechselnd aufgetragen und alles auf einmal, so daß es dem verblüfften Wanderer bald die Sprache verschlug“ (15).

die Großmutter, das Merkmal der Überfülle und Unmäßigkeit aber bleibt. So frühstückt er z. B. an dem Tag, als er die Busfahrt zu seinen Verwandten in der Umgebung von Opole antritt, Müsli mit Joghurt, Kaffee, Wurstbrot, Haferflocken in Milch, ein süßes Brötchen mit Käse, dazu Tee und Kohlsuppe. Auf dem Bahnhof nimmt er dann Chips und zwei Schokoladenriegel zu sich, während der Busfahrt gesalzene Nüsse – ein Cocktail, der am Ende der Busfahrt zum Erbrechen des gesamten Mageninhalts über den Busfahrer führt. Zur Unmäßigkeit im Essen kommt die Unmäßigkeit im Trinken, auch dies verbindet beide Generationen. Die Opposition „eigene, althergebrachte, gesellige Esskultur“ versus „fremde, neue, ungesellige Kultur“ wird überkreuzt durch die beiden Seiten eigenen Aspekte der Unmäßigkeit und der Sprachlosigkeit.

2.3 Vegetarier und Nichtvegetarier

In Olga Tokarczuks Roman *PROWADŹ SWÓJ PŁUG PRZEZ KOŚCI UMARLYCH* (2009; *DER GESANG DER FLEDERMÄUSE*, 2011) stehen moderne, in Single-Haushalten lebende ältere und junge Menschen im Vordergrund, die durch Mobilität, Reisen und Individualität gekennzeichnet sind. Die Hauptfigur Janina, eine pensionierte ehemalige Brückenbauingenieurin und Lehrerin, ist zugleich die Erzählerin, die ein Jahr ihres Lebens erzählt. Sie lebt allein in einem Haus im Wald, weit ab von asphaltierten Straßen am Rande Polens und Schlesiens, nahe der Grenze zu Tschechien, am Rande des Glatzer Kessels, hütet im Winter die Sommerhäuser der Stadtmenschen aus Wrocław und unterrichtet einmal die Woche in der Glatzer Schule Englisch. Sie beobachtet die Geschehnisse im Wald, die Tiere und die Sterne, ihre Hauptbeschäftigung sind astrologische Berechnungen. In der Nähe ihres Hauses stehen zwei weitere Häuser mit allein lebenden alten Männern. Die erzählte Geschichte umfasst ein Jahr und folgt dem Verlauf der Jahreszeiten von einem Winter zum nächsten. Sie beginnt mit dem Tod des einen alten Mannes, den die Erzählerin „Bigfoot“ nennt; ihr anderer Nachbar, Matoga, hat den Toten entdeckt und bitet sie, mit ihm gemeinsam den Leichnam herzurichten, bevor sie die Polizei

verständigen. Denn Bigfoot ist ein unsauberer alter Mann, ein Wilderer und Fallensteller, der beim Essen erstickt ist – durch einen im Hals steckengebliebenen Rehknochen. Die Küche Bigfoots zeigt sich als schmutziger verräucherter Raum, auf dem Tisch steht eine

brytfanna ze spieczonymi kawałkami jakiegoś Zwierzęcia, a w garnku obok, przykryty białą warstewką tłuszczu, spał barszcz. Kromka chleba odkrojona od bochna, masło w złotku. Na podłodze [...] ponierowało się jeszcze kilka Zwierzęcych szczątków, które spadły razem z talerzem ze stołu, podobnie jak szklanka i kawałki ciastek, i na dodatek wszystko to było rozgniecione, wdeptane w brudną podłogę.²⁵ (Tokarczuk 2009, 23)

Während Janina und Matoga die Küche aufräumen, den Toten ausziehen, waschen und umkleiden, erinnert sich Janina an das Leben des Toten, der vom Wald gelebt hatte, indem er ihn ausbeutete und z. T. sinnlos zerstörte, indem er als Treiber bei den Jagden arbeitete und Fallen stellte, Drahtschlingen für Tiere setzte, in denen er Äpfel als Köder gebrauchte. Nahrung ist hier pervertiert zu einem Werkzeug des Todes, einem Lockmittel des Mordes. Bigfoot ist ein Fleischfresser, den die Vegetarierin Janina nur mit Abscheu und Entsetzen betrachten kann, dessen Tod durch den Rehknochen sie als himmlische Gerechtigkeit bzw. Rache der geschundenen Tiere deutet.

Eine der Grundoppositionen des Romans ist damit die Opposition von vegetarischer versus auf Fleisch basierender Ernährung, seine Figuren sind entsprechend gruppiert. Auf der einen Seite stehen die Ich-Erzählerin, ihr Nachbar Matoga, ihr ehemaliger Schüler Dionyzy, mit dem sie zusammen Blake übersetzt, die Verkäuferin des Second-Hand-Ladens in Glatz Buena Noticia, der Entomologe Boros aus Białystok, die alle vegetarisch, z. T. vegan, leben, auf der anderen Seite die Fleischesser. Der Zustand der Küchen verweist auf die Lebensweise ihrer Besitzer: Im Gegensatz zu Bigfoots düsterer, verdreckter, von zerstückelten Tierleichen markierter Küche ist diejeni-

25 „Pfanne mit den gebratenen Stücken eines Tieres, und im Kochtopf daneben schlummerte unter einer weißen Fettschicht eine Rote-Beete-Suppe. Eine abgeschnittene Brotscheibe, Butter in goldener Folie [...] Auf dem Boden lagen noch weitere Tierreste, die mit dem Teller auf den Boden gefallen waren, auch Gläser und Kekskrümel. Alles war auf dem schmutzigen Boden zertrampelt und verschmiert.“ (Tokarczuk 2011, 24 f.).

ge Matogas ein heller, sauberer Raum von musterhafter Ordnung.²⁶ Auf dem polierten Holztisch in ihrer Mitte serviert er Janina ein Glas Tee „w ślicznym metalowym koszyku z uchem“²⁷ (Tokarczuk 2009, 28) und stellt Würfelzucker dazu, der sie an ihre Kindheit erinnert und zu dem Satz veranlasst: „Jakie to szczęście w życiu, gdy przydarzy ci się czysta i ciepła kuchnia.“²⁸ (ebd.). Matoga brät nicht, „ugotował jajka na międko i podał je teraz w porcelanowych kieliszkach“²⁹ (56), er kann die Gerichte auch hübsch anrichten und dekorieren. Als er ihr eines Tages Kaffee zubereitet, mahlt er die Bohnen, bereitet die Kaffeemaschine vor, erhitzt Milch, schäumt sie auf und schmückt den Milchschaum in der Tasse, indem er mithilfe einer Schablone ein Herz aus Kakao darüber streut. Die vorgefertigten Muster der Coffee- und Backshops sind in die private Zubereitung inkorporiert und erhalten damit die Aura des Persönlichen. Über Janinas Ernährung erfahren wir im Laufe des Romans, dass sie schwarzen Tee trinkt und vorwiegend Müsli isst; dass sie jeweils am Freitag, wenn Dionyzy kommt, ein vollständiges Mittagessen aus Vorspeise und Hauptgericht zubereitet.³⁰ Für sich selbst kocht sie am Sonntag einen großen Topf Suppe, von der sie meist bis Mittwoch isst, am Donnerstag nimmt sie etwas Kaltes oder eine Pizza Margherita in der Stadt zu sich.

Die vegetarischen Figuren des Romans haben ein gewisses Handicap, das sie von den Fleischessern unterscheidet: Sie sind schlank und zart, sie leiden an Allergien oder anderen Krankheiten,³¹ sie lieben Bücher und lesen viel; die männlichen vegetarischen Figuren zeigen deutliche weibliche Züge. Bei Matoga z. B. wird das nicht nur in der Ordnung seiner Küche deutlich, sondern auch in der Umkehr der Geschlechterrollen bei den Kostümen für den Ball der Gesellschaft der Pilzsammler „Prawdziwek“ („Der Steinpilz“): Matoga verkleidet sich auf Vorschlag Janinas als Rotkäppchen, während sie

26 Ihre eigene Küche beschreibt die Ich-Erzählerin nicht, sie begnügt sich mit der Bemerkung, dass sie es wie Matoga halte, aber diese Ordnung nicht schaffen könne (Tokarczuk 2009, 28, Tokarczuk 2011, 29).

27 „in einem hübschen Metallkorbchen mit Henkel“ (ebd.).

28 „Was für ein Glück ist es im Leben, eine saubere und warme Küche sein eigen zu nennen“ (ebd.).

29 „[er] kochte weiche Eier und servierte sie in Porzellanschälchen“ (51).

30 Ein solches Mahl anlässlich des Besuchs von Dionyzy wird beschrieben: „zapiékane pietruszki z oliwą. I ryz z jabłkami i cynamonem“ (Tokarczuk 2009, 114); „gebackene Petersilie mit Olivenöl und Apfelreis mit Zimt.“ (Tokarczuk 2011, 125).

31 Dionyzy ist allergisch gegen Mehlprodukte, Nüsse, Paprika, Eier und Weizenmehl (Tokarczuk 2009, 85; Tokarczuk 2011, 93); Janina hat eine Fotoallergie; Buena Notizia hat kein einziges Haar am Körper.

als Wolf geht. Die exponierten Vertreter der Fleischesser dagegen sind eindeutig maskuline, dicke, grobe Männer, die ausschließlich der Befriedigung ihrer Triebe leben, in Korruption und Intrigen verwickelt sind, offen ihre Macht demonstrieren und missbrauchen oder Heuchler, die sich nach außen als etwas anderes ausgeben als sie sind. Und sie sind Jäger, die regelmäßig auf die Jagd gehen und dies als Sorge um das Wild und die Ordnung des Waldes deklarieren. Drei dieser Männer werden im Laufe des Jahres ermordet: Den Kommissar beschreibt Janina als bestechlichen Grobian und Apoplektiker, der sichtbar zu viel trinkt und eine Schwäche für fettes Essen hat; entsprechend charakterisiert sie den reichsten Mann der Gegend, den in der neuesten Jagdausrüstung kriegsgemäß auftretenden Wnętrzak, der als Besitzer des Hotels, Delikatessengeschäfts, Schlachthofs und der Rindfleischproduktionsfirma der Stadt seine Macht durch Bestechung sichert; den Pfarrer sieht sie als einen sich mit der örtlichen Macht verbrüdernden Heuchler, der sich den Magen operativ verkleinern ließ. Die Ursache für die Morde an diesen drei Männern ist aber nicht die Opposition der Vegetarierin gegen die Fleischesser, sondern die Maßlosigkeit der von diesen Männern geübten Zerstörung von Leben: Sie haben keine Achtung vor dem Leben von wilden Tieren³² und Haustieren. Sie schießen nicht nur Hasen, Rehe, Hirsche, Wildschweine usw., sie haben auch die beiden Hündinnen Janinas getötet und sich selbst als stolze Jäger mit ihrer Jagdbeute fotografieren lassen. Sie haben sie darüber hinaus heimlich beiseite geschafft und Janina über das Schicksal ihrer Tiere im Unklaren gelassen. Erst nach Bigfoots Tod findet sie unter den in seiner Küche liegenden Fotos den Hinweis auf das Schicksal und die Mörder ihrer Tiere, der Fund des Fotos setzt die Morde an den drei Männern in Gang.

Die vegetarische Lebensweise ist bei Janina nicht ökologisch motiviert, ihre Ernährung basiert auf dem Angebot der professionellen Lebensmittelproduktion. Sie kauft ihr Brot, Obst und Gemüse im Lebensmittelladen in der Stadt, sie konserviert es in der Gefriertruhe. Internationale Nahrungsmittel wie Cambozola, Gorgonzola, Kokosmilchsuppe usw. gehören zu ihrer vegetarischen Diät. Einen Garten hat sie nicht oder bearbeitet sie nicht, ob sie im

32 Auch wenn dies nicht explizit gesagt wird, scheinen Tiere für Janina heilig zu sein – die konsequente Großschreibung des Wortes „Zwierze“ (Tier, wildes Tier) kann als ein Hinweis darauf gelesen werden.

Sommer im Wald Beeren oder Pilze sammelt, bleibt offen; jedenfalls ist sie nicht Mitglied der Gesellschaft der Pilzsammler. Das Kochen hat sie auf ein Minimum reduziert, das Essen ist für sie nicht als Genuss wichtig, sondern als Lebensnotwendigkeit, es erhält Gewicht hauptsächlich durch seinen kommunikativen Aspekt. Die Bedeutung der Suppe auch in ihrem Leben wird durch deren regelmäßige Zubereitung wie auch durch das einzige im Roman angeführte Rezept – es ist für die von Dionyzy geliebte Senfsuppe – bekräftigt.³³ Ihr Single-Leben im Wald resultiert aus dem Wunsch nach Ruhe und Alleinsein, nach möglichst ungestörten Rückzugsmöglichkeiten in das Dunkel, das sie aufgrund ihrer Fotoallergie zum Leben braucht; der Wald ist ein Zufluchtsort, an dem sie sich ungestört ihren astrologischen Berechnungen der Horoskope hingeben kann. Dieses Leben ist nur scheinbar nahe an der Natur, es trägt Züge des Einsiedlertums und der Askese.

Obwohl Janina das Essen also einerseits nicht wichtig nimmt, isst sie andererseits sehr maßvoll und bewusst – so reflektiert sie nach dem Essen eines Mayonnaise-Ei über die Notwendigkeit, die dadurch gestiegenen Cholesterinwerte durch Enthaltbarkeit wieder zu senken; sie hält Salz für wichtig, weil dieses Mineral, wie sie meint, das Denken beschleunige. Nahrungsmittel setzt sie z. T. als Medizin ein, so Traubenzucker, Glukose, für die Behandlung ihrer Allergie, Sauermilch gegen Sonnenbläschen, und sie kauft sich ein großes Stück Cambozola für die Hebung ihrer Laune (Tokarcuk 2009, 149; Tokarcuk 2011, 163). Wodka nimmt sie z. T. als Stärkungs- und Desinfektionsmittel zu sich, manchmal trinkt sie ein Glas Wein in Gesellschaft. Fleisch als Nahrung wird immer wieder in Verbindung mit Tod und mit Mord gebracht: Essen dient als Köder in Fallen und Futterkrippen, die die Tiere vor die Flinten der Jäger locken. Die Jagd auf Tiere beschreibt Janina als Mord, als Abschlichten und Zerstückelung von Lebewesen. Nach Auffinden der Leiche Wnętrzaks sprechen die vegetarischen Gäste Janinas beim Essen von Nudeln mit Gorgonzolasauce über den Zustand der Leiche, die sich bei ihrer Auffindung bereits im Stadium der „Butterfermentation“ befand.

Essen durchzieht den gesamten Roman. Nahrung und ihre Zubereitung werden in unterschiedlicher Funktion eingesetzt, ihre Farben und Attribute

33 Rezept siehe Tokarczuk 2009, 286; Tokarczuk 2011, 314.

zu Vergleichen verwendet. So kleiden Janina und Matoga ihren gestorbenen, vorher nur durch alle Farben überdeckenden Schmutz gekennzeichneten Nachbarn Bigfoot für die Beisetzung in einen von ihm nie zuvor getragenen kaffeebraunen Anzug ein; die Farbe verweist auf den Kaffee als Getränk der Nüchternen und zeigt damit die Rückkehr Bigfoots in die Ordnung der Gesellschaft an. Schnee rieselt von Matoga herab „jak z obsypanego cukrem pudrem faworka“³⁴ (Tokarczuk 2009, 9) und von einer Frau heißt es: „Była opalona tak bardzo, że wydawała się jak zdjęta przed chwilą z rusztu.“³⁵ (171)

Janina und ihre Freunde sind Außenseiter, die als Vegetarier in Opposition zur Mehrheit stehen. Fremd sind die anderen, die Nichtvegetarier, wobei hier zwei Kategorien unterschieden werden: einmal die aktiv tötenden Mörder der Tiere und zweitens die große Masse der in den Orten lebenden, angepassten Nichtvegetarier. Was und wie man isst, stellt eine Gruppe zusammen und setzt sie gegen andere ab; der Grenzüberschreitung der Geschlechterzuschreibungen einerseits steht die Grenzziehung zwischen Vegetariern und „Fleischfressern“ gegenüber. Beide sind nicht nur dadurch gekennzeichnet, was sie essen oder nicht essen, sondern auch dadurch, wie sie essen: die Vegetarier durch bewusstes, maßvolles Essen, die Fleischfresser durch Gier und Unmäßigkeit. Gegenüber stehen sich also eine asketisch gefärbte Haltung zur Welt und eine die Welt vereinnahmende, sie verschlingende, die auf Überfluss und Exzess setzt. Aber auch die Opposition „Tiermörder, Tierfresser“ versus tierisches Leben achtende Vegetarier wird überkreuzt in der Figur Janinas, die die Morde an den Tieren rächt und damit zur „Menschenmörderin“ wird. Ihre Neigung, die mordenden Fleischfresser ihrerseits zu ermorden, wächst im Laufe des Romans: An einer Stelle bereut sie es, einem sie besuchenden Forstangestellten, der den ökonomischen Wert des Holzes über den Tierschutz stellt, keinen Maiglöckchensaft in das Kompott gegeben zu haben (Tokarczuk 2009, 227 f.; Tokarczuk 2011, 249 f.).

34 „[wie] Puderzucker von den Fastnachtskrapfen“ (Tokarczuk 2011, 9).

35 „sie war so braungebrannt, als sei sie eben vom Grill gesprungen.“ (188)

3. Zusammenfassung

Essen wird in den drei vorgestellten Texten als Mittel der Binnendifferenzierung innerhalb der polnischen Gesellschaft eingesetzt: Was und wie man isst, was und wie man nicht isst, sondert Individuen und Gruppen aus und stellt sie einander gegenüber. Wenn es bei Jerzy Pilch der auf das Trinken reduzierte Alkoholiker, der Suchtkranke ist, der mit dem Verlust eines geordneten Tagesrhythmus und des klaren Bewusstseins aus der Gesellschaft herausfällt, so stellen bei Tokarczuk die Vegetarier eine Außenseitergruppe dar, die sich als persönlich maßhaltende, tierisches Leben achtende Menschen – damit verbunden ist durchaus auch ein gewisses elitäres Bewusstsein – von der Gier und Gleichgültigkeit der großen Mehrheit absetzen. Unmäßigkeit im Essen und Trinken ist hier ein Zeichen für Unersättlichkeit auch in anderen Bereichen, insbesondere für die Gier nach Macht und deren Gebrauch im Töten und Essen anderer Lebewesen. Diese grundlegende Opposition problematisiert Tokarczuk durch ihre zentrale Figur, die sich als menschliches Leben nicht achtende Vegetarierin erweist – eine direkte Korrelation von Ernährung und Ethos wird gerade nicht gegeben. Różycki zeigt dagegen Oppositionen zwischen den Generationen auf, die durch die Art des Verzehrs der Speisen wieder aufgehoben werden. Während er Unmäßigkeit im Essen und Trinken als Gemeinsamkeit der Generationen präsentiert und das Ideal maßvollen, von Tischgesprächen begleitenden Essens als pervertiertes erkennbar werden lässt, definiert Pilch die Akzeptanz einer moderaten, nüchternen Lebensweise als Grundlage für die Heilung des Alkoholikers und seine Rückkehr in die Gesellschaft und in die Familie. Die Opposition von bewusstem, maßvollem Essen und unmäßigem Verschlingen der Nahrung verbindet die drei hier vorgestellten Texte. Damit reagieren alle drei auch auf die bereits erwähnte Entwicklung einer Haltung zur Völlerei in der postmodernen europäischen Überfluggesellschaft, in der das Maßhalten als Ausweis der Fähigkeit zur Disziplinierung des Körpers und Garant für eine erfolgreiche Lebensführung neuen Wert gewinnt.

Literatur

- Pilch (2002a), Jerzy: *Pod mocnym aniołem*. Krakau.
- Pilch (2002b), Jerzy: *Zum starken Engel. Roman*. Aus dem Polnischen von Andrzej Lempp. München.
- Różycki (2005), Tomasz: *Dwanaście stacji*. Krakau.
- Różycki (2009), Tomasz: *Zwölf Stationen. Poem*. Aus dem Polnischen von Olaf Kühl. München.
- Tokarczuk (2009), Olga: *Prowadź swój plug przez kości umarłych*. Krakau.
- Tokarczuk (2011), Olga: *Der Gesang der Fledermäuse. Roman*. Aus dem Polnischen von Doreen Daume. Frankfurt/Main.
- Ahrends (1987), Klaus: *Gesicherte Ernährung – ein Wert des Sozialismus*. Berlin.
- Barlösius (2008), Eva: „Weibliches und Männliches rund ums Essen“. In: Alois Wierlacher/Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin, S. 35–44.
- Bendix (2008), Regina: „Kulinaristik und Gastlichkeit aus der Sicht der Kulturanthropologie“. In: Alois Wierlacher/Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin, S. 45–55.
- Burkhart (1997a), Dagmar: „Statt einer Einleitung: Causerie über das Kulturthema Essen in polnischen literarischen Texten“. In: Dagmar Burkhart/Waldemar Klemm (Hg.): *Natura naturata. Gegenständliche Welt und Kultureme in der polnischen Literatur von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart*. Amsterdam und Atlanta, S. 5–27.
- Burkhart (1997b), Dagmar: „Menschenspeise. Der gastronomische Kode in W. Reymonts „Ziemia obiecana“ und T. Konwickis „Mała apokalipsa““. In: Dagmar Burkhart/Waldemar Klemm (Hg.): *Natura naturata. Gegenständliche Welt und Kultureme in der polnischen Literatur von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart*. Amsterdam und Atlanta, S. 221–244.
- Dollase (2013), Jürgen: „Weg vom Koma-Essen“. In: *Frankfurter Allgemeine Zeitung*, 28.03.2013, Nr. 74, S. 32.

- Düring (2006), Michael: „Ilinx erzählen – vom Rausch in der Literatur und seiner Struktur“. In: Aleksandr A. Šumejko (Hg.): *Slovo v slovare i diskurse. Sbornik naučnych statej k 50-letiju X. Val'era*. Moskau, S. 702–711.
- Engelhardt (1993), Dietrich von: „Hunger und Appetit. Essen und Trinken im System der Diätetik – Kulturhistorische Perspektiven“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin, S. 137–149.
- Fellmann (1997), Ferdinand: „Kulturelle und personale Identität“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin, S. 27–36.
- Hirschfelder (2001), Gunther: *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt/Main/New York.
- Ihnatowicz (1997), Ewa: „Die kulinarische Axiosemiotik im sittenschildernden Roman des Positivismus“. In: Dagmar Burkhart/Waldemar Klemm (Hg.): *Natura naturata. Gegenständliche Welt und Kultureme in der polnischen Literatur von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart*. Amsterdam und Atlanta, S. 29–52.
- Kalinke (2010), Heinke M.: „Integration, Selbstbehauptung und Distinktion – Essen und Trinken als Zugang zur Erfahrungsgeschichte von Flüchtlingen, Vertriebenen und Aussiedlern“. In: Heinke M. Kalinke/Klaus Roth/Tobias Wegner (Hg.): *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. München, S. 137–155.
- Kątny (2010), Andrzej: „Zum kulinarischen Wortschatz des Polnischen im Lichte der deutsch-polnischen Sprach- und Kulturkontakte“. In: Heinke M. Kalinke/Klaus Roth/Tobias Wegner (Hg.): *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. München, S. 57–66.
- Konatkowski (2007), Tomasz: *Przystanek śmierć*. Warszawa.
- Lemnis (1979), Maria/Vitry, Henryk: *W staropolskiej kuchni i przy polskim stole*. Warszawa.
- Lewandowski (2007), Konrad T.: *Magnetyzer*. Wrocław.

- Neumann (1993), Gerhard: „Jede Nahrung ist ein Symbol. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin, S. 385–444.
- Neumann (1997), Gerhard: „Das Gastmahl als Inszenierung kultureller Identität: Europäische Perspektiven“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin, S. 37–68.
- Posner (2008), Roland/Wilk, Nicole M.: „Kulinaristik als Kultursemiotik“. In: Alois Wierlacher/Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin, S. 19–34.
- Roth (2010), Klaus: „Nahrung als Gegenstand der volkskundlichen Erforschung des östlichen Europa“. In: Heinke M. Kalinke/Klaus Roth/Tobias Wegner (Hg.): *Esskultur und kulturelle Identität. Ethnologische Nahrungsforschung im östlichen Europa*. München, S. 27–38.
- Schultze (1997), Brigitte: „Mahlzeit und Essen bei Witold Gombrowicz: bekömmlisch und unzutraglich, lebensnah und zeichenhaft“. In: Dagmar Burkhardt/Waldemar Klemm (Hg.): *Natura naturata. Gegenständliche Welt und Kulturen in der polnischen Literatur von der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart*. Amsterdam und Atlanta, S. 303–334.
- Tolksdorf (1993), Ulrich: „Das Eigene und das Fremde. Küchen und Kulturen im Kontakt“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin, S. 187–192.
- Wierlacher (1993), Alois: „Einleitung: Zur Begründung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin, S. 1–21.
- Zingerle (1993), Arnold: „Identitätsbildung bei Tische: Theoretische Vorüberlegungen aus kultursoziologischer Sicht“. In: Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg/Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin, S. 69–86.