

LUDDGER FISCHER



MANN KOCHT!

IRRTÜMER, VORURTEILE UND
HALBWahrheiten ÜBER KERLE AM HERD

BASTEI ENTERTAINMENT 

Inhalt

Titel

Impressum

Männer von feministischen Filmtheoretikerinnen können
gut kochen

Anerkennungsrituale

Mütter kochen eher mäßig gut

Männer essen anderes

Gender – Die gesellschaftlich unmögliche Position des
kochenden Mannes

Kochende Männer sind sexy

Eine Riesen-Sauerei

Keine Kinkerlitzchen – Mehr Essen, weniger Deko

Kraftfutter – Echte Männer essen deftig. Vor allem Fleisch

Der Mann isst Fleisch, die Frau ist Fleisch

Boystoys – Männer geben für Küchengeräte eine
Mörderkohle aus

My kitchen is my castle

Echte Männer – Echte Flammen

Der Platz am Grill ist für den Mann reserviert

Raucharoma ohne Rauch – Männer packen Lagerfeuer zur
Not in kleine Gläser

Verführungskochkünste

Bücher, die versprechen, dass Erotik und Küche eine prima
Kombination sind

Männer bereiten Fleisch zu, weil Frauen das so wollen

Kochende Männer sind selbstgefällige und sexistische
Chauvinisten

Kochklubs – Eine Männerdomäne

Ein Kapitel, das hier gar nichts zu suchen hat – Kochende
Frauen

Mach hin, sonst kommst du in den Topf!
Suppenkasper
Männer sind keine Schnapsdrosseln
Aua! Küchen als Gefahrenherde
Das verlogenste aller Rituale – Gemeinsames Kochen mit
Freunden
Küchengeräte, an die man sich nicht gern erinnert, hier –
Der Römertopf
Männer mögen ungesundes Essen
Berühmte Männer kochen
Berühmte Männer kochen molekular
Männer wissen, wie man sich richtig ernährt – Glauben sie
Männer sind ja so primitiv!
Intermezzo
Was andere zu diesem Thema geschrieben haben
Anleitungen zum Kochen – Für Männer
Woher ich das alles weiß
Vorläufiger Schluss – Die in Brüssel
Jetzt ist gleich wirklich Schluss
Anmerkungen

LUDGER FISCHER

MANN KOCHT!

Irrtümer, Vorurteile und Halbwahrheiten

über Kerle am Herd

BASTEI ENTERTAINMENT 

Abbildungsnachweis: Sämtliche Abbildungen aus dem Katalog »Illustriertes Preis-Buch für Blech-, Metall- & Lackirwaren von Albert Frank, Lampen- und Metallwaren-Fabrik«, München 1903.

BASTEI ENTERTAINMENT

Vollständige E-Book-Ausgabe
des in der Bastei Lübbe AG erschienenen Werkes

Bastei Entertainment in der Bastei Lübbe AG

Eichborn Verlag in der Bastei Lübbe AG, Köln

Originalausgabe

Copyright © 2012 by Bastei Lübbe AG, Köln

Lektorat: Dr. Barbara Werner van Benthem, Stuttgart

Umschlaggestaltung: Rolf Hörner, Bergisch Gladbach

Einband-/Umschlagmotiv: Shutterstock/Madlen; Shutterstock wacpan

E-Book-Produktion: Greiner & Reichel, Köln

ISBN 978-3-8387-2025-8

www.bastei-entertainment.de

www.lesejury.de

Männer von feministischen Filmtheoretikerinnen können gut kochen

Dies ist die Einleitung, wirklich!

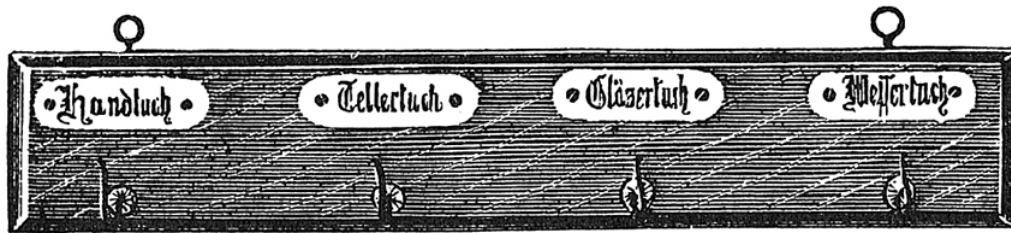
»Als Hobbykoch kochen Sie wahrscheinlich selbst ganz gut, Herr Fischer?« »Geht so«, antworte ich dann, und die Leute, die mich fragen, halten das für charmantes Understatement. Sollen sie. Ich hab's aufgegeben, zu erklären, dass ich *kein* Hobbykoch bin, weil sich Hobbyköche alle erdenkliche Mühe geben zu glänzen und ich einfach nur täglich koche, privat und für zwei bis drei Personen. Das glaubt mir kein Mensch. Küchenchef? Ja. Hobbykoch? Ja. Alltagskoch? Diese Rolle ist für mich als Mann nicht vorgesehen. Dem Kochen für die Familie wird weniger Wert beigemessen als dem zum Gelderwerb, oder, wie es britische Soziologen ausdrückten: »Effectively, women are cooks whereas men are chefs.«¹

Ein Mann, der täglich kocht und daraus (hoffe ich) keine große Show macht, ist selten. Schon eher gibt es Männer feministischer Filmtheoretikerinnen, die ihrer Frau durch die Übernahme einer klassischen Frauenrolle eins auswischen wollen.

Kochen gehört in allen Gesellschaften zu den geschlechtsspezifischen Aufgaben von Frauen. Der Soziologe Pierre Bourdieu hätte gesagt, es sei Teil ihres Habitus, und der ist »geronnene Lebensgeschichte«, verinnerlicht und lässt sich, wenn überhaupt, nicht leicht ändern. Falls also Männer kochen, darf das ihren gesellschaftlichen Status nicht gefährden. Sie müssen es sich bei ihrer Stellung leisten können, und das können nur Männer mit einem hohen gesellschaftlichen Status.

Deshalb findet man in Kochklubs auch vorwiegend Männer mit prestigeträchtigen Berufen.

Keines der bisher erschienenen Bücher zu kochenden Männern beschreibt das Thema aus der Perspektive eines Alltagskochs. Deswegen werde ich das übernehmen. Klischees über kochende Männer muss ich dabei teilweise zerstören, andere leider bestätigen.



Tücherleiste, Weichholz, gelb lackiert mit vier Porzellanschildern u. Messinghaken.

Männer können nicht nur im Tohuwabohu der Theorien, sondern auch in der Küche leicht den Überblick verlieren. Deshalb sind Beschriftungen hilfreich, für Handtücher, Tellertücher, Gläserntücher und Messertücher.

Im *Kleinen Lexikon der Küchenirrtümer*² hatte ich behauptet, nicht ein einziges Kochbuch zu besitzen. Damals stimmte das noch. Mittlerweile sammelt sich einiges auf meinem Bücherstapel an, schon allein aus Neugierde, was da so alles erscheint. Einen Weg ins Regal finden Kochbücher allerdings bei mir immer noch nicht. Jedes Mal denke ich: »So ein Mist!«, und nehme mir vor, demnächst auf diese Sorte Anregung zum Schreiben zu verzichten. Anregungen zum Kochen finde ich darin sowieso nicht. Deshalb finden Sie auch in diesem Buch garantiert wieder kein Rezept. Wenn Sie ein Rezept brauchen, gehen Sie bitte zum Arzt.

Aber wozu brauchen Männer überhaupt Rezepte? Sie sind Naturtalente, Könige der Kochkunst. So jedenfalls gebärden sie sich in Gegenwart ihrer Frauen, die, natürlich, ganz anders darüber denken. Frauen werden

durch das Aufschneider-Gebrutzel ihres jeweiligen Kerls unverhohlen aufgefordert, Begeisterung zu heucheln: »Ist doch mal was ganz anderes, Schatz, findest du nicht?« Sie schaltet daraufhin die Leuchteaugen an, weil sie genau weiß, was er von ihr erwartet, und tut ihm den Gefallen, seinen Papp mit Kennermiene zu degustieren. Täte sie das nicht, würde er wenigstens eine Woche lang schmallen und sich eine modische Krankheit zulegen: Maushand, nervöses Husten, Nagelpilz, so etwas. Und welche Frau will das schon? Da lügt sie doch lieber lautlos, schließt genießerisch die Augen und erklärt: »Ich liebe dich!« Der Beweis für meine Behauptung, dass Frauen ihren kochenden Männern die Begeisterung für deren Geköchel bloß vorgaukeln, ist einfach: Frauen, die behaupten, sie sagten immer genau das, was sie meinten (schön dumm!), haben keine Männer, die kochen, meistens nicht einmal einen, der nicht kocht.

Ausgangspunkt für dieses Buch waren Klischees und feste Rollenbilder. Deren Tauglichkeit zum Erfassen der Wirklichkeit wollte ich überprüfen. Das System ist einfach: Einzelfallbeobachtungen werden verallgemeinert, Verallgemeinerungen an Einzelfällen überprüft. Dabei kommt kein abschließendes Urteil zustande, vielleicht aber ausreichend Verunsicherung.

Natürlich, das gebe ich gerne zu, könnte ich auch die spezifischen Kochmethoden und -allüren von großen und kleinen Menschen, Dicken und Dünnen, Blonden und Schwarzhaarigen erforschen, aber mal ehrlich: Ein Unterschied im Kochverhalten von Männern und Frauen ist doch wirklich nicht an den Haaren herbeigezogen.

Übrigens: Die Behauptung mit den gut kochenden Männern feministischer Filmtheoretikerinnen halten Sie wahrscheinlich für übertrieben, nicht belegbar, völligen Blödsinn. Ich kann aber belegen, dass sie stimmt. Die Sache ist nämlich so: Die Uli, eine Frau aus Köln, die »was mit Medien« macht und deren Name immer mit »die«

eingeleitet wird, kennt eine Frau, die laut der Uli feministische Filmtheorie betreibt. Ich habe vorsichtshalber nicht nachgefragt, ob sie feministische Filmtheorie betreibe oder als Feministin Filmtheorie. Die Uli hätte glatt gefragt, wo denn da der Unterschied sei und mich damit völlig vom Thema abgebracht. Der Mann dieser Filmtheoretikerin, triumphtierte die Uli, koche, »und zwar gut«. Sie hielt das nicht für selbstverständlich.

Jetzt wundern Sie sich vielleicht darüber, was ich für seltsame Leute kenne, aber haben wir nicht alle eine Feministin im Bekanntenkreis, die Filmtheorie betreibt?

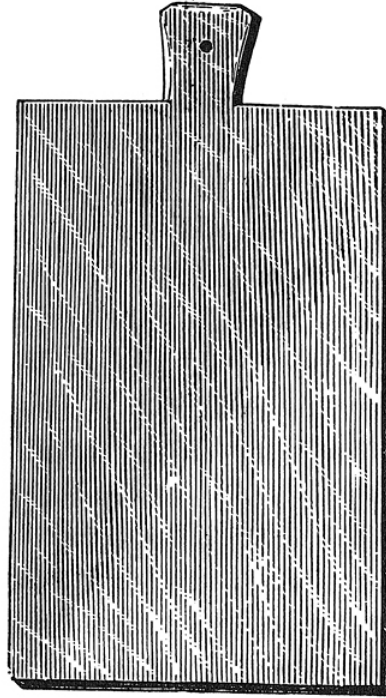
Alles, was mir zu dem Feministinnenmann einfiel, war: »Schön.« Die Uli hielt mich für einsilbig. Sie hatte von mir wohl etwas mehr Begeisterung erwartet. Wenn es, dachte ich mir, auch im Umfeld von Filmtheoretikerinnen und Menschen, die »was mit Medien« machen, hervorgehoben wird, wenn ein Mann kocht, dann scheint es sich dabei nicht um eine Kulturtechnik zu handeln, die von Männern allgemein erwartet wird, wie Glühbirnenwechseln und Mal-nach-dem-Ölstand-gucken. Ich habe einmal einen VW-Käfer-Motor ruiniert, weil ich nicht wusste, dass die Kontrollleuchte, die zuerst flackerte und dann dauerhaft leuchtete, mich zum Auffüllen des Motoröls auffordern sollte. Jetzt bin ich schlauer und kontrolliere den Ölstand unseres Autos freiwillig und regelmäßig, vielleicht zu regelmäßig. Das wird so von mir erwartet. Das gehört zu meiner Rolle.

Kochen, tagtägliches Kochen, was ich im Gegensatz zum Ölstandkontrollieren sehr gerne mache, gehört nicht zu meiner von der Gesellschaft erwarteten Rolle. Ich tu's trotzdem, aber darf ich mich deswegen schon als Nonkonformisten brüsten?

Anerkennungsrituale

Eine Methode, die Männer gern praktizieren, um Anerkennung für ihr Gebrutzeln zu erheischen: Sie schreiben ein Buch. Michael Harles hat das zum Beispiel getan und er behauptet, Männer, die kochen (so wie er), seien unwiderstehlich.³ Er wird's wohl wissen und die entsprechenden Erfahrungen gemacht haben. Weitere Erfahrungsberichte kochender Männer zerpfücke ich weiter hinten im Literaturüberblick.

Buchautor einer ganz eigenen Liga ist Mister Nathan Myhrvold. Er gab sechs Millionen Dollar aus, um das ultimative Kochbuch zu schreiben.⁴ Ein typischer Männerkocher. Das Buch wirkt wie das *Opus magnum* zur Selbstverwirklichung eines Food-Fotografen. Die hübschen Schnitte durch Kochtöpfe und Grillkugeln scheinen zu zeigen, was »wirklich« beim Kochen passiert, die Physik und die Chemie beim Kochen und Grillen. Das tun sie natürlich nicht, aber die Bilder sind suggestiv und hübsch arrangiert. Der Trick ist nämlich, dass sie nicht mit einer Bildbearbeitungssoftware hergestellt wurden, sondern mit durchgeschnittenen Töpfen und Öfen. Alles echt. Die Schnittfläche wurde manchmal mit Glas verklebt, manchmal offen gelassen. Mit Hochgeschwindigkeitskameras wurde dann fotografiert, was angeblich in einem Wok so abgeht, in einem normalerweise geschlossenen Topf oder auf einem Grill. Das mit dem ultimativen Kochbuch ist ja so eine Sache: Kaum ist es gedruckt, kommen Kritiker und behaupten: »Na, so toll ist es nun auch nicht.« Ich schließe mich deren Urteil an.



Fleisch- oder Küchenbrett, Buchen, matt, mit Griff.

Ein unbedingt notwendiges Utensil zum Aufschneiden. Nehmen Sie so ein Buchenbrett, wenn Ihnen zum Aufschneiden keine Zeitschrift, keine Porsche-Küche und kein Millionärsstammtisch zur Verfügung steht.

Der Barbecue-Weltmeister Nathan Myhrvold wird es verkraften. Wie wird man eigentlich Barbecue-Weltmeister?

Noch viel besser, als ein Buch zu schreiben: Man gründet eine Zeitschrift. Da hat man länger was davon! Jan Spielhagen hat das gemacht, *BEEF!* (inklusive Ausrufezeichen) genannt und sich damit viel Anerkennung bei Aufschneidertypen geschaffen. Seit Oktober 2009 gibt es diesen Versuch, eine Männer-Kochzeitschrift zu etablieren. Es ist ein Lebensmittel- und Lifestyle-Magazin »für Männer mit Geschmack«, wahrscheinlicher aber für Männer, die mit ihrem guten Geschmack angeben. Die Zeitschrift will, so absichtserklärt es Chefredakteur Jan Spielhagen, Männern Selbstbewusstsein beim Kochen verschaffen. Das ist mutig, das ist allzeit zu unterstützen. Dabei wendet sich die Zeitschrift in Text und Gestaltung aber ausdrücklich an Männer, die vor Selbstbewusstsein

kaum noch gehen können, Alphetierchen mit Führungsanspruch, Männchen, die denken, Selbstzweifel seien eine psychische Störung. Wahrscheinlich haben gerade die es nötig, ihr Aufschneidervokabular aufzufüllen. *BEEF!* wird nicht auf Tiefdruckpapier gedruckt, wie die ganzen Frauen-Kochblättchen, sondern hat ein hochwertiges Klappcover, im Heft 90 Gramm matt bedrucktes Papier und eine Strecke auf besonderem Werkdruckpapier.

Suuuuper! »Männer kochen anders«, behauptet der Chefredakteur, »lustbetont, sinnlich und wenig praktisch. Bei uns stehen Event-Charakter und Geselligkeit im Vordergrund.« Und außerdem: »*BEEF!* entspricht der männlichen Freude am Superlativ. Kompliziert, teuer, das Beste, das Kleinste, das Seltenste – solche Rezepte, Zutaten und Storys haben wir für das Magazin gesucht, gefunden und beschrieben.«

Als Quelle, Beleg, Beweis, Anschauungsobjekt dafür, was Männer unter Kochen verstehen, ist die Zeitschrift Gold wert. Die Redaktion dieser Nischenzeitschrift geht offensichtlich davon aus, dass Männer gerne lesen, dass sie richtige Idioten sind, korrigiere: seien. Das Blättchen wird mit einem Konzept gedruckt, das man in den eigenen Reihen »Man-Appeal« nennt. Obacht, ihr Frauen! Nicht verschämt in *Men's Health* blättern, gleich *BEEF!* ansehen und mit nackten Tatsachen konfrontiert werden! Irgendein Autor kümmerte sich darin einmal um die Frage aller Fragen: »Kann man eine Frau ins Bett kochen?« Der zehnsseitige Centerfold zeigte nicht etwa nacktes Fleisch, sondern einen »Menüplaner für einen Abend mit den Best Buddies«. Eine Werbekampagne für 1,76 Millionen Euro zur Einführung von *BEEF!* muss auch erst einmal wieder hereinkommen.⁵ Von der ersten Auflage (115000 Exemplare) wurden laut Verlag immerhin 53000 verkauft.

Das Macho-Konzept gibt Chefredakteur Spielhagen leichtfertig preis: »Ein Magazin für Männer, die kochen. Eines, das ins Detail geht und mehr bietet als 25 Nudelrezepte, die Kinder mögen. Weil wir es gar nicht leicht wollen, sondern schwierig. Weil Nudeln langweilig sind, wenn man sie nicht selber macht. Weil Kinder beim Männerkochen nichts zu suchen haben. Weil wir nicht 25 Mal im Monat kochen, sondern viermal im Jahr. Dafür wollen wir mehr wissen über den Druck in der Espressomaschine, die Fütterungsmethode bei mecklenburgischen Bisons, den Schärfegrad japanischer Messer, den Weltmarkt für Thunfisch, das Bamberger Hörnchen und die neue Porsche-Küche. Zum Glück gibt es jetzt so ein Magazin. Zum Glück gibt es jetzt *BEEF!*.« Danke, Herr Spielhagen!

In den Rezepten dieses Magazins wird andauernd Grobsalz, Meersalz oder gar Fleur de Sel empfohlen. Das verwenden doch nur Leute, die nicht wissen, dass Kochsalz Natriumchlorid und Natriumchlorid Kochsalz ist. Das ganze Heftchen ist gedacht für Dünnbrettbohrer mit ganz viel Geltungsbewusstsein. Die Zeitschrift wird, das prophezeie ich, floppen, trotz des erwähnten 1,76-Millionen-Werbeaufwands.⁶ Möglicherweise wird es dazu einige Jahre brauchen. Doch dann wird bewiesen sein, dass das Männer-Koch-Klischee einfach ein Klischee ist. Herrlich! Bei näherem Hinsehen stellt sich *BEEF!* sowieso als Bestellkatalog für die Zutaten der Rezepte heraus, die darin beschrieben werden. Ich werde mich hüten, in dieser Praxis den Untergang der freien Presse zu sehen. So viel (schon viel zu viel) zu dieser Männer-Kochzeitschrift.

Das Wirksamste, was man als Hobbykoch auf der Suche nach Anerkennung machen kann: Man verkauft, wie Vijay Sapre, sein Internetportal (bei ihm war's mobile.de), kriegt dafür 120 Millionen Euro, kauft sich mit einem Teil davon in die kulinarische Szene ein, hängt mit Profiköchen ab und

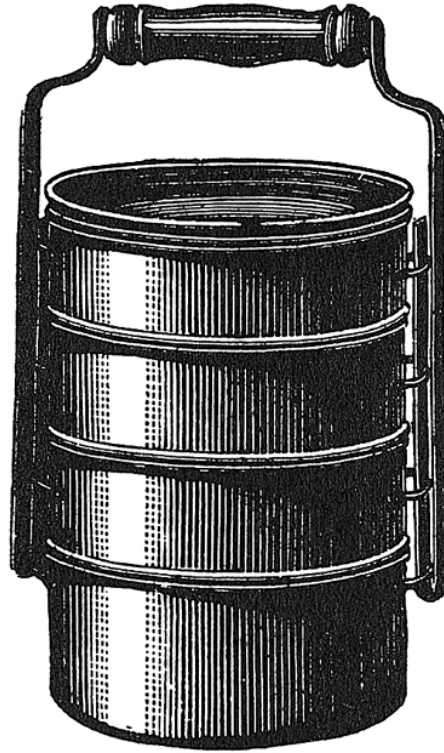
schwingt, natürlich vorwiegend unter Männern, das große Wort. Mein Neid verfolgt Herrn Sapre bis in die schmutzigste Kombüse. Zum Schwingen des großen Worts gehört aber leider auch, dass er sich in Blogs zum Thema Kochen und Wein zu Stammtischkommentaren herablässt. Jedem Millionärchen sein Pläsierchen.

Mütter kochen eher mäßig gut

Männer, die privat und für ihre Liebste oder ihre Lieben kochen, haben einen Riesenvorteil gegenüber Alltagsköchinnen: Ihre Tätigkeit wird als Ausnahme geschätzt und bewundert. Sie haben aber auch einen Riesenvorteil gegenüber Berufsköchen: Ihre Gäste haben normalerweise so wenig Erfahrung, dass sie jedes, wirklich jedes Essen als gelungen empfinden.

Ihnen (den Gästen) fehlen die notwendigen Referenzerlebnisse. Von allen Menschen unseres Kulturkreises leistet sich maximal ein halbes Prozent gelegentlich einen Besuch in einem wirklich erstklassigen Gasthaus. Der Geschmack der meisten ist geprägt von Systemgastronomie und öliger Mittelmeerküche und von dem, was Müttern gerade noch so hinkriegt. Ich weiß, ich bin überheblich und undankbar, weil ich Ihnen und mir das Standardlob auf die Kochkünste unserer Mütter erspare. Im Gegenteil.

Aber lesen Sie doch einmal bei John Steinbeck nach, ja, dem Nobelpreis-Steinbeck mit den *Früchten des Zorns*. Obwohl er einen Hang zum Konservativen hatte, bewahrte er sich einen klaren Blick auf die Ernährungsweise unserer unmittelbaren Vorfahren. Sicher meinte er nicht nur seine eigene Mutter, als er schrieb: »Mutters Kochkunst war mit wenigen Ausnahmen dürftig, die ach so gute unpasteurisierte Milch, die mit Fliegen und Kuhmist in Berührung gekommen war, wimmelte von Bakterien, das gesunde Leben von anno dazumal war ständig bedroht von Schmerzen und jähem Tod aus unbekannten Ursachen.«⁷



Essenträger mit verzinntem Bandeisenbügel, mit 4 Schalen, weiss-weiss-altblau. Dass Mütter selten wirklich gut kochen, sollte ihnen auf keinen Fall zum Vorwurf gereichen. Früher brachten sie in solchen Essenträgern, auch »Henkelmann« genannt, zerkochte Speisen zu den Arbeitsstätten ihrer Männer und Jungs. Heute haben sie noch mehr um die Ohren. Sie müssen arbeiten, aufräumen, bloggen, auf Facebook den neuesten Klatsch verbreiten und sich zu Recht darüber aufregen, dass die Kerle sich so wenig im Haushalt beteiligen.

Und lesen Sie, wenn Sie das mit dem Lob der Mütter so richtig und wichtig finden, doch bei Johannes Trojan nach. Der konnte loben, dass sich die Balken bogen:

»Ich fürwahr bewundre sie,
dass sie noch kann lachen.
Was allein hat sie für Müh,
alle satt zu machen!
Kann nicht einen Augenblick
sich zu ruhn erlauben.
Und das hält sie gar für Glück!
Sollte man es glauben?«

Das ist wirklich unglaublich, was sich dieser Kerl Ende des 19. Jahrhunderts herausgenommen hat! Die reinste Heuchelei! Sagen Sie's bitte nicht meiner Mutter, obwohl die es in ihrer Großherzigkeit leicht verkraften würde. Sagen Sie es aber vor allem nicht Italienern. Denn jeder Italiener und jede Italienerin hat die beste Mama der Welt, und jede jeweilige Mama ist die beste Köchin der Welt – was allein ontologisch schon nicht geht. Dass es bei Mama am besten schmeckte, hat nichts mit deren Kochkünsten zu tun, die, objektiv betrachtet, eher als dürftig bis »nicht vorhanden« charakterisiert werden müssten. Es liegt vielmehr an der Projektion des Gewünschten. In der Erinnerung war alles schön, sogar das Essen, das Mama uns vorsetzte, auch wenn es nur Erbsensuppe war.

Über die tatsächliche mütterliche Kochunfähigkeit weiß ausgerechnet ein Mann Bescheid, nämlich Jamie Oliver. Nach einem rituellen Lob auf seine Mutter, bei der er angeblich am liebsten Spaghetti Bolognese gegessen habe, beklagt er nicht minder rituell, dass knapp eine Generation später das ganze Wissen um die Zubereitung von Speisen verloren gegangen sei.⁸ Mit dieser Einschätzung erntet Jamie Oliver natürlich viel Lob und Kopfnicken von Kulturpessimisten und deshalb von mir nicht. Seine Bemühungen um angeblich gesünderes Schulessen wurden von Müttern in Rotherham auch so quittiert, dass sie ihren Kleinen Fast Food, Sandwiches, Fish & Chips, vollfette Mayonnaisen-Salate und Süßigkeiten durch Lücken im Zaun zusteckten. »Gesünderes Essen«, was immer das sei, hielten sie nicht für angemessen zur Versorgung ihrer Racker. »Gesünderes Essen« lässt sich eben nicht befehlen, schon gar nicht Müttern.

Männer essen anderes

Wildkräuter-Blütensalat mit karamellisierten Perlzwiebeln? Löwenzahntiramisu? Schnickschnack, gedünstet mit Spirenzchen an Kinkerlitzchen? Ach, hören Sie mir doch auf! Ein Festtags-Menü für Männer sieht in Deutschland etwa so aus, wie es mir mein Bruder Gregor schilderte, der mit der Speisefolge bei einer goldenen Hochzeit allenfalls leicht überfordert war: Suppe, Nachschlag Suppe, noch ein Nachschlag Suppe, dann Spargel, Erbsen und Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Bohnen mit Speck, Bohnen in Speck gewickelt, geschmorte Champignons, Steinpilze, Pilzedieichnichtkenne, Rösti-Ecken, Salzkartoffeln, Pommes, Reh-Medaillons, Lammstreifen, Roastbeef, Rinderbraten, Schweinebraten, Putenbrust, Chickenwings, für alles leckere Fertigtütenbratensoßen, eine helle, eine dunkle, eine mit so Stückchen drin. Und zum Nachtsch Bayerische Creme mit roter Grütze und Vanille- und/oder Schokoladensoße auf Eisvariationen.

Klar, dass sich mein Bruder bemühte, keine dieser Leckereien auszulassen. Man tut, was man kann. Natürlich musste er dazu auf den ganzen Beilagenkram und das Gemüse verzichten. Seine Frau, also meine Schwägerin Vera, sah das ganz anders. Sie habe sich an dem ganzen Gemüsekrum »mal so richtig satt gegessen«.

Dass Männer und Frauen anders und anderes essen, ist in den letzten Jahrzehnten ausführlich untersucht und beschrieben worden. Es liegt, hat man herausgefunden, nicht daran, dass Männern ein Steak besser schmeckt, Frauen ein Salat mit Putenstreifen, sondern es liegt daran, dass mit den auf Geschlechter festgelegten Speisen deren jeweilige Rolle verstärkt wird.