

Lisa Pychlau-Ezli

Essen und Trinken im Mittelalter

DER ALIMENTÄRE CODE
IN DER MITTELHOCHDEUTSCHEN EPIK





Lisa Pychlau-Ezli, Essen und Trinken im Mittelalter

Lisa Pychlau-Ezli

Essen und Trinken im Mittelalter

Der alimentäre Code in der mittelhochdeutschen Epik

BÖHLAU VERLAG WIEN KÖLN WEIMAR

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind
im Internet über <http://dnb.de> abrufbar.

© 2018 by Böhlau Verlag GmbH & Cie, Lindenstraße 14, D-50674 Köln
Alle Rechte vorbehalten. Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich
geschützt. Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen
bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Umschlagabbildung: <https://www.welt.de/img/kultur/mobile145114591/9232502167-ci102l-w1024/Wolfram-Parzival-Buchmalerei-13Jh-Wolfram-Percival-Illumination-C13-Wolf.jpg>

Korrektorat: Philipp Rissel, Wien
Umschlaggestaltung: Satz + Layout Werkstatt Kluth, Erfstadt
Satz: Bettina Waringer, Wien

Vandenhoeck & Ruprecht Verlage | www.vandenhoeck-ruprecht-verlage.com

ISBN 978-3-412-51307-8

Inhalt

Einführung	7
1. Fragestellung und Methode	7
1.2. Forschungsstand und Fragestellung	12
2. Kulturtheoretische Perspektiven	22
2.2. Kulturanthropologische Aspekte des Verzehrs	31
2.3. Soziologische Aspekte des Essens	36
3. Kulturgeschichtliche Perspektiven	43
3.2. Monastische Speisegemeinschaften	54
3.3. Realhistorische Feste und Speisegemeinschaften	60
3.4. Die höfische Esskultur	72
Alleine essen – Codierung höfischer Identität	85
1. Integration.	88
1.1. Parzivals Appetit.	88
1.2. Rennewarts Essgewalt.	106
2. Desintegration und Reintegration.	124
2.1. Höfische Speisen: Erecs Aventiurefahrt	125
2.2. Kulturelle Speisen: Iweins Nahrungstausch mit dem Eremiten	135
2.3. Fastenspeisen: Parzivals Aufenthalt beim Einsiedler Trevrizent.	145
2.4. Nahrungsaskese: Gregorius' Eremitentum	152
Zu zweit essen – Codierung höfischer Intimität	169
1. Essen als Akt der Intimität.	170
1.1. Die Gemeinschaft von Tisch und Bett.	170
1.2. Die Gemeinschaft von Tisch und Bett in der Ehe: <i>Erec</i>	178
1.3. Die Tischgemeinschaft in der Freundschaft: <i>Iwein</i>	186
1.4. Fasten als Akt der Intimität: <i>Willehalm</i>	190
2. Essen als Metapher der Intimität	195

2.1. Jagd und Erotik	195
2.2. Liebe als Speise	203
2.3. Süßes Herz: <i>Herzmäre</i>	212
2.4. Apfel und Ei: <i>Engelhard</i>	216
Mit vielen essen – Codierung höfischer Sozialität	223
1. Festmähler.	225
1.1. Hoffeste.	225
1.2. Antifest: <i>Nibelungenlied</i>	240
1.3. Essen als Übergangsritus: Königskrönung, Schwertleite und Hochzeit	252
2. Gastmähler	270
2.1. Gastfreundschaft als Freundschaft.	271
2.2. Gastfreundschaft als Bündnis	277
2.3. Gastfreundschaft als rechtliche Verpflichtung	287
Zusammenfassung und Ausblick	293
Anhang	305
Literaturverzeichnis.	305
AUSGABEN	305
FORSCHUNGLITERATUR	309
Register.	319

Einführung

1. Fragestellung und Methode

1.1. Hinführung: Das Rittermahl

Rittermähler als kulinarische Events der Gegenwart

Rittermähler und Rittergelage, die als Erlebnis für Singles, Paare und Familien oder als Team-Building-Maßnahme für Firmen verkauft werden, sind sehr beliebt. Der Anspruch dieser Rittermähler besteht darin, man könne das Mittelalter „hautnah“ erleben¹ und genauso speisen „wie zu König Artus' Zeiten“². Dazu gehören meist ein historisches Gebäude als Veranstaltungsort, eine Giftprobe zu Beginn der Mahlzeit, das Essen mit den Händen und das Trinken aus einem Trinkhorn, die Bedienung durch Knappen, ein Unterhaltungsprogramm mit Spielleuten und Hofgaulern sowie der Ritterschlag zum Schluss. Die Texte, die für die verschiedenen Formen von Rittermählern werben, suggerieren Authentizität. Authentisch sollen nicht nur die Atmosphäre und der Ablauf der Mahlzeit sein, sondern auch das Essen selbst. Als typisch mittelalterlich gelten deftige und fette Speisen, die in großen Mengen angeboten werden:

Bei solch einem Fest können Sie sich einmal so richtig auslassen, auf rustikale Art schlemmen und historische Unterhaltung erleben. [...] Hier kann man sich kulinarisch verwöhnen lassen [...] Schließlich ging es in vergangenen Jahrhunderten zu Hofe auch immer wieder feuchtfröhlich zu. [...] Bei diesem Festschmaus werden nicht nur drei oder vier Gänge serviert. Es können [...] bis zu acht Gänge auf den Tisch kommen. Ein Begrüßungsgetränk ist in der Regel auch noch dabei. [...] Doch um was für Speisen handelt sich genau? Es ging im Mittelalter zünftig zu: Es erwar-

1 <http://www.mydays.de/geschenkidee/ritter-essen-brueggen>. Letzter Zugriff am 05.09.2016.

2 Vgl. www.ritteressen.cc. Letzter Zugriff am 05.09.2016.

ten Sie deftige Suppen, würzige Brote mit Schmalz und Kräuterbutter, Schweinshaxe, Wildgulasch und andere Leckereien.³

Der Werbetext evoziert das Bild einer üppig gedeckten Tafel, auf die mit jedem der zahlreichen Gänge neue und reichhaltige Speisen aufgetragen werden. Zudem fordert er die potenziellen Kunden explizit dazu auf, beim Essen ordentlich zuzulangen, da sich dies für ein mittelalterliches Mahl so gehörte. Auch der Werbetext des niederrheinischen Ritterguts Brügggen begründet die Aufforderung, viel zu essen, mit der Gewährleistung der Authentizität des Ereignisses:

Schon im Mittelalter wurde geschlemmt, auf dass sich der Leibriemen spannte. Also lockern Sie nun Ihren Gürtel, damit Sie die nächsten Leckerbissen genießen können. [...] Weiter geht die Schlemmerei – mit Spießbraten vom Buchenfeuer, Sauerkraut und Semmelknödeln. Zum süßen Abschluss passt nun auch noch ein rustikaler Obstsalat aus dem Garten des Pfaffen hinein – oder nicht? ⁴

Neben der Betonung der Menge und Vielfalt an Speisen und der Aufforderung zum mittelalterlich-ungehemmten Verzehr berufen sich viele Werbetexte für Rittermähler auf berühmte Charaktere des Mittelalters. So bietet beispielsweise das hessische Schloss Auerbach ein „Nibelungenrittermahl“ an⁵. Beliebt sind jedoch vor allem Verweise auf König Artus und seine Tafelrunde:

Mit einem Ritteressen bzw. Rittermahl können Sie in geselliger Runde erleben, wie zu König Artus' Zeiten gelebt und gespeist wurde. ⁶

Das entsprechende Rahmenprogramm und die einzelnen Elemente des Rittermahls, ein reichhaltiges Angebot an Speisen, der Verzehr mit den Händen und die ungehemmte Schlemmerei, sollen den Besucher möglichst nahe an die Lebenswirklichkeit von König Artus und seinen Rittern der Tafelrunde heranführen.

Diese Authentizität, die von den Texten immer wieder in den Vordergrund gerückt wird, beruht jedoch meist nicht auf gut recherchierten historischen Erkennt-

3 www.ritteressen.cc. Letzter Zugriff am 05.06.2016.

4 Vgl. <http://www.mydays.de/geschenkidee/ritter-essen-brueggen>. Letzter Zugriff am 05.09.2016.

5 Vgl. http://rittermahle.eu/index.cfm/kat_Id/185/pkkat_Id/452. Zugriff am 05.09.2016.

6 www.ritteressen.cc. Letzter Zugriff am 05.09.2016.

nissen, sondern umfasst vor allem moderne Klischees⁷. So entsprechen die bei Mittelalteressen angebotenen Speisen in der Regel nicht den damals verzehrten Gerichten⁸. Auch die Verweise auf König Artus oder die Nibelungen decken auf, dass es bei Rittermahl-Veranstaltungen nicht um historische Genauigkeit geht, sondern um das Ausleben einer Fantasie. Bei König Artus und seinen Rittern handelt es sich ebenso wie bei den Nibelungen nicht um historische, sondern um literarische Figuren. Die Werbetexte schaffen somit keinen Bezug zur historischen Realität, sondern zur mittelhochdeutschen Literatur, die auf diese Weise praktisch zur Referenz für die im Internet angepriesenen kulinarischen Veranstaltungen wird.

Rittermähler in der höfischen Literatur des Mittelalters

In der höfischen Epik des Hochmittelalters (ca. 1150 bis 1250), zu der auch das *Nibelungenlied* und die deutschsprachige Artusliteratur zählen, spielt das Essen immer wieder eine zentrale Rolle. Häufig und ausführlich beschreiben die höfischen Dichter Feste und Festmähler am Hof von König Artus. Vergleicht man jedoch die in den Werbetexten angepriesenen Rittermähler mit den Darstellungen von Festessen in der höfischen Literatur um 1200, so lässt sich eine deutliche Diskrepanz feststellen. Das Bild, das die mittelhochdeutschen Dichter von dem Verhalten vorbildlicher Ritter bei höfischen Festen entwerfen, kontrastiert mit der oben beschriebenen modernen Vorstellung von mittelalterlichen Essgelagen.

Hartmann von Aue schildert im *Erec* (um 1180) zwei festliche Situationen⁹. Bei Erecs Hochzeitsmahl werden Speisen im Überfluss und in großer Vielfalt aufgetragen. Hartmann betont allerdings, dass die höfischen Ritter sich bei Tisch zu betragen wissen und nur so viel essen, wie es die Höflichkeit erlaubt. Bei einem Mahl in der Burg Brandigan wiederum, wo Erec zu Gast ist, erweist sich der Burgherr als großzügiger Gastgeber und lässt eine große Menge an Speisen auftragen. Erec meidet die üppige Bewirtung jedoch und beißt nur dreimal von einem Huhn

7 Auch Christian Rohr realisiert und kritisiert die inflationäre Verwendung des Begriffs „Authentizität“ in Bezug auf Mittelalter-Feste. Vgl. Ders.: *Mittelalter-Festivals. Erlebte Geschichte oder greller Kommerz?* S. 274. In: Lothar Kolmer/Christian Rohr (Hgg.): *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999, 2000*, S. 263–274.

8 Vgl. Rohr, *Mittelalter-Festivals*, S. 263.

9 Vgl. Hartmann von Aue: *Erec. Mittelhochdeutscher Text und Übertragung* herausgegeben von Thomas Cramer, Frankfurt, 2005.

ab, das erscheint ihm genug. Bei beiden im *Erec* beschriebenen Festen werden also übermäßige Mengen an Gerichten angeboten. Während Hartmann kaum erwähnt, was es bei den Festmählern zu essen gibt, betont er jedoch in beiden Szenen, dass sich die Ritter trotz des Übermaßes an Speisen nicht dem *vrâze* hingeben. Somit zeichnet sich in der höfischen Dichtung erstaunlicherweise das Gegenteil dessen ab, was heute unter ritterlichem Essverhalten verstanden wird. Hartmann von Aue propagiert im *Erec* entgegen den modernen Vorstellungen äußerste Zurückhaltung im Umgang mit dem Essen. Zutreffender ist jedoch die heutige Vorstellung in Bezug auf den Überfluss an Speisen auf der ritterlichen Tafel. So gilt es auch in der höfischen Literatur als ritterlich-vornehm, möglichst viele Gerichte anzubieten. Während die Gründe, bei einem umfangreichen modernen Rittermahl viel zu essen, durchaus nachvollziehbar sind (gezahlt wird schließlich in erster Linie für den kulinarischen Genuss), stellt sich die Frage nach der Ursache für das zurückhaltende Essverhalten der Ritter in der höfischen Literatur. Anhand der zahlreichen und ausführlichen Beschreibungen von Mählern lässt sich schlussfolgern, dass die Nahrung in der mittelhochdeutschen Epik von größter Bedeutung ist. Diese kann jedoch nicht darin bestehen, dass die höfischen Protagonisten ernährt werden. Neben der Beobachtung, dass die Ritter in der höfischen Literatur dazu neigen, bei Festmählern nur sehr wenig zu verzehren, ist evident, dass sich literarische Protagonisten überhaupt nicht ernähren müssen, da sie fiktionale Figuren sind. Das Essen in der höfischen Epik besitzt demnach eine hohe Signifikanz, erfüllt aber offensichtlich eine andere Funktion als die der Ernährung.

Wenn Ernährung nicht der Zweck einer Mahlzeit ist, so kann das Essen in der Literatur des hohen Mittelalters dennoch dazu dienen, bestimmte Eindrücke zu vermitteln und Botschaften zu transportieren. Die gemeinsame Mahlzeit kann beispielsweise die Zugehörigkeit zu einer sozialen Gruppe demonstrieren. In der höfischen Dichtung existiert die Vorstellung, dass sich Adelige beim Essen vornehm zurückhalten, während Bauern gierig sind und viel verzehren. So codiert das zurückhaltende Essverhalten der Artusritter bei Hartmanns Schilderung von Erecs Hochzeitsmahl den Adelsstand, dem die Ritter angehören. Essen ist Teil des sozialen Habitus und die Einheitlichkeit des Verhaltenscodex für den Umgang mit der Nahrung fungiert als Ausdruck der kollektiven Identität, während der Einzelne gleichzeitig durch die Partizipation an diesem Verhaltenscodex seine Zugehörigkeit beweist. Nahrung kann somit Aufschluss über die Identität literarischer Protagonisten geben. Die Mahlzeit dient dabei sowohl der Konstituierung sozialer Gruppen nach innen als auch der Demonstration nach außen. Das Mahl stärkt jedoch nicht nur den gesellschaftlichen

Zusammenhalt im Inneren und bildet diesen nach außen hin ab, es markiert auch die soziale Abgrenzung. Während Hartmann darauf eingeht, durch welches Essverhalten sich die Artusritter auszeichnen, hebt Wolfram von Eschenbach in seinem *Parzival*-Roman (um 1210) die soziale Exklusivität der Tafelrunde hervor¹⁰. Die Tischgemeinschaft der Tafelrunde sei nur verdienten Artusrittern zugänglich, betont Wolfram; wenn ein Unedler gemeinsam mit den edlen Rittern essen würde, so wäre dies eine *sünde*. Die bloße Erwähnung der Teilnahme eines höfischen Protagonisten an der Tischgemeinschaft der Artusritter ist somit ein deutliches Zeichen für seine hohe soziale Position, die Partizipation am Ehrenkodex der Tafelritter und die ritterliche Vorbildhaftigkeit. Hohe soziale Abkunft und besondere ritterliche Leistungen sind die Voraussetzungen für die Aufnahme in die Gemeinschaft der Tafelrunde. Die Teilnahme an der Tischgemeinschaft der Artusritter schließt dabei das von Hartmann beschriebene zurückhaltende Essverhalten mit ein. Daher fällt es umso deutlicher auf, wenn ein Protagonist, der zum Artusrittertum bestimmt ist, sich bei Tisch abweichend verhält. Dies ist beispielsweise im *Parzival* der Fall. Obwohl Parzival königlicher Herkunft ist, sich durch ein besonderes ritterliches Talent auszeichnet und von König Artus, wenn auch nicht in einem formellen Akt, als Artusritter bestätigt wird, entspricht sein Essverhalten nicht im Mindesten den höfischen Verhaltensregeln. Nachdem Parzival den Artushof in dem Glauben verlassen hat, er sei nun ein Ritter, trifft er auf den Edelmann Gurnemanz, der ihn zum Essen einlädt. Bei diesem Mahl verhält sich Parzival maßlos, er fällt ausgehungert über die Speisen her, sodass sie im Nu verschwinden. Die Tatsache, dass sich Parzival, im Gegensatz zu Erec, beim Essen gierig verhält, ist ein deutliches Zeichen, dass er trotz seiner Anlagen noch nicht für die Aufnahme in die Artusgesellschaft bereit ist. Parzivals Essverhalten drückt somit seine defizitäre Identität aus und grenzt ihn sozial vom Artusrittertum ab.

Nahrung und Essverhalten fungieren auf diese Weise als Code, der Bedeutungen vermittelt. Die Art der Speisen, der Umgang mit der Nahrung und die Gesellschaft bei der Mahlzeit geben auf nonverbaler zeichenhafter Ebene Hinweise auf verschiedene Parameter wie die kulturelle Zugehörigkeit, den sozialen Stand und die individuelle Situation. Im Folgenden wird davon ausgegangen, dass die Nahrung zwei Funktionen besitzt: eine ernährungsphysiologische Funktion, der beispielsweise die modernen Rittmähler gerecht werden, und eine Bezeichnungsfunktion. Während reale Mähler immer beide Funktionen gleichzeitig erfüllen, ist

10 Vgl. Wolfram von Eschenbach: *Parzival*. Mittelhochdeutscher Text nach der Ausgabe von Karl Lachmann. Übersetzung und Nachwort von Wolfgang Spiewok. Stuttgart, 1981.

dies in der Literatur nicht der Fall. Literarische Figuren können sich, wie gesagt, durch Nahrung nicht ernähren. In der Literatur dient die Nahrung ausschließlich der Konstruktion von Zeichen, indem die literarischen Protagonisten bestimmte Speisen wählen und diese auf eine bestimmte Art und unter bestimmten Umständen verzehren. Der ernährende und lebenserhaltende Aspekt der Nahrung tritt dabei hinter ihrer semiotischen Funktion als Bedeutungsträger zurück. Somit erfüllt die Nahrung in der Literatur einzig den Zweck der Bezeichnung.

1.2. Forschungsstand und Fragestellung

Forschungsstand

Die Nahrung stellt einen interdisziplinären Forschungsgegenstand dar, der nicht nur von den Naturwissenschaften, sondern auch von den Forschungsrichtungen Ethnologie, Anthropologie, Philosophie, Psychologie, Soziologie, Kulturgeschichte, Religionswissenschaft, Völkerkunde, Film- und Literaturwissenschaft untersucht wird. Die Erkenntnisse dieser verschiedenen Fachrichtungen werden in der vorliegenden Untersuchung berücksichtigt. Dabei wird davon ausgegangen, dass sich insbesondere soziologische, aber auch psychologische, anthropologische, theologische und kulturgeschichtliche Forschungserkenntnisse gewinnbringend auf die Literatur des Mittelalters beziehen lassen¹¹. Richtungsweisend zur Untersuchung des Forschungsgegenstands „Nahrung“ sind insbesondere die Arbeiten von Norbert Elias, Georg Simmel, Pierre Bourdieu und Roland Barthes¹². Keines dieser Werke behandelt jedoch ausschließlich die Nahrung; diese bildet meist nur den Teil einer größeren Untersuchung.

Erst in den 1980er-Jahren erfolgte die Begründung einer eigenständigen Kulturforschung des Essens. Diese setzt es sich zum Ziel, die Komplexität des Kul-

11 Vgl. Kraß, Andreas: *Geschriebene Kleider. Höfische Identität als literarisches Spiel*. Bibliotheca Germanica Bd. 50, Tübingen/Basel, 2006, S. 22.

12 Vgl. Elias, Norbert: *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. Bd. I: *Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlands*, Frankfurt, 1978, Bd. II: *Wandlungen der Gesellschaft, Entwurf zu einer Theorie der Zivilisation*, Frankfurt, 1997; Simmel, Georg: *Soziologie der Mahlzeit*. In: Ders.: *Brücke und Tür. Essays der Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*. Stuttgart, 1957; Bourdieu, Pierre: *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*. Frankfurt, 2000; Barthes, Roland: *Elemente der Semiologie*. Frankfurt, 1983.

turphänomens Essen zu erfassen, und integriert sowohl naturwissenschaftliche und technische Betrachtungsweisen als auch soziale und kommunikative Funktionen. Im Rahmen dieser „Entdeckung“ der Nahrung als Kulturthema kam es zu einer Reihe interdisziplinärer Veröffentlichungen zum Thema Essen. Hierzu zählen in erster Linie die von Gerhard Neumann, Alois Wierlacher u. a. herausgegebenen drei Bände zum „Kulturthema Essen“, die Studie von Eva Barlösius zur „Soziologie des Essens“ sowie die Untersuchung „Warum sind wir so unersättlich“ von Thomas Kleinspehn¹³. Zu nennen sind außerdem die Publikationen von Hans Jürgen Teuteberg¹⁴, der Sammelband von Utz Thimm und Karl-Heinz Wellmann „Essen ist menschlich“, der die Nahrungskultur der Gegenwart behandelt, und neuerdings die Untersuchung Simon Reitmeiers „Warum wir mögen, was wir essen“¹⁵. Mit der Kulturgeschichte der Nahrung in Europa beschäftigen sich beispielsweise Massimo Montanari in „Der Hunger und der Überfluss“ und Stephen Mennell in „Die Kultivierung des Appetits“. Marvin Harris setzt sich in seiner Untersuchung zu „Wohlgeschmack und Widerwillen“ mit kulturspezifischen Nahrungsvorlieben und -tabus auseinander¹⁶. Zudem existieren Untersuchungen mit spezifischen Fragestellungen, z. B. zum Zusammenhang von Essen und Eucharistie oder kulturwissenschaftliche Studien zur Anthropophagie¹⁷. Insgesamt kann ein stark gestiegenes Interesse am Thema Nahrung in den letzten zwei Jahrzehnten konstatiert werden, das sich in einer Vielzahl an kulturwissenschaftlichen Publikationen niederschlägt.

13 Gerhard Neumann, Alois Wierlacher u. a. (Hgg.): Kulturthema Essen, Bd. 1: Ansichten und Problemfelder, 1993; Bd. 2: Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, 1997; Bd. 3: Essen und Lebensqualität, 2001; Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. München, 1999; Kleinspehn Thomas: Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens. Frankfurt, 1987. Vgl. auch Setzwein, Monika: Zur Soziologie des Essens. Tabu, Verbot, Meidung. Opladen, 1997.

14 Vgl. beispielsweise Teuteberg, Hans Jürgen: Die Ernährung als psychosoziales Phänomen. Überlegungen zu einem verhaltenstheoretischen Bezugsrahmen. In: Hamburger-Jahrbuch für Wirtschafts- und Gesellschaftspolitik 14, 1979, S. 263–282.

15 Vgl. Utz Thimm/Karl-Heinz Wellmann (Hgg.): Essen ist menschlich. Zur Nahrungskultur der Gegenwart. Frankfurt, 2003; Reitmeier, Simon: „Warum wir mögen, was wir essen“, Bielefeld, 2013.

16 Vgl. Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Vom Kannibalismus bis zum Hamburger – menschliche Essgewohnheiten. München, 1995.

17 Vgl. z. B. Bachl, Gottfried: Eucharistie. Macht und Lust des Verzehrs. St. Ottilien, 2008. Fulda, Daniel/Pape, Walter (Hgg.): Das andere Essen. Kannibalismus als Motiv und Metapher in der Literatur. Freiburg, 2001.

Auch die Fachdisziplinen der Philologie haben sich bereits mit dem Gegenstand Nahrung befasst. In der romanistischen Literaturwissenschaft setzt sich Christine Ott in ihrer 2011 erschienenen Monografie „Feinschmecker und Bücherfresser“ mit dem Zusammenhang von Essen und Lesen auseinander und analysiert diesen anhand von französischen Romanen des 19. und 20. Jahrhunderts¹⁸.

Für die germanistische Literaturwissenschaft ist insbesondere Gerhard Neumann zu nennen, der auf den Bezug zwischen Literatur und Essen verwiesen hat und diesen in zahlreichen Beiträgen untersucht¹⁹. Zudem sind Sammelbände zu verzeichnen, die sich mit Mählern in der Literatur beschäftigen²⁰.

In der germanistischen Mediävistik finden sich ebenfalls einige Untersuchungen zur Nahrung. Zu nennen sind die Arbeiten Trude Ehlerts, die neben der Darstellung spätmittelalterlicher Rezeptliteratur ausführliche Analysen einzelner Nahrungsszenen beispielsweise im *Iwein* Hartmanns von Aue geleistet hat und gemeinsam mit Irmgard Bitsch und Xenja von Ertzdorff den Sammelband zu „Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit“ herausgegeben hat²¹. Mit Einzelanalysen von Essszenen in der mittelhochdeutschen Literatur beschäftigt sich zudem Jan-Dirk Müller, beispielsweise in seinen Untersuchungen zum *Nibelungenlied* und den Werken Konrads von Würzburg²². Die 2011 erschienene Monografie „Essen

18 Vgl. Ott, Christine: Feinschmecker und Bücherfresser. Esskultur und literarische Einverleibung als Mythen der Moderne. München, 2011.

19 Vgl. z. B. Louis Malle/Jean-Claude Carrière: *Milou en mai* – Nahrungskette und narrative Struktur. In: Iris Därmann, Harald Lemke (Hgg.): Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld 2008, S. 171–199; Das gute Essen bei Heinrich Heine. In: Cottas kulinarischer Almanach No 10, hrsg. von Erwin Seitz, Stuttgart 2002, S. 170–182; Das Ritual der Mahlzeit und die realistische Literatur. Ein Beitrag zu Fontanes Romankunst. In: Jürgen Barkhoff, Gilbert Carr und Roger Paulin (Hgg.): Das schwierige neunzehnte Jahrhundert. Germanistische Tagung zum 65. Geburtstag von Eda Sagarra im August 1998, Tübingen, 2000, S. 301–317.

20 Vgl. z. B. Claudia Lillge/Anne-Rose Meyer (Hgg.): Interkulturelle Mahlzeiten. Kulinarische Begegnungen und Kommunikation in der Literatur. Bielefeld, 2008.

21 Vgl. Ehlert, Trude: Das Rohe und das Gebackene. Zur sozialisierenden Funktion des Teilens von Nahrung im *Yvain* Chrétiens de Troyes, im *Iwein* Hartmanns von Aue und im *Parzival* Wolframs von Eschenbach In: Lothar Kolmer (Hg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999. Paderborn, 2000, S. 23–40 sowie Irmgard Bitsch/Trude Ehlert (Hgg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit: Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.–13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität, Giessen. Sigmaringen, 1990.

22 Vgl. Müller, Jan-Dirk: Spielregeln für den Untergang. Die Welt des Nibelungenliedes. Tübingen, 1998; Müller, Jan-Dirk: Die *hovezuht* und ihr Preis. Zum Problem höfischer Verhaltensregulie-

und Trinken im Mittelalter“ von Anne Schulz bezieht zwar auch die literaturwissenschaftliche Analyse höfischer Romane mit ein, hauptsächlich des *Erec Chrétien*s de Troyes und Hartmanns von Aue sowie des *Eneasromans* Heinrichs von Veldeke, setzt den Schwerpunkt jedoch auf die kulturwissenschaftliche Gesamterfassung des Phänomens Nahrung im Mittelalter mittels eines kunstgeschichtlichen, eines religionsgeschichtlichen und eines archäologischen Analyseteils²³. Nur wenige Untersuchungen zum Thema Essen im Mittelalter²⁴ sind also genuin literaturwissenschaftlich ausgerichtet. Umso wichtiger ist daher die 2016 erschienene Monografie „Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs „Parzival“ von Anna Kathrin Bleuler, die sich mit dem Zusammenhang von Nahrung und Liebe im *Parzival* Wolframs von Eschenbach befasst. Bleuler bietet eine umfassende Analyse des Werkes unter diesem besonderen Gesichtspunkt, den sie in fünf Aspekte unterteilt: (1) kulinarische Objekte als Liebesgaben, (2) Mahl und Minne, (3) Nahrungsaufnahme und Minne, (4) Nahrungsmittel und Minne, (5) Jagd und Minne. Im Mittelpunkt der Untersuchung steht das Potenzial alimentärer Handlungen und Objekte, als erotische „Bildspender“ zu fungieren, „die an der Semantisierung des dargestellten Minnengeschehens mitwirken“²⁵.

Fragestellung

Trotz dieser bedeutenden Einzelstudie ist die Nahrung als Gegenstand der mediävistischen Literaturwissenschaft noch nicht hinreichend erforscht. Die bisher vorliegenden mediävistischen Untersuchungen von Nahrungsszenen sind stets auf bestimmte Texte und Textpassagen bezogen und zielen somit nicht auf übergrei-

rung in Ps.-Konrads „Halber Birne“. In: Ders. (Hg.): Mediävistische Kulturwissenschaft. Ausgewählte Studien. Berlin, 2010, S. 205–227.

23 Vgl. Schulz, Anne: Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300). Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen. Berlin, 2011.

24 Vgl. z. B. van Winter, Johanna Maria: Kochen und Essen im Mittelalter. In: Herrmann, Bernd (Hg.): Mensch und Umwelt im Mittelalter. Wiesbaden, 1996, S. 88–100; Schubert, Ernst: Essen und Trinken im Mittelalter. Darmstadt, 2006. Ausführliche Beschreibungen der Esskultur des Mittelalters finden sich zudem bei Bumke, Joachim: Höfische Kultur. Literatur und Gesellschaft im hohen Mittelalter. München, 2002 und Vogt-Lüerssen, Maïke: Der Alltag im Mittelalter. Nordstedt, 2006 sowie Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt, 2005.

25 Bleuler, Essen – Trinken – Liebe, S. 175.

fende Erkenntnisse ab²⁶. Bisher gibt es eine Anzahl von Einzelanalysen, die sich mit der Bedeutung von Nahrung in der mittelhochdeutschen Epik beschäftigen²⁷. Eine systematische Analyse der hochmittelalterlichen Esskultur und der Zeichenebene der Nahrung in der Literatur dieses Zeitraums steht allerdings noch aus²⁸. Diese Lücke möchte die vorliegende Untersuchung schließen. Die Beschreibung und Analyse der höfischen Esskultur des Hochmittelalters, die Rolle der Nahrung in der mittelalterlichen Dichtung und der Zusammenhang zwischen der Nahrung und Identität der Protagonisten stehen in ihrem Mittelpunkt. Die Studie bietet eine literaturwissenschaftliche Analyse der mittelhochdeutschen Epik, zieht aber aus komparatistischem Interesse immer wieder auch die altfranzösischen Vorlagen mit ein, da es sich bei der mittelhochdeutschen Dichtung vielfach um deutschsprachige Bearbeitungen altfranzösischer Texte handelt. Freilich setzen die deutschen Bearbeiter eigene Akzente und gestalten die Vorlagen in vielen Punkten mehr oder weniger stark um. Die Untersuchung behandelt ein breites Spektrum der höfischen Literatur zwischen 1170 und 1270, sodass sich das Textkorpus über eine Spanne von etwa 100 Jahren erstreckt. Alle berücksichtigten Texte entstammen der höfischen Epik. So gehören der *Erec* und der *Iwein* Hartmanns von Aue und der *Parzival* Wolframs von Eschenbach der Gattung des Artusromans an. Der *Eneasroman*²⁹ Heinrichs von Veldeke vertritt die Gattung des Antikenromans. Hartmanns *Gregorius*³⁰, eine höfische Novelle, wird dem legendenhaften Erzählen

26 Vgl. z. B. LeGoff, Jacques: Kleidungs- und Nahrungskode und höfischer Kodex in *Erec et Enide*. In: Ders.: Phantasie und Realität des Mittelalters, Stuttgart, 1990, S. 201–217; Feistner, Kulinarische Begegnungen; Nitsche, Barbara: Die literarische Signifikanz des Essens und Trinkens im *Parzival* Wolframs von Eschenbach. Historisch-anthropologische Zugänge zur mittelalterlichen Literatur. In: Euphorion Bd. 94, Heft 3, 2000, S. 245–271.

27 Vgl. Feistner, Kulinarische Begegnungen: Konrad von Würzburg und „Die halbe Birne“, S. 291. In: Dorothea Klein (Hg.): Vom Mittelalter zur Neuzeit. Festschrift für Horst Brunner. Wiesbaden, Reichert, 2000, S. 291–304.

28 Bumke stellt die hochmittelalterliche Esskultur präzise dar; diese Darstellung umfasst jedoch nur ein Kapitel. Vgl. Bumke, Joachim: Höfische Kultur. Literatur und Gesellschaft im hohen Mittelalter. München, 1986, S. 240–275.

29 Vgl. Heinrich von Veldeke: Eneasroman. Mittelhochdeutsch/Neuhochdeutsch. Nach dem Text von Ludwig Ettmüller ins Neuhochdeutsche übersetzt, mit einem Stellenkommentar und einem Nachwort von Dieter Kartschoke. Stuttgart, 2010.

30 Vgl. Hartmann von Aue: Gregorius. Mittelhochdeutscher Text nach der Ausgabe von Friedrich Neumann, Übertragung von Burkhard Kippenberg, Nachwort von Hugo Kuhn. Stuttgart, 2005.

zugeordnet. Das *Nibelungenlied*³¹ und der *Willehalm*³² Wolframs werden der Hel- denepik zugerechnet. Das *Herzmaere*³³ Konrads von Würzburg repräsentiert eine spezifische mittelalterliche Gattung von Kurzerzählungen, nämlich das Märe. Die Vorlagennähe dieser Werke stellt sich unterschiedlich dar. So stimmen der mittelhochdeutsche *Erec* und der altfranzösische Text *Erec et Enide*³⁴ vergleichsweise eng überein, während der *Eneasroman* und der *Willehalm* erhebliche Umakzentuierungen aufweisen. Zudem unterscheiden sich die Werke in text- und überlieferungsgeschichtlicher Hinsicht. Während von dem *Nibelungenlied* verschiedene Fassungen mit teils alternativen Szenarien bekannt sind, sind Epen wie der *Willehalm* Wolframs von Eschenbach oder der *Tristan*³⁵ Gottfrieds von Straßburg fragmentarisch überliefert und nachträglich ergänzt worden; so der *Tristan* durch Ulrich von Türheim und Heinrich von Freiberg sowie der *Willehalm* ebenfalls durch Ulrich von Türheim.

Zu beobachten sind zudem intertextuelle Verweise innerhalb des behandelten Textkorpus, wie z. B. zwischen dem *Erec* und dem *Iwein* oder dem *Parzival* und dem *Willehalm*, sowie Referenzen auf realhistorische Ereignisse, wie auf das Mainzer Hoffest von 1184 im *Eneasroman*.

In Bezug auf die Darstellung von Nahrung und Essverhalten gibt es sowohl Gemeinsamkeiten als auch Unterschiede zwischen den behandelten Werken. Gemeinsam ist den meisten Texten die zeichenhafte Abbildung der gesellschaftlichen Ordnung während des Vollzugs der Mähler. Sehr häufig finden sich zudem Stilisierungen idealtypischen höfischen Essverhaltens, wie z. B. im *Erec* oder auch im *Tristan*. So hebt Hartmann von Aue den idealen Umgang mit der Nahrung, der kennzeichnend für die höfische Gesellschaft ist, stark hervor. Wolfram von Eschenbach hingegen spielt mit der Nahrungsthematik und variiert diese stärker, indem

31 Vgl. Das Nibelungenlied. Nach dem Text von Karl Bartsch und Helmut de Boor ins Neuhochdeutsche übersetzt und kommentiert von Siegfried Grosse. Stuttgart, 2003.

32 Vgl. Wolfram von Eschenbach: Willehalm. Text der Ausgabe von Werner Schröder. Übersetzung, Vorwort und Register von Dieter Kartschoke. Berlin, 2003.

33 Vgl. Konrad von Würzburg: Das Herzmaere. Mittelhochdeutscher Text nach der Ausgabe von Edward Schröder. Übersetzt, mit Anmerkungen und einem Nachwort versehen von Heinz Rölleke. Stuttgart, 1968.

34 Vgl. Chrétien de Troyes: Erec et Enide. Altfranzösisch/Deutsch. Übersetzt und herausgegeben von Albert Gier. Stuttgart, 2007.

35 Vgl. Gottfried von Straßburg: Tristan. Nach dem Text von Friedrich Ranke neu herausgegeben, ins Neuhochdeutsche übersetzt, mit einem Stellenkommentar und einem Nachwort von Rüdiger Krohn. Stuttgart, 1993.

er sich beispielsweise durch einen ausgeprägten „Küchenhumor“ auszeichnet. Während Hartmann insbesondere im *Iwein* einen Zusammenhang zwischen Identität und Essen schafft, geht Wolfram stärker auf die Identitätsbildung und -darstellung anhand der Ernährung ein. Wolfram thematisiert zudem die leibliche Seite der Ernährung, was sich unter anderem in seinen Erzählerkommentaren im *Parzival* spiegelt, die stets auf den Hunger und die Essgier des Erzählers abzielen. Jedoch behandelt auch Hartmann die Thematik des Essens auf leiblicher Ebene, indem er im *Gregorius* anschaulich die Auswirkungen von höfischer Ernährung einerseits und Fasten andererseits auf den Körper des Protagonisten beschreibt. Während einige Werke im Kontext der Nahrung vor allem Identitätsproblematiken behandeln, machen sich andere stärker den Zeichencharakter bestimmter Speisen zunutze, die im Text immer wieder auftauchen. Hierzu zählen beispielsweise die Werke Konrads von Würzburg, insbesondere der *Engelhard*³⁶ und das *Herzmäre*. In diesen Texten geht es weniger darum, wie sich die Identitätsentwicklung der Protagonisten anhand der Nahrung nachvollziehen lässt, als vielmehr um die Zeichenhaftigkeit bestimmter Speisen, die immer wieder auftauchen und so paradigmatische Bezüge schaffen.

Argumentationslinien

In der folgenden Untersuchung des alimentären Codes soll geklärt werden, welche Bedeutungen Nahrung und Essverhalten in hochmittelalterlichen deutschen Erzählungen einnehmen und inwieweit Essen als Zeichen fungiert. Um das Phänomen Nahrung umfassend zu analysieren, werden alle Modi des Umgangs mit den Speisen beleuchtet. Dies beinhaltet zunächst die Untersuchung kultur- und zeitübergreifender Aspekte des Essens sowie hochmittelalterlicher Spezifika des Umgangs mit der Nahrung.

Um der Frage nach dem Zeichencharakter der Nahrung nachzugehen, werden zunächst in einem kulturtheoretischen Analyseteil die Semiologie und Performativität von Nahrung geklärt. Anschließend wird auf die Doppelbedeutung der Nahrung als Ernährung und als Zeichen eingegangen und diese kulturanthropo-

36 Vgl. Konrad von Würzburg: *Engelhard*. Nach dem Text von Ingo Reiffenstein ins Neuhochdeutsche übertragen, mit einem Stellenkommentar und einem Nachwort versehen von Klaus Jörg Schmitz. Göttingen, 1989; Konrad von Würzburg: *Das Herzmäre*. Mittelhochdeutscher Text nach der Ausgabe von Edward Schröder. Übersetzt, mit Anmerkungen und einem Nachwort versehen von Heinz Rölleke. Stuttgart, 1968.

logisch hergeleitet. Des Weiteren sind die soziologischen, psychologischen und religiösen Implikationen der Nahrung in der westlichen mittelalterlichen sowie in der modernen Gesellschaft zu klären.

Ein weiterer kulturgeschichtlicher Analyseteil untersucht anschließend die hochmittelalterlichen Konventionen im Umgang mit der Nahrung, die unterschiedliche Verteilung von Nahrung auf die verschiedenen gesellschaftlichen Stände, die damit verbundenen Essgebräuche, die verschiedenen Formen der Mahlgemeinschaften und die Kontexte des Verzehrs.

Nach der umfassenden Klärung der kulturtheoretischen und kulturgeschichtlichen Aspekte des Essens geht der literaturanalytische Hauptteil der Untersuchung schließlich auf die unterschiedlichen Situationen, in denen Nahrung in der höfischen Epik verzehrt wird, ein. Dabei erscheint eine Strukturierung gemäß von drei Grundsituationen sinnvoll: alleine essen, zu zweit essen und mit vielen essen.

Das Kapitel „Alleine essen – Codierung höfischer Identität“ untersucht den Bezug zwischen Nahrung und der Genese höfischer Identität und die damit verbundenen Mechanismen von Integration, Desintegration und Reintegration in ein höfisches Kollektiv. Das Kapitel „Zu zweit essen – Codierung höfischer Intimität“ widmet sich der Bedeutung von Nahrung im Zusammenhang mit Freundschaft, Liebe und Sexualität. Hier geht es zum einen um das gemeinsame Essen als Akt der Intimität, der beispielsweise in Form der Gemeinschaft von Tisch und Bett vollzogen wird, und zum anderen um die Funktion von Nahrung als Metapher der Intimität. Das Kapitel „Mit vielen essen – Codierung höfischer Sozialität“ beleuchtet schließlich die Mähler im Kontext höfischer Feste wie Hoftage, Hochzeiten, Schwertleiten und Krönungen. Unterschieden wird dabei zwischen Tischgemeinschaften, die das Gelingen und Misslingen höfischer Ordnung widerspiegeln und beeinflussen, und der Funktion von Festmählern im Rahmen von Übergangsriten und Gastfreundschaften.

Für eine systematische Analyse der Nahrung in der mittelhochdeutschen Epik hinsichtlich ihrer Bedeutungen werden folgende grundlegende Untersuchungskriterien herangezogen. Wichtig sind zunächst das Was und das Wer des Verzehrs, die Frage nach der Auswahl der Lebensmittel durch bestimmte Gruppen oder Personen. Die Wahl der Speisen erfolgt nach kulturellen Kriterien und dient dem Ausdruck von sozialen Differenzierungen. Gerade für das Mittelalter sind besondere Armen- und Herrenspeisen bekannt, da sich die sozialen Stände in hohem Maße über die Ernährung definiert haben. Nahrung diente im Mittelalter der

Repräsentation³⁷, daher konnte die Ernährung innerhalb eines Landes stark differenzieren, während die Ernährung innerhalb eines Standes über die Ländergrenzen hinweg Ähnlichkeit besaß³⁸. Durch eine Untersuchung der mittelalterlichen Esskultur soll geklärt werden, welche Lebensmittel für welchen Stand bestimmt waren und warum. Die Zuordnung eines Lebensmittels zu einer bestimmten Gruppe von Personen setzt voraus, dass diesem Lebensmittel besondere Eigenschaften zugesprochen werden. Diese Besetzung der Lebensmittel mit Eigenschaften gilt es zu analysieren. Eine Rolle spielt zudem das Wie des Verzehrs, die Zubereitung der Speisen. Viele Speisen können auf sehr unterschiedliche Weise zubereitet werden. Mögliche Variationen sind z. B. rohe oder gekochte, gewürzte, frische oder konservierte, warme oder kalte Speisen. Die mittelalterlichen Formen der Zubereitung von Speisen beruhten nicht auf Zufall und auch nicht auf Geschmack, sondern auf gesellschaftlichen Vorstellungen. So galt beispielsweise der Verzehr roher Speisen als ungesund und selbst Obst wurde häufig gekocht. Es soll herausgearbeitet werden, welche gesellschaftlichen Vorstellungen mit den unterschiedlichen Formen der Nahrungszubereitung verbunden sind. Des Weiteren ist die Art und Weise des Verzehrs von Bedeutung. Hierzu zählt die Präsentation der Speisen. Den einsamen Esser kannte das Mittelalter nicht, Essen und Trinken standen vielmehr im Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens³⁹. Die Oberschicht entwickelte einen außerordentlichen Tafelluxus und für die Mahlzeit bildete sich ein aufwendiges Zeremoniell heraus⁴⁰. Häufig wurden zu besonderen Anlässen die Speisen gelb, blau, rot oder grün gefärbt, um die Gäste zu überraschen und zu erstaunen⁴¹. Das Hochmittelalter zeichnet sich somit durch eine hohe Ästhetisierung der Nahrung aus, die mit Geschmack oder Gesundheit in keinem Zusammenhang steht. Die Mahlzeit erweist sich vor allem als soziale und kulturelle Institution. Wie keine andere soziale Situation symbolisiert sie Gemeinschaft und Zugehörigkeit. Nahrung stiftet kulturelle Identität, indem durch die Kontinuität der Ernährung ein Zugehörigkeitsbewusstsein zu einer bestimmten Gruppe geschaffen wird. Auf diese Weise werden bestimmte Speisen, Zubereitungsformen und Verhaltensweisen

37 Vgl. Bumke, Joachim: *Höfische Kultur*, S. 242.

38 Vgl. Elias, Norbert: *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. Bd. I, Frankfurt, 19, S. 158.

39 Vgl. Elias, *Über den Prozess der Zivilisation*, Bd. I, S. 76.

40 Vgl. Elias, *Über den Prozess der Zivilisation*, Bd. I, S. 86.

41 Vgl. Vogt-Lüerssen, *Der Alltag im Mittelalter*, S. 112.

zu typisch erachteten Formen⁴². Insbesondere das höfische mittelalterliche Mahl besitzt allerdings auch rechtliche Aspekte. Gleichzeitig stellt die Mahlzeit eine individuelle Situation dar. Der Vorgang des Essens ist immer auch eine Auseinandersetzung mit der eigenen Identität. Während die Gesellschaft Speisen als essbar oder nicht essbar bewertet, trifft das Individuum innerhalb dieser Auswahl noch eine persönliche Auswahl. Obwohl der Einzelne am Klassenhabitus (kollektive Identität) partizipiert, beweist er individuelle Identität durch sein Verhalten bei Tisch: durch die Menge an verzehrten Speisen, durch die Art und Weise des Verzehr, durch die angenommene Rolle (Gast oder Gastgeber, Dame oder Ritter, höfisch oder nicht-höfisch). Schließlich gilt es noch, Nahrung und Mahl im religiösen Kontext zu untersuchen. Grundsätzlich kann zwischen profanen und sakralen Situationen des Verzehr unterschieden werden. Eine in der höfischen Epik häufig erwähnte sakrale Mahlgemeinschaft stellt die christliche Eucharistie dar. Auch wenn christliche Zeremonien in der Regel nicht ausführlich beschrieben werden, so wird jedoch häufiger auf die Eucharistie angespielt oder profane Situationen christlich konnotiert.

42 Vgl. Sandgruber, Roman: Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität, S. 180. In: Hans Jürgen Teuteberg/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher (Hgg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, S. 179–203.

2. Kulturtheoretische Perspektiven

2.1. Nahrung als Zeichen

Nahrung als semiologisches System

Essen dient nicht nur der Ernährung, sondern besitzt zudem einen Zeichencharakter. Nahrung erfüllt somit zwei Funktionen: eine physiologische Funktion und eine Bezeichnungsfunktion. Was, wo, wann, wie und mit wem gegessen und getrunken wird, ist von Bedeutung, da sich mittels dieser Parameter Rückschlüsse auf die kulturelle, soziale, individuelle und religiöse Identität ziehen lassen. Nahrung ist somit ein Kommunikationssystem, „ein Vorrat an Bildern, ein Regelwerk des Gebrauchs, des Reagierens und des Sich-Verhaltens“⁴³. Sobald das Bedürfnis nach Nahrung Produktions- und Verbrauchsnormen unterworfen ist, wird es zur kulturellen Institution und unterliegt einer Strukturierung. Substanzen, Techniken und Gebräuche bringen ein System bedeutungserzeugender Differenzen hervor und begründen damit die alimentäre Kommunikation. Auf diese Weise fungiert jede Nahrung als Zeichen zwischen den Mitgliedern einer bestimmten Gruppe⁴⁴.

Das Zeichen besteht Roland Barthes zufolge aus zwei Bestandteilen: dem Signifikat, d. h. dem Bezeichneten, und dem Signifikanten, d. h. dem Bezeichnenden⁴⁵. Die Ebene des Signifikanten bildet die Ausdrucksebene und die Ebene des Signifikats die Inhaltsebene⁴⁶. Der Signifikant ist ein Vermittler, der der Materie, wie beispielsweise der Nahrung, bedarf, um sich zu manifestieren. Signifikante, wie die Nahrung, verweisen auf etwas, das nur durch sie hindurch „sagbar“ ist⁴⁷. Das Signifikat hingegen ist kein „Ding“, sondern dessen psychische Darstellung, also etwas Imaginäres⁴⁸. Das Signifikat kann nur durch seinen Signifikanten erfasst werden. Die Bedeutung ist schließlich der Prozess, der Signifikant und Signifikat miteinander vereint und dessen Produkt das Zeichen ist⁴⁹. Gesellschaftliche Bedeu-

43 Barthes, Roland: Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung, S. 67. In: Freiburger Universitätsblätter 75, 1982, S. 65–73.

44 Vgl. Barthes, Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung, S. 67.

45 Vgl. Barthes, Elemente der Semiologie, S. 31.

46 Vgl. Barthes, Elemente der Semiologie, S. 34.

47 Vgl. Barthes, Elemente der Semiologie, S. 37.

48 Vgl. Barthes, Elemente der Semiologie, S. 37.

49 Vgl. Barthes, Elemente der Semiologie, S. 41.

tungen sind somit immer auf ein natürliches Substrat, wie die Nahrung, angewiesen: Die höfische Speise (Signifikant) bezeichnet die höfische Kultur (Signifikat).

Jedes Zeichen impliziert insgesamt drei Beziehungen. Neben der beschriebenen inneren Beziehung zwischen Signifikat und Signifikant existieren noch zwei äußere Beziehungen⁵⁰. Die erste äußere Beziehung ist virtuell und äußert sich auf *paradigmatischer* Ebene; sie besteht zwischen dem Zeichen und einem spezifischen Vorrat anderer Zeichen, aus dem es herausgelöst wird, um in den Diskurs eingefügt zu werden. Hierfür ist das Vorhandensein eines Gedächtnisses von Formen notwendig. So darf beispielsweise an bestimmten christlichen Feiertagen kein Fleisch gegessen werden; „Fleisch essen“ steht systematisch im Gegensatz zu „kein Fleisch essen“. Die zweite äußere Beziehung ist aktuell und äußert sich auf *syntagmatischer* Ebene; sie besteht zwischen dem Zeichen und den anderen, ihm vorausgegangenen und folgenden Zeichen dieser Aussage. So gehören bestimmte Speisen zueinander und folgen in einer Menüordnung aufeinander, während andere Speisen nicht miteinander kombiniert werden können⁵¹.

Besonders deutlich lässt sich das Funktionieren von Nahrung als semiologisches System bei der christlichen Abendmahlfeier beobachten. Bei der Eucharistie dienen der Messwein und die Hostie als Signifikanten. Durch das Sprechen der Einsetzungsworte vollzieht der Priester während der eucharistischen Liturgie den Vorgang der Transsubstantiation und wandelt damit den Wein in das Blut und das Brot in den Leib Christi. Die Bedeutung von Wein und Brot wechselt somit von einem Moment auf den anderen. Dabei bleibt die äußerliche Materie, der Signifikant, erhalten, aber die Substanz, das Signifikat, ändert sich. Vor der Konsekration besitzen Wein und Brot demnach eine andere Bedeutung und auch eine andere Funktion als hinterher. Im Rahmen der christlichen Eucharistiefeier sind Blut und Wein, Leib und Brot somit austauschbar, wobei sich nur das Signifikat, aber nicht der Signifikant ändert. Ebenso von Bedeutung sind die beiden äußeren Beziehungen des Zeichens, die syntagmatische und paradigmatische Ebene: So ist die Abfolge der eucharistischen Handlungen genau vorgeschrieben und jede Eucharistiefeier steht in der Tradition des Abendmahls Jesu mit seinen Jüngern und verweist auf dieses zurück.

Nahrung gehört wie Kleidung zu jener Gruppe semiologischer Systeme, die Roland Barthes „Funktions-Zeichen“ nennt, da sie utilitären, funktionalen

50 Vgl. Barthes, *Literatur oder Geschichte*. Frankfurt, 1981, S. 36.

51 Dasselbe trifft auf die einzelnen Teile einer Kleidungsart zu, die nach bestimmten Regeln miteinander verbunden werden müssen. Vgl. Barthes, *Literatur oder Geschichte*, S. 37.

Ursprungs sind. Obwohl sie der Bezeichnung dienen, haben Nahrung und Kleidung eine Ausdruckssubstanz, deren Wesen nicht in der Bedeutung liegt⁵². Eine bestimmte Speise dient demnach dazu, eine Situation zu bezeichnen, aber sie dient auch der Ernährung. Funktions-Zeichen erzeugen demnach eine doppelte Bewegung, die es zu analysieren gilt. Die Ernährungsfunktion stellt dabei die denotative Ebene der Nahrung dar, während die Bezeichnungsfunktion ihre konnotative Ebene bildet. Die Konnotation ist laut Barthes ein zweiter Sinngehalt, dessen Signifikant durch die Denotation konstituiert wird. Diese Sinne (Konnotationen) sind jedoch weder im Wörterbuch noch in der Grammatik der Sprache zu finden⁵³. Semiologisch gesehen sind die Konnotationen der Nahrung der Ausgangspunkt des alimentären Codes. Sie stellen einen Doppelsinn her und verändern damit die Reinheit der Kommunikation⁵⁴.

Barthes verweist allerdings auf die Polysemie der Nahrung⁵⁵. Bestimmte Speisen sind ebenso wie Kleidungsstücke⁵⁶ in unterschiedlichen historischen Epochen und in verschiedenen Gesellschaften mit verschiedenen oder sogar gegensätzlichen Bedeutungen belegt worden.

So macht Hans Jürgen Teuteberg darauf aufmerksam, dass das Weißbrot im Mittelalter als Kennzeichen einer gehobenen Lebensführung galt, während der Verzehr von dunklem Brot und Brei auf einen niedrigen Stand schließen ließ. Im 21. Jahrhundert verhält es sich umgekehrt und das dunkle Roggenbrot stellt nun eine begehrenswerte Speise dar, da es als gesund gilt. Auch der Verzehr von Zucker, der erst zur Zeit der Kreuzzüge durch den Orienthandel nach Westeuropa gelangte, diente fortan als Statussymbol der sozialen Elite, während der Honig, mit dem bislang gesüßt wurde, zur Armenspeise verkam und als vulgär galt⁵⁷. Seitdem der Zucker jedoch veralltäglicht ist und als Verursacher von Karies und Adipositas gilt, ist der Honig, der als „Biokost“ verzehrt wird, in der Popularität gestiegen⁵⁸.

52 Vgl. Barthes, *Elemente der Semiologie*, S. 35.

53 Vgl. Barthes, *S/Z*. Frankfurt, 1976, S. 11f.

54 Vgl. Barthes, *S/Z*, S. 13.

55 Vgl. Barthes, *Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung*, S. 72.

56 Vgl. Kraß, *Geschriebene Kleider*, S. 8.

57 Vgl. van Winter, Johanna Maria: *Kochen und Essen im Mittelalter*, S. 89. In: Bernd Herrmann (Hg.): *Mensch und Umwelt im Mittelalter*, S. 88–100.

58 Vgl. Teuteberg, Hans Jürgen: *Die Ernährung als psychosoziales Phänomen. Überlegungen zu einem verhaltenstheoretischen Bezugsrahmen*, S. 271. In: *Hamburger-Jahrbuch für Wirtschafts- und Gesellschaftspolitik* 14, 1979, S. 263–282. Vgl. auch Ders.: *Kulturpsychologie des Geschmacks*, S. 44f. In: Utz Thimm/Karl-Heinz Wellmann (Hgg.): *Essen ist menschlich. Zur Nahrungskultur*

Die Austauschbarkeit und Widersprüchlichkeit dieser verschiedenen gesellschaftlichen Bedeutungen macht sichtbar, dass bestimmte Sinngehalte einem Gegenstand nicht von Natur aus zugeordnet sind, sondern dass sie vielmehr imaginäre Besetzungen darstellen, die aus semiotischen Operationen resultieren⁵⁹.

Im Folgenden wird die doppelte Bewegung des semiologischen Systems der Nahrung zu analysieren sein, wobei der Frage nachgegangen wird, inwiefern Nahrung und Nahrungsverhalten (Wahl der Speisen, Tischsitten, Zubereitung und Umgang mit der Nahrung, Tischgesellschaft etc.) als Signifikanten dienen. Barthes weist bei der Beurteilung von Nahrung und den Situationen der Zubereitung und des Verzehrs darauf hin, dass die Bezeichnungsfunktion der Nahrung, die auch protokollarischer Wert genannt werden kann, der physiologischen Funktion, dem ernährenden Wert, immer mehr vorangeht. Die Nahrung verliert dabei stetig an Substanz und gewinnt an Funktion⁶⁰. Bei der Analyse der Bedeutungen von Nahrung in der Literatur ist zudem immer zu beachten, dass die durch Nahrung o. Ä. behauptete oder prätendierte (literarische) Identität ein fiktionales Konstrukt darstellt⁶¹, welches gerade durch die als Signifikanten fungierende Nahrung geschaffen wird. Diese konnotative Erzeugung einer Vorstellung kann als rhetorisches System bezeichnet werden⁶², da die Nahrung in der Literatur nicht gegenständlich ist, sondern nur beschrieben wird. Die Identität einer literarischen Figur basiert demnach auf der Zusammenfügung verschiedener Codes (u. a. dem alimentären und dem vestimentären) zu einem semiotischen Ensemble⁶³. Die Nahrung in der Literatur lässt sich somit als semiologisches System beschreiben, in dem die konnotative Ebene von Speisen ihre denotative Ebene überlagert.

Essen als performativer Akt, Ritual und rite de passage

Nahrung besitzt in der Literatur Zeichencharakter und übernimmt im Prozess der Bezeichnung die Funktion des Signifikanten. Dabei ist es relevant, in welchen Situ-

der Gegenwart, S. 42–50.

59 Vgl. Kraß, *Geschriebene Kleider*, S. 8.

60 Vgl. Barthes, *Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung*, S. 73.

61 Vgl. Barlösius, Eva/Neumann, Gerhard/Teuteberg, Hans Jürgen: Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen, S. 18. In: Wierlacher, Alois/Neumann, Gerhard/Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): *Kulturthema Essen. Essen und kulturelle Identität: europäische Perspektiven*. Berlin, 1997, S. 13–23.

62 Vgl. Kraß, *Geschriebene Kleider*, S. 11.

63 Vgl. Kraß, *Geschriebene Kleider*, S. 36.