NIKOLAI WOJTKO

Daniel Kofahl, Gerrit Fröhlich, Lars Alberth (Hg.)
Kulinarisches Kino.
Interdisziplinäre Perspektiven auf Essen und Trinken im Film

Transcript Verlag Bielefeld 2013
276 Seiten

Filmisches Verschlingen

Die Darstellung von Essen im Film ist fast so alt wie das Medium. Mit Charly Chaplin, der in »The Gold Rush« 1925 seinen Schuh kocht, die Schnürsenkel wie Spaghetti aufrollt und genüsslich verspeist, ist der prominenteste Vertreter der Stummfilmzeit vielen im Gedächtnis. Essen im Film dient nicht nur der Dekoration, sondern weist auf Etwas, sei es auf eine soziale Stellung, Formen des Umgangs miteinander, Illustrationen von Gefühlen, oder auf den Protagonisten selbst, dem die anderen Figuren untergeordnet sind.

In seinem bemerkenswerten Aufsatz »Nahrungskette und narrative Struktur« hob Gerhard Neumann 2008 hervor, dass die »Nahrungsvorgänge eines der wesentlichen materialen Substrate allen kulturellen Geschehens« seien und dass der Film eines der privilegierten Medien ist, diese kulturellen Zusammenhänge darzustellen und zu reflektieren. Was also wäre aus kulturwissenschaftlicher Sicht lohnender, als Filme auf ihren kulinarischen Symbolgehalt hin zu analysieren? Mit einiger Erwartung darf man sich einem Projekt nähern, dass es sich zur Aufgabe gemacht hat, Essen und Trinken im Film auf interdisziplinäre Weise zu analysieren und die Funktionsweisen der Darstellung des Kulinarischen für einen breit angelegten wissenschaftlichen Diskurs zu öffnen.

Sinn und Sinnlichkeit des Essens

Das Kulinarische Kino, so die Herausgeber in der Einleitung des Bandes »ist ein Kino, das Sinn und Sinnlichkeit des Essens selbst in den Fokus seiner Aufmerksamkeit rückt.« Die heterogenen Professionen der Beiträger – u. a. Agrarwissenschaftler, Ernährungspsychologen, Filmemacher, Ökotrophologen, Physiker, Philosophen und Soziologen – unterstreichen, dass sich dem Phänomen des Kulinarischen Films aus unterschiedlichen Betrachtungsweisen genähert werden soll, um eine breite Basis zu gewinnen. Die analysierten Filme zählen, wenig überraschend, zu den Klassikern des Genres, der Referenzraum, den das Kulinarische im Kino abbildet, wird so für den Leser großflächig interdisziplinär ausgeleuchtet.

In ihrem einführenden Beitrag zu »Brust oder Keule« von Claude Zidis umreißen Susan Groß und Janine Legrand die etablierten Lesarten des Films aus dem Jahr 1976. Der vielschichtige Essay von Thomas Vilgis schlägt eine anwendungspraktische Brücke zwischen dem Filmklassiker und den Dokumentarfilmen »el bulli – cooking in progress« aus dem Jahr 2011 sowie Valentin Thurns »taste the waste«. Er beleuchtet den Wandel der Esskultur bis in die Alltagsküche und die sich daraus ergebenden Implikationen. Verblüffend ist der theoretisch fundierte Blick auf vermeintliche Feindbilder, die sich in der Analyse auflösen wie Nebel im Wind. Vilgis schließt das Potenzial von »Brust oder Keule«, in dem der Kampf der hohen Kochkultur gegen die Industrienahrung auf humoristische Art inszeniert wird, mit den aktuellen Entwicklungen der Ernährungskultur kurz und verweist auf eine Verbindung beider Techniken, auf die die klassische französische Küche keine Antwort gefunden hatte. Denn in seiner später als Molekularküche bekannten Innovationen wagte Ferran Adrià die Fusion von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln mit industriellen und hochtechnischen Methoden, um den Geschmack der Produkte zu intensivieren und ein vielschichtiges Spiel mit Texturen und Kontrasten zu ermöglichen. Auch wenn die Zeit der Molekularküche vorbei sein sollte – durch sie wurde gelernt, auf Texturen der Speisen zu achten. Doch die Molekularküche konnte mehr bewirken: Vilgis zeigt im Rückgriff auf den un-appetitlichen, industriell hergestellten Fleischbrei aus »Brust oder Keule«, dass wir im Alltag mit Mitteln der Molekularküche in der Lage sind eine Resteverwertung im besten Sinne zu betreiben. Der Verschwendung von Lebensmitteln kann so effektiv entgegen gewirkt werden. Angesichts der Nahrungsmittelknappheit und der Überbevölkerung erscheint die Lebensmittelindustrie nicht mehr nur als Dämon.

Bild und Sprache

In seinem Essay »Die Delikatessen der Delikatessen« zeichnet Peter Peter anhand von »Babettes Fest« nach, welche gesellschaftlichen Symbole und welche kulturelle Ausformungen durch kulinarisches Kino zum Sprechen gebracht werden können. Es sind dies nicht die dargestellten Delikatessen oder ihr Verweis auf Stillleben mit ihrer biblisch übermalten sexuellen Konnotation, sondern die universalen Themen: Künstlerschaft, Integration, Fremdheit und Religion. Damit kommt der Film – mehr noch die hier vorgenommene Analyse

– der eingangs genannten Forderung von Gerhard Neumann auf erstaunliche Weise nahe.

Doch nicht nur das Sinnlich-Erotische kann durch kulinarisches Kino angesprochen werden, wie Christoph Klotter in seinem Essay über »Der Koch der Dieb seine Frau und ihr Liebhaber« hervorhebt, auch ihr Gegenteil, das Grauen und der Ekel. Einführend skizziert Klotter das Spannungsverhältnis von Wort und Bild im Abendland. »Am Anfang war das Wort« heißt es schon im Alten Testament, und immer noch stellen wir das Wort über das Bild. So liegt es nahe, zunächst den sperrigen Titel des Films zu analysieren. Er offenbart nichts weniger als eine Totalität: Eine Frau und drei Männer, die jeweils eine der psychosexuellen Phasen im Sinne Freuds repräsentieren, die orale der Koch, die anale der Dieb, die genitale der Liebhaber. Doch damit ist weder den Film erklärt, noch genossen. Und vielleicht – so die These Klotters – sollte man ihn nicht einfach zu verstehen trachten, sondern vielmehr als Kunstwerk wahrnehmen.

Wie es Daniel Kofahl in seiner Besprechung des Films »Tampopo« gelingt, die Kochtheorie Jürgen Dollases kulinarisch zum Klingen zu bringen, stellt die Analyse seines Textes, obwohl auch sie spannend und erhellend geschrieben ist, in den Schatten. Wenn man sich an die gastrocineastische Verführung heranwagt, kann man sich sehr leicht in den Gedanken verlieben, »dass der Erlebnischarakter des guten Essens enorme Dimensionen annehmen kann« (Dollase, zit. nach Kofahl).

Kulinarisches Kino, so zeigt der vielstimmige Band, regt nicht nur den Bauch an. Es lädt ein, die Klassiker des kulinarischen Kinos noch einmal zu sehen. Man darf gespannt sein, ob das Projekt eine Fortsetzung erfährt.