

Der „lange Arm“ der Familie – Am Beispiel des Kochens



Foto: Mauritius

Kochen gilt im weitesten Sinne als Verfahren der Nahrungszubereitung, welches mittels kultureller Regeln, Techniken, Materialien und unter Energiezufuhr ein „Naturprodukt“ in eine Speise überführt. Kann man Kochen als „bedeutungsvolles“, „Sinngebendes Tun“ auffassen? Verändert sich der Bedeutungsgehalt des Kochens in der Generationenfolge? Zwei qualitative Untersuchungen zum Ernährungsalltag beschäftigten sich mit diesen Fragestellungen.

Qualitative Studien zum Ernährungsalltag von Familien geben Hinweise darauf, wie Kochen und die Gestaltung des Kochalltags im Sinne einer positiven Beeinflussung nutzbar sind: Veränderungen des Ernährungsverhaltens beginnen nicht erst auf dem Teller, sondern bereits beim Kochen. Dieser Beitrag soll aufzeigen, ob und wie sich der Bedeutungsgehalt von „Kochen“ im Verlaufe von drei Generationen verändert.

Über das Kochen

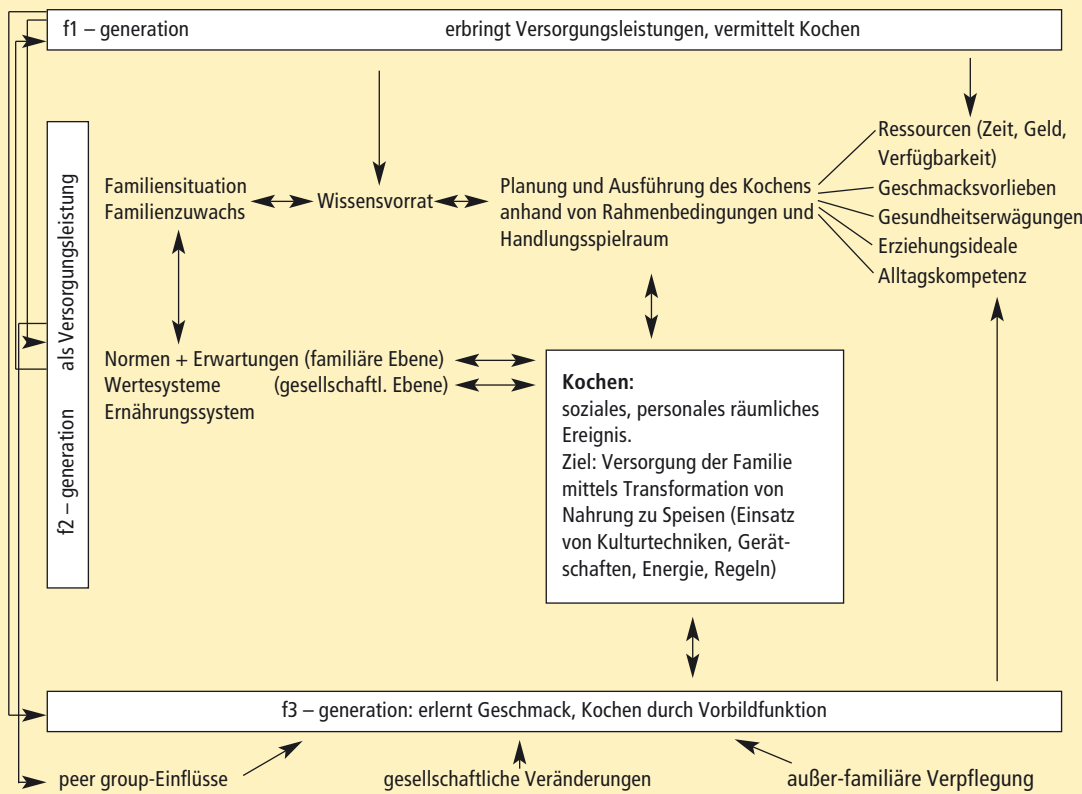
„Ich sagte [Burke], dass ich eine perfekte Definition der menschlichen Natur im Unterschied zur tierischen gefunden habe. Ein griechischer Philosoph behauptete, der Mensch sei ein „zweibeiniges ungefedertes Wesen“, worauf sein weiser Konkurrent einen Hahn rupfen ließ und ihn vor allen Schülern in die Akademie warf, um den „Philosophaster-Menschen“ zu verhöhnen. Franklin sagte ganz zutreffend, der Mensch sei „ein Tier das Werkzeuge herstellt“, denn kein Tier außer dem Menschen macht Dinge, mit denen es andere Dinge machen kann. Das gilt aber nur für sehr wenige Angehörige der Spezies. Meine Definition des Menschen lautet, dass er ein „kochendes Tier“ ist. Tiere haben in gewissem Grade Gedächtnis, Urteil und alle Fähigkeiten wie auch Leidenschaften unseres Geistes; aber kein Tier kann kochen. Der Trick des Affen,

der eine Katzenpfote benutzt, um Kastanien zu rösten, ist nur Ausdruck der gewitzten Bosheit dieser *turpissima bestia*, die uns durch ihre Ähnlichkeit mit uns so arg demütigt. Nur der Mensch kann ein gutes Gericht zubereiten; und jeder x-beliebige Mensch ist ein mehr oder weniger guter Koch, indem er würzt, was er selbst zu essen gedenkt. Ihre Definition ist gut, erwiderte Burke, und jetzt erkenne ich erst die ganze Wahrheit des bekannten Sprichworts: „In der Bratkartoffel steckt Vernunft“. (James Boswell in: Kuper 1983).

Was ist „Kochen“?

Kochen ist Teil einer täglichen Daseinsvorsorge (Schweitzer 1988), die die Menschen im Alltag erbringen. „Kochen“ und ein „Kochalltag“ sind nicht losgelöst von den personalen, sozialen und damit kulturellen Bezügen zu betrachten, in denen die Menschen leben. Obgleich alle Menschen essen müssen (Simmel 1957), kochen nicht alle. Die einen werden bekocht, die anderen kochen. Kochen ist im Alltag eine Tätigkeit, die in fast allen Kulturen überwiegend „weiblich“ geprägt ist (Stieß et al. 2005, Meier 1997, Bodenstedt 1979, Leonhäuser 2003, Sellach 1995, Mäkela 2000, Teutenberg und Wiegelmann 1986). Das Ausführen von „Kochen“ beziehungsweise des „Nicht-Kochens“ ist abhängig vom Alter,

Abbildung 1: Kochen als zirkulärer Prozess betrachtet im Verlauf von drei Generationen.



Geschlecht, der Rolle, den zu bekochenden Personen, den individuellen Fähigkeiten der kochenden Person und den jeweiligen Anlässen, wann, wofür und für wen gekocht wird.

Der Mensch ist zu seinem physischen Überleben auf eine regelmäßige und ausreichende Zufuhr von Nährstoffen angewiesen. Der Bedarf an Nährstoffen ist biologisch determiniert: Je nach Alter, Geschlecht, physiologischem Zustand sowie verrichteter körperlicher Arbeit besteht ein bestimmter Bedarf. „Kochen“ ist nicht biologisch vorgegeben, jede Gesellschaft hat andere Kochleistungen hervorgebracht, die maßgeblich kulturell geprägt sind. Kochen vereint sinnlich „Botschaften über unsere Verhältnisse in und zu unserer Welt“ und verdeutlicht dadurch auch vorherrschende Machtstrukturen (Dürschmid 2005). Überwiegend hat die Zubereitung und das Kochen Vorteile für die menschliche Entwicklung gebracht und es gilt als unbestritten, dass die Nutzbarmachung des Feuers von einmaliger Bedeutung für die Menschheitsgeschichte ist.

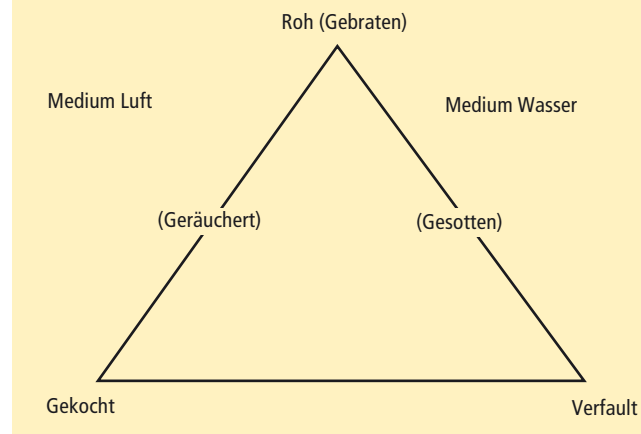
Essen sei ein soziales Totalphänomen, so formulierte es Marcel Mauss (Durkheim und Mauss 1971) und bezog sich darin auf die wahrnehmbaren Erfahrungen, dass Essen und Trinken alle sozialen, kulturellen Belange des Menschen beeinflusst. Diese Aussage ist erweiterbar in dem Sinne, dass Kochen ein soziales Totalphänomen sei – brodeln doch im Kochtopf nicht nur die Speisen, sondern auch die Vorstellungen davon, was und wie gegessen werden soll.

Der Kochtopf ist das Medium zur Welt, der symbolisch gesprochen konkav die Kultur darstellt und in dem ein Naturprodukt zu einem Kulturprodukt transformiert wird. Der Mensch (re)produziert sich durch das einem Essakt vorgeschaltete Kochen selbst, inszeniert sich und konstruiert so seine Körperlichkeit: Zuerst koche ich, dann esse ich, dann bin ich und kann, wiederum körperlich gestärkt, erneut kochen. Kochen ist, so lässt sich folgern, ein zirkulärer Prozess. Wenn der Essakt als Ursache und Bedingung der sozialen und personalen Identität (Bourdieu 1984, Elias 1969) zu beschreiben ist, sind auch die dem Kochen zugrunde liegenden Ideologien, Normen, Traditionen und sozialen Strukturen entschlüsselbar (Murcott 1999, Douglas 1981). Kochen ist immer ein materieller Vorgang und an Raum, Zeit, Person(en) und Gerätschaften sowie verfügbare Energie gebunden. Kochen wird auch durch immaterielle Größen beeinflusst, da sowohl nach sozialen als auch individuellen Vorstellungen und einem entsprechenden Wissen gekocht wird. Was und vor allem wie ich koche, ist nicht nur eine individuell getroffene Entscheidung, sondern maßgeblich von makrostrukturellen Gegebenheiten abhängig. Das jeweilige Ernährungssystem – von der Produktionsweise der Lebensmittel, deren Verarbeitung, Vermarktung bis zum Konsum – bestimmen politische Rahmenbedingungen, Gesetzgebungen und Gesellschaftsstrukturen mit. Die individuelle Auswahl von Lebensmitteln, der Umgang damit sowie das Kochen im fami-

liären Kontext sind Resultat der Interaktionen von extern wirksamen (makrostrukturellen) Rahmenbedingungen und individuellen (mikrostrukturellen) Handlungsspielräumen (Abb. 1). Das Nahrungsangebot des Marktes begrenzt individuelle Wahlmöglichkeiten, so wie die familiären Ressourcen (mikrostrukturelle Bedingungen) Zeit, Geld und Alltagskompetenzen das Kochen, die Auswahl und den Umgang mit Nahrung mitbestimmen (Oltersdorf 2003).

Lévi-Strauss, ein französischer Strukturalist, stellte Kochen als menschliche Kulturleistung dar, die geeignet sei, die Dualität von Kultur und Natur zu verdeutlichen. In seinem „Kulinarischen Dreieck“ (Abb. 2) beschreibt er Nahrung/Essen als binäre Oppositionen: transformiert/nicht transformiert und bearbeitet/unbearbeitet. Rohe Nahrung transformiert sich selbst auf natürliche Weise oder wird künstlich zubereitet: Im ersten Fall reift, verrottet oder verfault diese, im letztgenannten wird sie gekocht, gebraten oder gesotten. In jedem Fall ist anhand der Transformation eine strukturelle Dimension, eine Art universeller Code, abzuleiten. Daher ist, so Lévi-Strauss, Nahrung nicht nur gut zum Essen, sondern auch „good to think“. Für Lévi-Strauss sind die Kategorien des kulinarischen Dreiecks nur leere Formen, die als „semantisches Feld“ zu begreifen sind: als Struktur, die inhaltlich gefüllt werden muss, um damit die hinter dem Phänomen „Kochen“ liegenden Ordnungs- und Bedeutungsprinzipien zu erfassen. Essen ist als kultureller Prozess zu verstehen, da erst

Abbildung 2: Das Dreieck der Rezepte (nach Lévi-Strauss 1965)



das essbar ist, was man in einer Gesellschaft als Nahrung ansieht. Das Rohe, Fremde, Wilde, Gefährliche, das ich essen muss um zu überleben, überwindet in der Kulturation in der Küche und dem Kochen die Grenze von Fremd und Eigen, Innen und Außen. Im Moment des Verzehrs nehme ich durch die kulturelle Handlung – das Kochen, Zubereiten, Anrichten – ein der Natur entnommenes Objekt in mich auf, das damit zu meinem „eigenen Fleisch“ wird.

Ungeachtet einer Kritik an Lévi-Strauss' Darstellung des kulinarischen Dreiecks (vgl. z. B. Murcott 1999) bleibt festzuhalten, dass Kochen immer mit erlerntem, geteiltem und sozial vermitteltem Wissen einhergeht und dadurch als Teil einer Kultur beschrieben werden kann.

„Kochen“, die Transformation der Nahrung, erfordert neben dem „Wissen“ und „Können“ auch Gerätschaften und Räumlichkeiten. Da anzunehmen ist, dass Kochen in einem Kulturationsprozess tradiert wird, erscheint es hilfreich den Bedeutungsgehalt des Kochens in der Generationenabfolge zu untersuchen. Wird Kochen als eine in Sozialisationsprozessen tradierte Handlung aufgefasst, erfolgt die Weitergabe von Regeln (Bedeutungen) in einem Kommunikationsprozess, der in drei Stufen verläuft (vgl. Schütz und Luckmann 1979, 1984):

- 1. Kochen wird erlernt, das „Regelwerk des Wissens“ sozial vermittelt. Jeder, der sich und weitere Personen bekochen möchte, greift auf Erfahrungen und Wissen anderer zurück. Auch ein „Kochmuffel“ wird „nicht nichts wissen“, sein Umgang mit Kochen unterscheidet sich lediglich hinsichtlich „Wissensmenge“, Anwendung und Ausführung des Wissens sowie den praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten.
- 2. Die Weiterführung von Konventionen vergesellschaftet das Kochen. Die Weitergabe von Kochwissen erfolgt in unserer Gesellschaft nach wie vor hauptsächlich von den Müttern an die Töchter (vereinzelt Söhne), das „Kochwissen“ ist sozial verteilt (je nach Milieu und Schicht unterschiedlich vorhanden). Das Kochwissen (und die Fertigkeiten) werden unterschiedlich formalisiert, gelehrt und institutionalisiert, wie zum Beispiel in Kochbüchern, „Kochshows“, „Kochakademien“, Zeitschriften.
- 3. Kochen erfolgt durch soziale Zuweisung und Bewertung dieser Tätigkeit und der Kochenden. Frauen sind nach wie vor

überwiegend für die alltägliche Versorgung zuständig, hingegen sind die professionalisierten Köche meist Männer, als „Spitzenköche“ der Gastronomie für die „feinen“ und „gehobenen“ Ansprüche zuständig.

Neben der Kenntnis und dem Zugang zu Gerätschaften und Technik bedeutet Kochen immer auch, dass die Werte und Bedeutungen zu einer Speise „richtig“, das heißt in einem erwarteten Rahmen umzusetzen sind: Suppe soll kein Salat oder ein „Braten“ kein gekochtes Fleisch sein.

Fragestellungen

„Kochen“ ist der Ausgangspunkt der nachfolgend dargelegten Ausführungen, da sich beim, durch und mit Kochen sozial-strukturelle Dimensionen mit (sozial vermittelten) Bedeutungs- und Wertedimensionen verschränken. So kann man zwar fast überall etwas essen, gekochte Speisen müssen jedoch zubereitet werden. Familien, Familienformen und gesellschaftliche Rahmenbedingungen ändern sich. Daher stellt sich auch die Frage, welche Folgen diese Änderungen für die Bedeutungen des Kochgeschehens im Familienalltag haben.

Ziel der hier vorgestellten Studien war, das Kochgeschehen von Familien im Verlauf von drei Generationen zu untersuchen. Folgende Fragestellungen stehen in diesem Beitrag im Vordergrund:

- Verändert sich das Kochgeschehen in Bezug auf die Mittagmahlzeit von der Großelterngeneration zu ihren Enkeln?
- Welche Bedeutungen hat Kochen für die Befragten?
- Gibt es Veränderungen der Bedeutungsgehalte des Kochens?
- Welche materiellen oder nichtmateriellen Elemente des Kochens werden verändert?
- Was sind mögliche Ursachen dafür?

Methoden

Essen und Trinken untersuchten die Studien im Alltagskontext, der Lebenswelt der Befragten. Dazu diente ein sozialwissenschaft-

licher Ansatz, der einen interpretativen, lebensweltlichen Zugang zur Alltagswirklichkeit ermöglichte (Schütz und Luckmann 1979, 1984). Interpretativ meint, dass die Sinndeutungen und Perspektiven der Befragten im Vordergrund standen, die einer nachfolgenden wissenschaftlichen (hermeneutischen) Analyse unterzogen wurden. Die Befragungen erfolgten in beiden Studien mittels qualitativer Interviews. Es gab keine vorher festgelegten (hypothetischen) Modelle zur Deutung und Interpretation des „Kochalltags“, da sich diese erst aus dem Alltag, der Lebenswelt der zu Befragenden, ergeben sollten. Die „eigentlichen Experten“ sind die Befragten, nur sie selbst haben Kenntnisse und Erfahrungen über ihre eigene, soziale (Koch-) Wirklichkeit und Mahlzeitengestaltung. Alle Interviews wurden auf Tonträger aufgenommen und anschließend transkribiert. In qualitativen Interviews konstruieren Interviewer und Interviewte die Daten gemeinsam in einem kommunikativen Prozess, die Auswertung der Interviews hier folgte der Vorgehensweise einer in den Sozialwissenschaften angewandten Methode der deskriptiven Hermeneutik (Heinze 1995).

Die vorgestellten Ergebnisse basieren auf zwei Untersuchungen: einer Erstbefragung von 40 Familien im Raum Frankfurt-Gießen (1998 bis 2000) und anschließender Zweitebefragung von sechs ausgewählten Familien (2001 bis 2002) (DELI-Studie: Der Ess-Alltag von Familien; gefördert durch DGF-Mittel und das Land Hessen) sowie einer Befragung von 60 Frauen über 65 Jahren 1995 (EVA-Studie: Ernährungsverhalten Frauen über 65 Jahre).

Die Sichtweisen der Befragten bezüglich ihres „Ess-Alltags“, der Familienstrukturen sowie die praktische Gestaltung des Ernährungsverhaltens standen bei beiden Teiluntersuchungen der **DELI-Studie** im Vordergrund. Die Auswahl der Befragten orientierte sich an folgenden Kriterien:

- nur Einfamilienhaushalte mit zwei Eltern und mindestens einem Kind zwischen 13 und 16 Jahren



Foto: DAK/Hanuschke + Schneider

Laut Befragung beteiligen sich Männer eher selten aktiv am Kochen.

Die DELI-Studie: Erst- und Zweitbefragung

Die Generationen unterscheiden sich hinsichtlich Alter, Ausbildungsgrad, Einkommen, Rollenaufteilungen und -erwartungen sowie der Mithilfe bei der Nahrungsvor- und -zubereitung erheblich. Die f1-Generation besteht aus den Großeltern, die f2-Generation umfasst die Eltern, und die Kinder (Enkel) bilden die f3-Generation.

f1-Generation

Alle Großeltern waren über 62 Jahre und im Ruhestand. Die meisten f1-Ehefrauen waren entweder nie erwerbstätig oder häufig nur bis zur Phase der Familiengründung.

Kochen gelernt haben sie nach eigenen Angaben bei ihrer Mutter; auch wenn sie Kochen in der Schule als Unterrichtsfach hatten, blieb die Familie der Ort praktischer Ein- und Ausübung des Kochens. Vielfach schätzten sie ihre Kochkenntnisse zu Ehebeginn als gering ein, konnten aber auf die Mithilfe der eigenen Familie zurückgreifen. Falls sie erwerbstätig waren, hatten sie vielfach die Möglichkeit der Kinderbetreuung durch die eigenen Familien. Als Hauptgrund ihrer Erwerbstätigkeit nannten sie vorrangig die finanzielle Sicherung der Familie. Für alle befragten Großmütter ist es selbstverständlich, sich heute (soweit es räumlich, gesundheitlich und zeitlich möglich ist) für die Nahrungsversorgung und Mithilfe bei der Betreuung von Kindern und Enkeln einzusetzen. Ihr Engagement erfolgt vorrangig im Bereich der Nahrungsversorgung (und Betreuung) der Kinder und Enkel:

- Sie verköstigen Kinder/Enkel zu den Mahlzeiten mit (teilweise regelmäßig, teilweise nach Bedarf)
- Kinder/Enkel erhalten Nahrungsversorgung (Einladungen, verarbeitete Naturalien wie Marmeladen, Saft, Kuchen, traditionelle Gerichte)

Die Rollenaufteilung in Bezug auf die Nahrungsversorgung bei der f1-Generation richtet sich nach traditionellen Vorstellungen: Frauen kochen, sie sind verantwortlich für die Auswahl, Vor-, Zu- und Nachbereitung der Mahlzeiten sowie die Bevorratung von Lebensmitteln. Die f1-Männer helfen eher im „Umfeld“ mit, etwa beim Einkaufen, Gartenarbeiten, Spülen oder Abtrocknen. Frauen richten sich in ihrer Kochweise vorwiegend nach den Vorlieben ihrer Männer. Männer überlassen auch heute ihren Frauen

das Kochen und die gesamte Nahrungsversorgung: „...Ich misch’ mich da nicht ein, das ist Sache meiner Frau...“, kommentierte es ein Mann. Das weibliche Betätigungsfeld ändert sich daher im Falle des Ruhestandes wenig, es bleiben die Aufgaben der täglichen Nahrungsversorgung und Haushaltsführung, obgleich die Ehemänner nun genügend verfügbare Zeit hätten, sich an diesen Aufgaben zu beteiligen.

f2-Generation

● Frauen

Alle befragten Frauen waren berufstätig, die meisten arbeiteten halbtags. Das Alter der Mütter lag zwischen 37 und 52 Jahren, die meisten Frauen hatten zwei, eine Frau vier Kinder. Alle befragten Mütter empfinden es als Belastung, Familie und Beruf zu vereinen, den divergierenden Interessen der Kinder und dem Zusammenhalt der Familie gerecht zu werden. Die Mütter wünschen sich zu ihrer Entlastung mehr Mithilfe bei der Nahrungsversorgung und im Haushalt von ihren Männern und Kindern, die sie aber nicht immer erhalten. Als Mütter sehen sie sich gefordert, das Kochen zu organisieren und zwar hinsichtlich Geschmacksvorlieben der Familienmitglieder, zeitlichen Restriktionen, gesundheitlichen Aspekten und ökonomischen Erwägungen. Diese Bedingungen schaffen den Rahmen für die Auswahl an Lebensmitteln und das Kochen. Nicht so sehr ihre eigene Vorliebe ist das Hauptkriterium beim Kochen, sondern vielmehr der Wunsch und die Vorlieben der Kinder, die unter der Woche die Hauptpersonen für eine Kochentscheidung sind. Ihre Kochkenntnisse haben fast alle f2-Mütter von der eigenen Mutter erworben. Auch die f2-Mütter gaben an, zu Beginn der Ehe eher „geringe“ Kochkenntnisse gehabt zu haben. Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten haben sie im Laufe der Ehezeit erweitert, viele hatten die Möglichkeit, ihre Mütter oder Schwiegermütter nach Rezepten und Kochtipps zu befragen. Allerdings gibt es viele Gerichte, „die nicht so schmecken wie bei meiner Mutter“, das heißt die Geschmacksqualität der von der eigenen Mutter zubereiteten Speisen wird nicht (mehr) erreicht beziehungsweise bei einigen Gerichten höher bewertet als die eigene.

Vielfach empfinden es die f2-Frauen als Kompliment, wenn ihre Gerichte so schmecken wie bei ihrer eigenen Mutter:

- Erstbefragung mit derjenigen Person, die hauptsächlich für die Nahrungsvor- und zubereitung der Familie zuständig ist
- beide Eltern erwerbstätig (Teilzeit, Vollzeit)
- Rekrutierung mittels „Schneeballtechnik“ aus dem Rhein-Main-Gebiet

Bei der **EVA-Studie** wurden

- 60 Frauen über 65 Jahre aus dem Raum Gießen mittels „Schneeballtechnik“ rekrutiert,
- alle Befragten lebten zum Zeitpunkt der Erhebung in ihrem eigenen Haushalt,
- Haushaltsgröße und Familienstand bildeten kein Auswahlkriterium.

In der Zweitbefragung der **DELI-Studie** wurden sechs ausgewählte Familien aus der Erstbefragung erneut interviewt und die Väter, Kinder und Großeltern ebenfalls befragt.

Alle Interviews wurden offen geführt und mit der Sequenz eingeleitet: „Wie verlief Ihr gestriger Tag nach dem Aufstehen?“ Den freien Erzählfluss der Befragten hielt man so lange wie möglich aufrecht. Nach einer Erzählphase, die einen Familienalltag wiedergab, ging man anhand eines Leitfadens auf einzelne Themen ein. Der Leitfaden enthielt vier Themenkomplexe: Nahrung und Gesundheit, Nahrung und Ökonomie, Nahrung und Symbolik sowie Nahrung und Familie. Diese Themen kamen sowohl in der Erst- als auch in der Zweitbefragung zur Sprache.

In der **EVA-Studie** wurden die Befragten anhand eines halb-strukturierten Leitfadens zu ihrem Ess-Alltag in der Kindheit, Jugend, frühen Erwachsenenphase und heute befragt.

„Mein Vater sagt immer, es schmeckt wie bei der Mutter. Also das ist für mich ein großes Kompliment, wenn mein Vater das zu mir sagt. So koche ich auch, nur von den Gewürzen nicht. Meine Mutter hat das auch ganz anders gewürzt als ich.“

● Männer

Alle waren berufstätig, bis auf einen Mann arbeiteten alle Vollzeit, einer arbeitete Teilzeit. Die Väter waren zwischen 39 und 54 Jahren alt.

Gemeinsame Mahlzeiten mit der ganzen Familie verlagern sich häufig auf das Wochenende (im Vergleich zu den Großvätern, die meist in unmittelbarer Nähe des Wohnortes arbeiteten). Unter der Woche verpflegen sich die Väter am Arbeitsplatz (Kantine oder mitgebrachte Brote), manche Männer gaben zu, sich unter der Woche „schlecht“ oder „ungesund“ zu ernähren, da es wenig Alternativen zur häuslichen Mittagsmahlzeit gibt oder sie diese als minderwertig einschätzen. Ihre Mithilfe bei der Nahrungsversorgung der Familie beschränkt sich meist auf den Großeinkauf am Wochenende, gelegentliches Abtrocknen, Spülen oder Putzen, Gartenarbeit sowie Reparaturen. Sie sehen sich aber in die „Erziehungsarbeit“ der Kinder eingebunden und schätzen sich grundsätzlich als engagierter ein als ihre Väter. Ihre (f2-) Frauen haben dazu aber eine andere Einschätzung und Erwartung (s.o.). Nach Selbsteinschätzung können die Väter „gut“ (dieser Mann kocht regelmäßig am Wochenende) bis „...Eier und Wasser kochen...“ (dieser Mann kocht fast nie). Das Kochen empfinden die Männer auch bei Übernahme am Wochenende oder bei Einladungen nicht als erstrebenswerte Daueraufgabe:

„...So richtig Spaß machen tut mir das nicht...Das ist eher eine Tätigkeit, die ich ätzend finde, aber ich koche ganz fleißig...“

f3-Generation

Je nach Familienphase unterschied sich das Alter und der Ausbildungsgrad der Kinder. Alle Kinder waren zwischen 1 und 20 Jahren alt, besuchten Kindergarten, Schule, studierten oder absolvierten eine Lehre oder Zivildienst.

Ihre Mithilfe im Haushalt ist je nach Vorgabe der Eltern variabel, in der Regel sind die Mädchen an der Nahrungsvor- und -zubereitung interessierter (und eingebundener!)

als die Jungen. Die (älteren) Mädchen haben ein ausgeprägteres Gesundheitsbewusstsein als die gleichaltrigen Jungen, ausgelöst durch „figurbetontes Essen“. Kochen Jungen oder haben Interesse daran, hoben dies die Mütter besonders hervor, hingegen scheinen sie dies bei den Töchtern eher als „natürlich“ und „normal“ anzunehmen. In zehn Familien sind Mädchen Vegetarierinnen, im Vergleich dazu ist kein Junge Vegetarier. Für alle Kinder ist die Verfügbarkeit, das Vorhandensein und der Zugang zu Lebensmitteln und Nahrung eine Selbstverständlichkeit. Kaum denken sie darüber nach, dass Kochen mit Produktion, Erwerb, Zubereitung, Ressourceneinsatz und Kompetenzen verbunden ist. Kochen ist für die Kinder eng verknüpft mit den Aufgaben der Mutter, überwiegend erwarten die Kinder, dass eine (warme!) Mittagsmahlzeit bei der Rückkehr aus der Schule verfügbar ist. Häufig gilt die erste Frage beim Nachhausekommen dem Essen: „... Was gibt es heute zu essen? ...“

Insgesamt ist quer durch die Generationen festzuhalten, dass sich die Rollenaufteilung bezüglich des Kochens vorwiegend an traditionellen (gender-) Vorstellungen orientiert. Auch wenn Frauen es anders wünschen, wird doch bei Eintritt in die Familienphase überwiegend die Rollenzuweisung „Mutter kocht“ praktiziert. Es liegt nunmehr im Verantwortungsbereich der Frau, zu kochen und für die Nahrungszubereitung zuständig zu sein. Diese Rollenzuweisung erscheint tradiert und wird (implizit) an die Kinder weitergegeben, da, so die Aussage einer Mutter, Mädchen „natürlicherweise“ mehr Interesse am Kochen haben als Jungen (diese als „Natürlichkeit“ angenommene Einstellung der Töchter hinterfragen die Mütter mit Söhnen und Töchtern kaum).

Die EVA-Studie

Das Durchschnittsalter betrug 71,6 Jahre, alle Teilnehmerinnen wohnten im Landkreis Gießen. Nur 24 stammten ursprünglich aus Hessen, alle anderen Frauen kamen aus anderen Regionen, die eine andere „lokale Küche“ aufweisen. Für die älteren Frauen ist es selbstredend, dass sie kochen und zwar so, dass es hauptsächlich dem Ehepartner schmeckt:

„Ich koche so, wie ich es bei meiner Mutter gelernt habe und mein Mann möchte das auch so,...nein, hessisch koche ich nicht, ich weiß auch gar nicht, wie das geht ...“

Gekocht wurde früher in ihrer Kindheit, was es an regionalen und saisonalen Produkten gab; eine Verhaltensweise, die sie auch heute vorwiegend praktizieren und auch als „besser“ einschätzen:

„Die jungen Menschen, so wie ich das sehe, die kaufen doch sehr viel Fertigprodukte“ oder auch „Die älteren Menschen, die leben noch gesünder, vernünftiger als die jungen ... Die jungen Menschen nehmen das gar nicht so wichtig. Die essen das, was ihnen schmeckt, ob es nun gut ist oder nicht ...“

Allerdings ist auch für die hier befragten älteren Frauen, die nicht mehr unter Zeitdruck kochen müssen wie die f2-Mütter der DELI-Studie, Kochen vielfach keine besonders geschätzte Tätigkeit:

„Na, sehr gerne bin ich nicht in der Küche. Ich mach' es und mach's auch ordentlich, aber dass ich es mit Begeisterung machen würde, kann ich nicht sagen ...“ oder „... koche genauso gern wie Fensterputzen, es ist ein notwendiges Übel ...“

Die Art der gekochten Speisen orientiert sich überwiegend an gewohnten, erlernten Geschmacksvorlieben:

„... also von Hessen gelernt haben wir vielleicht die Grüne Soße ... und wenn ich fragte: „Was kochen Sie [hess. Nachbarn] heute?“, dann sagte sie: „Die Kartoffeln habe ich schon hingestellt.“ Dann habe ich gefragt: „Wieso Kartoffeln?“ „Ich habe das nicht verstanden, dass die jeden Tag Kartoffeln gegessen haben. Dann hat sie [Nachbarin] gesagt: „Was essen Sie denn?“ „Brot“, sagte ich. „Was“ zum Fleisch Brot [antwortete die Nachbarin]?“ Wir haben zu allem Brot gegessen ... Sonst, also ich muss sagen, ich habe so einiges gelernt. Aber viel nicht [lacht]. Ich bevorzuge, was wir zu Hause gekocht haben ...“

„... Eigentlich habe ich nicht anders gekocht. Ich war ja Schlesierin, die Einheimischen [Hessen] hatten natürlich eine andere Küche gehabt. Wenn man eingeladen war, da hieß es: „Wir kochen für Sie mal dies und das.“ Ich weiß nicht mehr, wie die Sachen hießen. Knödel und so weiter. Aber ich habe meine Küche so weitergemacht, wie ich sie zu Hause hatte ...“

Diese Geschmacksvorlieben werden auch an die Kinder und Enkel weitergegeben, wie sich aus folgendem Zitat ableiten lässt:

„... Ja, ja, Weihnachten. Und auch schlesie-

scher Streuselkuchen und auch die schlesischen Klöße. Da gibt es herrliche Gerichte davon. Das sind so Dinge, an denen man sehr hängt und die auch unsere Kinder mit übernommen haben in ihre Familie ... Schinesisches Himmelreich, das ist Kasseler Braten im Ganzen gekocht. Dann gibt es dazu Klöße, und zwar Mehlklöße. Mehl, bisschen heiße Milch, Wasser, Speck ausgelassen und dann wurde das in kochendes Wasser getan, und dann Backobst. Apfelscheiben, Birnen, Pflaumen gekocht und das war so eine süßsaure Sache. Wir haben es sehr gern gegessen. Aber wer es nicht kennt, verabscheut es ...“

Der lange Arm der Familie

Gibt es ihn also, den „langen Arm der Familie“, der als Regulativ des Kochens wirkt, und wie könnte dieser aufzufassen sein? Nachfolgend sollen strukturelle, inhaltliche und bedeutungsbezogene Veränderungen des Kochens in der Generationenbetrachtung anhand der beiden Untersuchungen dargestellt werden. Die EVA-Studie wird hier als „Referenzstudie“ für den Generationenvergleich herangezogen. Die Ergebnisse der EVA-Studie werden mit den Aussagen der f1-Generation der DELI-Studie verglichen. Strukturelle Veränderungen des Kochens beziehen sich auf zeitliche und personale Aspekte, inhaltliche Veränderungen auf die Speiseebene.

Strukturelle Veränderungen

Kochen ist vorwiegend eine Aufgabe der Frauen. In der f1-Generation der DELI-Studie und in der EVA-Studie gibt es keine Männer, die regelmäßig kochen. Demgegenüber übernehmen Männer in der f2-Generation der DELI-Studie teilweise Kochaufgaben, die in der Regel jedoch nicht partnerschaftlich aufgeteilt werden: Das Engagement der Frauen überwiegt in diesem Tätigkeitsbereich das der Männer bei weitem. Die f2-Mütter kochen unter der Woche unter erheblichem Zeitdruck. Da die gekochten (Mittags-) Mahlzeiten vorwiegend ohne Partner eingenommen werden, ist es für sie ausschlaggebend, dass es vor allem den Kindern schmeckt. Damit möglichst alle Kinder an den Mahlzeiten teilnehmen können, wird im Vergleich zu der f1-Generation später gegessen und die Mahlzeiten „in Schichten“ gehandhabt. Es entspricht den Erziehungsvorstellungen der f2-Mütter, dass sie den

Kindern Mitspracherechte bei der Auswahl und Menge der Speisen sowie anwesenden Personen (z. B. Freunde, die mitessen) zubilligen. Hingegen war Mittagessen in der f1-Generation vorwiegend eine Familienangelegenheit ohne Freunde.

Generell kocht die f1-Generation auch heute länger, wohingegen der Zeitaufwand für das Kochen unter der Woche in der f2-Generation selten 30 Minuten übersteigt.

Speiseebene

Sowohl die f1-Generation der DELI-Studie, als auch die Befragten der EVA-Studie verwenden kaum Convenience-Produkte. Sie bereiten täglich frische, vorwiegend regionale und saisonale Produkte zu. Dagegen orientiert sich die Auswahl an Lebensmitteln in der f2-Generation an pragmatischen Gegebenheiten. Die Abfolge der Speisen verdeutlicht das in allen Familien der DELI-Studie vorherrschende Repertoire: Nudel-, Kartoffel- und Reisgerichte bilden oft das „Rückgrat“ des Kochens unter der Woche. Der Einsatz von Convenience-Produkten ist häufig, die Auswahl der Lebensmittel erfolgt entlang den Geschmackspräferenzen der Kinder.

„... Mein Mann isst für sein Leben gern Rosenkohl, den mögen wir alle drei nicht.“ Interviewer (I): „Gibt's dann Rosenkohl?“ „Gibt's, aber selten. Er sagt immer: Ja, das was ich gerne esse, das gibt's dann etwas seltener.“ Das gibt es oder Senfsauce mit Eiern, das isst er auch für sein Leben gern, das mögen wir auch nicht, aber das gibt's dann halt auch mal. Mein Mann mag zum Beispiel keinen Wackelpudding, den essen wir aber gerne.“

I: „Gibt's das öfter? Bereiten Sie den selber zu?“

„Wackelpudding? Im Sommer gibt's den oft, ja. Gibt's sehr oft, essen wir ihn halt. Oder zum Beispiel essen wir gerne Griesbrei und Reisbrei, das isst mein Mann auch nicht. Das mach' ich aber dann so, dass wir das mittags dann auch mal essen. Oder Kartoffelpfannkuchen essen wir, also ich ess' die für mein Leben gern und die Kinder auch. Er isst sie, aber auch nicht so gerne und wenn er sie isst, isst er sie mit Ketchup ...“

I: „Anstatt?“

„Anstatt mit Apfelmus. Er sagt dann zu mir: ‚Das, was du gerne magst, das machst du. Was ich gern ess', das gibt's dann immer nur

so selten.‘ Da geb' ich ihm schon Recht, das könnt' ich auch öfters mal machen, aber das gibt's dann halt nicht so oft.“

I: „Wonach richten Sie sich beim Kochen?“ „Die Vorliebe von mir und meinen Kindern.“ Die f3-Generation ist im Alltag kaum regelmäßig an den Kochprozessen beteiligt. Nur in Ausnahmefällen oder gelegentlich am Wochenende kochen die Kinder – hier sind es vorwiegend die Töchter, die diese Aufgaben übernehmen. Vielfach kochen die Mütter vor, wenn es beruflich erforderlich ist die Mittagsmahlzeit vorzubereiten: „... Gestern war Mittwoch, richtig. Also, gestern musste ich schon vor sieben aus dem Haus und mein Mann war auch nicht da, also auch über Nacht nicht da gewesen, das heißt ich hab' auch die Kinder um halb sieben geweckt und hatte am Montag schon vorgekocht. Also gab es Nudeln mit Hackfleischsauce, das Hackfleisch hatte ich am Montag schon gebraten und für die Kinder dann eben entsprechend die Nudeln rausgestellt. Die Kinder wollten sich das aber selbst zubereiten, weil's ihnen doch besser schmeckt, wenn's frisch zubereitet ist. Ich bin dann um sieben aus dem Haus mit der Auflage, dass die Kinder sich also die Brote auch selber zubereiten für die Schule ...“

Fast alle Befragten, also auch die Kinder, sehen Kochen vorwiegend als Aufgabe der Frauen (Mütter!) an. Für die f1- und f2-Generation ist es selbstredend, für die physiologischen Bedürfnisse der Familie zu sorgen. Die während des Interviews gestellte Frage nach der Person, die in der Familie kocht, löste häufig ein Lachen aus und evozierte Antworten wie „Ich [Mutter], na wer denn sonst?“

Die enge Verknüpfung von „Muttersein“ und „Kochen“ stellen die f2-Mütter zwar nicht grundsätzlich in Frage, schätzen sie aber dennoch mit kritischen Untertönen ein: „Bei meinen Kindern ist so ein Tag ohne Gekochtes ein verlorener Tag ... Die meinen, es müsste jeden Tag was Gekochtes geben ... Ich denke, es ist auch anerzogen worden von mir ... Jetzt, wo ich arbeiten gehe, hab' ich wirklich so keine Lust samstags auch noch zu kochen ... Also, da muss ich sagen, das hab' ich früher enger gesehen, aber ich denke mir, in der heutigen Zeit verhungert bei uns keiner, wenn er mal einen Tag nichts Gekochtes kriegt.“

Darin, wie auch in der Zubilligung von Mitspracherechten der Kinder unterscheiden

sich die f2- von den f1-Müttern. Die Kinder haben heute Mitspracherechte, die diese auch nutzen: Gekocht wird in einem regulativen Rahmen, der durch Zeit – Geschmack – Gesundheit abgesteckt ist.

Der Geschmack der Speisen hält sich über die Generationen relativ konstant, ebenso übertragen die Mütter das „Kochwissen“, „Kocherfahrungen“ und bestimmte Fertigkeiten („... Familiengerichte ...“) auf die Kinder. „Kochwissen“ und „Geschmack“ dienen als Regulativ, Kochen und den Geschmack der Speisen über die Generationen hinweg konstant zu erhalten. Dabei ist es interessant zu beobachten, dass die Beeinflussung der Generationen nicht nur in Richtung von f1- zu f3-Generation verläuft, sondern auch eine umgekehrte Richtung einnehmen kann:

„... Ich weiß, meine Schwiegertochter ist etwas übertrieben ängstlich. Die sagt, der Industriezucker, das ist der böse Bube und dann habe ich das probiert mit dem braunen Zucker, da packte mich das Grausen. Da habe ich das aufgegeben. Ich kaufe so ungefähr alle halbe Jahre ein Pfund Zucker, also diese drei Tröpfchen, die ich da mit dem Zucker esse, das macht den Kohl auch nicht fett. Bis jetzt bin ich noch nicht dran gestorben, an dem Zucker ...“

„... da gehe ich mit den Enkeln schon mal nach McDonald's, sonst habe ich da nie gegessen. Ich ess' meistens einen Fischmac. Wie der schmeckt? Das ist doch meistens immer derselbe. Aber die Kinder gehen gerne dort hin, dann geh' ich halt mit, aber an für sich mach' ich mir lieber was selber ...!“

Schlussfolgerungen

Das Verständnis von Muttersein ist nach wie vor eng verknüpft mit den Aufgaben der täglichen Versorgung der Familie. Die Familie soll gesund bleiben, Kochen ist ein integraler Bestandteil der täglich zu leistenden Familienarbeit, die wie von jeher an Rollenzuweisungen und Sozialisierungsaspekten ausgerichtet wird. Allerdings empfindet die f2-Generation das Kochen immer noch als einen „neuralgischen Punkt“ in der Verbindung von Berufs- und Familienarbeit. Viele befragte f2-Mütter sehen sich nicht in der Lage, Vollzeit- und Familienarbeit zu vereinen, da die Versorgung der Kinder mit einer warmen Mittagsmahlzeit nach wie vor nicht durch institutionelle Angebote wie zum Beispiel Ganztagschulen ausreichend gesichert ist. Obgleich fast alle f2-Mütter nach ihren

Angaben prinzipiell „gern“ kochen, ist das Kochen unter der Woche häufig mit „Stress“ verbunden.

Die Gründe für strukturelle und inhaltliche Veränderungen des Kochens liegen sowohl an makrostrukturellen als auch an mikrostrukturellen Verschiebungen im gesellschaftlichen Gefüge. Dabei ergeben sich komplexe Wechselwirkungen, die sich nicht isoliert voneinander betrachten lassen. Einerseits erfordern die Arbeitsbedingungen erwerbstätiger Mütter einen anderen Umgang mit der Ressource „Zeit“ bei dem Kochprozess. Andererseits reagieren Haushalte mit einer an die restriktive Zeitökonomie angepassten Haushaltsführung mittels einer veränderten (technisierten) Ausstattung der Haushalte und gestalten flexibel die Zeit der Mahlzeiten, damit die Familienmitglieder unterschiedliche Freizeitaktivitäten wahrnehmen können. Der in unserer Gesellschaft zu beobachtende Trend einer Zunahme des Außer-Haus-Verzehrs lässt sich nicht ohne weiteres auf die hier befragten Familien übertragen. Die Strategie, dass „die Küche unter der Woche mittags kalt bleibt“, bildet eher die Ausnahme bei Versorgungsengpässen. Nach wie vor ist die Kochleistung, die Gestaltung des Kochalltags, Aufgabe der Mütter, die diese auch trotz vielfältiger beruflicher und familiärer Belastungen täglich für die Familien erbringen.

Literatur (Auswahl)

Bourdieu P: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt (1984)

Douglas M, Gross J: Food and culture: Measuring the intricacy of rule systems. In: Social Science Information 20 (1):1–35 (1981)

Durkheim E, Mauss M: Note on the notion of civilization. Social Research. New School for Social Research 38:4, 808–813 (1971)

Dürschmid K: Lebensmittel als Kommunikationsmittel – Die semiotische Lebensmittelqualität. Ernährung/Nutrition 29:3, 15–128 (2005)

Elias N: Über den Prozeß der Zivilisation. 2 Bde, Francke, München (1969)

Heinze T: Qualitative Sozialforschung: Erfahrungen, Probleme und Perspektiven. Westdeutscher Verlag, Opladen (1995)

Kuper J (Hrsg.): Gebratener Papageitaucher oder die Blätter des Mak khi hout. Frankfurt (1983)

Levi-Strauss C: Le triangle culinaire. L' Arc (26):19–29 (1965)

Mäkela J: Cultural Definitions of the Meal. In: Meiselmann HL (Hrsg.): Dimensions of the Meal, Aspen Publication, 7–18, Gaithersburg (2000)

Menell S: All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle ages to the Present. Basil Blackwell, Oxford (1985)

Menell S, Murcott A, van Otterloo, AH: The sociology of food: Eating, diet and culture. London Sage (1992)

Murcott A: Scarcity in Abundance: Food and Non-Food. In: Social Research Vol. 66, (1):305–339 (1999)

Schütz A, Luckmann T: Strukturen der Lebenswelt, 2 Bde, Frankfurt (1979, 1984)

Schweitzer v R: Lehren vom Privathaushalt: Ein kleine Ideengeschichte. Campus-Verlag, Frankfurt (1988)

Sellach B: Wie kommt das Essen auf den Familientisch? Frauen berichten. Inaugural-dissertation, Gießen (1995)

Simmel G: Soziologie der Mahlzeit. In: Susmann M, Landmann M (Hrsg.): Brücke und Tor. Essays zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft. Koehler, Stuttgart (1957)

Stieß I, Hayn D (Hrsg.): Ernährungsstile im Alltag. Ergebnisse einer repräsentativen Untersuchung. Diskussionspapier Nr. 5., Institut für sozial-ökologische Forschung (ISOE) Frankfurt (2005)

Teuteberg HJ, Wiegelmann G: Unsere tägliche Kost. Studien zur Geschichte des Alltags. Copenrath, Münster (1986)

Die vollständige Literaturliste erhalten Sie bei der Redaktion.

Die Autorin:



Dr. oec. troph.
Christine Brombach
Bundesforschungs-
anstalt für Ernährung
und Lebensmittel
Standort Karlsruhe
Haid-und-Neu-Str. 9
76131 Karlsruhe
E-Mail:
christine.brombach@
bfe.uni-karlsruhe.de

Dr. oec. troph. Christine Brombach ist seit November 2003 Projektleiterin der Nationalen Verzehrsstudie II (NVS II) an der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Standort Karlsruhe. Forschungsschwerpunkte: Ernährungsverhalten, Ernährungsstatus, Ernährungsgewohnheiten, Ernährungsmuster, Ernährung im Lebensverlauf, Ernährung im Alltag, Ernährungsmonitoring.