



Sonja Stummerer  
Martin Hablesreiter

**wie wir**  
**essen**

böhlau

Tischkultur | Geschichte, Design und Klima



[www.honeyandbunny.com](http://www.honeyandbunny.com)

Sonja Stummerer & Martin Hablesreiter

# ***wie wir essen***

Tischkultur | Geschichte, Design, Klima

**BÖHLAU VERLAG WIEN KÖLN**

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

© 2021 Böhlau Verlag, Zeltgasse 1, A-1080 Wien, ein Imprint der Brill-Gruppe  
(Koninklijke Brill NV, Leiden, Niederlande; Brill USA Inc., Boston MA, USA; Brill Asia Pte Ltd,  
Singapore; Brill Deutschland GmbH, Paderborn, Deutschland; Brill Österreich GmbH, Wien,  
Österreich)

Koninklijke Brill NV umfasst die Imprints Brill, Brill Nijhoff, Brill Hotei, Brill Schöningh,  
Brill Fink, Brill mentis, Vandenhoeck & Ruprecht, Böhlau, Verlag Antike und V&R unipress.  
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: Daisuke Akita / honey & bunny

Fotos: Ulrike Köb, Daisuke Akita, honey & bunny

Fotoassistenz: Malgorzata Götz, Ulrike Skofitsch

Grafische Gestaltung: honey & bunny

Schrift: Roland Stieger

Korrektorat: Philipp Rissel, Wien

**Vandenhoeck & Ruprecht Verlage | [www.vandenhoeck-ruprecht-verlage.com](http://www.vandenhoeck-ruprecht-verlage.com)**

ISBN: 978-3-205-21381-9

# Fotos von Ulrike Köb und Daisuke Akita

Ein Großteil der Fotos in diesem Buch entstand in Zusammenarbeit von Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter (honey & bunny) mit der Wiener Fotografin Ulrike Köb und dem japanischen Fotografen Daisuke Akita. Die Konzepte und die Ausstattung stammen von Sonja Stummerer und Martin Hablesreiter, die oft selbst abgebildet sind. Ulrike Köb und Daisuke Akita haben die Motive fotografisch umgesetzt.

[www.koeb.at](http://www.koeb.at)

[www.daisukeakita.com](http://www.daisukeakita.com)











## Inhaltsverzeichnis

- 11 Einleitung
- 23 Werkzeuge
- 105 Möbel
- 137 Räume zum Essen
- 171 Kleidung
- 183 Tischkultur und Klima
- 210 Literaturverzeichnis
- 216 Bildverzeichnis
- 217 Projektverzeichnis
- 220 Danksagung





# Einleitung



## Einleitung

Essen ist die Voraussetzung für Leben. Ohne Nahrung kann ein Organismus seinen Stoffwechsel nicht aufrechterhalten, und er geht zugrunde. Beim Menschen kommt neben dieser rein physiologischen Funktion des Essens noch eine weitere Dimension hinzu: Die Nahrungsaufnahme ist ein wichtiger Teil unseres individuellen und sozialen Selbstverständnisses. Wie, wann und mit wem Menschen Essen in den Mund stecken, drückt eine Menge aus. Es offenbart die soziale und kulturelle Herkunft, den sozialen Status, das Alter, das Geschlecht, den Lebensstil und die politische Meinung der und des Essenden. Das Berühren von, das Riechen an und das Abbeißen, Aufsaugen, Schlürfen, Zermahlen und Schlucken von Nahrung ist ein zutiefst kultureller Akt. Beim Essen zeigt der Mensch, wer sie oder er ist! Denn die Art und Weise, wie wir essen, ist biologisch nicht zwingend vorgegeben, sondern erlernt.

Beim Essen umgeben wir uns bewusst mit bestimmten Gegenständen, Materialien und Farben, die uns in eine entspannte, appetitanregende Stimmung versetzen. Geschirr, Dekorationsobjekte, Lichtverhältnisse und Geräuschkulisse haben einen starken Einfluss darauf, ob uns das Essen schmeckt oder nicht. Der Teller kann ein geliebtes Erbstück, das Wasserglas eine Urlaubserinnerung, der Esstisch die erste gemeinsame Investition zweier Liebender sein. Die Objekte der Tafelkultur tragen aber nicht nur persönliche Botschaften in sich, sondern auch kulturelle. Als Kinder lernen wir, Alltagsgegenstände in einer bestimmten, sozial vorgegebenen Weise zu benutzen und die Bedeutungen und Anweisungen, die in ihnen stecken, zu verstehen.

Möbel und Tischutensilien tragen nicht nur zu unserem Wohlbefinden oder Missfallen bei, sondern sie steuern auch unser Verhalten. Tisch und Stuhl geben die Körperhaltung während des Essens vor, Besteck, Teller und Gläser legen fest, mit welchen Handgriffen wir die Speisen zum Mund führen. Während uns Sitzmöbel und Tischplatten in unserer Position zur Gemeinschaft fixieren, definiert das Gedeck den Bewegungsspielraum des Oberkörpers.

Der natürliche Zwang zu essen wird in jeder Gesellschaft durch ein strenges System von Konventionen und Regeln eingeschränkt, die vorgeben, wie die Konsumation konkret vorzutreten hat. Rigoros ordnen wir Gegenstände bestimmten Nutzungssphären zu und folgen – sei es aus Gewohnheit oder

Im Laufe der Geschichte haben Menschen die unterschiedlichsten Werkzeuge und Utensilien entwickelt, um Essen zu sich zu nehmen. Jede Kultur isst anders. Der „richtige“ Umgang mit diesen Geräten muss erlernt werden. Nichts ist so einfach, als „falsch“ zu essen.

Viele Esswerkzeuge sind für die eigentliche Nahrungsaufnahme nicht erforderlich. Sie erfüllen eine kulturelle Funktion.





Konformismus – recht widerspruchlos den dazugehörigen Gebrauchsanweisungen. Porzellantassen werden üblicherweise nicht zum Trinken von Wasser verwendet und Gabeln nicht zum Kämmen. Unter dem Tisch zu sitzen, Speisen auf dem Sessel abzustellen oder das Essen mit einer Zange in den Mund zu stecken kommt uns gar nicht in den Sinn. Essgeräte und der vordefinierte Umgang mit ihnen unterscheiden die Nahrungsaufnahme von anderen Alltagsaktivitäten. Sie ritualisieren das Essen.

Warum konnten sich im Laufe der vergangenen Jahrhunderte gewisse Gegenstände zum Gebrauch während des Essens durchsetzen und andere nicht? Wie entstand das Esszimmer und welche kulturellen Strömungen führten dazu, dass wir es mit Tisch, Stuhl und Kredenz einrichten und nicht mit anderen Objekten? Und warum tragen wir beim Essen enge, unbequeme Kleidung und nicht Schürzen oder Bademäntel?

Jede Kultur gestaltet die Esssituation auf ihre spezielle Weise, indem sie vorgibt welche Behälter, welche Werkzeuge, welche Möbel und welche Räume zum Essen verwendet werden (sollen), wie diese designt und wie sie zu benützen sind.

### **Der Vorgang des Essens wird auf unterschiedlichste Weise gestaltet:**

- mit Werkzeugen und Utensilien, die wir benutzen, um das Essen auszuteilen, zu zerkleinern und zum Mund zu führen;
- mit Möbeln, die wir während des Essens benutzen, um die Nahrung abzustellen und eine bestimmte, für die Nahrungsaufnahme typische Körperhaltung einzunehmen;
- durch die Ausgestaltung von Räumen und Orten, die wir als Essumgebung akzeptieren sowie Vorgaben, welche Orte wir beim Essen besser meiden;
- durch Kleidungsstücke und Accessoires, die wir beim Essen tragen – oder nicht tragen (sollen);
- und durch einen Verhaltenskodex, wie all diese Umgebungen und Utensilien zu benutzen sind.





Kultur - auch die Esskultur - ist von Menschen gemacht und daher veränderbar. Im Rahmen der notwendigen Veränderung zu einer nachhaltigen Kultur muss auch der Verzehr von Essen überdacht und neu gestaltet werden.

Das vorliegende Buch beleuchtet den Vorgang des Essens in all seinen Facetten. Anhand von Erfindungen wie der Gabel, der Untertasse oder dem Eststisch dokumentiert das Buch, dass der scheinbar intime Moment des Essens in Wahrheit strikt vorgegebenen Verhaltensmustern folgt. Der Gebrauch einer Damastserviette, eines Fischmessers oder eines simplen Suppenlöffels zeigt, wer wir sind und woher wir kommen. Wenn wir unseren Kindern mühevoll das perfekte Handling von Messer und Gabel beibringen, so liefern wir ihnen die Grundprinzipien unserer Gesellschaftsordnung gleich mit. Mit der Tradition, jeden Gang einzeln zu servieren und die Teller danach sofort wieder abzuräumen, stellen wir zum Beispiel die herrschenden Hierarchien klar. In anderen Kulturen bleibt das benutzte Geschirr bis zum Ende des Essens am Tisch stehen, damit keiner den anderen bedienen muss.

Gestaltungsfragen rund um den Konsum von Nahrung prägen den Lebensstil ganzer Gesellschaften und sind auch in Hinblick auf eine nachhaltige Zukunft von zentraler Bedeutung. Warum essen wir genau so, wie wir eben essen – und nicht anders? Warum gilt ein Essen dann als besonders elegant und





vornehm, wenn dabei möglichst viel Geschirr verbraucht wird? Und warum kopieren wir in unserem Essverhalten immer noch Tischsitten des Hochadels und orientieren uns nicht an anderen Werten – zum Beispiel an Gerechtigkeit, Ressourcenverbrauch oder Klimaschutz?

„Wie wir essen“ erforscht die Kulturgeschichte der Nahrungsaufnahme. Das Buch beschreibt die Entstehung von Esswerkzeugen, Tischutensilien, Esszimmermobiliar und Kleidungsvorschriften und erklärt, wie Messer, Stuhl oder Selbstbedienungstresen nicht nur unser Verhalten steuern, sondern auch als politische Instrumente fungieren. Ausgehend von den historischen und sozialen Umständen, die zur Entwicklung des heutigen Essverhaltens geführt haben, stellt es zum Schluss die Frage, wie sich unsere Tischkultur verändern muss, um nachhaltig zu werden.

Die Gestaltung von Gegenständen und Räumen verrät BetrachterInnen sofort, wofür diese gemacht sind und wofür nicht. Es wäre völlig belanglos, ein Baby auf eine Metallplatte zu setzen, wäre diese nicht als Tablett erkennbar. Der Gegenstand Tablett und die Kleidung der abgebildeten Personen kann Assoziationen zu Kannibalismus wecken. Objekte tragen immer eine Botschaft in sich.



