

Der Klassenmampf

Am deutschen Herd geht es zu wie in der deutschen Gesellschaft: Die oben speisen immer besser und teurer. Die unten essen immer schlechter und billiger. Alle gemeinsam bewohnen ein Land, in dem das Fleisch längst billiger verkauft wird als das Katzenfutter. *Von Ullrich Fichtner*

[...]

Uwe Spiekermann ist ein großer, sturer Westfale, 42, gern in intellektuelles Schwarz gekleidet, er arbeitet am Göttinger Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Sein Büro ist ein Zimmerchen im achten Stock des „Blauen Turms“, zentrale Uni-Lage, man sieht vor Leitz-Ordern die Wände nicht. Spiekermann ist ein Spezialist in Sachen Ess- und Konsumverhalten, er forscht über das Thema, seit langem, eine Zeitlang war er Geschäftsführer der rührigen Wild-Stiftung, die zwar von einem Industriellen gegründet wurde, sich aber trotzdem um die Esskultur bemüht.

Er glaubt nicht recht an die These von der kulinarischen Klassengesellschaft, jedenfalls gefällt ihm die Begriffswahl nicht. Die Gesellschaft zerfalle doch gar nicht mehr in solch große Blöcke, nicht einmal mehr in Schichten, sagt er, sie bestehe vielmehr aus vielfältig gemischten Milieus, die alle ihre Konsummöglichkeiten hätten und viel größere als in früheren Zeiten. „Jeder kann heute punktuell teilnehmen, er kann sich das Erlebnis guten Essens einkaufen, manchmal, von Zeit zu Zeit eben.“

Wenn einer sagt: Die Unterschicht frisst und ist fett, wie das sein Forscherkollege Paul Nolte gern tut, dem hält Spiekermann entgegen, dass er einer Denkart von gestern anhängt, einem Muster von Gesellschaft aus dem 19. Jahrhundert, als das Bürgertum noch meinte, den Rest der Menschheit beglücken zu können. „Was da Unterschicht heißt, hat die Konsummöglichkeiten eines Facharbeiters in den fünfziger Jahren“, sagt Spiekermann, aber Kultur hänge eben nicht nur an materiellen Möglichkeiten, sondern werde „eingelernt“. So sagten sich selbst Menschen, die es sich leisten könnten, aufgrund mangelnder Vorbildung, „ins Restaurant, da geht man nicht hin, da hat man nichts zu suchen“. Also doch: eine Gesellschaft der – kulturellen – Klassen?

Spiekermann mag die aufgeladenen Begriffe nicht, er wirbt für Pragmatismus, für einen kälteren Blick. Man könne nicht, sagt er, einfach nur die Nahrungsindustrie ver-teufeln und nicht sehen, dass sie dem Einzelnen, der eben nicht mehr kochen wolle oder könne, enorme Freiheitsgewinne bringe. Man könne auch nicht der „kulinarischen Expertokratie“ der Gourmets das Feld überlassen, deren Vorstellungen vom gelungenen festlichen Mahl im völligen Widerspruch zur Alltagswelt stünden.

Beim Mittagessen, im „Gaudi“ in Göttingens Altstadt, spricht er so lange von der „virtuellen Teilhabe am Ideal der Tischgemeinschaft“ – damit sind die Kochshows gemeint –, bis das Essen auf seinem Teller kalt ist. Er sagt: „Essen heute wird als Zufuhr von Nahrung verstanden, und

der gesamte Prozess davor und danach, das wird alles ausgeblendet“. Ein Verlust? Spiekermann ist sich zu schade für ein Ja, ein Nein. Er erzählt, dass er einmal dabei war, als Butter gemacht wurde, im Fass gestampft. Und wie „anders“ dieses Erlebnis doch gewesen sei, wie anders die Butter war, „so süß, so sämig, der ganze Geschmack“. Die Kinder, sagt Spiekermann, sollten unbedingt bekanntwerden mit solchen Gefühlen, in den Familien, in den Schulen, in den Kindergärten, „die müssen wieder die Finger im Teig haben“.

Kultur wird „eingelernt“ und Esskultur erst recht, und das geschieht in Deutschland oft unabhängig vom ökonomischen Hintergrund. Zwischen den Milieus und Ess-Klassen sind viele Fahrstühle unterwegs, und es geht lustig hinauf und hinab. Da ist die Ärztin, die heute im Sterne-Restaurant schwelgt und morgen mit den Kindern bei McDonald's Geburtstag feiert, und da ist der Postbote, der die Woche über Mama Mirácoli kochen lässt, aber samstags müssen es Sushi und Sashimi sein.