

Tischrede für die Vorratskammer von Elisabeth Meyer-Renschhausen,
Ende Juli/Anfang August 2011

Sehr geehrte Damen und Herren!

Die Künstlerinnen der Vorratskammer haben Sie zusammen mit Festival ÜBER LEBENSKUNST zu einer Tafelrunde in das Haus der Kulturen der Welt eingeladen! Ich gratuliere! Tafelrunden sind heute etwas ganz besonderes. In einer globalisierten Welt, wo wir alle zu Nomaden werden.

Die Künstlerinnen der Vorratskammer haben eingeladen und "eine Speisung der 10000" vorbereitet. Wird das Kochen wieder zu einer Kunst? Was die Damen von der "Vorrats-Kammer" hier auftischen, stammt aus Berlin und der Region. Das grenzt an eine Art Wunder. Ich würde sagen: die Künstlerinnen betätigten sich hier als kunstfertige Beherrscherinnen ihres Metiers. Ganz so wie es einst die geheimnisvolle Alte in ihrer rauchdurchschwängerten schwarzen Küche tat. Wenn die Kunst wieder zauberisch wird, oder zumindest ein Augenöffner, wird auch das Kochen und sich Verköstigen wieder zu etwas Besonderem. Und tatsächlich: in gewisser Weise kann die Kunst zu Speisen vielleicht sogar zu DER Überlebenskunst überhaupt werden.

Dass Kunst und Handwerk erst neuerdings getrennt sind, kann man noch heute sehen. Bei den "einfachen" Bäuerinnen Südamerikas oder den Handwerkern Südasiens wundert uns mit welcher Liebe zum Detail die schlichten Gegenstände des Alltags gefertigt sind. Kein Holzlöffel, kein Trinkgerät in Afrika der nicht ein kunstvolles Schnitzmuster aufwies. Handwerk und Kunst bleiben zusammen solange sie lokal und gebrauchorientiert bleiben.

In den Schlachthöfen von Chicago begann Ende des 19. Jahrhunderts die Fließbandarbeit. Einer der zahlreichen Sündenfälle in der Lebensmittelherstellung. Seither wurde es nötig ein strenges

Hygieneregime einzuführen, das heute, ausgerechnet, den Kleinproduzenten das Leben schwer macht. Zugleich entstanden die großen Gegenbewegungen, Lieken- und Steinmetz-Brot, Kelloggs und Bircher-Benner. Für die aufgeklärte Hausfrau wie meine Mutter war immer klar, dass man möglichst beim örtlichen Handwerker kauft.

Bereits schon vor der Französischen Revolution, der bürgerlichen Revolution wie die Historiker sagen, hatten Rousseau und Pestalozzi "Zurück zur Natur" und eine Rückkehr zum einfachen Leben ausgerufen. Sie richteten sich gegen die höfische Luxuskultur, mit der Ludwig XIV. den Adel an sich band und gefügig machte. Seit Ludwig XIV. war das Kochen eine Art Kunst-Handwerk und also zu einem männlichen Metier geworden. Die französische Küche galt "weltweit" als führend. Sogar der englische Hof schickte seine Köche nach Frankreich in die Lehre. Seither wetteiferten international renommierte Köche miteinander, die tollkühnsten Gerichte zu erfinden.[1] Der "raffinierte" Geschmack der adeligen Gourmets wurde - um mit Roland Barthes und Pierre Bourdieu zu sprechen - zu einem wesentlichen Zeichen wahrer Distinktion und "Lebensart"[2].

Aber in vielen der Salons von Paris, Wien und Berlin sah man das anders. Hier trafen sich aufgeklärte Damen und Herren bei Tee und Butterbrot, wie im Salon der Rahel Varnhagen, und kritisierten adelige Völlerei und stupides Luxusleben. Sich aus Protzsucht zu verschulden wie es viele Landadelige taten, empfanden die Kulturkritiker der Zeit als völlig verrückt. Sie wollten eine gerechte Gesellschaft statt einen Feudalismus, der die Macht in den Händen weniger konzentrierte und Spekulation mit Brotgetreide zuliess.

Frankreich war bereits seit hundert Jahren von Brotunruhen erschüttert. An einem schönen Nachmittag 1789 schlossen sich die Marktweiber und ihre Kundschaft zu einem Demonstrationzug zusammen. Sie zogen zum Königshof, um Brot und gerechtere Preise zu fordern. Das war der eigentliche Beginn der Französischen Revolution. Eine Welle der

Begeisterung lief durch Europa. "Alle Menschen werden Brüder" vertonte Beethoven hingerissen.

Aber dann ging während der Französischen Revolution etwas schief. Die Revolutionäre trafen sich in den Restaurants, die die Frauen der arbeitslos gewordenen Hofköche überall eröffnet hatten. Dort speisten die wackeren Revolutionäre fürstlich und schlossen ihre Frauen vom Revolutionsgeschehen aus. Die Gewalt eskalierte. Als die Frauen gleiche Rechte verlangten, nahm man die geniale Olympe de Gouches gefangen und enthauptete sie. Den Frauen gleiches Recht nur auf dem Schaffot. Die Revolution war auf halber Strecke stecken geblieben.

Wie soll das gut gehen, wenn in männlichen Tafelrunden die Weltgeschichte zelebriert und entschieden wurde und noch wird, während die Rolle der Frauen ungewürdigt bleibt? Es ging und geht nicht gut. Hätten wir eine ökologische Krise, wenn vor jeder Regierungsentscheidung das Wissen der Hausfrauen und Bäuerinnen und "rückständigen Landbewohner" des Südens eingeholt und beratschlagt worden wäre? Jenes Wissen nämlich, was man jetzt als "traditionelles Wissen" feiert, Vielleicht jenes von den "Schnippelgirls" der Kleingartenkolonie "Freiheit" in Berlin-Neukölln, von denen die Zucchini in dieser Mahlzeit stammen? Oder vom DHB Netzwerk Haushalt, der sich ausdrücklich für ein Aufwerten hauswirtschaftlicher Tätigkeiten, ob privat oder im Beruf, einsetzt.

Napoleon übernahm, und später etablierte der Wiener Kongress eine Zeit der Reaktion. Das enttäuschte Bürgertum tröstete sich mit dem Adel abgeguckten zierlichen Manieren und erfand das bürgerliche Menue als schlichtere Ausgabe höfischer Küchenkunst. Das nun bedeutete einen ungeahnte Küchenfron für die Herrin des Hauses. Die Hausfrau mußte zusammen mit ihren – meistens sehr wenigen dienstbahnen Geistern – stundenlang selbst in der Küche stehen und schnippeln und rühren.

"Die nächste Revolution kommt bestimmt". Und so war es. Zunächst kam um 1900 auf sanften Pfoten eine Wende zu einer lebensreformerisch-

neuen Einfachheit. Die Wortführerinnen der Frauenbewegung mokierten sich über die bei Fontane so schön beschriebenen mehrgängigen "Abfütterungen" zwecks Karrierebeförderung. Und die Damen zogen weltweit gegen die vergiftenden Wirkungen von König Alkohol zu Felde. Der Hunger und Gewalt in die Familien brachten. Die Frauenrechtlerinnen wurden auch praktisch tätig. Seit 1893 schenkten sie den Arbeitern auf den Baugerüsten Kaffee, Milch und warme Bouillon aus, um etwas gegen oftmals halsbrecherische Trinkgewohnheiten zu tun. Sie gründeten Milchhäuschen, die ersten Kantinen und helle Einfachgasthäuser, in die sich auch alleinstehende Frauen trauten. Noch im 1900 konnte es passieren, dass der dicke Wirt ein Frauenpaar vor die Tür wies, weil Frauen ohne männliche Begleitung nicht zugelassen waren. Erinnern Sie das Ritual der Bremer Schaffermahlzeiten? Seit dem 15. Jahrhundert trafen sich Kaufleute und Kapitäne einmal im Jahr im schönen Bremer Rathaus und speisten zusammen, um die gedeihliche Zusammenarbeit über die Zunftgrenzen hinweg zu beschwören. So schön das Ritual auch war, erstaunt uns doch, daß es noch bis vor ca. 10 Jahren komplett frauenfrei war.

Die wirkliche Revolution kam nach dem I. Weltkrieg. Während des Kriegs herrschte überall die nackte Not. Hunger. Daran, daß die Menschen essen müsse, hatte man in den Chefetagen einfach nicht gedacht. Die damaligen Frauenbewegten von Dänemark bis in die Schweiz setzten sich dafür ein, daß Kartoffeln nicht mehr zu Schnaps gebrannt werden durfte. In Dänemark durften noch nicht einmal mehr die Schweine Kartoffeln bekommen. Die heutigen Kartoffeln kommen aus der Lokomotive Karlshof – die nicht verkauft sondern nach Bedarf kollektiv angebaut. Dazu später mehr von den Betreiberinnen selbst. Manches auf den Tellern stammt aus den Interkulturellen Gärten. Berlin nämlich ist, falls Sie ev. doch noch nicht wussten, innerhalb von weniger als einem Dutzend Jahren zur Hauptstadt der Interkulturellen Gärten, anderer Gemeinschaftsgärten bzw. der Urbanen Landwirtschaft generell aufgestiegen. Was ab 1998 gefordert, 2000 auf einer ersten Gartenkonferenz gefeiert wurde, erbrachte bis heute bald 30 Gemüseanbaugemeinschaften.

Vor wenigen Wochen traf ich eine studierte Wirtschaftswissenschaftlerin aus Bangladesh Farida Akther, ihr Buch ist gerade auf deutsch erschienen unter dem hübsch merkwürdigen Titel „Samenkörner sozialer Bewegungen“. Seit über 30 Jahren kämpft sie gegen eine Entwicklungspolitik, die Kleinbauern vom Land und in den Hunger treibt.

Sie gründete keine Milchhäuschen, sondern eine Bewegung „Neuer Bauern“ (Nayakhrisi Andolon), die sich verpflichten haben, sich niemals zu verschulden. Schon gar nicht, um Saatgut, Dünger oder Agrargifte zu kaufen. Das ist zu gefährlich in einem Land, wo man alle paar Jahre damit rechnen muß, dass eine Ernte durch die Überschwemmungen auch mal ganz verloren geht. Das nimmt man übrigens deshalb geduldig hin, weil Bangladesh ein einziges riesiges Schwemmland ist, in dem Land lebt eine alterwürdige Agrarkultur davon, dass die Flüsse alljährlich über die Ufer treten und fruchtbare sogenannte Schwemmsande – besten Humus – aus dem Himalaja bringen.

Farida Akther empört die Hochnäsigkeit der westlichen Kulturen, die Ländern des Südens mit über tausendjähriger Geschichte „Entwicklung“ beibringen wollen. Sie entsetzt, dass die Grüne Revolution bis hin zum Damm-Bau oder Brückenbau ausnahmslos Hunger für die Ärmsten der Armen bedeutet, die Landlosen, die Frauen und ihre Kinder.

Mit dem Aufkommen der Agrarchemie verloren die landlosen Witwen der Dörfer die Möglichkeit, wildes Gemüse zu sammeln. Die Pestizide hatten die Blätter am Wegesrand vergiftet. Gemüsesammeln, das tut hier doch keiner mehr, denken Sie vielleicht, stimmt aber nicht. Als wir auf dem Berliner Gleisdreieck die Interkulturellen Gärten gegründet hatten, konnten wir beobachten, wie die neu erwachte Sammelleidenschaft der Erwerblosen sich leider bald auch auf unsere Tomaten, Gurken und Zucchini erstreckte. Unsere bosnischen Mitgärtnerinnen, jene Frauen übrigens, die für Sie und uns hier den Frischkäse und Quark gemacht

haben, fanden das nicht lustig. Jetzt ist ihr Garten eingezäunt.

Und noch etwas: In Bangladesh schwammen infolge der Pestizide in den Reisfeldern keine Wildfische mehr, die einen weitem wichtigen Teil der Ernährung der Dorfarmen ausgemacht hatten. Heute in den Nayakrisi Dörfern ohne Chemiedünger und Pestizide gibt es sie wieder. Wild-Fische werden auch Sie hier ernähren. Die Vorratskammer hat nämlich den sonst weggeworfenen Beifang, Plötzen aus der Havel einfrieren lassen. Diese Fischart, auch Rotaugen genannt, wurde früher als Speisefisch geschätzt. Sie geht heute über Bord, weil sie unpraktische Gräten haben soll. Und zwar obwohl diese gewissermaßen vegetarisch lebende Fischart mit Sicherheit gesünder für uns ist als die Raubfische, wo sich am Ende der Nahrungskette die menschengemachten Gifte in unserer Umwelt schon angesammelt haben.

In den buddhistischen Nachbarländern von Bangladesh, halten die Fischer und die Bauern Schweine. Die Schweinchen, schwarz, flink und fix laufen zwischen den Hüten herum und fressen die Essensreste. Ein sehr nützliches Glied in der bäuerlichen Kreislaufwirtschaft. Das Schwein, klug, nützlich und fruchtbar avancierte deshalb im prähistorischen Irak, in Mesopotamien, zu dem Symboltier der Fruchtbarkeitsgöttin Ishtar. Noch der griechischen Getreide- und Ackergöttin Demeter war das Schwein geweiht und wurde ihr zu bestimmten Gelegenheiten geopfert. Heute gibt es nur noch in Papua-Neuguinea Völker, die die Schweine aufziehen, als wäre es die eigenen Kinder, um sie zu den allerhöchsten Festen den Ahnen zu Ehren zu opfern...

Im heutigen Thailand oder Sri Lanka ist das Leben oft profaner: Die frei laufenden Schweinchen müssen dran glauben, wenn einer der Familie krank wird und der Arzt bezahlt werden muß. Hier in Berlin werden Ihnen Jungeber von der Domäne Dahlem aufgetischt. Dort hatten sie nach Strich und Faden den Boden ordentlich durchwühlen dürfen und dabei zugleich die die Domäne durchwandernde Sparziergänger erfreut. Die Domäne Dahlem, ein Bauernhof in städtischer Hand, konnte gerettet werden,

indem er auf ökologische Landwirtschaft umgestellt und zugleich in ein lebendes Bauernhofmuseum verwandelt wurde.

Farida Akhter würde darauf bestehen, dass ich Ihnen auch berichte, was das allerwichtigste für die Nayakhrisi Andolon Bauern ist. Zentrum ihres Dorfbüros sind nämlich die „Erntesegen“, Hütten, in denen das eigene Saatgut in traditionellen Tontöpfen gesammelt wird. 15000 verschiedene Reissorten kannte man, bevor die Grüne Revolution sie zeitweilig auf nur noch etwa 15 Sorten reduzierte, die sich an das Klima von Bangladesh nur schlecht angepasst erwiesen. Die andauernden und (unan-)ständigen Versuche von Monsanto, Bayer und Kumpanen, die Bengalen mit von ihnen nicht gewolltem gentechnisch manipuliertem Reis zu beglücken, empfinden Farida und ihre Bauern als unerhörte Form einer „Einmischung in innere Angelegenheiten“, eine widerliche Form der Penetration. Einziges Motiv: die Gier der Multis. In gottlosen Zeiten mit einem Wachstumsfetisch heißt die Gier vornehm "Wachstumszwang" .

Der Gast bei Tisch bekämpft die Gier, sagt das Sprichwort. Eventuell sollten wir uns auf mehr virtuelle Tischgenossenschaften mit den weniger betuchten Dorffrauen des Südens einlassen, um zurück zu einer Essenskultur zu kommen, die auch den Armen ihren Teil lässt. Das bedeutet keineswegs Verzicht. Im Gegenteil. Geteilte Freude ist doppelte Freude. Die Armen wissen das. Wenig bemittelte Somalis, Kenianer, Äthiopier - sie alle helfen den Hungerflüchtlingen regelmäßig erheblich mehr als wir. In Bengalen teilen die Armen mit den noch ärmeren, Kürzlich wurden die Menschen in Bangladesh – dem fast ärmsten Land der Welt - als die glücklichsten Menschen ausgemacht. So ähnlich wie hierzulande im vorletzten Jahr die Uckermärker als die Zufriedensten ausgezählt wurden, obwohl dort doch angeblich der Hund begraben liegt und nichts mehr läuft.

Zurück zu unserer Tafelrunde. Sie wollen schließlich bald `ran an die Töpfe. Wie zentral das Essenzubereiten und gemeinsame Speisen auch bei uns früher war, verrät uns die Wortgeschichte. Das englische Wort "mate"

bedeutet ursprünglich "Tischgenosse". Das Wort "machen" kommt nicht von "Macht", sondern von einem Wortstamm, der *kneten* bedeutet. Heute ist uns einleuchtend, daß es das Kneten von Brotteig bezeichnete. Eine Tätigkeit die südamerikanische oder türkische Fladenbrotbäckerinnen noch heute täglich verrichten. Claude Lévi-Strauss meinte - und vor ihm schon viele andere - daß die menschliche Kultur mit dem Kochen begonnen hätte[3]. In den älteren Gesellschaften war es in aller Regel Angelegenheit der Frauen. Die Mahlzeiten, zu denen nicht nur im Kloster ein Glöckchen das arbeitende Volk heranbimmelte, waren die zentralen Angelpunkte in arbeitsreichen Tagen.

Genießen kommt von Genesen. Jegliche Genossenschaft war ursprünglich eine Tischgenossenschaft. Zum guten Fest gehört die Gemeinschaft der Geladenen. Genuß nicht ohne gemeinsames Genießen: kurzum die Tafelrunde. Lokal verköstigte Tischgemeinschaften mit einem kleinen Schuss Gedanken an die KleinbäuerInnen der Einen Welt und ihre Fruchtbarkeitsgöttinnen erhöhen den Genuß.

Stoßen wir also an, mit in Berlin eigens für Sie gebranntem Schnaps sowie Wein aus Baruth in der Mark Brandenburg. Stoßen wir an auf die Künstlerinnen der Vorratskammer, die Köche und ein ganzes Festival. Und ich verrate Ihnen noch: einige wenige auf geheimnisvoll-dunklen Wegen zu uns gestoßene *Berliner* Weine gehören auch dazu. Prost und Guten Appetit.

[1] Stephen Mennell, *Die Kultivierung des Appetits*, Frankfurt a.M. 1988

[2] Roland Barthes, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in: *Annales* 16.1961, S.986-997;
Pierre Bourdieu, *Die feinen Unterschiede*, Frankfurt a.M. 1972

[3] Claude Lévi-Strauss, *Mythologica*, 4 Bde, Bd. 1 *Das Rohe und das Gekochte*, 1964, Frankfurt a.M. 1976