

Verheißungen und Sehnsüchte des Essens

Katharina Krause

Überblick

Wie lässt sich die religiöse Dimension des Essens diesseits seiner offiziell-religiösen Ritualisierung beschreiben? Für seine Erkundungen nutzt der Artikel ein praxistheoretisch sowie neomaterialistisch informiertes Verständnis des Essens als wechselseitiger Einverleibung menschlicher und nichtmenschlicher Akteur:innen, dessen Gewaltdimension zivilisatorisch verschoben werden, aber nicht verschwinden kann. Auf dieser Basis werden Essenspraktiken im Pflegeheim, die Kompetenzzumutungen mit subtiler Entwürdigung verbinden, konfrontiert mit einer selbstverständlich versierten, medial inszenierten Praxis traditioneller Zubereitung. So zeigt sich Religion beim Essen als höchst voraussetzungsvolles Transzendierungsgeschehen zwischen hegemonialer Unterwerfung und solidarischer Zirkulation.

1. »Les dieux passent à table.« Religiöse Versammlung bei Tisch?

Unter dem Titel »Wie Götter speisen« wurde im März 2023 auf arte eine Dokumentationsreihe ausgestrahlt,¹ die sich mit religiösen Einflüssen auf Ernährungsgewohnheiten befasste. Die Regisseurinnen Catharina Kleber und Niloufar Taghizadeh sprachen dazu mit Tofu-Produzent:innen und Food-Blogger:innen, trafen auf Bier brauende Nonnen, Suppenküchen leitende Geschäftsleute, als »Foodies« verehrte Gottheiten und besuchten am heimischen Küchentisch werkende Pfarrer:innenkinder, um sich deren Umgang mit Nahrungsmitteln erläutern zu lassen. Die Situationen, in denen gekocht, gegessen und darüber gesprochen wurde, waren stets Gelegenheiten, bei denen sich die Akteur:innen auch anderen Vollzügen hingaben. Essend und trinkend nahmen sie Anteil an der Hervorbringung von gender und class, locality, family, tradition und morality. Einen vergleichbaren Konnex im Hinblick auf Religion indes konnte die Mehrzahl der Akteur:innen nicht erkennen und wenn doch, taten sie sich schwer, diesen argumentativ zu plausibilisieren. Auch die Regisseurinnen, deren Projekt von der Prämisse ausging, dass sich Glaube gerade auch im Essen und Trinken realisiert, sehen sich nach ihrer Reise veranlasst, diese zu relativieren: »Der Glauben und das Essen sind [...] dauernd präsent gewesen. Immer beide da und beide zentral. Ob sie nebeneinander oder miteinander existieren, lässt sich kaum sagen.«

**Über Essen
sprechen**

2. Fragwürdigkeiten

Die Herausforderung also, vor der sich dieser Beitrag gestellt sieht, der nach implizit religiösen Dimensionen des Essens und Trinkens jenseits offiziell-religiöser Ritualisierungen Ausschau halten soll, ist damit benannt: In welchem Sinne und mit welchen Gründen können wir angesichts des Umstands, dass sie den Akteur:innen oft selbst nicht (mehr) evident sind, für »religiös« Implikationen des Essens und Trinkens argumentieren? Oder, anders formuliert: Welcher theoretischen Bezugshorizonte bedienen wir uns, um diesen Konnex zu plausibilisieren? Und welche Phänomene holen wir uns damit vor die analytische Linse? Ausgang nehme ich zunächst bei dem Umstand, dass Essen und Trinken – anders als »Religion« oder der unterstellte Konnex – etwas darstellen, das für die meisten unhinterfragt ist. Auch angesichts sich wandelnder Esskulturen – überall wird gegessen. Oder auch nicht. Und zwar tagtäglich. Auch dort, wo es nichts zu beißen gibt oder Nahrung verweigert wird – Essen und Trinken und der Umgang damit sind Realitäten, für deren Faktizität beides spricht: Ihre Verfügbarkeit ebenso wie ihr Mangel.

Auf dieser Grundlage möchte ich dann für eine praxistheoretische Perspektive optieren, an die sich neomaterialistische Überlegungen zum Akt der Inkorporation anschließen. Das empirische Material, anhand dessen ich meine Überlegungen konkretisiere, entstammt teilnehmenden Beobachtungen, die ich in Pflegeheimen angestellt habe. Menschen, die dort leben verbringen viel Zeit bei Tisch, weil das, was dabei vor sich geht, mit dem Versprechen einhergeht, Lebensmöglichkeiten zu erhalten und zu verbessern. Ob es sich auch als »religiös« qualifizieren lässt, möchte ich im Vergleich mit Repräsentationen des Kochens erhellen, die derzeit auf Instagram wie TikTok viel Beachtung finden, wobei Leser:innen vorab gewarnt seien: Eindeutige Antworten wird es nicht geben, wohl aber

¹ Vgl. <https://www.artetv.de/videos/RC-023465/wie-goetter-speisen/> (18.02.24).

Anregungen, die selbstverständliche Gepflogenheit des Essens und Trinkens in kirchlichem Kontext kritisch zu überdenken.

3. Essen als Identitätsmanagement

»Von allem, was den Menschen gemeinsam ist, ist das Gemeinsamste: daß sie essen und trinken müssen.«² Nahrungsaufnahme ist eine biologische Notwendigkeit und stellt darin eine anthropologische Universalie dar. Zugleich ist Essen mehr als bloße Kalorienzufuhr. Mit der Nahrung wird allerhand anderes einverleibt,³ seien es Erfahrungen der Zugehörigkeit oder Ausgrenzung, des Dienens oder Bedientwerdens, der Ehrerbietung oder der Ablehnung.⁴ Die Verheißungen des Essens tragen darum stets auch ihre Gefährdungen in sich. Sei es im Familienkreis, sei es am Tisch mit Kolleg:innen und Peers – beim Essen bilden sich stets auch Überzeugungen und Erinnerungen, soziale Regeln und Hierarchien heraus, die sich wiederum in Lebensmitteln und Tischkultur materialisieren und entsprechende

Asymmetrien des Essens

Sozialisationseffekte entfalten. Denn Lebensmittel und der Umgang mit ihnen sind eine Form des Identitätsmanagements. Auch wenn sich dieses mehrheitlich nicht mehr am heimischen Küchentisch abspielt, sondern in Szenen und Subkulturen, die sich auch virtuell vergemeinschaften, legt die Vielfalt an Ernährungsstilen und -bewegungen die Vermutung nahe, dass der Mensch offenbar auch heute immer noch »ist, was er ißt«⁵. Indes, der Mensch scheint auch, was er nicht isst. An Inhaltsstoffe und Portionsgrößen binden sich Gefährdungen und Ängste.

Im Zeichen globaler Versorgungsprobleme wiederum erweisen sich Produktion und Konsumption als Verstrickungen von Macht und Privilegien.⁶ Unsere Ernährungspraktiken sind vielfach von Asymmetrien durchzogen, die sich in dem Umstand auf die Spitze getrieben sehen, dass Essen und Trinken nur unter Anwendung von Gewalt möglich sind. Tiere und Pflanzen müssen sterben, um Menschen am Leben zu erhalten. Beim Verarbeiten und Zerlegen der Nahrung mit Gerät und Kauwerkzeugen setzt sich die Gewalt fort, womit wir bei dem Umstand angelangt sind, dass der Mensch auch ist, wie er isst. erinnert sei dabei an Nobert Elias' zivilisationstheoretische Überlegungen zum Wandel der Umgangsformen.⁷ Erhöhte Hygienestandards gehen mit Anhebung der Ekelschranken einher, weshalb das Schlachten von Tieren und Zerlegen von Fleisch sukzessive von der Nahrungsaufnahme abgekoppelt wird, während auf der Vorderbühne plötzlich Gabel und Serviette in Erscheinung treten, die als Distanzapparat zwischen Mensch und Nahrung treten, um

² Georg Simmel: Soziologie der Mahlzeit, in: ders.: Soziologische Ästhetik. Herausgegeben und eingeleitet von Klaus Lichtblau, Wiesbaden 2022, 133–139, hier 133.

³ Vgl. Claus-Dieter Rath: Nahrung, in: Christoph Wulf (Hg.): Vom Menschen. Handbuch Historische Anthropologie, Weinheim/Basel 1997, 243–256. Weitere kulturwissenschaftliche Studien zur Nahrungsforschung finden sich etwa bei Alois Wierlacher (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993; Hans-Jürgen Teuteberg u. a. (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997.

⁴ Vgl. Eva Barlösius: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim/München 2011, 11.

⁵ Ludwig Feuerbach: Nahrungsstoff ist Gedankenstoff, in: Achim Stanislawski (Hg.): Kleine Philosophie der Gaumenfreuden, Frankfurt a. M. 2012, 235–255, hier 254.

⁶ Vgl. Cas Wepener: Art. Holy Supper / Meal / Sharing Food, in: IHPT, Berlin u. a. 2022, 367–377.

⁷ Vgl. Norbert Elias: Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen (2 Bde.), Frankfurt a. M. 1877. Zur kritischen Diskussion vgl. Rüdiger Schnell: Zivilisationsprozesse. Zu Erziehungsschriften in der Vormoderne, Köln 2004.

ihn zu mäßigen und zugleich davor zu schützen, von der fremden Materie, die er sich einverleibt, überwältigt zu werden. Lebensmittel sind offenbar keine harmlosen Substanzen. Ihre Vitalität kann uns zugute wirken, aber auch schaden.

4. Einverleibung des/zum Guten

Essend und trinkend verinnerlichen wir also stets auch Haltungen dahingehend, was uns guttut und schadet. Als Habitus finden sie sich in unseren Körpern niedergelegt, sie gehen aber auch als Handlungsprogramme in die Artefakte ein, mit denen wir beim Essen und Trinken hantieren. Unser Wissen übers Essen erschöpft sich damit also nicht bloß in Überzeugungen dahingehend, was gutes oder schlechtes Lebensmittel sei. In Fleisch und Blut übergegangene Haltungen sind stets auch Wissen *des* und *durch* unseren Körper, der Gelüste oder Abscheu empfindet. Mehr Können und Gespür, sind sie implizites oder stummes Wissen geworden.⁸ Vermutlich reagieren Menschen deshalb auch so zurückhaltend, wenn sie über religiöse Einlassungen ihrer Esspraktiken Auskunft geben sollen: Das, wonach gefragt wird, ist, da verkörpert und materialisiert, ihrer Reflexion nicht mehr unmittelbar zugänglich. Erst unter Mitkochen, Mitessen und Mitfeiern lässt es sich nachvollziehen und begreifen.

Vor allem aber verbinden wir uns durch Einverleiben organischer Substanzen mit denselben und verändern uns, sie resorbierend, zugleich mit ihnen.⁹ Binäre Kategorien werden dabei fluide: Tiere werden zu Fleisch von unserem Fleisch, während wir wiederum von Kleinstlebewesen und Mikroben besiedelt werden, die wir mit der Nahrung in uns aufnehmen. Abgrenzungen zwischen Mensch, Tier und Pflanze, Belebtem und Unbelebtem, Innen und Außen werden durchlässig, womit nicht zuletzt auch die Unterscheidung zwischen essendem Subjekt und verspeistem Objekt fragwürdig wird.¹⁰

**Fluide
Kategorien**

Essend und trinkend gerät unser Körper zu einer faszinierenden, multi-spezifischen Versammlung oder ›contact zone‹¹¹ aus Molekülen, Mikroben, Substanzen und Dingen, innerhalb derer sich Menschliches und Nicht-menschliches wechselseitig transformiert. Konviviale Verheißungen gewinnen vor diesem Horizont eine tiefgreifendere, da unser Denken und Fühlen in Körpersubstanz verwandelnde Verankerung. Unter solcher Verstoffwechselung treten Körper und Nahrung in ein wechselseitig transsubstantiierendes Verhältnis: Was uns zuvor bloß äußerlich schien, wird inwendig, Fremdes wird Eigenes, Äußeres zu Innerem.

5. Essen zwischen Würde management und Würderisiko

Betrachten wir vor dem Hintergrund des Gesagten im Folgenden zwei Konstellationen des Essens und befragen diese auf mögliche religiöse Implikationen. Das Augenmerk gilt zu-

⁸ Vgl. *Michael Polanyi*: Implizites Wissen, Frankfurt a. M. 1985.

⁹ Vgl. *Harald Lemke*: Metaphysik des einverlebten Anderen, in: *Dorothee Kimmich/Schamma Schahadat* (Hg.): Essen. Zeitschrift für Kulturwissenschaften (2012/1), 49–60.

¹⁰ Vgl. *Henna Syrjälä* u. a.: Object Agency of a Living/Non-Living Animal Entity. The Case of Horse/Horsemeat, in: *Consumer Culture Theory* 18 (2017), 65–91. Religionstheoretisch scheint mir eine solch symmetrisierende These auch schon bei *Manfred Josuttis*: Abendmahl und Kulturwissenschaften, in: *ders./Gerhard Marcel Martin* (Hg.): Das heilige Essen. Kulturwissenschaftliche Beiträge zum Verständnis des Abendmahls, Stuttgart 1980, 11–27, hier 25f.

¹¹ Zum Konzept vgl. *Donna Haraway*: When Species Meet, Minneapolis/London 2008.

nächst Vermittlungen von Diskurs und Praxis im Kontext des Pflegeheims, die mir deshalb interessant erscheinen, weil Pflegeratio und Esskultur sich auf intrikate Weisen miteinander verbinden. Anders gesagt: Mahlzeiten im Heim sind mit der Verheißung verbunden, dass sie gut sind und tun, weil dadurch die Sinne angeregt, positive Erinnerungen geweckt und noch vorhandene Kompetenzen erhalten werden. In der kollaborativen Bewerkestellung von Essen und Trinken treten aber auch Abhängigkeiten und Asymmetrien zutage, welche die einen alt aussehen und auf Hilfe angewiesen sein lassen, während andere darauf mit Care reagieren.

Betrachten wir diese Prozesse der Figurierung von Subjektpositionen beim Essen etwas ausführlicher: Essen kommt alle zwei bis drei Stunden auf den Tisch. Wo sich »Bewohner« nicht mehr selbst versorgen, werden Mahlzeiten im Speisesaal oder einem eigens dafür vorgesehenen »Essbereich« auf den Stockwerken eingenommen. Dazu werden sie in Gruppen um Tische mit Stammpätzen versammelt. Nicht selten bleiben sie dort auch vor noch ungeleerten Tellern sitzen, weshalb die Übergänge zwischen den Mahlzeiten fließend sind. Tische sind meist geschmückt mit Blumen und Tischsets, worin sich Wertschätzung der daran stattfindenden Aktivitäten sowie ihrer Teilnehmer:innen zum Ausdruck bringt. »Servietten« gibt es ebenfalls, faktisch verbirgt sich dahinter aber ein den Oberkörper umhüllender weißer Frotteestoff an zwei Bändern, den eine Bewohnerin, als ich ihn ihr mit »Serviette?« anzulegen anbiete, als »Schlabberlatz« entlarvt. Würde, so scheint es, ist etwas, das über die materielle Kultur des Speisens, aber auch einen spezifischen, »Bewohner« zugleich schonenden Feldjargon gemanagt wird, was sich wiederum unschwer mit Goffmans Analyse von Praktiken des Face-Works und des Image-Erhalts in Verbindung bringen lässt, die (seinen Überlegungen nach) auf Sakralisierung der Person abstellen.¹²

In Form bringen

Damit sind wir bei der pflegeheimspezifischen Fassaden- und Kulissenarbeit angelangt. Der Tag beginnt damit, fürs Frühstück »gerichtet« zu werden: »Bewohner« werden gewaschen, frisiert und angekleidet, um in der Halböffentlichkeit des Essbereichs eine erste Mahlzeit einzunehmen. Nur im Ausnahmefall sitzen sie noch im Schlafanzug am Tisch. Der entspannte Gestus eines Max Raabes, der dem neoliberalistischen Drang zur *vita activa* nonchalant die Stirn bietet, indem er den perfekten Moment verpennt, scheint im Heim ein Ding der Unmöglichkeit. »Bewohner« sehen sich, ob sie wollen, oder nicht, im Dienste des Kompetenzerhalts »aktiviert« und, wo ihnen dies nicht mehr möglich ist, »stimuliert«, was mittels »Angeboten« bewerkegestellt wird, die an das Leibgedächtnis appellieren, weshalb auch dem Essen eine so große Bedeutung beigemessen wird.

Überdies sind Essen und Trinken Ausdruck von Vitalität. Entsprechend reichlich präsentiert sich darum auch das Speiseangebot. Eine in Kriegs- und Nachkriegszeit sozialisierte Generation sieht sich plötzlich fortwährend schlaraffischen Zuständen gegenüber, die jede nach ihrer Façon satt werden lassen. Mittagessen sind zumindest dreigängige Menüs, welche jenen, die dazu versammelt werden, das Gefühl geben, zu Gast zu sein, dabei aber zugleich auch die Differenz zum »Personal« ins Werk setzen und aufrechterhalten. Schließlich werden erstere von letzteren, welche erst nach der Mahlzeit mit ihren Brotdosen in den Personalräumen verschwinden, bedient und gefüttert.

¹² Vgl. Erving Goffman: Interaktionsrituale. Über Verhalten in direkter Kommunikation, Frankfurt a. M. 1986, 10–53.

Die vielen Gelegenheiten, zu essen, werden aber auch deshalb geschaffen, um Möglichkeiten des ›doing being ordinary by doing being competent‹ zu gewähren. Und doch erweist sich der Vollzug, insofern er vor Herausforderungen stellt, nicht selten auch als ein Würderisiko. Im Umgang mit Besteck, auf dessen Gebrauch beharrlich hingewirkt wird, bleibt, um das Gesicht zu wahren, oft nur der abweisende, zuweilen auch von souveränem Gemäkel begleitete Verzicht. Im Besonderen gilt dies für Suppe und Nachtisch, die sich auf Grund ihrer fluiden Konsistenzen nur schwer in den Griff kriegen lassen.

**Würde-
Risiko**

Essen kann aber auch durch das bevormundende Anreichen von Gabelportionen zum Machtkampf geraten. Füttern erzeugt ein Machtgefälle, weil sich mit dem Schwinden der Möglichkeiten, sich selbständig Nahrung einverleiben oder anderen davon abzugeben, zugleich auch jene Distanz- und Reziprozitätsbedürfnisse nicht mehr gewährleisten lassen, die für Beziehungen auf Augenhöhe Voraussetzung sind.

Doch auch für sich genommen können Speisen Unterschiede zementieren. Süße, weiche und leicht verdauliche Kost, der den Kreislauf in Schwung bringende Kaffee oder der die Verdauung anregende Apfelsaft sind die kulinarischen Begleiterscheinungen jener Lebenstage, an denen es einem, in der Sprache einer Forschungspartnerin, »mies geht«, weshalb ihr das Schnitzel, das sich am eigenen Herd im Betreuten Wohnen noch braten ließe, zum Sinnbild jener Autonomie gerät, die noch für sich selbst sorgen kann.

Kurzum: Essen und Trinken im Heimkontext geschehen im Spannungsfeld von Genuss und Zwang, Fürsorglichkeit und Dominanz, stellvertretendem Würde-Management und Würderisiko. Was aber vermittelt sich in den Repräsentationen jener schlichten und ehrlichen italienischen Küche, die sich unter dem Hashtag #nonn natalina inszeniert finden?

6. »Replace all Politicians with Nonnas!«

Eine Frau in Wollpullover und Schürze, das Gesicht von kleinen Fältchen durchzogen, steht mit gebeugtem Rücken an einem Tisch, dessen Platte von einem riesigen Backbrett bedeckt ist. Hinter ihr steht ein Herd, in dem ein Feuer brennt. Auf dem Brett liegt ein Berg Mehl. Die Frau greift nach einer Gabel und schlägt damit ein Duzend Eier auf, die sie eines nach dem anderen in eine Vertiefung im Mehl gleiten lässt, um sie dann mit ruhigen, kreisenden Bewegungen der Gabel zu verrühren. Dann stupst sie zart mit den aneinandergelagerten Fingerspitzen beider Hände gegen den Mehlkrater, bis dieser einfällt und Staubiges und Flüssiges ineinanderfließen. Unter den sachten Bewegungen ihrer Fingerkuppen entsteht eine Masse, die sich unter vorsichtigem Hin- und Herschieben ihrer zur Fläche zusammengelegten Finger allmählich verdichtet und glättet. Eine Kugel bildet sich, die sie, zärtlich darüberstreichend, langsam zu einem Quader formt, den sie wiederum mit ihren Unterarmen verbreitert, um ihn schließlich mit einem über die Länge der Tischplatte reichenden, besenstilartigen Rundholz zu einer Platte auszuwellen, welche das Backbrett gänzlich bedeckt. Wieder und wieder streicheln ihre Hände den ums Holz gewickelten Teig, bis er in voller Breite auf dem Brett ausliegt. Aus einem roten Emaille-Topf entnimmt sie sodann kleine Portionen einer farbig-grünen Masse mit weißen Krümeln. Akkurat platziert sie eine Handvoll davon nach der anderen in immer gleichen Abständen nebeneinander, bis die untere Hälfte der Teigplatte gänzlich von Häufchen bedeckt ist. Vorsichtig legt sie die obere Teighälfte auf die untere, um beide sodann an ihren Rändern mit den Zinken ihrer Gabel zusammenzudrücken. Eine Landschaft von Hebung und Senkungen breitet sich auf dem Tisch aus, durch welche sie hochkant einen Teller rollt, um die vom Teig umhüllten Häufchen schließlich mit einem Metallrädchen voneinander zu trennen: Ravioli spinaci e ricotta! (Nonn natalina Reel 3)

Derzeit versammelt die 86-Jährige Nonna Natalina auf Instagram und TikTok über drei Millionen Follower:innen,¹³ die ihr in der Mehrzahl der Videos, die von Luca Merati pro-

¹³ www.nonn natalina.it (18.02.24).

duziert und eingestellt werden, beim Hantieren mit Teig zusehen. Die Posts berühren, wie die Masse an Emojis in den Kommentaren nahelegt. Sie rufen Erinnerungen wach, lassen aber auch wehmütig werden. »No fancy machines,« freut sich einer und konstatiert: »Made with pure love!« »Arte pure«, meint ein anderer, während eine dritte bedauert: »God bless her and all nonnas past and present.« Und wieder jemand fordert: »Replace all politicians with nonnas!«

Der Vergleich beider Settings, in denen jeweils alte Menschen mit Essen umgehen, scheint mir höchst instruktiv, wenn wir die Frage nach ›religiösen‹ Implikationen folgendermaßen zuspitzen: Was wird jeweils verstoffwechselt und welche Art der Transzendierung vollzieht sich dabei?

**Zärtlichkeit
der Gesten** Die Nonna-Videos zeugen von einer beeindruckenden Könnerschaft des versierten, da Jahrzehnte geübten, Körpers. Fraglos weiß die Nonna, was sie tut. In der Zärtlichkeit der Gesten scheint sich aber auch ungeteilte Hingabe zum Ausdruck zu bringen. Finger, Hände, Arme und Teig wirken dabei wie die Fortsetzung des jeweils anderen. Am liebsten säße man selbst mit am Tisch, um sich einzuverleiben, was unter Kneten des Teigs in denselben miteinzugehen scheint: Die Verbundenheit und Kollaborativität von Mensch, Dingen und Substanzen, die große Ruhe, die das Geschehen ausstrahlt, sowie vor allem der Genuss, der es in all seinen Stadien zu begleiten scheint.

Die Nonna, so will mir scheinen, wird in der filmischen Repräsentation und den darauf bezogenen Resonanzen fast schon zur Pachamama¹⁴ – einer Projektionsfläche von Sehnsüchten des Genährtwerdens unter der Verheißung kosmischer Allverbundenheit, deren Erfüllung aber aussteht, weil das, was sich unter ihrem Tun ereignet, offensichtlich keine Alltagserfahrung ihrer Follower:innen mehr darstellt.

Auch im Heim gewärtigen wir Menschen, die über eine Überfülle an Zeit verfügen, um sich geruhsam dem Genuss von Lebensmitteln hinzugeben. Unter den Zumutungen des therapeutischen Dispositivs¹⁵ jedoch gerät das Essen schnell zur Pflichtübung. Das Gute wird zum Zwang, der Asymmetrien erzeugt, welche potentiell dehumanisierende Übergriffigkeiten zu rechtfertigen scheinen, die schlussendlich durch Augenhöhentheater wieder ausgeglichen werden müssen.

Ganz anders das Szenario in der Küche der Nonna, das einen Moment des Außeralltäglichen inmitten des Gewohnten einzufangen scheint, weil es, mit Luckmann gesprochen,¹⁶ die sonst üblichen Logiken und Relevanzen des Alltags durchbricht. Anders als im Heim geht es hier auch nicht darum, eine unproblematische Persönlichkeit zur Auf-führung zu bringen, geschweige denn ein Idealbild von Normalität aufrecht zu erhalten. Auch wird Würde nicht durch Personen schonende Fassaden- und Kulissenarbeit gemagt. Im Gegenteil, sie bringt sich in der Selbstverständlichkeit eines Vollzugs zur Darstellung, dessen Protagonistin sich in ein Geflecht von Substanzen und Dingen einge-

¹⁴ Vgl. Sabine Dedenbach-Salazar Sáenz: Pachamama and the Virgin Revisited: Coincidences and Convergences. in: Michael Marten/Katja Neumann (Hg.): Saints and Cultural-/Transmission, Sankt Augustin 2013, 159–200.

¹⁵ Damit schließe ich an Klaus R. Schroete/Harm Peer Zimmermann: Doing Age on Local Stage. Ein Beitrag zur Gouvernementalität alternder Körper heute, in: Helga Mitterbauer/Katharina Scherke (Hg.): Moderne. Kulturwissenschaftliches Jahrbuch 6 (2010/11); Themenschwerpunkt Alter(n), Innsbruck/Wien/Bozen 2012, 72–83 an.

¹⁶ Vgl. Thomas Luckmann: Die unsichtbare Religion. Frankfurt a. M. 1993, 166–171.

bettet weiß und darin möglicherweise auch in Beziehung zu jener Potentialität, über die all jene ins Werden und Vergehen kommen.

7. Essen im Raum der Kirche – (k)eine Selbstverständlichkeit

Fassen wir unsere bisherigen Überlegungen zusammen, so können wir festhalten: Das gegessene, verdaute und zu Körpersubstanz gewordene Andere lebt fort als Teil meiner selbst. Essend verbinde ich mich mit Gegessenem, um mit ihm zu werden und mich darin zugleich an und mit ihm zu verändern. Diese schlichte, letztlich aber unhintergehbare Zumutung, die wir beim Essen und Trinken tagtäglich selbstverständlich in Kauf nehmen, scheint mir gerade auch im Blick auf das Essen in kirchlichem Kontext bedeutsam. Denn was geht hier eigentlich vor?

In welchem Verhältnis begreifen wir uns zu dem, was wir inkorporieren? Geht es uns dabei bloß ums Zuführen, Reduzieren und Verbrennen? Oder tun wir das, was wir beim Essen tun, im Wissen darum, dass wir mit- und durcheinander leben, weil wir letztendlich verteilt sind über eine Vielzahl menschlicher und nicht-menschlicher Compagnons? Wo läuft unser Essen Gefahr, zu (hegemonialer) Unterwerfung zu werden? Und wann vollziehen wir es in wechselseitiger (All-)Verbundenheit und Reziprozität? Haben wir Angst vor Fluidierung und fürchten uns vor der Zirkulation, in die wir uns essend begeben, oder suchen wir diese geradezu und darin im weitesten politischen Sinne jenes solidarische Werden, das allen Beteiligten – belebte und unbelebte, menschliche und nicht-menschliche – die Möglichkeit gibt, (sich) zu geben und zu nehmen?

Was geht hier vor?

Dr. Katharina Krause ist wissenschaftliche Angestellte am Lehrstuhl für Praktische Theologie, in Bochum und erarbeitet derzeit eine ethnografische Habilitationsschrift mit Menschen mit Demenz, die sich gottesdienstlichen Praktiken – u. a. auch Essen und Trinken – und damit verbundenen Subjektivierungen befasst. E-Mail: katharina.krause-u9h@ruhr-uni-bochum.de