

4. Italihtag. Geschmackssachen: Essen und Politik in Italien

Veranstalter: Ingrid Baumgärtner / Angelika Bönker-Vallon / Hans Grote / Francesca Michellini / Désirée Monsees / Nikola Roßbach / Angela Schrott / Martina Sitt / Jan-Henrik Witthaus, Italien-Netzwerk, Universität Kassel

Datum, Ort: 11.06.2018, Kassel

Bericht von: Phillip Landgrebe, Fachbereich 05 - Gesellschaftswissenschaften, Universität Kassel

Wer denkt bei Italien nicht an italienisches Essen, an Pizza, Pasta und Gelato? Doch Essen ist nie einfach nur Essen. Ganz im Gegenteil handelt es sich um eine höchst politische Angelegenheit, die sich sowohl in spätmittelalterlichen Festessen mit ihren Schaugerichten als auch in modernen Staatsbanketten widerspiegelt. Allerdings nicht nur dort, denn Gastronomie und Kulinarik sind als kulturelle Praktiken stets in politische wie gesellschaftliche, aber auch in ästhetische und künstlerische Bezüge eingebettet. Diesen wurde mit dem Blick auf Italien und italienische Ess- und Politikultur auf dem vierten Italihtag der Universität Kassel nachgegangen. Dazu präsentierten italienische und deutsche Wissenschaftler/innen fünf anregende Vorträge, die aus philosophischer, historischer, literatur- und kunstwissenschaftlicher Perspektive italienische ‚Geschmackssachen‘ thematisierten.

Der diesjährige Italihtag begann mit einer Vorstellung des Ehrengastes, des italienischen Generalkonsuls Maurizio Canfora, den Martina Sitt herzlich willkommen hieß. In seinem Grußwort brachte Canfora die Freude zum Ausdruck, seinen ersten Besuch in Kassel mit einer publikumswirksamen Veranstaltung wie dem Italihtag verbinden zu können. Zudem sicherte der Generalkonsul dem Italien-Netzwerk der Universität Kassel seine Unterstützung zu und versprach, sich für den Besuch italienischer Autor/innen einzusetzen.

Nach einer Einführung von Nikola Roßbach eröffnete der englischsprachige Vortrag NICOLA PERULLOS (Pollenzo) das Programm mit der Frage, ob Essen Kunst sein kann. Perullo stellte zunächst fest, dass die

Antwort bereits gesellschaftlich vorgeprägt sei: In Magazinen, Filmen und anderen Medien würde Essen längst wie Kunst behandelt. Zusätzlich deklarieren professionelle Köche, künstlerisch tätig zu sein, wie Perullo an den Beispielen Ferran Adrià und Davide Scabini zeigte. Um sich diesem Urteil jedoch nicht vorschnell anzuschließen, behandelte er verschiedene Denkschulen von der Antike bis in die Gegenwart. Denn bereits Platon beantwortete in seinem *Gorgias* jene Frage damit, dass Kochen eine Routine sei und deshalb nicht als Kunst verstanden werden dürfe. Auch spätere Philosophen wie Hegel lehnten einen Status als Kunst ab und lassen sich als Gegenstimmen zur internationalen Pop Art der 1960er begreifen, die Essen ganz selbstverständlich als Kunst verstanden. Im nationalen Kontext Italiens machte Perullo sogar eine Kunstrichtung aus, die *Cucina Futurista*, welche Essen schon in den 1930ern als *opera d'arte totale* (Gesamtkunstwerk) betrachtete, welches alle Sinne berühre und überdies Vorstellungskraft, Erinnerung und Emotion animiere. Ähnlich wurde Essen seit den 1960ern von der *Eat Art* behandelt, deren berühmte Vertreter, wie Joseph Beuys, noch über Jahrzehnte weiterwirkten. Abschließend erläuterte er eine Reihe eigener Ansätze, nach denen sich Essen als Kunst bestimmen lasse: So habe jede Form des Kochens, egal ob von professionellen Köch/innen oder Amateuren, die Chance Kunst zu werden, wobei Kunst sowohl das Einhalten bestimmter Routinen als auch die freie Entfaltung von Kreativität bedeuten kann. Kulinarisches soll zudem nicht einfach nur anhand seiner Ästhetik bewertet oder auf Emotionen reduziert werden. Kochkunst sollte vielmehr moderne Probleme wie Geschlechterungleichheit unter professionellen Köch/innen angehen und einen Blick dafür entwickeln, wie viele Personen im Herstellungsprozess eines einzigen Gerichts ihre ‚Handschrift‘ hinterließen. So gehöre zur Kochkunst und Kulinarik stets das Ambiente mit Atmosphäre, Entstehungsprozess und Verzehr.

ANKE AUCH (Halle-Wittenberg) verdeutlichte in ihrem Vortrag, wie Pellegrino Artusis Rezeptsammlung *‚La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene‘* aus dem Jahr 1891 zum *nation building* Italiens beitrug. Diskur-

se und Praxisformen (wie allgemeine Schul- und Wehrpflicht, Nationalsprache, Sport und ein nationaler Literaturkanon) sollten nach der Gründung des Königreichs Italien im Jahr 1861 eine Nation schaffen. Die Referentin betonte, wie wenig effektiv diese Maßnahmen in den ersten dreißig Jahren des Königreiches gewesen seien, da sich das Nord-Süd-Gefälle verfestigte und solche vom Norden ausgehende Initiativen den Süden nur bedingt erreichten. Artusis Buch über die Küche drang hingegen in einen kulturellen Nahbereich ein, in dem ein Bewusstsein von nationaler Einheit wachsen konnte, welches ohne Vereinheitlichungsmaßnahmen auskam. So existierte zwar bereits seit dem späten Mittelalter eine Art ‚italienische‘ Küche in Form von Netzwerken zwischen Städten, es fehlte jedoch an einer Sammlung der kulinarischen Vielfalt Italiens. Auch war (professionelles) Kochen im 19. Jahrhundert häufig von französischem Vokabular begleitet, was Rezeptsammlungen nur für einen Teil der Bevölkerung zugänglich machten. Geschickt zeichnete Auch in ihrem Vortrag nach, wie Artusi beides gelang: Zum einen war er als Handelsreisender mit den verschiedenen Regionalküchen bestens vertraut, bemühte sich stets darum neue Gerichte zu entdecken und dann zuhause nachzukochen. Zum anderen verwendete er in seinem Werk eine einfache, leicht verständliche Sprache, welche ohne Fremdwörter auskam. Dadurch, dass er zusätzlich stets den Tonfall eines hilfsbereiten Freundes traf und überdies jegliche Wertungen zwischen den regionalen Küchen Italiens zu vermeiden suchte, erreichte er schnell eine größere Leserschaft. Seine Rezeptsammlung erweiterte sich über die Jahre durch kontinuierliche Zusendungen neuer Regionalrezepte und Festbräuche, die Menschen aus anderen Regionen anregten, über eigene Traditionen nachzudenken und Ähnlichkeiten herauszustellen. Artusis Rezeptbuch dürfte also, Auch zufolge, wesentlich zum Gefühl einer Gemeinschaft im jungen Königreich beigetragen haben.

Über die Internationalisierung der italienischen Küche referierte SABINE KNAPP (Witzenhausen), welche meinte, dass sich eigentlich gar nicht von einer italienischen Küche sprechen ließe, sondern vielmehr insgesamt vier Küchen zu betrachten seien: die Kü-

che der Ärmeren aus der Region, die italienische Nationalküche, die internationale italienische Küche und die Küche ‚der Retter‘ (geprägt von Jamie Oliver). Sie zeichnete die Entwicklung der *Cucina Povera* nach, zu der im 19. Jahrhundert einflussreiche Ansätze existierten, während die *Cucina Fascista* der Mussolini-Diktatur die deutlichsten Auswirkungen hatte. Denn auf der Suche nach einem autonomen Staat unterstützten die Faschisten die regionale Lebensmittelproduktion und schufen erstmals eine exakte Übersicht, welche Lebensmittel in Italien überhaupt verwendet wurden. Das von ihnen präferierte Ideal einer bäuerlichen Selbstversorgung war jedoch schwer mit der Industrialisierung Italiens zu verbinden, denn wer zu Geld kam, vermied die als ‚Arme Leute Essen‘ verrufene *Cucina Povera*. Dies wiederum begünstigte das massenhafte Angebot von Fast-Food auf dem italienischen Markt im Zuge umgekehrter Migrationsbewegungen, wie etwa der amerikanischen Pizza. Nach dem Ende des zweiten Weltkrieges fürchteten namhafte Journalisten deswegen einen Untergang der italienischen Küche und gründeten als Gegenmaßnahme die *Accademia Italiana della Cucina* in Mailand. In den 1980ern erlangte die Diskussion um das Essen erneut eine politische Dimension, als die italienische Linke die *Cucina Povera* zum Ausdruck grundsätzlicher Bäuerlichkeit erhob und die inzwischen international agierende ‚Slow Food‘-Bewegung initiierte. Aber die wirkliche *Cucina Povera* sei, so Knapp, vor allem in der Vielzahl kleiner familienbetriebener Restaurants erlebbar.

CHRISTIANE OTT (Frankfurt am Main) behandelte die Darstellung italienischen Essens in Literatur und Film aus der Perspektive von Transkulturalitätsdebatten. Zunächst zeichnete Ott einen *cultural clash* in italienischen Stereotypen über deutsche Essgewohnheiten nach. Das Buch ‚Risotto mit Otto‘ von Angela Troni verdeutlichte etwa die deutsche Geringschätzung des guten Geschmacks, während andere Autor/innen eine ‚Genussfeindlichkeit‘ sogar an bestimmten Ausdrücken der deutschen Sprache wie ‚schlecht gefrühstückt‘ festmachen würden. Vergleichbare negative Meinungen über die italienische Küche lassen sich, so Ott, allerdings kaum

feststellen. Die Verehrung der eigenen Küche gehe sogar so weit, dass einige Italiener/innen einen regelrechten Gastrochauvinismus entwickelten. Der Höhepunkt finde sich in der Behauptung der Kochbuchautorin Oretta Zanini De Vitas, dass nur gebürtige Italiener/innen in der Lage seien, die eigene Küche und damit den guten Geschmack völlig zu durchdringen. Chauvinismus in dieser Form ist allerdings kein italienisches Alleinstellungsmerkmal, ähnliche Modelle existieren auch in Frankreich und Japan. Für Ott ist der Gastrochauvinismus vor allem ein Instrument, um innere Spaltungen, wie sie in Italien bis heute präsent sind, zu überwinden und sich gegen eine internationale Esskultur wie die amerikanischen Fast-Food-Ketten zu behaupten. Ersteres verdeutlichte sie an einer Szene des Spielfilms *„Miseria e nobiltà“* (1954), in der eine politisch zutiefst zerstrittene Familie erst wieder über einer Portion Spaghetti zusammenfindet. Dass sich aus dem Regionalismus auch Probleme ergeben, veranschaulichte sie an Herkunftsbezeichnungen nach den EU-Lebensmittelgesetzen, mit denen gewisse Produktionsstandards verbunden sind, welche die Produktion für kleinere Familienbetriebe immer weniger lukrativ machen. Die *„Slow Food“*-Bewegung sei die italienische Alternative, die sich für Biodiversität einsetze und möglichst viele Regionalgerichte zu bewahren suche. Allerdings zerreiße sich die Bewegung nach Ott langsam am Anspruch, Essen für alle zu produzieren und gleichzeitig nicht zu groß und kommerziell zu werden. Deswegen führte sie das Engagement von Andrea Segrès an, der sich einen Namen im Kampf gegen Lebensmittelverschwendung gemacht hat. Denn für Ott hat der Gastrochauvinismus nur dann eine Berechtigung, wenn er als Beitrag zur Nachhaltigkeit verstanden wird.

Zuletzt fokussierte MARTINA SITT (Kassel) Essen in der italienischen Malerei der Frührenaissance. Dazu hielt sie eingangs fest, dass Küchen- oder Essensdarstellungen in dieser Zeit als nicht sehr häufig gelten dürfen. Dennoch wusste Sitt mit Werken von mehr als zehn Künstlern aufzuwarten. Ein Großteil dieser Bilder präsentiere Essen in einem religiösen Kontext, vor allem in Form von Brot und Wein der Abendmahlabbildungen

Pietro Lorenzetti (1280-1348) oder Leonardo da Vinci (1452-1519) sowie in Küchendarstellungen, so etwa bei der Geburt Marias von Vittorio Carpaccio (um 1460-1525/26). Alle diese religiösen Bilder vereine die Symbolik des Dargestellten, zum Beispiel stehe das Feuer im Herd für den Monat Februar oder der Hase in der Küche für die Auferstehung. Ein solcher Kontext lasse sich für nicht-sakrale Gemälde nicht ausmachen; im Werk Sandro Botticellis (1445-1510) wird Essen gar zum Teil eines verschwenderischen Banketts. Aufschlussreich ist die Feststellung Sitts, dass auf keinem der Werke die unmittelbare Nahrungsaufnahme erfasst wird. Sie begründete dies mit der fehlenden Ästhetik der Essensaufnahme. Essen selbst gerate deswegen zu meist in den Hintergrund oder bekomme eine reine, meist religiöse Symbolfunktion. Erst Kupferstiche, wie *„Banchetti composizioni di vivande e apparecchio generale“* von Cristoforo Messisbugo (verstorben 1548), versuchten sich an naturalistischeren Küchendarstellungen.

Insgesamt gelang es den Vortragenden, viele Perspektiven auf italienische *„Geschmackssachen“* sehr anschaulich zu erfassen: Ist Essen Kunst? Diese Frage sollte nicht allzu leichtfertig beantwortet, sondern in ihren gesellschaftlichen und kulturellen Bezügen betrachtet werden. Immerhin bilden die kulinarischen Gemeinsamkeiten einen wesentlichen Faktor italienischer Gemeinschaftsvorstellungen seit der Nationswerdung im 19. Jahrhundert. Auch der Ansatz des 20. Jahrhunderts kann nicht ohne den politischen und gesellschaftlichen Kontext verstanden werden, denn eng verknüpft mit Nationswerdung und Internationalisierung ist ein italienischer Gastrochauvinismus, dessen positive Auswirkungen in der regionalen Nachhaltigkeit liegen. Während die Nahrungsaufnahme in künstlerischen Arbeiten der Frührenaissance als unästhetisch galt, im Hintergrund blieb oder religiös transformiert wurde, entwickelte sich in jüngster Zeit eine Ästhetik der Kochkunst, die nur im Gesamtkontext zu verstehen ist. Damit schaffte es der vierte Italihtag der Universität Kassel abwechslungsreiche und spannende Eindrücke von der italienischen Küche in Vergangenheit und Gegenwart zu vermitteln, welche vielfältige Ansatz-

punkte für weitere Forschungen ergeben.

Konferenzübersicht:

Martina Sitt / Nikola Roßbach (Kassel): Begrüßung

Francesca Michelini (Kassel): Moderation

Nicola Perullo (Pollenzo): food, cooking and art

Désirée Monsees (Kassel): Moderation

Anke Auch (Halle-Wittenberg): Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen – und die Nation. Pellegrino Artusis „la scienza in cucina e l’arte di mangiar bene“ (1891) als Beitrag zum Nation building

Hans Grote (Kassel): Moderation

Sabine Knappe (Witzenhausen): Die Italiasierung des Geschmacks. Wie der einfache Genuss zum internationalen Küchentrend wurde

Jan-Henrik Witthaus (Kassel): Moderation

Christiane Ott (Frankfurt am Main): „Spaghettifresser“ gestern und heute. Literarische und filmische Mahlzeiten in der Transkulturalitätsdebatte

Ingrid Baumgärtner (Kassel): Moderation

Martina Sitt (Kassel): „Eine bemerkenswerte Küche“ – Beispiele aus der italienischen Malerei der Frührenaissance

Tagungsbericht 4. *Italientag. Geschmackssachen: Essen und Politik in Italien*. 11.06.2018, Kassel, in: H-Soz-Kult 25.08.2018.