Merseburger Hochschulschriften
Interdisziplinäres Denken, Forschen, Handeln

René Angelstein, Johann Bischoff (Hrsg.)

Festschrift für Prof. Dr. Alfred Frei zum 65. Geburtstag

Die Vernunft beginnt in der Küche

Essen und Kulturgeschichte

Hochschulverlag Merseburg

Impressum

© 2019 René Angelstein, Johann Bischoff (Hrsg.)

Hochschule Merseburg
Hochschulverlag

ISBN 978-3-948058-11-1

Außenlayout:
© Illustration: nh

Fotos:
Thomas Tiltmann und Autoren der Beiträge

Redaktionelle Bearbeitung:
René Angelstein / Frank Baumann

Gestaltung:
Yann Labry

Gedruckt auf säurefreiem Papier

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 7
René Angelstein/Johann Bischoff

1. Mein Professor 11
Cornelius Heinrich Klein

2. Wiedersehen bei Saiblingen 15
Manfred Bosch

3. Professor Freis kulinarische Musiker-Leidenschaften, zum 65-er 19
Franz Pacher von Theinburg

4. Ein umso heitererer Wanderer? Zu den Fällen schierer Suffixdoppelung im Deutschen 21
Wolfgang Berg

***Abbildung*: Kopf I** 42
Markus Daum

5. Geschichte einer späten Einsicht 45
Ruedi Epple

6. Essen im Strafvollzug als soziales Handeln: Gedanken über die Ernährung im Gefängnis 51
Jens Borchert

7. Un nouvel art de vivre 59
Vinnoli Delamourd

8. Globalisierung, Lokalisierung, Kreolisierung.
Beobachtungen zu Orten des Essens in Berlin und Toulouse 61
Andreas Ludwig

Abbildung: ohne Titel 70
Christa Heine

9. Ein vergessener Meilenstein in der Kulturgeschichte des Essens:
die WG-Küche 73
Folker Metzger

10. Goethes kulinarischer Kosmos 83
Gunther Hirschfelder

11. Zur Verantwortung von Wissenschaft und interdisziplinärer Forschung –
Alfred Frei zum 65. Geburtstag gewidmet 101
Heinz-Jürgen Voß

12. Οἶκος – vernünftig Haushalten in Geschichte, Gegenwart und Zukunft 105
Eckhard Freyer

Abbildung: cuenca 122
Frederick Poppe

13. Stimmengewirr aus surrealen Untiefen
Eine kulinarische Lesung als Ergebnis einer Exkursion
zu Salvador Dalí nach Spanien 125
Bettina Brandi

14. Vernunft oder Genuss – Wein thematisiert feine Unterschiede beim
Genießer und den Medienmachern? 149
Johann Bischoff

Abbildung: Schlossumzug und Rostbild 158
Ute Richnow

15. Das Prager Kochbuch der Ruth Bratu, oder:
Wie ein Historiker die Vergangenheit zu spüren bekam 161
Michael Geyer

16. Frei( )drehen 181
Jörg Kratzsch

17. Steh auf und iss, dein Weg ist weit – Über Müdigkeit und Muße
Eine Predigt zu 1.Kön 19, 1-13a 187
Curt Stauss

18. Der Beitrag von Alfred Georg Frei für
die Hochschulbibliothek Merseburg 197
Frank Baumann

19. Kochen und Essen für und wider die Vernunft: Der kulinarische Krimi 209
Harald Siebenmorgen

Abbildungen: Das erste und das letzte Jahr an der Hochschule Merseburg 217
Thomas Tiltmann

Abbildungsverzeichnis 218

Autoren 220

5. Geschichte einer späten Einsicht

Ruedi Epple

Für Emil Franov

Selbstverständlich kannte ich Alfred Freis Faible für Küche und Essen schon länger. Schliesslich tauchten entsprechende Signale schon in seinem frühen Schaffen auf: „Weber essed au Kraut", „Habermus und Suppenwürze" oder „Julius Maggi" hiessen Titel aus den Jahren, als wir noch häufiger miteinander zu tun hatten.[1] Ich war deshalb nicht überrascht, als ich auf Alfred Freis Merseburger Projekte stiess, die im Zusammenhang mit der Kulturgeschichte des Essens und der Ernährung standen. Immerhin aber empfand ich leichtes Befremden, als ich seinerzeit auf der Begrüssungsseite seiner Homepage das Bild mit Weinglas und Küchenschürze entdeckte.[2] Schliesslich hatten wir zusammen Politikwissenschaft studiert und unsere ersten intensiveren Kontakte hatten wir in politischen Kontexten. Zwar war mir Brechts Diktum vom „Fressen" und der „Moral" geläufig und auch von „Slow Food" hatte ich schon gehört.[3] Aber es dauerte seine Zeit, bis ich Alfred Freis Sicht auf die Zusammenhänge zwischen Vernunft, Politik und Essen nachvollziehen und nachempfinden konnte. Genau genommen musste ich – Jahrgang 1952 – 67 Jahre alt werden, bis ich mir diese sogar auf der Zunge zergehen lassen konnte. Das kam so.

Bio-Land sucht Pächter

2016 wurde in Sissach – einer Ortschaft im schweizerischen Kanton Basel-Landschaft – eine Hektare Pachtland ausgeschrieben. Verpächter war das Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung. Diese Verwaltungsstelle vereinigt alle kantonalen Ämter und Dienste, die

1 Frei, Alfred Georg: Geschichtswerkstätten in der Singener 1200-Jahr-Feier, in: Höfler, Edgar (Hg.): Weber essed au Kraut: Schlatt unter Krähen - Geschichte und Gegenwart eines Hegaudorfes, Konstanz 1987, S. 4-6; ders. und Bumiller, Casimir: Habermus und Suppenwürze: Singens Weg vom Bauerndorf zur Industriestadt, Konstanz 1987 ; ders. und Schmidt, Susanne B.: Julius Maggi - von der Mühle zur Lebensmittelfabrik, in: Berner, Herbert (Hg.): Singen, Dorf und Herrschaft, Konstanz 1990, S. 543-556.

2 www.alfredgeorgfrei.de.

3 Rosa Luxemburg-Stiftung: Erst kommt das Fressen, in: Luxemburg, 2018, S. 1-136; www.slowfood.de.

irgendetwas mit Land- und Forstwirtschaft oder mit Natur- und Landschaftsschutz zu tun haben.[4] Dazu gehören auch Landwirtschaftsschule und Gutsbetrieb, die schon in den 1960er Jahren Pioniere des biologischen Anbaus waren. Als in der Region Basel der Kampf um das Atomkraftwerk Kaiseraugst seinen Höhepunkt erlebte, stand Otto Buess, der damalige Direktor der Landwirtschaftsschule, auf der Seite der Atomkraftwerkgegner. Das hatte zur Folge, dass während der Besetzung des Baugeländes in Kaiseraugst einiges Gemüse oder Gebäck aus dem Ebenrain in Sissach als Verpflegung zu den Besetzerinnen und Besetzern in Kaiseraugst fand.[5]

Das ausgeschriebene Pachtland war bisher ein biologischer Obstgarten. Das Ebenrain-Zentrum wollte es einer anderen Nutzung zuführen, weil die Anlage nicht mehr als zeitgemäss galt. Emil Franov und Pascal Benninger, zwei Freunde aus Sissach, beschlossen, sich um das Pachtland zu bewerben. Franov war Umweltwissenschaftler, Benninger Kleinbauer. Ihre Idee war es, auf dem Land Gemüse anzubauen und dieses über einen Verein im Abonnement zu vertreiben. Die kleine Gemüsegärtnerei sollte vor Absatzsorgen und Marktzwängen verschont bleiben. Die rund 100 Haushalte, für welche die Hektare in etwa ausreichen sollte, sollten in den Genuss von lokalem, biologischem und saisonalem Gemüse kommen. Von der lokalen Produktion und einem engen Kontakt zu den Konsumenten erwartete man sich mit der Zeit ein neues Verständnis und mehr Sensibilität für die Zusammenhänge der Nahrungskette. Das Projekt verstand sich als Teil der „Solidarischen Landwirtschaft", die seit einigen Jahren von sich hören lässt und in der Schweiz schon einige Betriebe hervorgebracht hat.[6] Inspiriert war das Projekt auch von Überlegungen des Autors P.M. und des Vereins „Neustart Schweiz".[7] Dabei geht es auch um die Kooperation zwischen städtischen Wohnsiedlungen und stadtnahen Bauernhöfen.[8]

Die Idee der beiden Initianten stiess beim Ebenrain-Zentrum auf Interesse. Deswegen konnten Franov und Benninger einen nächsten Schritt wagen. Sie traten mit ihrem Projekt mit der Absicht an die Öffentlichkeit, Leute zu

4 www.aue.bs.ch/landwirtschaft/gremien-fachstellen/ebenrain-zentrum-fuer-landwirtschaft.

5 Schroeren, Michael: Zum Beispiel Kaiseraugst: Der gewaltfreie Widerstand gegen das Atomkraftwerk. Vom legalen Protest zum zivilen Ungehorsam, Zürich 1977.

6 Dyttrich, Bettina und Hösli, Giorgio: Gemeinsam auf dem Acker: Solidarische Landwirtschaft in der Schweiz, Zürich 2015.

7 P. M. [Widmer, Hans]: Neustart Schweiz, Solothurn 2010; ders.: Kartoffeln und Computer: Märkte durch Gemeinschaften ersetzen, Hamburg 2012.

8 Widmer, Hans (Hg.): Die Andere Stadt, Zürich 2017.

finden, die am Gemüse und an der Gründung der Vertriebsorganisation interessiert waren. An der Orientierungsversammlung wurde denn auch eine Arbeitsgruppe gebildet, welche die entsprechenden Vorbereitungen in Angriff nahm. Der Plan war, ein Verein zu bilden, der den Jahresertrag der Pächter Franov/Benninger abnehmen und im Abonnement verteilen würde.

Die Arbeitsgruppe hatte noch nicht drei Sitzungen abgehalten, als mit Emil Franov einer der Initianten völlig überraschend verstarb. Pascal Benninger als zweiter Initiant und die Arbeitsgruppe der Vereinsgründer waren dadurch auf Feld 1 zurück geworfen. Rasch war man sich darüber einig, dass es weitergehen sollte und dass man sich – um die Verantwortung breiter abzustützen – neu als Genossenschaft konstituieren wollte. Diese sollte nun beide Zweige – sowohl die Produktion als auch den Vertrieb – übernehmen. Damit waren die Weichen gestellt und am 31. Oktober 2017 fand die Gründungsversammlung der „Genossenschaft Gmüeserei Sissach" statt. Wenige Tage später unterzeichnete diese den Pachtvertrag mit dem Ebenrain-Zentrum.[9]

Die Resonanz des Projekts in der Öffentlichkeit war gut. Rasch fanden sich die Genossenschafterinnen und Genossenschafter, die bereit waren, mit ihren Anteilscheinen die Infrastruktur des Gemüsegartens zu finanzieren. Im Frühjahr 2018 entstand ein Schopf für die Gerätschaften und Maschinen sowie ein Gewächstunnel für die kälte- und nässeempfindlichen Gemüsesorten wie etwa Tomaten oder Peperoni. Beide Bauwerke wurden unter Mitarbeit zahlreicher Freiwilliger errichtet. Am 1. März nahm Pascal Benninger als Angestellter der Genossenschaft seine Arbeit auf. Bereits Ende Mai erhielten etwas über 50 Haushaltungen ihre ersten Gemüsetaschen. Seither stehen diese regelmässig jeweils am Donnerstag ab 12 Uhr in fünf Depots in Sissach, Zunzgen, Itingen und Gelterkinden zum Abholen bereit.

Die regelmässigen Gemüsebezügerinnen und -bezüger zu finden war mühsamer als das nötige Genossenschaftskapital aufzutreiben. Ein Grund für die Schwierigkeiten dürfte darin gelegen haben, dass der Bezug von Gemüse nur im Abonnement möglich und an zwei Voraussetzungen gebunden ist. Wer regelmässig Gemüse beziehen will, muss nämlich erstens mindestens zwei Anteilscheine der Genossenschaft besitzen. Zwei-

9 www.gmueserei.ch.

tens muss er sich verpflichten, im Garten Hand anzulegen. Der Umfang der Mitarbeit ist von der Grösse der Gemüsetasche abhängig. Mini-Taschen, die Gemüse für Ein- bis Zweipersonenhaushalte enthalten, verlangen im Schnitt pro Monat zwei Stunden Mitarbeit. Bei Maxi-Taschen für grössere Haushalte sind es durchschnittlich vier Stunden Mitarbeit pro Monat.

Die Mitarbeit der Gemüse beziehenden Haushalte ist aus zwei Gründen wichtig: Erstens kann die Gmüeserei die Betriebsbeiträge nur einigermassen im Rahmen halten, weil sie auf unbezahlte Arbeit zählen kann. Zweitens geht die Gmüeserei davon aus, dass sich ein neues Verhältnis zu Lebensmitteln und zur Nahrungskette nur dann einstellen kann, wenn die Esser aus der Konsumentenhaltung herausfinden. Obwohl die Verpflichtung zur Mitarbeit die Rekrutierung der 100 Haushalte erschwert, die den Betrieb selbsttragend machen würden, will die „Genossenschaft Gmüeserei Sissach" aus diesen Gründen nicht darauf verzichten. Für Leute, die aus Gründen der Gesundheit oder des Alters nicht mitarbeiten können, sehen die Statuten Ausnahmen vor. Es gibt Einsatzmöglichkeiten für die unterschiedlichsten Talente. Zudem ist nicht vorgeschrieben, wer die Arbeit tut. Für Haushaltsmitglieder jeden Alters finden sich Gelegenheiten zur Mitarbeit.

Wie die Erfahrungen der ersten Monate zeigen, empfinden die Mitarbeitenden, die ihre „Konoffel" – so der interne Begriff für die zu leistende Mitarbeit – erbringen, die Mitarbeit auf dem Feld, beim Verteilen des Gemüses oder in der Verwaltung meistens nicht als sture Pflicht, sondern überwiegend als Bereicherung: Man trifft Leute, man führt Gespräche, man lernt Neues, man tut etwas mit Sinn. Das Gemüse, das man setzt und pflückt, schmeckt besser, denn es steckt eigene Arbeit drin. Die Zahl der Haushalte, die Gemüsetaschen beziehen, stieg denn auch kontinuierlich an: Am Ende der ersten Saison war deren Zahl auf über 70 gestiegen. Etwas über 200 Leute dürften inzwischen ihren Gemüsebedarf auf diesem Wege decken.

Bürgerinitiative für Ernährungssouveränität

Ich war gerade ein halbes Jahr im Ruhestand, als ich an der erwähnten Orientierungsversammlung vom Projekt „Gmüseserei" hörte. Es hatte mich schon länger die Frage umgetrieben, bis zu welchem Grad ein Dorf

wie Sissach mit rund 7000 Einwohnerinnen und Einwohnern in der Lage wäre, sich notfalls selbst zu versorgen. Traf die von P.M. in die Diskussion geworfene Behauptung zu, es würden sich rund 80 Prozent des täglichen Nahrungsbedarfs in der näheren Umgegung produzieren lassen?[10] Auch beschäftigte mich immer dringlicher die Sorge, woher ich meine Kartoffeln beziehen könnte, falls Transportwege und Geldautomaten einmal ausfallen würden. Spontan trat ich deshalb der Arbeitsgruppe bei, die sich der Gründung der Vertriebsorganisation annahm. Statt für die in Aussicht genommene wissenschaftliche Recherche nahm ich mir für die konkrete Mitarbeit in einer Bürgerinitiative Zeit, die sich der Ernährungssouveränität annahm. Der Entscheid war klug, weil sich auf Lernprozesse einlässt, wer sich solchen Projekten anschliesst.

So habe ich zum Beispiel zahlreiche Leute kennen gelernt, mit denen zusammen ich gut und gerne am selben Strick ziehe. Zwar sind wir nicht in allen Belangen einig. Für manche ist selbstproduziertes Biogemüse ein weiteres Sahnehäubchen auf einer ansonsten kaum hinterfragten «imperialen Lebensweise».[11] Doch jede und jeder bringt seine Talente und Ideen ein und man rauft sich im Interesse der Sachen zusammen. Unser Engagement ergänzt sich. Gemeinsam versetzt man Berge, baut Schuppen und Gemüsetunnels, erntet Tomaten oder Kohl und stellt Sugo oder Sauerkraut her. Zudem habe ich viel über solidarische Landwirtschaft und Gemüseanbau sowie über Personal- und Genossenschaftswesen erfahren. Auch hat mich die Mitarbeit gezwungen, mich in betriebswirtschaftliche Zusammenhänge hineinzudenken.

Schliesslich habe ich die Qualität frischen Gemüses entdecken dürfen. Ich ass auch vorher Gemüse. Doch eigentlich nur deshalb, weil es einfach dazu gehörte und aus gesundheitlichen Gründen unvermeidlich war. Inzwischen aber geniesse ich das Gemüse und seine unterschiedlichen Zubereitungsarten. Es ist mir jedes Mal eine Freude, die wöchentlich mit Gemüse gefüllte Wundertüte auszupacken. Mir dabei zu überlegen, in welcher Reihenfolge, Kombination und Art ich diese zubereiten und essen will, erlebe ich als kreative Herausforderung.

10 P. M. [Widmer, Hans]: Kartoffeln und Computer: Märkte durch Gemeinschaften ersetzen, Hamburg 2012.

11 Brand, Ulrich und Wissen, Markus: Imperiale Lebensweise: Zur Ausbeutung von Mensch und Natur im globalen Kapitalismus, München 2017.

Meine Mitarbeit in der Gmüeserei geht – wie bei vielen anderen auch – längst über das Mass hinaus, zu dem ich verpflichtet wäre. Dabei kommt mir selbstverständlich meine privilegierte Situation als Ruheständler entgegen. Ich beziehe ein garantiertes Mindesteinkommen mal drei. Ich leiste nur noch Arbeit, zu der ich Lust verspüre oder die ich als sinnvoll erachte. Auf kleine bezahlte Jobs hier oder dort verzichte ich konsequent. Solche Nebenverdienste wären nicht im Sinne der Ruhestandserfinder. Zudem ist genug genug. Meine Arbeit wird dadurch so unbezahlt wie unbezahlbar. Auch habe ich an Souveränität gewonnen, weil ich einen Teil meiner Ernährung vom Markt abgekoppelt habe. Ich befasse mich nicht mehr nur wissenschaftlich und theoretisch mit den Fragen, die mich als Alt-68er ein Leben lang beschäftigt haben. Mit der Genossenschaft Gmüeserei Sissach hat sich mir hinter offensichtlichen Rissen einer «imperialen Lebensweise» ein Raum aufgetan, in dem ich Hollowys „Crack Capitalism" ein Stück weit in die Tat umsetzen kann.[12] Selbstverständlich bleibt noch viel zu tun. Aber immerhin: wir haben es angepackt.

So habe ich jetzt mit 67 Jahren am eigenen Leib erfahren, auf der eigenen Zunge zergehen lassen, dass Vernunft in der Küche beginnen kann. Alfred Frei, seinem Schaffen und seinen Anliegen, bin ich damit ein gutes Stück näher gekommen. Ist mein Eindruck falsch, wir würden immer noch oder erneut am gleichen Strick ziehen? Etwa wie damals, als wir zusammen nach Kaiseraugst fuhren, um den Besetzerinnen und Besetzern des Atomkraftwerkgeländes unsere Solidarität zu bezeugen? Wer weiss, vielleicht haben wir uns bereits damals am Gemüse vom Ebenrain in Sissach gütlich getan.

12 Holloway, John: Crack capitalism, London 2010.