

Masterarbeit zur Erlangung des akademischen Grades „Master of Arts“ der Philosophischen Fakultät der Universität Zürich (im Rahmen des universitätsübergreifenden Master-Studiengangs *Netzwerk Cinema CH*)

Streng nach Rezept

Die filmische Inszenierung des Food-Motivs

Nora Leibundgut

Matrikel-Nr. 03-704-517

Modulbuchung von HS 2010 bis FS 2011

April 2011

Referent: Prof. Dr. Jörg Schweinitz

Inhalt

I	Einleitung	I
1	Motivation und Fragestellung	3
2	Methodik und Aufbau	7
II	Theoretische Grundlagen	13
3	Problematik des Genrebegriffs	15
4	Das filmische Stereotyp	19
4.1	Reduktion von Komplexität	19
4.2	Stabilität und Konventionalisierung	21
4.3	Zur Realität des Imaginären	24
4.4	Differenz und Emanzipation	26
III	Analyse der Food-Motive	29
5	Köche und Köchinnen	31
5.1	Der Stumme	31
5.2	Die Sinnliche	37
6	Inszenierung des Kochens	41
6.1	Das Handwerk	41
6.2	Das Produkt	48
7	Genuss und Ekel	53
7.1	Genuss	53
7.2	Exzess und Ekel	59

8	Identität und Kultur	67
8.1	Zugehörigkeit und Differenz	68
8.2	Heimweh	75
9	Magie und Sexualität	79
9.1	Kulinarische Kraft	79
9.2	Kulinarische Extase	84
IV Résumé		89
10	Dynamik und Entwicklung des Food-Motiv-Kreises im Film	91
11	Ausblick	97
Bibliographie		99
Filmographie		103
Curriculum vitae und Kontakt		105
Selbständigkeitserklärung		107

Teil I

Einleitung

I Motivation und Fragestellung

Mein eigenes Interesse an Filmen wie auch am Kochen bildete den Ausgangspunkt der Arbeit. Die praktische, handwerkliche Tätigkeit in der Küche führt zu einem konkreten Ergebnis, das sich unmittelbar fassen und konsumieren lässt. Diese sehr direkte Belohnung dient mir als Ausgleich zu den intellektuellen Auseinandersetzungen eines Studiums.

Meine kulinarische Affinität rückte denn auch Filme ins Zentrum des Interesses, die *Food* als zentrales Motiv besitzen. Für die Formulierung „Food-Motiv“ habe ich mich entschieden, da mit dem englischen Begriff sowohl Nahrungsmittel als auch die Ernährung bezeichnet werden. Der Vorteil dieses Anglizismus' ist seine Prägnanz und, dass ich mich nicht zwischen den zwei deutschen Begriffen „Kochen“ und „Essen“ entscheiden muss. Denn beide Aspekte der Nahrung sind gleichermassen zentral in den ausgewählten Filmen und für meine Arbeit.

So begann ich, eine Vielzahl von Filmen zu sichten, die in Küchen, in Restaurants, an Tafeln und an Tischen spielen und von Köchen und Kochenden, von Schlemmenden und Fressenden erzählen. Vom gesellschaftskritischen *LA GRANDE BOUFFE* (Marco Ferreri, FR/IT 1973) zum Animationsfilm *RATATOUILLE* (Brad Bird, US 2007), vom vietnamesischen *L'ODEUR DE LA PAPAYE VERTE* (Anh Hung Tran, VN/FR 1993) zum griechisch-türkischen *POLITIKI KOUZINA* (Tassos Boulmetis, EL/TR 2003) und von der Slapstickkomödie *L'AILE OU LA CUISSE?* (Claude Zidi, FR 1976) zu *THE CHINESE FEAST* (Tsui Hark, HK 1995), der ironisch Elemente des Martial-Arts-Film mit dem Food-Motiv verbindet, unterscheiden sich die Filme in vielerlei Hinsicht. Und trotzdem häuften sich bei der Visionierung Momente des Wiedererkennens, der Wiederholung und der Ähnlichkeit.

Auf diesen ersten Befund baut die Fragestellung meiner Arbeit auf: Lässt sich der Verdacht einer hohen Rekurrenz von gewissen Elementen des Food-Motivs erhärten? Wie lassen sich die wiederholten Motive beschreiben? Worin liegen



Abbildung 1: RATATOUILLE

die Gründe der Ähnlichkeiten, welche die Filme über die Grenzen der Genres, der Herkunft und der Entstehungszeit hinweg verbinden?

Ein sehr augenfälliges Motiv, das in beinahe jedem *Food-Film* vorkommt, ist eine Figur, die sich „die Finger leckt“. Im alltäglichen Sprachgebrauch steht die Formulierung „sich nach etwas die Finger lecken“ für genüssliches, vorfreudiges Verlangen oder Begehren und gilt als feste Redewendung. Ebenso allgemein verständlich und weit verbreitet ist die entsprechende Geste als Element der Darstellung kulinarischen Genusses im Film. Sie steht geradezu symbolisch für die sinnliche Kraft des Schmeckens, wenn eine Figur selbstvergessen Zeigefinger oder Daumen zum Mund führt, diesen mit unfokussiertem Blick oder geschlossenen Augen mit den Lippen umschliesst und ungeachtet jeglicher Etikette lustvoll letzte Speisereste ablutscht. Die sexuelle Konnotation der Geste ist allgegenwärtig, doch wohnt ihr auch etwas Kindliches inne. Die kultivierte, künstliche Instanz des Bestecks wird durch die direkte Verbindung von Finger und Mund umgangen.

In den diegetischen Welten der Filme RATATOUILLE (Abb.1) und BABETTES GAESTEBUD (Gabriel Axel, DK 1987) (Abb.2) muss das Finger-Lecken geradezu als Kontrollverlust gewertet werden. In RATATOUILLE wird der strenge Restaurantkritiker Anton Ego durch ein einfaches Ratatouille in seine heile Kindheit zurückversetzt. Der Genuss ist derart entwaffnend, dass sich seine



Abbildung 2: BABETTES GAESTEBUD

versteinerte Miene erhellt und er die letzten Reste der Sauce mit den Fingern vom Teller wischt und gedankenversunken ableckt.

Das Leben der Dorfbewohner in *BABETTES GAESTEBUD* ist von Verzicht und Askese geprägt. Erst Babettes Grosszügigkeit und Güte, gepaart mit bisher ungeahnten Gaumenfreuden, verleiten die Festgesellschaft zu Momenten des Loslassens, des Genusses und der Unbeschwertheit. All dies vereint sich in der einfachen Geste.

Nicht nur inhaltlich, sondern auch formal weist das Food-Motiv des Finger-Leckens in vielen Filmen grosse Ähnlichkeiten auf. Die Einstellungsgrösse bewegt sich zwischen Nah und Gross, die Figuren sind meist allein im Halbprofil oder Profil zu sehen und heben sich deutlich von der unscharfen Umgebung ab. Die filmische Inszenierung unterstützt so die Konzentration auf den Genussmoment, der vielfach weiter durch Slow-Motion und extradiegetischen Musikeinsatz verklärt und standardisiert wird.

Die bisherigen Ausführungen und die Bildbeispiele (Abb. 1-6) zeigen, dass das Motiv Finger-Lecken in einer Vielzahl von *Food-Filmen* in ähnlicher Weise wiederholt wird. Die Abweichung von dieser Darstellungsform soll aber nicht unerwähnt bleiben. Auffällig ist die völlige Abwesenheit der Geste in allen

asiatischen Filmen des Korpus. Weder in TAMPOPO (Juzo Itami, JP 1986) noch in EAT DRINK MAN WOMAN (Ang Lee, TW 1994) oder in L'ODEUR DE LA PAPAYE VERTE leckt sich jemand die Finger.

Die Gründe für diese Abweichung in der kulturellen Differenz zu suchen, ist naheliegend. In allen erwähnten Filmen legen die Figuren grossen Wert auf – der Situation und ihrer sozialen Position – angemessenes Verhalten. Zurückhaltung und Selbstkontrolle verbieten jene ungezügelte Hingabe an den Genuss, für die in unserer Kultur die Redewendung „sich die Finger lecken“ steht.

In *Leere Töpfe, volle Töpfe*, einer ausführlichen Abhandlung der Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, ist nachzulesen, dass asiatische Kulturen bereits seit etwa 4000 Jahren mit Stäbchen essen, während in Europa die Hand erst vor rund 300 Jahren von der Gabel abgelöst wurde (vgl. Paczensky/Dünnebier 1994: 308). Daraus lässt sich möglicherweise ableiten, dass der direkte Kontakt von Hand und Mund in Asien – noch stärker als in der westlichen Welt – als unangebracht empfunden wird.

Das Motiv Finger-Lecken wird beispielhaft als roter Faden durch den theoretischen Teil dieser Arbeit führen, da es sich durch seine knappe und sehr konkrete Form ideal dazu eignet, die Entstehung eines filmischen Stereotyps aufzuzeigen.



Abbildung 3: EDEN



Abbildung 4: BIG NIGHT

Im analytischen Teil wird das Motiv durch eine Vielzahl weiterer, sich wiederholender Elemente ergänzt, um am Ende zu einer sanften Typologie wiederkehrender Muster des Motiv-Kreises Food im Film zu gelangen.

2 Methodik und Aufbau

„Essen ist wie Schlafen ein Vorgang des menschlichen Lebens, der zwar notwendig ist, aber nicht per se erzählerisches oder dramaturgisches Potential besitzt“ (Christen 2002: 44). Dieser Ansicht war offenbar lange Zeit auch die Filmindustrie, denn nur selten sieht man im klassischen Kino ausführlich, wie gegessen oder gar gekocht wird (vgl. Hediger 2003: 160). Falls Regisseure doch eine Mahlzeit inszenierten, diente sie entweder als alltäglicher Handlungsrahmen, innerhalb dessen sich die wirklich zentralen Themen des Films abspielten, oder als Symbolsystem, das Informationen über die individuelle, soziale und kulturelle Situation transportierte.

Der Film erzählt seine Geschichten nicht zuletzt mit Hilfe der bedeutungsgeladenen, oft jedoch nur im Unterbewusstsein wahrgenommenen Codierungen und Zeichensysteme, die rund um das elementarste menschliche Bedürfnis kreisen und kursieren. So erlauben die inszenierten Essensvorgänge und -situationen im Film unter anderem wahrlich tiefgreifende Erkenntnisse über die jeweiligen filmischen Figuren, deren Konstellationen und soziokulturelle Situierungen (Boje 2009: 116).

Trotz dieses vielfältigen narrativen Potentials wurde das Essen und Kochen lange meist nur beiläufig thematisiert und inszeniert. 1973 brach LA GRANDE BOUFFE wohl erstmals mit dieser Tradition. Der Film ernannte *Food* zum leitenden Motiv und kann als Ausgangspunkt einer thematischen Reihe von Filmen bezeichnet werden (vgl. Zimmerman/Weiss 2005: 212). Seither entstehen weltweit immer wieder Filme, welche die Inszenierung der Zubereitung und der Konsumation kulinarischer Genüsse in den Mittelpunkt stellen. Steve Zimmerman hat eine Liste von Kriterien entwickelt, denen ein Film entsprechen muss, um für ihn als „Food-Film“ zu gelten:

1. Food has to be an essential part of the plot which would be meaningless without it.
2. Food must be seen on screen, in close-up, at times throughout the film.
3. The preparation and cooking of food must be featured. The more detail, the better.

4. The serving of food (the eating occasion, if not the eating itself) must be shown.
5. Food must be influential in the lives of at least one of the featured characters (Zimmerman/Weiss 2005: 212).

An diese fünf Voraussetzungen knüpft auch das Film-Korpus an, das meiner Untersuchung zugrunde liegt, seine Auswahl folgt primär Zimmermanns Kriterien. Weiter ist das Korpus durch die Diversität der Herkunftsländer und eine gewisse historische Kontinuität gekennzeichnet.

Trotz der beschriebenen Heterogenität der Filme drängen sich bei ihrer Visionierung vielfältige Ähnlichkeiten, Wiederholungen und Parallelen auf. Allen Unterschieden zum Trotz scheint das Motiv Food den Filmen eine Verwandtschaft zu verleihen, die sich in vielgestaltiger Weise manifestiert. Dass Küchen, Tische und Restaurants die Schauplätze sind, die von Amateur- oder Profi-Köchen und -Essern bevölkert werden, überrascht wenig. Dass jedoch die Inszenierung des Handwerks eines Meisterkochs (*EAT DRINK MAN WOMAN*, TAMPOPO) oder das genüssliche Verspeisen einer Wachtel (*COMO AGUA PARA CHOCOLATE* (Alfonso Arau, MX 1992), *BABETTES GAESTEBUD*) beinahe identisch inszeniert in mehreren Filmen zu finden sind, fordert die nähere Betrachtung heraus. Ludwig Wittgensteins Gedanken zur „Familienähnlichkeit“ helfen, diese Verwandtschaft zu spezifizieren:

[...] Das Ergebnis dieser Betrachtung lautet nun: Wir sehen ein kompliziertes Netz von Ähnlichkeiten, die einander übergreifen und kreuzen. Ähnlichkeiten im Grossen und Kleinen. Ich kann diese Ähnlichkeiten nicht besser charakterisieren als durch das Wort „Familienähnlichkeiten“; denn so übergreifen und kreuzen sich die verschiedenen Ähnlichkeiten, die zwischen den Gliedern einer Familie bestehen (Wittgenstein 1967: 48f.).

Ziel der Arbeit ist es, ein solches Netz von Ähnlichkeiten zu konturieren, wiederkehrende Muster zu analysieren und in diesem Sinne eine flexible Typologie des Motiv-Kreises „Food im Film“ zu erstellen – „flexibel“, weil weder Vollständigkeit und Invarianz noch Abgeschlossenheit angestrebt wird, sondern die Erarbeitung eines *offenen, dynamischen Repertoires*. Damit möchte ich einen Beitrag zu einem Diskurs leisten, der klassischerweise von der Genretheorie geführt wird. Die konventionelle Netzstruktur dichter Wiederholungsformen, die jeweils makrostrukturell-syntagmatischer Natur ist und dem Genrebegriff zugrunde liegt, ist jedoch – wie in Kapitel 3 erläutert wird – für die Anwendung auf die Gemeinsamkeiten meines Korpus zu komplex und umfassend. Als

alternative Methode, um die Genrestruktur theoretisch zu „unterschreiten“, bietet sich die Theorie des Stereotyps an.

Mit dem Stereotypbegriff können kleinere, elementarere, mikrostrukturelle Einheiten bei der Analyse von Gemeinsamkeiten erfasst werden. Die gleichen Stereotype können dann in verschiedenen Genres – in unterschiedlicher Kombination mit anderen – erscheinen.

Davon ausgehend leitet sich die These meiner Arbeit ab: **Die Darstellung des Motivs Food im Film ist von einer Vielzahl von stereotypen Mustern geprägt.** Das Stereotypkonzept bietet sich an, um Wiederholung und Ähnlichkeit einzelner Motive zu untersuchen, denn:

Stereotypen nämlich bilden sich nie innerhalb eines einzelnen Textes heraus, sondern sie werden nur dann überhaupt Kontur gewinnen, wenn sie in einer grösseren Menge von Texten identisch oder strukturähnlich – *wiederholt* auftreten. Stereotypen also [...] müssen als eine Art *semantischer Makrostruktur* angesehen werden, einer Struktur, die eine Vielzahl einzelner Produkte miteinander verbindet. Die Grenzen der Genres werden dabei souverän überschritten, gleichzeitig aber bleibt eine präzise Verbindung zu den jeweils konkreten Inhalten bestehen (Winkler 1993: 13).

Mein Erkenntnisinteresse ist also, in der Inszenierung des Food-Motivs Stereotype aufzuspüren, diese zu beschreiben und zu analysieren. Als theoretische Grundlage soll die Erläuterung des Stereotypkonzept im Film in Kapitel 4 dienen.

Der Umfang der im Anhang ersichtlichen Filmografie ist jedoch zu gross, um ganzheitlich analysiert zu werden. Bisher umfasst sie Filme, die den fünf Kriterien von Zimmerman entsprechen. Daraus wird das Korpus für die Analyse ausgewählt. Das Vorkommen von Stereotypen in der Inszenierung des Food-Motivs dient dabei als naheliegender „Filter“, wobei auch die Abweichung thematisiert und auf die Vielfalt der Entstehungsländer und -jahre geachtet werden soll. In Verbindung mit der formalen und strukturellen Analyse dieses spezifischen Aspekts filmischer Narration erhält die Arbeit also – auch durch die Untersuchung des Spiels der Filme mit Abweichungen und Differenzen von den Stereotypen – eine primär narratologische Ausrichtung.

Neben Stereotypkonzept und Genretheorie steht vor allem die Analyse der Filme im Zentrum. Die Ähnlichkeiten, Parallelen und Wiederholungen, die bei der ersten Visionierung auffielen, werden mit Bezug auf den Stereotypbegriff analysiert. Analog zur Geste des Finger-Leckens betrachte ich Figurenkonstel-

lationen, die filmische Inszenierung von Gerichten, Darstellungsformen von Genuss und Ekel oder kulturelle, sexuelle und magische Funktionen von Food eingehend. Dabei wird untersucht, ob diesen Elementen eine stereotype Natur zukommt.

Der Erwartungshorizont, auf den sich wiederholte filmische Muster beziehen, spielt eine ambivalente Rolle. Einerseits liegt es in der Natur der Auseinandersetzung mit stereotyper Darstellung, dass eine Erwartungshaltung an das Material herangetragen wird. Andererseits besteht dabei die Gefahr, das Material so auszusuchen und zu betrachten, dass es den erwarteten Kriterien entspricht. In einem solchen Vorgehen zwingt man dem Analysematerial die Theorie auf und degradiert sie zur „self-fulfilling prophecy“. Dieser Ambivalenz muss ich mir bewusst sein und sie gegebenenfalls thematisieren. Hartmut Winkler sieht in der Problematik aber auch Vorteile:

Die Methode also vollzieht unter kontrollierten Bedingungen exakt jenes Wechselspiel zwischen „Vorwissen“ und neu hinzukommender Information nach, das, nach Erkenntnis der Stereotypentheorie, auch die normale Rezeption durchläuft. Bedeutsam dabei ist, dass das konkret gewählte Raster weniger wichtig ist, als es scheint: Anders als im Fall quantitativer Untersuchungen, die den einmal gewählten Variablensatz nicht mehr hinterschreiten, vom Material also nicht mehr lernen können, fungieren die gewählten Stereotypen hier als Zugang, der das Material erschliessen [...] soll (Winkler 1993: 15; Herv. i. O.).

Die Verbindung des Stereotypkonzepts mit dem Food-Motiv führt mich auf noch unbetretenes Terrain. Bisher befasste sich die Filmwissenschaft meist unter zweierlei Gesichtspunkten mit Kochen und Essen im Film: Entweder werden der Einsatz und die Bedeutung des Food-Motivs in einem einzelnen Film untersucht. Dabei sind oft kulturwissenschaftliche Quellen zentral und die metaphorischen, kulturellen und identitätsstiftenden Verweise des Essens von Interesse. *Food, Film and Culture. A Genre Study* (2006) von James R. Keller oder einzelne Beiträge aus *Reel Food. Essays on Food and Film* (2004) seien hier beispielhaft erwähnt.

Oder ein einzelner Aspekt des Food-Motivs wird an mehreren Filmen dargestellt und analysiert. Meist werden dazu Filme herangezogen, die – nach den etablierten Kriterien – nicht als *Food-Film* gelten würden, sondern sich dem Thema nur in einzelnen Sequenzen widmen. Neben *Food in the movies* (Zimmerman/Weiss 2005) ist dies auch bei *Reel Meals, Set Meals. Food in Film*

and Theatre (1999) von Gaye Poole und *Food in Film. A Culinary Performance of Communication* (2003) von Jane Ferry der Fall.

Ich wende eine dritte Methode an. Nicht nur ein einzelner Aspekt, der in mehreren Filmen zu finden ist, soll betrachtet werden, sondern eine Vielzahl von Aspekten. An den Motiven zeige ich in der Folge auf, wie durch Komplexitätsreduktion, Wiederholung und Konventionalisierung Stereotype der Food-Inszenierung entstehen können, um dann der Frage nachzugehen, wie diese konventionellen Muster in den einzelnen Filmen angeeignet werden.

Das Kapitel 10 dient dem Resümee der Analyseergebnisse sowie der Darstellung der Dynamik und der Entwicklung des Food-Motivs im Film in einem etwas grösseren Bogen. Auch die Frage, wieso die filmische Präsentation von Essen und Kochen in derart stereotype Formen mündet, versuche ich an dieser Stelle zu beantworten.

Teil II

Theoretische Grundlagen

3 Problematik des Genrebegriffs

Sobald in einer Reihe von Filmen gewisse Gemeinsamkeiten und Parallelen festgestellt werden, verleitet dies zu einer schnellen Genre-Einordnung oder Kategorisierung, um die Werke einfacher beschreiben und handhaben zu können. Für Zimmerman/Weiss sind die fünf zuvor genannten Kriterien denn auch die hinreichende Bedingung, um *Food-Film* als Genre zu deklarieren: „[...] food films are a relatively new genre, having fully emerged in the 1980's, and do not have the kind of heritage that other genres (such as Westerns and musicals) have developed“ (2005: 212). Damit erschöpft sich die genretheoretische Erkenntnis ihrer Arbeit bereits und es folgen lediglich inhaltliche Beschreibungen und Interpretationen einiger „Genrebeispiele“. Auch Anne L. Bower möchte in *Reel Food* einen Beitrag leisten: „to explore the emerging ‚food film‘ genre“ (2004: 5). Obwohl sie anmerkt, dass die Genrekriterien sehr weit gefasst sind, die Entscheidung über die Zugehörigkeit eines Filmes der subjektiven Einschätzung unterliegt und das Fortbestehen des *Food-Film-Genres* noch nicht gesichert sei, entscheidet sich Bower für diese Kategorisierung.

Einige Aspekte der Problematik des Genrebegriffs sind hiermit bereits angedeutet. Es ist im Rahmen dieser Arbeit nicht möglich, den seit Jahrzehnten ausführlich geführten Diskurs der Genretheorie aufzuarbeiten¹, jedoch sollen punktuelle Ausführungen begründen, weshalb ich mich für eine andere Herangehensweise entschieden habe.

Mit Blick auf die Heterogenität des Filmkorpus scheint mir die Gründung eines Genres *Food-Film* zu weit gegriffen und wenig fruchtbar. Zwischen *BABETTES GAESTEBUD*, der in seiner Kargheit an ein Kammerspiel erinnert, *DUMPLINGS* (Chan Fruit, HK 2004) mit deutlichen Anleihen an den Horrorfilm und *COMO AGUA PARA CHOCOLATE*, der die Gesetze des Realismus hinter sich lässt, sind die Unterschiede so gross, dass die Gemeinsamkeit des Food-Motiv-Kreises nicht ausreicht, um diese Filme theoretisch sinnvoll zu einem Genre zu vereinen.

¹ Detaillierte genretheoretische Ausführungen finden sich beispielsweise in Altman (1999) oder Grant (1995).

3 Problematik des Genrebegriffs

Rick Altmans (1999) Ausführungen helfen, dies zu verdeutlichen: Der Autor erklärt die Entstehung eines neuen Genres durch die Verschiebung der Terminologie vom Adjektiv zum Nomen. Begriffe wie Western oder Musical, die heute eigenständig als nominale Genrebezeichnung bestehen, hatten ihren Ursprung in der adjektivischen Spezifizierung eines anderen Genres (musical comedy oder western adventure) (vgl. ebd.: 52). Diesen Entwicklungsschritt hat es in den Filmen des Food-Korpus (bisher) nicht gegeben. Food ist nur eines der filmischen Motive – wenn auch ein prägendes – und hat noch nicht die Dominanz eines Nomens angenommen. *JULIE AND JULIA* (Nora Ephron, US 2009) löst sich nicht aus dem klar dominierenden narrativen Rahmen der Komödie; *THE CHINESE FEAST* ist deutlich der Martial-Arts-Tradition aus Hongkong verpflichtet. Das Food-Motiv verbleibt auf einer das Genre-Konzept unterschreitenden Ebene. Es kann als eine Größe angesehen werden, die sich im Netzwerk *verschiedener* übergeordneter Genres manifestiert.

Die theoretische Konzeptualisierung des Begriffs Genres ist im Übrigen mit vielen Schwierigkeiten behaftet. Der Versuch, *Textklassen* zu entwickeln, die einem „vielgliedrigen Invarianzraster“ (Schweinitz 1994: 106) folgen und die Filme eines Genres als Variationen eines Schemas erscheinen lassen, lässt sich weder praktisch noch empirisch umsetzen: „Dafür sorgt schon der Umstand, dass Genres als ‚Instanzen des Gleichgewichts‘ sich auf veränderte Dispositionen des kulturellen Umfelds einstellen“ (ebd.: 107) und sich mithin in ständiger Evolution befinden. Weitere Probleme bereitet laut Altman (1999) und Neale (2000) auch die Abgrenzung von Genres gegeneinander, sind klare Grenzen doch kaum zu ziehen und kein Thema oder Motiv ist exklusiv einem Genre vorbehalten.

Rick Altmans semantisch/syntaktischer Genrezugang (vgl. 1999: 216-225), worin er zwei bisher getrennt bestehende Genretheorien miteinander verbindet, verdeutlicht die Problematik der Konstruktion eines *Food-Film-Genres*. Denn sowohl Zimmerman/Weiss als auch Bower folgen nur dem semantischen Ansatz, der auf der Existenz einer Vielzahl gemeinsamer Aspekte basiert: „common traits, attitudes, characters, shots, locations, set, and the like. [...] The semantic approach thus stresses the genre’s building blocks, while the syntactic view privileges the structures into which they are arranged“ (ebd.: 219). Syntaktische Gemeinsamkeiten der Filme, wie die gemeinsamen Bausteine wiederkehrend ähnlich arrangiert und verknüpft sind, fordert oder beschreibt demnach keiner der Autoren. Doch liegt nicht gerade in der Anordnung und

Verbindung der Motive und Elemente die Quelle der Bedeutung und Interpretationsmöglichkeiten der Filme?

Die Entscheidung zwischen den beiden Ansätzen führt also unweigerlich zu einem Dilemma: „choose the semantic view and you give up *explanatory power*; choose the syntactic approach and you do without the *broad applicability*“ (Altman 1999: 220, Herv. i. O.).

Indem Altman die beiden Ansätze kombiniert, löst er dieses Dilemma und trägt zu einem avancierteren, offeneren Genreverständnis bei. Der eigentliche Untersuchungsgegenstand ist hier nicht das Genre an sich, sondern sind *Syn-tagmen*, die aus mehreren vernetzten konventionellen Wiederholungsformen (Stereotypen) bestehen. Das Studium der Entstehung und der Dynamik solcher kleinerer Substrukturen ist der Fokus von Altmans semantisch/syntaktischer Genretheorie und somit eng mit dem Erkenntnisinteresse dieser Arbeit verwandt.

Ähnlich formuliert auch Schweinitz die Struktur des Genres und untermauert damit die Konsequenz, den Stereotypbegriff als theoretische Grundlage der nachfolgenden Analyse zu verwenden:

Genres beruhen [...] im intertextuellen Raum auf ganzen *Netzwerken von Stereotypen* der unterschiedlichsten Art: Figurenstereotype, Handlungstereotype, ja konventionelle Storymuster oder auch Stereotype der visuellen resp. auditiven Inszenierung. Sie bilden offene Netzwerke, die keine starren Raster sind und selbst – so wie auch die einzelnen Stereotype – der fortgesetzten Evolution unterliegen (2006: 84; Herv. i. O.).

Und wie bereits erwähnt, eignen sich Stereotype ideal, um mikrostrukturelle, sich wiederholende Elemente der filmischen Inszenierung des Food-Motivs zu erkennen, zu benennen und zu analysieren. Das Finger-Lecken etwa ist eine solche rekurrente, elementare Geste, die als ein Stereotyp aus dem Food-Motiv-Kreis bezeichnet werden kann, jedoch kaum als ein genrekonstituierendes Muster, da es im Kontext ganz unterschiedlicher Genres auftritt.

4 Das filmische Stereotyp

Der Begriff *Stereotyp* fand zuerst im Buchdruck Verwendung und besteht aus den griechischen Worten für starr/hart und Form/Bild. Gemeint war damit ein fester Verbund von Lettern oder Zeilen, der sich mit geringem Aufwand wiederholt reproduzieren liess. Von diesem Hintergrund löste sich der Begriff und fand Eingang sowohl in die Umgangssprache als auch in den wissenschaftlichen Diskurs. Ich beziehe mich auf das Stereotypkonzept, das im deutschen Sprachraum von Irmela Schneider (1992), Hartmut Winkler (1993) und Jörg Schweinitz vertreten wird. Schweinitz befasst sich in *Film und Stereotyp* (2006) mit dem Gebrauch des Stereotypkonzepts in der Psychologie, den Geistes- und Kunstwissenschaften sowie in der Filmtheorie. Dabei extrahiert er zunächst gemeinsame Tendenzen der Konzepte in den verschiedenen Disziplinen, die sich auch für die filmbezogene Auseinandersetzung anbieten.

Eine solche gemeinsame Tendenz könnte am ehesten so gekennzeichnet werden: In all diesen interdependenten Sphären differenzieren sich jeweils *komplexere, mehrgliedrige Formen*, Strukturen oder Muster aus, die dann in ähnlichen oder ähnlich empfundenen Funktionskontexten *en bloc* immer wieder reproduziert werden und dabei ein *hohes Beharrungsvermögen* erlangen (Schweinitz 2006: 28; Herv. i. O.).

Hier sind zwei entscheidende Aspekte bereits erwähnt: die Wiederholung und das Beharrungsvermögen. Zum Tragen kommen sie jedoch erst durch eine weitere Grundeigenschaft des Stereotyps, die Reduktion von Komplexität. Diese Grundzüge sollen nun detaillierter ausgeführt werden, da sie die theoretische Grundlage der Analyse der Food-Motive in Teil III liefern.

4.1 Reduktion von Komplexität

Stereotype des populären Films zeichnen sich in erster Linie durch ihre Prägnanz aus. „Ursache dieser Prägnanz ist – gesteigert durch den mit Wiederholung verbundenen Lerneffekt – primär *Komplexitätsreduktion*“ (Schweinitz 1993: 10;

Herv. i. O.). Ein Stereotyp blendet Konkretes aus, beschränkt sich auf wenige konstitutive Merkmale und zielt somit auf etwas Reduziertes und Rasterhaftes. Denn erst wenn ein Muster zu einem gewissen Grad generalisiert und entindividualisiert ist, taugt es zur Wiederholung.

[...] le stéréotype n'est pas un objet que l'on peut appréhender concrètement: il se défont et se reforment incessamment au gré du contexte et au hasard du déchiffrement. En effet, dans le vécu comme dans le culturel, rien ne se reproduit de façon absolument identique (Amossy 1991: 21).

Auf den Film bezogen, scheint dies plausibel. Lediglich als direktes Zitat könnten komplette Textstellen in einem anderen Film wiederholt werden. Erst durch die Abstraktion einer Form auf das Wesentliche – den Prototyp einer Figur oder die schauspielerische Darstellung einer Gefühlslage zum Beispiel – lässt sie sich in andere Kontexte übertragen. Stereotype sind also keine kompletten Textstellen oder konkrete Bilder: „Es handelt sich um virtuelle Größen, realisierbar erst durch Vergleich und Abstraktion“ (Schweinitz 2006: 30).

Am Aspekt der Komplexitätsreduktion lässt sich verdeutlichen, dass das Stereotyp ein ambivalentes Phänomen ist. Einerseits geht mit der Generalisierung der Verlust von Detailreichtum, Individualität und Genauigkeit einher. Andererseits ist Simplifikation eine Notwendigkeit der Wahrnehmung, der Orientierung und der Kommunikation: „this activity of ordering, including the use of stereotypes, has to be acknowledged as a necessary, indeed inescapable, part of the way societies make sense of themselves, and hence actually make and reproduce themselves“ (Dyer 1993: 12). Trotz der reduzierten Komplexität und der vereinfachten Form ist ein Stereotyp keineswegs banal oder sinnentleert. In Dyers Worten ist es: „non the less capable of condensing a great deal of complex information and a host of connotations“ (ebd.: 12).

Bereits in den einleitenden Beschreibungen des Motivs Finger-Lecken habe ich erwähnt, dass die Geste symbolisch für den kulinarischen Genuss steht, der an sich eine höchst komplexe Empfindung ist, die viele individuelle Facetten des Ausdrucks besitzt. Ebenfalls ist sie sexuell konnotiert (Abb. 5, 6), trotzdem kindlicher Natur und dient als narratives Zeichen des Kontrollverlusts oder der Entfesselung. Diese Fülle an Konnotationen und Bedeutungen steckt in dieser einfachen Geste. Die Komplexität der erwähnten Aspekte wird demnach reduziert und im symbolischen Kondensat des Finger-Leckens repräsentiert. Leckt sich eine diegetische Figur die Finger, reicht diese knappe Geste, um beim Zuschauer den komplexen und vielseitigen Hintergrund zu evozieren.

Diesem „ökonomischen“ Repräsentationscharakter verdankt das Stereotyp seine Funktionalität.



Abbildung 5: LA GRANDE BOUFFE



Abbildung 6: CHOCOLAT

Idealtypisch lässt sich hier also die Komplexitätsreduktion eines filmischen Stereotyps nachvollziehen. Auch die sich wiederholende Inszenierung des Motivs unterstützt die Standardisierung, so dass eine Vielzahl von Assoziationen und filmischen Möglichkeiten im „immerselben“ Bild des Finger-Leckens kondensieren.

4.2 Stabilität und Konventionalisierung

Als Stereotyp wahrgenommen wird ein komplexitätsreduziertes Muster jedoch erst, wenn es sich durch regelmässige Wiederholung im Erfahrungshorizont eines Individuums verankert hat.

Es ist erst dann sinnvoll von einem Filmstereotyp zu sprechen, wenn die Wiederholungshäufigkeit und Prägnanz der betreffenden Textstruktur so hoch ist, dass sie sukzessive im Langzeitgedächtnis der Rezipienten „en bloc“ als „filmkulturelle Konstante“ verankert worden ist (Schweinitz 1993: 9).

Wiederholungshäufigkeit und Prägnanz verleihen einem Stereotyp seine Stabilität. Hat es sich einmal etabliert, ist es äusserst beharrlich und nur schwer wieder aufzulösen. Trotzdem handelt es sich bei Stereotypen um lebendige Grössen, die – wenn auch mit einiger Verzögerung – der Dynamik menschlicher Erfahrung folgen.

Mit der Komplexitätsreduktion auf ein formelhaftes Muster, das wiederholt und verbreitet wird, geht dessen Etablierung und Verankerung als Stereotyp einher. Dies geschieht in zweierlei Hinsicht: Erstens findet auf einer individuellen Ebene eine *intrasubjektive Habitualisierung* statt. Eine Person koppelt

dabei automatisch ein fixes Muster der Reaktion, Handlung oder Erwartung an eine Reihe ähnlich empfundener Situationen.

Auf den Film bezogen führt die ständige Wiederholung komplexitätsreduzierter Muster zu einer Standardisierung der Imaginationswelt des Zuschauers.

Der faktischen Wiederholung bestimmter Strukturmuster auf Seiten der Produkte entspricht der Aufbau einer korrespondierenden Erwartungsstruktur auf Seiten der Rezipienten; zwischen dem objektiven Verlauf der Filmgeschichte und der filmischen Sozialisation der Zuschauer wird eine systematische Verbindung hergestellt (Winkler 1993: 15).

Durch langjährige Rezeption von filmischen Welten bildet sich beim Zuschauer ein medialer Erfahrungsschatz, der seine zukünftigen Erwartungen prägt. Wenn ein Film also die Zubereitung, die Präsentation und das genüssliche Verspeisen wohlschmeckender Gerichte inszeniert, wartet der versierte Zuschauer geradezu darauf, dass sich der Essende zum Schluss die Finger leckt. Bei jedem neuen Film greift der Zuschauer automatisch auf seinen Erfahrungshorizont zurück und so „genügt ein relativ geringes Signal, um das ‚Unterprogramm‘ ablaufen zu lassen und das gesamte Set von Einstellungen, Haltungen und Sinnbezügen als einen Hintergrund des aktuell Gesehenen zu evozieren“ (ebd.: 15).

C'est dire que le stéréotype n'existe pas en soi. Il n'apparaît qu'à l'observateur critique ou à l'utilisateur qui reconnaît spontanément les modèles de sa collectivité. Il émerge lorsque, sélectionnant les attributs dits caractéristique d'un groupe ou d'une situation, nous reconstituons un schéma familial (Amossy 1991: 21).

Zweitens findet eine *intersubjektive Verankerung* eines Schemas statt. „Dabei geht es um (*sozio-*)*integrative Effekte*, die aus der stabilen Streuung eines Schemas bei einer Vielzahl von Individuen in einer Gruppe oder in einer Gesellschaft resultieren“ (Schweinitz 2006: 35; Herv. i. O.). Dieser Aspekt der Stereotypisierung führt zur *Konventionalisierung* eines Musters.

Für die Integration einer Gruppe oder Gesellschaft sind solche Konventionen unverzichtbar. Sie normieren Kommunikation und Handeln, wirken sinnstiftend und sorgen für Stabilität in sozialen Rollen und Beziehungen. Auch das Weltbild der Angehörigen einer Gruppe ist von intersubjektiven Stereotypen geprägt.

Für den Film, auf den sich „*spezifisch textbezogene Stereotypkonzepte*“ (ebd.: 36) unter anderem beziehen, spielt die Konventionalisierung eine zentrale Rolle. Produzenten und Rezipienten eines Films müssen, um ein befriedigendes Erlebnis zu ermöglichen, einer Kommunikationsgemeinschaft angehören. Stereotype

und Konventionen tragen zur Sicherung und Kohärenz der rezeptiven Dispositionen in der Zuschauerschaft bei, da diese die intersubjektive Imaginationswelt formieren und strukturieren. Der Textproduzent orientiert sich am Repertoire erprobter Formen, das mit dem Erwartungshorizont der Adressaten koordiniert ist und komponiert ein Wechselspiel aus Wiederholung und Differenz. Dies vollzieht sich auf narrativer, einschliesslich visueller, Ebene. Der Bildtheoretiker Ernst Gombrich (2002) verweist hierzu auf visuelle Stereotype, die sich eigens zur Erzielung einer bestimmten affektiven Wirkung ausdifferenziert haben.

Die Erwartung des Zuschauers, in einem *Food-Film* eine Figur sich die Finger lecken zu sehen, entsteht also erst, nachdem sich die Geste durch die Wiederholung in mehreren vorangegangenen *Food-Filmen* zu einer motivischen Konvention entwickelt hat. Natürlich lässt sich die Alltagserfahrung nicht strikt von der filmischen Stereotypisierung trennen. Jeder hat sich schon selbst die Finger geleckt oder es bei seinem Gegenüber beobachtet, ohne dabei den Eindruck eines Klischees zu haben. Denn meist dient diese Geste lediglich der Reinigung der Finger und ist kein Ausdruck ausgesprochenen Genusses.

Die filmische Inszenierung, die ich in der Einleitung beschrieben habe, und die expressive schauspielerische Umsetzung lösen die Geste jedoch aus dem alltäglichen Kontext, überhöhen und verklären sie zum Genusssymbol und lassen sie zu einem Filmstereotyp werden.

Aus der Kombination dieses Unterprogramms intersubjektiver, filmischer Konvention mit intrasubjektiver Medienkompetenz entstehen somit Stereotype des populären Films, die zugleich zu kulturellen Zeichen avancieren.

Mit Blick auf die Ausbildung von Stereotypen lässt sich beispielhaft studieren, gerade auch in Hinsicht auf das Kino, wie im Zuge der Sedimentierung und der damit einhergehenden Konventionalisierung eines textuellen Musters *en bloc* ein neues semantisches Faktum entsteht, das dann ein Eigenleben zu führen beginnt (Schweinitz 2006: 36; Herv. i. O.).

Weiter bemerkt Schweinitz (ebd.: 37), dass durch dieses Eigenleben und den fortwährenden Gebrauch dem Wiederholten sein gängiger Kontext eingeschrieben wird. Dadurch erhalten Stereotype einen Verweischarakter beispielsweise auf das Genre oder die historische Periode ihres Ursprungs. „Indem sie immer wieder in einem bestimmten Genre und einem bestimmten Umfeld auftreten, assimilieren sie zusätzlich die Bedeutungen ihres Kontexts“ (Flückiger

2002: 179f.). Dies macht sie zu einem funktionalen Mittel der Kommunikation zwischen Produzent und Rezipient des populären Films.

Einen weiteren Aspekt des Verweis-Charakters von Stereotypen spricht Hartmut Winkler an. Dieser liegt in der Wechselwirkung zwischen der stereotypen Darstellung und der dargestellten Realität:

Stereotype Vorstellungen sind immer Vorstellungen von „etwas“ und unabhängig davon, ob sie „Invarianten der Realität“ oder schlicht Ideologeme spiegeln, wirken sie, indem sie ein Ordnungsraster auf die Realität projizieren, auf diese Realität zurück (Winkler 1993: 14; Herv. i. O.).

Das Zusammenspiel von Realität, Fiktion und Imagination soll nun näher untersucht werden.

4.3 Zur Realität des Imaginären

Ein kurzer Exkurs zu Wolfgang Iser (1991) Triade des Realen, des Fiktiven und des Imaginären bietet sich an dieser Stelle an, da er die Entwicklung zum kulturellen Zeichen einen Schritt weiter führt.

Unter dem *Realen* versteht Iser die aussertextuelle Welt, die dem Text vorausgeht und allenfalls dessen Bezugsfeld bildet. Das *Fiktive* entsteht im intentionalen Akt, der den Text hervorbringt. Wird das Reale in einem fiktionalen Text dargestellt, leitet dieser daraus einen Selbstzweck ab und die Realität wird zum Zeichen für etwas Anderes. Das *Fiktive* bezeichnet den Charakter der Werkwelt, die aus dem Realen und aus dem Imaginären schöpft.

Iser bezeichnet diesen Vorgang als Akt des Fingierens, der eine Irrealisierung des Realen vollziehen kann. Das Fingieren – und mithin das *Fiktive* – bezieht sich nun aber nicht allein auf das (irrealisierte) Reale, sondern gleichzeitig auf das *Imaginäre*. „Ist Fingieren aus der wiederholten Wirklichkeit nicht ableitbar, dann bringt sich in ihm ein Imaginäres zur Geltung, das mit der im Text wiederkehrenden Realität zusammengeschlossen ist“ (Iser 1991: 20).

Filmische Stereotype sind einerseits verfestigte Schemata des Fiktiven. Dadurch, dass Stereotype auch den Erwartungshorizont der Zuschauer prägen, strukturieren sie andererseits aber auch die Imagination des Publikums. Sie haben Anteil an der Ausbildung und Strukturierung von Imaginationsvorräten. Insofern solche Vorräte zu konventionellen intersubjektiven Grössen werden, werden sie auf ihre Weise zu „realen“ Grössen.

4 *Das filmische Stereotyp*

In der Überführung wiederholter lebensweltlicher Realität zum Zeichen für anderes manifestiert sich die Grenzüberschreitung als eine Form der Irrealisierung; in der Überführung des Imaginären als eines Diffusen in bestimmte Vorstellungen geschieht ein Realwerden des Imaginären (Iser 1991: 22).

Mit anderen Worten: In Stereotypen kristallisiert sich die Grenzüberschreitung des Imaginären vom bloss Individuellen hin zum interpersonal strukturierten Faktum, dem durch die Konventionalität eine Realität eigener Art zukommt (vgl. Schweinitz 2006: 38). Das kollektiv Imaginäre gewinnt also durch Wiederholung und Stereotypisierung eine Art von Realität, auf die sich ein Filmmacher ebenfalls beziehen muss.

Ein darüber hinausgehender Schritt ist die Rückwirkung des Imaginären auf das Reale, im Sinne einer Beeinflussung oder Prägung der Alltagsrealität durch Imaginationen und Stereotype.

Ein paradigmatischer Fall dieser Triade ist in meinen Augen die filmisch geprägte Vorstellung von romantischer Zweisamkeit. Die unendliche Wiederholung romantischer Stereotype in Filmen, in der Werbung oder verbalisiert in Liedtexten (Essen bei Kerzenschein, Spaziergang im Mondlicht, rote Rosen usw.) führt zu einer „standardisierten“ romantischen Imagination. Dieses Imaginäre erhält durch sein Beharrungsvermögen eine Aura, die über die intrafilmische Welt des Fiktiven hinausstrahlt, so dass das Imaginäre zum Erwartungsraster im Realen wird und die durch filmische Fiktionen geprägten romantischen Stereotype auch tendentiell in der Lebenswelt zum Idealbild werden.

Die Frage ist nun, ob das Leitbeispiel des Finger-Leckens diese Grenze vom Imaginären zum Realen bereits überschritten hat. Zweifelsfrei wird die Geste als Ausdruck von Genuss verstanden, ist als intertextuelles Muster der Imagination also etabliert und hat dadurch eine Art von Realität gewonnen. Inwiefern sich in einem weiteren Schritt Menschen im alltäglichen Ausdruck kulinarischen Genusses an diesem Filmstereotyp orientieren, ist jedoch schwer messbar. Ich würde behaupten, dass die Überformung des realen alltäglichen Verhaltens durch das Imaginäre hier noch nicht stattgefunden hat, aber zumindest vorstellbar ist. Dass sich jemand nach einem realen Essen die Finger, vielleicht sogar nacheinander alle fünf einer Hand, theatralisch und leicht ironisch ableckt, um auszudrücken, dass es ausgezeichnet geschmeckt hat, scheint durchaus denkbar.

4.4 Differenz und Emanzipation

Zusammenfassend lässt sich ein Stereotyp als komplexitätsreduziertes Schema bezeichnen, das durch Wiederholung konventionalisiert wird. Damit bildet es den negativen Gegenentwurf für eine Kunsttheorie, die sich auf Individualität und Originalität beruft. Für den populären Film ist die Stereotypität jedoch konstitutiv.

Sowohl die *Existenz* relativ dichter stereotyper Textstrukturen als auch deren *Qualität* sind letztlich mit Rahmenbedingungen der populären Filmkommunikation, insbesondere mit rezeptiven Dispositionen grosser Adressatenkreise koordiniert (Schweinitz 1993: 8; Herv. i. O.).

Eine weitere Differenzierung des Begriffs ist notwendig, um ihn auf Filme anwenden zu können. Stereotype basieren nämlich – auf Texte, einschliesslich Filme, bezogen – auf dem Zusammenspiel zweier Ebenen.

Einerseits existieren sie als mentale Konstrukte in den Köpfen der Menschen. Damit sind sowohl die intra- als auch die intersubjektiven Muster gemeint. Andererseits sind sie als textuelle, respektive visuelle Schemata der Filme zu erkennen.

Die mentalen Muster beziehen sich auf diese textuellen Schemata, besitzen in ihnen „eine Art physischen Träger [...]“. Diese beiden Ebenen befinden sich in ständiger Interaktion [...]“ (Schweinitz 2006: 41). Aus Interaktion entsteht die Möglichkeit des Spiels mit der Differenz. Der reflexive Umgang eines Texts mit Stereotypen und Erwartungshaltungen ruft diese umso mehr ins Bewusstsein und ermöglicht Momente der Überraschung und der Erkenntnis.

Eine Möglichkeit der Emanzipation vom Stereotyp ist der dialektische Umgang oder die individuelle Aneignung eines konventionellen Musters. Dieser Tendenz liegt die Einsicht zu Grunde, dass „jede Befreiung vom Stereotyp immer nur auf einer graduellen, relativen Differenz beruhen kann“ (ebd.: 115). Für die filmische Komposition bedeutet dies, dass Stereotype aufgegriffen und kreativ mit Neuem verbunden, revidiert und nuanciert werden. Dadurch kann zum Beispiel der Forderung nach Realismus Rechnung getragen oder formale Innovation ermöglicht werden. Dies entspricht besonders dem Konzept der *Autorentheorie*, die (ohne den Begriff zu nennen) auf allen Ebenen des Films einen dialektischen Umgang mit Stereotypen fordert, denn erst im Wechselspiel mit den Konventionen realisiert sich der persönliche Ausdruck des *Autors*. Künstlerische Individualität fordert aus dieser Perspektive also nicht den Bruch

mit massenkulturellen Stereotypen, sondern zeigt sich im nuancierten Umgang mit ihnen.

Zwei weitere Wege der Emanzipation vom Stereotyp sind weitaus radikaler – Verweigerung oder Offenlegung.

Die fundamentale Kritik an den Mustern des populären Films und deren *Verweigerung* bestimmte lange Zeit den Theoriediskurs. „Die Kritiker nahmen Stereotype als Gegenpol zu den eigenen kulturellen und ästhetischen Idealvorstellungen wahr“ (Schweinitz 2006: 110). Die Praktikabilität dieses Ansatzes ist jedoch sehr begrenzt, da jeder Art von Wahrnehmung und Kommunikation Stereotype zu Grunde liegen. Dazu kommt, dass durch die Akzentuierung der Differenz von der Stereotypwelt des kommerziellen Kinos ebendiese als „machtvolle, kulturelle Grösse *in absentia* präsent ist [...]“ (ebd.: 114). Die ersehnte Freiheit vom populären filmischen Stereotyp wird es für ein Kino, das Mehrheiten ansprechen soll, demnach nie geben.

Theoretisch ebenso radikal – aber im gegenteiligen Sinn – ist die Idee der *Offenlegung* des Stereotyps. Dahinter steht die postmoderne Grundskepsis gegenüber tradierten Konzepten der Individualität, der Wahrnehmung und der Realität². An die Stelle der Verweigerung tritt das radikale Bekenntnis zum Stereotyp „als Baustein der allmächtigen Simulation“ (ebd.: 120). In der Praxis ist dies aber ebenso wenig praktikabel. Ein Moment der Differenz, der partiellen Emanzipation schleicht sich unweigerlich ein, solange ein Anspruch auf individuelle ästhetische Besonderheit besteht.

Obwohl sich die Methoden zur Emanzipation vom Stereotyp stark unterscheiden, müssen sich alle mit den konventionellen Mustern auseinandersetzen. Aus der jeweiligen Mischung von Ähnlichkeit und Differenz entsteht in der Folge der individuelle, filmische Ausdruck.

Difference and variation are not optional extras, they are not there to make repetition less evident, to conceal it behind a palatable surface. Nor are they added on to repetition. Rather they are necessities, absolutely basic to the production and provision both of meaning and of pleasure (Neale 1993: 45).

Weder absolute Verweigerung noch reflexive Offenlegung des Stereotyps vom Finger-Lecken ist in den *Food-Filmen* des Korpus zu finden, da es sich dabei allesamt um populäre Werke handelt, die weder der postmodernen noch der Autorenschule angehören.

² Für weitere Ausführungen zu den Grundpfeilern der Postmoderne siehe Schweinitz (2006: 119) oder Jameson (1986).

4 *Das filmische Stereotyp*

Zudem sind beide Ansätze – wie erwähnt – vor allem theoretisch relevant und wenig praktikabel. Die Absenz der Geste in einigen asiatischen Filmen ist eher kulturell und nicht in bewusster Abwehr begründet (siehe Kapitel 1).

Es erweist sich also als fruchtbarer, zu untersuchen, in welcher Form und in welchem Masse Stereotype – im Sinne von Steve Neal – variiert und differenziert werden.

Analog zum Beispiel des Finger-Leckens werden in den nachfolgenden Analysen stereotype Elemente herausgearbeitet und die intertextuellen Strukturen der *Food-Motive* nachgezeichnet.

Teil III

Analyse der Food-Motive

5 Köche und Köchinnen

Der wohl ursprünglichste Ausdruck von Fürsorge und Liebe ist, sich um das leibliche Wohl anderer zu kümmern. Dies beginnt beim Stillen eines Kindes und wird in der Kultur des gemeinsamen Essens fortgesetzt. Zwei Positionen unterscheiden sich hierbei: die Funktion der Zubereitung einerseits und die der Konsumation andererseits, Geben und Empfangen, Herstellen und Verzehren, Kochen und Essen.

Hier konzentriere ich mich auf die Figur des Kochs oder der Köchin, denn mit wenigen Ausnahmen (*LA GRANDE BOUFFE*, *TAMPOPO* oder *L'AILE OU LA CUISSE*?) sind die Protagonisten aller Filme des Korpus Köche. Kochen ist eine aktive, schöpferische Tätigkeit, die visuell ansprechend und vielseitig ist. Essen hingegen ist ein passiver Akt der Konsumation, der im Normalfall wenig spektakulär und rasch von statten geht. Die Gründe für die Fokussierung und die Affinität der Filme auf den Herstellungsprozess des Essens scheinen somit nachvollziehbar.

Dieses Kapitel untersucht die Köche auf sich wiederholende Eigenschaften, Charakterzüge und Attribute. Lassen sich Typen des Kochs erkennen, die durch intertextuelle Wiederholung zu Stereotypen werden? Ist ein Figurentyp gegebenenfalls an ein soziologisches „Bild vom Anderen“ angelehnt oder ist er ein überwiegend imaginäres filmisches Konstrukt?

5.1 Der Stumme

EAT DRINK MAN WOMAN (Ang Lee, TW 1994) erzählt vom verwitweten Meisterkoch Chu und seinen drei erwachsenen Töchtern. Alle leben im selben Haus, verfolgen aber sehr unterschiedliche Lebensentwürfe. Einzig sonntags, wenn Chu nach allen Regeln der chinesischen Kochkunst ein Festessen zubereitet, kommt die ganze Familie zusammen. Trotz des reich gedeckten Tisches und der dampfenden Speisen ist die Stimmung jeweils angespannt. Es lässt sich nicht leugnen, dass des Meisterkochs Geschmackssinn stetig nachlässt, was er

sich selbst nicht eingesteht. Zusätzlich wird das Ritual jede Woche von einer überraschenden Ankündigung einer Tochter unterbrochen: Auszug, Schwangerschaft und heimliche Hochzeit. Chu ist mit den Veränderungen in seinem Haus überfordert und findet im Umgang mit seinen Töchtern nicht die richtigen Worte. Sein verbales Unvermögen lässt ihn beinahe stumm wirken. Einzig durch die aufwendige Zubereitung von Essen kann er seiner Liebe und Fürsorge Ausdruck verleihen.

Gerade diese seltenen und luxuriösen Festtagsspeisen betonen die durch den Vater zelebrierte Heiligkeit des gemeinsamen Rituals und verdeutlichen die schier unermessliche Bedeutung, die seine Töchter für ihn einnehmen, denn letztlich stellt das Kochen für ihn die einzige Möglichkeit der Offenbarung dar (Boje 2009: 112).

Der kulinarische Überfluss vermag die emotionalen Bedürfnisse der Familie aber nicht zu befriedigen. Kontinuierlich verschlechtern sich Chus Geschmacksinn, der Appetit der Töchter und das Verhältnis zwischen den Familienmitgliedern.

Erst als der langjährige Weggefährte Wen plötzlich stirbt, setzt ein Wandel ein. Chus Trauer ist die erste sicht- und mitfühlbare Emotion des Vaters und auch die Töchter stellen sich ihren wahren Wünschen.

Die überraschendste und schockierendste Ankündigung während eines sonntäglichen Essens überbringt am Ende des Films Chu selbst. Mitanwesend sind eine Nachbarin im Alter seiner Töchter, deren Tochter und Mutter. Angetrunkenen Mutes erhebt sich Chu und verkündet, das Haus zu verkaufen, um mit der Nachbarin und deren Tochter ein neues Leben zu beginnen. Der grosse Altersunterschied führt zu heftigen und abwertenden Reaktionen, vor allem bei der Mutter der Braut in spe, die selbst gehofft hatte, die neue Frau an Chus Seite zu werden.

Nach jahrelanger Zurückhaltung, Aufopferung für seine Töchter und emotionalem Schweigen bricht es förmlich aus dem Koch heraus. Das Leben aller begreift sich von nun an im Wandel. Zwei der Töchter gründen eine eigene Familie und auch Chus junge Frau erwartet ein Kind. Die dritte Tochter, deren eigenes Kochtalent vom Vater nie gefördert wurde, übernimmt das Haus der Familie und kocht nun selbst ein Sonntagsessen. Chu ist der einzige Gast. Als er die Suppe seiner Tochter probiert, stellt er überwältigt fest, dass sein Geschmackssinn zurückgekehrt ist. „The realisation that Jia-Chien’s cooking has restored his sense of smell and taste signifies a moment of reconciliation

between the two. Positioning Jia-Chien back in the kitchen fulfills a long-held desire for her: she always wanted to cook“ (Poole 1999: 244).

Das Wiedererwachen der Sinne symbolisiert auch das Ende der Stummheit. Vater und Tochter begegnen sich erstmals wahrhaftig. Hier endet *EAT DRINK MAN WOMAN*, doch die Gewissheit bleibt, dass Chu seine neue Familie in Zukunft nicht nur kulinarisch verwöhnen wird.

TORTILLA SOUP (Maria Ripoll, US 2001) porträtiert eine mexikanisch-amerikanische Familie, bestehend aus einem verwitweten Koch und seinen drei erwachsenen Töchtern. Der Film, offensichtlich ein Remake von *EAT DRINK MAN WOMAN*, siedelt seine Handlung aber in einem anderen Kulturkreis an. Auch hier pflegt der Vater, Martin, die Traditionen der – hier mexikanischen – Küche und der Familie jeden Sonntag, wenn sich alle um den reich gedeckten Tisch versammeln. Genau wie Chu ist auch Martin mit den Problemen und Entscheidungen seiner Töchter überfordert und hat nach dem Tod seiner Frau Geschmacks- und Geruchssinn verloren. Der einzige Weg, Liebe und Fürsorge mitzuteilen, ist zu kochen, obwohl er die Gerichte selbst nicht mehr genießt. Martin wirkt wärmer und weniger sperrig als Chu, doch auch er leidet unter verbaler und emotionaler Unzulänglichkeit und Unsicherheit. Also dient in *TORTILLA SOUP* Essen erneut als Kommunikationsmittel, das zu grossen Teilen die Sprache ersetzt.

Der Film hält sich beinahe vollständig an die asiatische Vorlage. So verlassen zwei Töchter das Haus und Martin beginnt mit der jungen Nachbarin eine neue Familie. Nur Carmen – das Pendant zu Jia-Chien – übernimmt nicht privat die Küche des Vaters, sondern tritt beruflich in seine Fussstapfen. Genau wie in *EAT DRINK MAN WOMAN* entdeckt Martin seine kulinarischen Sinne wieder, als er das Essen seiner Tochter probiert. Dass er ihr Talent in höchsten Tönen lobt, drückt seine Befreiung von den Sorgen und den verbalen Restriktionen der Vergangenheit aus. Der Stumme hat seine Sprache wiedergefunden und muss sich zukünftig nicht mehr nur mittels Food mitteilen.

Seit seiner Kindheit wollte Gregor, die kochende Figur in *EDEN* (Michael Hofmann, DE/CH 2006), einen dicken Bauch haben und Koch werden. Dies ist ihm auch gelungen und das Planen von Gerichten, das Einkaufen von Zutaten und deren aufwendige Zubereitung bestimmen sein Leben. Gregor ist ein Einzelgänger, der ausserhalb der Küche am liebsten Kellnerinnen bei der Arbeit beobachtet.

Die erste Szene zeigt den Koch, wie er eine Ente rupft und dabei liebevoll mit ihr spricht. Mit sanfter Stimme erklärt er dem Tier die nächsten Schritte seiner Zubereitung und küsst es zärtlich auf den Schnabel. Im Umgang mit Menschen, die er meidet, fehlt ihm hingegen jegliche Sicherheit und Übung. Kochen ist seine Sprache, die Zutaten seine Gesellschaft.

Nach einer ersten Begegnung mit der jungen Kellnerin Eden und deren Tochter Leonie, die am Down-Syndrom leidet, bäckt er für das Mädchen einen Geburtstagskuchen, dekoriert mit Pralinen. Bei Mutter und Tochter lösen die süßen Kostbarkeiten solche Glücksgefühle aus, dass Eden den Koch kurzerhand zu Hause aufsucht, um nach weiteren Pralinen zu fragen. Gregor ist vom unangemeldeten Besuch eher genervt, lässt sich aber von der forsch-charmanten Eden erweichen und sie von seinen aktuellen Kochexperimenten probieren. Solchen Genuss hat Eden noch nie erlebt und gierig fällt sie über einen Topf Stierhoden her.

Aus dieser nächtlichen Küchenbegegnung entsteht bei ihr geradezu eine Obsession für Gregors Essen. Im Gegenzug erweichen Eden und Leonie Stück für Stück das sperrige Wesen des Kochs. Es wird zu seinem grössten Genuss, für die Schöne zu kochen und ihr beim Essen zuzusehen. Durch sein kulinarisches Können kommt er ihr immer näher und es entwickelt sich eine geheime Freundschaft. Seine wachsenden Gefühle für Eden kann er ihr jedoch nicht gestehen. Bis zum Schluss gelingt es Gregor nicht, sich ihr zu offenbaren.

Eden erzählt ihm, dass sie nach langjährigen Versuchen endlich schwanger ist, was sie seinem Essen zu verdanken habe, weil es sie entspanne und befriedige. Mit der Situation völlig überfordert, erwidert Gregor nur: „Darf ich Ihnen noch ein kleines Erdbeer-Carpaccio machen?“

Der Koch hat sich selbst ein Leben lang auf seine Tätigkeit reduziert. Dass Eden nun mit ihm dasselbe tut, kann er nicht ertragen. Die unerwiderte Liebe schlägt sich negativ in Gregors Küche nieder und als Edens Mann von den geheimen kulinarischen Treffen erfährt, entsteht eine Spirale aus Unverständnis, Überforderung und Eifersucht, die in Gewalt gipfelt.

In *BELLA MARTHA* (Sandra Nettelbeck, DE 2001) kocht eine Frau. Martha ist eine gefeierte Köchin, die mit Perfektionismus und Kontrollwahn ihr Leben und ihre Kochkunst knechtet. Privat ist sie einsam und auch an den gemeinsamen Essen mit den Angestellten des Restaurants nimmt sie nicht teil. Die regelmässigen Sitzungen beim Psychiater, bei denen sie nur Themen der Küche anspricht, unterstreichen ihre beinahe krankhafte Fokussierung auf den Beruf.

Gleichzeitig scheint es ihr fremd zu sein, Essen zu geniessen. Sie kocht sich zu Hause ein Menu, setzt sich, um zu essen und ein kleiner Störfaktor reicht, um ihr den Appetit zu verderben.

Martha is a chef who does not seem to understand the social meanings of food. Serving is second nature to her, but she cannot share food with others. Her profession is her armor against the social. The preparation of food allows her to stay aloof from the communal rituals of consumption (Keller 2006: 68).

Unerwartet treten zwei Menschen in ihr Leben, die sie auf unterschiedliche Weise erweichen und verändern. Marthas Schwester stirbt in einem Autounfall und hinterlässt ihre Tochter Lina. Das traumatisierte Kind kommt bei seiner Tante unter, wo sie als Störfaktor empfunden wird. Martha ist nicht in der Lage, Lina liebevoll und tröstend zu begegnen oder den Schulalltag und das Restaurant unter einen Hut zu bringen. Verbunden sind sie nur in ihrer Trauer und darin, dass sich diese bei beiden in Appetitlosigkeit äussert.

Als Entlastung stellt die Restaurantchefin den italienischen Koch Mario ein, in dem Martha zunächst einen Konkurrenten sieht. Marios – durchaus klischeehaft dargestellte – italienische Lockerheit und Lebensfreude ist der strengen Deutschen suspekt, doch sein Charme und seine Beharrlichkeit führen die beiden näher zueinander. Zudem entsteht zwischen Lina und Mario schnell ein Vertrauensverhältnis. Die beiden beginnen, langsam aber stetig an den strikten Regeln der freudlosen Köchin zu rütteln und nach und nach lässt Martha sich darauf ein. Lustvoll verzehrt sie Marios Essen, empfindet auch neben der Arbeit Freude und beginnt eine Romanze mit dem Italiener.

Gerade als die drei zusammenfinden, taucht Linas Vater auf. Nach dem Todesfall hatte Martha ihm einen Brief geschrieben, er solle seine Tochter abholen, obwohl sich die beiden noch nie gesehen haben. Martha lässt Lina mit ihrem Vater nach Italien gehen und beendet das Verhältnis mit Mario. Es scheint, als kehre sie zurück in ihr altes, restriktives Leben. Diese Rückkehr ist jedoch nur von kurzer Dauer. „She is forced to acknowledge that Lina and Mario improved her life and, by extension, that her recipe for orderly living is flawed, and she must take decisive steps to alter her patterns, to include new ingredients in her recipes“ (ebd.: 74). Zusammen mit Mario holt sie Lina zurück, eröffnet ihr eigenes Restaurant und heiratet.

Die Kapitelüberschrift „der Stumme“ ist metaphorisch zu lesen, denn keinem der Köche fehlt tatsächlich die Stimme. Doch in allen beschriebenen Filmen dient das Kochen zu Beginn als Ersatz für eine Kommunikation, die

normalerweise verbal geführt wird. Chu, Martin, Gregor und Martha sind alle überfordert mit den Ansprüchen ihrer Mitmenschen und den Herausforderungen des Lebens ausserhalb der Küche. Sie versorgen andere mit Essen, doch ihr eigener Genuss bleibt auf der Strecke. Im Verlauf der Filme lernen die Figuren, sich zu öffnen und sich auch non-kulinarisch mitzuteilen, um am Ende die Verwandlung vom stillen, zurückgezogenen Koch zum lebensfreudigen, sinnlichen Mitmenschen vollbracht zu haben.

Von diesem Schema weichen einzig Martha und Georg teilweise ab. Martha, da sie eine Frau ist, während verbale und emotionale Überforderung klassischerweise und in allen anderen Filmen des Korpus Männern attribuiert wird. Und Gregor, da er am Ende von EDEN nicht als „neuer Mensch“ dasteht. Nach wie vor dreht sich sein Leben ausschliesslich ums Kochen und seine soziale Aussenseiterposition bleibt bestehen.

Die Stereotyptheorie beschreibt in der Auseinandersetzung mit narrativen Figuren zwei Pole: *Charaktere*, die „erst im Zuge der erzählten Handlung sukzessive erkennbar werden, im Wechselspiel mit der Handlung Entwicklungen erleben und ein individuelles und vielschichtiges geistig-psychologisches Profil besitzen“ (Schweinitz 2006: 45). Und am anderen Ende „Figuren, die als schematische reduzierte, sofort an wenigen markanten Attributen erkennbare Konstrukte erscheinen“ (ebd.: 46) und als *Typen* bezeichnet werden. Wird ein solcher *Typ* im intertextuellen Raum durch Wiederholung als konventionelles Figurenmuster etabliert, entsteht ein Figurenstereotyp.

Die beschriebenen Figuren reklamieren für sich zu stark die Idee der Individualität, als dass sie klar als *Typen* bezeichnet werden können. Das Repertoire an Charakteristika und Attributen erschliesst sich nicht sofort, sondern entwickelt sich jeweils im Laufe des Films. Und doch sind die Wiederholungen und Ähnlichkeiten in der Figurenzeichnung zu gross, um sie originäre, individuelle *Charaktere* zu nennen. Einzuordnen ist die Figur des „stummen Kochs“ demnach zwischen den beiden Polen. Man könnte sagen, dass sich hinter den konkreten Figuren eine Form der narrativen Typenbildung entwickelt, die (noch) zu komplex und zu wenig konventionalisiert ist, um von einem Figurenstereotyp zu sprechen und die doch schon auf halbem Weg zum Stereotyp zu sein scheint.

Im weitesten Sinne leidet auch die zentrale Figur des Kochs in RATATOUILLE unter Kommunikationsproblemen – er ist nämlich eine Ratte. Remy hat einen aussergewöhnlich guten Geruchs- und Geschmackssinn. Damit ist er

prädestiniert, als „Vorriecher“ den Klan vor Rattengift zu schützen. Während alle anderen Ratten Abfall fressen, begibt sich Remy für Leckerbissen in die Gefahrenzone einer Restaurantküche. Im Vorbeigehen schmeckt er eine Suppe zur Perfektion ab, doch das kulinarische Talent wird fälschlicherweise dem Küchenjungen Linguini zugewiesen. Diese Verwechslung führt zu einer wechselseitigen Abhängigkeit von Ratte und Mensch: Linguini braucht Remys Talent, um seinen Job zu behalten, das Tier wiederum ist auf die menschliche Gestalt angewiesen, will es sein Können in der Küche anwenden. Die beiden entwickeln eine Methode der Zusammenarbeit: Remy sitzt unter der Kochmütze und dirigiert mittels Ziehen an Haarbüscheln Linguini wie eine Marionette. Für die Ratte ist der Mensch Mittel zum Zweck, um seine Bestimmung erfüllen zu können.

In *RATATOUILLE* ist es also nicht das Ziel, Food als Ausdrucksmittel zu ersetzen, sondern die vermittelnde Instanz des Menschen zu übergehen. Da Ratten in Küchen nicht gern gesehen sind, benötigt Remy lange Zeit seinen menschlichen Vermittler. Erst als Linguini das Restaurant erbt, wagt er den grossen Schritt und hebt seine Kochmütze. Endlich wird Remy für sein Talent anerkannt und kann sein Kommunikationstalent mittels Food direkt ausleben.

Die Figur des stummen Kochs wird auch hier bemüht, in der konkreten Umsetzung weicht sie aber vom oben Beschriebenen ab. Der Animationsfilm besitzt die Möglichkeit, sich narrativ leicht von Restriktionen des Realen zu lösen und zum Beispiel eine Ratte zum Koch zu machen. Parallel dazu orientiert er sich gern an klassischen narrativen Entwürfen, die er neu belebt und reflexiv oder ironisch überspitzt. So kämpft die Ratte Remy dafür, die Balance zwischen dem Selbstverständnis als Koch und als „Mitglied der Gesellschaft“ zu finden – ähnlich wie Chu, Martin, Gregor und Martha vor ihm.

5.2 Die Sinnliche

Die Geniesserin ist der figurale Gegenpart zum stummen Koch. Diese zumeist weiblichen Figuren verkörpern das sinnliche Vergnügen des Essens und Kochens. Vianne (Juiette Binoche) in *CHOCOLAT* (Lasse Hallström, UK/US 2000), Babette (Stéphane Audran) in *BABETTES GAESTEBUD* oder Tita (Lumi Cavazos) in *COMO AGUA PARA CHOCOLATE*. Das Vermögen, uneingeschränkt zu geniessen, hebt sie von den restlichen Figuren ab, weshalb sie diese belehren und bekehren, um auch sie an das Vergnügen des Genusses heranzuführen.

Die Nähe zu einem sozialpsychologischen Stereotyp, einem „Bild vom Anderen“, scheint schon nach dieser kurzen Beschreibung erkennbar. Das Bild einer Frau, die ihre natürliche Sinnlichkeit zum Wohle anderer einsetzt, diese umorgt, nährt und lehrt und darin die eigene Bestimmung findet, entspricht dem klassischen Rollenbild der fürsorglichen Mutter und Hausfrau. Mit Blick auf die Stereotypisierung von Filmfiguren ist ein solcher Realitätsbezug aber lediglich ein Aspekt. Davon abzuheben ist der Aspekt des narrativen Konzepts. Es erfasst auch bewusst imaginäre Figurenkonstrukte, die vor allem „*im Rahmen imaginärer Welten der Narration* Gültigkeit für sich beanspruchen“ (Schweinitz 2006: 50; Herv. i. O.). Diese beiden Aspekte sind nicht immer scharf trennbar, denn sie können sich überlagern und ineinandergreifen.

Die Figur des „stummen Kochs“ ist ein eher narrativ geprägtes imaginäres Muster. Das sozialpsychologische „Bild des Anderen“ enthält – auf den Beruf des Kochs bezogen – diesen sehr konkreten Aspekt wohl kaum.

Die folgenden Erläuterungen zu den weiblichen, sinnlichen Figuren sollen erhellen, inwiefern auch hier filmisch-imaginäre Aspekte in das erwähnte lebensweltliche Stereotyp mit einfließen.

Sowohl in *BABETTES GAESTEBUD* als auch in *CHOCOLAT* sind die weiblichen Protagonistinnen Fremde, die mit wehenden Gewändern und vom Wind getragen aus der Ferne in ein kleines Dorf kommen. Im puritanischen Dorf an der Küste Jütlands und in der konservativen Gemeinde im Herzen Frankreichs gelten kirchliche Werte. Entbehrung und Verzicht, Zurückhaltung und Selbstkontrolle haben die Einwohner misstrauisch und ängstlich gemacht.

Babette floh aus Paris in den Norden, wo sie gütig von den beiden Töchtern des verstorbenen Probstes aufgenommen wurde. Ihre Vergangenheit als gefeierte Köchin verschweigt sie und waltet fortan dankbar und bescheiden als Magd. Erst als sie im Lotto gewinnt, bekommt sie die Möglichkeit, ihr wahres Wesen zu offenbaren und richtet mit dem gewonnenen Geld ein extravagantes Festmahl aus. Sie lässt Champagner und Wein, exotische Früchte und sogar eine lebende Schildkröte anliefern, um die asketischen Dorfbewohner zu verwöhnen. „These good people do not wish to hurt Babette’s feelings, but they all vow not to enjoy the food, which they suspect is sinful, perhaps even satanic“ (Bell-Metereau 2001: 95). Doch der Wein und die ungewohnten Genüsse erweichen die strengen Dorfbewohner. Dank Babettes sinnlicher Güte gestehen sie sich lang gehegte Geheimnisse, vergeben sich alte Taten und drücken ihre gegenseitige Wertschätzung aus. Über die Rolle der fürsorglichen Frau hinaus,

so bemerkt Rebecca Bell-Metereau, „Babette stands as the archetype of the artist, who feeds others with beauty and spiritual inspiration“ (2001: 95).

Vianne, die Hauptfigur in *CHOCOLAT*, reist mit ihrer Tochter Anouk seit Jahren rastlos durch die Welt. Nun eröffnet sie mitten in der katholischen Fastenzeit in einem kleinen französischen Ort eine Chocolaterie. Die Gemeinde, allen voran der Bürgermeister, ist empört und sieht in Viannes Geschäft die personifizierte Versuchung des Bösen. Ihr offenes, tolerantes und beharrliches Wesen machen den Laden aber schon bald zu einer Oase, zu einem Rückzugsort für alle, die in der restriktiven Moral der Gemeinde keinen Platz finden.

Wie Babette lebt auch Vianne mit ihrer bedingungslosen Güte und ihrer Toleranz anderen gegenüber die wahren christlichen Werte als Einzige aus. Die Sinnlichkeit und der Genuss eröffnen auch den streng gläubigen Dorfbewohnern diese Dimension der Nächstenliebe. Den sinnlichen, weiblichen Figuren gelingt es also mittels Food, ihre Umgebung nachhaltig zu Einsicht und Veränderung zu führen.

Auch *COMO AGUA PARA CHOCOLATE* thematisiert die Kraft einer weiblichen Köchin. Tita ist die jüngste Tochter einer Familie, die um 1910 in den Wirren der mexikanischen Revolution auf einer Farm lebt. Als Letztgeborene darf sie nicht heiraten und muss sich, behandelt wie eine Dienerin, um ihre Mutter kümmern. „Condemned to see the man she loves married to her elder Sister Rosaura, and relegated to a servant-like position as cook of the family, Tita finds her only refuge in the kitchen“ (Lopez-Rodriguez 2004: 62).

In Titas Figur fließen die Attribute des „stummen“ und des „sinnlichen“ Kochenden zusammen. Ihr wird verwehrt, frei zu sprechen oder selbst über ihr Leben zu bestimmen, also beginnt sie, sich mittels Food mitzuteilen. Kochen wird zum Medium, durch das sie sich ausdrücken kann, es wird zu ihrer Stimme und zum Mittel der Selbstdefinition.

Da Tita diese Art von Kommunikation nicht als limitierend empfindet und sich so der Kontrolle ihrer Mutter entziehen kann, wirkt sie weder emotional noch verbal eingeschränkt.

Der Film präsentiert Tita von Beginn an als sinnliche Person. Wiederholt sieht man, wie sie ganz bewusst etwas ertastet, schaut, hört, riecht oder schmeckt. Die Fähigkeit, durch die Gerichte zu kommunizieren, steht für ihre aussergewöhnliche Sinnlichkeit und geht so weit, dass sich ihre Gefühle während der Zubereitung im Essen niederschlagen und anschliessend dem Essenden ebenfalls widerfahren. Diese kulinarische Kraft wird im Kapitel 9.1 eingehender

thematisiert. Die Gabe, sich um Menschen zu kümmern, sie zu nähren und bedingungslos zu geben, entspricht Titas Wesen derart, dass sie sogar in der Lage ist, ihren Neffen zu stillen und so dessen Überleben zu sichern.

„[...] the grace offered by Babette in *Babette's Feast* and Vianne in *Chocolat*, and to a lesser extent by Tita in *Like Water for Chocolate*, is given without conditions, and its acceptance changes the human community“ (McFadden 2004: 119; Herv. i. O.).

Die Anlehnung dieser weiblichen Figuren an ein rollen- und geschlechtsspezifisches „Bild vom Anderen“ mischt sich mit narrativen und dramaturgischen imaginären Konventionen. Besonders die grosse Differenz zwischen den sinnlichen Protagonistinnen und ihrem genussfeindlichen Umfeld ist eine klares narratives Konzept, woraus spannende dramaturgische Möglichkeiten entstehen. Auch dass es gelingt, durch das Weitergeben und die Entdeckung des Genusses tiefgreifende menschliche Wandlung – zumal in ganzen Gemeinschaften – zu bewirken, gehört in die Welt des Imaginären.

Die Frage, ob es sich bei Vianne, Babette und Tita – auch Julia in *JULIE AND JULIA*, Isabella in *WOMAN ON TOP* (Fina Torres, US 2000) oder Eden in *EDEN* könnten diese Liste erweitern – um Figurentypen handelt, lässt sich vorsichtig bejahen. Ein Muster, das in seiner Komplexität reduziert ist, wiederholt sich in mehreren Filmen und wird somit zum intertextuellen Schema: Hier gelingt es einer sinnlichen, gütigen Frau mit Hilfe von Food, das Leben und die Werte von Mitmenschen in ihrem Sinne zu verändern. Noch ist dieses Schema nicht genügend oft wiederholt worden, um es bereits als Konventionalisierung zu bezeichnen. Zukünftige *Food-Filme* werden zeigen, ob sich die Entwicklung zum Figurenstereotyp vollziehen wird.

Figuren, die sich ganz dem Kochen verschreiben, sind ideale Protagonisten für *Food-Filme* und zeichnen sich – wie erläutert – durch jeweils individuelle, aber auch durch gemeinsame Attribute aus: Die stummen Köche (5.1) sind ausserhalb der sicheren Küche überfordert und benützen Food als Selbstschutz. Bei der sinnlichen Köchin (5.2) sind die Mitmenschen überfordert und werden von ihr mit Food als sanfter Methode der Belehrung erlöst.

6 Inszenierung des Kochens

Die allseits bekannte Redewendung „Das Auge isst mit“ thematisiert die Bedeutung des visuellen Aspekts beim Kochen und Anrichten von Gerichten. Noch bevor die Geschmacksnerven zum Einsatz kommen, prüfen die Nase und vor allem die Augen die Appetitlichkeit einer Speise.

Film ist ein audiovisuelles Medium, das weder über einen Geruchs- noch einen Geschmackskanal verfügt. *Food-Filme* können demnach nur auf auditive und visuelle Reize zurückgreifen, um Informationen über das Essen zu vermitteln.

Im Zentrum dieses Kapitels steht die Analyse der Ebene der *mise en scène* und der *mise en images*. Untersucht wird, ob sich bei der Inszenierung des Handwerks oder des Produkts in der Bildgestaltung, den Einstellungsgrößen, dem Ton oder der Ausstattung Stereotype ausgebildet haben. Wie kompensiert der Film das Fehlen von Schmecken und Riechen durch Sehen und Hören?

6.1 Das Handwerk

Trotz sprachlichen Metaphern wie „die Kochkunst“ oder „Zaubern am Herd“ ist Kochen in erster Linie ein Handwerk. Auch die Filme des Korpus wollen dies verdeutlichen, indem sie die Technik und das Geschick des Kochs darstellen.

Eine ganze Reihe von *Food-Filmen* widmen gar ihren Anfang, ihre ersten Szenen der Darstellung von Küche oder Kochhandwerk und setzen damit ein klares Zeichen für die Dominanz des Food-Motiv-Kreises. Britta Hartmann führt dazu aus,

dass der Filmanfang ein im spezifischen Sinn und im besonderen Masse gerichteter und strategischer Teiltext ist: Er eröffnet eine Werkgestalt und markiert zugleich den Beginn der Aneignung dieses Werks, des filmspezifischen „Wahrnehmen-und-Verstehen-und-Erlebens“ (2009: 100; Herv. i. O.).

Chronologisch aufgezählt, beginnen folgende Filme schon während des Vorspanns oder kurz danach mit Food-Motiven:

- COMO AGUA PARA CHOCOLATE (Alfonso Arau, MX 1992)
- EAT DRINK MAN WOMAN (Ang Lee, TW 1994)
- AU PETIT MARGUERY (Laurant Bénégui, FR 1995)
- THE CHINESE FEAST (Tsui Hark, HK 1995)
- BIG NIGHT (Stanley Tucci, US 1996)
- CUISINE AMÉRICAINNE (Jean-Yves Pitoun, FR 1998)
- BELLA MARTHA (Sandra Nettelbeck, DE 2001)
- TORTILLA SOUP (Maria Ripoll, US 2001)
- POLITIKI KOUZINA (Tassos Boulmetis, EL/TR 2003)
- DUMPLINGS (Chan Fruit, HK 2004)
- NINA'S HEAVENLY DELIGHTS (Prathiba Parmar, UK 2006)
- EDEN (Michael Hofmann, DE/CH 2006)
- NO RESERVATIONS (Scott Hicks, US 2007)
- FUERA DE CARTA (Nacho G. Velilla, ES 2008)

Die meisten der hier aufgeführten Werke lassen sich zwei Grundvarianten des Filmanfangs zuordnen. Diese unterscheiden sich hinsichtlich des Einstiegs in die Thematik und der Inszenierungsform des Food-Motivs:

Bei der ersten Variante erscheinen die Titel des Vorspanns auf schwarzem Grund, während auf der Tonebene bereits das Leitthema der Filme eingeführt wird. Das Zischen heißen Öls, das Geräusch des Rupfens einer Ente oder die detaillierte, präzise Beschreibung der Zubereitung eines Gerichts als Voice-over eröffnen BELLA MARTHA³, NINA'S HEAVENLY DELIGHTS, EDEN, NO RESERVA-

3 „Am liebsten serviere ich sie geröstet, dann ist ihr Geschmack robuster und kräftiger. Als Beilage schmecken dazu ganz wunderbar Ravioli mit Steinpilzen, Trüffeln und Waldpilzen oder Pfifferlinge, je nach Saison. Aber dafür braucht man die richtigen Tauben. Sie müssen genug Fleisch haben, sonst vertrocknen sie einem sofort. Man kann sie natürlich auch in einer Schweinsblase garen, in Madeira, Cognac und Portwein. So wird die Taube gut geschützt und bleibt saftig. Dazu Tagliatelle mit Frühlingszwiebeln, Trüffeln und glasierten Schalotten in einer zarten Thymiansauce. Trüffel machen fast jedes Taubengericht perfekt, weil sie den zarten Geschmack der Taube...“ Marta (00:00-00:55).

TIONS und FUERA DE CARTA. Kurz darauf löst auch das Bild ein, was der Ton verspricht und wir sehen die Köche in Aktion.

Dem Zuschauer bleibt bei dieser ersten Variante zunächst etwas Zeit, um die vom Ton evozierten Assoziationen wirken zu lassen. Denn schon beim Geräusch brutzelnden Fetts stehen wir gedanklich vor dem Herd und können es beinahe riechen. Barbara Flückiger spricht in diesen Fällen von „[einem] Klangobjekt, das intertextuell in einem bestimmten erzählerischen Kontext oder einem bestimmten Genre wiederholt verwendet und deshalb automatisch und unterschwellig rezipiert wird“ (2002: 515). Und die verbale Beschreibung der Zubereitung und Komposition eines Gerichts durch eine Voice-over regt die Phantasie der Zuschauer an und ersetzt die Tätigkeit der Zunge, die beim Essen die einzelnen Zutaten erschmeckt.

Die zweite Variante beginnt ohne „Vorlauf“ der Tonspur und die Kamera konzentriert sich sofort auf das Kochhandwerk. Besonders EAT DRINK MAN WOMAN und sein Remake TORTILLA SOUP widmen die ersten zehn Minuten dem elaboreierten und vielseitigen Handwerk der Köche. Parallel dazu werden die Erzählstränge eingeführt, doch immer kehren die Filme in die Küche zurück, was den Status des Essens als tragendes und Gemeinschaft stiftendes Motiv unterstreicht.

Im Zentrum dieser Sequenzen stehen die Darstellung des handwerklichen Könnens und die Inszenierung der ästhetischen Attraktion der unterschiedlichen Zutaten, Werkzeuge und Techniken. „The food handlers [...] are seen as highly competent performers – the camera captures their speed, skill, dexterity, and precision – the cutting, filleting, basting are all elements crucial to the meal’s final appearance“ (Poole 1999: 126).

Dass solch ausgedehnte Kochszenen gleich zu Beginn der Filme zu sehen sind, weist Food eine besondere Bedeutung zu, denn „der Anfang vermittelt, was man mit dem Film anzufangen hat“ (Hartmann 2009: 101). So schreiben auch Zimmerman und Weiss bezüglich Ang Lees Film: „We know from the outset this is going to be a wonderful food film because the opening credits roll over a series of close-up shots [...] of many different dishes being skillfully prepared“ (2005: 227).

Bei den zwei beschriebenen Varianten ist die Bildsprache beinahe identisch (siehe Abb. 7-10). Die nahe Einstellungsgröße und der flache Aufnahmewinkel lassen den Zuschauer jedes Detail des Werkzeugs, des Produkts und der Handhabung erkennen. Die Beleuchtung und die Farbgestaltung hebt die Textur

der Lebensmittel – betrachtet man die Bilder einzeln – hervor: Der Teig wirkt samtig und geschmeidig (Abb. 7), die Avocado matt und weich (Abb. 8), der Rettich saftig und knackig (Abb. 9) und die Chilischote besticht durch die visuelle Attraktion ihrer tiefroten Farbe (Abb. 10).



Abbildung 7: BELLA MARTHA



Abbildung 8: TORTILLA SOUP



Abbildung 9: EAT DRINK MAN WO-
MAN



Abbildung 10: NINA'S HEAVENLY
DELIGHTS

Paradoxerweise verlieren die einzelnen Zutaten ebendiese spezifischen Eigenheiten, sobald mehrere ähnliche Aufnahmen aufeinander folgen. In den Filmbeispielen lösen sich solche Nahaufnahmen in schneller Schnittfolge ab und es entsteht der Eindruck einer Reihung des immer Gleichen. Eine formelhafte Handlung, die sich – mit jeweils anderen Händen, Messern und Lebensmitteln bestückt – sowohl intra- als auch intertextuell wiederholt.

Ein weiterer Effekt der Detailaufnahme ist, dass die arbeitenden Hände beinahe anonym erscheinen. Es ist auffällig, wie selten die Filmfiguren bei diffizilen Handgriffen zu erkennen sind; meist führen „körperlose Hände“ diese aus. Hier ist wohl auch ein funktionaler und ökonomischer Aspekt zentral: Einen Profikoch anstelle eines Schauspielers für solche Aufnahmen einzusetzen, spart Zeit, Geld und führt zu einem besseren Ergebnis⁴. Und da zu Beginn

4 Zimmerman und Weiss schreiben über die Dreharbeiten der Eröffnungssequenz von EAT DRINK MAN WOMAN: „This sequence of shots, beautifully filmed like works of art, took a week to photograph, and employed three full-time chefs who worked under the direction of Pei Mei, a famous chef who served as a consultant to director Ang Lee“ (2005: 228f.).

der Filme noch keine Bindung zu diegetischen Figuren besteht, bedarf der Zuschauer auch keiner Identifikationsfläche und allein die visuelle Attraktion der Food-Bilder steht im Zentrum.

Auch die Tonebene spielt bei der Inszenierung des Kochens eine zentrale Rolle. Jede Kombination zwischen einem Messer und einer Unterlage, auf der ein Produkt zerteilt wird, ist unterschiedlich und so klingt auch jede Einstellung anders. Trotz extradiegetischer Musik, die den Filmanfängen unterlegt ist, verliert keiner der Handgriffe seinen spezifischen Klang. So wird der Druck auf das Messer, der Widerstand des Lebensmittels beim Schneiden und dessen Saftgehalt über die Tonspur erfahrbar. Sobald Hitze ins Spiel kommt, ist der Ton ein gänzlich unverzichtbarer Informationsträger. Es ist auditiv deutlich ein Unterschied auszumachen, ob etwas auf den Grill gelegt wird oder in eine Pfanne mit heissem Fett kommt, ob es mit kochendem Wasser überbrüht oder mit heissem Fett begossen wird.

Analog zu der Bildebene ist der „Inhalt“ der Tonebene bei jedem Film höchst individuell und spezifisch. Das ihnen zu Grunde liegende auditive Arrangement der Anfangssequenzen ist jedoch beinahe identisch. Die extradiegetische Musik leitet durch die Einstellungen und verbindet sie miteinander. Sie prägt die Stimmung und gibt Auskunft über den kulturellen Hintergrund des Films. Sie ist jedoch so zurückgenommen, dass die intradiegetische Klangwelt nicht übertönt wird. Dadurch wirkt die auditive Aneinanderreihung der einzelnen Einstellungen flüssiger. Erstaunlich ist vor allem, wie deutlich die Geräusche des Kochens meist hörbar sind und wie spezifisch die einzelnen Handgriffe und Techniken klingen. Diese nimmt man als Zuschauer viel deutlicher wahr, als man es aus der alltäglichen Küchenerfahrung kennt, weshalb sie hervorgehoben wirken; in ihrer intertextuellen Wiederkehr beinahe wie Geräusch-Klischees.

Die visuelle und auditive Inszenierung des Kochens übermittelt hier Informationen, die im Alltag mit allen menschlichen Sinnen aufgenommen werden. Auge und Ohr, die dem Film einzig zur Verfügung stehen, müssen also Nase, Zunge und Hände ersetzen, denn „der Künstler kann nur das wiedergeben, wozu sein Handwerkszeug eben taugt“ (Gombrich 2002: 56). Zu diesem Zweck eignen sich, wie erarbeitet, Close-ups, die verbale Beschreibung und klar erkennbare Klangobjekte. Im funktionalen Charakter dieser Mittel und deren Wiederholung in einer Reihe von Filmen werden bereits stereotype Strukturen erkennbar, auch wenn ich bisher lediglich auf die Anfangssequenzen der Filme eingegangen bin.

6 Inszenierung des Kochens

Wiederkehrende Muster zeichnen sich ab; manche Handlungsauslöser sind, wie gesehen, innerhalb eines Genres konventionalisiert, zuweilen stellen sie gar stereotype Anfangsformeln dar. An sie knüpfen sich ganze Erzählprogramme, die mit dem Handlungsauslöser abrufbar werden (Hartmann 2009: 189).

Die Stereotypisierung der Food-Inszenierung beschränkt sich aber natürlich nicht auf den Filmanfang. In beinahe jedem *Food-Film* findet sich die eben beschriebene Darstellung der Zubereitung in Nahaufnahme aus einem flachen Winkel (Abb. 11, 12).



Abbildung 11: BABETTE'S FEATS



Abbildung 12: WHAT'S COOKING?

Die Liste liesse sich noch lange fortführen und diese „reihende Kompilation hebt nun den Charakter dieser stereotypen Bildkonstruktion als *konventionelles Schlüsselbild [kulinarischer] Imagination* klar ins Bewusstsein“ (Schweinitz 2006: 77; NL).

Im Verlauf vieler Filme gibt es Koch-Sequenzen, in denen weitere wiederkehrende Inszenierungsmuster zu finden sind. Neben dem seitlichen Close-up der Hände ist zum Beispiel die Vogelperspektive – Top-Shot – auf Schüsseln und Töpfe ein solch kompositioneller Standard (siehe Abb. 13-16).



Abbildung 13: BIG NIGHT



Abbildung 14: BELLA MARTHA

Der Nutzen dieser Kameraperspektive ist naheliegend, da sie einen ungehinderten Blick in die Gefäße und teils nahezu ornamentale Ansichten ermöglicht. Kombiniert mit einer Kamerafahrt, eröffnet sich dem Zuschauer die Fülle an

Utensilien und Lebensmittel aus privilegierter Sicht, ohne einen Teil des Bildes im Hintergrund oder in der Unschärfe zu verlieren.



Abbildung 15: CHOCOLAT



Abbildung 16: DUMPLINGS

Nicht zu vernachlässigen ist das reine Spiel mit den filmischen Möglichkeiten als Motivation für solche Aufnahmen. All zu oft sind die Gesichter der Figuren zentral und die Kamera in der klassischen Schulterperspektive gefangen. Food-Bilder ermöglichen eine freiere Form der Inszenierung, doch mittlerweile hat sich auch diese zur Konvention entwickelt, wohl weil sie sich als besonders funktional erwiesen hat.

Ein weiteres rekurrentes Element der Inszenierung von Kochszenen – das ich allerdings nicht weiter untersuchen werde – ist der Einsatz extradiegetischer Musik kombiniert mit einer schnellen Schnittfrequenz, um eine zeitraffende Wirkung zu erzeugen, die Spannung aufrecht zu erhalten und das Kochhandwerk in seiner Vielfalt vorzuführen.

Auch die Ausstattung der Küche wird gern in ihrer Vielfalt gezeigt: Kamerafahrten und -schwenks entlang langer Reihen von Pfannen, Töpfen, Sieben und Messern zeugen von Professionalität; gut bestückte Weinkeller, Kühlager und Vorratsräume dienen als kleine Ruheoasen und an meterlangen Chromstahlflächen wird gearbeitet, gestritten und gerne auch geflirtet. So beschreibt dies auch Holzhey:

Eine ebenso wichtige Rolle spielt die Küche als atmosphärischer und sozialer Rahmen, als Produktionsort, der exemplarisch für Kommunikation und Austausch steht und kulturelle Codierungen und kontextuelle Rahmenbedingungen spiegelt (Holzhey 2009: 13f.).

In ebendiesen Küchen muss ein Koch sein Handwerk beherrschen, um sich behaupten zu können. Der beschwerliche Weg zur Gewandtheit und Geschwindigkeit eines Profis wird in TAMPOPO oder JULIE AND JULIA thematisiert. Der „Action-Food-Film“ THE CHINESE FEAST überspitzt dieses Motiv derart, dass

die versiertesten Köche beinahe zu Superhelden erkoren werden, denn ihre Fähigkeiten scheinen keine menschlichen Restriktionen zu kennen.

Im Rahmen dieser Arbeit kann ich die hier nun angetippten Motive leider nicht detaillierter verfolgen. Ihre Erwähnung soll jedoch die Vielfältigkeit und Anzahl der rekurrenten Aspekte verdeutlichen.

6.2 Das Produkt

Die handwerklichen und kreativen Anstrengungen bleiben nicht ohne Ergebnis: Die Speisen werden in den Filmen kunstvoll angerichtet, präsentiert und serviert. Und auch hier fallen Ähnlichkeiten und Parallelen der Inszenierung in vielen Werken auf.

Gern wird ein Teller oder ein Gericht im Detail gezeigt, ebenso wie die Speisen in Perfektion drapiert sind und aus welchen Elementen sie bestehen. Im Vergleich zu den Nahaufnahmen der Zubereitung (Abb. 7-12) rückt hier die Linse noch näher ans Objekt und inszeniert Food bildfüllend (Abb. 17-20). Der Zuschauer scheint wie durch ein Vergrößerungsglas auf die Teller im Film zu schauen. In der alltäglichen Seherfahrung kommen wir dem Essen kaum je so nah.



Abbildung 17: TAMPOPO



Abbildung 18: FUERA DE CARTA



Abbildung 19: EDEN



Abbildung 20: BIG NIGHT

Die filmische Inszenierung nutzt hier also seine medienspezifische Möglichkeit der Detailaufnahme, um ebensolche Defizite zu kompensieren. In der Realität ist die Nase für die erste Annäherung an ein Gericht besonders zentral. Der Duft lässt das Wasser im Mund „zusammenlaufen“ und gemeinsam mit dem optischen Eindruck das Essen appetitlich erscheinen. Erst dann führt man die Gabel zum Mund und überlässt dem Geschmackssinn das Feld.

Das Auge ist ein abstraktes Sinnesorgan; mit dem Gegenstand, den es sieht, kommt es nie unmittelbar in Berührung und kann mit ihm nicht zusammenwachsen. Das Ohr lässt die Dinge ein wenig näher heran. Die Hand ergreift sie. Die Nase fängt den Brodem der Dinge ein. Der Mund nimmt auf, wonach ihn verlangt. Und ich weiss erst dann von etwas, was es ist, wenn ich es geschmeckt habe (Hamvas 1994: 12).

Der Film verfügt bekanntlich nur über die beiden erstaufgeführten Sinnkanäle – Auge und Ohr. Der Argumentation von Hamvas folgend, hiesse dies, dass der Zuschauer in Bezug auf das Essen im Film nie wirklich weiss, was er vor sich hat. Um diese Unsicherheit möglichst zu verringern oder gar zu verschleiern, werden die optischen und auditiven Informationen bei der filmischen Inszenierung überhöht. Farblich sind die Arrangements perfekt abgestimmt. Die Lichtführung bringt die Textur jedes Bestandteiles ideal zur Geltung, und der Glanz der Speisen regt den Appetit an.

Wie bei der Inszenierung des Handwerks werden auch hier immer dieselben filmischen Mittel bemüht, um – mit sehr unterschiedlichen Speisen – beim Publikum den stets gleichen Effekt auszulösen: kulinarische Lust. Diese „chliché-images“ (Schweinitz 2006: 77) werden auch Food-Fotografen für Kochbücher verwendet, von denen die filmischen Inszenierungsformen wohl übernommen wurden, da diese den Zuschauern aus dem Alltag und der Werbung bereits vertraut sind. Durch die Reduktion der Darstellung auf eine klar erkennbare, funktionale Form und deren intertextuelle Wiederholung haben sich somit intermediale kompositionelle Stereotype der Inszenierung von Essen ausgebildet.

Analog dazu lassen sich weitere konventionelle filmische Muster entdecken. Zum Beispiel erfasst wiederholt eine Kamerafahrt aus erhöhter Perspektive die auf den Tischen aufgereihten, dampfenden Speisen. Hier liegt der Fokus auf der Präsentation der Fülle und Vielfalt der Gerichte (Abb. 21, 22). Wie bereits die Abbildungen 13, 14 und 17 bestechen auch diese durch ihre ornamentale Komposition, was den spielerischen Umgang der Filme mit der fotografischen Perspektive und unkonventionellen Seherfahrungen betont.



Abbildung 21: TORTILLA SOUP



Abbildung 22: WHAT'S COOKING?

Die Kamera beginnt mit der Fokussierung eines Teils der Tafel, vergrößert dann durch Wegzoomen oder -fahren den Blickwinkel und schwenkt über den Tisch, um auf dem Gesicht einer sitzenden Figur zu enden. Unterlegt sind diese Szenen oft mit extradiegetischer Musik oder dem undifferenzierten Stimmengewirr der Tischrunde. Neben den abgebildeten Filmen *TORTILLA SOUP* und *WHAT'S COOKING?* (Gurinder Chadha, UK/US 2000) sind auch in *NO RESERVATIONS*, *AU PETIT MARGUERY* oder *EAT DRINK MAN WOMAN* entsprechende Sequenzen zu finden.

Die beschriebenen und mit Abbildungen belegten visuellen Stereotype, die sowohl in der Inszenierung des Kochhandwerks als auch der Speisen und Gerichte zu finden sind, stehen beispielhaft für die rekurrente Bildsprache vieler *Food-Filme*. Bei einer grösser angelegten Analyse dieses einen Aspekts liesse sich sicherlich eine Vielzahl weiterer konventioneller Kompositionsformen der Bilder finden.

Auffallend an meinem Analysebefund ist, dass bei der Darstellung des Kochens und dessen Ergebnis gleichermassen zwei Muster dominieren: Entweder wird Food in Nah- und Detailaufnahmen bildfüllend inszeniert (Abb. 7-12 und 17-20), oder eine Kamerafahrt aus erhöhter Perspektive bietet einen kulinarischen Überblick (Abb. 13-16 und 21, 22). In beiden Fällen sind die einzelnen Speisen der Filme sehr unterschiedlich – klassisch italienisch in *BIG NIGHT*, mexikanisch in *TORTILLA SOUP* oder japanisch in *TAMPOPO*. Der Einsatz der filmischen Mittel der visuellen Inszenierung ist jedoch beinahe identisch.

Die intertextuelle Wiederholung der immerselben Inszenierungsformen führt zu einer Vereinheitlichung der Seherfahrungen der Zuschauer und prägt dadurch deren Imagination.

Die filmische Seherfahrung ist im Vergleich zur alltäglichen eine privilegierte. Die Kamera bietet zum Beispiel eine nähere Sicht auf die Produkte mit idealen Lichtbedingungen oder überkommt körperliche Restriktionen und „fliegt“

über den Tisch. Auch die Tonspur repräsentiert – im Vergleich mit der Alltagserfahrung – überdeutlich jedes Geräusch der Zubereitung oder emotionalisiert die Szene mit extradiegetischer Musik.

Meiner Meinung nach hat die Überhöhung der visuellen und auditiven Reize nicht zuletzt die Funktion, das Fehlen von Geruchs- und Geschmacksinformationen kompensieren. Béla Hamvas beschreibt treffend die Sinne im Hinblick auf ihre Distanziertheit (S. 49). Geruch und Geschmack benötigen eine Nähe zum Objekt, während Auge und Ohr eine gewisse Entfernung brauchen oder verkraften. Dem Film fehlen die „nahen“ Sinne, also holt er die „distanzierten“ Sinne so nahe wie möglich heran, beziehungsweise setzt deren Stärken in idealer Weise ein. Und trotzdem befriedigt die filmische Repräsentation von Essen nie so, wie es das Essen selbst zu tut.

Durch die Herausbildung einer Art filmischen Food-Ikonographie vermag aber zumindest der medialen Erwartungshaltung der Zuschauer entsprochen werden:

Befriedigt wird letztlich die visuelle Lust des Kinos und des Zuschauers am Genuss, vorgeführt mit Hilfe einer übersteigerten Ästhetisierung des lebensweltlichen (Alltags-)Phänomen des Essens. So reiht sich der Film als elementares Kulturprodukt und gleichermassen wesentlicher Kulturträger in den gesamtgesellschaftlichen Geschmacksdiskurs ein (Boje 2009: 113).

Stereotype der Food-Inszenierung sind also Muster, die sich als besonders funktional erwiesen haben. Einerseits vereinfachen sie den produktionalen Aufwand (siehe S. 44), andererseits vermögen sie den Zuschauer zumindest auf visueller Ebene zu befriedigen.

7 Genuss und Ekel

Nachdem in Kapitel 5 wiederkehrende Eigenschaften von Köchen beschrieben wurden, stehen nun die Essenden im Zentrum.

In erster Linie dient das Essen der Nahrungsaufnahme und stillt ein basales menschliches Bedürfnis. Die filmische Umsetzung des Food-Motiv-Kreises widmet sich jedoch nur nebensächlich dieser primären Bedeutung. Auch im Alltag geht der Zweck des Essens weit über die reine Lebenserhaltung hinaus. Neben sozialen Funktionen dient es vor allem dem Genuss. Nicht nur Hunger, sondern auch kulinarische Lust verführen zum Essen und sie steht bei den ausladenden opulenten Festessen der meisten *Food-Filme* im Zentrum.

Der Begriff „Geschmacksache“ steht für die ausgesprochene Individualität der kulinarischen Bewertung. Zwar gibt es dominante kulturelle und soziale Präferenzen, doch Genuss und auch Ekel sind äusserst subjektive, individuelle Empfindungen und über sie wird auch als solche erzählt. Die schauspielerische Genusssdarstellung ist – ganz ähnlich wie die visuellen Präsentationsformen, die eben analysiert wurden – indes auffallend rekurrent, wie ich im Folgenden zeigen möchte.

Die weitaus unpopulärere Kehrseite der Medaille des Genusses ist der Ekel. Auch diese Empfindung wird in und von einigen Werken ausgelöst. Wie die Filme das kontroverse Motiv einbinden und umsetzen und wie der Zuschauer auf Unappetitliches reagiert, wird in diesem Kapitel ebenfalls thematisiert.

7.1 Genuss

Das Motiv Finger-Lecken diente mir schon als einleitendes Beispiel. Daran habe ich gezeigt, wie eine schauspielerische Geste eine Vielzahl komplexer Bedeutungen und Assoziationen repräsentiert und durch intertextuelle Wiederholung zu einem Stereotyp und mithin zu einem Zeichen der Genusssdarstellung wird.

Über das Finger-Lecken hinaus finden sich weitere konventionelle Darstellungsmuster von Wohlgeschmack. So bietet sich in vielen Filmen fast dasselbe

Bild: ein Essender – oder vielfach eine Essende – in Grossaufnahme, der sein Besteck zum Mund führt. Kaum ist der erste Bissen im Mund, lässt sich auf seinem Gesicht eine Reaktion ablesen. Die Augen schliessen sich, die Atmung wird verlangsamt und vertieft, bewusst und genüsslich wird gekaut. Dann leckt sich die Figur die Lippen oder seufzt voller Genuss und Zufriedenheit. Ist das Sättigungsgefühl eingetreten, lehnt sie sich zurück und atmet tief aus.

BIG NIGHT folgt dieser skizzierten Form der Genussdarstellung sehr genau. Der Höhepunkt des Films ist ein Festessen, das der klassischen italienischen Menüfolge entspricht: la zuppa, i primi, i secondi, i dolci. Unzählige Gerichte werden aufgetragen und verspeist und jedes führt zu beinahe ekstatischem Genuss und Entzücken, das sich auch unmittelbar auf den Gesichtern der Gäste zeigt (Abb. 23). „[...] the camera pans the long table to reveal individual expressions of ecstasy, satiety and exhaustion before focusing on a distraught, sobbing female guest who complains, ‚my mother was such a terrible cook‘“ (Zimmerman/Weiss 2005: 233).



Abbildung 23: BIG NIGHT

Der Genuss wird als Rausch der Sinne inszeniert. Die Gesichter der Gäste verändern sich, sobald sie von den Gerichten gekostet haben, ihre Züge geraten ausser Kontrolle. Mit geschlossenen Augen, offenen Mündern, abgeleckten Lippen und tiefen Seufzern wird dem selbstvergessenen Genuss Ausdruck verliehen. Es wird gestöhnt, gefüttert und geküsst, bis alle satt und erschöpft in den Stühlen zusammensacken. Überdeutlich zeigt sich hier die Nähe der Genussdarstellung zum Ausdruck sexueller Lust.

The guests react with gasps of delight and eyerolls of culinary ecstasy after tasting it. [...] The excess of the Italian table and the feast prepared is enjoyed and eaten by the guests, in frenzy. It brings them together for a moment they will never forget (Coyle 2004: 56).

Die Kameraführung während dieser Sequenz ist unstet und wild, der Schnitt schnell und die extradiegetische Musik wirkt dynamisierend. Dadurch werden

Zeit und Raum der Sequenz kondensiert und für den Zuschauer zu einem rauschhaften Erlebnis.

Durch die expressive schauspielerische und die beschleunigte filmische Darstellung soll dem Publikum die Intensität des Moments vermittelt werden, denn den „Genuss können wir nicht nachvollziehen, aber sein Ausmass“ (Hediger 2003: 169). Da vom Zuschauen allein niemand satt wird, kann zwischen Figuren und Publikum eine Distanz entstehen, die für die emphatische Anteilnahme am Filmgeschehen hinderlich ist. „Man kann die Differenz zu überwinden versuchen, indem man nachvollziehbare Äquivalente für den Essgenuss schafft“ (ebd.: 169). Die schauspielerische Darstellung zeigt deutlich, dass sexuelle Lust als Äquivalent für kulinarischen Genuss dient, wodurch das Ausmass des Wohlbefindens der Essenden überdeutlich kommuniziert wird.

Auch in *CHOCOLAT* sind dieselben Muster der Darstellung von kulinarischem Genuss zu finden. Die Protagonistin Vianne lädt entfremdete Parteien zu einem Festschmaus ein. Erst dominieren Skepsis und Anspannung die Runde, doch als das Essen aufgetragen wird, hebt sich die Stimmung.



Abbildung 24: *CHOCOLAT*

In nahen Einstellungen, schneller Schnittfolge oder fließenden Fahrten werden die Gesichter der am Tisch Sitzenden gezeigt (Abb. 24). Konzentriert und in sich gekehrt verspeisen sie die Leckereien. Mit geschlossenen Augen scheinen sie ihren Geschmackssinn uneingeschränkt entfalten zu lassen. Nur ab und zu versichern sie sich mit einem Seitenblick, dass sie ihr kulinarisches Empfinden mit den anderen Gästen teilen und ein vielsagendes Lächeln stiftet das Gefühl von Gemeinschaft. Der Genuss wird somit zu einem kollektiven Erlebnis und versöhnt die verhärmten Dorfbewohner.

Die ganze Essszene ist in Zeitlupe wiedergegeben und besticht durch eine äusserst zentrierte und geringe Schärfentiefe. Nur die Figuren sind scharf, sowohl der Hintergrund als auch die Objekte auf dem Tisch verlieren sich in gradueller Unschärfe. Dadurch konzentriert sich der Blick des Zuschauers auf

die Essenden; die unscharfe Umgebung rahmt ihre Gesichter und die Slow-Motion hebt jedes Detail ihrer Mimik und Gestik hervor. In Kombination mit der extradiegetischen Musik wird der möglicherweise etwas mechanisch oder animalisch wirkende Essakt verklärt, romantisiert und erhält mehr Sinnlichkeit und Ruhe.

Im Vergleich zu der Ausgelassenheit des Festessens in *BIG NIGHT* ist die Stimmung in *CHOCOLAT* viel besinnlicher und ruhiger. Die filmische Inszenierung und vor allem die schauspielerische Darstellung des kulinarischen Genusses ist in beiden Filmen jedoch sehr ähnlich. Dass die gestischen und mimischen Formen trotz unterschiedlicher Kontexte beinahe identisch vorkommen, bezeugt ihre prägnante und rasterhafte Natur. Nur ein Muster, das in seiner Komplexität reduziert und auf seinen wesentlichen Kern abstrahiert ist, eignet sich zur Wiederholung in zwar thematisch verwandten, aber doch sehr differenten Filmen.

Darstellungsmuster dieser Art können [...] als *Stereotype des Schauspiels* interpretiert werden. Sie besitzen den Charakter des Konventionellen, denn sie wurden [...] durch sukzessive Konventionalisierung eines Grundeinfalls, der offenbar gut ankam und auch semantisch funktionierte, [geschaffen]. Zudem handelt es sich meist um mehrgliedrige, zusammengesetzte Formen, die stets in einem bestimmten Typ von semantischem Kontext Anwendung finden. Das erlaubt, sie als semantische Muster zu deuten (Schweinitz 2006: 64f.; NL).

In *AU PETIT MARGUERY* wird geradezu ein Panorama der stereotypen Genussdarstellung inszeniert. Die mögliche Vielfalt des Schauspiels wird von den immerselben Gesten verdrängt, die somit Komplexität reduzieren.

Die Aneinanderreihung mehrerer solcher komplexitätsreduzierter Formen führt zu der Ausbildung eines Schauspielrepertoires, welches im französischen Film von 1995 idealtypisch zu verfolgen ist. An einem langen Tisch versammeln sich Freunde und Familie des Kochs Hypolite, um dessen Abschied von der Küche des „petit Marguery“ zu feiern. Die Sequenz, als sie zum letzten Mal in den Genuss von Hypolites Kochkunst kommen, wird mit einer Parallelmontage zweier Kamerafahrten inszeniert. Beide bewegen sich der Tafel entlang und eröffnen ein kontinuierliches, fließendes Panorama.

Die erste Kamerafahrt zeigt aus erhöhter Perspektive die Teller und Gerichte und hält sich dabei an die in Kapitel 6.2 erarbeiteten kompositionellen Stereotype. Die zweite Fahrt konzentriert sich auf die Gesichter der Gäste, welche sie frontal und in Nahaufnahme einfängt. Jeder Esser greift offensichtlich auf



Abbildung 25: AU PETIT MARGUERY

das definierte mimische Repertoire des Genusses zurück: geschlossene Augen, hochgezogene Brauen, selbstvergessene tiefe Seufzer, abgeleckte Lippen und Finger (Abb. 25).

Die Vielfalt möglicher Darstellungsvarianten wird auf ein sich wiederholendes, dem Publikum bald bekanntes und von ihm akzeptiertes, ja erwartetes Muster abgemagert. Auf ein konventionelles Muster, das seinen semantischen Kontext gleichsam in sich aufgenommen hat und schon dadurch symbolische Züge erlangt (Schweinitz 2006: 65).

Die Ausbildung und Entwicklung eines solchen Repertoires an Schauspiel-Stereotypen ist ein ständiger Prozess, der nicht zuletzt an sich verändernde kulturelle Kontexte gebunden ist.

Für die Zeitspanne, in der sich alle Filme des Korpus dieser Arbeit befinden, scheint die erarbeitete stereotype Genusssdarstellung jedoch eine durchwegs geeignete Form zu sein. Bereits 1973 in *LA GRANDE BOUFFE* ist sie zu finden und bis *JULIE AND JULIA* in 2009 fehlt sie in kaum einem *Food-Film*. Die beinahe lückenlose Präsenz der Genusssstereotype spricht also dafür, dass diese längst zum dominanten Imaginationsvorrat des Food-Motiv-Kreises gehören und die Kommunikation zwischen Produzent und Rezipient eines Filmes normieren. Diese Beharrlichkeit und Stabilität bezeugt die Prägnanz und Funktionalität des Musters. „Gerade Handlungsstereotype reflektieren [...] gefundene und erprobte Lösungen zur Auslösung von emotionalen Effekten, die in der Filmrezeption gesucht werden“ (Schweinitz 2006: 58).

Eine mögliche Weiterentwicklung oder Variierung der Umsetzung von Genuss ist in RATATOUILLE zu finden. Wie das linke Bild der Abbildung 26 zeigt, kommt auch die konventionelle Darstellung in diesem Animationsfilm aus dem Jahr 2007 vor. Doch im rechten Bild nimmt sich der Film etwas mehr Freiheit und visualisiert den Genuss in abstrakterer Weise.

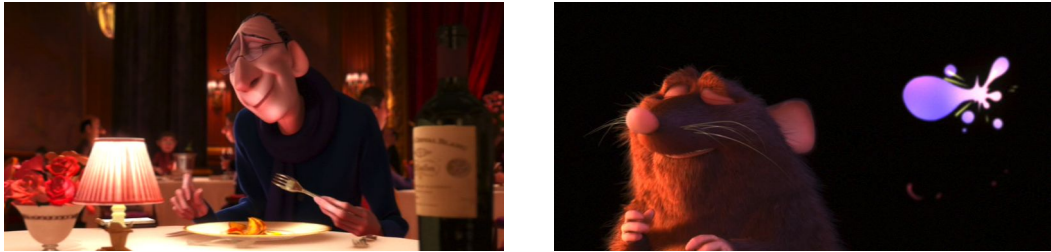


Abbildung 26: RATATOUILLE

Die Ratte Emile frisst normalerweise Abfall. Nun versucht sein Bruder Remy, der über grosses kulinarisches Gespür verfügt, seine Sinne zu schärfen. Abwechselnd probiert Emile Käse und Trauben und während Remy die Sinneseindrücke verbal beschreibt, beginnen im schwarzen Hintergrund optische Spielereien mit Farben und Muster. Diese erinnern an Feuerwerke und visualisieren Emiles Genuss, wie er ihn vor seinem „inneren Auge“ sieht. Sein Gesicht entspricht dem klassischen Ausdruck von Genuss, doch die zusätzlichen optischen Reize heben sich davon ab. Da der Film animiert ist und nicht der Darstellung einer „realen“, menschlichen Welt verpflichtet ist, ergeben sich hier neue narrative und visuelle Optionen.

Wie sich die stereotype Darstellung von Genuss entwickeln wird, ob neue Muster dazukommen oder ob sich die aktuellen Konventionen verändern, bleibt abzuwarten. Neu produzierte *Food-Filme* müssen sich auf jeden Fall mit dem bestehenden Repertoire auseinandersetzen und eine individuelle Mischung aus Ähnlichkeit und Differenz finden.

7.2 Exzess und Ekel

Ekel kommt im Korpus im Vergleich zum Genuss viel seltener vor, da es sich dabei meist um Filme handelt, die ein breites Publikum ansprechen und in ihm angenehme Emotionen wecken wollen. Die drei Werke, die hier im Zentrum stehen, unterscheiden sich also nicht zufällig von den populären Genrekontexten des Dramas und der Komödie, an denen sich der Grossteil der *Food-Filme* orientieren.

1973 kritisiert *LA GRANDE BOUFFE* die Inhaltsleere der Überflussgesellschaft. *THE COOK, THE THIEF, HIS WIFE AND HER LOVER* (Peter Greenaway, UK/FR 1989) thematisiert 1989 den scheinbar tabulosen Umgang in einem dekonstruktivistischen, postmodernen Kontext, in dem alles möglich ist (vgl. Christen 2002: 44). *DUMPLINGS* aus dem Jahre 2004 mischt schliesslich Elemente des Horrorfilms mit Kritik am Jugendwahn der heutigen Gesellschaft. Allen Filmen ist dabei gemein, dass „Essen‘ quasi in sein Gegenteil verkehrt wird: Der lebenserhaltende Genuss wird in ihnen zu einer todbringenden Tätigkeit“ (Hissnauer 2009: 178).

Der Pilot Marcello, der Richter Philippe, der Fernsehproduzent Michel und der Koch Ugo – alle gut situiert und mittleren Alters – treffen sich in *LA GRANDE BOUFFE* in einer abgelegenen Villa zu einem Wochenende der kulinarischen und sexuellen Völlerei. In absurden Mengen wird Fleisch, Fisch und Gemüse angeliefert. Später vervollständigen einige Prostituierte und die Lehrerin Andrea die Runde. Ununterbrochen wird gekocht und gegessen und dies in Mengen, die jedes Gefühl von Hunger oder Genuss übersteigen.

Schnell wird klar, dass die Protagonisten herauszufinden versuchen, wie viel ein Mensch in sich zu stopfen vermag; dass sie sich zu Tode fressen wollen. Dieser Ess-Exzess zeigt schon bald die ersten unappetitlichen Folgen: Übelkeit, Erbrechen, Blähungen, Durchfall.

Die Gerichte und ihre Mengen werden immer grotesker, der Essakt immer mühsamer. Es mündet in einem Sättigungsekel. Der Tod erscheint als Erlösung aus einem freiwillig gewählten Leid.

Die Kochkunst erschöpft sich in der Zubereitung gigantischer Mengen amorpher Speisen, deren Zutaten zu einer homogenen Masse vermengt werden. [...] [Dies] sind Anzeichen einer fortschreitenden Regression, von der auch die Esser und deren Essverhalten betroffen sind: Widerwillig lassen sich die Appetitlosen unter ihnen wie Kleinkinder mit grossen Löffeln füttern (Koch/Koch 2009: 163; NL).

Auch die Sexualität scheint nach kurzer Zeit vielmehr von Langeweile als von Lust motiviert zu sein, so dass die käuflichen Frauen die Sinnlosigkeit des permanenten Konsums durchschauen und das Haus verlassen.

Die exzessive Völlerei über alle Grenzen des Appetits und der Lust hinaus führt nicht nur bei den Filmfiguren, sondern auch beim Zuschauer zu Abwehr- und Ekelgefühlen. Michel wird regelrecht mit Kartoffelpüree gemästet. Er kann nicht so schnell schlucken, wie ihm die Masse eingeführt wird. Obwohl ihm das Essen körperlich widersteht, zwingt er sich dazu, schliesslich will er sterben. Als Zuschauerin kann ich Michels physisches Widerstreben derart nachempfinden, dass ich bei dieser Szene selbst immer gegen den Würgregreflex ankämpfen muss. Gaye Pool geht es ähnlich, wenn sie schreibt: „the concentration on force-feeding, bodily processes, vomiting and toilets overflowing with ‚rivers of shit‘ makes it a film for the very strong of stomach“ (1999: 166).

Im Verlauf des Films wird auch das Thema der Ausscheidungen mehrfach bemüht und führt zu ekelerregenden Momenten. Die Toilette explodiert und Exkreme ergiessen sich über Marcello, der kurz darauf draussen erfriert und somit als erster stirbt. Wenig später löst sich Michels angestaute Verkrampfung in donnernden Blähungen und er sinkt leblos in seinem eigenen Kot zusammen. Als nächster stirbt der Koch Ugo, der sich an Geflügelleberpatee zu Tode frisst, während ihn Andrea mit der Hand befriedigt. Zuletzt zwingt sich Philippe, löffelweise einen rosa Pudding in der Form zweier riesiger Brüste zu essen, bis auch er tot zusammensackt. Währenddessen wird im Garten eine neue Lieferung Fleisch abgeladen.

Das Entscheidende an Ferreris Film ist die Übertreibung, der Exzess, die Zuspitzung der Kritik an einer hedonistischen Lebensauffassung. Dieser Hedonismus kulminiert darin, dass alles, was Lust verschaffen kann, zum Selbstzweck verkommt und sich selbst ad absurdum führt.

Ihr hemmungsloser Genuss treibt die unmoralischen und destruktiven Tendenzen einer übersättigten und ziellosen Gesellschaft auf die Spitze, und in ihrer abstossenden Fresssucht zeigt sich symbolisch das skrupellose Konsumverhalten einer degenerierten Gesellschaft des Überflusses (Hurst 2005: 193).

Parallelen zwischen LA GRANDE BOUFFE und THE COOK, THE THIEF, HIS WIFE AND HER LOVER gibt es einige: „the insistence on excess, the blackness of the comedy, the satire on the consumer society’s quest for constant and instant gratification“ (Poole 1999: 165).

Greenaways in hohem Masse stilisierter Film erzählt von einem zehntägigen Bankett. Der Gangsterchef Albert Spica (thief) ist Inhaber des Lokals und nimmt mit seinem Gefolge und seiner Frau Georgina (wife) allabendlich daran teil. Ebenfalls stets anwesend ist der Buchhändler Michael (lover), der mit Georgina eine geheime Affäre beginnt. Ausgerichtet wird der Schmaus vom Koch Richard (cook). Alle Schauplätze des Films – Parkplatz, Küche, Speisesaal, Toilette und Bibliothek – wirken kulissenhaft und sind durch eine klare Farbgestaltung versinnbildlicht⁵.

Der grobschlächtige Spica versucht, sich zu adeln, indem er sich mit der luxuriösen Dekadenz des Restaurants und der Speisen umgibt. Er mimt den kultivierten Kenner und will seine Handlanger kulinarisch erziehen. Dies steht jedoch in starkem Kontrast zu der Brutalität, der Primitivität und der Selbstgefälligkeit, mit der der Gangsterchef handelt und seine Machtposition ausnutzt.

Greenaway [zeigt] den Menschen in seinen körperlich-biologischen Funktionen; es wird gegessen und getrunken, gerülpt und ausgeschieden, kopuliert, gemordet – alles dreht sich hier um Körperlichkeit und um die Befriedigungen primärer Bedürfnisse, die allerdings durch das luxuriöse Ambiente veredelt werden: der Mensch als Tier in einer Welt des schönen Scheins; Macht Gewalt, Sex und Genusssucht in den Kulissen des Wohlstands und des *savoir vivre* (Hurst 2005: 196f.).

Während den ausufernden Abendessen im Restaurant stiehlt sich Georgina jeweils davon, um sich in der Küche ihrem Liebhaber Michael hinzugeben. Inmitten von Bergen aus Brot, Käse und Geflügel lieben sie sich, obwohl die Gefahr von ihrem Mann entdeckt zu werden, allgegenwärtig ist. Der cholerische Spica droht denn auch, jeden Liebhaber seiner Frau zu töten und zu verspeisen. „What makes this film so disquieting is that it takes two of the most fundamental and life-affirming pleasures – eating and sex – and endows them with a creepy sense of excess“ (Bell-Metereau 2001: 91).

Als die Liebschaft auffliegt, fliehen die beiden in Michaels Bibliothek, wo sie vom Koch weiterhin kulinarisch versorgt werden. Albert Spica spürt seinen Nebenbuhler jedoch auf und seine Handlanger töten ihn, indem sie ihn mit Buchseiten füttern, bis er erstickt. Georgina beschliesst, sich zu rächen und ihren Mann beim Wort zu nehmen: Er soll seine verbale Androhung auch physisch vollziehen.

5 Eine detaillierte Analyse der Farbgestaltung in *THE COOK, THE THIEF, HIS WIFE AND HER LOVER* hat Matthias Hurst (2005) geleistet.

Mit der Hilfe von Koch Richard kocht sie ihren Geliebten und serviert ihn Albert. Mit vorgehaltener Waffe zwingt sie den Tyrannen zum „grössten Tabubruch, den die zivilisierte Menschheit kennt: Kannibalismus“ (Hurst 2005: 198).

Der gekochte Leichnam ist glasiert und garniert, seine Physiognomie und Individualität bleiben deutlich erkennbar.

Der Film wartet mit allerlei schockierenden Szenen auf, doch das Bild des wie ein Spanferkel knusprig gebratenen Liebhabers, kunstvoll arrangiert mit allerlei Gemüse, auf einer riesigen Tafel serviert als Henkersmahlzeit, lässt auch hartgesottene Zuschauer zusammensucken (Christen 2002: 47).

Eine Kamerafahrt den glänzenden und dampfenden Körper entlang offenbart alle Details des gekochten menschlichen Körpers und erinnert formal an die konventionelle Inszenierung von appetitlichen Speisen. Albert ist von diesem Anblick tief geschockt und bebt am ganzen Körper. Georgina preist den Penis als besondere Delikatesse an, von dem Albert ja wisse, wo er schon gewesen sei. Mit zitternden Händen sticht Albert seine Gabel in das Fleisch und führt ein Stück zum Mund. Sein Gesicht ist erstarrt, er stöhnt und übergibt sich noch vor dem ersten Bissen. Als er schliesslich isst, erschießt ihn Georgina und spricht das letzte und erniedrigendste Wort des Films: „Cannibal“.

Der Ekel bei Albert und dem Zuschauer entsteht aus der Unmöglichkeit, zu abstrahieren, was hier gegessen wird. Der kannibalische Akt schaltet die Phantasie aus und ist derart verstörend, dass er sich als visuelle Ungeheuerlichkeit ins Gedächtnis einschreibt (vgl. ebd.: 47). Und doch kann man der Sequenz eine ästhetische Qualität nicht abschreiben. Die Nähe zu den bekannten Formen der Food-Darstellung, die normalerweise Lust und Genuss evozieren, spricht den intertextuellen Erfahrungshorizont des Zuschauers an und hält sich mit würgendem Ekel die Waage.

Die Grausamkeit und Hässlichkeit der menschlichen Natur treten dabei in spannungsreiche Opposition zum schönen Schein und zur ästhetischen Faszination der filmischen Darstellung, in der selbst die grössten Schrecken und die abstossendsten Taten, zu denen Menschen fähig sind, eine morbide Pracht entfalten (Hurst 2005: 203).

Ekel entsteht demnach nicht allein aus einer Handlung oder deren Darstellung, sondern vielmehr aus der Kontextualisierung. Soziale und kulturelle Tabus sind tief verankerte Regeln, die zum Schutz und Erhalt des gesellschaftlichen Zusam-

menhalts entstehen⁶. Je nach Kulturkreis unterscheiden sich die tabuisierten Nahrungsmittel stark, doch der Kannibalismus ist „das einzig unbestreitbar ethische Nahrungstabu [...], so dass dieses als Massstab der Stufe der Zivilisation einer Gesellschaft gilt“ (Gerig 2008: 67). Bricht nun also ein Film dieses oberste Tabu, verwehrt er der handelnden Figur den Anspruch auf Menschlichkeit und Zivilisiertheit und konfrontiert den Zuschauer mit diesen grundsätzlichen Themen.

In *DUMPLINGS* entstehen ekelerregende Momente sowohl aus der Konfrontation mit kulturellen Tabus als auch durch eine Form von Kannibalismus. Mei ist 64, sieht aber dreissig Jahre jünger aus. Als sie noch als Ärztin arbeitete und Abtreibungen vornahm, entdeckte sie ein Jugendelixier: Das Verspeisen von menschlichen Föten stoppt den Alterungsprozess und verleiht eine jugendliche Ausstrahlung. Mei nutzt die alten Verbindungen, um in Kliniken gestorbene oder abgetriebene Föten zu bekommen und verarbeitet diese zu einer Füllung für Teigtaschen (Dumplings). Neben ihrem eigenen Bedarf verkauft sie diese auch an solvente Damen aus der Oberschicht Hongkongs, die in ihrem Jugendwahn vor nichts zurückschrecken. Eine solche Kundin ist Frau Li, die um ihre Ehe fürchtet und regelmässig bei Mei Dumplings isst.

Von Beginn an baut der Film um die Food-Motive eine unheilvolle, verstörende und auch ekelerregende Aura auf. In den ersten Minuten sehen wir, wie Mei ihre berühmten Dumplings zubereitet und dabei die lachsfarbenen, leicht durchsichtigen, daumengrossen Föten in Wasser und Ingwer einlegt (Abb. 27); einen von ihnen lässt sie sich genüsslich in den Mund gleiten.

Die visuelle Inszenierung dieser Szene folgt den konventionellen Mustern, die sich bei der Darstellung von Kochen ausgebildet haben (siehe Abb. 16). Die Differenz zu den genussorientierten Sequenzen, wie sie in Kapitel 6 beschrieben sind, entsteht hauptsächlich durch die Tonspur sowie das Wissen, welche „Zutaten“ hier verarbeitet werden.

Die akustische Gestaltung besticht durch zwei Ebenen: Einerseits sind die Geräusche, die von Materialien und Handgriffen stammen, überdeutlich zu hören. Wenn Mei den Fötus isst, klingt dies übermässig schmatzend, sowohl schleimige als auch knackende Geräusche entstehen beim Zerkauen. Andererseits wird eine extradiegetische Klangwelt erschaffen, die aus einem Melodiebogen, rhythmisch treibenden Schlägen und einzelnen irritierenden Klangobjekten

⁶ In einem Artikel der Zeitschrift *DU* (Gerig 2008) werden einige Ansätze, wie Tabus im Einzelnen entstehen können, vorgestellt.

besteht. Ich kann nicht benennen, wie die Klänge hervorgebracht werden, doch sie tönen mehrheitlich metallisch, kreischend und anorganisch. Sie erwecken ein Gefühl des Unwohlseins, der drohenden Gefahr und der Angst.

Damit aktiviert die Tonspur in *DUMPLINGS* ein „emotionales Skript“ (Flückiger 2002: 179), das der Zuschauer aus Horrorfilmen oder Thrillern kennt. Gleichzeitig entsteht ein Klangmotiv, das im Verlauf des Films wiederholt und variiert wird und dessen Einsatz immer auch den Schrecken und den Ekel der Embryonen-Bilder transportiert.



Abbildung 27: *DUMPLINGS*



Abbildung 28: *DUMPLINGS*

Auch bei den ersten Besuchen von Frau Li ist der Ekel psychologischer und akustischer Natur. Die Dame muss sich zwingen, die Taschen zu zerkaugen und zu schlucken, sie kann deren Inhalt noch nicht abstrahieren. Die Geräusche des Essvorgangs sind erneut stark überhöht und klingen äusserst unappetitlich. Künstliche Störgeräusche kreieren eine verstörende Stimmung und sind Ausdruck von Frau Lis Überwindung und Ekel.

Als die Dumplings erste Verjüngungserfolge zeigen, gewöhnt sich die Kundin bald an den Verzehr und bringt ihn mit stoischem Gesichtsausdruck hinter sich. Der Zweck scheint alle Mittel zu heiligen. Nur die Tonspur verweist durch Rückgriffe auf das Klangmotiv immer wieder auf die Ungeheuerlichkeit des Vorgangs. Der Film spielt mit dem Wissensstand, der Antizipation und dem akustischen-intertextuellen Horizont der Zuschauer, um Abscheu und Ekel auszulösen.

Schon bald verlangt Frau Li nach stärkerer Wirkung, die durch einen grösseren und entwickelteren Fötus erreicht werden kann. Mei wird von einem jungen Mädchen aufgesucht, das von ihrem Vater missbraucht wurde und im fünften Monat schwanger ist. Also treibt die ehemalige Ärztin das Kind ab und verarbeitet es zu Dumplings.

Dieses Mal ist die Zubereitung nur kurz zu sehen und der Embryo, der schon eine deutlich menschliche Erscheinung hat, ist „nur“ unscharf und nicht



Abbildung 29: DUMPLINGS

sehr detailliert zu erkennen (Abb. 28). Trotzdem genügen diese Informationen, um den Zuschauer zutiefst zu schockieren und ihn die Frauen für ihre unmoralischen Taten verurteilen zu lassen.

Eine weitere Food-Szene in *DUMPLINGS* erregt – wahrscheinlich bei westlichen Zuschauern in besonderem Masse – grossen Ekel. Hier wird nicht das Tabu des Kannibalismus gebrochen, sondern ein eher kulturelles. Herr Li isst mit Vorliebe halbausgebrütete Eier, die in vielen asiatischen Ländern als potenzsteigernde Delikatesse gelten (Abb. 29). Vorsichtig hebt er die Masse mit dem fragilen Tier aus der Schale und verspeist es genüsslich.

Ich bin kulinarisch durchaus experimentierfreudig und offen für neue Entdeckungen. Doch bei diesen Bildern muss ich jedes Mal den Blick abwenden, um den Würgereflex zu umgehen. Einige Nahrungstabus sind in unserer Kultur scheinbar so tief verwurzelt, dass auch die Distanz, die zwischen dem Zuschauer und dem Geschehen auf der Leinwand besteht, nicht ausreicht, um das Ekelgefühl abzuwenden.

Rein voyeuristischer Genuss stösst dort an Grenzen, wo das Filmerlebnis im Zuschauer unwillkürliche, vor allem physiologische Reaktionen wie etwa Herzrasen, Übelkeit oder Schwindel hervorruft, wo der visuelle Distanzsinn zugunsten einer ganzkörperlichen Wahrnehmung aufgebrochen wird und die Involvierung des Betrachters Züge einer eher masochistischen Erlebnisweise annimmt (Koch/Koch 2009: 150).

Obwohl wir als Zuschauer wissen, dass wir aus der dargestellten virtuellen Welt ausgeschlossen sind, vermag uns der Film körperlich und geistig derart intensiv einzubeziehen, dass die Kontrolle über unsere Affekte verloren geht.

Darin besteht meiner Meinung nach auch die wichtigste Gemeinsamkeit der drei Filme: *LA GRANDE BOUFFE*, *THE COOK, THE THIEF, HIS WIFE AND HER LOVER* und *DUMPLINGS* entziehen dem Zuschauer die Kontrolle und spielen mit der Grenze zwischen Genuss und Ekel. Sie konfrontieren ihn damit, dass selbst die barbarischsten Dinge ästhetisch ansprechend sein können und dass sich der Mensch an beinahe alles gewöhnen kann. Am Ende von *DUMPLINGS* zum Beispiel haben die mit Menschenfleisch gefüllten Taschen viel von ihrem anfänglichen Schrecken verloren. Die Filme nutzen das kontroverse Thema Ekel, um Kritik an gesellschaftlichen Umständen und Entwicklungen zu äussern.

Wenngleich die filmischen Darstellungen von Speisen, insbesondere von Ekelspeisen kraft ihrer sinnlichen Qualität vornehmlich auf die Stimulation körperlicher Affekte beim Rezipienten abzielen, verweisen sie dennoch immer auf übergreifende Kontexte, rühren an Problemfelder und Fragestellungen menschlicher Existenz und betonen die vielfältigen, auf komplexe Weise miteinander verwobenen biologischen, psychischen und soziokulturellen Dimensionen der Ernährung (Koch/Koch 2009: 152).

Die filmische Erregung von Ekel hat meines Erachtens weniger (als die offene Ästhetisierung) eigenständige rekurrente Formen hervorgebracht. Auffällig ist indes, wie sehr die Inszenierung der Zubereitung und der Präsentation von ekelerregenden Speisen den visuellen Stereotypen der ästhetisch positiven Inszenierung des Food-Motivs folgt, die freilich leicht verschoben werden und im differentiellen Umgang von Ästhetisierung zu Ekel kippen. Dies unterstreicht die semantische Bedeutung der stereotypen Formen umso mehr.

Als wiederholtes, gemeinsames Muster könnte jedoch die Verbindung zwischen Exzess und Ekel einerseits und Gesellschaftskritik andererseits bezeichnet werden. Noch hat die Komplexitätsreduktion auf eine prägnante rasterhafte Form, die dieses Verhältnis versinnbildlichen könnte, nicht stattgefunden. Die Kombination aus Ekel und Kritik ist nicht so weit konventionalisiert, dass das Vorhandensein des Ersten das Zweite automatisch evoziert oder miteinschliesst. Und jeder der Filme setzt das Food-Motiv Ekel – wie eben ausgeführt – sehr unterschiedlich um.

8 Identität und Kultur

Die Selbstverständlichkeit und Alltäglichkeit des Essens lässt leicht vergessen, dass es neben der Lebenserhaltung auch als kulturelles Identifikationsmuster dient. Denn „Essen [stellt] eine kulturell geprägte symbolische Form dar, die neben Kleidung und Sprache für die soziale und personale Identitätsbildung von elementarer Bedeutung ist“ (Fellmann 1997: 28f.; NL).

Jeder Einzelne benötigt Muster der Identifikation, an denen er sich bei der „Konstruktion“ seines Selbstbilds orientieren kann. Wie Fellmann schreibt, werden diese durch die Kultur bereitgestellt, die aus dem Zusammenspiel von naturalen und idealen Faktoren besteht (vgl. ebd.: 33).

Naturale Faktoren sind dabei kollektive Lebensbedingungen, die geographisch und klimatisch bedingt sind und im Falle der Kulinarik vor allem das Angebot an Lebensmitteln bestimmen. Ideale Faktoren sind kollektive Erinnerungen an zum Beispiel geschichtliche Schicksale, die traditionalistische Lebensformen erzeugen und den Umgang mit den zur Verfügung stehenden Zutaten prägen. So werden kulinarische Rituale, Formen und Techniken der Zubereitung sowie Rezepte überliefert.

In der Küche laufen also beide für „Kultur“ konstitutiven Aspekte zusammen und auch Claude Lévi-Strauss bezeichnet sie als den Ort, wo das Rohe in etwas Gekochtes transformiert wird, was die elementare Grenzsituation markiert, wo Natur in Kultur übergeht (vgl. Lévi-Strauss 1971)⁷.

Die Mahlzeit ist ein kulturelles Phänomen, das wie kaum ein anderes die symbolische Funktion verdeutlicht, durch welche der Mensch in einer sinnlich-körperlichen Tätigkeit die naturale Basis seiner Existenz transzendiert und somit zu personaler Identität gelangt (Fellmann 1997: 36).

Das Essverhalten einer Figur oder einer Gruppe lässt also vielfältige Rückschlüsse auf kulturelle, soziale und personale Situierungen zu. *Food-Filme* erzählen

7 „In seiner Analyse des Kochvorgangs sah Claude Lévi-Strauss die Möglichkeit, Kultur insgesamt zu rekonstruieren und entwickelte die Idee des Triangle culinaire mit den binären Oppositionen verändert/unverändert und Kultur/Natur“ (Holzhey 2009: 18).

ihre Geschichten dementsprechend auch mit Hilfe des Symbolsystems und der impliziten Codierungen, die der Motiv-Kreis mit sich bringt.

Es soll nun an einigen Filmen untersucht werden, wie Food als Mittel der Identitätsbildung und der Gemeinschaftsstiftung einerseits und als Mittel der soziokulturellen Differenzierung andererseits eingesetzt wird.

8.1 Zugehörigkeit und Differenz

Food ist wie erwähnt ein Indikator für die kulturelle und soziale Sphäre, in der ein Film angesiedelt ist. Gemeinsames Essen ist ein sozialer Akt, der oft als Bühne für Konflikte und Offenbarungen dient. *WHAT'S COOKING?* verbindet diese beiden Aspekte vor dem Hintergrund des amerikanischen Feiertags Thanksgiving.

In einem Stadtteil von Los Angeles leben die afroamerikanische Familie Williams, die vietnamesische Familie Nguyen, die jüdische Familie Seelig und die mexikanische Familie Avila. Der Film zeigt in Parallelmontagen, wie die vier Familien Thanksgiving vorbereiten und feiern. Die Grundstruktur ist überall dieselbe: Am Vortag werden die Einkäufe getätigt, der Besuch kommt an und abends wird der Truthahn vorbereitet. Am nächsten Morgen beginnen die Frauen mit der Arbeit in der Küche. Der Truthahn ist das kulinarische Symbol des Feiertages und fehlt in keinem Haushalt, genauso wenig Kartoffelpüree und Preiselbeergelee als Beilagen. Währenddessen versammeln sich die Männer, trinken Bier und schauen fern. Nach und nach trudeln weitere Gäste ein, der Tisch wird gedeckt und der Festschmaus kann beginnen.

Getrennt, aber parallel geschnitten, wird in jeder Familie das Festtagsmahl zubereitet, präsentiert und an der Tafel verspeist. [...] Letztendlich versuchen Kameraführung und Schnittgestaltung des Films beim Zuschauer den Eindruck zu erzeugen, als ob alle Familien an einem Tisch säßen (Escher/Zimmerman 2009: 34f.).

Trotz der scheinbaren Harmonie schlummern bei jeder Familie Konflikte, die im Laufe der Mahlzeit aufbrechen und eskalieren. Im Alltag werden Probleme verschwiegen, unliebsame Themen umgangen und man lebt nebeneinander her. Das Ritual des Festtags zwingt jedoch alle an einen Tisch, wo das Schweigen nicht mehr länger aufrecht erhalten werden kann. „The film explodes the myth of Thanksgiving dinner as the font of glib harmony, exposing it as the site of familial conflict and cultural aporias instead“ (Chakravarti 2004: 19). Mehr

oder weniger heftig streiten und diskutieren die Familien, als ein Schuss fällt, den der jüngste Sohn der Nguyens mit der Waffe seines Bruders ungewollt auslöst. Die Seeligs, die Williams und die Avilas schrecken auf und laufen ins Freie. Erst jetzt wird dem Zuschauer klar, dass die vier Familien an derselben Kreuzung wohnen. Ungeachtet aller individueller Probleme vereint sie die Angst vor Gewalt. Der Zwischenfall geht glimpflich aus und doch scheint er alle aufgerüttelt zu haben. Im Geiste von Thanksgiving besinnen sie sich endlich auf die Werte der Familie, der Akzeptanz und der Gemeinschaft. Die Konflikte werden beigelegt, der Feiertag endet überall versöhnlich und harmonisch.

Die grobe narrative Struktur wiederholt sich bei allen Familien und doch erfahren wir vier unterschiedliche Lebenswelten. Das Motiv des Essens trägt viel dazu bei, die kulturellen Hintergründe und den Grad an sozialer Integration erfahrbar zu machen.

Each celebration begins with goodwill, proceeds to upheaval, and ends in forgiveness. Central to each narrative is the food that they prepare and consume. Each household cooks the obligatory Thanksgiving turkey and potatoes, but each family embellishes on the meal in a fashion that is consistent with its own racial or ethnic heritage (Keller 2006: 61).

Die Williams scheinen eine erfolgreiche, mittelständige afroamerikanische Familie zu sein. Der Vater arbeitet für einen konservativen weissen Gouverneur, die Mutter ist Anwältin, der älteste Sohn studiert. Zum Fest sind weisse Geschäftsfreunde und die Grossmutter eingeladen. Mutter Audrey Williams kocht neben dem klassischen Truthahn, den sie mit asiatischen Pilzen füllt, unter anderem ein marokkanisches Früchtekompott und gedämpfte Spargeln. Die Speisen sollen von Wohlstand, Weltoffenheit und Kultiviertheit der Familie zeugen. Die Grossmutter kann sich mit diesen, für sie exotischen Gerichten jedoch nicht anfreunden und bereitet als Alternative „Macaroni and cheese“ zu. Ein alltägliches Gericht, das besonders in afroamerikanischen Familien äusserst beliebt ist.

Die Unterschiede zwischen den beiden Frauen, den Generationen, den Werten und dem Umgang mit familiären Traditionen werden mittels Food verdeutlicht. Der Konflikt muss nicht explizit verbal ausgetragen werden. Der Kampf am Herd und um die kulinarische Bestätigung von Vater und Sohn Williams symbolisiert die unterschweligen Probleme. Als Audrey ihr aufwendiges Menü aufträgt, kracht der Tisch zusammen und alles fällt zu Boden. Wenig später

beginnt auch die sorgfältig gepflegte Familienfassade zu bröckeln, als politische Unstimmigkeiten zu Tage treten und Vater Ron der Untreue überführt wird.

Im Haus der Nguyens leben drei Generationen zusammen und die Eltern versuchen es, allen recht zu machen. Ihre Kinder sollen die Vorteile der amerikanischen Gesellschaft geniessen und trotzdem ihre vietnamesischen Wurzeln nicht verlieren. Die Grosseltern sind wenig integriert, sprechen kaum Englisch und benötigen viel Fürsorge und Hilfe in der fremden Welt. Diese Gratwanderung zeigt sich auch beim Thanksgiving-Dinner. Dass die Nguyens das amerikanische Fest überhaupt feiern, bezeugt ihren Integrationswillen. Am Truthahn verdeutlicht sich jedoch ihre kulturelle Gespaltenheit: Die eine Hälfte des Tiers wird mit einer Mischung aus Chili-, Sojasauce und Zucker eingerieben, die andere nur leicht mit Salz gewürzt⁸. Als Beilage gibt es Kartoffelpüree und Preiselbeergelee aus der Dose sowie frittierte Frühlingsrollen, gebratenes asiatisches Gemüse und eine vietnamesische Suppe. „Kulturelle Verortung und kulturelle Identität werden innerhalb der Familie sichtbar und deren Zuschreibung wird deutlich durch alltägliche Praktiken und standardisierte Techniken“ (Escher/Zimmerman 2009: 32).

Der Versuch, beide Kulturen harmonisch zu vereinen, scheitert einerseits symbolisch, denn der Truthahn verbrennt im Ofen, andererseits führt die Tatsache, dass die Tochter einen amerikanischen Freund hat, zum Streit. Als Ersatz für den schwarzen Puter sind die frittierten Hähnchenteile einer beliebten Fastfood-Kette jedoch gerne gesehen. Das Essen verdeutlicht hier, dass die Nguyens mit der Entscheidung, welche amerikanischen Aspekte als Segen und welche als Fluch bemessen werden, überfordert sind.

„Die Seeligs sind deutschstämmige Juden und verkörpern die ursprüngliche Bevölkerung des Viertels“ (ebd.: 36). Ruth und Herb Seelig sind mit der konstanten Veränderung ihrer Umgebung und dem Verfall traditioneller Werte überfordert. Doch sie wollen niemanden vor den Kopf stossen und geben sich Mühe, aufgeschlossen und modern zu wirken.

Dass ihre Tochter Rachel lesbisch ist und ihre Partnerin zum Fest mitgebracht hat, ist für die Rentner eine grosse Herausforderung. Sie möchten die Freundin herzlich behandeln und doch können sie diese Beziehung nur schwer akzeptieren. Als Rachel verkündet, dass sie schwanger ist, verliert der bisher so

8 Die Grossmutter fragt in vietnamesisch, ob sie auch die andere Hälfte mit Chili einreiben soll. Daraufhin fragt die Enkelin: „Why do you wanna make the turkey taste like everything else we eat?“ Worauf die Grossmutter erwidert: „Why do you want everything to taste like McDonalds?“

ruhige Herb die Fassung und verlangt zu wissen, wer der Vater des Kindes ist. Nach langem Zögern wird der ebenfalls am Tisch sitzende schwule Bruder der Schwägerin als Samenspender genannt. All dies ist zuviel für den Konservativen Rentner, er zieht sich zurück und wird sich erst langsam an den Lebensentwurf seiner Tochter gewöhnen können.

Parallel dazu agiert Ruth in der Küche und versucht etwas unbeholfen, neue Impulse in das klassische Menü zu bringen. Sie kombiniert Marshmallows mit Süsskartoffeln und verwendet erstmals Polenta. Sie weiss mit der vorgefertigten, wurstförmigen Masse wenig anzufangen und auch der Versuch, sie mit etwas Dekoration ansehnlicher aussehen zu lassen, ist wenig erfolgreich. Ruth möchte es allen recht machen und versucht, über den eigenen Schatten zu springen, doch ihre Skepsis und Unsicherheit gegenüber Neuem und Unbekanntem bleibt.

In der mexikanischen Familie Avila verliess Mutter Elizabeth ihren Mann, als sie von seiner Affäre erfuhr. Nun hat sie ihren neuen Freund zu Thanksgiving eingeladen, um ihn der Familie vorzustellen. Ohne ihr Wissen hat aber der älteste Sohn auch seinen untreuen Vater gebeten zu kommen.

Die weiblichen Mitglieder bereiten den ganzen Tag ein üppiges Festessen zu, während die männlichen Bier trinken und fernsehen. Neben dem üblichen Truthahn werden typische mexikanische Zutaten verarbeitet: Mais, Avocados, Tomaten, Limetten, Chilis. Ein fliessendes Gemisch aus Englisch und Spanisch sowie eine bunte Mischung aus amerikanischen (Truthahn, Kartoffelpüree) und mexikanischen Speisen (Tortillas, Tamales) verdeutlicht, dass die Avilas gut integriert sind, aber auch ihre lateinamerikanischen Traditionen ehren und pflegen.

Erst als Elizabeths Ehemann und ihr neuer Freund aufeinandertreffen, kippt die festliche Stimmung. Ersterer würde gerne zur Familie zurückkehren und stellt seine Frau nun vor die Wahl. Diese entscheidet sich für den neuen Mann und damit für ein freies, selbstbestimmtes Leben.

In allen vier Familien entbrennt ein Streit um traditionelle Werte, kulturelle Integration und persönliche Freiheit. Dass solche Auseinandersetzungen während des Essens und insbesondere an einem Fest- oder Feiertag stattfinden, ist ein gut bekanntes reales und auch narratives Muster. Viele Filme nutzen das

Zusammenkommen der Familie als Anlass, lange Verschwiegene zu enthüllen oder lange Schwelendes zu entzünden⁹.

Am Tisch treffen sich die Menschen und rücken räumlich nahe zusammen. Dies ist auch aus filmischer Sicht eine attraktive Situation, um einen Streit zu inszenieren. Das Essen dient als verbindende Handlung, ist jedoch im Kern äusserst egoistisch. Trotzdem ist gemeinsames Essen ein sozialer Akt, bei dem man sich austauscht. Denn Schweigen gilt als ungesellig und wer den Tisch vorzeitig verlässt und sich einem Thema entzieht, erscheint unhöflich. Diese Rahmenbedingungen fördern die Entstehung von Diskussionen und deren Eskalation.

Eating together often serves in films to distill broader areas of action and interaction into the limited focal zone of plates and bowls; the dining table can be an effective battlefield with the cutlery flashing angrily, or it might be the only place where people drown their differences in the clink of glasses. Whatever the case, films have always used communal feasting as well as the common family dinner to telling effect (Chakravarti 2004: 23).

Wenn also in einer Vielzahl von Filmen komplexe Situationen wiederholt mit denselben erzählerischen Elementen umgesetzt werden, kann von einer narrativen Standardform gesprochen werden. „In Hinsicht auf die Handlungsdimension filmischer Erzählung bedeutet dies: Der Stereotypbegriff zielt auf Situationen und Abläufe der erzählten Handlungen, die [...] zum konventionellen Repertoire gehören“ (Schweinitz 2006: 57). So nutzt auch *WHAT'S COOKING?* den Tisch als Ort, wo sich Konflikte manifestieren und wiederholt damit ein intertextuell etabliertes Handlungsmuster auch innerhalb der Diegese mehrfach. Dieses Handlungsstereotyp ist der gemeinsame Kulminationspunkt aller separaten Handlungsstränge des Films und verdeutlicht, dass sich trotz grosser kultureller Unterschiede die familiäre und soziale Dynamik in jedem Haushalt ähnelt.

Im Verlauf von *WHAT'S COOKING?* dient Essen aber vor allem der kulturellen Differenzierung. Ich habe die unterschiedliche kulinarische Färbung der vier Thanksgiving-Dinners bereits beschrieben. Hier erhält das Food-Motiv eine symbolische Funktion, da es als impliziter Repräsentant für komplexe und individuelle Gegebenheiten steht. Besonders der Generationenkonflikt kann

9 Hier seien beispielhaft erwähnt: *A STREETCAR NAMED DESIRE* (Elia Kazan, US 1951), *ALICE DOESN'T LIVE HERE ANYMORE* (Martin Scorsese, US 1974), *FESTEN* (Thomas Vinterberg, DK 1998), *AMERICAN BEAUTY* (Sam Mendes, US 1999).

anhand kulinarischer Präferenzen äusserst reduziert und vereinfacht dargestellt werden.

In den Sequenzen der Zubereitung und des Verspeisens, in denen alle Familien mit einer Parallelmontage miteinander verbunden sind, wird Food zudem als eindeutiger Wiedererkennungsfaktor eingesetzt. Jeder Wechsel des Erzählstrangs beginnt mit einem klar einer Familie zuzuordnenden Food-Bild: Guacamole und Tortillas bei den Avilas, Frühlingsrollen und Wokgemüse bei den Nguyens und falls Verwirrung auftauchen könnte, welche Küche aktueller Schauplatz ist, hilft die extradiegetische Musik der Orientierung.

Chadha documents the main food preparation by a series of rapid cuts between the four kitchens. The musical score is a medley of four renditions of „Wipe Out“. As the camera switches from one home to another, the music alters to celebrate the traditional sounds of each respective ethnicity (Keller 2006: 62).

Dass die lateinamerikanische Familie mit Avocados, Limetten und Mariachi-Musik und die asiatische mit Chilisauce, Frühlingsrollen und asiatischen Saiteninstrumenten charakterisiert wird, wirkt klischiert und rückt den Einsatz des Food-Motivs in die Nähe des sozialpsychologischen Stereotypkonzepts. Hierbei geht es hauptsächlich um formelhafte Vorstellungen über Menschen, die auf Gruppenzugehörigkeit fussen.

[Stereotype] funktionieren in der Art von *Symbolmechanismen*. Anhand eines als zentral empfundenen Merkmals, das erkannt wird, komm[t] es zur raschen Zuordnung eines Sachverhaltes zu einem bestimmten präexistenten Vortstellungskomplex (Schweinitz 2006: 6; NL).

Das Food-Motiv dient in *WHAT'S COOKING?* vielen Zwecken. Durch die Einhaltung der groben Struktur des Thanksgiving-Rituals demonstrieren alle Familien den Willen, der amerikanischen Gesellschaft zuzugehören. Das gemeinsame Handlungstereotyp des Streits am Esstisch knüpft an das intertextuelle Imaginationsrepertoire des Publikums an. Die kulinarischen Klischees, die für kulturelle Differenzen stehen, reflektieren alltägliche stereotype „Bilder vom Anderen“.

Grundsätzlich ist Food aber vor allem ein Bestandteil des familiären Alltags, der Gemeinschaft stiftet. „In a rapidly shifting world, food is often one of the last fundamentals of normalcy and familiarity. In *What's cooking?* the festive dinner thus becomes an important occasion“ (Chakravarti 2004: 25).

Auch *SOUL FOOD* (George Tillman Jr., US 1997) verknüpft den Erhalt traditioneller Familienwerte und afroamerikanischer Kultur und Identität direkt

an das Ritual des gemeinsamen Essens. Seit vierzig Jahren richtet die Patriarchin Big Mama jede Woche das „Sunday Dinner“ aus. Die drei erwachsenen Töchter kommen mit ihren Familien zu Besuch und alle geniessen eine Fülle an Gerichten, die „Soul Food“ genannt werden.

Southern fried chicken, deep fried catfish, chitlins, pig's feet, black-eyed peas, sweet potato pie, egg pie, sweet corn bread, greens, macaroni and cheese etc. [...] There is nothing particularly African about the comestible that the family savors; however, many of the dishes are racially distinctive within American cuisine [...]. Soul food embodies the historical impoverishment of and constraint upon African Americans by the culture that enslaved them (Keller 2006: 168).

In der grossen afroamerikanischen Familie ist die Grossmutter Herrin über die Küche und verhindert dank ihrer Weisheiten und Kochkünste das Auseinanderdriften der Verwandtschaft. Die Lebenswege der drei Schwestern unterscheiden sich sehr, was zu ständigen Streitereien führt. Die Tradition des gemeinsamen Essen und die Beharrlichkeit von Big Mama führen sie aber immer wieder an einen Tisch. „Big Mama's soul food meals have the power to transcend conflict and act like glue that bonds the family together in a common spirit“ (Ferry 2003: 52).

Als die Grossmutter stirbt, droht auch der Familienzusammenhalt zu bröckeln. Die Fronten zwischen den Schwestern verhärten sich; keine ist bereit, von nun an das Sunday Dinner zuzubereiten. Erst als der Enkel Ahmad – der auch als Voice-Over-Erzähler fungiert¹⁰ – alle Parteien unter einem Vorwand sonntags ins Haus der Verstorbenen lockt, versöhnen sich die Zerstrittenen. Eine Schwester nach der anderen betritt die Küche und beteiligt sich wortlos an der Zubereitung des Soul Foods. Mit einer Selbstverständlichkeit arbeiten sie Hand in Hand, die nur nach jahrelanger Praxis derart eingespielt ist. Die Spannungen lösen sich und ein Lächeln der eingeschworenen Gemeinschaft breitet sich auf den Gesichtern aus.

In SOUL FOOD hat Essen die symbolische, Kraft die Familie zu vereinen und mit den kulturellen Wurzeln in Verbindung zu bleiben. Big Mama und Ahmad (als Erzähler) sprechen oft über die Herkunft des Essen, die Entstehung der Traditionen und die Bedeutung des Zusammenhalt der Afroamerikaner¹¹. Food

10 In dieser Szene sagt Ahmad: „This will be the test to see if the forty year tradition and a heap amount of soul food can pull our family back together again“.

11 „Soul food is about us [African-Americans]. See, during slavery, us black folks didn't have a whole lot to celebrate, so cooking became a way to express our love for one another. And that's what those Sunday dinners mean to us, It wasn't just eating. It was time to share happiness and sorrow, unity and strength...“.

dient hier also – genau wie in *WHAT'S COOKING?* – als Mittel des familiären Zusammenhalts und der sozialen und kulturellen Verortung und Selbstversicherung.

Die Grundidee, dass gemeinsames Essen über alle Differenzen hinweg Gemeinschaft und Frieden stiften kann, würde ich durchaus als rekurrentes narratives Muster bezeichnen. Denn auch in *EAT DRINK MAN WOMAN*, *TORTILLA SOUP*, *BABETTES GAESTEBUD* oder *CHOCOLAT* nähern sich zerstrittene oder entfremdete Parteien während des Speisens an. Dieser Handlungsablauf ist von einer reduktiven Schematisierung betroffen. Denn in allen Filmen bestehen tiefgreifende Unstimmigkeiten zwischen Figuren, die, kaum sitzen sie gemeinsam am Tisch, aufeinander zugehen und sich versöhnen.

8.2 Heimweh

Dieses Kapitel kann als Spezialfall des vorangegangenen gelesen werden. Denn auch Heimweh thematisiert Fragen der Verwurzelung, der Kultur, der Identität. Der Koch Primo in *BIG NIGHT* und der kleine Junge Fanis in *POLITIKI KOUZINA* leben mehr oder weniger unfreiwillig in der Fremde. Die Küche ihrer Heimat ist für sie mehr als nostalgischer Erinnerungshorizont: Sie wird zum primären Ort der Selbstversicherung. Beide fühlen sich am neuen Ort verloren und lehnen, symbolisch dafür, die neue kulinarische Situation ab. So fühlen sie, dass sie ihrer Heimat und deren Küche treu bleiben, auch wenn sie in der Ferne leben und diese Haltung zu Konflikten führt.

Die italienischen Brüder Primo und Secondo betreiben in den sechziger Jahren an der Ostküste Amerikas das Restaurant Paradise. Secondo ist der Kellner und Gastgeber, träumt vom grossen kommerziellen Erfolg und ist bereit, sich den Wünschen der Gäste anzupassen. Er hat eine amerikanische Freundin, wünscht sich einen Cadillac und spricht stets Englisch, wenn auch mit italienischem Akzent. Sein Bruder Primo ist der Koch, der die Amerikaner mit authentischer italienischer Küche überzeugen möchte. Er spricht ungerne und nur schlecht Englisch, umgibt sich am liebsten mit seinen Landsleuten und hält telefonisch Kontakt zur Heimat.

Dass die beiden Positionen der Brüder kaum vereinbar sind, zeigt eine Szene zu Beginn von *BIG NIGHT*. Ein amerikanisches Ehepaar ist die einzige zahlende Kundschaft im Paradise an diesem Abend. Die Frau bestellt Risotto und ist sichtlich irritiert, als dieser serviert wird. Secondo versucht, ihr das fremde

Gericht schmackhaft zu machen, während der Mann seine Pasta unter einem Berg Käse begräbt. Sie kann sich nicht mit dem Risotto anfreunden und sagt: „But I get a side order of spaghetti with this, right?“ Secondo ist irritiert: „Why? Well no.“ Woraufhin der Ehemann sagt: „I thought all the main courses come with spaghetti.“ Secondo versucht zu erklären, dass Risotto bereits ein stärkehaltiges Gericht ist, das nicht gut mit Pasta harmoniert. Doch das Paar besteht darauf, Spaghetti zu bestellen und geht davon aus, dass diese immer mit Fleischbällchen serviert werden. Secondo muss sie erneut korrigiert und will die Stimmung mit Humor retten: „Sometimes spaghetti likes to be alone.“

In der Küche reagiert Primo empört auf die – in seinem Verständnis barbarischen – Wünsche der Gäste. Es ist ihm unverständlich, dass seine Kochkunst, die Tradition der italienischen Küche nicht verstanden und geschätzt wird. Primo will und kann keine Kompromisse eingehen, er würde sonst seine Herkunft, seine Kultur verraten, auch wenn dies den Ruin des Restaurants besiegelt.

His standards of perfection and his exacting principles dictated by tradition and art are costing them their livelihood. He is, however, incapable of lowering his expectations. [...] But Secondo is caught between the need for success and capturing the American Dream, and the need to remain true to the traditions and palate of his Italian ancestry (Coyle 2004: 46f.).

Die Geschäfte laufen so schlecht, dass die Brüder beschliessen, ihr letztes Geld in ein Festessen zu investieren, zu dem sich ein prominenter Gast angekündigt hat. Durch die daraus entstehende Aufmerksamkeit der Presse erhoffen sie sich einen Aufschwung und die Rettung ihrer Existenz in Amerika. Für die Anwesenden ist der Abend ein voller Erfolg, Primos Kochkünste werden gelobt und genossen. Doch der erhoffte Stargast bleibt aus, ein rivalisierender Wirt hat die Brüder belogen.

Am Ende des Abends eskaliert die Situation zwischen den Brüdern. Ein Onkel aus Italien hat ihnen Arbeit in seinem neuen Restaurant in Rom angeboten. Primo würde sofort zusagen, doch als er Secondo das Angebot unterbreitet, fühlt sich dieser betrogen. Der Jüngere gibt seinen Traum vom besseren Leben in Amerika nicht auf, während der Ältere einsieht, dass er nur in seiner Heimat mit sich in Einklang leben kann. Er sagt: „Why do you want to stay here? This place is eating us alive. You want me to make a sacrifice. If I sacrifice my work, it dies. It's better that I die.“

BIG NIGHT endet mit der wortlosen Versöhnung der Brüder, während sie gemeinsam Frühstück zubereiten. Ihre Zukunft bleibt jedoch offen. Für Pri-

mo scheint die Rückkehr nach Italien aber die einzige Möglichkeit zu sein, glücklich zu werden. Er war nie imstande, sich mit der veränderten Situation in einem neuen Land zu arrangieren. Das sture Beharren auf der authentischen italienischen Küche ist Ausdruck seiner Verbundenheit mit der Heimat. „Primo has a connection to an ethnic tradition larger than himself, an identity derived from centuries of culinary and cultural evolution“ (Keller 2006: 132).

In der Fremde fühlt er sich verloren und entwurzelt, nur das Kochen kann sein Heimweh etwas lindern. Müsste er dies aufgeben oder verändern, würde er seine Identität verlieren.

Fanis, dessen Geschichte in *POLITIKI KOUZINA* erzählt wird, lebt mit seiner Familie in den fünfziger Jahren in Istanbul, das in der griechischen Gemeinde Konstantinopel genannt wird. Seine wichtigste Bezugsperson ist sein Grossvater, der ein Lebensmittelgeschäft führt und ihn liebevoll in die Geheimnisse und Mysterien der Liebe, des Himmels und des Essens einführt. In seinem Laden entwickelt Fanis zwei Leidenschaften, die ihn sein Leben lang begleiten werden: das Kochen und die Astronomie. Hier lernt er auch das türkische Mädchen Saime kennen, seine erste grosse Liebe.

Ausgelöst durch die Eskalation des türkisch-griechischen Konflikts wird die griechischstämmige Familie, abgesehen vom Grossvater, des Landes verwiesen und nach Griechenland zwangsumgesiedelt. Der kleine Fanis vereinsamt in der neuen, unbekanntenen Heimat und vermisst insbesondere seinen Opa und Saime. Für sein Heimweh und seine Sehnsucht nach Konstantinopel und den geliebten Menschen, die dort leben, findet er nur ein Ventil. Er schleicht sich nachts heimlich in die Küche und kocht traditionelle türkische Speisen, wie er sie aus der frühen Kindheit kennt. Imam Bayildi (gefüllte Auberginen), Köfte (Frikadellen) oder Dolma (gefüllte Weinblätter) entstehen beinahe schlafwandlerisch und erstaunen mit ihrer gekonnten Ausführung Fanis Eltern.

Hier wie dort wird der Kleine zum Fremden im eigenen Land, aber durch das Kochen, durch die Zubereitung von Essen vergewissert sich Fanis seiner in Frage gestellten Heimat und Herkunft, indem er Konstantinopel durch die stete nächtliche Wiederbelebung des dort erfahrbaren Geschmacks zu seinem ganz persönlichen und individuellen Ausdruck von Heimat schlechthin generiert (Boje 2009: 114).

So verharret Fanis, obwohl in Griechenland wohnhaft, konsequent in türkischen Traditionen und zugleich in absoluter Verweigerung gegenüber der griechischen Identität. Dies bereitet seinen Eltern Sorgen, sie wollen ihn zur Assimilation

zwingen und verbieten ihm den Zugang zur Küche. Fanis verliert seinen kulinarischen Erinnerungshorizont und sein primäres Medium der Selbstvergewisserung mit der Folge, dass er sich monatelang im Badezimmer einschliesst. Und doch bleibt er zeit seines Lebens seiner Identität als Konstantinopler treu. Er studiert zwar Astronomie, kocht aber immer und überall die Gerichte seiner Kindheit. Erst als sein Grossvater Jahrzehnte später im Sterben liegt, kehrt Fanis erstmals nach Istanbul zurück, wo er auch auf Saime trifft. Ihr erklärt er, dass er den Besuch stets scheute – aus Angst, die Stadt erneut verlassen zu müssen.

Sowohl Primo in *BIG NIGHT* als auch Fanis in *POLITIKI KOUZINA* bleiben ihrer Heimat durch Kochen treu. Der Eine hält es nur wenige Jahre in der Fremde aus, bevor ihn die Heimat Italien zurückruft. Der Andere braucht ein halbes Leben, um den Mut aufzubringen, sich dem Mythos seines idealisierten Konstantinopels zu stellen. In beiden Filme eröffnet das Essen als „Gedächtnismedium“ den Figuren jedoch die Möglichkeit, eine durch positiv konnotierte Sehnsüchte, Gefühle und Erinnerung evozierte Gegenwelt zu ihrer aktuellen entfremdeten Situation zu entwerfen (vgl. Boje 2009: 115).

Zusammenfassend lässt sich über alle im Kapitel 8 besprochenen Filme sagen, dass sie das Alltagsphänomen Food dazu nutzen, komplexe und implizite soziale, kulturelle, familiäre und persönliche Situationen zu verdeutlichen. Essen hat sich als flexibles kulturelles Symbolsystem bewährt, um Tiefgründiges erfahrbar zu machen. Die Filme sind „a demonstration of food’s ability to serve as a ‚remarkably concentrated signifier‘ – a powerful semiotic system that effectively communicates ideas about cultural formation and identity“ (Bower 2004: 10). Die symbolisierten Aspekte mögen sich in den Filmen jeweils unterscheiden; die Funktion, die Food dabei erfüllt, ist stets vergleichbar. Dabei orientiert sich der filmische Einsatz sowohl an sozialen Klischees, die die Alltagserfahrung ausgebildet hat, als auch an erprobten und funktionalen narrativen Mustern.

9 Magie und Sexualität

Nicht nur Informationen über kulturelle und soziale Hintergründe sind dem Food-Motiv eingeschrieben, sondern auch sexuelle und magische Konnotationen.

Gewissen Lebensmitteln werden eine aphrodisische Wirkung nachgesagt und auch eine Vielzahl sprachlicher Food-Metaphern mit Bezug auf Lust und Sexualität verdeutlichen diesen Zusammenhang. „Liebe geht durch den Magen“ ist ein weit verbreitetes Sprichwort; das romantische Dinner hat einen zentralen Platz in der Annäherung zweier Menschen. Bereits in den Ausführungen zu der Geste des Finger-Leckens und der Darstellung von Genuss kamen sexuelle Anspielungen und Referenzen zur Sprache. Nun stehen Filme im Zentrum, die die Verbindung zwischen Essen und Erotik etwas expliziter darstellen.

Essen kann erregen, es kann aber auch erhellen, heilen oder verzaubern. In einigen Filmen verfügt Food über die Möglichkeit, Figuren von Leid und Gram zu befreien oder ihnen die Selbstkontrolle zu rauben. Die Köche und Köchinnen verfügen über Kräfte, die das Motiv in die Nähe von Religion und Magie rücken.

9.1 Kulinarische Kraft

Bereit in Kapitel 5.2 habe ich die Figur der sinnlichen Köchin eingeführt. Diese zeichnet sich dadurch aus, dass sie sich um das leibliche Wohl anderer kümmert und dass sie diesen fürsorglichen, menschlichen Akt aus uneigennütigen Motiven begeht. Dabei verkörpert die Köchin in erster Linie das sinnliche Vergnügen des Genusses sowie die Güte des Geschenks. Doch bei näherer Betrachtung fällt auf, dass einige dieser weiblichen Figuren über Fähigkeiten verfügen, die über das lebensweltliche Ernähren und Umsorgen hinaus gehen.

In *BABETTES GAESTEBUD* etwa beginnen die Dorfbewohner dank Babettes Einfluss, ihren asketischen Lebensstil zu hinterfragen und den bitteren Umgang miteinander hinter sich zu lassen. Als Babette in der Lotterie 10'000 Franc

gewinnt, investiert sie den ganzen Betrag in ein opulentes Festmahl. Dies ist einerseits ein Akt der Selbstaufopferung und der Nächstenliebe, andererseits ein Akt der Selbstbehauptung, da Babette den Anlass nutzt, um sich als grosse Künstlerin zu offenbaren. Doch auch hier bleibt sie bescheiden und verlässt die Küche nie, um Bestätigung zu erhalten. Das Essen ist ihr Geschenk an die Gemeinschaft und sie legt all ihr Können und all ihre Liebe hinein. Ebendiese Güte und Grosszügigkeit werden durch das Mahl auf die Gäste übertragen und lösen einen Prozess der Erleuchtung und der emotionalen Heilung aus.

Das Abendmahl wird zu einem heiligen Verwandlungsritual, denn die miesepetrigten und versteinerten Gemüter erweichen sich: sie werden zu Brüdern und Schwestern, die am Schluss unter freiem Himmel in sternenklarer Nacht einen Reigen bilden und von einer religiösen Welle der Mitmenschlichkeit erhoben werden, wie es ihnen in ihrem ganzen Leben wahrscheinlich nicht widerfahren ist (Koebner 2009: 95).

Gerade die dekadente, verschwenderische und sündhafte Schlemmerei transformiert das Leben der Dorfbewohner und rückt die verloren gegangenen christlichen Werte wieder ins Bewusstsein. Food hat in *BABETTES GAESTEBUD* die Kraft, Menschen ohne Worte zutiefst zu bewegen. Er übernimmt die Rolle der religiösen Erleuchtung, denn die jahrzehntelange Frömmigkeit war es, die zu der inneren und äusseren Verknöcherung der Menschen geführt hatte. Erst der sinnliche Genuss, die kulinarische Ekstase vermochte diese aufzubrechen.

Dieses Festmahl endet [...] in einer *Unio mystica* der Beteiligten, einer sanften und sie alle überwältigenden *Himmelszugekehrtheit* – hervorgebracht durch eine Küche des zartgefühlten oder gehobenen Geschmacks, die Hunger und Durst in jeder Art, in materieller und subtiler Weise, zu „befriedigen“ wusste (Koebner 2009: 96f.; Herv. i. O.).

Weit weniger subtil inszeniert *WOMAN ON TOP* die Kräfte, die von Food ausgehen können. Isabella (Penelope Cruz) ist eine brasilianische Köchin, die nach einer gescheiterten Ehe in Amerika ein neues Leben beginnen möchte. Mithilfe einer kulinarischen Opfergabe an die Göttin des Meeres befreit sie sich vom „Fluch der Liebe“, der sie noch immer an ihren untreuen Ehemann bindet.

Bereits am nächsten Morgen scheint etwas Magisches geschehen zu sein: Aus der unscheinbaren Isabella ist eine Schönheit geworden, der die Männer auf der Strasse scharenweise nachlaufen. Ein Tropfen ihres Schweisses lässt Blumen erblühen und wenn Isabella kocht, fliessen sinnbildlich all ihre Leidenschaft

und ihr südländisches Feuer in die Speisen. Deren Duft zieht als verführerische Wolke durch die Stadt und lässt alle Männer die Kontrolle verlieren. „She has the ability to manipulate men’s sexual desires through her spicy Latin recipes“ (Keller 2006: 192).

Auch ihr untreuer Ehemann Toninho kann Isabella nicht vergessen und kommt nach Amerika, um seine Frau zurückzugewinnen. Mittlerweile sind ihre aussergewöhnliche Ausstrahlung und ihr kulinarisches Talent entdeckt und mit einer eigenen Kochsendung im Fernsehen gewürdigt worden. Der Kochshow, wie dem ganzen Film, fehlen jedoch die zentralen Food-Bilder, die die Zutaten oder deren Verarbeitung im Detail zeigen. Umso prominenter ist Isabellas erotische Erscheinung inszeniert, wenn sie verträumt von der sinnlichen Küche Brasiliens erzählt, mit geschürzten Lippen an einer Chili riecht oder die Kamera ihr volles Dekolleté zeigt, während sie kocht. „*Woman on Top* contains all the necessary ingredients to make it a zesty movie – fantasy, romance, steamy sex, a gorgeous Brazilian chef with magical skills – but only succeeds in proving that even a food film can be mediocre“ (Zimmerman/Weiss 2005: 245)

Bald beginnt Isabella ihr einfaches Leben in Brasilien und ihren Mann zu vermissen und versucht, den Bann des Zaubers zu brechen. Doch die dazu nötigen Speisen wollen ihr nicht mehr gelingen. Sie scheint ihre magischen Kochkünste verloren zu haben, weil sie sich in der künstlichen Fernsehwelt selbst verraten hat.

Als Toninho sich von Isabella für immer verabschieden will, beschliessen sie, noch einmal zusammen zu kochen. Der Duft, der aus dem gemeinsam zubereiteten Gericht aufsteigt, schwebt wie bunte Nebelschwaden durch die Stadt, vereint Isabella und Toninho und bricht den Zauber der Meereshöttin. Die Magie des Kochens vereint die Liebenden, die in ihr Restaurant in Brasilien zurückkehren und glücklich für immer zusammenbleiben.

WOMAN ON TOP kombiniert also die zwei Food-Konnotationen, die in diesem Kapitel behandelt werden: Sowohl magische Kräfte als auch die Macht der sexuellen Anziehung werden dem Motiv attestiert.

Auch bei Tita im Film *COMO AGUA PARA CHOCOLATE* führt das Kochen zu magischen und sexuellen Effekten. Wie bereits im Kapitel 5.2 dargelegt, ist Kochen für Tita ein Mittel der Kommunikation und Selbstdefinition. Ihre Mutter verbietet ihr, ein freies Leben zu führen und ihre grosse Liebe Pedro zu

heiraten. Dieser stimmt zu, die ältere Schwester Rosaura zur Frau zu nehmen, um wenigstens in Titas Nähe zu sein.

Als Köchin der Familie muss die unglücklich Verliebte die Hochzeitstorte zubereiten. Während Tita 170 Eier in die Kuchenmasse rührt, tropfen ihre Tränen der Trauer und Verzweiflung in die Schüssel. Als am nächsten Tag die Vermählung stattfindet, verspeisen alle Gäste genüsslich die Torte. Plötzlich überkommt diese jedoch eine tiefe Trauer, sie brechen in Tränen aus und müssen sich später unkontrolliert übergeben. Die Tränen, die in den Teig geflossen sind, haben diesen auf magische Weise transformiert und Titas Gefühle auf die Gäste übertragen.

There is no suggestion [...] that Tita's „spell“ over her ingredients is consciously intended to sabotage the wedding. Rather she seems capable of involuntary culinary possession, or alchemy. In cooking true to her heart she infuses her cake and her eaters with the same melancholy, frustration and yearning for the loves of their lives as she is being sentenced to endure forever. [...] By means of spontaneous sympathetic magic she transforms the terrible aching in her heart into an ingredient as potent and essential as the 170 eggs, the apricot paste or the granulated sugar (Poole 1999: 221f.).

Tita scheint sich durch ihre Speisen der Körper anderer bemächtigen zu können. Trauer, Liebe und Wut, die sie während des Kochens verspürt, übertragen sich magisch auf die Esser. So führen Titas Gerichte bei Rosaura zu Übergewicht, Blähungen und Mundgeruch, was wiederum ihren Ehemann Pedro abstösst. Auf diese Weise – und scheinbar ausserhalb ihrer bewussten Kontrolle – rächt sich Tita an ihrer Schwester für die Hochzeit mit Pedro. „Food becomes both a magical gift and a weapon in her hands“ (ebd.: 245).

Doch nicht immer sind die Folgen für die Empfänger von Titas Essen so unangenehm. Denn auch ihre sexuellen Bedürfnisse fließen beim Kochen mit ein. Als Pedro ihr Rosen schenkt, besteht die tyrannische Mutter darauf, dass Tita sie vernichtet. Voller Freude über das Geschenk drückt sie die Blumen an ihre Brust und verletzt sich dabei mit den Dornen. Durch Titas Blut verfärben sich die zartrosa Rosen dunkelrot. Anstatt sie wegzuworfen, verarbeitet sie die Blütenblätter zu einer Sauce, die sie zu Wachteln serviert. Die Blumen symbolisieren die unerfüllte Liebe, das Blut die Lust zwischen ihr und Pedro. Als die Familie die Sauce isst, werden alle von sexueller Begierde übermannt. Sie atmen schwer und schwitzen. Gertrudis, Titas zweite Schwester, ist gar derart erregt, dass der Holzverschlag Feuer fängt, indem sie sich mit Wasser abkühlen will.

Die extradiegetische Erzählstimme spricht während dieser Sequenz folgende Worte:

Wie in einem seltsamen, alchemistischen Vorgang hatte sich nicht nur Titas Blut, sondern ihr ganzes Wesen in der Rosensauce aufgelöst, in den Wachteln und in jedem einzelnen Geruch des Essens. So drang sie in Pedros Körper ein, wollüstig, aromatisch, warm und vollkommen sinnlich. Das war nun ihre neue Kommunikationsweise, in der Tita die Senderin war, Pedro der Empfänger und Gertrudis die Glückliche, in der diese sexuelle Begegnung durch das Essen zusammenlief¹².

Jahrzehnte später – die Mutter und Rosaura sind tot, Pedros Tochter heiratet – sind beide endlich frei und finden zueinander. Zum Anlass der Hochzeit bereitet Tita ein Gericht aus gegrillten Paprika zu, das mit einer Nusssauce und Granatapfelkernen garniert ist. Allein den Zutaten werden aphrodisierende Kräfte nachgesagt, doch durch Titas Hände multipliziert sich diese Wirkung um ein Vielfaches. Paarweise verschwinden die Gäste in alle Richtungen und können nicht die Finger voneinander lassen.

Food als Zauberei mit der Kraft, den Esser zu transformieren, die Köchin als Magierin, die, bewusst oder unbewusst, durch ihre Speisen verzaubert – dieser „Mehrwert“ der Funktion des Essens und der Fähigkeit des Kochs ist ohne Zweifel ein fiktionales Muster und gliedert sich zwischen mehrere bereits analysierte Aspekte des Food-Motiv-Kreises ein.

Einerseits sind die Protagonistinnen, die über solch kulinarische Kraft verfügen, eine Weiterentwicklung des Figurentyps der sinnlichen Köchin. War dieser noch deutlich an ein alltagsstereotypes „Bild vom Anderen“ angelehnt, wird er durch das Attribut der Magie in eine fiktionale und imaginäre Sphäre gerückt. „[...] dass diese Himmelspeise einfach nur Fiktion bleiben muss, wird in solchen träumerischen Wunscherzählungen ohne weiteres hingenommen“ (Koebner 2009: 97).

Durch die Wiederholung dieses doch recht komplexen und mehrgliedrigen Figurentyps in mehreren Filmen entsteht eine Nähe zum Stereotyp. „Die Köchin oder der Koch als *innerweltliche Zauberer*, die solche reinen *Ekstasen* bei ihren Gästen zustande bringen können, werden zur stehenden Figur“ (ebd.: 97; Herv. i. O.).

Andererseits erhält das Food-Motiv durch die Magie eine weitere symbolische Ebene. Bereits in Kapitel 8 wurde es mit vielseitigen Konnotationen

12 Der Film wurde in der spanischen Originalversion visioniert. Der Wortlaut entspricht den deutschen Untertiteln.

versehen, die magische ist eine weitere. Essen entpuppt sich immer mehr als flexibles und vielfältiges Symbolsystem, das unterschiedliche Inhalte aufnimmt und repräsentiert. Vielleicht könnte man darin eine stereotype Struktur höherer Ordnung sehen, die dem Motiv zu Grunde liegt. Denn es steht nie nur für den Selbstzweck der Ernährung. Jeder Film nutzt es als „Transportmittel“, um weitere Subtexte oder Zusammenhänge zu vermitteln.

Food ist etwas so Grundlegendes und Selbstverständliches, dass es äusserst prägnant und einfach erscheint. Somit hat es die Kapazität weitere Implikationen aufzunehmen, weitere Bedeutung zu transportieren.

Die Analyse hat bereits einige mehrfach wiederholte und dadurch standardisierte Konnotationsebenen aufgezeigt; jede von ihnen könnte noch durch weitere Filmbeispiele ergänzt werden. Es scheint also zum Repertoire eines *Food-Films* zu gehören, dass Essen auch immer noch für „etwas anderes“ steht. Seien dies soziale, kulturelle, magische oder sexuelle Implikationen, der Zuschauer ist sich gewöhnt und erwartet sogar den – mal mehr, mal weniger – unterschweligen kulinarischen Code entschlüsseln zu müssen, um eine weitere Bedeutungsebene zu erschliessen.

9.2 Kulinarische Extase

Ein weiterer, sehr geläufiger und konventioneller Aspekt ist der Verweis auf und die Verbindung von Food und Sex, die sowohl im Alltag als auch in allen Kunstgattungen zu finden ist.

In unserer Gesellschaft ist die Assoziation von Nahrung und Sexualität faktisch eine Erfahrung, sie ist in die Alltagssprache eingegangen, wird in individuellen und kollektiven Darstellungen zur Schau gestellt und in Diskursen aller Art proklamiert oder erklärt (Moine 2001: 9).

Es handelt sich also um ein kulturelles Stereotyp, das gerne vom Kino aufgenommen und wiedergegeben wird. So ist das Essen und vor allem der Genuss des Essens auch in den Filmen des hiesigen Korpus oft sexuell konnotiert.

Bei der Verbindung zwischen kulinarischen und erotischen Szenen lassen sich zwei verschiedene Muster erkennen¹³. Das erste steht unter dem Zeichen der Substitution: Ess- und Tischszenen ersetzen Bettszenen und stellen somit die erotische Situation metaphorisch dar. Das zweite Muster spielt mit der

13 Diese beiden Muster wurden von Raphaelle Moine vorgeschlagen, an deren Ausführungen sich dieser Abschnitt orientiert (vgl. Moine 2001: 10).

Verdichtung von sexueller und gastronomischer Darstellung: Sowohl Sex als auch Nahrung werden – manchmal sogar gleichzeitig – „konsumiert“.

Die zuvor beschriebene Sequenz aus *COMO AGUA PARA CHOCOLATE*, in der Titas sexuelles Verlangen durch das Mahl auf die Essenden übertragen wird, ist ein eindeutiges Beispiel für die Substitution. Tita und Pedro sind durch die familiäre Situation zu dieser Ersatzbefriedigung gezwungen, doch die Idee der Aussparung einer Bettszene durch die Darstellung einer Tischszene ist laut Raphaele Moine ein echtes filmisches Klischee (vgl. 2001: 11). Auch Vinzenz Hediger zeigt auf, dass besonders im klassischen Hollywood unter dem Einfluss des „Production Code“ das Motiv des Essens oft genutzt wurde, um ein Liebes- oder Sexualverhältnis zu veranschaulichen (vgl. 2003: 171).

Auch die zentrale und ausgedehnte Koch- und Essequenz in *BIG NIGHT* ist voller sexueller Anspielungen. Sie dauert etwa acht Minuten und kann in Aufbau, Dynamik und Spannungsbogen mit einem Liebesakt verglichen werden: Die Suppe ist die Vorspeise, das Vorspiel. Neugierig, behutsam und voller Spannung kosten die Gäste. Die Kamera folgt dem Löffel vom Teller zum Mund und inszeniert dabei das weibliche Dekolleté sehr prominent. Beim nächsten Gang ist die Stimmung bereits ausgelassener, die ersten realen Küsse werden ausgetauscht und als der Timpano serviert wird, zeigt sich der Genuss auf den Gesichtern der Essenden (siehe Abb. 23). Dieselben Ausdrücke könnten, säßen die Gäste nicht am Tisch, auch als Zeichen sexueller Erregung erscheinen. Als nächstes werden die Hauptspeisen zubereitet, serviert und gegessen. Dabei erhöht sich die Dynamik der Sequenz und die kulinarische Ekstase der Gäste. Sie küssen und füttern sich, feiern ausgelassen, bis sie sich satt und erschöpft zurücklehnen. Doch dann wird das Spanferkel aufgetragen, der wahre Höhepunkt wurde also hinausgezögert. Beim Dessert angekommen, zeigt sich bei den Essenden tiefe Sättigung und Erschöpfung. Zufriedenheit paart sich mit Melancholie, da der eben erlebte Genuss alles Vorherige in ein anderes Licht rückt.

Auch ohne explizite Verweise auf sexuelle Handlungen ist die erotische Konnotation unübersehbar, Essen wird als orgiastisches Erleben dargestellt. Dies liegt auch daran, dass der Zuschauer an diese Doppeldeutigkeit derart habitualisiert ist, dass sowohl die kulinarische als auch die sexuelle „Handlung“ parallel und gleichzeitig wahrgenommen werden.

„Die Tischszene für die Bettszene“ ist also zugleich die Übersetzung eines kulturellen Stereotyps auf die Leinwand und eine Art erstarrter filmischer Figur.

[...] In vielen Fällen ist dieses [filmische] Klischee ein bequemes erzählerisches Werkzeug, nicht sehr erfinderisch, aber wirkungsvoll (Moine 2001: 11f.; NL).

Auf diesem Klischee basiert auch eine sehr bekannte, oft kopierte und parodierte Szene aus *WHEN HARRY MET SALLY* (Rob Reiner, US 1989): Sally möchte Harry demonstrieren, dass Frauen äusserst glaubwürdig einen Orgasmus vor-täuschen können. Also legt sie mitten im vollbesetzten Restaurant ihr Sandwich weg und beginnt zu sich die Haare zu raufen, immer lauter zu stöhnen und schliesslich lustvoll zu schreien. Dann isst sie weiter, als wäre nichts gewesen. Am Nebentisch ruft eine ältere Dame den Kellner heran und sagt: „I’ll have wathever she’s having!“ Sie geht also davon aus, dass der Orgasmus vom Genuss des Essens ausgelöst wurde.

Wir haben es also eindeutig mit einem Stereotyp des Food-Motivs zu tun, das bereits derart konventionalisiert ist, dass es seinen impliziten Kontext assimiliert hat. Denn sieht man eine Frau und einen Mann gemeinsam essen – vor allem auch in Filmen ausserhalb des *Food-Film-Korpus* – geht man beinahe automatisch davon aus, dass es zu einer sexuellen Beziehung kommen wird.

Ein zweites Muster, in dem kulinarische und sexuelle Genüsse miteinander verbunden vorkommen, tritt unter anderem in *TAMPOPO* auf. Der japanische Film von 1986 enthält mehrere Erzählstränge, die sich auf unterschiedliche Weise mit Food auseinandersetzen. In einem davon ist die Verbindung von Essen und Sex besonders zentral und explizit. Ein Mitglied der japanischen Mafia *Yakuza* und seine Freundin binden in zwei Sequenzen Lebensmittel in ihr Liebesspiel ein.

In der ersten liegt die Freundin nackt im Bett und ein Hotelangestellter bringt einen Wagen mit Speisen ins Zimmer. Erst küsst sich das Paar leidenschaftlich, dann streut der Yakuza Salz auf ihre Brustwarzen, presst eine Zitrone darüber und leckt sie genüsslich ab, während sie sich vor Lust windet. Auch Schlagsahne und Honig werden ins Liebesspiel integriert. Dann legt er ihr zwei lebende Garnelen auf den Bauch, die, unter einer Glasschale und von Alkohol umgeben, um ihr Leben strampeln. Dies kitzelt und erregt sie gleichermassen. Der Liebesakt wird hier nicht vollzogen, sondern durch den erotischen Einsatz von Food ersetzt.

Bei der nächsten Szene, in der das Paar vorkommt, sind beide festlich gekleidet. Erneut steht im Hotelzimmer ein Wagen voller Essen bereit. Der Mafioso schlägt ein Ei auf, trennt Dotter von Eiweiss und lässt sich das geschmeidige Eigelb vorsichtig in den Mund gleiten. Behutsam gibt sich das Paar das fragile

tierische Produkt mehrfach von Mund zu Mund hin und her. Dabei steigt ihre sexuelle Erregung kontinuierlich an, bis das Eigelb am Höhepunkt zerplatzt, aus ihrem Mund quillt und über ihr weisses Kleid läuft. „The breaking of the yolk coincides with and signifies their mutual orgasm. No nudity, no explicit sex, and yet this scene from the film *Tampopo* is undeniably erotic“ (Poole 1999: 197).

In TAMPOPO vermischen sich die beiden Muster der Kombination von Food und Sex. Die Erotik ist wesentlich expliziter als bei der Substitution und doch kommt es nie zum eigentlichen Akt. Dieser wird durch das erotische Spiel mit Lebensmitteln ersetzt. Beide Partner finden aber in ihrer Rolle – er ist aktiv, sie passiv – und mittels Food sexuelle Befriedigung. In diesem Sinne liegt sowohl ein kulinarischer als auch ein erotischer Genuss vor.

Führt man die Reihe der filmischen Verbindung von Nahrung und Sexualität noch weiter, gelangt man zu Filmen, „in denen das Gastronomische nicht Zeichen für das Erotische ist, sondern Tischszenen und Bettszenen in einer Dynamik des Konsums und des Exzesses verschmelzen“ (Moine 2001: 16).

Die Frauen in LA GRANDE BOUFFE müssen erst am Tisch bestehen und ihren Appetit beweisen, bevor sie zu sexuellen Spielgefährtinnen werden. Später dient der Abdruck von Andreas nacktem Hintern als Kuchenform und nicht einmal während der sexuellen Handlungen legt sie die Hühnchenkeule weg.

In Greenaways THE COOK, THE THIEF, HIS WIFE AND HER LOVER kommt es nur auf der Toilette und in der Küche zu Sex und Nahrung wird zur Waffe in den beiden „Verbrechen aus Leidenschaft“ (vgl. Moine 2001: 16). Die Szene der ultimativen exzessiven Verschmelzung von Sexualität und Essen – Albert soll den Penis vom Liebhaber seiner Frau essen – ist bereits beim Thema Ekel ausführlich beschrieben worden. Hier dient sie, um die Grenzen der symbolischen Substitution aufzuzeigen. „In solchen Filmen, wo alle Praktiken, die sexuellen und die des Essens, im Bild dargestellt werden, ist nichts symbolisch, alles ist Bild, wird im Bild verkörpert“ (ebd.: 16).

Der Esstrieb und der Sexualtrieb sind beides menschliche Grundbedürfnisse und Formen des Begehrens. Das Wort Lust kann kulinarisch oder sexuell gemeint sein und diese Aspekte können sich durchaus ineinander verwandeln. „Jedenfalls scheint die kulinarische Einverleibung besonders gut geeignet, den symbolischen Platz der sexuellen Vereinigung einzunehmen“ (Hediger 2003: 171) oder mit ihr zu verschmelzen. Aber vor allem lässt sich Ess-Genuss durch die mimisch-gestischen Zeichen von Sex-Genuss filmisch zeigen.

Teil IV

Résumé

10 Dynamik und Entwicklung des Food-Motiv-Kreises im Film

Der erste Film, der sich ganz der Essensdarstellung widmete, entstand bereits im Geburtsjahr des Kinos – 1895. In *LE REPAS DE BÉBÉ* (Louis Lumière, FR 1895) wird in einer einzigen, halbnahen Einstellung ein Baby von seinen Eltern gefüttert. Im Zentrum dieses frühen Werkes steht aber primär die Darstellung der Bewegung von alltäglichen Abläufen, die durch die neue Technik ermöglicht wird. „Perhaps the Lumières wanted to show something ordinary and reassuring to both interject their new technology into the home and to balance the newness of that technology with the reassuring familiarity of what they depicted“ (Bower 2004: 4).

Während der Zeit des klassischen Hollywood-Kinos mussten die Figuren dann jedoch oft „Hunger leiden“. „Offenbar galt für Filme aus den Jahren vor 1960: Man darf den Darstellern beim Essen und Trinken nicht zusehen“ (Hediger 2003: 159). Die Gründe für die stiefmütterliche Behandlung des Food-Motivs sind in mehreren, miteinander verknüpften Ebenen der damaligen Filmpraxis zu finden.

Erstens funktionierten die grossen Filmstudios damals wie Fabriken, die Filme gleichsam „am Fließband“ herstellten. Die Inszenierung von Essen ist jedoch produktionstechnisch und ökonomisch sehr aufwendig. Es muss immer darauf geachtet werden, dass bei der Montage der einzelnen Einstellungen – die alle mehrfach wiederholt werden – die Kontinuität gewahrt bleibt. Um sogenannte Anschlussfehler zu vermeiden, muss ein vor der Kamera verzehrtes Gericht also bei jeder Klappe durch ein neues ersetzt werden. Ein solcher Aufwand war mit den Massenanforderungen der damaligen Studioproduktion nicht zu vereinbaren.

Doch auch Jahrzehnte später hat sich dieser Aspekt der Food-Inszenierung nicht verändert. So mussten 1987 für das Festessen in *BABETTES GAESTEBUD*,

an dem zwölf Gäste teilnehmen, 148 Wachteln zubereitet werden, was damals achttausend Dollar kostete (vgl. Zimmerman/Weiss 2005: 223).

Der zweite Grund für die stiefmütterliche Behandlung des Food-Motivs ist in den Regeln des Production Code zu finden, dem die Filmproduktion in den USA von 1934 bis 1966 unterlag. Der Kodex regulierte die Darstellung von Sexualität, Gewalt und Rauschmittelkonsum. Obwohl darin nicht ausdrücklich erwähnt, schien es auch bezüglich Food einen Kodex des Wohlverhaltens zu geben, der den Verzehr von Nahrungsmitteln aus dem Bereich des Darstellbaren in den Bereich des bloss Vorzustellenden verbannte (vgl. Hediger 2003: 160). Denn Essen ist ein sehr intimer Akt, dessen sexuelle Konnotation zu sittlichen und moralischen Konflikten mit den Restriktionen des Production Code hätte führen können.

Wie Hediger weiter ausführt, treten seit der Abschaffung des Regelwerks sowohl sexuelle als auch kulinarische Szenen tatsächlich vermehrt auf. Und nur wenige Jahre später – 1973 – entstand bereits der europäische Film *LA GRANDE BOUFFE*, der Food erstmals als Leitmotiv einsetzte und explizit sexualisierte.

Ein dritter Aspekt kann bei der Inszenierung von Food problematisch sein. Werden im Film Leute beim Essen gezeigt, ist eine Distanzierung des Zuschauers von den Filmfiguren möglich. Denn Zuschauen allein vermag nicht zu sättigen. Natürlich stiess nicht nur der klassische Film an diese Grenze, auch heute kann das Kino keine Geruchs- oder Geschmackserfahrung auslösen. Man kann dieser Differenz aber auf verschiedene Weise begegnen. Wie im klassischen Hollywood-Kino, indem man Essszenen vermeidet und ihr damit aus dem Weg geht. Oder man versucht, wie dies in den *Food-Filmen* der Fall ist, die Differenz zu kompensieren, indem Muster geschaffen werden, dank derer die Zuschauer den Essgenuss nachvollziehen können.

Schon Rudolf Arnheim sprach davon, dass Reize, die im Film nicht direkt auftreten können, indirekt über den Weg der Sehsphäre vermittelt werden müssen: „Daraus ergibt sich als wichtigstes Gesetz, dass es falsch ist, Situationen oder Handlungen zu verfilmen, die in einer nicht optisch vermittelbaren Aktion gipfeln“ (Arnheim 1932: 47). Im Film muss alles „augengerecht“ (ebd.: 47) gemacht werden. Erweitert man dieses Gesetz um die – im heutigen Kino unabdingbare – akustische Ebene, so haben sich viele Stereotype des Food-Motiv-Kreises ausgebildet, die auf eine solche „augen- und ohrengerechte“ Inszenierung ausgerichtet sind. Paradebeispiele dafür sind die in dieser Arbeit analysierten konventionellen Muster der visuellen und auditiven Inszenierung

von Food sowie die rekurrenten Formen der schauspielerischen Darstellung von Genuss.

Die konventionellen Formen der *mise en scène* von Essen vereinen Vorteile innerhalb der Filmproduktion mit Strategien zur Sinneskompensation: Die Anonymität von Händen in Nahaufnahme erlaubt, den Schauspieler durch einen Koch zu ersetzen, der die Szenen wesentlich schneller und professioneller absolviert. Vor allem aber dient die optische und akustische Überhöhung in der Inszenierung der Lebensmittel, Techniken und Speisen der Kompensation von Sinnen, die von Filmen nicht direkt angesprochen werden können. Informationen, die im Alltag Nase und Zunge realisieren, werden somit „augen- und ohrengerecht“ gemacht. Die in meiner Analyse beschriebenen Formen setzen das „Arnheimsche Gesetz“ ideal um, weshalb sie auch in beinahe allen Filmen des Korpus vorkommen und so zu Stereotypen des Food-Motivs werden¹⁴.

Dasselbe gilt auch für die Genusdarstellung. Die etwas demonstrativen schauspielerischen Ausdrücke helfen, die unsichtbare Sensation des Genusses filmgerecht zu veräusserlichen. Durch intertextuelle Wiederholung gewöhnt sich der Zuschauer an das Schauspielrepertoire und akzeptiert den visuell wahrnehmbaren Ersatz. Durch intra- und intersubjektive Verankerung der Muster finden diese Eingang in den Erwartungshorizont des Publikums und prägen die kollektive Imaginationswelt. Sie werden geradezu zu eigenständigen Zeichen.

Werden die Erwartungen an die filmspezifische Umsetzung des Food-Motivs eingelöst, kann dies bei Zuschauern zu einem Gefühl der Befriedigung führen, das die unbefriedigte kulinarische Lust – die jeder Film zwangsläufig hinterlässt – zu kompensieren versucht¹⁵.

Die moralischen und sittlichen Bedenken in Bezug auf die Darstellung von Essen im Film haben sich seit der Zeit des klassischen Hollywoods grundlegend verändert. Mit dem grossen produktionellen Aufwand und der drohenden Distanzierung des Zuschauers sind die Filme jedoch bis heute konfrontiert. Im Laufe der Zeit fanden sich aber erprobte und wirkungsvolle Mittel, um die Probleme zu lösen, die die filmische Inszenierung von Essen mit sich bringt. Diese Mittel entwickelten sich zu Stereotypen des Food-Motivs.

14 Diese Wiederholung und Stereotypisierung hätte freilich nicht Arnheims Wohlwollen gefunden. Er hat in solchen Fällen von „Konfektionsfilm“ gesprochen, die er ästhetisch verwarf.

15 Vinzenz Hediger schlägt zudem vor, den Konsum von Popcorn und ähnlichem im Kino als weiteren Aspekt der Kompensation des olfaktorischen Defizits des Films zu werten (vgl. Hediger 2001: 73).

Doch weshalb entscheiden Filmemacher, sich diesem Thema zu widmen, wo es die Produktion doch scheinbar erschwert? Wie meine Analyse gezeigt hat, entpuppt sich Essen als äusserst vielseitiges, flexibles und funktionales Symbolsystem. „Food is a polysemous signifier that articulates in concrete terms what is very often internal, vague, abstract. Food provides a matrix, a language that allows us a way to get at the uncertainty and the ineffable qualities of life“ (Poole 1999: 2). Sachverhalte, die verbal nur schwer zu artikulieren sind oder – werden sie ausgesprochen – eher unnatürlich und übermässig reflektiert wirken, können dank Food-Symbolen prägnant und implizit vermittelt werden.

Mittels Ekelgefühl äussern Filme Kritik an gesellschaftlichen Tendenzen. Die gemeinsame Esskultur einer Familie gibt Auskunft über den kulturellen Hintergrund, die soziale Integration und die Beziehung zwischen den Mitgliedern. Ihr Verhältnis zu kulinarischen Traditionen verrät vieles über die Identität, die Verwurzelung und das Wesen einer Figur. Im Essen können sich magische Kräfte manifestieren; Sex kann dadurch ersetzt, evoziert oder intensiviert werden.

Es sind die Alltäglichkeit und Selbstverständlichkeit, die Food zu einem idealen Transporteur von Subtext machen, was wiederum die Affinität vieler Filme zu diesem Motiv erklären mag: „[...] movie viewers respond so readily to food imagery because of food’s primacy in our lives; it is a primacy that precedes literacy but then becomes part of our symbol-making, symbol-decoding capacity“ (Bower 2004: 10). Auch hier entspricht Essen also den Anforderungen Arnheims, denn es macht etwas sichtbar und erfahrbar, ohne dass es explizit formuliert und verbalisiert werden muss. Insofern ist das Motiv für die filmische Narration ideal geeignet, besser als beispielsweise für die literarische.

Essvorgänge spielen sich auf besondere und suggestive Weise im Spannungsfeld von Körper und produziertem Zeichen, von materiellem Grundvorgang und sozialer Bedeutungstiftung ab. Kein anderes Medium vermag so wie der Film das Widerspiel solcher semiotischer Felder, der Körperzeichen und der Sprachzeichen, in einem einzigen Ausdrucksfeld zu inszenieren und diese Klang- und Bildkomplexe mit suggestiver Präsenz zu sättigen, sie gleichsam mit Authentizität zu „indizieren“ (Neumann 1993: 343f.).

Die Häufung der *Food-Filme* und der kulinarisch orientierten Fernsehformate (insbesondere von Kochshows) in den letzten Jahrzehnten ist mit diesen Argumenten jedoch noch nicht erklärt¹⁶. Denn Filme aus allen Jahrzehnten

16 In den 1970er Jahren entstanden die ersten beiden *Food-Filme*, in den 80er Jahren weitere 4, in den 90ern bereits 8 und seit 2000 habe ich 13 Werke gezählt. Von einem Jahrzehnt zum nächsten steigt das Produktionsvolumen also um etwa fünfzig Prozent.

wissen das narrative und interpretative Potenzial von Essen zwar zu nutzen. Doch sind es meist nur einzelne Szenen, in denen gegessen wird und die Figuren versammeln sich vor allem aus kommunikationsdramaturgischen Gründen um Tische und Tafeln.

Meines Erachtens nach ist der Anstieg an Filmen, in denen ständig gegessen und vor allem gekocht und in denen Köche und Esser zu eigenständigen Themen werden, in gesellschaftlichen Veränderungen begründet. Seit den siebziger Jahren wird die westliche Welt – aus der mit wenigen Ausnahmen alle *Food-Filme* stammen – immer mehr zur Konsum- und Wohlstandsgesellschaft. Für die Freizeitgestaltung stehen mehr Zeit und Geld zur Verfügung und das Essen wird ein Teil davon. Es entwickelt sich von einer eher utilitären Nahrungsaufnahme zum kultivierten, lustorientierten Schlemmen und auch privat wird mit viel Ehrgeiz und Professionalität gekocht – jedenfalls verbreitet die Werbung ein solches Bild, denn sie beruht auf der Ästhetisierung dieser Konsumsphäre. Ähnlich argumentiert auch Neumann: „[...] dieses neue Darstellungsparadigma lebensweltlicher Vorgänge [mag also] mit der zunehmenden Ästhetisierung der Essvorgänge zusammenhängen, wie sie eine Wohlstandsgesellschaft mit sich bringt“ (1993: 353; NL).

Gefördert wird die Ästhetisierung und die verbreitete Thematisierung von Essen nicht nur durch *Food-Filme*, sondern auch durch eine wahre Flut von Kochsendungen, durch aufwendig gestaltete Kochbücher und -zeitschriften oder durch Beiträge in Feuilletons. Dabei werden immer wieder dieselben Präsentationsformen und Bilder bemüht, die ich bereits an den *Food-Filmen* aufgezeigt habe. Die mediale Inszenierung will Kochen und Essen als individuelles, ästhetisches und erlesenes Erlebnis nobilitieren und dadurch den Geniesser und Connaisseur von der Masse der unreflektierten Konsumenten abheben.

Denn dies vollzieht sich vor dem Hintergrund einer hochstandardisierten Lebensmittel- und Convenience-Industrie, die einen Überfluss und eine ständige Verfügbarkeit von Essen zur Folge haben. Der Wohlstand unserer Zeit führt so bei vielen Menschen zu unreflektiertem und übermäßigem Konsum, ohne dass sie etwas selbst zubereiten müssen. In der Folge verkümmern immer mehr Fähigkeiten und soziale Rituale rund ums Kochen und Essen.

Insofern können *Food-Filme* und andere mediale Formate oder auch der „Boom“ an biologischen und regionalen Produkten als Gegenbewegung dazu gedeutet werden. Der bewusste Umgang mit Lebensmitteln und die Kulti-

vierung von Zubereitung und Genuss sollen Food aus der industriellen und automatisierten zurück in die familiäre und in eine stärker reflektierte Sphäre rücken.

Kochen und Essen dienen in der heutigen Zeit also nicht nur der Ernährung und der Freizeitgestaltung, sondern auch der Orientierung und Sinnstiftung in einer globalisierten und pluralisierten Gesellschaft. Ferdinand Fellmann (1997), der sich in seinem Text mit der sozialen und personalen Identitätsbildung auseinandersetzt, weist dem Essen zudem eine zentrale Rolle als kulturelles Identifikationsmuster zu (siehe S. 67). Denn „traditionelle Identifikationsmuster wie Familie, Klasse und Nation verlieren immer mehr an Bedeutung“ (ebd.: 28). Er geht zwar nicht so weit zu behaupten, Food könnte einen Ausgleich für diesen Verlust traditioneller Werte schaffen.

Aber in den Überfluss- und Erlebnisgesellschaften nimmt die Esskultur doch einen Stellenwert ein, der neben Mode und Reisen spielerische Identifikationen erlaubt, die nichts von der Aggressivität traditioneller Identifikationsmuster an sich haben und insofern dem kulturellen Pluralismus den Weg bahnen (ebd.: 36).

Ebendiese Entwicklungen manifestieren sich in der steigenden Anzahl von Filmen, die Food als zentralen Motiv-Kreis thematisieren und inszenieren.

11 Ausblick

Die eingangs formulierte Fragestellung, ob sich der Verdacht einer hohen Rekurrenz von Elementen des Food-Motivs erhärten lässt, darf eindeutig bejaht werden.

Viele der Ähnlichkeiten, Wiederholungen und Parallelen, die mir bei der ersten Visionierung auffielen, können nach der detaillierten Analyse als Stereotype – oder zumindest als rekurrente Formen auf dem Weg zum Stereotyp – bezeichnet werden. Dieses Theoriekonzept hat sich als fruchtbar erwiesen, da es erlaubt, über Genregrenzen hinweg mikrostrukturelle Muster zu untersuchen, deren intertextuelle Wiederholung dem Begriff „Stereotyp“ bereits eingeschrieben ist. Das Konzept trägt auch dem ökonomischen Aspekt Rechnung, prägen Stereotype doch die Erwartungshaltung des Publikums, senken somit das Absatzrisiko und steigern den Gebrauchswert des Films. Dieser ist nämlich – wie das Essen auch – eine Ware, deren Erfolg vom Urteil der Konsumenten abhängt.

One of the recurring motifs in food film narrative is meta-cinematic in that the preparation and consumption of elaborate meals and dishes signifies the material process of producing a film. The meticulous attention to appearances and ambience, the careful consideration of ingredients, and the scrupulous adherence to complicated procedures – not to mention the obsession with customer satisfaction – are shared by both the chef and the filmmaker. The spectacle of food onscreen constitutes a self-conscious effort on the part of the director to invoke the sensory and sensual appetites in his visual imagery, allegorizing the heavy-handed exploitation of the desires (Keller 2006: 6f.).

Durch die Analyse der *Food-Filme* habe ich ein offenes und dynamisches Repertoire von konventionellen Mustern innerhalb des Motiv-Kreises konturiert, die sich auf einer Vielzahl filmischer Ebenen nachzeichnen lassen. Aspekte der Konstruktion von Figuren und Handlungsabläufen, der visuellen und auditiven Inszenierung, des Schauspiels und des „Symbolcharakters“ von Food sind allesamt von Stereotypisierung und Konventionalisierung betroffen.

Das Repertoire liesse sich noch erweitern, denn weitere Food-Elemente treten in mehreren Filmen wiederholt auf: Die Wachtel zum Beispiel ist ein

äusserst beliebtes Lebensmittel und wird in *BABETTES GAESTEBUD*, *COMO AGUA PARA CHOCOLATE*, *BELLA MARTHA* und *NO RESERVATIONS* zubereitet. Eine verbreitete Nebenfigur in der Küche ist die hochschwangere Frau – zu sehen in *NO RESERVATIONS*, *FUERA DE CARTA* und *BELLA MARTHA*. Und sowohl in *TAMPOPO* als auch in *COMO AGUA PARA CHOCOLATE* oder *POLITIKI KOUZINA* werden Kinder als Symbol des kulinarischen Anfangs und der Fürsorge gestillt.

Es wird sich zeigen, wie *Food-Filme* künftig mit den hier erarbeiteten Formen umgehen. Welche konventionellen Muster bleiben bestehen, welche werden abgewandelt oder gar umgangen?

Weiter bleibt zu beobachten, ob sich die Stereotype in standardisierten, vernetzten Repertoires organisieren werden und somit konventionelle imaginäre Modellwelten heranwachsen lassen. Ein solcher gefestigter Verbund stereoty-per Elemente würde den Food-Motiv-Kreis näher an ein eigenständiges Genre heranführen. Denn darin wäre

das einzelne Stereotyp [...] derart nachhaltig mit seinem jeweiligen Repertoire verbunden, [nähme] dessen Kontexte gleichsam in sich auf, dass es – separat abgerufen – *pars pro toto*, die ganze Genre- oder auch Serienwelt assoziieren [liesse] (Schweinitz 2006: 59; NL).

Noch sind in den *Food-Filmen* keine solch vernetzten Repertoires zu finden. Die einzelnen Stereotype wirken eher als thematisch-formale Verbindung zwischen Werken verschiedener Genres, die durch das Food-Motiv eine Verwandtschaft erhalten.

Ich selbst werde von nun an jedem neuen kulinarischen Film mit ambivalenten Gefühlen begegnen. Einerseits in der Hoffnung, einige Food-Stereotype wieder zu finden, die meinen Erwartungshorizont bedienen und meine Analyseergebnisse bestärken. Andererseits mit dem Wunsch, neue, frische Ansätze im Umgang mit dem Motiv anzutreffen oder zumindest ein variiertes und differenziertes oder gar reflexives Spiel mit den konventionellen, vielleicht für mich inzwischen etwas abgenutzten Mustern vorzufinden.

Bibliographie

- Altman, Rick: *Film/Genre*. London: BFI, 1999.
- Amossy, Ruth: *Les idées reçues. Sémiologie du stéréotype*. Paris: Nathan, 1991.
- Armstrong, Raymond: „All-Consuming Passions: Peter Greenaway’s *The Cook, the Thief, His Wife and Her Lover*“. In: Bower, Anne L. (Hg.): *Reel Food. Essays on Food and Film*. New York: Routledge, 2004, 219–234.
- Arnheim, Rudolf: *Film als Kunst*. Berlin: Rowohlt, 1932.
- Bell-Metereau, Rebecca: „Eating and Drinking, Men and Women“. In: Pomerance, Murray (Hg.): *Ladies and Gentlemen, Boys and Girls. Gender in the Film at the End of the Twentieth Century*. Albany: State University of New York Press, 2001, 91–108.
- Boje, Christiane: „Essen als kultureller Code im Film“. In: Düsseldorf, Kunsthalle (Hg.): *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*. Köln: Dumont, 2009, 110–117.
- Bower, Anne L.: „Watching Food: The Production of Food, Film, and Values“. In: Ders. (Hg.): *Reel Food. Essays on Food and Film*. New York: Rainer Bohn Verlag, 2004, 1–13.
- Chakravarti, Debnita: „Feel Good Reel Food: A Taste of the Cultural Kedgree in Gurinder Chadha’s *What’s Cooking?*“. In: Bower, Anne L. (Hg.): *Reel Food. Essays on Food and Film*. New York: Rainer Bohn Verlag, 2004, 17–26.
- Christen, Thomas: „Von der Leerstelle zum Exzess“. In: Ringger, Dr. Heini (Hg.): *Moderne Mahlzeiten. Ernährung im Trend*. Zürich: unimagazin, 2002, 44–47.
- Coyle, Margaret: „Il Timpano – "To Eat Good Food Is to Be Close to God": The Italian-American Reconciliation of Stanles Tucci and Campbell Scott’s *Big Night*“. In: Bower, Anne L. (Hg.): *Reel Food. Essays on Food and Film*. New York: Routledge, 2004, 41–60.

- Dyer, Richard: *The Matter of Images. Essays on Representation*. London, New York: Routledge, 1993.
- Escher, Anton/Zimmerman, Stefan: „Die Macht des Rituals. Thanksgiving in Gurinder Chadhas Spielfilm *What's Cooking?*“ In: Escher, Anton/Koebner, Thomas (Hgg.): *Ist man, was man isst? Essrituale im Film*. München: edition text + kritik, 2009, 31–46.
- Esders, Karin: „Küche und Kino. Von Lust und Frust des kulinarischen Films“. In: *Montage AV*. Jg. Essen! Trinken! Feiern!, Nr. 10/2/2001, 2001, 115–121.
- Fellmann, Ferdinand: „Kulturelle und personale Identität“. In: Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hgg.): *Essen und kulturelle Identität*. Berlin: Akademie Verlag, 1997, 27–36.
- Ferry, Jane F.: *Food in Film. A Culinary Performance of Communication*. New York/London: Routledge, 2003.
- Flückiger, Barbara: *Sound Design. Die virtuelle Klangwelt des Films*. Marburg: Schüren, 2002.
- Gerig, Christian: „So essen wir jetzt“. In: *DU Das Kulturmagazin*. Nr. 787, 2008, 64–79.
- Gombrich, E. H.: *Kunst und Illusion. Zur Psychologie der bildlichen Darstellung*. Berkeley/Los Angeles: Phaidon, 2002.
- Grant, Barry Keith: *Film Genre Reader II*. Hrsg. von Barry Keith Grant: University of Texas Press, 1995.
- Hamvas, Béla: *Philosophie des Weins*. Berlin: Brinkmann und Bose, 1994.
- Hartmann, Britta: *Aller Anfang. Zur Initialphase des Spielfilms*. Marburg: Schüren, 2009.
- Hediger, Vinzenz: „Das Popcorn-Essen als Vervollständigungshandlung der synästhetischen Erfahrung des Kinos“. In: *Montage AV*. Jg. Essen! Trinken! Feiern!, Nr. 10/2/2001, 2001, 67–75.
- Hediger, Vinzenz: „Vom Zuschauen allein wird man nicht satt. Zur Darstellung von Essen und Trinken im Film.“ In: Escher, Felix/Buddeberg, Claus (Hgg.): *Essen und Trinken zwischen Ernährung, Kult und Kultur*. Zürich: vdf Hochschulverlag AG, 2003, 159–177.
- Hissnauer, Christian: „Fressorgien. Die pervertierte Überflussgesellschaft in Satire, Dokumentarfilm und Reality Soap“. In: Escher, Anton/Koebner, Thomas (Hgg.): *Ist man, was man isst? Essrituale im Film*. München: edition text + kritik, 2009, 177–190.

- Holzhey, Magdalena: „Eating the Universe“. In: Düsseldorf, Kunsthal-
le (Hg.): *Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst*. Köln: Dumont,
2009, 10–19.
- Hurst, Matthias: „Feine Speisen – Rohe Sitten“. In: von Engelhardt, Dietrich/
Wild, Rainer (Hgg.): *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim
Essen und Trinken*. Frankfurt, New York: Campus Verlag, 2005, 193–204.
- Iser, Wolfgang: *Das Fiktive und das Imaginäre*. Frankfurt am Main: Shur-
kamp, 1991.
- Jameson, Fredric: „Postmoderne – zur Logik der Kultur im Spätkapitalis-
mus“. In: Huysen, Andreas/Scherpe, Klaus (Hgg.): *Postmoderne. Zeichen
eines kulturellen Wandels*. Reinbeck: Rowohlt, 1986, 45–102.
- Keller, James R.: *Food, Film and Culture. A Genre Study*. North Carolina,
London: McFarland Company, 2006.
- Koch, Michael/Koch, Michelle: „Vom Nährwert des Ekelhaften“. In: Escher,
Anton/Koebner, Thomas (Hgg.): *Ist man, was man isst? Essrituale im Film*.
München: edition text + kritik, 2009, 150–176.
- Koebner, Thomas: „Hunger. Annäherung an ein Trauma in mehreren Schrit-
ten“. In: Escher, Anton/Koebner, Thomas (Hgg.): *Ist man, was man isst?
Essrituale im Film*. München: edition text + kritik, 2009, 77–98.
- Lévi-Strauss, Claude: *Mythologica I. Das Rohe und das Gekochte*. Frankfurt
am Main: Shurkamp, 1971.
- Lopez-Rodriguez, Miriam: „Cooking Mexicanness: Shaping National Iden-
tity in Alfonso Arau’s *Como Agua para Chocolate*“. In: Bower, Anne L.
(Hg.): *Reel Food. Essays on Food and Film*. 61–74: Routledge, 2004.
- McFadden, Margaret H.: „Gendering the Feast: Women, Spirituality, and
Grace in Three Food Films“. In: Bower, Anne L. (Hg.): *Reel Food. Essays
on Food and Film*. New York: Routledge, 2004, 117–128.
- Moine, Raphaëlle: „Von Tisch zu Bett. Analyse eines filmischen Klischees“. In:
Montage AV. Jg. Essen! Trinken! Feiern!, Nr. 10/2/2001, 2001, 9–20.
- Neale, Steve: „The Same Old Story: Stereotypes and Difference“. In: Alva-
rado, Manuel/Buscombe, Edward/Collins, Richard (Hgg.): *The Screen
Education Reader: Cinema, Television, Culture*. Houndmills: Macmillan
Press, 1993, 41–47.
- Neale, Steve: *Genre and Hollywood*. London, New York: Routledge, 2000.
- Neumann, Gerhard: „Filmische Darstellung des Essens“. In: Wierlacher,
Alois/Neumann, Gerhard/Teuteberg, Hans Jürgen (Hgg.): *Kultur-*

Bibliographie

- thema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin: Akademie Verlag, 1993, 343–366.
- Paczensky, Gert v./Dünnebier, Anna: *Leere Töpfe, volle Töpfe. Die Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*. München: Albrecht Knaus Verlag, 1994.
- Poole, Gaye: *Reel Meals, Set Meals. Food in Film and Theatre*. Sydney: Currency Press, 1999.
- Schneider, Irmela: „Zur Theorie des Stereotyps“. In: *Beiträge zur Film- und Fernsehwissenschaft*. Bd. 43. 1992, 129–147.
- Schweinitz, Jörg: „Stereotypen der populären Filmkultur - Aspekte zur theoretischen Fundierung“. In: Hess, Klaus-Peter/Wulff, Hans J. (Hgg.): 3. *Film- und Fernsehwissenschaftliches Kolloquium Marburg '90*. Münster: MAKS Publikationen, 1993, 7–12.
- Schweinitz, Jörg: „Genre und lebendiges Genrebewusstsein“. In: *montage/av*. Marburg: Schüren, 1994, 99–118.
- Schweinitz, Jörg: *Film und Stereotyp. Eine Herausforderung für das Kino und die Filmtheorie*. Berlin: Akademie Verlag, 2006.
- Winkler, Hartmut: „Stereotypen - ein neues Raster intertextueller Relationen?“ In: Hess, Klaus-Peter/Wulff, Hans J. (Hgg.): 3. *Film- und Fernsehwissenschaftliches Kolloquium Marburg '90*. Münster: MAKS Publikationen, 1993, 13–17.
- Wittgenstein, Ludwig: *Philosophische Untersuchungen*. Frankfurt am Main: Suhrkamp, 1967.
- Zimmerman, Steve/Weiss, Ken: *Food in the Movies*. Jefferson, London: McFarland und Company, 2005.

Filmographie

- L'AILE OU LA CUISSE? Claude Zidi, FR 1976.
ALICE DOESN'T LIVE HERE ANYMORE. Martin Scorsese, US 1974.
AMERICAN BEAUTY. Sam Mendes, US 1999.
AU PETIT MARGUERY. Laurant Bénégui, FR 1995.
BABETTES GAESTEBUD. Gabriel Axel, DK 1987.
BELLA MARTHA. Sandra Nettelbeck, DE 2001.
BIG NIGHT. Stanley Tucci, US 1996.
THE CHINESE FEAST. Tsui Hark, HK 1995.
CHOCOLAT. Lasse Hallström, UK/US 2000.
COMO AGUA PARA CHOCOLATE. Alfonso Arau, MX 1992.
THE COOK, THE THIEF, HIS WIFE AND HER LOVER. Peter Greenaway, UK/FR
1989.
CUISINE AMÉRICAINE. Jean-Yves Pitoun, FR 1998.
DUMPLINGS. Chan Fruit, HK 2004.
EAT DRINK MAN WOMAN. Ang Lee, TW 1994.
EDEN. Michael Hofmann, DE/CH 2006.
FESTEN. Thomas Vinterberg, DK 1998.
FUERA DE CARTA. Nacho G. Velilla, ES 2008.
LA GRANDE BOUFFE. Marco Ferreri, FR/IT 1973.
JULIE AND JULIA. Nora Ephron, US 2009.
NINA'S HEAVENLY DELIGHTS. Prathiba Parmar, UK 2006.
NO RESERVATIONS. Scott Hicks, US 2007.
L'ODEUR DE LA PAPAYE VERTE. Anh Hung Tran, VN/FR 1993.
POLITIKI KOUZINA. Tassos Boulmetis, EL/TR 2003.
RATATOUILLE. Brad Bird, US 2007.
LE REPAS DE BÉBÉ. Louis Lumière, FR 1895.
SOUL FOOD. George Tillman Jr., US 1997.
A STREETCAR NAMED DESIRE. Elia Kazan, US 1951.
TAMPOPO. Juzo Itami, JP 1986.

Filmographie

TORTILLA SOUP. Maria Ripoll, US 2001.

WHAT'S COOKING? Gurinder Chadha, UK/US 2000.

WHEN HARRY MET SALLY. Rob Reiner, US 1989.

WOMAN ON TOP. Fina Torres, US 2000.

Curriculum vitae und Kontakt

2007-2011 Masterstudium Filmwissenschaft „Netzwerk Cinema“ an
der Universität Zürich

2003 -2007 Lizentiatsstudium an der Universität Zürich; Soziologie,
Filmwissenschaft und Philosophie

1997-2002 Kantonsschule Stadelhofen, Matura der Lehramtsschule

1995-1997 Sekundarschule Otelfingen (Zürich)

Nora Leibundgut

Konradstr. 51

8005 Zürich

+41 79 738 06 43

nora.leibundgut@gmail.com

Selbständigkeitserklärung



Universität Zürich
Philosophische Fakultät

Selbständigkeitserklärung zur Masterarbeit an der Philosophischen Fakultät

Originalarbeit

Ich erkläre ausdrücklich, dass es sich bei der von mir eingereichten schriftlichen Masterarbeit mit dem Titel

.....
.....

um eine von mir selbst und ohne unerlaubte Beihilfe sowie *in eigenen Worten* verfasste Originalarbeit handelt.

Sofern es sich dabei um eine Arbeit von mehreren Verfasserinnen oder Verfassern handelt, bestätige ich, dass die entsprechenden Teile der Arbeit korrekt und klar gekennzeichnet und der jeweiligen Autorin oder dem jeweiligen Autor eindeutig zuzuordnen sind.

Ich bestätige überdies, dass die Arbeit als Ganze oder in Teilen weder bereits einmal zur Abgeltung anderer Studienleistungen an der Universität Zürich oder an einer anderen Universität oder Ausbildungseinrichtung eingereicht worden ist noch inskünftig durch mein Zutun als Abgeltung einer weiteren Studienleistung eingereicht werden wird.

Verwendung von Quellen

Ich erkläre ausdrücklich, dass ich *sämtliche* in der oben genannten Arbeit enthaltenen Bezüge auf fremde Quellen (einschliesslich Tabellen, Grafiken u. Ä.) als solche kenntlich gemacht habe. Insbesondere bestätige ich, dass ich *ausnahmslos* und nach bestem Wissen sowohl bei wörtlich übernommenen Aussagen (Zitaten) als auch bei in eigenen Worten wiedergegebenen Aussagen anderer Autorinnen oder Autoren (Paraphrasen) die Urheberschaft angegeben habe.

Sanktionen

Ich nehme zur Kenntnis, dass Arbeiten, welche die Grundsätze der Selbständigkeitserklärung verletzen – insbesondere solche, die Zitate oder Paraphrasen ohne Herkunftsangaben enthalten –, als Plagiat betrachtet werden und die entsprechenden rechtlichen und disziplinarischen Konsequenzen nach sich ziehen können (gemäss §§ 7ff der Disziplinarordnung der Universität Zürich sowie § 36 der Rahmenordnung für das Studium in den Bachelor- und Master-Studiengängen der Philosophischen Fakultät der Universität Zürich).

Ich bestätige mit meiner Unterschrift die Richtigkeit dieser Angaben.

Name:

Vorname:

Matrikelnummer:

Datum:

Unterschrift: