1999/03 Dossier

https://jungle.world/artikel/1999/03/koriander-zyankali

Koriander! Zyankali!

Von **katja leyrer**

Feministische Kochallüren zwischen Sein und Bewußtsein.

In den siebziger und frühen achtziger Jahren wäre die Aussage "Ich koche gern" in frauenbewegten Zusammenhängen auf Kopfschütteln gestoßen. Die Erkenntnisse über die Auswirkungen von Sozialisationserfahrungen und geschlechtsspezifischer Arbeitsteilung führten in der Frauengruppe zur Ablehnung aller als "typisch weiblich" stigmatisierten Tätigkeiten. Und zu diesen zählte das Kochen im Privatbereich.

Beinahe alles Scheußliche aus dem normalverrückten Alltag im Patriarchat - Unterdrückung, Verachtung, Dreck, unbezahlte Arbeit, sexistische Mädchenerziehung, Ehegesetze - hatte etwas mit Kochen zu tun. Die Feministinnen der westlichen Mittelstands-Frauenbewegungen erinnerten sich mit Grausen an Mütter in geblümten Kittelschürzen, Sonntagsbraten mit fetter Soße und Kellerregale voller Weck-Gläser, deren Inhalt Schimmel ansetzte. Dieses Bild hatten natürlich auch ihre Brüder vor Augen, aber sie mußten sich weder identifizieren noch abgrenzen, denn daß ein männliches Kind kein Talent zu unbezahlter Hausarbeit habe, gehörte zu den Selbstverständlichkeiten, mit denen Jungen wie Mädchen aufwuchsen.

1970 erschien bei uns das Emanzipationskonzept der US-Amerikanerin Betty Friedan: "der weiblichkeitswahn oder die selbstbefreiung der frau" (1). Friedan beschrieb die Anstrengungen, dem Ideal der perfekten Hausfrau, Ehefrau und Mutter zu entsprechen, als zwanghaft und verlogen. Selbstverständlich ging es bei Friedan nur um Mittelstandsfrauen in den westlichen Ländern und den Unsinn, pro Mann eine Hausfrau zu propagieren. Es handelte sich um eine Luxusdebatte, die zwar erwerbstätige Frauen ausblendete, aber dennoch hilfreich gegen das bürgerliche Frauenideal argumentierte. Die "Hausfrau" und all ihre Obliegenheiten - eine Erfindung des Kapitalismus? Die Enttarnung der scheinbar traditionell verankerten Geschlechterrollenstereotype als Fiktion und idealistische Vorstellung des Bürgertums - entstanden mit dem Umbruch der Familienstrukturen im Frühkapitalismus - bedeutete wirklich eine Befreiung.

Ebenfalls in den siebziger Jahren begann die hohe Zeit der Werbung, und in deren Windschatten entstanden die bald zahlreichen, immer aggressiver auftretenden "Frauenzeitschriften". Jede Frau ist ihres Glückes Schmiedin - so deren Aussage -, und je

mehr Arbeit und Aufwand in den Reproduktionsbereich investiert wird, desto besser für alle. Dementsprechend enthielten sie auch Kochrezepte und allerlei Haushaltstips. Diese Hochglanz-Frauenzeitschriften hatten zu jedem Zeitpunkt mehr Leserinnen als Emma, Courage oder kleinere feministische Blätter, die ab Ende der siebziger Jahre in (verglichen mit heute) hoher Auflage gedruckt wurden. Kochen, ob mit Lust oder Frust, war dort jedoch so gut wie niemals Thema. Feministische Flüsterpropaganda verbreitete zwar Gerüchte von Gelagen in Bielefeld, Berlin, Köln oder Hamburg, von Kampflesben und Theoretikerinnen der Frauenbewegung, die bei der Zubereitung von Tiramisu oder Filetstückchen im Weißweinsud beobachtet worden sein sollten. Doch das war nirgends belegt oder in feministischen Veröffentlichungen zu lesen.

Derweil übte sich die ganz normale "Hausfrau" im Durchhalten des öden Alltags oder plagte sich mit neuen "Öko"-Rezepten ab. Schrotmühlen und Sprossenzuchtanlagen gehörten aber auch bald zum Inventar vieler Frauen-Wohngemeinschaften - manchmal in Maßen, oft aber auch als sichtbares Zeichen für Naturverherrlichung und die Vergötzung von "Mutter Erde".

1989 erschien das internationalistisch angelegte erste feministische Kochbuch im deutschsprachigen Raum, herausgebracht vom Orlanda Frauenverlag. "Aus aller Frauen Länder", eine Übersetzung aus dem Englischen, enthielt neben Texten und Rezepten aus allen Erdteilen auch einige von u.a. Elfriede Jelinek, May Opitz, Susanne v. Paczensky und Peggy Parnass. Politikerinnen, Schriftstellerinnen und berühmte Feministinnen outeten sich (meist) als leidenschaftliche Köchinnen, zumindest aber Genießerinnen (2). Unwiderstehlich ist beispielsweise Peggy Parnass' Rezept "Kartoffelpüree aus der Tüte" (zum Schwedischen Flunder-Filet): "Rezept lesen, wegschmeißen und vergessen. Püreeflocken und Milch, bloß kein Wasser, von vornherein zusammen mit Butter in einen großen Topf. Fröhlich die Acht rühren, damit es nicht anbrennt. Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian und Dill reinrühren. Als Nachtisch pro Person eine halbe Honigmelone. Die Vertiefung mit Tequila und Zucker oder cubanischem weißem Rum vollgießen."

Viele Beiträge des Bandes hatten weder mit Schlankheitswahn noch Ökofeminismus etwas zu tun, sondern verarbeiteten munter und chaotisch Kindheitserinnerungen, halbbeschwipste Frauenrunden, viel Sahne, Zucker, Fleisch und sogar Dosenfraß. Selbst Elfriede Jelineks Anti-Rezept schien für den weiblichen Klassenkampf geeignet, fröhlich stänkerte sie: "Ich kann und will nicht kochen. Früher habe ich einmal ein Rezept gehabt, wie man aus alten Wolldecken und Eisenfeilspänen Zyankali herauskochen kann. Ich habe das aber verloren. Bitte um Entschuldigung, aber niemand wollte das Rezept haben."

Die ökofeministischen Theorien aus der Subsistenzperspektive, die wenig später vor allem von Maria Mies und Vandana Shiva (3) formuliert wurden, hatten, wenn sie auch weitgehend unwidersprochen blieben, wenig Einfluß auf die eigenen Einkaufs-, Koch- und Eßgewohnheiten. Das mag widersprüchlich erscheinen. Andererseits haben Frauen immer wieder und recht erfolglos allerlei Selbstversuche und Bemühungen unternommen, die Welt im kleinen privaten Rahmen zu verbessern. Das stößt sehr schnell an Grenzen: Wer exzessiv Subsistenzwirtschaft betreibt, hat kaum noch Energien für Berufstätigkeit geschweige denn politische Aktivitäten übrig. Und dagegen sprachen auch die kleinen Gelüste auf Luxus, gutes Essen und gastfreundliche Küchenrunden mit Rotwein in schönen

bauchigen Gläsern.

Selbstverständlich handelt es sich bei solchen Arrangements um (meist weiße) Mittelstandsidyllen, selbst wenn sie mit Schulden bezahlt werden oder in ehemals besetzten Häusern stattfinden. Und selbstverständlich ist die vielbelastete, vollzeitberufstätige, politisch aktive, selbst kochende Feministin bei uns in vielfacher Hinsicht verrückt: Sie rackert sich am Herd ab, nachdem sie meist viel zu teuer eingekauft hat, sie bedient andere, sie verschwendet ihre Kreativität auf unbezahlte Tätigkeit, sie hat manchmal gar einen Hang zur Dekadenz und zum Fettansatz an den Hüften. Sie liest die neueste Studie über Professionalisierung von Frauen auf dem Weg zum einzigen Geschäft, das im Winter frischen Koriander führt.

Kochen und Essen sind Tätigkeiten, die grundlegend fürs gesellschaftliche Zusammenleben sind. Wenn, wie oft phantasiert wurde, einmal alle Frauen streikten, würde innerhalb weniger Tage jedes Gesellschaftssystem zusammenbrechen. Es ist eine verzwickte Angelegenheit: Selbstverständlich will keine wahre Feministin den Fortschritt aufhalten, gesellschaftlich konservative Ideale absichern, ein schlechtes Vorbild für die kleinen Mädchen sein usw. - Aber wenn es Spaß macht zu kochen? Und noch mehr dann, um einen Tisch zu sitzen und köstliche Sachen zu essen?

25 Millionen Mittagsmahlzeiten täglich werden in der BRD übrigens nicht individuell zubereitet und gegessen, sondern in Großküchen für Kantinen oder die "Systemgastronomie" produziert (4). Nur 18 Prozent der Männer, aber 37 Prozent der Frauen essen mittags zu Hause. Und abends? Ein Restaurantbesuch jedenfalls kostet mehr als das Selbstgekochte, und das Blöde ist ja auch, daß es dort meistens sehr viel schlechter schmeckt.

Anmerkungen

(1) Betty Friedan: der weiblichkeitswahn oder die selbstbefreiung der frau. ein emanzipationskonzept. Rowohlt, Reinbek bei Hamburg 1970

(2) Sue O'Sullivan (Hg.): Aus aller Frauen Länder. Gerichte, Gelüste, Geschichten. Orlanda Frauenverlag, Berlin 1989

(3) Maria Mies, Vandana Shiva: Ökofeminismus. Beiträge zur Praxis und Theorie. Rotpunktverlag, Zürich 1995

(4) Ernährungs-Umschau 45 (1998), Heft 12

© Jungle World Verlags GmbH