

Cordula Hupfer

»Und Zuckererbsen nicht minder«

Die kulinarische Metaphorik
im Gesamtwerk Heinrich Heines

Grupello Verlag

Das Auge liest mit – schöne Bücher für kluge Leser
Besuchen Sie uns im Internet unter: www.grupello.de
Hier finden Sie Leseproben zu allen unseren Büchern, Veranstaltungshinweise und Besprechungen. E-Mail: grupello@grupello.de

Gedruckt mit freundlicher Unterstützung der Anton-Betz-Stiftung der Rheinischen Post e. V.

Cordula Hupfer, Studium der Germanistik, Romanistik, Anglistik und Erziehungswissenschaft an der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf; seit 1999 Redakteurin bei der Rheinischen Post; Promotion 2005 mit der vorliegenden Arbeit.

Meinem Großvater Walter Reibel (†)
in Liebe und Dankbarkeit

1. Auflage 2005

© by Grupello Verlag
Schwerinstr. 55 · 40476 Düsseldorf
Tel.: 0211-498 10 10 · Fax: 0211-498 01 83
Druck: Klaus Müller, Grevenbroich
Einbandfoto: © Andreas Krebs
Textkorrektur: Simone Rath
Alle Rechte vorbehalten

ISBN 3-89978-041-8

Inhalt

Danksagung	9
Vorwort	10
I. Einleitung: Grundlagen und Ziel der Arbeit	11
1. Der kulinarische Aspekt in Heines Werk	11
2. Forschungsstand	16
3. Heine als Kochbuch-Initiator	21
4. Die Qualität des Kulinarischen bei Heine	23
II. Essen und Trinken in der deutschsprachigen Literatur vor und nach Heine	27
1. »Nicht hungrig«: Tafelleiden in der neuen deutschen Literatur	27
2. Als das Essen noch genossen wurde: in Grass' Kochstudio	35
3. a. Was vom Mahle übrig blieb: Familienmahlzeiten bei Christa Wolf, Heinrich Böll und Siegfried Lenz	42
3. b. Tyrannen bei Tisch: zu Gast bei Kafkas Vater	53
4. a. Nach dem Krieg ist vor dem Krieg: der große Hunger und das große Fressen	54
4. b. Heinrich Böll auf der Suche nach dem verlorenen Genuß	62
5. Großstadtkneipenfreuden bei Alfred Döblin	66
6. Gepflegte Gefräßigkeit bei Robert Walser und Thomas Mann	67
7. Die hohe Kunst des Kulinarischen: Fleischbeschau bei Joseph Roth, Tischgespräche bei Theodor Fontane	72
8. Bilderbuchmahlzeiten bei Adalbert Stifter, Maßhalte-Appelle bei Gottfried Keller	76
9. Von Hungerkünstlern: Anton Reisers Freitische	78
10. Reisen bildet: Lob der italienischen Küche in der Reise- literatur im allgemeinen und bei Goethe im besonderen	80
III. Motivationen für die kulinarische Metaphorik bei Heine	83
1. a. Biographische Motivation	83
1. b. Bürgerliche Tafelfreuden im postrevolutionären Paris	86
1. c. Frankreich, du hast es besser: vom deutschen Biedersinn und seinen kulinarischen Folgen	88
1. d. Heine und Balzac: Brüder im Genuß, nicht im Geiste	89
1. e. »Aus schwächtigen Anfängen allmählich zu ründlicher Korpulenz«: Heine und Mathilde	92
1. f. Zu Tisch bei Rothschilds	94

2. a. Literarische Motivation: wider die idealistische Diätetik	95
2. b. Von der »Wirkung der Nahrungsmittel auf den Geist des Menschen«: gastrosophische Ideen und ihr Niederschlag bei Heine	99
IV. Theoretische Erörterung der Metaphern	102
1. Metaphern als Assoziationsimpulse	103
2. Metaphern als Erkenntnismodelle	104
3. Literaturgeschichtliche Akzente	107
4. Metaphorik bei Heine	109
V. Themen der Eß- und Trinkmetaphorik bei Heine	114
1. a. Das Essen als Spiegel der Realitätsbindung des modernen Literaten in »Ideen. Das Buch Le Grand«	114
1. b. Essen als Mittel der Literaturkritik	121
2. a. Essen und Trinken als Mittel der Gesellschaftskritik in »Ideen. Das Buch Le Grand« und in den »Memoiren des Herren von Schnabelewopski«	126
2. b. Hamburgs satte Gesellschaft	128
2. c. Essen und Erotik: Frivolität als Herausforderung gesellschaftlicher Normen	134
3. Religionskritik: Emanzipation der Sinne in »Der Rabbi von Bacherach«	141
4. a. Essen und Trinken als politische Metaphern: kulinarisch codierte Deutschlandkritik in »Zur Beruhigung«	148
4. b. Essen und Trinken in »Deutschland. Ein Wintermärchen«	154
4. c. »Und Zuckerbirnen nicht minder«: Vision einer besseren Gesellschaft in kulinarischen Bildern	155
5. a. Die soziale Wurzel der Eßmetaphorik: Für und Wider der sozialen Revolution am Beispiel von »Die Wanderratten«	159
5. b. Die Küche verrät die Politik: Kritik an den Republikanern in »Lutetia« und »Französische Zustände«	163
6. a. Heine als kritischer Esser: wider das Heimkehrerpathos	166
6. b. Küchensprache als Strategie der Verschlüsselung	170
7. a. Trinkmetaphorik in »Deutschland. Ein Wintermärchen«	175
7. b. Trinkmetaphorik als Mittel der Herrscherkritik in den »Zeitgedichten«	183
7. c. Trinkmetaphorik als Mittel der Oppositionskritik	186
VI. Schlußbemerkungen	190
Literaturverzeichnis	193

Danksagung

Eine Danksagung eröffnet die Möglichkeit, der unpersönlichen Haltung der eigentlichen Untersuchung zu entkommen und ein Ich zu werden: Ich danke allen, die mir auf dem langen Weg bis zum Abschluß dieser Arbeit mit Rat und Tat zur Seite gestanden haben, sei es bei der Beschaffung und Bereitstellung von Literatur – ich denke hier insbesondere an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Universitätsbibliothek in Düsseldorf und des Heinrich-Heine-Instituts – oder durch wertvolle Hinweise, Anregungen, Vorschläge.

Auch die begleitenden Maßnahmen zur Motivation und zur formalen Überarbeitung meiner Untersuchung sind nicht zu unterschätzen. Für ihre vielfältige, nachhaltige, durch keine Widrigkeit zu erschütternde Unterstützung danke ich: André, Andrea, Andreas, Christa, Constanze, Eckhard, Franz Leo, Holger, Ingo, Klaus, Roland, Stefanie sowie den Schwestern des Klosters St. Katharina Angermund, die mich eine Weile beherbergt, für Ruhe gesorgt und gut gefüttert haben.

Zusätzlich ist der Austausch mit zahlreichen Kommilitonen und Bekannten, die mich im Verlauf meines Studiums begleitet haben, in diese Untersuchung eingegangen, die eine Vertiefung meiner Magisterarbeit aus dem Jahr 1996 ist.

Der besondere Dank gilt, und dies ist mehr als bloße Pflichtübung, meinem Promotor, Professor Wilhelm Gössmann. Er hat sich mit unerschöpflicher Geduld die Zeit genommen, Kapitel für Kapitel dieser Arbeit fachkundig zu prüfen und durch wertvolle Hinweise zu bereichern. Seine unverzichtbare Ermunterung war es, die mich durch manches Motivationstal führte; sein unverzichtbarer Rat als ausgewiesener Kenner der Literatur war es, der diese Arbeit entscheidend inspiriert hat: Herzlichen Dank!

Vorwort

Mit Heine im Sinn läßt sich über seine Geburtsstadt schwerlich als »Düssel-Dorf« reden, obwohl es bekanntlich andere Städte waren, die dem Dichter, dessen Texte bis heute anregend, aufregend, modern geblieben sind, Denkmäler setzten, während man sich bei Heine daheim schwer tat mit dem Erbe des »großen Sohnes«.

Davon kann gegenwärtig keine Rede mehr sein. Heine ist als literarisches Aushängeschild rehabilitiert, wenn auch manche literarische und politische Konsequenz auf sich warten läßt. Und so könnte es auf den ersten Blick reichlich unoriginell erscheinen, als Düsseldorferin über den Düsseldorfer Heine ausgerechnet auch noch in Düsseldorf zu arbeiten. Auf den zweiten Blick ist dies jedoch nichts anderes als sinnvoll: Ist die Stadt Düsseldorf doch nicht nur »sehr schön«, wie Heine – rückblickend – schrieb, sondern Sitz des Heinrich-Heine-Instituts, dem Zentrum der internationalen Heine-Forschung, und der Heinrich-Heine-Gesellschaft, welche das Werk und dessen zeitkritische Anliegen einer breiteren Öffentlichkeit zu vermitteln sucht.

Die Bezugspunkte der Studentin zum Dichter Heine sind dementsprechend vielfältig: Zu Beginn meiner Studienzeit, 1988, wandelte sich die Universität Düsseldorf zur Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf; die Historisch-kritische Gesamtausgabe der Werke Heines wurde im Verlauf meines Studiums abgeschlossen. Als Grundlage für den wissenschaftlichen Zugriff war sie mir ebenso unverzichtbar wie die Gespräche mit ihrem Herausgeber, Professor Manfred Windfuhr, und dem Leiter des Heine-Instituts, Joseph A. Kruse.

Auslöser der intensiven Beschäftigung mit Heine war eine Geburtstagslesung mit dem Schauspieler und Rezitator Wolfgang Arps († 2001), die ich 1991 gemeinsam mit Professor Wilhelm Gössmann und der Heine-Gesellschaft organisiert habe. Exakt hier, angeregt durch den ausgewiesenen Heine-Kenner Gössmann, wurden die Weichen gestellt für meine Magisterarbeit mit dem Titel »Die Metaphorik des Essens und Trinkens bei Heinrich Heine« – ein ausgesprochen fruchtbares Thema für eine grundlegende wissenschaftliche Arbeit.

Und so wurde daraus nicht allein eine Magisterarbeit, sondern anschließend, in Zusammenarbeit mit Holger Ehlert, das Koch- und Lesebuch »Heine à la carte«; und schließlich eine Dissertation, die im Kontext mit anderen entstanden ist, die über Heine gearbeitet haben.

Ich hoffe, daß mit dieser Untersuchung ein neuer Aspekt Heines in seiner Bedeutung für das Gesamtwerk wie für den großen Zusammenhang der Literatur transparent geworden ist.

I. Einleitung: Grundlagen und Ziel der Arbeit

1. Der kulinarische Aspekt in Heines Werk

Auch wenn es den Verehrern idealistischer Dichtung nicht schmecken mag – mit Heinrich Heine läßt es sich gut leben. Liebte er doch, bevor das Schicksal ihn an die Matratzengruft fesselte, den Hellenismus vor allem wegen der darin sich manifestierenden Lust am Leben und Genießen. Und wer sich in Zeiten, in denen kritische Beobachter die »esskulturelle Wüste Deutschland«¹ beseufzen, noch Geschmack bewahrt hat, dem läuft bis heute das Wasser im Munde zusammen bei der Lektüre so mancher Speise- und Zechpassage im Werk Heines.

Man kann ihm allerhand nachsagen, doch nicht, daß er ein Kostverächter gewesen; aber auch nicht, daß er der Völlerei verfallen oder zum Trinker geworden sei, oder die humanitäre Frage des Hungers und seiner Beseitigung ignoriert hätte. Jedenfalls hat Heine alles literarisiert – Krebse, Austern und »Bücking«, altgermanische und französische Küche, »schwärmerisch schwimmende Klößchen« und »Schweinskopf, wie gewöhnlich süßsauer lächelnd mit einer Zitronenscheibe im Maul«, roten Bordeaux und Johannisberger vom Rhein – und das meiste auch genossen. Nur die deutsche Gans nicht, denn »sie hat vielleicht mich einst geliebt, als wir beide noch jung gewesen«.

Die Verehrer idealistischer Literatur kommen bei soviel beredten Gaumenfreuden durchaus nicht zu kurz, sie müssen sich allerdings auf überraschende Wendungen gefaßt machen. Wie bei besagter deutscher Gans, von der es in Heine-typischer Überführung eines pietistischen Leitmotivs ins Kulinarische und zurück heißt: »Sie blickte mich an so bedeutungsvoll, so innig, so treu, so wehe! Besaß eine schöne Seele gewiß, doch war das Fleisch sehr zähe.«

Heinrich Heine hat eine sinnliche Literatur geschrieben, geprägt von der europäischen Kultur, wozu seiner Überzeugung nach die Kultur des Essens und Trinkens zählt. Speisen und Getränke werden an vielen Stellen seines dichterischen Werks beschrieben, bereimt, erlebt und gefeiert. Markant im Hinblick auf diese in allen Schreibphasen und allen großen Werkthemen präsenten Szenen ist nicht

1 Diese Einschätzung stammt von Ulrich Fichtner, der mit seinem Buch »Tellergericht. Die Deutschen und das Essen« (München 2004) eine Analyse der gegenwärtigen kulinarischen Un-Kultur liefert und zugleich für eine neue Kultur des Geschmacks und des Genusses wirbt.

schon die Bildlichkeit an sich – von einer Bildoriginalität Heines kann, verfolgt man die Spuren der Eß- und Trinkmotivik von der Antike bis in die Lebens- und Schaffenszeit des Dichters, nicht gesprochen werden –, sondern ihre Weiterentwicklung zu einer zwischen Wörtlichem und Übertragenem changierenden, gesellschaftskritischen, besonders auch politischen Metaphorik. Essen und Trinken bei Heine sind 1. stilistische Mittel und 2. nicht ausschließlich stilistische Mittel. Der Leser kann und sollte sie beim Wort nehmen, um so Heines Intention gemäß seinen Geschmackshorizont um jenes zu erweitern, das es an Eßbarem noch zu entdecken gilt.

Essen und Trinken ist bei Heine also weit mehr als Dekoration, Amusement oder gelegentliche Quelle für Bonmots, wie es humorig grundierte Anmerkungen in Vorträgen, Aufsätzen und Textsammlungen zuweilen nahelegen. Wann immer der Dichter auftischt, wird Fragwürdiges verhandelt. Wenn Gerichte Erwähnung finden, geht er zugleich mit etwas ins Gericht. Essen und Trinken sind zentrale Komponenten seiner artistischen, assoziativen Schreibweise, die er aus Einfällen und Erinnerungen, überraschenden Verflechtungen, Reflexionen und Kommentaren, Exkursen, Essays, satirischen und parodistischen Einschüben entfacht.

Heine hat sich nicht damit begnügt, kulinarische Reise-Eindrücke bloß zu dokumentieren, wie es viele seiner Zeitgenossen im Fahrwasser des Hochkonjunktur-Phänomens »Reiseliteratur« taten. Auch das blühende gastronomische Leben seines prägenden Pariser Exils, an dessen Schlemmertafeln Frankreichs Bürgertum den Adel längst abgelöst hatte, beschäftigt lediglich den Genießer Heine affirmativ; der Dichter Heine setzt sich vom damals in Deutschland, besonders aber in Frankreich florierenden Genre der Feinschmeckerliteratur ab, deren Verfasser – professionelle Gastronomiekritiker, Köche, private Feinschmecker – sich als Theoretiker mit gastronomischen Details beschäftigen. Während beispielsweise Honoré de Balzac, ein Kollege, Freund, Tischgenosse und Gastgeber Heines, neben seinen Romanen auch eine Sammlung gastronomischer Texte veröffentlicht, konzentriert sich Heines Schreiben auf die im Alltagsphänomen Essen und Trinken gelegenen poetischen Möglichkeiten.

In der vorliegenden Untersuchung wird Heines spezifische Handhabung der zeitgenössischen »Rede über das Essen« ins Visier genommen: die Weiterentwicklung der in der Literatur seit jeher verwendeten Bildlichkeit des Essens und Trinkens zu einer differenzierten Metaphorik. Die wie kaum ein anderer Metapherentypus zusammenzubringen vermag, was gemeinhin als klarer Gegensatz gewertet wird, oder, um es mit Heines vielfach genutzten, aber nicht abgenutzten Worten zu sagen: deren Besonderheit es ist, den »uralten, ewigen Konflikt zwischen dem Geist und der Materie« versöhnen zu können.

Der Titel der Untersuchung ist zugleich ihr zentraler Befund: »Die kulinarische Metaphorik im Gesamtwerk Heinrich Heines« impliziert, daß die populäre Auslegung des Essens bei Heine als genußseliges, amüsantes Lobpreisungs-Ornament eines im Schlaraffen-Exil ansässigen Dichters entschieden zu kurz greift.

Kulinarisches thematisierende Zitate, wie man sie Heines Werk bei diversen Anlässen gern entnimmt, werden in dieser Arbeit ihrem Kontext zurückgegeben. Sie werden so, betrachtet vor dem Hintergrund des Essens und Trinkens in der deutschsprachigen Literatur allgemein sowie einer Metaphertheorie, die sprachliche Bilder als Erkenntnismodelle wertet, in ihrer Originalität und Facettenhaftigkeit als konstruierendes wie dekonstruierendes Stilmittel transparent. In welchem Zusammenhang, mit welchen Vorzeichen auch immer Heine vom Essen und Trinken spricht: Es ist für ihn nie banal, und immer auch real, daß heißt nicht zur Symbolhaftigkeit geronnen, nicht zu poetischer Instant-Speisung abstrahiert.

Es bedarf also auch einer kulturgeschichtlichen Perspektivierung des Themas, nicht zuletzt, weil es zu Heines charakteristischen Arbeitsprinzipien gehört, von eigener Beobachtung und Erfahrung auszugehen. Die Frage, was und wo der Autor als historische Subjekt, das sich den kulinarischen Realitäten wie jeder andere nicht entziehen kann, tatsächlich gegessen hat, ist dabei ebenso relevant wie eine Reihe übergreifender historischer Fakten zur französischen Gastronomie im Bürgerlichen Zeitalter. Was die literarische Szene der Zeit betrifft, ist vor allem die Kontrastierung Heine – Balzac von Bedeutung, die das aufs Poetische konzentrierte kulinarische Profil Heines um so schärfer hervortreten läßt.

Neben der Literarisierung der zeitgenössischen Mahlzeitenkultur, der darin enthaltenen Würdigung und Aufwertung konkreter Alltagsrealitäten sowie des Interesses an der menschlichen Körperlichkeit, womit der Dichter sich klar von der idealistischen Diätetik absetzt, ist Heine auch über die Literatur hinaus als – freilich literarischer – Promoter des guten Essens herauszustellen, von denen es in der deutschen Literatur allzu wenige gibt² (siehe Kapitel II). Es gibt aktuell einen neuerlichen Trend des Schreibens über das Essen, in Form unendlich diversifizierter Kochbücher, die keine Zielgruppe vernachlässigen, aber auch in Form kritischer Auseinandersetzungen mit dem gegenwärtigen Stand der Eßkultur, die ihre Leser, gewissermaßen als

2 Heinrich Böll diagnostiziert in seinen »Frankfurter Vorlesungen« eine Art Unterernährung der deutschen Literatur, übersieht aber unter anderem Heine, was mutmaßlich dem alten deutschen Vorurteil gegenüber allem, was im Ruch des Feinschmeckerischen, mithin Elitären steht, geschuldet ist.

Leuchtrakete aus dem »Gulag des Geschmacks«, wieder dafür sensibilisieren wollen, in welchem Maße »ein selbst gemachter Braten, ein Fisch, eine Suppe aus ordentlichen Zutaten, ein Stück ofenwarmes Brot« Glück schenken können, auch wenn »schwer zu sagen ist, woher genau dieses Glück kommt«. ³ Die eine Bresche schlagen wollen für das feine und gute Essen, für die Verwandlung der großen, von der Industrie auf konfektioniertes Futter geeichten Freßklasse zu »bewussten, sinnenfrohen Essern«, die nur »gute, authentische Produkte« akzeptieren und »wieder essen um des Essens willen. Das allein wird ein Luxus sein; ein großer, tiefer Genuss.« ⁴

Dieser dergestalt beschworenen Kultur des Geschmacks, für die Heine wie kaum ein zweiter deutscher Autor steht – womit er folglich bis in die Gegenwart aktuell geblieben wäre –, entspricht bei Heine eine Hochschätzung der gesamten menschlichen Sinnenwelt. Dem Dichter, dessen erklärte Absicht es war, die Literatur mit politischer Wirkung auszustatten, ist allerdings auch die sozialpolitische Relevanz des Essens bewußt. Die kahlen Tatsachen von Armut und Not, die Spaltung der Gesellschaft in »Hungerleider« und Satte, hat er immer wieder aufgegriffen. Es sind exakt jene Punkte in seinem Werk, an denen die Würdigung des guten Essens, das sich nicht an den Zwängen der Notwendigkeit, sondern an den Möglichkeiten des Geschmacks orientiert, umschlägt in kritisches Hinterfragen, wie im Gedicht »Anno 1829«: »Sie essen gut, sie trinken gut, erfreu'n sich ihres Maulwurfsglücks, und ihre Großmuth ist so groß, als wie das Loch der Armenbüchs.«

Rechnen muß der Leser mit den kulinarischen Bildern des kritischen Essers Heinrich Heine in allen Werkphasen. Bereits in der frühesten Lyrik avanciert das Essen zum kalkulierten, für den Leser überraschenden Stimmungsbruch:

Ich wollte, meine Lieder
Das wären Blümelein:
Ich schickte sie zu riechen
Der Herzallerliebsten mein.

Ich wollte, meine Lieder
Das wären Küsse fein:
Ich schickt sie heimlich alle
Nach Liebchens Wängelein.

³ Fichtner, S. 233.

⁴ Ebenda, S. 216f.

Ich wollte, meine Lieder
Das wären Erbsen klein:
Ich kocht eine Erbsensuppe,
Die sollte köstlich sein.⁵

Ist dies nicht bereits die Stimme des Romantikkritikers Heine, dem die dünn-poetischen »Blümelein« und »Küsse fein« fadenscheinig und fragwürdig geworden sind, der statt dessen nach Handfestem verlangt? Dahinter steht der romantische und doch schon nicht mehr nur romantische Dichter Heine, der den ironischen Bruch einsetzt, um fade gewordene romantische Klischees wie »Blümelein« und »Küsse fein« zu konterkarieren, zu erden.

Am Ende der Lebens- und Schaffenszeit Heines steht der folgende Vers, der die platonische »Gesundheitsliebe« des kranken Dichters zu seiner letzten Liebe, der Mouche, in kulinarische Bilder umsetzt:

Worte! Worte! keine Taten!
Niemals Fleisch, geliebte Puppe,
Immer Geist und keinen Braten,
Keine Knödel in der Suppe!⁶

Dazwischen begegnet der Leser dem Düsseldorfer Knaben, dem die Reiterstatue des Kurfürsten Jan Wilhelm auf dem heimischen Marktplatz ein denkwürdiges Rätsel aufgibt:

[...] und nun stand ich stundenlang vor dem Reuterbilde, und zerbrach mir den Kopf: wie viel silberne Löffel wohl darin stecken mögen, und wie viel Apfeltörtchen man wohl für all das Silber bekommen könnte?⁷

Ist dieser Umsetzungsversuch des Nicht-Eßbaren, Repräsentativen ins Eß- und Genießbare nicht schon ein sozial brisantes Unterfangen, mithin ein Hinweis auf die soziale Wurzel der Heineschen Eßmetaphorik? Schließlich waren Apfeltörtchen damals seine Passion, »jetzt aber ist es Liebe, Wahrheit, Freiheit und Krebsuppe«, betont der Erzähler, und hält damit Sinnliches und Idealisches paritätisch in der Waage, zeigt damit zugleich an, wofür eine Politik nach seinem Geschmack zu sorgen hätte.

⁵ Briegleb, Klaus (Hrsg.): Heinrich Heine. Sämtliche Schriften. München 1976. Bd. 1, S. 232f.

⁶ Ebenda, Bd. 6/1, S. 343.

⁷ Ebenda, Bd. 2, S. 261f.

Heines Eß- und Trinkmetaphorik muß im Zusammenhang mit dem von ihm vertretenen, im Zuge der Aufklärung aufgekommenen Begriff des Populären gesehen werden. Die Wirklichkeit ist für ihn Ausgangs- und Zielpunkt des Schreibens. Es geht ihm, wie der neuen Literaten-Generation um 1830 überhaupt, um die Verwirklichung der in der deutschen Philosophie und Poesie entwickelten Ideen.

Öffentlich, allgemein verständlich, breitenwirksam, demokratisch, angereichert mit in die Tat umsetzbaren Denkresultaten – das sind die Komponenten des von Heine vertretenen literarisch-bildungspolitischen Programms. Im Begriff des Populären schwingt die negative Vorstellung der Konsumierbarkeit mit, besonders natürlich im Hinblick auf die mundgerechte, »volksmundgerechte« Bildlichkeit des Essens und Trinkens. Heines Metaphorik ist jedoch anspruchsvoll, raffiniert und widersetzt sich unreflektiertem Konsum.

2. Forschungsstand

Die literaturwissenschaftliche Forschung hat sich lange Zeit kaum mit dem Thema des Essens in der Literatur beschäftigt. Jahrzehntlang erschien ihr eine Auseinandersetzung mit einem derart alltäglichen, niederen, körperbezogenen, mithin banalen Gegenstand als wenig einträgliche Beschäftigung.⁸ Diese generelle Tendenz in der Forschungsgeschichte betrifft die Literaturwissenschaft in ganz besonderem Maße, da die Dominanz eines idealistischen Literaturbegriffs eine Auseinandersetzung mit der Thematisierung konkreter Alltagsrealitäten in literarischen Texten über lange Strecken verhinderte. Und dies selbst dort, wo eine solche Akzentuierung von den Schriftstellern explizit intendiert ist.

Und so ist es nicht verwunderlich, daß eine der wenigen Untersuchungen, die sich explizit dem Essen bei Heine widmet – Terence James Reeds bedeutsame Aspekte anreißende Betrachtung über »Heines Appetit« von 1983 – mit der vielsagenden Eröffnung »Das Thema mag befremden« sogleich zur unbehaglich anmutenden Kernfrage überleitet: »Welche Bedeutung ließe sich einem so trivialen menschlichen Attribute [dem Appetit] abgewinnen [...]?« Tatsache aber bleibe, »daß Heine als dichterisches Ich und als empirische Person nicht nur seinen Gefühlen, sondern auch seinem Appetit überaus oft Ausdruck gibt«.⁹

8 Bezeichnend für diese Einschätzung ist, daß Essen und Trinken bis heute keine Aufnahme in germanistische Standardwerke, wie beispielsweise Elisabeth Frenzels Nachschlagewerk »Motive der Weltliteratur«, gefunden haben.

9 Reed, Terence James: Heines Appetit. In: Heine-Jahrbuch 1983, S. 9.

Heine unter dem Gesichtspunkt seines Appetits lesen heißt folglich, den eingangs formulierten Zweifel gründlich widerlegt finden, wie Reeds Aufsatz zeigt. Zwar deutet Reed manche Speiseszene noch getreu der konventionellen Zweiteilung hohe geistige Werte / niedere Bedürfnisse als »kurze Windstille zwischen zwei satirischen Böen«¹⁰, als »Hervorkehren der irdisch-allzuirdischen Seite von Heines literarischer Persönlichkeit um des komischen Effekts willen«,¹¹ als Schwanken und Rückfällig-werden, nachdem er sich zuvor zu höheren Dingen bekannt hat; zugleich liest er sie jedoch auch tiefgründiger als Plädoyer für »praktische Lebenswerte, für eine unpathetische, illusionslose Lebensanschauung«,¹² wie auch, nicht zuletzt, als »Ausdruck eines tiefen Unbehagens an der Diskrepanz von poetischen und gesellschaftlichen Werten in einer komplexen Übergangszeit«¹³.

Reeds Aufforderung, »Heines Komik ernst zu nehmen«, läßt ihn dann auch die »zentrale Funktion der Heineschen Nahrungsbilder, nämlich die politische«,¹⁴ ins Visier nehmen und von »großen Ideen« sprechen, die in »einfachen Nahrungsbildern« gemeint waren, deren wiederum großer Vorteil in ihrer Konkretheit liege. Seine abschließende Diagnose vom »skeptischen Realismus« Heines, der sich in seinen Nahrungsbildern spiegelt, verdient Zustimmung; über das Essen als literarisches Mittel, die stilistische Seite der Mahlzeitenbeschreibungen, ihre Besonderheit im Vergleich mit anderen Motiven ist hier indes wenig zu erfahren.

In dieser Hinsicht viele Fragen offen läßt auch die ausführlichste Arbeit über »Das Motiv des Essens und seine Bedeutung für das Werk Heinrich Heines« von Bernd Wetzel aus dem Jahr 1972, die das Essen bei Heine schwerpunktmäßig vor dem Hintergrund der gastrosophischen Literatur seiner Zeit betrachtet. Wetzel setzt sich dabei entschieden von Georg Brandes' Einschätzung¹⁵ ab, der den Essensbezug bei Heine parallel zu Aristophanes als eine »gewisse Art von Komik« betrachtet, welche »die Lachlust des am wenigsten entwickelten Publikums« reizen sollte. Er favorisiert statt dessen die Einschätzung Werner Vortriedes¹⁶, der Heine als Schöpfer des Eßliedes, als Eroberer eines bis dato für die Dichtung verschlossenen Bereichs einordnet. Und er würdigt auch, wie Barker Fairley in seinem Aufsatz »Heine

10 Ebenda, S. 10.

11 Ebenda, S. 12.

12 Ebenda, S. 14.

13 Ebenda.

14 Ebenda, S. 17.

15 Siehe Brandes, Georg: Heinrich Heine. Vierter Heine-Gedächtnisdruck. Hamburg / Berlin 1922.

16 Siehe Vortriede, Werner: Heine-Kommentar. München 1970.

and the festive Board«¹⁷ von 1967, den irdischen Charakter der Essensbilder, der den anderen für Heine typischen Bildern fehlt.

Jedoch erweist sich Wetzels Arbeit über lange Strecken eher als Inventarisierung von Eßszenen bei Heine, ohne daß stilistische Eigenheiten und Kontext genauer betrachtet würden. Er bescheinigt Heine zwar, die Essensbezüge im Vergleich mit den Gastrosophen wie mit den Dichtern seiner Zeit »mit größerer Raffinesse« konstruiert und »die Beziehung zwischen der Speise und dem betreffenden Gegenstand immer mehr vertieft«¹⁸ zu haben; er spricht zwar von einer »speziell die poetische Gestaltung betreffenden Funktion« des Essens, unterschätzt aber oftmals deren Brisanz, wenn er beispielsweise den plötzlichen thematischen Umschwung von der Glaubenslehre auf die Beschreibung eines Mittagessens in »Die Harzreise« lediglich als »Essensplauderei« deutet, die den »ernsten Ton« unterhaltsam auflockern soll. Oder, wie es an anderer Stelle heißt: »Leckerkeit und Banalität aber machen das Essen zum idealen Requisit für die Nachahmung oberflächlichen, unverbindlichen Geplauders.«¹⁹

Wetzel verkennt eine entscheidende Grunddisposition Heines, wenn er schlußfolgert: »Es ist also eine ›schwache Seite‹ der menschlichen Existenz, die die Bedeutung von Heines Eßthematik bedingt.«²⁰ Sein Verweis auf den »Signaturcharakter des Essenmotivs«, auf das Motiv, das »zum Zeichen wird«, wird letztlich zum Indikator einer wissenschaftstypische Sichtweise, die den speziellen Charakter der Heineschen Essensbilder verkennt, indem sie ihn zu abstrahieren sucht.

In stilistischen Fragen ergiebiger ist Jocelyne Kolbs Betrachtung über »Heine and the Aesthetics of the Tea Table« in ihrer umfassenden Arbeit »The Ambiguity of Taste. Freedom and Food in European Romanticism«. Kolb sammelt keine Eß- und Trinkszenarien, sie deutet sie – als Mittel für den kalkulierten dichterischen Stimmungsbruch, für

17 Siehe Fairley, Barker: Heine and the festive board. In: University of Toronto Quarterly Volume XXXVI, Nr. 3, 1967. Fairley, der in seinem Buch »Heinrich Heine. An Interpretation« (Oxford University Press 1954) eine Reihe von charakteristischen Motiven für Heines Werk nachweist, hat sich erst auf Anregung seiner Übersetzerin Laura Hofrichter auch mit dem Essen beschäftigt. Und formuliert prompt die Ahnung, daß es damit im Vergleich zu den anderen Motiven etwas Besonderes auf sich hat: »Comparing the food image with others that are current in Heine, we suspect, that this is one with the widest range, extending from the lowest in life to the highest, or from the least serious use of it to the most serious, even to the most urgent.«

18 Wetzel, Bernd: Das Motiv des Essens und seine Bedeutung für das Werk Heinrich Heines. München 1972, S. 60.

19 Ebenda, S. 172.

20 Ebenda, S. 198.

»Heine's sudden shift from one register to the other«²¹; als Option der Verfremdung, die es dem modernen Dichter ermöglicht, eingefahrene Lesererwartungen zu durchbrechen, mithin poetisch zu provozieren: »[...] the presence of food or feces in a lyrical setting continues to elicit a shock that has faded with regard to other taboos. And shock is a measure of poetic revolution.«²² Besagte poetische Revolution beinhalte, kreative Freiheit in Anspruch zu nehmen (freie Wahl der Mittel, freie Wahl der Bilder), und die Dinge so zu zeigen, wie sie sind – also in den seltensten Fällen eindeutig, weshalb es gilt, sie entsprechend ins Bild zu setzen:

Food never ›means‹ politics or religion or eroticism, nor does it simply signal satire. Whenever Heine refers to food, it is in order to show two sides that seem mutually exclusive and yet can be represented by the same thing.²³

Kolb jedenfalls zählt zu den wenigen Autoren, die Essen und Trinken als bedeutsame literarische Mittel betrachten. Auch wenn sie darin nicht allein den revolutionären Eintausch überkommener literarischer Friedfertigkeit gegen die »clashes« moderner Poesie sieht, sondern zugleich ein ungetrübtes Nebeneinander von Humor und Ernsthaftigkeit, von »humor« und »serious subjects«²⁴.

Ist es doch ein spezielles Merkmal vieler literaturwissenschaftlicher Beiträge zur Mahlzeitenforschung, daß sie das Essen nach wie vor als etwas Niedriges, die banale Komödie von der hohen Tragödie Abgrenzendes betrachten, für dessen Verwendung ein Autor, der ernst genommen werden will, rehabilitiert werden muß. Heine rechnete wohl noch für eine Reihe komischer Effekte auf eben dieses Faktum, zugleich hat er die Sichtweise umgekehrt: Bei ihm, dem »Makkaroni und Geistesspeise« etwas galten, dessen dichterisches Ich von außergewöhnlicher Leibhaftigkeit gekennzeichnet ist, der zu jenen Autoren gehört, die nicht hinter ihrem Werk ins Nichts versanken, ist das Essen niemals banal. Auch dann nicht, wenn er darüber Negatives zum Ausdruck bringt. Es gibt bei ihm gutes und schlechtes Essen, gutes und schlechtes Eßverhalten, aber keine Banalisierung von Eßbedürfnissen.

Zwei große Tendenzen sind bei der Behandlung des Essens bei Heine auszumachen: zum einen die Stilistisches vernachlässigende

21 Kolb, Jocelyne: The Ambiguity of Taste. Michigan 1995, S. 205.

22 Ebenda, S. 118.

23 Ebenda, S. 119.

24 Ebenda, S. 223.

Konzentration auf das Biographische, die das Thema ins bunt Vermischte, Anekdotenhafte verweist; zum anderen die biographische und kulturhistorische Zusammenhänge weitgehend ausblendende Versachlichung des Themas durch die Wissenschaft, die der Eigentümlichkeit der Heineschen Nahrungsbilder ebensowenig gerecht zu werden vermag. Eine dritte Tendenz ist schließlich die der Vernachlässigung. So behandelt selbst die umfangreiche Untersuchung Alois Wierlachers aus dem Jahr 1987 – »Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass« – den Dichter Heine und seine Vorliebe für die Bildlichkeit des Essens nur peripher: vier – ergänzende – Heine-Zitate, aufzuspüren in 230 Textseiten.

Dies mag daran liegen, daß sich das literaturwissenschaftliche Interesse von den sechziger Jahren bis in die Gegenwart vor allem auf die Romanliteratur und weniger auf lyrische oder dramatische Texte bezieht. So enthält die narrative Literatur oft eine Vielzahl ausführlicher Mahlzeitenbeschreibungen, wogegen Lyrik und Theater Eßszenen seltener detailliert ausgestalten, da das Motiv hier häufig als Metapher oder als szenischer Rahmen eingesetzt wird, weshalb eine explizite Untersuchung eher die Ausnahme ist. Überhaupt beschäftigt sich die Forschung zur Essenthematik in der Erzählliteratur in erster Linie mit den Romanen des 19. und 20. Jahrhunderts, da diese eine Fülle von Mahlzeitenbeschreibungen enthalten, die zumeist realistisch gestaltet sind und sich für komplexe Ausdeutungen anbieten.²⁵

Mit dem Aufkommen des bürgerlichen Gesellschaftsromans im 19. Jahrhundert sowie in der kritischen Auseinandersetzung mit dieser Tradition durch die Autoren des 20. Jahrhunderts wächst dem Mahlzeitenmotiv in den meisten Nationalliteraturen ein besonderer Stellenwert zu. Demgemäß ist für die Epoche des Bürgerlichen Zeitalters seit den achtziger Jahren auf dem Buchmarkt ein regelrechter Boom zu verzeichnen, der einer Mode-Erscheinung gleichkommt. Die populärwissenschaftliche Aufbereitung des Themas hat Konjunktur – in prachtvoll gestalteten Bildbänden, die, wie viele nichtliterarische Kochbücher im übrigen auch, in ihrer ästhetischen Qualität gleichrangig neben jenen über Kunst, Design und Mode stehen; und in bibliophilen Anthologien wie beispielsweise Wolf Ueckers launiger Samm-

25 Für die germanistische Forschung seien hier neben Wetzels Heine-Untersuchung folgende Arbeiten genannt: Riedhauser, Hans: Essen und Trinken bei Jeremias Gotthelf. Univ.-Diss., Bern 1985; Roos, Hermann: Essen und Trinken im Prosawerk Gottfried Kellers. Univ.-Diss., Saarbrücken 1987; Köhler, Michael: Götterspeise. Mahlzeitenmotivik in der Prosa Thomas Manns und Genealogie des alimentären Opfers. Univ.-Diss., Mannheim 1991; Kashiwagi, Kikuko: Festmahl und frugales Mahl. Nahrungsrituale als Dispositive des Erzählens im Werk Thomas Manns. Univ.-Diss., München 2002.

lung »Das Püree in der Kniekehle der Geliebten. Kulinarische Vorlieben berühmter Leute« (München 1989), die auch dem Dichter Heine ein Kapitel widmet.

Edel gebildete Rezeptsammlungen vom Typus »Zu Gast bei ...« widmen sich bevorzugt den großen Romanciers der Literaturgeschichte wie Thomas Mann, Theodor Fontane, Marcel Proust und Honoré de Balzac oder exotischen Erscheinungen wie George Sand. Es scheint sich von selbst zu verstehen, daß in diesen Publikationen – wohl angesichts des breiten Zielpublikums – davon abgesehen wird, die zitierten Textstellen genau nachzuweisen, sie zu interpretieren und in ihrem Kontext zu zeigen. Dementsprechend ist der wissenschaftliche Erkenntnisgewinn solcher Veröffentlichungen gering. Und auch die Frage, ob sie geeignet sind, einen Zugang zum literarischen Phänomen Essen und Trinken zu ermöglichen, oder doch wieder nur Festtagsredners Zitatkästchen füllen, muß gestellt werden.

3. Heine als Kochbuch-Initiator

Daß Heine, dessen Schaffen wie »kaum ein literarisches Werk des 19. Jahrhunderts von Küchendüften und Weinbuketts durchzogen ist«,²⁶ nicht zum Zielpunkt des literarisch orientierten Kochbuch-Booms der achtziger Jahre wurde, liegt einerseits daran, daß sich die Herausgeber auf die Romanliteratur des 19. Jahrhunderts mit ihren raumgreifenden Mahlzeitenbeschreibungen konzentrierten. Bei Heine, der mit »Die Memoiren des Herren von Schnabelewopski« lediglich das Fragment eines Romans lieferte und Speisen zudem bevorzugt metaphorisch verwendete, hat andererseits die Akzentuierung »Dichter«, vor allem aber die Akzentuierung »politischer Dichter« den Blick auf die Fülle der Essensbeschreibungen wie auf deren literarische Funktion verstellt.

Vergleichsweise spät, 1997, im Jahr seines 200. Geburtstages, ist Heine zum Kochbuch-Initiator geworden, dafür dann gleich in zweifacher Ausführung: im Deutschen Taschenbuch Verlag erschien »Essen und Trinken mit Heinrich Heine«, im Grupello Verlag »Heine à la carte«. Und sogleich zeigte sich das Publikum irritiert. »Auch das noch« stöhnten manche ob der Fülle von Heine-Büchern im Gedenkjahr. »Jetzt hat es auch Heinrich Heine erwischt. Zweihundert Jahre

26 Bernhard Würdehoff, von dem dieses Zitat stammt, widmet dem Genießer Heine in seinem kulinarischen Streifzug »Sage mir, Muse, vom Schmause. Vom Essen und Trinken in der Weltliteratur« (Darmstadt 2000) das Kapitel »Bildungsreisen des Gourmets«, versehen mit dem treffenden Untertitel »Poetische Erkenntnisse« und einem Rezept für »Hamburger Rauchfleisch«.

alt und immer noch kein Lieblingsrezept veröffentlicht, das läßt kein deutscher Verlag auf sich sitzen«,²⁷ schrieb Wolfram Siebeck in seiner wöchentlichen ZEIT-Kolumne, die vermeintlich »an den Haaren in den Suppen unserer Dichter herbeigezogene Beziehung zur Kulinarik« verhöhnend. Soviel vorweg und an die Adresse jenes Kritikers, der zwar etwas vom guten Essen, nicht aber von Heinrich Heine versteht: Hätte er die Texte, und wären es auch nur jene aus den verspotteten Kochbüchern gewesen, so aufmerksam gelesen wie die Rezepte, so hätte er einiges über die Haare in Heines Suppen und noch viel mehr über dessen ausgewiesene Beziehung zur Kulinarik erfahren.

Siebecks populärjournalistischer Irrtum im Fall Heine – »Es läßt sich nicht verhindern, daß ein Mensch, der über einen großen Wortschatz verfügt, schon mal ein Wort aus der Küchensprache benutzt«²⁸ – ist symptomatisch für die allgemeine, sogleich Banalisierung witternde Skepsis gegenüber der Verbindung Küche-Literatur. Wenn selbst ein Verfechter des guten Essens ein Kochbuch über einen Dichter, der derart viel über gutes Essen geschrieben hat, als »Leichenflederei an tantiemenfreien Autoren« wertet, wie soll sich dann erst die Wissenschaft mit dem Phänomen Heine-Kochbuch versöhnen?

Dies könnte gelingen, wenn ein Heine-Kochbuch nicht nur Kochbuch, sondern zugleich ein kontextuierendes, Orientierung gebendes Heine-Lesebuch wäre. Wie also präsentieren die beiden Kochbücher Heines vielfach verkannte Vorliebe für üppige Nahrungsbilder? »Essen und Trinken mit Heinrich Heine«, erschienen im Deutschen Taschenbuch Verlag, ist ein im Stil der opulenten Hochglanzbände gehaltenes Buch. Es kombiniert wie diese Textauszüge, Briefzitate, zeitgenössische Illustrationen und einen biographischen Essay zu den Eßgewohnheiten des Dichters mit Rezepten des französischen Meisterkochs Jean-Claude Bourgueil.

Als ein Versuch, die Literatur, die dazugehörige Wissenschaft und die Kochkunst zu verbinden, und damit ein nicht nur optisch anspruchsvolles, der Nachkochbarkeit verpflichtetes, sondern vor allem ein literarisches Kochbuch zu entwickeln, muß das von mir und Holger Ehlert herausgegebene Buch »Heine à la carte« betrachtet werden. »Heine à la carte« ist ein Koch- und Lesebuch nach Heinrich Heine, das die unterschiedlichen Charakteristika dieser beiden Buchsorten kombiniert. »Lesebuch« heißt in diesem Fall nicht nur, daß Heine-

Texte ausführlich und mit Quellenangabe zitiert werden. Zu jedem Text gibt es einen Kommentar, der ihn in das Gesamtwerk einordnet und aufzeigt, daß und wie das Kulinarische bei Heine metaphorisch steht und in poetischer Weise immer auch etwas anderes sagt.

Diese Vorgehensweise schien uns geboten, um der Gefahr des raschen Textkonsums vorzubeugen, der den Zugang zur Literatur, zum Werk Heines versperrt. Man muß die Kommentare nicht lesen, aber man hat sie zur Verfügung und kann dabei mehr als biographische Details erfahren, kann Heine als Dichter intensiver kennenlernen – anregend soll es sein, literarisch, und kulinarisch sowieso. Daher brauchte es für die Rezepte jemanden, der etwas davon versteht, wie es bei einem Sternekoch zweifellos der Fall ist.

Günter Scherrer, Sternekoch a. D., damals noch Chef des Restaurants »Victorian« in Düsseldorf, hat Heines Qualität als Gourmet mit anspruchsvollen Rezepten unter Beweis gestellt. Der französische Restaurantführer Gault Millau hatte Scherrer 1999 zum »Koch des Jahres« gekürt und ihm attestiert, ein »phantastischer Realist« der Kochkunst zu sein – höchste Bestätigung für den klassischen Handwerk und neue Kompositionen verschmelzenden Meisterkoch, der einst angetreten war, um zu beweisen, daß man in Deutschland genauso gut kochen und essen kann wie im Feinschmeckerland Frankreich. Und dem es gelungen war, deutsche Kochkultur jenseits des »Knödel und Kraut«-Klischees international hoffähig zu machen.

Zur Literatur mit ihren ästhetischen Kriterien gesellt sich in »Heine à la carte« also die Ästhetisierung des Kochens und Essens, was auch einen veränderten Blick auf die Nahrung beinhaltet: als Ausdruck einer Verfeinerung, eines entwickelten Geschmacks, einer genußvollen Differenzierung, die gegen die Fast-Food-Unkultur unserer Zeit steht. Ein Anspruch, für den auch Heine jederzeit beim Wort genommen werden kann.

4. Die Qualität des Kulinarischen bei Heine

Vor allem bei der Behandlung begrifflich abstrakter Problemstellungen greift Heine immer wieder auf Kulinarisches zurück. Der Regreß auf eine konkrete, allgemein verbindliche und jedermann einprägsame Bildlichkeit verschafft dem Dichter neue Möglichkeiten der Vermittlung. Heine knüpft an die Realitäten der Zeit an, es sind eigene Beobachtungen und Erfahrungen, aus denen er poetische Bilder formt. So hat er stets die kulinarischen Vorzüge seines Pariser Exils gepriesen, wobei dem antispiritualistischen Lobpreis der französischen Küche immer schon die Deutschlandkritik implizit ist. Im Gegensatz zu Frankreich ging es damals an Deutschlands Tafeln monoton und defi-

27 Siebeck, Wolfram: Im Heine-Kochstudio. In: DIE ZEIT, 7/1998.

28 Ebenda. Siebeck irrt auch, wenn er schreibt, daß »künftigen Germanisten [...] zuerst einmal einfallen wird, daß Heine ein Gastrosoph war«. Heine war in Bezug aufs Essen vieles – aber eben kein Gastrosoph.

zitär zu. Einfache Kartoffelmahlzeiten dominierten, Heine sprach spöttisch vom »deutschen Kartoffelland«²⁹.

Das Essen und Trinken – als Vorgang, als Stoff, als Metapher – ist in Heines Werk allgegenwärtig. Es gibt kaum etwas, das er nicht mit dem Vokabular der Küche und des Kochens in Form von Kritik, Satire und Karikatur thematisiert hat. Es ist eben jene hochentwickelte, bedeutungsgeladene, raffinierte ästhetische Übersetzungsleistung, sprich die Metaphorisierung des Essens und Trinkens, die für Heine charakteristisch ist.

Im Vergleich mit anderen Metapherntypen zeichnet sich die Eß- und Trinkmetaphorik mit ihrem hohen affektiven Gehalt dadurch aus, daß sie zugleich wörtliche und übertragene Wirkung entfaltet, das heißt zugleich nicht-metaphorische und metaphorische Wertigkeit hat. Wer über Geist und Gaumen verfügt, wird von diesem Metapherntypus auf beiden Ebenen vitalisiert. Linguistische Metaphernmodelle, die eine metaphorische Äußerung darüber definieren, daß ihr wörtliches Verständnis in der gegebenen Situation keinen Sinn macht, erweisen sich folglich als zu schematisch für die nähere Bestimmung der Eß-metaphorik. Von einer totalen Metaphorik kann hier keine Rede sein. Da die reale Ebene – das Essen als elementarer, Geschmack aktivierender, vielfältige Assoziationen weckender Bestandteil menschlichen Lebens – hier stärker präsent ist als bei anderen Metapherntypen, muß von einer partiellen Metaphorizität des Essens gesprochen werden.

Hinter der Speisemetaphorik steht Heines schriftstellerische Absicht, die Literatur für neue, alltagsweltliche Themen zu öffnen, indem die Facetten der zeitgenössischen Eßkultur mit einbezogen werden. Umgekehrt wird durch die wachsende Literarizität des Themas das Essen vom Verdikt der Niedrigkeit befreit, der Eßgenuß durch seine Ästhetisierung aufgewertet. Die Arbeit des Kochs, die Erzeugnisse der Gastronomie werden in den Rang einer Kunstform erhoben. Wie man von einem guten Essen sagt, es sei »ein Gedicht«, adeln die Dichter das gute Essen durch künstlerische Umsetzung.

29 Zitiert nach Hädecke, Wolfgang: Heinrich Heine. Eine Biographie. München 1985, S. 494. An dieser Stelle sei eine kritische Anmerkung erlaubt: Durch die Reduzierung von Regionalspeisen auf dumpf-deutsche Nationalklichs (Sauerkraut, Klöße) hat Heine allerdings auch mitgearbeitet an deren kontinuierlicher Abwertung, die für deutsche Verhältnisse so charakteristisch geworden ist. Wer hierzulande etwas gelten will, sucht sein Heil nicht in der Weiterentwicklung oder Verfeinerung der heimischen Küche, sondern meist im Fremden, Exotischen, so daß das ursprünglich Eigene fremd geworden ist. Wer mit dem Schlagwort »deutsche Küche« konfrontiert wird und nicht gerade in südlichen Landstrichen beheimatet ist, denkt folglich erst einmal an schwere Eintöpfe und ans ewige Fleisch-Gemüse-Kartoffel-Einerlei, wie es hierzulande gern unter dem Etikett »gutbürgerlich« serviert wird.

Schon der sprachliche Genuß der Thematisierung von Essen und Trinken ist bei Heine Verlockung; um so mehr, da er die Gerichte und einzelnen Speisen zugleich assoziativ ausdeutet, politisch ironisiert, provozierend frivolisiert, um über das Essen hinaus noch mehr zu sagen. Die Strategie der Vormärz-Dichtung – das Locken des Lesers durch Unterhaltung, die unterhaltsame Tarnung brisanter Inhalte vor dem Zugriff des Zensors – geht auf. Zugleich war das Essen für Heine mehr als bloß Mittel zum Zweck, denn er zählte, wie Werk und Biographie bezeugen, zu jenen Dichtern, die gern und gut gegessen haben. Der amerikanisch-jüdische Regisseur und Schauspieler Woody Allen hat in einem seiner Filme³⁰ einen Professor mit ebensolcher Doppelqualifikation verewigt. In einer Laudatio werden dessen wissenschaftliche Leistungen ebenso gerühmt wie folgender Vorzug: »Man konnte ihn auch anrufen, um zu erfahren, wie man Grillsteaks am besten mariniert.« In Abwandlung auf Heine ließe sich sagen: Er war ein Dichter, den man auch fragen konnte, wo man am besten essen kann.

Der Rückgriff auf eine jedermann einprägsame und bekannte Bildlichkeit verschafft dem Dichter die Möglichkeit, auch die abstraktesten Ideen mundgerecht, »volksmundgerecht«, wie er selber sagt, zu machen. Das Elementare des Essens und Trinkens ermöglicht das unmittelbare, persönliche Ansprechen des Lesers, das automatische Beschwören von Assoziationen – Grundlagen der Wirkung des Eß-motivs.

Was das Trinken betrifft, so ist bei Heine besonders der Wein der gleichfalls besondere Saft für alle (metaphorischen) Gelegenheiten, oder, wie er selbst schrieb: »Alles erblick ich im Glas.«³¹ Für den Dichter, der in »Ideen. Das Buch Le Grand« seine Herkunft wie folgt beschreibt: »Das Licht der Welt erblickte ich an den Ufern jenes schö-

30 »Verbrechen und andere Kleinigkeiten« aus dem Jahr 1989. In Woody Allens Filmen gibt es eine Reihe von Eßszenen, aus denen clevere Marketingstrategen ein Kochbuch gemacht haben. In »Hannah und ihre Schwestern« (1985) gründen zwei erfolgreiche Schauspielerinnen einen Partyservice, dessen Spezialität »Krabbenpastetchen und Crêpes caviar« sind. Während dergleichen auf der Leinwand genossen wird, holen sich immer weniger Zuschauer im Kino Appetit für später; sie mampfen lieber bergeweise Popcorn. Daran haben auch ausgesprochene Eßfilme wie die taiwanische Komödie »Eat Drink Man Woman« (1994), deren Remake »Tortilla Soup« (2003) und »Bella Martha« (2003) nichts ändern können. Es gibt allerdings auch Filme, die einem anschließende Restaurantbesuche austreiben, wie etwa die Exzesse in »Der Koch, der Dieb, seine Frau und ihr Liebhaber« und »Das große Fressen« (1973), dem Prototyp aller negativen Eßfilme. Nicht zu vergessen jene Szene in Monty Pythons Episodenfilm »Der Sinn des Lebens« (1982), in dem ein letztes hauchdünnnes Pfefferminztäfelchen einen notorischen Vielfresser zum Bersten bringt.

31 Aus dem Nordsee-Gedicht »Im Hafen«; siehe Briegleb, Bd. 1, S. 209f.

nen Stromes, wo auf grünen Bergen die Torheit wächst und im Herbst gepflückt, gekeltert, in Fässer gegossen und ins Ausland geschickt wird«, ist der Rhein der Heimatstrom und der Wein eine Art Himmelsstrom, an dem alle, wie auch an Brot, Rosen und Myrten, Schönheit, Lust und Zuckerebsen, teilhaben sollen, um ihr Glück bereits auf Erden zu machen. Heine hat mehrere Hymnen an den Rebensaft geschrieben, in denen sich die Welt fröhlich-versöhnlich im Weinrausch dreht. Noch aus der Matratzengruft, aus der Feder des sprichwörtlichen »armen Schluckers«, geht die Kunde von erinnerten Glanzzeiten des berausenden Elixiers.

Zum festen Begriff ist indes auch die negativ akzentuierte, einprägsame Metaphorik von der öffentlichen Wasserpredigt und dem heimlichen Weingenuß einer heuchlerischen Obrigkeit in »Deutschland. Ein Wintermärchen« geworden. In Verbindung mit zeitgenössischen Personen und Personengruppen gebraucht Heine die Rausch-Metapher in desillusionierender Absicht, etwa um den Wirkungsoptimismus der Tendenzdichter lächerlich zu machen (vgl. Kap. V. 7. c.).

Positiv apostrophiert steht das Trinken bei Heine für die Daseinsfreude, für die Freiheit des Denkens und Sprechens, für (Selbst-)Erkenntnis und Reflexion (vgl. Kapitel V. 7. a.).

II. Essen und Trinken in der deutschsprachigen Literatur vor und nach Heine

1. »Nicht hungrig«: Tafelleiden in der neuen deutschen Literatur

Er sagte, wir würden etwas essen gehen, er hätte einen Tisch beim Chinesen bestellt, er sei hungrig, ob ich auch hungrig sei. Ich war nicht hungrig.³²

Judith Hermann, deren Heldin hier nicht einmal das erotische Potential eines gemeinsamen Mahls Verlockung ist, spricht in »Nichts als Gespenster« gewissermaßen das Verdikt über eine ganze Schriftstellergeneration, so unterschiedlich ihre Vertreter auch sind. Bei den jüngsten deutschen Autoren wird, egal ob sie als Star oder Sternchen der Szene gelten, kaum lustvoll gegessen, geschweige denn gespeist oder getafelt. Es gibt keine opulenten Menüs und detailverliebten Speisenbeschreibungen wie in den großen bürgerlichen Romanen des 19. Jahrhunderts. Es gibt bestenfalls »einen Salat, wenn überhaupt, mir war schlecht, mein Magen war wie zugeschnürt«³³.

Die Helden der jungen deutschen Literatur sind generell keine Genießer, die von einer glücklichen Kindheit, inspirierenden Liebschaften und einem Start in ein aufregendes Leben erzählen könnten. Sie muten oft schwindsüchtig an, können nicht kochen, legen ihren Lesern, »wenn überhaupt«, mitleiderregende Speisepläne vor wie im Roman »Liegen lernen« von Frank Goosen: »Ich aß Kartoffelchips und Leberwurstbrote. Manchmal kochte ich mir ein paar Nudeln oder holte mir Pommes Frites, aber meistens sah ich fern.«³⁴ Noch nie war Schlaraffia, gemessen an der allseitigen und allzeitigen Verfügbarkeit selbst exotischer Nahrungsmittel, so greifbar – und noch nie so fern in der Literatur, deren Verfasser sich einst, wie Heine, fortwünschten aus einer Welt des Mangels in ein Traumreich des Überflusses.

Die von der Kritik attestierte permanente Bauchbeschau der jungen Autoren seit den 80er Jahren kennt kaum kulinarische Noten, es sei denn negative. Das liegt an den vielen Pubertätstexten (samt der dazugehörigen Eßstörungen), von denen es mehr gibt, als der Leser unbeschadet verdauen kann. Wenn in diesen Texten Essen überhaupt

32 Hermann, Judith: Nichts als Gespenster. Frankfurt/M. 2003, S. 47.

33 Ebenda, S. 48.

34 Goosen, Frank: Liegen lernen. Frankfurt/M. 2001, S. 218.

und warf ihn in die siedende Fettigkeit. An den Pfannen stand ein dritter mit einem kleinen Bratspieße, er holte die Kringlen, wie sie gar wurden, heraus, schob sie einem vierten auf ein ander Spießchen, der sie den Umstehenden anbot. Noch einige Figuren vollendeten die Gruppe, reichten Wein den Beschäftigten, tranken selbst und schrieten, die Ware zu loben.¹⁶⁴

Johann Gottfried Seume, der andere große Italien-Reisende jener Epoche, dokumentierte in seinem »Spaziergang nach Syrakus« von 1802 immer wieder die Küchensitten der Region. Allerdings haben sich die Verhältnisse in Italien seit Goethes Reise fünfzehn Jahre zuvor erheblich verändert. Der politische Epochenbruch brachte Armut und Chaos über das Land. Was Seume mitnichten daran hindert, magere Kost nach Möglichkeit zu meiden:

Im Gasthofe fütterte man mich den Abend sehr gut mit Suppe, Rindfleisch, Wurst, Fritters, Kapaun, Obst, Weintrauben und Käse aus Parma. Du siehst, daß ich gewöhnlich nicht faste wie an meinem Geburtstag zu Udine [...].¹⁶⁵

So betrachtet, hat es die deutschsprachige Literatur, die über weite Strecken ein problematisches, freudloses Verhältnis zu Essen und Trinken offenbart, in kulinarischen Dingen weit gebracht. Mag sie auch, wo immer sich Genuß anmeldet, sogleich kompensierende Völlerei wittern und dem Mittelmaß das Wort reden, so hat sie doch die blanke germanische Kraftmeierei bei Tisch entschieden sublimiert:

Loki war hungrig wie ein Wolf und sagte: ›Hier im Saal sitzt niemand, der so schnell essen kann wie ich.‹ [...] Dann wurde ein großer Holztrog hereingetragen, auf den Boden der Halle gesetzt und mit Frischgeschlachtetem gefüllt. Loki aß von einem Ende des Troges, Logi vom anderen. Jeder schlang so rasch er konnte.¹⁶⁶

164 Ebenda.

165 Seume, Johann Gottfried: Seumes Werke. Zitiert nach Würdehoff, S. 89.

166 Aus: Germanische Göttersagen. Stuttgart 1992.

III. Motivationen für die kulinarische Metaphorik bei Heine

1. a. Biographische Motivation

Da es literarische Figuren ohne Animation ihres Schöpfers per definitionem nicht nach Speise verlangt, ist zunächst ein Blick auf die realen Eßgewohnheiten Heines geboten. Der Dichter als historisches Subjekt ist schließlich unentrinnbar Teil der ihn umgebenden, großen Gemeinschaft der Essenden, und ebenso unentrinnbar wählt er aus deren spezifischer Beschaffenheit aus, welche genossenen oder erträumten Tafelfreuden er in Literatur umsetzt.

Was also hat Heine gegessen? Die Forschung zeigt sich in dieser Frage zurückhaltend; sie hat zwar alle Phasen seines physischen Verfalls mit medizinischer Akribie dokumentiert, der physischen Genese des Dichters aber, der sich selbst 1852 rückblickend auf die Pariser Jahre als *gesunder* und *feister*, im *Zenith seines Fettes* stehender, *übermütiger* König Nebukadnezar porträtierte, kaum über Anekdote und Bonmot hinausgehende Aufmerksamkeit gewidmet. Modernere Heine-Biographien liefern durch versprengte Zeitzeugenberichte immerhin mittelbare Hinweise, die Rückschlüsse auf Eßgewohnheiten zulassen.

Einiges ist auch seinem Werk zu entnehmen, wenngleich mit aller gebotenen Vorsicht im Hinblick auf mögliche, der dichterischen Intention geschuldete Selbststilisierungen. Etwa, daß er neben den Weinen Frankreichs den rheinischen Johannisberger bevorzugte; daß er bei seiner Ankunft im französischen Exil »sogleich die Restaurants, denen ich empfohlen war« besuchte; daß er die Konversation bei Tisch schätzte, keinesfalls aber durch politische Diskussionen im Genuß der Speisen gestört werden wollte, wie er im Börne-Buch betont.

So wie Heine die deutsche Literatur urbanisiert und weltläufig gemacht hat, haben häufige Ortswechsel, lange Stadtaufenthalte und ausgedehnte Reisen ihn zunächst selbst, und mit ihm seinen Gaumen, weltläufig gemacht. Was nicht selbstverständlich ist, wie Heine gern betont, etwa in Absetzung zum ebenfalls emigrierten, dabei unbekehrbar nazarenisch genordeten Gegenspieler Ludwig Börne. Heines Biographie als Esser ist also parallel zur Biographie als politischer Dichter sowohl von Provinzialität als auch von Urbanität geprägt. Provinzialität, wie er sie während seiner Kindheit in Düsseldorf erfahren hat, zu Heines Zeit eine Kleinstadt, die aber Residenzstadt war und Schauplatz weltgeschichtlicher Ereignisse (1797 bereits unter französischer Besatzung). Provinzialität, wie er sie unter anderem während seines

Studios in der »Stadt Göttingen, berühmt durch ihre Würste und Universität« erlitten hat.

Ein weiterer, nicht zu vernachlässigender Aspekt in Heines kulinarischer Biographie ist seine jüdische Grundierung, auch wenn im Düsseldorf-Domizil kein in Orthodoxie erstarrtes Familien- und Tafellen geführt wurde. Werke und Briefe Heines bezeugen, daß er die wichtigen jüdischen Feste kannte und im Familienkreis befolgte; man denke etwa an die exakte Darlegung eines Seder-Abends, mit dem das Pessach-Fest beginnt, im »Rabbi von Bacherach«. Oder an den hymnischen Lobpreis der »berühmten Schaletspeise« in »Prinzessin Sabbat« und im Börne-Buch. Heine war mit gewissen jüdischen Gebeten, Gebräuchen und natürlich auch Speisen vertraut und behielt wie viele Juden, die das koschere Essen längst aufgegeben haben, eine große Anhänglichkeit an die traditionellen Gerichte der jüdischen Küche. Ein Phänomen, für das später, wenngleich nicht explizit mit Blick auf Heine, der Ausdruck »Freßfrömmigkeit«¹⁶⁷ kursierte. Ein Brief Heines von 1850, geschrieben aus dem Exil an seine Mutter in Hamburg, zeigt jedenfalls seine ungebrochene Liebe zum Schalet:

Meine Köchin ist ein Genie und unter dem Namen »deutsche Nudel« fabriziert sie ein Gericht, welches ganz eigentlich der jüdische Schalet ist und den ich mit Vergnügen esse. Das ist die größte Neugierkeit, die ich Dir mitzuteilen habe.¹⁶⁸

Die Tatsache, daß ein nicht unerheblicher Teil der jüdischen Religionsgesetze auf strenge Weise regelt, was, wie und wann gegessen werden darf, mag Heines Blick auf das Essen als bedeutsamen, alles andere als nebensächlichen und niedrigen Faktor im Dasein des Menschen geschärft haben, wenn auch nicht im erwünschten religiösen Sinne. Zugleich dürfte der spätere Konvertit Heine gespürt haben, in welchem Maße gerade die jüdischen, Disziplin und Enthaltensamkeit zementierenden Speisegesetze Abschottung bedeuteten, Juden und Christen voneinander trennten. Heine nahm sich die Freiheit, »Freiheit und Krebsuppe« und später auch Austern als Favoriten zu feiern. Beides – Krebse und Austern (und damit natürlich auch ein gewisses Maß an Freiheit) – ist frommen Juden verboten, die nur jenes Meeresgetier essen dürfen, das zugleich Schuppen und Flossen hat und sich durch Laichen vermehrt.¹⁶⁹

167 Siehe auch die Ausführungen zu den jüdischen Speisegesetzen bei Schultz, Uwe (Hrsg.): *Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens.* Frankfurt/M. 1995, S. 325.

168 Heine, Heinrich: *Werke. Briefwechsel. Lebenszeugnisse.* Heine-Säkularausgabe (HSA). Berlin / Paris 1970ff., Bd. 23, S. 48.

169 Schultz, S. 317.

Urbane Erweiterung erfuhren Heines Eßgewohnheiten durch den Aufenthalt in verschiedenen Metropolen: zunächst in Hamburg, an der Tafel seines reichen Bankier-Onkels und zähneknirschenden Mäzen Salomon Heine, der ein großes Landhaus in Ottensen führte; später in Berlin und in London, wo Salomons Geschäftspartner Nathan Rothschild den Dichter zum Diner einlud, was als Premiere zu werten ist: Erstmals tafelte Heine dort Löffel an Löffel mit der (Londoner) High Society.

Der Dichter, der viele Jahre seines Lebens in großen Städten lebte, hat auch in kulinarischer Hinsicht eine völlig andere Welterfahrung als die Masse seiner Zeitgenossen. Apropos Welterfahrung: Heine zählte zur seinerzeit privilegierten Minderheit derer, die sich langes Reisen erlauben konnte und sammelte auf zahlreichen Fahrten durch Westfalen sowie Polen, durch Badereisen an die Nordsee und Fußreisen durch den Harz, durch Aufenthalte in England, Holland, Italien, der Normandie, den Pyrenäen und der Provence heimische und weltläufige, provinzielle und urbane kulinarische Erfahrungen, die durch ihn Eingang gefunden haben in die Weltliteratur. Etwa in Gestalt jenes großen Vergleichs nationaler Küchengepflogenheiten in »Die Memoiren des Herren von Schnabelewopski«, mit dem Heine sich als Kenner diverser europäischer Genüsse zeigt (siehe Kapitel V. 2. b.).

Die entscheidende kulinarische Etappe beginnt 1831 mit Heines Ankunft im postrevolutionären Frankreich, dem »Vaterland des Champagners und der Marseillaise«, dessen Bewohner ebenso für »bürgerliche Freiheit« wie »für gutes Essen« gesorgt haben. In dessen Zentrum Paris taucht der von der zweiten politischen Umwälzung, der Julirevolution, euphorisierte Dichter als »flaneur« ebenso wie als »mangeur« in das pulsierende Leben der Metropole ein. Er gibt sich dem geselligen Leben hin – die Gene des geliebten Vaters beweisen Durchschlagskraft –, verkehrt in diversen Salons und investiert dafür »sechsmal so viel Geld« als in Deutschland. Eine Beobachtung Lewalds unterstreicht, daß der stets um seine Finanzen besorgte und zuweilen nachweislich prophylaktisch lamentierende Heine den für jene, die sie bezahlen konnten, greifbaren Vorzügen des freien Lebens und der demokratisierten Tafelkultur zweifellos zusprach: »Wir hatten uns seit vier Jahren nicht gesehen und ich fand meinen Freund im Äußeren sehr verändert. Er hatte die Magerkeit abgelegt und ein Embonpoint [übersetzt *Korpulenz*] dafür angenommen, das ihn nicht übel kleidet; seine Röcke waren nach der letzten Mode [...].«¹⁷⁰

170 Zitiert nach Hädecke, S. 274.

1. b. Bürgerliche Tafelfreuden im postrevolutionären Paris

Heine traf in Paris auf ein durch die Revolution von 1789 aus dem exklusiven Zugriff des Adels befreites, florierendes kulinarisches Leben, das es im damaligen Deutschland nicht gab. Frankreichs Tafelfreuden gelten bis in die Gegenwart als die besten, feinsten, raffiniertesten und vielseitigsten der Welt – für den Sensualisten Heine schier unumgängliche Realitäten.

Daß die feine Küche öffentlich wurde, gehört zu den Errungenschaften der Revolution von 1789. Als Geburtsstunde des Restaurants wurde sie zum wichtigen Datum in der Geschichte der Gastronomie. Von der nach dem Umsturz einsetzenden Liberalisierung des Handels- und Gewerbewesens profitierten die zahlreichen, zuvor für den Adel tätigen Köche, die die Revolution arbeitslos gemacht hatte: Die Zahl der Restaurants stieg sprunghaft an, das Schlemmen, wie es zuvor der nun flüchtenden Aristokratie vorbehalten war, wurde neben den hohen Idealen von Freiheit, Gleichheit und Brüderlichkeit zum »stillen Leitmotiv der Revolution«¹⁷¹. An deren Vorabend existierten in Paris rund fünfzig Lokale, die als Restaurants bezeichnet werden konnten; ein Vierteljahrhundert später, am Ende der napoleonischen Ära, waren es etwa dreitausend, die vornehmlich vom Bürgertum frequentiert wurden.

Als Heine 1831 in die Metropole kam, traf er auf ein blühendes gastronomisches Gewerbe, das sich an den kulinarischen Maßstäben des Adels orientierte, die Freiheit der Wahl garantierte und zunehmend an Bedeutung gewann. Mehr als in anderen Ländern wurde hier die Kochkunst geschätzt und kultiviert, Gastronomen und Küchenkritiker prägten die kulinarische Szene, Gourmets schrieben gelehrte Abhandlungen über die Freuden der Tafel, Schriftsteller beschrieben und priesen das Essen.

Es war exakt jene Zeit, in welcher der Übergang von der aristokratischen zur bürgerlichen Kultur vollzogen war; jene Zeit, in der sich die öffentliche Form des Speisens institutionalisierte, weshalb das 19. Jahrhundert unter Kulturhistorikern als Höhepunkt in der Entwicklung der französischen Eßkultur gilt. Anders als in Deutschland, wo der Adel bis tief ins 19. Jahrhundert hinein seine Privilegien betont und auch behält, wo er von Teilen des Bürgertums ungebrochen als Aufstiegsziel betrachtet wird und weiterhin Bürger (Heines Brüder) geadelt werden können, zeigt sich Frankreichs Bürgertum standesbewußt und schafft, zur Selbstversicherung, zum Beweis eines Demokratisierungswillens wie auch als Ausdruck einer generellen Lebenslust

171 Schultz, S. 270.

nach den Revolutionen, gastronomische Standards, die bis in die Gegenwart Gültigkeit beanspruchen.

Durch die Institution des Restaurants, in der zahlreiche Arbeitskräfte aus den entmachteten Adelshäusern ihre Kunst nun als Ware anbieten, wird die gehobene Eßkultur im Prinzip für alle Bevölkerungsschichten zugänglich. So gibt es neben den großen noblen Restaurants eine Fülle einfacher »restaurants à prix fixe«, die warme Mahlzeiten für kleine Budgets anbieten. Die Losung von der zugleich demokratischen und doch an elitären Idealen ausgerichteten Feinschmeckerkultur findet ihr Korrektiv indes in banalen historischen Zahlenverhältnissen. Mochte sich auch die allgemeine Versorgungslage in der postrevolutionären Gesellschaft Frankreichs und damit der Lebensstandard verbessert haben: Bei Heines Ankunft in Paris waren drei Viertel der Pariser Einwohner am Rande des Existenzminimums lebende Arbeiter; nur sechs bis acht Prozent zählten zum bessergestellten Bürgertum; eine winzige Minderheit betuchter Bourgeois stellte die Spitze der Pyramide und bannte die Macht in Staat, Wirtschaft und Gesellschaft.

Den auch von Heine gestützten hymnischen Lobpreis der hohen Kochkunst als ein genuin französisches Kulturgut hat Karin Becker in ihrer Untersuchung »Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier« mittels objektiver Fakten geerdet. Demnach handelt es sich um eine Entwicklung, die bereits im keltischen wie im germanisch dominierten Frankreich angelegt war, wo dem Essen und Trinken im Rahmen einer machtpolitisch begründeten Festkultur der Herrschaftszentren umfassende Bedeutung zukommt. Diese repräsentative Funktion fürstlicher Tafelfreuden potenzierte sich im Mittelalter und führte zur Weiterentwicklung des kulinarischen Raffinements im Rahmen der höfischen Kultur, woraus der aristokratischen Eßkultur Frankreichs ein gewisser Vorsprung gegenüber den Nachbarländern erwächst.

Ursprungsort der feinen französischen Küche, der »haute cuisine«, waren zweifelsfrei die Königshöfe. Entscheidende Impulse zur Weiterentwicklung der französischen Kochkunst brachte etwa die Vermählung Katharina von Medici mit dem Herzog von Orléans, dem späteren Heinrich II. von Frankreich: Katharina brachte 1533 eigene Küchenchefs, Rezepte, Zutaten und Gewürze vom Florentiner Hof mit in den Louvre, die damalige königliche Residenz. Da die Florentiner Küche in dieser Zeit als die feinste Europas galt, wird die italienisch-französische Allianz gemeinhin als Fundament der haute cuisine¹⁷² betrachtet.

172 Vgl. Millau, Christian: Frankreichs große Restaurants. Berühmte Küchenchefs und ihre Rezepte. Zürich 1988, S. 18.

Das absolutistische Königtum des 17. Jahrhunderts setzt die Tafelkultur mehr denn je zur prunkvollen Selbstinszenierung ein. So betrachtet, hat sich die Tafelkunst als Mittel politischer Repräsentanz und Einflußnahme in Frankreich früher und in besonderem Maße entfaltet – als »Resultat herrschaftlichen Machtstrebens« und »gezieltes Produkt politischer Strategien«¹⁷³.

1. c. Frankreich, du hast es besser: vom deutschen Biedersinn und seinen kulinarischen Folgen

Auch dies ein wichtiger Aspekt der französischen Genußgeschichte: Anders als der von Heine vielfach angegriffene deutsche Klerus hat sich die Kirche in Frankreich der Ausbildung einer Genußkultur keinesfalls entgegengestellt. Die »laxistische Duldung«,¹⁷⁴ die der französische Klerus der kulinarischen Entwicklung gegenüber an den Tag legt, sowie die konsequent betriebene Unterdrückung puritanischer Reformbewegungen haben zur Folge, daß »die ›gourmandise« im Frankreich der frühen Neuzeit nicht mehr wirklich zu den Todsünden gerechnet wird, sondern sich im Rahmen einer einvernehmlich sanktionierten Genußkultur zunehmend frei entfalten kann«¹⁷⁵.

Glückliche Franzosen. Wer in Deutschland das gehobene und gute Essen liebt, bewegt sich historisch und soziologisch betrachtet in einem scharf beäugten Grenzgebiet. Neidvoll nur kann er auf den Zivilisationsstand seiner Nachbarn blicken, die ihre Speisen durch die Geschichte, so gut es ging, weiterentwickelt und genossen haben. Zu einer »Nationalküche« wie die Franzosen haben es die Deutschen nie gebracht. Abgesehen von den südlichen Landesteilen ist nicht einmal eine nennenswerte Regionalküche entstanden, monieren Kritiker.¹⁷⁶ In Deutschland, wo kriegerische Fürsten ihren Kleinstaaten (und später Diktatoren dem ganzen Land) regelmäßig Not und Armut bescherten, wo zusätzlich ein protestantisch-strenger Biedersinn herrschte, konnte Feines und Erlesenes nie recht gedeihen. Um so provozierender dürfte in Deutschland der Dichter Heinrich Heine gewirkt haben, der sich selbst zur Klasse der Genießer rechnete und sein Publikum immer auch, jenseits aller satirischen Absichten, mit den Möglichkeiten des Geschmacks vertraut machen wollte.

173 Becker, Karin: Der Gourmand, der Bourgeois und der Romancier. Die französische Esskultur in Literatur und Gesellschaft des bürgerlichen Zeitalters. Frankfurt/M. 2000, S. 227.

174 Ebenda, S. 228.

175 Ebenda, S. 228.

176 Siehe Fichtner, S. 127f.

Schließlich fungierten jene, die der Geldbeutel teilhaben ließ an der Verbürgerlichung einstmals aristokratischer Tafelfreuden, bald auch als Werbeträger und Wegbereiter eines spezifisch französischen Gastromythos,¹⁷⁷ der danach strebte, die Küche des Landes zum Kult zu erheben und in das französische Kulturerbe einzugliedern. Erklärtes Ziel war es, die gesamte zivilisierte Welt von der Vorrangstellung und ungebrochenen Schöpferkraft der französischen Küche zu überzeugen, was, wie man feststellen muß, bis in die Gegenwart als gelungene Mission zu betrachten ist.

Diesem Zweck diente im postrevolutionären Frankreich besonders die schriftliche Fixierung des kulinarischen Wissensbestandes. Am neu geborenen und sogleich enorm populären Genre einer »littérature gourmande« (Feinschmeckerliteratur) arbeiteten nicht allein namhafte Gastrosophen wie Brillat-Savarin (siehe Kapitel III. 2. b.), sondern bald eine bunte Autoren-Melange: professionelle Gastronomiekritiker ebenso wie Köche, private bürgerliche Feinschmecker ebenso wie berühmte Schriftsteller, die ihre Autorität und Bekanntheit dezidiert zur Förderung des öffentlichen Gesprächs über die Eßkultur einsetzten und dadurch Angebot und Nachfrage zu stimulieren wünschten.

1. d. Heine und Balzac: Brüder im Genuß, nicht im Geiste

Journalisten, Künstler und Schriftsteller zählten von Beginn an zu den Restaurantgängern und damit zu den ausgiebigsten Nutznießern revolutionärer Errungenschaften. Unter ihnen auch Heine, der das für deutsche Emigranten seltene Privileg genoß, als berühmter Autor von der Elite der Metropole anerkannt und aufgenommen zu werden. Französische Literaten schätzten ihn als Gesprächspartner und Vertrauten, was Heine allerdings nicht daran hinderte, getreu seiner alten Vorbehalte gegenüber französischer Poesie kaum über deren Werke zu schreiben.

Die aus kulinarischer Perspektive interessantesten Schriftstellerkontakte sind jene zu Lucile-Aurore Dudevant alias George Sand, einer intimen Freundin Heines, die ein großes Haus mit legendären Tafelrunden führte. Und zu Honoré de Balzac, der sich, sobald ein Werk in Abgeschlossenheit und Askese abgeschlossen war, mit üppigen Gastmählern, zu denen er Freunde und Kollegen einlud, im geselligen

177 Den Ausführungen über die französischen Hintergründe liegt die interdisziplinäre, materialreiche Untersuchung von Karin Becker zugrunde, die eine ausführliche Darstellung der bürgerlichen Eßkultur im Frankreich des 19. Jahrhunderts und deren Spiegelungen in zeitgenössischen französischen Romanen liefert.

Leben zurückzumelden pflegte. Diese ereigneten sich mal an seinem Wohnsitz, wo er sich namentlich vom renommierten Feinkosthändler Chevet beliefern ließ, wie diverse Quittungen belegen – Chevet ist eine Feinkosthändlerdynastie mit ungeheurem kommerziellen Erfolg, die noch in der Revolutionszeit begonnen hatte, bald die vornehmsten Häuser mit ihrem Delikatessenservice belieferte und später per Eisenbahn in die ganze Welt exportierte –; ein andermal in einem der eleganten Restaurants des Tout-Paris, etwa bei Véry oder im Rocher de Cancale, die in seinem Werk eine so große Rolle spielen und zu jenen großen Häusern gehörten, die als »maisons littéraires«, als Treffpunkt der Schriftsteller der Zeit galten.

Obwohl es nicht innige Freundschaft war, die Heine und Balzac verband, ist doch verbürgt, daß beide einander sehr schätzten, sich trafen, disputierten und miteinander speisten. Balzac hat Heine auch eine Novelle namens »Un prince de la Bohème« mit euphorischen Komplimenten gewidmet. Heine seinerseits hat in »Französische Zustände« den Pariser Starkoch Véry (siehe oben) als Retter der Franzosen vor der »erhaben schlechten Gleichheitsküche« republikanischer Provenienz verewigt: »Wie könnte solche Verfassung gedeihen im Foyer der Gourmands, im Vaterlande des Véry, des Véfour, des Carême!«¹⁷⁸

Das bürgerliche Feinschmeckerpublikum, darunter Dichter und Schriftsteller, trifft sich an den großen Boulevards, einer Gegend, die in der Julimonarchie endgültig zum Mittelpunkt des geselligen Lebens, zum Zentrum der gehobenen Eßkultur avanciert und schlicht »le Boulevard« genannt wird. In dieser Welt der exklusiven Restaurants mit ihren prächtigen Interieurs pflegt das wohlhabende Paris eine Genußkultur, deren besondere Note darin besteht, kulinarischen Genuß mit den Verlockungen eines festlichen sozialen Ereignisses zu verbinden. Die Delikatesse dieser Zusammenkünfte war nur noch durch die Hinzunahme der Komponente Erotik, sprich den Einzug von Damen der »demi-monde« (Schauspielerinnen, Sängerinnen, Tänzerinnen) zu steigern, welche die Tempel der Eßkultur spät abends bevölkerten, angezogen von den dort speisenden Vertretern von Kultur und Bohème. Ein Milieu, das Heine alles andere als fremd war. Wie Balzac, in dessen Romanen kulinarische Szenen auch der sexuellen Charakterisierung von Personen durch die Beschreibung ihres Eßverhaltens dienen, hat Heine Essen und Erotik zum Thema der Literatur gemacht.

Dies ist die Welt, in die der Genußmensch Balzac und auch seine Romane mehr als gelegentlich abtauchen. Zeitzeugen sagen Balzac

178 In den Genuß der Künste Carêmes kam Heine bei den Pariser Rothschilds, siehe Kapitel III. 1. f. der Arbeit.

hohe sinnliche Vitalität, fröhlich-aggressiven Materialismus und Unbekümmertheit bei der Erfüllung von Gelüsten nach. Verbürgt ist allerdings auch, in welchem Maße die Teilhabe am geselligen Leben für Balzac Inspirationsquelle ist. Mondäne Diners sind für den Autor – auch – ein ideales Feld für Beobachtung und Analyse, also weit mehr als vordergründiger Tribut an soziale Eitelkeiten und sinnliche Gelüste. Gleiches dürfte auch für Heine gelten, dessen Werke den unersättlichen, unermüdlichen Beobachter verraten: des Menschenmeeres und seiner Gewohnheiten, in den Straßen und besonders auch bei Tisch.

Im Gegensatz zu Heine befaßte Balzac sich, ganz im Trend seiner Zeit, auch als Theoretiker mit dem Essen und publizierte 1828 eine Sammlung gastronomischer Texte, die ihn als Experte des Geschmacks ausweisen sollte – in Frankreich eine Art Ehrentitel. Allerdings mit mäßigem Erfolg, obwohl der Autor, dessen krasse Wechsel von Diät und üppigem Essen ihn schließlich zugrunde richteten, ohne Zweifel zum Kreis der kultivierten »gourmands« gehörte, die sich durch Wissen und genießendes Empfinden als Parteigänger des zeitgenössischen Gastromythos erwiesen, der auf den »wohlunterrichteten Esser« und die konsequente Verfeinerung des Geschmacks setzte.

Immer wieder spielen Balzacs Werke in den führenden Restaurants der 30er Jahre, deren Spezialitäten er realistisch wiedergibt. Wegen ihrer Fülle kenntnisreicher Ausführungen zu gastronomischen Details hat seine »comédie humaine« in der Forschung zuweilen den Eindruck erweckt, ein regelrechter Pariser Restaurantführer zu sein. Balzac, der als Gastrosoph gescheitert war, stellt sein ausgeprägtes gastronomisches Wissen in den Dienst seiner Romanfiguren. So gilt in der Forschung das Essen in der »comédie humaine« als »wahrer Spiegel des Lebens, der Sitten und Gewohnheiten der Franzosen während der Restauration und der Julimonarchie«¹⁷⁹.

Wie Heine beschäftigt sich Balzac in seinem Werk mit verschiedenen Nationalküchen, namentlich den deutschen, norwegischen, italienischen, schweizerischen und englischen Eßgewohnheiten. Was die beiden Autoren trennt ist, daß Heine sich zwar ebenfalls im Küchenfundus seiner Zeit bedient, allerdings primär in poetischer Absicht. Ihm ist nicht an der detailgetreuen Dokumentation und Konservierung der Speisenherstellung oder des Serviervorgangs gelegen. Er war mit dem Phänomen der gastrosophischen Literatur vertraut, doch beschäftigt ihn eher die völkerpsychologische, nicht die kulinarhistorische Komponente.

Näher beieinander liegen Heine und Balzac da, wo dessen gastronomische Aussagen politische Relevanz aufweisen. Wie Heine war

179 Becker, S. 389.

Balzac bewußt, welche Bedeutung die Frage der Ernährung für die Lage einer Nation hat. Unermüdlich forderte er mit Blick auf die schlechte Ernährung, die Verbesserung der Ernährungssituation müsse Hauptaufgabe der Politik sein; er war beseelt von der Vorstellung einer moralischen Besserung der Bevölkerung durch eine vernünftige »politique d'alimentation«. Die Auffassung, Frankreich solle bei dieser Aufgabe die Rolle des Vorbilds einnehmen, ist allerdings keine Exklusivforderung Balzacs, sondern Gemeingut der gastronomischen Literatur des bürgerlichen Zeitalters, in der die Beschäftigung mit den Ernährungssorgen der armen Bevölkerung fest verankert ist.

Stärker als Balzac bewegt Heine die Einsicht, daß der wahre Genuss – selbst bei politisch korrektem Demokratisierungswillen – letztlich doch einer Minderheit von Privilegierten vorbehalten ist. In England wurde er 1827 mit dem sozialen Elend der neuen Industriegesellschaft konfrontiert; in den frühen dreißiger Jahren sieht er die hungernden Pariser Armen. Man denkt unweigerlich an die in der Jugendtragödie »William Ratcliff« (1822) aufgeworfene, für Heine zentrale »große Suppenfrage« mit ihren beiden Kontrahenten: den Satten und den Hungerleidern, die einander wild bekriegen. In den »Briefen aus Berlin« spricht er über die Wichtigkeit eines Mittagessens für jeden Menschen und entwirft später seine große Utopie vom irdischen Glück, die weiter greift als die in vielen Facetten elitäre, mithin neuerlich ausgrenzende bürgerliche Genußkultur Frankreichs.

1. e. »Aus schwächtigen Anfängen allmählich zu rühdlicher Korpulenz«: Heine und Mathilde

Philibert Audebrands Notiz über Heine in Paris belegt, wie sehr er bei Tisch mit dem allerdings doch bedeutend rustikaleren Balzac einig gewesen sein müßte:

Noch jung, sehr zum Epikur hingezogen, hatte Paris ihn an seiner schwachen Stelle gepackt, an seinen Neigungen zum Sybaritismus [übersetzt Genußsucht, Schlemmerei, Schwelgerei]. Er war sinnenfreudig geboren, ein wahrer Sohn des Orients, der sich in Europa verirrt hatte. Die Vergnügungen von Paris hatten ihn völlig eingenommen. [...] Bei Tisch trank man mit Schneid.¹⁸⁰

Heines Physiologie scheint, wie bereits Lewald bemerkte, ganz dem Bild des lebensfrohen zugewandten Hellenen zu entsprechen, den er selbst als Gegenspieler des sinnenfeindlichen Nazareners einführt. Im Börne-Buch dehnt Heine den Gegensatz der beiden Typen sogar auf

180 Zitiert nach Hädecke, S. 277.

eine sprechende Typologie aus: der magere Nazarener als Widerpart des dicken oder »aus schwächtigen Anfängen allmählich zu rühdlicher Korpulenz übergehenden« Hellenen. Als ob es noch eines Beweises bedürfte: Hat Heine sich nicht selbst zeitweilig als Hellenen erlebt, menschengöttlich?

Auch ein weiteres wichtiges Kapitel in Heines Kulinarbiographie ist alles andere als eine Flucht vor den Verlockungen französischer Kochkunst. War es doch die Flucht vor der flammenden Leidenschaft zu Eugenie Crescenzia Mirat, seiner späteren Gattin »Mathilde«, die Heine in das Schloß, und natürlich auch an die Tafel der schönen, geistreichen italienischen Fürstin Cristina von Beliojoso-Trivulzio führte, die wie George Sand eine enge Freundin Heines war. Er selbst jedenfalls läßt, vermeintlich siegessicher, durchblicken »und ich lebe heiter und gelassen auf dem Schlosse einer schönen Freundin in der Nähe von Saint-Germain«¹⁸¹.

Heiter und gelassen lebte es sich mit Mathilde nicht, dafür aber in einvernehmlicher Korpulenz. Die bäuerlichen Verhältnissen entstammende Mathilde wird von Zeitgenossen als starke Esserin und Trinkerin geschildert, die ihren Gatten zunehmend überrundet: »Daher ihr Embonpoint schon mit fünfunddreißig Jahren, worunter aber ihre Schönheit keineswegs litt.«¹⁸² Sie entsprach so gar nicht dem Idealbild einer gutbürgerlichen Hausfrau, ihr stand der Sinn nach kostspieligem Amüsement: nach Dinern in teuren Restaurants, Fiakerfahrten, Putz und Theater. Ein Lebensstil, der Heines ständigen Kampf um Geld, seine Abhängigkeit von Onkel, Verleger, Staatspensionen und Aktienspekulationen erheblich befeuerte.

Heine und Mathilde lebten gutbürgerlich, sie zählen 1846 zu den gerade einmal 17 Prozent aller Pariser, die Hausangestellte haben; ab 1850 beschäftigen sie auch eine eigene Köchin. Nach Michael Werner entspricht der Lebensstil Heines – er braucht jährlich etwa 12.000 Francs – dem des gehobenen Mittelstands, einer damals noch recht dünnen Schicht. Der bescheidene Eindruck, den manche von Heines Wohnungen hinterlassen, hat keine Aussagekraft für seinen gesamten Lebensstil. Heine lebte niemals in Armut, wie er gern vorgibt. Luxus entfaltete das Paar durch Bäderreisen und häufige Kutschfahrten, und natürlich durch Dinern, bei denen üppig gegessen und guter, teurer Wein genossen wurde.

181 Ebenda, S. 318.

182 Ebenda, S. 321.