

Julia von Mende

Zwischen Küche und Stadt. Zur Verräumlichung gegenwärtiger Essenspraktiken. Bielefeld: transcript 2022, 446 S. (zgl. Aachen, Diss. 2020). ISBN 978-3-8376-5935-1.

Die Produktion, Zubereitung und Aufnahme von Nahrung strukturiert Alltags, ist medial fast gleichbleibend präsent und Gegenstand wissenschaftlicher Untersuchungen in nahezu allen Disziplinen. Inszenierungen von Ess- und Kochpraktiken sowie der damit verbundene Lebensstil prägen dabei insbesondere urbane Räume, in dem sich To-go-Verpackungen und Stehtische als Spuren flexibilisierten Essens lesen lassen. Die Küche in Privathaushalten bleibt im Gegenzug dazu immer häufiger kalt.

Julia von Mende nimmt diese Beobachtungen zum Anlass, den räumlichen Zusammenhängen gegenwärtiger Essenspraktiken nachzugehen. Es geht ihr hierbei um einen um den Raum der (privaten) Küche und seine Nutzungen und Nicht-Nutzungen. Sowohl aus kulturwissenschaftlicher Perspektive als auch aus Sicht der Architektur und planenden Disziplinen stellt die gegenwärtige Küche nach wie vor ein „unbekanntes Wesen“ (J. Rolshoven 2006) dar, für das es kaum aktuelle Forschungen zu Nutzungen und Imaginationen gibt. Zum anderen richtet die Autorin ihren Blick auf die Gegenteile, an denen anstelle von Küche und Esstisch gegessen wird: Imbisse, Teeküchen, Kantinen oder auch auf der Couch vor dem Fernseher.

Die Autorin kritisiert zu Recht, dass Nahrungsforschung dabei weitestgehend aus disziplinärer Perspektive angegangen wird und somit u. a. in der kulturwissenschaftlichen Forschung häufig räumliche Aspekte unterbelichtet bleiben. Gleichzeitig gehen die Forschungen in den planenden und raumgestaltenden Disziplinen in diesem Bereich kaum auf die Praktiken und die Mikroperspektive des Essens und Kochens ein. Julia von Mende setzt an dieser Lücke an, indem sie praxistheoretische mit architekturtheoretischen Herangehensweisen kombiniert und ihre Arbeit als Beitrag zu einer kulturwissenschaftlichen Architekturforschung versteht.

Im Anschluss an die Darstellung der Daten und Zahlen aktueller Essenspraktiken und der Einführung in das Forschungsdesign gliedert sich der Hauptteil der Arbeit in drei Hauptkapitel, die die Ergebnisse der Empirie diskutieren. Während in Kapitel vier die Nutzungsmuster und Bedeutungszuweisungen der untersuchten Küchen dargestellt werden, nimmt das darauffolgende Kapitel die Neuordnungen von Essenspraktiken an anderen Orten als der Küche in den Blick. Das sechste Kapitel synthetisiert das Vorangegangene und ordnet die Erkenntnisse als Phänomene zeitlicher Beschleunigung (H. Rosa 2005) ein. Die empirische Untersuchung der Verräumlichung von Essenspraktiken nimmt dabei zehn Berliner Küchen und deren Bewohner*innen in den Blick, welche in Kurzporträts dem Hauptteil in Katalogform vorangestellt werden. Bemerkenswert sind dabei die von der Autorin und ihrem Lehr- bzw. Forschungsumfeld angefertigten architektonischen Zeichnungen der untersuchten Küchen, die die Interviews ergänzen. Die Zeichnungen werden nicht nur illustrativ verwendet, sondern sind

elementarer Teil der Untersuchung und des vorliegenden Buchs selbst, indem sie die vorgefundenen räumlichen Gegebenheiten und Atmosphären zu Strukturen und Mustern abstrahieren und übersetzen.

Julia von Mende gibt den interviewten Protagonist*innen und ihren Küchen gekonnt und sensibel Raum. Das führt dazu, dass sie im Buch gleichermaßen prototypisch für einen entgrenzten urbanen Lebensstil stehen, dabei aber für die Lesenden immer greifbar bleiben. Hierbei tun sich Widersprüche auf, wenn sich diese nach sozialer Wärme und sinnlicher Erfahrung sehnen, dies aber in ihrem durch Erwerbs- und Erziehungsarbeit getakteten Alltag kaum möglich erscheint und sichtbare metabolische Prozesse hinter den designten Küchenfronten verschwinden. Gerade diese Thematisierung der materiell-räumlichen Ebene eröffnet wichtige Perspektiven auf aktuelle Küchenrealitäten. Hier werden zum Beispiel Mikrowellengeräte nicht mehr in ihrer ursprünglichen Funktion genutzt, sondern zu sperrigen Erinnerungsobjekten.

Die sehr gründliche und systematische Einleitung und Beschreibung der Studie im ersten Viertel der Arbeit mag den Lesenden den Einstieg in die Forschung erschweren und teils redundant erscheinen, zeugt aber auch von der akribischen Arbeit und den Bemühungen der Autorin, den wissenschaftlichen Standards aller beteiligten Disziplinen im Rahmen einer Qualifikationsarbeit gerecht zu werden. Mitunter hätte sich die Rezensentin anstatt dessen noch dezidiertere Analysen und kritische Einordnungen gewünscht. Dies trifft insbesondere für die historischen Exkurse zu, mit denen Julia von Mende immer wieder fragt, ob die Phänomene und Diskurse, die heute als neu erscheinen, auch wirklich neu sind. Sieht man davon ab, stellt das Werk einen wertvollen Beitrag zu einer (interdisziplinären) Nahrungsforschung dar, der deren Potenzial für weitreichende Gesellschaftsanalysen sehr gut ausschöpft. Die Untersuchung der raum-zeitlichen Aspekte aktueller Küchennutzungen wird sich nicht nur für die Nahrungs-, sondern auch für die Wohnforschung insgesamt als wichtig erweisen. So kann und sollte die Arbeit Ausgangspunkt für Planer*innen, Architekt*innen und Kulturwissenschaftler*innen sein, Szenarien für die Rolle von Küchen und Essensräumen zwischen privatem und urbanem Raum zu entwickeln und den damit verbundenen Herausforderungen nachzugehen.

Inga Reimers, Hamburg

<https://doi.org/10.31244/zekw/2022.21>

Frank Uekötter

Im Strudel. Eine Umweltgeschichte der modernen Welt.

Frankfurt a.M./New York: Campus 2020, 838 S., 39 Abb. ISBN 978-3-593-51315-7.

Wenn sich Akademiker*innen, so schreibt Frank Uekötter in seinem umweltgeschichtlichen Opus magnum, an einem systematischen Überblick versuchen, „kommt leicht