



Jean Claude Kaufmann: Kochende Leidenschaft.

In seinem Werk „Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen“ wirft Kaufmann einen sehr ungewöhnlichen Blick auf einen Aspekt des alltäglichen Lebens, das jeden von uns betrifft.

Kaufmann untersucht in einer ethnologischen Analyse Essgewohnheiten und Essverhalten von Menschen. Dabei ist es für den am Inhalt interessierten Leser von Vorteil, das Kaufmann die geführten Interviews zwar auswertet, dies aber ohne große methodologische Abschweifungen durchführt. Sein Werk leidet an keiner Stelle darunter. Vielmehr legt er großen Wert auf zahlreiche Belege durch Zitate aus den Interviews. Kaufmann orientiert sich stark an phänomenologischer Theorie, macht diese aber nicht zu einem Inhalt des Werkes, sondern nutzt sie als Grundlage für seine Analysen.

Kaufmann geht zunächst auf die Grundsätzlichkeit der Lebensmittel ein. Er analysiert die Unterschiede zwischen „Frosch- und Hunde-Essern“, geht darauf ein, wieso manche Menschen eher auf biologisch angebaute Fair-Trade-Produkte stehen, andere aber alles was „light“ heißt, zu sich nehmen.

Sodann wird untersucht, inwiefern das Essen Einfluss auf die Generierung von Familie hat. Von Interesse sind dabei z.B. Traditionen, Rituale und Tischmanieren – wieso beispielsweise die Familie Lacroix bevorzugt Quizsendungen im Fernsehen schaut, weshalb in manchen Familien grundsätzlich nur am Wohnzimmerisch gegessen wird falls parallel ein Fußballspiel läuft, wieso sich in anderen Familien um eine bestimmte Uhrzeit alle

Familienmitglieder einem Ritual gleich um den Esstisch versammeln – all das sind Fragen, mit denen sich Kaufmann beschäftigt. Auch Details des Verhaltens – über welche Themen unterhält sich die Familie, werden die Kinder mit einbezogen oder müssen sie still sein und ihren Teller leeressen – werden bei Kaufmann mit einbezogen.

Im dritten Teil der „Kochenden Leidenschaft“ geht Kaufmann dann detailliert auf das Kochen, die Köchinnen und Köche ein. Von Interesse ist dabei beispielsweise, inwiefern die Küchenchefin ihre eigene Note in jedes Gericht mit einbringt, wie sie sich organisiert, wie sie versucht ihren Mann aus der Küche fernzuhalten, aber auch, wie Männer sich als Star präsentieren und zweimal im Jahr ihr persönliches Highlight selber zubereiten.

Abschließend lässt sich feststellen, dass Kaufmanns Werk durch seine Erzählweise, vielmehr aber durch die ungewöhnliche Perspektive auf Alltägliches Lust auf „Mehr“ macht. Dieses Buch sollte für jeden, der sich neben Theorie und Methodik vor allem für ungewöhnliche aber dennoch „klassisch“ soziologische Inhalte interessiert, ein „must have“ sein.

von Jan Hendrik Terstegge

Kaufmann, Jean-Claude:
**Kochende Leidenschaft. Soziologie vom
Kochen und Essen**
UVK Verlag, Konstanz, 2006
372 Seiten. ISBN978-3-89669-558-1
Preis: 19,90 €

Jean-Claude Kaufmann, geborene 1948 in Rennes, ist als Soziologe am Centre national de la recherche scientifique (CNRS) der Universität Sorbonne (Paris V – René Descartes) beschäftigt. Er untersucht Fragen des Alltags und beschäftigt sich vor allem mit Paarbeziehungen. Neben „Kochende Leidenschaft“ sind von ihm u.a. „Schmutzige Wäsche – ein ungewöhnlicher Blick auf gewöhnliche Paarbeziehungen“ und „Frauenkörper – Männerblicke. Soziologie des Oben-Ohne“ erschienen.