

4. Nahrung bereiten und bewahren

Die Akte, in denen der Mensch die Aufgabe, sein Leben möglich zu machen, durchsetzt, sind ... immer von zwei Seiten zu sehen: es sind produktive Akte der Bewältigung der Mängelbelastung – Entlastungen – und, von der anderen Seite gesehen, vom Menschen aus sich selbst hervorgeholte und, vom Tier her gesehen, ganz neuartige Mittel der Lebensführung.

ARNOLD GEHLEN

Eine Zeit lang also war der Existenzkampf des Menschen mit dem anderer Tiere durchaus vergleichbar. Seine zunehmende Intelligenz ermöglichte ihm allerdings die Entwicklung immer besserer Überlebensstrategien. Er verbesserte und verfeinerte seine Werkzeuge, die ihm nicht zuletzt bei der Nahrungssuche ihre Dienste erwiesen. Der Mensch wurde unter anderem als „Werkzeugmacher“ definiert (Oakley 1972). Nun ist heute zwar zuzugeben, dass sich auch andere Primaten in der Werkzeugherstellung üben (vgl. S. 20), aber es ist nicht zu bezweifeln, dass der Mensch darin eine besondere Fertigkeit erlangte und Werkzeuge in seiner Evolution eine enorme Rolle gespielt haben (vgl. z. B. Campbell 1985, Junker 2006, Washburn 1960 und viele andere). Dabei sind für die verschiedenen Etappen und Regionen der Steinzeit sehr verschiedene Werkzeuge nachgewiesen, von bearbeiteten Hammer- und Geröllsteinen bis zu relativ komplexen und speziellen Jagdwerkzeugen wie Harpunen und Speeren (vgl. Klein 2000).

Ein einschneidendes Ereignis in der Evolution des Menschen aber war die Entdeckung, dass man *Feuer* auf vielfältige Weise nutzen kann. Feuer, bei den alten Griechen eines der „Urelemente“, spielte in der Evolution schon lange vor seiner Entdeckung durch den Menschen eine wichtige Rolle bei der Verbreitung von Pflanzen, doch sein Gebrauch durch den Menschen leitete eine neue Phase in der Geschichte von Ökosystemen ein (vgl. Pausas und Keeley 2009). Im Zusammenhang mit der Ernährung begann mit der Nutzung des Feuers eine neue Etappe unserer eigenen Entwicklungsgeschichte: Nahrung konnte nunmehr *zubereitet* werden. Die jüngst lancierte „Kochhypothese“ hat etwas für sich:

„Ihr zufolge ist der Mensch in ganz derselben Weise dafür eingerichtet, gekochte Nahrung aufzunehmen, wie Kühe dafür eingerichtet sind, Gras zu fressen, oder Flöhe dafür, Blut zu saugen, oder wie jedes andere Tier für seine typische Nahrung. Wir sind an die für uns adäquate Nahrung in gekochter Form gebunden, und die Folgen dieses Faktums durchdringen unser ganzes Dasein, vom Körper bis zum Denken.“ (Wrangham 2009)

Man mag das für eine Übertreibung halten, und wir sollten unsere Daseinsform nicht auf einen einzigen ihrer vielfältigen Aspekte reduzieren. Aber es ist nicht daran zu zweifeln, dass sich der Mensch, indem er Nahrung aktiv zuzubereiten begann, in eine neue Etappe seiner Entwicklungsgeschichte manövrierte. Zwar begleitete rohe Kost auch im Weiteren sein Leben – nach wie vor verzehren wir manches (vor allem Früchte) in unbearbeitetem Zustand –, doch ermöglichte das Kochen und Garen vor allem von Fleisch gleichsam einen neuen Lebensstil, für den in der Evolution keine Präzedenzfälle bekannt sind.

Die „Entdeckung“ des Feuers

Feuer ist für uns so selbstverständlich – und so leicht herzustellen –, dass wir uns seiner Bedeutung gar nicht bewusst sind. Feuerzeuge und Streichhölzer haben wir meist zur Hand, und wir nutzen das Feuer auf so vielfältige indirekte Weise, dass wir es gar nicht bemerken. Der Gasherd im Haushalt ist dabei noch ein sehr einfaches Beispiel. Dort können wir das Feuer auch unmittelbar sehen, aber wie viel an „Verbrennung“ in unseren Industriegesellschaften unentwegt stattfindet, nehmen wir meist, wenn überhaupt, nur als Rauch aus der Distanz wahr (es sei denn, dass es irgendwo etwa infolge von Überhitzung zu einem Brand kommt).

Nun stelle man sich die Zeit vor, in der Feuer noch nicht „hergestellt“ werden konnte, in der dem Menschen bloß das Phänomen als solches bekannt war, zum Beispiel als Folge eines Blitzeinschlags. Angst und Schrecken muss es gewesen sein, die eine Feuersbrunst unter unseren frühesten Vorfahren verbreitete und sie, wie andere Tiere, dazu veranlasste, panikartig die Flucht zu ergreifen. Wie ein Mensch zum ersten Mal auf die Idee kam, dass Feuer genutzt wer-

4. Nahrung bereiten und bewahren

den kann, bleibt eine „offene“ Frage. Wie bei vielen Entdeckungen und Erfindungen wird auch hier der Zufall seine Rolle gespielt haben. Vielleicht hat ein Mensch einmal, ohne irgendeine bestimmte Absicht, zwei Steine so lange aneinander gerieben, bis Funken sprühten und trockenes Gras neben ihm Feuer fing. Möglicherweise hat einer unserer Vorfahren bei einem natürlichen Brand einen Ast oder Zweig ins Feuer gehalten und bemerkt, dass man dasselbe auf diese Weise auch forttragen und an einem anderen Ort gebrauchen kann. Wohl machten, wie schon Büchner (1891, S. 121) schrieb, „gewisse Naturereignisse, wie durch Blitz entzündete Gegenstände, Vulkanausbrüche und glühende Lavaströme oder brennende Gasquellen ... den Urmenschen auf das Vorhandensein und die Bedeutung des Feuers aufmerksam“. Es ist aber nicht gesagt, dass die Idee, Feuer zu nutzen, ein einmaliger Akt war.

Vorstellbar wäre, dass verschiedene Menschenpopulationen zu unterschiedlichen Zeiten das Feuer entdeckt und auf verschiedene Weise genutzt (oder über längere Zeit auch mehr oder weniger ignoriert) haben. Seit wann aber ist der Mensch imstande Feuer zu nutzen und selbst herzustellen? Über diese Frage wurde viel gestritten, und eine einhellige Antwort darauf gibt es, soweit ich sehe, nach wie vor nicht. Als ziemlich gesichert kann aber die schon vor Jahrzehnten geäußerte These von Shapiro (1974) gelten, wonach der sogenannte Peking-Mensch (vgl. S. 39) vor etwa 500 000 Jahren oder noch früher bereits Feuer verwendete. Ältere einschlägige Zeugnisse für den Feuergebrauch, die eine Fundstätte in Israel lieferte, stammen aus einer Zeit vor knapp 800 000 Jahren (vgl. Wrangham 2009).

Auch wenn man nie mit Sicherheit erfahren sollte, wann die Nutzung des Feuers durch den Menschen wirklich begann, legen einfache Überlegungen nahe, dass mit dem Feuergebrauch entscheidende Prozesse in der Evolution des Menschen in Gang gebracht wurden, die neben technologischen Innovationen auch soziale Veränderungen bewirkten. Abgesehen davon, dass Feuer eine effektivere Nahrungsnutzung ermöglichte, diente es als Wärme- und Helligkeitsspender und gewährleistete auch einen gewissen Schutz vor gefährlichen Raubtieren. Schließlich wurde das Feuer bei der Herstellung und Verfeinerung von Werkzeugen ein unentbehrlicher Begleiter

des Menschen. Diese Einsicht ist nicht neu. Wir finden sie in einem über 100 Jahre alten Werk schon deutlich ausgesprochen: „Durch die Erwerbung der Feuersteintechnik war die jugendliche Menschheit in die Lage versetzt, den Kampf nicht nur um die Existenz, sondern auch um die Herrschaft über die anderen Lebewesen erfolgreich aufnehmen zu können und durch die Jagd die notwendigen Mittel zur Nahrung und Kleidung sich zu beschaffen.“ (Klaatsch 1900, S. 231)

Was den sozialen Aspekt des Feuers – und in der Folge des Kochens – betrifft, vertritt Wrangham (2009) eine interessante These. Seiner Meinung nach hat die Verwendung des Feuers bei der Nahrungszubereitung zu der uns bekannten traditionellen Arbeitsteilung zwischen Frauen und Männern geführt: Die Frau steht daheim am Herd, der Mann arbeitet außer Haus; während sie dafür sorgt, dass er bei seiner Heimkehr eine warme Mahlzeit vorfindet, bietet er ihr umgekehrt Schutz und beliefert den gemeinsamen Haushalt mit den nötigen wirtschaftlichen Ressourcen. Natürlich ist, zumal in unseren Breiten, das Kochen längst keine reine Frauensache, aber dass mehr Frauen für ihre Männer kochen als umgekehrt, ist wohl nicht zu leugnen. Folgt man Wrangham (2009) weiter, dann kann man sich vorstellen, dass es sich bei unseren steinzeitlichen Ahnen dabei um ein Tauschgeschäft handelte, von dem beide Partner profitierten: Frauen bedurften des männlichen Schutzes, nicht zuletzt bei der Sicherung ihrer eigenen Nahrung; Männer setzten ihre sozialen Stellungen ein, um zu verhindern, dass ihren Frauen die Nahrung entwendet wurde, und sicherten sich regelmäßige Mahlzeiten, indem sie jene dazu verpflichteten, für sie zu kochen.

Aber auch diese Gedanken sind nicht grundsätzlich neu. Bereits Hoernes (1909, Bd. 2, S. 11) schrieb – nicht ohne Pathos – Folgendes: „Das offene Lager ums Feuer ist die erste Heimstätte des Menschen, wenn auch noch nicht das erste Obdach ... Da ziehen die Männer hinaus zur Jagd, und die Frauen erhalten den lodernden Brand, bis Jene heimkehren, um die erstarrenden Glieder zu wärmen und Schutz gegen die Gefahren der Nacht zu finden. Dem Weibe schuf das Feuer ein wichtiges Amt, nicht nur in der Bewahrung der Glut, sondern auch in der Herbeischaffung des Brennmaterials, das der offene Herd in großen Massen verschlingt.“

4. Nahrung bereiten und bewahren

Der Umstand, dass in den heutigen westlichen Industriegesellschaften die Geschlechterrollen nicht mehr so klar definiert sind und sich beide Geschlechter heute jederzeit in der nächsten Imbissbude oder beim Italiener oder Griechen ums Eck versorgen können, darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass es in unserer Entwicklungsgeschichte die längste Zeit völlig anders lief. (Gasthäuser gab es nicht vor dem späten Altertum, in ihrer heutigen Form entwickelten sie sich erst im Verlauf der Neuzeit.) Jede heutige Kochstelle, ob im eigenen Heim oder in einem öffentlichen Speiselokal, verdankt ihre Existenz einer langen Reihe von technischen Innovationen über lange Zeiträume. Maßgeblich für die ganze Entwicklung der Kochkunst war „die allmähliche Vervollkommnung der Herdstelle“ (Unruh 1900, S. 345). So hat auch die Vermutung einer ursprünglichen Arbeitsteilung „rund ums Feuer“ gewiss ihre Berechtigung, ebenso wie die „Feuerstelle“ und ein durch Feuer erhellter Raum seit Urzeiten als wichtiger Kontaktbereich, ja gleichsam als soziales Zentrum anzusehen sind (Müller-Beck 1998). Bei den Germanen war der Herd geheiligt und bildete den Mittelpunkt des Hauses; und die Metapher vom „gemeinsamen Herd“ kommt sicher nicht von ungefähr. Die Nutzung von Feuer im Dienste der Nahrungszubereitung hatte von Anfang an eine wichtige soziale Funktion; sie stiftete und verstärkte das soziale Band derer, die es gemeinsam gebrauchten, sich gemeinsam an ihm wärmten und gemeinsam an ihm speisten. Die Nutzung des Feuers ist mithin auch als ein wichtiger Faktor der sozialen Evolution anzusehen. Es klingt vielleicht etwas pathetisch, aber ich würde sagen: Das Feuer spendete soziale Wärme, wer sich an der Feuerstelle eines anderen Menschen wärmen durfte, dem war auch die Sympathie seines Gastgebers sicher.

Geselligkeit wiederum fördert die Kommunikation zwischen den betroffenen Individuen. So mag das Feuer, die gemeinsame Feuerstelle indirekt sogar die Entstehung und Entwicklung unserer Sprache begünstigt haben, die dann umgekehrt unser weiteres soziales (und kulturelles) Leben entscheidend geformt hat. Bei der sprachlichen Kommunikation wird ursprünglich die Verständigung über Essbares und die Möglichkeiten seines Erwerbs eine eminente Bedeutung gehabt haben, und da ausreichende, das heißt energiereiche bezie-

hungsweise leichter verdauliche Nahrung für die Gehirnentwicklung von Bedeutung war, hat die Nahrungsaufnahme wohl ihrerseits die Entwicklung der Sprache – einer Gehirnfunktion – begünstigt. Wir haben es dabei also mit komplexen Kreisläufen zu tun, die teils einleuchtend sind, teils aber noch einer weiteren Reflexion bedürfen, welche im Interesse unseres eigenen Selbstverständnisses eine gewiss sehr lohnende Aufgabe darstellt. Aber zurück zum Kochen.

Kochen spart Zeit und Energie

Das mag zunächst etwas unglaublich klingen und geradezu als Verhöhnung all jener, die viel Zeit und Aufwand ins Kochen investieren. Aber wir kommen der Sache gleich auf den Grund.

Dass unsere prähistorischen Ahnen sich durchaus vielfältig ernährten (vgl. S. 42), bedeutet nicht, dass es nicht immer wieder an diesem und jenem mangelte, doch gerade deshalb war es angezeigt, auf verschiedene Nahrungsressourcen auszuweichen, alles Vorhandene möglichst optimal zu nutzen. Der Gebrauch des Feuers war in dieser Hinsicht bestimmt eine sehr große Hilfe.

Zunächst einmal spart das Essen von Gekochtem Zeit und Energie. Das ist leicht einzusehen, weil gekochte Nahrung weicher ist und sich leichter kauen lässt als Rohkost. Menschenaffen verbringen etwa sechs Stunden pro Tag mit dem Zerkauen ihrer Nahrung. Handelt es sich um Bananen, ist der Fressvorgang natürlich sehr schnell erledigt, aber andere (wilde) Früchte sind ziemlich widerstandsfähig und daher nur unter größerem Zeit- und Energieaufwand zu verzehren. So gesehen wundert es nicht, dass in einschlägigen Versuchen Menschenaffen oft gekochtes Futter der rohen Kost vorziehen (Wobber et al. 2008, Wrangham 2009). Welche Schlussfolgerungen auch immer daraus gezogen werden mögen, bleibt es eine Tatsache, dass in der Evolutionsgeschichte des Menschen das Kochen von Nahrung eine enorme Innovation – in biologischer als auch in soziokultureller Hinsicht – darstellt; schließlich ist keine rezente Menschenpopulation bekannt, der das Kochen fremd wäre (vgl. Antweiler 2007, Wrangham und Conklin-Brittain 2003). Man kann also davon ausgehen, dass die Nahrungszubereitung durch Kochen für unsere Gattung einen Anpassungsvorteil bedeutete und von der natürlichen Auslese belohnt

4. Nahrung bereiten und bewahren