



Essen de-konstruieren

Überlegungen zum Workshop
Feminist and Queer Perspectives on Food

Sophie Gerber, Sophie Kühnlenz

Sophie Gerber, Sophie Kühnlenz

Essen de-konstruieren

Überlegungen zum Workshop *Feminist and Queer Perspectives on Food*

ABSTRACT

Über ein Jahr nach dem Workshop *Feminist and Queer Perspectives on Food* (5. und 6. Mai 2022) im Technischen Museum Wien erscheint das erste *Journal on Gender and Sexuality in STEM Collections and Cultures*. Diese Einleitung reflektiert Essen und Ernährung als situierte, kontextabhängige und wandelbare Praxis und gibt erste Einblicke in die Beiträge der Ausgabe. Als roter Faden erweist sich dabei das Dekonstruieren im Sinne einer Hinterfragung von Selbstverständlichkeiten sowie die Vielfalt konstruktiv-gestaltender und ermächtigender Momente in der queer-feministischen Auseinandersetzung mit Ess- und Ernährungspraktiken und ihrer Kommunikation.

CV

Sophie Gerber ist Technikhistorikerin, arbeitet seit 2019 am Technischen Museum Wien und betreut dort die Sammlungsgruppen Haushaltstechnik, Nahrungs- und Genussmittel sowie deren Erweiterung, Erschließung und Dokumentation. Darüber hinaus arbeitet sie an Strategien für diversitätsorientiertes, genderinformiertes Sammeln, Ausstellen, Vermitteln und Forschen in Technik- und Wissenschaftsmuseen. 2014 Promotion im Projekt „Objekte des Energiekonsums“ von Deutschem Museum und TU München. Ihre Forschungsinteressen umfassen Gender und Queer Studies, materielle Kultur und die Verbindung von Technik-, Konsum- und Alltagsgeschichte.

Sophie Kühnlenz ist Zeithistorikerin und erforscht an der Schnittstelle von Public History, Museum und Gender Studies die diskursive Verhandlung von Geschlecht in der musealen Wissensproduktion. Sie ist wissenschaftliche Mitarbeiterin und Doktorandin am Historischen Seminar der Universität Erfurt. Im Rahmen diverser Praxisaufenthalte an Museen und universitären Forschungseinrichtungen war sie zuletzt Scholar in Residence am Technischen Museum Wien und Visiting Research Fellow am Centre for Contemporary and Digital History (C·DH) an der Universität Luxembourg. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich der empirischen Geschichtskultur- und Museumsforschung, Science and Technology sowie Gender und Queer Studies.

KEYWORDS

Dekonstruktion, Ernährung, Workshop, Museum, Queer(en), Materielle Kultur

Sophie Gerber, Sophie Kühnlenz, „Essen de-konstruieren. Überlegungen zum Workshop *Feminist and Queer Perspectives on Food*“, *insightOut. Journal on Gender and Sexuality in STEM Collections and Cultures*, 1 (2023), 7-12, DOI: 10.60531/insightout.2023.1.12

DOI: 10.60531/insightout.2023.1.12

Published under license CC BY-NC-ND 3.0

Auch Gender ist nicht selbstverständlich, sondern wird konstruiert. Wie bei der Ernährung handelt es sich um ein soziokulturelles Phänomen, das historisch, kulturell und diskursiv bestimmt wird.

Auf unseren Tellern spielt sich mitunter Ungeheuerliches ab: Vor wenigen Jahren wurde es in Restaurants und Küchen zum Trend, die Zutaten von Gerichten zu separieren und neu zusammenzustellen. Durch die andere Interpretation entfalten sich bestenfalls ganz neue Aromen und der Blick auf altbekannte Speisen ändert sich. Dekonstruktion macht auch vor dem Essen nicht halt – und enthält paradoxerweise ein konstruktiv-gestaltendes Element.

Über ein Jahr nach dem Workshop *Feminist and Queer Perspectives on Food* (5. und 6. Mai 2022) im Technischen Museum Wien erscheint das erste *Journal on Gender and Sexuality in STEM Collections and Cultures*. Die Aufgabe, dafür einleitende Worte zu finden, lädt dazu ein, nicht nur die Beiträge zusammenzufassen, sondern auch die Erkenntnisse aus den Vorträgen und Diskussionen zu reflektieren. Als roter Faden durch die Artikel erweist sich das Konstruieren und Dekonstruieren im Sinne einer

Hinterfragung von Selbstverständlichkeiten.

Doch was hat es mit dem Ansatz der Dekonstruktion auf sich? In den Geisteswissenschaften hat zunächst Jacques Derrida den Begriff geprägt. Auf der Suche nach vielschichtigen und fluiden, mithin nicht stabilen Bedeutungen im Feld von Essen und Ernährung ist sein Ansatz produktiv, um vorgeblich klar definierte und feststehende Praktiken, Gewohnheiten und Identitäten in ihrer Gemachtheit in den Blick zu nehmen. Essen und Ernährung werden so als situierte, kontextabhängige und wandelbare Praxis sicht- und diskutierbar. Wie über sie (kollektive) Identitäten konstruiert und verhandelt werden,

wie Ein- und Ausschlüsse (wo, wann, wie, was, warum und mit wem wir essen) produziert werden, wie also Ernährung zum (diskursiv) umkämpften Feld wird, verdeutlichen die Beiträge in dieser Ausgabe.

Auch Gender ist nicht selbstverständlich, sondern wird konstruiert. Wie bei der Ernährung handelt es



Abb. 1: Auftakt des Workshops im Festsaal des Technischen Museums Wien

sich um ein soziokulturelles Phänomen, das historisch, kulturell und diskursiv bestimmt wird.¹ Prägend sind dabei, gerade im westlichen Denken, binäre Kategorien wie Mann/Frau, Rohes/Gekochtes oder Hausarbeit/Lohnarbeit. Diese infrage zu stellen ist der Anspruch der Dekonstruktion. Hierarchisierungen, die innerhalb solcher Begriffspaare angelegt sind, können dabei ebenso analysiert und hinterfragt werden wie vermeintlich eindeutige geschlechtliche Zuschreibungen. Wird Dekonstruktion darüber hinaus als Aufmerksamkeit für Strukturen und Konstruktionen verstanden, die im gleichen Moment wieder infrage gestellt oder demontiert werden, lassen sich Brücken zu queertheoretischen Ansätzen schlagen. „To *queer* facts means to shake their supposed naturalness“²: Das Wort „queer“ – eigensinnige Aneignung und positive Neubesetzung eines pejorativen Begriffs für nicht heteronormative Lebensstile und Sexualitäten – verweigert sich per definitionem einer klaren Bestimmung. Queeren als Praxis will verunsichern, hinterfragen, auf vage aufscheinende Zwischenstufen, ausgeblendete oder untergeordnete Bedeutungen und ganz allgemein auf deren Unabgeschlossenheit und Fluidität aufmerksam machen.³ Queerfeministische Sichtweisen auf Essen und Ernährung – ob im Museum oder anderen Kontexten – stellen selbstverständlich, eindeutig, klar und natürlich erscheinende Praktiken und Konstellationen beim Anbauen, Zubereiten, Anbieten, Verzehren, Ver- und Bewerten von Nahrungsmitteln zur Disposition. Dieses Potenzial der Dekonstruktion von auf den ersten Blick natürlich oder ahistorisch wirkenden Praktiken und (nicht zuletzt gegenderten) Rollenzuschreibungen im Feld der Ernährung loten die Beiträge in ihrem jeweiligen Themenfeld gemeinsam aus.

Einerseits ist das, was wir essen, etwas Gemachtes – Lebensmittel werden unter anderem gezüchtet, angebaut, kultiviert, verarbeitet und gegart. Kulturelle Vorstellungen beeinflussen ebenso, was wir essen, wie eine breite Palette von Technologien vom Feuer bis zur Gentechnik. Wie Lebewesen durch Agrar- und Biotechnologie zu Lebensmitteln oder „Biofakten“⁴ werden, zeigt **Naomi Hammett** eindrücklich anhand von Milchkühen als „Milchmaschinen“. Welche Zulkünfte für „queer cows“ vorstellbar sind und wie die Grenzen zwischen Natur und Kultur in der modernen Milchproduktion verschwimmen, diskutiert sie mit einem „multispecies“-Ansatz, der auf die Fragilität von vermeintlich eindeutigen Gegensätzen verweist.

Nicht nur, was gegessen wird, ist ausschlaggebend, sondern auch (Auf-)Zucht, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln. Das zeigt **Sahar Tavakoli** in ihrem Beitrag, der sich der Konstruktion von Nationen über das Essen nähert. Regionale Lebensmittel und solche mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe sind ebenso wie die mit ihnen verbundenen Vorstellungen Bestandteil von Konstruktionen soziotechnischer Systeme, wie Nationen es sind. Damit knüpft Tavakoli einerseits an die Idee des „Gastronationalismus“ an und nutzt andererseits das aus der Wissenschafts- und Technikforschung hervorgegangene Konzept von „sociotechnical imaginaries“, um eine Performance des italienischen Fleischers Dario Cecchini zu untersuchen. Die darin geschaffenen imaginären Szenarien einer erstrebenswerten (Essens-)Zukunft betrachtet sie insofern als „Camp“ (im Sinne von Susan Sontag), als sie die Vergangenheit spiegeln: „Where we wish to be is where we have already been“.

¹ Vgl. „Gender“, in: Anna Babka, Gerald Posselt: *Gender und Dekonstruktion. Begriffe und kommentierte Grundlagentexte der Gender- und Queer-Theorie*. Wien 2016, S. 56.

² Sophie Gerber: „Labelling Machines and Synthesizers: Collecting Queer Knowledge in Science and Technology Museums“, in: *Museum International* 72 (2020), Heft 3-4, S. 116-127, hier S. 127, Anm. 1.

³ Vgl. Sophie Kühnlenz: „Eindeutig uneindeutig, beständig unbeständig. Museum queer-feministisch: Gedanken zum Weiterdenken“, in: Martina Griesser-Stermscheg, Christine Haupt-Stummer, Renate Höllwart u. a. (Hg.): *Widersprüche. Kuratorisch handeln zwischen Theorie und Praxis* (= curating. ausstellungstheorie & praxis, Band 6). Berlin, Boston 2022, S. 195-198.

⁴ Nicole C. Karafyllis (Hg.): *Biofakte. Versuch über den Menschen zwischen Artefakt und Lebewesen*. Paderborn 2003, insb. „Das Wesen der Biofakte“, S. 11-27.

Dass sich ein genauer Blick auf materielle Kulturen als Quelle (insbesondere in alltagsgeschichtlichen Zusammenhängen) lohnt und ein bislang oft übersehenes Potenzial für die Erforschung von „**race**“, „**class**“ und „**gender**“ birgt, betont **Psyche Williams-Forson** in ihrem Beitrag. Eine Analyse von Hausarbeit in „settler colonial house and plantation museums“, die erst in Ansätzen die dort verrichtete (Haus- und Sklaven-) Arbeit in den Blick nehmen, zeigt, wie die Fokussierung auf einfache Alltagsdinge intersektionale und machtkritische Sichtweisen der von „**race**“, „**class**“ und „**gender**“-Asymmetrien geprägten Geschichte der USA und ihrer Vermittlung in Museen ermöglicht. Anhand verschiedener Haushaltsgegenstände und Kochutensilien in George Washington's Mount Vernon Home Estate House Museum zeigt Williams-Forson, wie die Suche nach dem „absent potential“ dieser Dinge in eine intersektional sensibilisierte Aufbereitung und Vermittlung einer von Gewalt und Ungleichheit geprägten Geschichte münden kann.

Essen und Trinken können als Mittel dienen, um Gemeinschaft zu konstruieren. **Holly Porteous** zeigt das am Beispiel eines britischen Museums, das auch Bibliothek, Archiv und Nachbarschaftstreffpunkt ist. Das Anbieten einer Tasse Tee erweist sich als inklusives Element für (neue) Besucher_innen – es erleichtert ihnen nicht nur, die Schwelle zum Museum zu überschreiten und ins Gespräch zu kommen, sondern hilft ihnen auch gegen Einsamkeit. Verwendet wird Porzellanservice – man erweist den Gästen also durch eine bestimmte materielle Kultur eine besondere Wertschätzung. So wird das Museum durch eine feministisch neu gedeutete Praxis der Gastlichkeit zum inklusiven Ort, der Gemeinschaft und Zusammenhalt schafft.

Philipp Hagemann und **Alexander Wagner** verstehen Essen und Ernährung als dezidiert politische Felder und widmen sich in ihrem Beitrag dem Verhältnis von Essen, Klasse und familiären Sorgebeziehungen. Durch den Aufbau eines *Forschungs-*

labors für Interventionen gegen Klassismus – kurz *FLINK, angeleitet von den Kategorien Geschlecht, Materialität, Macht, Raum, Wissen, ‚Race‘ und der Reflexion der eigenen Positioniertheit, sollen diversitäts- und klassismussensible Interventionsformate entwickelt und umgesetzt werden. Die eigenen Biografien und Emotionen sind dabei ein ganz grundlegender Bestandteil der intersektionalen Erkundung nicht zuletzt medial vermittelter Diskurse, zum Beispiel in deutschen Lebensmittelwerbungen der 1990er und 2000er Jahre. Ihr Ansatz zeigt, dass die eigenen Erfahrungen und Sensibilisierungen für bestimmte klassistische Diskriminierungsformen situiertes Wissen hervorbringt, das als Ressource für Empowerment und die Thematisierung von Diskriminierungsstrukturen genutzt werden kann. Um den Text möglichst inklusiv lesbar zu machen, erscheint er sowohl in englischer als auch deutscher Sprache.

Ana Daldon erprobt mit einem Kartenspiel, wie Fett ausgestellt werden kann. Dass die Ergebnisse der Gruppenarbeit im Workshop so unterschiedlich waren, zeigt auch die Konstruiertheit von Ausstellungen auf. Zugleich erweist sich der spielerisch-kreative Ansatz als queere Methode, indem die Grenzen zwischen Museumsexpert_innen, potenziellen Besucher_innen, Lehrenden und Lernenden durch eine kollektive kuratorische Praxis aufgelöst werden. Nicht zuletzt weisen queerer und Fettaktivismus deutliche Gemeinsamkeiten und Parallelen auf, unter anderem im sprachlichen Sinne durch die Wiederaneignung abwertender Begriffe und Erfahrungen der Diskriminierung und Pathologisierung.

So sehr sich das Dekonstruieren als roter Faden durch den Workshop zog, so konstruktiv ist das Ergebnis. Nicht nur mündeten die Vorträge in diese erste Ausgabe von *insightOut*.

Das gemeinsame Arbeiten und Erkunden, also der Austausch, hat die vermeintliche



Abb. 2: Gemeinsame Reflexion der Vorträge und Diskussionen

Kluft zwischen musealer und universitärer Forschung ebenso in den Hintergrund treten lassen wie die Grenzen zwischen wissenschaftlichen Disziplinen und Objektivität und Emotionalität.

Die kommenden *Vienna Workshops on STEM Collections, Gender and Sexuality, 2023* unter dem Titel *Diverse Infrastructures? Gender, Queer and the Foundations of Society*, werden hier anschließen und diesen Austausch fortsetzen.

