

## Kulinarische Systeme von PETER MICHEL LADIGES, *Curare* 3/1983. Anmerkungen zu einer Theorie der Zusammenhänge des Kulinarischen

CLAUS DEIMEL<sup>1</sup>

Kochbücher gibt es wie Sand am Meer und eine fortwährende Erweiterung an Kochrezepten mit typischen geographischen und historischen Bezügen ist auch zukünftig zu erwarten. Peter Michel Ladiges (26.6.1933–28.05.2004) hat mit dem „Kulinarischen System“ einen ganz anderen Bezug herstellen wollen, als es Rezeptsammlungen mit geohistorischen Feuilletons intendieren. Er hat die vorliegende Systematik seines Kochsystems nach dieser Erstveröffentlichung in *Curare* (6.1983.3: 209–227) kurz darauf noch einmal mit einem ausführlichen Zusatz über die Geschichte der Kartoffel als Beitrag zu einer Festschrift für Hubert Fichte veröffentlicht, jedoch mit Abstrichen in der vollständigen Darstellung des Systems („Schreibheft“, Rigodon-Verlag, Nr. 25, März 1985: 181–201). Dort befindet sich auf Seite 196 eine handschriftliche Übersichtszeichnung des kulinarischen Systems der Kartoffel (Abb. S. 111).

Ihm geht es um „Muster“ der Zubereitung und um ihre Ordnung in einem übersichtlichen System, das zwar auch Einblicke in Herstellungsformen und kulturelle Faktoren bietet, sich jedoch von einer Küchenprosa völlig getrennt hat und stattdessen einen theoretischen Einblick in die Ordnung der Herstellungsweisen und ihrer verwendeten Materialien gibt. Das Genre des Kochbuchs und die Form des Kochrezepts stehen, so schreibt Ladiges über die Problematik seines Ansatzes, einem theoretischen Einblick in eine übergreifende Systematik entgegen. Um die Speisen insgesamt von der Methode der Anwendungen ihrer Materialien her zu verstehen, sei die chinesische Küche mit ihren handwerklichen Vorschriften der Zubereitung am weitesten entwickelt, weshalb er nach einer darauf aufbauenden und weiterführenden Systematik sucht. Wir haben es im Ergebnis mit einer neuartigen Strukturanalyse von kulinarischen Ordnungen zu tun, und es wohl tatsächlich das erste Mal, dass Derartiges versucht wurde. Das vorgeschlagene System blieb in der Literatur unkommentiert, bzw. wurde bisher nicht wahrgenommen.

„Das System verfährt nach einer Wittgensteinischen Anordnung“, heißt es in der Vorbemerkung.

Hiernach werden die „Muster“ der Zubereitungsarten in den vier Formen des Mediums (fest, flüssig, gasförmig, Strahlung) in Gruppen geordnet und weisen auf Symmetrien und kombinatorische Harmonien hin. Besonders gut für ein solches Vorhaben sei die Kartoffel geeignet, deren Verbreitung als Grundnahrungsmittel in einem großen Teil der verwendeten Rezepte dokumentiert und mit den vorliegenden Namen der Speisen belegt wird. Die jeder Gruppe nach der Zubereitungsart und dem Zeitpunkt des Einsatzes der Kartoffel (es wird unterschieden zwischen roh, ungeschält, mitgekocht, angedünstet, Zeitpunkt der Zugabe) zugeordneten Vorgänge sind mit historischen und landestypischen Namen belegt. Die große Zahl von Rezepten, in denen die Kartoffel eine Rolle spielt, deutet darüber hinaus auf eine ebenso große Zahl von kulturspezifischen Variationsmöglichkeiten hin.

Die Namen der Rezepte können in historischen Kochbüchern aufgefunden und zur Probe oder Gegenprobe untersucht werden. Indes wird die im System genannte relativ große lexikalische Zahl an Rezepten, die Ladiges Gruppen zuordnet und sie dort beispielhaft beim Namen nennt, nicht durch ein Literaturverzeichnis belegt.<sup>2</sup> Dies ist bedauerlich, zumal Ladiges in einem im Handschriftenarchiv der Hamburger Staatsbibliothek vorliegenden Manuskript mit dem Titel „Projektbeschreibung“<sup>3</sup> von einer bestehenden Sammlung von 20000 Rezepten spricht, die „allerdings noch karteikartentypisch erfasst werden müssen“ (Blatt 10 der „Projektbeschreibung“, Signatur siehe Fußnote 3). Er begründet dort, dass eine möglichst umfangreiche Sammlung von Rezepten zu allein einer einzigen Speise nötig sei, „um das Muster ihrer Zubereitung wirklich verlässlich herauszuarbeiten“ (ebd.).

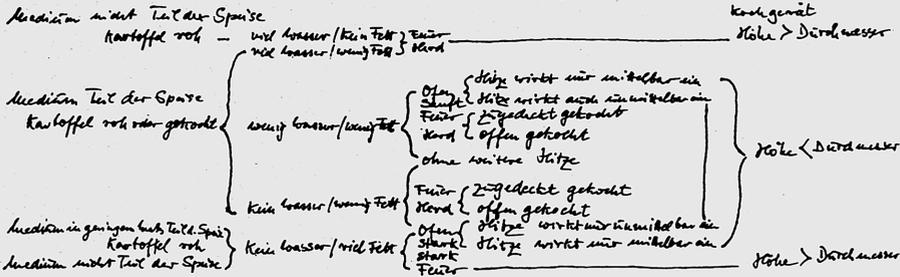
Für das Projekt, an dem Ladiges in zwei größten Etappen (1975/76 und 1978/79) gearbeitet hatte, war er zunächst von 3000 Rezepten ausgegangen, deren Zahl er aufgrund von Widersprüchen in seinem mit der Zeit immer komplexer werdenden System noch wesentlich vergrößern musste. Das Fehlen eines genauen bibliographischen Hinweises auf seine Rezeptsammlung an dieser Stelle ist be-

# DAS KULINARISCHE SYSTEM DER KARTOFFEL

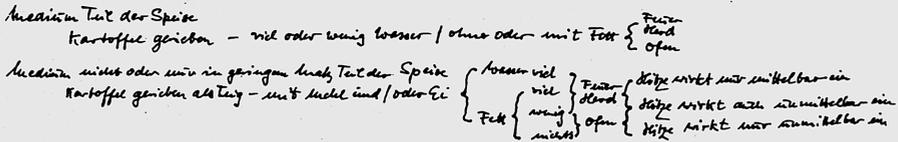
## DIE ROHE KARTOFFEL WIRD UNGESCHÄLT GEKOCHT

Medizin nicht Teil der Speise  
fest flüssig gasförmig strahlend

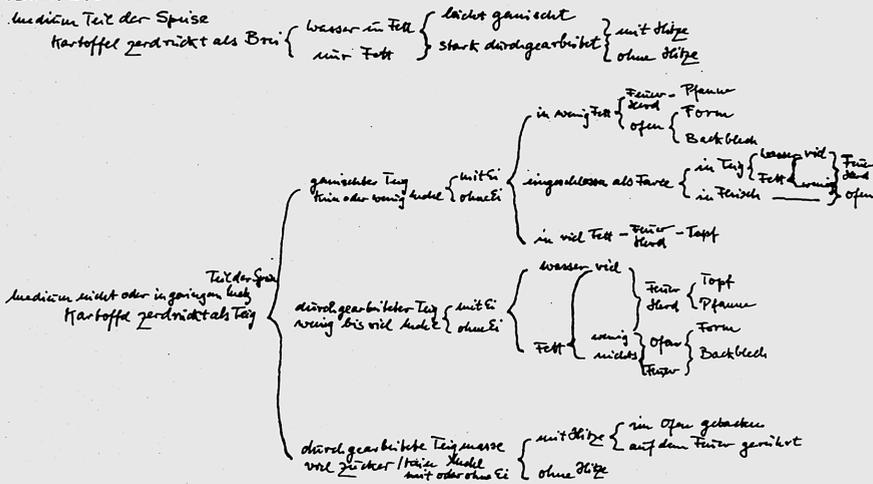
## DIE ROHE ODER GEKOCHE KARTOFFEL WIRD GESCHÄLT [UND ZERSCHNITTEN] GEKOCHT



## DIE ROHE ODER GEKOCHE KARTOFFEL WIRD GESCHÄLT UND GERIEBEN GEKOCHT



## DIE GEKOCHE UND GESCHÄLT KARTOFFEL WIRD ZERDRÜCKT GEKOCHT



Frankfurt am Main, 18. Oktober 1984

PM Hanig

Aus „Schreibheft“, S. 196, handschriftliche Übersichtszeichnung des kulinarischen Systems der Kartoffel.

dauerlich, es beweist aber nicht per se die Unrichtigkeit des vorgestellten Systems, das als *work-in-progress* vorgestellt werden muss. Immerhin wären die zahlreich genannten Namen der Gerichte in dem hier abgedruckten Text in Kochbüchern unter den Namen der Speisen bei Bedarf auffindbar (wie indische *bafats*, jüdische *tzimmes*, südamerikanischer *locro* mit Varianten, französische Kartoffelstews: *pommes de terre à la berrichonne*, *à la toulousaine*). Da aber die ganze Bibliothek, aus der Ladiges die Muster der Zubereitung der Speisen für sein System zusammenstellte, nicht mehr zur Verfügung steht, liegt ein weiteres Fehlen von Quellen vor. Zudem kann nicht davon ausgegangen werden, dass die Namen der Speisen, auf die sich Ladiges bezieht, von den historischen Kochbüchern bis auf die aktuell gebräuchlichen in konstanter Schreibung benutzt werden, sondern dass sie im Laufe der Zeit wahrscheinlich ihre Namen ändern. Dies hat Ladiges gewusst, weshalb er in seiner o.g. Projektbeschreibung eine vollständige Analyse der für das System benutzten Rezepte und ihre Aktualisierung ankündigt. Wir haben es an dieser Stelle also mit einem Entwurf für ein wesentlich umfangreicher geplantes Projekt über die Kartoffel zu tun.<sup>4</sup>

Es reicht für ein grundsätzliches Verständnis des Systems, die Zubereitungsarten der Gerichte in einer Ordnung vorzufinden und den umfangreichen kulturellen Hintergrund der Speisen, in denen die Kartoffel eine Rolle spielt, erwähnt zu finden. In der Ausführung der einzelnen Unterteilungen verweist Ladiges häufig auf noch fehlende Details („Erörterung des Musters“, „Geschichte des Musters“, „grundsätzliche Varianten“, „Beispiele älterer Rezepte“), deren Ausarbeitung wahrscheinlich für sein Buchprojekt vorgesehen war, das wie gesagt einen viel größeren empirischen Apparat haben sollte, als es in dem hier vorliegenden Text nur angedeutet wird. Für das Verständnis des kulinarischen Systems sind solche Details zunächst unerheblich. Es geht nicht primär um Kochrezepte, sondern um die systematische Ordnung aller möglichen Zubereitungsarten der Kartoffel in den jeweils verwendeten Medien (fest, flüssig, gasförmig, Strahlung). Ladiges lehnt sich für diese Ordnung wie erwähnt an das Wittgensteinsche Nummerierungssystem<sup>5</sup> an und will somit eine logische Gewichtung der Muster der Kochvorgänge im Zusammenhang ihrer Medien schaffen. Das Ganze ist demnach unter Weglassung einer Küchenprosa von Geschmäckern

und kulturspezifischen Elementen logisch nach Methoden geordnet. Auch die der praktischen Umsetzung eines Kochrezepts unterliegende, stets vage gehaltene Standardisierung bleibt nur dahingehend berücksichtigt, dass es im vorgestellten System um die „Mitteilung der allgemeinen Zubereitungsart“ geht und nicht um die Berücksichtigung stets stattfindender Abänderungen aus Gründen des Mangels oder des Überflusses. Mit diesem eigentlich naturwissenschaftlich interessierten Ansatz gelingt Ladiges der Durchbruch zu einem bisher einzigartigen strukturellen System der Kochsysteme am Beispiel der Kartoffel.

Bereits Mitte der siebziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts hatte Ladiges seine Arbeit an einem Buch über die Kartoffel und ihrem kulinarischen System angekündigt („Projektbeschreibung“ ca. 1982. NHF:Z:Ae 41.9). Es kam jedoch nicht zu der geplanten Veröffentlichung des von ihm selbst als „das Kartoffelbuch“<sup>6</sup> bezeichneten Vorhabens, doch existieren Hinweise auf seine fortlaufenden Arbeiten: 1977 beschrieb er auf einem Blatt in Schreibmaschinenschrift „Le système raisonné culinaire de la pomme de terre“, das er wahrscheinlich in Aussicht auf eine Veröffentlichung im Verlag des französischen Autors und Verlegers Robert Morel (1922–1990) für dessen Reihe „Les célébrations“ verfasst hatte. Dieses Blatt hatte Ladiges zusammen mit einem Begleitbrief (NHF:Z:Ae 41.10) an Hubert Fichte gegeben. Es befindet sich im Nachlass „Hubert Fichte/Leonore Mau“ der Stiftung des S. Fischer-Verlags (Zugang über die Handschriftensammlung der Hamburger Staatsbibliothek). In einem späteren Brief (2. Juli 1982) an Fichte bezeichnete Ladiges seine Darstellung von 1977 als „das alte System“. Demnach hat er es in den folgenden Jahren weiter verfeinert, und es ist nicht gesichert, ob die vorliegende Fassung seine letzte war.

Hamburg, am 7. März 2017.

### Anmerkungen

1. Dank an Rita Noßke und Marc Ladiges für zahlreiche Hinweise.
2. Ladiges hatte in seiner Wohnung eine umfangreiche Sammlung von Kochbüchern angelegt, die nach seinem Tod aufgelöst wurde. Ein Teil dieser Bibliothek und die Rezeptsammlung befinden sich noch im Besitz seines Sohnes Marc Ladiges (Baden-Baden).
3. Geschrieben ca. 1982, Blatt 1–11, Signatur: NHF:Z:Ae 41.9, im Nachlass von Hubert Fichte/Leonore Mau. Ladiges hat-

te die Projektbeschreibung verfasst, um Geldmittel für die vollständige Verfassung seines Kartoffelbuchs einzuwerben. Wo er das Projekt einreichte und ob überhaupt, ist mir nicht bekannt.

4. Ich lernte Ladiges 1975 in Frankfurt am Main kennen und traf ihn mit Unterbrechungen mehrere Male bis kurz vor seinem Tod 2004. Er sah im Verlauf unserer Bekanntschaft Texte aus meiner ethnographischen Forschung in Mexiko durch und führte 1983 Regie für mein Hörspiel „Die Fussläufer. Tarahumara im Norden Mexikos“, das im darauffolgenden Jahr in der Soirée des SWF-Baden-Baden gesendet wurde. Unsere Gespräche drehten sich vor allem um den ethnologischen Text, weniger um das System der Kartoffel, von dem Ladiges indes oft berichtete.
5. Wittgenstein hat es in „Tractatus logico-philosophicus“ (1921/1963) entwickelt, innerhalb dessen er gebräuchliche Termini (Satz, Tatsache, Sachverhalt) definierte und mit ihnen eine Theorie der Sprache und Bedeutung.
6. Ladiges an Fichte, 2. Juli 1982 (NHF:Z:Bb 47).

## Literatur

- LADIGES, PETER MICHEL 28.4.1977 „La système raisonné culinaire de la pomme de terre.“ 1 Blatt. Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg Carl von Ossietzky, Handschriftensammlung. Provenienz: Leonore Mau, Signatur: NHF:Z: Ae 41.10
- LADIGES, PETER MICHEL 1982 „Kulinarische Systeme“, „Projektbeschreibung“ („ca. 1982“), Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg Carl von Ossietzky, Handschriftensammlung. Provenienz: Leonore Mau. Signatur: NHF:Z: Ae 41.9
- LADIGES, PETER MICHEL 30.6.1982 „Lieber Gert Weymann, Liebe Marion Fiedler / viele Grüße an die ganze Abteilung Ihr P.M. Ladiges“ 4 Blatt. Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg Carl von Ossietzky, Handschriftensammlung. Provenienz: Leonore Mau. Signatur: NHF:Z: Ae 41:8
- LADIGES, PETER MICHEL. 2.7.1982 Brief an Hubert Fichte. Betr. „Das Kartoffelbuch“. 1 eigenh. Brief. Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg Carl von Ossietzky, Handschriftensammlung. Provenienz: Leonore Mau. Signatur: NHF:Z: Bb 47
- LADIGES, PETER MICHEL 1985 „Das kulinarische System der Kartoffel“, Schreibheft Nr. 25:181–201, Hrsg. Norbert Wehr, Rigodon Verlag, Essen



**Claus Deimel**, Dr. phil., ist freischaffender Ethnologe und hat seit den 1980er Jahren mehrere Arbeiten über die Sierra Tarahumara in Mexiko veröffentlicht, später auch Filme. Er ist seit den frühen 1980er Jahren auch Mitglied der Arbeitsgemeinschaft Ethnomedizin und aktiver Mitarbeiter der Zeitschrift *Curare*. Seit 2000 leitete er das Grassi-Museum für Völkerkunde zu Leipzig und war zuletzt bis zum Ruhestand 2013 Direktor der Staatlichen Ethnographischen Sammlungen Sachsen.

Manteuffelstraße 3  
22587 Hamburg  
e-mail: clausdeimel@mac.com

## Ethnokulinarische Ordnung schaffen – Mit theoretischer Abstraktion gegen die gastronomische Entropie? Kommentar zu PETER MICHEL LADIGES „kulinarische Systeme/Das kulinarische System der Kartoffel, *Curare* 3/1983<sup>1</sup>

DANIEL KOFAHL

Der Beitrag von LADIGES (*Curare* 6.1983.3: 209–227) ist deutlich in zwei Teile gegliedert. Der erste Teil ist eine theoretische Ausarbeitung, die lezenswerte Überlegungen enthält, ansonsten jedoch formal unauffällig bleibt. Der zweite Teil ist die Anwendung der vorangegangenen theoretischen Überlegungen auf ein empirisches Fallbeispiel, die Kartoffel. Bei diesem immerhin fast zwölf Seiten umfassenden Exempel ist es dann allerdings

vor allem die Form, die dem Leser ins Auge fällt. Mit akribischer Genauigkeit wird eine an das Wittgensteinsche Ordnungssystem angelehnte Systematisierung von Kartoffelspeisen vorgenommen. Ist diese Arbeit mehr als nur eine Skurrilität eines selbstreferentiellen Wissenschaftsbetriebs?

Um zu dieser Klassifikationsordnung zu gelangen ordnet Ladiges im ersten Teil erst einmal die historische Evolution des kulinarischen Systems