

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* 3/1983¹

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

selbst. Sein Abriss der „systematischen Klassifikation“ im Binnendiskurs dieses Systems verweist auf die Verwissenschaftlichung der kulinarischen Theorie der Kochbuchliteratur, zeigt, wie Ordnung, Abstraktion und Vergleichbarkeit Einzug in diese Praxis erhalten.

Besonders bedenkenswert erscheint im Lichte der Gegenwart seine Betonung der Differenz zwischen *Heilmitteln* und *Speisen*. Diese Unterscheidung wird derzeit in einem nach kultureller Hegemonie drängenden Programm der teilweise pathologischen Sanitas viel zu oft verwischt wenn über Essen und Trinken gesprochen wird. Hieran schließt auch seine konstruktive Kritik an, dass Kochbücher nicht immer Rezeptbücher – oder heute: Rezeptdatenbanken – sein müssen, sondern dass sich hier eine ganz bestimmte Kommunikationsform von Wissen gegen andere mögliche durchgesetzt hat. Zum Schluss des ersten Teils wird auch die Differenz des Kulinarischen zur ausdifferenzierten modernen Kunst, selbst wenn die kulinarische Praxis als Kochkunst firmiert, hervorgehoben. Dies ist ebenfalls nicht irrelevant, wenn mancherorts der nutritive Aspekt des Essens und Trinkens allzu sehr aus dem Blickwinkel gerät.

Dennoch ist Ladiges zentrales Thema die Einführung einer neuen Systematik. Diese soll eine ordentliche Ordnung sein, die streng „endlich eine verbindliche Form der Beschreibung von Speisen“ sein will. Was in dieser Beobachtung des Kulinarischen hinten herunterfällt ist zweifellos die Beobachtung der Sinnlichkeit.

So ist das in dem Artikel aufgeführte empirische Fallbeispiel der Kartoffel fraglos faszinierend und zugleich irritierend. Der Ansatz jedoch ist innerhalb der kulinarischen Ethnologie sicherlich auch nicht nur ansatzweise in den gängigen Methodenpool aufgenommen worden. Warum? Ist sein Grad theoretischer Abstraktion zu hoch? Oder ist die Methode

zu aufwändig und zu wenig erkenntnisreich? Oder fehlt letztlich ein für dieses spezifische Themengebiet konstitutives Moment größerer Entropie, welches die singuläre Sinnlichkeit – welches Ladiges ja selbst einmal im ersten Teil betont – jeder einzelnen Speise im größeren Ganzen betont?

Was geblieben ist, ist auf jeden Fall die fokussierte Irritation einer gänzlich andersartigen Herangehensweise an den kulturellen Pluralismus der Speisen und der Verdacht, dass es zwar außerhalb der Kulinarischen Ethnologie, aber innerhalb des kulinarischen Systems selbst, ganz ähnliche Projekte gibt wie das von Ladiges. Das in den letzten Jahren unter dem Label *Foodpairing* firmierende Projekt wäre ein Beispiel dafür, dass es nicht mehr so ist wie Ladiges 1983 schrieb, dass „[d]ie Form des Kochbuchs [...] einen Mangel an theoretischem Interesse aus[drückt]“, sondern dass es diese Verbindung von Theorie und Praxis im Kochbuchform inzwischen sehr wohl gibt. Und auch die *Bullipedia* des katalanischen Sternekochs Ferran Adrià hat es sich zum Ziel gemacht, die „DNA unserer Nahrung entschlüsseln“ und den „Ursprung von Geschmacksrichtungen“ zu erforschen „sowie die Katalogisierung von Küchentechniken“ in neuer ordentlicher Ordnung voranzutreiben. Hieran erinnert das „Kulinarische System“ von Ladiges sogar sehr stark. Möglich, dass seine Ausführungen der kulinarischen Ethnologie helfen, dieses Projekt der kulinarischen Praxis theoretisch beobachtbar und beschreibbar zu machen. Die Theorie hätte er dann gut 30 Jahre vor dem Phänomen in der Praxis geliefert.

Trier, am 31. März 2017

Anmerkung

1. Ich möchte mich bei dem Gastroethnologen Sebastian Schellhaas, Universität Frankfurt am Main, für konstruktive Hinweise bedanken.



Daniel Kofahl, Dr. rer. pol., Ernährungssoziologe, leitet das Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK) in Witzenhausen und ist publizistisch und als Dozent (Ernährungsbildung und -ethnologie) derzeit an der Universität Wien tätig. Er ist Sprecher der AG Kulinarische Ethnologie in der DGV (Deutsche Gesellschaft für Völkerkunde).

APEK, Gelsterstr. 8,
37213 Witzenhausen
e-mail: kofahl@apek-consult.de
<http://www.apek-consult.de/team/dr-daniel-kofahl/>