



Editorial

Ausgabe # 7

Muße und Essen

Mit der Bedeutung von Muße für Essen und Essen für Muße verfolgen wir in dieser Ausgabe eine Verbindung, die durch die Assoziation von Muße mit Genuss fast schon zu offensichtlich erscheint: Einerseits besagt ein verbreiteter zeitdiagnostischer (kulturkritischer) Befund, dass wir uns heute keine Zeit mehr für das Essen nehmen – häufig alleine, möglichst schnell, am besten noch ‚to go‘, Hauptsache irgendwie satt. Andererseits boomen Angebote, die besondere Lebensmittel und gemeinsamen Genuss in den Mittelpunkt stellen und die Slow Food-Bewegung adelt diese Produkte und Veranstaltungen mit ihrem Logo. Darüber hinaus ist Essen auf einer eher philosophischen Ebene, wie Muße, eine integrale Funktion des Selbst. Dabei erzeugt die Erfahrung des Essens automatisch ein „Anderes“, eine Beziehung mit der Welt um uns herum und unvermeidliche Machtbeziehungen in ihr.

Wie schmeckt Muße? Als körperlich-sinnliche Form der Weltaneignung steht Essen im Zusammenhang mit existenziellen Fragestellungen. Ob wir die Freiheit haben, das zu essen, was wir wollen, was wir uns ökologisch und ökonomisch leisten können, ob wir uns Zeit nehmen für die Zubereitung und den Verzehr unserer Nahrungsmittel und ob wir wissen, wo sie herkommen – all das lädt unsere Erfahrung des Essens mit ethischen und emotionalen Werten auf. Momente der Muße beim Essen können dadurch entstehen, dass wir dem Essen Zeit und Raum geben, dass wir Kreativität und Gemeinschaftlichkeit erfahren oder uns über das Essen verschiedene (Kultur-)Räume und Ritualisierungen schaffen und aneignen. Gleichzeitig kann der Akt des Essens leicht als ein Akt der Gewalt oder als ein Ausdruck der Trauer angesehen werden. Wer isst wen und welche Einflüsse hat der Akt des „Verschlingens“ auf uns?

Die Artikel dieser Ausgabe werfen mit ihren historischen, gegenwärtigen, literarischen, ethnographischen, biologisch-ökologischen und sozialen Bezugnahmen kaleidoskopartig Blicke auf Muße und Essen in unterschiedlichen kulturellen, zeitlichen und sozialen Räumen. Im Leitartikel reflektiert Rakhshanda Jalil die dichte Verbindung von Essen mit Erinnerungen an den Ort und die Rituale ihrer Kindheit. René Waßmer nimmt uns mit in die frühen Restaurants in London und Paris um 1800, während Judith Müller anhand der Kategorie des Hungers Muße zum Schreiben als unerreichbares Ideal des jüdischen Autors David Fogel darstellt. Karin Parienti-Maire widmet sich der sozialen Brisanz des Essens und Einverleibens in einem weiteren literarischen Stoff: Maupassants Novelle „Fettklößchen“.

Mit Moritz Munz-Verrinos Werkstattbericht zum mittelalterlichen Kochen im Kontext der Historiendarstellung wird es dann zugleich historischer und gegenwärtiger. Wie fühlt es sich an, ein Schwein zu schlachten? Yannick van den Berg hat dies während seiner Feldforschung in Namibia hautnah erlebt – ebenso wie die damit verbundenen Auswirkungen auf die Gemeinschaft. Im Interview mit dem Wildpflanzenexperten Dr. Markus Strauß, das Melina Munz geführt hat, steht die Frage nach Herkunft und ökologischen Maßgaben von Lebensmitteln ebenso im Vordergrund wie die sinnliche Dimension der Nahrungsbeschaffung. Schließlich betrachtet Martin Nave in seinem Beitrag das „Wappentier“ der Muße, das Faultier, einmal aus einem anderen, biologischen Blickwinkel: als Lebewesen, das (wenn auch sehr langsam) isst, verdaut und ausscheidet.

Wir freuen uns, Ihnen mit unserer ersten Ausgabe als neue Herausgeberinnen des Muße Magazins ein abwechslungsreiches Buffet anbieten zu können. Es ist angerichtet!

Farha Noor, Melina Munz und Inga Wilke

Empfohlene Zitierweise:

Farha Noor/Melina Munz und Inga Wilke: Editorial. Ausgabe #7

In: Muße. Ein Magazin, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. I.

DOI: 10.6094/musse-magazin/5,7.2020.1

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/ausgabe-7/>

Zum Zitieren nutzen Sie bitte die Seitenzahlen der PDF-Version.

Editorial

Edition # 7

Otium and Eating

With the relevance of experiencing otium in connection with food and eating, we pursue in this issue a connection that seems, with its associations of otium with indulgence and enjoyment, almost too obvious. On the one hand, a recurring cultural criticism deplores that today we no longer take time for eating – often we eat our meals alone, as quickly as possible, preferably 'to go', the main objective being to fill our bellies. On the other hand, offers that focus on special foods and shared enjoyment are booming and the Slow Food movement is giving its logo to these products and events. Moreover, on a more philosophical level, eating, like otium, is an integral function of the self. In this, the experience of eating automatically creates an 'other', a relationship with the world around and an unavoidable power-nexus within it.

What does otium taste like? As a physical, sensual way of appropriating the world, food is associated with existential questions. Whether we have the freedom to eat what we want, what we can afford ecologically and economically, whether we take the time to prepare and consume our food and whether we know where it comes from – all of this charges our experience of food with ethical and emotional values. Moments of leisure while eating can be created by giving time and space to the (preparation and consumption of) food, by experiencing creativity and community, or by creating and appropriating different (cultural) spaces and rituals through eating. At the same time, the act of eating can easily be seen as an act of violence or an expression of grief. Who eats whom and what kind of influences does the act of this 'devouring' have on us?

With their historical, contemporary, literary, ethnographic, biological-ecological and social references, the articles in this issue offer a kaleidoscopic perspective on otium and eating in different cultural, temporal and social spaces. In the lead article, Rakhshanda Jalil reflects on the dense connection between food and memories of her childhood. René Waßmer takes us back to the early restaurants in London and Paris around 1800, while Judith Müller uses the category of hunger to present otium and writing as the unattainable ideal of the Jewish aut-

hor David Fogel. Karin Parienti-Maire devotes herself to the social precariousness of eating and consumption in another literary analysis of Maupassant's novella "Ball of Lard".

With Moritz Munz-Verrino's workshop report on medieval cooking in the Living History scene, the issue becomes at once more historical and more contemporary. How does it feel to slaughter a pig? Yannick van den Berg experienced this event as well as its effects on the community at first hand during his field work in Namibia. In conversation with wild plant expert Dr. Markus Strauß, Melina Munz foregrounds questions of the origin and ecological standards of food as much as the sensual dimension of how we obtain food. Finally, Martin Nave looks at the mascot of otium, the sloth, from a different, biological perspective: as a living being whose sole activities are to eat, digest (albeit very slowly) and excrete.

With these various strands connecting eating and gustation to the experience of otium, we are pleased to be able to offer you a varied buffet with our first issue as the new editors of *Muße Magazine*. Bon appétit!

Farha Noor, Melina Munz and Inga Wilke

Empfohlene Zitierweise:

Farha Noor/Melina Munz and Inga Wilke: Editorial. Edition #7

In: *Muße. Ein Magazin*, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. I.

DOI: 10.6094/musse-magazin/5,7.2020.1

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/ausgabe-7/>

To quote use the page numbers of the PDF-Version.