



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

Heiß serviert – kalt gemacht
Kulinarik im deutschsprachigen Kriminalroman

Verfasserin

Brigitta Eva Gruber

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 190 333 477

Studienrichtung lt. Studienblatt: Lehramtsstudium UF Deutsch, UF Haushaltsökonomie und Ernährung

Betreuer: Priv.-Doz. Mag. Dr. Martin Neubauer

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	1
2.	Der kulinarische Krimi	3
3.	Auswahl der Primärtexte	6
4.	Kurzvorstellung der einzelnen Krimis	8
5.	Darstellung der Kulinarik.....	10
6.	Änderung der Ernährungsgewohnheiten	17
7.	Funktionen und Aspekte der Kulinarik.....	27
7.1.	Essen und Erotik.....	27
7.2.	Fasten, Völlerei und Genuss	33
7.3.	Essen und Gesundheit	42
7.4.	Essen und Psyche	54
7.5.	Essen und Tod	58
8.	Kulinarik und Charakter	64
9.	Schlussbemerkung	73
10.	Literaturverzeichnis.....	75

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für beiderlei Geschlecht.

1. Einleitung

Der Kriminalroman gewinnt nicht nur täglich neue Leser, er erforscht auch immer neue Gebiete. So wird der Inhalt vieler Krimis von der reinen Detektion auf viele Bereiche der Freizeit verlagert.

In dieser Diplomarbeit werden sechs Kriminalromane betrachtet, welche neben dem Mord und der Tätersuche auch dem Essen und Trinken, dem Genuss und der Kulinarik zugeneigt sind.

Dabei lässt sich beobachten, dass sich diese Krimis großteils selbst als kulinarische Krimis bezeichnen¹, diese Kategorie in der Fachliteratur jedoch noch nicht genauer untersucht wurde. Allein Daniela Strigl beschäftigt sich in einem Beitrag mit den Hintergründen des kulinarischen Krimis.²

Aufgrund dieser Lücke in der entsprechenden Literatur entstand der Gedanke zu dieser Arbeit, in welcher die Kulinarik in deutschsprachigen Kriminalromanen genauer betrachtet werden sollte.

Zur Einführung in die Thematik wird ausgehend von Daniela Strigls Beitrag „Der Hedonismus und der Tod. Warum in Krimis so viel gegessen und getrunken wird“ der kulinarische Kriminalroman näher betrachtet.

Der Hauptteil dieser Arbeit dreht sich um die Analyse der ausgewählten kulinarischen Krimis. Zur besseren Vergleichbarkeit weisen diese als durchgängiges Motiv „Mord im Restaurant“ auf. Dabei soll untersucht werden, wie sich das Essen und Trinken in den jeweiligen Krimis darstellt.

Die einzelnen Krimis werden dabei auf ihre Darstellung der Kulinarik untersucht. Dabei soll festgestellt werden, ob sich die Krimis, da sie eine vergleichbare Handlung aufweisen, ähneln oder unterscheiden.

¹ Vgl. zum Beispiel die Untertitel von Michael Böckler: Mord mit drei Sternen. Ein neuer kulinarischer Fall für Hippolyt Hermanus oder Tom Hillenbrand: Teufelsfrucht. Ein kulinarischer Krimi.

² Vgl. Daniela Strigl: Der Hedonismus und der Tod. Warum in Krimis so viel gegessen und getrunken wird. In: Ich kannte den Mörder wußte nur nicht wer er war. Zum Kriminalroman der Gegenwart. Hrg. v. Friedbert Aspertberger und Daniela Strigl. Innsbruck u.a.: Studienverlag 2004. (Schriftenreihe Literatur des Instituts für Österreichkunde 15). S. 121-143.

Im nächsten Schritt werden Theorie und Analyse der kulinarischen Kriminalromane verbunden. Nach einer jeweiligen theoretischen Einführung in das Thema werden die Krimis auf einzelne Funktionen hin untersucht. Zuerst soll festgestellt werden, ob sich in den Krimis die Änderung des Ernährungsverhaltens, welche in unserer Gesellschaft beobachtet werden kann, widerspiegelt. Dabei wird besonders darauf geachtet, ob sich neue Ernährungsformen wie Fast Food oder die Molekularküche in den Krimis wiederfinden.

Im Weiteren werden die Zusammenhänge zwischen Essen und Erotik, Fasten, Völlerei und Genuss sowie Essen und Psyche, Gesundheit und Tod näher betrachtet. Dabei stellt sich die Frage, ob in jedem Werk alle bzw. die gleichen Funktionen der Kulinarik vorzufinden sind.

Als Abschluss wird untersucht, inwieweit der Umgang mit dem Essen und Trinken zur Charakterisierung der Hauptfiguren beiträgt.

2. Der kulinarische Krimi

Betrachtet man die Bestseller-Listen des heutigen Buchmarktes, wird eines schnell klar – es wimmelt nur so vor kulinarischen Krimihighlights. Dieser Trend ist jedoch keinesfalls neu, auch wenn er heutzutage ein größeres Ausmaß annimmt als früher.

So frönte schon Hercule Poirot, Agatha Christies Meisterdetektiv, dem Essen und Trinken und bedauerte gleichzeitig, dies nur dreimal am Tag zu können. Auch George Simenons Maigret ließ sich gern von Frau und Freund bekochen. In den 80er Jahren war vor allem Manuel Vázquez Montalbán unter kulinarischen Krimifreunden beliebt. Sein Held Pepe Carvalho streitet darin gerne über die korrekte Zubereitung einer Paella und geht nebenbei seinem detektivischen Spürsinn nach.³

Neben Montalbán gehören aber auch Andrea Camilleri mit seinem Salvo Montalbano, benannt nach obigem Autor, sowie Donna Leon mit ihrem Commissario Brunetti zu Vorbildern nachfolgender kulinarischer Krimis. Im deutschsprachigen Raum konstruieren Eva Rossmann und Co. auf die gleiche Weise ein neues Krimigenre.

Betrachtet man nun die erschienenen Werke der oben genannten Autoren, lässt sich leicht feststellen, dass die Schreiblust oft nicht beim Kriminalroman endet, sondern im gleichen Zug auch ein Kochbuch herausgegeben wird. Mit treffenden Titeln wie *Die Leidenschaft des Schnüfflers* oder *Die Küche der läßlichen Sünden. Kochen mit Pepe Carvalho*. Auch die österreichische Autorin Eva Rossmann hat sich diesem Trend angeschlossen und das Kochbuch *Mira kocht* zu ihren Krimis rund um die Journalistin Mira Valensky herausgegeben.

Ein großer Vorteil im Bezug auf das Marketing von kulinarischen Krimis lässt sich leicht finden.⁴ Am besten lässt sich dieser jedoch mit der Einladung zu Eva Rossmanns Krimi *Ausgekocht* beschreiben:

Folio Verlag und Buchingers Gasthaus Zur Alten Schule laden ein zur Erstpräsentation [...] in Buchingers Gasthaus Zur Alten Schule, Wolkersdorfer Straße 6, Riedethal bei Wolkersdorf. Eva Rossmann liest aus ihrem neuen Krimi. Für alle, die im Anschluß daran hungrig sind, gibt

³ Vgl. ebd. S. 121f.

⁴ Vgl. ebd. S. 122ff.

es ein **kriminell-kulinarisches** [im Original fett] Menü, zubereitet von Manfred Buchinger und Eva Rossmann. Menü inklusive Wein: € 49,-⁵

Auf diese Weise lassen sich bereits zwei gute Gründe festlegen, warum kulinarische Krimis geschrieben und veröffentlicht werden. Der Europa-Verlag, der die neue Schiene *GourmetCrime* herausgebracht hat, fasst die Überlegungen von Seite des Verlags folgendermaßen zusammen:

GourmetCrime vereint drei Trends in einer Buchreihe: *Genuss* gilt nicht mehr als Luxus, sondern ist mehrheitsfähig geworden, und so ist es geradezu schick, auch von gutem Essen und Wein etwas zu verstehen. Die *Reiselust* wächst unaufhaltsam, und es gibt keine größere Stadt auf der Welt, in der sich nicht auch deutsche Touristen heimisch fühlen. *Krimis* sind seit Chandler und Hammett anerkannte Literatur, und heute steht Kriminalliteratur [sic!] in der gesamten westlichen Welt auf den Bestsellerlisten.⁶

So gesehen lässt sich der neue – oder doch nicht ganz so neue – Trend in der Kriminalliteratur recht gut erklären.

Daniela Strigl sieht die Kochanleitungen in den Kriminalromanen als „Verharmlosung des blutigen Geschehens“ und „Banalisierung des Erzählten“ und verweist, wie bereits erwähnt, auf das äußerst lukrative Genre des Kochbuchs.⁷

Im Gegensatz zu Klassikern wie Sherlock Holmes werden bei diesem Krimigenre nicht Kopfmenschen konstruiert, sondern „Sinnenmenschen“. Damit meint Strigl, dass die kulinarischen Szenen in den Krimis vor allem auch der Charakterisierung der Hauptfiguren dienen. Durch ihre kulinarische Kompetenz könne den Figuren auch eine erotische Komponente zugeschrieben oder aber auch das Fehlen einer solchen aufgezeigt werden.⁸

Weiters eignet sich der kulinarische Hintergrund eines solchen Krimis natürlich auch ausgezeichnet für einen Mord, wenn zum Beispiel das Essen zum Mordwerkzeug avanciert.⁹

⁵ Ebd. S. 124.

⁶ Edith Kneifl: Pastete mit Hautgout. *GourmetCrime*: Wien. Hrg. v. Jürgen Alberts. Hamburg-Wien: Europa Verlag 2002. S. 80. Zitiert nach: Daniela Strigl: Der Hedonismus und der Tod. Warum in Krimis so viel gegessen und getrunken wird. In: Ich kannte den Mörder wußte nur nicht wer er war. Zum Kriminalroman der Gegenwart. Hrg. v. Friedbert Aspertsberger und Daniela Strigl. Innsbruck u.a.: Studienverlag 2004. (Schriftenreihe Literatur des Instituts für Österreichkunde 15) S. 124f.

⁷ Vgl. Strigl: Hedonismus und Tod. S. 125.

⁸ Vgl. ebd. S. 127.

⁹ Vgl. ebd. S. 129.

Essen kann aber im Krimi gleichzeitig als Bejahung des Lebens und Bekämpfung der Angst vor dem allgegenwärtigen Tod in den Krimis gesehen werden. Wobei man gleichzeitig jedoch anerkennen muss, dass Essen immer auch eine Art von Mord darstellt¹⁰, wie auch Manuel Vázquez Montalbán in einem Essay feststellt, beruht „die sogenannte Kunst des Kulinarischen auf einem vorangegangenen Mord unter Einsatz sämtlicher Tücken“, bleibt jedoch meist ungesühnt.¹¹

Trotz der Begeisterung der Hauptfiguren für Speis und Trank finden sich unter anderem in den Krimireihen von Montalbán und Simenons Titel wie *Maigret in Kur* oder *Manche gehen baden*, in welchen die Hauptfiguren auf Kur geschickt und einem gesünderen Lebensstil zugewandt werden sollen. Nicht gerade überraschend ist jedoch, dass die dem Essen mehr als zugeneigten Protagonisten diese Behandlung und Einstellung nicht lange überzeugen kann und sie sich wieder auf gewohntere und genießerischere Lebenswege begeben.¹²

Auch *Die Presse* ist auf den Zug der kulinarischen Krimis aufgesprungen und publizierte 2007 einen Artikel im Schaufenster über die besten kulinarischen Krimis, welche gemeinsam mit der Wiener Buchhandlung *Thrill & Chill* ausgewählt wurden. Darunter finden sich auch *Gefüllte Siebenschläfer* von Christoph Wagner, sowie Krimis von Pierre Emme und Michael Böckler¹³, welche unter anderem im Weiteren behandelt werden.

¹⁰ Vgl. ebd. S. 140f.

¹¹ Ebd. S. 141.

¹² Vgl. ebd. S. 135-138.

¹³ Vgl. Robert Kropf: Tatort Küche: Kulinarische Krimis.

http://diepresse.com/home/leben/ausgehen/339309/Tatort-Kueche_Kulinarische-Krimis. (10.03.2013).

3. Auswahl der Primärtexte

Diese Diplomarbeit befasst sich mit dem Essen und Trinken in deutschsprachigen Kriminalromanen. Zur besseren Vergleichbarkeit wurden dabei Krimis mit ähnlicher Handlung ausgewählt. Die ausgewählten Primärtexte handeln deshalb von Mord im Restaurant. Dabei soll untersucht werden, wie die Kulinarik in den einzelnen Krimis dargestellt wird. Es sollen Unterschiede sowie auch Gemeinsamkeiten aufgezeigt werden. Im Weiteren sollen die ausgewählten Krimis auf bestimmte Funktionen und Bedeutungen, welche der Kulinarik zugrunde liegen können, untersucht werden.

Die Krimis sind im Folgenden nach dem Erscheinungsjahr gegliedert.

In *Ausgekocht* geschieht zwar nicht unmittelbar im Restaurant ein Mord, die Morde werden jedoch mit Küchenmessern verübt. Auswahlkriterium dieses Krimis war, dass es in der Küche des Restaurants Apfelbaum zu einer Häufung von Anschlägen kulinarischer Art kommt, wobei auch die Hauptfigur in große Gefahr gerät und sich der Mörder anschließend in der Küche selbst das Leben nimmt.

In *Gefüllte Siebenschläfer* stirbt eine Frau an einer Vergiftung während der Taberna Antica, eines alt-römischen Fests, welches im Hinterhof eines Restaurants veranstaltet wird. Beim Gift handelt es sich um Froschgift, welches mittels Wein verabreicht wurde.

Auch in *Salimbocca* stirbt eine Frau, diesmal an einer Strichnivergiftung. Der Mord findet in der Trattoria Pallotta statt, wobei das Gift mittels Zucker im Kaffee aufgenommen wird.

Das Auswahlkriterium für *Mord mit drei Sternen* von Michael Böckler war der Mord eines Fernsehkochs in dessen eigener Versuchsküche, wobei dieser wie eine Wachtel im Ofen zugerichtet gefunden wird.

In *Pasta Mortale* ist der vermeintliche Zucker der Todesgrund. Hier stirbt während eines Testessens des Restaurantkritikers Palinski am Nebentisch ein Mann an einer Portion Mohnnudeln. Diese war mit Arsenik vergiftet und hätte eigentlich der Hauptfigur gegolten.

In Tom Hillenbrands *Teufelsfrucht* stirbt ein Restaurantkritiker in Kieffers Restaurant, wenn auch nicht an dessen Essen. Auch der zweite Krimi des Autors *Rotes Gold* wäre

passend für diese Auswahl gewesen, da darin ein Sushikoch während eines Showkochens ver stirbt. Da diese Arbeit jedoch einen Überblick über die Kulinarik in Krimis verschiedener Autoren bieten soll, wurde nur der erste Teil der Serie gewählt.

Auf diese Weise weisen alle sechs Krimis einen Bezug zu Mord im Restaurant auf und sollen im Weiteren genauer analysiert werden.

4. Kurzvorstellung der einzelnen Krimis

Ausgekocht, Eva Rossmanns fünfter Krimi um die Journalistin Mira Valensky und deren Putzfrau Vesna, spielt außerhalb Wiens im Gasthaus Apfelbaum. Mira geht mit ihrem Lebensgefährten Oskar essen und lernt die neue Küchenchefin Billy Winter kennen. Als sich bei dieser immer mehr merkwürdige Vorfälle und Streiche häufen und auch noch ihr Koch verschwindet, bietet Mira ihre Hilfe in der Küche an. Die Vorfälle nehmen kein Ende, die Polizei muss immer häufiger in den Apfelbaum kommen, sei es wegen des niedergeschlagenen alten Kellners oder einer menschlichen Hand in der Faschiermaschine. Als ein Restaurantkritiker und ein Fernsehkoch tot aufgefunden werden, beschließt Mira, die Suche nach dem Mörder in die eigene Hand zu nehmen und ihm eine Falle zu stellen, wobei sie sich selbst in große Gefahr begibt.

Gefüllte Siebenschläfer, der Krimi von Christoph Wagner, handelt vom Archäologen Mario Carozzi, der sich um eine Anstellung auf Balaor, einer fiktiven kroatischen Insel, bewirbt. Dort soll er eine Goldgrube aus einer archäologischen Ausgrabung machen, indem er eine Taberna Antica, einen kulinarischen Abend nach römischer Art, auf die Beine stellt. Beim Essen am ersten Themenabend verstirbt ein Gast an einer Vergiftung. Als daraufhin weitere „Unglücksfälle“ auftreten, beginnt Carozzi zu zweifeln, ob es sich dabei wirklich um unglückliche Zufälle handelt oder jemand anders seine Finger im Spiel hat.

In Bernhard Jaumanns Krimi *Salimbocca* ist ein Kriminalschriftsteller in Rom unterwegs, um für seinen letzten Krimi über die fünf Sinne, den Geschmack zu erforschen. Er nistet sich in der Trattoria Pallotta ein, wo er seinen Krimi spielen lässt und sich Charaktere für denselben aussucht. Sein Detektiv Brunetti ist dabei einem Mörder und der Liebe seines Lebens auf der Spur, bis sich plötzlich Realität mit Krimifiktion vermischen und in der Trattoria ein Mord nach Vorbild des Krimi-Manuskripts geschieht. Der Autor sowie auch dessen Figur sehen sich gezwungen, zu handeln und versuchen, das Schlimmste abzuwehren.

In Michael Böcklers Krimi *Mord mit drei Sternen* befindet sich der ehemalige Kriminalpsychologe Hippolyt Hermanus gerade in seiner Wahlheimat, der Toskana, als ihn sein italienischer Freund Matteo bittet, mit ihm eine Deutschlandreise zu unternehmen, um einen deutschen Wein- und Gastronomieführer herauszugeben.

Die unbeschwerte Reise wird nach kurzer Zeit durch den Mord an einem Restaurantbesitzer unterbrochen, wobei Matteo des Mordes verdächtig ist und Hipp bittet, den wirklichen Mörder zu stellen. Auf der Suche stößt dieser auf eine Reihe von ungeklärten Mordfällen der letzten Tage, welche in irgendeinem Zusammenhang zu stehen scheinen. Denn alle Opfer hatten einen Bezug zur Gastronomie oder wurden mit kulinarischen Mitteln ermordet.

Pasta Mortale, der Krimi von Pierre Emme, handelt von Mario Palinski, welcher unter anderem als Restauranttester für einen Gourmetführer tätig ist. Während eines Testessens in einem Restaurant verstirbt am Nebentisch ein Mann an vergifteten Mohnnudeln, welche eigentlich Palinski hätte essen sollen. Im Weiteren geschehen immer mehr Anschläge in der Gastronomieszene. Die Verwirrung nimmt zu, als Valeria, eine Freundin von Palinski, entführt wird und ein großes Interesse um ein kleines schwarzes Buch entsteht. Am Ende gibt es nicht nur einen Täter, den es zu schnappen gilt.

Teufelsfrucht heißt der erste kulinarische Krimi des deutschen Schriftstellers Tom Hillenbrand um den Koch Xavier Kieffer. Nachdem ein Restaurantkritiker während des Menüs tot in seinem Luxemburger Restaurant zusammenbricht und auch sein Lehrmeister tot aufgefunden wird, steht Kieffer unter Mordverdacht und beginnt selbstständig zu ermitteln. Dabei stößt er immer wieder auf eine unbekannte Frucht mit der Wirkung eines intensiven Geschmackverstärkers. Alles, was mit dieser Frucht gewürzt wird, schmeckt herausragend. Als dann auch noch Ganoven bei Kieffer auftauchen, welche ihn beseitigen wollen, merkt er schnell, dass er die Schuldigen überführen muss, um sein ruhiges Leben fortsetzen zu können. Dabei gerät er selbst in Lebensgefahr und wird einem köstlichen Menü mit nicht absehbaren Folgen ausgesetzt.

5. Darstellung der Kulinarik

Im Folgenden soll untersucht werden, wie die Kulinarik in den einzelnen Krimis dargestellt ist. Dabei soll festgestellt werden, ob sich die Darstellung trotz vergleichbarer Handlung, nämlich Mord im Restaurant, unterscheidet.

„Ein Knall. Und dann überall rot. Decke und Arme, Kopf und Spülbecken. Ich taumle und wische mir mit dem Handrücken über die Stirn. Zwecklos. Da rot, dort rot.“¹⁴

Was wie der erste Mord des Krimis wirkt, ist lediglich ein zerstörter Druckkochtopf, der seinen Inhalt, etwa drei Kilo Tomaten, in der ganzen Küche verteilt. Auf diese Weise schafft Eva Rossmann schon mit den ersten Sätzen die Verbindung der beiden Sujets in ihrem Krimi *Ausgekocht*: Mord und Kulinarik.

Auch das Ende des Krimis ist durch die Kulinarik gekennzeichnet. Nach einem Anschlag auf sie erlebt die Hauptfigur Mira die nächsten Tage wie in Trance. Dann schenkt sie sich ein Glas Whiskey ein, stürzt es hinunter und wagt sich wieder in ihre Welt.¹⁵

Auf diese Weise bildet Rossmann für ihren Krimi einen kulinarischen Rahmen, wobei sie auch ihre Geschichte mit einigen kulinarischen Erlebnissen spickt.

Eva Rossmann stellt das Kochen in *Ausgekocht* sehr bildlich dar. Sie beschreibt genau, was ihre Hauptfigur, die Journalistin Mira Valensky schneidet, hackt oder rührt. Auf diese Weise bekommt die Kulinarik etwas sehr Anschauliches. Gewisse Gerichte könnte man so einfach aus dem Krimi heraus nachkochen. So zum Beispiel auch das Menü für ihren Lebenspartner Oskar: Branzino in eigener Sauce:

Ich filetiere die beiden Fische, lege Kopf und Gräten in eine passende Kasserolle, bedecke sie mit Wasser und Weißwein, gebe etwas Sellerie, Karotte, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt, Pfeffer dazu und lasse das Ganze eine Viertelstunde kochen und dann ohne Flamme vor sich hin ziehen. Als Oskar anruft, um sich zu verabreden, ist das Basilikum für die Spaghettini schon fertig gemixt, hauchdünne, der Länge nach geschnittene Gurkenscheiben und Speck habe ich zu Involtni zusammengerollt. Sie werden später auf einen Teller gelegt, mit Balsamikoessig besprüht, mit etwas gutem Olivenöl beträufelt und dann, besonderer Reiz, mit ein paar Kokosflocken bestreut. [...] ¹⁶

¹⁴ Eva Rossmann: *Ausgekocht*. Ein Mira-Valensky-Krimi. Wien, Bozen: Folio Verlag 2003. S. 7.

¹⁵ Vgl. ebd. S. 259f.

¹⁶ Ebd. S. 60f.

Alle Gerichte, welche im Restaurant Apfelbaum, jenem Restaurant, in welchem Mira als Aushilfsköchin einspringt, gekocht werden, werden jedoch lediglich andeutungsweise beschrieben, oder nur namentlich erwähnt. So wird zwar das Menü für das Kulinarium aufgelistet, die Arbeit in der Küche wird jedoch größtenteils ausgespart.¹⁷

Mousse von der Rehleber mit Brombeerchili * Trüffel-Gries-Knöderl in klarer Steinpilzsuppe * Blutwurstsoufflé * Krebse in eigener Sauce, mit Weinviertler „Cognac“ verfeinert * Paradeisterrine * Pillichdorfer Wachteln neben Rollotto (Rollgerstlrisotto) * Frau Apfelbaums klassisches Topfenwandl * Käse aus der Gegend und aus Frankreich¹⁸

In *Gefüllte Siebenschläfer* sind die Kochversuche des Archäologen Mario Carozzi, der Hauptfigur in Christoph Wagners Krimi, sowie auch jene anderer Figuren genau angeführt. Auf diese Weise könnte man, wie auch beim Krimi von Eva Rossmann, gewisse Gerichte direkt nachkochen. So zum Beispiel seinen Versuch eines Seeigelsoufflés:

[...] häckselte [...] ein paar Wildkräuter fein, [...] versprudelte ein paar Eidotter und durchmischte diese gründlich mit den Kräutern und einer Prise grobem, ungebleichtem Meersalz. Jetzt erst schälte ich das zugegebenermaßen schlutzige, aber gleichermaßen deliziose Innenleben mit einem Löffelchen aus den Seeiegeln, strich es vorsichtig unter die Dotter und begann mit einer Schneerute das Eiweiß zu steifem Eischnee zu verschlagen. [...]¹⁹

Auf dieselbe Art wird auch Marios Perlhuhn mit Schoko-Chili-Sauce beschrieben. Aber auch der Ausflug mit Gilda, der Besitzerin und Köchin der Taverna „Fortuna“, zu ihrem Onkel Ivo bringt kulinarische Erlebnisse. So erfährt man zum Beispiel das Rezept einer „Pastete serbisch“²⁰ oder auch eines, zugegebenermaßen nicht wirklich verlockenden Siebenschläfer-Gulaschs.²¹

Auf diese Weise wird die Kulinarik sehr bildlich beschrieben, sodass sich der Leser wirklich vorstellen kann, wie ein Gericht zubereitet wird und auch, wie es schmeckt.

¹⁷ Vgl. ebd. S. 165ff.

¹⁸ Ebd. S. 165.

¹⁹ Christoph Wagner: *Gefüllte Siebenschläfer*. Ein Carozzi-Krimi. Innsbruck, Wien: Haymon Verlag 2007. S. 76.

²⁰ Vgl. ebd. S. 106f.

²¹ Vgl. ebd. S. 123.

Der Krimi ist jedoch auch voller Gerichte, die heute eher ungewöhnlich, wenn nicht sogar gegen manche Moral- oder Tabuvorstellungen sind. So gibt es Siebenschläfer, vom Aussterben bedrohte Steinbohrer-Muscheln oder auch kleine Wasserfrösche zum Essen. All diese Speisen lassen jedoch vermuten, dass der Autor mit diesen unkonventionellen Gerichten die Gemüter der Leser erregen und seine Hauptfiguren besser charakterisieren wollte.

In Bernhard Jaumanns Krimi *Saltimbocca* ist ein Krimiautor auf der Suche nach einem passenden Schauplatz für seinen letzten Krimi über die fünf Sinne, den Geschmack. Dazu wählt er die Trattoria Pallotta in Rom. Im Krimi werden seine eigenen Erlebnisse in der Trattoria, sowie auch jene seiner Kunstfigur, des Privatdetektivs Brunetti, berichtet. Dabei kocht weder die Hauptfigur der Realität noch jene der Fiktion selbst. Der Krimiautor sowie dessen Privatdetektiv lassen sich kulinarisch in der Trattoria Pallotta in Rom verwöhnen, indem sie mit dem Besitzer oder dessen Tochter einen Pakt schließen, welcher ihnen freie Kost verspricht.

Obwohl nicht selbst gekocht wird, werden die verzehrten Speisen teilweise sehr genau beschrieben. So zum Beispiel der „Baccalà in agrodolce“²², welchen der Autor in der Trattoria eigentlich nur aus Neugierde, weniger aus kulinarischer Vorfreude bestellt. Er wird jedoch von dessen Geschmack überrascht:

Und jetzt stand das Gericht vor mir, dampfte und roch keineswegs nach gestocktem Meer, sondern nach allen Wohlgerüchen eines Schlemmerparadieses. Der Kabeljau war in eidottergroße Stücke zerteilt und schwamm in einer dicken Soße, die aus Tomatensugo, Äpfeln, Rosinen, getrockneten Pflaumen und Pinienkernen zu bestehen schien. Ich probierte.

Wenn es wahr war, daß die menschliche Zunge nur die vier Geschmackseindrücke süß, sauer, salzig und bitter unterscheiden konnte, so hatte dieser Baccalà das gesamte Spektrum in idealer Weise abgedeckt. An der Zungenspitze schmeichelte sich der Fruchtzucker von Rosinen und Obst ein, wurde sogleich von der vollen Säure reifer Zitronen in die Schranken gewiesen, bevor ein Hauch Meersalz zum Fisch hinleitete, der hinten am Gaumen in wunderbar aromatischer Weinessigbitterkeit melancholisch zerging.²³

²² Bernhard Jaumann: *Saltimbocca*. Berlin: Aufbau ⁸2009. S. 111.

²³ Ebd. S. 111f.

Im Anschluss erfolgt noch ein Rezept zu dieser Speise, wodurch diese direkt zum Nachkochen verleitet.²⁴ Die Mengenangaben dieses Rezepts sind jedoch nicht so genau wie bei Eva Rossmann angeführt, es ruft bei den Lesern viel mehr Assoziationen einer gefühlsmäßigen Küche hervor.

Auch Maccheroni alle acciughe werden während des Verspeisens sehr genau beschrieben, wobei wieder die geschmacklichen Besonderheiten des Gerichts aufgezählt werden.²⁵

Auffällig bei diesen beiden Szenen, welche die ausführlichste kulinarische Beschreibung des ganzen Krimis beinhalten, ist jedoch, dass beide Vorboten für Anschläge sind. Bei den Maccheroni wird in der Trattoria eine Giftdrohung ausgesprochen, beim Baccalà stirbt kurze Zeit später eine Frau an einer Strichnivergiftung.

Alle anderen Speisen im Krimi sind großteils nur erwähnt, aber kulinarisch nicht so detailliert dargestellt.

Auf diese Weise macht Bernhard Jaumann dem Leser während des Lesens Lust auf diese Gerichte, welche er jedoch kurze Zeit später mittels Drohung eines vergifteten Essens oder den Todeskrämpfen einer Frau zerstört.

Obwohl das Essen in Michael Böcklers kulinarischem Krimi *Mord mit drei Sternen* eine besondere Bedeutung einnimmt, kochen die Hauptfiguren darin nie selbst, was bedeutet, dass es keine Kochexperimente der Hauptfiguren gibt. Die kulinarischen Erlebnisse sind hierbei großteils auf jene Sternerestaurants beschränkt, welche der ehemalige Kriminalpsychologe Hipp und dessen Freund Matteo im Zuge ihres Restaurantführers besuchen. Deshalb werden auch die dargebotenen und genossenen Speisen nicht wirklich charakterisiert. Das Essen dient vielmehr dazu, Gespräche aller Art zu führen – von geschäftlichen bis unterhaltsamen.

Nur ein einziges Mal gibt Böckler Einblick in die Küche eines dieser Sternerestaurants. Dabei handelt es sich um die Küche des Palladio, jenes Restaurants, welches Rufus

²⁴ Vgl. ebd. S. 113.

²⁵ Vgl. ebd. S. 74f.

Martinek gehört. Dabei beobachtet der Küchenchef seinen Jungkoch dabei, wie er „Paprika zerkleinerte, den Saft von Limetten hinzugab, den Ingwer schälte [...]“²⁶.

Dies ist die einzige Szene des 343 Seiten umfassenden Buches, welche annähernd kulinarische Arbeit beschreibt.

Im Anhang finden sich noch ein deutscher Weinführer, Adressen von Spitzenrestaurants sowie einige Rezepte derselben. Da diese jedoch in keiner direkten Verbindung zum Krimi stehen, werden sie im Zuge dieser Arbeit nicht genauer analysiert.

Auch im Krimi *Pasta Mortale* von Pierre Emme kocht die Hauptfigur nicht selbst. Der Leiter des „Instituts für Krimiliteranalogie“ und Autor Mario Palinski ist in Wiener Restaurants unterwegs, um kulinarische Berichte für einen Gourmetführer zu schreiben. Dabei bekommt er allerhand Speisen serviert, welche er jedoch größtenteils abschätzig bewertet. So zum Beispiel auch bei seinem Besuch im Restaurant Desirée, bei welchem er eine Rindersuppe mit Profiteroles, ein Hors d’oeuvre-Buffer sowie Filet Mignons probiert, wobei „als bisherige Krönung des Zugemuteten, die lederartigen Filet Mignons, die das Kauerlebnis, das einem eine Gummibadematte vermitteln musste, täuschend ähnlich nachempfinden hatten lassen.“²⁷

Den Abschluss dieses Menüs bilden vergiftete Mohnnudeln, welche ein gieriger Gast von Palinskis Platz in dessen Abwesenheit entwendet. Während er diese in seiner Gier verschlingt, wirkt das Arsenik, mit welchem die Mohnnudeln bestreut waren, und er verstirbt.²⁸

Auch andere Gerichte in von ihm ausgewählten Restaurants werden negativ beschrieben. Schmeckt es ihm einmal wirklich gut, weiß er trotzdem Kleinigkeiten zu bemängeln.²⁹

Erst als er wieder in seinem Stammlokal, die Pizzeria Mamma Maria, einkehrt und seine geliebten Spaghetti alla Carbonara verspeist, wird die Kulinarik auch positiv beschrieben.

Der Geruch des herrlichen Gerichtes zwang Palinski förmlich, die Gabel in die Hand zu nehmen, damit einige Nudeln an den Tellerrand zu holen, sie langsam und gekonnt zu wickeln und dann die derart gezähmten Teigwaren ohne gröbere Panne in den Mund zu führen. Herrlich, der

²⁶ Michael Böckler: Mord mit drei Sternen. Ein neuer kulinarischer Fall für Hippolyt Hermanus. München: Droemer Verlag 2009. S. 63.

²⁷ Pierre Emme: Pasta Mortale. Ein Palinski-Krimi. Meßkirch: Gmeiner Verlag ²2009. S. 7.

²⁸ Vgl. ebd. S. 13ff.

²⁹ Vgl. ebd. S. 143.

Geschmack und diese wunderbare Konsistenz. Gäbe es den Begriff >al dente< noch nicht, man hätte ihn jetzt glatt erfinden müssen. Das erste Mal seit Langem, also mindestens seit, na gut, einigen Wochen fühlte sich Palinski wieder so richtig wohl und glücklich.³⁰

In dieser Szene wird die Kulinarik sehr anschaulich dargestellt. Es finden sich zwar keine Inhaltsangaben oder genauen Beschreibungen der Zusammensetzungen, dafür bleibt die Vorstellung der perfekten Spaghetti großteils der Fantasie des Lesers überlassen.

Das bedeutet, dass im Krimi die Kulinarik positiv sowie auch negativ beschrieben wird. Es gibt keine eigenen Kochversuche, die Hauptfiguren gehen immer auswärts essen. Trotzdem erhält die Kulinarik durch die geschmackliche Beschreibung ausgewählter Gerichte eine anschauliche Seite.

In *Teufelsfrucht*, dem Krimi von Tom Hillenbrand, kommt ein Gourmetkritiker ins Restaurant des Kochs Xavier Kieffer. Die Zubereitung der Speisen wird dabei zum Teil sehr ausführlich beschrieben.

Zunächst briet er für die Garnitur einige Pilze in Speck an. Dann holte er die Casserole aus dem Ofen. Timing war jetzt wichtig. Sobald er den Bratensaft passiert hatte, würde er Johannisbeergelee, kalte Butter und zerstoßene Lebkuchen hinzufügen. Binnen weniger Sekunden würde die Soße dadurch eine sämige Konsistenz bekommen. Dann musste der Hasenpfeffer schnell auf den Tisch.³¹

Der Krimi handelt von einer unbekannten Frucht, welche wie ein sehr intensiver Geschmacksverstärker wirkt. Als Kieffer diese Frucht verarbeitet, beschreibt er seinem Freund Pekka Vatanen, was er daraus alles zubereitet hat.³²

In weiterer Folge werden die Speisen, welche er zu sich nimmt, so auch beim gemeinsamen Frühstück mit seiner zukünftigen Freundin Valérie, nur mehr namentlich erwähnt, aber nicht genau beschrieben.³³ Das Essen dient dabei hauptsächlich der Unterhaltung und des Gedankenaustausches, weniger der kulinarischen Verführung des Lesers.

³⁰ Ebd. S. 56.

³¹ Tom Hillenbrand: *Teufelsfrucht*. Ein kulinarischer Krimi. Köln: Kiepenheuer & Witsch 2011. S. 31.

³² Vgl. ebd. S. 95f.

³³ Vgl. ebd. S. 158ff.

Im Krimi zeigt sich, dass jene Gerichte, welche Kieffer selbst zubereitet, genauer beschrieben sind, als solche, welche in Restaurants oder Cafés zu sich genommen werden. So wird auch das Abendessen in einem Genfer Restaurant nur erwähnt, aber nicht näher beschrieben. Es dient dem Koch vielmehr dazu, sich Gedanken über die bevorstehenden Aktivitäten zu machen.³⁴

Die Kulinarik stellt sich in Hillenbrands Krimi demnach sehr differenziert dar. Einerseits werden die Verarbeitungsschritte sehr genau beschrieben, im Laufe des Krimis sind Speisen und Getränke jedoch größtenteils nur mehr schmückendes Accessoire, wobei andere Bedeutungen und Funktionen der Kulinarik in den Vordergrund treten.

³⁴ Vgl. ebd. S. 236f.

6. Änderung der Ernährungsgewohnheiten

Im Laufe der Jahrhunderte kam es immer wieder zu Ereignissen, welche eine Änderung im Ernährungsverhalten der Gesellschaft möglich oder sogar notwendig machten.

Die Ernährung des Mittelalters kennzeichnete sich vor allem durch enorme Standesunterschiede. Während die Oberschicht des Adels und der Kirche ungeheure Fleischmengen verzehrten, bestand die Küche des Bauerntums vorwiegend aus Getreideerzeugnissen und Gemüse, wie Erbsen, Bohnen und Kohl. Nur an Feiertagen oder besonderen Festtagen gab es Fleisch, Fisch oder Wild, was den Höhepunkt der Mahlzeiten darstellte. Je mehr Nahrung einer Bevölkerungsschicht zur Verfügung stand, desto höher kann auch der Fleischkonsum derselben eingeschätzt werden.³⁵ Im späten 14. und im 15. Jahrhundert, einer Zeit, die, bedingt durch die Pest, durch eine geringe Bevölkerungsdichte gekennzeichnet war, gab es vorübergehend auch in Deutschland eine hohe Fleischproduktion sowie einen hohen Fleischkonsum. In dieser Zeit war auch die Ernährung der Bauern durch Vielfalt sowie einen hohen Fleischanteil gekennzeichnet.³⁶

Bemerkenswert in dieser Betrachtung ist jedoch, dass die hierarchischen Unterschiede im Ernährungsverhalten deutlich größer ausfielen als die geografischen.

Gemüse sowie Milchprodukte wurden in dieser Zeit als Nahrungsmittel der bäuerlichen Schichten angesehen und deshalb von der Oberschicht verachtet.³⁷

Auch in der Zeit zwischen Renaissance und Reformation änderte sich im Ernährungsverhalten der unteren Gesellschaftsschichten nicht viel. Während der niedere ländliche Adel in England und Frankreich allmählich begann, exotische und luxuriöse Lebensmittel zu kaufen, änderte sich in den ländlichen Schichten, bis auf die Einführung von Kartoffel oder Mais, wenig.³⁸

Im 16. Jahrhundert nahm Italien eine führende Rolle in der Kultivierung der Ernährung ein. In dieser Zeit wurde eine Rezeptsammlung herausgegeben, welche den beginnenden Bruch mit der mittelalterlichen Küche darstellte.³⁹

³⁵ Vgl. Stephen Mennell: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt am Main: Athenäum-Verlag 1988. S. 67ff.

³⁶ Vgl. ebd. S. 71.

³⁷ Vgl. ebd. S. 72f.

³⁸ Vgl. ebd. S. 93.

³⁹ Vgl. ebd. S. 102.

[...] Fleischstücke oder Vögel in einer Sauce – Vorläufer der französischen *ragoûts*. Er kocht sein Gemüse gewöhnlich unzerkleinert, schneidet es dann und serviert es mit geriebenem Käse oder in einer Teighülle. Die frühere Neigung, die Speisen durch starkes Würzen oder wahlloses Mischen unkenntlich zu machen, lässt allmählich nach ...⁴⁰

1651 erschien auch in Frankreich ein Werk, welches den Beginn der modernen französischen Küche darstellt. Darin gab es unter anderem Gerichte, welche das ganze Jahr zubereitet werden konnten.⁴¹

Diese Werke können als Vorläufer der heutigen *haute cuisine* betrachtet werden und markieren einen großen Wandel in den Ernährungsgewohnheiten der Menschen.

Das 19. und 20. Jahrhundert sind sehr stark von weiteren Änderungen gekennzeichnet. So wurde im 19. Jahrhundert erstmals Kochunterricht in Schulen angeboten, in den USA gab es sogar Colleges, welche Hauswirtschaftskurse für Frauen anboten. Diese Neuerungen bezogen sich jedoch hauptsächlich auf die Vermittlung von einfachsten Kenntnissen, obwohl in den Schul- und Kochbüchern so manche offenkundige Fehler vorzufinden sind. So steht in einem davon, man solle Karotten ungefähr eine Stunde kochen, Blumenkohl eine halbe Stunde und Weißkohl einviertel Stunden. Andere Kochbücher warnten im Gegensatz jedoch wieder vor zu langem Kochen von Gemüse.

Bei diesem Unterricht wurden starre Kochrezepte präsentiert und vermittelt, wobei für die Freude am Kochen oder eine gefühlsmäßige Bindung daran, keine Zeit blieb. Trotz all dieser Versuche, den Frauen Kochen in der Schule beizubringen, erlernten diese den Großteil ihres Wissens und Könnens vermutlich direkt, aber genauso unbewusst von ihren Müttern. In weiterer Folge trugen auch verschiedene Medien, wie zum Beispiel Zeitschriften, zum erweiterten Kochverständnis der weiblichen Bevölkerung bei.⁴²

In der 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts bleibt das Kochen weiterhin den Frauen der Familie überlassen.⁴³

In den letzten Jahrzehnten ist jedoch ein erneuter Wandel in den Ernährungsgewohnheiten unserer Gesellschaft erkennbar. Es kommt zu vermehrter Berufstätigkeit der Frauen und dadurch zu einer Verschiebung im Ernährungsverhalten.

⁴⁰ Ebd. S. 102.

⁴¹ Vgl. ebd. S. 105.

⁴² Vgl. ebd. S. 296-299.

⁴³ Vgl. ebd. S. 333ff.

Im Weiteren kann ein Trend zur Individualisierung und Rationalisierung gesehen werden. Durch die wachsende Mobilität ist der Einzelne vermehrt für sich selbst verantwortlich, wodurch es zu einer Auflösung der Tischgemeinschaft kommt. Das gemeinsame Mahl verliert an Bedeutung.⁴⁴

In vielen Kulturen galt alleine zu essen als undenkbar. Gemeinschaftliche Mahle dienen als wichtige Integrations- und Bindemechanismen in unserer Gesellschaft. Bis ins 20. Jahrhundert hatte auch das Essen am Familientisch eine große Bedeutung. Heute jedoch nimmt nur noch die Hälfte aller Familien in Deutschland eine Mahlzeit pro Woche gemeinsam ein. Es erfolgt eine Tendenz zur Individualisierung, erwünscht oder unerwünscht, bleibe dahingestellt.⁴⁵

Bedingt durch die zunehmende Industrialisierung traten im Lebensmittelbereich vermehrt Veränderungen in Kraft. Die Gerichte entfernen sich zunehmend vom Naturzustand der Nahrungsprodukte und auch ein Trend zur Entnaturalisierung ist feststellbar. So werden Imitate und Kunstprodukte hergestellt, welche Einzug in unsere Ernährung erfahren.⁴⁶

In unserer heutigen Gesellschaft boomen Fast-Food-Restaurants und Pizzakuriere, und Köche werden als Stars gefeiert. Es wird vermehrt in verschiedensten Medien über das Kochen gesprochen und geschrieben, es wird aber oft nicht mehr selbst gekocht.

Das Kochen verlagert sich von der alltäglichen Pflicht immer mehr in die Freizeit. Durch den Wandel der Geschlechterrollen und die erhöhte Berufstätigkeit der Frau ist das Kochen in der Familie zur Belastung geworden. Kochen wird am Wochenende und in der Freizeit vermehrt zum Mittel der Entspannung und der Selbstverwirklichung betrieben. Es wird gekocht, um jemanden oder sich selbst zu verwöhnen und um seine Kreativität auszuleben.⁴⁷

⁴⁴ Vgl. Sabine Wilke: Die verspeiste Esskultur. Nahrung und Nahrungstabus. Marburg: Tectum Verlag 2005. S. 100f.

⁴⁵ Vgl. Walter Leimgruber: Zwischen Fasten und Völlerei. Essen und Trinken als Thema der Kulturwissenschaft. <http://www.flyingscience.ch/Download/leimgruber.pdf>. (07.02.2013). S. 8f.

⁴⁶ Vgl. Gisela Gniech: Essen und Psyche. Über Hunger und Sättigkeit, Genuss und Kultur. 2. überarb. Auflage. Berlin, Heidelberg, New York u.a.: Springer 2002. S. 118.

⁴⁷ Vgl. Leimgruber: Zwischen Fasten und Völlerei. S. 3f.

Fast Food nimmt eine große Bedeutung in der heutigen Ernährung ein.

Die Vorteile von Fast Food sind, dass es schnell zubereitet ist und somit eine enorme Zeitersparnis darstellt. Weiters ist es frei, was bedeutet, dass der Mensch beim Fast Food keinerlei Tischsitten unterworfen ist. Es darf gekleckert und geschlungen werden.

Fast Food ist elementar, was bedeutet, dass es mit den Händen gegessen werden kann, was auch dazu führt, dass Fast Food essen als „sinnlich“ empfunden werden kann. Das Essen wird öffentlich angeboten, zubereitet und verzehrt, womit auch ein gewisser „Schauereffekt“ verbunden wird, da man während des Essens das Geschehen rundherum beobachten kann.⁴⁸ In Fast Food Restaurants speist man häufig alleine unter Gleichgesinnten.⁴⁹ Mit den übergroßen Portionen und den angeblich niedrigen Preisen trägt das Fast Food jedoch zur Verfettung unserer Gesellschaft bei. So wurden die Fast Food Ketten wegen ihrer einseitigen Ernährung kritisiert, worauf die Konzerne versuchten, gegenzusteuern. So finden sich in letzter Zeit auch vermehrt Salate im Angebot der Fast Food Restaurants.⁵⁰

Durch den immer gleichen Geschmack der Speisen sowie die idente Ausstattung der Restaurants wird außerdem eine Vertrautheit und Bindung geschaffen.⁵¹

Bei diesem neuen Trend steht die schnelle Sättigung der Kunden im Vordergrund. Gleichzeitig muss jedoch auch beachtet werden, dass es sich dabei keineswegs um einen Kulturzerfall handelt, wie viele Kritiker gerne behaupten. Tatsache ist, dass diese Restaurants vor allem Jugendlichen als beliebter Treffpunkt dienen und somit in deren Freizeitgestaltung mit einfließen. Der Kunde hat zudem die Möglichkeit, scheinbar frei zu entscheiden, was er essen möchte.⁵²

Zum Trend des schnellen Essens hat sich jedoch eine Gegenbewegung entwickelt. Die Slow-Food-Bewegung tritt für den bewussten Genuss ein. Dabei sollen traditionelle, einfache Rezepte mit heimischen Produkten mit viel Zeit gemeinsam verzehrt werden. Das bedeutet, auch das gemeinsame Mahl tritt dabei wieder in den Vordergrund.⁵³

⁴⁸ Vgl. Ernährung. Was taugen Fertigprodukte und Functional Food? Gentechnik und wie man sie vermeidet. Warenkundliche Hilfestellungen. Hrg. v. Stiftung Warentest. Berlin: Ullstein Taschenbuchverlag 2001. S. 246f.

⁴⁹ Vgl. Gniech: Essen und Psyche. S. 120.

⁵⁰ Vgl. Lothar Kolmer: Wissens-Bissen. Gastrosophisches von A-Z. Wien: Mandelbaum Verlag 2011. S. 98.

⁵¹ Vgl. Gniech: Essen und Psyche. S. 120.

⁵² Vgl. ebd. S. 122.

⁵³ Vgl. ebd. S. 119.

Ein weiterer Trend in unserer Gesellschaft findet sich in der zunehmend großen Anzahl an Convenienceprodukten. Darunter versteht man Lebensmittel oder Speisen, welche küchenfertig oder sogar verzehrfertig hergestellt werden. Das bedeutet, sie müssen, bevor sie verzehrt werden können, nur mehr erwärmt oder gekocht werden. Dabei lassen sich jedoch große Unterschiede feststellen. So zählen Tiefkühlerbsen genauso als Fertigprodukt, wie etwa eine Tiefkühlpizza oder Trockennudelprodukte. Das bedeutet, es gibt innerhalb der Convenienceprodukte große Unterschiede im Grad der Verarbeitung sowie auch an den enthaltenen Inhaltsstoffen. Tiefkühlgemüse zählt dabei zu jenen Produkten, bei welchen die meisten Vitamine erhalten werden können, denn auch schon bei der Lagerung von frischem Gemüse gehen unzählige Vitamine verloren.

Besonders häufig werden neben Tiefkühlgemüse und Pizza, Nudelsaucen und Trockennudelgerichte verzehrt.⁵⁴

Ein weiterer Trend findet sich in der Gastronomie und wird als Molekularküche bezeichnet. Dabei werden verschiedene Geräte aus der Wissenschaft und Industrie verwendet, um überraschende Effekte zu erzielen. So werden zum Beispiel Gelees und Schäume aus Gemüse hergestellt oder auch heißes Eis, welches im Mund schmilzt. Dieses Prinzip ist jedoch keineswegs neu. Auch in der römischen Küche galt es als Kür, Speisen anders schmecken zu lassen, als erwartet wird. Diese doch recht teure Kunst dient in bestimmten Schichten zur Differenzierung und Statusbildung.⁵⁵

Auch in den kulinarischen Krimis lässt sich eine Änderung im Ernährungsverhalten der Hauptfiguren feststellen.

In Eva Rossmanns Krimi *Ausgekocht* wird die Änderung des Ernährungsverhaltens auf verschiedene Arten ausgedrückt. Bei Billy, der Besitzerin des Restaurants Apfelbaum bemerkt man diese in ihrer Unlust, neben ihrem Job als Köchin noch Zeit fürs Zubereiten von Speisen für sich und ihren Sohn aufzuwenden. Deshalb geht sie auch mit ihm in ein Billigrestaurant und ernährt sich von Fast Food.⁵⁶

⁵⁴ Vgl. Ernährung. Hrg. v. Stiftung Warentest. S. 171ff.

⁵⁵ Vgl. Kolmer: Wissens-Bissen. S. 215.

⁵⁶ Vgl. Rossmann: Ausgekocht. S. 121.

Mira, welche sich im Laufe des Krimis mit Billy anfreundet, ist anfänglich noch kritisch gegenüber dieser Vorliebe:

Mich wundert immer wieder, wie diese Frau mit ihrem ausgeprägten Geschmackssinn und ihrer exzellenten Küche auf ordinäre Billigstgerichte abfährt. Hannes bestellt sich Fleischlaibchen mit Pommes, Billy Berner Würstel mit einer doppelten Portion Pommes. Mir wird schon vom Zuhören schlecht. Ich nehme Mozzarella mit Tomaten.⁵⁷

Auf diese Weise stellt sich Hobbyköchin Mira als Anstandsdame in kulinarischen Belangen dar, welche wenig Verständnis für Billys Sympathie zu einfachen und schnell zubereiteten Gerichten zu haben scheint. Als sie jedoch längere Zeit in der Küche des Apfelbaums gearbeitet hat, nähert sie sich in ihrer Esspraxis immer mehr ihrer Kollegin an.

Eigentlich wäre es Zeit zum Abendessen. Abgesehen von der mittelprächtigen Seezunge in Prag, habe ich seit Tagen nicht mehr richtig gegessen. Rundum die feinsten Sachen, aber während des Kochens habe ich keine Zeit, um mit Genuss zu essen und nach dem Kochen brauche ich Abstand. Irgendwann ist es meistens schon zu spät und man isst wahllos das, was man vorfindet. [...] Nach aufwändiger Kocherei steht mir nicht der Sinn, eher nach einem Kontrastprogramm zum Apfelbaum. Ich beginne Billy und ihren Gusto auf Bernerwürstel und Pommes besser zu verstehen.⁵⁸

Auf diese Weise macht Mira im Laufe des Krimis eine Wandlung in kulinarischer Hinsicht durch. Sie kocht und isst zwar noch immer gerne und gut, diese Vorliebe verschiebt sie jedoch zunehmend in ihre Freizeit. So kocht sie zum Beispiel an einem Abend ein romantisches Menü für ihren Lebenspartner Oskar, um diesen zu verwöhnen.⁵⁹

Bei den beiden Köchinnen ist damit erkennbar, inwieweit die Berufstätigkeit der Frau einen Wandel im Ernährungsverhalten bedingt.

Die Kulinarik nimmt bei den seltener werdenden Kochgelegenheiten einen besonderen Stellenwert ein. Deutlich erkennbar ist auch die Verlagerung der Kochtätigkeit in die Freizeit. Sie dient dazu, sich selbst oder jemand anderen zu verwöhnen und eine Freude zu bereiten. Hierbei erkennt man eindeutig, dass das Kochen eine Verschiebung erfahren hat. Wurde früher jeden Tag von der Mutter und Ehefrau für die Familie gekocht, wird das eigene Kochen heute nur noch am Wochenende oder zu besonderen Anlässe praktiziert.

⁵⁷ Ebd. S. 121.

⁵⁸ Ebd. S. 229.

⁵⁹ Vgl. ebd. S. 60ff.

Auch der Boom der Fast-Food-Restaurants und des Außer-Haus-Essens ist in Rossmanns Krimi deutlich darin erkennbar, dass einerseits selbst Profiköche manches Mal die schnelle Küche bevorzugen und andererseits das Restaurant von Billy Winter die meiste Zeit gut gefüllt ist.

Im Krimi *Gefüllte Siebenschläfer* ist der Umbruch in der Ernährungsweise großteils ausgespart. Es gibt keine Fast-Food-Restaurants und gekocht wird nach römischem Vorbild, wenn auch mit kleinen kulinarischen Abänderungen. Auffällig ist auch, dass Mario des Öfteren selbst kocht, obwohl dies von Zeit zu Zeit mit kulinarischen Fehlschlägen verbunden ist.

Der Krimi *Saltimbocca* ist dem Geschmack gewidmet. Der Krimiautor sowie dessen Kunstfigur werden in der Trattoria Pallotta gratis verköstigt. Dadurch ist es nicht nötig, selbst zu kochen. Das bedeutet, dass beide auch die meiste Zeit in der Trattoria speisen. Der Umbruch in den Ernährungsgewohnheiten der neueren Zeit zeigt sich dabei im großen Bedürfnis außer Haus zu essen. Auch, dass beide Hauptfiguren nie selbst kochen, kann als Trend aufgefasst werden.

In *Mord mit drei Sternen* von Michael Böckler wird der Trend zum Außer-Haus-Essen besonders deutlich aufgezeigt. Dies äußert sich darin, dass die Hauptfiguren Hipp und Matteo nie selbst kochen und auf ihrer Gourmetreise durch Deutschland jeden Tag in einem anderen Sternerestaurant speisen. Besonders Matteo verkörpert diesen neuen Trend mit seinem ganzen Wesen. Er ist so abhängig von der gehobenen Küche, dass er sich selbst im Gefängnis mit Sternemenüs verköstigen lässt.⁶⁰

Im Weiteren wird in Böcklers Krimi auch der Trend zu neuen Küchenformen wie der Molekularküche thematisiert.

Er arbeitet mit Geräten, die aus dem Labor kommen, verwendet computergesteuerte Thermostaten und Petrischalen, am Tisch kommen Stickstoff und Reagenzgläser zum Einsatz. [...] Auf den Tisch kommen innovative Köstlichkeiten wie geeiste Gänseleber oder Überraschungsei mit Trüffel und Essigkaramell.⁶¹

⁶⁰ Vgl. Böckler: *Mord mit drei Sternen*. S. 125.

⁶¹ Ebd. S. 166.

So bekommen auch die beiden Testesser einen Vorgeschmack auf diese neuartige Küche in Form eines pochierten Wachteleis mit Schinken, der in gelierter Form aus einem Reagenzglas getrunken wird.⁶²

Der Serienmörder des Krimis empört sich über die mediale Vermarktung von Sterneköchen. Beim Zappen durch die Fernsehkanäle bleibt er bei einer Kochshow hängen, die sein Blut in Wallung bringt:

Er hasste diese Sendungen, er fand sie unerträglich, vor allem die Köche, die sich vor laufender Kamera zum Affen machten. Zu jeder Tages- und Nachtzeit geisterten sie durch die Kanäle, gingen ihm auf die Nerven. Spitzbart, Schnurrbart, Glatze, Ring im Ohr ... Kochen ist lustig, Kochen ist Glamour. Kochen ist sexy. Eine Prise Salz, etwas Ingwer. Bussi, ich hab dich lieb! O Gott, wie ihn das aufregte. Und wer machte die Arbeit, wenn sich die Sterneköche als Dampfplauderer inszenierten?⁶³

Auf diese Weise wird sehr anschaulich beschrieben, wie sich das Kochen in unserer Gesellschaft verändert hat. Es wird nicht mehr alltäglich gekocht, sondern großteils in Restaurants gegessen. Kochen wird zudem vermehrt im Fernsehen thematisiert, obwohl es im Privatleben der Menschen eine zunehmend kleinere Rolle einnimmt. Somit verschiebt sich die Kulinarik von der alltäglichen Pflicht in den theoretischen Bereich, in die Freizeit und Unterhaltung.

Auch im Krimi von Pierre Emme, *Pasta Mortale*, findet sich der Trend, in neuen, angesagten Restaurants zu speisen. Dies ist jedoch großteils dadurch begründet, dass die Hauptfigur Palinski in den Restaurants als Testesser für einen Gourmetführer fungiert. Dadurch ist es, wie auch bei *Mord mit drei Sternen*, gezwungenermaßen notwendig, in vielen Restaurants zu speisen. Aber auch außerhalb seiner Tätigkeit für den Restaurantkritiker isst Palinski außer Haus, auch deshalb, um sich mit seinen Freunden zu treffen. Verhandlungen werden ebenfalls in Restaurants und Cafés vollzogen. Es findet sich im gesamten Krimi kein einziges Essen, welches zu Hause eingenommen oder selbst gekocht wird.

⁶² Vgl. ebd. S. 168.

⁶³ Ebd. S. 129.

Auch zeigt der Krimi deutlich den Trend zur Individualisierung. So geht Palinski zu seinen Testessen meist alleine. Erst in seiner Lieblingspizzeria speist er gemeinsam mit seinen Freunden.

Im Weiteren findet sich in *Pasta Mortale* der Trend zu Fertigprodukten. Valeria, eine Freundin von Palinski, wird entführt und bekommt von ihren Entführern Erdäpfelpüree mit einer gebratenen Wurst vorgesetzt.

„Der Brei war ein mit Wasser angerührtes Sackerlprodukt, die Wurst teilweise kalt, teilweise verbrannt.“⁶⁴

Dieser Satz spiegelt einerseits die Nähe zu Fertigprodukten, andererseits auch den abnehmenden Grad an Kochfertigkeiten in unserer Gesellschaft wider.

In *Teufelsfrucht*, dem Krimi von Tom Hillenbrand, stellt sich die Änderung im Ernährungsverhalten als Drang nach immer neuen Produkten und Speisen dar. Dies wird in Form der geheimnisvollen Frucht und anderer ausgefallener Lebensmittel verkörpert, wobei auch der Trend zur Molekularküche seinen Platz im Krimi findet.

Kieffers ehemaliger Lehrmeister versucht, ihn von diesem Trend zu unterrichten, ihm aufzuzeigen, dass die Menschen immer ungewohntere Speisen haben wollen. Dabei spielt Geschmack jedoch nur mehr eine untergeordnete Rolle.⁶⁵

Hast du von seinem *aire de zanahoria* gehört? Das ist Spanisch und bedeutet Karottenluft. Er nimmt Karottenpüree, jagt es durch eine Industriezentrifuge, quirlt es dann zu Tode und serviert seinen Gästen die Schaumbläschen. [...] Diese Karottenluft – oder was auch immer sich der Hexer als Nächstes ausdenkt – ist etwas, was noch niemals zuvor irgendjemand gegessen hat. Genau darum geht's!⁶⁶

Dieser Trend wird im Krimi des Öfteren dargestellt, auch wenn sich die Hauptfigur diesem nicht verschrieben hat. Die Auswirkungen, welche durch das Entdecken der geheimnisvollen Frucht entstehen, nehmen unrealistisch anmutende Größen an, was von Brandanschläge auf Restaurants über Mord bis hin zur Entführung Kieffers reicht, welcher dabei einem mit der geheimnisvollen Frucht versetzten Menü ausgesetzt wird. Dabei will der Entführer und Entdecker dieser Frucht, Wyss, die psychischen Nebenwirkungen einer

⁶⁴ Emme: *Pasta Mortale*. S. 163.

⁶⁵ Vgl. Hillenbrand: *Teufelsfrucht*. S. 71.

⁶⁶ Ebd. S. 70.

hohen Dosis dieser Frucht an Kieffer austesten, da dieser ein zu umfangreiches Wissen über seine kriminellen Taten erworben hat.⁶⁷

Auch der Trend zur Entnaturalisierung findet sich in Hillenbrands Krimi. So ist des Öfteren von Analogkäse⁶⁸ und anderen künstlich hergestellten Lebensmitteln, wie Vanillin und Erdbeeraroma, die Rede.⁶⁹

Gleichzeitig werden jedoch auch die Gegner dieser Entnaturalisierung durch die Slow-Food-Bewegung vertreten.⁷⁰

Im Weiteren zeigt sich in *Teufelsfrucht*, dass Köche wie Stars gefeiert werden können. Dabei wird das Kochen selbst jedoch fast zur Nebensache. Kieffer ärgert sich besonders über seinen ehemaligen Kollegen Esteban, welcher ein berühmter Fernsehkoch geworden ist.

Er moderierte im französischen Fernsehen zur besten Sendezeit am Samstagabend seine eigene Kochshow. [...] Sobald die Kamera lief, verschwand Estebans cholerische Seite völlig; stattdessen ließ er seinen südamerikanischen Charme spielen und vermittelte den Zuschauern das Gefühl, er koche nur für sie. Er gab den perfekten TV-Koch ab. [...] >>Dabei kann der Idiot überhaupt nicht kochen<<, knurrte Kieffer zu sich selbst.⁷¹

⁶⁷ Vgl. ebd. S. 276ff.

⁶⁸ Vgl. ebd. S. 206ff.

⁶⁹ Vgl. ebd. S. 155ff.

⁷⁰ Vgl. ebd. S. 207.

⁷¹ Ebd. S. 120f.

7. Funktionen und Aspekte der Kulinarik

7.1. Essen und Erotik

Essen und Erotik sind in der Kulturgeschichte der Menschen untrennbar verbunden. Seit Urzeiten glauben Menschen an die magische Kraft des „Einverleibten“ und versuchen deshalb, Körper, Geist und Psyche über Essen zu beeinflussen. Das gilt besonders im Hinblick auf Sexualität, Fruchtbarkeit und Erotik.⁷²

Auch in unserer Sprache wird gerne jemand vernascht oder angeknabbert, weil er süß oder knackig ist. Die Sprache zeigt dabei, wie eng Handlungen und Gefühle der Menschen miteinander verbunden sind, wie nah Essen, Begehren und Zuneigung beieinander liegen. Auch zahlreiche Mythen und Sagen erzählen von der besonderen Kraft gewisser Speisen und Getränke. So war nicht nur der Apfel seit Anbeginn der Zeit Symbol der Sexualität und Frucht der Liebesgöttin Aphrodite. Auch Hexen und Zauberer konnten Tränke mischen, um damit die Gefühle und Handlungen der Menschen zu beeinflussen. Diese Sagen boten zumindest untreuen Ehemännern und –frauen Ausreden für sexuelle, außereheliche Erfahrungen. So konnten folglich auch Tristan und Isolde durch ihre unwissentliche Einnahme eines Liebestrankes für ihre Handlungen moralisch nicht verurteilt werden.⁷³

Speisen und Getränke, welche einen Einfluss auf die Sexualität und Libido des Menschen haben, werden als Aphrodisiaka bezeichnet und waren schon bei den alten Römern und Griechen bekannt. Darunter versteht man Mittel zur Anregung und Steigerung des Geschlechtstriebes und der sexuellen Leistungsfähigkeit. Dieser Wunsch nahm früher jedoch häufig einen unerwünschten, wenn nicht sogar tödlichen Ausgang. Zu große Mengen oder giftige Bestandteile führten oft zu gesundheitlichen Problemen, jedoch nicht zur erwünschten Potenzsteigerung. Als Aphrodisiaka fanden vor allem Lebensmittel

⁷² Barbara Methfessel: Essen und Erotik. Auszüge unter: <http://www.isg-info.de/service/unser-magazin/ausgabe-22006/022006-titelthema.html>. (07.02.2013).

⁷³ Vgl. ebd.

Verwendung, welche in Aussehen, Geruch oder Volkswissen mit den Geschlechtsorganen assoziiert wurden.⁷⁴

Aber Essen hat auch in der heutigen Zeit oft erotische Zuschreibungen. So gelten Austern, Champagner und Kuchen als erotische Speisen schlechthin. Schon beim Verführungskünstler Casanova stellte ein gutes Mahl einen nicht unerheblichen Teil des Vorspiels und gemeinsamen sinnlichen Erlebens dar.

Auch beim Stillen des Säuglings werden die Dämpfung des Hungers, soziale Nähe und die Stimulierung des Lustzentrums Mund in Beziehung gesetzt. Auch wenn viele Forscher den Kuss als Kuss und nicht als Fütterungsakt verstehen wollen, bleibt doch die Erkenntnis bestehen, dass beim Essen sowie auch beim Küssen der Mundraum stimuliert wird. Durch das Essen, die Nahrungsaufnahme, wird der Adrenalin Spiegel gesenkt, es entsteht ein Gefühl der Entspannung.⁷⁵

Wie schon Oskar Wilde sagte: „Nach einem guten Essen kann man jedem verzeihen, auch der eigenen Verwandtschaft“.⁷⁶

Essen und Sättigung können jedoch auch das Gegenteil des eben Erwähnten bewirken. So können alle Energien des Körpers für die Verdauung abgezogen werden und die sexuelle Begierde schwindet. Auf diese Weise kann auch die Treue des Ehemannes durch einen stets gut gefüllten Teller gewährleistet werden.⁷⁷

Während Casanova auf Austern und Wein schwörte, glaubte Shakespeare fest an die aphrodisierende Wirkung der Kartoffel. Aber heutzutage sind weitaus mehr Nahrungsmittel bekannt, denen aphrodisierende Wirkung nachgesagt wird. Dabei sind jedoch nicht nur Inhaltsstoffe von Bedeutung. Spargel und Pfirsich etwa regen durch Form und Aussehen die Phantasie an, wie etwa auch das Schlürfen einer Auster.⁷⁸ Wer sich jedoch eine anregende Wirkung von Spargel und seinem Wirkstoff Asparagin erhofft, sollte unbedingt auf den Verzehr mit Messer und Gabel verzichten.

⁷⁴ Vgl. Kolmer: Wissens-Bissen. S. 24.

⁷⁵ Vgl. Methfessel: Essen und Erotik.

⁷⁶ Ebd.

⁷⁷ Vgl. ebd.

⁷⁸ Vgl. Erotische Gaumenfreuden. <http://gesund.co.at/erotische-gaumenfreuden-12227/>. (07.02.2013).

Marille, Melone und Kürbis werden durch ihre Form mit einem ebenso prallen Hinterteil assoziiert. Auch bei Nüssen nahm das Analogiedenken keinen Halt. So galten diese als Vagina- und Fruchtbarkeitssymbol.⁷⁹

Die Auster punktet in Hinsicht Lustspender mit ihrem hohen Zinkgehalt, welcher Potenz und sexuelle Vitalität steigern kann.⁸⁰ Schon in der Antike wurde die Auster als Geschenk der Aphrodite und als lustfördernd angesehen. Ein gemeinsames Essen von Austern galt als Vorspiel.⁸¹ Sogar die Schalen der Austern wurden vermahlen und im Wein getrunken. Durch ihren hohen Eiweiß- und Zinkgehalt bewirken sie eine Hormonproduktion.⁸²

Sellerie soll die Potenz fördern, auch wenn dies nicht wissenschaftlich bewiesen ist, soll er einen Stoff enthalten, der entspannt, beruhigt und das Gefühlsempfinden positiv beeinflusst.

Auch zahlreichen Gewürzen wird eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt. So gelten Anis, Zimt, Vanille, Basilikum, Petersilie oder Ingwer als erotische Zutaten, stimulierende Wirkungen werden jedoch erst bei höheren Dosen erreicht, welche zu unangenehmen Begleiterscheinungen führen können.

Der Granatapfel gilt seit der Antike als Liebesmittel schlechthin. Er enthält auch tatsächlich ein Alkaloid, welches eine leicht anregende Wirkung haben dürfte.

Trüffel hingegen sollen durch ihren Geruch anregend wirken. Sie enthalten das Pheromon Androstenol, welches besonders bei Männern als anregend empfunden wird.

In Mexiko wurde die Vanille als heilige Pflanze mit aphrodisierender Wirkung verehrt. Durch ihren intensiven Geruch kann der Körper darauf mit sexueller Erregung und Lust reagieren. Kakao enthält neben Koffein auch Phenylethylamin, welches auch bei verliebten Menschen im Gehirn gebildet wird und für gute Stimmung verantwortlich ist.

Schon bei den alten Griechen und Römern zählte Alkohol zu den erotischen Getränken, vor allem deshalb, weil er enthemmend wirkt. Heute gelten vor allem Wein, Sekt und Champagner als Aphrodisiaka. Größere Dosen bewirken jedoch das Gegenteil und können der Lust schnell einen Dämpfer verpassen.⁸³ Beim Champagner wirkt jedoch nicht nur der Alkohol aphrodisierend. Champagner macht Andeutungen. Er prickelt und ist festlich, er

⁷⁹ Vgl. Kolmer: Wissens-Bissen. S. 24.

⁸⁰ Vgl. Erotische Gaumenfreuden.

⁸¹ Vgl. Kolmer: Wissens-Bissen. S. 31.

⁸² Vgl. ebd. S. 25.

⁸³ Vgl. Erotische Gaumenfreuden.

ist eine frohe Botschaft und weist auch immer einen speziellen Subtext auf. Champagner kann als Investition gesehen werden, auf welche meist etwas zurückgegeben wird.⁸⁴

Auch Chili und Pfeffer können eine aphrodisierende Wirkung besitzen, da sie die Durchblutung fördern.⁸⁵ Aber auch durch Farbe und Aussehen sowie durch ihre erhitzende Wirkung gilt die Chili als Aphrodisiaka.⁸⁶

Knoblauch aktiviert die Sexualhormone, auch wenn zu viel davon eine eher abschreckende Wirkung aufweist.⁸⁷

Rein wissenschaftlich sind lustfördernde und potenzsteigernde Effekte von Nahrungsmitteln nicht bewiesen. Aber Liebe geht bekanntlich durch den Magen und der Glaube versetzt Berge.⁸⁸

Wissenschaftlich bewiesen ist jedoch, dass der Genuss von Schokolade dazu beiträgt, im Gehirn Endorphine freizusetzen. Das in der Schokolade enthaltene beta-Phenylethylamin wirkt dabei schmerzlindernd und entspannend und hebt kurzzeitig die Stimmung.⁸⁹ Weiters galt Schokolade als Lustspender und Potenzförderer und war gleichbedeutend mit Müßiggang, wodurch das Einflößen von Schokolade gleich getrunken einverleibter Erotik kam.⁹⁰

Im Folgenden soll analysiert werden, inwieweit die Kombination von Essen und Erotik in den ausgewählten Krimis eine Rolle spielt.

In *Ausgekocht* von Eva Rossmann wird Essen mit Liebe kombiniert, als die Hobbyköchin Mira für ihren Lebensgefährten Oskar kocht. Dabei bleibt die Erotik jedoch außen vor. Das Kochen und Essen dient in diesem Fall nur zum Verwöhnen, nicht jedoch zur Verführung. Sie kocht dabei Spaghettini, Involtini als Vorspeise und Branzino in eigener Sauce auf Mangold mit Brot.⁹¹

⁸⁴ Vgl. Gero von Randow: *Genießen. Eine Ausschweifung*. Hamburg: Hoffmann und Campe² 2001. S. 16.

⁸⁵ Vgl. Jürgen Budde: *Essen und Erotik*. <http://www.praxis-budde-wegner.de/Medien/PDF/Essen%20und%20Erotik.pdf>. (07.02.2013).

⁸⁶ Randow: *Genießen*. S. 52.

⁸⁷ Vgl. Budde: *Essen und Erotik*.

⁸⁸ Vgl. *Erotische Gaumenfreuden*.

⁸⁹ Vgl. Anja Kliemt: *Endorphine*. abrufbar unter: <http://daten.didaktikchemie.uni-bayreuth.de/umat/endorphine/endorphine.htm>. (10.02.2013).

⁹⁰ Vgl. Kolmer: *Wissens-Bissen*. S. 25.

⁹¹ Vgl. Rossmann. *Ausgekocht*. S. 60f.

Betrachtet man sich das Menü genauer, kann man sehr leicht erkennen, dass dabei keine Speisen mit aphrodisierender Wirkung einbezogen werden. Eher das Gegenteil ist der Fall. So sind Nudeln und auch Brot sattmachende Speisen und auch Mangold gilt nicht als Aphrodisiaka, sondern wurde wie auch Blattsalate als Essen der Keuschheit angesehen.⁹²

In *Gefüllte Siebenschläfer* von Christoph Wagner werden Essen und Erotik kombiniert. So isst Marios zukünftige Freundin Valeria bei einem gemeinsamen Frühstück so lustvoll eine Nektarine, dass sie unzweifelhaft eine erotische Fantasie bei Mario auslöst.⁹³

Die Nektarine erhält hierbei wie auch der oben erwähnte Pfirsich ihre erotische Akzentuierung durch ihre Form und ihr Aussehen.

Sie biss, so wütend wie lustvoll, in eine der Nektarinen, die so saftig war, dass sie ihre Lippen mit einem glasig leuchtenden Film überzog. Ich reichte ihr eine Papierserviette, doch sie zog es vor, sich die Lippen mit der Zunge abzuschlecken, was seine Wirkung auf mich – beabsichtigt oder nicht – keinesfalls verfehlte.⁹⁴

Auch Marios Vorliebe für scharfe Gerichte und Chilis weist eine erotische Bedeutung auf. So kocht er für Valeria ein Perlhuhn mit Schoko-Ingwer-Sauce.⁹⁵ Die Kombination von bitterer Schokolade und scharfen Chilis bezeichnet er treffend als „glückhafte Vereinigung zweier Rauschzustände.“⁹⁶ Die Schokolade bewirkt durch ihre Endorphinausschüttung im Gehirn eine gute Laune, die Chilis wirken durchblutungsfördernd und anregend. Dahingehend eine sehr gute Kombination, wäre da nicht Marios Vorliebe für das besonders Scharfe, womit er die Sauce ungenießbar macht. Als Valeria die Sauce kostet, verweigert sie deren Konsumation und schlägt stattdessen eine andere Lösung vor:

„Du kriegst die Chili, ich die Schokolade.“

Sie ging zum Küchenregal und schälte eine kleine Tafel Bitterschokolade aus dem Silberpapier, öffnete die Lippen und biss lustvoll hinein. Ich fischte unterdessen einen Habanero-Chili aus meiner Sauce und tat dasselbe. Dann küsste ich sie noch einmal, diesmal auf den Mund, und sagte: „Siehst du, so kommt zuletzt doch beides wieder zusammen.“⁹⁷

⁹² Vgl. Gniech: Essen und Psyche. S. 148ff.

⁹³ Vgl. Wagner: Gefüllte Siebenschläfer. S. 80.

⁹⁴ Ebd. S. 80.

⁹⁵ Vgl. ebd. S. 197ff.

⁹⁶ Ebd. S. 194.

⁹⁷ Ebd. S. 201.

In Böcklers Krimi *Mord mit drei Sternen* wird ebenfalls Essen mit Erotik kombiniert. Hipps Freund Matteo weist neben seiner Liebe zur Sterneküche auch eine besondere Liebe zu schönen Frauen auf. Bei ihm gehen diese beiden Vorlieben jedoch nicht Hand in Hand, sondern lösen sich gegenseitig ab. Während seiner Affäre mit Cora, der Frau des Restaurantführers Rufus Martinek, meint er deshalb, dass er danach einen unbändigen Hunger haben werde, da das Essen derweilen zu kurz käme.⁹⁸

Hipp bildet dazu das genaue Gegenteil, indem er es versteht, beide Vergnügen zu verbinden. So nimmt er die Kulinarik als Auftakt für erotische Freuden.

[...] ihrer beider Gedanken waren weitaus weniger rational, nämlich ausschließlich an den Genüssen des Lebens orientiert. Die kulinarischen hatten sie schon absolviert. Der Champagner perlte in den Gläsern. Der Schein der Kerzen. Entspannte Musik. Ein bequemes Sofa.⁹⁹

Hierbei dient, wie auch schon bei Casanova, der Alkohol als Aphrodisiaka, wobei natürlich auch die Umgebung das Ihre zur romantischen Stimmung beiträgt.

Hipp versteht es auf diese Weise, kulinarische und erotische Vergnügen zu verbinden und die Kulinarik in jeder Lebenssituation zu genießen.

In Bernhard Jaumanns Krimi *Saltimbocca* wird zwar eine kurze Anmerkung über die sexuelle Bedeutung von Feigen gemacht,¹⁰⁰ es findet sich sonst jedoch keine Verbindung von Essen und Erotik. Auch in *Pasta Mortale* von Pierre Emme und *Teufelsfrucht* von Tom Hillenbrand wird auf diese Funktion der Kulinarik nicht eingegangen.

⁹⁸ Vgl. Böckler: *Mord mit drei Sternen*. S. 100.

⁹⁹ Ebd. S. 182.

¹⁰⁰ Vgl. Jaumann: *Saltimbocca*. S. 131.

7.2. Fasten, Völlerei und Genuss

Ursprünglich verstand man unter Fasten den völligen Verzicht auf Nahrung, welcher auf Aschermittwoch und Karfreitag beschränkt war. Später wandelte sich diese Form dazu ab, dass in der Fastenzeit nur mehr eine Mahlzeit pro Tag verspeist und dabei auf Fleisch, Eier und Milchprodukte verzichtet wurde.

Unter Fasten versteht man heute in ziemlich allen Religionen Enthaltensamkeit und den Verzicht auf Nahrung zu bestimmten Zeiten. Fasten soll dabei zur Reinigung des Körpers dienen und den Geist freier werden lassen. Durch das Fasten steigt die positive Grundstimmung, da nach mehreren Tagen weniger Stresshormone produziert werden und das Glückshormon Serotonin freigesetzt wird.¹⁰¹

Im Mittelalter und der frühen Neuzeit waren Mangel und Überfluss, Fasten und Völlerei kennzeichnend für den Wechsel der Jahreszeiten. Während es im Sommer und Herbst genügend zu essen gab, war der Winter oft durch Hunger gekennzeichnet. Deshalb aßen die Menschen in dem Maße, in dem sie zu essen hatten.¹⁰²

Besonders vor Ostern fiel eine naturgegebene Fastenzeit an, da sich die Nahrungsmittel aufgrund geringer Ressourcen und fehlender Konservierungsmittel erschöpften. Diese Fastenperiode endete, wenn die Vegetation neue Früchte hervorbrachte. Dabei erfüllte das Fasten einerseits den Zweck, eine Phase der zur Neige gehenden Nahrungsmittel religiös durchzustehen, andererseits wurde damit die Vorfreude auf die kommenden Genüsse gesteigert. Somit weist Fasten auch meist einen Belohnungseffekt auf, da man sich danach wieder satt essen kann.¹⁰³

Die Völlerei oder Gefräßigkeit zählt zu den sieben Todsünden. Da die Frucht des Baumes der Erkenntnis gegessen wurde, herrscht im Mittelalter die Vorstellung vor, dass alles Böse über den Gaumen in die Welt gekommen sei.¹⁰⁴

Es ist jedoch offensichtlich, dass man ohne zu essen, nicht überleben kann. Ab wann gilt Essen nun überhaupt als Völlerei? Dieses Problem wird seit jeher dadurch gelöst, indem man erst von Sünde spricht, wenn man sich entspannt und die Befriedigung der

¹⁰¹ Vgl. Kolmer: Wissens-Bissen. S. 97.

¹⁰² Vgl. Leimgruber: Zwischen Fasten und Völlerei. S. 1f.

¹⁰³ Vgl. Kolmer: Wissens-Bissen. S. 97f.

¹⁰⁴ Vgl. ebd. S. 298.

körperlichen Bedürfnisse genießt. Das bedeutet, man darf essen, aber man darf es nicht genießen.¹⁰⁵ Francine Prose beschreibt die sechste Todsünde als eine der schlimmsten, da sie weitere Todsünden nach sich ziehe. So sieht sie den Genuss als Tor zu Wollust, Wut und Trägheit, welche dann wiederum weitere Sünden zur Folge haben.¹⁰⁶ Weiters ist sie der Meinung,

dass Völlerei das Gegenteil einer harmlosen Sünde ist, vielleicht ist sie sogar die am weitesten verbreitete. Gerade wegen unseres maßlosen Interesses, unserem Wahn bei der Suche nach den angesagtesten Gerichten in den teuersten neuen Restaurants und wegen unseres anscheinend obsessiven Grauens vor der Fettleibigkeit ist unsere Gesellschaft mittlerweile der Völlerei erlegen.¹⁰⁷

In unserer Gesellschaft ist jedoch ein Leben ohne Genuss nicht denkbar.

Gero von Randow sieht Genuss folgendermaßen:

Das Genießen ist ein faszinierendes Phänomen. Es ist körperlich und seelisch, privat und öffentlich, geformt und zerfließend, gemessen und ohne Maß. Eine besonders intensive Beziehung zur Welt. Der Höhenflug des lustvollen Lebensverbrauchs. In den kostbarsten Genussmomenten seufzen, stöhnen oder schreien wir, oder wir lächeln selig in uns hinein.¹⁰⁸

Unter Genuss versteht man heutzutage ein sinnliches Verhalten, bei dem man sich bewusst auf ein lustvolles Erleben einlässt.

Genuss ist sinnlich, lustvoll und reflexiv. Ersteres meint, dass Genuss einerseits an die Sinne des Menschen gebunden ist, andererseits bedeutet sinnlich auch einen komplexen inneren Verarbeitungsmechanismus mit positiver Gefühlsbeimischung. Das bedeutet, dass man einerseits seine fünf Sinne ausdifferenzieren muss, um genießen zu können, andererseits können auch angenehme Vorstellungen, Phantasien, Tagträume aber auch Gespräche u.dgl. genussvoll sein.

Genuss ist lustvoll. Das bedeutet, Genuss ist gleich Lust. Dieser Satz ist jedoch nicht umkehrbar. Lust muss nicht Genuss bedeuten. So werden mit Lust beispielsweise auch die Begriffe Verlangen oder Begehren assoziiert, welchen jedoch keinerlei genießerische Bedeutung zukommt. Auch kann zum Beispiel der Alkoholkonsum genuss- und lustvoll

¹⁰⁵ Vgl. Francine Prose: Völlerei. Die köstlichste Todsünde. Berlin: Verlag Klaus Wagenbach 2009. S. 14.

¹⁰⁶ Vgl. ebd. S. 18ff.

¹⁰⁷ Ebd. S. 45f.

¹⁰⁸ Randow: Genießen. S. 7.

sein. Wird daraus jedoch ein süchtiges Verhalten, wird dieses zwar vom Lustprinzip gesteuert, hat aber mehr keine Beziehung zum Genuss. Denn Genuss ist immer selbstbestimmt und weist ein gewisses Maß an Distanz oder Eigensteuerung auf.

Als dritter Punkt kann Genuss als reflexiv beschrieben werden. Unter dieser Reflexion wird die Fähigkeit verstanden, seine eigenen Gefühle bewusst wahrzunehmen. Weiters kann ein Unterschied zwischen bewusster Askese und reiner Befriedigung der körperlichen Bedürfnisse festgestellt werden. Auch hier ist wieder ein gewisses Maß an Selbstkontrolle notwendig, damit das Genießen nicht zur Sucht wird, da dann ihr eigentlicher Charakter verloren wäre.¹⁰⁹

In Eva Rossmanns *Ausgekocht* können sowohl die Profiköchin Billy Winter als auch ihre Freundin, die Hobbyköchin Mira, als Genussmenschen bezeichnet werden, obwohl sie sich in einem Aspekt unterscheiden.

Billy wird von der Autorin als leidenschaftliche Köchin dargestellt, die jedoch nicht immer glücklich mit ihrer Wahl des eigenen Restaurants ist. Sie kocht gleichzeitig große Menüs für ihre Gäste, während sie sich selbst jedoch von Zeit zu Zeit mit billigem Fast Food begnügt.¹¹⁰

Dabei zeigt sich der Genuss dahingehend, als Billy es zu schätzen weiß, einmal nicht selbst kochen zu müssen, sondern sich auch mit ungesundem Fast Food ernähren zu können. Da sie die ganze Woche in der Küche ihres Restaurants steht und ihre Gäste bekocht, muss sie immer auf die beste Qualität ihrer Speisen achten, wodurch ihre eigene Lust darauf deutlich abnimmt.

Mira hingegen kann Billys Vorliebe für Fast Food nicht ganz verstehen.

Sie verurteilt Billy anfangs für ihre Vorliebe, nähert sich im Laufe des Krimis dieser Einstellung jedoch immer weiter an, wobei sie aber auch nach einem langen Arbeitstag im Apfelbaum nicht zu Fast Food greift, sondern selbst etwas kocht.¹¹¹ Trotzdem kann man erkennen, dass sie, obwohl ihr Genuss sehr wichtig ist, nur mehr eine Kleinigkeit kocht und kein ausgefallenes Sternemenü.

¹⁰⁹ Vgl. Rainer Lutz: Genuß und Genießen. In: Genuß und Genießen. Zur Psychologie des genußvollen Erlebens und Handelns. Hrg. v. Rainer Lutz. Weinheim, Basel: Beltz Verlag 1983. S. 12ff.

¹¹⁰ Vgl. Rossmann: *Ausgekocht*. S. 121.

¹¹¹ Vgl. ebd. S. 229.

Auch in Wagners Krimi *Gefüllte Siebenschläfer* präsentiert sich die Hauptfigur als Genießer und Feinschmecker. Mario kocht neben einem Seeigelsoufflé auch ein Perlhuhn in Schoko-Chili-Sauce und ist auch von der Küche Gildas, welche die Taverna „Fortuna“ besitzt, sehr angetan. Er isst gerne und achtet dabei auch immer auf den Geschmack und den Genuss der Speisen. Im Gegensatz zu den anderen Figuren des Krimis ist er in dieser Hinsicht jedoch als harmlos zu beurteilen.

Gilda dagegen ist nicht so harmlos, wie sie erscheint. Für den Genuss verkocht sie vom Aussterben bedrohte Tierarten¹¹² und entpuppt sich am Ende als Mörderin der vielen Opfer, welche die Insel Balaor zu beklagen hat.¹¹³

Auch Marios Chef Belli, einer der angesehensten Männer Balaors, entpuppt sich als Genießer der besonderen Art. Er geht nämlich für seine kulinarischen Erlebnisse über alle Vorstellungen von Moral oder Anstand hinweg. So stellt er ein Projekt auf die Beine, bei welchem der Wein, den er auf einer Insel selbst produziert, durch kosmische Energie künstlich gealtert wird.¹¹⁴ Auf diese Weise versucht er die Natur zu betrügen und die langen Verarbeitungsschritte in der Weinherstellung zu seinem Vorteil zu verkürzen. Auch seine Vorliebe für kleine Wasserfrösche lässt ihn als Feinschmecker ohne Moral- oder Tabuvorstellungen erscheinen. So liebt er seine Frösche „In einer Hand voll Bröseln aus entrindetem Weißbrot gewälzt und danach mit einem Hauch Knoblauch in geklärter Butter gebraten.“¹¹⁵

Hierbei zeigt besonders das Verhalten von Gilda und Belli, welche weitreichende Folgen die Völlerei haben kann. Einerseits werden vom Aussterben bedrohte Tierarten verkocht, andererseits wird die Natur betrogen und schließlich werden Morde deswegen begangen. Es zeigt sich also, dass die Völlerei eine der trügerischsten Todsünden ist. Kaum jemand kann ihr und ihren Auswirkungen entkommen.

Der Genuss spielt in Bernhard Jaumanns Krimi *Salimbocca* eine besondere Rolle. Der Krimiautor sucht sich eine Trattoria, um dort seinen letzten Krimi über die fünf Sinne, den Geschmack, zu inszenieren. Er quartiert sich in der Trattoria Pallotta ein und lässt sich dort gratis verköstigen. Während der Krimiautor in der Realität in der Trattoria speist, tut

¹¹² Vgl. Wagner: *Gefüllte Siebenschläfer*. S. 264.

¹¹³ Vgl. ebd. S. 307f.

¹¹⁴ Vgl. ebd. S. 217.

¹¹⁵ Ebd. S. 186.

dies der Detektiv seines Krimis in der Fiktion. Auf diese Weise genießen beide alle möglichen Speisen, welche ihm Pallotta, der Chef der Trattoria, serviert. So bekommt der Autor einmal Maccheroni, bei welchen er sofort dem Genuss verfällt.

Das ganze schmeckte würzig, bodenständig und bei aller Simplizität perfekt. Die Kapern hatten es mir besonders angetan. Sie waren riesig und platzten schier vor dem typischen Kapernaroma, aus dem man trotz der Säure die pralle südliche Sonne herauszuschmecken glaubt.¹¹⁶

Auch in diesem Krimi sind die Figuren der Völlerei verfallen, da sie meist Portionen essen, welche weit größer als ihr Hunger sind.

„Maria [die Köchin und Frau von Pallotta] säbelte mir eine Portion heraus, die eine fünfköpfige Familie ernährt hätte. Ich protestierte. >>Damit etwas aus dir wird. Schau dir mal Giancarlo an!<< Maria lachte breit und knuffte Pallotta in die Speckfalten.“¹¹⁷

Auf diese Weise wird der Völlerei nicht nur durch den Genuss, sondern auch durch die Unmäßigkeit gehuldigt, dem Fasten fällt im Krimi wiederum keinerlei Bedeutung zu.

Der Krimiautor erkennt jedoch zum Schluss des Werkes „das Zerstörerische [...], das dem Essen wie dem Verbrechen zu eigen ist.“¹¹⁸

In *Mord mit drei Sternen* stellen sich die beiden Hauptfiguren eindeutig als Genießer dar, wobei sie sich darin jedoch unterscheiden.

Hipp, der in seiner Freizeit seine Tage gerne in der Toskana genießt, liebt guten Wein und gutes Essen, wobei ihm die einfache Küche lieber ist als gehobene Restaurants. „[...] ich brauche für mein Glück keine Restaurants, in denen nur geflüstert wird, auch kein siebengängiges Degustationsmenü mit feinem Porzellan und silbernem Besteck.“¹¹⁹

Obwohl sich Hipp für die bodenständige Küche der armen Leute ausspricht, gesteht er ein, ein Snob zu sein, was Weine betrifft.¹²⁰

Als er mit seinem Freund Matteo im Restaurant von Rufus Martinek, dem Palladio, ist, trinkt er, obwohl Weinliebhaber, ein Bier. Dies erklärt er damit, dass der

¹¹⁶ Jaumann: Saltimbocca. S. 75.

¹¹⁷ Ebd. S. 74.

¹¹⁸ Ebd. S. 265.

¹¹⁹ Böckler: Mord mit drei Sternen. S. 21f.

¹²⁰ Vgl. ebd. S. 28.

Restaurantbesitzer keine Ahnung von guten Weinen hatte und er stattdessen lieber ein frisches Bier als einen schlechten Wein tränke.¹²¹

Hipp zeigt im Krimi auch, dass er sich von einfachem Essen so sehr begeistern lasse, dass er darüber hinaus sogar auf seine Tischnachbarn vergesse.

Ihm reichte ein funktionelles Weinglas, ein guter Tropfen wie dieser feine Spätburgunder, ein Holzbrett mit einer herzhaften Brotzeit. Die Kaiserstühler Wildschweinsalami konnte es durchaus mit einer Salame al Cinghiale aus der Toskana aufnehmen, so viel stand fest. [...] Wenig später fiel ihm auf, dass er sein Glas gemütlich ausgetrunken hatte und mittlerweile alleine am Tisch saß.¹²²

Diese Szene zeigt sehr deutlich, welche Dinge in Hipps Leben wichtig sind: ein guter Wein, eine einfache Kleinigkeit zum Essen und viel Zeit zum Genießen.

Im Weiteren vergleicht er seine Vorliebe für Abwechslung mit Yin und Yang, welche beide im Gleichgewicht sein müssen.¹²³

„Er genoss dieses Kontrastprogramm zum Luxusleben Matteoscher Prägung. Erst im Wechselspiel mit den Genüssen des einfachen Lebens konnte er an Gänseleberpastete und Champagner Gefallen finden.“¹²⁴

Matteo unterscheidet sich dabei sehr stark von Hipp, da er sich für einfache Gerichte nicht begeistern kann. Als er nach dem Mord am Restaurantführer Rufus Martinek festgenommen wird, beklagt er sich bei Hipp über die miserable Gefängnisküche: „Das Mittagessen war eine Katastrophe, Erbsensuppe mit Schwarzbrot. Das überlebe ich nicht, ich habe einen sensiblen Magen.“¹²⁵ Woraufhin Hipp seine Beziehungen als Kriminalpsychologe spielen lässt, um Matteo im Gefängnis jeden Tag mit einem Menü aus einem Sternerestaurant zu versorgen.

Aber auch die Figur des Mörders ist durchgehend von Genuss geprägt.

So genießt er kurz vor seinem missglückten Selbstmordversuch vom Kirchturm einen guten Wein:

Ein süßlicher Duft, der an Honig erinnerte. Reife Fruchtaromen. Aprikose, Mango, Ananas. Dazu ein verführerischer Schmelz . . . Sein

¹²¹ Vgl. ebd. S. 59.

¹²² Ebd. S. 73.

¹²³ Vgl. ebd. S. 95.

¹²⁴ Ebd. S. 95.

¹²⁵ Ebd. S. 110.

Leben war voller Enttäuschungen. Aber dieser Wein hier, wenigstens der hielt, was er sich von ihm versprochen hatte.¹²⁶

Da er bei diesem fehlgeschlagenen Selbstmordversuch seinen Geruchssinn verloren hat, trauert er diesem nach und erinnert sich an die Aromen und Gerüche besonderer Speisen.

Eine posttraumatische Irritation? Nicht weiter schlimm, hatte der Arzt gesagt, seien Sie froh, dass Sie noch leben! Warum sollte er froh sein, so ein Blödsinn. Wie roch Minze, Zimt? Frisch gemähtes Gras? Jedes Kind wusste es, nur er nicht. Äpfel, Waldbeeren, Zitrusfrüchte? Er hatte es vergessen. Sternanis? Keine Ahnung. Und wenn er sich eine Handvoll frischen Knoblauch oder weißen Trüffel unter die Nase hielt, er würde nichts riechen, gar nichts, nicht einmal einen Hauch.¹²⁷

Obwohl sein Handeln der Rache an verschiedenen Personen aus der Gastronomie gewidmet ist, gelten all seine Gedanken nach wie vor dem Genießen von Speisen und Getränken, dem Geschmack und dem Geruch derselben. Sogar kurz vor seinem abschließenden (und diesmal auch geglückten) Selbstmord widmet er seine Gedanken alleine dem Genuss. Er erinnert sich an „Rehmedaillons in Holundersauce, an eine Aprikosentarte mit Thymianreis“¹²⁸ und lässt sich, erlöst von seinem Leid, im Glauben, sich an all seinen Widersachern gerächt zu haben, von einer Brücke fallen. Auf diese Weise sind die Gedanken des Mörders im Krimi von der ersten bis zur letzten Minute dem Genuss gewidmet.

Es zeigt sich, dass auch in Böcklers Krimi das Fasten keine Bedeutung findet. Der Genuss steht über allem und auch die Völlerei findet ihren Platz. So kann man sagen, dass alle drei Hauptfiguren des Krimis, also Hipp, Matteo und der Mörder, der Völlerei verfallen sind, insbesondere jedoch Matteo, welcher seinen Hang zu Todsünden auch in der Verführung von Cora, der Frau von Rufus Martinek, zeigt.¹²⁹

Auch die Gedanken und Taten des Mörders können der sechste Todsünde zugerechnet werden, da er, weil er durch den Verlust seines Geruchssinns nicht mehr zum Genuss von

¹²⁶ Ebd. S. 11.

¹²⁷ Ebd. S. 41.

¹²⁸ Ebd. S. 294.

¹²⁹ Vgl. ebd. S. 93f.

Speisen und Getränken fähig ist, zum Mörder wird. Somit beweist sich auch die Aussage von Francine Prose, wohin gehend die Völlerei alle anderen Todsünden nach sich ziehe.¹³⁰

Auch in *Pasta Mortale* ist Palinskis Leben sehr von Essen und Trinken bestimmt. Dies liegt daran, dass er als Testesser verschiedene Restaurants für einen Gourmetführer besucht. Dabei sind seine Taten jedoch nicht von Genuss gekennzeichnet, da er an fast allem etwas auszusetzen hat und somit das Essen eher als Job, denn als Vergnügen sieht. So bemängelt er bei seinem Testessen im Restaurant Desirée jedes einzelne Gericht. Als Abschluss will er sich jedoch Mohnnudeln gönnen, mit welchen er positive Kindheitserinnerungen assoziiert. Bei dieser Entscheidung ist erstmals eine kulinarische Vorfreude zu bemerken.¹³¹

Mohnnudeln hatte er schon lange keine mehr gegessen. Allein schon wegen der in den handgewutzelten, aus Erdäpfelteig bestehenden Köstlichkeiten steckenden Kalorien. Aber das war bei den mehr als vier Kilo, die er durch die bisherige Mitarbeit an dem Gourmetführer bereits zugelegt hatte, auch egal.¹³²

Dabei zeigt sich, dass die Hauptfigur Palinski doch zu Genuss fähig ist. Es zeigt aber auch, dass er in letzter Zeit mehr zu sich genommen hat als gewöhnlich und auch mehr, als sein Körper benötigt, wodurch ein Hang zur Völlerei erkennbar wird.

Aber auch als er nach langer Zeit wieder in sein Lieblingsrestaurant, die Pizzeria Mamma Maria, geht, kann man den Genussmenschen in Palinski erkennen.

„Inzwischen hatte >Mamma Maria< einen riesigen Teller Spaghetti alla Carbonara gebracht und ihn vor il mio Mario abgestellt. [...] Herrlich, der Geschmack und diese wunderbare Konsistenz.“¹³³

In dieser Szene ist neben dem Genuss einer einfachen Speise auch die Unmäßigkeit, welche der Völlerei zugrunde liegt, erkennbar. Mario isst eine riesige Portion Spaghetti und genießt sie mit Leib und Seele.

Auch der psychisch kranke Mann, welcher verschiedene Anschläge auf die Gastronomie verübt, ist dem Genuss sehr zugeneigt. So isst er, während er auf die von ihm

¹³⁰ Vgl. Prose: Völlerei. S. 18ff.

¹³¹ Vgl. Emme: *Pasta Mortale*. S. 7ff.

¹³² Ebd. S. 9.

¹³³ Ebd. S. 56.

herbeigeführte Explosion der Vinothek auf der gegenüberliegenden Straßenseite wartet, genüsslich einen Eisbecher.¹³⁴

Anhand des ermordeten Mannes im *Desirée* zeigt sich, wie sehr Völlerei, Gier und Neid beieinander liegen. Der Gast ist neidisch auf Palinski, da dieser eine größere Portion Mohnnudeln bekommen hat. Als dann auch noch ein Kellner vorbeikommt und diese vermeintlich mit Zucker bestreut, beschließt der Neider, die bestellten Speisen auszutauschen. In seiner Gier stopft er die fremden Mohnnudeln in sich hinein, die Wirkung des Arseniks, welches anstelle von Zucker darauf gestreut wurde, setzt ein und der Mann stirbt eines schnellen Todes.¹³⁵ Hierbei wird wieder deutlich, inwieweit Völlerei eine der sieben Todsünden ist und sie auch immer andere Sünden nach sich zieht. In diesem Fall wurden diese Sünden jedoch umgehend bestraft.

Der Koch Kieffer aus *Teufelsfrucht* offenbart sich im Krimi als bewusster Genießer, der nicht nur in seinem Restaurant, sondern auch außerhalb auf Qualität achtet. Auch für sich selbst verwendet er nur gute Zutaten und verwöhnt sich des Öfteren mit einer guten Flasche Wein, welche er mit seinem Freund Pekka Vatanen trinkt. Dabei darf es nach dem überraschenden Todesfall in seinem Restaurant durchaus auch ein guter Birnenbrand sein.¹³⁶

Auch privat verwöhnt Kieffer seinen Freund Vatanen und sich selbst mit ausgewählten Köstlichkeiten, wie französischen Oliven, confit de moulard – einem in Fett eingelegten Entenfleisch – einem Baguette, einem Stück Räucheraal und einigen frisch gepflückten Tomaten aus dem Garten.¹³⁷ Oder er stellt für seinen Freund ein Fresspaket zusammen, welches er ihm am Sonntag im Büro vorbeibringt. Auch hier darf es nur das Beste sein, wobei er sich in seinem Restaurant bedient:

Kieffer ging in die Speisekammer und verschaffte sich einen Überblick über seine Vorräte. Dann packte er zwei Flaschen Rivaner, ein Stück seines pâté de la maison [Pastete nach Art des Hauses, Anm.], eine Auswahl verschiedener Käse sowie Brot und Butter in einen geflochtenen Weidenkorb. In der Küche füllte er etwas von der für den Abend vorbereiteten Kürbiscremesuppe in eine Tuppereschüssel. Dann briet er einige vorgegarte Hühnerschlegel kurz mit Thymian und

¹³⁴ Vgl. ebd. S. 243.

¹³⁵ Vgl. ebd. S. 11-15.

¹³⁶ Vgl. Hillenbrand: *Teufelsfrucht*. S. 39ff.

¹³⁷ Vgl. ebd. S. 41.

Butterschmalz an und wickelte sie in ein Stück Alufolie. Zum Schluss legte er noch eine halbe Mummentaart [Gedeckter Apfelkuchen, Anm.] dazu.¹³⁸

Kieffer offenbart sich auf diese Weise als Genießer. Sein Verhalten kann der Völlerei zugerechnet werden, ein Anzeichen für eine Fastenkur findet sich auf keiner Seite des Werkes, obwohl der Koch ein wenig zu viel auf den Rippen hat.

7.3. Essen und Gesundheit

Essen und Trinken haben nicht nur den Zweck, unseren Hunger zu stillen, sie dienen hauptsächlich dazu, die Funktionen und die Leistungsfähigkeit unseres Körpers aufrecht zu erhalten. Der menschliche Körper benötigt eine bestimmte Nährstoffmenge, um einwandfrei funktionieren zu können. Durch die Nahrungsaufnahme wird dem Körper die nötige Energie zur Verfügung gestellt. Dabei kommt es jedoch auf ein Gleichgewicht zwischen Energieverbrauch, zum Beispiel durch körperliche Aktivität, und Energieaufnahme durch Essen und Trinken an. Entsteht ein Überschuss an Energie, werden Fettpolster angelegt, das heißt, man nimmt zu. Steht dem Körper zu wenig Energie zur Verfügung, muss er vorhandene Energiereserven aufzehren, um seinen Bedarf zu decken, wodurch man abnimmt.

Für den menschlichen Körper ist jedoch nicht nur die entsprechende Energieaufnahme wichtig, sondern auch die Aufnahme an essentiellen Aminosäuren, Mineralstoffen und Spurenelementen. Das heißt, es kommt auch auf die Zusammensetzung der Nahrung an.

Unsere Ernährung besteht grob unterteilt aus Makronährstoffen und Mikronährstoffen. Unter Makronährstoffen versteht man Eiweiß, Kohlenhydrate und Fett. Diese dienen der Energieaufnahme des Körpers. Die Mikronährstoffe, also Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, liefern keine Energie, sondern sind für die Funktionserhaltung der Zellen und Organe zuständig.

Auch eine ausreichende Flüssigkeitsaufnahme ist essentiell für den menschlichen Körper.

¹³⁸ Ebd. S. 171.

Die Makronährstoffe liefern unterschiedlich viel Energie. Fett liefert zum Beispiel mehr als doppelt so viel Energie, wie eine vergleichbare Menge an Kohlenhydraten oder Eiweiß. Aber auch Alkohol liefert viel Energie, fast genauso viel wie Fett.

So liefert eine Flasche schwerer Rotwein ca. 700 kcal, was in etwa gleich viel ist wie 100 g Butter.¹³⁹ Das bedeutet, dass man bei der Energieaufnahme unbedingt auch den Alkoholkonsum bedenken sollte.

Bei übermäßigem Alkoholkonsum ist jedoch nicht nur die Energieaufnahme zu beachten. Viele Mediziner empfehlen einerseits ein bis zwei Gläser Alkohol pro Tag, da dadurch zum Beispiel der Cholesterinspiegel des Blutes gesenkt werden kann und das Infarktrisiko sinkt. Andererseits bewirkt regelmäßiger Alkoholkonsum das Gegenteil und kann zu einem Anstieg des Blutdrucks und zu dadurch bedingten Herz-Kreislauf-Problemen führen.¹⁴⁰

Chronischer Alkoholkonsum kann jedoch noch weitere Folgen für die Gesundheit des Menschen haben. Da die Leber für den Abbau von Alkohol verantwortlich ist, kann chronischer Alkoholkonsum zu einer Fettleber führen, welche in eine unheilbare Zirrhose ausarten kann. Der erhöhte Blutdruck, welcher durch kontinuierlich erhöhten Alkoholkonsum zustande kommen kann, bedingt im weiteren Gefäßverkalkungen, Herzmuskelschwäche und Schlaganfälle. Im Weiteren wird durch Alkohol die Magenschleimhaut gereizt und das Risiko, an Dickdarmkrebs zu erkranken steigt stark an. Durch den täglichen Konsum von einem Liter Bier steigt dieses Risiko beispielsweise um das Dreifache an.¹⁴¹

Bereits ein gelegentlicher Alkoholmissbrauch führt zum Absterben von Gehirnzellen. Bei regelmäßigem überhöhtem Konsum kommt es zu Konzentrationsstörungen und einer dauerhaften Verminderung intellektueller Leistungen. Alkohol beeinträchtigt jedoch auch die männliche Potenz und fördert die Fettanlagerung in der Bauchgegend.¹⁴²

Um den Umgang mit den einzelnen Nahrungsbestandteilen zu erleichtern, wurde von der Österreichischen Gemeinschaft für Ernährung eine Ernährungspyramide entworfen. Diese funktioniert nach dem Bausteinprinzip, wobei die Nahrungsbestandteile je nach Art und

¹³⁹ Vgl. Kolmer: Wissens-Bissen. S. 18.

¹⁴⁰ Vgl. Ernährung. Hrg. v. Stiftung Warentest. S. 155f.

¹⁴¹ Vgl. ebd. S. 156f.

¹⁴² Vgl. ebd. S. 157.

Menge aufgelistet sind. Den Sockel der Pyramide bilden dabei die wichtigsten Bestandteile, nach oben hin, wird die Pyramide immer schmaler, diese Lebensmittel sollten nur selten und in geringen Mengen verzehrt werden.¹⁴³ Die Grundbausteine der Pyramide sind alkoholfreie Getränke, von welchen täglich mindestens 1,5 Liter getrunken werden sollten. Dabei werden energiearme Produkte wie Wasser, Mineralwasser, ungesüßte Kräutertees und verdünnte Frucht- und Gemüsesäfte empfohlen. Aber auch Kaffee und Schwarztee werden, wenn sie in Maßen getrunken werden, im Gegensatz zu alkoholischen Getränken, zur Flüssigkeitsaufnahme gezählt.¹⁴⁴

Die nächste Stufe der Pyramide wird von Gemüse, Obst und Hülsenfrüchten gebildet, wobei die Regel 5-mal täglich zum Zug kommt. Anschließend folgen Getreideprodukte und Kartoffeln, welche ebenfalls täglich aufgenommen werden sollten, wobei hier Vollkornprodukten der Vorzug gegeben wird.

Die nächste Stufe wird von Milchprodukten, pflanzlichen Ölen und Fetten sowie Nüssen und Samen gebildet, welche ebenfalls jeden Tag auf dem Speiseplan stehen sollten. Vor allem bei den pflanzlichen Lebensmitteln sollte auf Qualität vor Quantität geachtet werden, da diese essentielle Fettsäuren und wertvolle Vitamine enthalten.¹⁴⁵

Danach folgen Fisch, Fleisch, Wurst und Eier. Wobei Fisch zweimal, magere Fleisch- und Wurstprodukte dreimal und maximal drei Eier pro Woche gegessen werden sollten. Dabei sollte beachtet werden, dass Eier auch in verarbeiteten Lebensmitteln wie Nudeln und Kuchen enthalten sind.¹⁴⁶

Knapp unter der Spitze der Ernährungspyramide finden sich Streich-, Brat-, Backfette und fettreiche Milchprodukte, welche sparsam verwendet und wobei wieder qualitativen

¹⁴³ Vgl. Bundesministerium für Gesundheit: Österreichische Ernährungspyramide.
https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/Die_oesterreichische_ErnaehrungspyramideLN.html. (14.02.2013).

¹⁴⁴ Vgl. Bundesministerium für Gesundheit: Alkoholfreie Getränke.
https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/Alkoholfreie_GetraenkeLN.html. (14.02.2013).

¹⁴⁵ Vgl. Österreichische Ernährungspyramide.

¹⁴⁶ Vgl. Bundesministerium für Gesundheit: Fisch, Fleisch, Wurst und Eier:
https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/Fisch_Fleisch_Wurst_und_EierLN.html. (14.02.2013).

sowie pflanzlichen Produkten der Vorzug gegeben werden sollte, da vor allem tierische Fette viel Cholesterin enthalten.¹⁴⁷

Die Spitze der Pyramide wird schließlich durch fettige Snacks, Süßes und Salziges gebildet. Produkte, wie zum Beispiel Süßigkeiten, Mehlspeisen, Limonaden, zucker- und/oder fettreiche Fast Food Produkte, Snacks und Knabbereien sollten nur selten auf dem Speiseplan stehen.¹⁴⁸

Werden diese Ernährungsempfehlungen mit sportlichen Aktivitäten ergänzt, steht einer gesunden Lebensweise nichts mehr im Weg.

Im Folgenden sollen die ausgewählten Krimis auf ihre Beziehung zwischen Essen und Gesundheit untersucht werden.

In Eva Rossmanns Krimi *Ausgekocht* wird gesundes Essen sehr hoch bewertet. Obwohl das nicht direkt benannt wird, kann dies anhand der Gerichte, welche von der Journalistin Mira sowie auch im Restaurant Apfelbaum gekocht werden, festgestellt werden. Als Mira im Restaurant arbeitet, isst sie am Abend mit ihrem Lebenspartner ein gegrilltes Reh auf Rehragout.¹⁴⁹ Als sie selbst für Oskar kocht, gibt es Involtni, Spaghettni und Branzino in eigener Sauce auf Mangold mit Brot.¹⁵⁰

Im Restaurant Apfelbaum gibt es unter anderem Wildkarpfen mit Kartoffelscheiben und gegrillten Zucchinischeiben, einen Salat mit Entenhaxerl, Kaninchenbrust mit Gemüse, gegrilltes Reh auf Rehragout und Variationen vom Kürbis.¹⁵¹

Bei einem Kulinarium gibt es folgendes Menü:

Mousse von der Rehleber mit Brombeerschili * Trüffel-Gries-Knöderl in klarer Steinpilzsuppe * Blutwurstsoufflé * Krebse in eigener Sauce, mit Weinviertler „Cognac“ verfeinert * Paradeisterrine * Pillichdorfer Wachteln neben Rollotto (Rollgerstlrisotto) * Frau Apfelbaums klassisches Topfenwandl * Käse aus der Gegend und aus Frankreich¹⁵².

¹⁴⁷ Vgl. Bundesministerium für Gesundheit: Streich-, Brat-, Backfette und fettreiche Milchprodukte. <https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/ernaehrung-streich-brat-backfette-fettreiche-milchprodukte.html>. (14.02.2013).

¹⁴⁸ Vgl. Bundesministerium für Gesundheit: Fette Snacks, Süßes und Salziges. https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/Fette_Snacks_Suesses_und_SalzigesLN.html. (14.02.2013).

¹⁴⁹ Vgl. Rossmann: *Ausgekocht*. S. 54.

¹⁵⁰ Vgl. ebd. S. 60ff.

¹⁵¹ Vgl. ebd. S. 87.

¹⁵² Ebd. S. 165.

In Prag isst Mira eine Seezunge mit Nudeln und Sauce, wobei sie sich jedoch von deren Qualität wenig begeistert zeigt.¹⁵³

Als Kontrastprogramm gehen Mira, Billy und deren Sohn in ein Billigrestaurant essen, wobei Mira sich entsetzt über Billys Lust auf Fast Food zeigt. Diese bestellt Berner Würstel mit einer doppelten Portion Pommes, Mira bleibt bei der gesünderen Kost und wählt Mozzarella mit Tomaten.¹⁵⁴

Nach einem langen Tag in der Küche des Apfelbaums kocht sich Mira „Spaghetti aglio, olio, peperoncino.“¹⁵⁵

Aber auch als sich Billy in einem Café zwei gefüllte Schinkenrollen und ein Stück Apfeltorte mit doppelter Portion Schlagobers bestellt, zeigt Mira, wie sehr sie auf ihr Gewicht achtet. Sie meint dabei, sie „spüre, wie ich allein vom Zuschauen ein Kilo zunehme.“¹⁵⁶

Miras und Billys Küche zeigt sich somit sehr ausgewogen. Mira isst Fisch, Fleisch, Gemüse und Nudeln, wobei sie dabei auch stets auf eine gute Qualität ihrer Zutaten achtet. Dies macht sich bemerkbar, als sie am Naschmarkt einkaufen geht und Qualität vor Quantität und Preis wählt.¹⁵⁷

Die Küche im Apfelbaum stellt sich ebenfalls sehr abwechslungsreich dar. Das Menü fürs Kulinarium entspricht diesen Ansprüchen, wobei hier auch vor Innereien nicht halt gemacht wird. Selbst das Essen im Billigrestaurant ist in einem ausgewogenen Ernährungsplan durchaus berechtigt, wobei Mira hier auf die kalorienärmere Kost zurückgreift. Auch im Café zeigt sie ihre figurbewusste Seite. Sie charakterisiert sich dabei als Genießerin, welche jedoch stets auf den Fettgehalt der Speisen achtet.

Obwohl die Küche in *Ausgekocht* sich durchaus mit gängigen Ernährungsempfehlungen vergleichen lässt, trinken die Hauptfiguren häufig Alkohol. So trinkt Mira unter anderem wenn sie mit Oskar essen geht¹⁵⁸, wenn sie für ihn kocht¹⁵⁹ und auch gerne abends in Gesellschaft ein oder zwei Gläser Wein. Nachdem sie sich in den Finger geschnitten hat,

¹⁵³ Vgl. ebd. S. 197f.

¹⁵⁴ Vgl. ebd. S. 121.

¹⁵⁵ Ebd. S. 229.

¹⁵⁶ Ebd. S. 64.

¹⁵⁷ Vgl. ebd. S. 84.

¹⁵⁸ Vgl. ebd. S. 11.

¹⁵⁹ Vgl. ebd. S. 60ff.

trinkt sie Schnaps¹⁶⁰ und zur Beruhigung nach dem Anschlag auf sie, bei welchem ihre Hand beinahe faschiert wurde, ein Glas Whiskey.¹⁶¹

Somit zeigt sich, dass Mira zwar zu abwechslungsreicher Kost neigt, sich jedoch in Bezug auf Alkohol nicht nur sehr viele Kalorien einverleibt, sondern damit auch ihre Gesundheit dementsprechend beeinträchtigt.

Die Hauptfigur in *Gefüllte Siebenschläfer*, dem Krimi von Christoph Wagner, ist besonders von einem guten Grappa oder Mezcal sowie einer guten Portion Habaneros angetan. So trinkt Mario teilweise schon am Morgen Alkohol. Einmal bekommt er zu früher Stunde von einer ihm unbekannten Frau einen Lagunengrün-Grappa spendiert¹⁶², am selben Tag trinkt er mit einem Polizisten zum Frühstück mexikanischen Mezcal¹⁶³, ein andermal trinkt er für sich alleine am Morgen ein Glas Brandy.¹⁶⁴ Aber auch seine Gerichte weisen häufig alkoholische Bestandteile auf. So gibt er zu seiner Schoko-Chilisauce, welche er zu einem Perlhuhn serviert, einen Schuss Brandy, um das Ganze zu flambieren. Da jedoch kein Feuerzeug zur Hand ist, belässt er die Sauce mit ihrem Alkoholgehalt, in der Meinung, dass die Sauce dadurch ohnehin nur besser würde.¹⁶⁵

Neben Alkohol ernährt sich Mario auch von der Küche Gildas in der Taverna „Fortuna“, wobei er mit Pasta mit Meeresfrüchten, einem Seeigelgericht, sauren Sardinen u.dgl. verwöhnt wird. Bei der Taberna Antica, einem kulinarischen Abend nach römischen Vorbild, serviert Gilda

altrömisches Legionärsbrot, geschmorte Ferkelleber mit Kardamom, Seeigel und Austern, Fischeintopf mit Liquamen, Muräne auf Saubohnen mit Traubenmostsauce und Kapern, gefüllte Siebenschläfer, Feigenschneppen, Saueuter, gesottene Enten und als Dessert gebackene Holzäpfel mit Sternanis-Honigsauce.¹⁶⁶

Obwohl es bei der Taberna Antica ein zehngängiges Menü gibt, welches noch dazu vorzeitig abgebrochen wird, wird an anderen Tagen eher zurückhaltend gespeist. Mario

¹⁶⁰ Vgl. ebd. S. 88.

¹⁶¹ Vgl. ebd. S. 259f.

¹⁶² Vgl. Wagner: *Gefüllte Siebenschläfer*. S. 163f.

¹⁶³ Vgl. ebd. S. 169f.

¹⁶⁴ Vgl. ebd. S. 268.

¹⁶⁵ Vgl. ebd. S. 268f.

¹⁶⁶ Ebd. S. 138.

isst meist keine mehrgängigen Menüs, sondern nur einzelne Speisen, wobei er jedoch beim Wein-, Grappa- und Mezcalgenuss die fehlenden Energien wieder auffüllt.

Betrachtet man die einzelnen Speisen der Hauptfigur, welche von Seeigelomelette, sauren Sardinen, Pasta mit Meeresfrüchten, Perlhuhn mit Schoko-Chilisauce bis hin zu Kaninchenrücken auf Polenta¹⁶⁷ reichen, kann man erkennen, dass es sich dabei um eine ausgewogene Fleisch-Fisch-Küche handelt.

Auch beim Menü der Taberna Antica ist ein ausgewogenes Verhältnis von Fleisch und Fisch vorzufinden.

Durchsucht man den Krimi nach Süßspeisen, wird man, abgesehen von süßem Wein und Likör, nicht fündig. Das bedeutet, dass Christoph Wagner, obwohl der Alkoholkonsum seiner Hauptfigur sehr hoch ist, einen sehr gemäßigten und ausgewogenen Ernährungsstil an den Tag legt. Der übermäßige Alkoholkonsum der Hauptfigur wirkt sich jedoch sehr negativ auf das Verhältnis von Ernährung und Gesundheit aus.

In *Saltimbocca* von Bernhard Jaumann lassen sich die beiden Hauptfiguren in der Trattoria Pallotta kulinarisch verwöhnen. Als erste Speisen bekommt der Krimiautor Rigattoni con Pajata¹⁶⁸ und ein Ochsenschwanzragout¹⁶⁹ serviert. Bei ersterem handelt es sich um ein Ragout, welches aus dem Darm eines Milchkalbs zubereitet, in Stücke geschnitten und zu kleinen Kränzen gebunden, geschmort wird. Zum Ochsenschwanzragout gibt es vor Schmalz tiefende Bratkartoffeln, woraufhin der Hauptfigur übel wird, da sie es nicht gewohnt ist, so schwer zu essen.¹⁷⁰

Die nächsten Gerichte, welche dem Ich-Erzähler sowie auch seiner Kunstfigur vorgesetzt werden, sind mehr nach dem Geschmack derselben. So gibt es Antipasti, wie zum Beispiel eingelegte Zwiebelchen und Tintenfischsalat mit Karotten und Lauch.¹⁷¹ Im Krimi werden sehr oft Nudeln gegessen. So gibt es einmal eine für fünf Personen reichende Portion Maccheroni alle acciughe¹⁷², gleichzeitig werden Rigattoni con cacio e pepe zum Gericht des Widerstandes erhoben¹⁷³. Zum Feiern gibt es anschließend ebenfalls Nudeln, diesmal

¹⁶⁷ Vgl. ebd. S. 174.

¹⁶⁸ Vgl. Jaumann: *Saltimbocca*. S. 30f.

¹⁶⁹ Vgl. ebd. S. 34f.

¹⁷⁰ Vgl. ebd. S. 35f.

¹⁷¹ Vgl. ebd. S. 42.

¹⁷² Vgl. ebd. S. 74.

¹⁷³ Vgl. ebd. S. 77f.

Spaghetti aglio, olio e peperoncino.¹⁷⁴ Im Armenhaus, in welchem der Detektiv des Krimis speist, gibt es ebenfalls Spaghetti¹⁷⁵, sowie auch beim abschließenden gemeinsamen Abendessen in der Trattoria, wobei es hier verschiedene Nudelvariationen, wie zum Beispiel „Brotnudeln mit Meeresfrüchtesauce, Kastanienmehlmaffaroni mit Austern auf Paprikasauce und Buchweizenlasagne mit einer Füllung aus Steinpilzen, weißen Bohnen und foie gras“¹⁷⁶, gibt.

Kulinarische Abwechslung findet sich in Form von Baccalà in agrodolce, wobei es sich um einen Fisch in Tomatensugo mit Äpfeln, Rosinen, getrockneten Pflaumen und Pinienkernen handelt.¹⁷⁷ Weiters werden noch verschiedene Kleinigkeiten, wie Espresso mit einer mit Crema gefüllten Brioche¹⁷⁸, verschiedene Eissorten¹⁷⁹ und eine große Menge Sonnenblumenkerne beim Observieren¹⁸⁰ verspeist.

Zusammenfassend kann man erkennen, dass in *Saltimbocca* typisch italienisch, sehr oft Nudeln gegessen werden. Aber auch für Abwechslung in Form von Fleisch, Süßspeisen und Samen, welche einen hohen Gehalt an essentiellen Fettsäuren enthalten, ist gesorgt. Die Hauptfiguren trinken auch gerne ein Glas Wein oder Grappa zum oder nach dem Essen.¹⁸¹

Neben dem fettreichen Ochsenschwanzragout können die meisten anderen Speisen als kohlenhydratreich, aber weniger fettreich bezeichnet werden.

Bis auf den hohen Kohlenhydratanteil, welcher durchaus den gängigen Ernährungsregeln entspricht, handelt es sich bei der Küche in *Saltimbocca* durchgängig um eine ausgewogene. Es wird selten Fleisch gegessen und Süßspeisen finden sich auch nicht oft auf dem Speiseplan. Auch die alkoholischen Getränke werden nicht in solchem Übermaß konsumiert, wie dies in den anderen Krimis der Fall ist.

Mehrgängige Sternemenüs und viel Wein bestimmen die meisten Szenen des Krimis *Mord mit drei Sternen*. Hipp und Matteo speisen auf ihrer kulinarischen Rundreise durch

¹⁷⁴ Vgl. ebd. S. 161.

¹⁷⁵ Vgl. ebd. S. 179.

¹⁷⁶ Ebd. S. 214.

¹⁷⁷ Vgl. ebd. 111.

¹⁷⁸ Vgl. ebd. S. 87.

¹⁷⁹ Vgl. ebd. S. 47.

¹⁸⁰ Vgl. ebd. S. 10f.

¹⁸¹ Vgl. ebd. S. 258.

Deutschland jeden Tag in einem Sternerestaurant, wobei natürlich immer ein mehrgängiges Menü aufgetischt wird. Bevor sie jedoch zu dieser Reise aufbrechen, werden Hipps kulinarische Gewohnheiten beschrieben. So isst er zum Frühstück zum Beispiel ein Butterbrötchen mit Cappuccino.¹⁸² Zum ersten gemeinsamen Mittagessen mit seinem Freund Matteo gibt es Vongole, Spaghetti mit Scampi und Bellavista.¹⁸³ Die nächsten Sternemenüs in Deutschland bestehen aus Topfenravioli und Morchellasagne und einer mit Blattgold verzierten Praline.¹⁸⁴ Als nächstes Menü wird

Rosette von Sankt-Jakobs-Muscheln auf Austerngelee mit Limonenöl
[...]gebrannte Krem von der Gänseleber mit Apfel-Ingwer-Kompott [...] Croustillants von Gambas mit Sojasauce, Ingwer und Koriander [...] Adlerfisch mit kross gebratener Haut auf Artischocken und Bärlauch-Pistou-Sauce [...] Lammsattel mit Paprika-Ingwer-Kruste an provenzalischem Gemüsefächer¹⁸⁵

und als Nachspeise „Delice von Valrhone-Schokoladen mit Physalisgelee und Mangosorbet mit indischen Gewürzen“¹⁸⁶ serviert. Nicht nur, dass dieses Menü viel Raum für Fantasie lässt, da die meisten Speisen vielen Menschen unbekannt sind, auch die sechs Gänge geben zu denken. Matteo verspeist im Krimi jeden Tag ein solches Sternemenü, was darauf schließen lässt, dass er damit weit mehr als seine verbrauchte Energie zu sich nimmt. Auch wenn man bedenkt, dass es in diesem Menü allein dreimal Fisch und Meeresfrüchte und zweimal Fleisch gibt, lässt das darauf schließen, dass auch an den anderen Wochentagen eine ähnliche Speisenzusammensetzung vorherrschen wird.

Diese Vermutung wird knapp zehn Seiten später bestätigt, wobei neben „gebeiztem Saibling [...] gratinierter Seezunge auf Schwarzwurzel, Kalbsbacke mit Polenta und Taube mit Blutwurst und Apfel auf Sauerkraut“¹⁸⁷ auch einige Flaschen Wein konsumiert werden.

Daraus lässt sich also schließen, dass bei Böckler Ernährungsempfehlungen oder –regeln vollkommen ausgespart bleiben. Zwar sind alle Gänge wohl durchdacht und abwechslungsreich, wird jedoch jeden Tag ein solches drei- bis siebengängiges Menü

¹⁸² Vgl. Böckler: Mord mit drei Sternen. S. 17.

¹⁸³ Vgl. ebd. S. 18f.

¹⁸⁴ Vgl. ebd. S. 83.

¹⁸⁵ Ebd. S. 84f.

¹⁸⁶ Ebd. S. 85.

¹⁸⁷ Ebd. S. 96.

verspeist, wird sehr schnell eine überhöhte Kalorienaufnahme angestrebt, wozu auch der nicht zu verachtende Weinkonsum das Seinige beiträgt.

Das ausgewogene Verhältnis von fleishhaltigen zu vegetarischen Speisen wird jedoch durch Fisch aufrechterhalten, wodurch viele essentielle Fettsäuren aufgenommen werden.

Man könnte einwenden, dass bei einem sechsgängigen Menü die einzelnen Speisen in entsprechend kleinen Größen serviert werden, wodurch sich die Energieaufnahme nach unten korrigieren würde, man muss jedoch trotzdem anmerken, dass ein sechsgängiges Menü mit Wein zu jedem Gang wohl immer eine hohe Kalorienaufnahme darstellt. Durch den übermäßigen Alkoholkonsum der Hauptfiguren sind negative Auswirkungen auf die Gesundheit derselben fast nicht auszuschließen.

Somit kann festgehalten werden, dass Böcklers Figuren mehr auf Genuss und Geschmack ihrer Speisen achten, denn auf ihre Energieaufnahme oder auch ihre Gesundheit.

In *Pasta Mortale* verspeist Palinski bei seinem Testessen im Restaurant Desirée eine Rindssuppe mit Profiteroles, bedient sich am Hors d'oeuvre Buffet, und isst Filets Mignons mit Sauce béarnaise, Mischgemüse und Petersilienerdäpfel. Die anschließenden Mohnnudeln bleiben ihm aufgrund eines Mordfalles im Restaurant verweigert.¹⁸⁸

In der Pizzeria Mamma Maria isst er seine geliebten Spaghetti alla Carbonara und trinkt dazu reichlich Barolo.¹⁸⁹

Bei einem weiteren Essen in einem gehobenen Sternerestaurant trifft sich Palinski mit einigen ausländischen Interessenten, mit welchen er ein Geschäft abwickelt. Dabei bestellt er für alle Suppe mit einer Auswahl der typisch österreichischen Suppeneinlagen, wie Frittaten, Griesnockerl, Leberknödel und Kaiserschöberl. Als Hauptgang gibt es Varianten zum panierten Schnitzel und als Dessert ein kleines Wiener Mehlspeisenbuffet.¹⁹⁰

Neben diesen Menüs werden die Speisen, welche Palinski zu sich nimmt, im Krimi völlig ausgespart. Dadurch können auch keine Schlussfolgerung über die Ernährungsgewohnheiten Palinskis gezogen werden.

¹⁸⁸ Vgl. Emme: *Pasta Mortale*. S. 7ff.

¹⁸⁹ Vgl. ebd. S. 55f.

¹⁹⁰ Vgl. ebd. S. 211.

Es ist erkennbar, dass es bei den Menüs in den Restaurants beide Mal Fleisch gibt, keinen Fisch und dass auch Nachspeisen auf dem Speiseplan stehen. Bei Mamma Maria finden sich Nudeln auf dem Speiseplan.

Deutlicher erkennbar ist jedoch Marios Vorliebe für ein gutes Gläschen Wein. So trinkt er im Desirée ein Glas Zöbinger Eiswein¹⁹¹ und bei Mamma Maria reichlich Barolo, wodurch er zuletzt schon ziemlich betrunken ist.¹⁹² Auch beim Treffen mit den ausländischen Verhandlungspartnern wird ein Wein nach dem anderen serviert.¹⁹³

Daraus kann geschlossen werden, dass die Hauptfigur von Pierre Emme, wie auch die Figuren der anderen Krimis, dem Alkohol sehr zugeneigt ist. Über seine Essgewohnheiten lassen sich aus nur drei Menüs jedoch keine klaren Schlüsse ziehen.

In *Teufelsfrucht* gibt es im Restaurant von Hillenbrands Hauptfigur keine internationale Küche, sondern nur luxemburgische Spezialitäten. Der Koch Kieffer weigert sich standhaft, „all den zugezogenen Deutschen, Briten oder Spaniern kulinarisch auch nur einen Zentimeter weit entgegenzukommen. Tapas oder Schnitzel suchte man auf der Karte seines >>Zwou Kierchen<< vergebens.“¹⁹⁴ Stattdessen serviert er seinen Gästen kleine, im Ganzen frittierte Moselfische, gepökelten Schweinehals mit Saubohnen oder sein Lieblingsgericht, vor Fett triefende Luxemburger Kartoffelpuffer.¹⁹⁵

Als ein Restaurantkritiker in Kieffers Restaurant kommt, bestellt er Folgendes: Grüner Salat, einen deftigen luxemburgischen Bohneneintopf, Rieslingspastete, einen südfranzösischen Eintopf, der mit Blut eingedickt ist und luxemburger Zwetschkenkuchen mit Vanilleeis.¹⁹⁶

Wenn man sich diese Gerichte ansieht, kann man schon erkennen, dass Kieffers Küche bodenständig und sehr fetthaltig ist, was schon an den frittierten Moselfischen und den Kartoffelpuffern erkennbar ist. Kieffers Ernährungsgewohnheiten präsentieren sich auch sehr fleischlastig. So isst er mit seiner zukünftigen Freundin Valérié in einer französischen Brasserie einen Schweinefuß mit Pommes Frites¹⁹⁷, beim Frühstück bestellt er sich ein

¹⁹¹ Vgl. ebd. S. 9.

¹⁹² Vgl. ebd. S. 59.

¹⁹³ Vgl. ebd. S. 211f, 215.

¹⁹⁴ Hillenbrand: *Teufelsfrucht*. S. 18f.

¹⁹⁵ Vgl. ebd. S. 19.

¹⁹⁶ Vgl. ebd. S. 24, 302ff.

¹⁹⁷ Vgl. ebd. S. 56.

italienisches Frühstück mit viel Aufschnitt¹⁹⁸ und nimmt sich eine Poularde aus dem Restaurant mit nach Hause, welche er im Rohr einige Stunden bei niedriger Temperatur gart.¹⁹⁹

Eine weitere Auffälligkeit im Krimi ist der hohe Wein- und Schnapskonsum der Hauptfiguren. So trinkt Kieffer vor allem mit seinem Freund Pekka Vatanen abends eine Flasche Wein und auch, nach dem Mord in seinem Restaurant einige Gläser Birnenbrand.²⁰⁰ Auch, als er sich seine Poularde zubereitet, nimmt er sich zwei Flaschen Weißwein mit nach Hause, welche er allein trinkt. Noch bevor er seine Poularde gegessen hat, hatte er schon den Großteil des Weins ausgetrunken.²⁰¹

Bei all seinen Gerichten achtet Kieffer jedoch besonders auf die Qualität seiner Zutaten. Diese ist ihm sehr wichtig, weshalb er es nicht schätzt, wenn daran gezweifelt wird.

Er mochte vielleicht nur ein kleines Restaurant betreiben, und seine Speisekarte bestand aus relativ schlichten Klassikern. Aber wenn es etwas gab, worauf er stolz war, dann war es die Auswahl seiner Zutaten. Kieffer investierte viel Zeit und Energie in entsprechende Recherchen. Dazu gehörten ausgedehnte Streifzüge durch Feinschmeckerregionen wie das Lyonnais oder das Luxemburger Moseltal...²⁰²

Betrachtet man zusammenfassend Kieffers Vorlieben für fettige und fleischhaltige Speisen sowie seine Zuneigung zu gutem Wein und Schnaps, kann man auch ohne ernährungswissenschaftliches Hintergrundwissen sagen, dass Hillenbrand bei seiner Hauptfigur keinesfalls auf Ernährungsempfehlungen achtet. Auch sein übermäßiger Zigarettengenuss²⁰³ tut das Seinige zu dieser Schlussfolgerung.

Anhand der Ernährungspyramide kann man deutlich erkennen, dass Kieffer eindeutig zu oft Fleisch isst, auch frittierte und fetthaltige Speisen, welche nur selten gegessen werden sollten, stehen zu oft auf dem Speiseplan. Mit dem Konsum von alkoholischen Getränken steigt seine Energieaufnahme zusätzlich noch deutlich an.

Zusammenfassend kann man also sagen, dass Hillenbrands Protagonist eher einem ungesunden Lebensstil und mehr dem Genuss als einer perfekten Figur zugeneigt ist.

¹⁹⁸ Vgl. ebd. S. 158.

¹⁹⁹ Vgl. ebd. S. 201.

²⁰⁰ Vgl. ebd. S. 39.

²⁰¹ Vgl. ebd. S. 209.

²⁰² Ebd. S. 26.

²⁰³ Vgl. ebd. S. 206.

7.4. Essen und Psyche

Essen kann nicht nur den Hunger stillen, sondern auch positive Effekte auf die Psyche des Menschen haben. Oft isst man, weil man traurig, gelangweilt, fröhlich oder angespannt ist oder abschalten möchte. Das bedeutet, man versucht, mit Essen emotionale Befindlichkeiten zu regulieren, wobei essen stabilisierend wirkt, einen positiven Gefühlszustand aufrecht erhält oder sogar verstärkt. Oft isst man auch zur Belohnung, um Frustration oder Stress abzubauen. Einfach gesagt, hilft essen dabei, mit seinen Emotionen umzugehen. Dabei hat jedoch nicht jede Speise auf jeden Menschen die gleiche Wirkung. Diese Speisen werden vom Esser individuell gewählt, weil er oder sie diese Lebensmittel als besonders geeignete Trostspender oder Lustverstärker erlebt hat. Dies kann jedoch auch problematische Folgen haben, sobald Essen zur einzigen Alternative wird, um seine Gefühle auszugleichen.²⁰⁴

Grundsätzlich können Speisen eher anregend oder entspannend wirken. Bestimmte in den Nahrungsmitteln enthaltene Substanzen können sogar wie Medikamente oder Drogen auf den Körper wirken. Besonders Kohlenhydrate und Proteine werden in dieser Hinsicht kontrovers diskutiert. Fest steht, dass diese beiden Nahrungsbestandteile über Blut und Gehirn psychische Effekte bewirken können. Dabei spielen vor allem Neurotransmitter eine große Bedeutung. So kann durch die in vielen Lebensmitteln enthaltene Aminosäure Tryptophan im Gehirn der Botenstoff Serotonin gebildet werden. Dieser versetzt den Körper in einen Glückszustand, es kommt zur Entspannung.

Auf diese Weise bewirken Kohlenhydrate, indem sie den Blutzuckerspiegel durch Insulin anheben, eine Erhöhung des Serotoninspiegels im Körper und wirken deshalb als Stimmungsaufheller.

Fett dient nicht nur als Geschmacksverstärker und Konsistenzverbesserer, es macht Speisen auch bekömmlicher und ihm wird ein besänftigender Effekt zugeschrieben.²⁰⁵

Durch die vermehrte Ansammlung von freien Fettsäuren im Blut wird Tryptophan freigesetzt, welches wiederum ins Gehirn gelangt und dort zu einer Serotoninausschüttung führt.

²⁰⁴ Vgl. DGE info: Essen und Psyche. <http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=264>. (14.02.2013).

²⁰⁵ Vgl. Gniech: Essen und Psyche. S. 233-236.

Dabei kann besonders bei Schokolade ein sich gegenseitig verstärkender Effekt von Kohlenhydraten, also Zucker, und Fett beobachtet werden, wodurch Schokolade oft als Seelentröster Verwendung findet. Da mit Schokolade jedoch auch häufig Schuldgefühle einhergehen, kann damit nach einer primären Stimmungsbesserung, sekundär Frust entstehen, was zu einem erneuten Verzehrsbedürfnis führt. Auf diese Weise entstehen häufig Heißhungerattacken, was einen nicht enden wollender Kreislauf zur Folge haben kann.²⁰⁶

Vereinfacht kann man sagen, dass Kohlenhydrate als Stimmungsglätter und -aufheller und Proteine körperlich aktivierend wirken. So kann durch einen hohen Kohlenhydratkonsum auch depressiven Stimmungen entgegengewirkt werden.

Auch Kaffee, Kakao, Nikotin und Alkohol heben die Stimmung. Diese Lebensmittel lösen endogene Stoffwechselvorgänge aus, welche mit der Bildung körperlicher Opiate durch Lebensmittel verglichen werden können. Auch Gewürze steigern den Genuss beim Essen und fördern das Wohlbefinden.²⁰⁷

Essen kann auch zur Befreiung von Angstgefühlen herangezogen werden. Weiters können damit gesellschaftliche Anerkennung, soziale Sicherheit und Klassenzugehörigkeit demonstriert und bewirkt werden. Es wird jedoch auch oft bei der Kindeserziehung zu einem Wechselspiel aus Belohnung und Bestrafung herangezogen.²⁰⁸

In *Ausgekocht* dient der Hauptfigur Mira das Kochen dazu, um über aktuelle Geschehnisse nachzudenken.

Sie kann sich dabei auf Kochen und Denken gleichzeitig konzentrieren, wobei sie während des Kochens ihre Gedanken ordnet.

[...]ich schneide sechs große Knoblauchzehen in ganz feine Scheiben, hacke drei Peperoncini. Kann sein, dass es ziemlich scharf wird, aber das ist gerade richtig für heute Abend. Vielleicht muss man bei den Opfern nachforschen, um herauszufinden wer der Täter ist. Bachmayer war korrupt und hat viele mit seinen Kritiken verärgert, Baumann war so ehrlich, dass es schon unangenehm ist. [...]²⁰⁹

²⁰⁶ Vgl. DGE info: Essen und Psyche.

²⁰⁷ Vgl. Gniech: Essen und Psyche. S. 233-236.

²⁰⁸ Vgl. DGE info: Essen und Psyche.

²⁰⁹ Rossmann: Ausgekocht. S. 230.

Ihr dient das Kochen dazu, den Kopf freizubekommen und dadurch Zusammenhänge zu erkennen und Rückschlüsse zu ziehen, welche ihr davor nicht aufgefallen sind.

In *Gefüllte Siebenschläfer* hat die Kulinarik für die Hauptfigur psychologische Funktionen. Der Archäologe Mario ist ein großer Chilifan. Er verkocht Chilis jedoch nicht nur wegen des Geschmacks, sondern weil sie für ihn die Wirkung starker Psychopharmaka haben.²¹⁰ Das bedeutet, dass Chilis eine beruhigende Wirkung auf ihn haben und er, wenn er gestresst oder verärgert ist, umso öfter zu Habaneros greift, um sich zu beruhigen.

Ich weiß aus Erfahrung, dass Schärfe meine Nerven beruhigt, also gehe ich nach der Formel vor: Gute Nerven – wenig Chili, schlechte Nerven – viel Chili, zerrüttete Nerven – einen ganzen Haufen Chili. Ein Freund, der von Beruf Gehirnforscher ist, hat mir einmal erklärt, dass dahinter nichts anderes als die Lust auf Schmerz stecke und ich schlichtweg ein kulinarischer Masochist sei.²¹¹

Generell kann daraus geschlossen werden, dass die Kulinarik, in diesem Fall in Form von Chilis und Peperoncinis eine Art therapeutischen Effekt aufweist.

In *Saltimbocca* dient das Essen dazu, über das Leben und vergangene Ereignisse nachzudenken. So denkt der Detektiv Brunetti aus der Fiktion des Krimiautors während des Eisessens über seine vermeintliche Auftragsgeberin nach und versucht Zusammenhänge herzustellen. Das Eis dient ihm jedoch auch zur Belohnung, nachdem er bemerkt hat, dass ihm sein Unterbewusstsein einen Streich gespielt hat.²¹²

Im Krimi *Mord mit drei Sternen* dient die Kulinarik der Hauptfigur ebenfalls dazu, um über Aktuelles nachzudenken, auch wenn es sich dabei um die Überlegungen zum Wochentag handelt.²¹³

Weiters hilft Hipp ein guter Wein dabei, abzuschalten, sich zu entspannen und glücklich zu sein.²¹⁴

²¹⁰ Vgl. Wagner: *Gefüllte Siebenschläfer*. S. 76.

²¹¹ Ebd. S. 193.

²¹² Vgl. Jaumann: *Saltimbocca*. S. 47ff.

²¹³ Vgl. Böckler: *Mord mit drei Sternen*. S. 17.

²¹⁴ Vgl. ebd. S. 72.

In Böcklers Krimi dient die Kulinarik den Hauptfiguren jedoch vor allem dazu, Gespräche jeder Art zu führen. So wird während eines Sternemenüs verhandelt²¹⁵ oder philosophiert oder es wird über aktuelle Geschehnisse gesprochen.²¹⁶

Hipps Freund Matteo dient das Essen nach seiner Entlassung aus dem Gefängnis auch der psychischen Genesung, weshalb er sofort in ein italienisches Restaurant fährt, um sein Bedürfnis nach gehobener Küche zu befriedigen.²¹⁷

[...] im Handumdrehen hatte Matteo ein Menü zusammengestellt, das sowohl unter medizinischen als auch unter feinschmeckerischen Gesichtspunkten rasche Linderung versprach. Er hoffe zuversichtlich, dass er spätestens beim Dessert die schlimmste Krise überstanden habe. Bis zur vollen Wiederherstellung seines Wohlbefindens bedürfe es freilich noch intensiver Anstrengungen und eines ausgefeilten Programms kulinarischer Rehabilitationsmaßnahmen.²¹⁸

In *Pasta Mortale* verknüpft Palinski mit Essen positive Erinnerungen. So erinnert er sich, als er Mohnnudeln als Nachspeise bestellt, an Ferien, welche er als Kind mit seinen Eltern an einem See verbracht hatte.²¹⁹ Dadurch wird Essen mit positiven Erinnerungen besetzt, welche bei jeder Erwähnung dieses Gerichts wieder wachgerufen werden.

Weiters geben ihm seine Spaghetti alla Carbonara bei Mamma Maria nach langer Zeit wieder das Gefühl zu Hause zu sein. Dabei dient der Geruch und Geschmack derselben dazu, Glücksgefühle hervorzurufen. Einen kurzen Augenblick später fügen diese Spaghetti Palinski jedoch körperliche und seelische Schmerzen zu. Er verschluckt sich nach einer überraschenden Nachricht, ein Freund klopft ihm auf den Rücken und eine Spaghetti findet wider die Natur ihren Weg durch seine Nase ins Freie. Neben den körperlichen Schmerzen, welche dieses Druckgefühl mit sich bringt, beklagt sich Palinski jedoch hauptsächlich über die psychischen und seelischen Schmerzen, welche ihn sein Leben lang nicht mehr verlassen werden.²²⁰

Dabei ist bemerkenswert, dass dasselbe Gericht einmal ein unbeschreibliches Glücksgefühl hervorruft und kurze Zeit später zu einer ewigen psychischen Pein führt.

²¹⁵ Vgl. ebd. S. 84f.

²¹⁶ Vgl. ebd. S. 166.f.

²¹⁷ Vgl. ebd. S. 210f.

²¹⁸ Ebd. S. 210.

²¹⁹ Vgl. Emme: *Pasta Mortale*. S. 9.

²²⁰ Vgl. ebd. S. 57ff.

Für den Mann, der mehrere Anschläge auf die Gastronomie verübt, stellt die Kulinarik ein Belohnungssystem dar. So belohnt er sich, während er auf die von ihm verursachte Explosion einer Vinothek auf der gegenüberliegenden Straßenseite wartet, mit einem Coupe Dänemark, welchen er genüsslich verspeist.²²¹

Auch in Hillenbrands *Teufelsfrucht* dient der Hauptfigur das Essen und Trinken oft zur Beruhigung und Belohnung. Auf diese Weise belohnt Kieffer sich zum Beispiel nach einer anstrengenden Einkaufstour mit einem Kaffee.²²²

Weiters nutzt Kieffer die Gelegenheit, um neben dem Kochen über die aktuellen Ereignisse nachzudenken. Dabei wird jedoch deutlich, dass er sich nicht auf beides gleichzeitig konzentrieren kann und seine Farce, welche er gerade zubereitet, zu flüssig wird.²²³ Dabei zeigt sich, dass der Koch seine ganze Energie ins Kochen stecken muss, um ein gutes Ergebnis zu erlangen, wobei er sich sehr deutlich von Mira in *Ausgekocht* unterscheidet, bei welcher das Kochen durch ihre Gedankengänge nicht gestört wird.

7.5. Essen und Tod

Besonders in kulinarischen Kriminalromanen liegen die zwei Sujets Essen und Tod sehr nahe beieinander. Einerseits wird gegessen, andererseits gemordet. Dabei können Nahrungsmittel zum Tod führen oder andere kulinarische Mittel für denselben gebraucht werden. Oder es handelt sich um einen Mord aus kulinarischen Motiven.

Aber auch das Kochen und Essen an sich kann Tod bedeuten.

So stellt Manuel Vázquez Montalbán in einem Essay fest, dass Essen immer auch eine Art von Mord darstellt. So beruht „die sogenannte Kunst des Kulinarischen auf einem vorangegangenen Mord unter Einsatz sämtlicher Tücken“, bleibt jedoch meist ungesühnt.²²⁴

Im Folgenden sollen die ausgewählten Krimis auf den Zusammenhang zwischen Essen und Tod genauer untersucht werden.

²²¹ Vgl. ebd. S. 242f.

²²² Vgl. Hillenbrand: *Teufelsfrucht*. S. 148.

²²³ Vgl. ebd. S. 182.

²²⁴ Strigl: *Hedonismus und Tod*. S. 140f.

Die Geschichte von Rossmanns kulinarischem Krimi *Ausgekocht* ist klassisch. Alle Attentate werden kulinarisch verübt. Das reicht vom Fleischhammer, mit welchem der Kellner am Kopf getroffen wird, zur Melone, die durchs Fenster fliegt und die Köchin Billy zu Boden wirft, über die Faschiermaschine, in welcher eine menschliche Hand gefunden wird, bis zu den Küchenmessern in der Brust der Opfer. Auch Täter und Opfer stammen aus der Gastronomie. Das Interessante daran ist jedoch, dass einem trotz der vielen, oft ekelhaften Vorkommnisse, die Lust auf gutes Essen während des Krimis nicht vergeht.

In *Gefüllte Siebenschläfer* wird Kochen auch mit dem Krieg assoziiert, da „[...] das Soldatenhandwerk durchaus manche Ähnlichkeit mit dem eines Kochs hat. In beiden Fällen arbeitet man vorwiegend mit Materialien aus Fleisch und Blut.“²²⁵

Die Kulinarik bekommt bei der Taberna Antica, dem kulinarischen Abend nach römischer Art, auch eine mörderische Bedeutung. Während des Menüs, zu welchem zahlreiche Personen aus Balaor erschienen sind, bricht eine Frau zusammen und verstirbt kurze Zeit später im Krankenhaus.²²⁶ Zuerst wird vermutet, dass sie an der Muräne, welche serviert wurde, gestorben ist, da diese ein tödliches Gift enthalten kann. Später stellt sich jedoch heraus, dass es sich beim tödlichen Gift um Froschgift gehandelt hat, welches unter den Wein gemischt wurde. Auf diese Weise ist zwar nicht die Kulinarik selbst der Todesgrund, trägt zu diesem jedoch in entscheidender Weise bei, da sie zur Verabreichung des Giftes herangezogen wurde.

Auch bei der Köchin Gilda gehen Essen und Tod Hand in Hand einher. Dies äußert sich unter anderem darin, dass sie keine Probleme damit hat, vom Aussterben bedrohte Tiere zu verkochen. Sie geht mit Mario und ihrem Onkel auf Siebenschläferjagd²²⁷, obwohl keine Jagdsaison ist. Im Weiteren verkocht sie vom Aussterben bedrohte Steinbohrer-Muscheln.²²⁸ Am Ende des Krimis entpuppt sich Gilda zudem nicht nur als Mörderin in kulinarischen Diensten, sondern auch als jene der vielen Opfer, welche die Insel Balaor zu beklagen hat.²²⁹

²²⁵ Wagner: *Gefüllte Siebenschläfer*. S. 106.

²²⁶ Vgl. ebd. S. 151ff

²²⁷ Vgl. ebd. S. 117f.

²²⁸ Vgl. ebd. S. 264.

²²⁹ Vgl. ebd. S. 307f.

In *Saltimbocca* hängen die beiden Sujets Essen und Tod insofern zusammen, als sie Teil einer Vereinbarung sind. Der Privatdetektiv des Krimiautors schließt mit der Tochter des Trattoriabesitzers einen Deal, in welchem es darum geht, dass er einen Mord aufklären soll und im Gegensatz dazu gratis verköstigt wird.²³⁰

Weiters wird in der Fiktion des Autors ein Restaurantkritiker kulinarisch ermordet. „Er zeigte mit den Händen die Länge eines kleineren Haifisches an und sagte: >>Mit so einem Messer erstochen, fachgerecht zerstückelt, auf einer Riesenplatte angerichtet und mit Ketchup garniert.<<“²³¹

Die kulinarische Mordserie geht weiter, als in der Realität eine Drohung in der Trattoria eingeht, dass die Speisen vergiftet seien.²³² Daraufhin schmecken den Figuren ihre Gerichte nicht mehr, sie essen aber stur weiter, da sie sich von niemandem ihr Essen verderben lassen wollen.

Im Weiteren wird eine Frau mit Strichnin vergiftet, welches sie mit dem Zucker in ihrem Kaffee zu sich genommen hat.²³³ Kurz zuvor findet sich auch ein Mord in der Fiktion, wobei die Ermordete wie Eva aus dem Paradies dargestellt wird. „Ihr Mund stand halb offen. Zwischen den weißen Zähnen steckte ein großes Stück Apfel. Wie ein Knebel. Die linke Hand lag in ihrem Schoß und umklammerte den Rest des Apfels.“²³⁴

Bei beiden Morden hängen Kulinarik und Tod nicht unmittelbar zusammen. Aber beide Male wird ein Getränk oder eine Speise dazu benutzt, um den Tod herbeizuführen oder um ihm eine besondere Bedeutung zu geben.

Jaumann zieht, wie auch Wagner, dieselben Schlüsse über die Zusammenhänge von Essen und Krieg: „Aufschneiden, entbeinen, zerstückeln, enthäuten, aufspießen, zerreiben, braten, kochen und rösten. Wenn Kochen etwas mit Krieg zu tun hat, dann mit der Art des gegenseitigen Abschlachtens, wie sie vor Erfindung des Schießpulvers üblich war.“²³⁵

Auch im Rezept des Baccalà in agrodolce findet sich eine Andeutung über diesen Zusammenhang:

²³⁰ Vgl. Jaumann: *Saltimbocca*. S. 21.

²³¹ Ebd. S. 37.

²³² Vgl. ebd. S. 76.

²³³ Vgl. ebd. S. 117f.

²³⁴ Ebd. S. 107.

²³⁵ Ebd. S. 114.

Als Waffenstillstandsangebot gibst du dann Tomatensugo dazu [...]. Dann legst du die Baccalà-Stücke hinein, läßt noch mal zehn Minuten kochen, bevor du für die letzten fünf Minuten auch den Peperoncino hinzugibst. Seine Schärfe muß auf die anderen Geschmäcker einstürmen, muß ihre ganze Widerstandskraft aktivieren, ohne das Kommando übernehmen zu dürfen.²³⁶

Mario erkennt die sanftmütige Köchin insgeheim als dekorierten General beim Kochen an, welche einen Orden verdient hätte.²³⁷

In *Mord mit drei Sternen* dient die Kulinarik neben dem Verschaffen von Genuss auch dem Mord. Dadurch verfolgt Michael Böckler die gleiche Strategie wie Eva Rossmann.

Böcklers Serienmörder geht dabei jedoch noch einen Schritt weiter und vergleicht seine Morde mit einem exquisit zusammengestellten Menü.

Waldo war nur das Vorspiel gewesen. Sozusagen ein Amuse bouche, ein erster Gruß aus der Küche. Wie es sich für ein ordentliches Degustationsmenü gehörte, hatte er sich mehrere Gänge ausgedacht. Und er würde sich steigern, das war er seinen Gästen schuldig.²³⁸

Immer mehr steigert sich der Mörder in seine Obsession, überlegt sich neue Mordwerkzeuge, neue Opfer, oder anders gesagt, neue Gänge für sein erstklassiges Menü. Als die Medien ihm nicht die nötige Anerkennung für seine Taten zeigen, beschließt er, umso schneller einen weiteren Mord zu begehen. Auch dass nicht erwähnt wird, wie die Leiche des Fernsehkochs zugerichtet gefunden wurde, kränkt ihn in seinem Stolz. Er vergleicht sich indes mit Salvador Dalí und anderen Künstlern und beschließt sein mörderisches Menü fortzusetzen.²³⁹

Ein Überraschungsmenü? Er lächelte. Wie das eben so ist in der Haute Cuisine – was sich für den Gast à la surprise präsentierte, war in der Küche mit größter Akribie geplant, da wurde nichts dem Zufall überlassen, wäre ja noch schöner. Was also kam nach dem Zwischengericht? Nun, die Speisefolge war etwas durcheinandergeraten, das musste er zugeben. Aber wo war geschrieben, dass der Fisch unbedingt vor dem Fleisch serviert werden

²³⁶ Ebd. S. 113.

²³⁷ Vgl. ebd. S. 113.

²³⁸ Böckler: *Mord mit drei Sternen*. S. 71.

²³⁹ Vgl. ebd. S. 162f.

musste? Die Chinesen essen die Suppe nach dem Hauptgang, na bitte.
Was also kam als Nächstes? Oder besser gesagt: wer?²⁴⁰

Der Mörder wandelt in seinem Tun die Bedeutung der Kulinarik ins Gegenteil um. Aus seinem anfänglichen Genuss und seiner Vorliebe für die gehobene Küche wird eine mörderische Kulinarik, welche nicht mehr auf Genuss und Geschmack, sondern nur mehr auf Rache und Vergeltung ausgelegt ist.

In *Pasta Mortale* wird, wie auch in *Salimbocca*, Gift mit dem Essen aufgenommen. Ein besonders gieriger Gast vertauscht seine eigene Portion Mohnnudeln mit der des Restaurantkritikers Palinski, welche mit Arsenik bestreut wurde.²⁴¹

Auch bei der entführten Valeria, einer Freundin von Mario, bedeutet ein Gericht beinahe ein Todesurteil. Als sie von ihren Entführern eine Portion Spaghetti mit Tomatensauce vorgesetzt bekommt, bedauert sie noch, diese aufgrund ihrer Allergie gegen Tomaten nicht essen zu können. Dabei hätte sie gerne ein paar Kohlenhydrate für die anschließende Flucht zu sich genommen. Während sie versucht, ein paar nackte Nudeln zu retten, wird sie auf kleine weiße Punkte in der Sauce aufmerksam. Sie schlussfolgert, dass es sich dabei um ein Schlafmittel oder Schlimmeres handeln dürfte.²⁴² Später bei der Untersuchung der Spaghetti im Labor bestätigt sich ihr Verdacht. Die Entführer hätten sie damit für mehrere Stunden außer Gefecht gesetzt, welche sie wahrscheinlich nicht überlebt hätte.²⁴³ Damit rettet ihr ihre Nahrungsmittelallergie das Leben. Damit ist zwar wieder nicht die Kulinarik am Tod des Gastes sowie an den Vorbereitungen zum Tode Valerias schuldig, sie ist jedoch zu einem großen Teil daran beteiligt, da sie zur Verabreichung des Giftes bzw. des Schlafmittels dient.

Im Krimi findet sich auch eine Häufung von unerklärlichen Un- und Todesfällen, welche alle in Verbindung mit dem neuen Gourmetführer stehen.²⁴⁴ Diese werden jedoch nicht kulinarisch verübt, haben aber eine kulinarische Motivation, da der Mörder, selbst aus der Gastronomie stammend, sich an einigen Feinden rächen will.

²⁴⁰ Ebd. S. 163.

²⁴¹ Vgl. Emme: *Pasta Mortale*. S. 13ff.

²⁴² Vgl. ebd. S. 187f.

²⁴³ Vgl. ebd. S. 271f.

²⁴⁴ Vgl. ebd. S. 27f.

In Tom Hillenbrands Krimi *Teufelsfrucht* wird mit der geheimnisvollen Frucht eine Verbindung zwischen Essen und Tod hergestellt. Einerseits wird die Frucht zum Mordmotiv, da der Entdecker derselben die Köche, welche von ihr wissen, ermorden lässt.²⁴⁵ Andererseits wirkt sie beim abschließenden Menü, welches Kieffer gezwungen wird zu essen, als Geschmacksverstärker mit nicht absehbaren Folgen. Der Entdecker der Frucht benutzt Kieffer aufgrund seines Wissens um die Frucht als Versuchskaninchen für die psychischen Nebenwirkungen derselben, bevor er sich seiner entledigen will.²⁴⁶ Damit steht die Frucht zwar nicht in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Tod, nimmt jedoch, wie auch in den anderen Krimis, eine nicht unerhebliche Position dabei ein.

²⁴⁵ Vgl. Hillenbrand: *Teufelsfrucht*. S. 272.

²⁴⁶ Vgl. ebd. S. 276-283.

8. Kulinarik und Charakter

In kulinarischen Krimis kann der Umgang mit der Kulinarik, mit dem Essen und Trinken, die Figuren des Werkes charakterisieren. Im Folgenden sollen diese Zusammenhänge in den einzelnen Krimis untersucht werden.

In *Ausgekocht* stellt sich die Hauptfigur Mira Valensky als selbstständige Karrierefrau dar, welche sich auch von ihrem Lebenspartner nicht von ihrem Weg abbringen lässt. So beschließt sie gegen Oskars Empfehlung, in der Küche des Restaurants Apfelbaum auszuhelfen.²⁴⁷

Obwohl sie eine begeisterte Köchin ist, stellt sie sich bereits zu Beginn des Krimis als kulinarische Chaotin heraus. So explodiert ein Druckkochtopf, während sie damit Tomaten kocht, und färbt die ganze Küche mit Tomatensauce ein.²⁴⁸ Die weiteren Kochexperimente im Krimi verlaufen jedoch allesamt gut. Nur für die Küche des Restaurants Apfelbaum ist sie anfangs zu langsam, weshalb sie an die Spüle versetzt wird.²⁴⁹ Im weiteren Verlauf des Krimis darf Mira im Apfelbaum zwar kochen, kommt jedoch trotzdem häufig durcheinander und vergisst immer wieder Kleinigkeiten bei den Gerichten.²⁵⁰ Auf diese Weise wird deutlich, dass Mira keine Profiköchin ist und sie lieber bei sich zu Hause in Ruhe kocht, als mit Stress im Apfelbaum. Sie stellt sich zwar zunehmend als stressresistent dar, ist jedoch trotzdem nach jedem Tag dankbar, wenn der Ansturm auf die Küche vorbei ist.

Obwohl Eva Rossmann ihre Hauptfigur Mira Valensky als unabhängige Karrierefrau darstellen will, verfällt sie in der Charakterisierung ihrer Hauptfigur in das vorherrschende Rollenklischee der liebenden Hausfrau am Herd. So kocht Mira für ihren Lebenspartner Oskar, weil sie ihn verwöhnen und ihm etwas Gutes tun will. Sie denkt zwar kurz über dieses Klischee nach, entschließt sich jedoch trotzdem dafür, da ihr nichts Besseres einfällt.

Gegen Abend fahre ich zu Oskars Wohnung, ich will ihn mit einem netten Abendessen verwöhnen. Etwas Besseres fällt mir nicht ein.

²⁴⁷ Vgl. Rossmann: *Ausgekocht*. S. 46f, 57.

²⁴⁸ Vgl. ebd. S. 7.

²⁴⁹ Vgl. ebd. S. 47.

²⁵⁰ Vgl. ebd. S. 53f.

Denke ich so eindimensional? Aber ins Theater gehe ich viel lieber als er, ein Jazzkonzert, das ihn reizen würde, gibt es heute nicht in Wien, mich als Überraschung in schwarzer Spitzenunterwäsche und Strapsen auf seinem Langhaarteppich zu räkeln könnte peinlich werden, also eben Essen.²⁵¹

Dabei verliert sich Rossmann dermaßen in Klischees der kochenden Hausfrau, dass sie Mira während sie für Oskar kocht, diesem gleichzeitig einen innigen Kuss aufdrücken lässt.²⁵²

Oskar bildet im Umgang mit der Kulinarik das Gegenteil von Mira, da er nie selbst kocht, sie stattdessen jedoch des Öfteren in ein Restaurant zum Essen ausführt.²⁵³

Mira ist sehr reisefreudig, weshalb sie auch gerne in der Reisedredaktion arbeiten möchte, als ihr ihr Job als Lifestylejournalistin langweilig wird.²⁵⁴ Diese Reiselust spiegelt sich in ihrem Umgang mit Kulinarik wider. So ist Miras Lieblingsküche die venetische, weshalb sie, sobald sich ihr die Gelegenheit bietet, Gerichte aus ihrem Lieblingsurlandsland kocht. So auch ihr Abendessen für Oskar.²⁵⁵ Während sie kocht, erinnert sie sich gleichzeitig an ihren letzten Urlaub.

„Ich finde einen Rest des zwei Jahre gereiften Käses, den ich, wann immer es geht, in einer kleinen Latteria im Veneto einkaufe. [...] Ein paar Tage im Veneto. Davon werde ich heute Nacht träumen [...]“²⁵⁶

Bei der Charakterisierung der beiden Köchinnen, also Mira als Hobbyköchin und Billy als Profiköchin, lassen sich Unterschiede in ihrem Umgang mit der Kulinarik feststellen. Obwohl Billy tagtäglich mit Kochen und Essen zu tun hat, wirkt sie dabei leidenschaftslos. Sie kocht, weil es ihr Job ist und wenn sie einmal nicht arbeiten muss, kocht sie auch nicht, sondern versorgt sich und ihr Kind mit Fast Food.²⁵⁷

Mira hingegen, welche nicht täglich kochen muss, um sich ihren Lebensunterhalt zu verdienen, wirkt als leidenschaftliche Köchin, welche ihren Lebenspartner mit einem Menü verwöhnt. Diese Leidenschaft macht sich auch bei ihrem Einkaufsbummel am Naschmarkt bemerkbar. Im Gedränge der Menschen wird sie nicht unruhig, sondern

²⁵¹ Ebd. S. 60.

²⁵² Vgl. ebd. S. 62.

²⁵³ Vgl. ebd. S. 9.

²⁵⁴ Vgl. ebd. S. 8.

²⁵⁵ Vgl. ebd. S. 60ff.

²⁵⁶ Ebd. S. 230.

²⁵⁷ Vgl. ebd. S. 121.

ruhiger, gelassener und glücklich. Dort vergisst sie sogar auf die schlimmen Ereignisse der letzten Tage, bis sie sich wieder explizit daran erinnert. Sie schwelgt in den Gerüchen und bunten Farben und kauft ein, obwohl sie die nächsten Tage nicht viel zu essen benötigen wird. Dabei lässt sie auch ihre Qualitätsansprüche durchscheinen. Türkischen Käse, Lammfleisch und rote Paprika²⁵⁸, „solche mit viel Aroma, nicht das holländische Plastikzeug.“²⁵⁹

Gleichzeitig zeigt Mira sich mit ihren Qualitätsansprüchen voreingenommen gegenüber anderen Lokaltäten, vor allem, wenn ihr diese schon von Beginn an unsympathisch sind. Sie lässt diesen Lokalen und auch den Speisen, welche ihr serviert werden, keine Chance, und hat bereits ihre vorgefertigte Meinung über den Geschmack und die Qualität derselben, wobei sie dann doch manches Mal vom Gegenteil überzeugt wird.

Ich blättere in der Speisekarte. Freiwillig würde ich hier nicht essen. Internationaler Einheitsfraß der gehobenen Kategorie. Wenn ich schon Garnelen im Reisring sehe, kommt mir das Gähnen. [...] Wider Erwarten ist die Seezunge perfekt gebraten. Nur auf der Hautseite, wie es sich gehört. [...] Die Sauce allerdings scheint fertig aus dem Tetra Pak zu kommen. Viel zu mehlig, der Wein ist schlecht eingebunden, das kann das Obers auch nicht kaschieren. Die Nudeln sind in der Konsistenz richtig, nur das Rohprodukt scheint noch eher aus realsozialistischer Zeit zu stammen. [...] Eines ist klar: Das Lokal ist überteuert.²⁶⁰

In *Gefüllte Siebenschläfer* präsentiert sich Mario einerseits als Feinschmecker, andererseits als kulinarischer Chaot. Er weiß die gute Küche Gildas zu schätzen und ist auch dem Peperoncini-Grappa von deren Vater nicht abgeneigt. Seine Kochversuche sind jedoch des Öfteren zum Scheitern verurteilt. Auch seine Chili-Obsession trägt einen Großteil zu seinen Fehlversuchen bei. So zum Beispiel, als er für seine Freundin ein Perlhuhn mit Schoko-Chili-Sauce zubereitet und zu viele Chilis in die Sauce gibt, sodass diese ungenießbar wird.²⁶¹

Im Weiteren erweist Mario sich als nicht besonders stressresistent. Da er zur Beruhigung seiner Nerven immer Chilis verarbeitet und verkocht, kann man dies am immer kleiner werdenden Chilisack ablesen, welchen er nach Balaor mitgebracht hat. Gegen Ende des

²⁵⁸ Vgl. ebd. S. 84.

²⁵⁹ Ebd. S. 84.

²⁶⁰ Ebd. S. 197f.

²⁶¹ Vgl. Wagner: *Gefüllte Siebenschläfer*. S. 198ff.

Krimis ist dieser fast vollständig aufgebraucht. Auf einen letzten Blick in seinen Chilisack muss er feststellen, „dass meine mehrmonatige Tätigkeit auf Balaor nervenaufreibend genug gewesen war, um meine Habanero-Vorräte bis auf einen kümmerlichen Rest an getrockneten Schoten vollständig aufzubrauchen.“²⁶²

Diese oft scheiternden Kochversuche charakterisieren Mario dabei als experimentierfreudigen Genießer, welcher keine Scheu vor neuen Speisen und Getränken hat.

Er entpuppt sich im Laufe des Krimis auch immer mehr als kulinarischer Feinschmecker denn als wirklicher Archäologe. Seine Liebe zu antiken Steinen ist eindeutig nicht so stark ausgeprägt wie seine Liebe zu gutem Essen und Chilis. Auch seine Anstellung als Archäologe erweist sich vielmehr als Planung kulinarischer Themenabende in der Umgebung der antiken römischen Ausgrabungen, denn als wirkliche archäologische Arbeit, was ihn jedoch nicht im Mindesten zu stören scheint.

Marios Freundin Gilda charakterisiert sich indes als selbstbewusste und überzeugte Köchin. Das äußert sich darin, dass sie sich keine Kritik an ihren Gerichten gefallen lässt.

So kommt sie auch gleich kampfeslustig aus der Küche geschritten, als sie Kritik an einem ihrer Gerichte vernimmt. Als sich der Kritiker jedoch als Marios Chef Belli und damit als einer der angesehensten Männer der Insel entpuppt, gibt sie ihm in seinen Kritikpunkten Recht, auch wenn sie eigentlich anderer Meinung ist.

„Hat dir das wirklich besser geschmeckt als dein eigenes Rezept?“, fragte ich Gilda.

„Was tut das schon zur Sache?“, antwortete sie unwillig. „Aber die Harmonie hat gestimmt, und er war der Gast.“ Doch dann fügte sie nachdenklich hinzu: „Ich bin sicher, es wird noch Situationen geben, in denen er das nicht mehr ist.“²⁶³

Damit wird Gilda jedoch nicht eindeutig charakterisiert. Einerseits lässt sie sich keine Kritik an ihren Gerichten gefallen, andererseits gibt sie Belli Recht, obwohl sie anderer Meinung ist. Im weiteren Verlauf des Krimis kommt jedoch ihr wahres Gesicht zum Vorschein, als sie vom Aussterben bedrohte Tierarten ohne Reue verkocht und Menschen

²⁶² Ebd. S. 302.

²⁶³ Ebd. S. 212.

aufgrund deren Einstellung zu Balaor ermordet.²⁶⁴ Dabei zeigt sie keinerlei Reue oder Einsicht und charakterisiert sich zunehmend als kaltblütig und berechnend.

Marios Chef Belli charakterisiert sich im Krimi als Mensch ohne Moral und Anstand. So betrügt er beispielsweise die Natur, indem er Wein durch kosmische Energie künstlich altern lässt.²⁶⁵

Der Krimiautor sowie auch dessen Kunstfigur wirken in *Saltimbocca* sehr kleinlich und geizig. So lassen sie sich für ihre Dienste für die Trattoria dort gratis verköstigen. Der Privatdetektiv Brunetti will sich in der Fiktion des Autors sogar seine entgangenen Speisen von der Trattoria ersetzen lassen.²⁶⁶

Im Weiteren charakterisiert sich Brunetti als leicht erregbar und aufbrausend. So reagiert er ungestüm, als er eine Brioche bekommt, bei welcher er bis zur Hälfte keine Crema zu Gesicht bekommt und diese ihm im Anschluss beidseitig aus der Brioche und auf sein Hemd spritzt.²⁶⁷

Alle Figuren charakterisieren sich im Laufe des Krimis als paranoid und misstrauisch. So werden die Speisen, welche sich alle zu essen zwingen, nur mehr hinuntergeschlungen, mit argwöhnischen Blicken zu den Tischnachbarn. Der Genuss wird dabei jedoch vollkommen zerstört. Als sie einen Mörder unter sich vermuten, essen alle Spaghetti aglio, olio e peperoncino und hoffen, damit nicht vergiftet zu werden.²⁶⁸

In *Mord mit drei Sternen* wird die Hauptfigur Hipp als bodenständiger Genießer beschrieben.

So ist ihm die einfache Küche oft lieber als gehobene Restaurants.

In Italien liebte er die >>cucina povera<<, die Küche der armen Leute, der Bauern. Ehrlich und bodenständig, mit regionalen Produkten – aber in der Zubereitung verfeinert. Dass er ein Snob war, was Weine betraf, nun gut, das mochte sein. Aber das war es dann schon.²⁶⁹

²⁶⁴ Vgl. ebd. S. 306ff.

²⁶⁵ Vgl. ebd. S. 217.

²⁶⁶ Vgl. Jaumann: *Saltimbocca*. S. 46.

²⁶⁷ Vgl. ebd. S. 88.

²⁶⁸ Vgl. ebd. S. 161-171.

²⁶⁹ Böckler: *Mord mit drei Sternen*. S. 28.

Während eines Testessens im Palladio offeriert ihnen der Restaurantbesitzer Rufus Martinek verschiedene Weine zum Menü, welche Hipp jedoch ablehnt, da Martinek, wie Hipp sagt, keine Ahnung von Wein habe und er lieber ein gutes Bier, als einen schlechten Wein trinke.²⁷⁰

Diese Szene lässt viele Rückschlüsse auf die Person und den Charakter Hipps zu. So bestätigt sich seine Selbstbeschreibung, dass er ein Snob bei Weinen sei, was jedoch darauf zurückzuführen ist, dass er sich bei Weinen sehr gut auskennt.

Rufus Martinek wird in dieser Szene ebenfalls charakterisiert. Er offeriert seinen Gästen nicht nur schlechte Weine, er übergeht auch die impliziten Wünsche seiner Gäste, indem er ihnen keine italienischen Weine, als Anerkennung von Matteos Heimatland und auch keine deutschen Weine serviere, welche das Thema des Restaurantführers sind.²⁷¹ Somit wird er indirekt als egoistisch und wenig einfühlsam für die Wünsche und Gedanken seiner Gäste beschrieben.

Matteo präsentiert sich im Krimi als von gutem Essen bestechlich. Bei einem Gespräch mit einem Restaurantkritiker während eines Sternemenüs lässt er sich von den ausgezeichneten Speisen optimistisch stimmen und eine Kooperation mit eben erwähntem Kritiker eingehen. Bereits nach dem zweiten Gang war die Kooperation abgeschlossen.²⁷²

Palinski wird in *Pasta Mortale* sehr zweideutig charakterisiert. Anfangs scheint er in Bezug auf die Kulinarik sehr snobistisch und eingebildet. So kritisiert er bei seinem Testessen im Restaurant Desirée jedes einzelne Gericht²⁷³ und auch, als ihm ein Menü wirklich gut schmeckt, weiß er noch Kleinigkeiten auszusetzen daran.

Also wirklich, da war nichts auszusetzen gewesen. Na ja, vielleicht hätten die grünen Nudeln eine klitzekleine Spur mehr Biss vertragen. Und die Suppe hätte etwas heißer sein können. Aber bitte, das waren jetzt wirklich Haarspaltereien, schalt er sich selbst.²⁷⁴

²⁷⁰ Vgl. ebd. S. 59.

²⁷¹ Vgl. ebd. S. 59.

²⁷² Vgl. ebd. S. 85.

²⁷³ Vgl. Emme: *Pasta Mortale*. S. 7f.

²⁷⁴ Ebd. S. 143.

Auch als er mit seinen Freunden essen gehen will, schlägt er ein neues angesagtes Restaurant vor. Diese weigern sich jedoch und verabreden sich mit ihm in seinem ehemaligen Stammlokal, der Pizzeria Mamma Maria.²⁷⁵

Da Palinski mit einem Krimi berühmt geworden ist, und seitdem als Restaurantkritiker fungiert, ist er sich zu gut, um in sein Lieblingsrestaurant essen zu gehen. Er geht nur mehr in gehobene Restaurants und bestellt teure Speisen, welche er im Anschluss ausreichend kritisiert.²⁷⁶ Er gesteht sich auch selbst ein, dass er Mamma Maria schlecht behandelt hat.²⁷⁷

Als er jedoch in der Pizzeria Spaghetti alla Carbonara vorgesetzt bekommt, wandelt sich seine ganze Einstellung zur Kulinarik. Plötzlich ist er freundlich, besänftigt, glücklich und kann die Nudeln richtig genießen.²⁷⁸

Als ihm jedoch ein Missgeschick mit den Nudeln passiert und alle über ihn lachen, fühlt er sich ungeliebt, nicht verstanden und versinkt in Selbstmitleid.²⁷⁹

Palinski wird im Krimi durch seinen Umgang mit der Kulinarik nach außen hin als snobistisch und eingebildet, innerlich jedoch als unsicher und selbstzweiflerisch beschrieben.

Im Weiteren zeigt Palinski jedoch auch sein Verhandlungsgeschick. So dient ihm die Kulinarik einerseits als Bestechungsmittel und andererseits auch als indirekte Bezahlung für seine Mühen.

>>Trinkst du einen Kaffee mit mir?<<, wollte der Russe wissen und deutete auf eine leere Tasse. >>Bediene dich.<<

Also so billig wollte sich Mario auch wieder nicht abspeisen lassen. Immer, wenn er Malatschew zu diesem und jenem Problem hatte befragen müssen, hatte er sich besonders gastfreundlich verhalten und an Speis und Trank für Juri bestellt, was in den bulligen Ex-Oberst hineinging. Und das war jedes Mal wahrhaftig eine ganze Menge gewesen.²⁸⁰

Auf diese Weise wirken beide Figuren sehr berechnend und bestechlich, wobei sie sich für die jeweiligen Hilfestellungen mit Gerichten bezahlen lassen.

²⁷⁵ Vgl. ebd. S. 40f.

²⁷⁶ Vgl. ebd. S. 49f.

²⁷⁷ Vgl. ebd. S. 55.

²⁷⁸ Vgl. ebd. S. 56.

²⁷⁹ Vgl. ebd. S. 58f.

²⁸⁰ Ebd. S. 75.

In *Teufelsfrucht* lassen sich durch den Umgang mit den Nahrungsmitteln auch Rückschlüsse auf den Charakter der einzelnen Figuren ziehen. So wird Kieffer durch sein Qualitätsbewusstsein sowie seine Abneigung gegenüber mit Geschmacksverstärkern versetzten Gerichten, als ehrlich und vertrauensvoll charakterisiert.

Auch das bewusste Genießen seiner Gerichte macht ihn beim Leser sympathisch. Kieffer hält nicht viel von irgendwelchen Ernährungsregeln und verkocht nach Lust und Laune Produkte mit hohem Fett- oder Zuckergehalt. So ist sein persönliches Lieblingsgericht „vor Fett triefende Gromperekichelcher, Luxemburger Kartoffelpuffer.“²⁸¹

Damit offenbart sich Kieffer als Genießer, welcher bei seinen angebotenen und selbst verzehrten Speisen nie auf die Kalorienangaben achtet. Durch diese Vorliebe hat der Koch auch einige Kilos zu viel auf den Rippen, genießt sein Leben und seine Speisen jedoch in vollem Zuge.

Wenn man die Speisen in Kieffers Restaurant betrachtet, kann man erkennen, dass er nur einfache luxemburgische Gerichte anbietet. „Tapas oder Schnitzel suchte man auf der Karte des >>Zwou Kierchen<< vergebens.“²⁸² Durch seine Verweigerung, deutschen, britischen oder spanischen Touristen kulinarisch näher zu kommen, wirkt Kieffer sehr authentisch. Er bietet nur seine Lieblingsgerichte und luxemburgische Spezialitäten und keine allseits bekannten Klassiker der internationalen Küche.

Dieser bewusste Genuss und die Verweigerung diätetischer Küche machen den leicht übergewichtigen Koch nicht nur sympathisch, sondern bieten vielen Leser auch die Möglichkeit zur Identifikation.

Weiters wird die Hauptfigur durch ihre Verweigerung der Haute Cuisine charakterisiert. Als er eine Sterneküche betritt, erinnert er sich daran, warum er dies eigentlich nie mehr tun wollte. „Selbst zu kochen – das nach Kieffers vielleicht etwas zu romantischer Vorstellung Essenzielle an seinem Beruf – stand als Souschef nicht auf dem Programm.“²⁸³

Damit offenbart sich Kieffer als leidenschaftlicher Koch, dem diese Vorliebe mehr wert ist, als der mit Stress verbundene höhere Gehaltsscheck eines Sternekochs.

²⁸¹ Hillenbrand: *Teufelsfrucht*. S. 19.

²⁸² Ebd. S. 18f.

²⁸³ Ebd. S. 141.

Kieffer zeigt im Roman jedoch auch andere Seiten seiner selbst. So hat er zum Beispiel starke Vorurteile gegenüber einem Fernsehkoch, mit welchem er früher zusammengearbeitet hat. Er verurteilt dessen Menü als für eine Sterneküche unwürdig und einfach zubereitet.

Kieffer konnte sich folglich vorstellen, wie Estebans Standardware aussah. [...] Er würde den Leuten zunächst einen Standardsalat vorsetzen, Rauke oder Lollo rosso, den er mit ein paar ungewöhnlichen südamerikanischen Früchten garniert und in so viel Vinaigrette oder Kernöl ertränkt hatte, dass man ohnehin nichts mehr schmeckte. Als Nächstes käme eine Suppe – vermutlich getrüffelt und monté au beurre. Flüssigkeiten kurz vor dem Servieren mit reichlich kalter Butter aufzuschlagen, sorgte stets für einen satten Geschmack und war gewissermaßen die kulinarisch akzeptable Variante des Natriumglutamats.²⁸⁴

Kieffers Meinung nach sei so ein Menü ein besseres Convenience-Menü, welches noch dazu eine Menge Geld kosten würde. Der Koch zeigt hier eine seiner schlechten Seiten. Er ist von Vorurteilen befallen, weil er den Fernsehkoch persönlich nicht leiden kann. Ob er damit Recht hat oder nicht, sei dahingestellt. Diese Szene macht die Hauptfigur sehr menschlich und bietet wiederum Potential zur Identifizierung. So wirkt die Figur nicht eindimensional, sondern bekommt mehrere Facetten, welche sie wirklicher erscheinen lassen.

Das Gegenteil zu Kieffer findet sich in Wyss, dem Entdecker der geheimnisvollen Frucht. Durch seine bewusste Täuschung des Kunden und seine Verwendung möglicher gesundheitsschädlicher Zusatzstoffe wirkt er vom ersten Moment an unsympathisch und unmoralisch. Zwar bietet Wyss logische anmutende Erklärungen für seine Taten²⁸⁵, welche jedoch bei der Tragweite seiner Entscheidungen, die von Mord zur Vertuschung bis zu Manipulation von Geschmacksnerven reichen, nebensächlich erscheinen.

²⁸⁴ Ebd. S. 128.

²⁸⁵ Vgl. ebd. S. 273f.

9. Schlussbemerkung

Kulinarische Kriminalromane zeigen sich in vielerlei Hinsicht vielgestaltig und abwechslungsreich. Bei der Analyse der ausgewählten Krimis konnte festgestellt werden, dass sie sich in der Darstellung der Kulinarik sowie aktueller Ernährungstrends sehr stark voneinander unterscheiden, obwohl sie eine vergleichbare Handlung aufweisen.

Obwohl *Mord mit drei Sternen* den Untertitel *Ein kulinarischer Fall für Hippolyt Hermanus* trägt, wird im Krimi nie selbst gekocht, sondern nur gespeist. Die Speisen an sich werden jedoch auch nicht charakterisiert oder genauer beschrieben, sondern dienen hauptsächlich dazu, Gespräche zu führen.

Eva Rossmanns Krimi *Ausgekocht* im Gegensatz bietet viele Kochversuche und Rezeptbeschreibungen und scheint viel stärker der Kulinarik gewidmet zu sein.

In manchen Krimis werden neue Ernährungstrends wie Fast Food und Molekularküche ausführlich behandelt, andere, wie zum Beispiel *Gefüllte Siebenschläfer*, wirken beinahe, als würden sie diese Seite unserer Gesellschaft völlig verweigern.

Auch in den einzelnen Funktionen, welche die Kulinarik in den Krimis einnimmt, unterscheiden sich diese stark voneinander.

Die erotische Funktion des Essens und Trinkens in den untersuchten Kriminalromanen ist verhältnismäßig selten vertreten. So tritt sie nur in zwei von sechs Krimis in Erscheinung.

Besonders auffallend ist, dass in allen Krimis der Genuss eine besondere Stellung einnimmt, dem gesundheitlichen Aspekt der Ernährung fällt jedoch wenig Bedeutung zu.

So wird großteils viel und üppig gegessen, womit sich feststellen lässt, dass die Autoren kulinarischer Krimis ihre Leser zu einem genießerischen Lebensstil führen wollen und die gesundheitliche Seite der Ernährung meist ausblenden.

So findet sich in fast allen Krimis ein hoher Alkoholkonsum der Hauptfiguren, wie zum Beispiel in *Gefüllte Siebenschläfer*, wobei die Hauptfigur bereits zum Frühstück Schnaps und Grappa konsumiert.

Die Kulinarik dient zum Teil auch dem seelischen Wohlbefinden, der Belohnung sowie der Ordnung der eigenen Gedanken und nimmt zum Beispiel in *Gefüllte Siebenschläfer* einen therapeutischen Effekt ein.

Neben diesen verschiedenen Funktionen dient die Kulinarik jedoch auch häufig zum direkten oder indirekten Mord. Unter erstem wird verstanden, dass die Kulinarik selbst das Mordwerkzeug darstellt, wie dies zum Beispiel in *Mord mit drei Sternen* oder *Ausgekocht* der Fall ist, wenn die Opfer mit Küchengeräten, wie einer Bratpfanne, Bratenspießen oder einem Küchenmesser getötet werden. In anderen Krimis, wie zum Beispiel *Saltimbocca* oder *Pasta Mortale* werden die Opfer mit Gift getötet, welches unter das Essen oder die Getränke gemischt wurde. Dabei dient die Kulinarik nicht direkt zur Ermordung, sondern indirekt zur Verabreichung des Giftes, welches zum Tod der Opfer führt.

In beiden Fällen handelt es sich jedoch um eine mörderische Kulinarik, welche in fast allen Krimis zum Einsatz kommt. Nur Tom Hillenbrands Krimi *Teufelsfrucht* weicht von diesem Schema ab, die Morde weisen jedoch kulinarische Hintergründe auf.

In allen Krimis dient die Kulinarik auch zur Charakterisierung der Hauptfiguren. So kann deren Umgang mit den Speisen und Getränken im Krimi Rückschlüsse auf ihren Charakter bieten. So verweigert zum Beispiel in *Teufelsfrucht* der Koch jede Art von Geschmacksverstärkern, was bereits deutliche Rückschlüsse auf seinen Charakter zulässt.

Zusammenfassend kann festgestellt werden, dass die Kulinarik in den Krimis eine deutlich größere Bedeutung einnimmt, als angenommen werden könnte. Das bedeutet, das Essen und Trinken dient nicht nur zur Ausschmückung des Textes und zur Konzeption eines neuen Krimigenres, sondern weist vielfältige Funktionen auf, welche in den Krimis dargestellt werden. Trotz gleicher Thematik zeigen sich viele Unterschiede in der Gestaltung und Umsetzung der Texte, was zeigt, wie weit das Feld der kulinarischen Krimis reicht und wie vielgestaltig dieses ist.

10. Literaturverzeichnis

Primärliteratur

Böckler, Michael: Mord mit drei Sternen. Ein neuer kulinarischer Fall für Hippolyt Hermanus. München: Droemer Verlag 2009.

Emme, Pierre: Pasta Mortale. Ein Palinski-Krimi. Meßkirch: Gmeiner Verlag ²2009.

Hillenbrand, Tom: Teufelsfrucht. Ein kulinarischer Krimi. Köln: Kiepenheuer & Witsch 2011.

Jaumann, Bernhard: Saltimbocca. Berlin: Aufbau ⁸2009.

Rossmann, Eva: Ausgekocht. Ein Mira-Valensky-Krimi. Wien, Bozen: Folio Verlag 2003.

Wagner, Christoph: Gefüllte Siebenschläfer. Ein Carozzi-Krimi. Innsbruck, Wien: Haymon Verlag 2007.

Sekundärliteratur

Ernährung. Was taugen Fertigprodukte und Functional Food? Gentechnik und wie man sie vermeidet. Warenkundliche Hilfestellungen. Hrg. v. Stiftung Warentest. Berlin: Ullstein Taschenbuchverlag 2001.

Gniech, Gisela: Essen und Psyche. Über Hunger und Sättigkeit, Genuss und Kultur. 2. überarb. Auflage. Berlin, Heidelberg, New York u.a.: Springer 2002.

Kneifl, Edith: Pastete mit Hautgout. GorumetCrime: Wien. Hrg. v. Jürgen Alberts. Hamburg-Wien: Europa Verlag 2002. S. 80. Zitiert nach: Strigl, Daniela: Der Hedonismus und der Tod. Warum in Krimis so viel gegessen und getrunken wird. In: Ich kannte den Mörder wußte nur nicht wer er war. Zum Kriminalroman der Gegenwart. Hrg. v. Friedbert Aspertsberger und Daniela Strigl. Innsbruck u.a.: Studienverlag 2004. (Schriftenreihe Literatur des Instituts für Österreichkunde 15) S. 121-143.

Kolmer, Lothar: Wissens-Bissen. Gastrosophisches von A-Z. Wien: Mandelbaum Verlag 2011.

Lutz, Rainer: Genuß und Genießen. In: Genuß und Genießen. Zur Psychologie des genußvollen Erlebens und Handelns. Hrg. v. Rainer Lutz. Weinheim, Basel: Beltz Verlag 1983. S. 11-18.

Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt am Main: Athenäum-Verlag 1988.

Prose, Francine: Völlerei. Die köstlichste Todsünde. Berlin: Verlag Klaus Wagenbach 2009. Reclams Kriminalromanführer. Hrg. v. Armin Arnold u. Josef Schmidt. Stuttgart: Reclam. 1978.

Randow, Gero von: Genießen. Eine Ausschweifung. Hamburg: Hoffmann und Campe²2001.

Strigl, Daniela: Der Hedonismus und der Tod. Warum in Krimis so viel gegessen und getrunken wird. In: Ich kannte den Mörder wußte nur nicht wer er war. Zum Kriminalroman der Gegenwart. Hrg. v. Friedbert Aspertsberger und Daniela Strigl. Innsbruck u.a.: Studienverlag 2004. (Schriftenreihe Literatur des Instituts für Österreichkunde 15) S. 121-143.

Wilke, Sabine: Die verspeiste Esskultur. Nahrung und Nahrungstabus. Marburg: Tectum Verlag 2005.

Internet

Budde, Jürgen: Essen und Erotik. <http://www.praxis-budde-whhttp://www.isg-info.de/service/unser-magazin/ausgabe-22006/022006-titelthema.html>. (07.02.2013).

Bundesministerium für Gesundheit: Alkoholfreie Getränke.
https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/Alkoholfreie_GetraenkeLN.html. (14.02.2013).

Bundesministerium für Gesundheit: Fette Snacks, Süßes und Salziges.
https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/Fette_Snacks_Suesses_und_SalzigesLN.html. (14.02.2013).

Bundesministerium für Gesundheit: Fisch, Fleisch, Wurst und Eier.
https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/Fisch_Fleisch_Wurst_und_EierLN.html. (14.02.2013).

Bundesministerium für Gesundheit: Österreichische Ernährungspyramide.
https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/Die_oesterreichische_ErnaehrungspyramideLN.html. (14.02.2013).

Bundesministerium für Gesundheit: Streich-, Brat-, Backfette und fettreiche Milchprodukte.
<https://www.gesundheit.gv.at/Portal.Node/ghp/public/content/ernaehrung-streich-brat-backfette-fettreiche-milchprodukte.html>. (14.02.2013).

DGE info: Essen und Psyche.
<http://www.dge.de/modules.php?name=News&file=article&sid=264>. (14.02.2013).

Erotische Gaumenfreuden. <http://gesund.co.at/erotische-gaumenfreuden-12227/>.
(07.02.2013).

Kliemt, Anja: Endorphine. abrufbar unter: <http://daten.didaktikchemie.uni-bayreuth.de/umat/endorphine/endorphine.htm>. (10.02.2013).

Kropf, Robert: Tatort Küche: Kulinarische Krimis.
http://diepresse.com/home/leben/ausgehen/339309/Tatort-Kueche_Kulinarische-Krimis.
10.03.2013.

Leimgruber, Walter: Zwischen Fasten und Völlerei: Essen und Trinken als Thema der Kulturwissenschaft. <http://www.flyingscience.ch/Download/leimgruber.pdf>.
(07.02.2013).

Methfessel, Barbara: Essen und Erotik. Auszüge unter: <http://www.isg-info.de/service/unser-magazin/ausgabe-22006/022006-titelthema.html>. (07.02.2013).

Danksagung

Ich möchte mich bei meinem Betreuer PD Mag. Dr. Martin Neubauer für die Betreuung meiner Diplomarbeit sowie zahlreiche bereichernde Lehrveranstaltungen bedanken.

Mein besonderer Dank gilt meinem Freund Martin für sein offenes Ohr, seine Unterstützung während des Verfassens der Diplomarbeit sowie während des gesamten Studiums. Ein großes Dankeschön geht auch an meine Eltern, welche mir immer helfend zur Seite gestanden sind und mich während meiner Studienzeit in vielfältiger Weise unterstützt haben.

Im Weiteren möchte ich mich bei Andreas und Elisabeth Stögerer-Schwarz für ihre Hilfe bei der Themensuche sowie bei all meinen Studienkolleginnen, welche mir meine Zeit auf der Uni sehr erleichtert und bereichert haben, herzlich bedanken.

Zusammenfassung

Ziel dieser Arbeit war es, den immer größer werdenden Trend des kulinarischen deutschsprachigen Kriminalromans genauer zu beleuchten.

Ausgehend von Daniela Strigls Aufsatz „Der Hedonismus und der Tod. Warum in Krimis so viel gegessen und getrunken wird“ werden verschiedene Funktionen untersucht, welche die Kulinarik in den untersuchten Kriminalromanen einnehmen.

Zu Beginn wird die Darstellung des Essens und Trinkens in den einzelnen Krimis und im Anschluss die Umsetzung gesellschaftlicher Trends im Ernährungsverhalten analysiert. Bei beiden Punkten konnte festgestellt werden, dass sich alle untersuchten Krimis deutlich voneinander unterscheiden. Neben Werken mit detailgetreuer Darstellung der Kochtätigkeiten der Hauptfiguren und eingeflochtener Rezepte stehen Krimis, in welchen Speisen und Getränke nur sehr begrenzt zur Geltung kommen. Auch in den gesellschaftlich bemerkbaren Änderungen im Ernährungsverhalten unterscheiden sich die Kriminalromane stark voneinander. Während einige Krimis deutlich auf solch neue Ernährungstrends eingehen, sparen andere dieselben vollständig aus.

Im Weiteren wurden verschiedene Funktionen untersucht, welche das Essen und Trinken in den Kriminalromanen einnehmen kann. Darunter finden sich erotische, gesundheitliche und psychologische Funktionen der Ernährung, aber auch die Bereiche Fasten, Völlerei und Genuss sowie Essen und Tod wurden untersucht. Dabei konnte festgestellt werden, dass alle Krimis einzelne kulinarische Funktionen aufweisen, jedoch in unterschiedlich starkem Ausmaß.

Lebenslauf

Persönliches

Brigitta Gruber

Geburtstag: 09.02.1988

Geburtsort: Oberwart

Ausbildung

seit Herbst 2007	Lehramtsstudium Deutsch und Haushaltsökonomie und Ernährung an der Universität Wien
2002 – 2007	Höhere Lehranstalt für Produktmanagement und Präsentation in Oberwart mit Matura
1998-2002	Hauptschule in Friedberg
1994-1998	Volksschule in Friedberg

Wien, Mai 2013