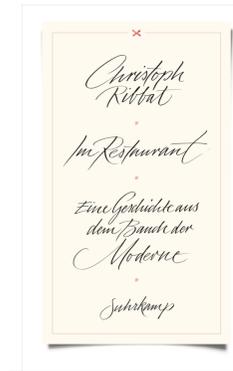




**Christoph Ribbat: Im Restaurant.
Eine Geschichte aus
dem Bauch der Moderne.**
Berlin: Suhrkamp. 2016. 228 S., 19,95 €



**Christoph Ribbat: Im Restaurant.
Eine Geschichte aus
dem Bauch der Moderne.**
Berlin: Suhrkamp. 2016. 228 S., 19,95 €

Das Restaurant als sozialer Mikrokosmos Ein Sachbuch mit hohem literarischen Anspruch

Das Restaurant ist ein faszinierender Ort. Hier geht es ums Essen und um Esskultur, keine Frage. Aber das ist nur ein Teil der Wahrheit. Denn nicht allein der Hunger treibt die Menschen ins Restaurant, sondern vor allem der Wunsch nach Unterhaltung, nach kulinarischer, ästhetischer, sozialer Anregung.

Für den Paderborner Kulturwissenschaftler Christoph Ribbat ist das Restaurant seit seinem Entstehen im 18. Jahrhundert eine gesellschaftliche Institution, in der "Produktion, Konsum, Austausch, das Sinnliche, das Symbolische, das Lokale und das Globale" aufeinander treffen. Für dieses "soziale Totalphänomen" liefern Literatur und Kulturgeschichte eine Fülle von dokumentarischen Geschichten. Ribbats Buch besteht über weite Strecken aus solchen Geschichten, die mit schnellen Schnitten aneinander gereiht werden, quer durch die Historie des Restaurants, von Frankreich bis England und bis in die USA. Dieses Prinzip erinnert an die Form, in der Florian Illies sein Buch "1913" angelegt hatte. Zudem ergibt es in diesem Fall einen 'tieferen' Sinn, der sich aus dem "Schauplatz" des Themas ergibt: Im Restaurant strömen ganz viele ganz unterschiedliche Dinge auf den Besucher ein - er erzählt mit den Menschen an seinem Tisch und hört deren Geschichten, er schnappt Geschichten an den Nachbartischen auf. Er wird unterbrochen, wenn der Kellner an den Tisch tritt und nimmt den Erzählfaden später wieder auf. Si verdichten sich die Eindrücke eines Restaurantbesuchs - und analog die Texte dieses Buches - zu einem bunten und vielschichtigen Mosaik

Die Privatheit derer, die an einer gemeinsamen Tafel speisen, und die Öffentlichkeit des umgebenden Raumes sorgen dabei für eine außergewöhnliche Konstellation, die durch die Gleichzeitigkeit von Genuss und harter Arbeit zusätzlich befördert wird. Die Genusswelt der Speisenden und die Arbeitswelt in der Küche sind strikt

voneinander getrennt. Einzig das Servicepersonal darf als Wanderer zwischen beiden Welten agieren.

Ribbat lässt u.a. die Soziologie-Pionierin Frances Donovan zu Wort kommen, die 1920 das Buch "The Woman who waits" veröffentlicht hat – eine wissenschaftliche Studie über Kellnerinnen. Dann machen wir einen Sprung nach Paris, wo im Jahr 1900 der erste Michelin-Führer veröffentlicht wird, sitzen 1920 mit dem Schriftsteller Joseph Roth in einer Wiener Suppen- und Teeanstalt, hören Émile Zola zu, aber auch Marcel Proust, Jean Paul Sartre, Truman Capote oder Wolfram Siebeck.

Aus ganz vielen solcher "Mikrogeschichten" entfaltet sich sukzessive eine große Erzähl-Linie. Ribbat unternimmt einen weiten Spaziergang durch die Restaurants seit ihrem Entstehen im 18. Jahrhundert bis in die Gegenwart. Der rote Faden, den er dabei legt, wird durch seine These zusammengehalten: Dass sich nämlich im Restaurant und seinen komplexen Strukturen die jeweils aktuelle Gesellschaft spiegelt.

Ribbats Buch ist sicher nicht gedacht als Lektüre für alle, die auf der zeitgenössischen "Foodie"-Linie mitschwimmen und für sich alles Kulinarische als eine neue Art "Religion" definieren. Aber für diejenigen, die kulturhistorische und soziale Themen gern einmal aus überraschenden Blickwinkeln - mit allen darin implizierten Überraschungen - betrachten, ist dieses Buch ein ungeheurer Gewinn. Dazu gehört nicht zuletzt die Einsicht, wie anregend und literarisch anspruchsvoll ein Sachbuch daherkommen kann - weit jenseits aller spröden und sperrigen Wissensvermittlung.



die buch:aterin.
Buchtipps & mehr

©Dr. Rita Mielke



die buch:aterin.
Buchtipps & mehr

©Dr. Rita Mielke