

Was war da los, Herr Paterson?

David Paterson, 58, Schäfer, über Erste Hilfe: „Mein Großvater war Schäfer in Schottland, mein Onkel und mein Vater waren Schäfer. Auch ich habe mein ganzes Leben lang als Schäfer gearbeitet. Seit zwei Jahren hüte ich eine Herde in Mecklenburg-Vorpommern. Ich hatte eine Anzeige gelesen und dachte, es wäre toll, mal in Deutschland zu arbeiten. Die Herde ist groß, 2700 Schafe. Es kommt ab und zu vor, dass ein Lamm sich bei der Geburt am Fruchtwasser verschluckt. Dann gelangt manchmal Flüssigkeit in die Lungen, und das Tier kann nicht atmen. Um das Lamm zu retten, habe ich seine Nase mit den Händen von Flüssigkeit befreit, dann habe ich die Zunge im Mund flach gedrückt und dem Tier kräftig in die Lunge gepustet. Das Tier hat dann gehustet, und ich habe die Flüssigkeit in der Lunge rasseln hören. Zum Glück hat das Lamm die Flüssigkeit ausgespuckt. Es lebt.“



JENS RÜTTNER / DPA

Paterson

Warum fotografieren Menschen ihr Essen, Frau Barlösius?

Eva Barlösius, Professorin an der Universität Hannover, hat das Buch „Soziologie des Essens“ geschrieben.

SPIEGEL: Im Restaurant sieht man oft, dass Gäste ihr Essen fotografieren. Später posten sie das Bild auf Facebook. Was soll das?

Barlösius: Bilder vom Essen anzufertigen, als Element der Repräsentation, ist nichts Neues. Aus der Kunstgeschichte kennen wir die Bilder von höfischen Mahlen, bei denen ein König eingeführt wurde. Es ging dabei immer auch darum, zu dokumentieren, was man bei Hofe isst und wer man ist.

SPIEGEL: Und jetzt wollen alle dokumentieren, was sie essen?

Barlösius: Es geht nicht um den Alltag. In den sozialen Netzen werden Sie kaum auf Fastfood-Bilder stoßen. Mit diesen Fotos zeigt man: Ich kann mir das leisten. Aber auch, und das ist viel wichtiger: Ich habe kulturelle Kenntnisse und weiß „gutes Essen“ zu würdigen. Essen ist ein zentrales Gebiet, auf dem man seine moralischen und

ethischen Überzeugungen, seinen Geschmack und Lebensstil dokumentiert.

SPIEGEL: Auf Facebook sieht man auch viele Fotos von Selbstgekochem.

Barlösius: Aber kaum von den Alltagspasta, eher von dem großen Fischgericht. Es geht auch hier um das Besondere. Ich nehme mir Zeit, ich beherrsche komplizierte Zubereitungstechniken. Ich habe sozialen Erfolg, an meiner Tafel sitzen viele Freunde. Das ist wie mit den riesigen Esstischen,



LOOK-FOTO

die jetzt in vielen Wohnungen stehen: Die Familien werden kleiner, die Ess-tische werden größer.

SPIEGEL: Warum klicken Leute bei den Essensfotos auf „Gefällt mir“?

Barlösius: Sie zeigen, dass sie die Zeichen verstehen, die Inszenierung.

SPIEGEL: Im Büro reden manche Kollegen ständig über das beste Olivenöl, das coolste Restaurant. Warum?

Barlösius: In akademisch geprägten urbanen Schichten wird es nicht mehr geschätzt, ähnlich leidenschaftlich über Autos zu reden. Über das Essen können Sie soziale Differenz ausdrücken. Etwa am Olivenöl. Wo kommt es her, ist es bio? Essen ist ein Thema, das mit reflektierter, moralischer Lebensführung verbunden wird. Gleichzeitig zeigt man, dass man zu einer sozialen Schicht gehört, die dieses Gesprächsthema überhaupt beherrscht.

SPIEGEL: Wenn wir über Essen reden, dann reden wir darüber, wer wir sind?

Barlösius: Wir reden darüber, wer wir sein wollen. Und mit den Fotos zeigen wir, wie die anderen uns sehen sollen.