Randnotizen

DARF MAN DAS?

Im Restaurant fotografieren

Treffen sich ein Hai und ein Surfer. Sagt der Hai: „Bitte lächeln!“ Fragt der Surfer: „Was hast du vor?“ Sagt der Hai: „Ich will mein Essen für Facebook fotografieren.“

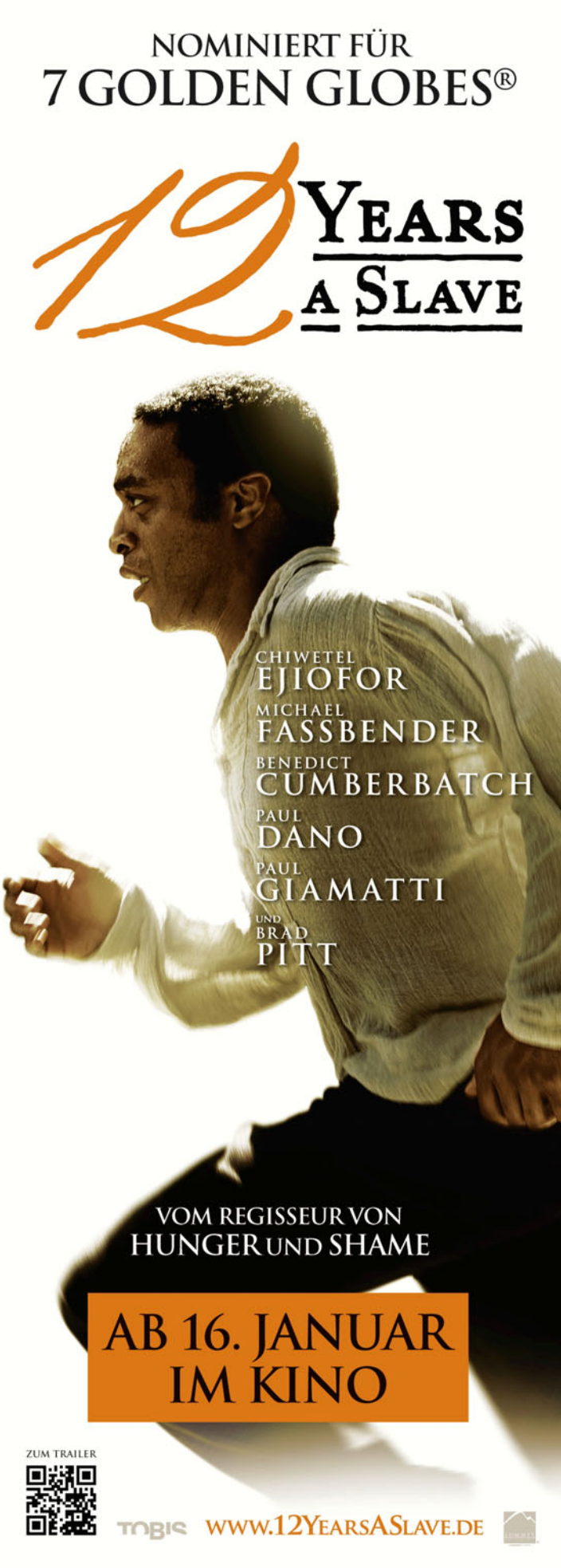
Der Witz karikiert eine Unsitte, die häufig in Restaurants und zunehmend auch bei privaten Einladungen zu beobachten ist. Der erste Griff vieler Gäste geht nicht zu Messer und Gabel, sondern zur Kamera. Sie fotografieren ihr Essen, um es in sozialen Netzwerken wie Facebook oder Pinterest zu posten. Der Begriff Nahrungs-Aufnahme erhält dort einen ganz neuen Sinn.

Der Trend lässt sich leicht als unmoralisch abtun: Mit Essen spielt man nicht. Als unhöflich: Ein Blitzlichtgewitter am Nebentisch nervt. Als dumm: Das Essen wird kalt. Umso absurder ist es, dass sich dem Trend gerade jene Menschen hingeben, die sich für besonders kultiviert und klug halten. Sie wollen ihren Kontakten auf Facebook und Co. signalisieren, dass sie gutes Essen zu schätzen wissen, dass sie komplizierte Kochtechniken beherrschen, dass sie sich ein teures Restaurant leisten können. Die Nahrungs-Aufnahme vor der Nahrungsaufnahme dient der Distinktion.

Für den Trend hat sich der Begriff Food Porn eingebürgert. Das führt in die Irre: Im Food Porn mag es um Voyeurismus gehen, um Fleischeslust, um (Kalorien-)Sünden, aber es geht nie um den Akt. Die Aufnahmen zeigen keine essenden Menschen, nur jungfräuliche Gerichte – unberührt und scheinbar unberührbar, wie Hochglanzerotik. Sie verherrlichen nicht den lustvollen Moment des Drauflosmampfens, sondern den Moment der Selbstkontrolle, der ihm vorausgeht. Das passt zum asketischen Furor unserer Zeit, zu Rauchverbot und Halbfettmargarine. Und ist so erbärmlich wie ein Porno, in dem nicht gevögelt wird. TOBIAS BECKER

Die schönste Nebensache

FOTO: EVA MEYER-KELLER

Jeder halbwegs ehrgeizige Hobbykoch weiß, was eine Koch-Katastrophe ist: den Zucker mit dem Salz verwechselt, der Braten angebrannt. Dass wir den Ausdruck „Katastrophe“ dabei zu leichtfertig gebrauchen, zeigen die „Cooking Catastrophes“ der Performerinnen Eva Meyer-Keller und Sybille Müller: In ihrer Koch-Show zeigen sie echte Desaster. Ölkatastrophen bilden sie mit Tintenfischtinte nach, aus einem Vulkan lassen sie Kürbissuppen-Lava strömen. Eine Kamera filmt alles live. Die Lösung der Umweltprobleme aber sind hier die Zuschauer selbst: Sie dürfen am Ende aufessen, was drei Profi-Köche während des Abends angerichtet haben. Kulturgenuss mit Sättigungsbeilage. ANKE DÜRR

Cooking Catastrophes. *Vom 23. bis 26.1. im HAU Berlin, Tel. 030/25 90 04 27, www.hebbel-am-ufer.de*