

Bernhard Schwaiger

„Nahrung, Genuss, Gaststätten“

Mein Beitrag zum „Besorgten Esser“, diesem gehaltvollen (um in der gastrosophischen Sprache zu bleiben) Text Claus-Dieter Raths, der reich an Signifikanten ist und die vielfältige Verknüpfung von Kultur und Psychoanalyse aufzeigt, soll sich um die Signifikanten „Nahrung, Genuss, Gaststätten“, einer Gewerkschaft (NGG), drehen, in der ich berufsbedingt jahrelang Mitglied war. Man könnte sagen, eine Jugendsünde, da ich seinerzeit die Schule so bald wie möglich verlassen wollte, um einen „richtigen“ Beruf zu lernen – dass es so eine „Richtigkeit“ nur als Phantasie gibt, als Imaginäres, zumindest das habe ich dann auch daraus gelernt.

Es geht um den Beruf des Brauers, Bierbrauers (und Mälzers). Ein Gewerbe, das der Psychoanalyse nicht ganz fernsteht:

Auf dem 5. Internationalen Psychoanalytischen Kongreß in Budapest 1918 präsentierte Sigmund Freud die Stiftung des Budapester Brauereimillionärs und Philanthropen Anton von Freund-Toszeghi (1880-1920). Ein Philosoph, Philanthrop und Bierbrauer heißt es - nun zumindest Besitzer einer Brauerei in Budapest. Diese Stiftung ermöglichte die Gründung des „Psychoanalytischen Verlags“.

Beginnen möchte ich mit einer Assoziation zum Wunsch nach Reinheit und Natürlichkeit; Claus-Dieter Rath schildert diese „Reinheit“ in der Verbindung mit Heimat:

„Die Tendenz ‚zurück zum Heimatlichen‘ hat die allgemeine Bewegung nicht rückgängig gemacht, sondern moduliert; sie ist oft auch Inszenierung einer fiktiven unbeschadeten Ursprünglichkeit bis zu den Weisheiten, die in den Weiten des Internet auf Abruf warten. Der Natürlichkeitswahn, der sich der Sprache und der Kultur entgegenstellt. Eine Suche nach Reinheit der reinen Substanz, ein unmittelbarer Zugang zur Mutter.“

(2009: C.-D. Rath: „Der besorgte Esser“ in Daniele Dell’Agli: *Essen als ob nicht*, Suhrkamp, Frankfurt/M., S. 247).

Hier liegt eine Brücke zum „Reinheitsgebot“ für das deutsche Bier (Wasser, Malz, Hopfen, Hefe), das auf eine Tradition von 1516 zurückgeht und 1918 gesetzlich verankert wurde und

zuerst nur ein Bayerisches Reinheitsgebot war. Also eine „reine Substanz“ suggeriert. Auf ein paar persönlicher Assoziationen zum „unmittelbaren Zugang zur Mutter“ bzw. zur Muttersprache komme ich am Ende dieses kleinen Vortrags zu sprechen.

Als „flüssiges Brot“ wurde Bier in Bayern stets mehr oder weniger mit einem Nahrungsmittel oder bis vor kurzem mit einem Grundnahrungsmittel assoziiert, so dass „der besorgte Esser“ dem Bierkonsumenten durchaus näherliegt als der „besorgte Trinker“, was eher auf Alkoholproblematiken verweisen würde – eine Thematik, die auch seinerzeit, als ich in die Berufsschule in München ging, nicht behandelt wurde.

Im Unterkapitel „Feine Zunge“ schreibt C.-D. Rath:

„Führt die absolute Unbefriedigung des Hungers – etwa infolge äußerer Not oder Mißhandlung – zum Tod, so bringt die Nahrungseinfuhr allein nicht auch schon psychische Befriedigung; und wenn Nahrungsaufnahme sättigt, dann nicht als rein biologischer Vorgang. Sie kann nicht ohne die Dimension der Lust funktionieren: Erregung, Begehren, Appetit, Anspruch, also Lust *auf etwas* und Befriedigungslust, Genießen, also Lust *an etwas*.“ (*ibid.*, S. 213).

Und kommt auf den reichen Signifikantenschatz zu sprechen, der mit der Zunge verbunden ist, nebst Schmeck- ist sie

„Zum anderen [...] ein Sprechwerkzeug und eine Sprach-Metapher als *lingua, langue, langage, tongue*; [...].“ (*ibid.*, S.214)

Man kann hinzufügen, dass ja die Erregungen, die mit Gewürzen hervorgerufen wurden, zur Eroberung der Welt geführt haben, aufgrund des Handels mit Gewürzen und der Entdeckung und Inbesitznahme „neuer Welten“.

Diese Vielschichtigkeit der Nahrung spiegelt sich im Gewerkschaftsnamen „Nahrung, Genuss, Gaststätten“ wider: Das Reale der Nahrung, das Genießen und das soziale Band. Übrigens gehörten Tätige in Zigarettenfabriken auch lange Zeit zu dieser Gewerkschaft.

Um mit der Nahrung, also der Substanz, zu beginnen, möchte ich das Lebendige des Brau- und Gärvorgangs hervorheben. In sogenannten Sudhäusern geht es um Spaltvorgänge: So wird Stärke mittels Enzyme bei verschiedenen Temperaturen zu Zucker abgebaut, der dann vergoren werden kann. Ein Sud ist eine Flüssigkeit, die nach dem Sieden, also Kochen zurückbleibt - auch „Sodbrennen“, pyrosis rührt daher. Dies möchte ich jetzt mit meinen persönlichen Erinnerungen und Empfindungen verknüpfen: Das Sudhaus ist der angenehme Arbeitsbereich einer Brauerei, in dem ich leider am wenigsten tätig war, da es dort schon damals nicht so viel zu tun gab - vieles ist automatisiert; mittlerweile ist man dort eher Computertechniker. Angenehm war es dort, da wohlig warm und in der Regel mir Tageslicht.

Meine Hauptwirkungsstätte seinerzeit befand sich hingegen in den Gär- und Lagerkellern: kalt, feucht und unterirdisch arbeitet hier die Hefe, um den Zucker in Alkohol und Kohlensäure zu verwandeln, bzw. zu verdauen. Das ist teilweise nicht ungefährlich, so war der Betrieb von Abzugsventilatoren nahe dem Boden lebenswichtig, da die schwere und natürlich unsichtbare Kohlensäure (das in Wasser gelöste bekannte CO_2), sich am Boden ablagert und zur schnellen Erstickung führt. Leerte man einen Lagertank oder Gärbottich kündigte sich ein „zuviel“ aber stets durch ein Prickeln in der Nase an. Eine Art Riechlust, die nicht zu sehr genossen werden darf, da sie sonst tödlich ist. In diesen Kellern war ich auch das erste Mal mit der „Knotentheorie bzw. -praxis“ konfrontiert, da stets lange Schlauchverbindungen gelegt werden mussten, die farblich unterschieden waren, damit die richtigen Instanzen versorgt wurden, wie z.B. oberirdische Abfüllanlagen, Umfüllungen der Lagertanks, Gärbottich in Tank usw. Stets gab es hier irgendwo ein Pfeifen, Hochleistungspumpgeräusche und wehe es gab undichte Stellen oder Materialermüdungen, diese führten sozusagen zu einer berufsbedingten „golden shower“.

Die Lagertanks wurden teils maschinell, was relativ umständlich war, teils mir der Hand gereinigt, was einem den Genuss der Rückkehr in den Mutterleib verschaffte, wenn auch nicht den „unmittelbarer Zugang“ von dem Claus-Dieter Rath spricht. Spaßeshalber konnte man diese Tanks während man sie innen reinigte, je nach Volumen, durch ein Summen in einer bestimmten Frequenz zum Schwingen bringen, was einen auditiven Kitzel hervorrief, also auch einen Genuss.

Dieser Gär- und Lagerprozess ist etwas sehr Lebendiges aufgrund der Hefe, diesem Pilzorganismus, dem Zwischenreich zwischen Pflanzlichem und Tierischem, dessen Ausscheidungen sowohl Genuss (Äthanol und prickelnde Kohlensäure) aber auch Tod durch Vergiftungen beinhaltet. Dieser Verdauungsprozess muss im Gär- und Lagerprozess gebändigt bzw. in richtige Bahnen gelenkt werden.

In meiner Ausbildung zum Brauer gab es auch eine Art *passé*, unabhängig der regulären Zwischen- und Abschlussprüfungen: Das sogenannte „Ansetzen der Reinzucht-Hefe“, einem Konzentrat aus selektierter Hefe in einer kleinen Dose, die sich zum ersten Mal vermehren darf, bevor sie in den Zyklus der Biervergärung eintreten darf, sich dann vermehrt, bis sie nach einigen Zyklen entsorgt wird, alt und nicht mehr sehr rein. Diesen „Ansetzen“ erforderte große Konzentration bezüglich Sterilität und Flüssigkeitsverhältnissen und wurde von einer Person alleine durchgeführt. Dies absolvierte ich unter dem fernen aber steten Blick des Brauerei-Ingenieurs bzw. Braumeisters. Auch hier also der Signifikant „rein“ diesmal in Verbindung mit „steril“.

Um das fertige Produkt genießen zu können, wird es schließlich in Flaschen und Fässer gefüllt; ersteres schon seit langem vollautomatisch, aber zu meiner Zeit halbautomatisch mittels druckluftgesteuerten Füllorgane. Das Füllen und Verschrauben der Fässer gelang problemlos nur bei gleichmäßigem Druck, der durch sogenanntes „Vorspannen“ im Fass erzeugt wird. Bei fehlerhaften Druck-Schwankungen schoss, nachdem das Füllorgan nach oben gefahren war, das flüssige Gold „phallisch“ etwa zwei Meter nach oben, bis das Fass zu zwei Drittel wieder entleert war; solche Fehler der Technik wurden also sogleich bestraft, da die Flüssigkeit natürlich auch wieder herabkam. Einmal ist mir das Missgeschick passiert, dass während der Umstellung auf eine andere Biersorte zwei von mir gefüllte Fässer mit dem Etikett „Märzen“ (also Festbier-Export) versehen wurden, wobei sich „Vollbier-Hell“ darin befand; also ein versehentlicher Signifikanten-Schwindel; am Montag nach einem Wochenende teilte man mir mit, dass den Kennern eines Bierfestes dies sofort aufgefallen sei und nur durch sogenanntes „Freibier“ beschwichtigt werden konnte. Also eine Wiederherstellung der Beziehung von Signifikant und Signifikat.

Wie jedes Nahrungsmittel ist auch das Bier voller Ambivalenzen, wenn es um das Genießen geht. Es hat - vor allem bei Bierfesten - vor allen anderen Genussmitteln den Vorteil, dass man es in großen Mengen konsumieren kann – dank des wassertreibenden oder -ziehenden Alkohols; man stelle sich die *Maßen* auf dem Oktoberfest gefüllt mit Wasser oder alkoholfreiem Bier vor...dem Genuss würde schon nach Kürze eine Grenze gesetzt werden.

Das Gerücht, die weiblichen Hormone im Hopfen würden zu Bierbauch und Brustwachstum beim Manne beitragen, ist meines Wissens widerlegt, aber im Imaginären spielt es sicherlich noch eine Rolle.

Noch einige Assoziationen zum sozialen Band, zum Bier in der Öffentlichkeit. Lange Jahre war der bayerische Schauspieler Walter Sedlmayer der Inbegriff des gemütlichen Bayern und somit Hauptwerbeträger einer großen Münchner Brauerei (im Großformat sah man in auf vielen Werbeplakaten, TV-Werbungen etc.), bis er eben ermordet wurde und der homosexuelle Hintergrund öffentlich wurde. So taten sich die Bayern immer schwer mit ihren Identifizierungen, mit den Heroen, da auch der Märchenkönig bekanntlich voller Ambivalenzen war (wenn nicht gar psychotisch, wie der Psychoanalytiker Patrick de Neuter darlegte).

So tat ich mich mit Identifizierungen und Heimat immer schwer, da mütterlicherseits meine Familie aus Südtirol stammt und wir jedes zweite Wochenende in Bozen verbrachten, dort war die bayerische Geschichte nicht wohl angesehen, da die Wittelsbacher ja unter Napoleon zum Königshaus wurden und die bayerische Armee den Südtiroler Nationalhelden Andreas Hofer standrechtlich erschossen hat. Später wurde mir einmal die Bemerkung gemacht, mein Bayerisch sei nicht von hier, da eine zu österreichische Färbung darin sei. Dieses Fehlen einer Sprachheimat habe ich auch manchmal in den Kontrollsitzen bei Claus-Dieter Rath angesprochen und darüber gearbeitet.

Der Name Jacques Lacans ist mir übrigens zum ersten Mal in dieser Brauerei begegnet: in seinem Todesjahr 1981 erschien ein Nachruf in der Süddeutschen Zeitung. In Erinnerung habe ich nur noch, dass er als sehr schwer verständlich beschrieben wurde, aber den Artikel hatte ich trotzdem ganz gelesen.

Freilassen wollte mich die Gewerkschaft „Nahrung, Genuss, Gaststätten“ lange nicht: als stilles Mitglied und mit allen möglichen Mitgliedsvarianten versuchte sie, mich zum Bleiben zu überreden. Und das hat auch was mit Identifizierung und auch mit Verklebung zu tun: Wenn man einen Beruf erlernt hat, wird man ihn nie mehr los.