

Grillieren

Am Anfang war der Grill

Erst die Entdeckung des Feuers machte aus affenartigen Wesen zivilisierte Menschen. Durch das -gemeinsame Kochen, sagt der Anthropologe Richard Wrangham, entwickelten unsere Vorfahren -Verhaltensformen, die das Zusammenleben von Mann und Frau bis heute prägen.

Von Kai Michel

Kaum ist Feierabend und das Wetter halbwegs freundlich, spielen sich in der Schweiz archaische Szenen ab. Allerorten zieht es die Menschen hinaus, um unter freiem Himmel mehr oder weniger blutige Fleischstücke über qualmenden Kohlen zu brutzeln. Die Rollenverteilung ist fast immer dieselbe: Der Mann steht am Grill, die Frau macht den Salat, die Kinder stochern mit Stecken in der Glut. Alle sind glücklich.

Für den Anthropologen Richard Wrangham spielt sich rund um den Grill die Urszene der Menschheitsgeschichte ab. «Die Kontrolle des Feuers und die Erfindung des Kochens machten uns zu Menschen», sagt der Harvard-Professor. Dadurch, dass die Urmenschen sich vor rund zwei Millionen Jahren der Flammen bemächtigten, gelang ihnen der entscheidende Schritt aus dem Tierreich. Dank des Grillierens veränderte sich nicht nur die menschliche Anatomie, es entstanden auch neue Formen des

Miteinanders: Die Herrschaft über das Feuer steht am Beginn von Eigentum und Ehe.

Richard Wrangham ist einer der bedeutendsten Anthropologen unserer Zeit. Er studierte bei der Primatenforscherin Jane Goodall und beobachtete in Uganda Verhalten und Fressgewohnheiten unserer nächsten Verwandten, der Schimpansen. Dabei schreckte er nicht einmal davor zurück, sich nach Affenart zu ernähren und deshalb gelegentlich den einen oder anderen Happen Colobus-Affen-Fleisch zu schlucken, roh, wohlgemerkt. In seinem Buch «Demonic Males» legte er die äffischen Wurzeln menschlicher Gewalt frei; und mit seinem neusten Werk, «Catching Fire – How Cooking Made Us Human», stellt er nun eine Theorie der menschlichen Evolution vor, die die Anfänge unserer Zivilisation erklärt und ein neues Licht auf das Verhältnis von Mann und Frau wirft.

Bislang mass die Anthropologie dem Kochen keine allzu grosse Bedeutung bei. Es galt als relativ späte Erfindung der Menschheit. Erst nachdem unsere Vorfahren schon ihre grossen Gehirne entwickelt hatten, lautet die Lehrmeinung, konnten sie aufgrund ihrer neugewonnenen intellektuellen Fähigkeiten das Feuer fürs Zubereiten von Mahlzeiten nutzen. Die ältesten bisher gefundenen Hinweise, dass kontrolliert Feuer eingesetzt wurde, datieren auf ein Alter von rund 800 000 Jahren. Ältere

archäologische Spuren wie verkohlte Knochen können auch zufällig entstanden sein.

Nahrung fürs Gehirn

Wrangham stellt das auf den Kopf. Seine These lautet: Weil unsere Vorfahren bereits vor rund zwei Millionen Jahren mit dem Kochen einen Weg entdeckten, ihren Kalorien-Input massiv zu steigern, vermehrten sie sich nicht nur besser; sie erhielten auch den notwendigen Schub für ihr Gehirnwachstum und wurden dadurch zu modernen Menschen. Ginge es nach Wrangham, müsste der Satz von Descartes umgeschrieben werden: Ich grilliere, also bin ich.

Auch wenn archäologische Belege fehlen – und manche Paläo-Anthropologen wie etwa John Hawks von der University of Wisconsin sehen Wranghams Buch daher skeptisch –, besticht der Indizienbeweis. Der setzt nämlich an einem Schwachpunkt der bisherigen *man the hunter*-Theorie an. Seit gut fünfzig Jahren gehen Anthropologen davon aus, dass es die Umstellung der Ernährung auf Fleisch war, die vor rund zwei Millionen Jahren zur Entstehung der Gattung Homo führte. Die davor lebenden Vormenschen der Gattung Australopithecus waren noch recht äffisch: Gross wie Schimpansen, konnten sie gut klettern, auch in

Sachen Hirn und Verdauungsapparat ähnelten sie ihrer Primatenverwandtschaft. Über die vermutete Zwischenstufe des Homo habilis entwickelten sich dann vor 1,9 bis 1,8 Millionen Jahren die Frühmenschen der Art Homo erectus. Ihr Gehirn war fast doppelt so gross wie das der Australopithecinen; in den nächsten Jahrhunderttausenden eroberten sie weite Teile der Welt.

Kochen als Vorverdauung

«Allein mit pflanzlicher Nahrung hätten ihre Gehirne nicht so stark wachsen können», so bringt der spanische Anthropologe Manuel Dominguez-Rodrigo die traditionelle Theorie auf den Punkt. «Grössere Gehirne haben einen höheren Energiebedarf. Um den zu decken, mussten die Hominiden ihr Nahrungsspektrum durch Fleisch ergänzen.» Rohes Fleisch, um genau zu sein, allenfalls durch mechanische Bearbeitung geniessbar gemacht. Dass Homo erectus Jagd auf Grosswild machte, ist belegt. Dominguez-Rodrigo selbst hat in Tansania die Knochen eines Steppenbüffels ausgegraben, die deutliche Schnittmarken aufweisen – ein Hinweis, dass Frühmenschen ihn erlegten. Hätten die sich mit Hyänen und Geiern nur um den Kadaver gestritten, dürfte es bloss Schabspuren geben, die vom Abkratzen der wenigen, von den Raubtieren übriggelassenen Fleischfasern zeugten.

«Fleischkonsum allein kann aber nicht die enormen anatomischen Veränderungen erklären, die wir bei Homo erectus feststellen», sagt Wrangham. Der Mund ist viel kleiner, und die Zähne weisen die grösste Reduktion in der Menschheitsgeschichte auf. Auch die Kiefermuskulatur ist schwächer geworden. «Homo erectus war nicht mehr dafür ausgelegt, rohes, faseriges Fleisch zu zerkauen», sagt Wrangham, «sondern für weiches, gekochtes Essen.»

Auch der Magen-Darm-Trakt war geschrumpft – und konnte keine rohen Pflanzenfasern in grösseren Mengen mehr verdauen. Doch auf pflanzliche Beilagen durfte nicht verzichtet werden, sagt Wrangham. «Auch heutige Jäger-Sammler-Kulturen ernähren sich zur Hälfte von Pflanzen.» Schliesslich ist der Jagderfolg nicht immer gesichert. Mit ihrem reduzierten Verdauungsapparat hätten die Frühmenschen verhungern müssen, wenn es, aus saisonalen Gründen etwa, länger an Beute fehlte. Ausser sie hätten schon auf gegarte, grillierte oder gekochte Knollen und paläolithisches Gemüse zurückgreifen können. Denn Kochen, so formuliert es der britische Archäologe Martin Jones, «ist eine geschmacksverbessernde Form der Vorverdauung».

Rohkost macht schlank

Richard Wrangham hat noch ein weiteres Argument auf

Lager. Homo erectus, der «aufrechte Mensch», das zeigen die fossilen Skelettreste, besass nicht mehr die Kletterfähigkeit seiner Vorfahren und konnte also nicht mehr auf Bäumen schlafen. Wo also verbrachte er die Nächte? Die einzige Möglichkeit war auf der Erde im Schutze eines Feuers – ansonsten wären unsere Vorfahren schnell Beute von Säbelzahnkatzen oder des erstbesten Hyänenrudels geworden. Noch sei vieles Spekulation, gibt Wrangham zu. «Aber wir werden Hinweise finden.»

Ob nun schon Homo erectus das Feuer besass, lasse sich heute nicht beweisen, sagt auch Martin Jones. «Klar ist aber, dass jener Augenblick, in dem das Feuer unter menschliche Kontrolle kam, enorme Auswirkungen hatte.» Erstens schliesst Kochen die Nahrung besser auf und macht sie leichter verdaulich. Wir kommen mit viel weniger Aufwand zu viel mehr Kalorien. Deshalb ist eine Rohkost-Ernährung heute ein guter Weg, um abzunehmen. Auch liefern viele Gemüse, wenn sie erhitzt werden, mehr wertvolle Antioxidantien, hat Rui Hai Liu, Ernährungswissenschaftler an der Cornell University, nachgewiesen. «Und überhaupt», sagt er, «wir kochen Gemüse, damit es besser schmeckt. Und wenn es besser schmeckt, essen wir mehr davon.»

Zweitens erspart uns Kochen, indem es die Nahrung weich macht, enorm Zeit. «Schimpansen im Gombe National Park in

Tansania verbringen sechs Stunden pro Tag mit dem Kauen von Blättern und Früchten», erzählt Wrangham. Bei Menschen sind es bloss vierzig bis sechzig Minuten. Während Schimpansen es auf 300 Kalorien Nahrungsaufnahme pro Stunde bringen, schaffen wir 2000 bis 2500 Kalorien. So erst konnten es sich die Jäger leisten, den ganzen Tag hinter der Beute herzuhetzen. Hätten sie keinen Erfolg gehabt, wie sollten sie es sonst nur mit roher Pflanzenkost schaffen, sich abends den Bauch mit den nötigen Kalorien vollzuschlagen? Schimpansen jagen deshalb meist nur durchschnittlich drei Minuten pro Tag und fressen oft bloss die Weichteile ihrer Beutetiere: Gedärme, Leber oder das Gehirn. Am Rest kauen sie lange, sehr lange.

Drittens, erklärt der Berliner Chemieprofessor Klaus Roth, «sterilisiert jeder Koch- oder Bratprozess die Nahrungsmittel, tötet Mikroorganismen und zersetzt zum Beispiel Giftstoffe von Schimmelpilzen. Ausserdem werden manche Giftstoffe in bestimmten Pflanzen abgebaut, und diese werden geniessbar.» Kochen erweitert das Spektrum des Nahrungsangebots – und erhöht damit die Möglichkeiten des Überlebens. Das Spektakuläre an Wranghams «cooking hypothesis» ist, dass eine kulturelle Erfindung am Anfang stand, die durch Effizienzsteigerung und bessere Ressourcenausbeutung dafür sorgte, dass sich unser Körper dauerhaft veränderte. Und weil die zusätzliche Energie ins

Gehirnwachstum investiert wurde, ging der Prozess ständig weiter. Wir schlemmten uns schlau.

Doch wie fing das an mit dem Feuer? Wie besiegten unsere Vorfahren die instinktive Angst vor den Flammen? Kein Prometheus brachte ihnen das Feuer vom Göttertisch. Es sei keine so grosse Sache gewesen, sagt Wrangham. Selbst Schimpansen zeigen eine Neigung zur Haute Cuisine. In Senegal etwa verschmähen sie die rohen Samen der Afzelia-Bäume. Nach Buschfeuern indes suchen sie gezielt nach den gebackenen Samen. Ein versengtes Aas wurde damals von den Frühmenschen wohl auch nicht unprobiert liegengelassen. Es war eine Zeit des Klimawandels: Es wurde heisser, trockener; nur die Wagemutigen überlebten.

Gefährliches Blecken der Zähne

«Vielleicht griff sich jemand das kalte Ende eines noch glimmenden Stocks», spekuliert Wrangham, «und erschreckte damit die anderen.» Für die Einsicht, dass man so auch Löwen in die Flucht schlagen kann, war nicht viel Verstand nötig. «Selbst Schimpansen wehren sich mit Stöcken gegen Leoparden.» Warum also nicht versuchen, ein Feuer zu kultivieren, als Lebensversicherung in der Savanne? Es könnten aber auch bei der Herstellung von Steinwerkzeugen Funken geflogen sein, die ein

Büschel Stroh entzündeten – das war nicht so beängstigend. Besass man erst einmal ein Lagerfeuer, fiel irgendwann vielleicht ein Stück Essen zufällig in die Glut, begann zu bräteln, setzte Aromastoffe frei, die zunächst der Nase schmeichelten, dann der Zunge. Der Rest ist Geschichte.

«Doch die technische Innovation allein reicht nicht», sagt Carel van Schaik, Direktor des Instituts für Anthropologie der Uni Zürich. «Die soziale Struktur muss sich geändert haben: Es brauchte Formen der Kooperation.» Auch Schimpansen jagen; aber das nimmt nie grosse Ausmasse an. «Dazu sind sie zu egoistisch», sagt van Schaik, «bei denen macht jeder sein Ding.» Auch teilen Schimpansen kein Futter. Carel van Schaik wie auch die Anthropologin Sarah Hrdy gehen davon aus, dass sich damals das *cooperative breeding* durchsetzte, die gemeinsame Jungenaufzucht, die dem Vertrauen und gemeinschaftlichen Handeln den Boden bereitete. «Das braucht es nämlich, um ein Feuer zu hüten, gemeinsam auf Jagd zu gehen und Beute zu teilen», sagt van Schaik.

Wir können uns heute kaum vorstellen, welche Zähmungsleistung hinter der Zusammenkunft am Steinzeitgrill steckte. Nicht allein das Feuer war erschreckend. «Direkter Augenkontakt ist im Tierreich ein ebenso feindseliger Akt wie das Öffnen des Mundes und das Blecken der Zähne», sagt Archäologe

Jones. «Kombiniert man das mit Futter, das inmitten einer Gruppe von Individuen platziert wird, bei denen es sich nicht um Eltern und Kind handelt, hat man ein ideales Rezept für einen gewalttätigen Konflikt.» Wrangham sieht es ähnlich: «Bevor wir kochten, assen wir eher wie Schimpansen – jeder für sich und alles schnell in den Mund stopfend, damit es einem nicht weggenommen wurde.» Danach sassen wir gemeinsam ums Feuer, lernten, unsere impulsiven Reaktionen zu zügeln und die anderen zu respektieren.

Das war der Anfang des Privateigentums: «Mit dem Kochen gab es plötzlich Essen, das gestohlen werden konnte», sagt Wrangham. Zumal ein Feuer in der Savanne weithin sichtbar war und der Duft paläolithischer Steaks schnell jedem hungrigen Wesen in die Nase stieg. Sich auf Mundraub zu verlegen, schien da erfolgversprechend. Wo gekocht wurde, sagt Wrangham, brauchte es folglich Schutz. Und das war der Anfang der Ehe.

In Jäger-und-Sammler-Gesellschaften beschaffen Männer und Frauen jeweils unterschiedliche Nahrungsgüter, die sie dann teilen. Während Frauen durchs Sammeln für die Grundverpflegung sorgen, trachten Männer nach prestigeträchtigen, schwer zu ergatternden Speisen. Nahezu überall ist die Jagd auf grosse Tiere Männersache. «Das unterscheidet die menschliche Paarbeziehung von der tierischen»,

sagt Wrangham, «jeder Haushalt ist durch den Nahrungsaustausch eine Wirtschaftseinheit.»

Aber das ist noch nicht alles: Die Männer können nur auf die Jagd gehen, wenn jemand zu Hause für das Essen sorgt. Nur dann könnten sie bei der Heimkehr die nötigen Kalorien zu sich nehmen. Als Gegenleistung sorgt der Mann für den Schutz der Frau. Der war nötig: Bei der Schimpansenverwandtschaft nähmen sich die stärkeren Männchen von den Weibchen einfach, was sie wollten, sagt Wrangham. «Wenn man will, war das bei den Frühmenschen eine Form von Schutzgelderpressung.» Männer schützten, oft durch ihre Beziehung zu anderen Männern, die Frauen vor Räubereien; diese revanchierten sich, indem sie sie bekochten. «Bis heute», sagt Wrangham, «erwarten Männer, dass das Essen auf dem Tisch steht, wenn sie nach Hause kommen.»

Ein richtiger Mann wird gefüttert

«Kochen ist also der Ursprung der Ehe», sagt der Anthropologe, «und nicht Sex.» Bloss in Gesellschaften wie der jüdisch-christlich geprägten scheine sich Partnerschaft vor allem um Fragen der exklusiven Sexualität zu drehen. In anderen Gesellschaften gehe man bedeutend entspannter mit vor- oder ausserehelichem Geschlechtsverkehr um. Ökonomische Gründe sind also für die Entstehung der Paarbeziehung primär gewesen,

lautet Wranghams These, dann kam der Rest. Nur so erhielten Männer die Gelegenheit, das zu tun, was Männer tun: jagen, sich mit Nachbarstämmen bekriegen, Kontakte pflegen, renommieren. «Wenn ein Mann weder Frau noch Mutter besass, hatte er in Zeiten, als es weder Supermärkte noch Restaurants gab, keine Möglichkeit, als Mann zu agieren», sagt Wrangham. Ein richtiger Mann will gefüttert werden.

Das kulinarische Projekt des Kochens brachte zwar grosse ernährungstechnische Vorteile und legte den Grund zu unserer Zivilisation; die Geschlechter aber profitierten unterschiedlich davon. «Männer hatten den grösseren Nutzen», sagt Wrangham, «Frauen wurden in eine unterwürfige Rolle gezwungen.»

Ein Leben am Herd – ist das das historische Schicksal der Frau? Wrangham verneint. «Es gibt keinen Biologismus. Wir sehen heute sehr oft Männer, die das Kochen übernehmen. Auch sonst tauschen die Geschlechter immer öfter die Rollen.» Von anthropologischer Seite her spricht also nichts dagegen, dass die Frau auch am Grill öfter mal die Zange in die Hand nimmt und die Cervelats wendet.

Richard Wrangham: *Catching Fire – How Cooking Made Us Human.* Perseus. US-\$ 26.95. Erscheint im November auf Deutsch

Zivilisation

Echte Kerle am offenen Feuer

Grillieren ist Männersache. Melden sich da bei Mikrowelle und Fertigpizza die Ur-Instinkte zurück? *Von Kai Michel*

«Ein Mann hat einen Grill. Und wenn er auch nie in seinem Leben ein Ei gekocht, Kartoffeln geschält oder eine Suppe gesalzen hat – der Grill ist sein Grill und was darauf geschieht sein Werk.» So war es schon in den 1970er Jahren in einem populären Kochbuch zu lesen. Bis heute hat sich daran nicht viel geändert. Der Migros- Prospekt mit den neusten Grill-Modellen gehört jedes Jahr zur meisterwarteten Männerlektüre der Saison.

Wer dieser heissen Liebe zu Feuer, Rost und Fleisch auf den Grund gehen will, stösst bald auf eine Soziologieprofessorin, die – so war in vielen Zeitungen zu lesen – ein Forschungsprojekt zum Thema «Grillen und Lebensstil» betreibt. «Männer entdecken am Grill ihre Ur-Instinkte», wird die Wissenschaftlerin zitiert, inmitten der Rauchschwaden erlebe der alte Adam sein Revival als von allen Zivilisationszwängen unberührter Höhlenmensch. Doch wer bei der Professorin nachfragt, um Genaueres zu erfahren, erhält nur eine vorformulierte Antwort-Mail: Es handle sich um ein Missverständnis, ein derartiges Projekt habe es nie gegeben. Nur einige Seminararbeiten seien ins Netz gestellt worden. Sie

bitte zu entschuldigen, aber von «Forschung und Forschenden zum Thema Grillieren» wisse sie nichts.

Das ist schade. Denn die Frage, warum Männer sich so leidenschaftlich als Grillmeister gerieren, ist spannend; zumal das der These Richard Wranghams zuwiderzulaufen scheint, nach der das Kochen – prähistorisch gesehen – Frauensache ist.

Sie scheuen keine Fettflecken

Auf jeden Fall steckt mehr dahinter als Cervelat-selige Lagerfeuerromantik oder Rebellion gegen Induktionskochfelder. Für Lothar Kolmer, einen sich kulinarischen Fragen widmenden Professor der Universität Salzburg, hat das historische Gründe. Für ihn besitzt das Grillieren eine lange Tradition. «Bis ins späte 19. Jahrhundert hinein wurde Fleisch am offenen Feuer zubereitet», sagt Kolmer, «und das war Aufgabe von Spezialisten.» Die mussten den exakten Zeitpunkt erkennen, wann der Ochse am Spiess durch war, und wissen, wie er am besten zu zerlegen war. Ob beim Militär oder bei Volksfesten: «Das war Männersache.»

In den sechziger Jahren des letzten Jahrhunderts schwappte dann der Barbecue-Kult aus den USA nach Europa. Grillieren war plötzlich modern; besonders weil es wenig mit der bürgerlichen

Küche zu tun hatte. «Es gibt keine feste Sitzordnung, keine Tafelsitten und nur ein Minimum an Tischgeschirr», schrieb 1973 der Volkskundler Ulrich Tolksdorf in einem «Beschreibungsversuch» der neuen Kulturtechnik. «Dem Essen aus der Hand, sonst eine zivilisatorische Todsünde, geschieht Absolution.»

Vor allem galt der Gartengrill als neues Statussymbol des American Way of Life; er passte als perfektes Accessoire zur neuen Einfamilienhaus-Kultur. «Für die aus den Stadtzentren in die Vorstädte Geflüchteten bedeutete der Holzkohlengrill die Erfüllung langgehegter Sehnsüchte in Sachen Freizeitgestaltung und Gaumenfreude», schreibt der Sozialanthropologe Marvin Harris im Ernährungsklassiker «Wohlgeschmack und Widerwillen». Denn das Grillieren war ein lukullisches Vergnügen, auf das die Bewohner von Mietwohnungen verzichten mussten. Wer also bei der Gartenparty die T-Bone-Steaks wende, sagt Harris, zelebriere damit vor den Augen seiner Gäste den eigenen sozialen Erfolg.

Dazu passt, was der Kulturwissenschaftler Andreas Wittel von der Nottingham Trent University beobachtete, als er die Unternehmenskultur eines internationalen Grosskonzerns unter die Lupe nahm: «Bei Betriebsfesten dürfen nur die Topmanager am Grill stehen. Vordergründig soll damit die Hierarchie

entschärft werden», erklärt Wittel, «die Manager zeigen sich als Diener der Beschäftigten.» Sie verrichten am Grill einfache Handarbeit, scheuen keine Fettflecken und beweisen ihren unbedingten Einsatz fürs Unternehmen. Die Hauptbotschaft aber laute: «Ohne das Topmanagement bleibt das Fleisch kalt.»

Der Platz am Grill gehört den Alphamännchen. «Der Firmenbrauch zeigt auch: Hier sind die Manager echte Kerle, also beutemachende, beuteteilende und dem Feuer trotzend Männer», sagt Wittel. «Die anderen sind Memmen oder haben sich noch nicht ausreichend für den Dienst an der Glut bewährt.» In den letzten zwei Millionen Jahren hat sich in Sachen männliches Imponiergehabe nicht viel getan.

«Tatsächlich berichten Ethnologen davon, dass in traditionellen Gesellschaften bei Festen oder rituellen Anlässen Männer kochen», erklärt Anthropologe Wrangham. Solche Gelegenheiten seien günstig, öffentlich und mit grossem Brimborium die eigene Unentbehrlichkeit in Szene zu setzen: Dem männlichen Jagdgeschick verdanke die Gemeinschaft ihre Existenz. «Der öffentliche Dank ist ihnen sicher», sagt Wrangham, «als Gegenleistung erhalten sie Privilegien.» Das gilt bis heute: Wer die Würste auf den Rost legen kann, ohne dass sie in die Glut purzeln, beansprucht nicht zuletzt das Recht, sich an den anderen Tagen von der Essenszubereitung fernzuhalten.