

In der Schweiz arbeiten 209'920 Menschen in der Gastronomie. Dazu gesellen sich 42,5 Prozent der Wohnbevölkerung, also 3,5 Millionen, die an einem durchschnittlichen Tag auswärts essen oder trinken. In 23'373 Lokali-
5 täten, vom Dönerstand bis zum Sternetempel. Gastronomie – das ist kein Gewerbe, das ist ein halber Staat. Ein Staat, in dem eigene Regeln und Gesetze gelten. In dem jeder seine Rolle spielt: Gast, Kellner, Koch, Tellerwäscher. Alle Aspekte des Lebens – wirtschaftliche, poli-
10 tische, juristische, religiöse und mythologische –, Individuum, Gruppe und Institutionen sitzen dort an einem Tisch.

Mit der Kulturgeschichte des Restaurants befasst sich Christoph Ribbat, Amerikanistik-Professor in Paderborn, in seinem Buch «Im Restaurant. Eine Geschichte aus dem Bauch der Moderne». Es ist zwar nicht abschlies-
15 send, aber eine prall gefüllte Speisekammer. Da liegt hinter der Gaststättentür zunächst ein öffentlich zugänglicher Raum. Für Ribbat das typische Territorium der vom österreichisch-britischen Philosophen Karl Popper be-
20 schworenen «offenen Gesellschaft». Auch beim Restaurant trete man «ins Unbekannte, ins Ungewisse, Unsichere» (K. Popper) ein. Hier geht der Rahmen gleich ins Unendliche auf. Denn da kommt auch schon Philoso-
25 phenkollege Bourdieu auf dem Servierteller präsentiert ins Spiel. Das Restaurant ist der Ort der Distinktionsmechanismen. Kaum anderswo als im Gasträum geht es so verdichtet um Dazugehören und Ausschiessen sowie um das Zeigen und Beweisen von Stil und Geschmack.

Doch für Ribbat geht es im Restaurant nicht nur um die feinen Unterschiede, sondern auch um die groben. Diese spiegeln sich in der Architektur, die sich in öffentliche und geheime Zonen unterteilt. Die geheime Zone, das ist die Küche. Parallelwelt zum Gasträum, bevölkert von völlig
35 anderen Statisten, wenngleich nur durch eine Tür voneinander getrennt. «Im symbolsaturierten Gasträum wird fein diniert», so Ribbat. «In der Küche schwitzen Menschen, weil sie Lasten schleppen, Lebensmittel zerkleinern, Teller, Töpfe spülen. Die Arbeit zeichnet ihre Körper mit Schmerzen, Brandblasen, Narben.» Ribbat betrachtet
40 das Restaurant hier appetitverderbend sozialkritisch als einen der letzten Orte, an denen die Gegensätze von «Genuss und Schwerstarbeit», von «Eleganz und Ausbeutung» direkt erfahrbar sind.

Doch wo fing das alles eigentlich an und wann? Fürs mitteleuropäische Restaurant lässt sich das ziemlich genau datieren: vor 250 Jahren. Restaurants gab es zwar schon im alten Rom. Mit dem Reich brach aber auch die römi-
45 sche Dekadenz zusammen. Was blieb, waren Wirtshäuser für Hungerige auf der Durchreise. In solche mittelalterlichen Tavernen mit Zwangseintopf und Strohsack-Lager wagte sich niemand, der nicht musste. Erst die Französische Revolution öffnete das Tor für andere Formen des
50 aushäusigen Essens. Von dieser Stunde null an war die weitere Geschichte des Restaurants dann nur noch eine

masslose Übertreibung mit offenem Ende bis zur Gegenwart. Schon der Gründungsmythos ist übertrieben: Es soll ein Suppenverkäufer namens Boulanger gewesen sein, der dem Restaurant 1765 seinen Namen gab und angeblich
60 ebenfalls der Bouillon, die er als restaurative zur Wiederherstellung der Kräfte anpries. Sich selbst nannte er «Restaurateur». Dass der Mann wohl nie existiert hat – geschenkt. Dass niemand recht weiss, welches das erste Restaurant gewesen ist – ebenfalls. Sicher ist nur, es entstand in Paris. Die Ersten, die diese Orte frequentierten, waren Abgeord-
65 nete, die aus den Provinzen zur Nationalversammlung anreisten und in der Zweitwohnung über keinen repräsentativen Salon verfügten. Es folgten wohlhabende Restpariser, die ihre Geschäftstermine nun ebenfalls bei Austern abhielten. Für sie gab es bereits vor 1800 an die 500 Restaurants des neuen Typs. Deren Gestaltung zeigt offen, was im Kern
70 vonstättenging: die finale Erosion des höfischen Habitus. Als Sonnenkönige versammelte das Bürgertum nun selbst einen ganzen Hofstaat unter sich. Gemeinsam produzierte man hinter der Küchentür Bedeutungsüberschuss und reproduzierte den Lebensstil der vormals oberen Eintausend für nunmehr die oberen Hunderttausend.

Erst im Verlauf des 19. Jahrhunderts diffundierte die Idee in andere westliche Metropolen. Nun wollten auch die mittleren
75 Abertausend solche Restaurants. Das Konzept Restaurant war in allen bürgerlichen Schichten angekommen. Doch der Pariser Urknall hat nichts von seiner Bedeutung für die weitere Entwicklung der Zivilisation verloren. Noch immer geht es beim Essen um kulturelle Bewegungen, bei denen nach oben strebt, was unten ist, und sich nach unten abgrenzt, was oben angelangt ist. Und am anderen Ende erklären immer
80 breitere Schichten Essen zur Kunstform.

Die finale Übertreibung dieser Entwicklung repräsentiert wohl der Foodie, der Wiedergänger des Gourmets der
85 Haute Cuisine. Er gibt sich nicht mehr elitär, sondern progressiv. Sein Hunger auf Neuheiten ist unstillbar, sein Wissensdurst auch. Er will alles wissen über Nahrungsmittel, ihre Herkunftsorte und die komplette Speisengenesis. Anschliessend richtet er über die politische, ökologische und
90 menschenrechtliche Verantwortung des Konsums.

Einen gewissen Widerspruch zur Massenglorifizierung des Essens bildet der Umstand, dass viele der neuen Food-Aristokraten vermutlich selbst in irgendeinem Restaurant an der
95 Industriespülmaschine stehen. In Grossbritannien waren bereits in den Neunzigerjahren mehr Menschen in indischen Restaurants tätig als in der Schiffbau- und Stahlindustrie. Und in den USA ist McDonald's der grösste private Arbeitgeber. Das gefällt auch dem Gastro-Philosophen Ribbat nicht. Es ist für ihn ein Zeichen der Prekarisierung in der
100 Kochschürze. Das Restaurant, es macht die Welt also offenbar nicht besser. Aber als Totalphänomen hält es die Gesellschaft in ihrer Totalität in Gang.

Nach Barbara Höfler in der „NZZ am Sonntag“ vom 24.4.2016.