



STERNEKÖCHINNEN IN DEUTSCHLAND: WO SIND SIE?

Die Position der Sterneköchinnen im Vergleich zu
der Position ihrer männlichen Kollegen.

Bachelorarbeit 20.07.2017

Radboud Universiteit Nijmegen
Faculteit der Letteren

Rianne de Rooij

Abstract

In Sterneküchen bzw. professionellen Küchen¹ gibt es heutzutage noch immer einen großen Unterschied zwischen der Zahl an männlichen und weiblichen Küchenpersonal. Köchinnen bekommen nicht die gleichen Chancen wie ihre männlichen Kollegen. In dieser Arbeit wird untersucht, weshalb die Sterneköchinnen den Sterneköchen gegenüber seltener sind. Dabei wird nicht nur die Geschichte des Kochens beleuchtet, sondern auch die Kultur und ihre Auswirkungen. Hierbei werden alle Teilfragen aus Genderperspektive betrachtet. Dann wird auf die kulturelle Identität eingegangen, diese beeinflusst die Vorstellungen über die Rollenverteilung zwischen den unterschiedlichen Gendern. Deshalb wird zuerst dieses Thema vorgestellt, danach folgen die Berufserfahrungen der Sterneköche bzw. Sterneköchinnen selbst. Sie erklären, was sie von den gleichen Chancen in ihrer Branche halten. Die Resultate beinhalten, dass trotz des langen Weges der Emanzipation der Frau, der Stereotyp der klassischen Rollenverteilung noch immer in der professionellen Küche zu finden ist und auf diese Art und Weise die professionellen Köchinnen benachteiligt.

¹ In dieser Arbeit werden die Begriffe Sterneküche und professionelle Küche als Synonyme verwendet.

Inhalt

0. Einleitung	S. 4
0.1. Diese Arbeit in Bezug auf das Thema	S. 4
0.2. Literatur	S. 5
0.3. Gang der Untersuchung	S. 6
1. Theoretischen Rahmen	S. 7
1.1. Feministischer Hintergrund	S. 7
1.1.1. Judith Butler	S. 7
1.1.2. Sprache	S. 8
1.2. Genderproblematik	S. 9
1.2.1. Weiblichkeit in Bezug auf die Genderproblematik	S. 11
1.2.2. Männlichkeit in Bezug auf die Genderproblematik	S. 11
1.3. Arbeitsverteilung in der Küche in Deutschland	S. 13
2. Das Phänomen der Sternekoch und Sterneköchin	S. 15
2.1. Statistik zu den Sterneköchinnen und Sterneköchen	S. 15
2.2. Was steht bei einem bzw. einer Sterneköchin zentral?	S. 15
2.3. Warum ist der Titel ‚Sternekoch‘ bzw. ‚Sterneköchin‘ erstrebenswert?	S. 16
3. Allgemeine Geschichte des Kochens	S. 18
3.1. Im Zeitverlauf	S. 18
3.1.1. Griechen/Römer	S. 18
3.1.2. Mittelalter	S. 19
3.1.3. Moderne	S. 19
3.2. Welche gesellschaftlichen Veränderungen spielen eine Rolle und welche Auswirkungen haben sie auf das Rollenverständnis?	S. 22
3.3. Hausfrau: Kochen in der Privatsphäre	S. 23
4. Kulturwissenschaftliche Perspektive in Bezug auf die Geschlechterfrage	S. 25
4.1. Problemfelder	S. 25
4.2. Kulturelle Identität	S. 26
5. Bezug auf Situation heutzutage	S. 28
5.1. Sterneköchin	S. 28
5.1.1. Wie gehen Frauen damit um, dass sie nach der erstrebenswerten Position der Sterneköchinnen verlangen?	S. 29
5.2. Sternekoch	S. 29
5.3. Begründung im Vergleich zu den Eigenschaften beider Gender	S. 30

6. Ergebnisse und Diskussion	S. 32
6.1. Reflexion auf der Literatur	S. 32
6.2. Die wichtigsten Argumente in Beziehung zueinander	S. 33
7. Ausblick	S. 36
Literaturverzeichnis	S. 37

Einleitung

„Frauen gehören ins Schlafzimmer, nicht in die Restaurantküche.“² Diesen Satz hörte Léa Linster³, als sie sich um den Bocuse d'Or Preis beworben hat. Die luxemburgische Sterneköchin hatte nicht erwartet, dass ein Prüfer von so einem angesehenen Preis so einen altmodischen Satz äußern würde. Sie gewann den Preis trotzdem und hat seitdem einen großen Einfluss auf der deutschen Kochwelt gehabt. Neben ihrem eigenen Restaurant, hat sie viel publiziert und ist oft im Fernsehen zu sehen. Sie ist eine Sterneköchin, doch was bedeutet das? Als Sterneköchinnen werden diejenigen bezeichnet, deren Restaurant mit einem oder mehreren Michelinsterne⁴ ausgezeichnet worden sind. Diese Sterne werden jedes Jahr von einem Komitee vergeben. Als Küchenchef darf der Koch bzw. die Köchin sich dann Sternekoch bzw. Sterneköchin nennen. Linster hatte mit vielen Vorurteilen gegenüber Frauen und auch ihrem Beruf als Köchin zu kämpfen. Es gibt in Deutschland nur sechs Sterneköchinnen, denen 302 männliche Kollegen gegenüber stehen.⁵

Diese Arbeit in Bezug auf das Thema

Deshalb beschäftigt sich die vorliegende Arbeit mit der Forschungsfrage, wie die aktuelle Position der Sterneköchinnen im Vergleich zu den männlichen aus Genderperspektive erklärt werden kann. Die Relevanz besteht darin, zu erläutern, dass sich die Emanzipation in der deutschen Sterneküche heutzutage noch nicht durchgesetzt hat und weshalb das so ist. Hauptaugenmerk der Arbeit ist, den deutschen Köchen und Köchinnen klar zu machen, dass die alten Geschlechterrollen in ihrem Beruf noch immer eine große Rolle spielen, obwohl sowohl Männer als auch Frauen gleichermaßen professionell kochen können und diese Vorurteile nicht mehr passend sind.

Damit die Forschungsfrage beantwortet werden kann, wird die Frage nicht nur aus geschichtlicher und kulturwissenschaftlicher Perspektive betrachtet, sondern auch aus Perspektive der Gender Studies. Dazu werden folgende Leitfragen verwendet: Was sind die wichtigsten Aspekte eines bzw. einer Sterneköchin und warum ist der Titel erstrebenswert? Wie wurden die Köchinnen früher betrachtet? Welche gesellschaftlichen Veränderungen

² Léa Linster und Joja Wendt zu Gast [DAS! Inkas Küche] NDR / NEU / HD {26.12.16}, verfügbar unter: https://www.youtube.com/watch?v=_q29es6kz5c (18.05.2017).

³ Lea Linster hat 1987 ihren ersten Michelinsterne empfangen. Im Fernsehen wurde sie bekannt durch ihre Sendung ‚Leá’s KochLust [sic!]. Der Name der Shows wurde so geschrieben, weil es auf ihre Webseite auch so stand. Sie ist bis heute die einzige Frau, die je den Bocuse d'Or Preis empfangen hat. Quelle: Vgl. *Biographie*, verfügbar unter: <http://www.lealinster.lu/fr/lealinster/bio/> (19.07.2017).

⁴ Siehe Kapitel 2.

⁵ Vgl. *Alle Sterneköche, alle Länder*, verfügbar unter: <https://www.restaurant-ranglisten.de/who-is-who/sternekoeche/deutschland/stars/1/> (10.06.2017).

spielen eine Rolle und welche Auswirkungen haben sie auf das Rollenverständnis? Was sind die Problemfelder aus kulturwissenschaftlicher Sicht? Inwiefern beeinflusst der hohe Anteil an männlichen Sterneköchen die Entscheidung von Frauen, professionelle Köchin zu werden? Was halten Männer von dem Beruf? Diese Fragen werden in dem dazu gehörigen Kapitel beantwortet. Die Arbeit geht von folgender Hypothese aus: Die Ursachen der gegenwärtigen Situation der Sterneköchinnen im Vergleich zu den männlichen liegen in den gesellschaftlichen Veränderungen der letzten Jahrhunderten in Bezug auf Gender begründet. Hierbei spielen kulturelle Aspekte wie Stereotype auch eine bedeutsame Rolle.

Literatur

Damit klar wird, was die Unterschiede zwischen Köchinnen und Köchen sind, soll zuerst geklärt werden, was die Unterschiede zwischen Männern und Frauen sind. Zu den Frauen und der Genderproblematik im Allgemeinen hat Judith Butler⁶ einige Bücher geschrieben, wie zum Beispiel „Gender Trouble“⁷. Butler ist eine bekannte Feministin und ihre Literatur hat für die Emanzipation der Frauen eine bedeutsame Rolle gespielt.

Zum Thema Gender und Kochen gibt es nicht viele Studien, da viele kulturwissenschaftliche Untersuchungen sich auf das Essen selbst fokussieren und geschichtliche Arbeiten sich auf gesellschaftliche Veränderungen beziehen, die Einfluss auf das Verhältnis zwischen Männern und Frauen haben. Als kulturwissenschaftliche Untersuchung gibt es zum Beispiel das Buch „Food. A culinary history from antiquity to present“⁸, das sich auf das Essen im Allgemeinen richtet und wie dieses die Gesellschaft geprägt hat. Dabei gehen die Autoren nicht auf die Geschlechterrollen ein. In verschiedenen Kapiteln beschreiben sie aber die Rolle der Köche und wie die Restaurants entstanden sind. Deshalb wurde dieses Buch für das Kapitel der Geschichte benutzt. Wie angegeben, wurde auch Literatur über die Gendergeschichte verwendet. Zum Beispiel „Gender, sex and the shaping of modern Europe. A history from the French Revolution to the present day“⁹, ein Buch, das die gesellschaftlichen Faktoren beschreibt, die Einfluss auf die Rechte und Rollenverteilung der Frauen gehabt haben. Das Buch war letzendes die Geschichte der Köchinnen selbst beschreibt, ist von Katja Mutschelknaus¹⁰. Daneben gibt es noch ein Buch zu diesem Thema von Ilona Zubrod und Melanie Goldman¹¹. Literatur zu diesem Thema ist schwierig zu finden,

⁶ Judith Butler ist eine amerikanische Akademikerin, deren Theorien bezüglich Gender und Geschlecht während des 20. Jh. viel Einfluss auf kulturelle Theorien und den Feminismus hatten. Quelle: Vgl. Duignan, Brian: *Judith Butler*. 2013, <https://www.britannica.com/biography/Judith-Butler> (19.07.2017).

⁷ Butler 1999.

⁸ Flandrin & Montinari 1999.

⁹ Timm & Sanborn 2016.

¹⁰ Mutschelknaus 2010.

¹¹ Zubrod & Goldmann 2013.

da diese nicht im wissenschaftlichen Bereich verfügbar war, im Gegensatz zu der anderen erwähnten Literatur. Die Informationen in diesen Büchern wurden verglichen mit denen in anderen Büchern und wurden verifiziert. Dadurch lässt sich feststellen, dass es sich um qualitative Texte handelt.

Gang der Untersuchung

In dieser Arbeit werden aufgrund der Genderperspektive die Unterschiede zwischen den Positionen der Sterneköche und Sterneköchinnen dargestellt, dabei wird eine vergleichende Methode eingesetzt. Im theoretischen Rahmen (Kapitel 1) wird auf Judith Butler und ihre Sicht auf die Genderproblematik eingegangen. Dazu wird auch das Thema Sprache erwähnt und es wird gezeigt, welche Rolle das Verwenden der männlichen oder weiblichen Variante eines Substantives (das einen Beruf beschreibt) hat. Danach wird beschrieben, welche männlichen und weiblichen Eigenschaften u.a. in manchen Filmen zu sehen sind. Schließlich wird die Arbeitsverteilung der Köche bzw. Köchinnen in Deutschland besprochen.

Kapitel 2 diskutiert das Phänomen der Sterneköche und Sterneköchinnen. Ihre Motivation zum Arbeiten wird dargestellt und es folgt die Beschreibung des Berufs und der Auszeichnung. Auch wird die genaue Statistik bezüglich Köchen bzw. Köchinnen nochmal detailliert erklärt. Im 3. Kapitel folgt die geschichtliche Beschreibung pro Epoche. Dabei geht es um die Römer und Griechen, das Mittelalter und die Neuzeit. Dann werden die Informationen nochmal analysiert. Auf diese Art und Weise kann geschlussfolgert werden, weshalb es heutzutage mehr Köche als Köchinnen gibt und weshalb Frauen nicht schon früher als professionelle Köchinnen tätig waren. In Kapitel 4 geht es um die Beantwortung der kulturwissenschaftlichen Fragen bezüglich Gender Studies und den Beruf der Köchinnen. Es werden Fragen diskutiert wie zum Beispiel: Weshalb hat es den Prüfer des Bocuse d'Or Preises so gestört, dass es Frauen in den professionellen Küchen geben wird? Dieses Thema wird in diesem Kapitel diskutiert.

Kapitel 5 analysiert die Sterneköchinnen und Sterneköche heutzutage und ihre Erfahrungen in Bezug auf die Genderunterschiede in der Küche. Danach fasst Kapitel 6 die Ergebnisse zusammen und werden diese diskutiert. Geschlussfolgert wird, dass gesellschaftliche Veränderungen und kulturelle Faktoren dafür gesorgt haben, dass die Frau emanzipiert wurde. Trotz dieser Ereignisse, sind sie in der Küche kaum zu erkennen, weil die Vorstellungswelt der männlichen Köche sich auch kaum geändert hat. Die Köchin wurde noch vor einigen Jahren aufgrund männlicher Vorurteile benachteiligt. Heutzutage verbessert die Situation sich schon, obwohl es nur langsam passiert. Stereotype spielen in der professionellen Küche noch immer eine große Rolle. Abschließend werden im 8. Kapitel weitere Forschungsvorschläge gemacht.

1: Theoretischen Rahmen

1.1 Feministischer Hintergrund

1.1.1 Judith Butler

Menschen haben das Bedürfnis, andere Menschen nach ihren Vorstellungen zu beurteilen und zuzuordnen. So geht es auch bei der Geschlechterfrage. Wenn Personen sich online registrieren wollen, müssen sie immer ihre Daten ausfüllen und dazu gehört oft die Frage, welches Geschlecht sie haben. Das ist das Erste, was Menschen über anderen wissen möchten. Hierdurch entsteht eine binäre Aufteilung, nämlich die Einteilung in Männern und Frauen. Judith Butler wird als eine der wichtigsten Feministen betrachtet und bestätigt diese Aussage und zeigt dabei wie die Heterosexualität verlangt, dass männliche und weibliche Elemente asymmetrisch sind.¹² Diese Elemente werden als jeweils männliche und weibliche Attribute verstanden. Mit ‚Asymmetrie‘ wird eine ungleiche Verteilung männlicher und weiblicher Merkmale gemeint. Mit den zugeordneten Eigenschaften im Kopf, sind Menschen einfacher in einer binären, heterosexuellen Welt einzuteilen. Diese Ideen über die binäre Welt sind so stark, dass Kinder, die als Intersex geboren werden, durch Operationen ‚angepasst‘ werden, sodass sie in das Weltbild passen und körperlich eindeutig zu einem Geschlecht gehören.¹³

In der Literatur wird häufig nicht von Geschlecht, sondern von Gender gesprochen. Dieser Begriff ist umfassender als Geschlecht, da auch die nicht-körperlichen Merkmale miteinbezogen werden. In dieser Untersuchung wird von folgender Definition des Genders ausgegangen: „Geschlechtsidentität des Menschen als soziale Kategorie (z.B. in Hinblick auf seine Selbstwahrnehmung, sein Selbstwertgefühl oder sein Rollenverhältnis).“¹⁴

Die berühmte Feministin Simone de Beauvoir, die zum Beispiel das bekannte Buch ‚Le deuxième Sexe‘¹⁵ geschrieben hat, meint, dass das weibliche Geschlecht nicht übereinstimmt mit dem ‚neutralen‘ Männergeschlecht. Diese Perspektive hat sie aus der Gesellschaft herausgefiltert. Luce Irigaray¹⁶ hat viele wichtige Essays und Bücher geschrieben, wie zum Beispiel „The Power of Discourse and the Subordination of the Feminine“¹⁷. Sie ist nicht mit De Beauvoir einer Meinung. Sie erläutert, dass Weiblichkeit keine Einheit formt, sondern aus mehreren Teilen besteht, weil Weiblichkeit nicht gelernt

¹² Vgl. Butler 1999, 23.

¹³ Vgl. Butler 2004, 53.

¹⁴ Duden 2011, 698.

¹⁵ De Beauvoir 2010.

¹⁶ Vgl. Butler 1999, 14.

¹⁷ Irigaray 2004.

werden kann und auch nicht in der ‚männlichen‘ Sprache beschrieben werden könnte. Sie wird linguistisch nicht repräsentiert. Es gibt einen bedeutsamen Unterschied zwischen De Beauvoir und Irigaray. De Beauvoir kennzeichnet den weiblichen Körper und Gender als Instrument zur Freiheit. Sie meint also, dass durch das eigene Handeln Emanzipation stattfinden kann. Irigaray definiert die Weiblichkeit gar nicht. Sie sieht nur die linguistische Abwesenheit der Frauen. De Beauvoir denkt also pragmatischer, während Irigaray sich vor allem mit der abstrakten Sprache befasst und versucht Gender zu definieren. In dem nächsten Kapitel wird das sprachliche Element weiter besprochen.

Butler geht weiter als Irigaray und De Beauvoir und fügt in dieser Diskussion hinzu, dass Gender eine Kompilation an Ausdrücken ist.¹⁸ Dabei geht es um das Verhalten, das die Person zeigt. Dazu gehört zum Beispiel Lachen. Es ist von Bedeutung, wann und mit wem eine Person lacht, da es unterschiedliche Bedeutungen haben kann. Verschiedene Arten von Lachen werden mit einem bestimmten Gender verbunden. Immer wenn eine Person handelt, zeigt sie unvermeidlich eine Genderidentität. Dabei sind biologische Faktoren wie Geschlecht irrelevant.

1.1.2 Sprache

Monique Wittig erläutert, dass nicht die Struktur der Sprache Frauen gegenüber unfreundlich ist, sondern die Sprachanwendung selbst.¹⁹ Das steht im Gegensatz zu Irigaray, da sie beschreibt, wie vorher²⁰ gesehen, dass die Sprache im Allgemeinen Frauen ausschließt. Wenn von Wittig ausgegangen wird, kann geschlussfolgert werden, dass es sowohl weibliche und männliche Formen eines Substantivs gibt. Meistens wird nur die männliche Version gebraucht. Da in der Geschichte fast alle Berufe von Männern ausgeübt wurden, werden die meisten Berufe immer bei ihren männlichen Namen genannt, obwohl es auch eine weibliche Variante gibt, z.B. Automechaniker, Tischler oder Feuerwehrmann. Wenn spontan über diese Berufe geredet wird, wird das Wort Tischler genannt und nicht Tischlerin. Dazu ist die Betrachtung des englischen Wortes ‚women‘ auch interessant. ‚Men‘ steht sowohl für ‚Menschheit‘ als auch für ‚Männer‘. Da ‚women‘ nicht die ganze Menschheit bedeuten kann sowie ‚men‘, wird das weibliche Gender so dargestellt, als gehöre es nicht zur Standardidee des Phänomens ‚Menschen‘. Das zeigt, wie sehr das Männliche in der Sprache hervorgehoben wird. Die Anwendung der Sprache ist also das Problem, nicht die Struktur der Sprache.

¹⁸ Vgl. Butler 1999, 33.

¹⁹ Vgl. Wittig 1983.

²⁰ Siehe Kapitel 1.1.1.

Das gilt auch für den Beruf des Kochs. Wenn dieser Beruf genannt wird, wird die männliche Variante angedeutet, da es früher üblich war, nur die Männer als Köche zu bezeichnen. Im 18. Jh. arbeiteten Frauen schon in der professionellen Küche, doch sie wurden als ‚Frauensperson zum Kochen‘ oder einfach als ‚Magd‘ bezeichnet.²¹ Obwohl es das Wort ‚Köchin‘ schon gab, war es offensichtlich nicht die gängige Beschreibung des Berufes.²² Es gibt heutzutage mehr professionelle Köche als Köchinnen in Deutschland. Das ist an der Zahl der Personen, die den Titel Sternekoch bzw. Sterneköchin erhalten haben, zu sehen. Dadurch kann es also logisch sein, dass das Wort ‚Koch‘ öfter verwendet wird. Aber diese automatische Anwendung der männlichen Variante kann auch dafür sorgen, dass ein Teufelskreis entsteht. Jeder hört nur diese Variante, die dann als üblich erfahren wird. Automatisch wird dieser Beruf mit einem Gender verbunden. Das kann dafür sorgen, dass Männer den Beruf öfter wählen als Frauen, da davon ausgegangen wird, dass es sich um einen Männerberuf handelt. Sprache spielt also auf jeden Fall eine wichtige Rolle bei der gesellschaftlichen Position der Sterneköchinnen, weil man meistens nur die männliche Variante nennt, wenn es um den Beruf des Kochens geht.

Die Geschlechterrollen waren früher auch in das Gesetz aufgenommen. Erst ab 1921 wurden alle diskriminierenden Maßnahmen, mit denen die Frau im Bildungsbereich zu tun hatte, aufgehoben.²³ Das geht aus einem Projekt der Rheinisch-Westfälischen Technischen Hochschule Aachen hervor, das sich auf die Hochschulgeschichte fokussiert. Diesmal wurde im Thema Gender Studies die Geschichte der Studentinnen beleuchtet und ihre Rolle dargestellt. Vorher wurden ihre Chancen auf den Schulen und Universitäten nämlich so viel wie möglich eingeschränkt, da sie vor allem als Hausfrau betrachtet wurde. Auch durfte die Frau nur arbeiten oder ihren Führerschein machen, wenn ihr Vater oder Mann damit einverstanden war.²⁴ Das sorgte dafür, dass die Stereotype sich bestätigten. Die Frau konnte das Gegenteilige nicht beweisen, weil sie keine Ausbildung hatte.

1.2 Genderproblematik

Gender entspricht also nicht Geschlecht. Geschlecht bezieht sich auf die Geschlechtsorgane, die man von Geburt an hat. Gender bezieht sich nach Butler auf die Gefühle der Person und wie man sich benimmt, also auf das Sozialverhalten. Mit dem ‚Frausein‘ werden bestimmte Merkmale verbunden, die Vorurteile sein können, genauso wie

²¹ Vgl. Mutschelknaus 2010, 33.

²² Ebd.

²³ Vgl. *Pionierinnen*, verfügbar unter: <http://www.archiv.rwth-aachen.de/web/online-pionierinnen/objektevitrine1.htm> (09.05.2017).

²⁴ Vgl. *Die erste Frau mit Führerschein*, verfügbar unter: http://www.focus.de/wissen/mensch/geschichte/tid-21578/zum-weltfrauentag-meilensteine-der-frauenemanzipation-in-deutschland-die-erste-frau-mit-fuehrerschein_aid_605620.html (09.05.2017).

das ‚Mannsein‘. Beide Gruppen leiden also auch darunter, wenn sie etwas machen, was mit der anderen Gruppe verbunden wird, weil das von der Gesellschaft als negativ beurteilt werden kann. So wird in sozialen Medien oft nicht gut damit umgegangen, dass Männer auch weinen. Auf Facebook werden manchmal Bilder von weinenden Männern gezeigt. Die Reaktionen der Facebook-Mitglieder beinhalten meistens, dass der Mann nicht klagen soll. Weil häufig alles schwarz-weiß vorgestellt wird, gibt es für beide Gender Probleme, wenn sie die Vorurteile durchbrechen wollen.

So stand diese Abbildung auf Facebook.²⁵ Oben im Bild steht „Erklärung für Frauen“ und auf dem Bild stehen die Worte „die Abseitsregel für Frauen“, der Pfeil mit „Abseits“ zeigt auf die Frau und im Viereck steht „Küche“. Es soll auf die Fußballregeln verweisen und auf das Vorurteil, dass Frauen sich nicht mit Fußball auskennen. Der Witz ist gemacht für Personen, die sich schon mit dem Spiel auskennen, und wenn man vom vorhergenannten Vorurteil ausgeht, handelt es sich dabei um Männer. Dann taucht aber das nächste Vorurteil auf, nämlich dass Frauen sich vor



allem in der Küche befinden sollten. Da sie außerhalb der Küche steht, ist sie nach dem Bild „draußen“ oder „abseits“ und befindet sich also am falschen Ort, nämlich nicht in der Küche. Sie grenzt sich dabei von der Küche und was von ihr erwartet wird ab.

Diese Vorurteile sorgen dafür, dass sowohl Männer als auch Frauen, nicht völlig frei handeln können, da sie sonst von der Gesellschaft verurteilt werden. Es gibt aber Beispiele, bei denen die Gesellschaft mit Gewalt eingegriffen hat. So wurde ein Mann, der ein Kleid trug, in England angegriffen.²⁶ Das sorgt dafür, dass eine Angst entsteht und deshalb können

²⁵ Vgl. *Uitleg voor vrouwen*, verfügbar unter:

<https://www.facebook.com/Slechtegrappenxl/photos/a.153901564688862.40411.107174272694925/1400664916679181/?type=3> (09.05.2017).

²⁶ Vgl. *Man in fancy dress attacked by gang*, verfügbar unter: <http://www.bbc.com/news/uk-scotland-tayside-central-39705342> (09.05.2017).

Männer und Frauen sich vielleicht nicht frei fühlen, zu machen, was sie wollen. Wie geht es den Männern und Frauen genau? Wie werden sie dargestellt und wie gehen sie damit um?

1.2.1 Weiblichkeit in Bezug auf Genderproblematik

Die weiblichen Eigenschaften bilden den Gegensatz zu Männlichkeit. Zur Weiblichkeit gehöre nach Obersta et al. das Interesse an der Kommunikation zwischen Personen und Eigenschaften, die damit zu tun haben, zum Beispiel: Empathie, Sensibilität, emotionale Expressivität, Abhängigkeit und Verletzlichkeit.²⁷ Diese Eigenschaften werden oft in Werbungen und Filmen verwendet. Bei Männlichkeit drehe es sich um Führungsstärke und ein resolutes Verhalten, während es bei Frauen um Kommunikation und ein sanftes Verhalten ginge. Diese Stereotype werden oft mehr bewusst als unbewusst in den Medien angewendet. Das ist relevant für zukünftige Köchinnen, da sie durch die Medien beeinflusst werden und dadurch andere Ideen bekommen über ihre Fähigkeiten und ihr eigenes Kochen. Ihre Meinung über das professionelle Kochen kann sich dadurch ändern, was dafür sorgen kann, dass sie vielleicht eine andere Karriere wählen. Deshalb sind die Medien wichtige Faktoren beim Analysieren der Position der Sterneköchinnen, da sie die Gesellschaft beeinflussen.

Die Rolle von Maria im Film ‚Sound of Music‘²⁸ ist ein gutes Beispiel für die weibliche Rolle im Film. Obwohl sie keine Abhängigkeit dem Kapitän von Trapp gegenüber zeigt, ist ihre Flucht in das Kloster schon von Bedeutung. Durch die Flucht wird klar, wie Maria sich extrem emotional äußert. Ihr Verhältnis zu den Kindern spricht für ihre Empathie und Sensibilität. Für Mary Poppins²⁹ gilt das Gleiche, im Grunde spielt die Schauspielerin hier die gleiche Rolle. Ein weiteres Beispiel ist die Walt Disney Variante von Aschenputtel³⁰. In diesem Film wird Aschenputtel als abhängig dargestellt. Sie ist nicht nur von der Fee abhängig, sondern auch vom Prinzen. Ohne diese zwei Figuren hätte sich ihre Situation nicht geändert. Auch sie wird emotional dargestellt, da sie weint und schreit. Verletzlichkeit taucht in ihrer Persönlichkeit auf. Das hängt mit ihrer Abhängigkeit zusammen. Mittlerweile werden Frauen häufiger als selbstständige Frauen dargestellt, doch die oben beschriebenen Merkmale sind oft noch in Filmen und im täglichen Leben zu erkennen.

1.2.2 Männlichkeit in Bezug auf Genderproblematik

Was gehört zur Männlichkeit? Stärke, Führungspersönlichkeit und Selbstbehauptung werden als typisch männliche Merkmale bezeichnet.³¹ Das kann man in Filmen und im Berufsleben

²⁷ Vgl. Obersta, Renaua, Chamarrob, Carbonella 2016.

²⁸ Vgl. 20th Century Fox, 1965.

²⁹ Vgl. Walt Disney Productions, 1964.

³⁰ Vgl. Walt Disney Productions, 1950.

³¹ Vgl. Dozier 2017.

sehen. In Filmen werden fiktive Personen wie James Bond als sehr männlich empfunden. Er kennt keine Angst und verführt viele Frauen. Dieser Stil wird als der beste James Bond-Stil erfahren, da die Männlichkeit in einer perfekten Form dargestellt wird.³² Die drei Eigenschaften erkennt man auch bei ihm wieder: er zeigt Stärke, indem er mit Feinden kämpft und Führungspersönlichkeit, indem er sich dominant aufstellt. James Bond zeigt Selbstbehauptung, indem er anderen Befehle erteilt. Dazu wird in den Filmen deutlich, dass er alles mit Absicht macht und also rational über seine Entscheidungen nachdenkt. Hierbei wird oft vergessen, dass es nicht immer schwarz-weiß ist, sondern es immer fließende Übergänge zwischen Männlichkeit und Weiblichkeit gibt.

Was passiert mit Männern, die diese drei Eigenschaften nicht haben? Sie werden als nicht-männlich betrachtet, denn damit wird oft Weiblichkeit als Gegensatz verbunden. Das würde bedeuten, dass Männlichkeit und Weiblichkeit einander ausschließen. Diese Schlussfolgerung ist aber verallgemeinert. Es gibt nämlich auch arbeitende Frauen, die Eigenschaften haben, die der Vorstellung von Männlichkeit entsprechen. Manchmal sorgt das dann dafür, dass sie den Arbeitgebern besser gefallen und eher für ihre Arbeit belohnt werden als andere Frauen, die nicht diese männlichen Eigenschaften haben. So haben sie das allerdings erfahren.³³ Frauen sollten sich also Mühe geben, ihre Genderausdrücke zu verstecken. Es gibt aber auch Frauen, die keine ‚männlichen‘ Eigenschaften zeigen. Bei anderen Arbeitgebern ist es gerade erwünscht, dass die Arbeitnehmerinnen deren Ideen über Weiblichkeit entsprechen. So gibt es in England im Moment einen Streit zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmerinnen.³⁴ Die Arbeitnehmerinnen werden oft verpflichtet, mindestens 5 cm hohe Schuhe zu tragen. Die Arbeitnehmerinnen finden es sexistisch, während die Arbeitgeber glauben, dass sie so professioneller aussehen würden.

Dozier³⁵ fand in ihrer Befragung heraus, dass Frauen häufig Probleme auf der Arbeit haben. Frauen wurden gefragt, ob sie sich während der Arbeit wegen ihres Geschlechts diskriminiert fühlten oder ähnliche negative Effekte zu spüren bekamen, wie zum Beispiel das Äußern sexistischer Kommentare der Mitarbeiter. Die Meisten waren positiv über ihre Arbeitserfahrungen, doch die stigmatisierte Gruppe musste sich trotzdem anpassen und deswegen ist es noch immer notwendig, die Ungleichheit zwischen den unterschiedlichen Gender-Identitäten zu bekämpfen. Sie bestätigt also die Erfahrungen der Arbeiterinnen in England.

³² Vgl. Miller 2001, 250.

³³ Vgl. Dozier 2017.

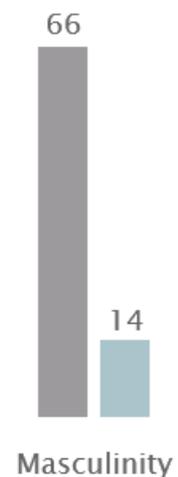
³⁴ Vgl. ‚*Law must be tougher over dress code discrimination*‘, says MPS, verfügbar unter: <https://www.theguardian.com/uk-news/2017/jan/25/law-must-be-tougher-over-dress-code-discrimination-say-mps> (27.05.2017).

³⁵ Vgl. Dozier 2017.

1.3 Arbeitsverteilung in der Küche in Deutschland

Wie funktioniert es mit Gender in der Küche in Deutschland? Es fällt auf, dass es in Deutschland aus Sicht der Gender Studies fast keine Studien zur Arbeitsverteilung in der professionellen Küche gibt. Auch gibt es fast keine wissenschaftlichen Analysen der Situation der Sterneköchinnen. Es gibt viele Aspekte, die bei diesem Thema analysiert werden können. So gibt es in Bezug auf die Vergangenheit noch vieles, was unklar ist. Dazu gehört die Undeutlichkeit in Bezug auf das Beschäftigungsverbot für Köchinnen im Mittelalter, welches erst vor kurzem verschwunden ist.³⁶

Durch die Unklarheit gibt es nur wenige Studien, die nicht auf diese Aspekte verzichten. Die meisten Studien über Sterneköche handeln von Finanzen und dem Erfinden von Gerichten. Für diese Arbeit kommen die meisten Studien aus den USA, wo dieses Thema viel untersucht wurde. Falls Sterneköchinnen besprochen werden, ist es eher in Form eines Dokumentarfilms, in dem Sterneköchinnen gefragt werden, weshalb es nur wenige Frauen mit diesem Titel gibt. In den USA ist Feminismus aber prägender für die Gesellschaft und es gibt auch viele Analysen zum Thema Essen und Gender und die Diskussion darüber. So gibt es zum Beispiel die Beschreibung der Essgeschichte, geschrieben von Flandrin und Montinari³⁷. Auch Maskulinität als kulturelles Phänomen wird in den USA mehr Aufmerksamkeit geschenkt, das erkennt man ebenfalls bei Flandrin und Montinari. Was Männer essen, damit sie sich männlich fühlen, ist zum Beispiel ein wichtiges Thema in ihrem Buch. Es wäre für Deutschland auch nützlich, wenn es seine eigene ‚Maskulinität‘ analysieren würde. Wie in der Abbildung zu sehen ist, ist diese Eigenschaft im Vergleich zu den Niederlanden auffällig hoch.³⁸ Bei den Messungen wurde darauf geachtet, wie häufig Eigenschaften, die mit Männlichkeit assoziiert werden, in der Gesellschaft (zum Beispiel auf der Arbeit) auftauchen. Hofstede's Methoden sind für das Analysieren der wichtigsten Elemente einer Kultur nützlich, da sie zeigen, was die bedeutsamsten Werte einer Gesellschaft sind.



Wie in dem Bild zu sehen ist, ist Deutschland (grau) mit 66 Prozent maskuliner als die Niederlande mit 14 Prozent (grün). Das wird wahrscheinlich einen Effekt auf die Verhältnisse zwischen den Gender-Identitäten auf der Arbeit haben. In den Niederlanden gibt es nach den Zahlen eine feminine³⁹ Arbeitskultur. Das beinhaltet, dass sie einen sensibleren und

³⁶ Vgl. Klemetilä 2013, 214.

³⁷ Flandrin und Montinari 1999.

³⁸ Vgl. Geert Hofstede. *Germany*, verfügbar unter: <https://geert-hofstede.com/germany.html> (16.05.2017). Vgl. Geert Hofstede. *Netherlands*, verfügbar unter: <https://geert-hofstede.com/netherlands.html> (16.05.2017).

Bild: Geert Hofstede. *Germany*, verfügbar unter: <https://geert-hofstede.com/germany.html> (16.05.2017).

³⁹ Siehe Kapitel 1.2.1.

sozialeren Eindruck erweckt. Die männliche⁴⁰ deutsche Arbeitskultur erweckt aber einen rationalen hierarchischen Eindruck. Da die bisherige Forschung zu diesem Thema hier aufhört, wird die Arbeit sich jetzt auf die eigene Untersuchung nach die Position der Sterneköche und Sterneköchinnen in Deutschland richten.

⁴⁰ Siehe Kapitel 1.2.2.

2 Das Phänomen der Sterneköchinnen und Sterneköche

2.1 Statistik

Ein Restaurant kann mit Michelin-Sternen ausgezeichnet werden. Dieser Preis wird als höchste Anerkennung der Qualitäten der zugehörigen Küchenchefs betrachtet. Diese Chefs heißen dann Sterneköche bzw. Sterneköchinnen.⁴¹ Laut einer Webseite⁴², die Ranglisten der Restaurants darstellt, gibt es in Deutschland elf Sterneköche mit drei Sternen. Das ist das höchste, was ein Koch bekommen kann. Es fällt auf, dass zu dieser Gruppe keine Frau gehört. Zu der Gruppe mit zwei Sternen gehören insgesamt 44 Sterneköche und eine Sterneköchin. Diese Zahl der Frauen ist noch immer überraschend niedrig.

Zuletzt gibt es noch die Gruppe mit einem Stern. Bis jetzt gibt es fünf Köchinnen, die diesen Titel erworben haben. Demgegenüber gibt es 247 Köche, die sich momentan Sternekoch nennen dürfen. Man kann sich fragen, ob alle Frauen, immer die Ambition haben, höhere Positionen zu erreichen. Das wird später noch besprochen.

2.2 Warum ist der Titel ‚Sternekoch‘ bzw. ‚Sterneköchin‘ erstrebenswert?

Woher kommt die Motivation dieser Köche bzw. Köchinnen? Die Köche und Köchinnen erhalten einen hohen Bekanntheitsgrad und treten häufig in Fernsehsendungen auf. Manchmal haben sie sogar ihre eigenen Sendungen. So gibt es zum Beispiel die Sendung ‚Schuhbecks‘, in der ein Koch und ein Schauspieler zusammen kochen.⁴³

Auch Léa Linster, eine der wenigen Sterneköchinnen, hat ihre eigene Sendung moderiert, ‚Léa’s KochLust [sic!]‘.⁴⁴ Sie stammt eigentlich aus Luxemburg, ist jedoch eine führende Persönlichkeit für ihre deutschen Arbeitskollegen. Sie ist oft im deutschen Fernsehen zu sehen und spricht u.a. im Allgemeinen über die Position der Sterneköchinnen.

Sterneköche und Sterneköchinnen werden als Experten bzw. Expertinnen dargestellt und geben viele Tipps, damit die Deutschen gesund essen und mehr selbst kochen. Diese Tipps werden dann in Magazinen, Zeitungen und sonstigen Medien publiziert. Daneben kümmern

⁴¹ Vgl. Erkel, Manfred: Christian Rach: „Wir wollten nur geil kochen“. 2016, <https://www.svz.de/deutschland-welt/leute/christian-rach-wir-wollten-nur-geil-kochen-id15524866.html> (20.05.2017).

⁴² Vgl. *Alle Sterneköche, alle Länder*, verfügbar unter: <https://www.restaurant-ranglisten.de/who-is-who/sternekoeche/deutschland/stars/1/> (10.06.2017).

⁴³ Vgl. *Gemeinsam durch dick und dünn. Alfons Schuhbeck & Elmar Wepper*, verfügbar unter: <http://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/schuhbecks/interview/index.html> (18.05.2017).

⁴⁴ Vgl. Lindemann, Kirsten: *Léa Linster - Von Benzin bis Bocuse*. 2013, <http://www.ndr.de/ratgeber/kochen/koeche/Portraet-der-Koechin-Lea-Linster,lealinster105.html> (18.05.2017).

sie noch ihre eigenen Restaurants, wo sie selbst mit ihrem Team kochen. Diese Restaurants genießen großes Ansehen und sind durch den Sternestatus international bekannt.

Manchmal tragen sie den Namen des Kochs bzw. der Köchin selbst, wie zum Beispiel das Restaurant ‚Léa Linster‘.⁴⁵

2.3 Was steht bei einem bzw. einer Sterneköchin zentral?

Das Wichtigste für die Köche bzw. Köchinnen bleibt die Qualität des Essens. Kevin Fehling⁴⁶ hat drei Michelin Sterne und sein Restaurant ist immer vier Monate im Voraus ausgebucht.⁴⁷ Er sagt zum Thema Essen und Rezepte: „Ziel sollte immer sein, kopiert zu werden. Dann hat man es geschafft. [...] Das Schwierigste ist, die einzelnen Rezepte zu erarbeiten. Das kann eine Inspiration sein.“⁴⁸ Das Ausdenken und Publizieren dieser Rezepte ist für ihn wichtig. Beim Kochen stehen aber vor allem die Kunden im Vordergrund, sie beurteilen letztendes die Qualität. Die Kritik kann manchmal hart sein. Sternekoch Martin Herrmann bestätigt das: „Sicherlich ist er sehr hart, und man muss auf vieles verzichten, doch wenn die Gäste zufrieden sind, ist das die Motivation, die einem antreibt, weiter zu machen.“⁴⁹ Die Kunden und die Rezeption des Endprodukts treiben die Köche bzw. Köchinnen also voran.

Die Arbeit ist hart. Viele Köche arbeiten 80 oder 90 Stunden in der Woche. Christian Rach⁵⁰ hat vor kurzem aufgehört mit seinem Sternerestaurant. Er sagt, dass diese Arbeitsstunden für ihn zu schwer geworden sind.⁵¹ Es gibt also nicht nur positive Aspekte an dieser Branche. Auch ist es fragwürdig, ob die Köche und Köchinnen viel Gehalt bekommen. Herrmann hat

⁴⁵ Ebd.

⁴⁶ Kevin Fehling ist im Moment Deutschlands jüngster Drei-Sterne-Koch. Sein Restaurant ‚The Table‘ ist auf Monate im Voraus ausgebucht. Quelle: Vgl. Hoffmann, Maran: *Missgeschicke? "Einmal ist eine Pinzette heruntergefallen"*. 2016, <http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/kevin-fehling-der-drei-sterne-koch-im-interview-ueber-arbeit-geld-und-den-tod-a-1088077-3.html> (19.07.2017).

⁴⁷ Vgl. Hoffmann, Maran: *Missgeschicke? "Einmal ist eine Pinzette heruntergefallen"*. 2016, <http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/kevin-fehling-der-drei-sterne-koch-im-interview-ueber-arbeit-geld-und-den-tod-a-1088077-3.html> (19.05.2017).

⁴⁸ Hoffmann, Maran: *Missgeschicke? "Einmal ist eine Pinzette heruntergefallen"*. 2016, <http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/kevin-fehling-der-drei-sterne-koch-im-interview-ueber-arbeit-geld-und-den-tod-a-1088077-3.html> (19.05.2017).

⁴⁹ Poursaiadi, Maria: *Interview mit Sternekoch Martin Herrmann*. [Datum fehlt], <http://www.worldsoffood.de/gastro-und-gourmet/spitzenkoeche/item/33-interview-mit-sternekoch-martin-herrmann.html> (19.05.2017).

⁵⁰ Christian Rachs Fernsehsendungen "Teufelsküche" und "Rach, der Restauranttester" wurden für den deutschen Fernsehpreis und den Adolf-Grimme-Preis nominiert sowie für den Ernst-Schneider-Preis. Die Sendungen erhielten den Bayerischen Filmpreis und die Goldenen Kamera. Sein Sternerestaurant hat er geschlossen, er hat gerade ein neues Restaurant eröffnet. Quelle: Vgl. Christian Rach: *Biographie eines Sternekochs*, verfügbar unter: <http://www.lecker.de/christian-rach-biografie-eines-sternekochs-49443.html> (19.07.2017).

⁵¹ Vgl. Erkel, Manfred: Christian Rach: „Wir wollten nur geil kochen“. 2016, <https://www.svz.de/deutschland-welt/leute/christian-rach-wir-wollten-nur-geil-kochen-id15524866.html> (20.05.2017).

selbst zugegeben, dass das Gehalt für solch eine lange und harte Arbeit nicht genüge.⁵² Da so viel gearbeitet wird, wird oft gesagt, dass Frauen zu den Konditionen nicht arbeiten wollen würden und den Beruf öfter ablehnen, zum Beispiel wegen ihrer Verpflichtungen als Mutter. Léa Linster hat das auch bestätigt.⁵³ Woher kommt diese Arbeitsverteilung, oder war Frauen das professionelle Kochen schon immer untersagt? Sind die Wurzeln in der Geschichte zu finden?

⁵² Vgl. Hartmann, Bettina: *Sterne Koch Herrmann: „Mit einem normalen Gehalt kommt man fast nicht mehr über die Runden“*. 2013, <http://www.zvw.de/inhalt.sternekoch-herrmann-vorher-was-essen-schadet-nicht-page1.af552249-7d0f-4906-b57f-0c35d16ab818.html> (20.05.2017).

⁵³ Vgl. Léa Linster und Joja Wendt zu Gast [DAS! Inkas Küche] NDR / NEU / HD {26.12.16}, verfügbar unter: https://www.youtube.com/watch?v=_q29es6kz5c (18.05.2017).

3 Allgemeine Geschichte des Kochens

3.1 Im Zeitverlauf

Um die Frage beantworten zu können, wie der Beruf des Kochs bzw. der Köchin entstanden ist und weshalb es die ungleiche Verteilung gibt, ist es notwendig, auch die Antworten in der Geschichte zu suchen. Deshalb wird in den folgenden Unterkapiteln pro Epoche besprochen, wie es den Köchen und Köchinnen ergangen ist und was die Essrituale waren. Dabei wird auf die Position der Männer und Frauen geachtet. Dazu wird die Rollenverteilung zuhause analysiert und wird die Frage, wer zuhause gekocht hat, beantwortet. Auch wird die professionelle Küche analysiert, es wird erklärt ob Köche oder Köchinnen oder sogar beide gekocht haben.

3.1.1 Griechen und Römer

Nach Flandrin und Montinari⁵⁴ wurde das Essen während der griechischen Banketten nach Hierarchie und Machtposition eingeteilt. Der Status wurde nicht nur anhand der Position am Tisch deutlich, sondern auch anhand der Portionen des Essens und der Menüs. Es war normal, den anderen Gästen völlig andere Mahlzeiten zu servieren. Das war abhängig von Privilegien und vom sozialen Status. Frauen und Kinder waren nicht zugelassen, sie sollten sich irgendwo anders im Haus beschäftigen. Die Küche war eine Männerdomäne, wo Frauen aushalfen.

Die Römer, die die griechische Meinung über Bankette nicht teilten, aßen viel Fleisch und tranken viel Wein.⁵⁵ Ohne Fleisch bei der Mahlzeit wären die Römer beleidigt. Die große Ungleichheit in der römischen Gesellschaft reflektiert sich gleich am Essen, da die Menschen nach ihrem Gehalt einkaufen konnten.⁵⁶ Das sorgte dafür, dass die reichen Römer immer das bessere und ausgefallener Essen kaufen konnten. Für die ärmere Bevölkerung blieb dann nicht viel übrig. Es blieb die Hoffnung auf eine Einladung zum Essen bei den reicheren Leuten.

In den Küchen standen meistens freie Bürger und männliche Sklaven, da diese in der Sklavengesellschaft der Römer nicht teuer waren.⁵⁷ Die wichtigste Rolle der Frau war also auch nicht in der Küche.

⁵⁴ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 70.

⁵⁵ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 114.

⁵⁶ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 130.

⁵⁷ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 136.

3.1.2 Mittelalter

Im Mittelalter hat die Kultur sich viel geändert. Nach Flandrin und Montinari war Fleisch im Mittelalter noch immer ein Statussymbol.⁵⁸ Nicht Fleisch essen wurde noch immer als Schwäche gesehen, genauso wie bei den Römern. Die Menge an Fleisch nahm zu, da es für Kraft und Muskeln stand. Diese Metaphern können als eher männliche Elemente betrachtet werden, sowie sie im theoretischen Rahmen beschrieben wurden. Die Männer vereinten sich in Zünften, denen jeweils einen Beruf gewidmet war. Dabei ging es um Musiker, Bäcker usw. Auch die Köche gehörten dazu, obwohl der Beruf manchmal belacht wurde, es sei denn der Koch arbeitete in einer höheren Position am Hof.⁵⁹

Die Frauen hatten eine häusliche Pflicht. Es wurde davon ausgegangen, dass kochen für die Familie dazugehörte.⁶⁰ Der Mann bewegte sich in der öffentlichen Sphäre, die Frau in der Privatsphäre. Das heißt, dass der Mann draußen arbeitete und die Familie repräsentierte, während die Frau zuhause blieb, damit sie die Kinder und ihren Ehemann versorgen konnte.⁶¹ Sie bekam keine Ausbildung, weil davon ausgegangen wurde, dass Versorgen und Kochen für Frauen natürlich wäre. Diese Hausarbeit wurde nicht bezahlt. Daher hatte sie keinen Wert und dadurch blieben die Köchinnen unqualifiziert, meinten die mittelalterlichen Köche.⁶² Die Küche am Hof war anders organisiert: sie war aus dem Militärdienst entstanden, infolgedessen gab es eine dazu passende Atmosphäre voller Befehle und Ordnung.⁶³

In islamischen Ländern hat die Mutter oder haben andere Frauen in der kleineren Küche gekocht, doch es ist undeutlich wer in größeren Haushalten gekocht hat.⁶⁴ An islamischen Höfen war ein Küchenchef anwesend, der das Essen und die Gesundheit des Adels geschützt hat. Er musste sich auch mit Gift auskennen, da das immer eine Gefahr für den Adel formte. Einige Europäer haben aber islamischen Köche und Köchinnen mit nach Hause genommen.⁶⁵

3.1.3 Neuzeit

Langsam änderten sich die Ideen über Medizin und Essen. Die altmodischen, alchemistischen Ideen verschwanden und eine Trennung zwischen medizinischen und

⁵⁸ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 180.

⁵⁹ Vgl. Klemettilä 2013, 214.

⁶⁰ Vgl. Mutschelknaus 2010, 12.

⁶¹ Ebd.

⁶² Ebd.

⁶³ Vgl. Mutschelknaus 2010, 13-14.

⁶⁴ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 212.

⁶⁵ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 221-222.

aromatischen Kräutern entstand.⁶⁶ Der Gebrauch davon wurde im Laufe des Mittelalters beschränkt. Bestimmte Kräuter wurden nur noch bei spezifischen Produkten verwendet. So wurde das Gewürz Rohzucker nicht mehr mit Eiern kombiniert.⁶⁷ Die Idee des „guten Geschmacks“⁶⁸ entstand. Essen war nicht länger ein Mittel um zu überleben. Stattdessen wurde dessen innerer Wert zum Ziel. Essen wurde auf das Niveau der Hochkultur gehoben. Das ist an den Kritikern zu sehen, die über dieses Thema geschrieben haben.⁶⁹ Essen und dessen Zubereitung wurde zur Kunst und bekam dadurch einen intrinsischen Wert. Der instrumentale Wert rückte in den Hintergrund. Die Frauen kamen erst im 18. Jh. in die professionellen Küchen, vor allem wegen der bürgerlichen Kultur. Die bestand daraus, das Ansehen des Hauses zu mehren.⁷⁰

Die Küche, die solche schönen Gerichte mit den neuen Kräutern schaffen wollte, brauchte viele Hände, meistens die Hände vieler junger Mädchen. Sie kamen von den Bauernhöfen und wurden in die Stadt geschickt, damit sie ihre armen Eltern finanziell unterstützen konnten.⁷¹ Manchmal waren sie erst zwölf Jahre alt und kamen gerade von der Schule. Für sie gab es keine weiteren Schulen, sie mussten gleich an die Arbeit. Durch das Üben und die Erfahrung konnten sie aber ein gutes Arbeitszeugnis erhalten, das es ihnen ermöglichte, sich irgendwo anders um eine bessere Stelle zu bewerben, zum Beispiel als Köchin.⁷² Um 1900 gab es Koch- und Haushaltschulen, die Frauen kurz vor der Heirat besuchen konnten.⁷³

Beide Geschlechter wuchsen anders in die Welt des Kochens hinein. Für viele Frauen galt, dass sie durch Kochbücher lernten wie gekocht werden sollte. Die Männer konnten die Kochschule besuchen oder lernten ihr Fach durch Zünfte. Dadurch besaßen sie eine Art Monopol über die Kochkunst.⁷⁴ In den Kochbüchern der Frauen wird Nachdruck auf tugendhafte Bürgerlichkeit gelegt, da davon ausgegangen wird, dass das häusliche Glück von der Frau abhängig ist.⁷⁵ Diese Bücher spielen also eine bedeutsame Rolle, wenn es um das Aufhalten der Emanzipation geht. Auf diese Art und Weise werden die Ideen darüber, was eine Frau in der Haushalt machen soll, weiterverbreitet. Das bedeutet aber nicht, dass es gar keine Köchinnen in der professionellen Küche gab. Die meisten Frauen erhielten bei

⁶⁶ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 423.

⁶⁷ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 424.

⁶⁸ Flandrin, Montinari 1999, 428.

⁶⁹ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 429.

⁷⁰ Vgl. Mutschelknaus 2010, 14.

⁷¹ Vgl. Mutschelknaus 2010, 23.

⁷² Vgl. Mutschelknaus 2010, 24.

⁷³ Vgl. Zubrot & Goldmann 2013, 54-56.

⁷⁴ Vgl. Mutschelknaus 2010, 13.

⁷⁵ Vgl. Mutschelknaus 2010, 63.

ihrer Heirat ein Kochbuch, wo diese Informationen zu finden waren.⁷⁶ Trotz dieser Informationen, hatten viele Frauen vor der Heirat also schon gearbeitet.

Im 19. Jh. wurde der Beruf und die Position des Kochs am adligen Hof noch immer nicht als selbständiger Beruf anerkannt, sondern die Köche waren Teil des Dienstpersonals. Doch wenn der Dienstherr wohlwollend war, konnte der Koch sogar militärischen Auszeichnungen für seine Arbeit erhalten.⁷⁷ Die Frauen wurden aber als etwas Minderwertiges gesehen. Deshalb erhielten sie nicht einmal die Bezeichnung Köchin, sondern ‚Magd‘ oder etwas Ähnliches.⁷⁸

Bei dem bürgerlichen Volk hat der Beruf des Kochs sich anders in der Gesellschaft entwickelt. Restaurants spielen in diesem Zeitalter eine bedeutsame Rolle. Sie waren schon da, seit es Menschen gibt, die auf Reisen sind um ihre Waren zu verkaufen.⁷⁹ Diese Menschen konnten nicht zuhause essen und waren deswegen gezwungen, das irgendwo anders zu tun. Die Köche waren auch gezwungen zu reisen, zum Beispiel zu den Stellen, wo es Arbeit gab.⁸⁰ Daneben entstanden Kneipen, wo hauptsächlich Getränke verkauft wurden. Dort wurden oft noch kleine billige Gerichte serviert. Dabei ist aber wichtig, dass diese manchmal vom örtlichen Koch fertiggestellt wurden.⁸¹ Er verkaufte sein Essen also nicht nur an seine eigenen Gäste, sondern auch an Bierstuben. Dieser Trend hat durchgesetzt. Die Köche arbeiteten danach für die Cafés, Weinstuben und Tavernen. Das hat wieder dafür gesorgt, dass diese Unternehmen wegen ihres Essens bekannt wurden.

Die Köche waren aber hinten in der Küche und sahen das Publikum nicht. Deshalb hat Sterneköchin Linster⁸² erklärt, wie die Köche wieder in den Vordergrund gerieten. Vorher arbeiteten sie unsichtbar und die Kunden wussten nicht, wer gekocht hatte. Nach Sternekoch Paul Bocuse, dessen Restaurant schon seit 1965 drei Michelinsterne hat, sollte sich das ändern.⁸³ Linster⁸⁴ erklärt, wie er dafür gesorgt hat, dass die Köche individuell anerkannt wurden und so ihren eigenen Ruhm aufbauen konnten, infolgedessen blühten die Köche

⁷⁶ Vgl. Mutschelknaus 2010, 64.

⁷⁷ Vgl. Mutschelknaus 2010, 33.

⁷⁸ Ebd.

⁷⁹ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 470.

⁸⁰ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 478.

⁸¹ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 472.

⁸² Vgl. *Lammrücken ist mein Lieblingsessen - Léa Linster | Frank Elstner Menschen*, verfügbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=sAD3kcHJfHM> (18.05.2017).

⁸³ Vgl. *A Family Adventure*, verfügbar unter: <https://www.bocuse.fr/en/paul-bocuse-restaurant.html> (17.07.2017).

⁸⁴ Vgl. *Lammrücken ist mein Lieblingsessen - Léa Linster | Frank Elstner Menschen*, verfügbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=sAD3kcHJfHM> (18.05.2017).

wieder auf. Die Restaurants wurden nach den Küchenchefs umbenannt. So erhielten die Köche den Status des Restaurantführers.

Heutzutage gibt es immer mehr professionelle Köchinnen im Vergleich zu früher, aber da sie, wie oben beschrieben, nie die gleiche Chance gehabt haben wie ihre männlichen Kollegen, ist es logisch, dass die Gruppe der Köchinnen heutzutage noch immer sehr klein ist.

3.2 Welche gesellschaftlichen Veränderungen spielen eine Rolle und welche Auswirkungen haben sie auf das Rollenverständnis?

Während des Römischen Reiches hatte die Frau fast keine Rechte, doch ihre Position in der Gesellschaft hatte sich im Vergleich zu der in der griechischen Gesellschaft schon verbessert. Doch sie war noch immer von Männern abhängig, sei es von ihrem Vater oder ihrem Mann.⁸⁵ Auch das Schlagen der Frauen war gestattet. Das sorgte dafür, dass manche Frauen Narben in Gesicht hatten.⁸⁶ Daran wird deutlich, dass Frauen nicht selbstständig waren und vor Gericht immer als ‚Schwester/Frau/Tochter von...‘ beurteilt wurden. Im Mittelalter bekamen Frauen erst nach dem Tod ihres Mannes in einzelnen Fällen Recht auf Besitz und wurden gesetzlich unabhängig.⁸⁷ Die unabhängige Frau wurde in Prinzip sehr einsam, weil sie nicht in das herrschende Weltbild passte. In diesem Zusammenhang gibt es also nicht viel für die Frauen, was sich geändert hat. Sie sind noch immer von ihren Mann abhängig und heiraten war zum Überleben nötig, da sie vor dem Tod ihres Ehemannes selbst nicht besitzen dürften.

Dadurch, dass in der adeligen Welt der älteste Sohn den Besitz seiner Eltern erbte, hatte die Frau eine wichtige Rolle in diesem Prozess. Die Welt des Gebärens der Kinder war für Männer unbekannt, da sie nie bei der Geburt anwesend sein durften.⁸⁸ Sie konnten daher nie sicher sein, ob die Kinder ihre waren. Deshalb wurde die Freiheit adeliger Frauen oft eingeschränkt. Im Grunde gibt es erst seit der Neuzeit viele Verbesserungen für Frauen und ihre Rechte. Erst seit dem 20. Jh. dürfen Frauen wählen. Sie haben Rechte erworben, die die Gleichheit zwischen den Gendern fördern, wie zum Beispiel das Selbstbestimmungsrecht.

⁸⁵ Vgl. Mason, Moya K.: *Ancient Roman Women: A Look at Their Lives*. 2017, <http://www.moyak.com/papers/roman-women.html> (14.06.2017).

⁸⁶ Ebd.

⁸⁷ Vgl. Bovey, Alixe: *Women in Medieval History*. 2015, <https://www.bl.uk/the-middle-ages/articles/women-in-medieval-society> (24.05.2017).

⁸⁸ Vgl. *Births*, verfügbar unter: <http://rosaliegilbert.com/births.html> (24.05.2017).

Da Frauen vor 1977 nicht ohne Erlaubnis ihrer Männer arbeiten durften, war es schwierig eine Karriere aufzubauen.⁸⁹ Es wurde von ihnen erwartet, dass sie für ihre Kinder sorgen. So gab es in fast jedem Beruf nur wenige Frauen. Das Versorgen der Kinder war nicht mit dem professionellen Kochen zu vereinen, also gab es keine Spitzenköchinnen.

Ab den 60er Jahren änderte sich das nicht nur durch die Gesetzveränderung, sondern auch durch die Schwangerschaftsverhütung.⁹⁰ Frauen konnten ab dem Moment selbst entscheiden, wie viele Kinder sie bekommen möchten und ob sie arbeiten wollten. Die professionelle Küche war aber nicht sehr interessant, da die Arbeitszeiten nicht günstig waren und das war schwer mit dem Familienleben zu vereinen. Dieses Argument gilt heutzutage noch immer, deswegen wird es später in dem Kapitel „Bezug auf heutzutage“ erklärt.

3.3 Hausfrau: Kochen in der Privatsphäre

Weil Frauen in den letzten Jahrhunderten nicht oft in der Küche zu finden waren, ist es wichtig zu analysieren, welches Bild von Frauen in der Küche entstanden ist. Die Hausfrau wurde in der ersten Hälfte des 20. Jh. als ideale Form des Frauseins betrachtet. Sie versorgte die Kinder und kochte zuhause.

Sean Nixon⁹¹ beschreibt wie das Phänomen im amerikanischen Kontext entstanden ist. Es entstand vor allem durch amerikanische Propaganda, da es im Kalten Krieg wichtig war, die Sowjetunion zu beeindrucken. Die USA wollten zeigen, wie sehr die amerikanische Küche modernisiert war. Dazu gehörte dann die moderne Hausfrau, die durch elektronische Geräte unterstützt wurde. Beispiele dafür sind elektrische Herde und Waschmaschinen. Dieses Bild der idealen Hausfrau verbreitete sich danach nach Europa und so auch nach Deutschland. Die Frau wurde also als Mittel dazu verwendet, den neuen Luxus darzustellen.

Diese Erklärung zeigt also, wo der Stereotyp der Hausfrau in den Medien des 20. Jh. herkommt. Die Hausfrau kocht also in der Privatsphäre und braucht wegen neuer technischer Entwicklungen nicht mehr alles selbst zu machen. Das führte dazu, dass die Frauen in dem Moment weniger selbst machten, obwohl sie noch immer zuhause arbeiten sollten. Im Vergleich zu den Frauen in dem Zweiten Weltkrieg taten sie weniger, da damals viele Frauen Jobs hatten und dazu noch das Haushalten ohne elektronische Hilfsmittel versorgen mussten. Sie arbeiteten nämlich in den Fabriken, waren Krankenpflegerinnen oder

⁸⁹ Vgl. *Die erste Frau die ohne Erlaubnis ihres Ehemannes arbeiten darf*, verfügbar unter: http://www.focus.de/wissen/mensch/geschichte/tid-21578/zum-weltfrauentag-meilensteine-der-frauenemanzipation-in-deutschland-die-erste-frau-die-ohne-erlaubnis-ihres-ehemannes-arbeiten-darf_aid_605621.html (24.05.2017).

⁹⁰ Vgl. Timm & Sanborn 2016, 241.

⁹¹ Vgl. Nixon 2017.

arbeiteten für die Armee. Das lag vor allem daran, dass es zu wenig Männer gab, die arbeiten konnten.⁹² Diese Männer waren schließlich in den Krieg geschickt worden.

Wie vorher⁹³ besprochen wurde, sollten sich Frauen nach dem Krieg vor allem um den Nachwuchs kümmern. Weil sie jetzt aber nicht mehr nach dem Heiraten arbeiten durften und dann von den Männern in die Privatsphäre zurückgetrieben wurden, konnten sie nicht die gleiche Rolle wie während des Kriegs erfüllen.⁹⁴ Die überlebenden Männer kamen zurück aus dem Krieg und wollten wieder wie früher in ihr altes Leben und ihre Arbeitsstelle zurück. Sie wollten wieder der Hauptnährer sein.

⁹² Vgl. Timm & Sanborn 2016, 165.

⁹³ Siehe Kapitel 3.2.

⁹⁴ Vgl. *Post World War II: 1946-1970*, verfügbar unter: <http://www.striking-women.org/module/women-and-work/post-world-war-ii-1946-1970> (25.05.2017).

4 Kulturwissenschaftliche Perspektive in Bezug auf die Genderfrage

4.1 Problemfelder

Die Stereotype dominieren in Hollywood Filmen, die einen großen Einfluss auf die europäische Kultur und damit die deutsche Kultur haben. So auch beim Thema ‚Kochen‘. Essen wird dort oft mit Sexualität verbunden. Sobald Kochen mit Köchinnen verbunden wird, gibt es ein interessantes Phänomen. Nach Lindenfeld und Parasecoli⁹⁵ wirkt die Darstellung der Frauen, abhängig von deren Rolle als professionelle Köchinnen, dadurch problematisch, dass Frauen und Essen schon seit langem in einem sexuellem Kontext in den Medien auftreten. Wenn sie ihre Rolle als professionelle Köchinnen vor ihre Rolle als Versorgerinnen stellen, verschwindet ihre Weiblichkeit. Im Fernsehen ist es offenbar nicht möglich sich als attraktive professionelle Köchin darzustellen.

Auch sind die Themen, die Köchinnen und Köche behandeln nach Lindenfeld und Parasecoli in ihren eigenen Kochshows anders. Köchinnen beschäftigen sich vor allem mit dem Besprechen der Erfolge der anderen, Tipps in Bezug auf Gastfreundlichkeit, dem Bereiten einfacher Gerichte und dem Promoten gesünderer Malzeiten. Stattdessen stellen Köche sich als Experte dar, oft in verschiedenen Stilen, sowie extreme Männlichkeit oder ‚Nerdiness‘⁹⁶. Vor allem in Shows, die einen hohen Grad an Männlichkeit aufweisen, wird viel Fleisch zubereitet. Daraus könnte geschlussfolgert werden, dass Männer sich nicht um ‚weibliche‘ Themen wie Diät kümmern sollten.⁹⁷

Das ist auch erkennbar an den Rezepten, die für Männer geschrieben wurden, da sie meistens viel Fleisch beinhalten. Das ist zum Beispiel an der Webseite chefkoch.de zu sehen, wenn ‚Männer‘ als Suchbegriff eingibt.⁹⁸ Auch das Konzept der Kochshows unterscheidet sich bei Köchen und Köchinnen, da Männer oft vor einem Publikum stehen und Frauen eher in einer häuslichen Umgebung. Bei Männern tritt so wieder der männliche Stereotyp auf, wie im theoretischen Rahmen besprochen wurde. Sie werden nämlich voller Führungsstärke und Selbstbehauptung dargestellt und erklären dann, was passieren soll. Der weibliche Stereotyp ist ebenfalls wiederzuerkennen, da die Köchin verletzlich in einer

⁹⁵ Vgl. Lindenfeld & Parasecoli 2017.

⁹⁶ ‚Nerdiness‘: Spezialinteressen haben und sozial weniger begabt sein, wird oft negativ interpretiert. Quelle: Vgl. Duttlinger, Christine: *Warum Nerds plötzlich cool sind: Interview mit Nerdforscher Mathias Mertens*. 2012: <http://fudder.de/warum-nerds-ploetzlich-cool-sind-interview-mit-nerdforscher-mathias-mertens--118207113.html> (21.07.2017).

⁹⁷ Vgl. Lindenfeld & Parasecoli 2017.

⁹⁸ Vgl. *98 männer [sic!] Rezepte*, verfügbar unter: <http://www.chefkoch.de/rs/s0/m%C3%A4nner/Rezepte.html> (21.05.2017).

kleineren Küche dargestellt wird. So wird auf das Klischee der Hausfrau verwiesen. Ihr Engagement in Bezug auf gesunde Ernährung verweist auch darauf, dass sie viel mit ihren Schönheit und körperlichen Zustand beschäftigt sind, so der Vorurteil. Auf dieser Weise werden die alten Vorurteile noch immer im Fernsehen vorgezeigt.

4.2 Kulturelle Identität

Die kulturelle Identität spielt hier unbewusst eine bedeutsame Rolle. Die Definition dieses Begriffs lautet: „[...] Begriff, nach dem die Individuen und Gruppen über eine spezifische Art des Selbstbewusstseins verfügen, das sich aus ihrem Bezug auf die durch eine bestimmte Kultur repräsentierten Werte, Fähigkeiten oder Verhaltensmuster ergibt.“⁹⁹ Das heißt also, dass Menschen aufgrund ihres kulturellen Hintergrundes bestimmte Werte haben, woraus sich ein bestimmtes Weltbild ergibt. Zu diesem Muster gehören also nicht nur Ideen über Essen, Rechtstaat und Arbeit, sondern auch Ideen über Liebe, Sex, Heiraten und die Rollenverteilung.

Die Fünfzigerjahre sind dafür bekannt, dass die Menschen die Haltung vertraten, dass der Mann Haupternährer war und die Frau sich zuhause um die Kinder kümmerte. In Frankreich wurden Frauen ausdrücklich gefördert, viele Kinder zu gebären, damit die Bevölkerung nach dem Krieg wieder wachsen könnte.¹⁰⁰ Das zeigt, wie die Idee über die Rollenverteilung des Mannes und der Frau sich nach dem Krieg wieder in der Gesellschaft genestelt hat. In den Sechzigerjahren hat sich das wieder geändert, da die Ideen über Schwangerschaft und Arbeit sich geändert hatten.¹⁰¹

Diese altmodischen Ideen über die Rollenverteilung gibt es unbewusst immer noch. Vor allem in der professionellen Küche erkennt man sie wieder. Auch Sterneköchin Léa Linster hat Erfahrung mit dieser Ansicht, das wurde auch schon in der Einleitung vermittelt. In einer Fernsehsendung erklärt sie, wie es ihr ergangen ist, als sie am Wettbewerb für den "Bocuse d'Or" Preis teilnahm, der ein hohes Ansehen hat. Der Prüfer sollen zur Moderatorin dieser Sendung gesagt haben: „Frauen gehören ins Schlafzimmer, nicht in die Restaurantküche.“¹⁰² Obwohl sie am Ende doch gewonnen hatte, zeigte das Vorurteil, das der Prüfer hatte, wie der Stereotyp der Hausfrau noch immer nicht verschwunden ist.

⁹⁹ Dieser Webseite kombiniert verschiedene Wörterbücher und Enzyklopädien, obwohl manche wissenschaftlicher gebildet sind als andere. *Universal Lexicon*, verfügbar unter: http://universal_lexikon.deacademic.com/263240/kulturelle_Identit%C3%A4t (21.05.2017).

¹⁰⁰ Vgl. Timm & Sanborn 2016, 200.

¹⁰¹ Vgl. Timm & Sanborn 2016, 200.

¹⁰² *Léa Linster und Joja Wendt zu Gast [DAS! Inkas Küche] NDR / NEU / HD {26.12.16}*, verfügbar unter: https://www.youtube.com/watch?v=_q29es6kz5c (18.05.2017).

In der Kochwelt ist der Prüfer nicht der einzige, der sich über Frauen in der professionellen Küche beschwert. Douce Steiner¹⁰³, die mit zwei Michelinsterne ausgezeichnet wurde, ist solchen Köchen auch begegnet. Ein Sternekoch hatte ihr nach der Lehre gesagt, dass er keine Frauen einstelle. Nachdem sie in Frankreich angenommen wurde, arbeitete sie mit 44 Köchen zusammen, die ihr deutlich zeigten, dass sie keine Köchinnen in ihrer Küche erlaubten. Sie hatten also die gleichen Ideen wie der Prüfer.

Es kommt öfter vor, dass Menschen große Probleme damit haben, wenn sie das Gefühl haben, ihre kulturelle Identität wäre bedroht. So ist auch die Empörung des Prüfers zu verstehen. Es passte nicht zu seiner kulturellen Identität und in sein Weltbild, dass eine Frau professionell kocht, wie er mit seiner ersten Reaktion gezeigt hat. Dazu gehört aber auch, dass diese Person davon ausgeht, dass Männer in der Küche schon im Stande sind, Erfolg zu haben. Das erhöht den Druck auf die Köche.

Beim Thema kulturelle Identität geht es zum Beispiel um Traditionen, die verloren gehen können, wie zum Beispiel ‚zwarte piet‘ in den Niederlanden. Viele Menschen erklären, weshalb es so ein wichtiges Thema ist. Einerseits gibt es Menschen, die meinen, es trägt zur Diskriminierung bei. Andererseits ist die Meinung, dass die Abschaffung von ‚zwarte piet‘ ihre eigene Kultur bedroht und dass ihre Normen und Werte im ‚eigenen Land‘ nichts mehr wert seien.¹⁰⁴ Beide Gruppen haben öfter demonstriert, doch ihr Kampf findet meistens im Internet oder in anderen Medien statt.¹⁰⁵ Diese heftigen Reaktionen auf die Gefährdung der Traditionen zeigt, wieviel Wert die Menschen darauf legen.

Sind diese Gedanken heutzutage noch immer da, oder sind es andere Faktoren, die die Frauen davon abhalten, Chefkoch zu werden? Damit diese Fragen beantwortet werden können, wird im nächsten Kapitel auf die Sterneköche bzw. Sterneköchinnen heutzutage eingegangen.

¹⁰³ Douce Steiner ist die einzige Frau in Deutschland, die zwei Michelinsterne hat. In Sulzberg hat die 45-Jährige das Restaurant "Zum Hirschen". Quelle: Vgl. Bosch, Julia: *Interview mit Douce Steiner: „Frauen haben es schwer in der Küche.“* 2016, <http://www.sueddeutsche.de/stil/interview-mit-douce-steiner-frauen-haben-es-schwer-in-der-sternekueche-1.3259075> (11.06.2017).

¹⁰⁴ Vgl. Aarsten 2016.

¹⁰⁵ Vgl. Willems, Marije: *Zwarte Piet: voor wie aandacht wil.* 2016, <https://www.nrc.nl/nieuws/2016/10/20/zwarte-piet-voor-wie-aandacht-wil-4909425-a1527624> (23.05.2017).

5 Bezug auf Situation heutzutage

5.1 Sterneköchin

Was schreiben die Sterneköchinnen selbst über ihre Wahl, in der Küche zu arbeiten, und weshalb glauben sie, dass andere Frauen diese Karriere ablehnen? Das beeinflusst nämlich die Darstellung der Köchinnen in den Medien und das kann zukünftige Köchinnen wieder motivieren. Auch wird die Antwort auf diese Frage erklären, warum die Sterneköchinnen selbst professionell kochen wollten. Sie erläutern also, welche Faktoren sie selbst beeinflusst haben. Douce Steiner äußert sich dazu wie folgt: „[Noch immer] müssen Frauen sehr viel mehr leisten als ein Mann, um als gleichwertig betrachtet zu werden.“¹⁰⁶ Sie glaubt also trotz ihrer Position als Sterneköchin nicht daran, dass es gleiche Chancen in der Branche gibt. Nach Thomas Martin¹⁰⁷ sind Frauen aber bestimmt nicht weniger qualifiziert: „Die [Köchinnen] können ganz schön Gas geben. Und sind nicht weniger kreativ, nicht weniger belastbar,“¹⁰⁸ so sagt Martin, der gerade zwei Sterne bekommen hat.

Was die Köchinnen unterscheidet von ihren männlichen Kollegen, erklärt Sterneköchin Anna Sgroi¹⁰⁹: „Meine Köchinnen arbeiten sehr genau und perfekt, so, wie ich es sage. Sie sind ein bisschen langsamer und zurückhaltender. Männer wollen eher nach vorne. Sie haben andere Prioritäten und tendieren dazu, eigene Ideen reinzubringen. Und [tendieren] unbewusst auch dazu, über die Kolleginnen zu bestimmen.“¹¹⁰ Auch meint sie, dass Frauen mehr aus dem Bauch heraus kochen. Also kann geschlussfolgert werden, dass die Köchinnen perfektionistischer scheinen und gefühlsmäßiger als die Köche, während die Köche gerne ihrer eigenen Stempel darauf drücken. Beide Gruppen funktionieren also anders in der Küche.

¹⁰⁶ Fink, Hans-Juergen: *Kochen Männer besser? Warum es so wenig Sterneköchinnen gibt*. 2012, <http://www.abendblatt.de/wirtschaft/article110971218/Kochen-Maenner-besser-Warum-es-so-wenig-Sternekoechinnen-gibt.html> (10.06.2017).

¹⁰⁷ Thomas Martin arbeitet seit 20 Jahren als Chefkoch in Jacob's Restaurant. Quelle: Vgl. *Thomas Martin / Jacobs Restaurant im Hotel Louis C. Jacob Hamburg*, verfügbar unter: <http://www.kochdesjahres.de/thomas-martin/> (20.07.2017).

¹⁰⁸ Fink, Hans-Juergen: *Kochen Männer besser? Warum es so wenig Sterneköchinnen gibt*. 2012, <http://www.abendblatt.de/wirtschaft/article110971218/Kochen-Maenner-besser-Warum-es-so-wenig-Sternekoechinnen-gibt.html> (10.06.2017).

¹⁰⁹ Anna Sgroi hat seit 25 Jahren ihr eigenes Restaurant und hat schon viele Kochbücher geschrieben. Quelle: *About Anna*, verfügbar unter: <http://www.annasgroi.de/en/about-anna> (20.07.2017).

¹¹⁰ Fink, Hans-Juergen: *Kochen Männer besser? Warum es so wenig Sterneköchinnen gibt*. 2012, <http://www.abendblatt.de/wirtschaft/article110971218/Kochen-Maenner-besser-Warum-es-so-wenig-Sternekoechinnen-gibt.html> (10.06.2017).

Auch der Umgang mit dem Personal ist anders, nach Steiner. Sie fragt jeden Morgen, wie es ihrem Personal geht. Sie meint, dass männliche Küchenchefs so was nicht machen.¹¹¹

Auffällig ist auch, dass Steiner in Interviews immer noch darauf angesprochen wird, dass sie die einzige Zwei-Sterne-Köchin ist, obwohl sie schon seit Jahren in der professionellen Küche aktiv ist.¹¹²

5.1.1 Wie gehen Frauen damit um, dass sie nach der erstrebenswerten Position der Sterneköchinnen verlangen?

Für beide Gender ist es schwierig, mit den Arbeitszeiten in der Küche umzugehen. Meistens arbeiten die Köche bzw. Köchinnen abends, am Wochenende und an Feiertagen.¹¹³ Da die langen Arbeitszeiten meistens keinen guten Einfluss auf Beziehungen und Ehen haben, wechseln viele Frauen in leichtere Branchen, sowie Betriebskantinen.¹¹⁴ Doch es gibt noch ein anderes Argument dafür, dass Frauen sich nach ihrer Zeit in der professionellen Küche um andere Arbeitsstellen bewerben. Micheal Mittelberger, Kochlehrer, sagt dazu: „Für viele junge Frauen ist diese Ausbildung von Anfang an ein Sprungbrett. Sie beißen durch, wollen da ihren Mann stehen, wechseln dann aber ins Hotelfach, wollen Direktorin werden, oder sie gehen in die Tourismusbranche.“¹¹⁵ Diese Erfahrung im schwierigen Umfeld der Küche sollte späteren Arbeitgebern dann zeigen, dass sie stressbeständig und belastbar seien. Diese Frauen haben also nicht das Verlangen tatsächlich Sterneköchin zu werden, da sie die Arbeit für ihr restliches Leben zu schwer finden. Übrigens zeigt Steiner, dass es immer ruhig ist in ihrer Küche und dass die harte Atmosphäre nicht erforderlich ist.¹¹⁶ Die Motivation der Sterneköchinnen selbst besteht nicht aus dem Verlangen einen Michelinster zu erhalten, sowie bei Sgroi: „Ich koche nicht für die Sterne, sondern für meine Gäste.“¹¹⁷

5.2 Sternekoch

Es gibt im Vergleich zu den Sterneköchinnen viele Sterneköche in Deutschland. Was machen Männer anders als Frauen? Nach Steiner unterscheidet der Sternekoch sich zum

¹¹¹ Vgl. Bosch, Julia: *Interview mit Douce Steiner: „Frauen haben es schwer in der Küche.“* 2016, <http://www.sueddeutsche.de/stil/interview-mit-douce-steiner-frauen-haben-es-schwer-in-der-sternekueche-1.3259075> (11.06.2017).

¹¹² Ebd.

¹¹³ Vgl. Fink, Hans-Juergen: *Kochen Männer besser? Warum es so wenig Sterneköchinnen gibt.* 2012, <http://www.abendblatt.de/wirtschaft/article110971218/Kochen-Maenner-besser-Warum-es-so-wenig-Sternekoechinnen-gibt.html> (10.06.2017).

¹¹⁴ Ebd.

¹¹⁵ Fink, Hans-Juergen: *Kochen Männer besser? Warum es so wenig Sterneköchinnen gibt.* 2012, <http://www.abendblatt.de/wirtschaft/article110971218/Kochen-Maenner-besser-Warum-es-so-wenig-Sternekoechinnen-gibt.html> (10.06.2017).

¹¹⁶ Vgl. *Besuch in der Sterneküche | Mobil in Sulzburg*, verfügbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=wGfsh-0D0i8> (12.06.2017).

¹¹⁷ Ebd.

Beispiel von seiner weiblichen Kolleginnen, indem er mehr Essen auf dem Teller anrichtet.¹¹⁸ Daneben verwenden sie auch mehr Zutaten als die Köchinnen.¹¹⁹ Auch sollen die Köche physisch stärker sein als Frauen, dabei geht es um genetische Faktoren.¹²⁰ Die Pfannen sind sehr schwer, also sollen die Kochenden schon kräftig sein. Was aber auch eine Rolle spielt, ist der männliche Wunsch zu kochen. Es kann also auch umgekehrt so sein, dass Männer gerne zuhause kochen, während Frauen nach draußen wollen. Wegen der Rollenverteilung früher konnten sie aber nicht zuhause kochen, da das die Rolle der Frau war. Sohyi Kim¹²¹ bestätigt das. Sie sagt, dass Männer nur in der Gastronomie kochen konnten, wo kochen mit Ehre und Ruhm verbunden war.¹²² Diese zwei Elemente können sich in Aggressivität äußern, wie Tim Raue aus eigener Erfahrung weiß. Er sagt nämlich, dass es oft Machtkämpfe in der Küche voller Männer gegeben hat und dass die Küchenleitung deswegen streng sein muss.¹²³

5.3 Begründung im Vergleich zu den Eigenschaften beider Gender

In diesen Erfahrungen sind die typischen Merkmale von Männern und Frauen zu erkennen, wie sie im theoretischen Rahmen beschrieben worden sind. Die Sensibilität der Frauen gehöre auch dazu. Das erkennt man bei Steiner wieder, indem sie jeden Morgen mit ihren Kollegen spricht und fragt, wie es ihnen geht. Wie gesagt, glaubt sie, es ginge dabei um die Rolle der Frauen. Das passt also zu dem gesellschaftlichen Bild über Frauen im Allgemeinen. Sie sollen sich emotional schneller ausdrücken und dem Thema mehr Aufmerksamkeit schenken. Wie Martin und Sgroi beschrieben haben, sollen Frauen auch anders in der Küche funktionieren. Sie kochen präziser und deshalb langsamer. Diese Atmosphäre sei anders als in einer Küche, wo nur Männer arbeiten, da dort fast nichts gesagt wird und hart gearbeitet wird.¹²⁴

¹¹⁸ Vgl. Bosch, Julia: *Interview mit Douce Steiner: „Frauen haben es schwer in der Küche.“* 2016, <http://www.sueddeutsche.de/stil/interview-mit-douce-steiner-frauen-haben-es-schwer-in-der-sternekueche-1.3259075> (11.06.2017).

¹¹⁹ Vgl. Fink, Hans-Juergen: *Kochen Männer besser? Warum es so wenig Sterneköchinnen gibt.* 2012, <http://www.abendblatt.de/wirtschaft/article110971218/Kochen-Maenner-besser-Warum-es-so-wenig-Sternekoechinnen-gibt.html> (10.06.2017).

¹²⁰ Vgl. Kraft 2009.

¹²¹ Die Koreanerin Sohyi Kim arbeitet in Wien. Sie hat die Sendung „Kim kocht“ im deutschen Fernsehen. Quelle: Vgl. Nowak, Rainer: *Aus dem Leben der Kim: „Ich wollte Mode Studieren“.* 2009, <http://diepresse.com/home/leben/mensch/525036/Aus-dem-Leben-der-Kim> (20.07.2017).

¹²² Vgl. Kraft 2009.

¹²³ Tim Raue erklärt im Interview, wie Aggression in der Küche eine große Rolle gespielt hat und wie es die Atmosphäre beeinflusst hat. Quelle: Vgl. Schröder, Nina: *Sternkoch Tim Raue über den Preis des Erfolges.* 2016, <https://www.bildderfrau.de/promi-party/article208213435/Sternkoch-Tim-Raue-ueber-den-Preis-des-Erfolges.html> (12.06.2017)

¹²⁴ Vgl. Fink, Hans-Juergen: *Kochen Männer besser? Warum es so wenig Sterneköchinnen gibt.* 2012, <http://www.abendblatt.de/wirtschaft/article110971218/Kochen-Maenner-besser-Warum-es-so-wenig-Sternekoechinnen-gibt.html> (10.06.2017).

Zu den männlichen Idealen gehören Stärke, Führungspersönlichkeit und Selbstbehauptung.¹²⁵ Das ist bei den Männern in der Küche auch wiederzuerkennen, erklärt Raue. Diese Stärke muss offenbar gezeigt werden, damit der Koch ein höheres Ansehen erhält. Das geht aus dem Interview mit Raue hervor. Das bestätigt also nicht nur den Stereotyp, dass es in der Küche eine männliche Atmosphäre gibt, sondern auch wie Ruhm und Ehre eine Rolle spielen. Kim hat schon davon gesprochen. Die Köche haben tatsächlich das Gefühl, dass sie für ihre Ehre und zukünftigen Ruhm kämpfen und damit viele Preise bekommen werden. In der Küche geht es ihnen also darum, einen höheren sozialen Status zu erreichen. Hier kehrt das Element der Führungsstärke wieder zurück. Die Köche wollen zeigen, dass sie den höheren Status verdient haben und dazu gehört auch das Ergreifen der Küchenleitung. Deshalb ist es für sie wichtiger, sich originale Ideen auszudenken und viele Zutaten zu verwenden. Die Frauen sind in ihren Gerichten eher konsequent, weil sie nicht die Absicht haben, ihre Führungskraft in der Welt der Rezepte zu beweisen. Wie das im Verhältnis steht zu den Äußerungen in anderen Kapiteln, wird in dem nächsten Kapitel besprochen.

¹²⁵ Siehe Kapitel 1.2.2.

6 Ergebnisse und Diskussion

6.1 Reflexion auf der Literatur

Dieses Thema wird im wissenschaftlichen Bereich nicht genügend Aufmerksamkeit gewidmet. Über Frauen und Männer im Allgemeinen wird in Gender Studies bezogenen Arbeiten beschrieben, was der weibliche Beitrag in der Emanzipation war und was die gegenseitige Beeinflussung der verschiedenen Gender beinhaltet. Das wurde im theoretischen Rahmen genannt. Das Aspekt ‚Kochen‘ kehrt bei Gender Studies aber nicht zurück. Auch beim Analysieren des Essens wird die Rolle der Frau vergessen, im folgenden Absatz folgt ein Beispiel dazu. Frauen haben früher immer für die Familie gekocht, also ist es unklar, weshalb diese Rolle nicht deutlich im geschichtlichen Bereich beschrieben wurde. Die Beziehung zwischen die Rolle der Frau und Essen sind im wissenschaftlichen Bereich noch nicht ausreichend erforscht, das soll auf jeden Fall passieren.

Da es keine Untersuchungen nach dem genauen Thema gibt, ist es schwierig die Arbeit zu relativieren. Die Abwesenheit der Genderperspektive in allgemeinen Büchern über die kulturwissenschaftliche Perspektive oder Essverhalten fällt auf. Dem gegenüber gibt es viele Bücher, die nur die Genderperspektive behandeln. Studien oder Bücher, die beide Themen behandeln, gibt es fast nicht. Nur die Bücher von Mutschelknaus¹²⁶ und Zubrod und Goldmann¹²⁷ setzen sich damit auseinander. Wenn es um die geschichtliche Beschreibung des Essens geht, schreiben Flandrin und Montinari über Frauen nur das, was notwendig ist. Nur bei der Besprechung von Medikamenten erklären sie, wie Gender eine Rolle spielt.¹²⁸ Nicht einmal bei der gesellschaftlichen Spaltung werden die Frauen genannt und es wird genau so wenig über die Rolle gesagt, die Frauen in den unterschiedlichen Schichten hatten. Deshalb macht diese Quelle es schwer, die Rollenverteilung in der Küche zu analysieren. Sie erläutern nur die Spaltung der sozialen Schichten, nicht die Genderspaltung.

Auffällig ist, dass die Köche und Köchinnen selbst oft auf Stereotype verweisen. Sie diskutieren die Rolle der Frau und was von Frauen erwartet wird. Die wichtigsten Äußerungen sind die, die die Eigenschaften von Frauen beschreiben. Sie werden als typisch weiblich umschrieben. Daher müssen die Köchinnen aufpassen, dass sie diesen Stereotyp nicht selbst bestätigen. Indem sie gleich anfangen, ihren Beruf mit dem Stereotyp zu vergleichen, bestätigen sie, dass auch sie in Vorurteilen und Stereotype denken. Die meisten

¹²⁶ Mutschelknaus 2010.

¹²⁷ Zubrod & Goldmann 2013.

¹²⁸ Vgl. Flandrin, Montinari 1999, 146.

Äußerungen werden aber positiv erklärt, indem der weibliche Einfluss eine positive Auswirkung auf die Atmosphäre in der Küche hat.

6.2 Die wichtigsten Argumente in Beziehung zueinander

Die Eigenschaften, die den beiden Gender zugewiesen werden, kehren öfter zurück. In Filmen und anderen Medien werden häufig extremen dargestellt. So sollen Frauen immer auf ihren Nahrung achten und Männer essen vor allem Fleisch.

Die männliche Küche unterscheidet sich viel von der weiblichen. Sie wird von Köchen und Köchinnen als hart umschrieben. Raue hat thematisiert, dass es richtige Machtkämpfe gebe, da alle ihre Führungsstärke beweisen wollen. Eine generalisierende Schlussfolgerung wäre dann, dass es bei Männern untereinander Neid gibt, weil sie die gleiche Stelle anstreben. Das kann auch als Machoverhalten umschrieben werden. Wie man im Fernsehen sehen kann, wird die Küche als eine anstrengende, stressige Szene dargestellt. Auch wenn es um die Rezepte geht, gibt es Unterschiede. Fleisch wurde schon in der Römerzeit mit Männlichkeit verbunden und so ist es heutzutage noch immer. ‚Männliche‘ Rezepte sollen vor allem viel Fleisch enthalten.¹²⁹

Die Sterneköchinnen umschreiben ihre Arbeitsumgebung anders. Steiner hat zum Beispiel erklärt, dass die harte männliche Umgebung, wo sie früher arbeitete, ihr deutlich gemacht hat, dass ihre weibliche Anwesenheit nicht geschätzt wurde. Hier spielt das Machoverhalten wieder eine Rolle. Ihr eigenes Restaurant hat deshalb heutzutage eine ganz andere Atmosphäre. Es ist nämlich immer ruhig und die guten Verhältnisse zwischen Köchen und Köchinnen werden sehr geschätzt. Ehrgeiz kann schon eine bedeutsame Rolle spielen, doch sie schätzen die Beziehungen untereinander mehr als die gegenseitige Konkurrenz.

Frauen sind offenbar flexibler, wenn es um Karriere geht. Wie schon erklärt wurde, gibt es Frauen, die sich nach einer kurzen Karriere in der Sterneküche um eine andere Arbeitsstelle bewerben oder sie passen sich an, nachdem Kinder geboren sind. Dabei spielt die kulturelle Identität eine Rolle. Sie passen sich gemäß den gesellschaftlichen Erwartungen an. Sie versorgen die Kinder, während die Männer weiter ihrer Arbeit und Karriere nachgehen.

Die Idee, dass die Frauen die Familie unterstützen sollen, ist wie im geschichtlichen Kapitel erklärt worden ist, schon alt. Im römischen Reich hat die Frau schon die Familie versorgt und im Mittelalter kochte die Frau noch immer für ihre Familie. Durch die Zünfte war allerdings schon eine Spaltung zwischen professionellen Köchen einerseits und Köchinnen zuhause andererseits entstanden. Die Frauen mussten zuhause kochen, während das den Männer

¹²⁹ Siehe Kapitel 4.1.

untersagt war. Stattdessen vereinten die Köche sich in Zünften, da reiche Familien für Köche bezahlten. Die Frau sollte in der Privatsphäre bleiben und der Mann sollte in der öffentlichen Sphäre Geld verdienen. So entstand der Kontrast zwischen der Köchin oder Hausfrau zuhause und dem professionellen Koch. Langsam hat es immer mehr Frauen gegeben, die sich hochgearbeitet haben. Trotzdem mussten sie wählen, ob sie eine Familie gründen oder eine Karriere wollten. Es kam kulturbedingt gar nicht in Frage, dass der Mann zuhause bleiben würde. Die Äußerungen, dass Frauen nicht in der professionellen Küche gehören würden, sind tief in der Geschichte verankert.

Wie im Kapitel 3.3 erläutert wurde, werden ideale Hausfrauen als Versorgerinnen dargestellt, die sich vor allem um den Nachwuchs kümmern sollen. Dazu gehört auch, dass sie viel kochen. Das steht im Kontrast zu den negativen Äußerungen über professionelle Köchinnen. Der einzige Unterschied zwischen diesen zwei Rollen, ist der Fokus. Die Karrierefrau fokussiert sich auf ihre Karriere und die Hausfrau stellt die Familie an erste Stelle. Die kochende Hausfrau setzt sich für ihre Familie ein, während die professionelle Köchin ihre eigene Karriere wählt und daher egoistischer überkommt. Dieser Altruismus der Familie gegenüber wird offenbar nicht von Ehemännern erwartet, stattdessen sollen die immer weiterarbeiten.

Mittlerweile hat die weibliche Position in der Gesellschaft sich geändert. Frauen haben jetzt die gleichen Rechte als Männer und studieren genauso wie Männer. Trotzdem haben die Köchinnen aber das Gefühl, dass statt der Karriere die Familie und Kinder Priorität haben, sowie Léa Linster auch erklärt hat.¹³⁰ Deswegen gibt es die Möglichkeit eine Karriere zu wählen, die den klassischen ‚nine to five‘ Arbeitszeiten entspricht und daher besser zum Familienleben passt. Sie meinen also, sie können sich einerseits um eine neue Stelle in einer anderen oder ähnlichen Branche bewerben und eine Familie gründen. Andererseits können sie ihre eigene Karriere wählen, ohne dass diese die Möglichkeit bietet, eine Familie zu gründen. Dazu kommt auch, dass sie nicht das Gefühl haben, dass sie die gleichen Chancen wie ihre männlichen Kollegen haben. Das wirkt eher demotivierend. Ausnahmen wie Steiner zeigen, dass die Wahl zwischen Karriere und Familienleben nicht unbedingt schwarz-weiß sein muss, obwohl man sein Leben schon anpassen soll.

Aus diesen gesellschaftlichen Veränderungen und kulturellen Faktoren geht hervor, dass die Köchin sich schon geändert hat, da sie an dem langen Weg der Emanzipation arbeitet. Der Ehemann oder Koch hat sich aber kaum geändert. Das ist daran zu erkennen, dass er die professionelle Köchin noch vor einigen Jahren aufgrund seiner Vorurteile benachteiligt hat. Erst jetzt werden die Köchinnen in der Sterneküche mehr akzeptiert und geschätzt. Ein

¹³⁰ Siehe Kapitel 2.3.

großer Kulturwandel, der dazu führt, dass Frauen in der Sterneküche gar nicht mehr benachteiligt werden, hat noch nicht stattgefunden, weil Stereotype noch immer eine große Rolle spielen.

7 Ausblick

In dieser Arbeit sind viele Fragen entstanden, die noch weiter untersucht werden sollten. Es könnte mehr auf die Bildung der Köche bzw. Köchinnen eingegangen werden. Dazu kann die Frage gestellt werden, wie viele Köchinnen gehen in Moment zur Kochschule und wie viele machen einen Abschluss? Wie viele arbeiten nach 10 Jahren noch in der gleichen Branche und wie erfolgreich sind sie? Nicht nur die Zahlen können verglichen werden, sondern auch die Interviews mit den Studenten. Die Motivation vor, während und nach der Ausbildung sollte pro Gender verglichen werden. Auf diese Art und Weise kann festgestellt werden, ob das Problem schon im Unterricht entsteht oder sogar noch vor der Anmeldung.

Es wäre ebenfalls interessant, die deutsche Situation mit der in zum Beispiel Frankreich zu vergleichen. Frankreich steht als bekannt um seine Kochkultur, vielleicht gibt es dort große Unterschiede im Vergleich zu Deutschland. Die Rolle der deutschen Männlichkeit kann so noch weiter erklärt werden.

Außerdem erkennt man Stereotype oft in Kochshows wieder. Es wäre interessant, einige Wettbewerbssendungen zu analysieren und anhand dessen zu vergleichen wie die Köchinnen und Köche in den unterschiedlichen Sendungen dargestellt werden. Wie beeinflussen sie ihre eigene Darstellung in den Sendungen? Dazu könnten auch die individuellen Kochsendungen der Köche und Köchinnen analysiert werden. Inwiefern spielt Aggression oder Sensibilität eine Rolle? Wie unterscheiden sich die Rezepte der Wettbewerbssendungen von denen der eigenen Kochshows?

Es ist schon öfter untersucht worden, ob Frauen sozialer sind als Männer. Es wäre interessant heraus zu finden, ob das eine Rolle spielt bei der Karrierewahl. Inwiefern spielen soziale Faktoren eine Rolle, wie zum Beispiel Freunde? Und finden Frauen den Status eines Berufs wichtig, oder sind übliche Arbeitszeiten von größerer Bedeutung? Und inwiefern soll es während der Arbeitszeit soziale Interaktion geben?

Als letztes wäre es sinnvoll, den Kulturwandel weiter zu erforschen. Hat sich das Weltbild der Männer viel verändert nach der Emanzipation oder glauben sie noch immer daran, dass Frauen wegen ihrer Kinder zuhause bleiben sollen? Dem Einfluss auf die männlichen Vorstellungen sollte auf jeden Fall mehr Aufmerksamkeit gewidmet werden.

Literaturverzeichnis

Aarsten, Linda: *Het grote Zwarte Piet debat*. 2016, <http://hdl.handle.net/11439/2664> (23.05.2017).

About Anna, verfügbar unter: <http://www.annasgroi.de/en/about-anna> (20.07.2017).

A Family Adventure, verfügbar unter: <https://www.bocuse.fr/en/paul-bocuse-restaurant.html> (17.07.2017).

Alle Sterneköche, alle Länder, verfügbar unter: <https://www.restaurant-ranqlisten.de/who-is-who/sternekoche/deutschland/stars/1/> (10.06.2017).

Besuch in der Sterneküche | Mobil in Sulzburg, verfügbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=wGfsh-0D0i8> (12.06.2017).

Births, verfügbar unter: <http://rosaliegilbert.com/births.html> (24.05.2017).

Biographie, verfügbar unter: <http://www.lealinster.lu/fr/lealinster/bio/> (19.07.2017)

Bosch, Julia: *Interview mit Douce Steiner: „Frauen haben es schwer in der Küche.“* 2016, <http://www.sueddeutsche.de/stil/interview-mit-douce-steiner-frauen-haben-es-schwer-in-der-sternekueche-1.3259075> (11.06.2017).

Bovey, Alixe: *Women in Medieval History*. 2015, <https://www.bl.uk/the-middle-ages/articles/women-in-medieval-society> (24.05.2017).

Butler, Judith: *Gender Trouble*. New York: Routledge 1999.

Butler, Judith: *Undoing Gender*. New York: Routledge 2004.

Christian Rach: Biographie eines Sternekochs, verfügbar unter: <http://www.lecker.de/christian-rach-biografie-eines-sternekochs-49443.html> (19.07.2017).

Cinderella. Regie: Clyde Geronimi, Hamilton Luske, Wilfred Jackson. USA 1950.

Dozier, Raine: "Female Masculinity at Work: Managing Stigma on the Job." In: *Psychology of Women Quarterly Vol. 41* (2017), S. 197-209.

<http://journals.sagepub.com.ru/idm.oclc.org/doi/abs/10.1177/0361684316682956?journalCode=pwqa&volume=41&year=2017&issue=2> (14.05.2017).

Dudenredaktion: *Duden*. Berlin: Dudenverlag 2011.

Duignan Brian: *Judith Butler*. 2013, <https://www.britannica.com/biography/Judith-Butler> (19.07.2017).

Duttlinger, Christine: *Warum Nerds plötzlich cool sind: Interview mit Nerdforscher Mathias Mertens*. 2012: <http://fudder.de/warum-nerds-ploetzlich-cool-sind-interview-mit-nerdforscher-mathias-mertens--118207113.html> (21.07.2017).

Erkel, Manfred: *Christian Rach: „Wir wollten nur geil kochen“*. 2016, <https://www.svz.de/deutschland-welt/leute/christian-rach-wir-wollten-nur-geil-kochen-id15524866.html> (20.05.2017).

Die erste Frau mit Führerschein, verfügbar unter: http://www.focus.de/wissen/mensch/geschichte/tid-21578/zum-weltfrauentag-meilensteine-der-frauenemanzipation-in-deutschland-die-erste-frau-mit-fuehrerschein_aid_605620.html (09.05.2017).

Die erste Frau die ohne Erlaubnis ihres Ehemannes arbeiten darf, verfügbar unter: http://www.focus.de/wissen/mensch/geschichte/tid-21578/zum-weltfrauentag-meilensteine-der-frauenemanzipation-in-deutschland-die-erste-frau-die-ohne-erlaubnis-ihres-ehemannes-arbeiten-darf_aid_605621.html (24.05.2017).

Fink, Hans-Juergen: *Kochen Männer besser? Warum es so wenig Sterneköchinnen gibt*. 2012, <http://www.abendblatt.de/wirtschaft/article110971218/Kochen-Maenner-besser-Warum-es-so-wenig-Sternekoechinnen-gibt.html> (10.06.2017).

Flandrin, Jean-Louis & Montinari, Massimo: *Food*. New York: Columbia University Press 1999.

Geert Hofstede. Germany, verfügbar unter: <https://geert-hofstede.com/germany.html> (16.05.2017)

Geert Hofstede. Netherlands, verfügbar unter: <https://geert-hofstede.com/netherlands.html> (16.05.2017)

Gemeinsam durch dick und dünn. Alfons Schuhbeck & Elmar Wepper, verfügbar unter: <http://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/schuhbecks/interview/index.html> (18.05.2017).

Hartmann, Bettina: *Sternkoch Herrmann: „Mit einem normalen Gehalt kommt man fast nicht mehr über die Runden“*. 2013, <http://www.zvw.de/inhalt.sternkoch-herrmann-vorher-was-essen-schadet-nicht-page1.af552249-7d0f-4906-b57f-0c35d16ab818.html> (20.05.2017).

Hoffmann, Maran: *Missgeschicke? "Einmal ist eine Pinzette heruntergefallen"*. 2016, <http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/kevin-fehling-der-drei-sterne-koch-im-interview-ueber-arbeit-geld-und-den-tod-a-1088077-3.html> (19.05.2017).

Irigaray, Luce: "The Power of Discourse and the Subordination of the Feminine". In: Rivkin, Julie & Ryan, Micheal (Hrsg.): *Literary Theory: An Anthology*. Oxford: Blackwell Publishing Ltd 2004, 795-798.

Kraft, Angelika: „Frauen hinter den Herd.“ In: *Genuss Magazin* 5 (2009), 56-61.

Klemettilä, Hannele: *Das Mittelalter Kochbuch*. Köln: Anaconda Verlag GmbH 2013.

Lammrücken ist mein Lieblingsessen - Léa Linster | Frank Elstner Menschen, verfügbar unter: <https://www.youtube.com/watch?v=sAD3kcHJfHM> (18.05.2017)

„Law must be tougher over dress code discrimination“, says MPS, verfügbar unter: <https://www.theguardian.com/uk-news/2017/jan/25/law-must-be-tougher-over-dress-code-discrimination-say-mps> (27.05.2017).

Léa Linster und Joja Wendt zu Gast [DAS! Inkas Küche] NDR / NEU / HD {26.12.16}, verfügbar unter: https://www.youtube.com/watch?v=_q29es6kz5c (18.05.2017).

Lindenfeld, Laura & Fabio Parasecoli: *Feasting our eyes. Food Films and Cultural Identity in the United States*. New York: Columbia University Press 2017.

Lindemann, Kirsten: *Léa Linster - Von Benzin bis Bocuse*. 2013, <http://www.ndr.de/ratgeber/kochen/koeche/Portraet-der-Koechin-Lea-Linster,lealinster105.html> (18.05.2017).

Mason, Moya K.: *Ancient Roman Women: A Look at Their Lives*. 2017, <http://www.moyak.com/papers/roman-women.html> (14.06.2017).

Man in fancy dress attacked by gang, verfügbar unter: <http://www.bbc.com/news/uk-scotland-tayside-central-39705342> (09.05.2017).

Nowak, Rainer: *Aus dem Leben der Kim: "Ich wollte Mode Studieren"*. 2009, <http://diepresse.com/home/leben/mensch/525036/Aus-dem-Leben-der-Kim> (20.07.2017).

Sound of Music. Regie: Robert Wise. USA 1965.

Mary Poppins. Regie: Robert Stevenson. USA 1964.

Miller Toby: "James Bond's Penis." In: Wolfe, Charles & Branigan, Edward (Hrsg.): *Masculinity*. New York: Routledge 2001, 243-278.

Mutschelknaus, Katja: *Frauen mit Geschmack. Vom Vergnügen, eine gute Köchin zu sein*. München: Elisabeth Sandmann 2010.

Nixon, Sean: "Life in the kitchen: Television advertising, the housewife and domestic modernity in Britain, 1955–1969". In: *Contemporary British History* (2017), vol. 3, no. 1., S. 69-90. <http://dx.doi.org/10.1080/13619462.2016.1245619> (25.05.2017).

Obersta, Ursula & Renaua, Vanessa & Chamarrob Andrés & Carbonella Xavier: „Gender stereotypes in Facebook profiles: Are women more female online?“ In: *Computers in Human Behavior* (2016) vol. 60, S. 559–564.

<http://www.sciencedirect.com.ru.idm.oclc.org/science/article/pii/S0747563216301480> (21.05.2017).

Pionierinnen, verfügbar unter: <http://www.archiv.rwth-aachen.de/web/online-pionierinnen/objektevitrine1.htm> (09.05.2017).

Post World War II: 1946-1970, verfügbar unter: <http://www.striking-women.org/module/women-and-work/post-world-war-ii-1946-1970> (25.05.2017).

Poursaiadi, Maria: *Interview mit Sternekoch Martin Herrmann*. [Datum fehlt], <http://www.worldsoffood.de/gastro-und-gourmet/spitzenkoeche/item/33-interview-mit-sternekoch-martin-herrmann.html> (19.05.2017).

Schröder, Nina: *Sternekoch Tim Raue über den Preis des Erfolges*. 2016, <https://www.bildderfrau.de/promi-party/article208213435/Sternekoch-Tim-Raue-ueber-den-Preis-des-Erfolges.html> (12.06.2017)

Timm, Annette F. & Sanborn, Joshua A.: *Gender, Sex and the Shaping of modern Europe. A history from the French Revolution to the Present Day*. London, New York: Bloomsbury Academic 2016.

Thomas Martin / Jacobs Restaurant im Hotel Louis C. Jacob Hamburg, verfügbar unter: <http://www.kochdesjahres.de/thomas-martin/> (20.07.2017).

Uitleg voor vrouwen, verfügbar unter: <https://www.facebook.com/Slechtgrappenxl/photos/a.153901564688862.40411.107174272694925/1400664916679181/?type=3> (09.05.2017).

Universal Lexxicon, verfügbar unter: http://universal_lexikon.deacademic.com/263240/kulturelle_Identit%C3%A4t (21.05.2017).

Wittig, Monique: "The Point of View: Universal or Particular?" In: *Feminist Issues Volume 3, Issue 2* (1983), S. 63- 69. <http://link.springer.com/article/10.1007%2FBF02685543?LI=true> (03.05.2017)

Willems, Marije: *Zwarte Piet: voor wie aandacht wil*. 2016, <https://www.nrc.nl/nieuws/2016/10/20/zwarte-piet-voor-wie-aandacht-wil-4909425-a1527624> (23.05.2017).

Zubrod, Ilona & Goldmann, Melanie: *Hier kocht die Frau! Von Kaltmamsellen und Küchenchefinnen*. Hildesheim: Gerstenberg Verlag 2013.

98 männer [sic!] Rezepte, verfügbar unter:

<http://www.chefkoch.de/rs/s0/m%C3%A4nner/Rezepte.html> (21.05.2017).