

Feminist and Queer Perspectives on Food¹

Queere und feministische Perspektiven auf Essen und Ernährung für eine kritisch -reflexive Museumspraxis

Die Erforschung der menschlichen Ernährung, ihrer Grundlagen und Praktiken hat sich längst als interdisziplinäres Feld etabliert und steht unter anderem in Beziehung zu Soziologie, Geschichte, Kultur- und Sozialanthropologie und Philosophie. Essen wird als kulturelles und soziales Phänomen erforscht, das symbolische und materielle Dimensionen trägt² und Fragen der Identität aufwirft.³ Lebensmittel und ihre Produktion – vom Feld bis zum Teller – sind Themen der Konsum-, Wirtschafts-, Sozial- und Technikgeschichte.⁴ Wenn der Körper thematisiert wird, kommen schließlich auch Ernährung und Geschlecht aus einer meist kritischen, (queer-)feministischen Perspektive in den

- 1 Titel des 2nd Vienna Workshop on STEM Collections, Gender, and Sexuality am Technischen Museum Wien (TMW), 5./6. Mai 2022. Der Workshop wurde von Sophie Gerber (TMW) und Sophie Kühnlrenz (Erfurt/Berlin) geleitet und vom Forschungsinstitut des TMW finanziert.
- 2 Z. B. aus einer Gender-Perspektive von Tanja Paulitz und Martin Winter: Ernährung und vergeschlechtlichte Körper. Eine theoretische Skizze zur Koproduktion von Geschlecht, Embodying und biofaktischen Nahrungsmitteln. In: Open Gender Journal 2, 2018, <https://doi.org/10.25595/440> bzw. interdisziplinär-feministisch Vicki A. Swinbank: Women's Food Matters. Stirring the Pot. London 2021.
- 3 Z. B. aus einer intersektionalen Perspektive Psyche Williams-Forsom: Eating While Black. Food Shaming and Race in America. Chapel Hill 2022.
- 4 Z. B. Uwe Spiekermann: Künstliche Kost. Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute. Göttingen 2018.

Blick, zum Beispiel im Bereich der Fat Studies. Kurz: Essen formt und produziert Körper und soziale Subjekte.

Die Ausstellung *FoodPrints* zum Anlass nehmend, widmete sich der von uns konzipierte, organisierte und geleitete Workshop *Feminist and Queer Perspectives on Food* am 5. und 6. Mai 2022 den Themen Essen und Ernährung im Museum: Wie können queer-feministische Perspektiven auf Ernährung aussehen?⁵ Und wie können diese kommuniziert und ausgestellt werden? In einem musealen Umfeld und auf Technik bezogenen Kontext wurden vorherrschende Annahmen über Ernährung hinterfragt und untersucht, wie diese von Machtverhältnissen und – besonders – gegenderten Normen geprägt sind. Ausgehend von den Inhalten der Ausstellung und den diskutierten Fragen skizzieren wir in dieser Mitteilung gewonnene Erkenntnisse und Impulse für die weitere, museal-forschende Auseinandersetzung mit Ernährung und Technik aus einer genderinformierten Perspektive.

Bereits 2020 trafen sich internationale Wissenschaftler_innen zum ersten *Vienna Workshop on STEM Collections, Gender and Sexuality* im Technischen Museum Wien (TMW), um zu diskutieren, wie Museen (Geschlechter-)Vielfalt in ihre Arbeit einbeziehen und abbilden können.⁶ Technische Museen fordern diese Debatte geradezu heraus – schließlich sind ihre Sammlungen und Ausstellungen der Tradition einer männlichen Erzählung von Technik und Forschung verhaftet. Gleichzeitig bieten technische Objekte ein großes, oft noch unentdecktes Potenzial, Konstruktionen von Geschlecht zu offenbaren. Auch deswegen arbeitet der abteilungsübergreifende Forschungsschwerpunkt *Fokus Gender* am TMW seit 2019 an einer kritischen Auseinandersetzung mit gegenderten und heteronormativen Konstruktionen in Technik und Wissenschaft und initiierte die Workshop-Reihe.

5 Ein queer-feministischer Blick bedeutet für uns, Gender und Sexualität als zentrale Kategorien für die Analyse sozialer und gesellschaftlicher Vorgänge anzunehmen und in Intersektion mit weiteren sozialen Bedingungen und Ungleichheiten zu setzen. Zudem verfolgen wir das Ziel, abseits binärer Kategorien zu denken.

6 *Unter Edge. Queer(y)ing STEM Collections*, 5./6. März 2020, geleitet von Sophie Gerber (TMW) und Eleanor S. Armstrong.

In den letzten Jahren haben sich Museumsausstellungen verstärkt mit der Geschichte und Zukunft des Essens auseinandergesetzt, wobei die (historische) Industrialisierung der Lebensmittelproduktion (z. B. *Geschmackssache*, Technisches Museum Wien 2008/09; *Unser täglich Brot*, Technoseum Mannheim 2011/12) und die Nachhaltigkeit des heutigen und zukünftigen Konsums im Mittelpunkt standen (z. B. *Food Revolution 5.0*, Museum Kunst und Gewerbe Hamburg 2017; *Bigger than the Plate*, Victoria & Albert Museum London 2019; *Future Food*, Deutsches Hygiene Museum Dresden 2020/21; *Ablaufdatum*, Naturhistorisches Museum Wien 2020/21). Im Rahmen eines europäischen Kooperationsprojektes unter dem Leitthema „A Sustainable Future“ reihte sich das Technische Museum Wien in diese Tradition ein und eröffnete im Dezember 2021 die Sonderausstellung *FoodPrints*.⁷ Die Ausstellung beleuchtet Geschichte, Gegenwart und Zukunft von Ernährung und Technik unter dem Eindruck zunehmender globaler Herausforderungen und geht entlang von sechs Themenschwerpunkten der Frage nach, wie traditionelle und moderne Technologien globale Ernährungssysteme nachhaltiger gestalten können. Anhand eines Blicks in die Geschichte von Technik und Ernährung wird gezeigt, dass viele der aktuellen Fragestellungen rund um Ernährung und Nachhaltigkeit nicht neu sind. Wie historisches und globales Wissen Innovationen hervorbringen und zu Lösungen beitragen können, zeigt die Ausstellung anhand zahlreicher Beispiele. Fragen, die im Rahmen der Ausstellung nur angedeutet werden konnten, etwa wie ein gendersensibler Blick auf Essen und Ernährung im Museum aussehen kann, standen 2022 im Mittelpunkt des zweiten *Vienna Workshops on STEM Collections, Gender and Sexuality*.

Feminist and Queer Perspectives on Food versammelte Wissenschaftler_innen aus Universitäten und Museen, Künstler_innen und Pädagog_innen, um nicht nur neue Perspektiven auf das Essen zu präsentieren und diskutieren. Mit Essen und Ernährung als

7 Die Ausstellung wurde von Sophie Gerber kuratiert und im TMW von Dezember 2021 bis August 2022 gezeigt. Von Oktober 2022 bis Sommer 2023 ist sie in der DASA Dortmund sowie von Herbst 2023 bis Sommer 2024 im Parque de las Ciencias in Granada zu sehen. Vgl. auch Technisches Museum Wien: *Foodprints*. Die interaktive Ausstellung zur Ernährung, <https://www.technischesmuseum.at/ausstellung/foodprints> (Zugriff: 12.10.2022).

Ausgangspunkt war das Ziel des Workshops, sich kritisch mit Konstruktionen von vergeschlechtlichter und/oder heteronormativer Technologie und Wissenschaft auseinanderzusetzen, die Rolle von Objekten und materieller Kultur aus queer-feministischen Perspektiven in den Blick zu nehmen und zu fragen, was eine genderinformierte, intersektionale museale Theorie und Praxis aus der Beschäftigung mit Essen und Ernährung ziehen kann.

Welche Herausforderungen und Potenziale ergeben sich aus einer genderinformierten Auseinandersetzung mit Essen und Ernährung? Wie können Museen Essen als ein vielschichtiges, nicht nur geschlechtliches Phänomen verstehen, sammeln und ausstellen? Wie sieht die materielle Kultur des Essens aus? Wie kann seine kulturelle und soziale Praxis gefasst und gezeigt werden? Uns als Organisatorinnen des Workshops begegnen diese und weitere Fragen wiederholt und in verschiedenen Kontexten. Zum einen als Forschungsgegenstand bei der Beschäftigung mit der diskursiven Verhandlung genderinformierter musealer Praktiken in Technik- und Industriemuseen. Zum anderen als reflexive Praxis bei der Erforschung und Kontextualisierung materieller Kultur aus den Bereichen Haushaltstechnik bzw. Nahrungs- und Genussmittel in den Sammlungen des TMW.

Bei der Auseinandersetzung mit Genderdiskursen und ihrer Implementierung im Sammeln, Ausstellen und Vermitteln wird, wie auch im Laufe des Workshops, deutlich, dass es bei queeren und feministischen Perspektiven auf Technik im Museum und darüber hinaus einerseits um die Sichtbarmachung marginalisierter Personen und Geschichten geht. Frauen und/oder Geschlecht zum Thema zu machen, bedeutet andererseits, eine queer-feministische und beständig hinterfragende, kritische Praxis zu üben, die (Gender-)Normen, Hetero-Normalitäten und vermeintliche Gewissheiten immer wieder auf die Probe stellt. Darüber hinaus handelt es sich um eine kritische Perspektive, die den kontingenten, kontextbedingten und situierten Charakter technischer, gesellschaftlicher und musealer Wissensbestände und die Produktion von Wissen selbst zur Diskussion stellt. Wer hat Zugang zu Technik, zu technischer Bildung und technischen Neuerungen? Wer ist involviert in die Entwicklung neuer Technik, wer wird als technikaffines Subjekt im Museum präsentiert und wer nicht? Was ist Technik überhaupt und welche Technik wird im Museum gesammelt und ausgestellt? Welche Rollen spielen *gender*

gaps und *biases* in der Überlieferung, Auswahl und musealen Vermittlung von technischen Artefakten und ihren Geschichten? Welche Funktion und Rolle erfüllen gesellschaftliche Diskurse über Technik in Geschichte und Gegenwart, insbesondere aus einer gendersensiblen Perspektive?

Von diesen übergeordneten Fragen ausgehend, versuchte der Workshop Essen und Ernährung als konkretes und vielschichtiges Themenfeld mit einem queer-feministischen, gendersensiblen Blick genauer unter die Lupe zu nehmen. Ziel des Workshops war, die in der Regel unmarkierten, weiß-männlich-heteronormativen Erzählungen von Technik und ihren Akteur_innen in ihrer diskursiven „Natürlichkeit“ kritisch zu beleuchten, marginalisierten Themen und Akteur_innen Raum zu geben und Essen und Ernährung auf ihr intersektionales Potenzial hin abzuklopfen.

Die Ausstellung *FoodPrints*

Ein von Sophie Gerber und Rosalie Lorenz, Vermittlerin am TMW, geführter Rundgang durch *FoodPrints* leitete in das Thema ein und bot erste Anknüpfungspunkte für die weitere Diskussion. Im Fokus standen zunächst das kuratorische Konzept der Ausstellung sowie Erzählungen, die Dualismen wie Natur und Technik, Vergangenheit und Zukunft, lokal und global in den Mittelpunkt stellten und hinterfragten. Ausstellungsstücke wie die „Contemporary Silverware“ des Designers Jakob Glasner zeigten, wie die Wahl künstlerischer Exponate zu einer Erzählung über vergeschlechtlichte Formen moderner Ernährung und Körpervorstellungen beitragen kann. Glasners Besteck besteht aus dem „Protein Scoop“, der „Fasting Fork“, dem „Fat Scalpel“ und dem kleinen Löffel „No Dessert for You“ und materialisiert nicht nur mehr oder weniger umstrittene Ernährungs- bzw. Schönheitstrends wie eiweißbetonte Diäten, Fasten und Schönheitsoperationen. Es wirft auch Fragen darüber auf, was wir aus welchen Gründen essen: Bestimmen Trends, Medien, Nachhaltigkeitsdiskurse und Traditionen unseren Appetit – oder haben wir doch (noch) einen eigenen Geschmack?

Ein Blick in den Ausstellungsbereich zur Industrialisierung und besonders zur Digitalisierung der Landwirtschaft zeigte zudem, wie die Grenzen zwischen dem vermeintlich Natürlichen und dem



Abb. 1: Blick in die Ausstellung *FoodPrints*, Foto: Technisches Museum Wien

Technischen verschwimmen. Tomatenpflanzen werden beispielsweise so gezüchtet, dass sie dem Roboter, der die Früchte pflückt, die Ernte erleichtern. So werden Lebewesen technisch geformt und überformt und somit zu Biofakten – Organismen, die für die Produktion von Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr kultiviert werden.⁸

Der Workshop

Auf dem Ausstellungsrundgang aufbauend blickten die Vortragenden im ersten Panel in die Geschichte und Zukunft von Technik und Ernährung. Die Geschichte von gegenderten Technologien des Self-Trackings von Gewicht und Kalorienzufuhr stand im Zentrum des Vortrags von *Corinna Schmechel* (HU Berlin). Anhand des *Weight-Watchers*-Slogans „Real men don’t diet“ verdeutlichte Schmechel, dass Diät-Konzepte gegendert und zeitlich, sozial und kulturell eingebettet sind in spezifische Kontexte. Weiblich gelesene (Diät-)

8 Vgl. zum Begriff des Biofakts Nicole C. Karafyllis (Hg.): *Biofakte. Versuch über den Menschen zwischen Artefakt und Lebewesen*. Paderborn 2003.

Praktiken können auch für Männer gesellschaftlich akzeptierte Verhaltensweisen darstellen – vorausgesetzt, sie werden entsprechend gerahmt und adaptiert. Das Tracken von Kalorien etwa, als technische, Kontrolle über den eigenen Körper ausübende und männlich assoziierte Kulturtechnik wird so zur anerkannten Diät-Option auch für Männer.⁹ Ob es möglich ist, Diäten zu queeren, blieb eine offene Frage in der Diskussion. Der Hinweis auf feministische Kampagnen im 19. Jahrhundert, die sich für ein „Recht auf Diät“ für Frauen einsetzten (das zu jener Zeit nur Männern als rational-kontrollierten Wesen zugestanden wurde) und sich rund hundert Jahre später im Slogan „Riots not diets“ in gänzlich anderem Gewand und starkem Kontrast dazu präsentierten, veranschaulichte die zeit- und ortsgebundenen Herangehensweisen an Essen und Diäten.

Naomi Hammett (Lancaster University) hingegen schlug mit „fetten Kühen“ den Bogen von einer gängigen (geschlechtlich konnotierten) Beleidigung zur Frage, wie die Zukunft von Milchkühen als technisch modifizierte Lebewesen aussehen könnte. Am Beispiel der mit Abstand Milchproduktivsten Rasse Holstein-Friesian demonstrierte Hammett zum einen, wie diese Nutztiere als natürliche und zugleich unnatürliche Milch-Maschinen bildhaft in Szene gesetzt werden. Zum anderen, so Hammett, bieten gerade Nutztiere wie Kühe Anlass, über die Verfügbarkeit von massiv kulturell überformten Lebewesen und die vermeintlich klare Grenze zwischen Natur und Technik besonders in Hinblick auf die Herausforderungen des Klimawandels nachzudenken. Mit Verweis auf Philipp Sarasins „reizbare Maschinen“¹⁰ diskutierte Hammett kulturell wie technisch geprägte Imaginationen von und den Umgang mit Kühen als Maschinen, die zwar in puncto Milch-Produktivität hochgezüchtet, aber eben immer noch Lebewesen sind, die nicht immer den Output liefern, den der investierte Input technisch gesehen erwarten lassen würde.

9 Corinna Schmechel: Calorie Counting or Calorie Tracking. How QS Transfers Feminized Bodily Practices into New Ways of Performing Masculinity. In: Stefan Selke (Hg.): *Lifelogging. Digital Self-Tracking and Lifelogging – Between Disruptive Technology and Cultural Transformation*. Wiesbaden 2016, S. 267–282.

10 Philipp Sarasin: *Reizbare Maschinen. Eine Geschichte des Körpers 1765–1914*. Berlin 2016.

Das zweite Panel nahm Ernährung und Ungleichheit im Zusammenhang mit nationalen Identitäten in den Blick. *Sabar Tavakoli* (Cornell University) sprach am Beispiel Italiens darüber, wie geschützte Ursprungsbezeichnungen und die Standardisierung der Lebensmittelproduktion dazu beitragen, eine nationale kulinarische Identität zu konstruieren. Anhand der Performance des italienischen Schlachters Dario Cecchini, der lokale Nahrungsproduzierende als gefährdete „Rasse“ in einer globalisierten Welt inszeniert, diskutierte Tavakoli, wie über national und regional vereindeutigte Essenspraktiken Identitäten konstruiert werden und chauvinistische und rassistische Perspektiven gleich mit hinter der Theke und auf dem Teller landen. Versteckt hinter Vorstellungen von authentischem Essen werden so Repräsentationen kreiert und verbreitet, die zeigen, wie „wir gern (gewesen) wären“.

Wie Frauen in den afrikanischen Communitys in Neapel Ernährung und ihr kulinarisches Wissen als Verbindung zu ihrer Herkunft einerseits und Ressource andererseits nutzen, zeigte *Marzia Mauriello* (Università di Napoli L'Orientale). Sie präsentierte Essen als Mittel, um Differenzen zu überwinden und gleichzeitig Unterschiede zu markieren, und hob die enge Verbindung zwischen dem, was wir essen, und dem, was wir sind, hervor. Mauriellos Fallbeispiel war der Street-Food-Verkauf an der Piazza Garibaldi in Neapel, wo alte und neue Heimaten sich vermischen und verändern und „the memory of taste and the taste of memory“ sich in einem konstanten, kontextspezifischen Wandlungsprozess befinden. Dass die „natürliche“ Verquickung von Kochkunst und Weiblichkeit vielmehr das Ergebnis einer geschlechtlich strukturierten, jahrelangen und ermüdenden Ausbildung von Töchtern bei ihren Müttern als Verantwortliche für die Bewahrung der (migrantischen) Identität ist, war für die Diskussion feministischer Perspektiven auf materielle (Ernährungs-) Kultur besonders anschlussfähig.

Der Keynote-Vortrag „Seeking the Absent Potential: When Food and Intersectionality Meet up in the Museum“ von *Psyche Williams-Forson* (University of Maryland) verknüpfte die zentralen Anliegen des Workshops. Sie machte darauf aufmerksam, dass die Arbeit mit materieller Kultur im Museum, unter anderem aus dem Bereich der Ernährung, aus intersektionaler Perspektive ein bislang unausgeschöpftes Potenzial bereithält. Williams-Forson plädierte eindrucksvoll

dafür, *race* als erkenntnistheoretische Perspektive in allen Bereichen der Produktion und Konsumtion von Technik einzubeziehen und die Herausforderungen beim Lokalisieren von Quellen für diesen Blick auf Technik und Arbeit nicht nur als Problem, sondern auch als Potenzial zu begreifen. Historiker_innen, so Williams-Forson, haben die Aufgabe, (sich) immer wieder zu fragen, wer und was in Sammlungen und Archiven fehlt, Geschichten kritisch zu beleuchten und *race* mitzudenken, auch wenn es für die untersuchten Subjekte (vordergründig) keine Rolle spielt. Am Beispiel von George Washingtons Mount Vernon Home Estate und der Überlieferung von Plantagen-Geschichten diskutierte sie die Gatekeeper-Funktion zum Beispiel von Frauenvereinen, die sich der Bewahrung einer romantisierten Haus-, Pflanzen- und Architekturgeschichte dieser Orte annahmen und Themen wie Arbeit und insbesondere Sklavenarbeit Schwarzer Menschen aktiv ausklammerten. Gerade die Führung des Haushalts und die Besorgung und Zubereitung von Essen bieten hier weitreichende Anknüpfungspunkte, sich mit *race, class, gender* und weiteren Ungleichheitskategorien auseinanderzusetzen. Materielle Zeugnisse wie der Tagesplan eines versklavten Kochs, eine Zuckerdose, eine Rührschüssel oder eine Teetasse, so Williams-Forson, eröffnen neue Möglichkeiten zu fragen, wer das Objekt hergestellt und genutzt hat, wo die Materialien dafür herkommen, wofür das Objekt gedacht war, welche Form es hat und warum es aufbewahrt und musealisiert wurde. „The absent potential“ zu finden, auf Spannungen und Widersprüche hinzuweisen und vermeintlich unscheinbare Alltagsgegenstände zum Ausgangspunkt von Geschichten über Ernährung, *race* und Technik zu machen, ist ein bisher wenig erforschtes Feld, in dem es viel zu entdecken gibt, so das Fazit.

In the Name of Fat

Am zweiten Tag des Workshops stand zunächst das Feld der Fat Studies im Rahmen eines Workshops von *Anja Herrmann* (Berlin) im Mittelpunkt. In Verbindung mit dem kuratorischen Spiel *In the Name of Fat* von Ana Daldon (TMW) diskutierten die Teilnehmenden theoretische Zugänge zu Fett, Körper und Ernährung und entwickelten anschließend ein Ausstellungskonzept zum Thema. Die Assoziationen der Teilnehmenden zum Thema Fett als Startpunkt

nehmend, führte Herrmann anhand von Objekten aus den Sammlungen des TMW und Beispielen aus der Populärkultur in das breit gefächerte Feld der Forschungen zum Thema Fett ein. Insbesondere die Körpergeschichte und die Verflechtungen zwischen *fat_ness*, *class* und *gender* bieten hier viele Ansatzpunkte, um sich mit Körperformen und -praktiken und den Teilnehmer_innen geläufigen, vorherrschend westeuropäisch geprägten gesellschaftlichen Normen und Vorstellungen von (moralisch) akzeptablen Körpern zu beschäftigen. Während das *Fat Liberation Manifesto* von 1973 unter dem Slogan „Fat people of the world unite! You have nothing to loose“¹¹ die Normierung von Körpern aus einer aktivistischen Sicht kritisierte, regte Herrmann dazu an, Diätpraktiken gerade aus einer geschlechterhistorischen Perspektive kritisch zu hinterfragen. Der omniprésente Wettbewerb um eine gesellschaftlich anerkannte (schlanke) Körperform fordert gerade von Frauen enorme Ressourcen, Zeit und Aufwand ein, die an anderer Stelle fehlten. Fette Körper, bilanzierte Herrmann, sind seit jeher politisch, und die wissenschaftliche wie künstlerische Beschäftigung mit Fett bietet großes Potenzial für queer-feministische, intersektionale Perspektiven auf Essen und Ernährung.

Wie sich solche Perspektiven konkret ausbuchstabieren lassen, wurde im Anschluss bei der Entwicklung eines Ausstellungskonzepts im kuratorischen Spiel *In the Name of Fat* praktisch erprobt und diskutiert. Das von *Ana Daldon* (TMW) entwickelte Spiel in Form eines Quartetts lud die Spielenden dazu ein, sich zu überlegen, wie eine Ausstellung zum Thema Fett in einem technischen Museum im 21. Jahrhundert aussehen könnte und welche Objekte aus der Sammlung des TMW dafür erforscht und ausgestellt werden könnten. Objekte wie eine Parfümflasche in Form von Kim Kardashians Torso (2019), eine öffentliche Straßenwaage, die um 1900 für einen Heller das eigene Gewicht verriet, oder eine kleine Glasampulle mit Arsen, das von der pharmazeutischen Industrie Anfang des 20. Jahrhunderts als wirksames Mittel zur Unterdrückung von übermäßigem Appetit vermarktet wurde, regte die Teilnehmenden dazu an, sich mit Körpern als Markt-Produkten, dem Messen, Skalieren und Normieren von (fetten) Körpern, Essens-Lust und Körper-Frust zu beschäftigen

11 Judy Freespirit Aldebaran: *Fat Liberation Manifesto*. In: *Off Our Backs* 4 (9), 1979, S. 18.



Abb. 2: Kuratorisches Spiel *In the Name of Fat*, Foto: Technisches Museum Wien

und zu (hinter)fragen, wem eigentlich der eigene Körper gehört und wie man ihn sich aktiv (wieder) aneignen kann. Schlagworte wie Freiheit und Akzeptanz, Unterdrückung und Folter, Körperdisphorie und -euphorie, die in der Diskussion fielen, zeigten, dass bei einer Ausstellung zum auf den ersten Blick vielleicht banalen Thema Fett weitreichende und gesellschaftlich brisante Fragen auf den Tisch kommen, die das Zusammenleben von Menschen in vielerlei Hinsicht beeinflussen und strukturieren. Ein Objekt aus der Sammlung des TMW, das im Spiel vertreten war, verdeutlicht dies vielleicht besonders eindrücklich: Die Lammily-Puppe (2014), die sich in ihren Körpermaßen an den Durchschnittsmaßen der US-amerikanischen Bevölkerung orientiert und im Gegensatz zur Barbiepuppe ein realistische(re)s Bild von menschlichen Körperformen vermittelt, stellt für eine Ausstellung zu (Körper-)Fett ein anregendes Objekt dar, an dem sich verschiedenste Diskursfäden zusammenführen lassen. Die an sich unspektakuläre Puppe zeigt, wie sehr Vorstellungen von normalen oder fetten Körpern gesellschaftlich und popkulturell verhandelt und geprägt werden und sich in das Design von Kinderspielzeug einschreiben. Dass der Versuch, eine realistischere Repräsentation eines durchschnittlichen US-amerikanischen weiblichen Körpers auf

den Markt zu bringen, und die Entwicklung, Produktion und Vermarktung von Lammily per Crowdfunding ab 2014 erfolgte, spricht vor dem Hintergrund der Debatte, wer oder was als fett eingestuft wird, für sich. Das Verhältnis verschiedener Körperformen, ihr kapitalistisches Vermarktungspotenzial und die menschliche Fähigkeit, sich selbst (körperlich und moralisch) zu kontrollieren und „das Beste“ aus sich selbst (und seinem Körper) herauszuholen, war im Anschluss an das Spiel auch Gegenstand des abschließenden Panels.

Darin wurden queer-feministische Perspektiven auf Ernährung im museal-kuratorischen Kontext präsentiert. *Alexander Wagner* (Bergische Universität Wuppertal) und *Philipp Hagemann* (Universität Paderborn) untersuchten die Darstellung von Essverhalten in Reality-TV-Formaten aus Klassismus-kritischer Perspektive und warfen Fragen dazu auf, wie die Ergebnisse aus einer solchen Analyse in ein diskriminierungssensibles kuratorisches Konzept münden können. Dass das vermeintlich typische, „unkontrollierte“ Essverhalten von sozioökonomisch benachteiligten Menschen wenig mit mangelnder Selbstkontrolle als vielmehr mit ihrer wirtschaftlichen Position, gesellschaftlichen Teilhabemöglichkeiten und Zugang zu Wissen und Ressourcen für gesunde Ernährung in Zusammenhang steht, verdeutlichten sie anhand verschiedener TV-Ausschnitte. Dass die systemische Kritik an (sozioökonomischer) Ungleichheit nicht am Teller rand haltmachen darf, sondern klassistische Einstellungen gegenüber Menschen am unteren Ende der gesellschaftlichen Nahrungskette klar benennen muss, verwies im Gesamtkonzept des Workshops eindrücklich auf die Potenziale einer intersektionalen Betrachtung von Essen und Ernährung.

Die Darstellung und diskursive Verhandlung von Lebensmitteln in der Wissenschaftskommunikation rund um Raumfahrt und die „Kolonisierung“ des Weltalls untersuchte *Eleanor S. Armstrong* (Stockholm University). Mit Verweis auf den NASA-Blog *Diary of a Space Zucchini* beleuchtete Armstrong das Spannungsfeld zwischen techno-wissenschaftlicher Raumstation und irdisch-natürlich anmutenden Ernährungspraktiken, die vor allem nationale Esstraditionen reproduzierten und verstetigten. In der Wissenschaftskommunikation der Astronaut_innen, so Armstrong, spielt Essen als alltägliche Praxis und menschliches Grundbedürfnis eine zentrale Rolle in der Kommunikation zwischen den Menschen im All und denen auf der

Erde. Dass auch hier die geschlechtlich strukturierte Arbeitsteilung anhand stereotyper Vorstellungen von Weiblichkeit und Männlichkeit zum Tragen kommt, verdeutlichte die einzige weibliche Technikerin im Team, die bei der Zubereitung einer Mahlzeit für die (zumeist männlichen) Astronauten gezeigt wurde. Die Verknüpfung der Weltraummission mit pastoralen Hirten-Motiven in der Wissenschaftskommunikation Sorge darüber hinaus dafür, so Armstrong abschließend, dass sich die Menschen ihrer Verantwortung für ihr Handeln auf der Erde und bei der Aneignung und Kolonisierung des Weltalls entziehen. Die Dichotomien von Kultur und Natur sowie Mensch und Technik bleiben so als klar getrennte Sphären in Stellung. Dass Menschheitsgeschichte immer Teil der Naturgeschichte ist, wird dabei ausgeblendet. Gerade bei der Beschäftigung mit Essen und Ernährung in kulturell wie national konstruierten und in Szene gesetzten Räumen wie einer Raumstation zeigt sich, dass die künstliche Separierung von Natur und (Technik-)Kultur nur bedingt weit trägt und das Übernehmen von Verantwortung für das eigene Handeln auch nicht durch Anrufen einer höheren Instanz kompensiert werden kann und langfristig alternativlos ist.

Im abschließenden Vortrag stellte *Holly Porteous* (University of Strathclyde) ein partizipatives Projekt vor, das Essen und Trinken als inkludierendes Moment in einem Museum nutzte, und richtete den Blick der Teilnehmenden noch einmal auf die museale Praxis selbst.¹² Indem Häuslichkeit und Gastfreundschaft neu und mitnichten typisch weiblich dienend, sondern radikal feministisch als selbstermächtigende Formen der Anbahnung und Etablierung von Beziehungen gedacht wurden, untersuchte Porteous am Beispiel der Glasgow Women's Library, welche Rolle Essen und Trinken bei der Förderung eines Willkommensgefühls, der Integration und der Herausbildung einer gemeinsamen Identität und Gemeinschaft in einer Museums Umgebung spielen können. Das Zubereiten und Anbieten von Essen und Getränken, das traditionell häufig mit Weiblichkeit verknüpft wird, wurde im Museum durch eine feministische Idee

12 Vgl. auch Holly Porteous, Kathy Hamilton, Juliette Wilson, Sarah Edwards: Stepping Outside the Patriarchy. The Transformative Potential of Women-Centric and Women-Only Service Spaces. Abstract From Genmac Conference. Stockholm 2022.

von Gastfreundschaft ersetzt, und zielte darauf ab, herauszufinden, welche Wirkung alltägliche Praktiken wie das Anbieten einer Tasse Tee an die Besuchenden des Museums (die sich zuvor in musealen Kontexten in der Regel ausgeschlossen fühlten) beim Abbau sozialer Ungleichheit erzielen können. Porteous machte im Fazit deutlich, dass das Anbieten von Essen und Trinken eine entscheidende Rolle bei der aktiven und auch längerfristigen Einbindung von vulnerablen Besuchergruppen spielte und Museen einen Raum für transformierende Auswirkungen auf das Leben von (marginalisierten) Menschen gestalten können. Einer neuen Besucherin die Hand und eine Tasse Tee zu reichen, kann den Unterschied machen zwischen Nicht- und Wiederbesuch. Dass Tee als Getränk auch kritische (kolonialgeschichtliche) Anknüpfungspunkte für Gespräche im Museum bereithält, kann dann auch in anderer Hinsicht Reflexion und Transformation anregen.

Fazit und offene Fragen

Welche Gedanken und Ideen zu zentralen Fragen des Workshops waren für die Teilnehmenden von besonderem Interesse? Wie lassen sich die einzelnen Panels, Vorträge, Kommentare und praktischen Erprobungsversuche zueinander in Beziehung setzen und wie können sie Impulse für weitere Forschung geben? Im Laufe des Workshops wurden die Teilnehmer_innen dazu eingeladen, diese und weitere Fragen und Anregungen auf Flipcharts festzuhalten, um sie bei der Abschlussdiskussion noch einmal aufzugreifen. Die Statements sollen hier stichpunkthaft, anonym und ohne Anspruch auf Vollständigkeit unrisen werden.¹³

Was sind queere und feministische Perspektiven auf Ernährung?

- Ein Hinterfragen der soziokulturellen Konstruktionen von Ernährung und ihren Besonderheiten.
- Queeres Handeln bedeutet, Normen zu widerstehen, zum Beispiel hinsichtlich der Zubereitung und des Konsums von Lebensmitteln.

13 Die englischen Originalzitate wurden von uns ins Deutsche übertragen und paraphrasiert.

- Das Wissen über „gesunde“ Ernährung stellt auch kulturelles Kapital dar, das oft in hohem Maße gendert ist. Dabei ist Ernährung ein Grundrecht, das nicht „verdient“ werden sollte – wie es oft im Diskurs um Diäten passiert.

Wie können queere und feministische Vorstellungen von Ernährung kommuniziert und ausgestellt werden?

- Mittels künstlerischer Forschung, diverser Teams und partizipativer Ansätze als Möglichkeiten und Methoden
- Durch einen Blick in die Sammlungen und die Entwicklung von Strategien, diese zu diversifizieren
- Durch die Nutzung feministischer Epistemologien, die erkennen lassen, dass wir in dem, was wir kommunizieren, nicht neutral agieren können und daher unsere Vorannahmen anerkennen und reflektieren müssen
- Welche Art von Ernährungsbildung („food literacy“) soll vermittelt werden?
- Es ist wichtig, dass es verschiedene, feministische und queere Perspektiven gibt – nicht nur eine.



Abb. 3: Zusammentragen von Fragen und Ideen, Foto: Technisches Museum Wien

Wer und was fehlt in diesen Diskussionen?

- Kinder – was vermitteln wir ihnen, insbesondere welche Werte (Schuld, Freude, Gesundheit usw.)?
- Perspektiven von Menschen, die andere Erfahrungen mit Essen machen, zum Beispiel Menschen mit Behinderungen
- Perspektiven von Menschen, die arbeitssparende Geräte nutzen und/oder Hilfe beim Zubereiten brauchen bzw. Essen zubereiten lassen, etwa von Pfleger_innen
- Postkoloniale Perspektiven und die Auseinandersetzung damit, wie diese Systeme der Nahrungsproduktion und des Konsums prägen

Die Antworten auf die Frage, wie die Teilnehmer_innen ihre Arbeit in Zukunft queeren wollen, fasst viele Erkenntnisse des Workshops zusammen. Für eine kritisch-reflexive, queer-feministisch geleitete Museumspraxis sei es demnach notwendig, intersektional zu denken, den Erfahrungen anderer zuzuhören, sich als Wissenschaftler_innen zu reflektieren und der eigenen Position bewusst zu sein, sich diskriminierenden und Ungleichheit produzierenden Normen zu widersetzen und ihre Ursprünge zu hinterfragen, nach Alternativen zu suchen, sich akademischen (Schreib-)Konventionen zu widersetzen, die Autor_innen unsichtbar machen, unterschiedlichen Perspektiven mehr Raum zu geben sowie das Publikum und Besucher_innen möglicherweise auch zu enttäuschen und zu irritieren – also der „Versuchung“ zu widerstehen, gefällige Ausstellungen für ein „durchschnittliches“ Publikum zu machen. Beständig die eigenen Annahmen zu hinterfragen und aktiv Vielfalt und Widersprüchlichkeit ernst zu nehmen und zu ermöglichen, bleibt zentrales Moment einer queer-feministischen musealen Praxis – beim Thema Essen und bei allen anderen.