Das Salz in der Soft-Skill-Suppe

Soft Skill Genusskompetenz – Dr. Ursula Hudson erklärt, was Feinschmeckertum mit Karriere zu tun hat

Dr. Ursula Hudson ist amtierende Vorsitzende von Slow Food Deutschland, einer Organisation, die sich für genussvolles und bewusstes Essen und Trinken einsetzt. Im Gespräch erläutert die Kulturwissenschaftlerin, was Genusskompetenz mit beruflichem Erfolg zu tun hat. Das Interview führte *André Boße*.

Frau Dr. Hudson, kann die Fähigkeit, ein Essen zu genießen, wichtig für eine erfolgreiche Karriere sein?
Die Fähigkeit, mit den eigenen Sinnen positiv umzugehen und sie einzubringen, ist zunächst einmal eine ganz wesentliche Voraussetzung, um ein selbstbestimmtes Leben führen zu können. Es handelt sich um eine Alltagskompetenz und eine Form des sozialen Handelns, die in viele Bereiche des Lebens hineinreicht – und wohl auch in die Berufswelt.

Können Sie erklären, warum das Essverhalten Auswirkungen weit über den Tellerrand hinaus hat?
Mit meiner Essensentscheidung habe ich die Möglichkeit, bis zu einem gewissen Grad den Zusammenhang zwischen mir als Subjekt, meinen sozialen Kontakten und der natürlichen Umwelt zu gestalten. Das fängt beim persönlichen Wohlbefinden an: Wer sich mit frischen und regionalen Lebensmitteln ernährt, darf davon ausgehen, dass er eine große Geschmacksvielfalt erleben kann. Wenn ich das genussvolle Essen dann zweitens in einen sozialen Kontext einbette, erlebe ich mit anderen das archaische Urelement des gemeinsamen Essens und Teilens. Diese gemeinsame Erfahrung ist eine wichtige Grundlage für Konversationen und soziales Handeln. Und wenn ich drittens noch Lebensmittel aus nachhaltig wirtschaftenden Betrieben beziehe, tue ich auch meiner Umwelt etwas Gutes.

Für Karriereaspekte ist die zweite Dimension von besonderer Bedeutung. Ist es belegbar, dass Kommunikation rund um ein gemeinsames Essen gewinnbringend ist?
Schauen Sie sich die wichtigsten Ereignisse der Weltgeschichte an. Die wichtigsten Verhandlungen wurden immer von Essen begleitet oder durch ein Essen gefeiert. Im britischen Universitätssystem spielt das Essen eine dominierende Rolle. Dort ist es an den alten traditionellen Universitäten üblich, dass die Dozenten mit den Bewerbern auf universitäre Jobs zu Beginn des Vorstellungsverfahrens ein gemeinsames Essen einnehmen. Das ist ein erster Test, der Auswirkungen auf die Entscheidung hat.

Dabei geht es aber nicht so sehr ums Genießen, sondern um gelerntes Sozialverhalten, oder?
Es spielt bei der Bewertung des Kandidaten tatsächlich eine wesentliche Rolle, ob er essen kann oder nicht. Und ich kann mir gut vorstellen, dass dieser Indikator auch in vielen anderen Arbeitsbereichen eine zentrale Rolle spielt: Junge Bewerber für höhere Managementpositionen werden zu Essen mitgenommen – und wer sein Essen nachsalzt, bevor er es überhaupt probiert hat, hat schon verloren.

Um beim Salz zu bleiben: Haben Benimmregeln dieser Art tatsächlich einen Sinn?
Na ja, wer sofort salzt, lässt zumindest Zweifel an seiner Genussfähigkeit und seinem Geschmackssinn aufkommen. Es gibt schon einen Zusammenhang zwischen Essverhalten und Genusskompetenz. Viele der normativen Tischsitten aus dem 19. Jahrhundert sind ja nicht nur eine Quälerei, sondern haben zumeist auch den Sinn, den Anwesenden am Tisch ein möglichst genussvolles Essen zu garantieren.

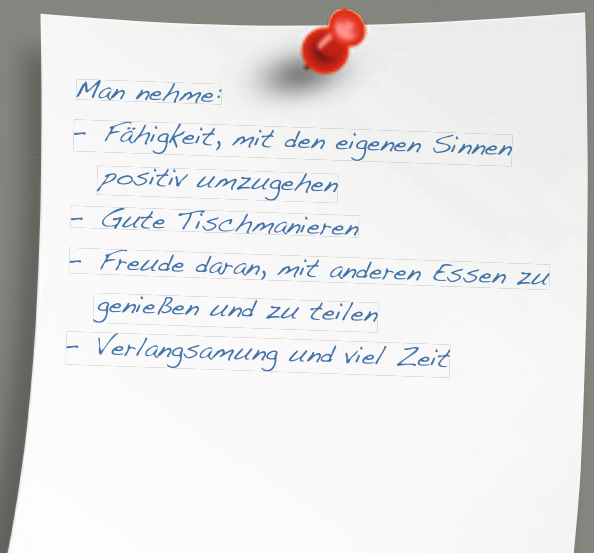
Welche Rolle spielen diese Manieren heute noch?
Noch werden Gesellschaft und Arbeitswelt vor allem von Leuten meiner Generation geprägt. Ich bin Jahrgang 1958, und bei meiner Generation spielt das Essverhalten durchaus eine Rolle. Für jüngere Menschen, die davon bislang noch überhaupt nichts mitbekommen haben, kann das schon ein Problem werden.

Zumal sie als Karriereeinsteiger nun häufiger mit älteren Menschen in höheren Positionen zu tun haben werden.
Man tut sich in diesen Kreisen leichter, wenn man bestimmte Umgangsformen kennt und anwenden kann. Ein Arbeitsessen ist ein eher formales Essen, bei dem es hilfreich ist, wenn man die Spielregeln kennt und sich entsprechend zu verhalten weiß – und zwar ohne dass der Genuss getrübt wird.

„Jeder, der kocht, vollzieht in seiner Küche einen fantastischen Transformationsprozess: Er macht aus etwas Rohem etwas Gekochtes, Genießbares, Geschmackvolles."

Zur Person: Ursula Hudson, 53 Jahre, studierte Kulturwissenschaften und promovierte 1993 an der Universität München. Bis 1996 arbeitete sie als Wissenschaftliche Assistentin im Fachgebiet Interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth und ging danach nach England, wo sie Lehraufträge an den Universitäten von Cambridge und Oxford wahrnimmt. Hudson, die abwechselnd in Großbritannien und Deutschland lebt und arbeitet, ist Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik und seit 2011 Vorsitzende von Slow Food Deutschland. Ihr aktuelles Buch „Kochuniversität: Brot" widmet sich der Kunst des Brotbackens und zeigt den Geschmacksreichtum des Grundnahrungsmittels.

Slow Food wurde 1986 vom Publizisten Carlo Petrini in Italien gegründet. Auslöser war – so der Gründungsmythos – die Eröffnung einer McDonald's-Filiale direkt an den Spanischen Treppen in Rom, woraufhin Petrini am Fuße der Treppen ein öffentliches Spaghettiessen organisierte. Heute ist Slow Food eine internationale Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen. Die Non-Profit-Organisation fördert nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht und die Bewahrung regionaler Geschmacksvielfalt. Sie versteht sich auch als Netzwerk für Produzenten, Händler und Verbraucher sowie als Lobbyistin für qualitativ hochwertiges Essen und eine verantwortungsvolle Nahrungsmittelproduktion. Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und hat heute rund 11.500 Mitglieder.



Sollten Einsteiger daher mit dem Knigge in der Hand Nachhilfe nehmen?
Besser als gelerntes Wissen ist die Fähigkeit, spielerisch damit umzugehen. Ich habe versucht, unseren Kindern diese Aspekte als eine Art Rollenspiel näherzubringen: „Du kannst diese Rolle spielen, nun finde heraus, wann und wo sie sich spielen lässt – es wird dir von Vorteil sein." Wenn ich weiß, wie ich mich in bestimmten Lokalitäten und Essgesellschaften verhalten sollte, besitze ich eine Alltagskompetenz, die es mir erleichtert, in diesen Situationen genießen und kommunizieren zu können.

Sind Sie zufrieden damit, wie diese verschiedenen Alltagskompetenzen jungen Menschen vermittelt werden?
Überhaupt nicht. All diese Dinge gehören meiner Meinung nach in die Schulbildung. Jeder, der kocht, vollzieht in seiner Küche einen fantastischen Transformationsprozess: Er macht aus etwas Rohem etwas Gekochtes, Genießbares, Geschmackvolles. Dieser Vorgang ist kreativ und beinhaltet sehr viel Wissen. Er beginnt beim Einkauf, wenn ich bestimmen muss, ob ein Gemüse oder ein Fisch frisch ist, geht über die Verarbeitung bis hin zum finalen Genuss. Interessant ist, dass alle Kinder ganz natürlich diesen Spaß am kreativen Umgang mit Nahrungsmitteln erleben. Wenn ich mit Kindern koche, beobachte ich, dass sie alles, was sie selbst gekocht haben, auch essen. Da gibt es kein „Iiih, das will ich nicht" – weil sie den Prozess eben mit ihren eigenen Händen von Anfang bis Ende gestaltet haben.

Jetzt benötigt man für diese Transformationsprozesse Zeit – und davon besitzen Absolventen häufig nur sehr wenig. Haben Sie einen Tipp, wie man trotzdem darauf achten kann, sich die Fähigkeit zum Genuss zu bewahren?
Trotz aller Hektik plädiere ich für die Verlangsamung. Man muss fürs Kochen und Essen nicht viel Zeit investieren – aber ein bisschen eben doch. Zudem sollte man darauf achten, das Essen als eine solitäre Handlung vorzunehmen.

Sprich: Smartphone und Fernseher ausschalten.
Genau, denn nur dann kann ich versuchen, beim Essen alle fünf Sinne einzuschalten und über sie wahrzunehmen. Das kann auch mal zu Negativerlebnissen führen, zum Beispiel, wenn Krach oder Geräusche stören. Aber dann wird mir immerhin bewusst, dass es Umgebungen gibt, die für ein genussvolles Essen nicht ideal sind.