

**Service-Kräfte.
Sozialstatus und Rollenspiel**

Bulletin Esskulturen

2. Jahrgang 2020

Mappe IV, Faszikel 19-24



Esskulturen

Objekte

Praktiken

Semantiken

Service-Kräfte.

Sozialstatus und Rollenspiel

Inhalt

Britta Stein

Exotisches Dienstpersonal.

Sozialstatus und Rollenspiel am Beispiel einer
Reklamesammelkarte der Firma Kemmerich

Nicole Maruo-Schröder

Esskultur und Servicepersonal im Amerika des 19. Jahrhunderts

Ina Kerner

Wer kocht und wer bügelt.

Von Haushaltsarbeit, Ungleichheit und
bürgerlichen Privilegien

Amalia Barboza

Empregadas.

Auf der Suche nach Uniformen für Service-Kräfte
in Brasilien (für Martha)

Dietrich Paulus/ Maria Lebeda/ Raphael Memmesheimer

Warum Knigge auffälliges Winken nach dem Kellner demnächst billigen wird

Maik Exner

Servicekräfte in Aktion.

Überlegungen aus der Perspektive
der *embedded* und *enactive cognition*

Impressum

Vordere Umschlagklappe:

Reklamesammelkarte der Firma Kemmerich (gedruckt auf Esspapier)
unter Verwendung eines Fotos der Deutschen Stiftung Denkmalschutz
Sammlung Poinard im Landesmuseum Koblenz © GDKE, Pfeuffer

Nicole Maruo-Schröder (Universität Koblenz-Landau)

Esskultur und Servicepersonal im Amerika des 19. Jahrhunderts

Happy, my young friends, are those families that have servants who study the comfort and welfare of their employers, and who in return do the same by them.

Robert Roberts, *The House Servant's Directory*

In Abgrenzung zum ehemaligen Mutterland wollte sich die junge amerikanische Nation als klassenlose Gesellschaft, als *meritocracy*, verstanden wissen, in der nicht die Herkunft zählte, sondern die individuelle Leistung. Dennoch war die amerikanische Gesellschaft stratifiziert, nicht zuletzt in ökonomischer Hinsicht, indem sich eine *moneyed elite* von anderen Teilen der Gesellschaft abgrenzte und einen eigenen Lebensstil etablierte, für den Servicepersonal von entscheidender Bedeutung war. Um Kultiviertheit und vornehmes Verhalten zur Schau zu stellen, war man auch im häuslichen Kontext der Mittelschicht darauf angewiesen, dass die Hausherrin die anstrengenderen Arbeiten im Haushalt an Andere delegieren konnte – Wäschewaschen oder Kochen passten nicht zum Bild der gebildeten, fein gekleideten und klavierspielenden Dame und hätten ihr für diese Dinge auch keine Zeit gelassen. So wurde das Dienstpersonal – ob Köchin, Hausangestellte oder Diener – im alltäglichen Leben wie auch in literarischen Kontexten sichtbarer Ausdruck von Konflikten und Widersprüchen, die sich durch soziale Hierarchie und die in einer *master–servant*-Beziehung eingeforderte Unterordnung für eine egalitäre Gesellschaft ergaben.

Insbesondere in der Ratgeberliteratur, aber auch in anderen, (nicht-)fiktionalen Texten der Zeit finden sich vielerlei Anspielungen und Hinweise zum Status des Servicepersonals. Dabei ist *help* der bevorzugte Begriff, unterscheidet er sich doch in seinen Konnotationen von *servant* oder *domestic* und unterstreicht zugleich, dass die Dienstkräfte meistens nur vorübergehend als Dienstboten tätig waren, um später ihren eigenen Hausstand zu gründen. Auch aus diesem Grund wird in der einschlägigen Literatur immer wieder der dringende Appell an das Servicepersonal gerichtet, sich seines – dienenden – Standes gemäß zu verhalten, die Autorität der Arbeitgeber zu akzeptieren und gute, verlässliche Arbeit zu leisten, die den Lohn

verdient, der dafür bezahlt wird. Offenkundig war dies nicht immer der Fall, denn aufmüpfiges Dienstpersonal ist nicht nur in Ratgebern und Reiseberichten ein wiederkehrendes Thema.

Im Kontext rassistischer Ideologien und Strukturen, die die USA zu dieser Zeit beherrschen, ist der Ratgeber *The House Servant's Directory Or, a Monitor for Private Families* (1827) von Robert Roberts ein besonders interessantes Dokument. Nahmen die üblichen Haushaltsratgeber, die sich vor allem in der Mitte des 19. Jahrhunderts immer größerer Beliebtheit erfreuten, hauptsächlich die Perspektive der Dame des Hauses ein und wandten sich nur stellenweise und indirekt an die Bediensteten, so ist Roberts Buch nicht nur aus der Sicht eines Dienstboten geschrieben, sondern richtet sich auch ganz deutlich an diese als sein eigentliches Lesepublikum. Die Publikation von Roberts Ratgeber erfolgt vor den bekannt gewordenen Bestsellern weißer Autorinnen und ist nicht nur eines der frühesten amerikanischen Handbücher, das sich dem Management der häuslichen Sphäre widmet, es ist auch das erste Buch eines Afro-Amerikaners, das überhaupt in den USA veröffentlicht wurde (Longone, 96). Roberts war selbst als Butler im Haushalt des prominenten Christopher Gore (*Governor* von Massachusetts 1809-1810) tätig und gibt detaillierte Hinweise zu den verschiedenen Aufgabenfeldern und Pflichten des Dienstpersonals, die von angemessener Kleidung über die Kunst des korrekten Servierens bis hin zu Methoden und Rezepten für die Reinigung von Kleidung oder Mobiliar reichen. Seine Ratschläge richten sich explizit an angehende Dienstboten; als Handbuch für die professionelle Organisation eines (gehobenen) Haushalts wendet er sich aber indirekt auch immer an deren Arbeitgeber. In einer von rassistischen Ideologien bestimmten Gesellschaft, in der ein Großteil der Afro-AmerikanerInnen noch legal versklavt war, ist Roberts Handbuch in vielerlei Hinsicht bemerkenswert, nicht zuletzt, weil er es schafft, in einer von Rassendiskriminierung geprägten Gesellschaft als autoritative Stimme publiziert zu werden.

Anders als in den von weißen Autorinnen verfassten Handbüchern wird die Frage der Gleichberechtigung von *master* und *servant* jedoch an keiner Stelle explizit angesprochen. Auf den ersten, flüchtigen Blick scheint die Hierarchie als zentraler Bestandteil dieser Beziehung sogar immer wieder

affirmiert zu werden. Roberts, der sich aktiv um die Belange der freien afro-amerikanischen Gemeinschaft kümmert (Zafar, 7), nutzt jedoch andere Strategien, um die kursierenden Stereotypen des minderwertigen, ungebildeten Afro-Amerikaners zu entkräften und zumindest indirekt Gleichberechtigung und Respekt einzufordern.

Der eingangs zitierte Ratschlag, den Roberts seinen Lesern zu Beginn von *The House Servant's Directory* gibt, erfasst in seiner scheinbaren Einfachheit die komplexe Beziehung zwischen Bediensteten und ihren Arbeitgebern. Nicht nur besteht eine ökonomische Abhängigkeit auf der Basis des Austauschs von Lohn und dem dafür zu erbringenden Service. Wie das Zitat verdeutlicht, geht die Beziehung noch etwas weiter, ist doch das Wohlergehen sowohl der Familie, die die Dienste in Anspruch nimmt, als auch das der Bediensteten zentraler Bestandteil dieser Beziehung. Über das Servicepersonal findet die ökonomische Sphäre Eingang in die Privatheit der Familie, Öffentliches und Privates werden hier miteinander verwoben. Zudem ist das Personal gewissermaßen Teil des Haushalts, wenn nicht sogar der Familie selbst, gleichzeitig jedoch hierarchisch klar davon getrennt, ein Fremdkörper im eigenen Heim. Dies zeigt sich auch darin, dass das Servicepersonal zwar die Mahlzeit vorbereitet, den Tisch deckt und das Essen serviert, selbst jedoch nicht an der Tischgemeinschaft partizipiert. Die Rolle des Personals am Tisch ist gerade dadurch charakterisiert, dass es gar nicht wirklich wahrgenommen wird: Das Servicepersonal soll möglichst nicht sicht- beziehungsweise hörbar sein und nur indirekt durch die geleistete Arbeit in Erscheinung treten – ein Punkt, der immer wieder zu Auseinandersetzungen zwischen Bediensteten und ihren Arbeitgebern führte.

Roberts verspricht angehenden Dienstboten Hilfe bei der Erfüllung ihrer neuen Aufgabe, zu ihrem eigenen Nutzen wie auch dem ihrer Arbeitgeber. Doch ist sein Handbuch mehr als nur eine Anleitung zur Professionalisierung des Dieners; es ist zugleich ein Ratgeber für Afro-Amerikaner, denen die weiße Gesellschaft kaum Karriereoptionen bietet. Mit dem Bild des professionellen (afro-amerikanischen) Dieners, das im *Servant's Directory* gezeichnet wird, widerspricht Roberts auf subtile Weise den weit verbreiteten Stereotypen über Afro-Amerikaner, die von Annahmen über intellektuelle Minderwertigkeit und fehlender Kultiviertheit bis hin zu unterstellter

Faulheit reichten. Das wird besonders deutlich in seinen Ausführungen zu den vielfältigen und aufwändigen Ritualen der Tischkultur. Seine detaillierten Hinweise zu den verschiedenen Tätigkeiten des Säuberns und Instandhaltens zeigen nicht nur sein weitreichendes Wissen über die unterschiedlichsten eskkulturellen Objekte der gehobenen Mittel- und Oberschicht, vom Mahagonitablett bis zum Silberbesteck, sondern vor allem auch seine Vertrautheit im Umgang mit ihnen. Seine Kenntnisse der richtigen Pflege und des richtigen Umgangs mit diesen kostbaren Gegenständen zeigen, dass er diese Dinge buchstäblich wertschätzt und sie auch korrekt zu benutzen weiß. In diesem Sinne ist sein Handbuch nicht nur ein Ratgeber für angehende Diener, sondern auch eine kompetente Quelle, in der die aufsteigende (weiße) Mittelschicht nachlesen kann, wie sie diese Dinge handhaben muss. Das Bewusstsein der eigenen Kompetenz und Verantwortlichkeit für die vielfältigen Abläufe einer gepflegten Tischkultur vermischt sich mit professionellem Stolz und dem Wissen, dass das ‚Management‘ der *dinner party* mehr ist als eine bloße Tätigkeit des (Be)Dienens.

Vorbereitung und Durchführung eines gelungenen Essens, vom Decken des Tisches bis hin zum Dessert, sind in der Tat eine höchst komplexe Angelegenheit: Schon die Beschreibung des korrekten Ausbreitens der Tischdecke nimmt eine halbe Seite des Handbuchs in Anspruch. Roberts hebt dabei den notwendigen künstlerischen Sachverstand der Servicekräfte hervor, denn es ist der Diener, der für das geschmackvolle Arrangieren zuständig ist, ein Arrangement, das sich als sublimes Gesamtkunstwerk erweist. Das korrekte Auftragen der verschiedenen Accessoires der Tischkultur hat ästhetischen Wert, dessen Beurteilung Roberts stellvertretend für seinen Berufsstand für sich selbst beansprucht, nicht zuletzt indem er bei seinen Hinweisen zum Umgang mit den Dingen Possessivpronomen benutzt: In direkter Anrede an das angehende Tischpersonal spricht er von „your sideboard“, „your finger glasses“, „your plate basket“: Dinge, die zwar nicht im Besitz des Dieners sind, die aber in der Performanz der gehobenen, ästhetisierten Tischkultur – dem Gesamtkunstwerk des gedeckten Tisches – zu Requisiten seiner Inszenierung werden. Auch das korrekte Servieren der verschiedenen Gänge des Menüs ist eine Kunst für sich und erfordert detailliertes Wissen im Umgang mit den Speisen, ihrer Zusammenstellung und ihrer Abfolge sowie mit der formvollendeten Darbietung zu Tisch.

So sichtbar dieses Kunstwerk und die dazugehörige Performanz eines feinen Essens sind, so unsichtbar sollte das Tischpersonal sein. Dies beginnt bei der Kleidung, die dem Rahmen angemessen, aber auf keinen Fall modisch oder auffällig sein darf. Auch das Schuhwerk sollte entsprechend ‚leicht‘ sein, um unnötige Geräusche beim Gehen zu vermeiden. Ähnlich geräuschlos muss auch das Abdecken des Tisches und Säubern des Geschirrs sein, und trotz der vielfältigen Aufgaben darf das Tischpersonal niemals wirken, als wäre es in Eile oder überfordert. Stille Aufmerksamkeit ist oberstes Gebot, um am Tisch die unterschiedlichen Anzeichen wahrzunehmen, die das Abräumen oder den nächsten Gang signalisieren. Auch die noch gar nicht ausgesprochenen Wünsche der Gäste sollten möglichst im voraus erahnt werden. Roberts betont immer wieder die Notwendigkeit von Organisation und Ordnung, so dass das ideale Servicepersonal in seiner Darstellung zu einer möglichst unsichtbaren und unhörbaren Maschinerie wird: gute Geister, die dafür sorgen, dass die *dinner party* ein Erfolg wird, in deren Mittelpunkt das Essen und seine elegante Realisierung und damit auch die Gastgeber selbst stehen sollten. Diese Unauffälligkeit mindert keinesfalls die Bedeutung des Dieners, ganz im Gegenteil. Wenn er dem Leser rät, sich so am Tisch aufzustellen, dass er alles im Blick hat – „command a full view of the table“ (54, meine Hervorhebung) – so wird deutlich, wer die Kontrolle über das Geschehen hat.

Wie Roberts abschließend bemerkt, wird eine Servicekraft, die entsprechend agiert, sich nicht nur der Zufriedenheit der gesamten Familie erfreuen, sondern auch für sich selbst Gewinn – „credit“ – erwerben. *Credit*, wengleich dem Wortfeld der Ökonomie abgeleitet, bedeutet hier „Ansehen“, ein Ansehen, das sich der Diener durch das erfolgreiche Orchestrieren des feinen Essens erworben hat, indem er, obgleich sozial-hierarchisch ausgeschlossen von der Tischgemeinschaft, durch seine professionelle Performanz distinguierte Esskultur allererst ermöglicht. Der *credit*, die Reputation, die sich der Diener erarbeitet, wird ganz konkret hier auch zum Kapital, mit dessen Hilfe er auf dem Arbeitsmarkt Arbeitslohn und indirekt auch gesellschaftliche Stellung vorteilhaft verhandeln kann. Für einen Afro-Amerikaner, der intersektional gesehen durch Schicht- und *race*-Zugehörigkeit doppelt ausgeschlossen wird, ist dies eine deutliche Geste der Teilhabe, ein Anspruch auf Anerkennung seiner Gleichberechtigung. Indirekt, aber den-

noch augenfällig demonstriert Roberts in und mit seinem Handbuch ein professionelles Selbstbewusstsein als Diener, dessen Kenntnisse durch die Publikation zusätzliche Autorität erhalten. Darüber hinaus verdeutlicht er, dass er sich nicht nur exzellent mit den Gepflogenheiten der feinen Tischkultur (und der feinen Gesellschaft allgemein) auskennt, sondern essentieller Teil ihrer Performanz ist – in Zeiten, in denen Afro-AmerikanerInnen qua *race* die Fähigkeit zur Kultiviertheit abgesprochen wurde, eine bemerkenswerte Strategie, rassistische Ideologien zu entlarven und in Frage zu stellen. Mit seinem Handbuch, in dem er detailliert die Regeln und Konventionen kultivierter (Ess-)Kultur darlegt, beansprucht Roberts zumindest symbolisch, aber dennoch mit unmissverständlichem Nachdruck seinen Platz in der nationalen Gemeinschaft.

Literatur:

Robert Roberts, *The House Servant's Directory Or, a Monitor for Private Families*, hrsg. von Jessica Harris, Kansas City/ Sidney/ London 2013.

Faye E. Dudden, *Serving Women. Household Service in Nineteenth-Century America*, Middletown, Conn. 1983.

Jan Longone, *Early Black-Authored American Cookbooks*, in *Gastronomica* 1.1 (Winter 2001), pp. 96-99.

Rafia Zafar, *Recipes for Respect. Black Men's Hospitality Books*, in *Recipes for Respect. African American Meals and Meaning*, Athens, Georgia 2019, pp. 6-17.

Kathleen M. Brown, *Laborers in Foul Bodies. Cleanliness in Early America*, New Haven/ London 2009, pp. 251-290.

Brian W. McCuskey, *The Kitchen Police. Servant Surveillance and Middle-Class Transgression*, in *Victorian Literature and Culture* (2000), pp. 359-375.



Henry Sargent, 1770 Gloucester, MA -1845 Boston, MA,
The Dinner Party, um 1821, Öl auf Leinwand,
156,53 x 126,36 cm.

Museum of Fine Arts, Boston,

Gift of Mrs. Horatio Appleton Lamb in memory of Mr. and Mrs. Winthrop Sargent, 19.13

Foto©2020 Museum of Fine Arts, Boston