// Oxana Eremin

#FEMINISTKITCHEN [NOTES]

#FEMINISTFOODCLUB #THEFEMINISTCOOK #EQUALCAREMANIFEST #(UN)EQUALCARE #WOMENINTHEKITCHEN #FEMALECOOKS #CULINARYLADIES #CINNAMONROLLSNOTGENDERROLES #SISTERHOODNOTCISTERHOOD #TRADWIFEMOVEMENT #ECOFEMINISM #RUANGRUPA #LETSLUMBUNG #NETZFEMINISMUS #CARE

#womeninthekitchen haben in der kulinarischen Welt stets den Kochlöffel geschwungen, doch erst kürzlich werden sie in einem Metier, dem ein männlicher Algorithmus zugeschrieben wird, zunehmend als #femalecooks oder #femalechefs wahrgenommen und geschätzt (vgl. Hüttl 2018). Ähnlich der Frage „Why have there been no great women artists?“ ist daher auch zu beantworten, „Why women have not been great chefs“.[1)] Chef de cuisine zu sein, galt lange als ausschließlich männliches Privileg. Und selbst heute bleiben trotz zunehmender medialer Sichtbarkeit prestigeträchtige Auszeichnungen weiterhin nur wenigen Köchinnen vorbehalten. Douce Steiner ist nach wie vor Deutschlands einzige, mit zwei Michelinsternen prämierte Spitzenköchin. „The food world needs feminism“ lautet folglich das Motto des *Feminist Food Club*, in dessen Kochtöpfen es nicht nur essenstechnisch brodelt (The Feminist Food Club 2021). Ebenso wie die *Culinary Ladies* oder *The Feminist Cook* strebt der *Feminist Food Club* nach Chancengleichheit am Herd, doch geht Empowerment bei Letzterem über #womensupportingwomen hinaus: #sisterhoodnotcisterhood steht auf dem Menü (vgl. ebd.).

Neben Themen wie *(Un-)Sichtbarkeiten* in der Gastronomie und Kulinarik werden nach wie vor Problemstellungen im Zusammenhang mit *(un)equalcare* verhandelt. (K)Eine Frage von #choice? Während sich das Erbe der Riot-Grrrl-Bewegung über das Medium künstlerisch gestalteten Porzellans und Geschirrs (@feministkitchen @hochdieteller) mit Slogans wie #cinnamonrollsnotgenderroles, #riotsnotdiets und #smashthepatriarchy präsentiert, marschiert die #apronladarmy zurück in die Zukunft. In einem nostalgischen Schwelgen darüber, einen femininen Lifestyle als #traditionalhomemaker zu führen, greifen die #tradwives auf das feministische Ideal der individuellen Entscheidungsfreiheit zurück. Die Tradwife-Bewegung wirft damit die Frage von „working mom or stay at home mom“ erneut in die Waagschale. Steht dieser neue Trend von Weiblichkeitsperformance für Protest durch

1)
Hier wird Bezug genommen auf die gleichnamigen Artikel von Linda Nochlin und Lois W. Banner. Auf die Frage, warum Frauen keine „Meisterköche“ gewesen seien, antwortet die Historikerin Banner schlicht, diese Funktion habe ihnen nicht zur Verfügung gestanden (Banner 1973: 212). Sie zeigt auf, dass prestigeträchtige Positionen im gastronomischen Gewerbe aufgrund komplexer historischer, psychologischer und soziologischer Gründe für Frauen nicht erreichbar waren. Gesellschaftliche Vorstellungen von männlichen und weiblichen Lebensentwürfen beeinflussten aber nicht nur die Zugangs- sowie Ausbildungsmöglichkeiten im Bereich der Kulinarik, sondern auch der Bildenden Kunst. Im Hinblick auf die Frage, warum Frauen keine „Meister der Kunst“ gewesen seien, kritisiert die Kunsthistorikerin Linda Nochlin neben den Produktionsbedingungen von Kunst daher insbesondere androzentrische Sichtweisen auf Kunst(-werke) und thematisiert den latenten Sexismus, der der Fragestellung per se innewohnt. Nochlins Essay wird vielfach als Meilenstein feministischer Kunstgeschichtsschreibung rezipiert. Eine die Kulinarik betreffende Rezeption von Nochlins Essay präsentiert Charlotte Druckman mit ihrem Beitrag *Why Are There No Great Women Chefs?*.

Affirmation, Rebellion oder gar Resignation gegenüber einem System, das ein „women can have it all“ suggeriert? Das Motto „Frauen an den Herd“ bekommt in diesem Fall einen bittersüßen Beigeschmack. Choice-Feminismus (allein) wird jedenfalls nicht den Gender Care Gap aufbrechen. So hat beispielsweise das *Equal Care Manifest* bereits vor der COVID-19-Pandemie nicht nur auf eine asymmetrische Verteilung (un-)bezahlter (re-)produktiver Tätigkeiten im Bereich der (Für-)Sorge verwiesen, sondern vor allem auch für einen Paradigmenwechsel in Bezug auf die Wahrnehmung und Wertschätzung von Care-Arbeit plädiert (vgl. Equal Care Day 2020). *Care* sei nämlich schon „immer [eine] konstituierende Grundlage des Lebens“ gewesen (Janssen-Jurreit 1978: 383). Die „unvollendete feministische Revolution“, wie sie Silvia Federici nennt, fordert angesichts dessen eine Neubestimmung von Erwerbs- und Sorgearbeit (Federici 2012: 21).

„Erwerbs- und Sorgearbeit gemeinsam neu gestalten“ (BMFSFJ 2017: 59) bedeutet allerdings auch, *Care* als globale Herausforderung anzugehen und transnationale Dynamiken in den Blick zu nehmen. Um faire Ausgangsbedingungen für alle zu schaffen, sind nicht nur globale Versorgungs- und Betreuungsketten nachhaltig zu gestalten, sondern auch die Verwobenheiten von Gesellschaft, Ökonomie und Ökologie zu beachten, worauf u.a. Vandana Shiva als prominente Vertreterin des Ökofeminismus hinweist. In diesem Sinne: „let’s lumbung“. Die kommende documenta (2022) unter der Leitung des Künstler*innen-Kollektivs *ruangrupa* steht im Zeichen eines solchen #lumbung, mit dem programmatisch auf eine Praxis der Gemeinschaftlichkeit und des Gemeinwohls verwiesen werden soll. Der Begriff *lumbung* beschreibt auf Indonesisch eine gemeinsam genutzte Reisscheune. Im Kontext der documenta15 bezeichnet er ein zukunftsweisendes Modell solidarischer Ressourcennutzung, dem ein partizipatorisches Verständnis von *Care* zugrunde liegt (vgl. documenta fifteen). Bis dahin: #lumbungcalling.

// Literaturverzeichnis

@feministkitchen
@hochdieteller
Banner, Lois W. (1973): Why Women Have Not Been Great Chefs. In: South Atlantic Quarterly, Jg. 72, H. 2, S. 193–212.
Bundesministerium für Familie, Senioren, Frauen und Jugend (BMFSFJ) (Hg.) (2017): Zweiter Gleichstellungsbericht der Bundesregierung, https://www.gleichstellungsbericht.de/de/topic/2.zweiter-gleichstellungsbericht-der-bundesregierung.html (15.06.2021).
Culinary Ladies, Website: https://www.culinary-ladies.de (15.06.2021).
Documenta fifteen, Website: https://documenta-fifteen.de (15.06.2021).
Druckman, Charlotte (2010): Why Are There No Great Women Chefs? In: Gastronomica, 05.02.2010, https://gastronomica.org/2010/02/05/why-are-there-no-great-women-chefs/ (12.11.2021).

Equal Care Day (2020): Das Equal Care Manifest. https://equalcareday.de/manifest/ (15.06.2021).
Federici, Silvia (2012): Aufstand aus der Küche. Reproduktionsarbeit im globalen Kapitalismus und die unvollendete feministische Revolution. Münster, edition assemblage.
Hüttl, Tina (2018): Spitzengastronomie. Frauen an den Herd! In: Deutschlandfunk Kultur, 25.03.2018, https://www.deutschlandfunkkultur.de/spitzengastronomie-frauen-an-den herd.1076.de.html?dram:article_id=413832 (15.06.2021).
Janssen-Jurreit, Marielouise (1978): Sexismus. Über die Abtreibung der Frauenfrage, 3. veränderte Aufl. München/Wien, Hanser.
Nochlin, Linda (1971): Why Have There Been No Great Women Artists? In: ARTnews, Januar 1971, S. 22–39, 67–71, online zugänglich unter https://www.artnews.com/art-news/retrospective/why-have-there-been-no-great-women-artists-4201/ (15.06.2021).
The Feminist Cook, Website: https://www.thefeministcook.com (15.06.2021).
The Feminist Food Club, Website: https://www.feministfoodclub.com (15.06.2021).

// Angaben zur Autorin
Oxana Eremin, M.A., ist Doktorandin der Fakultät für Kulturwissenschaften an der Universität Paderborn. Sie studierte Geschichte und Gender Studies („Kultur und Gesellschaft“) an der Universität Paderborn. Seit September 2020 ist sie wissenschaftliche Mitarbeiterin am Zentrum für Geschlechterstudien/Gender Studies (ZG) sowie am Institut für Erziehungswissenschaft in der AG Schulpädagogik mit dem Schwerpunkt Geschlechterforschung an der Universität Paderborn.

// FKW wird gefördert durch das Mariann Steegmann Institut und Cultural Critique / Kulturanalyse in den Künsten ZHdK
Sigrid Adorf / Kerstin Brandes / Edith Futscher / Kathrin Heinz / Marietta Kesting / Julia Noah Munier / Mona Schieren / Kea Wienand / Anja Zimmermann // www.fkw-journal.de

// Lizenz
Der Text ist lizenziert unter der CC-BY-NC-ND Lizenz 4.0 International. Der Lizenzvertrag ist abrufbar unter: https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/legalcode.de