



Von Fliegenfängern und Katzenklappen

*39 Kleinigkeiten
zwischen den Arten*

Herausgegeben von
Roland Borgards, Frederike Felcht, Verena Kuni,
Frederike Middelhoff, Robert Pütz, Antje Schlottmann

WALLSTEIN

Von Fliegenfängern und Katzenklappen

39 Kleinigkeiten zwischen den Arten

Herausgegeben von

*Roland Borgards, Frederike Felcht, Verena Kuni,
Frederike Middelhoff, Robert Pütz und Antje Schlottmann*

Unter Mitarbeit von

Rebecca Jakobi

Wallstein Verlag

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der
Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten
sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© Wallstein Verlag, Göttingen 2024
www.wallstein-verlag.de

Vom Verlag gesetzt aus der Stempel Garamond
Umschlaggestaltung: Marion Wiebel, Wallstein Verlag,
unter Verwendung einer Abbildung von iStock, Credit: ra3rn
Lithografie: SchwabScantechnik, Göttingen
Druck und Verarbeitung: bookSolutions Vertriebs GmbH, Göttingen

ISBN 978-3-8353-5634-4

Punsch

Frederike Middelhoff

Punschgetränke werden in europäischen Ländern vor allem in der kalten Jahreszeit verzehrt – gern mit Alkohol (z.B. Arrak oder Rum) und gern in geselliger Runde, sei es auf dem Weihnachtsmarkt oder am heimischen Wohnzimmertisch. Nur selten wird dabei allerdings mit den zunehmend durch den Punsch erwärmten wie angeheiterten Mitkonsumierenden über die Geschichte dieses Getränks und vor allem: über die mehr-als-menschlichen Dimensionen gesprochen, die sich in dieser Geschichte zwischen den Arten und in Form der gelben Frucht verdichten, ohne die der Punsch keine ›punchline‹ hätte. Es ist die Zitrone bzw. der Zitronensaft, der es in sich hat: Gemischt mit anderen ausgewählten pflanzlichen Konzentraten und Ingredienzien entfalten sich Aromen, Gerb- und Gärstoffe, Ethanol, Glukosen und Fruchtsaft und bilden eine Mixtur, die zustands- und bewusstseinsverändernd wirken kann. Doch in der Geschichte des Punsches steckt mehr als nur das Narrativ des Rausches. Vielmehr nimmt der Punsch und die Vorstellung von der mehr-als- sowie über-menschlichen Kraft der Zitrone, wie im Folgenden skizziert werden soll, auch auf Sprache und Literatur Einfluss – ganz besonders in einer Zeit, in der Punsch zum Dauerbrenner des Erzählens und der Gelegenheitsdichtung wird. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts entwickelt der Punsch eine nahezu unwiderstehliche Anziehungskraft für die literarische Imagination, die sich buchstäblich bis in die sprachlichen Strukturen der Texte durch-schlägt (›punch‹). Diesen fiktionalen Wirkmächten und den Ebenen eines Multispecies-Storytellings zwischen pflanzlichem Fruchtsaft, menschlichen Organen, Vitamin C und Branntwein gehe ich in drei Schritten nach. Mit Goethe und Brockes nähere ich mich zunächst der Vorstellung vegetabiler Kräfte im Allgemeinen, dem zentralen Kraftelement des Punsches – der Zitrone – im Besonderen, um in einem zweiten Schritt ausgehend von Schillers Punschallegorie das mehr-als-menschliche Effektpotenzial des Getränks nachzuzeichnen und dann zuletzt die Konstellation des Rausches als Prozess der materiellen Vermengung zwischen den Arten anhand von E.T.A. Hoffmanns Erzählungen zu diskutieren.

›Punsch‹ verstehe ich als Kleinigkeit mit enormer Wirkkraft. Formen dieser Agency werden in literarischen Texten reflektiert und lassen die komplexen Dimensionen des Mehr-als-Menschlichen anschaulich werden. Figurationen des Punsches, der Gegenstand und Protagonist, Initiator und Rauschmittel (in der Literatur sein kann, sind demnach als »privileged material-semiotic zones (*topoi*), scenes of writing or marking, from which forms of life issue«,¹ also als literarisch konfigurierte Kontaktzonen zwischen den Arten zu erfassen, in denen Materialität und Zeichenhaftigkeit nicht nur untrennbar miteinander verbunden sind, sondern in denen Prozesse untersucht und initiiert werden, die Schreiben und Leben zugleich betreffen. Punschgeschichten spielen mit den vermeintlichen Grenzen zwischen wörtlicher und übertragener Bedeutung, mit den Spannungen zwischen Sittlichkeit und Enthemmung, zwischen Erzähl- und Gefahrenstoff.

1. Gelbe Kraftkur

Die Rede von der »Kraft der Natur« wurde in der Zeit um 1800 nicht ausschließlich in naturphilosophischen, physikalischen, mathematischen und mechanischen Zusammenhängen diskutiert, sondern nahm auch in der Biologie, die sich als Disziplin zu genau dieser Zeit als Wissenschaft vom Leben und Lebendigen formierte, einen besonderen Stellenwert ein. Die Frage danach, welche Kräfte lebenden Organismen zugeschrieben und anhand welcher Entwicklungsprozesse und Transformationen auf welche Kräfte geschlossen werden könne, beschäftigte dabei sowohl die Wissenschaft als auch die Literatur. Dass sich dieses sowohl erkenntnisorientierte als auch ästhetisch formatierte Nachsinnen über die Kräfte der Natur vornehmlich am menschlichen Blick auf Pflanzen und deren Eigenzeitlichkeit, Verwandlungsfähigkeit und Wirkmächtigkeit entzündete, lässt sich nicht zuletzt an Johann Wolfgang Goethes naturwissenschaftlicher und literarischer Erkundung von Naturkraft als Pflanzenkraft nachweisen. 1790 hält Goethe in seinem *Versuch die Metamorphose der Pflanzen zu erklären* fest, dass die Kraft der Natur in der finalen Verwandlungsphase der Pflanze kulminiere – im Fruchtstadium: »Die letzte und größte Ausdehnung, welche die Pflanze in

1 Yates 2017, S. 14.

ihrem Wachstum vornimmt,« so heißt es bei Goethe, »zeigt sich in der Frucht. Sie ist sowohl an innerer Kraft als äußerer Gestalt oft sehr groß, ja ungeheuer.«² Auf diese ausnehmende, ungeheuerliche Kraft, die sich in der Frucht, ihrer Anlage und Form verdichtet, kommt Goethe auch in seinem 1799 erschienenen Gedicht *Metamorphose der Pflanzen* zurück, wenn er den Entwicklungszyklus der Pflanze mit den Worten abschließt, dass hier »unzählige□ Keime, / Hold in den Mutterschoß schwellender Früchte gehüllt« den »Ring der ewigen Kräfte« der Natur beenden und gleichzeitig Regeneration und neue Verwandlung vorbereitet wird.³ Die Frucht erscheint hier als Zielpunkt natürlicher Kräfte, in der gleichzeitig das Vermögen zur Neuschöpfung angelegt ist.

Dass insbesondere der Zitronenfrucht spezielle Kräfte innewohnen, die medizinisch, kulinarisch, aber auch ästhetisch nutzbar gemacht werden können, ihr Saft somit materiell und metaphorisch verarbeitet werden kann, lässt sich bereits 1748 in Barthold Heinrich Brockes' *Physikalischen und moralischen Gedanken über die drey Reiche der Natur* erkennen:

Der Citronen scharfe Säfte
Sind zu vielen Dingen nützlich;
Hegen ganz besondere Kräfte,
Dämpfen die zu starke Hitz;
Dienen auch, das Herz zu stärken;
Nützlich ist in Zuckerwerken,
Und zu vielen Speisen auch
In der Küche, der Gebrauch.

Der Geschmack wird sehr erfrischt,
Wenn man diesen Saft mit Wein,
Wasser, Ey und Zucker mischet;
Aber dieses nicht allein:
Sondern, sehr viel andre Sachen,
Sind aus dieser Frucht zu machen;

2 Goethe 1987, S. 135f.

3 Ebd., S. 640.

So zur Lust und Schleckerey,
Als auch in der Arzeney.⁴

Brockes rückt die Zitrone als Allroundtalent in den Blick: Sowohl ihr Heilvermögen als auch die Verwendung in Küche und Haushalt machen sie zur unverzichtbaren Mitspielerin im privaten Nahbereich wie im professionellen Arzeneikontext. Brockes lotet damit das Kräftefeld der Zitrone aus, die seit dem 17. Jahrhundert⁵ im Globalen Norden zelebriert wurde (und bis in die Gegenwart nachwirkt).⁶ Zitronen heilten Skorbut, Fieber und Erbrechen, waren aber auch Grundbestandteil jeder »Kraft-Torte«, die ihren Namen verdienen wollte.⁷ Wer sich Zitronensaft einverleibte, interessierte sich also in erster Linie dafür, verbrauchte Kräfte regenerieren und neue Energien schöpfen zu können.

2. Bunte Mischung

Wenn Brockes nun vom Zitronensaft in einer ganz besonderen Mischung »mit Wein, Wasser, Ey und Zucker« spricht, sind damit nur in einem ersten sinnlichen Ansatz die Wirkungen der Zitrone in demjenigen Getränk benannt, das um 1800 in Maßen zur *Conditio sine qua non* der gesundheitlichen Beförderung, dessen Verzehr in Massen aber *nolens volens* zum Schwund der geistigen Kräfte führen konnte: dem »englischen« Punsch. Schon der Dichter, Mediziner und Naturforscher Albrecht von Haller bemängelte in seiner einschlägigen physiologischen Spätschrift, dass es sich bei »de[m] Punsch der Engländer, in welchem die Kraft des Brantweins [sic] vom Wasser und sauren Zitronen gebrochen wird«, um nichts anderes als dubiose »Erfindungen der wizzigen Wohlhust« handele, die er in seinem Werk anstandsgemäß auszusparen gedenkt.⁸ Die Kraft des Getränks, dem laut Haller die Wohl- bzw. Wollust eingeschrieben ist, verortet der Autor im Brantwein. Den Zitronensaft betrachtet er als sauren Gegenspieler zur

4 Brockes 1748, S. 192.

5 Vgl. Sonneman 2012, S. 48: »[A] kind of »citromania« spread across northern Europe in the seventeenth and eighteenth centuries«.

6 Vgl. u.a. den Beitrag im Fütterer 2023; Rehberg 2023.

7 Siehe u.a. Scheibler 1823, S. 273.

8 Haller 1774, S. 369.

alkoholischen Kraft und schenkt den Wirkmächten der gelben Frucht weiter keine Aufmerksamkeit.

Anders verhält es sich mit Blick auf Friedrich Schillers *Punschlied* aus dem Jahr 1803. Schiller führt hier die Inhaltsstoffe und Zubereitung des Punsch vor Augen und bringt gleich in der zweiten Strophe die grundlegende Substanz des Getränks ins Spiel:

Preßt der Zitrone
Saftigen Stern,
Herb ist des Lebens
Innerster Kern.⁹

Dass in Schillers Ingredienzichtung der Punsch aus nur vier Zutaten bereitet wird, obwohl sich der Name aus dem sanskritischen »panca« für »fünf« zusammensetzt, stellvertretend für die traditionellen fünf Inhaltsstoffe – Zitronen, Zucker, Arrak, Tee und Gewürze –, ist hier nicht weiter entscheidend.¹⁰ Zentral erscheint vielmehr, dass bei Schiller die Kraft nicht mit dem Alkohol bzw. dem Weingeist (»Tropfen des Geistes / Gießet hinein, / Leben dem Leben / Gibt er allein«) in der letzten Strophe verknüpft wird, sondern mit der Zitrone:

Jetzt mit des Zuckers
Linderndem Saft
Zähmet die herbe
Brennende Kraft!¹¹

Die herb-brennende Kraft der Zitrone, die bei Schiller mit dem Element ›Feuer‹ analogisiert wird, muss durch die Beigabe neutralisierender Gegenkräfte (hier: Zucker, später auch noch: Wasser) eingehegt (»[ge-] Zähmet«) werden. Erst dann, wenn die feurige Säure, die die Zitronen-

9 Schiller 2008, S. 299.

10 Dass der Punsch ein koloniales Transferprodukt ist, das von Indien aus über England nach Deutschland gelangte, ist um 1800 längst Allgemeinwissen. Vgl. Adelung 1798, S. 865f.: »Wir haben das Wort von den Engländern bekommen, bey welchen es aber auch nicht einheimisch ist, sondern mit dem Getränke selbst aus Ostindien herstammt. Der Name soll von dem Malabarischen Worte *Panscha*, fünfe, abstammen, weil dieses Getränk aus fünf Ingredienzien, bereitet wird.«

11 Schiller 2008, S. 299.

kraft preisgibt, gebändigt wird, entsteht ein harmonisches Ensemble, das wohlthuende Wirkung verspricht.

Das Zusammenspiel von Bitterkeit und Süße sowie das Entfalten der unterschiedlichen aufeinander wirkenden Kräfte, das Schiller in der rezeptartigen Komposition einer Punschmixture vor Augen führt, besingt den Punsch, der als solches begrifflich nur im Titel auftaucht, dabei nicht einfach. Vielmehr bringt der Text das Kraftgetränk überhaupt erst kraft strophisch geordneter Chronologie und rhetorischer Energie als solches hervor. Dabei dient Schiller die Rede von den synergetischen Effekten der Punschingredienzien als Allegorie der Kräfte, die die Welt konstituieren. Feuer und Erde (Zitronensaft und Zucker), Wasser und Luft (Wasser und Spiritus/»Geist«¹²), die gemäß der Vier-Elemente-Lehre Leben und Welt erschaffen, sind dabei ebenso wenig voneinander getrennt wie Materie und Geist. Inszeniert werden sie nicht als Antagonisten, die sich in mechanischen Bewegungen von Anziehung und Abstoßung oder *actio* und *reactio* erschöpfen. Vielmehr komplementieren und optimieren sie einander in einer Wechselwirkung, die als dynamisches Ineinandergreifen heterogener Stoffe gedacht wird. Die vier Elemente des Punsches und der Welt sind – wie es im zweiten Vers bei Schiller heißt – »Innig gesellt«,¹³ wenngleich, wie in der letzten Strophe erwähnt, ihre gesellig-wohlthuende Wirkung flüchtig und vergänglich ist. Wärmekraft transformiert Stoffe und lässt die gewünschten Effekte buchstäblich verpuffen. Aber was geschieht nun, wenn auf die Zubereitung der Verzehr folgt? Wie die Mischung aus pflanzlichen Bestandteilen (u. a. Zitronensaft, Zucker, Ethylalkohol, der wiederum aus der Destillation von Obst und der Gärung mit Hefepilzen entstanden ist) auf den menschlichen Organismus und dessen geistige Verfassung wirkt, spart Schillers idealistisches Punschlied aus. Die Wirkmächte des Punsches auszubuchstabieren und damit sein mehr-als-menschliches Vermögen ins Bewusstsein zu heben (und: zu zeigen, wie vegetabile Kräfte imstande sind, das Bewusstsein zu vernebeln), übernehmen, unter anderem, die romantischen Dichter:innen.¹⁴

12 Ebd.

13 Die erste Strophe des *Punschlieds* lautet:

»Vier Elemente
Innig gesellt,
Bilden das Leben,
Bauen die Welt.«

14 Vgl. u. a. Caroline de la Motte Fouqué, Bettina von Arnim, Clemens Brentano etc.

3. Duft und Rausch

Vom Punschkonsum – allein oder in »Punschgesellschaft« – ist in E.T.A. Hoffmanns (1776–1822) Erzähltexten und den Briefen des Künstlers¹⁵ wiederholt die Rede. Dabei wird deutlich, inwiefern das Getränk nicht nur Formen intimer Geselligkeit, ungezügelter Konversationen und rauschartige Zustände hervorbringt, die den (immer männlich gelesenen)¹⁶ Konsumenten Probleme bereiten, zwischen Realität und Traum, Sinnes-Eindruck und Wahn-Sinn zu unterscheiden. Hoffmanns Texte betonen vielmehr besonders dort, wo sie auf Ingredienzien *und* Effekte des Punsch verweisen, welche berauschende Kraft einer Pflanze¹⁷ im Punsch zu suchen ist, und inwiefern die Wechselwirkungen zwischen pflanzlichem Spirit und menschlichem Geist erstaunliche Vergeistigungen zwischen den Arten entfalten, indem sie Bewusstseins- wie Aggregatzustände affizieren. Im *Magnetiseur* (1814) wird aufs Genaueste beschrieben, wie die Protagonistin Maria über den zerschlagenen »Zucker« den sauren »Zitronensaft in den silbernen Punschnapf tröpfelte«: Da »war es allen, als ginge ihnen ein freundlicher heimatlicher Geist auf«.¹⁸ Der heimelige Punschgeruch, der durch die Vermengung pflanzlicher Stoffe in Verbindung mit Sauer- und Stickstoff freigesetzt wird und den Anwesenden buchstäblich in die Nase (und sodann zu Kopfe) steigt, bereitet der menschlichen Gesellschaft »inneres Wohlbehagen« und »Genuß des Augenblicks«.¹⁹ Die ätherische Konzentration der pflanzlichen Stoffe sorgt auch bei den

15 Siehe u.a. Brief von E.T.A. Hoffmann an Ludwig Devrient, 1821.

16 Rauschzustände weiblicher Figuren scheinen mir in der Literatur der Romantik kaum eine Rolle zu spielen – Frauen sind Herstellerinnen des Getränks (s. dazu meine Ausführungen unten) und konsumieren ihre Zubereitung auch, allerdings geschieht das immer in Maßen und daher ohne rauschhafte Zustände. Hier ließe sich über die geschlechtliche Codierung des (übermäßigen) Verzehrs von Alkohol im späten 18. und frühen 19. Jahrhundert nachdenken, was allerdings den Rahmen dieses Beitrags sprengen würde.

17 Der Philosoph Michael Marder betont, dass die Freiheit der Vorstellungskraft nicht nur als Analogie von, sondern als »echo of vegetal freedom in human beings« betrachtet werden sollte. In diesem Zusammenhang beleuchtet er auch Nietzsches Konzept der Dionysischen Kunst, die laut Marder von der »intoxicating power of a plant (the fermented grape)« nicht zu trennen sei (Marder 2013, S. 146).

18 Hoffmann 1993, S. 191.

19 Ebd., S. 191.

menschlichen Körpern, die sich dieses Konzentrat olfaktorisch einverleiben, für eine Konzentration auf das Hier und Jetzt; eine Konzentration, die »anregen[d] und beleben[d]« wirkt und »alles Vorher und Nachher farblos und unbeachtet« lässt.²⁰ Hoffmanns Punschgesellschaft erfährt die durch den Atem der Pflanzen lebenswert gewordene Welt im Einatmen und als Eintauchen im Atmen anderer, im (Sauer-) Stoff, aus dem das Leben ist.²¹

Erst der Konsum des zubereiteten Getränks in seiner konzentrierten Mischung, die langsam ins menschliche Blut übergeht, entrückt den Augenblick und mengt die Vergangenheit mit der Gegenwart, mischt Erinnerteres mit dem augenblicklich Geschauten. So geht es auch dem Protagonisten Anselmus in Hoffmanns Erzählung *Der goldene Topf* (1814), als der »Geist des Getränks«, gefertigt aus »Arrak, Zitronen und Zucker«, zur Folge hat, dass er »alle Bilder des Wunderbaren, Seltsamen, was er in kurzer Zeit erlebt«, vergegenwärtigt.²² Ohne den Geist der Pflanzen ist Anselmus das Schauen dieser Bilder versagt. In seiner besonderen Kombination vegetabiler Kräfte, die sich aus heterogenen Bitter- und Süßstoffen, aus flüchtigen und flüssig gewordenen Substanzen, aus Zitronensäure, Zuckersüße und Branntweingeist speisen, ist der Punsch also weit mehr als »nur« »the reigning monarch of the kingdom of mixed drinks«.²³ Es ist eine mehr-als-menschliche Mischung, die in Nasen, Blutkreisläufen, Hirnarealen und Lebern von Menschen ihre Wirkungen entfaltet, die Euphorie, Intoxikation und Transgression bedeuten können. Für eine solche Multispezies-Perspektive gilt es weiterhin den Blick und das Bewusstsein zu schärfen, um die mehr-als-menschlichen Dimensionen in der Atmosphäre, aber auch in Terrinen und Gläsern nicht unentdeckt verdampfen zu lassen.

20 Ebd.

21 Vgl. Coccia 2018, S. 74: »Die Welt ist Materie, Form, Raum und Realität des Atems. Die Pflanzen sind der *Atem der Lebewesen, die Welt als Atem*. Umgekehrt ist jeder Atem Beweis dafür, dass das In-der-Welt-Sein eine Erfahrung des Eintauchens ist.«

22 Hoffmann 1993, S. 297.

23 Wondrich 2010, n.p. Wondrich hält mit Erstaunen fest, dass trotz der jahrhundertalten Beliebtheit des Punschgetränks noch keine kulturgeschichtliche Monografie über diese »simple combination of distilled spirits, citrus juice, sugar, water and a little spice« vorliegt. Und ihm ist zuzustimmen, wenn er über den Punsch als Gegenstand und Initiator des Erzählens konstatiert: »If nothing else, it [Punch] has stories to tell« (ebd.).

Literatur

- Adelung, Johann Christoph: Punsch, in: Ders.: Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, Bd. 3, Leipzig 1798.
- Brockes, Barthold Heinrich: Physikalische und moralische Gedanken über die drey Reiche der Natur, Bd. 9, Hamburg 1748.
- Coccia, Emanuele: Die Wurzeln der Welt. Eine Philosophie der Pflanzen. Übers. von Elsbeth Ranke, München 2018 (frz. 2016).
- Fütterer, Elina: Zitronen als Wunderwaffe: Immunbooster und großartiger Fettkiller zugleich, 11.2.2023, https://www.focus.de/gesundheit/ernaehrung/gesundessen/saure-super-frucht-zitronen-als-wunderwaffe-immunbooster-und-grossartiger-fettkiller-zugleich_id_57143309.html. (16.12.2023)
- Goethe, Johann Wolfgang: Die Metamorphose der Pflanzen. In: Ders. Sämtliche Werke, Bd. 1,1: Gedichte (1756–1799), hg. v. Karl Eibl, Frankfurt a.M. 1987, S. 639–641.
- Haller, Albrecht von: Anfangsgründe der Physiologie des menschlichen Körpers, Bd. 6, Berlin, 1774.
- Schiller, Friedrich: Punschlied [1803], in: ders.: Gedichte. Text und Kommentar, hg. von Georg Kurscheidt, Frankfurt a.M. 2008, S. 299f.
- Hoffmann, E. T. A. an Ludwig Devrient, [Berlin] 9. 1. 1821. Staatsbibliothek Bamberg Autogr. H 66. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bvb:22-dtl-000026994> (1.3.2024)
- Ders.: Der Magnetiseur [1814], in: Ders.: Werke, Bd. 2/1, hg. v. Hartmut Steinecke, Gerhard Allroggen, Wulf Segebrecht, Frankfurt a.M. 1993, S. 178–225.
- Hoffmann, E. T. A.: Der goldene Topf [1814], in: ders.: Werke, Bd. 2/1, hg. v. Hartmut Steinecke, Gerhard Allroggen, Wulf Segebrecht, Frankfurt a.M. 1993, S. 229–321.
- Marder, Michael: Plant-Thinking. A Philosophy of Vegetal Life, New York 2013.
- Rehberg, Carina: Zitronenwasser trinken, am besten täglich (1.6.2023), <https://www.zentrum-der-gesundheit.de/ernaehrung/lebensmittel/gesunde-getraenke/zitronenwasser>. (16.12.2023)
- Scheibler, Sophie Wilhelmine: Allgemeines deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen; oder gründliche Anweisung, wie man ohne Vorkenntnisse alle Arten speisen und Backwerk auf die wohlfeilste und schmackhafteste Art zubereiten kann. Fünfte, stark vermehrte Auflage, Berlin 1823.
- Sonneman, Toby: Lemon: A Global History, London 2012.
- Yates, Julian: Of Sheep, Oranges, and Yeast: A Multispecies Impression, Minneapolis 2017.