

Simon Bieling

Keksoberflächen

2017

<https://doi.org/10.25969/mediarep/1755>

Veröffentlichungsversion / published version
Zeitschriftenartikel / journal article

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Bieling, Simon: Keksoberflächen. In: *POP. Kultur und Kritik*, Jg. 10 (2017), S. 40–42. DOI: <https://doi.org/10.25969/mediarep/1755>.

Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer Deposit-Lizenz (Keine Weiterverbreitung - keine Bearbeitung) zur Verfügung gestellt. Gewährt wird ein nicht exklusives, nicht übertragbares, persönliches und beschränktes Recht auf Nutzung dieses Dokuments. Dieses Dokument ist ausschließlich für den persönlichen, nicht-kommerziellen Gebrauch bestimmt. Auf sämtlichen Kopien dieses Dokuments müssen alle Urheberrechtshinweise und sonstigen Hinweise auf gesetzlichen Schutz beibehalten werden. Sie dürfen dieses Dokument nicht in irgendeiner Weise abändern, noch dürfen Sie dieses Dokument für öffentliche oder kommerzielle Zwecke vervielfältigen, öffentlich ausstellen, aufführen, vertreiben oder anderweitig nutzen.

Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

Terms of use:

This document is made available under a Deposit License (No Redistribution - no modifications). We grant a non-exclusive, non-transferable, individual, and limited right for using this document. This document is solely intended for your personal, non-commercial use. All copies of this documents must retain all copyright information and other information regarding legal protection. You are not allowed to alter this document in any way, to copy it for public or commercial purposes, to exhibit the document in public, to perform, distribute, or otherwise use the document in public.

By using this particular document, you accept the conditions of use stated above.

KEKSOBERFLÄCHEN

Simon Bieling

40 **K**ekse haben einen offensichtlichen Nachteil: Sie besitzen meist nur einen unbestimmten, wenig eindeutigen Geschmack. Darum fällt es auch schwer, sie allein danach zu unterscheiden, ob sie so oder so schmecken. Umso wichtiger ist es, Kekse zu verkleiden, für sie eine Oberflächengestalt zu finden, welche die Unbestimmtheit des Geschmacks kompensiert. Keksgregale in Supermärkten erlauben den Vergleich, wie von Marke zu Marke, von Verpackung zu Verpackung und von Keks zu Keks fast gleicher Geschmack immer wieder anders verhüllt wird. Ob durch eingeprägte Muster, bestimmte Farben oder Umrisslinien: Im Kleid ihrer Oberflächen werden Kekse erst unterscheidbar. Nicht wie sie schmecken, ist entscheidend, sondern welches Aussehen sie haben. Nicht ihr Geschmack, sondern ihre Oberflächen sind zu ihrer Unterscheidung zu beachten.

Dass die Oberflächen von Keksen überhaupt Bedeutung gewinnen konnten, liegt vor allem daran, dass es keine Frage von Mangel und Knappheit mehr ist, welche Nahrungsmittel zur Verfügung stehen. Beständen heute nicht weitgehende Möglichkeiten zur individuellen Gestaltung ihres Verzehrs, gäbe es bei der industriellen Massenproduktion von Keksen keine derart große Palette unterschiedlicher Keksgestaltungen. Dass mehrfach geschichtete, gefärbte, unterschiedlich eingeschnittene oder punktierte Kekse in Supermarktregalen erhältlich sind, zeigt die besonders gute Lage der Versorgung mit Nahrungsmitteln an, auf die gegenwärtige Gesellschaften vertrauen können. Im Vergleich mit früheren Gesellschaften befinden sie sich, wie der Ernährungshistoriker

Hans-Jürgen Teuteberg schreibt, in einer Situation »freien Wahlbedarfs«, in der individuelle Diätentscheidungen die Regel geworden sind. Nur in dieser historisch einmaligen Situation können unterschiedliche Keksoberflächen ein breiteres Interesse auf sich ziehen.

Die Oberflächenverkleidung der Kekse beruht auf einer Doppelung: Die Oberflächengestaltung der Verpackung ist nie von jener der Kekse selbst getrennt – die meisten Verpackungen tragen auch Abbildungen ihres Inhalts. Was sie umhüllen, machen sie immer zugleich außen sichtbar. So stehen die Oberflächen der Verpackung und der Kekse selbst in einem tautologischen Verhältnis. Sie wiederholen einander gegenseitig. Nur dass es sich im einen Fall um die Oberfläche eines ungenießbaren Bildes, im anderen Fall um essbare Gegenstände handelt, die aber wiederum so stark nach ästhetischen Maßstäben gestaltet sind, dass man in ihnen miniaturhafte Skulpturen sehen könnte.

Da die Gestaltung dieser Skulpturen aber davon abhängig ist, auch in Abbildungen überzeugend zu erscheinen, sind sie auf ihre Ansichtsoberflächen hin und weit seltener darauf ausgelegt, auch insgesamt als dreidimensionale Gebilde faszinieren zu können. Dass Kekse häufig in kreisrunder, flächiger Form angeboten werden, hat darin seinen auffälligen Grund. Kekse der Marken Prinzenrolle oder Oreo kann man deshalb mit Skulpturen vergleichen, die keinerlei Ungleichbehandlung von Vorder- und Rückseite oder Rechts- und Linksansicht besitzen. Wie man sie auch dreht und wendet, sie erscheinen von jeder Seite aus gleich. Sie sind außerordentlich formstabil: Selbst wenn sie bereits halb verzehrt wurden, erkennt man immer noch wesentlich ihre kreisrunde Form und die Farbwechsel zwischen Keks und Füllung, die sie auszeichnen: Hell-Dunkel-Hell oder Schwarz-Weiß-Schwarz. Kreisrunde Keksskulpturen bleiben in ihren Sichtoberflächen deshalb stets dem Bild ähnlich, das auf ihre Verpackungen gedruckt ist.

Als Auswärtskekse (Prinzenrolle) verschönern solche Kekse verlässlich Wanderpausen, Spielplatzbesuche, Fernsehabend oder Sportnachmittage. Oder erfüllen bei kleinerer Größe (Oreo) zierende Begleitfunktionen am Kaffeetisch. Mag der Kaffeetisch schon von der Zier des Geschirrs profitieren, so zusätzlich auch von jeder kleinen Miniaturskulptur, die sich wie ein Accessoire zum Kaffeetisch verhalten kann.

Während diese auf den Untertellern der Tassen schmückenden Platz finden, dienen andere skulpturale Keksgebilde auf größeren Serviertellern eher zum Tischschmuck. Waffelröllchen und verwandte Formen zählen ebenso zu diesen, wie klassisch 52-zahnige Leibnizkekse und vor allem Reliefkekse, die als Bildträger ausgestaltet sind. In jeder Perspektive dem Blick zu schmeicheln, diesen Vorteil können diese Kekse deshalb kaum bereitstellen, kennen sie doch meist nur eine Bildvorder- und -rückseite.

Dass sie selbst schon mit Bildern verwechselt werden könnten, stellt sie zwar in besondere Nähe zu den Abbildungen auf ihrer Verpackung. Doch

anders als bei Rundkeksen verliert sich die Verpackungsnähe bald wieder, wenn der Keks verzehrt wurde oder auch nur umgedreht wird. Bloß auf einem Teller ausgelegt, entfalten solche Kekse als Bildoberflächen ihre Stärken. So schaut man einem mürben Spekulatiuskeks einen Elefanten, eine Windmühle oder einen Weihnachtsmann ab oder einem Sternenkeks (Pan di Stelle) den Nachthimmel. In die Unbestimmtheit des Geschmacks, die auch diese Kekse kennzeichnet, können aber nur solange Bilder gelegt werden, bis man beginnt, sie zu verzehren.

Bei so vielen Versuchen, die Oberflächlichkeit der Kekse zu nutzen, verwundert nicht, dass auch Gegenentwürfe existieren, die ihren Geschmack vor ihren Oberflächen schützen möchten. Cookies, handtellergroße Schokoladenkekse, versprechen die Rückkehr zu wahrer Kekssubstanz. Ihre gegenüber flachsichtigen Keksmünzen grobschlächtigen Oberflächen sichern den Eindruck, man könne mit schwerem Keksgerät doch zu starken Geschmacksregungen zurückkehren.

Weniger schwergängig sind Glückskekse, Survivalkekse und meist auch Vollkornkekse in ihrer Gestaltung gegen Oberflächlichkeiten gewendet. Glückskekse liegen nur gut in der Hand, damit man sie umso leichter brechen kann, um ihnen die kleinen Zettel zu entnehmen, denen man mit Ernst oder auch nur halb zutraut, etwas über die Zukunft zu bedeuten. Survivalkekse, wie sie früher zur gängigen Armeeausrüstung gehörten, sind in eine farb- und vor allem bildlose Aluminiumpackung eingeschweißt, die wenig ansichtsfreundliche, blassfarbige und einfältig rechteckige Kekse beherbergt. Dass sie weder ansehnlich sind noch besonders schmecken, hilft dabei zu imaginieren, es herrsche inmitten einer Wohlstandsgesellschaft, in einer Situation »freien Wahlbedarfs«, doch eine existenzielle Überlebensdringlichkeit. Zuletzt kommen auch Vollkornkekse in einfachen transparenten Plastiktüten ohne Abbildungen auf der Verpackung aus, so dass sie als Maßstab entfallen. Dadurch nähren sie die Hoffnung, man könne die Kekse wieder direkt verzehren, ohne dass ihr Anblick ihrem Geschmack Konkurrenz macht.

Doch selbst antiindustrielle Kekse bleiben traditionell oberflächenfreundlich. Die Hamburger Firma Der Keksbäcker stellt zwei Tonnen handgemachte Kekse pro Woche her. Trotz Handfertigung erreicht kein Keks dieses Unternehmens die Konferenzen, Verhandlungstische oder Meetings der jeweiligen Kunden ohne Oberflächenchic, also nicht ohne zuvor auffällig gesprenkelt, gepudert oder vermandelt worden zu sein. Umgekehrt haben einige Marken industrieller Massenhersteller (Milka, Oreo, LU) damit begonnen, die Oberflächen von Schokoladen mit jenen von Keksen zu verblenden. Oreo übergießt seine Kekse inzwischen mit Schokoladenguss und verwandelt sie damit in Pralinen. In beiden Fällen bleiben die Kekse immer noch Oberflächen ohne großen eigenen Geschmack. ◆