

Inhalt

Was isst der Mensch? Vorwort zur Neuauflage (2016) | 13

Das Internationale Forum Gastrosophie und der Deutsche Ethikrat | 17

Unser täglich Fleisch | 20

Bio logo! | 22

Auf ein Bier? | 25

Wie revolutionär gedeihen deine Tomaten? | 27

Der eine oder andere Kuchen | 31

Nahrungskriege und die neue unschöne Geopolitik des Essens | 35

Flüchten oder Gärtnern – syrisches Netzwerk für Nahrungssouveränität | 39

Afrikanische Bootsflüchtlinge und deutsche Blauhelmsoldaten | 40

Kochen und genießen – um sein Leben zu ändern? | 42

Gastroethischer Anarcho-Sozialismus | 45

Rezepte für die Garküche der Zukunft | 47

Die Aktualisierung einer alten Missachtung | 48

Gutes Leben auf bolivianisch und die essthetische Idee einer Vokü | 50

Entrée | 55

I. Hauptgang: Genealogie der Diätmoral

1. Das wilde Tier in uns oder die klassische Diätmoral | 63

Vorbemerkung | 63

Platons Verkennung der Kochkunst | 64

Völlerei und Überfülle: ein falsch erfülltes Wohllleben | 69

Gesundheitliche Schäden durch Fehlernährung und schlechtes Essen | 72

Extrabeilage: Schlechte Heilkunst | 74

Geburt des Krieges aus unersättlichem Welthunger | 76

Tugendlehre der kulinarischen Mäßigkeit | 78

Aristotelischer Antivegetarismus | 80

Extrabeilage: Pythagoreische Ernährungslehre | 82

Theorie der Essstörungen und Vorarbeiten zur Gastropathologie | 85
 Der aristotelische Diätatgeber: Nicht zu viel und nicht zu wenig | 87
 Das platonische Diätprogramm einer spartanischen Küche | 89
 Politische Regelungen des Symposienwesens und die Beispielhaftigkeit
 des Symposions | 93
 Rationalistische Anthropologie als Ursprung der Fastfood-Mentalität | 95
 Das wilde Tier in uns | 97
 Nachgeschmack der klassischen philosophischen Diätetik | 101
 Organloses Denken und leibloser Geist | 104

2. Das harte Brot stoischer Tugenden

oder Senecas Attacke gegen die feine Küche | 107

Volle Kochvorlesungen und leere Philosophenseminare | 107
Extrabeilage: Apicius – der römische Stargastronom | 109
 Die Geburt der feinen Küche | 111
 Eine Soße für alles | 114
 Lukullische Verhältnisse und ihre Folgeerscheinungen | 118
Extrabeilage: Galens Diätetik | 123
 Pflicht und Tugend der Unersättlichkeit als Syndrom der
 gesellschaftlichen Bulimie | 125
 Anorektische Mentalität der stoischen Selbstentsagung | 128
 Plutarchs Tischgespräch | 132

3. Zur Heiligkeit des abendlichen Mahls oder Jesus essen | 139

Vorbemerkung | 139
 Das letzte Mahl des Herrn | 141
 Gastrotheologische Symbolik | 145
Extrabeilage: Das Therapeutenmahl | 149
 Brotrhetorik oder Jesus das Brot | 150
 Christologische Mystifizierung | 153
Extrabeilage: Anstiftung zum Kannibalismus | 156
 Der Sinn der Tischrede | 157
 Mahlethische Kontextualisierung des letzten Mahls | 164
 Tempelreinigung und Substitution des Tieropfers | 166
 Hellenistisch-römische Tischgemeinschaften | 168
 Die folgenreiche Gabe geteilten Essens | 171
 Sättigende Speisen und Erinnerungen an den paradiesischen Genuss | 172
Extrabeilage: Der göttliche Genuss verbotener Früchte | 173
 Neue Tischsitten, vegetarische Speisegebote, Wohlfeiles
 vom Fleischmarkt | 178
 Jesus der Epikureer | 182
 Von der Charis zur Eucharistie, von der Küche zur Kirche | 184

Die Korinther Mahlgemeinschaft und die paulinische Auflösung
der Tafelrunde | 185
Auflösung der Mahlgemeinschaft durch die Eucharistie | 188
Historische Entwicklung | 191

4. Zum Geständniszwang süßer Sünden

oder die augustinische Doppelmoral einer unreinen Genussgier | 195

Unerwartete Einladung zu Fleisch- und Weingenuss | 195
Großes Laster und höchstes Übel | 200
Fasten und heilige Anorexie | 203
Magere Zeiten und klösterliches Schlaraffenland | 207
Bernhard von Clairvaux als Gastronomiekritiker | 208
Extrabeilage: Zum Schlaraffenland | 212
Küchenlatein und Carmina Burana | 214
Süße Sünden – Erbsünden | 216
Das geständige Reden über das ständige Essen | 218
Essen schlecht reden | 221
Resümee | 225

5. Kritik der rein diätmoralischen Vernunft

oder die Antinomie der kantischen Ernährungsphilosophie | 227

Vorbemerkung | 227
Kantianische Moralität als Diätmentalität | 229
Diät-Pflichten | 233
Theoretische Grenzen einer rein diätmoralischen Vernunft | 237
Kants Diätetik | 239
Philosophische Begründung einer diätetisch richtigen Ernährung | 243
Hufelands Makrobiotik | 247
Phantastische Tugendhaftigkeit und Mikrologie der Fischspeise | 248
Medizinisch-diätetische Kritik der raffinierten Kochkunst | 253
Streit um die Suppe | 256
Diätetische Unvernunft der kantischen Küche | 260
Kritik der diätetischen Vernunft | 266
Extrabeilage: Die moralische Pflicht, sich vernünftig zu berauschen | 268
Zur Antinomie des Weingenusses | 274
Die Küche als Entstehungsherd der Geschmacksästhetik | 278
Abbruch des Geschmacks der Zunge, des Gaumens und des Schlundes | 279
Kants Versäumnis | 281
Ästhetischer Begriff des kulinarischen Geschmacks | 283
Antinomie des Geschmacks | 286
Der unbekannte Gastrosoph Kant | 292
Humanität der vollen Tafel als Tugend eines guten Lebens | 293

Gesetze der verfeinerten Menschheit: Regeln eines
geschmackvollen Gastmahls | 297
Allgemeine Bedingungen der Möglichkeit einer gesitteten Glückseligkeit | 301
Zu Tisch bei Kant | 305
Resümee: Kants ernährungsphilosophische Antinomie als Muster einer
gestörten Esskultur | 309

II. Hauptgang: Gastrosophische Vordenker

1. Der Entstehungsherd des gastrosophischen Denkens oder »Die Meisten leben um zu essen, ich hingegen esse um zu leben.« (Sokrates) | 315

Vorbemerkung | 315
Der Quirl oder die Frage nach der Küchentechnik | 317
Sokrates der Begründer der Neuen Küche | 319
Götter in der Küche und die Weisheit des Kochs | 323
Gastrosophische Vernünftigkeit einer diätmoralischen Unvernunft | 327
Gendertrouble im Hause Sokrates' und Xanthippes | 332
Einkaufen in der Marktstraße | 337
Herkunft der Esswaren | 339
Ethische Ökonomie und Konsumpolitik | 343
Muss Gutes teuer sein? | 348
Bäuerliche Landwirtschaft: Ansätze zu einer
gastrosophischen Umweltethik | 350
Stadtkritik und Landidylle | 351
Die Kunst des Weinanbaus | 355
Extrabeilage: Zur Würdigung der bäuerlichen Existenz | 356
Kritik der vorsokratischen Naturphilosophie als Ursprung der sokratischen
Kultur- oder Humanwissenschaft | 358
Notwendigkeit einer sokratischen Naturwissenschaft | 360
Gaia-gerechte Naturpraxis | 363
Sokratisches Gastmahl als Telos einer gastrosophischen Esskultur | 366

2. Die Ursprünge der Naturheilkost oder »Lasst eure Nahrungsmittel Heilmittel sein« (Hippokrates) | 375

Vorbemerkung | 375
Naturgeschichte der Küche als trophologische Anthropogenese | 377
Extrabeilage: Darwinistische Gastroanthropologie | 381
Vom Rohen zum Gekochten | 383
Wahrheit des Ernährteins: der menschliche Leib als Bioindikator | 384
Herkunft der Viersäftelehre | 387
Wissenschaftliche Ernährungslehre und Naturheilkost | 392

Die individuelle Natur der Menschen | 397
 Die Dogmatisierung der Säftetheorie durch die Nachfolger
 des Hippokrates | 400
 Das Individuum als Subjekt der diätetischen Lebenspraxis | 404
 Ethik der gesunden Lebensweise und ihre
 gesellschaftlichen Voraussetzungen | 408
 Umweltliche Einflüsse als konstitutive Faktoren der
 menschlichen Physis | 410
Extrabeilage: Kochkunst des Arztes | 414
 Sex-res-non-naturales: Diätetik als eine Facette der gastrosophischen
 Lebenskunst | 416
 Resümee der antiken Diätetik | 418

3. Wahrer Hedonismus

oder Epikurs Gemüsegarten und seine Früchtchen | 423
 Anfang und Wurzel alles Guten ist die Freude des Magens | 423
 Gute Lust und großes Übel | 425
 Wahre Üppigkeit | 428
 Epikur am Herd? | 430
 Der epikureische Garten | 431
Extrabeilage: Römische Landwirtschaftstheoretiker | 434
 Die Diffamierung der Epikureer | 435
 Wir Epikureer? | 437
 Platina oder zum Ursprung des modernen Epikureismus | 439
 Frühaufklärerische Kuchenmaisterei | 441
 Moderne Kochakademie | 443
 Gracians ethischer Begriff des bon gusto | 444
 Thomasius und der moralische Geschmacksbegriff der
 frühen Aufklärung | 446
 Rousseaus kreative Landküche | 448
 Der natürliche Geschmack? | 450
 Umwelt- und sozialverträglicher Einkaufskorb | 453
 Verbraucherschutz und der Makel der Gewächshauskultur | 454
 Neue Gesellschaftsordnung als neue Tischordnung | 457
*Extrabeilage: Die Bewegung der neuen Kulinarier und ihr
 kulinaristisches Manifest* | 459
 Rumohr: Der Geist der Kochkunst | 463
 Kulinarische Kreativität oder das Kochkünstlersubjekt | 465
 Antonin Carême und die klassische Grande Cuisine | 467
 Kulinarische Sachkenntnis | 469
 Grundsätze einer Politischen Gastrosophie | 471
 Kurzer Rückblick | 473

**4. Der Mensch ist was er isst
oder zum Ursprung der gastrosophischen
Feuerbach-These | 475**

Grundsätze einer Philosophie der Zukunft: a ventre principium | 475
Zur Freiheit der menschlichen Essistenz und die wahre Universalität
des Geschmackssinns | 480
Gemeine Hausmannskost, alltäglicher Familientisch,
öffentlicher Festschmaus | 481
Erst das Essen, dann die Moral – des Essens | 484
Die revolutionären Kräfte der Leguminosen | 487
Menschwerdung der Natur | 490
Metaphysik des porösen Ichs, Vorgang des Objekts | 492
Gastrosophische Religionskritik und Ursprung der Götter Speise | 494
Das Geheimnis des Speiseopfers | 498
Extrabeilage: Technokratische Götzendämmerung | 501
Humane Religiosität des Abendmahls | 503

**5. Delikater Geschmack
oder Nietzsches Lehre von der moralischen Wirkung
der Nahrungsmittel | 507**

Die moralische Wirkung der Nahrungsmittel | 507
Nietzsches Eingeweide | 510
Alltägliche Vernunft | 513
Die ganz persönliche Küche | 515
Zarathustras Abendmahl | 519
Selbstkochen als königliche Lebenskunst und der Philosoph als
Homo sapiens | 522
Gastrosophische Vegetarier | 524
Extrabeilage: Die Anfänge des modernen Vegetariertums | 526
Nietzsches Pro und Contra zum Vegetarismus | 529
Naumburger Zuckerbrötchen, Braunschweiger Würstchen und
reichlich Lachsschinken | 535
Nietzscheanischer Wahnsinn | 538

6. Zusätze: Ingredienzen einer kritischen Theorie des guten Essens | 543

Kritik des globalen Unrechts der Ungleichheit von Übersättigung
und Hungerleiden | 544
Kritik der Umweltzerstörung durch die global vorherrschenden
Ernährungsverhältnisse | 545
Kritik der Esskulturindustrie als Betrug an den Massen und
freiwilliger Entmündigung | 547
Beschädigtes Leben als Sozialpathologie eines fehlernährten Lebens | 550
Kritik des praxisphilosophischen Defizits der Kritischen Theorie | 553

Unbegründete Enthaltensamkeit der Gegenwartsphilosophie gegenüber
dem guten Essen | 555
Primat der Ethik von der Politik (und der Ökonomie) | 557
Sonderstellung des Essens als Praxis der Freiheit | 558

Literatur | 561

