HARALD LEMKE

ETHIK DES ESSENS

EINFÜHRUNG IN DIE GASTROSOPHIE

[transcript] Edition Moderne Postmoderne

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Harald Lemke
Ethik des Essens

Edition Moderne Postmoderne

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Harald Lemke (Dr. phil. habil.), geb. 1965, ist Direktor des Internationalen Forums Gastrosophie und lehrt Philosophie am Zentrum für Gastrosophie der Universität Salzburg. Er ist Gastprofessor an der Slow Food Universität Pollenzo, am Department of Urban Management der Universität Kyoto sowie am Department of Philosophy der East China Normal University Shanghai und Fellow der Alexander von Humboldt-Stiftung, der Deutschen Bundesstiftung Umwelt sowie der Studienstiftung des Deutschen Volkes.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Harald Lemke

Ethik des Essens

Einführung in die Gastrosophie

[transcript]

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Die freie Verfügbarkeit der E-Book-Ausgabe dieser Publikation wurde ermöglicht durch den Fachinformationsdienst Philosophie.

FACHINFORMATIONSDIENST PHILOSOPHIE

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.

Dieses Werk ist lizenziert unter der Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 Lizenz (BY-NC-SA). Diese Lizenz erlaubt unter Voraussetzung der Namensnennung des Urhebers die Bearbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung des Materials in jedem Format oder Medium zu nicht-kommerziellen Zwecken, sofern der neu entstandene Text unter derselben Lizenz wie das Original verbreitet wird. (Lizenz-Text: https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.de) Um Genehmigungen für die Wiederverwendung zu kommerziellen Zwecken einzuholen, wenden Sie sich bitte an rights@transcript-verlag.de
Die Bedingungen der Creative-Commons-Lizenz gelten nur für Originalmaterial. Die Wiederverwendung von Material aus anderen Quellen (gekennzeichnet mit Quellenangabe) wie z.B. Schaubilder, Abbildungen, Fotos und Textauszüge erfordert ggf. weitere Nutzungsgenehmigungen durch den jeweiligen Rechteinhaber.

Erschienen 2016 im transcript Verlag, Bielefeld
© Harald Lemke

Umschlagkonzept: Kordula Röckenhaus, Bielefeld
Satz: Francisco Braganca, Bielefeld
Druck: Majuskel Medienproduktion GmbH, Wetzlar
Print-ISBN 978-3-8376-3436-5
PDF-ISBN 978-3-8394-3436-9
https://doi.org/10.14361/9783839434369
Buchreihen-ISSN: 2702-900X
Buchreihen-eISSN: 2702-9018

Gedruckt auf alterungsbeständigem Papier mit chlorfrei gebleichtem Zellstoff.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - BY NC SA

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 esssthetische 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 Wohlleben | 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

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Theorie der Essstörungen und Vorarbeiten zur Gastropathologie | 85
Der aristotelische Diätratgeber: 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

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

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

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

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 Ernährtseins: der menschliche Leib als Bioindikator | 384
Herkunft der Viersäftelehre | 387
Wissenschaftliche Ernährungslehre und Naturheilkost | 392

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - CC BY-NC-SA

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 Kuchenmaisterey | 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

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

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

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Unbegründete Enthaltsamkeit 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

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Was isst der Mensch?
Vorwort zur Neuauflage (2016)

Ethik boomt. Wie junge Pilze schießen viele neue Ethiken seit einiger Zeit überall aus dem Boden. Diese bereichsspezifischen Ethiken reagieren auf dringliche Angelegenheiten und Problemfelder der gesellschaftlichen Entwicklung. Die wachsende Notwendigkeit ethischer Entscheidungen entsteht in zahlreichen Handlungsbereichen unseres Lebens. Wir sehen uns diesbezüglich mit endlosen Fragen konfrontiert. Sollen etwa Biotechnologien wie das Klonen oder andere gentechnische Eingriffe zur Manipulation von Pflanzen, Tieren und Menschen weiter angewandt und optimiert werden, obgleich Risiken oder Alternativen bestehen und die Würde von Menschen, Tieren und Pflanzen auf dem Spiel steht? Gibt es überhaupt so etwas wie die Würde der Tomate, und wenn ja, welche Konsequenzen hätte eine *Pflanzenethik* für die Landwirtschaft? Sind die infolge der Technisierung sich drastisch verschlechternden Lebensbedingungen der Tiere in der industriellen Massentierhaltung *tierethisch* noch zu verantworten? Wie ernähren sich Menschen ihrerseits gesund oder gar artgerecht, um dem leidigen Problem zu entkommen, dass eine Fehlernährung niemandem gut tut und, wie Ernährungsmediziner und Krankenkassenstatistiken sagen, immer mehr Zeitgenossen diese *gesundheitsethischen* Zusammenhänge am eigenen Leib zu spüren bekommen? Kann eine *Klimaethik* verhindern, dass weiterhin Treibhausgase aus der Verbrennung fossiler Brennstoffe oder durch die fortgesetzte Entwaldung und Bodenüberdüngung in die Atmosphäre gelangen und die katastrophale Erwärmung der Erde weiter ihren Lauf nimmt? Mehr als anhand der allermeisten Problemstellungen unseres Zeitalters, des Anthropozän, lässt sich die *Politikethik* daran bemessen, ob sie es schafft, eine universelle Rechtsordnung für ein menschliches Überleben auf diesem Planeten zu formulieren? Ist es richtig und in Zukunft weiterhin *nachhaltigkeitsethisch* zu rechtfertigen, Handelsgüter im Rahmen einer globalisierten Wirtschaft über Tausende von Kilometern von einem Land ins andere zu transportieren, nur um höhere Gewinne zu erzielen? Dürfen wegen solcher Profitinteressen unter Berücksichtigung einer postkapitalistischen und gemeinwohlgemäßen *Wirtschaftsethik* verantwortungsbewusste und zukunfts-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

orientierte Wirtschaftsunternehmen sich das unmoralische Recht des Stärken herausnehmen, international kodifizierte Menschenrechte und Pflichten einer *Gerechtigkeitsethik* zu missachten und immer so weiterzumachen? Wie sollen wir im Sinne einer *Medien- und Internetethik* damit umgehen, dass die Massenmedien und Informationstechnologien mit ihren Strukturen und (Daten-)Inhalten aufgrund der ständigen Erweiterungen der technischen Möglichkeiten immer mehr Lebensbereiche durchdringen und aus unserer Existenz zunehmend eine virtuelle Lebensform oder einen kontrollierbaren Datensatz machen? Ist es *bioethisch* vertretbar, dass Sterbeprozesse mit immer besseren medizintechnischen Mitteln immer länger verzögert werden? Soll, analog zu den äußerst heiklen *ethischen Fragen der Euthanasie*, eine liberale *Eugenik* der Menschheit eine anthropotechnische Selbstoptimierung ermöglichen? Wird humangenetische Manipulation in Kombination mit einer *Neuroethik* den evolutionären Sprung – gleichsam als ultimativen Salto mortale unserer von der klassischen Philosophie vorbereiteten Geist-Metaphysik – in einen posthumanen Futurismus zustande bringen? Wie wahrscheinlich ist diese dystopische Welt, die von Cyborgs und humanioden Robo sapiens oder anderen neuartigen Weltraumbewohnern bevölkert sein wird? Welche Begriffe von Menschlichkeit und Humanität werden als *Roboterethik* den künftigen Programmen künstlicher Intelligenz eingespeist? Und zu guter Letzt, weil posthumanoide Wesen ohne Essen leben werden, die Frage: Wollen wir wirklich auf die *Zukunftsethik* – oder auf das endgültige Ende – einer Menschheit hoffen, die immer noch glaubt, auch ohne Essen ganz gut leben zu können?

Diese wenigen Stichworte müssen hier ausreichen, um die *ethische Fragwürdigkeit* unseres Daseins (in jeder Hinsicht des Wortes) spürbar zu machen. Sie alle führen letztlich auf die Grundfrage der *philosophischen Ethik* zurück: Wie wollen wir leben? Oder in Kants Worten: Was ist der Mensch? – Der große Aufklärer und Vernunfttheoretiker verstand diese Frage nicht deskriptiv im Sinne einer bloßen Feststellung von beliebigen menschlichen Seinsweisen oder moralischen Sitten. Die kritische Absicht seiner »Metaphysik der Sitten« (Kant) war eine ebenso universell-normative wie ganz praktische Klärung, was es heißt, als Mensch ethisch gut zu sein – ethisch gut zu handeln, ethisch Gutes zu tun?

Eine zukunftsweisende Antwort darauf zu geben, ist nach meinem Gutdünken nicht ohne eine zwar minimale, aber zugleich fundamentale »Revolution der Denkungsart« (Kant) möglich. Ein solches epochales Umdenken steckt in der allgemein unterschätzten These von Feuerbach, dass »der Mensch ist, was er isst.« Nicht als Stammtisch-Weisheit missverstanden, sondern als materialistische Transformation des jahrtausende alten Geist-Idealismus der westlichen Philosophie. Bis heute, bis zum Hype einer künstlichen Intelligenz und den Phantasmagorien eines posthumanistischen Exodus aus dem Jammertal der irdischen (an den menschlichen Leib und an den Planeten Erde gebundenen) Existenz, hält uns der Glaube an das menschliche Geistwesen davon ab, die ethische Grund- und die ewige Zukunftsfrage nach dem menschlichen Wohlleben im Zusammenhang mit dem globalen Nahrungsgeschehen zu denken. Wenn das ethische Denken

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

– und das scheint der aktuelle Ethik-Boom durchaus zu signalisieren – über das Schicksal des Menschen auf diesem Planeten mit entscheiden soll, dann werden wir eine Ethik des Essens dringend nötig haben. Die Philosophie braucht die Gastrosophie heute mehr als jemals zuvor. Fragen wir also: Was isst der Mensch?

Im Vergleich zum Boom der erwähnten Ethiken, die längst in entsprechenden Institutionen und Ethik-Kommissionen ihre Arbeit leisten und in unzähligen Organisationen und Ethik-Professionen Problemlösungen bieten, steckt die Ethik des Essens noch ganz in ihren gesellschaftlichen und philosophischen Anfängen. Dabei ist eine Gastroethik philosophisch äußerst vielversprechend und gesellschaftlich unbedingt erforderlich, weil sie nicht bloß eine weitere praktische Ethik neben den anderen Bereichsethiken wäre. Als transdisziplinäre und zugleich alltagspraktische Ethik umfasst sie zahlreiche Lebensbereiche und betrifft viele der angesprochenen Problemfelder. Wegen der Umfassendheit einer Ethik des Essens gilt: Ein ethisch relevantes Handeln in den Bereichen Umwelt, Tiere, Pflanzen, Klima, Wirtschaft, Medien, Politik, Technik, Zukunft und Humanität – ein ethisches Leben der Menschen ist nur möglich und ist in der Sache nur insoweit erfolgreich, wie in alledem auch gastrosophische Ethik wirksam wird. Das aber ist bislang bei den erwähnten Ethiken nicht der Fall; in ihnen muss eine *food ethical fusion* stattfinden – ein *gastrosophical turn*.[1]

Manchen wird diese Wende oder Vision zu weit hinaus wollen. Schauen wir mal. Jedenfalls macht die Gastrosophie mithilfe der Idee eines ethisch guten Essens begreiflich, dass – für diesen Lebensbereich alle Mahl – ein gutes Leben für alle denkbar ist und dass eine solche (gute) Lebensweise für alle daran Beteiligten darauf hinausläuft, in Zukunft einiges von Folgendem mehr zu haben: Gesundheitsprävention, Klimapolitik, Tierrecht, Umweltschutz, Saatgut- und Ernährungssouveränität, bäuerliche Naturnähe und Produktivitätszuwächse, erfüllte Menschenrechte, Genuss, kreative Küchen, zeitgemäße Philosophien, tagtägliche Glücksmomente und manches anderes mehr. Man kann die betreffenden Kausalitäten und Interdependenzen auch so formulieren: Von alledem wird nichts in die Welt kommt und jemals richtig Mensch werden, wenn wir uns weiter weigern, so gut es geht zu Gastrosophen zu werden.[2]

Tatsächlich breitet sich allmählich eine neue Ethik des Essens weltweit aus. Sogar hierzulande. Seit einiger Zeit vergeht keine Woche mehr, ohne Veröffentlichungen weiterer Sachbücher zum Thema Nahrungsindustrie, Lebensmittellügen, Fleischessen, Darmleiden, Peace Food, Weizendiät, Food Monopoly, Food

1 | Für eine solche Fusion der Gastrosophie mit anderen Disziplinen und Ethiken, etwa im Bereich Medizin und Gesundheit, siehe beispielsweise: Hoffstadt et al., Gastrosophical Turn: Essen zwischen Medizin und Öffentlichkeit; Grauel, Gesundheit, Genuss und gutes Gewissen.

2 | Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verzichte ich weitestgehend auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichwohl für beiderlei Geschlecht.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Mafia, Agrarpolitik, vegane Küchen, Allergien, Nahrungsmittelspekulationen, Welthunger, Urban Gardening und dergleichen Essistenziellem. Sogar Kinofilme, Video-Dokus, TV-Sendungen und Medienberichte in allen Kanälen und Formaten sind inzwischen voll von Essen, Ernährungsfragen, Gastrokritiken oder Allerweltskost mit allen Geschmacksrichtungen.[3] In Bildung, Wissenschaft und Forschung tut sich ebenfalls viel – und immer noch viel zu wenig. (Doch immerhin weit mehr, als hier zur Sprache kommen kann.) Ich selber habe mich mit diversen Publikationen an diesen gastrosophischen Diskursen beteiligt. Zwei meiner ernährungsphilosophischen Monographien – die *Kunst des Essens* und die *Politik des Essens* – sind bereits im transcript Verlag erschienen. Die darin behandelten Dinge betreffen zum einen den Schwerpunkt Essen in der zeitgenössischen Kunst sowie kulinarische Geschmacksfragen als zeitgemäße Fragen der philosophischen Ästhetik; zum anderen den Schwerpunkt Welthunger und die politische Ökonomie der globalen Ernährungsverhältnisse als dringend notwendige Arbeitsfelder der politischen Philosophie. Beide Bücher setzen sich kritisch mit dem aktuellen Zeit- bzw. Nahrungsgeschehen der westlichen Gesellschaften auseinander. Deshalb freut es mich besonders, dass nun auch der Band zur *Ethik des Essens* mit dem Versuch einer gastrosophischen Selbstkritik der Geschichte der westlichen Philosophie – gleichsam als Dritter im Bunde – in diesem Verlag in einer neuen Ausgabe erscheint.

Das anhaltende Interesse an dem Buch, welches Sie in diesem Moment lesen, scheint mir ein weiteres Indiz für die allmähliche Bekanntheit des gastrosophischen Denkens zu sein. Obwohl mich an manchen Stellen eine neue Konzeption der vorliegenden Schrift gereizt hätte, ist sie inhaltlich unverändert und bleibt somit ein Zeugnis ihrer Zeit. Diese Neuauflage bot indes die Möglichkeit, zahlreiche stilistische Korrekturen vorzunehmen, um die Lektüre zu erleichtern und den Lesefluss zu verbessern. Mit meinem essayistischen Versuch *Über das Essen* liegen inzwischen zusätzliche *philosophische Erkundungen* vor (Wilhelm Fink Verlag 2014), die allen empfohlen seien, die populärgastrosophische Ergänzungsmittel mögen und einige hier detailliert dargestellten Rezepte lieber als Smoothies naschen wollen…

Halten wir also für den kurzen Zeitraum von nicht einmal einem Jahrzehnt, das zwischen der Erstauflage (Akademie Verlag Berlin 2007) und dieser zweiten Auflage liegt, als historische Momentaufnahme fest: Inzwischen gibt es unzählige theoretische und praktische Belege für das internationale »Food Movement

3 | Der bisherige Höhepunkt dieser Entwicklung ist zweifelsohne die Tatsache, dass die renommierte ›gut-bürgerliche‹ Wochenzeitung *Die Zeit* mittlerweile mit größter Selbstverständlichkeit meint, die Deutschen dazu auffordern zu müssen, sich an einem bundesweiten ›Kochtag‹ zu beteiligen. Bislang allerdings nur an einem Tag im Jahr. Vgl. www.zeit-kochtag.de.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Rising« (Pollan).[4] Meistenteils geben sich die entsprechenden Aktivitäten allerdings nicht unter dem Begriff ›Gastrosophie‹ zu erkennen. Ohnehin muss sich niemand als ›Gastrosoph‹ verstehen und ›gastrosophische Wissenschaften‹ studiert haben, um gleichwohl die globalen Ernährungsverhältnisse im Denken und selbstverständlich im eigenen Handeln als ethische Angelegenheiten und Zukunftsfragen ersten Ranges ernst zu nehmen. Entscheidend ist: Das so bezeichnete Denken, das gastrosophische Denken, setzt immer dann ein, wenn man an Dingen und Zusammenhängen, die auf den ersten Blick scheinbar nichts mit ›Essen‹ zu tun haben, wahrzunehmen lernt, dass gleichwohl das meiste davon ›irgendwie‹ mit dem menschlichen Nahrungsgeschehen und dem vorherrschenden Ernährungsverhältnissen untrennbar verbunden ist. (Zum Beispiel das höchste der philosophischen Gefühle und die Frage aller Fragen – die Frage nach dem ethisch guten Leben: Problemlos lässt sich zeigen, dass sich in dieser urphilosophischen Angelegenheit die gastrosophische Grundfrage versteckt, wie sich die Menschheit ernähren sollte, damit wir alle möglichst gut essen bzw. diesen Lebensbereich gut leben können.)

Mir scheint es weiterhin in der Sache sinnvoll, für die unübersichtliche Vielfalt an Phänomen und Themen, die mit einer globalen Ernährungswende zu tun haben, einen noch unabgegriffenen, neuen Oberbegriff einzuführen und als gemeinsamen Nenner für alles, was mit der Essensfrage zusammenhängt, zu gebrauchen.[5] Trotz des gelegentlichen Einwandes, der Begriff Gastrosophie würde, wenn man ihn zum ersten Mal hört, an Magenschmerzen denken lassen. Ein solches – vielleicht irregeleitetes, vielleicht ahnungsvolles[6] – Bauchgefühl verleitet mich erst recht dazu, weiter von Gastrosophie zu sprechen. Denn unter anderem und als Korrektiv zur verbreiteten ›Geistes‹-Trunkenheit will diese Philosophie nicht zuletzt die verdrängte Weisheit des ›Bauches‹ zur Sprache bringen.

Das Internationale Forum Gastrosophie und der Deutsche Ethikrat

Ein weiteres Indiz, welches für die merkliche Verbreitung einer Ethik des Essens angeführt werden kann, ist die Tatsache, dass seit einigen Jahren in zwei europäischen Ländern die Möglichkeit existiert, sich in gastrosophischen Dingen professionell ausbilden zu lassen. Zum einen in Italien an der Slow Food Università di Scienze Gastronomiche (UNISG) in Pollenzo und zum anderen in Österreich am

4 | Pollan, The Food Movement, Rising; als Überblick eignet sich: Holt-Gimenez, Food Movements Unite!

5 | Kolmer, Wissens-Bissen. Gastrosophisches von A-Z.

6 | Vgl. Denker, Vom Geist des Bauches.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Zentrum für Gastrosophie (ZfG) der Universität Salzburg im Rahmen des fünfsemestrigen Masterstudiengangs Gastrosophische Wissenschaften.[7]

Im Jahre 2015, zeitgleich zur EXPO-Weltausstellung *Energy for Life, Feeding the Planet* im italienischen Mailand, hat in Österreich außerdem das Internationale Forum Gastrosophie seine Arbeit aufgenommen. Unter dem Motto »Nehme eine Tomate und erkenne darin unsere Welt« versteht sich das Internationale Forum Gastrosophie (IFG) als *thinktank*, als eine am Gemeinwohl orientierte Denkunternehmung.[8] Das Institut setzt sich für eine globale Ernährungswende ein und will ein entsprechendes Umdenken aktiv mit gestalten. (Als sein Direktor und wissenschaftlicher Leiter sowie in der Tätigkeit als Gastprofessor an der UNISG versuche ich, die in Gang gesetzte Bewegung weiter voranzubringen.)

Das IFG ist in den Bereichen Forschung, Beratung und Bildung aktiv und veranstaltet jährlich ein *Gastrosophicum*. Zweck dieses Symposiums ist, die Ernährungswende stärker in den Fokus der öffentlichen Aufmerksamkeit zu rücken. Dafür wird eine ›Gastmahl-Feier‹ zwischen Vortrag, Workshop und Performance veranstaltet. Auf diese Weise soll das Symposium als Veranstaltungsformat seine ursprüngliche philosophische Bedeutung aus der klassischen Antike zurückgewinnen und eine zeitgemäße Neukonzeption erfahren: Ein geselliges Zusammensein von Menschen zu bieten, um miteinander gut zu essen und zu philosophieren – etwa über die Frage, was ›gutes Essen‹ ist. Als ein solches kulinarisch-philosophisches Gastmahl versteht sich unser Gastrosophicum.

Mit Blick auf Deutschland ist sicherlich erwähnenswert, dass sich der Deutsche Ethikrat (der sich kurioserweise überwiegend aus Bioethikern, Medizinern und Theologen oder Rechtswissenschaftlern und nicht aus Philosophen zusammensetzt) zu seiner Jahrestagung 2011 dem Thema »Die Ernährung der Weltbevölkerung – eine ethische Herausforderung« widmete. Die Tagungsbeiträge thematisierten diese globale Problematik allerdings eher punktuell und zwar, wie üblich, primär eine entwicklungspolitische Perspektive auf die Welthungerbekämpfung in den so genannten Entwicklungsländern der Dritten Welt. Immerhin waren sich die meisten der eingeladenen Gastredner und Gastrednerinnen – darunter namhafte Gastrosophen wie der renommierte Gerechtigkeitstheoretiker Thomas Pogge oder die preisgekrönte Biologin und Aktivistin Vandana Shiva – darin einig, dass diese ethische Aufgabe nicht ohne unser Tun und nur durch die postkapitalistische Transformation des Freihandelswirtschaftssystems gelöst werden kann. Dieser wissenschaftliche Standpunkt lässt sich ohne weiteres auf die derzeitigen Verhandlungen beispielsweise zu einem transatlantischen Frei-

7 | Università di Scienze Gastronomiche, URL: www.unisg.it; Zentrum für Gastrosophie, Universität Salzburg, URL: www.gastrosophie.at. Siehe auch: Meczes-Typolt, Zum Berufsbild der Gastrosophin. Eine ausführliche Erörterung der Beziehung der Gastrosophie zur Slow-Food-Philosophie von Carlo Petrini findet statt in: Lemke, Politik des Essens, 235-276 sowie Lemke, Über das Essen, 95-108.

8 | Internationales Forum Gastrosophie, URL: www.gastrosophie.net.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

handelsabkommen (TTIP) übertragen und kann die gesellschaftlich weit verbreitete Forderung untermauern, dass mit dieser veralteten Wirtschaftspolitik endlich Schluss gemacht wird.[9]

In seinem Vorwort zu dem eben erwähnten Tagungsband fasst das Ethikrat-Mitglied Schockenhoff zusammen: »Dauerhaft lösen lässt sich das Problem des Welthungers nur, wenn in den reichen Industrienationen die Bereitschaft möglichst vieler Menschen steigt, sich für die Ziele der Entwicklungsförderung und Armutsbekämpfung in den armen Ländern einzusetzen und diesen faire Welthandelsbedingungen einzuräumen, die zu einer langfristigen Ernährungssicherheit führen können.«[10] Namhafte Zukunftsethiker, wie der Sozialpsychologe Harald Welzer oder der Soziologe Claus Leggewie (der zu den deutschen Herausgebern des programmatischen Appells *Das konvivialistische Manifest: Für eine neue Kunst des Zusammenlebens* gehört[11]), rechnen den Bereich Ernährung zusammen mit Mobilität und Wohnen längst zu den »drei Kernbereichen« dringend notwendiger Gesellschaftsveränderung.[12] Theoretische Entwürfe eines entsprechenden »Transformationsdesigns« für passende »zukunftsfähige Praktiken« sollen die allgemeine Bereitschaft zum Handeln und zu der Einsicht erleichtern helfen, »dass der Weg zu suffizienten Lebensstilen keine weltfremde Utopie sein muss«. Welzer und Leggewie bringen den Zeitgeist treffend auf den Punkt: »Längst gilt in den stilbildenden Milieus nicht mehr zwangsläufig die übergroße Portion oder die Menge an Fleisch auf dem Tisch als erstrebenswert, sondern die Qualität der Produkte und ihrer Zubereitung.«[13]

Die empirische Sozialforschung belegt: Die Zahl der Menschen, die sich um die Herkunft ihres Essens sorgen, hat im letzten Jahrzehnt auf rund 25 Prozent zugenommen und sich damit mehr als verdoppelt. Freilich heißt das im Umkehrschluss auch, dass die große Mehrheit ihre Lebensmittel immer noch unverändert in erster Linie nach dem Preis auswählt. Im Abschlusskapitel zeichne ich diese Menge der Billigesser und Diätmoralisten (und deren angepasste Fastfood-Attitüde) in Anlehnung an den Begriff »Multitude« (Negri/Hardt) provokant als

---

9 | Im Rahmen der Initiative ›Wissenschaft gegen TTIP‹ habe ich meinerseits ein der Haltung des deutschen Ethikrats geistesverwandtes Statement gegenüber der geplanten TTIP-Freihandelspolitik kundgegeben, siehe: Lemke, Die transatlantische Fairhandelsalternative sowie Lemke, Chlorhühnchen & Co: Neue Freihandelsangebote im transatlantischen Super-Markt. Zur gesellschaftlichen Debatte siehe außerdem: Bode, Die Freihandelslüge: Warum TTIP nur den Konzernen nützt – und uns allen schadet; Pinzler, Der Unfreihandel: Die heimliche Herrschaft von Konzernen und Kanzleien; Klimenta/Fiesahn, Die Freihandelsfalle: Transatlantische Industriepolitik ohne Bürgerbeteiligung.

10 | Deutscher Ethikrat, Die Ernährung der Weltbevölkerung – eine ethische Herausforderung, 8; vgl. Caparrós, Der Hunger; Feyder, Mordshunger.

11 | Vgl. Das konvivialistische Manifest.

12 | Leggewie/Welzer, Das Ende der Welt, wie wir sie kannten, 184f.

13 | Sommer/Welzer, Transformationsdesign, 171.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

die *Altitude* aus. Die Altitude fühlt sich längst in einen ideologischen Glaubenskampf hineingezogen, von einer dogmatischen Orthorexie zur ernährungsethischen Konversion gezwungen und von militanten Veganern oder anderen trendigen Besseressern und Besserwissern mit ihrer eigenen Gestrigkeit konfrontiert. Kurz: Man wehrt sich und glaubt trotz allem an der alten Religion des Billigessens festhalten zu können; man greift überall, wo es günstig angeboten wird, gierig nach dem Heilsversprechen eines ewigen Lebens im unersättlichen Weiter-so-Essen und wiederholt gebetsmühlenartig das wohlfeile Vater-unser der »westlichen Diät« (Pollan): Gebt uns unser täglich Fleisch! Und mehr davon!

Unser täglich Fleisch

Als kürzlich die Forschungsstelle der Weltgesundheitsorganisation (WHO) in einem ihrer regelmäßigen Berichte verarbeitetes Fleisch als krebserregend einstufte, erregte diese Warnung großes Aufsehen. Bei manchen vielleicht sogar ein Erwachen. Wirkt sich, fragte die (auch gastropolitisch sehr aktive) internationale Umweltschutz-Organisation Greenpeace, »der Genuss von Schinkenspeck gar ähnlich fatal auf die Gesundheit aus, wie das Leben in einer Asbest-Wohnung?« Wird das tägliche Fleischessen nun das neue Rauchen? Soll die gesellschaftliche Ächtung des einst normalen allgegenwärtigen Blauen Dunstes und das erfolgreiche Verbot von Zigarettenkonsum in sozialen Räumen auf den heute immer noch normalen allgegenwärtigen Konsum von Currywurst, Döner und Schnitzel angewendet werden?

Ob der offensichtlich heraufziehenden Massenpanik sah sich jedenfalls der amtierende Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Christian Schmidt dazu genötigt, klarzustellen: »Niemand muss Angst haben, wenn er mal eine Bratwurst isst!«[14] Freilich weiß der christsoziale Ernährungspolitiker, dass übermäßiger Fleischkonsum – als der häufigsten Zutat einer allgemeinen Fehlernährung (einer zu fetten, zu süßen und zu salzigen Diät[15]) – nicht gesund ist und wie bis vor Kurzem das Rauchen als ›Volkskrankheit‹ zur ständigen Erhöhung der Krankenkassenkosten beiträgt. Gut möglich, dass die Politik an dieser Stelle handeln wird, indem sie den ermäßigten Mehrwertsteuersatz für Produkte aus der Massentierhaltung kippt, also eine Fleischkonsumsteuer einführt, und zuletzt auch nicht vor etwaigen Verboten zurückschrecken wird.[16]

Einstweilen verhilft diese beschwichtigende Reaktion seitens der herrschenden Politik zu einer sowohl sozialethisch als auch moraltheoretisch dramatischen Erkenntnis. Der Erkenntnis nämlich, dass sich sehr genau zeigt, welchen enor-

14 | Schmidt, Pressestatement zur WHO-Studie zum Thema Fleisch und Wurst.

15 | Vgl. Pollan, Lebens-Mittel. Eine Verteidigung gegen die industrielle Nahrung und den Diät-Wahn.

16 | Ausführlicher bin ich auf diese Dinge eingegangen in: Lemke, Darf es Fleisch sein?

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

men Widerstand so etwas harmloses und gutgemeintes wie ›Ethik‹ und allem voran so etwas wie eine ›Ethik des Essens‹ bei der bislang noch überwiegenden Mehrheit der Bevölkerung heraufzubeschwören vermag – wenn's um die Wurst geht oder um ähnliche eingefleischte Lebensgewohnheiten. Nicht umsonst sind deutsche Männer die Weltmeister im Wurstverzehr (mit durchschnittlich 64 Gramm Wurst pro Tag). Sollte es so weitergehen, wird sich Deutschland zu einer Fastfood-Nation perfektionieren, die Fertiggerichte aufwärmt und Tütensuppen verfeinert und das ins schlechte Gewissen Verdrängte und zu Gewissensbissen halbwegs Verdaute mit dem Konsum von immer mehr TV-Kochshows und anderem symbolischen Food Porn kompensiert.

Doch die rebellische, aufklärerische Minderheit, die mehr und anderes will, die wissen will, wo ihr Essen herkommt und welche Qualität ihre Lebensmittel haben, wächst und wächst. Die tagtägliche Entscheidung für eine klimafreundlichere und gesündere Ernährung, die »womöglich auch noch zum fairen Welthandel und zu besseren Arbeitsbedingungen der Beschäftigten im Einzelhandel« beiträgt, feiern Welzer und Leggewie als Bestandteil eines zivilgesellschaftlichen Aktivismus, sogar als »revolutionäre« Kraft einer neuen außerparlamentarischen Opposition oder »APO 2.0«.[17] Die ethische Ermutigung, um die es ihnen mit dieser euphorischen Zuschreibung geht, ist angesichts allgegenwärtiger Hindernisse und Ohnmachtserfahrungen für die alltägliche Praxis (etwa einer Konsumethik) hilfreich und verständlich. Denn sie haben recht: »Wie bei ›progressiven‹ Bewegungen üblich, gibt es auch beim politisierten Konsum eine kleinere Zahl von Leuten, die vorangehen und anderen als Vorbild dienen können. Anders als das Gros der viel geschmähten Aldi-Kundschaft bilden sie keine passive Zielgruppe von Werbung mit Billigangeboten, sie wollen mit ihrem Kaufverhalten auf Produktionsentscheidungen einwirken und so letztlich auch die Aldi-Kundschaft zur Korrektur bewegen. Das geht zum Glück ohne viel Pathos ab. Diese Konsumenten verzehren nicht alternativ, um das schlechte Gewissen zu beruhigen, sondern um sich selbst zu helfen und, eher nebenbei, die Welt zu retten.« (Ebd., 188)

Jedenfalls wächst in der deutschen Bevölkerung wie anderswo das allgemeine Interesse an den Themen Ernährung, Gesundheit und Umwelt. Allerdings ist der Wissensstand und die »Weisheit der Menge« (Leggewie/Welzer) hinsichtlich

17 | Dazu heißt es: »Ihre Praxis der Veränderung liefert bereits heute entscheidende Impulse für die Veränderung der Politik und die Modernisierung der Demokratie – und genau deshalb müssen die vielfältigen Aktivitäten sich deutlicher als Protest gegen bestehende Verhältnisse und Blockaden artikulieren. Die Revolution heute kann nur eine Kulturrevolution des Alltags sein; das Private ist politisch. Nur wird sich das heute nicht mehr so sehr auf Fragen der Erziehung, der sexuellen Freiheiten und des Patriarchats beziehen wie auf die alltäglichen Lebensverhältnisse. Und vor allem muss die Kommunikation des bürgerlichen Engagements politischer werden: Es muss laut und deutlich gesagt werden, dass man die Dinge macht, damit die Gesellschaft besser wird, als sie ist.« Leggewie/Welzer, Das Ende der Welt, wie wir sie kannten, 227.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

der Auswirkungen der Lebensmittelproduktion auf die Umwelt oder ihren Körper usw. immer noch gering. Dies betrifft besonders Kenntnisse über Saatgut, Flächennutzung, Klimabilanz, Wasserverbrauch und Bodenbelastung, etwa mit zu viel Stickstoff und Pestiziden – wie Glyphosat. Wer weiß schon, was Glyphosat ist, und warum dieses patentierte Pflanzengift vielleicht »das Ende der Welt, wie wir sie kannten« (Leggewie/Welzer), herbeiführt? Und ist allgemein bekannt, wie das mit dem Stickstoff – seinem Überschuss und seinen dramatischen Belastungen – genau funktioniert?[18]

Bio logo!

Doch die Verbraucherinnen und Verbraucher wollen eine verstärkte Aufklärung und eine genauere Kennzeichnung gerade von Lebensmitteln. Immer noch untergraben mächtige Wirtschaftsakteure und ihre regierungspolitischen Helfershelfer skrupellos das neuerdings gesetzlich verbriefte Grundrecht auf informationelle Selbstbestimmung. Immerhin kennt inzwischen laut Umfragen nahezu jeder das deutsche Logo der staatlich kontrollierten *Bio*-Zertifizierung. Und viel mehr Wissen braucht es gar nicht, um im Supermarkt ›Gutes zu tun‹ durch die Wahl von Bio-Produkten. Nur beteiligen sich die wenigsten Konsumenten daran, auf diese denkbar unkomplizierte Weise ethisch Gutes nachzufragen.[19] Beim täglichen Umgang mit unserem Essen verhält es so, wie in diversen anderen ethisch relevanten Lebensbereichen: Zwischen Wissen und Tun, Ethik (Theorie) und Praxis, klafft eine Lücke oder eher noch – ein tiefer Abgrund, wenn man die vielen Folgen bedenkt.

---

18 | Umweltbundesamt, Stickstoff – Zuviel des Guten; Held, Tatort Gifte im Körper.

19 | Der Umsatz von Bio-Produkten in Deutschland stieg 2014 wie auch schon 2013 weiter an. Insgesamt belief sich der Umsatz auf fast acht Milliarden Euro, wobei der Jahresumsatz 2014 der deutschen Ernährungsindustrie im Inland insgesamt ca. 120 Milliarden Euro betrug. Nachgefragt werden vor allem Bio-Eier und Frischmilch und Milchprodukte, während Fleisch, Wurstwaren und Geflügel erst geringe Marktanteile haben. Deutschland ist der größte Absatzmarkt für Bio-Produkte in Europa, mit rund 30 Prozent des europäischen Gesamtumsatzes. Wenn es schon um wissenswerte Zahlen geht, dann gehört diese sicher auch dazu: Die Deutschen kaufen (2015) Lebensmittel im Wert von 433 Milliarden Euro und finanzieren über diesen Weg 4,5 Millionen Arbeitsplätze. In Deutschland werden im Jahr (Erhebung aus 2008) pro Kopf rund 450 Kilogramm Lebensmittel konsumiert. Das sind insgesamt rund 37 Millionen Tonnen. Alleine 6,7 Millionen Tonnen davon, also im Durchschnitt pro Person etwa 80 Kilogramm und damit rund 18 Prozent des gesamten Lebensmittelkonsums, wurden weggeworfen. Vgl. Bundesumweltamt, Umwelt, Haushalte und Konsum, 2015. Laut Statistik wenden die Deutschen unter der Woche täglich etwa 30 Minuten für Essensvorbereitung auf, Kaffee, Kuchen und Käsebrot inklusive – nur wenige Minuten mehr als die führende Fastfood-Nation USA.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Gerade weil zwischen allgemeinem Bio-Bewusstsein und üblichem Supermarkt-Egalsein ein dramatischer Selbstwiderspruch existiert, gibt es weiterhin großen Bedarf an gastrosophischer Aufklärung und Innovation. Dementsprechend enthält sich die Gastrosophie keineswegs der gesellschaftstheoretischen Notwendigkeit, »Rezepte für die Garküche der Zukunft« (Marx) anzubieten.

Eine zentrale These, für die ich argumentiere, ist die theoretische Begründbarkeit eines ›guten Essens‹, das zu leben für alle gut wäre. Doch die philosophisch-wissenschaftliche Machbarkeit einer solchen Ethik ist das Eine. Das Andere ist ihre Praxis. Denn theoretisch – durchaus mit viel Aufwand – begründen zu können, was ein ethisch gutes Essen wäre, ändert praktisch nichts, so lange der Mensch (die Allgemeinheit) nicht bereit ist, im täglichen Tun und Lassen entsprechend zu handeln. Zum Glück muss dafür niemand Gesundheitskost einnehmen oder Speisewunder goutieren, ebenso wenig müssen wir dafür eine besonders raffinierte bis schwer verdauliche Diätmoral schlucken. Einige wenige Kunstgriffe und etwas Allerweltsweisheit reichen in praxi vollständig. Längst steht mehr oder weniger allgemein fest, was wir Menschen besser nicht essen (sollten) und wie zu essen für uns alle gut wäre. Solche ungewöhnlichen Rezepte und Grundregeln werden mit riesigem Erfolg von dem amerikanischen Bestseller-Autor und medial viel präsenten Professor für Journalismus an der Universität von Kalifornien in Berkeley Michael Pollan publiziert. Ein kleines Vademecum seiner Gastroethik offenbart Millionen von Lesern: »Wie Sie wahrscheinlich schon wissen, lässt sich der beste Ernährungsrat auf sieben Worte herunterbrechen: Iss Nahrung, nicht zu viel, hauptsächlich Pflanzen.«[20]

Es genügten sogar schon drei Worte, um zu sagen, was die Welt zu einem besseren Ort machen könnte und uns allen wohltäte, vorausgesetzt, wir würden (mit einem vorausschauenden Blick auf die Zukunft der Welternährung) den Sinn dieser drei Worte ab morgen in die Tat umsetzen. Diese drei Worte könnten lauten: ›Iss kein Fleisch!‹ Allerdings wissen wir bereits, dass eine solche Verzichtsmoral auf massenhaften Degout stößt und schlechterdings seit 2500 Jahren unbeachtet bleibt. Also besser diese simple Faustregel: ›Iss weniger Fleisch!‹ Und noch besser, um ganz generell in dieser äußerst delikaten Angelegenheit nicht missverstanden zu werden, sollte hier ausdrücklich hervorgehoben werden, dass eine ethisch gute Esskultur selbstverständlich weit mehr beinhaltet, als bloß weniger Fleisch zu essen. Am besten und am kürzesten könnte das Grundrezept (auf das ich andernorts mit Blick auf Chinas Hunger ausführlicher eingegangen bin) einer Garküche der Zukunft heißen: ›Iss mehr Chinakohl!‹

Freilich handelt es sich bei derartigen Maximen und Verkürzungen eher um rhetorische Spielereien, unausgesprochene Wegweiser und Variationen zu vergleichbaren ›Grundsätzen‹, moralischen ›Normen‹ und einfachen ›Prinzipien‹ in der Geschichte der Philosophie. Auf einige komme ich in diesem Buch zu sprechen. Die praktische Bewandtnis solcher gastroethischen Weltformeln ist auf alle

20 | Vgl. Pollan, 64 Grundregeln ESSEN.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Fälle, wie Michael Pollan weiß, »dass Essen nicht so kompliziert sein muss, wie die Nahrungsindustrie oder Experten uns glauben machen wollen.« (Ebd.) Mit dem Einkaufszettel in der Hand oder mit alltagstauglichen Rezepten im Kopf kann deshalb jeder Gang zum Supermarkt ›es in sich haben‹ – je nachdem, wie viel Kaufkraft und Intelligenz jeder von uns in dem Moment aufbringt.

Denn allemal gilt für gute Lebensmittel und Bio-Produkte, was Leggewie und Welzer über die zwangsläufige Guerilla-Taktik beim ethisch-politisch korrekten Einkauf von Bio-Textilien (erst recht von Fair-Trade-Produkten) feststellen: »Was früher gedankenlos ging, der schnelle Einkauf der billigsten Produkte, wird oft allerdings zur aufwändigen Tüftelei: Wenn Frau K. Textilien einkauft, geht sie nicht in die üblichen Ketten und kauft nicht bei Discountern (wo es unterdessen auch schon Bio-Ware gibt), sie bevorzugt kleine Labels, die drei Anforderungen erfüllen: für den Umweltschutz nur Ware aus kontrolliert biologisch angebauter Baumwolle, für die Gesundheit hautverträgliche Klamotten, für die Entwicklung fair gehandelte Produkte. Das herauszufinden und sich nicht in Widersprüche zu verwickeln, macht wirklich Arbeit und kostet auch mehr als die Billigware, es wird aber aufgewogen durch das Gefühl, das Richtige getan zu haben – und, nicht zuletzt, im Trend zu liegen. Ober besser noch: ihn zu setzen. Man kann das auch als Kultivierung des Konsums bezeichnen.«[21]

Schließlich fügen die beiden Autoren ihrer kleinen Kulturtheorie des Trendsetters (als täglich Übender in einer ethischen Selbstkultivierung) mit direktem Bezug auf die gastrosophische Bewegung hinzu: »Eine interessante Vorreiterentwicklung ist die Kochbewegung, Typ Jamie Oliver oder Sarah Wiener, die zu einer erheblich gesteigerten Aufmerksamkeit hinsichtlich der Ernährungsqualität und beispielsweise zu entsprechenden Schulprojekten geführt hat.« (Ebd.)[22] Darauf, dieses wichtige Stichwort zu vertiefen, muss hier abgesehen werden. Jedenfalls gehört es zu den erfreulichen Neuigkeiten, dass im schulischen Bereich die gesellschaftliche Ernährungswende allmählich an Fahrt gewinnt. Immer mehr Schul-Verantwortliche, Lehrerinnen und Lehrer erkennen die immense Bildungsaufgabe, den heute heranwachsenden Menschen ein ethisches Verständnis ihres täglichen Essens mit auf den Weg zu geben. Eine wachsende Zahl von Schülern beginnt sich an diese neue Bildungsrichtung mitsamt deren gastrosophischen Wissenschaften und Kulturtechniken zu gewöhnen und lernt, die Schule als einen konvivialen Ort des intelligenten Gärtnerns, Kochens und Genießens zu erleben. Sie haben es wirklich besser als viele ihrer Eltern.

Eine nicht unbeträchtliche Zahl an Erwachsenen, die schon lange keine Schüler mehr sind, schließen sich in ihrer Suche nach Lebenssinn, Verantwortungsbewusstsein und Weisheit bereitwillig eher religiösen Schulen und esoterischen

21 | Leggewie/Welzer, Das Ende der Welt, wie wir sie kannten, 189.

22 | Eine gastrosophische Auseinandersetzung mit dieser Kochbewegung findet sich in der Dokumentation eines von dem Herausgeber des Philosophie Magazin moderierten Gespräches zwischen Sarah Wiener und mir, vgl. Lemke/Wiener, Gutes Essen Gutes Leben.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Wahrheiten an. Es ist ein lukrativer Markt für neue diätetische Heilslehren und andere Diät- und Antidiätmoralismen unseres ebenso sinnentleerten wie sinnhungrigen Weltalters entstanden.[23] Was das angeht, so übe ich mich ausnahmsweise in philosophischer Enthaltsamkeit, um an dieser Stelle nicht der Versuchung zu erliegen, solchen metaphysischen Irrwegen kritisch nachzugehen und ihnen einen gastrosophisch denkbaren Pfadwechsel aufzuzeigen.[24]

Auf ein Bier?

Nur so viel – zur ostasiatischen Weisheitslehre, insbesondere zur Zen-Praxis, deren Ethik im Westen boomt wie nie zuvor. Der Auslandsbeauftragte der japanischen Soto-Zen-Schule für Deutschland Fumon Shoju Nakagawa, der westliche Philosophie und Buddhologie in Tokio studierte, schreibt in seinem Vorwort zur kürzlich in deutscher Übersetzung erschienenen Ausgabe des *Shôbôgenzô Zuimonki*, der *Unterweisungen zum wahren Buddhaweg* von Meister Dôgen, dass es für die »globale Menschheit« nur eine einzige Lösung gäbe, »dem ganzen Elend der heutigen Welt« zu entkommen.[25] Das sei die Praxis »des Weges«, den der japanische Zen-Gründer Dôgen auf Buddhas Pfad gewiesen habe: Er lehre das »Armsein«. Arm zu sein, bedeute nach dem *Sutra des Vermächtnisses Buddhas* (jap. *Yuikyogyo*) »mit geringen Ansprüchen Zufriedenheit lernen«. Dôgens Armsein und Buddhas Mit-geringen-Ansprüchen-Zufriedensein – das sei nichts anderes als die Aufforderung, wirklich wach zu werden dafür, dass die sozialen und wirtschaftlichen Probleme unserer Zeit in der blinden Gier (sanskrit *trisna*) des Einzelnen wurzeln.[26]

Als Menschen der heutigen Welt, die in der modernen Konsumgesellschaft leben, wüssten wir, »dass selbst ein so harmloser Luxus wie etwa ein Glas Bier in unserer Hand eine Kehrseite hat: Er basiert auf dem Hunger tausender Menschen in anderen – schlechter gestellten – Ländern dieser Erde.« (Ebd.) Es sei klar, dass wir wegen der komplexen Interdependenzen in einer eng und klein gewordenen Welt globale Mitverantwortung für das Elend weit entfernt von uns tragen. »Das

23 | Vgl. Dahlke, Das Geheimnis der Lebensenergie in unserer Nahrung; Pollmer et al., Don't Go Veggie! 75 Fakten zum vegetarischen Wahn; Roenberger, Im Brot der Erde den Himmel schmecken.

24 | Meine Studie zur *Weisheit des Essens* unternimmt den Versuch einer kritischen Würdigung solcher esoterischen oder quasi-religiösen Denkweisen beispielsweise ausführlich, geradezu in einer interkulturellen Gastrosophie schwelgend, im Umweg über die Dôgen-Küche des japanischen Zen-Buddhismus sowie über die konfuzianische bzw. maoistische Esskultur Chinas. Zum interkulturellen Selbstverständnis siehe außerdem: Lemke, Interkulturelle Philosophie und universelle Ethik.

25 | Dôgen, Shôbôgenzô Zuimonki. Unterweisungen zum wahren Buddhaweg, 11.

26 | Vgl. Hubbertz, Arm sein ist geil – Schnäppchenjäger und Smart Shopper in der Kampfzone.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

weiß heute fast jeder – manche wissen es etwas genauer, manche weniger.« (Ebd.) Nur, was könne man schon tun? Normalerweise sähen wir kaum eine Möglichkeit, konkret etwas zu tun. Wir fühlten uns ohnmächtig. Wie sollten wir uns als Einzelne diesen Dingen stellen, in dem Bewusstsein, dass wir dem gesamten Elend der heutigen Welt praktisch machtlos gegenüberstehen, »uns aber nach der Arbeit des Tages guten Gewissens bei einem Glas Bier erholen wollen?« (Ebd.)

Der Zenist Nakagawa ist der Überzeugung, dass Dôgens Verständnis des Menschseins und der Buddhapraxis trotz des Sachverhaltes, dass dessen Philosophie inzwischen 800 Jahren alt ist, eine Lehre für heutige Menschen biete, die sich der Probleme der Gegenwart, von Mensch und Welt, bewusst seien. Nakagawa und mit ihm eine wachsende Zahl von ethisch fühlenden Zeitgenossen weltweit glauben an die Weisheit des Zen als Weg-Praxis, an einen ›Dôgen-Buddhismus‹ (oder wahlweise an einen ›Eurotaoismus‹[27]) und dessen Aufforderung zur globalen Mitverantwortung. »Diese Aufforderung zum Armsein hat – folgt man ihr ernsthaft – einschneidende Konsequenzen: eine radikale Lebensphilosophie, ein neues Menschenbild, eine tiefe Bewusstseinsänderung und einen absoluten Gegensatz, ja eine Revolution gegen das Immer-mehr-und-Besseres-Habenwollen.« (Ebd., 15)

Wer hieße eine radikale Lebensphilosophie, ein neues Menschenbild, eine tiefe Bewusstseinsänderung und einen absoluten Gegensatz, ja eine Revolution gegen das Immer-mehr-und-Besseres-Habenwollen nicht gut? Was wäre gegen dieses Buddhadharma einzuwenden? Das Einzige, was uns davon abhalten könnte, eine solche Ethik anzunehmen und als Buddhist das Armsein und Mit-wenigen-Ansprüchen-Zufriedensein zu praktizieren, ist dies: Zen-Buddhisten und dergleichen Weg-Übende glauben, dass uns bloßes ›Dasitzen‹ (jap. *shikantaza*), die Praxis des Zazen, zur Grundursache des Elends dieser Welt erwecke und darüber hinaus alles biete, was uns fehlt: »Das Zazen ist nicht nur die Verwirklichung des wahren Selbst in uns selbst, sondern auch die Weisheit (sanskrit *prajna*) an sich.« (Ebd., 13)

Die Verwirklichung des wahren Selbst und altindischer Weisheiten – womit bekommen wir es hier zu tun? Kann man allen Ernstes nur durch »ein tiefes Erwachen in sich selbst« (ebd.) unsere heutige Existenzsituation und unsere Verantwortung für die Welt und unsere Mitmenschen erkennen? Wenn man wie Nakagawa sagt: »Ohne eine solche innere Revolution in jedem einzelnen von uns gibt es keine Chance. Dieses Erwachen und dieses Erkennen sind bereits eine ›Tat‹, die gegen die globalen Probleme wirkt.« Wenn man dergleichen sagt, in welcher Beziehung steht dann diese Tat zu dem abendlichen Bier, mit dem wir uns von der Arbeit erholen? Um diese wirre Beziehung zu verstehen, braucht es weder Weisheit noch Zazen-Meditationen, sondern der Kritik, dass diese Tun genau keines ist, das den globalen Problemen entgegenwirkt. (Ich schließe mich hier Foucaults Infragestellung des Zen an.[28])

27 | Vgl. Sloterdijk, Eurotaoismus. Zur Kritik der politischen Kinetik.

28 | Es handelt sich um die fragliche Universalität des Zen: »Ist es möglich, die Zen-Praxis von der Gesamtheit der Religion und der Praxis des Buddhismus zu trennen?« Michel Fou-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Trotzdem verdanken wir heutigen Menschen Meister Dôgen in der Schulung des Gefühls einer universellen Mitverantwortung ein großes Erwachen. Warum? Aufgrund seiner wirklich weisen Erkenntnis, dass Erleuchtung und Praxis eins sind (jap. *shusho ichinyo*). Denn exakt weil Praxis und Erwachen eins sind, sind ›Taten‹ möglich (die gegen die globalen Probleme wirken). Darüber hinaus wusste Dôgen etwas, was wir für eine neue Lebensphilosophie, ein neues Menschenbild, eine tiefe Bewusstseinsänderung und einen absoluten Gegensatz, ja eine Revolution gegen das Immer-mehr-und-Besseres-Habenwollen unbedingt brauchen und beherzigen sollten: Dass von der Praxis unseres gastrosophischen Erwachens solche ethische Taten ausgehen.

Zu diesem großen Erwachen und Buddha-Werden jenseits der Buddhas bzw. außerhalb des Dôgen- und Zen-Buddhismus wäre viel zu sagen, hier muss dies genügen: Als Menschen der heutigen Welt, die in der kapitalistischen Konsumgesellschaft leben, wissen wir in der Tat, dass selbst ein so harmloser Luxus wie etwa ein Glas Bier in unserer Hand oder jeder andere Konsumakt, jeder kulinarische Genuss, eine Kehrseite hat. Denn dieser Genuss lebt, um noch einmal Nakagawas Worte aufzugreifen, vom »Hunger tausender Menschen in anderen – schlechter gestellten – Ländern dieser Erde«. Darum das ungeduldige Gebrüll in alle Richtungen: »Ändere die Welt!« (Ziegler) und »Du musst dein Leben ändern« (Sloterdijk) – um hier nur zwei weitere, besonders lautstark ausgerufene Beispiele für die unzähligen ethischen Appelle und kritischen Stimmen zu Worte kommen zu lassen, die zum Erwachen, zum Weltretten und zur Selbstveränderung aufrütteln wollen.

Wie revolutionär gedeihen deine Tomaten?

Das Problem ist: Um das Elend der Welt und unser selbst zu ändern, reichen weder Worte noch friedliche Zazen-Meditationen oder vergleichbare Spiritualitäten und rein moralische Geisteshaltungen aus. Wir können dieses Elend, für das wir mitverantwortlich sind, nicht einfach ›aussitzen‹. – Ginge es etwa nach der Ethik von Peter Singer, wäre die bestmöglichste Tat und die größte Wohltat, um dem Welthunger entgegenzuwirken, wenigstens die großzügige Geldspende.[29]

Es gibt aber keine einfachen Lösungen und nicht die eine weltrettende Tat; weder gibt es ein einziges Gutes noch ein einziges Tun oder Tätigsein, dafür aktiv

---

cault stellte einst diese Frage in einem Gespräch mit einem japanischen Zen-Mönch im Kloster Seionj. Die Suche nach einer Antwort war das torlose Tor, der Einstieg, in meine gastrosophische Feldforschung zur japanischen Esskultur. Mit aktuellem Bezug zu Japans *Shokuiku*-Offensive zur Ernährungsbildung bzw. der *Food Action Nippon*-Agenda siehe: Lemke, Zur esthetischen Erziehung des Menschen: Notizen zur japanischen Politik des Essens.

29 | Vgl. Singer, The most good you can do.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zu sein. Gleichwohl gibt es dafür, wie wir mittlerweile wissen, einfache Rezepte und viele Dinge zu tun, die wir alle mehr oder weniger jeden Tag mehrmals zum Leben erwecken können und die gesellschaftliche Veränderung – ein anderes Leben – in praxi bewirken. Überhaupt mit Tätigwerden und (Wohl-)Taten verbunden zu sein, die gegen die globalen Probleme wirken, macht das Weltbewegende an der Gastrosophie aus. Denn im Bereich der täglichen Ernährung können wir uns als tatkräftige Akteure unserer Zeit erfahren. Im Guten wie im Schlechten, zum allgemeinen Leidwesen und zum allgemeinen Wohl. Der Zustand der Welt ebenso wie unsere persönliche Lebensqualität hängen zu einem entscheidenden Maße davon ab, wie wir Tag für Tag essen.

Mit Blick auf solche gute Taten, die einen zum Buddha werden beziehungsweise ethisch verantwortungsbewusst handeln lassen, appelliert der mexikanische Philosoph und Zapatist Gustavo Esteva, dass es entgegen üblicher marxistischer Theorien nicht damit getan ist, »die Macht zu erobern«. Ihm geht es darum, »alles zu ändern«. Esteva, nicht zufällig Mitbegründer der Universität der Erde (Universidad de la Tierra) in Oaxaca**,** spricht die Grundformel einer praktischen Ethik der Weltverbesserung aus. »It is fundamental to recognize that the new world is not to be constructed, it is already here.«[30] Der Einsicht, dass die neue Welt schon hier ist und sie sich nicht in einer fernen besseren Zukunft erst entwickeln muss, wird erläuternd hinzugefügt: »That world is struggling to survive, to grow, to be. This is the world the Zapatistas live, and they invite us to turn the world upside down. It is clear from our desire to survive the destruction, that humanity can create the world anew.« (Ebd.)

In diesen schlichten Worten wird eine große Idee ausgesprochen: Es ist die Idee von der utopischen *Ankunft im guten Leben*. Obwohl uns hier die Zeit fehlt, die ganze Reichweite dieses praxologischen Gedankens des Ankommens – der Einsicht in die notwendige Ankünftigkeit alles praxisch Guten – für das Schicksal und das Wohl der Menschheit zu ermessen, kann es nicht schaden, sich schon ein wenig in dieser revolutionären Denkungsart zu üben. Hören wir also noch einmal den zapatistischen Aktivisten, dessen Mitstreiter Subcomandante Marco[31] die Welt ebenfalls große Worte und wohlklingende Lieder verdankt; hören wir auf Gustavo Esteva: »The new era is here. We are already in the new world. It has already been born. New social relations already exist and we must lose the mentality of the past, open our eyes and ears, learn to recognize and uncover ourselves. The time is now.« (Ebd.) Ganz offensichtlich ähnelt Estevas Zapatismus und seine Philosophie der Tat, trotz erkennbarer Nähe zu Takagawas Buddhismus eher der bereits erwähnten (von Leggewie und Welzer formulierten) linken postmarxistischen Theorie, dass zukunftsethische Transformationsprozesse wesentlich von einer Kulturrevolution des Alltags ausgehen (müssen) und gesellschaftliche

30 | Esteva, All Power to the Imagination.

31 | Zapatismus und Subcomandante Marco sind Thema in: Lemke, Politik des Essens, 91-118.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Veränderungen kaum jemals (auch nicht in einer fernen Zukunft) Wirklichkeit werden ohne das ›Hier und Jetzt‹ einer politischen Ethik der Praxis.[32]

Mit diesem Verständnis von revolutionärer Veränderung und allmählicher Verbesserung durch das tagtägliche Leben nähert sich Esteva dem Lebensbereich der Ernährung. Automatisch entsteht jene gastrosophische Frage, die sich jeder stellen sollte: »Are the tomatoes growing on my roof revolutionary?« (Ebd.) Alle Menschen, die sich solche Fragen stellen, wissen von der »Würde der Tomate« (Mayer-Abich).[33] Als Tomatenretter und Pflanzenethiker teilen sie die kapitale Erkenntnis des krausen Öko namens Karl Marx, dass »ein Revolutionär imstande sein muss, Grass wachsen zu hören.« – Wer unsere Welt in einer Tomate zu erkennen weiß, hat verstanden, dass die Zukunft humaner Intelligenz im Ankommen unter anderem bei solchen kulturschaffenden Dingen wie Permakultur, Humusbildung, Pflanzenpflege und Saatgutsouveränität liegt. Wie sämtliche Erdboden- und Lebensmittelretter, so sind Tomatenretter jeder Art und allen voran gastrosophische Revolutionäre.[34]

In diesem Zusammenhang erwähnt Gustavo Esteva die gesellschaftliche Bedeutung der urbanen Landwirtschaft, die er als zeitgemäße Ergänzung der politischen Forderungen der internationalen Kleinbauernbewegung Der Bäuerliche Weg (La Via Campesina) wahrnimmt. Dazu passt, dass er sich selbst auch gerne als ›deprofessionalisierter Intellektueller‹ bezeichnet, um deutlich zu machen, dass seine Philosophie den politischen Kämpfen der Indigenen, Kleinbauern und urbanen Marginalisierten oder Aktivisten dient und zur Verfügung steht, anstatt im Staatsdienst zu stehen. (Angesichts »der Krise des bestehenden Nahrungssystems« bezeichnet der globalisierungskritische Soziologe Walden Bello in seiner Studien *The Food Wars* »die Schlacht zwischen den Befürwortern der kapitalistischen Agrarindustrie und der neuen Bauernbewegung« als den zentralen Konflikt unserer Zeit.[35]) Denn im Kampf für eine bessere Welt tut sich mit

32 | Dazu wird erklärt: »Too often people get trapped into the structures of now. Take over the state, and bring about a workers state. That is not going to happen; it was never built for that purpose. That Leninist revolution paradigm is over. This is more of the crisis of imagination. The new society is already being created, is living well, self-sufficient, autonomous, singular and unique but also typical of what is happening around the planet. New types of social relations of production are being created every day, based on the three pillars friendship, hope and surprise. ›Revolutionary change is something immediate that we are doing every day‹ (Howard Zinn).« Esteva, All Power to the Imagination.

33 | Meyer-Abich, Praktische Naturphilosophie, 425; vgl. Mancuso/Viola, Die Intelligenz der Pflanzen

34 | Solche Kräfte und soziale Aktivismen einer neuen Saatgut- und Lebensmittelretter-Bewegung wachsen zurzeit allerorts; vgl. Walzberg, Lebensmittelretter. Auf den Tellern statt in der Tonne; www.foodsharing.de; www.tomatenretter.de.

35 | Zurecht argumentiert Bello, dass »these movements underline the fact that contrary to Marx's prediction about its demise, the global peasantry is becoming what he said the

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

dem bäuerlichen Weg ein alternativer Kommunismus auf. Bei der »aktiven Wiederaneignung der Commons« und der »Commonalität« spielen genossenschaftlich oder nachbarschaftlich, jedenfalls gemeinschaftlich selbst erwirtschaftete Lebensmittel eine essentielle Rolle.[36] Deshalb gilt, solange der Mensch ist, weil er isst, dies: »Eating comes first. We must recuperate our food autonomy, and realize its importance in the construction of another world. We need to produce our own food, to decide what we eat, and how we can organize to define our own food. Each of us needs to ask every day, what did I do to begin to advance the production of my own food, to define what I eat?«[37]

Was auch immer Menschen zu ihrem Überleben sonst noch brauchen, das hier ist lebensnotwendig: Essen. Ich denke, also bin ich satt. – Alles menschliche Denken, das nach diesem schlichten Satz kommt, sollte sich dieses Hauptsatzes der gastrosophischen Anthropologie zu jeder Zeit und unter allen Umständen bewusst sein. Dann ist lediglich ein weiterer kleiner Zusatz notwendig, um den Grundgedanken der gastrosophischen Ethik zu erreichen; ihm zufolge gilt: Die Menschheit wird nicht nur überleben, sondern sogar gut leben können, falls es ihr gelingt, zu verstehen, dass ihre Zukunft und ihre Humanität von nichts anderem mehr abhängt als davon: Gutem Essen.

Darum ist Gastroethik nicht zuletzt ein wirksames Gegenmittel gegen politische Phantasielosigkeit und allgemeine Depression. Bekanntlich ist Depression eine Volkskrankheit des Zeitgeistes; häufig ist damit psychische Erschöpfung oder fehlender Lebenssinn gemeint. Aber sie ist auch als fortgeschrittene, chronische Entfremdung bekannt: Ständig dem niederdrückenden Gefühl ausgesetzt zu sein, dass es auf einen selbst nicht ankäme. Ausgerechnet in der Gesellschaft eines liberalen Individualismus leiden Viele an der unbehaglichen Selbsteinschätzung einer latenten (meistenteils bloß eingebildeten) Machtlosigkeit bzw. Unwirksamkeit eigenen Handelns, Tun und Lassens. Die Allermeisten sind zudem einfach erschöpft oder müde nach der Arbeit oder brauchen aus anderen emotionalen Gründen immer stärkere Ablenkung, Drogen und ›interpassive Unterhaltung‹.[38]

Wie die Dinge nun einmal stehen, eignet sich Gastrosophie nur als sehr schwaches Rauschmittel; wegen ihrer Fastfood-Allergene lässt sie sich weder in

working class would become: a ›class for itself‹ or a politically conscious force.« Bello, The Food Wars, 18.

36 | Esteva spricht in diesem Kontext unter Berufung auf den Sozialphilosophen André Gorz auch vom »Archipel der Konvivialität«, einer Gesellschaft, deren Grundbaustein nicht das Individuum ist, sondern das Commons; vgl. Esteva, Hoffnung von unten – Das besondere Prinzip des Zusammenlebens in Oaxaca, 242.

37 | Zu dieser gastrosophischen Ethik und Politik ausführlicher: Esteva, Comida statt Alimento!

38 | Han, Müdigkeitsgesellschaft; Feustel/Koppo, Wir sind nie aktiv gewesen: Interpassivität zwischen Kunst- und Gesellschaftskritik.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Pillenform auf die Schnelle einnehmen noch bietet sie den futuristischen Schaltplan einer biochemischen oder neurotechnologischen Umprogrammierung, die unter Pharma-Philosophen und Techno-Transhumanisten favorisiert wird. Trotzdem steckt die Gastrosophie mitunter auch irgendwo im menschlichen Bewusstsein zwischen Neokortex und Mandelkern, wo sie uns das gute Gefühl verschaffen kann, globale Verantwortung zu übernehmen und sozial engagiert zu sein. Außerdem sendet sie bei Bedarf wohl dosierte Botenstoffe, die unser Belohnungssystem aktivieren und uns glücklich machen. Statt Happy Pills oder Brain Food schlucken zu müssen, vermag uns gastroethischer Stoff dazu anzutreiben, möglichst häufig zu kochen, im Stadtraum zu gärtnern, Eigenernte einzumachen, Rezepte zu erfinden, Wissen zu akkumulieren, klug zu sein, beim Einkauf das Richtige zu wählen, mit Freunden wiederholt stundenlang zu genießen und über guten Geschmack, Gott und die Welt zu philosophieren.

Einigen wir uns also darauf, dass Gastrosophie hochwirksame Meme generiert oder ›Ideen‹ (um die längst veraltete Begrifflichkeit unserer platonisierten Denkgewohnheiten zu verwenden), die sich in unserem Geist festsetzen und verbreiten sollen, um dort Wunder zu bewirken. Gastrosophische Meme (Ideen) können sich mit Allem innerhalb und außerhalb der menschlichen Intelligenz verbinden, was eine ethische Antwort auf die Frage bietet: Was isst der Mensch?

Der eine oder andere Kuchen

Die Menschen spüren es bereits: Das 21. Jahrhundert ist das Zeitalter der globalen Krisen; es kann ebenso die Epoche einer beispiellosen globalen Transformation einleiten. Fest steht außerdem: Die reichen Länder müssen die kapitalistischen Wirtschaftsstrukturen und die vorherrschenden Konsumgewohnheiten ändern – sofern eine weltweite Zukunft des Wohlstandes und ein planetarisches Fortleben in Würde für alle gewollt werden. Die Richtungskräfte dieser kulturellen Evolution sind am Wirken. Ihr Narrativ gehört längst zum popkulturellen Sound des Zeitgeistes: »Erstens bekommt der Westen global immer mehr Konkurrenz im Kampf um Märkte und Ressourcen. Der Kuchen wird kleiner, die Mitesser werden mehr. Zweitens wächst der ökologische Schaden, den wir für unseren Wachstumswahn anrichten, so erschreckend an, dass nachfolgende Generationen mit kaum etwas anderem so zu kämpfen haben werden wie mit Überlebensstrategien und Reparaturen. Und drittens macht uns die ganze Veranstaltung nicht glücklicher, sondern gebiert sogar immer mehr Unzufriedenheit.«[39]

Zur Kunst, kein unzufriedener Egoist zu sein, und erst recht zur allgemeinen Zufriedenheit werden wir uns in einer Existenz üben müssen, die den Genuss von kleineren, aber dafür umso leckeren Kuchen bietet. Und ohne Weiteres können uns neue kreative Koch- und Lebenskünste glücklicher machen. Darum

39 | Precht, Die Kunst, kein Egoist zu sein, 374.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

kann uns, wie sich zeigen lässt (siehe II.1), der Typ Sokrates weit mehr lehren als zeitgenössische Ideenscouts oder Innovationsinkubatoren. Sokrates, der sagt, er lebe nicht, um zu essen, sondern er esse, um – gut – zu leben. Wer hätte gedacht, dass beim Essen ewige Wahrheiten zu entdecken sind? Oder versteckt sich nicht immer schon in der unersättlichen Sucht nach mehr ›Kuchen‹ und im ewigen Zwang zu mehr ›Wachstum‹ gesellschaftlich vor allem eines – schlechter Geschmack?

Wirklich neu scheint heute der irritierte Sachverhalt zu sein, dass die Welt nicht bloß mehr vom Kuchen braucht, um alle satt zu machen. Es reicht nicht, wie mit Blick auf die kommenden Jahrhunderte richtig festgestellt wurde, »den Kuchen anders zu verteilen. Vielmehr muss dieser Kuchen auch anders gebacken und in den Industriestaaten außerdem deutlich kleiner werden: weniger Autos, weniger Flugverkehr und Fleischkonsum sowie eine Umkehr von der hochindustrialisierten zu einer nachhaltigen Landwirtschaft.«[40] Damit es auch zukünftig menschliches Leben auf der Erde geben kann, muss die Art und Weise (die Qualität, nicht bloß die Quantität), wie wir Essen produzieren und was wir konsumieren, ändern und zukunftsgerecht werden. Es braucht anderes als den ewiggestrigen Ruf (der Malthusianer) nach ›mehr Essen‹ oder ›Ernährungssicherung‹, um nicht zum Anhänger eines naiven Humanismus zu werden, dessen Gerechtigkeitsdiskurs sich auf karitative ›Entwicklungshilfe‹ beschränkt.

Der Welthunger einer zukunftsfähigen und suffizienten Lebensweise breitet sich auf dem Land aus ebenso wie in der Stadt. Dazu passt, dass eine der wenigen dauerhaft besetzten, kreativ erkämpften, international bekannten Inseln der metropolitanen Alternativkultur, das autonome Kulturzentrum Rote Flora inmitten der Stadt Hamburg, nach einer 25 Jahre währenden ›Tortenschlacht‹ (und nach dringend notwendigen Sanierungsarbeiten an dem ehemaligen Konzerthaus) kürzlich den Neuanfang im Weitermachen beschwor. »Wir werden nicht aufhören, unsere Kritik auf die Straße zu bringen.« – »Auf die nächsten 250 Jahre!«[41] Doch die Floristen wollen sich trotzdem bewusst öffnen und alle einladen, zu kommen. »Lasst uns diskutieren bei Kaffee und Kuchen – und ja, auch wir finden Kuchen super!« Selbstverständlich wird diese Einladung mit dem Zusatz ausgesprochen, dass ihr Blick weiter reicht – »Richtung der ganzen Bäckerei.«[42]

Auch in dieser politischen Ethik, wie in den bereits erwähnten sozialen Kräften, Aktivisten und Tatorten des gesellschaftlichen Wandels, drückt sich ein Sinn für wahre Gerechtigkeit aus: Der Genuss von leckerem Kaffee und selbst gemachtem Kuchen – etwa aus der ›Volxküche‹ als dem neuen ›zentralen Ort‹ der Roten Flora in Hamburg – wird zu einer nachhaltigen Energiequelle selbstorganisierten Widerstandes und unangepasster Gesellschaftskritik bzw. gelebter Gastlichkeit von unten. Eine sozialtheoretische Rückendeckung dieser guten Praxis und bes-

40 | Brand, Sozial-ökologische Transformation.

41 | Flora: Auswertung – Hintergrund – Diskussion, 10.

42 | St. Pauli Blog, Das Phantom der Oper besetzt die Rote Flora.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

seren Backstube bietet ausgerechnet Theodor Adorno. Denn, obgleich aus seiner *Minima Moralia* das viel bemühte Diktum stammt, es gäbe »kein richtiges Leben im falschen«, so sah seine kritische Theorie eines richtigen Lebens sehr wohl die moralphilosophische Möglichkeit vor, dass man, »gleichsam durch die Form der eigenen Existenz, mit all den unvermeidbaren Widersprüchen und Konflikten, die das nach sich zieht, versuchen [soll], die Existenzform vorwegzunehmen, die die eigentlich richtige wäre.«[43]

Sich als Stadtmensch das Recht auf umwerfende Kuchen und bessere Verhältnisse zu nehmen, kann mit jenen Vergnügen, aber auch mit jenen Konflikten verbunden sein, die allenthalben entstehen, sobald man unter urbanen Lebensbedingungen zur Subsistenz gemeinsam Lebensmittel selber zu produzieren beginnt. Solches ›urbanes Gärtnern‹ inmitten von Metropolen und innerstädtischen Wohnvierteln als Teilzeitaktivität eines avantgardistischen Großstadtlebens ist einer der meistbeachteten Trends der letzten Jahre. Die weltweite Bewegung des Urban Gardening kultiviert tatsächlich eine extrem effektive Praxis der Vorwegnahme einer eigentlich richtigen Existenzform. Weil diese Tätigkeit eines guten Lebens im öffentlichen Raum stattfindet, lässt sie eine permanente Demonstration stattfinden und treibt durch demokratische Kooperation zugleich einen gastropolitanen Strukturwandel der Öffentlichkeit voran. Darüber hinaus stellt die ›bäuerliche Teilzeitarbeit‹ eine – öffentlich besonders wirksame – alltagskulturelle Erscheinungsform der permanenten Revolution der APO 2.0 dar. Mit Stadtgärten an jeder Ecke könnten sich selbsterwirtschaftetes Gemüse, mit eigener Hand gerettete Sorten wie diverse Tomaten oder selber gebackene Kuchen in alle Richtung verbreiten und austauschen.

Robert und Edward Skidelsky, Autoren des Buches *Wie viel ist genug? Vom Wachstumswahn zu einer Ökonomie des guten Lebens,* machen sich stellvertretend für viele Ethiker und Theoretiker die ungewohnten Zusammenhänge klar. Bei ihnen heißt es zu diesen Gedankengängen: »Es würde uns ermuntern, für unser Wohlergehen Wissen über lokale Pflanzen und Tiere zu erwerben, lokal produzierte Nahrungsmittel zu essen und wenn möglich an der Produktion teilzunehmen durch Fischen, Gartenbau und andere Betätigungen. Viele Umweltschützer folgen bereits solchen Erwägungen zum ›guten Leben‹, obwohl die meisten es nicht gern zugeben würden.«[44]

Mir scheint, dass immer mehr Stadtbewohner dies durchaus zugeben und gerne viel darüber reden und sogar mehr darüber reden, als dass sie tatsächlich damit anfangen, den Gutteil ihrer Lebensmittel in Kooperation mit Anderen selbst zu erwirtschaften und sich so an der gesellschaftlichen Aufwertung der bäuerlichen Arbeit oder anderer Eigenarbeiten als Teilzeit-Existenzformen einer zukunftsfähigen Menschheit zu beteiligen.[45] Urban Gardening, Solidarische Landwirtschaft,

43 | Adorno, Probleme der Moralphilosophie, 37.

44 | Skidelsky/Skidelsky, Wie viel ist genug?, 193.

45 | Vgl. Pérez-Vitoria, Bauern für die Zukunft; Plöger, Einfach ein gutes Leben.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Food-Coop oder Subsistenz-Projekte und so weiter: Weltweit wächst eine neue Kooperativbewegung heran, die erstmals alle erforderlichen Kräfte in sich vereint, um die marxistischen Prophezeiungen eines absterbenden Kapitalismus doch noch einzulösen. Überall entstehen lokale »Ackerbaugemeinden einer höheren Form«, wie Marx sich ausdrückte[46], oder lokale Allmende der Ernährungssouveränität, wie man heute geneigt ist zu sagen, die für keinen Weltmarkt produzieren, sondern für den eigenen Bedarf an guten Lebensmitteln und Lebensgewohnheiten.

Kurioserweise vertreten die eben zitierten Skidelskys letztlich doch eine konventionelle Moral, in Kombination mit einer ernährungsethisch indifferenten Ideologie, wenn sie meinen: »Essen zum Beispiel steht auf vielen traditionellen Listen guter Dinge, aber es ist tatsächlich ein Mittel zu dem Basisgut Leben oder Gesundheit. Darüber hinaus ist Essen nicht mehr nützlich, sondern kann sogar schaden. Wir sollen nicht verlangen, dass alle nur von Salat und Tofu leben.« Diätmoralisten, wie Robert und Edward Skidelsky, bedienen sich gerne einer das Essen herabwürdigenden oder schlecht redenden Rhetorik, die aus dem Waffenarsenal der Philosophiegeschichte stammt.

Tatsächlich haben Philosophen hartes Brot gepredigt (Seneca) und Religionsstifter haben die Menschen aufgefordert, sich am liebsten Symbol-Brot und Symbol-Wein schmecken zu lassen (Jesus); und sogar gastrosophisch ausgerichtete Ethiker (Peter Singer) haben versucht, uralte Rezepte (etwa keine Tiere zu essen) bloß aufzuwärmen und manche Dinge vorzukochen, die niemanden glücklich machen (die uns moralisch eher gleichgültig sein sollten). Darum bringt schon John Locke, wie das vorliegende Buch zeigt, das ›liberale Argument‹ vor, jeder solle die Freiheit haben, nach eigenem Gusto glücklich zu werden, was alle erlaube, tun und essen zu können, was sie wollen. Auch Kants philosophischer Liberalismus meint rechtfertigen zu sollen, dass es »in Ansehung der Moralität gleichgültige Dinge« gäbe und es insofern auch egal sei, »ob ich mich mit Fleisch oder Fisch, mit Bier oder Wein, wenn mir beides bekommt, nähre.« Um den Moralismus einer derartigen »Mikrologie« philosophisch zu vermeiden und um keine »Tyrannei der Tugend« (Kant) befürchten zu müssen, rät auch noch heute ein liberaler Ethiker wie Jürgen Habermas in diesen Dingen zu moraltheoretischer Neutralität oder absoluter »Enthaltsamkeit«.

Doch zu denken, Ethik hätte absolut nichts mit Essen zu tun, ist und bleibt unphilosophisch; und es erweist sich als ganz und gar ungastrosophisch, zu meinen, eine Ethik des Essens sei gleichbedeutend mit einer Tugendlehre, die uns alle dazu ermahnt, nur von Fleisch oder Fisch, von Salat mit Tofu oder von bestimmten anderen Speisen leben zu müssen. Nichts von diesen leicht widerlegbaren Ausreden der Diätmoralisten hat jemals zu einem ethischen Leben beigetragen. Für ein ethisch gutes Essen (als alltägliche Praxis eines gastrosophischen Wohllebens und nicht als Grundlage für ein gesundes Überleben) sollten wir viele

46 | Marx, Die Zukunft der russischen Dorfgemeinde und der Sozialismus, 492.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

gute Dinge genießen und noch mehr gute Dinge tun und so Manches unbedingt lassen.

Nahrungskriege und die neue unschöne Geopolitik des Essens

Im Jahre 2008 verursachte die weltweite Wirtschaftskrise einen sprunghaften Anstieg der Lebensmittelpreise. In vielen Ländern traf diese Verteuerung vor allem die armen Bevölkerungsgruppen. Für die zwei Milliarden ärmsten Menschen der Erde, die 50 bis 70 Prozent ihres Einkommens für Essen ausgeben, können steigende Preise bedeuten, dass sie statt von zwei nur noch von einer einzigen Mahlzeit am Tag leben müssen. In Staaten, die in hohem Maße von Importen abhängig gemacht worden sind und die wegen ihres Schuldendienstes an ihre ausländischen Gläubiger zusätzliche Ausgaben für höhere Preise nicht aufbringen können, treibt es verzweifelte Menschen auf die Straße. In den vergangenen Jahren ist es vielerorts zu sozialen Aufständen und Hungerrebellionen gekommen; mancherorts beginnt die gesellschaftliche Grundordnung zu kollabieren.

»Verzweifelte Menschen neigen zu Verzweiflungstaten. Sie revoltieren«, wie der Direktor des Earth Policy Institute Lester Brown zu bedenken gibt.[47] Er erläutert weiter: »Sie kämpfen um Nahrungsmittel. Sie stürzen Regierungen. Und sie wandern massenweise in Länder mit größerer Versorgungssicherheit ab. Wenn unsere hochgradig urbanisierte Zivilisation infolge der Nahrungsmittelknappheit zu bröckeln beginnt, werden die Konsequenzen in den Städten außerordentlich unschön sein.«[48] Brown zufolge sind die aktuellen Entwicklungen der globalen Ernährungskrise deutliche Anzeichen für eine »neue Geopolitik des Essens«, die mehr Kämpfe um Lebensmittel in Verbindung mit politischen Rebellionen zur Folgen haben werde.[49] In den vergangenen Jahren ist die Weltgetreideproduktion wiederholt hinter dem Konsum zurückgeblieben, sodass es zu einem ständigen Abbau der Vorräte kam. Die weltweiten Getreideüberschüsse, also die Bestände, die noch vorhanden sind, wenn die neue Ernte beginnt, würden zurzeit nur noch 60 Tage reichen. Fast ein Rekordtief. Gleichzeitig kletterten die Getreideweltmarktpreise auf den höchsten Stand, seit es entsprechende Aufzeichnungen gibt. Die Rekordinflation der Nahrungsmittelpreise dringt in viele Winkel der Erde und fügt den Belastungen, die zu staatlicher Insolvenz führen, eine weitere hinzu. Schon vor dem jüngsten Anstieg der Getreidepreise hatte die Zahl zahlungsunfähiger Staaten zugenommen. Zu den bekannteren Namen der 20 Staaten an der Spitze dieser Liste gehören Somalia, Haiti, der Sudan, Afghanistan

47 | Vgl. Horx, Das Buch des Wandels.

48 | Brown, Jüngstes Gericht. Warum die Nahrungskrise den Anfang vom Ende unser Kultur markieren könnte

49 | Brown, The New Geopolitics of Food.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

und die Demokratische Republik Kongo. In den vergangenen Jahren sind noch bevölkerungsreichere Länder wie Pakistan und Nigeria in der Liste aufgestiegen. In Zukunft werden selbst Regierungen vieler Getreide importierte Länder mit niedrigen und mittleren Einkommen angesichts des steilen Anstiegs der Nahrungsmittelpreise Gefahr laufen, in Zahlungsschwierigkeiten zu geraten.

Sind scheiternde Staaten ein frühes Anzeichen für den Kollaps der gegenwärtigen Zivilisation? Schon viele Kulturen sind daran gescheitert, die Zeichen richtig zu deuten, die ihren eigenen Untergang ankündigten. In der Mehrzahl der Fälle waren schrumpfende Nahrungsvorräte der Grund ihres Untergangs. Bei den Sumerern etwa machte der steigende Salzgehalt des Bodens – eine Folge ihres Bewässerungssystems – erst ihre Weizen- und Gerstenerträge zunichte und anschließend die Zivilisation selbst. Bei den Mayas war es eine durch längere Trockenheit beschleunigte Bodenerosion, welche den Nahrungsanbau und die Zivilisation untergrub; eine Kausalkette, die beim Zusammenbruch vieler Zivilisationen die entscheidende Rolle spielte.[50]

Kein Land ist gegen die Auswirkungen einer Versorgungskrise auf dem Lebensmittelsektor gefeit, nicht einmal die USA als genmanipulierte Getreidekammer der Welt. Wenn China sich auf dem Weltmarkt erhebliche Getreidemengen beschaffen möchte (wie jüngst bei Sojabohnen), wird es sich zwangsläufig an die Amerikaner wenden. Für diese ist die Aussicht, mit bald eineinhalb Milliarden Chinesen und deren rasch zunehmenden Hunger bzw. deren Kaufkraft um die Ernte der amerikanischen Landwirtschaft konkurrieren zu müssen, ein dystopisches Zukunftsszenario. Die US-Regierung könnte versucht sein, Ausfuhrbeschränkungen zu verhängen, wie in der Vergangenheit üblich, als die Inlandspreise in die Höhe schnellten. Gegenüber dem turbokapitalistischen Entwicklungsland China dürfte das allerdings kaum eine Option sein, da die Volksrepublik über gigantische Dollar-Ersparnisse verfügt. Es erscheint wie eine Ironie der Geschichte, dass die kommunistische Partei zur Hausbank der hochverschuldeten Weltmacht USA geworden ist. So kann es dazu kommen, dass die amerikanischen Verbraucher ihre Grundnahrungsmittel mit den chinesischen Konsumenten teilen müssen, ganz gleich wie hoch die Preise noch klettern.

Nach einer (kurzen) Zeit des Nahrungsüberflusses – der Butterberge und Milchseen – befinden wir uns längst in einer neuen Epoche, in der steigende Lebensmittelpreise und schrumpfende Vorräte das internationale Zusammenleben bedrohen. Das Beunruhigende dieser Entwicklungen wird in vollem Ausmaße greifbar, wenn man bedenkt, dass sich die Bürger in den globalen Wohlfühlszonen oder »Inseln der Glücklichen« (Horkheimer) an billige und reichlich vorhandene Lebensmittel gewöhnt haben. Die Volksfest-Kulisse der ›Supermärkte‹ hat sich überall als wirksame Befriedungsmittel bewährt. Dauerniedrigpreise und Überfluss an allen erdenklichen Konsumgütern haben das ansonsten in vielerlei Hinsicht dürftige Dasein der Bevölkerung erträglich gemacht. Mit bunter und

50 | Vgl. Diamond, Kollaps. Warum Gesellschaften überleben oder untergehen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sich ständig erneuernder Üppigkeit ausgestattet, schafft das konsumkapitalistische Schlaraffenland nach wie vor Tag für Tag allgemeine Zufriedenheit.

Doch laut einer europaweiten Umfrage der EU-Kommission 2012 machen sich drei Viertel aller Europäer Sorgen über die zukünftige Befriedigung des weltweiten Lebensmittelbedarfs. Sollte das Arrangement dieses ›sozialen Friedens‹ zerfallen, könnten in den hochentwickelten Demokratien von heute auf morgen brutale Bürgerkriege ausbrechen. In vielen Städten der Wohlstandsländer ist zu beobachten, dass parallel zur sozialen Armut das soziale Klima rauer wird und der bürgerliche Unmut wächst. Besonders unter der so genannten Pegida-Menge werden hierzulande inzwischen Wut und Hassgefühle lieber gegenüber Fremden und Schwächeren (in Zukunft wohl verstärkt gegenüber Geflüchteten und Neuankommenden) ausgelebt, anstatt die eigentlichen Ursachen – die politischen Verhältnissen und die eigenen Ängste – zu bekämpfen.[51]

Wer nicht wie dieser Mob oder wie die amtierende Bundesregierung und die Europäische Union Flüchtlinge bekämpfen will, sondern die Ursachen für massenhafte Flucht ernsthaft abstellen will, der braucht sich nur klar zu machen, dass eine ethische Außen- und Wirtschaftspolitik der einzige Weg ist, etwas dauerhaft zu ändern. Man muss dann mit neoliberalen Freihandelsvereinbarungen Schluss machen, anstatt mit neuen Abkommen die global ungleichen Lebensbedingungen noch weiter zu verschlimmern. Die ungute Handels- und Agrarpolitik der EU, gerade auch Deutschlands, durch die seit Jahrzehnten überall unzählige Massen an Bauern und Fischern ihre Lebensgrundlage verloren haben, ist eine wesentliche Ursache für Flucht und an dem tausendfachen Tod an den Grenzen unserer Wohlstandszone mit Schuld.[52]

Seit Jahrzehnten hat die Entwicklungszusammenarbeit keine grundsätzlichen Verbesserungen beispielsweise in den afrikanischen Staaten bewirkt. Die so genannten Wirtschaftspartnerschaftsabkommen mindern nicht, sondern verschärfen nachweislich die bestehenden sozialen und wirtschaftlichen Ungleichgewichte. Sie dienen den eigenen Wirtschaftsvorteilen und schaffen in Afrika noch mehr Not und Hunger, also weitere Fluchtursachen. Es ist reiner Zynismus oder eben der übliche Neoliberalismus, dass die EU zu keiner Kehrtwende bereit ist, aber gleichzeitig versucht, willfährige Staaten mit Geld zu ködern, Menschen an der Flucht zu hindern. Es droht eine gefährliche Spirale: Repressive Regime oder Regierungen werden mit finanziellen Geschenken (oft in Verbindung mit technischen Geräten und Waffen) ausgestattet, mit denen sie ihre Grenzen abschotten oder ihr Volk effektiver unterdrücken können und schaffen so neue Konflikte und Fluchtgründe, die Menschen aus hoffnungslosen Lebensumständen zu fliehen veranlassen.[53]

---

51 | Vgl. Geiges/Marg/Walter, Pegida. Die schmutzige Seite der Zivilgesellschaft?

52 | Richter, Fluchtpunkt Europa: Unsere humanitäre Verantwortung.

53 | Vgl. Mbolela, Mein Weg vom Kongo nach Europa. Zwischen Widerstand, Flucht und Exil.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Wir sind nicht am Ende der Geschichte, sondern erst an ihrem Anfang. Alleine im Jahre 2015 kamen über eine Million nach Europa, viele von ihnen wollen bei uns in Deutschland bleiben. Mit großer Aufregung – häufig mit verweigerter Gastfreundschaft, zum Glück aber (noch) mehrheitlich aufgrund einer alltäglichen Willkommenskultur und im Geiste eines kosmopolitischen Rechts auf Gastlichkeit[54] – wird darüber debattiert, ob wir das schaffen, nachdem die Bundeskanzlerin Merkel mit untypischer Zuversicht verkündet hatte: »Wir schaffen das!« Nur ist das gar nicht das Entscheidende. Wir müssen uns eher Gedanken darüber machen, was wird, wenn wir das *nicht* schaffen? Und noch dringlicher werden sehr konkrete Schritte und Antworten auf die Frage gebraucht, wie wir das schaffen, weil wir gerade erst den Beginn des Exodus von Flüchtlingen erleben. Er wird den reichen Gesellschaften eine historisch einzigartige Humanität abverlangen. Bis 2050 rechnet die Organisation der Vereinten Nationen alleine mit 350 Millionen Klimaflüchtlingen weltweit, denn mehr noch als die zahlreichen Kriege überall vertreiben die verheerenden Folgen des Klimawandels Menschen aus ihrer Heimat.

Die internationale Initiative The Economics of Land Degradation veröffentlichte 2015 die Studie *The Value of Land*, darin geben Wissenschaftler an, dass die Entwertung von Anbauflächen in den nächsten zehn Jahren bis zu 50 Millionen Menschen zusätzlich in Flucht und Migration treiben werden. Alles Menschen, die ihre Heimat verlassen müssen, weil der Boden – die Erde – sie nicht mehr ernähren kann. Um Strategien einer wirksamen Beseitigung von Fluchtursachen zu wählen, müssen solche grundlegenden Fragen des Erdbodens und einer »Erddemokratie« (Vandana Shiva), die in unmittelbaren Zusammenhang einer Ethik und Politik der globalen Ernährungsverhältnisse stehen, ernstgenommen werden.

Ohne den arbeitsintensiven Erhalt fruchtbarer Böden und Landwirtschaftsflächen lassen sich weder die Klimaerwärmung noch die Verluste von Biodiversität stoppen. Einmal ganz abgesehen davon, dass das Menschenrecht auf Nahrung ohne eine wertschätzende und inwertsetzende Kultivierung der Erde eine leere Idee bleibt. Nur ein ethisches Umdenken in der Agrarpolitik und im Umgang mit bäuerlicher Arbeit weltweit kann eine friedlichere und gerechtere Welt und jene nachhaltige Entwicklung ermöglichen, die sich die Weltgemeinschaft wünscht. Am 25. September 2015 wurde auf einem UN-Gipfel anlässlich ihres 70-jährigen Bestehens die *Agenda 2030* beschlossen. Die zahlreich anwesenden Regierungsvertreter einigten sich auf einen Zukunftsvertrag, der allen Menschen weltweit ein Leben in Würde verspricht. Diese Utopie geht uns alle etwas an und es lohnt sich für sie zu kämpfen, zu gärtnern oder anders gastrosophisch aktiv zu werden.

54 | Auf den Aspekt der Gastlichkeit und des ethisch-politischen Gastrechts bin ich ausführlich eingegangen in: Lemke, Die gute Gegengabe; ders., Gastrecht für alle oder »Lass uns mal zusammen was essen".

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Flüchten oder Gärtnern – syrisches Netzwerk für Nahrungssouveränität

Zwischen 2006 und 2011 verzeichnete Syrien, dessen seit Jahren anhaltenden Bürgerkrieg besonders viele Leidtragende entfliehen, grassierende Dürren und Ernteverluste im fruchtbaren Halbmond, jenem Winterregengebiet, das sich von Israel bis in den Südwesten des Iran erstreckt. Es waren die längste Dürreperiode und die größten Ernteverluste seit den frühesten Zivilisationen, die dort vor mehreren Tausend Jahren damit anfingen, Ackerbau und Viehzucht zu betreiben. Von den 22 Millionen Einwohnern, die das rasant wachsende Syrien 2009 hatte, waren fast anderthalb Millionen von der fortschreitenden Verwüstung betroffen. Mitunter auf diese lange Trockenperiode ist die Entstehung der Terrormiliz des so genannten Islamischen Staats zurückzuführen. Die Folge war eine massive Landflucht der Bauern und Viehzüchter und deren Familien. In den Städten verschärften sich die sozialen Spannungen, die durch den Zustrom irakischer Flüchtlinge nach der US-Invasion im Jahre 2003 entstanden waren. Jahrzehntelange hatte das autokratische Baath-Regime in Damaskus die natürlichen Ressourcen des Landes rücksichtslos ausgebeutet, den wasserintensiven Anbau von Weizen und Baumwolle subventioniert und ineffiziente Bewässerungsmethoden gefördert. Hinzu kamen Überweidung und Bevölkerungswachstum. Aus all diesen Gründen waren zwischen 2003 und 2008 die Grundwasserreserven um die Hälfte zurückgegangen.

Für die Verschlechterung der syrischen Landwirtschaft waren folglich mehrere Faktoren entscheidend, vom Klimawandel über die Misswirtschaft im Umgang mit natürlichen Ressource bis hin zur Populationsentwicklung. Dieses Zusammenspiel von wirtschaftlichen, sozialen, klimatischen und ökologischen Veränderungen hat den Gesellschaftsvertrag zwischen Bürgern und Regierung untergraben, Oppositionsbewegungen wachgerufen und die Legitimität der Assad-Diktatur unwiderruflich beschädigt.[55] Doch solange der Krieg in Syrien nicht

55 | An anderer Stelle wurden einige Schritte in den bislang kaum gesicherten Bereich einer gastrosophischen Theorie der Kriegsführung gewagt (vgl. Lemke, Kriegsnahrung – Nahrungskriege). Nicht nur, dass unter ethischen Gesichtspunkten die allermeisten Lebensmittel wie Massenvernichtungsmitteln wirken; das Essen wird auch als Waffe eingesetzt. In Kriegen werden Nahrungsmittel als politisches Druckmittel eingesetzt und vielerorts werden Kriege so gestaltet, dass sich danach die lokalen Märkte von ausländischen Firmen erschließen bzw. beherrschen lassen, ganze Regionen und ihre Bevölkerung bleiben so auch nach der militärischen Intervention einem permanenten Krieg jenseits des Krieges ausgesetzt. Ebenso kann Kriegsgestaltung (War Design) mithilfe von Nahrungsmitteln – wie in Syrien – von einem diktatorischen Regime ausgehen, das durch systematisches Aushungern (gewaltsamer Essensentzug) Macht über seine Bevölkerung ausübt. Mit anderen Mitteln operieren paramilitärische Gruppen, die den Zugang zu Nahrungsmitteln kontrollieren und die Menschen auf diese Weise unter ihre Kontrolle bringen. Ohne (meistens ohne) di-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

entschieden ist, werden Menschen von dort weiter fliehen. Es sei denn, sie leisten angesichts der größten humanitären Katastrophe der jüngeren Geschichte ihres Landes als Akt einer friedensstiftenden Wiederaufbauinitiative – und einer souveränen Transformation der vorherrschenden Kriegsgestaltung hin zu einer zukunftsweisenden Lebensgestaltung – einen unglaublichen Widerstand: Gemüsegärten aufbauen und Lebensmittel anbauen inmitten der zerstörten Städte und Landschaften.[56] Von solchen Taten im *15. Garden*, das erste lokale, von bäuerlichen Bewegungen initiierte Netzwerk zur Nahrungssouveränität in Syrien, berichtete Mohammad Abu Hajar 2015 anlässlich der alljährlichen Saatgut-Tauschbörse des Hamburger Bündnisses Solidarisches Gemüse.[57]

Afrikanische Bootsflüchtlinge und deutsche Blauhelmsoldaten

Ein zweites Beispiel dafür, über welche komplizierten Wege Fluchtbewegungen ursächlich mit dem weiten Bereich einer globalen Ethik ›des Essens‹ zu tun haben, bietet das westafrikanische Land Mali, Hauptherkunftsland vieler Bootsflüchtlinge. Der ressourcenarme und vom Klimawandel besonders betroffene Staat, der zu zwei Dritteln in der Sahara und der Sahelzone liegt, zählt zu den ärmsten Ländern der Welt. Auf dem Index der menschlichen Entwicklung (HDI) der Vereinten Nationen belegte Mali 2014 den 179. von 188 Rängen. Etwa drei Viertel der Bevölkerung, die auf dem Land lebt und Landwirtschaft betreibt bzw. betreiben könnte, haben weniger als umgerechnet zwei US-Dollar am Tag zur Verfügung. Trotz der an die schwierigen klimatischen Verhältnisse angepassten

rekte Gewaltanwendung und von der kritischen Öffentlichkeit (weitestgehend) unerkannt, agieren wiederum multinationale Konzerne, wenn sie die Konflikte geopolitisch nutzen, um sich in der bekriegten Region zu etablieren. Dies geschieht nicht selten Hand in Hand mit korrupten Regimes, bewaffneten Kräften, mit Militär und Gewalt oder auch mit Entwicklungsprojekten westlicher Regierungen. Der Irak ist hierfür ein drastisches Beispiel: Durch den diktierten Paragraphen 81, mit dem die Patentierung des irakischen Saatguts und der Beginn der Hybrid- und GMO-Ära im Irak von den Besatzern durchgesetzt wurde. Die irakische Landwirtschaft und mit ihr viele andere Sektoren sind so massiv zerstört oder verändert, dass zehn Jahre nach dem Krieg der Hunger-Krieg dort weiter andauert.

56 | *15. Garden* ist, laut Selbstbeschreibung, ein Netzwerk von unten, ein Netzwerk aus urbanen Gärten in Syriens bombardierten, belagerten und abgeriegelten Städten, aus regional vernetzten Familiengärten, gemeinsamer bäuerlicher Organisation und Produktion in den ländlichen Regionen, Landwirtschaftsinitiativen von Flüchtlingen in den Flüchtlingslagern der syrischen Anrainerstaaten.

57 | Die Keimzelle, 3. Saatgut-Tauschbörse Hamburg; zum Hintergrund siehe: Lemke, Die Keimzelle; Haarmann/Ziehl, Raumaneignungen und Recht auf Stadt: Das Gängeviertel und die Keimzelle; vgl. auch: Ziemer, Performing urban citizenship.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Anbaumethoden gehört Mali zu den Ländern, die bereits seit Jahrzehnten massiv vom Klimawandel betroffen sind.[58] Bauern berichten, dass sich die Regenzeit von fünf auf dreieinhalb Monate verkürzt hätte, so dass einige besonders ertragreiche Feldfrüchte nicht mehr angebaut werden könnten. Ethisch gesehen, erscheint es wenig strittig, dass die Ernährungssicherung sowie die Förderung einer produktiven und nachhaltigen Landwirtschaft zentrale Zukunftsaufgaben der malischen Politik sein sollten. Die Realität sieht anders aus. Im gesamten Sahel macht sich seit Jahren aufgrund schlechter Ernten eine massive Ernährungskrise breit. Zusätzlich stürzten meuternde Soldaten 2012 Malis Machthaber, während gleichzeitig im Norden des Landes eine Touareg-Rebellion und islamistische Gruppierungen die nationale Einheit gefährdeten. Inzwischen gilt der Norden als Rückzugsgebiet der Extremisten, teilweise mit Kontakten zu al-Qaida. Rund 500.000 Menschen sind aus ihren Heimatorten geflohen und suchen in anderen Landesteilen Malis oder außerhalb des Landes Zuflucht.

Vor dem Hintergrund der aktuellen Flüchtlingskrise beschloss die deutsche Bundesregierung Anfang 2016, dass sich bis zu 650 Bundeswehrsoldaten an der UN-Friedenstruppe *Minusma* beteiligen sollen. Mit diesem militärischen Auslandseinsatz verwickelt sich Deutschland (zur Entlastung Frankreichs nach Terroranschlägen in Paris im November 2015) noch stärker in den Kampf gegen islamistische Terrorgruppen. Doch der Einsatz ist gefährlich: Seit Beginn der Mission 2013 wurden 72 Blauhelmsoldaten in diesem Krisenstaat getötet, trotz der im gleichen Zeitraum wieder aufgenommenen EU-Entwicklungszusammenarbeit gemäß der neuen Doktrin europäischer Entwicklungshilfe.[59] Zuvor, zu Zeiten der malischen Militärdiktatur, waren dem postkolonialen Staat über Jahrzehnte hinweg immer wieder die alten drakonischen ›Strukturanpassungsprogramme‹ des Internationalen Währungsfonds, der Weltbank und der Welthandelsorganisation auferlegt worden.

Eine weitere existenzbedrohende ›Entwicklungshilfe‹ kam für zahlreiche Bäuerinnen und Bauern spätestens seit der Finanzkrise 2008 hinzu: Land Grabbing, kommerzieller Landraub, sei es für internationale Banken, Investmentfonds oder Agrobusiness-Konzerne, sei es für korrupte Beamte und Politiker. Traurige Berühmtheit haben diesbezüglich die beiden Dörfer Sanamadougou und Sahou nordöstlich der Hauptstadt Bamako erlangt. Sie haben seit 2010 nahezu sämtliche ihrer Anbauflächen verloren. Etwa an Modibo Keita, ein bestens vernetzter Unternehmer, der unter anderem von zwei Entwicklungsbanken mehre Großkredite erhalten hatte (an denen sich auch Deutschland beteiligte). Mit dem absehbaren Ergebnis, dass 5000 Menschen mittlerweile vor dem Nichts stehen.[60]

58 | Hertsgaard, Sawadogos Leidenschaft für Bäume.

59 | EurActiv, Mali und die neue Doktrin europäischer Entwicklungshilfe.

60 | Zwei Wochen nach Vertragsunterzeichnung verbot Keita den Bäuerinnen und Bauern, ihre Felder zu betreten. Er ließ Bulldozer anrücken und Bäume fällen, um Parzellen zusammenlegen zu können. Als die Bauern protestierten, schickte er Schlägertrupps, darunter

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Einige arbeiten nun als Tagelöhner oder sind auf Unterstützung durch Familienangehörige oder Nachbardörfer angewiesen. Doch zahlreiche Bewohner haben die Dörfer verlassen, darunter zahllose junge Malinesen Richtung Europa…

Mit anderen Worten, sollte es weltweit künftig um eine ethisch akzeptable Politik gehen, besteht sowohl vom Standpunkt des Deutschen Ethikrates als auch aus der Perspektive der Gastrosophie eigentlich kein großer Bedarf an Diskussion: Den Meisten ist bekannt, was die Beispiele Mali und Syrien zeigen. Die strukturellen Ursachen von Flucht und Migration können dauerhaft nur beseitigt werden durch die Verbesserung der Lebensbedingungen vor Ort, durch lokale Ernährungssouveränität, durch faire Welthandelsbedingungen und nur durch eine gastroethisch erweiterte »neue Kunst des Zusammenlebens«, wie sie neben vielen anderen Stimmen auch die Autoren des bereits erwähnten konvivialistischen Manifests fordern.

Kochen und geniessen – um sein Leben zu ändern?

Angesichts der zahllosen Krisen unserer Zeit und unseres Daseins wird die gesellschaftliche Notwendigkeit, ›etwas zu tun‹, immer dringlicher. Der einer breiten Öffentlichkeit bekannte Philosoph Peter Sloterdijk bringt die allgemeine Stimmung auf den Punkt: »Die einzige Tatsache von universaler ethischer Bedeutung in der aktuellen Welt ist die diffus allgegenwärtig wachsende Einsicht, dass es so nicht weitergehen kann.«[61] Als Grundsatz dieser globalen Ethik wird ein »*absoluter Imperativ*« ausgegeben. Seine Forderung an alle gebietet: »Du musst dein Leben ändern«. Allerdings verliert Sloterdijk kaum Worte darüber, was diese moralische Pflicht beinhaltet. Wäre es nicht absolut sinnvoll und angesichts der Dringlichkeit der Sache zu erwarten, von dieser immerhin 750 Seiten umfassenden Schrift ausführliche Beschreibungen darüber zu lesen, was geschehen müsste, damit es so nicht weitergeht? Und, vorausgesetzt der Wille dazu wäre da, was sollten wir tun, um »in täglichen Übungen die guten Gewohnheiten gemeinsamen Überlebens anzunehmen« (Ebd., 714), wie es sich der letzte Satz von *Du musst dein Leben ändern* wünscht?

Neulich bot ein Interview der Süddeutschen Zeitung zufällig einen kurzen Einblick in die Wohnküche des (ansonsten) wortreichen Denkers. Sein publik gemachtes Selbstzeugnis – das sich als ein kryptogastrosophisches Selbstbe-

---

Polizisten und Soldaten. Die Dorfbewohner berichteten, eine ältere Frau sei vor den Augen ihres Sohnes totgeschlagen worden. Es habe gezielte Vergewaltigungen gegeben. Das auf Landfragen in Entwicklungsländern spezialisierte Oakland Institute aus Kalifornien hat den Fall untersucht. Es bestätigt die Schilderungen der Bauern. In einem Bericht spricht es von Gewalt, von schweren Menschenrechtsverletzungen und Gefahren für die Lebensgrundlagen der Bauern; siehe: Jakob, Nachhaltige Zerstörung.

61 | Sloterdijk, Du musst dein Leben ändern, 699.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

kenntnis verstehen lässt und mir Anlass bietet, im Folgenden mit einer Handvoll Kurzporträts meine in diesem Buch vorgestellte Galerie einigermaßen namhafter Ernährungsphilosophen abzurunden – also, dieses publik gemachte Selbstzeugnis entbehrt nicht einer gewissen Süffisanz: Immerhin wird Kollege Sloterdijk hierzulande wie kaum ein anderer Denker unserer Tage gesellschaftlich wahrgenommen; in seiner Person kommen die geistige Lage zur Nation ebenso wie der aktuelle Zustand der Philosophie – wenn nicht gleich ganze Jahrhunderte oder Gott und die Welt – zur Sprache.[62] In dem besagten Interview war unter dem bezeichnenden Titel *Man denkt an mich, also bin ich* zu lesen, dass der Philosoph ganz in der Tradition von Immanuel Kant regelmäßig Freunde zum gemeinsamen Mahl einlädt. Zu seinen »Karlsruher Tischgesprächen« (Sloterdijk) erklärt er: »Fast jeden Tag kommen zwei, drei Kollegen zu mir nach Hause und werden, wenn sie nett sind, von mir bekocht. Ihre Gastgeschenke bestehen in dem, was sie gerade im Kopf haben.«[63]

Hoffentlich darf Sloterdjik geistreiche Gäste bekochen. Jedenfalls scheint das Risotto mit Jakobsmuscheln, das er dem Zeitungsredakteur in seinem Ferienhaus auf Korsika bereitet, den Gast zu imponieren. Er würde, könnte man eines Tages mit Philosophie kein Geld mehr verdienen, seinem Interviewpartner und kreativen Gastgeber raten, mit seinen Kochkünsten in die Gastronomie zu wechseln. Vielleicht sollte Peter Sloterdijk über diesen Berufswechsel ohnehin einmal nachdenken. Es könnte sein, dass seine geschmacksästhetischen Werke dem geneigten Publikum besser schmecken als seine philosophischen Werke den Kollegen. Zumindest mag jemand, der sich in solchen Geschmacksfragen besonders gut auskennt, Sloterdijks geistige Kost nicht sonderlich. Kollege Richard David Precht etwa setzt sich äußerst kritisch mit dessen 2500 Seiten füllenden, mehrbändigen Meistererzählung auseinander. In einer Rezension bemängelt er an diesem opulenten mehrgängigen Werk, worin viel von Sphären und Sphärologie die Rede ist, aber wieder kein einziges gastrosophisches Wort (beispielsweise über Biosphärenbewusstein als einer zentralen Zutat einer globalen Gastroethik) fällt. Entsprechend harsch fällt das Geschmacksurteil des Bestseller-Autoren aus: »So verführerisch es ist, den Blick in Sloterdijks exquisite Sprach- und Gedankenküche zu werfen – auf das sorgfältig Ausgesuchte, säuberlich Gehackte und messerscharf Filetierte –, am Ende werden die feinen soziologischen, physikalischen, phytologischen, ökologischen und klimatologischen Zutaten zu einem ungenießbaren Klumpatsch zusammengebacken.«[64]

Das vernichtende Urteil des selbst ernannten Gastrokritikers Precht (dessen eigene Küche freilich zu den sicherheitshalber gut gehüteten Geheimnissen der

62 | Vgl. Sloterdijk, Vor der Jahrtausendwende: Die geistige Lage der Nation; ders., Kritik der zynischen Vernunft, ders., Was geschah im 20. Jahrhundert?; ders., Gespräche über Gott, Geist und Geld.

63 | Sloterdijk, ›Man denkt an mich, also bin ich‹.

64 | Precht, Einstürzende Sandburgen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

deutschen Gegenwartsphilosophie gehört) kulminiert in dem Entsetzen, dass Sloterdijk seinen wild zusammengebackenen und ungenießbaren Klumpatsch sogar »auch noch ausdeuten« wolle. – So oder so scheint sich ein weiteres Mal zu bestätigen, dass den Philosophen ein bisschen mehr Gastrosophie im Leben und im Denken gut täte. Entsprechend soll einer der erhofften Erkenntnisgewinne der vorliegenden Arbeit sein, dass die gastrosophische Revision der westlichen Philosophie zum Umdenken der herkömmlichen Interpretationen und Wahrheiten der Werke ihrer maßgeblichen Repräsentanten bewegt. Wenn es gastrosophisch wird, bedürfen die üblichen Vorstellungen, die wir mit Namen (um nur einige von mir behandelte zu nennen) wie Platon, Kant, Feuerbach, Rousseau, Nietzsche oder Hegel[65] und Peter Singer[66] oder Peter Sloterdijk verbinden, einer gründlichen Korrektur als dringend erforderlicher Selbstkritik der Philosophie und ihrer denkerischen Haltung zum Essen.

Mit anderen Worten: Obgleich sich mit der Gastrosophie die Quelle eines ebenso tiefgründigen wie weltbewegenden Novums auftut, wird sich dadurch keineswegs alles in unserem Leben und unserer Lebensphilosophie ändern (müssen); einiges an dem, was wir ›Philosophie‹ zu nennen gewohnt sind, allerdings schon. Das ist gut so. Denn die Philosophen leben schon sehr lange davon, dass ihre alten Rezepte immer wieder bloß nachgekocht oder ihre erlesenen Reste nur schnell etwas aufgewärmt werden, dass ihre alten Weine bloß in neue Schläuche gegossen werden, um für die Allgemeinheit schmackhaft zu bleiben. Insofern will das risikofreudige Abenteuer, die menschliche Essistenz endlich doch einmal zum expliziten Thema des philosophischen Denkens zu machen, die allgemeine Wissbegierde und unseren geistigen Hunger wecken. Und nicht zuletzt einen Appetit auf Gastrosophisches anregen. Ein solches Umdenken verfolgt deshalb nicht das Ziel, unserer viel interpretierten Welt bloß eine weitere Deutung hinzuzufügen. Stattdessen kommt es darauf an, mithilfe der Philosophie die Welt des Essens zu verändern. – Diese Formulierung spielt selbstverständlich auf Karl Marx an, in der programmatischen Absicht, dessen berühmte *11. These zu Feuerbach* eine neue, gastrosophische Wendung zu geben. Wie berechtigt diese Marx-Korrektur in der Sache ist, wird im Abschnitt zu Feuerbach und im Abschlusskapitel zur Kritischen Theorie gezeigt; deshalb hier nur eine weitere kurze Bemerkung zu Marx als Gastrosophen.

65 | Zu Hegel: Lemke, Über das Essen, 135-150; und ders., Anderes-Selbst-Verkörpern.

66 | Zu Singer: Lemke, Politik des Essens, 275-316.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Gastroethischer Anarcho-Sozialismus

Schon zu seiner Zeit, sogar in seinem Umfeld, wurden Versuche unternommen, das Essen unter dem Begriff der Gastrosophie als einer der Ideen eines revolutionären Humanismus zum Thema der Gesellschaftsutopie zu machen. Es ist nicht so, dass man hier mit etwas kommt, dessen philosophische Dimension sogar ›ein Marx noch nicht sehen konnte‹. Das ›marxistische Denken‹ setzt zu einem Zeitpunkt ein, wo der gastrosophische Diskurs der Moderne längst ein erkennbares und ansatzweise ausgearbeitetes Profil hatte. Diesbezügliche Diskurse einiger namhafter Philosophen lassen sich ohne Weiteres rekonstruieren.

Marx, ein viel belesener und wissbegieriger Geist, gewann grundlegende Sichtweisen des eigenen Materialismus durch Feuerbachs Schriften (einschließlich deren gastrosophischer Inhalte); er kannte Rousseaus Gesellschaftskritik (und damit auch dessen Utopie der ernährungssouveränen Landkommune); selbstverständlich war ihm ebenso Kant und dessen Leben vertraut (das erst wenige Jahrzehnte zurücklag); und natürlich war er von Epikur geprägt, über den er promovierte hatte. Vielleicht waren Marx sogar Friedrich von Rumohrs *Geist der Kochkunst* und die von Gustav Blumröder alias Antonius Anthus im Jahre 1838 publizierten *Vorlesungen zur Esskunst* nicht entgangen. (Immerhin war Blumröder als Aktivist der damaligen Demokratiebewegung zehn Jahre später ein Abgeordneter der in Frankfurt tagenden Nationalversammlung und insofern in revolutionäre Kreise vernetzt, in denen auch der junge Marx agierte.)

Mit Sicherheit aber hatte er den französischen Sozialismus-Theoretiker Charles Fourier und dessen zahlreichen utopischen Ideen intensiv studiert. Marx muss bei seiner Lektüre von Fourier, etwa in der (später von Adorno herausgegebenen) *Theorie der vier Bewegungen und der allgemeinen Bestimmungen* oder in dessen zahlreichen anderen Theorien *Über das weltweite soziale Chaos*[67], folglich auf die skurrile Idee gestoßen sein, dass eine zukünftige Gesellschaft dem Essen, der Verbesserung des gesellschaftlichen Geschmacks, der Kücheneinrichtung, der Mahlvergemeinschaftung, der Produktion und Konsumtion von Lebensmitteln, der gastropolitanen Stadtentwicklung, dem Genussleben und kulinarischen Leidenschaften große – politische, ethische und ästhetische – Bedeutung beimessen sollte.

---

67 | In seinem Vorwort zu Fouriers *Theorie der vier Bewegungen und der allgemeinen Bestimmungen* notiert Adorno eine bemerkenswerte Erkenntnis, die Fourier sogar vor Marx und der bis heute üblichen Verwissenschaftlichung bzw. der marxistischen Verunmöglichung der Utopie in Schutz nimmt. »Keiner bietet dem Vorwurf des Utopismus schutzloser sich dar als er; bei keinem aber auch ist die Anfälligkeit der Doktrin so sehr gezeitigt vom Willen, die Vorstellung des besseren Zustands zu konkretisieren. Das Verbot auszudenken, wie es sein solle, die Verwissenschaftlichung des Sozialismus, ist diesem nicht nur zum Guten angeschlagen. Das Verdikt über Phantasie als Phantasterei fügte sich einer Praxis ein, die sich Selbstzweck war und mehr stets im Bestehenden verstrickte, über das sie einmal hinaus wollte.«

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Neben solchen gastrosophischen Ideen tauchen in der Philosophie des fantasievollen Utopisten weitere ungewöhnliche Dingen auf, wie die Gleichberechtigung der Frau, die Reduzierung der Arbeitszeit (auf wenige Stunden am Tag) oder die Einführung eines Grundeinkommens. Doch mit unmittelbarem Bezug zu Fragen einer humanen oder ›harmonischen‹ Esskultur gehört es zu den größten Verdiensten von Charles Fourier, einen seit Jahrhunderten unterschwelligen Diskurs der westlichen Philosophie einen eigenen Namen zu geben: Gastrosophie. (Insofern nutze ich die Gelegenheit, meine Darstellung der ideengeschichtlichen Ursprünge der Gastrosophie zu präzisieren. Zu Recht wurde ich darauf hingewiesen, dass Fourier es war, der erstmals den Begriff einführte.[68]) Im Jahre 1829 nimmt Fourier in der langen Reihe seiner Einfälle die ebenso schlichte wie grundlegende Unterscheidung zwischen dem, was als »Gastronomie« längst Eingang in unseren täglichen Sprachgebrauch gefunden hat, und dem neuen Terminus »Gastrosophie« vor.[69]

Als Bezeichnung des Gastgewerbes deckt der Begriff Gastronomie eine wesentliche Dimension des menschlichen Nahrungsgeschehens ab, aber eben doch nur eine neben vielen anderen Dimensionen. Die Gastrosophie hingegen benennt das philosophisch-umfassende Ganze, die ganze Wahrheit ›des Essens‹ und geht deshalb weit über die Angelegenheiten des Gastronomischen hinaus. Die Ernährungsverhältnisse in ihrem gesellschaftlichen Ganzen wahrzunehmen, war also der leicht nachvollziehbare Grund für Fouriers Wortschöpfung. Seine Idee einer Verbesserung des menschlichen Geschmacks und der Verbreitung einer gastrosophischen Gesellschaftsutopie erfährt, ähnlich wie bei Feuerbach, zwar keine systematische Ausarbeitung. (Was es leichter machte, dass alles damit verbunden übersehen wird.) Das aber ändert wenig daran, dass Marx und wohlmeinende Interpreten nach ihm[70] wissentlich darüber hinwegsehen, dass der fouriersche Sozialismus die Grundlegung der Gastrosophie als einer menschlichen »Weisheit« (Fourier) beinhaltet, die zu einer besseren Praxis gehört. Diese systematische Ignoranz ist noch unverzeihlicher mit Blick auf den revolutionären Humanismus des Gastrosophen Feuerbach.

68 | Rüttgers, Kritik der kulinarischen Vernunft, 41.

69 | Fourier, Die neue industrielle und sozietäre Welt.

70 | Beispielsweise erwähnt der Utopie-Historiker Richard Saage zwar, dass Fourier »als Wegweiser des marxistischen Sozialismus (sowie der Ökologieproblematik)« weiterhin Anerkennung verdiene. Doch auch er unterschlägt immer noch dessen utopische Gastrosophie; vgl. Saage, Utopie und Eros. Zu Charles Fouriers ›neuer sozietärer Ordnung‹, 68-80.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Rezepte für die Garküche der Zukunft

Es ist bekannt, dass Marx nichts von einer angeblich unwissenschaftlichen Phantasterei à la Fourier wissen wollte und sich schwer damit tat, Kostproben von der Utopie einer kommunistischen Zukunft zu bieten. Seine kritische Theorie wehrt sich dagegen, praktische Rezepte eines für alle guten Lebens – seine Idee des Sozialismus – näher zu beschreiben und entsprechende Vorstellungen von besseren Verhältnissen und einer ethischen Praxis, wie es sein sollte, zu konkretisieren. Gleichwohl legt das Unverständnis, auf das er in seinem Vorwort zu *Das Kapital* reagiert, eine Spur ins leere Zentrum der marxschen Gastrosophie. Dort heißt es, dass man ihm gegenüber eingewendet hätte, »ich würde mich auf bloß kritische Zergliederung des Gegebenen beschränken, statt Rezepte für die Garküche der Zukunft zu verschreiben.«

Ein Einwand, gegen den er sich wehrt. Tatsächlich ist das Urteil in beide Richtungen unzutreffend. Erstens hätte zur kritischen Zergliederung des Gegebenen gehört, unter anderem über etwas zu schreiben, worüber die meterlangen Gesammelten Werke von Marx und Engels beharrlich schweigen. Oder wo schreiben die Herren etwas über die Küchenarbeit? Müssten die gegebenen Zustände dieser bürgerlichen Sklavenarbeit – analog zur »Lohnsklaverei« (Marx) – nicht zwingend Gegenstand der Gesellschaftskritik sein? Was könnten vernünftige Gründe dafür sein, dass ein wissenschaftlicher Sozialismus keine Auseinandersetzung mit dem revolutionären Feminismus der damaligen Zeit beinhaltet?

Selbstverständlich kennen Marx und Engels, die beide lange in London leben, die Schriften ihres britischen Landsmanns und Anarcho-Sozialisten William Godwin sowie die dortigen politischen Aktivitäten seiner Frau Mary Wollstonecraft. Die Autorin der bahnbrechenden Schrift *Zur Verteidigung der Frauenrechte* war die bekannteste Vorkämpferin einer breiten sozialen Bewegung, die die feministische Befreiung der Ehefrau aus einer geschlechterspezifischen (Haus-)Arbeit fordert. Doch die gesellschaftliche Notwendigkeit einer menschlichen Emanzipation in diesem Bereich – die Emanzipation der Hausfrau von aufgezwungener Küchenarbeit und die Emanzipation des Mannes zu einem kochkünstlerischen Menschen – gewinnt in der Philosophie von Karl Marx an keiner Stelle programmatisches Gewicht. Diesbezüglich bleibt sogar der revolutionäre Marxismus, wie bislang noch jeder wissenschaftliche Sozialismus, dem traditionellen Fastfood-Platonismus verhaftet.

Immerhin aber bietet Marx' Denken durchaus die begrifflichen Zutaten zu dem gastrosophischen Rezept, die herrschaftsbefreite Küchenarbeit als beispielhafte »lebendige Arbeit« und das tägliche Selbstkochen als »freie Selbsttätigkeit« eines »allseitig entwickelten Menschen« zu begreifen. Und sollen die Idee einer »kommunistischen Gesellschaft« und erst recht die Utopie eines »künftigen Sozialmus« wirklich keine Rezepte für die Garküche der Zukunft sein? War Karl Marx etwa nicht der Chefkoch einer philosophischen Großküche par excellence?

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Wusste sein guter Freund Engels als Küchen-Brigadist nicht sehr genau von der Volksweisheit: »The proof of the pudding is in the eating.«[71]

Ob es uns nun schmeckt oder nicht, über das Essen gelangt jeder von uns ins marxistische Denken und noch weiter – bis zu neuen Ideen einer besseren Praxis und zu Rezepten, wie man sein Leben ändern kann, damit es nicht so weitergeht. Mehr noch: Eine gastrosophische Ethik versorgt uns Menschen mit einem präzisen Sinn für das, was wir für ein gutes Leben brauchen und was nicht. Vieles, was etwa der Kapitalismus in den Supermärkten und in sämtlichen Systemen künstlich erzeugter Bedürfnisse anbietet, braucht es dazu nicht. Sich dieses Wissen anzueignen, war schon für Sokrates der Ausgangspunkt der Philosophie.

Wer sich als (männlicher) Philosoph weigert, die gastroethischen Krisenherde – die globale Ernährungskrise und die alltäglichen Verhältnisse in unseren Küchen – wahrzunehmen und zu deren philosophischen »Unsichtbarkeit« (Honneth) implizit beiträgt, macht sich eine gesellschaftspolitisch äußerst fragwürdige Haltung zu Eigen; wer mit keinem Wort über das Essen und entsprechende Fragen eines guten Lebens hinwegphilosophiert, der weiß noch weniger, was zu tun ist und wie nahe das ethische Gute liegt, als jemand, der uns in diesen Dingen bloß »Enthaltsamkeit« (Habermas) rät; welche Folgen es hat, wenn man sich einer Idee des Sozialismus verpflichtet fühlt, der ein gastrosophisches Selbstverständnis fehlt – alles das kann man an der Philosophie von Axel Honneth studieren. Man muss das sogar tun, selbst wenn einem nicht danach ist, weil sich das gastrosophische Denken als eine kritische Theorie des guten Essens versteht und es hinsichtlich der enormen Verantwortung der Philosophie als *der* ethischen Instanz einer liberalen Gesellschaft nun einmal (mit Foucault gesagt) zum Mut der Wahrheit gehört, die vorherrschenden Denksysteme kritisch zu hinterfragen, um anders denken zu können.[72]

Die Aktualisierung einer alten Missachtung

Honneth ist als Nachfolger von Jürgen Habermas an der Universität Frankfurt sowie als Direktor des dortigen Instituts für Sozialforschung (insofern gewissermaßen auch als institutioneller Erbverwalter der historischen Kritischen Theorie von Adorno, Horkheimer und Marcuse) ein bekannter Name der internationalen Gegenwartsphilosophie. Umso bemerkenswerter erscheint der Sachverhalt, dass von ihm kürzlich eine schmale Schrift zur *Idee des Sozialismus. Eine Aktualisie-*

71 | Engels, Die Entwicklung des Sozialismus von der Utopie zur Wissenschaft, 87.

72 | Der foucaultsche Eid des Philosophen, dem ich zustimme, beschwört dieses (Berufs-)Ethos: »Aber was ist die Philosophie heute – ich meine die philosophische Aktivität –, wenn nicht die kritische Arbeit des Denkens an sich selber? Und wenn sie nicht, statt zu rechtfertigen, was man schon weiß, in der Anstrengung liegt, zu wissen, wie und wie weit es möglich wäre, anders zu denken?« Foucault, Der Gebrauch der Lüste, 16.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

rung vorgelegt wurde. In wenigen Worten wird zur Begründung für diesen zweifelsohne mutigen Schritt folgende Zeitdiagnose vorausgeschickt: »Wir haben es heute mit einem stumm gewordenen Protest zu tun, dem jede Vision fehlt. Die Leute empfinden zwar ein großes Unbehagen angesichts der kapitalistischen Verhältnisse, aber sie wissen es nicht zu formulieren.«[73]

Mit dieser Sicht der Dinge bekommen »die Leute« (Honneth) – und insbesondere einige Millionen von Aktivisten rund um den Erdball – eine ordentliche Portion an professoraler Arroganz serviert. Oder wie kann man die wohl formulierte Protestkultur und die Myriaden von alternativen Praxen nicht sehen, nicht anerkennen und ihre »Unsichtbarkeit« (Honneth) behaupten? Existieren die theoretischen Positionierungen, die wissenschaftlichen Diskussionen, Tagungen, Tischrunden und Workshops zur Idee des Kommunismus, zum Zapatismus oder zum konvivialistischen Manifest (zu den Unterzeichnern Honneth selbst zählt), zu Zukunftsvisionen einer Dritten Industriellen Revolution, zu Perspektiven der Postwachstumsökonomie, zu den jüngsten Commons-Utopien und zu den vielen anderen zukunftsbezogenen Bewegungsbegriffen – existieren diese sozialethischen Experimentalismen etwa nicht? Was ist mit der Außerparlamentarischen Opposition APO 2.0, mit der internationalen Bauernbewegung La Via Campesina und den urbanen Gemeinschaftsgärten, und was mit der neuen Kochbewegung, der Internationale des Guten Geschmacks und den unzähligen anderen sozialen Bewegungen der Gegenwart? Darf ein Gesellschaftstheoretiker, der sich ausdrücklich auf die Anerkennung umkämpfter Realitäten und sozialer Konflikte versteht[74], über alles das hinwegsehen? Kann man irgendetwas Sinnvolles über Sozialismus und die Zukunft einer besseren Welt sagen, ohne beispielsweise den real existierenden Kommunismus Chinas – und dessen Hunger – mit einem Wort zu erwähnen?[75]

Doch die praktische Absicht des Büchleins von Honneth ist es immerhin, das theoretische Verbot und die bislang (ausgerechnet von der eigenen Denktradition) allgemein vorgeschriebene Utopie-Abstinenz aufheben zu wollen. »An die alte Idee des Sozialismus anzuknüpfen«, heißt es dort programmatisch, »soll ein Versuch sein, diese Stummheit zu überwinden und eine Vision zu aktualisieren.« – Keine Frage, wir brauchen wortgewandte Visionen und neue Utopien des Besseren. So weit, so gut. Aber Axel Honneth schafft es tatsächlich, die Idee des Sozialismus erneut komplett ohne Bezug zur Ethik des Essens zu denken. Und das, obwohl speziell er es besser wissen könnte, was sich in dieser Angelegenheit hierzulande so tut. Und obwohl auch er sich in seinen Überlegungen unter an-

73 | Honneth, Idee des Sozialismus. Eine Aktualisierung, 15.

74 | Sein Versuch einer konzeptuellen Weiterentwicklung einer kritischen Gesellschaftstheorie, die sich damals noch der sozialphilosophischen »Idee eines guten Lebens« (Honneth) verbunden fühlte, wurde vorgestellt in: Honneth, Kampf um Anerkennung. Zu Grammatik sozialer Konflikte.

75 | Rancière, Kommunisten ohne Kommunismus?, 205.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

derem auf Fourier bezieht, bleibt dessen gastrosophischer Utopismus weiterhin, wie bei allen anderen Frankfurter Kollegen vor ihm und neben ihm, unverändert abwesend.

Um hier mögliche Missverständnisse zu vermeiden: Jeglicher Versuch zu einer aktualisierten Idee des Sozialismus oder welchen der vielen Namen man dafür lieber verwenden mag (mir gefällt eher Commonismus oder Konvivialismus) – jeglicher Versuch einer universellen Ethik eines besseren Lebens sollte unser Welt-Essen irgendwie berücksichtigen. Es sei denn, ich irre mich in der Sache komplett. Andernfalls ist rätselhaft, was man und speziell die Leute, die lautstark protestieren, die durchaus Gutes praktizieren und an konkreten Utopien basteln, die mehr oder weniger gegen die globalen Probleme wirken, von solchen Ideen und Theorien halten sollen.[76]

Was den Fall Honneth betrifft: Er scheitert an seiner gutgemeinten Absicht, das Verderben sozialistischer Ideen zu reinem Theoretizismus zu verhindern und einen aktuellen Ersatz für die enttäuschte Hoffnung auf eine revolutionäre Arbeiterbewegung zu suchen. Sein mutiger Experimentalismus verliert sich seinerseits in theoretischen Konstruktionen, die keine täglichen Praxen und einzuübenden Gewohnheiten gemeinsamen Überlebens oder Wohllebens kennen.

Gutes Leben auf bolivianisch und die esthetische Idee einer Vokü

Verschanzt im universitären Eigendünkel scheint er nicht zu sehen, dass ganze Staaten und progressive Links-Regierungen, wie Bolivien und Ecuador, in ihren postkolonialen Befreiungsbestrebungen nach Alternativen zum modernen (westlichen, marxistischen) Entwicklungsdenken suchen. Und das nicht ganz ohne Erfolg. Längst stehen auf der politischen Agenda der indigenen Bewegungen das mittlerweile sogar verfassungsrechtlich verbriefte Recht auf ein ›Gutes Leben‹ (spanisch ›Buen Vivir‹, quechua ›Sumak Kawsay‹) in Verbindung mit dem Gesetz zum Schutz der ›Mutter Erde‹ als aktualisierte Versionen des sokratischen Gaia-Denkens beziehungsweise eines alten andinen Biosphärenbewusstseins (aymara ›Pachamama‹).[77]

Leute wie Alberto Acosta, seines Zeichens Professor für Ökonomie an der Lateinamerikanischen Fakultät für Sozialwissenschaften in Quito, ehemaliger Minister für Energie und Bergbau und Präsident der verfassungsgebenden Ver-

76 | Inzwischen haben sich sogar orthodoxe Sozialisten, die in einschlägigen Publikationsmedien des internationalen Sozialismus publizieren, klargemacht: »Food has become one of the most important political questions addressed by the anti-capitalist movement.« Morelli, Politics of Food.

77 | Gudynas, Politische Ökologie: Natur in den Verfassungen von Bolivien und Ecuador, 214-218.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sammlung Ecuadors, schreiben Bücher zu diesen historischen Ereignissen, damit die Weltöffentlichkeit davon erfährt.[78] Selbst die Tatsache, dass »die Utopie eines Guten Lebens« (Acosta) mit der gastrosophischen Utopie eines guten Essens, dass eine globale Ethik mit der »Herstellung von Ernährungssouveräntität« (Acosta) verbunden sein muss, scheint für emanzipatorische Gesellschaften, die mit einem Sozialismus des 21. Jahrhunderts experimentieren, inzwischen selbstverständlich zu sein.[79] – Zur Situation in Lateinamerika, gerade zu den Ländern eines demokratischen Sozialismus und deren Gastropolitiken wäre viel zu sagen. Doch um zum Schluss zu kommen, beschränke ich mich stattdessen auf einen kurzen Gedankengang, der eine Brücke zur *Kunst des Essens* schlägt. Damit soll an die systematische Bedeutung erinnert werden, die ästhetische Fragen und Taten für die gesellschaftliche Wirkmächtigkeit einer ebenso philosophischen wie praktischen Ethik beinhalten.

Weil Bolivien (um bei diesem Beispiel zu bleiben) einen fruchtbaren Nährboden für eine neue Ethik des Essens bietet, war es eine weitsichtige Entscheidung eines dänischen Gastronomen, nein, eines der profiliertesten Gastrosophen auf dem Raumschiff Erde, die transformative Kraft der Küche zu nutzen, um in dem lateinamerikanischen Land den gesellschaftlichen Wandel voranzubringen und die bolivianische Esskultur zur Alltagskultur eines Buen Vivir zu machen. Dafür gründete Claus Meyer 2013 das Restaurant *Gustu* in La Paz. Ein Jahrzehnt zuvor hatte er zusammen mit dem Koch René Redzepi bereits das Restaurant *Noma* in Kopenhagen eröffnet. Das Noma gilt seit Jahren als bestes Restaurant der Welt und hat die skandinavische Küche revolutioniert. Die Noma-Philosophie, dokumentiert im *Manifest der Nordischen Küche*, basiert auf den einfachen Prinzipien, dass nur regionale und saisonale Produkte verwendet werden und der Umwelt nicht geschadet wird.

Meyer erinnert sich: »Beim Nordic-Cuisine-Manifest vor zehn Jahren war die Botschaft: Wir Köche wollen die Welt verändern. Das war eine starke Botschaft, jedenfalls damals, heute vielleicht etwas weniger, weil so viele Köche sich als Revolutionäre fühlen und wie Bono daran arbeiten, der Menschheit zu helfen. Aber damals waren das Menschen, die in einer Küche arbeiteten, keine Koch-Aktivisten.«[80] Meyer und Redzepi hatten den Vorteil, dass die Skandinavier die Noma-Idee sofort liebten. Diese wilde Gegend des Globus war bekannt für schlechtes Essen. Es gab keine kulinarische Tradition, also erfanden die Noma-Gastrosophen die Nordische Küche. Ihre Essthetik basiert zwar auf einfachen Prinzipien, dafür

78 | Acosta, Buen Vivir. Vom Recht auf eine Gutes Leben. Vgl. Estermann, ›Gut Leben‹ als politische Utopie; ders., Andine Philosophie: Eine interkulturelle Studie zur autochthonen andinen Weisheit.

79 | Fatheuer, Buen Vivir. Anstiftung zum Guten Leben – und zum Guten Essen.

80 | Meyer, Wie man die Welt in fünf Gängen rettet. Zu Bono, weltbekannter Frontmann der Rockband U2, und dessen Aktionismus, mithilfe der Pop-Musik und der eigenen Popularität die Welt von Hunger zu befreien, siehe sein Vorwort zu: Sachs, Ende der Armut, 9-12.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

aber auf kreativen Rezepten, etwa Produkte zu benutzen, die noch nie zuvor jemand gegessen hatte. In der Arktis, am äußersten Zipfel der Erde, fanden die Koch-Avantgardisten ziemlich viele verrückte Dinge, die sie dann zuzubereiten lernten.

Als Experimentierraum der künstlerischen Forschung wurde die Küche zum Ort des kulturellen Wandels und einer Revolution der kulinarischen Kultur dieses Landes. Unbestreitbar hat sich das Noma – in Kombination mit zahlreichen weiteren Aktivitäten ihrer Organisation und symposiastischen Bewegungsplattform MAD[81] – an die Spitze der internationalen Spitzengastronomie gestellt und gehört heute von einer gastrosophischen Theorie der zeitgenössischen Kunst und Kultur unbedingt beachtet und anerkannt zu werden.

Während Redzepi in Dänemark und von dort aus aktiv bleibt, ist Meyer nun in Bolivien unterwegs, eines der ärmsten Länder Lateinamerikas. Im Human Development Index steht es auf Platz 113. Weil es ausreichend arm ist, um Verbesserungen dringend nötig zu haben, und weil es mehr als ausreichend entwickelt wurde, um an einem Punkt zu sein, »an dem man von einem ethischen Standpunkt aus versuchen kann, über besseres Essen zu sprechen«[82], nahm Meyer 2013 die neue Gaststätte in La Paz in Betrieb. Das ›Gustu‹, dessen Name auf Quechua ›Geschmack‹ bedeutet, praktiziert die gleiche Philosophie wie das Noma: Es bietet Menschen (die meisten Angestellten stammen aus einfachen Verhältnissen) einen Ort, sich zu gut kochenden, kochkünstlerischen Menschen auszubilden.

Die Küche nutzt dafür ausschließlich landeseigene Produkte – aus vier verschiedenen Klimazonen. Eigentlich ist Bolivien ein reiches Land, das über eine phantastische Biodiversität verfügt. Es gibt Tausende verschiedene Kartoffelsorten, tolle Wurzelgemüse (in den Anden) und eine unglaubliche Vielfalt an Kräutern, Gemüsen und Pflanzen (im Amazonasgebiet). Aromen, Texturen und Geschmäcker, die sonst nirgendwo auf der Welt zu finden sind. Das Gustu hat ein eigenes Labor, um bislang unbekannte Produkte zu testen. Etwa Cherimoya, eine Obstfrucht, die zu erfrischendem Saft oder zu vorzüglichem Eis verarbeitet werden kann.

Zusätzlich zu solchen Früchtchen der gastrosophischen Innovation profitiert der demokratische Sozialismus Boliviens von dem Non-Profit-Restaurant dadurch, dass es seinen Gewinn in diverse Projekte in La Paz und Umgebung investiert und so als Motor für weitere gesellschaftliche Veränderungen funktioniert. In der großen Vorstadt El Alto, der Arme-Leute-Gegend des Regierungssitzes La Paz, wurden inzwischen 14 ›Cafeterias‹ eingerichtet, in denen sozial benachteiligte Jugendliche vor allem indigener Herkunft eine Ausbildung bekommen (etwa

81 | ›MAD‹, auf dänisch ›Essen‹, ist eine gemeinnützige Organisation, die gastrosophisches Wissen verbreiten will, damit jede Mahlzeit zu einer besseren Mahlzeit wird, nicht bloß in Restaurants, vielmehr jede irgendwo zubereitete und aufgetischte Mahlzeit; www.madfeed.org.

82 | Meyer, Darf Karma appetitlich sein?, 27.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zu Köchen). Gleichzeitig bieten diese gastropolitanen Voküs der städtischen Bevölkerung und den lokalen Studenten günstige und geschmackvolle Mahlzeiten. Darüber hinaus schult das Gustu die Betreiber der populären Straßenküchen.

Nachdem das Gustu, dessen Philosophie anfänglich auf große Skepsis stieß, die ersten internationalen Auszeichnungen gewonnen hat, scheinen nun alle das Restaurant zu lieben und es zu feiern, »als wäre es die Fußballnationalmannschaft« (Meyer). In der bolivianischen Gesellschaft, Wirtschaft und Politik wächst das Interesse an allem, was mit einem Denken zu tun hat, das Essen nicht nur als reine Kalorienzufuhr betrachtet. Dort, wie andernorts, beginnen sich Menschen für eine gesellschaftliche Praxis zu interessieren, die eine Ethik des Essens als Quelle für Bildung und Buen Vivir, für Unternehmertum und Wertschöpfung, für Demokratie und Erdverbundenheit nutzt und sie als einen möglichen Weg entdeckt, um sich selbst und die Welt zu ändern. Für diese gastrosophische Utopie findet der erfolgreiche Gustu- und Noma-Gründer Meyer programmatische Worte, mit denen ich das Vorwort zu dieser Neuauflage gerne abschließe: »Die Idee ist es, mit Essen eine Revolution loszutreten«[83]– weil kaum etwas anderes in unserem Leben so grundlegend, umfassend und alltäglich darüber entscheidet, was aus der Menschheit wird, als das, was – und wozu – sie isst.

83 | Adorján, Wie man die Welt in fünf Gängen rettet.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Entrée

»Es gibt nichts, was mich die Natur ausdrücklicher lehrte, als dass ich einen Körper habe [...], der Speise und Getränke braucht, wenn ich Hunger oder Durst leide und dergleichen. Ich darf demnach nicht zweifeln, dass hierin etwas Wahres liegt.«
René Descartes

»Wer heute Philosophie lehrt, gibt dem anderen Speisen, nicht weil sie ihm schmecken, sondern um seinen Geschmack zu ändern.«
Ludwig Wittgenstein

Eigentlich beschäftigt es uns permanent, das meiste der menschlichen Verrichtungen dient seinem Zweck; selbst Dinge, die auf den ersten Blick nichts damit zu tun haben, unterliegen seinem allmächtigen Einfluss: Essen. Wer über das Essen nachdenkt und über den eigenen Tellerrand hinausblickt, stößt sofort auf vielerlei Weltbezüge, die mit diesem Tun untrennbar verbunden sind. Indem wir essen, machen wir uns nicht nur satt, sondern verhalten uns zu vielen Dingen, die wir dabei mitessen: Sicherlich die Pflanzen, die Äcker und die Erde, aber auch die Bauern und ihre Höfe, die Landwirtschaft und die Weltagrarpolitik sowie die Landschaft und die Kultur, von der wir leben; wir essen zugleich die Straßen, die Meere, die Schiffe, die Transporter samt ihrer Fahrer, welche das Essen von überall nach überall verfrachten; außerdem essen wir mit jedem Bissen das Lebensmittelrecht, die Produktionsprozesse der Nahrungsindustrie, die Werbung, die Food-Giganten und Einkaufszentren, die Regale und Gefriertruhen, die Verpackungsmaterialien samt Einkaufstüten, die meistens aus Plastik sind, das Ladenpersonal und die Parkplätze; zugleich essen wir Restaurants und Imbisslokale und sogar Kühlschränke, Haushaltsgeräte, Herde, Esstische, Geschirr: überhaupt unsere gesamte Küche, ihre Künste oder ihre Abwesenheit, also auch das Alleinsein oder die Mitessenden, die Hast oder das Vergnügen der Mahlzeit; nicht weniger essen wir den Inhalt des Gegessenen, das Verdaute und Unverdauliche, Lebenskräfte wie Schadstoffe, das Diäthalten oder Dickwerden, die Allergene und alle anderen Risiken und Neben-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

wirkung des Nahrungsgeschehens. Alles das und vieles mehr essen wir, wenn wir essen – auf die eine oder andere Art.

Wie aber essen wir die Welt und unser Selbst als Essende? Auf welche Art und Weise leben wir die vielfältigen Selbst- und Weltbezüge unserer Ess-existenz? Sollte man nicht, um alle relevanten Welt- und Selbstbezüge unseres essenden, sich ernährenden Wesens begrifflich zu markieren, von der *menschlichen Essistenz* sprechen? Warum denken wir und erst recht die Philosophen nicht über die menschliche Essistenz, über das Essen als eine essentielle Dimension der menschlichen Existenz nach? Weshalb dringt die philosophische Wissbegierde nicht bis zu dieser unbezweifelbaren Wahrheit vor?

So liegt der Anfangsgrund dieses Buches in einem Dickicht von Fragen oder, vielleicht sollte man zutreffender sagen, in einem *geistigen Hunger*. Kann man überhaupt ohne Wissen essen? Oder wäre nicht umgekehrt anzunehmen, dass zu essen schlechterdings heißt, zu wissen. Sicherlich: Eingefleischte Denkgewohnheiten trennen den essenden Körper vom wissenden Geist. Aber warum sollten wir nicht doch ein Mal unseren Geist nutzen, um zu fragen: Welches Wissen über das Essen verleiben wir uns bei jedem Mahl ein, ohne dabei über dessen Wahrheiten nachzudenken? Warum lässt man sich dieses unbewusste, undurchdachte und bedenkenlose Essen schmecken, das sich in der naturwissenschaftlich distanzierten Rede von ›der Ernährung‹ zusätzlich sicheren Abstand von sich selbst verschafft? Denn alltagsweltlich gesprochen, ›ernähren‹ wir uns nicht: wir ›essen‹ – kaufen Essen, machen Essen, gehen Essen, genießen Essen, überlegen, was es zu essen gibt und fragen uns, ob uns das Essen gut geschmeckt hat und wieso man dieses oder jenes essen sollte. Wer über globale Ernährung und das menschliche Nahrungsgeschehen philosophiert, redet besser – wie der Volksmund – vom Essen, im weitesten Sinne, um den umgangssprachlichen Bezug zur alltäglichen Praxis zu wahren.

Überblickt man die gegenwärtige Literatur zum Thema, fällt auf, dass in allen Wissensgebieten der Philosophie das Essen systematisch vergessen oder sogar verachtet wird. Diese Verachtung und Essensvergessenheit ist durchaus nicht selbstverständlich. Es existieren diverse fachwissenschaftliche, kulturgeschichtliche und journalistische Sachbücher, literarische Feinschmecker-Schmöker und kulinarische Almanache, massenhafte Gourmet-Zeitschriften und Kochbücher jeder Art. – Was es bei alledem nicht gibt, ist eine philosophische Theorie und Ethik des Essens, eine aktuelle Philosophie der menschlichen Essistenz; was fehlt, ist eine *Gastrosophie*.

Die Erfindung des Begriffs Gastrosophie – in Absetzung zu dem geläufigen Terminus Gastronomie – geht auf Eugen von Vaersts gleichnamige Schrift aus dem Jahre 1852 zurück. Der Herausgeber dieses ebenfalls in Vergessenheit geratenen Werkes systematisiert einige Forschungsfelder einer solchen philosophischen Wissenschaft des Essens. Danach beinhalte eine Gastrosophie: »1) Die Lehre von der Freuden der Tafel. 2) Theorie und Praxis der Kochkunst. 3) Die Ästhetik der Esskunst. 4) Physiologie und Chemie aller essbaren Substanzen und Wesen sowie

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

der meisten Getränke. 5) Die Prinzipien des (guten) Benehmens bei Tisch. 6) Das Studium der Diätetik, eine kritische Kasuistik der Magersucht und der Fettleibigkeit. 7) Und *ex cathedra* die streng verschärfte Kontrolle sämtlicher sozialen und ökonomischen Pflichtleistungen, wie Viehzucht, Gartenkultur, Fischfang, Ackerbau, Jagd. usw., welche nicht nur für den Fortbestand der auf Nahrung angewiesenen Menschheit notwendig sind, sondern auch dem Wohl jedes einzelnen dienen, dem seine Mahlzeit ein Fest und die Einverleibung schön zubereiteter Speisen und edler Getränke die schöpferische Erfüllung eines metaphysischen Bedürfnisses ist.«[1]

Es kommt nicht darauf an, diesen Systematisierungsvorschlag im Einzelnen zu akzeptieren; was diese Aufzählung deutlich macht, ist jedoch, dass das gastrosophische Denken versucht, die globale Reichweite nicht weniger als die alltäglichen Kleinigkeiten des Nahrungsgeschehens der Menschheit in den Blick zu nehmen. Es versucht, jene Weltbezüge zu reflektieren, welche an der scheinbaren Belanglosigkeit und Trivialität des Essens das Philosophische hervortreten lassen. Eine Gastrosophie versteht sich nicht nur als eine interdisziplinäre Wissenschaft des Welt-Essens. Sie ist auch eine normative Theorie. Eine Gastrosophie, die sich als Philosophie ihres ursprünglichen Selbstverständnisses verpflichtet fühlt – der Weisheit (*sophia*) freund (*philos*) zu sein –, zielt auf die erstrebenswerte Weisheit eines ethisch guten Essens.

Das ist ihr eigentliches Anliegen: Eine Ethik des guten Essens als einer Praxisform eines ethisch guten Lebens denkbar zu machen. Dass die Frage, wie wir essen, keine bloße Privatsache, sondern eine schlechterdings universelle, moralische Frage ist und die Moralphilosophie nicht drumherum kommt, sich damit zu beschäftigen, wird am vehementesten im Pro und Contra der Pflicht zum Fleischverzicht erkennbar – worauf bereits Nietzsche hinwies. Diese Frage hat sich seither noch verschärft und zählt mit Blick auf die Welternährung sowie auf eine globale Ethik sicherlich zu den entscheidenden Dingen der weltgesellschaftlichen Zukunft. Indessen will sich die Gastrosophie nicht an der moralinen Frage des Fleischessens festbeißen: Statt sich in einer weltanschaulich geführten und ernährungsphilosophisch verengten Vegetarismus-Debatte zu zerfleischen, geht es der gastrosophischen Theorie um eine phantasievolle Erweiterung des Speiseplans und um einen philosophischen Blick aufs Ganze. Es geht um die umfassende Idee einer politischen Ethik des Essens, die das individuelle Handeln in einen globalen Zusammenhang stellt.

Die Praxis eines ethisch guten Essens ist von der gastrosophischen Erkenntnis getragen, dass die eigene Ernährungsweise über das Leben und Wohl Anderer mit entscheidet, weil sie über die unzähligen, aber theoretisch genau zu analysierenden Glieder der Nahrungskette auf die Welt einwirkt. Deshalb geschieht im Essen nicht nur die tagtägliche Erfüllung jenes Guten, welches dem ewig wiederkehrenden Hunger und dem größten Übel, dem Tod, entgeht. Wenn wir es uns schme-

1 | Kramberg, Die Sprache der Gastrosophie; vgl. Vaerst, Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

cken lassen, essen wir die Welt gut oder weniger gut. Was aber wäre ein ethisch gutes Essen, das eine entsprechende Welt kultiviert? Wenn es möglich sein sollte, dieses Gute tatsächlich gastrosophisch zu bestimmen und zu begründen, dann ließe sich Gutes – essen.

Um sich mit diesem ungewöhnlichen Gedanken vertraut zu machen, unternimmt das vorliegende Buch erste Schritte, indem es auf eine große – und wie ich hoffe auch erlebnisreiche – Entdeckungsreise in die vergessenen Kontinente philosophischer Ess-kenntnisse geht. Sie wird jene mächtige Tradition der abendländischen Metaphysik und der rationalistischen Anthropologie durchschreiten (und schließlich hinter sich lassen), welche Vieles erdacht hat, um den ebenso schlichten wie folgereichen Gedanken unmöglich zu machen, dass das Essen mit Ethik zu tun hat und die Ernährungspraxis eine tagtägliche Freiheitspraxis sein kann.

Auf alle Fälle aber lohnt sich dieses Unternehmen: Es wird sich zeigen, dass durchaus und sogar über Jahrhunderte hinweg über die Fragen eines vernünftigen Essens philosophiert wurde. Von Platon bis Nietzsche hat das Essen, dessen Tugenden und Laster, die Philosophen des Abendlandes intensiver beschäftigt, als man heute annimmt: Das ist vielleicht die größte Überraschung dieser gastrotouristischen Abenteuerreise.

Zu den eher vertrauten Dingen des philosophischen Kanons gehört beispielsweise das *cogito ergo sum* des Descartes. Die ›Ich denke, also bin ich‹-Weltformel der Moderne radikalisiert die rationalistische Anthropologie der klassischen Metaphysik. Allzu selbstverständlich bleibt dabei unerwähnt, dass die cartesischen Meditationen und methodischen Zweifel noch eine ganz andere Gewissheit zu Bewusstsein bringen, die diesem Buch als Motto vorangestellt wurde. »Es gibt nichts«, stellt Descartes fest, »was mich die Natur ausdrücklicher lehrte, als dass ich einen Körper habe [...], der Speise und Getränke braucht, wenn ich Hunger oder Durst leide und dergleichen. Ich darf demnach nicht zweifeln, dass hierin etwas Wahres liegt.«[2] – *Sapio ergo sum: Ich schmecke, also bin ich.* Mit dieser weisen Einsicht stößt Descartes auf den zweifellosen Grund des menschlichen Seins, auf die wahre Grundlage der Philosophie und auch auf den ersten Grundsatz einer gastrosophischen Anthropologie. Diese Gründe, die die fundamentale Bedeutung des Essens markieren, will der bewusstseinsphilosophische Idealismus nicht wahrhaben. Das cartesische *sapio ergo sum* blieb eine der unbekanntesten Wahrheiten der westlichen Philosophie. Doch, folgen wir Descartes' eigener Philosophie, obwohl das *res cogitans* in einem hungrigen Körper wohnt, der ihm diesen unbezweifelbaren Hunger zu denken gibt, lässt das ›denkende Ding‹ Descartes diese Wahrheit seiner selbst als ›schmeckendes Ding‹ – lässt der Homo sapiens sich selbst als *res sapiens,* als schmeckendes Wesen – gleichsam unter den Esstisch fallen. Was übrig bleibt, ist allgemein bekannt: »Ich bin also genau nur ein denkendes Wesen, d.h. Geist, Seele, Verstand, Vernunft«. (Ebd., 47)

2 | Descartes, Meditationen über die Grundlagen der Philosophie, 145.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Diese Geistesbesessenheit hat dem Phantasma Vorschub geleistet, dass das wahre Wesen der Menschen ein körperloses Denken sei – der reine Geist, der niemals speist – und dass Seele, Verstand und Vernunft nichts mit leidlichem Hunger und wohlvollem Essen zu tun hätten. So ist die Arbeit in Angriff zu nehmen, die Genealogie dieser die menschliche Essistenz wegdenkenden und vergessenmachenden Philosophie zu ergründen und einer gastrosophischen Alternativen den Weg zu bahnen. Dafür werden zwei Theoriestränge zu unterscheiden sein, in denen philosophisch über das Essen nachgedacht wurde: der diätmoralische Diskurs und der gastrosophische Diskurs.

Die Ernährungslehre, die ich die Diätmoral nenne und die eindeutig die Entwicklung der westlichen Philosophie dominiert, entwickelt sich von Platon über das Christentum bis zu Kants Sittenlehre und kulminiert in der kompletten ernährungstheoretischen »Enthaltsamkeit« (Habermas) der Gegenwartsphilosophie. Deren diätmoralischer Geist sorgt für eine wirkungsmächtige Degradierung der menschlichen Essistenz. Dabei kommt eine paradoxe Bewegung in Gang: Die Diätmoralisten problematisieren das Nahrungsgeschehen moralisch und sprechen darüber, um zu rechtfertigen, warum es für die Philosophie nicht der Rede wert sei. So erklärt sich, warum das Essen – trotz dessen metaphysischen Entwertung und dessen moraltheoretischen Herabwürdigung im Denken von Platon, Aristoteles, Seneca, Jesus, Augustinus und Kant – gleichwohl omnipräsent bleibt. In dieser Paradoxie entsteht die fundamentale Gestörtheit einer diätmoralischen Mentalität, die sich aufs Essen nur bezieht, um es gering zu schätzen. Doch erst nach Kant – zeitlich und sachlich – wird im Kanon der Moraltheorie gar nicht mehr über das Essen nachgedacht: In der totalen Essensvergessenheit der heutigen Philosophie kommt die über zweitausendjährige Wirkungsgeschichte einer ernährungsphilosophischen Tendenz zum endgültigen Abschluss.

Der esskulturellen Vorherrschaft oder genauer der ideologischen Vormundschaft eines diätmoralischen Diskurses stelle ich den Widerstand eines gastrosophischen Denkens gegenüber. Von Sokrates über Epikur und die verschiedenen Reflexionsstadien des epikureischen Hedonismus bei Platina und Rousseau bis zu Feuerbach und Nietzsche sowie einigen anschlussfähigen Ansätzen bei Horkheimer, Adorno, Marcuse und Foucault wird eine Genealogie der gastrosophischen Vordenker zu entdecken und nachzuzeichnen sein. Ihnen allen ist gemeinsam, dass in ihrer Philosophie eine Ethik des guten Essens als konstitutive Praxisform eines guten Lebens zumindest ansatzweise entwickelt wird. Die Entdeckung dieser gastrosophischen Vordenker bietet Erkenntnisse und Kriterien für die systematischen Gründe und normativen Argumente, warum das Essen ein genuin philosophisches Thema ist, in welchem sich viele Problemfelder und Wissensgegenstände der Philosophie praxisorientiert bündeln und in welchem sich die essistenzielle Frage nach dem Guten (oder Unguten) ebenso weltläufig wie lebensnah reflektieren lässt.

Einem möglichen Einwand möchte ich gleich vorweg entgegnen: Dem Einwand nämlich, dass die frontale Gegenüberstellung von Diätmoral und Gastrosophie zu schematisch sei. Dem ist im Prinzip Recht zu geben. Es handelt sich

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

um einen idealtypischen Gegensatz, der immer wieder durch Überlagerungen und Querungen entschärft wird. Doch durch diese programmatische Gegenüberstellung beabsichtigt die vorliegende Arbeit, eindeutig Position zu beziehen: Sie versteht sich strikt als eine gastrosophische Revision der abendländischen Philosophie und ihrer ernährungstheoretischen Gedankengänge, ihrer zwei ›Hauptgänge‹. Daher lassen sich die einzelnen Stücke, in denen jeweils verschiedene Kostproben von namhaften Philosophien des Essens vorgestellt werden, primär von einem systematischen Interesse an der Sache und weniger von der historisch-philologischen Absicht einer getreuen Doxographie leiten.

Zum Abschluss dieses hoffentlich im wahrsten Sinne des Wortes erlesenen Zwei-Gänge-Menüs aus zahlreichen Geschmacksrichtungen – und Leckerbissen oder gefundenem Fressen – erfahren meine Gäste einiges über die Rezepte der dargebotenen Speisen und Zutaten. Als Ingredienzen einer kritischen Theorie des guten Essens verraten die zuletzt, dafür aber explizit, deklarierten Zusätze etwas über die gastrosophische Begriffsküche und deren Kunstgriffe.

Das gastrosophische Denken beherzigt eine Einsicht von Ludwig Wittgenstein, die diesem Entrée als weiteres Motto vorangestellt wurde: »Wer heute Philosophie lehrt, gibt dem anderen Speisen, nicht weil sie ihm schmecken, sondern um seinen Geschmack zu ändern.« – Wittgenstein hätte damit gleich bei sich anfangen können. Dem großen Denker war es zuwider, mit einer Veränderung seines Geschmacks konfrontiert zu werden. Er begnügte sich über lange Zeit hinweg mit einer nahezu unveränderten Diät aus Käse und Brot oder Cornflakes.

Mit einer solchen Philosophie des Essens kann Wittgenstein geradezu als Musterbeispiel für die diätmoralische Denkweise angeführt werden, die mit größter Selbstverständlichkeit gastrosophische Fragen zu moralisch gleichgültigen Dingen des Alltagslebens degradiert. Er erweist sich mit diesem mäßigen Geschmack, wie wir sehen werden, als guter Platoniker und noch besserer Stoiker – oder eben als ganz normaler Zeitgenosse. Die traditionelle Diätmoral hat sich – unterstützt durch das essensvergessene Schweigen der heutigen Philosophen – zur allzu selbstverständlichen Alltagspraxis eines vernunftlosen Essens normalisiert: Der Zeitgeist ernährt sich diätmoralisch, ohne explizit diese eigene Philosophie des Essens und ihre historischen Hintergründe, ihre theoretischen Grundlagen, ihre normativen Wertevorstellungen und ihre physischen Wirkungen kritisch zu reflektieren.

Diese Popularität der Diätmoral bietet die unüberschätzbare Chance, durch ein anderes Denken – durch eine gastrosophische Kritik und Ethik – eine Änderung des ernährungsphilosophischen Selbstverständnisses und dadurch auch eine andere Alltagspraxis zu erwirken. Also noch einmal mit Wittgenstein gegen Wittgenstein: Wer eine Philosophie des Essens lehrt, gibt den Anderen Speisen, nicht weil diese Speisen ihm persönlich schmecken, sondern um ihren wie den eigenen Geschmack zu ändern.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

I. Hauptgang: Genealogie der Diätmoral

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

1. Das wilde Tier in uns oder die klassische Diätmoral

Vorbemerkung

Von Anfang an hat die westliche Philosophie die Menschen an eine Denkweise gewöhnt, die das Essen als eine ethische Angelegenheit entwertet. Diese programmatische Entwertung lässt sich anhand der platonischen und aristotelischen Philosophie des Essens studieren. Ihre Ernährungslehre ist von zwei Grundbewegungen gekennzeichnet. Einerseits degradiert sie das kulinarisch Gute und die gastrosophische Weisheit zu angeblich unwichtigen und unphilosophischen Dingen. Auf diese Weise verdrängt die klassische Philosophie das Essen aus dem Zentrum des Wissens und der Lebenspraxis. Andererseits aber vermag sie sich nicht des existenziellen Sachverhaltes zu entziehen, dass man essen muss – dass Mensch zu sein auch wesentlich bedeutet, ein sich ernährender Leib zu sein, der sich durch mehr oder weniger Gutes zu erfüllen hat und dieses Sein wohl oder übel verkörpert.

Die herkömmliche Verachtung des Kulinarischen im ›Kanon des philosophischen Denkens‹[1] gilt, wie wir sehen werden, vor allem der moralischen Problematisierung einer unbeherrschten Esslust. Die verbreitete Lust eines ungezügelten Appetits wird mit einer philosophischen Verachtung des Essens bekämpft – mit dem Ziel einer tugendhaften Selbstbeherrschung gegenüber den sinnlichen Genüssen im Besonderen und dem kulinarischen Genussleben im Allgemeinen. Die von Platon und Aristoteles vorgetragene Kritik an den gesellschaftlich vorherrschenden Ernährungsverhältnissen richtet sich vor allem gegen eine Völlerei als dem falsch erfüllten Leben eines unersättlichen Konsums. Statt aber diese Kritik durch das gastrosophische Ideal eines ethisch guten Essens zu beantworten, formuliert die platonische und aristotelische Ernährungsphilosophie das Diätprogramm einer Moral der mäßigen Küche: Einer fundamentalen Reduktion

1 | Als Kanon des philosophischen Denkens bezeichne ich die vorherrschende Rezeptionsgeschichte des platonisch und aristotelisch geprägten Mainstreams der westlichen Philosophie.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

der gastrosophischen Möglichkeit und der Vernunftidee eines guten Essens auf eine ›richtige Diät‹.

Das asketische Ideal dieser Diätmoral spricht dem Nahrungsgeschehen jeglichen philosophischen Eigenwert und jeden alltagskulturellen Selbstzweck ab. Die metaphysischen Prämissen der klassischen Ernährungslehre erklären die Sache des guten Geschmacks zur Nebensache einer bloß animalischen Bedürfnisbefriedigung. Das Essen wird in diesem Denken zum Inbegriff einer biologischen Notwendigkeit: Einer Unfreiheit des Menschen, die die ›wahre‹, geistige Bestimmung seines Vernunftwesens in Frage stellt. Aus dieser geistmetaphysischen oder rationalistischen Anthropologie geht eine Diätmoral hervor, die den Zusammenhang von Küche und Vernunft, Wissen und Essen vergessen macht.

In Platon und Aristoteles findet diese gastrosophische Essensvergessenheit ihre vielleicht einflussreichsten Vordenker. Wer sich mit der antiken Ernährungslehre beschäftigt, widmet sich daher nicht irgendeinem beliebigen Detailgegenstand der klassischen Philosophie. Vielmehr beruht »die kritische Arbeit des Denkens« bei der Hinwendung zur platonisch-aristotelischen Diätmoral darin, die eigene Geschichte zu problematisieren, um – wie Michel Foucault zu den Motiven seiner Auseinandersetzung mit der antiken Sexualmoral ausführt – »seine Sichtweise zu verändern, um den Horizont des Bekannten zu modifizieren und um nach Möglichkeit etwas Abstand zu gewinnen.«[2] Diese Selbstkritik der westlichen Philosophie ist zu unternehmen, um herauszuarbeiten, ob und wie weit es möglich ist, das Essen anders zu denken, um es vernünftiger zu leben.

Platons Verkennung der Kochkunst

Obschon auf wenige Sätze beschränkt, handelt es sich bei den Reflexionen, die Platon über die Kochkunst vorträgt, um die einschlägigsten theoretischen Erörterungen zur kulinarischen Praxis innerhalb des Kanons des philosophischen Denkens bis heute. Er vertritt die Auffassung, dass so etwas wie Essenmachen »keine Kunst sei, sondern eine Geschicklichkeit«; darüber hinaus sei diese Tätigkeit auch »ganz vernunftlos«.[3] Bevor wir uns der kritischen Analyse dieser Behauptungen

2 | Foucault, Gebrauch der Lüste, 16.

3 | Platon, Gorgias 465a. Dass Platon über das Essenmachen überhaupt nachdenkt, hängt vermutlich damit zusammen, dass sein bewunderter Freund und Lehrer Sokrates der kulinarischen Praxis (wie wir zu Beginn des zweiten Hauptgangs sehen werden) eine ethische Bedeutung beimisst. So lenkt Platon im *Gorgias* das Gespräch nur deswegen auf das – seiner eigenen Meinung nach eigentlich abwegige und unbedeutende – Thema der Nahrungszubereitung, weil *Sokrates ausdrücklich* darauf drängt, dass darüber gesprochen werden soll: »Willst du wohl, da du auf das Gefälligsein so viel Wert legst, mir auch in einer Kleinigkeit gefällig sein? Polos: Sehr gern. Sokrates: So frage mich doch, welche Kunst die Kochkunst mir zu sein scheint.« Ebd., 462d.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

widmen, sind ihre folgenreichen Konsequenzen vorauszuschicken: Platons beiläufige Äußerungen zur Kunstlosigkeit und Unvernunft der Küche stehen am genealogischen Ursprung der Geschichte eines ernährungsphilosophischen Denkens, das die westliche Esskultur bis in die Gegenwart hinein beherrscht. Platons unhaltbare Behauptung, das Essenmachen würde ganz ohne Kunst und Vernunft sein, ist in diesen großen und verhängnisvollen Zusammenhang zu stellen: Sie dient der programmatischen Absicht, das Essen, die Küche und kulinarische Praxis den unwichtigen und nebensächlichen Dingen des menschlichen Lebens zuordnen zu können. In welchem Maße ein »unbefangenes und ernsthaftes Nachdenken über die Vernunft in der Küche«, wie es der Freigeist Nietzsche fordert (siehe Kap. II.5), weder in der aktuellen Platon-Rezeption noch in der Gegenwartsphilosophie insgesamt zu finden ist, geben die Ausführungen von Klaus Michael Meyer-Abich fast schon tragisch zu erkennen. Entgegen des eigenen Anspruchs, dass »jede Philosophie sich in der Küche zu bewähren habe«[4] versäumt er in seiner Bezugnahme auf den *Gorgias* dennoch, die platonische Abwertung der Kochkunst kritisch zu hinterfragen.[5] Die amerikanische Philosophin Lisa Heldke, eine der wenigen Stimmen zu diesem vermeintlich abwegigen Thema der Philosophie, ist der Meinung, Platons Verkennung der Vernunft der kulinarischen Praxis zeige schlicht, »dass er in Wahrheit das Essenmachen nicht ernst genommen hat.«[6]

Vor diesem Hintergrund wagt sie die »freche Spekulation« anzustellen, was gewesen wäre, wenn Platon die Zubereitung des Essens als eine zentrale Quelle der philosophischen Erkenntnis angesehen hätte? Ob in diesem Fall die Dialektik, als letzte Stufe in der Erziehung des Philosophen-Königs, durch den Ackerbau ersetzt worden wäre? Wäre die Geometrie nicht als ein leerer Kunstgriff im Vergleich zur Kunst des Brotbackens angesehen worden? Hätten jene Höhlenbewohner in Platons berühmtem Gleichnis von der conditio humana den Ausgang (ihrer Unmündigkeit) erklommen, um zu entdecken, dass die Sonne die Ursache aller Wärme wäre, einschließlich der Wärme für das Wachstum ihrer Nahrungsmittel? Würde die Erfahrung wahrer Seinsfülle in sättigendem Essen kulminieren? Heldke geht diesen abtrünnigen Spekulationen nicht weiter nach. Stattdessen weist sie auf die gravierendste Folge von Platons Geringschätzung der Kochkunst und des Nahrungsgeschehens für die Geschichte des philosophischen Denkens hin. »Hätten die nachfolgenden Philosophen sich solchen Tätigkeiten wie das Anbauen und Kochen zu widmen fortgesetzt, ist wahrscheinlich, dass die Theorie-Praxis-Dichotomie, die sich wie ein Faden durch Vieles der westlichen Philosophie zieht, sich nicht derart entwickelt hätte, wie sie es tat.« (Heldke, ebd.) – Aber greifen wir den Dingen nicht vor.

4 | Meyer-Abich, Was sind wir schuldig, 227.

5 | Vgl. Meyer-Abich, Praktische Naturphilosophie, 13-28.

6 | Heldke, Foodmaking as a Thoughtful Practice, 203.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Hören wir Platon selbst, der erläutert, dass die Essenszubereitung »keine Kunst sei, sondern eine Geschicklichkeit, weil sie kein Wissen hat von dem, was sie anwendet, was es wohl seiner Natur nach ist, und also den Grund von einem jeden nicht anzugeben weiß.« Weil aber keine Tätigkeit als Kunst bezeichnet zu werden verdient, die »eine unverständige Sache«[7] sei, kann die kulinarische Praxis nicht als eine Kunst und Wissenschaft betrachtet werden. Daher meint Platon, dass sie »an die Lust, auf welche ihre ganze Sorge gerichtet ist, offenbar ganz kunstlos herangeht, ohne weder die Natur der Lust erforscht zu haben noch ihren Grund, indem sie ganz vernunftlos, dass ich es geradeheraus sage, gar nichts berechnet, sondern nur durch Übung und Geschicklichkeit eine Erinnerung dessen erhält, was zu geschehen pflegt, wodurch sie eben die Lust herbeischafft.« (Ebd., 501a)

Der Verlauf des *Gorgias*-Dialogs zeigt indes, dass Platon zur Begründung seines Urteils keine kulinarisch-technische Erörterung der verschiedenen Zubereitungsmethoden oder des sachkundigen Umgangs mit den Nahrungsmitteln, ihren geschmacklichen Wirkstoffe und Eigenschaften unternimmt, wie eigentlich zu erwarten wäre. Man erfährt kaum ein Wort darüber, warum ein solches Können – entgegen aller Evidenzen der real existierenden Kochkünste und kulinarischen Wissenschaften im klassischen Griechenland –, nur eine Art Geschicklichkeit sein soll. Letztlich leitet Platon den angeblichen Mangel an Vernunft in der Küche nicht über eine Kritik an der kulinarischen Ästhetik her. Es wird für die vermeintliche Unkenntnis der Köche vielmehr der Grund angeführt, diese wüssten nicht, was »das Zuträgliche« und »die besten Speisen für den Leib« sei. (Ebd., 464d) Der platonischen Theorie der Küche geht es folglich nicht um die besten Speisen in geschmacklicher (kulinarischer) Hinsicht, sondern um das Essen in einem physisch-gesundheitlichen (diätetischen) Sinn.[8]

Man hat hier zu Recht eingewendet, dass Platon »falsch darin liegt, zu sagen, dass die Kulinarik darauf abzielt, gesundes Essen zu bieten.«[9] Indem er das für den Leib Zuträgliche als die eigentliche Lust bestimmt, die das Essen bewirken sollte, wird das denkbare kulinarische Gute, nämlich eine auf den möglichst guten Geschmack ausgerichtete Kochkunst, nicht zum konzeptuellen Bezugspunkt einer philosophischen Problematisierung der Küche gemacht. Stattdessen wird der Zweck des Essens über dessen gesundheitliche (lebenserhaltende) Funktion

7 | Platon, Gorgias 465a.

8 | Platons Interesse (Gorgias, 465c-e) an einer schematischen Zuordnung der verschiedenen Lebenskünste bildet den theoretischen Hintergrund seiner entsprechend schematischen Auseinandersetzung mit der Kochkunst: »Um nun nicht weitläufig zu werden, will ich es dir ausdrücken wie die Meßkünstler, […] nämlich dass, wie die Putzkunst zur Turnkunst, so die Kochkunst zur Heilkunst, oder vielmehr so, wie die Putzkunst zur Turnkunst, so die Sophistik zur Gesetzgebung, und wie die Kochkunst zur Heilkunst, so die Redekunst zur Rechtspflege. […] Was ich nun meine, dass die Redekunst sei, hast du gehört, nämlich das Gegenstück zur Kochkunst, für die Seele, was diese für den Leib.«

9 | Irwin, Plato's Gorgias, 134.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

bestimmt. Der (essistenz-)philosophische Reduktionismus, der kulinarisch gutes Essen mit gesunder Diät gleichsetzt und das kulinarische Genussleben auf funktionelle Sättigung und physische Reproduktion der Körperkräfte verengt, bildet den diätetischen Grundgedanken der platonischen Diätmoral – und mithin die Grundformel eines ungastrosophischen Denkens. Daher bezieht sich die philosophische Problematisierung der Kochkunst auf das genussasketische Kriterium, ob eine allgemeine Versorgung durch gesundheitlich richtige Kost gewährleistet ist. Die wesentliche Unvernunft des Kulinarischen beruht dann darin, das diätetisch Beste zu verkennen und das gesundheitlich Zuträgliche zu verfehlen.

Zur Veranschaulichung dieser Theorie kontrastiert Platon die Küche mit der Medizin als dem positiven Gegenmodell einer Kunst, die der physischen Gesundheit dient. Im Gegensatz zum Koch verstehe sich der Arzt auf das, was für den Leib gut ist; anders als das kulinarische Tun basiere die medizinische Kunst auf der Kenntnis dessen, was »heilsame und schädliche Speisen« sind. Platon vertraut auf die Wissenschaft des Arztes, weil diese »die Natur dessen erforscht hat, was sie besorgt, und den Grund dessen, was sie tut, und von jedem einzelnen Rechenschaft geben kann«.[10] Nicht die Kochkunst, sondern alleine die Heilkunst »bringt den Leib in Ordnung und Form«. In dieser Anerkennung der naturwissenschaftlichen Fundiertheit des ärztlichen Wissens um das für den Leib Beste spiegelt sich Platons Aneignung der hippokratischen Gesundheitslehre wider.[11]

Gleichzeitig besteht die entscheidende Uminterpretation, die Platon an der *diaitetike techne* seines Zeitgenossen Hippokrates (auf die noch ausführlich einzugehen sein wird) vornimmt darin, dass Platon die Kochkunst als eine Art trügerisches »Schattenbild« der Heilkunde (ebd., 463d) abwertet, während Hippokrates die naturwissenschaftlich begründete Heilkunst und Lehre einer gesunden Diät im Gegenteil geradewegs aus der Kochkunst und ihrem Wissen um das physische Wohl des Menschen hervorgehen lässt: Hippokrates verbindet Ernährung und Medizin (Diätetik); Platon hingegen verschränkt seine Kritik einer ungesunden Ernährung mit dem pauschalen Urteil, dass die Kochkunst, die *mageirike techne*, keine Kenntnis des leiblichen Wohls zeige und daher auch keiner philosophischen Betrachtung würdig sei.

Die Lust und Gaumenfreuden, die das Küchenwerk gleichwohl bereitet, erzeuge daher lediglich scheinbar Angenehmes und Schmeichelhaftes, das in Wahrheit

10 | Platon, Gorgias 501a.

11 | Im *Timaios* (82a; 86b) würdigt Platon unter Berufung auf die hippokratischen Schriften Elemente, Qualitäten und Säfte, auch in ihrer Bedeutung für Gesundheit und Körper. Ebenso hat Aristoteles, worauf im Kontext der hippokratischen Ernährungslehre näher eingegangen wird, an der konzeptuellen Weiterentwicklung der philosophischen Grundlagen der antiken Medizin, insbesondere der so genannten Humoralpathologie, gearbeitet, indem er unter anderem die vier Qualitätenpaare den vier Elementen zuordnet. Bei ihm wird auch an vielen Stellen auf die Säfte Bezug genommen. Vgl. Rothschuh, Konzepte der Medizin in Vergangenheit und Gegenwart, 187.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

aber dem körperlichen Wohl unzuträglich sei. Platon lässt Sokrates dazu ausführen: »Auf das Beste aber gar nicht denkend, fängt sie [die Kochkunst] durch das jedesmal Angenehmste den Unverstand und hintergeht ihn so, dass sie ihm scheint, überaus viel wert zu sein. In die Heilkunst nun verkleidet sich die Kochkunst und stellt sich an zu wissen, welches die besten Speisen sind für den Leib. [...] Schmeichelei nun nenne ich das und behaupte, es sei etwas Schlechtes, weil es das Angenehme zu treffen sucht ohne das Beste.« (Ebd., 464d-465a) In dieser prinzipiellen Verfehlung des wahren Guten, freilich aus Platons Sicht, ist die Kochkunst keine ernst zunehmende Kunst eines guten Lebens (des physischen Wohls), weil sie zu solchen moralisch schlechten und verwerflichen Verrichtungen gehöre, die »nur bis zur Lust« gehen und diese allein bewirken, »vom Besseren und Schlechteren aber nichts wissen«, während andere, wie beispielsweise die Heilkunst, durchaus erkennen, was gut sei und was schlecht – »und so setzte ich unter die auf die Lust gehenden, die leibliche, des Kochs Geschicklichkeit, nicht Kunst, unter die aber auf das Gute gehenden ebenso die Kunst des Arztes.« (Ebd., 500b)

Die platonische Theorie des Guten schätzt die Küche gering, weil mit ihren angenehmen Speisen und appetitlichen Genüssen das ›wahre Gute‹ gerade verdeckt werde und stattdessen ein ebenso reizvolles wie bedenkliches Gut in Form von schmeichelhaften, aber gesundheitlich unheilvollen Mahlzeiten auf den Tisch komme. Indessen stützt seine rein diätetische Argumentation letztlich nicht die pauschale Behauptung, wonach die kulinarische Praxis an sich, also auch in ästhetischer Hinsicht, kein Können (*techne*) sei, welches ein Wissen und Sachverstand von dem hat, was es tut und bewirkt. Denn man darf sich fragen: »Warum sollte es keine techne des Kochens geben, dessen Ziel das Vergnügen ist? Ein solches Ziel würde sich von dem der Medizin sicherlich unterschieden, aber warum sollte der Koch für die Betätigung der betreffenden Aufgaben kein reales Wissen anwenden?«[12]

Mit Sicherheit muss der Koch nicht nur geschickt sein, sondern sich auch darauf verstehen, wie er es schafft, dass seine Produkte Lust hervorrufen, also Appetit anregen und den Konsumenten gefallen; er muss über die Kunst und Wissenschaft verfügen, Leckereien kreieren zu können, deren angenehmer Geschmack ihrem Gaumen schmeichelt. Dazu kommt er nicht umhin, das Wesen jener kulinarisch-ästhetischen Lüste und Begierden, die er bereitet, bestens zu kennen, um *zu wissen*, welche Dinge angenehm schmecken und welche Zubereitungsmethoden die Genusslust befriedigen und welche nicht. Freilich kann eine Kochkunst, die kulinarisch-ästhetisch Gutes hervorbringt, in einer rein diätetischen Hinsicht auch schlecht sein, wenn ihre Speisen physisch unzuträglich sind – und nur für diesen speziellen Fall trifft Platon pauschale Negation der Kochkunst zu. Hingegen erweist sich eine generelle philosophische Abwertung der kulinarischen Praxis zu einer kunstlosen und vernunftlosen Tätigkeit als unbegründet.

12 | Roochnik, Of Art and Wisdom, 185.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Völlerei und Überfülle: ein falsch erfülltes Wohlleben

Der Grund für Platons pauschale Degradierung der kulinarischen Praxis und Lustquellen wird erst nachvollziehbar, wenn man sich die gesellschaftlichen Hintergründe seiner radikalen Kritik der kulinarischen Unvernunft vergegenwärtigt. Der Staatsphilosoph Platon hebt angesichts »einer üppigen Polis, wie man sie jetzt hat«[13], die allgemeinen Folgen der unter seinen Mitbürgern grassierenden Völlerei hervor. Selbstverständlich gehören zu dem gehobenen Lebensstandard einer Wohlstandsgesellschaft insbesondere Delikatessen im Überfluss und lukullische Üppigkeit raffinierter Gaumenkitzel. Dementsprechend erzürnt sich der Sittenkritiker über »Gewürze«, »Süßigkeiten«, überhaupt über die »Mannigfaltigkeit von Speisen« und »ausländischen Leckereien« (ebd., 559b); allen voran erregt ihn »der gerühmte Wohlgeschmack des attischen Backwerks« (ebd., 404c-d), der mitunter wohl auch seinen eigenen Appetit über den Hunger hinaus aufreizt, wie verschiedene Bemerkungen erahnen lassen.

All diese Köstlichkeiten und Produkte eines raffinierten und üppigen Nahrungsangebotes gehören zu einer aufwändigen Stilisierung und äußerlicher Verschönerung der Dinge, die Platon auch in allen anderen Lebensbereichen einer demokratischen Wohlstandsgesellschaft, wie beispielsweise bei der prächtigen und luxuriösen Gestaltung der »Häuser, Kleider und Schuhe« wahrnimmt und problematisiert. Zu einem solchen üppigen Lebensstil und einer allgemeinen Gefräßigkeit zählt nicht zuletzt ein entsprechender Fleischkonsum, weshalb Platon die massenhafte Tierproduktion beklagt und in Anbetracht dieses unersättlichen Konsums die Befürchtung äußert, dass »wir von anderen zahmen Vieh auch sehr viel brauchen werden, was einer nur essen kann«. (Ebd., 404c)

In dem bereits erwähnten Dialog *Gorgias* lässt Platon den Kallikles zu Worte kommen, der als Repräsentant der gesellschaftlichen Oberschicht den Hedonismus eines Lebens im materiellen Überfluss als das beste Leben feiert. Kallikles erläutert: »Üppigkeit und Unbefangenheit und Freizügigkeit, wenn sie nur Rückhalt haben, sind eben Tugend und Glückseligkeit; jenes andere aber sind Ziereien, widernatürliche Satzungen, leeres Geschwätz.«[14] Diese populäre Glücksvorstellung eines ›guten Lebens‹ zehrt von den mythischen Bildern eines Schlaraffenlandes, wie sie insbesondere von den griechischen Komödiendichtern prachtvoll ausgemalt werden. In allen Komödien des Aristophanes wird viel gegessen und getrunken: Jeder Anlass, ob gut oder schlecht, wird vom Volk zum willkommenen Anlass genommen, ein paar Gläser zu trinken oder einen Leckerbissen auf den Herd zu stellen. Aristophanes' Werk *Frauen in der Volksversammlungen* ergeht sich in der Hoffnung auf die nie versiegende Überfülle von Speisen,

13 | Platon, Politeia 372e.

14 | Platon, Gorgias 492c; ähnlich: Platon, Politeia 561b-562a.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

die sich schließlich in die Phantasie eines Pastetengebildes auswächst, welches mit einem 77 Silben langen Wortungestüm lobgepriesen wird.[15]

Die karikaturesk überladenen Menüfolgen des römischen Satirikers Petronius und die endlosen Auflistungen von Schlemmereien beim griechischen Rhetor Athenaios haben ihre sehr viel lebensnäheren und oft derben Vorläufer in Aristophanes und anderen Komödiendichtern des klassischen Griechenlands. Gekochte Schweinsfüße, warme, weiße Semmel, Nudelsuppe mit Zwiebeln, Sardellen aus der Pfanne, die hausgemachte Schlachtplatte mit Leberwurst, Blutwurst, Fleischbrühe und Sülze oder Hülsenfrüchte, Fische und Muscheln, verschiedene Brot- und Kuchensorten, Desserts und Obst von Mandeln bis zu Weintrauben kreisen um den utopischen Hedonismus des guten Lebens als Üppigkeit und Glück der unbegrenzten Fülle. (Ebd.)[16]

In der Unterweltszene in Aristophanes' *Die Frösche* wird der als Herakles verkleidete Xanthias von der Magd der Persephone zum Gastmahl eingeladen: »Die Göttin, wie sie hörte, du seist hier,/buk Kuchen, kochte Bohnenbrei für dich:/ ein, zwei, drei Töpfe! Briet ›nen ganzen Stier,/Pasteten machte sie und Striezeln. Komm!/Sie hat auch junge Hühner/gebraten, Zuckerwerk und Eingemachtes/ und honigsüße Weine stehn parat./Du musst herein! Ein Flötenmädchen auch/ist drinnen, wunderschön, und Tänzerinnen [...] Komm rein! Die Fische wollte schon der Koch/auftragen. Komm, die Tafel ist gedeckt!«[17] Die attischen Komödien verlagern das Schlaraffenland – in einer unrealistisch-utopischen Überzeichnung des Glücks gastrosophischer Wohllebens – oft in den Bereich der mythischen Unterwelt und bringen es mit den dort beheimateten Gottheiten in Verbindung.[18]

Bei dem griechischen Dichter Pherekrates spielt eine Szene im Totenreich des in die Unterwelt verbannten Kronos. »In Reichtums Fülle sah ich alles darunten stehn,/und alles war aufs allerbeste dort beschickt./Da zogen murmelnd Flüsse aus schwarzer Suppe längs/der Stadtquartiere, andre führten Weizenbrei./Es schwammen Kracherle auch und Kuchenbrocken drin,/so dass die fetten Bissen bequem und ganz von selbst/hineingerieten in der Toten offnen Mund./Am Ufer

15 | Aristophanes, Ekkles. 1169ff.

16 | In den *Acharnern* porträtiert Aristophanes, wie der Kochkunsthistoriker Revel in Erinnerung ruft, »einen Landmann, den guten Dikaiopolis, der, des Kriegsführens müde, beschließt, mit dem Feind seinen Privatfrieden zu machen und aus diesem guten Grunde zu einem Mahl rüstet, das den Mund der Athener Theaterbesucher um so wäßriger machen mußte, als diese im Jahre 424 gerade jenes Krieges wegen grausam unter Hunger litten: ›Ha, Burschen, habt ihr nicht gehört?/Was treibt ihr? Hört ihr nicht des Herolds Ruf?/ Marsch, siedet, bratet, dreht den Spieß, zieht ab die Hasen, hurtig, hängt die Kränze aus,/ bringt Gabeln her, die Schnepfen dran zu stecken.‹« Vgl. Aristophanes, Acharnern, VI. Szene, in: Revel, Erlesene Mahlzeiten, 29.

17 | Aristophanes, in: Klinghardt, Gemeinschaftsmahl, 163f.; vgl. Dohm, Die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie.

18 | Vgl. Fauth, Kulinarisches und Utopisches in der griechischen Komödie.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

fand man ausgestreut – statt Scherbenschutt –/warmen Leberkäs und brutzelnde Scheiben Knoblauchwurst./Auch saftige Bratenstücke lagen da herum,/gewürzt in Kräuterbrüh‹ und mannigfach garniert./Auf Anrichtbrettern sah man ganze Schinken stehn,/wie Butter zart, und abgekochtes Pökelfleisch,/und lieblich duftete Kuttelfleck und Kalbskrös./Auf Fladen feinsten Weizenmehles lagen da/ Schweinsrippchen griffbereit, aufs leckerste gebräunt./Und Kannen gab's mit Graupenbrei, der reich mit Milch/begossen war, und Brieschenschnitten obenauf.«[19]

Auch Hesiod gibt die Zeiten des Kronos als dem verlorenen Urzustand einer paradiesischen Welt des Überflusses und göttlichen Fülle an, in dem die Menschen »gleich wie Götter lebten ohne Betrübnis unbehelligt und frei von Mühsal und Leid«, ohne zu altern und »fern von jeglichem Übel«. In diesem Goldenen Zeitalter gab auch die Natur überreich und biodivers: »Frucht bescherte die nahrungsspendende Erde/Immer von selbst, unendlich und vielfach.« Platon bringt das Zeitalter schlaraffischer Lebensverhältnisse ebenfalls mit Kronos in Zusammenhang.[20] Die Komödiendichter, die Platon deswegen am liebsten aus dem Staat verbannen will, inszenieren diesen Traum in voller Pracht. Bei Pherekrates findet sich folgendes Fragment: »Von selbe ja werden den Dreiweg entlang sich rauschende Ströme ergießen/von schwarzer Suppe mit Kracherln und Speck und reichlichen Gerstenmehlnockerln./Von den Quellen des Plutos fließen sie her, dass jeder, der mag, draus schöpfe./Wie mit Kübeln regnet uns Zeus edlen Wein auf die Dachziegel unserer Häuser.«

Des Weiteren klingt bei Pherekrates eine für das Schlaraffenland-Motiv bekannte Formulierung an. »Recht knusprig gebraten, mit Myrtenzweigen bestreut und mit/Anemonen, flogen einem die Drosseln um den Mund/herum und flehten, dass man sie verspeisen soll.« (Ebd.) Die von den attischen Theaterdichtern in Szene gesetzten kulinarischen Welten spiegeln auf komisch-parodistische Weise das üppige Leben und die unersättliche Völlerei wider, denen Platons Gesellschaftskritik gilt. Gleichzeitig popularisieren die griechischen Komödien mythische Phantasien von einem Paradies oder Goldenen Zeitalter: Ihre abstrakte Utopie von einem Guten Leben wird als kulinarische Utopie konkretisiert beziehungsweise durch die mythogastrosophische Vorstellung des Glücks eines wohlvoll erfüllten Lebens als Völlerei veranschaulicht.[21]

19 | Pherekrates, in Klinghardt, Gemeinschaftsmahl, 164.

20 | Vgl. Platon, Politeia 271e-272a.

21 | Insofern es sich bei der populären Schlaraffenlandutopie eines ›Goldenen Zeitalters‹ um einen mythisch-phantastisch überhöhten und totalisierten, gewissermaßen kryptogastrosophischen Begriff eines ›guten Lebens‹ handelt, setzt sich das gastrosophische Denken mit dieser allgemeinen Wertvorstellung (als normativen Bezugspunkt ihrer philosophisch-ethischen Theorie des guten Lebens) *kritisch* in Beziehung. Auf die allgemeinmenschliche Wertvorstellung vom guten Leben als kulinarischem Genussleben – das sei

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Angesichts dieser Hintergründe ist für die Genese des diätmoralischen Denkens zentral, dass Platon und Aristoteles, der ihm darin folgen wird, das Ideal dieser populär-hedonistischen Glücksvorstellung des Guten, das wesentlich über den Weg des Essens und dessen Genussfülle gelebt und erstrebt wird, als unwahr und falsch kritisieren. Diese antigastrosophische Haltung bewegt Aristoteles schließlich dazu, ohne seinen deutlichen Widerwillen zu verheimlichen, diese ›gute‹ Lebensweise seiner Mitbürger vom Standpunkt seiner ethischen Theorie zu verurteilen. »Die Mehrzahl der Leute und die rohesten wählen die Lust. Darum frönen sie auch dem Genussleben (*bios apolaustikos*).«[22] Und Platon dramatisiert die materialistische Unersättlichkeit »einer üppigen Polis, wie man sie jetzt hat«, mit dem Bild von seinen Mitmenschen als »lecken Fässern«, deren Konsumhunger ständig eine Leere erzeugt, in die Neues hineinfließen muss, um sie wieder übervoll aufzufüllen – ein dekadentes, lasterhaftes Leben ›im Überfluss‹.[23]

Gesundheitliche Schäden durch Fehlernährung und schlechtes Essen

Platon wendet sich gegen den gesellschaftlich vorherrschenden Saus und Braus aus der Erkenntnis der damit verbundenen Wohlstandskrankheiten als einem allgemeinen Schlechten und dabei als eines selbst verschuldeten Übels. Schon damals steht die moralische Problematisierung einer übermäßigen, fleischlastigen und übersüßten Ernährungsweise, die – in Verbindung mit einem Mangel an Bewegung oder »Turnkunst«, wie Platon sagt – körperliche Leiden verursacht, im Mittelpunkt. Denn eine solche Lebensweise würde den ganzen Lebenszustand verschlechtern, weil, »wer in einem jämmerlichen Zustand des Leibes lebt, notwendig ein jämmerliches Leben führt«. (Ebd., 504e)

Die gesundheitlichen Folgen dieser grassierenden Fehlernährung und falschen Lebensweise machen Platons kritischer Gesellschaftsdiagnose zufolge viele Ärzte, Krankenhäuser und ein komplexes Gesundheitssystem notwendig, »nicht etwa, weil man verwundet ist oder von solchen Krankheiten befallen, wie die Jahreszeiten sie bringen, sondern aus Faulheit oder wegen einer Lebensweise wie die beschriebene, mit Feuchtigkeit und bösen Dünsten angefüllt wie ein Sumpf«. (Ebd., 405d) Diese sozialpathologischen Zusammenhänge liefern erst die philosophische Begründung dafür, worin das Schlechte einer bloß schmeichelhaften Küche besteht: Sie tischt deftige und raffinierte Kost auf, die den falschen Bedürfnissen einer angenehmen Ernährungsweise gefällig ist und so die bequemen Gewohnheiten einer, genauer bedacht, schädlichen Selbsterfüllung

an dieser Stelle vorausgeschickt – knüpft, wie wir im zweiten Hauptteil und im Kontrast zu Platons und Aristoteles' Diätphilosophie sehen werden, die sokratische Gastrosophie an.

22 | Aristoteles, NE 1095b15.

23 | Vgl. Platon, Gorgias 493d.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

mit zu verantworten hat. Im Zentrum der platonischen (und aristotelischen) Kritik der gesellschaftlichen Ernährungsverhältnisse steht eine quantitative Kritik am zu vielen (ungesunden) Essen. Deshalb zählt zur Grunderkenntnis einer philosophischen Diätmoral des falschen Essens, dass man »nicht nach dem meisten streben muss, wenn man nicht Schaden leiden wollte«, wie es bei Platon heißt. (Ebd., 490c)

Mit anderen Worten: Scheinbar angenehmes, in Wahrheit aber gesundheitlich unvernünftiges Essen ist das, was die meisten Menschen für die Tugend und Glückseligkeit des Kulinarischen ansehen. Die ernährungsphilosophische Problematisierung der vorherrschenden Esskultur richtet sich gegen die freiwillige Selbstbeschädigung aus maßloser Völlerei, gegen schlechte Ernährungsgewohnheiten aus geistlosem Konsum, der das Gute auf das Viele und das Vielerlei von bloß Lustvollen und Bequemen reduziert und sich so, statt dem Besten, bloß gesundheitlich Bedenkliches schmecken lässt.

Platons pauschale Geringschätzung der Kochkunst gilt konkret einer diätetisch vernunftwidrigen Volksküche. Für diese im wahrsten Sinne des Wortes unheilvolle Kochkunst trifft zu, dass aus Unkenntnis und Unverstand gegenüber dem leiblichen Wohlleben unzuträgliche Speisen und Leckereien produziert und konsumiert werden, die zu »Unersättlichkeit« und »Überfüllung« animieren und »lange hernach Krankheiten« zur Folge haben. (Ebd., 518d) Die philosophische Verurteilung einer ungesunden Ernährungsweise richtet sich allerdings nicht nur allgemein gegen die körperlichen Beeinträchtigungen und Beschädigungen des eigenen Lebens. Ihr geht es auch darum, dass der sich Fehlernährende sich selbst negiert, indem er durch diesen Lebenswandel andere Lebensmöglichkeiten beschränkt. Denn er tendiere, neben Erkrankungen vielfältigster Art, zu Trägheit, Erschöpfung, beeinträchtigter Leistungsfähigkeit und geschwächten Widerstandskräften. Platon beunruhigt die Sachverhalt, dass sich physische Folgen mitunter auf die psychische Gemütslage und auch auf den geistigen Zustand des Menschen auswirken, so dass seelische Verwirrungen oder (wie sich spätestens bei Nietzsche besonders dramatisch zeigt) geistiger Wahnsinn, der Verlust eines gesunden Menschenverstandes, die moralische Folge einer falschen Ernährung sein können. »Denn«, wie die platonische Diätmoral in üppigen Worten ausmalt, »wo die im Körper umherirrenden, von sauren und salzigen Verschleimungen herrührenden sowie ätzenden und galligen Säfte nach außen keinen Ausweg finden, sondern, im Innern sich umhertreibend, mit den Bewegungen der Seele, denen ihre Ausdünstungen sich beimischt, sich vereinigen, da erzeugen sie mehr oder minder heftige, häufiger oder seltener eintretende mannigfaltige Krankheiten der Seele und erwecken, indem sie zu den drei Wohnsitzen der Seele gelangen, je nachdem wohin eine jede von ihnen kommt, alle Arten der Unzufriedenheit und des Mißmuts, der Verwegenheit und Verzagtheit, dazu der Vergeßlichkeit und Ungelehrigkeit.«[24]

24 | Platon, Tim. 86e. Wie sehr Platon die physischen Wirkungen des Essens auf den geistigen Zustand beunruhigen, wie sehr er einen direkten Einfluss der leiblichen Existenz auf

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Mit anderen Worten, nicht nur das allgemeine körperliche und seelische Wohlbefinden, sogar das Erkenntnisvermögen und die Denkkraft stehen – was für den Stolz der Philosophie keine kleine Blasphemie birgt – in einem unmittelbaren Zusammenhang mit der Kochkunst und den angenehmen, aber riskanten Reizen des Essens. Vielleicht (ich werde auf diesen ›Verdacht‹ zurückkommen) steckt in einer solchen, noch das geistig-philosophische Denken überragenden und die menschliche Vernunftseele beeinflussenden Macht des Kulinarischen der verborgene Grund dafür, warum Platons vernichtende Kritik die Küche, ohne jegliche grundbegriffliche Differenzierung zwischen besserer und schlechterer Kochkunst, zwischen gesunden und ungesunden Ernährungsweisen, *in toto* zu ihrem Feind erklärt.

Extrabeilage: Schlechte Heilkunst

Trotz seiner programmatischen Gegenüberstellung der Heilkunst als einem Tun, das auf der objektiven Erkenntnis des für den Leib Besten basiere, und der Kochkunst, deren Unvernunft darin bestehe, zwangsläufig zu Überfüllung und Unersättlichkeit zu verführen, ist sich Platon letztlich bewusst, dass es vielmehr auch gute und schlechte Heilkunst gibt (wie es umgekehrt eben auch gute und schlechte Kochkunst gibt). Entsprechend vertritt die platonische Gesundheitstheorie die Auffassung, dass ein guter Arzt das Gesundsein als Resultat und Aufgabe einer entsprechenden gesunden Lebensweise lehre. »Wenn einer einem kranken Menschen, der gesundheitswidrig lebt, zu raten hat, was darf er anderes tun, als zuerst dessen Lebenshaltung zu ändern und dann erst, wenn jener ihm darin gehorchen will, ihm weitere Anweisungen geben.« In diesem Sinne führt Platon diejenigen »Kranken, die aus Unmäßigkeit nicht Lust haben, von ihrer schädlichen Lebensweise abzulassen«[25], vor Augen, dass nur eine grundlegende Veränderung ihrer Lebenspraxis zu einer Besserung beitragen kann. Für den (wahrscheinlichen) Fall, dass der Patient den ärztlichen Rat nicht befolgt und stattdessen seine ungesunde Lebenshaltung unverändert fortsetzt, zieht der Gesundheitspolitiker Platon rigorose Konsequenzen: »Will er aber nicht gehorchen, so wer-

das geistige Wesen des Menschen befürchtet, zeigt sich darin, dass er wiederholt auf diese ›unheimliche‹ Geist-Körper-Einheit zu sprechen kommt. So heißt es im *Phaidon* (66b-c): »Denn der Leib macht uns tausenderlei zu schaffen wegen der notwendigen Nahrung, dann auch, wenn uns Krankheiten zustoßen, verhindern uns diese, das Wahre zu erjagen, und auch mit Gelüsten und Begierden, Furcht und mancherlei Schattenbildern und vielen Kindereien erfüllt er uns; so dass recht in Wahrheit, wie man auch zu sagen pflegt, wir um seinetwillen nicht einmal dazu kommen, auch nur irgend etwas richtig einzusehen.«

25 | Platon, Politeia 426c.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

de ich nur den, der auf weitere Behandlung verzichtet, als wahren Arzt und als rechten Menschen bezeichnen und dafür den, der sich das bieten läßt, als schwachen Menschen und schlechten Arzt.« (Ebd.) Denn bloß oberflächliche Reparaturen und Symptombehandlungen können bei den betreffenden Patienten weiter »nichts ausrichten, als dass sie ihre Krankheit immer bunter und größer machen«.

Im Gegenteil sieht Platon, dass diese Symptommedizin bei ihren Konsumenten zwangsläufig die irrtümliche Hoffnung entstehen lässt, »sooft ihnen einer ein neues Mittel anrät, durch dieses gesund zu werden.« (Ebd.) Genauso wie eine schlechte Kulinarik geschmacklich angenehme Dinge produziert, die gesundheitlich bedenklich sind und deren Konsum für eine permanente Verschlechterung des physischen und geistigen Zustandes sorgt, so repariert ein schlechter Arzt lediglich die Symptome, ohne an den eigentlichen Ursachen des Übels zu rühren. (Vgl. ebd., 406d-e) So können sich schlechte Kochkunst und schlechte Heilkunst gegenseitig bestärken; die kulinarischen und medizinischen Versorgungsverhältnisse bringen dann, statt das für den Leib Beste, einen schlechten physischen Zustand der Körper hervor. Entsprechend zeitigt eine rein iatrotechnische Behandlung von durch schlechtes Ernährungsverhalten verursachten Krankheiten und leiblichen Übeln geradezu den gegenteiligen Effekt: Sie führt zur bloßen Verlängerung der schädlichen Lebensgewohnheiten und der verbreiteten Morbidität einer Wohlstandsgesellschaft.

Mit anderen Worten, auch die Medizin kann mit heilloser Kunst und Wissenschaft verfahren und verantwortungslos zu Schmeicheleien und kurzfristigen Annehmlichkeiten verhelfen, die jedoch eine gesellschaftliche Hilfestellung zur Fehlernährung und Fehlentwicklung des physischen Wohlergehens der Individuen bedeuten und letztlich zur Verschlimmerung und zu mehr Übel führen. Gleichzeitig fällt es dem sozialkritischen Moraltheoretiker Platon leicht, das Rezept und Allheilmittel gegen den lasterhaften Lebensstil der Meisten zu verschreiben: »Ehe sie nicht aufhören, im Übermaß zu trinken und zu essen und der Liebe zu pflegen und faul zu sein, weder Arznei noch Brennen noch Schneiden noch auch Besprechungen und Amulette oder irgend etwas dergleichen das mindeste helfen könnte.« (Ebd., 426a-b)

Angesichts des allgemeinen Sittenverfalls wird das traditionalistische und wertekonservative Argument vorgebracht, dass man sich in der Vergangenheit nicht um die Gesundheit hatte kümmern müssen, weil die von den Menschen kultivierte Lebenspraxis, ihre traditionelle Ernährungsweise und körperlichen Betätigungen, der Natur entsprachen und ihre Gesundheit erhielten. (Ebd., 407c) Im Unterschied zu der von Hippokrates konzipierten Diätetik ist für Platon eine gesundheitlich gute Lebensführung letztlich kein Gutes an sich, keine eigenständige Lebens-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

kunst, zu der man mit guten Gründen raten kann; für Platon hat die Ernährung lediglich für die physischen Grundlagen der geistigen Existenz des Menschen zu sorgen.

Auch Aristoteles zählt das höchste Gut eines Gesund-lebens nicht zu einer ethischen Praxis, sondern die Gesundheit lediglich zu den »äußeren Gütern«. Es gehöre zu den unentbehrlichen Voraussetzungen für ein erst jenseits davon beginnendes Gut-Leben und nicht zu dessen konstitutiver Betätigung. Entsprechend erläutert Aristoteles: »Der Glückselige wird als Mensch auch in guten äußeren Verhältnissen leben müssen. [...] Dazu bedarf es der leiblichen Gesundheit, der Nahrung und alles anderen, was zur Notdurft des Lebens gehört.«[26] Die Maxime der philosophischen Diätetik der klassischen Diätmoralisten – nicht gesundheitswidrig zu leben und zu essen – hat folglich den rein instrumentellen Sinn, für das Funktionieren des Körpers zu sorgen, um die physische Arbeits- und Leistungsfähigkeit sicher zu stellen, die für die ›eigentlich wichtigen‹ Aktivitäten eines glücklichen Lebens des Menschen gebraucht wird.

Geburt des Krieges aus unersättlichem Welthunger

Die platonische Ernährungsphilosophie begründet ihre Kritik des schlechten Essens nicht nur mit den gesundheitlichen Folgen. Schlecht sind die von den meisten praktizierten Essgewohnheiten auch unter dem Gesichtspunkt ihrer wirtschaftlichen Voraussetzungen und Konsequenzen. Wie kaum ein anderes menschliches Bedürfnis entsteht gerade wegen des Bedarfs an Nahrungsmitteln der größte Teil des gesellschaftlichen Produktionsprozesses und Ressourcenhungers. Für eine »üppige Polis« besagt dies: Einer der gefräßigsten Faktoren der globalen Wirtschaftsabläufe ist die alltägliche Befriedigung eines unersättlichen Konsums und Welthungers der Übersatten. Dem entsprechend führt die platonische Staatsphilosophie den Ursprung des Politischen, des gemeinsamen Lebens in einer Polis, auf die Befriedigung materieller und vor allem essistenzieller Bedürfnisse zurück. Eine in Überfluss schwelgende und gefräßige Gesellschaft oder, in Platons ausgesuchten Worten, eine »Polis von Schweinen«[27] muss zwangsläufig ein permanentes Wirtschaftswachstum forcieren und dafür gegebenenfalls aus geostrategischen Erwägungen heraus auch »den Nachbarn Land abschneiden, wenn wir genug haben wollen zur Viehweide und zu Ackerbau«. (Ebd., 373d)

26 | Aristoteles, Nikomachische Ethik 1178b33.

27 | Platon, Politeia 372d. Es ist davon auszugehen, dass Platon bei dieser Schmähung bewusst auf Sokrates' Bezugnahme auf Odysseus und das Schicksal seiner Gefährten, nämlich der Gefahr der Menschen, durch falsches Essen zu Schweinen zu mutieren, anspielt. Auf diese Geschichte wird gleich zurückzukommen sein.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

So ist die erforderliche Markterweiterung und der ökonomische Wachstumszwang nicht nur der Grund für eine wirtschaftliche Konkurrenzsituation zwischen den Völkern, sondern zwingt zur Kriegsführung, um Ressourcen und Geld zu erbeuten. »Denn über den Besitz von Geld und Gut entstehen alle Kriege, und dieses müssen wir haben des Leibes wegen, weil wir seiner Pflege dienstbar sind«.[28] Eine Vielzahl falscher und kriegsschürender Bedürfnisse wird durch einen unersättlichen Konsumhunger und dessen Erfüllungsappetit geweckt, so dass diese Gefräßigkeit und Völlerei die Habgier und Geldsucht anregt, »weil vorzüglich durch Geld die Begierden dieser Art befriedigt werden«.[29]

Platons Kritik an der materialistischen Überflussgesellschaft und deren gesundheitlich, alltagskulturell wie wirtschaftlich bedenklicher Esskultur gelangt zu einem drastischen Ergebnis: Viele Übel eines maßlosen Wohlstands werden in der leidvollen Tatsache wuchernder Zivilisationskrankheiten individualisiert und in schlechten Lebensweisen verkörpert; durch das Konsumsystem falscher Bedürfnisse wird eine überflüssige Produktion unnötiger Güter angeheizt, deren Umweltfraß und Welthunger an natürlichen Ressourcen und Rohstoffen kriegerische Konflikte unter die Menschheit bringt.[30] Platon kommt zu dem bis heute

28 | Platon, Phaidon 66c-d.

29 | Platon, Politeia 580e.

30 | Auf die Aktualität dieser Dinge macht Ulrike Kleemeier aufmerksam: »Gerade im Vergleich zu gewissen neuzeitlichen Entwicklungen ist es augenfällig, dass in der *Politeia* Besitzstreben und Erwerbsgeist und die damit zusammenhängende Dekadenz als mit dem Krieg untrennbar verknüpft gedacht werden. Genau in entgegengesetzte Richtung denkt der um etwa 1800 aufkommende europäische Bellizismus. Bellizistisch inspirierte Autoren teilen überaus häufig mit Platons Sokrates die Auffassung, dass Erwerbsstreben zur Dekadenz führe, wobei letztere dann aber deshalb als schlecht und verderblich bewertet wird, weil sie langfristig kriegsverhindernd wirkt. Sehr ähnlich haben auch manche Gegner des Bellizismus die Lage analysiert, wenn auch unter umgekehrten normativen Vorzeichen. Folgt man letzteren, so ist die kollektive Erwerbsmentalität ebenfalls friedensfördernd und wird darum eben als etwas Positives begriffen. Was für die Bellizisten Dekadenz ist, erscheint hier als Erhöhung und Verfeinerung der Sitten. Bei Kant lassen sich beide Denkstränge bzw. Perspektiven nachweisen. In der *Kritik der Urteilskraft* fasst er den ›Handelsgeist‹ als Förderer von Eigennutz und Feigheit auf und kontrastiert ihn mit dem kriegerischen Geist, der die Mentalität eines Volkes ›erhabener‹ mache. Auch im berühmten *Traktat zum ewigen Frieden* bleibt der Gegensatz zwischen Handelsgeist und Krieg bestehen, doch wird der Handelsgeist hier gerade deshalb von Kant hochgeschätzt. Aus der Sicht der *Politeia* gehen beide Positionen, sowohl der Bellizismus als auch dessen Gegenströmung, von der falschen Voraussetzung aus, dass Erwerbsstreben und Krieg einander entgegengesetzt sind. Vielmehr erscheint ersteres, zumindest in seiner übersteigerten Form, als vordringliche Kriegsursache. Auf dieser Ebene der allgemeinen Kriegsursachentheorie weist die *Politeia* gewisse systematische Ähnlichkeiten mit den späteren marxistischen und sozialistischen Kriegstheorien auf, die grundsätzlich davon ausgehen, dass die ka-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

aktuellen Ergebnis, dass sich in einer materialistischen Lebensweise, die ihr vulgär-hedonistisches Glück bloß in Üppigkeit und Überfülle sucht, vor allem eines zeigt – der unphilosophische Geist dieser Gesellschaft: »Daher fehlt es uns an Muße, der Weisheit nachzutrachten, um aller dieser Dinge willen.«[31]

Tugendlehre der kulinarischen Mässigkeit

Aristoteles folgt der platonischen Verachtung des Essens. Das Denken des Arztsohnes stellt zwar eine systematische Beziehung zwischen der Philosophie und der Heilkunst der Medizin her (worauf zurückzukommen sein wird), einer inhaltlichen Beschäftigung mit so etwas wie der Kochkunst verweigert sich Aristoteles aber gänzlich. Nahezu alle Phänomene der Welt hat dieser verdienstreiche Wissenschaftler untersucht – indessen bleibt ihm diese Kulturtechnik und gute Lebenspraxis eine Angelegenheit der menschlichen Unterwelt: Eine unterhalb des Geistes liegende, ferne und fremde Welt, die kaum eine Erwähnung wert ist. Diese gastrosophische Selbstentfremdung erstaunt umso mehr, als Aristoteles das Feuerbachsche Diktum ›der Mensch ist, was er isst‹ in seiner – selbstverständlich flüchtigen – Einsicht des Zusammenhangs zwischen Ernährung und Lebensweise (*bios*) vorwegnimmt. »Es gibt«, heißt es in der *Politik*, »indessen viele Arten der Ernährung, weshalb es denn auch viele Lebensformen von Tieren und Menschen gibt. Denn ohne Nahrung kann man nicht leben, und so verändern die Unterschiede in der Ernährung auch die gesamten Lebensformen der Lebewesen.«[32] Aristoteles' opulentes Werk bereitet den Gelehrten über Jahrhunderte den feinsten Genuss und stillt ihren Wissenshunger; doch von dessen eigenen Ernährungsgewohnheiten weiß niemand etwas. Abgesehen von einigen Überlegungen zur politischen Ernährungsgerechtigkeit und Wahrnehmungstheorie des Geschmackssinns schweigt sich die aristotelische Philosophie über das Essen ›vornehm‹ aus. Dennoch bemüht sich Hartmut Böhme, bei Aristoteles Ansätze zu einer Gastrosophie auszumachen. Böhme sieht zwar, dass sich das aristotelische Denken für ästhetische Geschmacksfragen nicht weiter interessiert, dafür aber das Nahrungsgeschehen rein naturwissenschaftlich betrachtet. Insofern wird einschränkend festgestellt: »Ausdrücklich sagt Aristoteles, dass es für das Erkennen der Nahrung als Nahrung nicht darauf ankommt, was man sieht oder riecht, auch wenn er weiß, dass diese sinnlichen Akte bei der Suche, Identifikation und Bereitung von Nahrung eine, für ihn beiläufige, Rolle spielen.« Unter Verwendung eines weit gefassten, biochemischen Begriffs der Gastrosophie ge-

pitalistischen Eigentumsverhältnisse notorisch kriegstreibend wirken, auch wenn Platon selbstverständlich der ›Kapitalismus‹ noch unbekannt war.« Vgl. Kleemeier, Grundfragen einer philosophischen Theorie des Krieges, 62f.

31 | Platon, Phaidon 66d.

32 | Aristoteles, Politik 1256a19.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

langt Böhme zu der Einschätzung, die aristotelische »Elementenlehre wird zur Stoffwechselchemie und im weitesten Sinne zur Gastrosophie. Aristotelische Chemie ist die Lehre von der im Tastsinn fundierten, zur Kunst entwickelten Fähigkeit zur zuträglichen Ernährung des Körpers aus der Welt der Stoffe.«[33]

Was demzufolge die aristotelische Ernährungsphysiologie hergibt, sei eine Wahrnehmungstheorie des »Nahrungssinns«, insofern das Essen in den »Qualitäten« von feucht/trocken, kalt/warm, dünn/dick ›beurteilt‹ würde. »Die Begründung von Aristoteles ist«, so Böhme (ebd.), »dass über die genannten Qualitäten die Nahrung charakterisiert wird: Unser Körper, der selbst durch die Qualitätenpaare gebildet und in Hunger und Durst nach Feuchtem und Trockenem, Warmem und Kaltem getrieben wird, erspürt an den Dingen und Stoffen dasjenige, was ihm mangelt.«

Der hier angesprochene Zusammenhang zwischen Wahrnehmen (Wissen) und Schmecken (Nahrung), zwischen kulinarischem Sachverstand und Geschmackssinn, bietet Böhme zufolge immerhin den theoretischen (naturwissenschaftlichen) Ausgangspunkt einer gastrosophischen Aisthetik. Hier verstanden in dem ursprünglichen Sinne der Ästhetik als Wahrnehmungslehre (*aisthesis*) im Unterschied zur Ästhetik des Geschmacksurteils. Tatsächlich registriert der Wahrnehmungsphänomenologe Aristoteles durchaus den erkenntnistheoretischen Sachverhalt, dass »zum Schmecken die Unterscheidung« gehöre, »etwa bei jenen, die die Weine prüfen und die Speisen zubereiten.«[34]

In einer zentralen Passage, in der Aristoteles über Weisheit und Klugheit redet, kommt er beiläufig auf Fragen der richtigen Ernährung zu sprechen. Für die Definition, dass klug sei, wer in jeder Situation das Richtige zu tun erkenne, wird folgendes Beispiel angegeben: »Wenn man nämlich weiß, dass leichtes Fleisch gut verdaulich und gesund ist, nicht aber weiß, welches Fleisch leicht ist, so wird er nicht die Gesundheit schaffen können; das wird eher jener können, der weiß, dass das Geflügelfleisch leicht ist.«[35] Weil Aristoteles unter Klugsein kein beliebiges Bescheidwissen meint, sondern ein Denken und Leben-wissen, das »das höchste dem Menschen durch Handeln erreichbare Gute zu treffen« (ebd.) versteht, steckt ein praktischer Beweis der eigenen Weisheit mitunter in der klugen Ernährung. Abgesehen von diesen Hinweisen besteht kein Zweifel daran, dass Aristoteles die Küche von innen schlechterdings nicht kennt – ganz im Unterschied zum weisen Heraklit, der den Herd als einen heiligen Ort wertschätzt (wie wir in II.1 genauer sehen werden). Bezeichnenderweise behauptet Aristoteles hingegen, Heraklit

33 | H. Böhme, Elemente – Feuer Wasser Erde Luft, 25.

34 | Aristoteles, NE 1118a28.

35 | Ebd., 1141b18. Vermutlich stützt er sich hier auf das 2. Buch der hippokratischen Diätschrift (siehe I.2) mit dessen ausführlichen Verzeichnissen zu ›leichtem‹ und ›schwerem Fleisch‹, wobei Hühner und andere Vögel dem leichten Fleisch zugeordnet werden.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

habe sich in der Küche nicht aufgehalten, um zu kochen und kulinarisch tätig zu sein, sondern lediglich um sich dort »am Küchenofen zu wärmen«.[36]

Gemessen an einer solchen Ignoranz und Unkenntnis gegenüber den Küchenangelegenheiten erweist sich Platons Denken noch als vergleichsweise lüstern, wenn es Reden (und nicht nur Reden) im Munde führt, die voll sind von »Oliven, Käse, Feigen, Erbsen, Bohnen, Zwiebeln, Myrtenbeeren, in Asche gerösteten Kastanien«[37], von »Süßigkeiten«, »Gewürzen«, »syrakusischen Tafelleckereien«, »sizilianischen Delikatessen«, »Wohlgerüchen« wie jede Menge »gutem Wein« und dem gepriesenen »Wohlgeschmack« des attischen Backwerks (vgl. ebd., 404c-d). Einmal ganz abgesehen von Platons obgleich in der Sache wenig erfahrenen, aber vergleichsweise ausführlichen Reflexionen zur Kochkunst. Von alledem ist bei Aristoteles keine Rede. Zur kulinarischen Praxis fällt dem tiefgründigen Praxisphilosophen nur ein (ohnehin bei Platon bloß abgeschriebener) Satz ein, den er in der *Nikomachischen Ethik* notiert: »Immerhin scheinen die Geruchskunst und die Kochkunst auf die Lust zu gehen.«[38]

Aristoteles' ganz offenkundig ungastrosophischer Geist scheint sich nicht zuletzt in der historischen Tatsache zu bestätigen, dass sein Zögling Alexander der Große später im Feldzug gegen die asiatische Kultur jede Form von Kochkunst und besserem Essen unter seiner Truppe verbietet. Ein Chronist vermittelt die Hintergründe: »So wollte auch der große Monarch und Weltbezwinger Alexander keinen Koch in seinem Lager dulden, damit seine Soldaten nicht wollüstig und verwöhnt würden; da doch sonst in Asien von der Kochkunst sehr viel gehalten und sich die Einwohner auf niedliche Bißlein trefflich wohl verstanden.«[39]

Aristotelischer Antivegetarismus

Bemerkenswerterweise präsentiert sich Aristoteles allerdings als ein bekennender Gegner des ethischen Vegetarismus. Wir haben gerade gesehen, dass er beispielsweise mageres (Geflügel-)Fleisch als gesunde Kost in seiner Ethik ausdrücklich empfiehlt. In seinen tierkundlichen Studien vertritt er darüber hinaus eine »verdinglichende Auffassung« gegenüber den Tieren.[40] Insgesamt folgt die aristotelische Hierarchie der Lebewesen einem unverblümt anthropozentrischen

36 | Aristoteles, Part. an. A 5, 645a17. Ernst Cassirer erweist sich vor diesem Hintergrund als echter Aristoteliker: »Als seine Frau einmal krank zu Bett lag, bat sie ihn um ein Glas warme Milch. Der Philosoph betrat zum ersten Mal in seinem Leben die Küche, in der Absicht, sie zweckmäßig zu benützen, stellte die Flasche Milch direkt auf die Herdplatte und verursachte damit eine kleine Katastrophe.« Vgl. Rigotti, Philosophie in der Küche, 42

37 | Vgl. Platon, Pol. 372c.

38 | Aristoteles, NE 1153a26.

39 | Heckmann, Die Freud des Essens, 180.

40 | Vgl. Dombrowski, Philosophy of Vegetarianism, 66.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Spezieismus, demzufolge »die Pflanzen der Tiere wegen da sind und die Tiere der Menschen wegen, die zahmen zur Verwendung und zur Nahrung, von den wilden, wenn nicht alle, so doch die meisten zur Nahrung und sonstigem Nutzen, sofern Kleider und andere Ausrüstungsgegenstände aus ihnen verfertigt werden. Wenn nun die Natur nichts unvollkommen und nichts zwecklos macht, so muß die Natur all dies um der Menschen willen gemacht haben.«[41]

Schließlich geht Aristoteles noch einen Schritt weiter, indem er im Duktus ›reiner Wissenschaftlichkeit‹ ein natürliches Herrschaftsverhältnis nicht nur der Seele über den Leib und der Menschen über die anderen Lebewesen, sondern darüber hinaus ein natürliches Herrschaftsverhältnis auch »des Männlichen« über »das Weibliche« und schließlich der »von Natur Freien« über die »natürlichen Sklaven« postuliert. (Ebd., 1256b23-27) Für ein derart skrupelloses Hierarchiedenken muss außer Zweifel stehen, dass es gerecht sei, »gegen die Tiere und gegen jene Menschen, die von Natur zum Dienen bestimmt sind und dies doch nicht wollen« (ebd.), gewaltsame Ausbeutung zu betreiben. Angesichts einer derartigen Position spricht alles dagegen, bei im aristotelischen Denken irgendeine argumentative Unterstützung für den tierethischen Vegetarismus der (von Platon gelobten) »pythagoreischen Lebensweise« finden zu können.

Daher erstaunt es umso mehr, wenn Aristoteles zu Beginn seiner Tierstudien doch eine ähnlich grundlegende Umwertung des allgemeinen moraltheoretischen Stellenwertes der Tiere bzw. die Tierreiches in Betracht zieht, wie Heraklit dies für das Reich der Küche tut. Bei beiden soll demjenigen, welchem das vorherrschende Denken und Moralsystem nur einen untergeordneten oder gar keinen eigenen Wert zuerkennt – nämlich den ›unvernünftigen‹ Tieren wie der ›weiblichen‹ Küchenarbeit – endlich Eigenwert und Würde gezollt werden. Aristoteles schreibt: »Denn in allen natürlichen Dingen ist etwas Wunderbares. Und gerade so wie von Heraklit erzählt wird, zu Gästen, die ihn einen Besuch abstatten wollten, sich aber nicht trauten näher zu kommen, als sie sahen, wie er sich am Ofen wärmte, habe er gesagt, sie mögen nur hereintreten und sich nicht zieren, ›denn auch hier sind Götter!‹, ebenso sollten wir uns der Untersuchung jedes einzelnen Lebewesens ohne Vorbehalt nähern, wissentlich, dass in ihnen allen etwas Natürliches und Schönes ist.«[42]

Es läge nahe, aus diesen Überlegungen eine Rechtfertigung des ethischen Vegetarismus abzuleiten; Aristoteles geht diesen Schritt nicht.[43] Vielleicht deshalb nicht, weil seine Bewunderung für die natürliche Schönheit und Biodiversi-

41 | Aristoteles, Politik 1256b16-22.

42 | Aristoteles, Part an 645a17.

43 | Freilich ist in Erinnerung zu rufen, dass das klassische Griechenland, wie die meisten traditionellen Gesellschaften, sich von wenig Fleisch und überwiegend lakto-vegetarisch ernährte (hier insbesondere der von Hippokrates oft erwähnte Käse), weil die Nutztiere vorrangig als Arbeitskräfte, Wolllieferanten etc. gehalten wurden. Vgl. Montanari, Hunger und Überfluß; 18; Macho, Lust auf Fleisch, 165.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

tät der Lebewesen einer abstrakten Naturbetrachtung entspringt, deren scheinbar naturwissenschaftlich wertfreie (aber in Wahrheit metaphysisch wertende) Haltung keine praktische Verwurzelung im Alltagsleben hat.[44] Letztlich bleibt es dabei, dass die aristotelische Ethik den Tieren das mögliche Glück, gut zu leben, verwehrt mithilfe des anthropozentrischen Argumentes, dass diese Lebewesen im Gegensatz zu der menschlichen Gattung nicht denken könnten und das beste und genussreichste Dasein ausschließlich in dieser gottähnlichen Lebenstätigkeit beruhe, weshalb »die übrigen Lebewesen an der Glückseligkeit (*eudaimonia*) keinen Anteil haben, weil sie einer solchen Tätigkeit vollständig ermangeln.« Dem wird hinzugefügt: »Das Leben der Götter ist seiner Totalität nach selig, das der Menschen soweit, als ihnen eine Ähnlichkeit mit dieser Tätigkeit zukommt. Von den andern Lebewesen ist aber keines glückselig, da sie am Denken (*theorein*) in keiner Weise teilhaben.«[45]

Wie schon bei Platon, so steht auch bei Aristoteles ein falsch verstandener Vernunftbegriff einer wirklich vernünftigen (gastrosophischen) Beschäftigung mit der Welt eines Essens entgegen: Bei beiden scheitert eine mögliche Ethik des Genusslebens, des *bios apolaustikos*, am vermeintlichen Vorrang einer Ethik des *bios theoretikos*; beiden bleibt der gastrosophische Gedanke eines guten Lebens von Mensch (und Tier) aufgrund eines guten Essens fremd.

Extrabeilage: Pythagoreische Ernährungslehre

Im grundsätzlichen Widerspruch zum aristotelischen Antivegetarismus reflektiert Pythagoras mit dem Gebot einer fleischlosen Kost eine äußerst aktuelle ernährungsphilosophische Position. Die ebenso alltägliche wie moralische Frage, die sich heute immer mehr Konsumenten stellen, ob die Menschen auf den Verzehr von Tieren verzichten sollen oder nicht, führt uns also ohnehin direkt in das antike Griechenland zurück.[46] Dieser Sachverhalt bestätigt (und rechtfertigt seinerseits) die Notwendigkeit, dass ein moraltheoretisches Nachdenken über die gegenwärtig vorherrschenden Esssitten – wie hier unternommen – auf die Anfänge der westlichen Philosophie zurück zu gehen hat.

Heute gilt Pythagoras allgemein als der Gründer eines tierethischen Vegetarismus.[47] Noch bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts werden, beispielsweise von Nietzsche, Vegetarier selbstverständlich als Py-

44 | Dombrowski vermutet in dieser ›naturwissenschaftlichen‹ Haltung eines der größten Hindernisse für ein vegetarisches Denken bei Aristoteles; vgl. Dombrowski, Philosophy of Vegetarianism

45 | Aristoteles, NE 1178b23-28.

46 | Vgl. Haussleiter, Vegetarismus in der Antike.

47 | Vgl. Dombrowski, Philosophy of Vegetarianism, 35.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

thagoreer bezeichnet. Mit der moralischen Pflicht einer vegetarischen Lebensweise setzt der Vorsokratiker die in der abendländischen (Ess-) Kulturgeschichte älteste philosophische Problematisierung einer richtigen Ernährungsweise in Gang. Die philosophische Begründung dieser folgenreichen Essmoral entspringt der pythagoreische Glauben an die Seelenwanderung unter allen Lebewesen und der damit verbundenen Behauptung, dass die Seele unsterblich sei und alles Beseelte – wozu Pythagoras eben nicht ausschließlich die Menschen, sondern ebenso Tiere und Pflanzen (wie alles Entstehende) zählt – als verwandt betrachtet werden sollte.

Diese mythische Annahme findet auch heute Befürworter, um die physiozentrische Moral eines Respektes gegenüber den Tieren zu rechtfertigen. Um die mythische Vorstellungswelt zeitgemäßer zu reformulieren, schlägt Meyer-Abich vor, das Fairness-Prinzip der in jüngster Zeit viel beachteten Theorie der Gerechtigkeit des amerikanischen Philosophen John Rawls naturphilosophisch zu erweitern. »Dazu braucht nur die Seelenwanderungslehre mit unter den ›Schleier des Nichtwissens‹ genommen zu werden.« Zur Erläuterung führt Meyer-Abich indes ein eher absurdes Beispiel an, das sich die eigentlich erforderliche, moralische Zuspitzung auf den Vegetarismus erspart (aber diesbezüglich anwendbar wäre). »Die Frage wäre z.B., was ich mir von Menschen gefallen zu lassen bereit wäre, wenn ich als Rotkehlchen wiedergeboren würde, welche Vorbereitungen von Seiten der Menschen ich also in einem Garten für angemessen hielte, damit die Hauskatze sich nicht an meinem Nachwuchs vergreift.«[48] Die moralisch verstandene Verwandtschaft zwischen Mensch und Tier sowie das naturethische Gebot, keine beseelten Lebewesen zu töten (weil man nie wissen kann und es für immer verschleiert bleibt, wen man da töten würde), beinhaltet für Pythagoras einen generellen Respekt vor jedem Tier, dem kein Schaden zugefügt werden darf, »wenn es den Menschen nicht schadet«.

So bedeutet das Vermeiden des Tötens von Tieren, als einer tierethischen Erweiterung des anthropozentrischen Ideals der Gerechtigkeit, die Vermeidung von unnötigem Unrecht. Freilich muss sich der vegetarische Mensch notwendig von Pflanzen ernähren, weshalb Pythagoras kein gastrosophisches Problem und keinen Widerspruch zur eigenen Reinkarnationslehre in seiner Aussage gesehen haben soll, »einer Kulturpflanze füge man keinen Schaden zu«.[49]

In Anbetracht des historischen Sachverhaltes, dass das klassische Griechenland eine dezidiert karnivore Ernährungsweise kultivierte, nimmt sich die pythagoreische Lebensweise als radikale Widerstandshaltung

48 | Meyer-Abich, Praktische Naturphilosophie, 366.

49 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen VIII, 23.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

einer moralisch (tierethisch) korrekten Gegenküche aus.[50] Die gesellschaftliche Sonderstellung der Vegetarier zeigt sich darin, dass sie den in den griechischen Stadtstaaten üblichen kultischen Opferpraktiken widersprachen. Ein Sachverhalt, der wieder bei den frühen Christen um Jesus auftauchen wird. (Siehe I.3) So berichtet Diogenes Laertius über Pythagoras: »Er verbot, Opfertiere zu schlachten für die Götter, die nur am unblutigen Altar zu verehren seien.« (Ebd., VIII, 22) Die vegetarische Bewegung gegen das Tieretöten setzt an die Stelle des blutigen Opfermahls die friedliche Gemeinschaft derer, die kein Fleisch essen. Daher erscheint es wenig verwunderlich, wenn Pythagoras ausschließlich am Altar des Lebensspenders Apollon in Delos seine religiösen Reverenzen erwies, weil dort nur Weizen, Gerste und Opferkuchen dargebracht und weder Feuer noch Opfertiere verwendet wurden. (Ebd., VIII, 13)

Der enorme Einfluss und die ruhmreiche Wirkung der Person Pythagoras wurden mitunter auf die Tatsache zurückgeführt, dass er seine Ernährungsphilosophie nicht nur zeitlebens unbeirrt lehrte, sondern selbst auch (vor)lebte. Bisweilen, berichtet der Pythagoras-Biograph Diogenes Laertius (ebd., VIII, 19), habe er sich bloß mit Honig oder Honigwaben bzw. Brot begnügt, tagsüber keinen Wein getrunken. Ansonsten aß er gekochtes oder rohes Grünzeug, selten Fisch (!). Durch das eigene ethische Beispiel soll er viele davon überzeugt haben, sich von einer solchen Gesundheitsküche zu ernähren. Tatsächlich berichtet Aristoxenos, ein Schüler des Aristoteles, Pythagoras habe auf eine solche kulinarisch anspruchslose Diät bestanden, »weil diejenigen, die ausschließlich diese als Mahlzeit zu sich nehmen, stets frei von Krankheiten blieben«.[51]

Die Ermahnung »Meide Fleischesfülle!« hat daher sowohl den moralischen Sinn, kein Fleisch zu verzehren, als auch die diätetische Bedeutung einer Pflicht, sich gegenüber der Überfülle und Dickleibigkeit in Mäßigung zu üben. Für die Tatsache, dass sich Pythagoras guter Gesundheit erfreute und lang lebte, wird als evidenter Grund seine einfache Ernährung und fleischlose Diät angeführt: »So behielt sein Körper gleichmäßig denselben Zustand«, berichtet Porphyrios, »ohne bald gesund und bald krank zu sein, ohne einmal fett und dick zu werden und dann wieder dünn und mager, und sein Blick verriet immer den gleichen Charakter seiner Seele.«[52] Dazu passt die Bemerkung von Eudoxos, einem Freund Platons, wonach Pythagoras »eine solche kultische Enthaltsamkeit übte und derart sich von Morden und Mördern fernhielt, dass er nicht nur sich der beseelten Lebewesen enthielt, sondern auch nie in die Nähe von Köchen und Jägern kam.« (Ebd., 185)

50 | Vgl. Detienne, La Cuisine de Pythagore.

51 | Aristoxenos, zitiert in Bergdolt, Leib und Seele, 35.

52 | Porphyrios, Vita Pythagorae, 34 in: Diels, Vorsokratiker, 189.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

In welchem Maße Pythagoras allerdings den eigenen Vegetarismus als bloß einen asketischen Aspekt unter zahlreichen anderen Speisevorschriften begriff, die auf eine von kulinarischer Enthaltung und essistenzieller Selbstentsagung geprägten Diätmoral abzielte, geht auch deutlich aus der Beschreibung des Diogenes Laertius hervor. »Tatsächlich verbot er den Fleischgenuss, um die Menschen durch Übung an eine anspruchslose Lebensweise zu gewöhnen, so dass sie mit ungekochten Speisen und einfachem Wasser eine leicht verfügbare Nahrung hätten, die dem Körper Gesundheit und der Seele Scharfsinn verleihe.«[53] Letztlich geht es auch der pythagoreischen Ernährungslehre im Kern nicht um die ethische Frage nach einer gastrosophisch guten Küche und nicht um die philosophische Beschäftigung mit dem Essen im Sinne einer vernünftigen Lebenskunst. Bereits Pythagoras lehrt eine asketische Haltung gegenüber dem Kulinarischen, die den Verzicht als das Gute ins Zentrum der moralischen Lebenspraxis stellt. Von daher setzt sich das diätmoralische Denken der Pythagoreer – abgesehen von ihrem vegetarischen Motiv – direkt in Platons und Aristoteles' Philosophie der mäßigen Küche fort.

Theorie der Essstörungen und Vorarbeiten zur Gastropathologie

Analog zur Platons diätetischer Problematisierung des gesellschaftlich vorherrschenden Geschmacks und dessen Vergnügen an unvernünftiger Völlerei analysiert Aristoteles die psychologischen Ursachen dieser falschen Esspraxis. Er entwirft eine eigene Theorie der Essstörungen. Diese führt als wesentliche Ursache eines unmäßigen Appetits einen Mangel an Selbstbeherrschung an. So bestehe die Unbeherrschtheit im Bereich der »körperlichen Genüsse« darin, »ein Übermaß des Angenehmen« zu wollen.[54] Diese Akrasie zeigt sich, neben der Wahllosigkeit hinsichtlich der Qualität der Speisen, vor allem in der quantitativen Unmäßigkeit des Appetits, als deren normativen Maßstab Aristoteles ein nicht weiter begründetes ›natürliches Maß‹ angibt. »Beliebiges zu essen oder zu trinken, bis man überfüllt ist, bedeutet an Menge das natürliche Maß überschreiten. Denn die natürliche Begierde ist lediglich die Ergänzung des Mangels. Darum heißen jene gefräßig, weil sie sich über das Gehörige hinaus anfüllen.« (Ebd., 1118b16) Eine sozialpsychologische Hauptursache für die grassierende Gefräßigkeit und Unersättlichkeit macht Aristoteles folglich in der ungezügelten Konsumlust der Meisten aus. »Deshalb wünschte ein Schlemmer einmal darum, es möchte ihm

53 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen VIII, 13.

54 | Aristoteles, NE 1147a1.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sein Hals länger werden als die eines Kranichs, nur um das Vergnügen der Berührung länger genießen zu können.« (Ebd., 1118a32)

Die aristotelische Ursachenanalyse der allgemeine Schlemmerei und Völlerei behandelt diätetische Unvernunft nicht als ein Schicksal oder als eine erb- oder organbedingte Krankheit. Der Arzt-Sohn zieht die moralische Selbstverantwortung des Einzelnen für den eigenen ernährungsbedingten Gesundheitszustand heran.[55] Eine unbeherrschte Esslust zeigt sich nicht nur in einer (hypertrophen) Fettleibigkeit und (adipösen) Fresssucht. Auch am entgegengesetzten Extrem eines gestörten Essverhaltens, der Magersucht, also bei »solchen, die sich weniger, als sie sollen, am Körperlichen freuen«[56], wird eine ähnliche Unmäßigkeit und Esspathologie festgestellt. Der heute geläufige Terminus für Magersucht, Anorexie, hat seinen griechischen Ursprung in dem von Aristoteles geprägten Begriff der *orexis*.

Mit Orexie beschreibt die aristotelische Psychologie eine Disposition des freien Willens der menschlichen Vernunft: Ein Streben oder Begehrungsvermögen, etwas Erstrebens- oder Begehrenswertes (im Sinne einer Bedürfnisbefriedigung) wollen zu können.[57] Dementsprechend bringt die psychotische *Anorexie* dem Begriff nach zutreffend die willentliche Negation der Orexis einer gesunden Sättigung und Nahrungsaufnahme zum Ausdruck. Neben der Anorexie und der Hypertrophie ist ein weiterer Grundbegriff der heutigen Gastropsychologie eindeutig griechischer Herkunft: nämlich *Bulimie* oder die Fress-Brechsucht. Allerdings bezeichnet der griechischen Arzt Hippokrates *boulimos* nur als kranken Hunger, im Kontrast zum richtigen, gesunden Hunger.[58]

Eine ähnliche Verwendung, die den Aspekt des Brechens (Vomitierens) ebenfalls noch nicht erwähnt, führt Plutarch an, wenn er in seinen Tischgesprächen nicht ohne Selbstironie sagt, »dass das Wort Bulimos eine große, allgemeine Hungersnot anzeige, besonders bei uns Äoliern, die wir gern P für B gebrauchen. Wir sprechen das Wort nicht Bulimos, sondern Polimos aus, welches soviel als Polylimos sein kann.«[59] Hintergrund dieses Sprachspiels ist die Tatsache, dass Bulimos und Bulimia nach der gewöhnlichen Herleitung zusammengesetzt ist aus *bu*, einer vermehrenden und verstärkenden Silbe, und *limos*, dem Hunger. Nach der in Böotien üblichen äolischen Mundart und Aussprache würde es,

55 | Insofern trifft die Behauptung nicht zu, »dass heute, anders als früher, Krankheiten in vermehrtem Maße als vermeidbar und als Folge von individuellem Fehlverhalten dargestellt werden.« Vgl. Wirz, Essen und Reden vom Essen als Formen sozialer Gewalt, 293.

56 | Aristoteles, Nikomachische Ethik, 1147a.

57 | Nussbaum erläutert zum Neologismus der Orexie: »Viele Arbeiten beschäftigen sich mit dem Sinn und Ursprung anderer Wortschöpfungen der aristotelischen Terminologie. Aber in welchem Maße dieses Wort eine Erfindung des Aristoteles ist, wird gewöhnlich verkannt.« Vgl. Nussbaum, The Fragility of Goodness, 273

58 | Vgl. Bär Mätzner, Eating and Feeding, 136.

59 | Plutarch, Tischgespräche, 226.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

worauf Plutarch anspielt, mit *polys*, d.h. viel, groß, stark zusammengesetzt sein. Demnach bezeichnet Bulimie im eigentlichen Sinne einen (krankhaft) heftigen Hunger oder Heißhunger; im übertragenen Sinne ist die Polylimie das starke und vielgefräßige Tafelvergnügen.

Der aristotelische Diätratgeber: Nicht zu viel und nicht zu wenig

›Zu viel‹, ›zu wenig‹, ›zu wahllos‹, ›zu gierig‹, ›unmäßig‹ – für Aristoteles gehen die verschiedenen Varianten symptomatischer Essstörungen allesamt auf die Unbeherrschtheit gegenüber der Esslust zurück. Freilich ist er sich darüber im Klaren, einen nachvollziehbaren Maßstab zu einer allgemeinen Bestimmung des Unmäßigen, woran gemessen wird, dass etwas zu viel, zu wenig, zu gierig etc. ist, bieten zu müssen. Deshalb gehen seine ernährungstheoretische Reflexionen unmittelbar in die Konzeption seiner Moraltheorie ein.

Der aristotelischen Ethik zufolge liegt das moralisch gute Verhalten »zwischen zwei Schlechtigkeiten, dem Übermaß und dem Mangel«.[60] Während die Schlechtigkeiten in den Leidenschaften und Handlungen hinter dem Gesollten zurückbleiben oder über es hinausgehen, so der Begründer der ersten ausgearbeiteten Morallehre der westlichen Kultur, besteht die Tugend darin, »die Mitte zu finden und zu wählen.« (Ebd.)

Demnach ist das moralisch Richtige »ein Mittelmaß, sofern sie auf die Mitte zielt« (ebd., 1106a17) und weil »die Mitte das Richtige trifft« (ebd., 1106a25).

Tatsächlich erläutert Aristoteles seine Ethik der tugendhaften Mitte am Beispiel des Essens und des Sportes: »Denn übermäßiges Turnen vernichtet die Kraft und ebenso zu wenig Turnen. Ebenso zerstören ein Zuviel oder Zuwenig an Speise die Gesundheit, das Angemessene dagegen schafft die Gesundheit, mehrt sie und erhält sie.« (Ebd., 1104a15) Mit dieser mäßigungstheoretischen Begründung der Mitte, des Maßhaltens und des mäßigen Appetits bzw. des mäßigen Essens formuliert Aristoteles den allgemeinen Grundsatz einer diätischen Selbstbeherrschung (eukrasie) im Sinne eines nicht ungesunden und – in der Besonnenheit (sophrosyne) auf das gesundheitlich Maßvolle – angemessenen Umgangs mit der Genussgier und den kulinarischen Gelüsten. Er bietet mit diesen Speisevorschriften den allgemeinen Tugendbegriff einer richtigen Diät, eines mäßigen Essens, dessen Gültigkeit bis zu den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Ratschlägen fortbesteht.

Freilich vermag diese Diätlehre nichts darüber zu sagen, worin dieses unbestimmte Maß des diätisch Richtigen bzw. die Unmäßigkeit und das Falsche praktisch besteht. Während die medizinische Diätetik durch empirische Maßstäbe genau anzugeben weiß, worin das richtige Maß für eine gesundheitliche Ernäh-

60 | Aristoteles, Nikomachische Ethik 1107a1.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

rung liegt, bleibt die von der philosophischen Diätmoral des Aristoteles formulierte Maxime einer mäßigen Diät eine Leerformel: Sie besagt nichts weiter, als dass eine selbstbeherrschte Ernährungsweise, bei der ›nicht zu viel‹ und ›nicht zu wenig‹ gegessen wird, ›richtig‹ ist. Folglich versteht diese Philosophie unter einer falschen Ernährung und unter einem moralisch schlechten Essen nicht anders als eine unbeherrschte Völlerei und ein diätisch vernunftloses Genussleben, während die kulinarische Selbstbeherrschung im Sinne einer pauschalen Mäßigung zu einem Guten an sich erklärt wird – zur Tugendpflicht und Diätmoral eines mittelmäßigen Essens.

Wer also »in allem, was das Schmecken und Fühlen angeht«, entweder zuwenig will und in diesem Sinne unmäßig isst oder zuviel und übermäßig (zügellos, unenthaltsam) ist, ernährt sich sicherlich gesundheitlich falsch, auf alle Fälle aber verhält sich moralisch schlecht. »Die eigentliche Unbeherrschtheit wird nicht nur als ein Fehler, sondern auch als eine Schlechtigkeit getadelt.« (Ebd., 1147a1) Wenn Aristoteles mit den »Vielfraßen« im gleichen Atemzug auch »Leckermäuler« und »Weinschlemmer« tadelt[61], dann macht diese pauschale Gleichsetzung deutlich, dass ihm die mögliche Differenzierung zwischen einem gesundheitlichen schlechten und unvernünftigen Essen von schmeichelhaft Angenehmen, wie es Vielfraße und Leckermäuler goutieren, und dem maßvollen und sachverständigen Genuss von Wohlschmeckendem, den Feinschmecker und Weinliebhaber als das höchste kulinarische Gut wollen, nicht weiter beschäftigt.

Für Aristoteles ist jedes über die gebotene Mittelmäßigkeit hinausgehende Interesse am Essen unmoralisch, weil ihm ein selbstbeherrschter und selbstzweckloser Genuss von Leckerem als mögliches Begehr einer gastrosophischen Vernunft undenkbar erscheint. Das asketische Ideal der platonisch-aristotelischen Diätmoral attackiert nicht nur die ungesunde Lust, der darin besteht, sich zu viel oder zu wenig Nahrungsmittel einzuverleiben; es richtet sich darüber hinaus gegen einen Hedonismus, der dem Essen zu viel Wert in der alltäglichen Lebenspraxis beimisst und diesem Lebensbereich zu wenig Geringschätzung entgegenbringt. Zwar wird erst einige Jahrhunderte später das christliche Denken den kulinarischen Lebensgenuss und die menschliche Essistenz pauschal als Sünde verteufeln, aber die asketische Moral einer mäßigen Diät geht auf den antiken Kanon der platonisch-aristotelischen Philosophie zurück.

61 | Aristoteles, Eudemische Ethik 1221b16.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Das platonische Diätprogramm einer spartanischen Küche

Mit dem Programm einer mäßigen Küche ist die Pflicht und Tugend einer kulinarischen Asketik bezeichnet und zum Ideal einer philosophischen Auffassung des Essens erhoben. Diese fragt nicht, woher das Essen kommt, woraus es besteht, von welcher Qualität die Speisen sind, wie ihr Geschmack und welche Zubereitung gewählt wurde oder mit wem das Essen geteilt wird und so weiter. Alle diese Frage bleiben bei Platon und Aristoteles unberücksichtigt. In der klassischen Diätmoral heißt das Motto lediglich: Alles in allem mäßig essen und mit mäßigem kulinarischen Anspruch. Die aus diesem Ideal abgeleitete Selbstbeherrschung und das daraus begründete essistenzielle Selbstverhältnis des Menschen münden in den Moral einer funktionellen Sättigung: Gut ist Essen, sofern es vor allem der Befriedigung nutritiver Bedürfnisse dient. Diese Diät-Küche, die sich als kritisches Regulativ zu den gesellschaftlich vorherrschenden Esspraktiken versteht, wird von Platon als kreativem Ernährungsratgeber mit entsprechenden Rezepten und Speisevorschriften versehen.

Insbesondere in der *Politeia*, seinem sozialphilosophischen Entwurf einer besseren Gesellschaft, wird das Programm einer asketischen Küche skizziert. Unter funktionellen Gesichtspunkten stellt die platonische Utopie die staatliche Nahrungsmittelversorgung an oberster Stelle der politischen Prioritäten. Es wird erklärt: »Das erste und größte aller Bedürfnisse ist die Herbeischaffung der Nahrung des Bestehens und Lebens wegen.«[62] Wie das zweieinhalbtausend Jahre später proklamierte Menschenrecht auf Nahrung, so formuliert auch Platons Idee einer politischen Ernährungsgerechtigkeit einen negativen Freiheitsbegriff des Essens: Das minimale Recht auf ein hungerfreies Leben und auf die Gewährleistung einer funktionellen (lebenserhaltenden) Grundversorgung.

Gleichwohl werden bei Platon an dieses sozialpolitische Programm äußerst konkrete (positive) Maßnahmen für eine ideale Planküche geknüpft. Diese legen für die Zukunft der Menschheit folgende kollektive Kostform und Tischsitten fest. »Nähren werden [die Menschen] sich, indem sie aus der Gerste Graupen bereiten und aus dem Weizen Mehl und dies kneten und backen und so die schönsten Kuchen und Brot auf Rohr und reinen Baumblättern vorlegen und selbst mit ihren Kindern schmausen, auf Streu von Taxus und Myrten gelagert, Wein dazu trinkend und bekränzt den Göttern lobsingend.« (Ebd., 372b-c) Über Grundnahrungsmittel wie Brot, Kuchen und Wein hinaus sollen die kollektiven Mahlzeiten als »Zukost« durch einige, sehr bedacht ausgewählte Gewürz- und Genussmittel ergänzt werden. »Salz ja gewiß und Oliven und Käse und Zwiebeln und Kohl, und was vom Felde eingekocht werden kann, werden sie sich einkochen. Auch Nachtisch wollen wir ihnen aufsetzen von Feigen, Erbsen und Bohnen, und Myrtenbeeren und Kastanien werden sie sich in der Asche rösten und mäßig dazu

62 | Platon, Politeia 369d.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

trinken.« (Ebd.) Wer sich diese plan-mäßige Kostform angewöhnt, dem verspricht Platon ein gesundes, langes Leben.

Der Staatstheoretiker sieht für die ideale Gesellschaft außerdem eine vegetarische Ernährungsweise vor, die der vorherrschenden karnivoren Esskultur mit dem religiös-biozentrisch begründeten Verzicht auf Fleischgenuss und Tieropfer eine friedfertige Küche entgegenhält. (Vgl. ebd., 373c) Der platonische Vegetarismus kann als ein Indiz für die Tatsache genommen werden, dass er in einigen grundlegenden Dingen, wie diesen, eine deutlich andere Philosophie vertritt als Sokrates oder Aristoteles, die beide auf Fleischgenuss nicht verzichten wollten. So mahnt Platon seine Mitmenschen an jene unlängst vergangene Zeit frommer Esssitten, welche »noch nicht einmal vom Fleische des Stieres zu kosten wagte und nicht Tiere den Götter opferte, sondern Opferkuchen und mit Honig befeuchtete Früchte und andere reine Opfer der Art, und wo sie des Fleisches sich enthielten, als sei davon zu essen und mit Blut die Altäre der Götter zu besudeln unfromm.«[63] Entsprechend setzt sich dieser utopische Vegetarismus mit der »pythagoreische Lebensweise« in Beziehung.[64] Gleichwohl scheint, trotz der angeführten eindeutigen Äußerungen, auch Platons Denken letztlich (wie bei Sokrates und Nietzsche) nur einem inkonsequenten Vegetarismus verpflichtet zu sein, wenn er das Jagen und Schlachten von Tieren erwähnt, ohne ein kritisches Wort darüber zu verlieren[65] oder ein gelegentliches Fleischessen zumindest toleriert, »sofern es etwas zur Leibesstärke beiträgt«. (Ebd., 559b) Deshalb erweckt die Tatsache, dass sich der Vegetarismus Platon als ein »fortgesetztes Problem stellte«[66], den Verdacht einer gewissen Selbstwidersprüchlichkeit.

Neben dem mutmaßlichen pythagoreischen Vegetarismus gehen weitere weltanschauliche Einflüsse in die platonische Diätküche ein. So verarbeitet er beispielsweise seine persönlichen Reiseerfahrungen nach Italien und Sizilien in der rigorosen Ablehnung einer ausgeprägten Esskultur und eines kulinarischen Genusslebens. »Als ich dorthin kam, sagte mir das, was man dort bei reichlichen italischen und sizilischen Leckereien ein glückliches Leben nennt, keineswegs und in keiner Weise zu, dahinzuleben, indem man zweimal des Tags sich vollpfropft und keine einzige Nacht allein schläft und welche Gewohnheiten sonst an ein solches Leben sich knüpfen.«[67]

Dass dieser angewiderte Ton etwas unglaubwürdig ist, vermutet sein Zeitgenosse Diogenes. Der berühmte Philosoph, der in der Tonne lebt, Diogenes, der

63 | Platon, Nomoi 782c.

64 | Platon, Politeia 600b. In den *Gesetzen* (Nomoi 782c) deutet Platon den pythagoreisch-orphischen Hintergrund seines holistischen Vegetarismus an: »Vielleicht führten die damals lebenden Menschen eine sogenannte orphische Lebensweise, indem sie an alles Unbeseelte sich hielten, alles Lebendigen dagegen sich enthielten.«

65 | Vgl. Platon, Politikos 288e.

66 | Dombrowski, Philosophy of Vegetarianism, 61.

67 | Platon, Siebenter Brief 326c.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Extremist des ›einfachen‹, jedem Luxus und überflüssigen Konsum abholden Lebens verwickelt Platon in eine typische Streitszene, in der er die persönliche Glaubwürdigkeit und den normativen Relativismus von Platons Moral der kulinarischen Mäßigkeit vorführt – nicht ohne dabei die möglicherweise *wahren* Beweggründe dessen legendären Sizilien-Reise zu enthüllen. Der Anekdote zufolge soll Diogenes, als Platon sich mit dem Verzehr von einigen Oliven begnügte, die Bemerkung fallen gelassen haben: »Was denn, der Weise ist nach Sizilien gereist wegen der guten Gastronomie, nun hast du sie vor dir und genießt sie nicht?« Woraufhin Platon grimmig erwidert habe: »Laß dir bei den Göttern gesagt sein, dass ich mich auch dort meist mit Oliven und dergleichen ernährt habe.« Diogenes spürt den tiefen Sinn dieses Bekenntnisses auf, indem er zurückfragt: »Und wozu mußtest du dann nach Sizilien reisen? Oder gab es damals in Attika vielleicht keine Oliven?«[68] Man weiß – oder weiß man es nicht? –, dass Platon nicht der dünnste war…

Dennoch gelten ihm die ruhmreichen Spartaner als Vorbild und Urbild seiner Idee einer mäßigen Küche. Aufs Entschiedendste lobt er deren asketische Haltung auch im Kulinarischen. »Die Lebensweise der Lakedämonier«, lässt er seinen Onkel Kritias zu deren mäßigen Küche kommentieren, »ist vom Gleichmaß bestimmt: Essen und Trinken, wie es dem rechten Maß entspricht, um zum Denken und Arbeiten fähig zu sein«.[69] Die Vorliebe für die spartanische Lebensweise als Ideal einer sprichwörtlich gewordenen Anspruchslosigkeit liegt Platons diätmoralischem Denken zugrunde. Insofern muss einen der Bericht eines frühneuzeitlichen Chronisten nicht wundern, der ausführt: »Unter anderen Nationen hatten die Lacedämonier die übermäßige Kochkunst nicht geachtet. Sie verlangen nichts mehr, als nur, dass ein Koch das Fleisch wohlschmeckend zu kochen wüßte. Die andern, als Diener des Überflusses, wollten sie sogar in ihrer Stadt nicht dulden, damit ihre Bürgerschaft nicht lüstern und wollüstig würde. Als deswegen Mithaikos von Syracus (welcher seiner Kochkunst halber sich höher als der weltberühmte Bildkünstler Phydias achtete) daselbst anlangte und einige Probestücke leisten wollte, befahl ihm der Rat, sich von Stund an fort zu packen mit den beigefügten Worten: ›Wir halten mit unsern Einwohnern diesen Gebrauch, dass wir eher und mehr durch Arbeit als vermittels Schleckereien ihnen einen Appetit machen.‹«[70] (Im Übrigen löffeln die erwachsenen Spartaner bei ihren gemeinsamen Mahlzeiten die berüchtigte schwarze Suppe, die besser gewesen sein soll als ihr Ruf.)

Entsprechend rigoros verfahren die Spartaner mit fettleibigen Menschen. Über eine allgemeine Missbilligung und moralische Verurteilung hinaus werden ›Dicke‹ mit Geldstrafen belegt oder des Landes verwiesen. Entsetzt über diese brachialen Sitten gibt auch Antonius Anthus in seinen Vorlesungen zur Esskunst

68 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, VI, 25.

69 | Platon, Phaidon 270c.

70 | Weigel, in: Heckmann, Die Freud des Essens, 180.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zu bedenken, dass die Spartaner »so roh, unwissend und ohne Sinn für den Eßgenius [waren], dass sie den Nauklides des Landes verweisen wollten, weil der Treffliche in seinem wohlgemästeten Bäuchlein ein Dokument ausgebildeteren Geschmacks nicht verhehlen konnte.«[71] Das lakedämonische Gesundheitsdispositiv geht so weit, dass adipöse Leckermäuler der öffentlichen Auspeitschung ausgeliefert werden.[72] An diesem Punkt schwächelt der Spartaner Platon: Um in der eigenen Gesellschaft fettleibige, aber auch moralisch gewichtige Menschen wie Sokrates (und erst recht ihn selber) vor diesem Schicksal zu schützen, erfindet Platon die ›Idee der inneren Werte‹, die auch das Dicksein – trotz dessen offenkundigen Unmäßigkeit und an sich verachtenswerten diätmoralischen Schlechtigkeit – ehrwürdig machen und schön erscheinen lassen. Diese ideell beschönigende und wahrlich erleichternde Rechtfertigung der ›tieferen Wahrheit‹ eines unsichtbaren Seins wird von der platonischen Ideenlehre trefflich gestützt, wenn nicht, wie sich zeigen wird, sogar rationalisiert.

Das asketische Ideal einer spartanisch mäßigen Küche, welches Platon letztlich entwirft, bewegt sich weit entfernt von einer Gedankenwelt, in der die menschliche Ernährung eine eigenständige philosophische Lebenskunst ist und eine gute Esskultur als ethischer Selbstzweck einer praktischen Vernunft gewürdigt wird. Vielmehr wird das alimentäre Lebensgeschehen darauf reduziert, bloß für die physische Reproduktion der Arbeits- und Leistungsfähigkeit zu sorgen. Gemäß dieser philosophischen Diätmoral dient das Essen lediglich der Selbsterhaltung. Bis in die letzte Konsequenz radikalisiert, wird das asketische Ideal dieser möglichst unkomplizierten, funktionellen, schnellen Bedürfnisbefriedigung von Platons ewigen Antipode Diogenes parodiert, wenn der Kyniker auf dem Marktplatz Athens masturbiert und dazu lakonisch bemerkt: »Wenn man doch auch so den Bauch reiben könnte, um den Hunger zu stillen.«[73]

Wie wenig Diogenes freilich von der platonischen Pflichtlehre eines kulinarischen Asketismus hält, verdeutlicht der alles andere als spartanisch-bedürfnislose Speiseplan des Kynikers. Dessen lebensfrohe und unbefangene Feinschmeckerei stand offenbar in bester Übereinstimmung mit der von ihm selbst praktizierten Ethik einer (ansonsten) bescheidenen Lebensweise: »Die Nahrung war so einfach wie möglich. Man ernährte sich in der Regel von Brot, Gemüse und Früchten, etwa von Feigen und den billigsten Äpfeln vom Markt, nur gelegentlich von Fisch oder Fleisch. Käse und Oliven waren nicht verboten. Man aß das, was gerade zur Hand war, aber nie etwas Teures oder Delikates, wenn Einfacheres erhältlich war. ›Hunger als Zukost‹ ist ein kynisches Motto. Als Getränk war Wasser praktisch vorgeschrieben, aber Milch war erlaubt und auch Wein wurde nicht immer verschmäht. Der Kyniker [...] sättigte sich auch an den Hekate-Mahlzeiten, den Speiseopfern, die Gläubige am letzten Mondtag an den Straßenecken hinstellten.

71 | Anthus, Vorlesungen zur Eßkunst, 28.

72 | Vgl. Klotter, Mächtiges Fressen.

73 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, VI, 46.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Diese Mahlzeiten bestanden aus Kuchen, Fischen, Eiern, Käse und Portionen von Ferkeln und Hündchen – den Überresten der Reinigungsopfer.«[74]

Anders als die kynische Gourmet-Philosophie macht die spartanisch-platonische Ernährungslehre ernst mit der Idee einer ebenso sittenstrengen wie simplen Bedürfnisbefriedigung; sie entwirft gleichsam den klassischen Prototyp einer philosophischen Diätküche. Plutarch berichtet von einer signifikanten Begebenheit, der zufolge Plato eines Tages den Timotheus von den prächtigen, unter Feldherrn allerdings gewöhnlichen Gastmahlen mit sich genommen haben soll, um »ihn in der Akademie ganz einfach und philosophisch«, mit einer reizlosen Tafel bewirten zu lassen, »die, weil der Körper ruhig und heiter bleibt, von sanftem Schlafe und leichten angenehmen Träumen begleitet ist.« Den anderen Morgen, da Timotheus den Unterschied fühlt, sagt er: »Wer beim Plato speist, befindet sich auch am folgenden Tage wohl! Und in der Tat, ein herrliches Mittel, den Tag angenehm hinzubringen, ist die Leichtigkeit und gleiche Mischung des Körpers, der, wenn er nicht durch übermäßigen Genuss zu Boden gedrückt wird, ohne Widerwillen zu jedem Geschäfte bereitwillig ist.«[75]

Politische Regelungen des Symposienwesens und die Beispielhaftigkeit des Symposions

Diesen Grundsätzen entsprechend entwirft Platons Staatsutopie weitere Details einer Ernährungspolitik, die Richtlinien und Gesetzgebungen vorsieht, um beispielsweise die ordnungsgemäße Durchführung von dionysischen Festivitäten und das in der antiken Welt populäre Brauchtum der Symposien und Syssitien neu zu regeln.[76] Im Einzelnen werden dazu Fragen des angemessenen Weinkonsums, insbesondere des ordentlichen Rausches, mit dem Ziel erörtert, für die »Speisevereine« und »gemeinschaftlichen Mahle« das richtige philosophische Maß festzulegen. Die platonische Ernährungspolitik würde das Ideal einer asketisch gesitteten Esskultur durchsetzen: »Wenn ein Staat«, so resümiert Platon seine diätetische Doktrin, »die eben erwähnte Einrichtung als etwas Ernstes gesetzmäßig und mit Ordnung anwendet, indem zur Einübung der Mäßigkeit sie benutzt, und auch anderer Genüsse in derselben Weise und in demselben Verhältnisse sich nicht enthält, indem er Einrichtungen trifft, um den Bürgern die Herrschaft über sie zu verleihen, dann steht es allen zu, ihnen in dieser Weise sich hinzugeben.« (Ebd., 674a)

Mit anderen Worten: Ein nicht unbeachtlicher Teil des politischen Platonismus umkreist die ideale Organisation des Symposienwesens als einer zentralen Form der alltagskulturellen Vergemeinschaftung. Mit der sittlichen Wechselbe-

74 | Luck, Die Weisheit der Hunde, 9.

75 | Plutarch, Tischgespräche, 207.

76 | Vgl. Platon, Nomoi 635b-674c.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ziehung von Polis und Symposion, Zusammenleben und Mahlpraxis, präsentiert Platon die Tafelrunde direkt als Schule für politische Werte: »Maßhalten wird im Symposion für das Leben in der Polis gelernt und eingeübt.«[77] So kommt es, dass eine der bekanntesten Darstellungen einer heiteren Tischgesellschaft in der westlichen Kultur – Platons *Symposion* – dem, was es dabei zu essen und zu trinken gibt, keine Beachtung schenkt. Die Kochkunst und der Wohlgeschmack der genossenen Speisen werden zu einer Nebensache degradiert; für Platon sind an dem Gastmahl nur das Tischgespräch und der geistige Genuss wichtig.[78]

Der Platon-Kritiker und Autor einer einschlägigen Abhandlung über die *Esskunst* aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, der bereits erwähnte Antonius Anthus, kommentiert diese ungastrosophische Erbschaft entsprechend (wenngleich unzutreffend generalisierend). »Vor philosophischen Gastmählern bewahre uns der Himmel! Was die Griechen so nannten, war ein ziemlich vernünftiges Gespräch. Nicht zu vergessen, dass man dabei viel und möglich gut sprach, aber um so weniger und schlechter zu essen bekam, wie's auch in Wieland's Aristipp heißt: ›Wobei eine freie muntere Unterhaltung die bessere Hälfte der Bewirthung machte‹.«[79] Ähnlich fällt das Urteil bei Michel Serres aus, das noch einmal bestätigt, wie fern dem platonischen Denken eine Heiligkeit der Küche und genussvolle Erfüllung des kulinarischen Selbst ist: »Platon hat darauf geachtet, dass das Fest nicht stattfindet. [...] Sokrates, Agathon, Alkibiades reden über die Liebe, ohne sie jemals zu machen; sie setzen sich zu Tisch, ohne zu speisen; sie trinken, ohne den Geschmack zu genießen; und so eilen sie von der Tür oder Schwelle sogleich in den Gastraum und auf die Liegestatt, ohne der Küche einen Besuch abzustatten.«[80]

---

77 | Klinghardt, Gemeinschaftsmahl, 159.

78 | Neumann weist auf folgende Stationen der Gastmahl-Literatur hin: Platons *Symposion* entsteht um 380 v. Chr. Es verknüpft Sinnenfreude und Gedankenspiel im Freundesmahl, nimmt die Feier eines Sieges zum Anlaß eines Festes, in dem Trinken und Lobreden auf den Eros sich in komplizierter Weise verflechten; Xenophons *Symposion* (zwischen 430 und 350 v.u.Z.), wiederum zu Ehren eines Siegers abgehalten, schildert die Abwendung von geistloser Zecherei zu einem Lob von Eros und Freundschaft; eine Tanzpantomine der Liebesnacht von Dionysos und Ariadne bildet den Abschluss; Lukians *Symposion oder die Lapithen* (160-165) zeigt (nach dem Vorbild Platons und Xenophons) ein Symposion aus Anlass einer Hochzeit, das Gelage überführend in einen Streit der Philosophenschulen; Plutarchs *Symposion der Sieben Weisen* (46-120) verknüpft die überlieferten Motive erneut, und Petronius' *Cena Trimalchionis*, als Teilstück seines *Satyrikon*, exponiert –mithilfe der traditionellen Verbindung von Essen und Reden – die problematische (parodistische) Erörterung des Künstlertums in der Welt der sozialen Aufsteiger. Vgl. Neumann, Gastmahl-Inszenierungen, 426.

79 | Anthus, Vorlesungen über die Esskunst, 94f.

80 | Serres, Die fünf Sinne, 209, 223.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Immerhin fühlt sich Plutarch genötigt, über die möglichen Gründe nachzudenken, worum Platons *Symposion* das Essen vergisst. »Die Freuden der Tafel selbst«, so Plutarchs Rechtfertigung, »gewähren nur eine sehr unedle und bald verschwindende Erinnerung, die dem vom vorigen Abend übrig gebliebenen Geruch von Speisen und Räucherwerk gleicht; hingegen die Fragen und Untersuchungen der philosophischen Materien bleiben immer in frischem Andenken.«[81] Der Gelehrte scheint durchaus um die Schwäche seiner Argumentation zu wissen, weshalb er einen zweiten Anlauf unternimmt. Dabei wird sogleich eingeräumt, dass eine ›Frischhaltung‹ von kulinarischen Werken durchaus mithilfe entsprechender Konservierungstechniken (beispielsweise des theoretischen Andenkens und literarischen Erinnerns) möglich wäre. Letztlich liege, wie wir erfahren, der wahre Grunde für den sagenhaften Sachverhalt, dass bei den Mählern der Philosophen die Kochkunst und der Geschmack des Genossenen unerwähnt bleiben, schlichtweg darin, dass sie lieber einseitig und ausschließlich dem Labsal des Logos frönen, anstatt – auch – gutes Essen zu goutieren: »Wäre nun hier das Vergnügen bloß sinnlich und körperlich gewesen, so hätten auch Plato und Xenophon nicht die bei Kallias und Agathons Gastmahlen gehaltenen Unterredungen, sondern die damals vorgesetzten Gerichte und Leckerbissen aufgezeichnet hinterlassen müssen. Allein beide Schriftsteller haben diese«, wie Plutarch zugesteht, »ob sie gleich aller Vermutung nach auf das beste und kostbarste zubereitet gewesen, gar keiner Erwähnung gewürdigt, sondern dafür die philosophischen Unterredungen nebst den eingemischten Scherzreden sorgfältig beschrieben und uns durch ihr Beispiel belehrt, dass man nicht nur über die Tische nützliche Gespräche führen, sondern auch das Andenken derselben erhalten müsse.« (Ebd., 208)

Rationalistische Anthropologie als Ursprung der Fastfood-Mentalität

In Platons und Aristoteles' moralphilosophischen Problematisierungen des Essens drücken sich zuletzt die Prämissen ihres logozentrischen Menschenbildes aus. Diese rationalistische Anthropologie konstruiert einen rigorosen Dualismus, der den Menschen in zwei Welten zertrennt und in zwei Wesen »schichtet«.[82] Platon und Aristoteles betreiben eine anthropologische Entzweiung des Menschen in zwei ungleiche Welten: In die Höhe einer Welt der Vernunft, die kategorisch von der Unterwelt des Essens abgesetzt wird. Es entsteht eine strikte Polarität zwischen Philosophie und Küche.

Die platonische Anthropologie steuert diese Polarisierung in der Bestimmung der wahren Erfüllung oder Anfüllung der Menschheit ohne Umwege an:

81 | Plutarch, Tischgespräche, 207.

82 | Vgl. Schmitz, Anthropologie ohne Schichten.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

»Welches ist aber die wahrhaftere Anfüllung, die mit einem minder oder die mit einem mehr Seienden? – Offenbar die mit einem mehr. – Welches von beiden Gattungen nun, glaubst du wohl, habe mehr Anteil am reinen Sein, die, wozu Brot und Getränk und Gekochtes und alle Nahrungsmittel insgesamt gehören, oder die Gattung der richtigen Vorstellung und des Wissens und des Verstandes und alles dessen insgesamt, was Tugend ist?«[83] Die platonische Antwort ist uns vertraut: Nicht im Kulinarischen, nicht im Brot, in Getränken, im Gekochten und allen Nahrungsmitteln ist die einzig wahrhafte Lebensfülle zu suchen; den alles entscheidenden Anteil am reinen Sein bietet ausschließlich der übervolle Logos. Diese idealistische, rationalistische oder klassisch philosophische Vorstellung vom eigentlichen Wesen des Menschen liegt dem – in der westlichen Tradition seither tief verwurzelten – Geist-Körper-Dualismus zugrunde. »Überhaupt also wird das zur Pflege des Leibes Gehörige in seinen verschiedenen Arten minder als die Arten des zur Pflege der Seele Gehörigen an der Wahrheit und dem Sein Anteil haben«, wie es bei Platon heißt. (Ebd.)

Sein *Phaidon* liefert das Gedankengut einer rationalistischen Anthropologie, die kein Hehl aus ihrer Genuss- und Leibfeindlichkeit und ihrer kategorischen Verachtung des Kulinarischen macht. An den opportunen Gesprächspartner Simmias gewendet, legt Platon seinem Sokrates die entsprechenden Worte in den Mund. »Scheint dir, dass es sich für einen philosophischen Mann gehöre, sich Mühe zu geben um die sogenannten Lüste, wie um die am Essen und Trinken? – Nichts weniger wohl, sprach Simmias. […] – Und die übrige Besorgung des Leibes, glaubst du, dass ein solcher sie groß achte? […] – Verachten, dünkt mich wenigstens, wird es der wahrhafte Philosoph.«[84] Der philosophische Mensch, wie ihn sich die rationalistische Anthropologie wünscht, befreit sich von den Lüsten und Bedürfnissen des Trinkens, Essens und anderer ›leiblicher‹ Dinge. Der wahrhafte Philosoph stellt seine Liebe zur Weisheit dadurch unter Beweis, dass er solche Angelegenheiten durch Verachtung abtut. Aus dieser Verachtung nährt der diätmoralische Diskurs die Idee einer Fastfood-Philosophie, die das Essen zur Nebensache der menschlichen Lebenspraxis degradiert. Das menschliche Selbstverständnis, von dem diese Philosophie lebt und das bis heute das kollektive Bewusstsein beherrscht, wird von der Eschatologie einer dereinstigen »Erlösung und Absonderung der Seele von dem Leibe« umkreist: Vom anti-gastrosophischen Phantasma einer Menschheit als einer Lebensform, die am besten ohne Essen wäre. Das diätmoralische Menschenbild glaubt an eine Art Autophagie der Vernunft, an eine *ipse alimenta sibi*, wonach der vermeintlich leiblose Geist keiner Nahrung von außerhalb bedarf, weil er sich selbst nährt.

83 | Platon, Politeia 585b.

84 | Phaidon 64d.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Das wilde Tier in uns

Einstweilen hängt aber am Geist noch ein Bauch, lebt die Menschheit durch die Mahlzeit, bleibt das Vernunftwesen ein menschliches Lebewesen, mithin ein unphilosophisches Tier, das sich ernährt. Wegen dieses Umstandes droht dem Menschsein fortwährend die Gefahr, an der Unvernunft des Essens und seines essistenziellen Wesens zugrunde zu gehen. Eine tiefe Beunruhigung lässt den philosophischen Kanon im kulinarischen Selbstgenuss die Gefährdung eines ideellen Selbstverzehrs ihres geistigen Wesens befürchten. Für Aristoteles ist daher »die Sinnesempfindung, die mit der Unmäßigkeit zusammengehört«, nicht nur »die vulgärste«. Sie scheint auch »mit Recht besonders verwerflich zu sein, weil wir sie nicht besitzen, sofern wir Menschen sind, sondern sofern wir Lebewesen sind. Solche Dinge zu schätzen und vorzuziehen ist tierisch.«[85]

Eine Menschheit, die das Essen zu einem wesentlichen Lebensinhalt macht und ihm zu viel Bedeutung beimisst und lebt, um zu essen, reduziert sich selbst auf ihre Animalität. Mit diesem Szenario anthropologisiert die klassische Philosophie ihre kritische Analyse der gesellschaftlich vorherrschenden schlechten Ernährungsverhältnisse. Ausdrücklich verschränkt Aristoteles die eigene Sozialkritik mit der anthropologisierenden Rede vom Tier-Werden des Menschen: »Die große Menge erweist sich als völlig sklavenartig, da sie das Leben des Viehs vorziehen.« (Ebd., 1095b15) Auch der Poet Platon macht intensiven Gebrauch von dem Bild der Anthropophagie: Der Vorstellung vom Menschen als einem menschenfressenden Tier, als einem sich selbst aufzehrenden, nämlich das eigene göttlichen Vernunft-Selbst zugunsten einer bloß animalischen Bedürfnisbefriedigung negierenden Wesens. In seinem Dialog *Politeia* heißt es zur »Lebensweise der großen Menge«: »Nach Art des Viehes immer auf den Boden sehend und zur Erde und den Tischen gebückt, nähren sie sich und bespringen sich einander mit eisernen Hörnern und Hufen aus Unersättlichkeit.«[86]

An anderer Stelle porträtiert Platon den begehrlichen (›vegetativen‹) Seelenteil des Menschen als ein vielgestaltiges wildes Tier, welchem die Schöpfer unseres Geschlechts anwiesen, tief unten in den Eingeweiden und weit entfernt vom edlen Haupt zu wohnen. Im *Timaios* findet sich dazu die Passage, die dem weit bekannteren Höhlengleichnis an Phantasie und kulturgeschichtlicher Bedeutung in nichts nachsteht. »Dem nach Speise und Trank begierigen Teil unserer Seele und nach dem, wonach er sonst vermöge der Natur des Körpers ein Bedürfnis bekommt, dem wiesen sie [die Götter] seinen Wohnsitz zwischen dem Zwerchfell und der in der Gegend des Nabels gezogenen Grenze an, indem sie in diesem ganzen Raume eine Art von Krippe für die Ernährung des Körpers herrichteten, und fesselten an diese Stelle«, phantasiert Platon weiter, »den so beschaffenen Teil, wie ein wildes Tier, das aber doch, fest mit uns verbunden, ernährt werden

85 | Aristoteles, NE 1118a32.

86 | Platon, Politeia 586b.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

müsse, wenn irgend das sterbliche Geschlecht bestehen solle. Damit es also nun stets an der Krippe sich nähre und soweit wie möglich von dem beratenden Teil [unseres Selbst] entfernt wohne, Lärm und Geschrei möglichst wenig erhebe und den besten Teil in Ruhe über das für alle gemeinsam und auch einzeln Nützliche bedenken lasse, darum wiesen sie ihm hier seine Stelle.«[87]

Denn die Götter, so fügt Platon seiner mythischen Anatomie hinzu, wussten, dass dieses wilde Tier in uns keinen »Vernunftgründen« zugänglich ist und »sollte je davon etwas irgendwie an dasselbe gelangen, seine Natur nicht so beschaffen sei, um irgend um Vernunftgründe sich zu kümmern, sondern dass es bei Tag und bei Nacht stets durch Trugbilder und Schattengestalten sich leiten lasse«. (Ebd.) Diese vernunftwidrige und ungestüme Animalität wildert und wütet in unserem Inneren, brüllt immerfort nach Fülle, will alles unter seine Herrschaft zwingen und nagt an uns. Platon schätzt die gefährliche Kraft dieser in unserer natürlichen Innerlichkeit so geschickt verborgenen Wildnis für derart groß ein, weil sie es vermag, »jenes vielgestaltige Tier nebst dem Löwen [dem zornartigen, affektiven Seelenteil] und was ihm angehört durch Wohlleben stark zu machen« und dadurch gleichzeitig den Menschen, d.h. die Vernunftseele, die das Menschliche im Menschen ausmache, »Hungers sterben zu lassen und abzuschwächen, so dass er sich muss schleppen lassen, wohin eines von jenen beiden ihn zieht, und nicht etwa aneinander gewöhnt und eines mit dem andern befreundet, sondern sie sich untereinander beißen und im Streite verzehren lässt«.[88]

In diesem bizarren Bild bannt Platon das Phantasma eines falschen Lebens, welches das Schlechte in sich hineinfrisst, das Beste seiner selbst aushungern lässt und, als spätere Folge dieses Irrsinns, sich selbst zerfleischt – hätten die Schöpfer uns nicht extra einen labyrinthischen Verdauungstrakt eingepflanzt, der es uns ermöglicht, dieses drohende Selbstopfer aufzuschieben und für eine Weile das Essen zu unterbrechen, um den eigentlichen Dingen eines wahrhaft erfüllten Menschseins doch noch nachgehen zu können. »Diejenigen, welche unser Geschlecht bildeten, wußten, welche Unmäßigkeit im Essen und Trinken bei uns stattfinden werde und dass wir aus Schlemmerei das rechte und notwendige Maß bei weitem überschreiten würden. Damit nun nicht durch Krankheiten ein schnelles Dahinsterben eintrete und das sterbliche Geschlecht alsbald, vor seiner Entwicklung, untergehe, diesem vorzubeugen, bereiteten sie den sogenann-

87 | Platon, Timaios, 72c-d.

88 | Platon, Politeia 589a. Platons Konzept von den drei Seelen des Leibes, seiner vegetativen, affektiven und rationalen Funktion (dem wilden Tier, dem Löwen und dem Menschen) wird von Aristoteles übernommen. Zwar bereinigt Aristoteles diese hypothetische Philosophie der Natur des Menschen von ihren mythisch-erzählerischen Beschreibungen und präsentiert sie in einer für ihn typisch nüchternen Wissenschaftlichkeit. Aber auch Aristoteles' spekulative Anthropologie vertritt unverändert eine frei erfundene, metaphysisch postulierte Hierarchisierung der Seelenteile als normatives Fundament seiner ganzen Moralphilosophie – ›selbstverständlich‹ mit der Ernährungsseele am untersten Ende.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ten Unterleib durch seine Einrichtung zur Aufnahme des von den Speisen und Getränken Auszuscheidenden vor und umwanden denselben mit dem Erzeugnis der ineinander verschlungenen Gedärme, damit nicht der Nahrungsmittel schneller Durchgang für den Körper einen schnellen Ersatz derselben nötig und, durch eine aus Unersättlichkeit hervorgehende Gefräßigkeit, die ganze Gattung zu einer dem Weisheitsstreben und den Musen abholden mache, ungehorsam dem göttlichsten Teile unseres Selbst.« (Ebd., 72e-73b)

Das Fassungsvermögen des Verdauungsapparats, der am wenigsten gewürdigte Teil unseres Selbst, gewährleistet der platonischen Metaphysik der Natur des Menschen zufolge eine lebenspraktische Verzögerung zwischen den kurzen Intervallen einer ewigen Wiederkehr des gleichen Hungers. Die wirren Darmgänge der menschlichen Eingeweide verlängern – gleichsam als die natürliche Entsprechung zum Fastenkönnen und Hungern aus freiem Willen – die mögliche Freiheit ihrer kulturellen Selbstbestimmung: Der Verdauungstrakt entlastet die Menschheit vom kontinuierlichen Esszwang und stellt sie für geistige Tätigkeit frei. Zwar ist an Platons rhetorischer Strategie einer metaphysischen Verdrängung des Ernährungsgeschehens ins Gastrointestinale bereits jene Logik einer gastrosophischen Selbstentfremdung am Werk, die die Kirchenväter oder Hegel dazu bringen wird, bei dem verdauenden Körper nur noch an den Ekel seiner Ausscheidungsprodukten zu denken. Aber Platons philosophische Betrachtung des Essens zielt eher auf eine programmatische Depotenzierung einer ›tierischen Lust‹, die mit einem gefährlich verführerischen Glück der Fülle reizt und nur oberflächlich, aber mit viel asketischer Selbstdisziplinierung doch beherrschbar und bezwingbar scheint. Die platonische Diät setzt bei dem moralischen Willen an, sich die Dinge des Essens möglichst vom Hals zu halten.

Kurz: Um eine Verfehlung des wahren Menschseins zu verhindern, die Platon zufolge darin besteht, eine gute Selbsterfüllung in dem Überfülltsein von »Brot und Getränk und Gekochtem und allen Nahrungsmitteln insgesamt« zu suchen, wird ein philosophisches Gegenmittel erdacht. Mittels seiner (diätmoralischen) *Philosophie* will Platon das Wesen des Menschen, weil es nun einmal ein »leeres Gefäß« ist, mit »strengem und gesundem Wasser« abfüllen und ihnen als Genussmittel »die ganz nüchterne und unberauschende Quelle der Vernunft« schmackhaft machen.[89] Mit Platons heilwässrigem Vernunftbegriff befindet man sich (wie wir sehen werden) denkbar fern zu der sokratischen Ethik eines Wohlerfülltseins, dessen praktische Vernunft *auch* durch eine gute Küche gelebt wird…

Allein, ganz ohne Essen und der damit verbundenen Lustfülle mag sich Sokrates' Schüler und Freund dem Glück eines wahrhaft philosophischen Menschseins doch nicht anfreunden. Die Höhen dieses Glücks kann Platon nur in Verbindung

89 | Platon, Philebos 61c. Der *Platonismus*, dass der vernünftige Mensch am besten von Wasser lebt, wird – was vielleicht verwundert – gerade nicht vom Vernunftfanatiker Kant befürwortet, dessen Denken eine ausgeprägte Liebe zum Wein auf die Beine hilft – dafür aber wird ihn der Antiplatoniker Nietzsche übernehmen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

eines Wohlgefühls der Fülle, die aus der Erfahrungswelt des Kulinarischen herrührt, als eine Anfüllung mit wahrem Sein und dem Geschmack einer reinen Lust denken: »Die also der Einsicht und Tugend bar sind, in Schmausereien aber und dergleichen sich immer pflegen, bewegen sich, wie es uns vorkam, [...] bis zur Mitte und schweben hier zeitlebens, über dieses aber hinaus zu dem wahrhaften Oben haben sie niemals weder hinaufgesehen noch einen Anlauf dorthin genommen und sind also auch mit Seiendem nie wahrhaft angefüllt worden, noch haben sie je eine dauernde und reine Lust geschmeckt«.[90] Im *Phaidros* spricht Platon davon, dass die menschliche Seele sich einst zum Himmel erhob, um sich von der dort geschauten Wahrheit zu *nähren*. Dort ›Oben‹ erreicht die Seele die Seinsfülle eines gegenüber jeder wiederkehrenden Leere erhabenen, himmlischen Geistwesens.[91] Ganz oben auf Platons Einkaufszettel steht deshalb der Erwerb von reichlich tugendhaltigem Wissen und voller Seinserkenntnis als wichtigste Lebensmittel: Eben als Reiz- und Genussmittel einer üppigen Seelennahrung, für die »reine Lust« einer »wahrhaften Selbsterfüllung«.

Bei dieser Seelenspeisung gewinnt das Denken als eine »anfüllende Tätigkeit« den philosophischen Wert, diejenige allein glücklich machende Lebenspraxis zu sein, welches wir zu unserem Besten kultivieren sollten. Platon – und sein Freund Aristoteles folgt ihm in dieser Wahrheit getreu – präsentiert sein explizites Gegenmodell zum fälschlich guten Leben der gesellschaftlichen Völlerei als das Vergnügen einer Feinschmeckerei der besonderen Art. »Wer, auf Erweiterung seiner Kenntnisse und Erlangung wahrer Einsichten ernstlich bedacht, diesen Teil seiner selbst vorzüglich übt [und] ständig das Göttliche in sich pflegt und den ihm innewohnenden Schutzgeist im besten Zustande erhält, muss [...] notwendig vor allen andern glückselig sein. Aber für jegliches gibt es gewiss nur

90 | Platon, Politeia 586a.

91 | »Für Platon ist«, kommentiert Baudy diese Passage, »alles Wissen Wiedererinnern jener Ideennahrung, die der Wagenlenker des Seelengespanns aß, solange er den Kopf über den Himmelsrand hinausstreckte.« (Baudy, Metaphorik der Erfüllung, 65) Diesen Drang nach einem Zustand der erfüllten Bedürfnislosigkeit dank eines himmlischen dort ›Oben‹ schlägt Baudy vor, als eine Projektion des Goldenen Zeitalters der frühkindlichen bzw. embryonalen Urerfahrung zu interpretieren: »Das vertikale Verschieben des Paradieses nach oben gibt halbbewusst einer Zeit Ausdruck, als alle Geborgenheit tatsächlich oben lag: Im himmlischen Dasein des ungeborenen Menschen, im Essen göttlicher Nahrung, die der Philosoph später in höchst lustvoller Weise wiedererinnert, spiegelt sich die ins Pränatale verschobene Urszene des von der Mutter hochgehobenen und gesäugten Kleinkinds, zugleich aber auch der intrauterine Heilszustand völliger Bedürfnislosigkeit, der dann mit der Geburt, dem Fall auf den Erdboden, ein dramatisches Ende findet.« (Ebd.) Man kann diese Interpretation als einen Versuch verstehen, den ›historischen‹ Ursprung eines Goldenen Zeitalters, das von einem paradiesischen Zustand erfüllt gewesen zu sein scheint, nicht gastromythologisch, wie üblich, sondern gastropsychoanalytisch zu rekonstruieren.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

eine und dieselbe Pflege, ihm die demselben angemessene Nahrung und Bewegung zuzuerteilen.«[92]

Mit anderen Worten, eine angemessene Nahrung und Betätigung findet die philosophische Tugend und Vernunfterkenntnis nicht etwa in der kulinarischen Praxis, sondern Philosophie soll sich ausschließlich in der Praxis des Denkens erfüllen können. Anstatt der Vernunft einer philosophischen Küche verlangt das Glück einer göttlichen, wahren Seinsfülle bei Platon (und Aristoteles) lediglich das Weisheitsstreben nach einer geistvollen Ernährung der Seele. Platons Ideal einer Völlerei des geistigen Menschseins weiterführend, systematisiert die aristotelische Ethik diese Vorstellung vom guten Leben. »Was einem Wesen von Natur eigentümlich ist, ist auch für es das beste und genußreichste. Für den Menschen ist dies das Leben gemäß dem Geiste, da ja dieses am meisten der Mensch ist. Also ist dieses Leben auch das glückseligste.«[93] Auch Aristoteles erfährt die erlesene und erfüllte Feinschmeckerei des *bios theoretikos* als das klassische philosophische Ideal eines am besten geglückten Menschseins. Und dieses rundum glückliche Genussleben zeige, so die Vorstellung der Philosophen, einen »Geschmack für reine und edle Freuden«. Dementsprechend haben die klassischen Diättheoretiker eine klare Vorliebe für diesen Geschmack. Nicht nur Platon, auch Aristoteles weiß: »In der Tat bietet die Philosophie Genüsse von wunderbarer Reinheit und Beständigkeit«. (Ebd., 1177a26)

Nachgeschmack der klassischen philosophischen Diätetik

In der auffälligen Begierde, das Glück lediglich in dem Genussleben geistiger Selbsterfüllung sehen zu wollen und das höchste Gut im Denken und Vernunftdasein zu suchen, erweist sich die von Platon und Aristoteles vertretene Philosophie auf paradoxe Weise als weiteres gesellschaftliches Beispiel einer unbeherrschten Übermäßigkeit und reiner Völlerei, die sie gerade problematisiert. Das vulgär-hedonistische Glück des guten Lebens, welches die Diätmoralisten und Geistidealisten empfehlen, ist in seiner Wissbegierde nach sättigenden Erkenntnissen seinerseits eine Form der Anthropophagie: Ihre sich selbst gegenüber uneingestandene *Sucht* nach geistiger Selbsterfüllung zehrt andere Seinsweisen und Wertinhalte möglichen Menschseins, wie etwa die gastrosophische Verwirklichung eines vernünftigen Genusslebens und guter Ernährungsverhältnisse, auf. In dieser mentalen, philosophisch motivierten Magersucht gegenüber der möglichen Fülle von Praxisformen guten Lebens zeigt sich nicht zuletzt eine Art Essstörung des diätmoralischen Geistes: Die autophage Anorexie einer metaphysischen Vergeistigung des Menschen, die letztlich das im klassischen Denken

92 | Platon, Tim. 90d.

93 | Aristoteles, NE 1178a5.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

fundamental gestörte Zusammenspiel zwischen Essen und Philosophie widerspiegelt.

So ziehen Platon und Aristoteles aus ihrer richtigen Kritik an der verantwortungslosen Völlerei einer Wohlstandsgesellschaft, die in Form eines unersättlichen Konsumlebens und einer freiwilligen Fehlernährung ein fälschlich gutes Leben genießt, moralisch widersprüchliche Konsequenzen. In der Ernährungsfrage lehren sie das asketische Ideale einer spartanischen Küche und Fastfood-Mentalität, die kulinarische Dinge aus dem theoretischen und praktischen Bezugsfeld eines ethisch guten Lebens verdrängen. Dem schlechten Essen des gesellschaftlich vorherrschenden vulgären Hedonismus wird weder die Ethik der Kochkunst als einer philosophischer Tugend noch die Weisheit einer besseren Mahlpraxis als Inbegriff des menschlichen Wohllebens gegenübergestellt. Stattdessen betreibt die klassische philosophische Diätetik eine Degradierung des Essens zu einer ethisch irrelevanten Nebensache – einer funktionellen Sättigung und einer physischen Reproduktion der Arbeits- und Leistungsfähigkeit. Gleichzeitig aber setzt ihr Rationalismus die Verwirklichung eines guten Lebens mit dem Glück des Geistes, der denkenden (›philosophischen‹) Tätigkeit, und mit dem Weisheitsstreben der Vernunftseele gleich. Dieses logozentrische Weltbild konstruiert einen anthropologischen Dualismus zwischen Philosophie und Küche – Denken versus Essen.

Und doch kommt die philosophische Rede vom guten Leben, dem *eu zen* und der *eudaimonia*, weder gänzlich ohne Essen und dessen lustvoller Lebensfülle noch ohne Nahrungsmetaphern aus. Zwar versucht sich der Geist (und sein diätmoralischer Idealismus) mit mäßiger Kost und einem mäßigen Interesse gegenüber den kulinarischen Dingen zu begnügen, doch oder vielleicht gerade wegen der sich selbst auferlegten Disziplinierung der Gaumenfreuden steigt Platon das Essen zu Kopfe. Sein Denken ist voll von Nahrungsmetaphern, seine Reden drängt es, ununterbrochen Kulinarisches in den Mund zu nehmen.

Eine solche Wiederkehr des Verdrängten (aber vorher Verspeisten) zeigt sich allenthalben, wenn er den politisch-sittlichen Verfall der Demokratie in eine Tyrannei damit beschreibt, dass »einer demokratischen, nach Freiheit durstigen Stadt schlechte Mundschenke vorstehen und sie sich über die Gebühr mit ihrem starken Wein berauscht«.[94] Oder wenn er in verschiedenen Nuancen von der »Ernährung der Seele« spricht und Gesprächspartner sich gegenseitig mit Reden wie mit Festessen bewirten lässt. Gerhard Baudy, der die platonische Nahrungsmetaphorik aus einer psychoanalytischen Sicht im Detail nachgeht, findet es auffällig, »dass Platon zwar eine ausführliche Sublimationstheorie des Eros, aber keine gleichwertige für den Hunger entwickelt, obwohl er sich der Nahrung als Gleichnis und Metapher ständig bedient.«[95] Was Baudy nicht auffällt, ist die Tat-

94 | Platon, Pol. 562d.

95 | Baudy, Metaphorik der Erfüllung, 43.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sache, dass Platon den Hunger durchaus sublimiert. Freilich findet diese philosophische Sublimierung bei Platon nicht so sehr durch die metaphorische Übertragung eines unersättlichen Appetits in die Sprache und eigene Rede statt.[96] Dies geschieht durch die vergeistigte Form einer rationalistischen Anthropologie, die an die Stelle einer wirklichen, kulinarischen Genussfülle den idealisierten Genuss rein »geistiger Anfüllung« (Platon) setzt.

Doch zentraler als diese Differenzierung festzustellen, ist es, sich des übertragenen Sinns bewusst zu werden und zu verstehen, dass wir »eine Metapher verwenden, wenn wir von erfülltem Leben reden«.[97] Sensibilisieren wir uns also für diese platonische oder diätmoralische Sublimierung des Gastrosophisches im philosophischen Sprachgebrauch: Beim Nachdenken über das Glück redet gleichsam der Bauch mit; die gastrosophische Selbstentfremdung des diätmoralischen Denkens spricht sich in der sich selbst undurchsichtigen und unbewussten, bauchrednerischen Sublimierung des Zustandes einer wohligen Erfülltheit aus. Der übertragene Sinn dieser Gastrologie der menschlichen Glückseligkeit als lustvoller Seinsfülle, dieser Gastrorhetorik vom guten Leben als einem erfüllten Leben bewegt, wie sich zeigte, Platons und Aristoteles' metaphysische Sittenlehre in ihrer ausgesprochenen Sorge um die wahre »Seelennahrung«, um die »reine Lust« und den »göttlichen Genuss« des glücklichen Zustandes eines unvergänglichen »Erfülltseins« durch »das Philosophische«. (Später wird in verwandtem Geiste die augustinische Theologie zur Beschreibung ihrer Lehre des seligen Lebens vom Glück einer wunderherrlichen »Sättigung« und einer »göttlichen Fülle« reden; siehe I.2)

Bei der bauchrednerischen Sublimierung des ›guten Lebens‹ durch die Kryptogastrosophie einer rein geistigen Selbsterfüllung der Menschheit wird dem ideell degradierten Essgenuss auf diskursive Weise gleichsam ein vollmundiger Ausdruck verschafft. Die kulinarisch mäßige Selbsterfüllung drängt sich in der sprachlichen Realität verkehrt und gebrochen auf, in deren (metaphorischen, indirekten, sublimierenden) Begrifflichkeit die moralisch zum Schweigen verpflichtete, nur schwer gebändigte Essbegierde wiederkehrt. In der gastrologischen Metaphorik des guten Lebens einer rein geistigen Selbsterfüllung der Menschheit spukt das verleugnete Glück eines guten Essens als einem Guten an sich des menschlichen Wohls. Die diätmoralische Nahrungsmetaphorik ist der orale Ersatz eines vergeistigten Genusslebens, *ist* die übertragene, vom Geschmack zum

96 | *Diese* Variante einer ›philosophischen Metaphorik der Erfüllung‹ findet sich in der metaphorischen Rede vom ›Geschmack‹, die die unterdrückte kulinarische (Selbst-)Erfahrung unbewusst ins Denken und Bewusstsein überträgt, um wenigstens auf *diese* Weise Geschmack (›Geschmack‹ als Urteil, Kunst-›geschmack‹ etc.) zu geniessen und lustvoll in den Mund nehmen zu können. Diese Art von *diskursiver* Akrasie und Hypertrophie findet sich, wie wir sehen werden, in unterschiedlicher Ausprägung bei den Diätmoralisten Augustinus und Kant.

97 | Baudy, Metaphorik der Erfüllung, 7.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Wort verschobene, *›versprochene Gastrosophie‹* – einer falsch ausgesprochenen wie unerfüllten Philosophie des guten Essens.

In der bauchrednerischen Metaphorik verhüllt sich gleichsam ein kryptischer Sinn, der in der gastrosophischen Selbstentfremdung noch das Versprechen seiner Wahrheit aufbewahrt. Während das mythopoetische Wunschbild eines Golden Zeitalters die konkrete Utopie einer gastrosophischen Selbsterfüllung der Menschheit zwar überzeichnet, aber unverfälscht ausspricht, wird sie in der von Platon und Aristoteles geprägten ›klassischen Philosophie‹ mental-begrifflich verfälscht und nur noch indirekt ausgesprochen. Doch auch diese bauchrednerische Verfälschung gibt den Verweis auf das ethisch Gute einer nicht nur geistigen (›philosophischen‹), sondern auch kulinarischen (›gastrosophischen‹) Lebenspraxis zu erkennen. Daher lässt Nietzsche seinen Feldzug gegen die Moral von der aufklärerischen Einsicht leiten, dass die philosophische Leibverachtung und die traditionelle Herabwürdigung der Küchendinge auch als zu Kopf gestiegene, bloß rationalisierte, ›Geist‹-süchtige Auslegungen einer vernunftlosen Ernährung und entsprechender geistloser Lebensgewohnheiten der Philosophen verstanden werden können.

Organloses Denken und leibloser Geist

Nun drängt sich die Frage auf: »Warum hat das Essen, dieses unvergleichliche Volksvergnügen, es stets so schwer, von den Sittenrichtern, Geistesheroen und sonstigen Ideologen als vollwertiges, unverdächtiges Glück akzeptiert zu werden? Vielleicht deswegen, weil die Männer des Geistes, manche Religionsstifter und alle Propheten vorab, dem Typ Mensch angehören, der sich eher mühselig zu Tisch schleppt. Offenbar begünstigt der leere Magen die volle Vision, und daher schmähen Visionäre die Bäuche besonders ausgiebig.«[98] Der anti-idealistische Leibtheoretiker Ludwig Feuerbach bietet eine andere Erklärung: Eine Metapsychologie des Glückswahns vom organlosen und leiblosen Denken, die sogar bei den vielen Gelehrten und Denkern mit vollem Bauch Anwendung findet. Feuerbach, und Jean-François Lyotard unterstützt ihn darin[99], gibt zu bedenken, der Philosoph als solcher habe zu seiner Voraussetzung, dass das Denkorgan in dem gesunden, normalen Zustand denkt.[100] Nur der gesunde Menschenverstand verkörpere ein »glückliches Denken, das Denken, das, von keinen organischen Leiden unterbrochen, nur an seinen Gegenstand oder, wenn auch an sich, nur an sich in diesem seinem leidlosen Zustande denkt«. (Ebd.)

Wird indessen der Mensch in dieser Tätigkeit von seinem Leib unterbrochen, so geschieht es in der Regel nicht vom Denkorgan, sondern von anderen Leibes-

98 | Herrmann, Schlemmermahl und Schlangenfrass, 141.

99 | Vgl. Lyotard, Ob man ohne Körper denken kann.

100 | Vgl. Feuerbach, Über Spiritualismus und Materialismus, 119f.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

organen, die ihm wider Willen den Zusammenhang seines Denkens mit dem Leib in Erinnerung bringen. Diese leidige Präsenz, so Feuerbach, macht den Leib daher in den Augen des Denkenden »zu einem denkfeindlichen, geistwidrigen Ballast des Menschen«. Der Philosoph, als Denker, sondert sich während des Denkens von allen unmittelbar sinnlichen Beschäftigungen und Vergnügungen ab. Der Philosoph macht daher »das Denkende zu einem abstrakten, vom Leibe, von der Materie getrennten Wesen – *o nous chorisos* (der Geist ist abtrennbar) –, macht das, was das Denken für ihn ist, eine organlose Tätigkeit, zu seinem Wesen an sich.« (Ebd.) Tatsächlich versucht Aristoteles, der eigentlich ein großer Beobachter und Entdecker der Anatomie der Lebewesen ist, das menschliche Denken ganz frei und ›göttlich rein‹ vom Körper zu halten und auch noch unabhängig vom cerebralen Organ (als einer bloßen Innerei der Blutkühlung) zu machen. »Nach Aristoteles ist das Hirn das blutloseste und kälteste Eingeweide des Körpers und hat daher keine andere Bestimmung, als die Hitze des Herzens [...] zu mäßigen«. (Ebd., 121)

Anders als sein Schüler Aristoteles und insofern noch stärker unter dem direkten Eindruck der ganzheitlichen Lebensphilosophie von Sokrates stehend, scheint der Genussmensch Platon bei diesen Dingen mehr Leibtheoretiker und weniger Idealist zu sein. Denn wiederholt kommt er auf die *physische Einheit* von Leib und Seele zu sprechen, sogar auch auf die organische Bedingtheit unseres Denkens, die uns in unserem ewig wiederkehrenden Hunger spürbar zu Kopfe steigt, unser Bewusstsein belagert und stört. In dieser Macht des hungrigen und des Essens bedürftigen Leibes gegenüber der Vernunftseele und deren physisch voraussetzungsvollen Denktätigkeit erkennt Platon den eigentlichen Skandal unseres geistigen Wesens. – Lange bevor René Descartes (woran eingangs erinnert wurde) diese Übermacht als eine unbezweifelbare Wahrheit registriert.

Es ist gerade diese metaphyische Einheit von Körper und Geist, diese anthropologische Nähe von Küche und Vernunft, die die Philosophen stört, weil es das reine Denken stört. Diese unerträgliche Blasphemie gegenüber dem göttlichen Wesen eines rein geistigen Menschseins ruft das Ressentiment einer rationalistischen Metaphysik hervor. Gequält spricht Platon das Ärgernis einer unentwegten Erniedrigung des Geistes durch den Störenfried der großen Unvernunft des Hungers aus: »Und endlich noch, wenn er [der hungrige Leib] uns auch einmal Muße läßt und wir uns anschicken, etwas zu untersuchen: So fällt er uns wieder bei den Untersuchungen selbst beschwerlich, macht uns Unruhe und Störung und verwirrt uns, so dass wir seinetwegen nicht das Wahre sehen können.«[101] Die metaphysischen Vorgänge der Wirklichkeit, nicht der äußeren, sondern der inneren Wirklichkeit, nämlich das leidige Hungergeschehen und die organischen Prozesse unseres sich der eigenen Seinssubstanz unaufhaltsam entleerenden Selbst, dringen tief in das fragile Erkenntnisvermögen unserer Hirntätigkeiten ein. Diese in der philosophischen Erkenntnistheorie wenig berücksichtigte Meta-Physik

101 | Platon, Phaidon 66d.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

eines verkörperten Denkens rückt der menschlichen Vernunft zu Leibe, weil sie an der Produktion von Wahrheit beteiligt ist – statt sich in der Dunkelheit tiefer Eingeweide zu verlieren, der wir in dieser Hinsicht so viel zu verdanken haben.

Am Beispiel des Rausches, des Fiebers oder der Träume, bei denen der Leib ins Denken hineinspielt und dort »Wahnbilder«, also reale Vorstellungen und Einbildungen gebiert, beschreibt Platon diese Meta-Physik und liefert damit die ausnahmsweise unspekulative und philosophische Erkenntnis einer übersinnlichen Wirklichkeit, nämlich die sinnlich wahrgenommene, metabolisch aufgenommene Wirksamkeit des Physischen im Geistigen. Anders als der Rausch oder der Traum übt aber der Hunger eine wirkliche metaphysische (nämlich die metabolische) Macht über den Geist und dessen Erkenntniskräfte aus. An dieser bewusstseinsstörenden Metaphysik des hungrigen Leibes rächt sich der Geist mit seinen Mitteln: Er denkt sich das *Geistwesen des Menschen* aus, er *erfindet* die metaphysische Spekulation einer rationalistischen Anthropologie, die die leibliche Selbsterfüllung verachtet und zu den philosophisch unwürdigen, unwichtigen, ja vernunftwidrigen Dingen im Leben der Menschheit *erklärt*. Dieses Ressentiment des ›philosophischen Geistes‹ gegenüber dem sich ›ernährenden Körper‹, welches die platonisch-aristotelische Kulturgeschichte der westlichen Welt bis heute prägt, liegt unserer gastrosophischen Selbstentfremdung zugrunde. Die beiden Begründer dieses heute selbstverständlichen Menschenbildes haben mit ihrer asketischen Diätlehre, welche die geglückte Lebensfülle in anderen, vorrangig in geistigen Dingen sucht, die philosophischen Grundlagen für die vorherrschende Geringschätzung der kulinarischen Praxis vorgekaut und durch ihre Moral sogar die verbreitete Völlerei genährt.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

2. Das harte Brot stoischer Tugenden oder Senecas Attacke gegen die feine Küche

Volle Kochvorlesungen und leere Philosophenseminare

Ein kritisches Nachdenken über die philosophische Problematisierung des Essens in der stoischen Ethik fehlt trotz der umfangreichen Literatur zur hellenistisch-römischen Esskultur nahezu vollständig.[1] Eine aktuelle Studie zur stoischen Moraltheorie meint sogar, die Frage nach der kulinarischen Sorge um sich als unbedeutend für den römischen Stoizismus abtun zu können.[2] Diese Projektion unseres ungastrosophischen Zeitgeistes übersieht die intensive Beschäftigung, die die stoischen Philosophen den eigentlich für unwichtig erachteten Dingen des Essens in Wahrheit gewidmet haben. Die Stoiker sprechen viel über das, was sie eigentlich für nicht der Rede wert halten. In diesem Sinne ist für Seneca die Kochkunst etwas ›Überflüssiges‹: Die bedenkliche Quelle einer bloß aus materiellem Überfluss erzeugten Unvernunft der Menschen.

Mit diesem Urteil folgt er offensichtlich der platonischen Kritik der Völlerei. Aber anders als Platons pauschale Verachtung der Küchenarbeit als kunstloses und vernunftloses Treiben, setzt sich Seneca intensiv mit der kulinarischen Praxis und ihrer Ästhetik auseinander. Er macht sich keineswegs den unsinnigen Standpunkt zu Eigen, dass das Kochen keine Wissenschaft sei und die Küche sich nicht zu einer Kunst perfektionieren ließe. Im Gegenteil: Die Kritik des Hauptvertreters der stoischen Philosophie zielt ausdrücklich auf die Kochschule von Marcus Gavius Apicius, den Repräsentanten des avancierten Standes der kulinarischen Praxis während der römischen Kultur. Dieser, so Seneca, sei »als Lehrer der Kochkunst« aufgetreten und habe »mit seiner Wissenschaft den Zeitgeist angesteckt«.[3] Nicht ohne Neid beschwert sich der große Denker, dass die Popularität von Kochbüchern und Küchenästhetik weit größer sei als das öffentliche Interesse an akademischer

1 | Vgl. Hadot, Philosophie als Lebensform; Fuhrmann, Seneca und Kaiser Nero; Forschner, Die stoische Ethik

2 | Vgl. Veyne, Weisheit und Altruismus, 166.

3 | Seneca, Helvia, X,2.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Philosophie. Angesichts der spärlich besuchten Vorlesungen eines Kollegen der philosophischen Fakultät ärgert sich Seneca über die überfüllten Veranstaltungen der Gourmets und ihrer Schule: »Jede geistige Beschäftigung hört auf, und die Professoren der freien Künste dozieren ohne Publikum vor verlassenen Schulräumen; in den Rhetoren- und Philosophenschulen herrscht gähnende Leere: Hingegen, welchen Zulaufs erfreuen sich die feinen Küchen, wie zahlreich drängt sich die Jugend um die Feuerstellen der Lebemänner!«[4]

Auch der frühchristliche Sittenlehrer Clemens von Alexandrien äußert sein Entsetzen über den Kult der Küche unter den Studierenden, die mit Begeisterung zu den experimentellen Vorlesungen und mündlichen Unterweisungen in Sachen der Kunst und Wissenschaft der Gastronomie pilgern. Pikiert, und bewusst überzeichnend, berichtet der gestrenge Kirchenvater: »Sie glotzen, mit glühenden Augen und offenen Mäulern und mischen in das Sausen und Brausen von Saucen, die auf den Öfen brodeln, ihr ungestümes Freudengeschrei.«[5] Über die Lehrtätigkeit der Spitzenköche hinaus besteht das umstrittene Verdienst namentlich des Apicius insbesondere in der sachkundigen Darstellung und Verschriftlichung der verschiedenen Kochkünste der Antike. Apicius versteht sich auf die griechische und die römische genauso wie auf eine luxuriöse oder die einfache Küche. Wenn der stoische Moralist Musonius Rufus über das neue Schrifttum von Kochbüchern schimpft, dann wird er die apicianischen Werke im Sinn gehabt haben. »Ja wir sind in unserer Feinschmeckerei und Schlemmerei so weit gekommen, dass man, wie es musikalische und medizinische Schriften gibt, auch Kochbücher verfasst hat, die den Genuss im Schlunde noch mächtig steigern, aber die Gesundheit ruinieren.«[6]

Mit diesen Äußerungen befinden wir uns an einer äußerst bedenkenswerten Stelle innerhalb der Genealogie des philosophischen Diskurses des Essens. Für sie lohnt es sich, einen Moment lang inne zu halten, um sich die von Seneca und seinen gelehrten Kollegen vorgebrachten Befürchtungen in aller Ruhe zu Gemüte zu führen: Die mögliche Ursache für das allgemeine Desinteresse an der akademischen Philosophie, so hören wir, wird von ihren Repräsentanten nicht in Verbindung gebracht mit den möglicherweise ›trockenen‹ Inhalten ihrer Lehre und der ›Ungenießbarkeit‹ ihrer Bücher. Indes wird man vom gastrosophischen Standpunkt wohl in Betracht ziehen müssen, dass die Philosophie ihren Reiz und eine allgemeine Appetitlichkeit vielleicht auch deshalb einbüßt, weil sich ihr Geist und ihre Vernunft für die kulinarischen Dinge und dergleichen angeblich Vernunftwidrigem zu fein ist. Daher ziehen die gesellschaftliche Öffentlichkeit und der populäre Geschmack nicht grundlos die Vergnügen feiner Küchen den (an sich möglichen, aber durch diese überhebliche Art vertanen) philosophischen Genüssen vor und es werden mehr Kochbücher als Philosophiebücher gekauft.

4 | Seneca, Über Ethik, 95. Brief, 23.

5 | Clemens von Alexandrien, in: Revel, Erlesene Mahlzeiten, 41.

6 | Rufus, Wege zum Glück, 295.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Bleibt festzuhalten: In der nicht unberechtigten Befürchtung der Stoiker, dass ihre Wahrheiten von der Popularität der Kochkünste entmachtet würden, scheint sich die Angst eines Platon, sein Geist werde viel zu stark vom wilden Tier in ihm – vom ständigen Verlangen nach Unvernunft – regiert, noch einmal vergrößert zu haben. In jedem Fall dominiert das undurchdachte Essen. Und so reagieren die stoischen Denker nicht vereinnahmend sondern ausgrenzend auf die philosophische Herausforderung durch die feine Küche.

Extrabeilage: Apicius – der römische Stargastronom

Tatsächlich stammt von Apicius das älteste erhaltene, vermutlich aus der Zeit des Tiberius (25 vor bis 42 nach Chr.) stammende Kochbuch der abendländischen Kultur. Die erste gedruckte Ausgabe erschien gegen Ende des 15. Jahrhunderts in Venedig. Sie geht zurück auf immer wieder kopierte Manuskripte. Der Titel des Buches wechselte zwischen *Ars Magirica* (Kunst des Kochens) oder *Apicius culinaris* oder *De re coquinaria* (Über die Dinge der Küche), der sich schließlich durchgesetzt hat.[7] Auch der Autor steht nicht mit Sicherheit fest, da zahlreiche Männer dieses Namens in Frage kommen könnten, die als Kenner und Genießer auf diesem Gebiet bekannt waren. Die Forschung nimmt heute jedoch an, dass es sich wahrscheinlich um Marcus Gavius Apicius handelt.[8] Die uns vorliegende Fassung des Apicius-Kochbuchs stammt aus dem vierten nachchristlichen Jahrhundert; sie stammt folglich nicht von Apicius selber, sondern bildet eine Zusammenstellung von Rezepten von verschiedenen Autoren aus verschiedenen Zeiten. Das Apicius-Kochbuch wurde also, wie viele Kochbücher später auch, durch Neuauflagen und Änderungen erweitert. Daher verhält es sich mit der Autorschaft des apicianischen Schrifttums ähnlich wie mit Hippokrates und dem Corpus Hippocraticum (ein Problem, mit dem wir es noch zu tun bekommen werden). Dennoch geht man inzwischen davon aus, dass ein großer Teil, nämlich 300 der 478 erhaltenen Rezepte, ursprünglich von Apicius verfasst wurden.[9]

Der kulturelle Einfluss des Apicius steht im Zusammenhang mit der Tatsache, dass in den Jahrhunderten der römisch-hellenistischen Ära allmäh-

7 | Vgl. Apicius, De re coquinaria. Entgegen des heute üblichen Sprachgebrauchs ist daher das Kulinarische nicht einfach mit dem geschmacklichen Genuss (des bereits fertigen Essens) gleichzusetzen, sondern systematisch von der Kulinarik als der Zubereitung und des Kochens, der kulinarischen Praxis zu unterscheiden. Die kulinarischen Dinge sind also nicht primär (rezeptive) Geschmackssachen, sondern allgemeiner die (produktiven) Dinge der Küche, des Essenmachens.

8 | Vgl. Schmitt-Pantel, Artikel Apicius.

9 | Vgl. Alföldi-Rosenbaum, Das Kochbuch der Römer.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

lich professionelle männliche Berufsköche aus einst verachteten Sklaven zu anerkannten und geschätzten Kulturschaffenden aufsteigen. Dennoch sind männliche Köche im vorchristlichen Rom selten (im Unterschied zum klassischen Griechenland). Aufgrund einer den Sabinerinnen eingeräumten Vergünstigung war die römische Hausfrau eigentlich von der Verpflichtung zum Kochen befreit. Ursprünglich kochten deshalb beaufsichtigte Sklavinnen. In den einfacheren Ständen, die sich keine Sklaven leisten konnten, musste die römische Frau jedoch trotz der gewährten Vergünstigung selbst kochen. Nach einer Übergangszeit, in der man sich Mietköche nahm, wurde es in den reicheren Haushalten jedoch Sitte, einen eigenen männlichen Koch zu halten, dessen Preis häufig höher war als der eines gebildeten Verwalters. Bis zum 3. Jahrhundert hat sich im römischen Reich eine kulinarisch interessierte Öffentlichkeit herausgebildet, an die sich unter anderen der bekannte Publizist und Sammler Athenaios aus Naukratis wendet. Dessen Kochbuch mit dem Titel *Deipnosophistai* (Abendmahl der Gelehrten) beinhaltet endlose Aufzählungen ausgefallener Delikatessen und ist neben dem *De re coquinaria* des Apicius eines der wenigen überlieferten Kochbücher und Rezeptsammlungen der Antike.[10] Vor diesem kulturellen Hintergrund bringt das alte Rom Spitzenköche hervor und bezahlt für seine Stargastronomen ähnlich gut, wie dies heute bei Spitzensportlern üblich ist. Der Historiker Sallust bietet für den Koch des Cassius Nomentanus 100.000 Sesterzen, um ihn abzuwerben. (Zum Vergleich: Ein einfacher Landarbeiter verdiente vier Sesterzen pro Tag.) Kochkunsthistoriker haben zu dieser sozial herausragenden Position der römischen Starköche bemerkt: »Da wundert einen nicht, dass viele dieser Köche als arrogant geschildert wurden. So wurden sie auch in altgriechischen und altrömischen Theaterstücken dargestellt, und ähnliches wird auch aus dem alten China berichtet.«[11] Der philosophisch verfemte Repräsentant der feinen Küche Apicius erregt mit exzessiven Aufwand und symbolischen Luxus einiges Aufsehen in der römischen Gesellschaft. So soll er extra ein Schiff gechartert haben, um sich an der Küste Libyens zu überzeugen, ob dort die Meereskrebse wirklich so groß seien, wie man erzählt. (Ebd., 58) Zur Charakterisierung der apicianischen Gourmandise wird angeführt, dass er in den Augen des römischen Schriftstellers Juvenal das Laster der Ausschweifung personifiziere, während er für Athenaios der feinsinnige Kenner par excellence war; vielen Anderen galt er als das Paradebeispiel eines verschwenderischen Gastgebers. In diesem Sinne wird Apicius auch von den christlichen Schriftstellern Tertullian im 2. Jahrhundert und Appolinaris im 5. Jahrhundert erwähnt.[12]

10 | Vgl. Goody, Cooking, Cuisine and Class, 103.

11 | Dünnebier/von Paczensky, Kulturgeschichte des Essens, 65.

12 | Vgl. Revel, Erlesene Mahlzeiten, 42.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Die Geburt der feinen Küche

Analysiert man das apicianische Kochbuch nach den philosophischen Grundsätzen der darin enthaltenen Kulinarik, fallen der häufige Einsatz von Saucen, das viele Mischen von Süßem und Salzigem sowie die reichliche Verwendung von Gewürzen und Kräutern auf. So gehört zu jeder Zubereitung fast zwangsläufig *Garum*, eine aus kleinen marinierten Fischen bereitete, sehr scharfe und salzige Gewürzmischung. Was darüber hinaus den Gebrauch von Salz jedoch nicht ausschloß. Unter den in großen Mengen verwendeten Kräutern und Gewürzen, die in den meisten Kreationen den Geschmack bestimmen, sind Zwiebeln, Kümmel, Koriander, Pfeffer, Raute, Flohkraut, Salbei, Kerbel, Schnittlauch, Zimt, Eppich, Minze, Majoran, Thymian, Schalotten, Binsenwurzel, Dill, Origanum oder Dost, Alant, Kardamom, Borstengras, Fenchel, Wacholderbeeren, Silphium aus der Cyrenaica und Liebstöckel (Ligusticum), außerdem Meerrettich, Mohnsamen, Bohnenkraut, Bergfenchel, Ammi (Khellakraut). Diese Kräuter und Gewürze werden im Mörser zerstampft und mit Öl, Essig, Honig und Wein geknetet. Oft werden sie alle zusammen verwendet und die Speisen vor dem Servieren mit dieser Sauce übergossen.

Viele Gewürze wurden aus dem Orient eingeführt, was zu der Vermutung veranlasst, dass Apicius die griechische mit der asiatischen Kochkunst auf äußerst eigentümliche und neuartige Weise vermischte.[13] Die aufwändige Ästhetik der apicianischen Kulinarik und ihre Technik der geschmacklichen Verfeinerung veranschaulicht folgendes Rezept: »Brate Schweinsleber, und reinige sie darauf von allem Häutigen; vorher jedoch zerreibe Pfeffer, Raute und Fischsülze [Garum], und drauf tue deine Leber, und verreibe und mische es eben wie die Fleischklöße. Bilde Klöße daraus, wickele sie mit einzelnen Lorbeerblättern in die Netzhaut, und hänge sie in den Rauch so lange, als dir beliebt. Wenn du sie essen willst, so nimm sie aus dem Rauch und brate sie von neuem. Wirf sie in einen trockenen Mörser, auch Pfeffer, Liebstöckel, Majoran, und zerstoße es. Gieße etwas Fischsülze daran; tue gekochte Gehirnlein hinzu, verreibe es fleißig, damit es keine Fladern habe. Wirf fünf Eidotter dazu und treibe es gut zusammen, so dass es einen einzigen Körper bilde; mische es mit Fischsülze, schütte es in eine eherne Pfanne und koche es

13 | Zu diesem interkulturellen Transfer fehlt indessen einschlägige Forschungsliteratur. Während man sich im alten Rom vorwiegend mit einheimischen Gewürzen wie Dill, Anis, Koriander, Feld- oder Kreuzkümmel, Thymian, Bohnenkraut, Liebstöckel, Oregano, Fenchel, Minze, Mohn, Knoblauch, Lauch, Wermut, Alant, Weinraute, Senf sowie Sesam begnügte, war die Gewürzvielfalt bis zur Kaiserzeit auf unvorstellbare Ausmaße gewachsen: Kein Fleisch, kein Fisch und keine Sauce wurde ohne den Zusatz mehrerer Gewürze gegessen. So kamen später auch Petersilie, Majoran, Saturei, Thymbra, Polei, Kerbel, Zimt und schärfere orientalische Gewürze wie etwa Pfeffer, Ingwer, und Cardamom hinzu. Heute eher unbekannte und zum Teil ausgestorbene, damals aber sehr wichtige Gewürzpflanzen waren Abrotanum, Amomum, Asafötida, Silphium, Ysop und Betel.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

darin. Wenn es gekocht ist, so schütte es auf einen reinen Tisch und schneide es in kleine Würfel. Wirf Pfeffer, Liebstöckel und Majoran in einen Mörser und zerstoße es ineinander. Mische alles in einen Breikessel und lasse es darin heiß werden. Nachdem es heiß geworden, ziehe es hervor, zerarbeite es, binde es und schütte es in eine Schüssel. Streue Pfeffer darüber und trage es auf.«[14]

Über diese raffinierten Produktionsmethoden hinaus ist von paradigmatischer Bedeutung, dass die apicianische Kochkunst erlaubt, auch Fleisch von Tieren zu verwenden, die sonst nicht gerne verzehrt wurden. Dazu gehört damals beispielsweise der Kranich mit seinem faulig-ranzigen Eigengeschmack. Auch aus diesem muffigen Fleisch wird eine leckere Mahlzeit gezaubert.[15] Tatsächlich beruht das *l'art pour l'art* dieser Verfeinerung auf der Dominanz der Form gegenüber dem Inhalt im Primat des Sichtbaren gegenüber dem Geschmacklichen. Das fiktive Festessen des *Cena Trimalchionis* des römischen Satirikers Petronius, auf das später näher einzugehen sein wird, hat diese ornamentale Küche am spektakulärsten ausgemalt.[16]

Man hat zur Verteidigung des ästhetizistischen Kochstils des Apicius, insbesondere ihre Vermischungs- und Vermantschungsverfahren, den Hinweis auf die damaligen Tischsitten vorgebracht: Die liegende Essweise der Römer sei der gesellschaftliche Hintergrund für die konzeptuelle (kochkünstlerische) Notwendigkeit von zusammengemantschtem und in mundgerechte Formen hergestelltem Finger Food gewesen. »Es ist unbequem, tranchieren zu müssen, wenn man auf den Ellenbogen gestützt seitlich liegt. Man musste also die Möglichkeit haben, alles mit einer Hand zu ergreifen. Das führte dazu, dass allerhand bunte Gemengsel gekocht wurden und die Haschees dabei eine Hauptrolle spielten.«[17] Hier genügt die Feststellung, dass diese ›feine Küche‹ auch noch nach der Ära des römischen Imperiums eine stilprägende *klassische Gültigkeit* in den mitteleuropäischen Gesellschaften und ihrer Kultur genießen wird. Mit Blick auf die Genealogie der kulinarischen Ästhetik des Westens gilt darum: »Ohne Zweifel lag das abendländische Epizentrum der Kochkunst in Rom.«[18]

Über Jahrhunderte hinweg stellt die apicianische Kochkunst das stilbildende Paradigma einer guten Küche dar. Es wird sich zeigen, dass von einer Kontinuität zwischen der römischen Kochkunst über die mittelalterliche Küche bis hin zur modernen französischen *Haute Cuisine* eines Antoine Carême und seiner Nachfolger gesprochen werden kann. In diesem Sinne merkt Friedländer an, dass »die Kochkunst der Neronischen Zeit an Raffinement der modernen französischen sehr nahegestanden« habe.[19] Es wurde sogar behauptet, man könne bereits in der

14 | Apicius in: Rumohr, Geist der Kochkunst, 33.

15 | Vgl. Hirschfelder, Europäische Esskultur, 86.

16 | Vgl. Petronius, Cena Trimalchionis.

17 | Revel, Erlesene Mahlzeiten, 46.

18 | Wanner, Die ehrbare Wollust, 26.

19 | Friedländer, Sittengeschichte Roms, 631.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

spätrömischen Profiküche ein postmodernes *anything goes* am Werke sehen, wonach alles mit allem kombiniert wird. »Die Küche des Apicius stellt mit ihrem vielfältigen Mischmasch eine Art ›römische Postmoderne‹ dar.«[20]

Die klassische Postmoderne der antiken Grande Cuisine soll man auch darin erkennen zu können, dass Spuren von Apicius-Rezepten, insbesondere für deftige Mischungen, bis heute in spanischen, italienischen und französischen Gerichten zu finden seien.[21] Entsprechend konzipiert der amerikanische Kulturtheoretiker Mintz die ästhetische Form der Haute Cuisine als einen internationalen, universellen Stil in der Kunst des guten Kochens.[22] Auch die Werke von avancierten Kochkünstlern der Gegenwart funktionieren nach der Logik eines kulinarischen Ästhetizismus. So bemängeln Kritiker beispielsweise an der Kochkunst von Jean-Claude Bourgueil und seiner *Philosophie der Großen Küche*[23], er würde, in der Tradition der Grande Cuisine eines Paul Bocuse stehend, von Gänseleber, Trüffeln, Kaviar und dergleichen repräsentativer Ästhetik nicht loskommen, sondern ihretwegen mitunter die »Textur der Artischocke« zerstören, statt sich an schonende Garmethoden und an das Gute einer saisonalen Variabilität der Zutaten zu halten.[24]

Die ästhetischen Prinzipien einer raffinierten Küche finden sich seit der römischen Klassik indessen nicht nur weltweit in der luxuriösen Spitzengastronomie; unterstützt durch entsprechende technische Entwicklungen werden sie heute auch über die avancierten Produktionsmethoden der ›industriellen Feinkost‹ globalisiert. In dieser interkulturellen Globalisierung der klassischen Großen Küche qua industrieller Großküche perfektioniert sich technologisch jenes kulinarische Paradigma, das bereits bei Apicius' ›feiner Küche‹ am Werk: Ihre technische Logik steht für einen kulinarischen Stil, der die Substanzen der Rohstoffe und mithin die substanzielle Wahrheit (und die mögliche Vollwertigkeit) der verwendeten Zutaten, bis zur Unkenntlichkeit kunstvoll verfremdet und verfälscht, indem sie diese gegebenenfalls auch minderwertigeren Inhaltsstoffe und fehlende Geschmacklichkeit künstlich substituiert, auf beliebige Weise modifiziert und maskiert, durch ›naturidentische‹ Aromen supplementiert werden, um zuletzt auch über diesen ›raffinierten‹ Weg den schönen Augenschein eines ›feinen Essens‹ zu verkaufen.

Trotz dieser genealogischen Entwicklung und dieser kulinarischen Verfallsgeschichte gilt es das gastrosophische Verdienst des Apicius zu würdigen. Denn die heftigen Angriffe seitens der stoischen Moralphilosophen gelten gerade ihm, weil er die Praxis des angeblich unwichtigen und vernunftwidrigen Essenmachens zu einer eigenständigen Kunst perfektioniert und in der Küche eine Ästhe-

20 | Schwendter, Arme essen – Reiche speisen, 230.

21 | Vgl. Dünnebier/von Paczensky, Kulturgeschichte des Essens, 60.

22 | Vgl. Mintz, Tasting Food, Tasting Freedom.

23 | Vgl. Bourgueil, Philosophie der Grossen Küche.

24 | Vgl. Seitz, Unter Trüffeln.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

tik des kulinarisch Guten und Schönen entwickelt, deren klassische und äußerst wirkungsmächtige Werke eine gastrosophische Anerkennung verdienen.

Eine Sosse für alles

Was Senecas Kritik an der römischen Kochkunst und ihrer »prahlerischen Küche«[25] erregt, sind zum einen geschmacksästhetische Gründe. Die feine Küche betreibe eine Überladung durch eine Unmenge an aufgetischten Speisen. »Mehr soll gleichzeitig auf den Tisch kommen, viele delikat zubereitete Gänge mögen sich zu einem Ganzen zusammenschließen.« Diese Maßlosigkeit einer überfüllten Tafel trägt außerdem zu einer Wahllosigkeit der Kombinationen bei, deren Primat nicht im qualitativen Genuss liegt, sondern in der vermischten Zusammenstellung von Delikatessen. »Auf einzelne Speisen«, so Senecas Verärgerung, »hat man schon keinen Appetit mehr: Gemacht wird eine einzige Mischung aus Leckerbissen.«[26] Über diese wahllose Opulenz hinaus stößt der programmatische Einsatz von künstlichen Geschmacksverstärkern, den die raffinierte Küche vor allem in Form des Universalgewürzes Garum praktiziert, bei dem wahrheitsliebenden Philosophen auf Degout. Für Seneca handelt es sich bei dieser »pikanten ausländischen Fischsoße« um »kostspielige Jauche aus verdorbenen Fischen«, die darüber hinaus »durch faulige Salzlake brennende Schmerzen in den Eingeweiden verursacht«. (Ebd., 25) Der eigentliche ästhetische Mangel dieser Verfeinerung beruht Seneca gemäß in der Negation der geschmacklichen Differenzen und der natürlichen Verschiedenartigkeit der Zutaten. »Zusammen übergieße man, was üblicherweise gesondert aufgetischt wird, mit einer Soße; man mache keinen Unterschied«. (Ebd., 27)

Der Einsatz einer künstlichen Aromatisierung ist Bestandteil einer geschmacklichen Veredelung, die sich in den Zubereitungsmethoden in technischer Form wiederholt. In diesem Zusammenhang kritisiert Seneca den »Mischmasch« (ebd., 29) der römischen Haute Cuisine: »Austern, Seeigel, Klappmuscheln, Seebarben serviere man bunt durcheinander und zusammengekocht!« (Ebd., 27) Durch diese jeden Unterschied gleichmachende Misch-Ästhetik werden aus »grundverschiedenen Naturprodukten« und ihren verschiedenartigen Wirkungen »ungleichartige« und »unausgeglichene Speisen« geschaffen. (Ebd., 19) Weil dabei alles »gewaltsam durcheinander« gemischt wird, zeigt diese überkünstelte Verfeinerungstechnik eine sachliche Beliebigkeit und naturwissenschaftliche Unkenntnis. Aufgrund einer solchen Zubereitung, die diese Küche für ihre Kreationen vorzugsweise wählt, werden die Speisen zu hochverarbeitetem Gemengsel – zu einer Art schmeichelkünstlerischer Feinkost, welche angenehm schmeckt und lecker ist, freilich zu dem Preis, dass es ihr an einem natürlichen Wohlge-

25 | Seneca, Helvia IX, 10.

26 | Seneca, Über Ethik, 95. Brief, 27.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

schmack des Essens mangelt. Der Kochkunsttheoretiker Revel bestätigt Senecas Kritik an der apicianischen Ästhetik. »Sie pflegte«, so Revel, »das Nebeneinander, sie häufte Nahrungsmittel, Düfte und Würzen aufeinander, ohne zu wissen, dass nicht die Menge der Gewürze und Kräuter zählt, sondern ihre Verbindung, und dass die Aromen sich gegenseitig neutralisieren, wenn man alle Gerichte damit überschüttet. Sie wusste nicht, wie wichtig es ist, beim Kochen den richtigen Augenblick abzuwarten, um ein Kraut hinzuzugeben, damit dieses seinen Duft weitergeben kann.«[27]

Auch aus kulturgeschichtlicher Sicht lautet das kritische Urteil, dass die kulinarischen Grundsätze der klassischen Großen Küche dazu führen, »die wahre Natur der Einzelbestandteile zu verbergen«.[28] Rumohr geht noch einen Schritt weiter und spricht angesichts des oben zitierten Gerichts (»Brate Schweinsleber…«) von der römischen Haute Cuisine als einer »zerstörenden Kochart«[29], die alles andere als die mimetische Technik einer den Eigengeschmack der Dinge bewahrenden und ihren natürlichen Nährwert schonenden Zubereitung beherrsche oder perfektioniere und statt dessen die ästhetizistische Verfeinerung zur maßgeblichen Produktionsmethode des ›guten Kochens‹ erhebt.[30]

Einen »ungeheuren Sittenverfall« beklagt Seneca in seiner *Ethik* (95. Brief, 29) angesichts der esskulturellen Implikationen dieses aus seiner Sicht schlechten Geschmacks. Weitsichtig wird die Befürchtung ausgesprochen, dass sich dereinst die Menschen mit vorproduziertem Fertigessen abfüllen lassen werden: »Ich warte schon darauf, dass Vorgekautes serviert wird. Das ist ja doch nicht viel anders, als Muschelschalen und Gräten zu entfernen und dem Koch die Arbeit der Zähne zu überlassen.« (Ebd., 28) Spürbar schlagen diese Formulierungen jenen diätmoralischen Ton an, welcher die stoische Ernährungsphilosophie insgesamt charakterisiert. Ausführlich tadelt Senecas Kritik der grassierenden Esssitten sogar einzelne Genussmittel und Speisen, deren bedenkliche Wirkungen problematisiert werden. Manche leckere Speisepilze werden so zu einem gleichwertigen moralischen Problem wie andere verwerfliche Dinge. Beispielsweise Champignons. »Und meinst du, dass jene Champignons, ein köstliches Gift, keine verborgene Wirkung haben, auch wenn diese nicht sogleich eingetreten ist?« Wir sehen den

27 | Revel, Erlesene Mahlzeiten, 50f.

28 | Hirschfelder, Europäische Esskultur, 86.

29 | Rumohr, Geist der Kochkunst, 33.

30 | Rumohr weist auf die historische Bedeutung dieser Situation hin: »Als Coelus Apicius jenes Kochbuch verfertigte, welches allen modernen in der Form und Richtung zum Muster diente, da war bereits jegliche Spur von Würdigung der arthaften, jedem Nahrungsstoff eigentümlichen Güte verschwunden; da schien es der Gipfel der Kunst zu sein, den Charakter jeder Speise durch Mischung und Verarbeitung zu vernichten.« (ebd., 32) Vor diesem Hintergrund sieht Revel die verschiedenen gastrosophischen »Perioden der Rückkehr zu den Naturprodukten als Reaktion auf eine schwerverdauliche und komplizierte Küche«. Vgl. Revel, Erlesene Mahlzeiten, 16.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Weisheitslehrer sogar das Speiseeis – den »im Sommer genossenen Schnee« – verurteilen, weil es seiner Meinung nach »zu einer Verhärtung der Leber führt«. (Ebd., 25) Weiter wird angeschwärzt, dass das geschmacklose Fleisch der Austern – die außerdem, wie Seneca hinzufügt, »mit Unrat gemästet« sind – zu »ekligem Völlegefühl« verhilft. Selbst Kurzgebratenes kommt nicht zu kurz, und wird ebenfalls von einem Genussmittel zu einem Mittel des Selbstekels umgedeutet. »Und denkst du, dass jene noch rohen Fleischstücke, die man fast direkt aus dem Feuer heraus in den Mund führt, ohne Schaden erst im Magen gelöscht werden? Wie widerlich und übelriechend ist demnach das Aufstoßen und wie groß der Ekel vor sich selbst bei solchen, die ihren Rausch vom Vortag ausdünsten? Man merkt wohl, dass das Genossene verfault, nicht verdaut wird.« (Ebd., 25)

An solchen Malediktionen, die Essen im Medium des philosophischen Begriffs bewusst schlecht reden, tritt ein neues diskursives Element innerhalb des diätmoralischen Denkens auf, mit dem sich der rhetorisch geschulte Seneca einerseits von Platons unterschwelligen Bauchreden absetzt und andererseits jenen Diskurs vorbereitet, dessen sich die christliche Anti-Kulinarik verstärkt bedienen wird. Im Unterschied zu den christlich-religiösen Anorektikern diffamiert der stoische Asket doch noch nicht das Essen an sich, sondern nur bestimmte Speisen und Zubereitungsweisen einer moralisch wie kulinarisch geschmacklosen und diätetisch ungesunden Raffinesse. – Vielleicht hat der Rhetorikautor Quintilian diesen verunglimpfenden Diskurs vor Augen, wenn er Seneca zwar beträchtliche Sachkenntnis bescheinigt, zugleich aber bemängelt, dass bei ihm doch Einiges einem professionellen Urteil nicht standhalte.[31]

Jedenfalls gilt festzuhalten, dass sich Senecas Kritik des ›guten Essens‹ hauptsächlich gegen die dekadente Überfeinerung einer abgeschmackten Luxusküche richtet, der es primär um repräsentativen Genuss geht. »Wie bedauernswert sind doch alle«, beklagt der stoische Diätmoralist die Prasserei und Geltungssucht seiner wohlhabenden Mitbürger, »deren Gaumen nur noch durch die erlesensten Gerichte gereizt werden; erlesen aber nicht durch vorzüglichen Wohlgeschmack oder besonderen Gaumenkitzel, sondern nur weil sie selten und schwer zu beschaffen sind.«[32] In dem geschmacklosen Drang zu den feinen Unterschieden einer symbolischen Distinktion sieht der nachsokratische Sittenkritiker Seneca eine der wesentlichen Ursachen für die kulinarischen Extravaganzen seines Umfeldes: »Die Verschwender streben danach, ihr Leben fortwährend zum Gegenstand der Gespräche zu machen. Bleibt es verschwiegen, so glauben sie, ihre Mühe verloren zu haben. Sooft etwas, was sie tun, dem Gerücht entgeht, sind sie missvergnügt. Es gibt viele, die ihr Vermögen verprassen: Um sich unter diesen einen Namen zu machen, genügt es nicht, üppig zu leben, man muss es in auf-

31 | Vgl. Fellmeth, Brot und Politik.

32 | Seneca, Helvia IX, 11.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

fallender Weise tun, eine gewöhnliche Verschwendung verursacht in einer so beschäftigten Stadt kein Gerede.«[33]

Gemäß dieser Logik der ostentativen Verausgabung ist lediglich das Exquisite gut, weil das ›kulinarisch Gute‹ teuer sein muss, aber nicht unbedingt besonders gut zu schmecken hat. Daher repräsentieren beispielsweise seltene Fische, rare Vögel oder fettige Murmeltiere kostspielige Delikatessen. Eine Ladung Drosseln, die sich Metellus Scipio für ein Gelage bestellt, kostet mit 60000 Sesterzen das 125-fache des Jahreslohnes eines Legionärs.[34] Ein hoch angestellter Mann namens P. Octavius kauft sich mit der Summe von 5000 Sesterzen für eine 4 1/2 Pfund schwere Seebarbe den Ruhm ein, einen Fisch erstanden zu haben, der nicht nur dem Kaiser Tiberius, sondern auch seinem Rivalen Apicius zu teuer gewesen sei, und erlangte damit unter seinesgleichen großes Ansehen.[35] Der Romhistoriker Friedländer weist darauf hin, dass die symbolischen Verausgabungen über die repräsentativen Speisedarbietungen hinaus zum größeren Teil die finanziellen Aufwendungen für eine prunkvolle Dekoration und für Aufsehen erregende Geschenke oder ›Mitnehmsel‹ betrafen. (Auf die kulturhistorischen und rechtstheoretischen Hintergründe dieser Ökonomie der Gabe wird zurückzukommen sein.)

So verwundert es zuletzt nicht, wenn Seneca die Ursache des spektakulären Freitodes des angefeindeten Esskünstlers Apicius zum willkommenen Anlass für eine moralische Belehrung nimmt, die es »sich lohne, zu kennen«. Nicht ohne schadenfroher Genugtuung erläutert der Philosoph die angeblichen Hintergründe: So habe sich Apicius, nachdem er hundert Millionen Sesterzen für seine Küche ausgegeben, eine Unmenge herrschaftlicher Zuwendungen restlos aufgebraucht und gewaltige Abgaben des Kapitols in ein paar Gelagen verprasst hatte, durch drückende Schuldenlast erstmals genötigt gesehen, seine Kassenbücher zu studieren. Er habe sich dann errechnet, so Seneca, dass ihm noch zehn Millionen Sesterzen übrig bleiben würden. Weil aber mit zehn Millionen Sesterzen zu leben, für einen Lebemann und Feinschmecker wie Apicius mit einem Leben am Rande der Hungersnot gleichbedeutend gewesen wäre, sei er durch Gift aus dem Leben geschieden. Senecas Fazit lautet selbstredend: »Gipfel des Wohllebens: Sich mit zehn Millionen Sesterzen für bettelarm zu halten! Nun glaube noch, dass es auf die Größe des Vermögens, nicht des Geistes ankomme.«[36]

33 | Seneca zitiert in Friedlaender, Sittengeschichte Roms, 630.

34 | Hirschfelder, Europäische Esskultur, 88.

35 | Vgl. Friedlaender, Sittengeschichte Roms, 630.

36 | Seneca, Helvia X, 3.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Lukullische Verhältnisse und ihre Folgeerscheinungen

Für den Hauptvertreter der stoischen Philosophie Seneca ist der Lebemann Apicius nur eine Ausgeburt der maßlosen Exzesse der römischen Überflussgesellschaft und ihres alles dominierenden Zwangs zur beispiellosen Üppigkeit und symbolischen Verschwendung. Wie Platon, so stellt auch er seine philosophische Reflexion der Kochkunst in einen größeren gesellschaftlichen Zusammenhang. Aber anders als Platon, erkennt Seneca in dem kulinarischen Ästhetizismus der Kochhochkultur nicht die Ursache der gesellschaftlich vorherrschenden Esskultur, sondern die Symptomatik ihres schlechten Geschmacks. So hat sich die moralische Verurteilung der kulturellen Dekadenz des Römischen Imperiums vor allem am Kulinarischen, an den raffinierten Tafeln und den kultivierten Gaumenfreuden erregt. Als Beispiel führt der Stoiker die dekadenten Exzesse des Kaisers Caligula (Cajus) an: »Der Kaiser Cajus, den mir die Natur hervorgebracht zu haben scheint, um zu zeigen, was die höchste Lasterhaftigkeit im höchsten Glück vermöge, hat an einem Tage um zehn Millionen Sesterzen gespeist, und obgleich dabei von dem Erfindungsgeist aller Welt unterstützt, fand er doch kaum eine Möglichkeit, die Abgaben von drei Provinzen zu einer Mahlzeit aufzuwenden.« (Ebd., IX, 11)

Nach der Eroberung Galliens feiert Julius Cäsar seinen Triumph, indem er 250.000 römische Bürger zu einem mehrtägigen Bankett lädt. Ob Cäsar, Caligula, Kaiser Augustus oder der monströs fettleibige und noch junge Elagabal, Kaiser Tiberius, Claudius, Vitellius Trajan oder der korpulente Maximus, der täglich nicht weniger als vierzig Pfund Fleisch in sich hineinschaufelt usw. – sie alle verkörpern das geläufige Bild vom kaiserlichen Rom als einer in maßlosem Luxus schwelgenden Gesellschaft.[37]

Freilich ist bei der sprichwörtlich gewordenen lukullischen Üppigkeit an dessen römischen Namensgeber zu erinnern. *Lucius Licinius Lucullus*, ein etwas älterer Zeitgenosse Senecas, inszeniert pompöse Gelage und kostspielige Festmahle, die allgemeines Aufsehen erregen. Die Tatsache, dass sein Name noch heute als Synonym für kulinarische Verausgabung und üppigen Schmaus gilt, scheint jedenfalls die Einschätzung zu bestätigen, »er habe sich durch seine Kochkunst größere Verdienste erworben als durch seine Eroberungen.«[38] Nicht zu Unrecht wurde auf das bedenkliche Wertesystem der moralischen Verurteilung des Lukullischen hingewiesen: »Seine Morde als Feldherr bleiben regelmäßig unerwähnt, wenn ihm am Zeug geflickt wird. Allem Anschein nach wiegen Sünden bei Tisch ungleich schwerer als Sünden auf dem Schlachtfeld. Das bleibt ein höchst be-

37 | Friedländer notiert hier einschränkend, dass der Tafelluxus in Rom während der Periode von Augustus bis Vespasian zwar einen sehr hohen Grad erreicht hatte, jedoch weder so ausschweifend und ungeheuerlich noch so alltäglich und allgemein gewesen sei, wie man nach Senecas übertreibenden Äußerungen zu glauben neigt; vgl. Friedlaender, Sittengeschichte Roms, 628.

38 | Anthus, Vorlesungen zur Esskunst, 115f.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

denklicher Irrtum der ›Moral‹.«[39] Obschon Lucullus, entsprechend seines kriegerisch erbeuteten Reichtums, die lukullischen Genüsse bis zu dem exklusiven Grad eines für den durchschnittlichen Bürger unerreichbaren Luxus steigert, spiegelt sich in seiner Feinschmeckerei gleichwohl die große gesellschaftliche Bedeutung wider, die das Essen in der römischen Ära erlangt.

Zwar sieht die gewöhnliche Versorgungslage und Alltagsküche des römischen Volkes oft nicht mehr vor als Brot oder dicken Mehlbrei (*puls*), mit ein wenig Gemüse, meist preisgünstigen Kohl (*holus*) neben Bohnen, Erbsen und Linsen.[40] Doch leben die Römer des ersten nachchristlichen Jahrhunderts – mit zunehmendem Wohlstand – nach den Gebräuchen, die heute allgemein für ›typisch römisch‹ gelten: Ausgedehnte Ess- und Trink-Gelage (wobei Gelage mitunter nur das damals übliche Liegen zu Tische meint) werden als wesentliche Praxisformen einer Lebensästhetik kultiviert, die bei den stoischen Philosophen auf totale Ablehnung stößt und unter den römischen Satirikern zum bevorzugten Gemeinplatz wird. So ist mit dem *Gastmahl des Trimalchio* an die literarische Überzeichnung der populären Mahlkultur des antiken Roms zu erinnern, mit der Senecas Zeitgenosse Petronius das als eine bloße förmliche Verfehlung (von an sich gut geheißenen Esssitten) persifliert, was gerade von der Sittenstrenge des Stoizismus bekämpft wird.

Petronius' Satire beschreibt einen Emporkömmling namens Trimalchio, ein zu Geld gekommener früherer Sklave, der aus Renommiersucht ein pompöses Gastmahl veranstaltet, das weniger durch seinen Wohlgeschmack als durch die ästhetische Raffinesse der dargebotenen Köstlichkeiten spektakulär in Szene gesetzt wird. Nach ohnehin schon reichlichen Vorspeisen und Zwischengerichten wird schließlich als erste Hauptspeise (*caput cenae)* eine Platte serviert, »auf der ein Keiler erster Größenordnung lag, und zwar mit einer Freiheitsmütze und so, dass an seinen Gewehren zwei Körbchen aus geflochtenem Palmbast hingen, das eine mit syrischen, das andere mit ägyptischen Datteln gefüllt. Rings herum aber waren winzige, aus Knusperteig bereitete Ferkel so gelegt, als ob sie sich nach den Zitzen drängten, um anzudeuten, ein Mutterschwein sei aufgetischt.«[41] Daraufhin tritt ein bärtiger Riese als Zerleger auf, der mit seinem Hirschfänger »tüchtig in die Flanke des Tieres stößt«, worauf plötzlich Krammetsvögel aus dem Riss des falschen Keilers hochfliegen. Nach dem rein symbolisch gefüllten Keiler wird nun ein echtes *porcus Troianus* aufgetragen, das den ganzen Tisch in Anspruch nimmt. Der Koch ergreift ein Schlachtmesser und schneitet der Sau in vorsichtiger Manipulation »hüben und drüben den Bauch« auf. Augenblicklich geben die Ritze einem Druck nach, weiten sich und lassen »Bratwürste mit Plunzen hervorkullern«.[42]

39 | Herrmann, Schlemmermahl und Schlangenfrass, 134.

40 | Vgl. Weeber, Alltag im Alten Rom.

41 | Petronius, Trimalchio, 40, 3ff.

42 | Ebd., 49, 1ff.; vgl. Bahr, Die Sprache des Gastes.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Der Sinn der satirisch karikierten Erlebnisgastronomie ist offenkundig: Ein Neureicher, ein Parvenü und Anfänger in der Kunst des Essens prahlt gegenüber seinen zwielichtigen Tafelgästen mit den ein ums andere Mal aufgetragenen Leckerbissen und mit einem entsprechenden Ambiente, das einzig und allein den unkultivierten und letztlich stillosen Geist des Gastgebers Trimalchio widerspiegelt, nur gastronomisierten Reichtum zur Schau stellen zu wollen anstatt das gemeinschaftliche Mahl als eine unspektakuläre Lebenskunst zu zelebrieren. Petronius malt in seinem üppig gestalteten Sittengemälde die lukullischen Schmausereien seines Milieus nur satirisch aus, insofern stimmt es, zu sagen: »Die bittere Ironie der Erzählung zielt ganz eindeutig auf die Halbbildung, die millionenschwere Kulturlosigkeit und die immer wieder vorkommenden Ausrutscher ins Ordinäre des Parvenüs Trimalchio.«[43] Aber trotz oder gerade mithilfe dieser satirischen Übertreibung lässt Petronius' Gastmahl-Darstellung indirekt erkennen, welchen zentralen (gastrosophischen) Stellenwert die römische Esskultur einer alltagsethischen Mahlpraxis und dem konvivialen Glücksideal eines Mahlgemeinschaftslebens beimaß.[44]

Entgegen dieser populär-poetischen Wertschätzung der kulinarischen Lebensfreuden thematisiert Seneca, darin den platonischen und aristotelischen Ernährungsdiskurs folgend, die gesellschaftlichen, ökonomischen und medizinischen Folgeerscheinungen dieses Wohllebens. Unter einem ökonomischen Gesichtspunkt spricht der Stoiker die expansive Dynamik des Wirtschaftsprozesses der römischen Konsumgesellschaft an. »Von überall her«, so seine philosophisch-ökonomische Kritik, »bringt man zusammen, was nur immer der kecke Gaumen kennt. Was der durch Leckereien zerrüttete Magen kaum vertragen kann, wird vom entferntesten Ozean herbeigeschafft.«[45] Tatsächlich kommen bereits umweltethische Bedenken gegenüber der Naturzerstörung zu Wort, wenn der Ressourcenhunger im Dienste eines, obschon durch Leckereien zerrütteten, nichtsdestoweniger unersättlichen Magens als Grund für den Raubbau an den Wäldern und für das rücksichtslose Ausbeuten der Fischbestände verurteilt wird. Dementsprechend ist die grenzenlose Konsumsucht »die Verwüsterin der Landstriche und des Meeres«.[46]

Indessen vertieft Senecas Philosophie die umweltethische Problematik dieser Naturausbeutung nicht weiter. Gleichwohl ist in diesem Zusammenhang an den römischen Imperialismus zu denken, dessen kriegerischen und weltwirtschaftlichen Aktivitäten dem römischen Reich ermöglichten, innerhalb der Küstenregionen des Mittelmeerraums und über den ausgedehnten Handel mit überseeischen

43 | Fellmeth, Brot und Politik, 97.

44 | Petronius' Mythogastrosophie dient dem einflussreichsten Renaissance-Schriftsteller Francois Rabelais als Vorbild für dessen üppige Schlaraffenlanderzählung *Gargantua und Pantagruel*.

45 | Seneca, Helvia IX, 10.

46 | Seneca, Über Ethik, 95. Brief, 15ff.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Ländern einen kulturellen Transfer von neuartigen Lebensmitteln, Gerichten, Speisekombinationen, Zubereitungsmethoden entstehen zu lassen und in Gang zu halten.[47] Stärker als die ökologischen und wirtschaftlichen Hintergründe des gesellschaftlichen Konsumlebens stellt Seneca dessen gesundheitliche Auswirkungen in den Mittelpunkt seiner Kritik. »Wie sehr haben Gesundheitsschäden zugenommen!«, lautet folglich seine diätetische Diagnose. »Das sind die Zinsen, die wir für unsere maß- und rücksichtslose Gier nach Sinnenfreuden zu entrichten haben.« (Ebd., 23) In Briefen an seinen Freund Lucilius wird moniert: »Über die Unzahl der Krankheiten brauchst du dich nicht zu wundern: Zähle die Köche!«[48]

Dennoch scheinen nicht so sehr die vielen Köche und die üppige Speiseauswahl das Problem zu sein, sondern die raffinierte und hochverarbeitende Zubereitungsart der Nahrungsmittel. Eine ausgeklügelte und zu Genusssucht verführenden Gastronomie, die »tausend Leckerbissen erfunden hat, um die Gier zu erregen«, sorgt für »einen zum Platzen vollen Bauch«, der sich zum eigenen Schaden angewöhnt hat, mehr aufzunehmen, als ihm gut tut. Die zunehmenden ernährungsbedingten Gesundheitsschäden rühren demnach aus der physiologischen Unbekömmlichkeit und der trophologischen Minderwertigkeit oder einfach aus der schlechten Verdaulichkeit der Produkte her, die der Qualität und der Vollwertigkeit der verwendeten Nahrungsmittel wenig Beachtung schenkt zugunsten deren schönen Scheins. Ansonsten sei klar, so der philosophische Ernährungswissenschaftler Seneca, dass sich ungleichartige Speisen »unmöglich vertragen« können und sie, wenn man sie verschlungen habe, wegen ihrer verschiedenartigen Wirkung »schlecht verdaut« werden. So begründet er das Schlechte der vorherrschenden Ernährungspraktiken, neben ihren ökonomischen und ökologischen Folgen und ihrer kulinarisch-ästhetischen Verfälschungen, mit den an ihnen ablesbaren Begleiterscheinungen einer physisch schädlichen Übersättigung und Fehlernährung. Als empirischen Beleg für dieses Urteil bietet er Befunde ernährungsbedingter Pathologien und beschreibt deren wechselvollen Verlauf und vielfältigen Symptome. (Vgl. ebd., 19)

Die aufgestellte Liste solcher beschwerlichen und leidvollen Dystrophie klingt wie ein Auszug aus aktuellen Gesundheitsberichten: Innere Geschwüre der Ausscheidungsorgane, gichtige Finger wegen Versteifung von Gelenken sowie Lähmung empfindungslos gewordener Muskeln oder ihr unausgesetztes Zucken und Zittern, Magerkeit wegen Magenbeschwerden, Flüssigkeitsansammlung überall in der Haut, Gelbsucht, Schwindelanfälle, Blässe weindurchtränkter Muskeln, Gesichtsverfärbung, Gewebebrand [Nekrose, Dermitis], Augen- und Ohrenleiden und bohrende Schmerzen eines überreizten Gehirns. (Vgl. ebd., 16) Mit der letztgenannten Begleiterscheinung einer schlechten Ernährung, den bohrenden Schmerzen eines überreizten Gehirns, erwähnt Seneca eine »Strafe für Genusssucht«, auf die auch andere Autoren zu sprechen kommen. So berücksichtigt

47 | Vgl. Weeber, Luxus im alten Rom; Friedlaender, Sittengeschichte Roms, 624ff.

48 | Seneca, Über Ethik, 95. Brief, 23.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

auch der römische Arzt Galen den Einfluss des Essens auf die geistige Gesundheit.[49] Die Kenntnis einer gesunden Diät würde den Menschen für das Leben daher großen Nutzen bringen und die Fähigkeiten ihres ›höheren‹ Seelenteils, die Verstands- und Einbildungskräfte, verbessern.[50]

Der Moralist Plutarch geht noch einen Schritt weiter und hebt das physisch-moralische Kontinuum zwischen unvernünftigen Ernährungsgewohnheiten und geistigem Verfall hervor. Daher wirke sich eine schlechte Esskultur physiologisch entsprechend schlecht auf einen ›gesunden Menschenverstand‹ aus, so dass ein schlechter Geschmack der Esssitten folglich den moralischen Gesundheitszustand seines Wahrnehmungsvermögens und seiner Erkenntniskräfte beraube. »Die Sinnesorgane werden nämlich«, so Plutarch, »alle miteinander krank, sie werden gemeinsam zur Zügellosigkeit überredet und für diese gewonnen, wenn sie das natürliche Maß nicht mehr einhalten.«[51]

Die hier von Plutarch, Galen und Seneca geäußerte Beunruhigung, dass falsche Ernährungspraktiken auch moralische und physische Krankheiten des Geistes mit sich bringen können, knüpft an das (sogar von extremen Rationalisten wie Platon oder Descartes) eingeräumte Zugeständnis einer irreduziblen Einheit von menschlichem Geist und dem sich ernährenden Körper an. Nicht nur beeinflusst der Geist den Körper, auch das einverleibte Essen das Denken. Dieses physisch-moralische Kontinuum zwischen Denken und Essen lässt sich als Indiz für den gastrosophischen Verdacht nehmen, dass eine Fehlernährung durchaus für den Geist und das Denken schlecht sein kann, und dass sich eine schlechte Ernährungsweise mitunter in einem schlechten Ernährungsdenken vergeistigt.

---

49 | Vgl. Wöhrle, Studien zur Theorie der antiken Gesundheitslehre, 225.

50 | Der tragische ›Fall Nietzsche‹, die bohrenden Schmerzen seines überreizten und bis zur völligen Demenz erkrankten Gehirns, ist hierfür das vielleicht nur bekannteste Beispiel – und seine ›Gastrosophie‹ der bewusste Versuch, diesen leidvollen Zustand durch eine »Vernunft in der Küche« zu verändern (siehe II.5).

51 | Plutarch, Tischgespräche, 145. Für Plutarch ist dieser moralisch-physische Wahnsinn der Sinne die angebliche Ursache des allgemeinen Verfalls des kulturellen Lebens und dessen traditioneller Werte: »So zerrüttet das erkrankte Gehör den Sinn für musische Bildung, woraufhin der verweichlichte und entfesselte Sinn nach schimpflichen Genüssen und weibischem Nervenkitzel begehrt. Auf diese Weise wird der Gesichtssinn dazu gebracht, sich nicht mehr an Kriegstänzen, Schattenboxen und kunstvollen Tänzen zu erfreuen, auch nicht an Skulpturen und Bildern, sondern Mord und Totschlag von Menschen, Verwundungen und rohe Kämpfe als das wertvollste Schauspiel überhaupt anzusehen. So folgen den widergesetzliche Mählern zügellose Hörstücke, den schamlosen Melodien und Liedern aus der Art geschlagene Schauspiele und schließlich den unkultivierten Schauspielen eine Unempfindlichkeit und Rohheit gegenüber anderen Menschen.« Vgl. Plutarch, Zwei Traktate vom Fleischessen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Extrabeilage: Galens Diätetik

Angesichts des hohen Standes an ernährungsbedingten Zivilisationskrankheiten wundert es nicht, dass der römische Zeitgeist mit Claudius Galen einen der berühmtesten Ärzte hervorgebracht hat. Er gilt als der namhafteste Nachfolger des Griechen Hippokrates, des antiken Begründers der Diätetik, über die noch ausführlich (II.2) zu sprechen sein wird. In Rom wirkend, entwickelt Galen eine Gesundheitslehre, die Ernährungsfragen eine wesentliche Bedeutung beimisst, wobei seine diätetischen Schriften weitestgehend der hippokratischen Schulmedizin folgen.[52] Er systematisiert und erweitert die verschiedenen Stränge der griechischen Philosophie und Medizin zu einem Gesundheitsverständnis, das auf den Zustand natürlicher Körperkräfte und auf die Erhaltung der gesunden Säftemischungen ausgerichtet ist, was die Kanonisierung einer säftetheoretischen Medizin vorantreibt.[53]

Dennoch führt Galen eine grundlegende Neuerung in die medizinische Diätetik ein: Als einer leichten und steten Abweichung vom Ideal der Eukrasie (i.S. eines richtigen Säftehaushalts und rundum gesunden Körperzustandes) räumt er die Möglichkeit einer »gesunden Dyskrasie« ein, »wenn noch keine Funktion des Körpers deutlich geschädigt ist.«[54] Demnach gibt es nicht nur den Zustand entweder einer völligen Gesundheit oder der manifesten Krankheit; stattdessen und weit wahrscheinlicher kann sich der gesunde Mensch in einer »neutralen« Körperverfassung befinden, eines weder (lat. ne) ganz gesunden noch (lat. *utrum*) ganz kranken Zustands. Dieser neutrale Gesundheitsbegriff liegt der modernen Vorstellung des Gesundseins als eines unauffälligen Funktionierens oder »Schweigens der Organe« zugrunde.[55] Bereits Galen definiert also Gesundheit als einen »Zustand, in dem wir weder Schmerzen leiden noch im Gebrauch der Lebenskräfte behindert sind.«[56]

Ansonsten treibt der römische Arzt die Anwendung des humoraltheoretischen Schematismus vor. Besonders deutlich wird dies in seiner Abhandlung *Über die Kräfte der Nahrungsmittel*, in der die verschiedenen Schriften u.a. von Hippokrates, Mnesitheos, Dieuches, Diokles und Herakleides zusammengetragen werden. Der Autor fügt der bereits bestehenden Diätetik keine nennenswerten neuen Erkenntnisse hinzu, stattdessen wird der phänomenologische Ansatz der hippokratischen Trophologie durch taxinomische Anordnungen ersetzt. Die Bedeutung

52 | Vgl. Wöhrle, Studien zur Theorie der antiken Gesundheitslehre, 213-248.

53 | Vgl. Bergdolt, Leib und Seele, 107.

54 | Galen, De temperamentis II,4, 609.

55 | Vgl. Gadamer, Was ist Heilkunst.

56 | Galen, De sanitate tuenda I,5, 18.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

der einzelnen Nahrungsmittel wird strikt säftetheoretisch bestimmt und ihre diätische Wertigkeit hinsichtlich der Axiome Feuchtigkeit – Trockenheit, Wärme – Kälte, Zähigkeit – Flüssigkeit klassifiziert. In umfangreichen Darstellungen geht Galen alle tierischen und pflanzlichen Nahrungsmittel nach diesem Muster durch.

So wird zum Beispiel Rindfleisch gegenüber Schweinefleisch als trockener bezeichnet. Gehirn bilde Schleim und dicke Säfte, ebenso die Leber; saure Milch sei kalt und mache dicke Säfte, Käse sei scharf und warm. Hart gekochte Eier seien schwer verdaulich und machen dicke Nahrung. Honig sei warm, daher gut für alte Leute und kalte Mischungen des Körpers. Die besten Speisen hielten die Mitte zwischen den verdünnenden und verdickenden Nahrungsmitteln ein, etwa hartes Brot, Fleisch von Geflügel, viele Seefische. Gut seien auch Kürbis, Salat, Baumfrüchte, Gurken dagegen neigen zur Zersetzung im Magen, sie seien feucht, kalt und schleimig. Alle, deren Blut mehr dunkelgallig ist, bräuchten eine feuchte und warme Nahrung; alle, die bittergalliges (gelbgalliges) Blut hätten, eine feuchte und kühle Nahrung, die schleimartiges Blut haben, eine erwärmende und austrocknende Nahrung. Knoblauch, Zwiebeln, Kresse, Lauch, Senf würden die Körpersäfte verdünnen.[57]

Auch die humoraltheoretischen Ratschläge von Athenaios spiegeln die Galensche Diätetik wider: Unter Einbeziehung der vier Jahreszeiten werden für den Winter Nahrungsmittel empfohlen, welche »die von Kälte erstarrten Körperteile erwärmen und die steif gewordenen Säfte lösen. Die Getränke seien Met, Honigwein, alter und wohlriechender Weißwein, überhaupt Substanzen, die Feuchtigkeit anzuziehen vermögen; doch vermindere man die Menge des Getränks; die trockene Speise sei leicht herzustellen, gut gegoren, gut gekocht, rein, und sei mit Fenchel und Ammi gemischt. Man nehme als Küchenkräuter Kohl, Spargel, Lauch, zarte gekochte Zwiebel und gekochten Meerrettich; als Fische Felsenfische, die sich leicht im Körper verteilen; als Fleisch Geflügel und, neben anderen Arten, Ziege und Jungschwein; als Saucen solche, die mit Pfeffer, Senf, Ölrauke, Garum und Essig bereitet sind.«[58]

Galens Ernährungsmedizin sorgt dafür, dass sich die hippokratische Diätetik in den römischen Medizinschulen etabliert; sie setzt sich folglich nicht der von Seneca vorgetragenen Kritik am ›Reparaturbetrieb‹ des zeitgenössischen Gesundheitswesens aus. Der Philosoph Seneca trägt, ähnlich wie bereits Platon, die wertekonservative Meinung vor, dass in früheren Zeiten »kein so aufwendiger ärztlicher Apparat, nicht so viele Instrumente und Arzneibüchsen vonnöten«[59] gewesen wären, weil die

57 | Vgl. Rothschuh, Konzepte der Medizin, 196f.

58 | Athenaios zitiert in Foucault, Die Sorge um sich, 137.

59 | Seneca, Über Ethik, 95. Brief, 19.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Menschen gesünder gelebt und gegessen hätten, als sie dies heute tun. Aber auch der Ernährungsexperte Galen vermag mit seiner Gesundheitsratschlägen wenig Einfluss auf die allgemeinen Lebensgewohnheiten der Bevölkerung auszuüben, so dass die medizinische Diätetik genauso wenig wie die philosophische Diätmoral der Stoiker die römische Wohlstandsschicht erreicht, um der grassierenden Unvernunft ihres in vielerlei Hinsicht schlechten Essens bessernd entgegenwirken zu können.

Pflicht und Tugend der Unersättlichkeit als Syndrom der gesellschaftlichen Bulimie

Angesichts der gesellschaftlich vorherrschenden schlechten Esssitten bleibt Seneca nur die resignative Feststellung: »So leiden wir eben infolge unseres neuen Lebensstils an neuartigen Erkrankungen.« (Ebd.) Die populäre Tendenz zur Übersättigung und Fettleibigkeit spiegelt sich im kulturellen Wandel des römischen Körperideals wider. Während die griechische Kultur den athletischen Muskelbau idealisierte, gilt den Römern Korpulenz und Leibesfülle als ein akzeptabler Zustand des ›schönen Körpers‹. Mit anderen Worten, eine gewisse Dicklichkeit stößt im antiken Rom durchaus auf breite Akzeptanz. Eine gesellschaftliche Mode, die sich nicht zuletzt aus dem sozialen Distinktionswillen gegenüber den »abgemagerten Gestalten und Anhängern einer mysteriösen jüdischen Sekte, der Christen«, nährt.[60]

Als eine sicherlich willkommene Rechtfertigung für diese Toleranz gegenüber einem dicken Körper unterbreitet der römische Wissenschaftsautor Celsus seinem übergewichtigen Publikum den ungemein erleichternden Gedanke, dass Verfettung und Fettleibigkeit eine natürliche Ursache hätten – nämlich in einer zu schlaffen Haut.[61] Folgerichtig sei nicht das eigene und selbst zu verantwortende (und zu verändernde) Verhalten, sondern die von Anderen vorgegebene, vererbte Veranlagung entscheidend darüber, ob sich ein Bauch zum Platzen füllt oder nicht, wenn man mehr in ihn hineinstopft, als er verdaut bekommt. Damit formuliert Celsus ein ätiologisches Konzept der Fettsucht (Adipositas oder Hypertrophie), das auf »endogene Faktoren« verweist und Übergewicht »eher als individuell unverschuldet« rechtfertigt. (Ebd.)

Auf diese Weise wird die ebenso individuelle wie kollektive Ernährungsweise gegenüber der Möglichkeit einer gesundheitlichen Problematisierung entmoralisiert und nicht nach asketischen Idealen beurteilt. Celsus' Kollege Galen hält dieser unendlichen Leichtigkeit des Dickseins eine andere Logik entgegen, indem er sich die Position der säftetheoretischen Medizin zu Eigen macht: Bei denkbar bester Körperkonstitution »verhält sich der genau richtig im Fleisch stehende

60 | Didou-Manent/Ky/Robert, Dick oder dünn, 66.

61 | Vgl. Klotter, Mächtiges Fressen, 137.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Körper so, dass er [...] die Mitte zwischen Dürre und starkem Fleisch hält.« Außerdem betont der berühmte Hippokratiker, dass es zur Erhaltung der Gesundheit darum ginge, gegenüber »allen Übertreibungen« eine Ethik der Maßhaltung zu praktizieren.[62] So lässt sich sagen, in dem Spannungsverhältnis zwischen Galens Diätetik und Senecas Diätmoral des Maßhaltens einerseits und Celsus' spekulativen Biologisierung der Fettsucht andererseits spiegelt sich ein »zweigleisiges Ätiologiemodell« der Dickleibigkeit wider, das seit der Spätantike bis in die Gegenwart das westliche Ernährungsdenken beherrscht.[63]

Im Zusammenhang mit einer diätetischen Problematisierung der Fettsucht und mit Blick auf die philosophische Genealogie der heutigen ›Essstörungen‹ ist die altrömische Praktik des Essenserbrechens oder Vomierens zu erwähnen, die kulturelle Analogien zum bulimischen Syndrom der Gegenwart herstellen hilft. Seneca thematisiert das Ambivalente in der Gewohnheit der Römer, mit Hilfe von Brechmitteln ein planmäßiges Erbrechen des Gegessenen hervorzurufen. Er sieht in dem Einsatz von Vomitiven (wie Federkiel, lauwarmes Wasser oder Wasser mit Salz) eine medizinisch sinnvolle Möglichkeit, sofern nur gelegentlich nach einem zu reichlichen Mahl, um gesundheitlich unerwünschten Folgen oder Übelkeit vorzubeugen, erbrochen wird. Ein jeder kennt, meint Seneca, die Mängel seiner Leibesbeschaffenheit und Verdauungskräfte; daher erleichtert der Eine den Magen durch Brechmittel, ein Anderer stärkt ihn durch reichliche Nahrung, ein Dritter leert und reinigt ihn durch Einschaltung eines Fastens. Friedländer weist darauf hin, dass sich Seneca mit seiner physiologischen Rechtfertigung dieser Art von situativer Bulimie auf eine lange Tradition stützen kann. So hätten die alten Ägypter, nach Herodot die gesündesten Menschen, in jedem Monat drei Tage hintereinander Brechmittel und Klistiere eingesetzt, und selbst Hippokrates empfiehlt das regelmäßige Purgieren auch durch Vomitive. Galen schließt sich auch in diesem Punkt seinem großen Vorgänger an und bestätigt Senecas Auffassung, obschon Galen das Erbrechen eher vor als nach der Mahlzeit empfiehlt.[64]

Abgesehen von dieser diätetisch legitimen und im Einzelfall gesundheitlich gebotenen Kombination von Fressen und Brechen prangert Seneca den häufigeren Fall des Missbrauches als offenkundigen Beweis für eine Sozialpathologie einer dekadenten Völlerei und Unersättlichkeit an. Ein bulimisches Symptom, das den gesellschaftlichen Zwang zu einem sowohl wirtschaftlichen als auch esskulturellen Konsumismus zeige, bei dem »man sich erbricht, um essen zu können, und isst, um sich zu erbrechen, und die Speisen, die man aus der ganzen Welt zusammensucht, nicht einmal der Verdauung würdigt.«[65] Bei dieser, zwar von den stoischen Philosophen kritisierten, aber von Vielen kulturell praktizierten, affirmativen Bulimie handelt es sich um die List einer Volkskrankheit: Der

62 | Vgl. Galen, De sanitate tuenda I,6.

63 | Klotter, Mächtiges Fressen, 141.

64 | Vgl. Friedlaender, Sittengeschichte Roms, 632.

65 | Seneca, Helvia, IX, 10.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

›Normalität‹ einer gesundheitlich schädlichen Übersättigung im individuellen Selbstopfer einer essgestörten Existenz. Aber erst das Zusammenspiel von Fress- und Brechsucht ermöglicht jene sozialpathologische Konsumsucht, bei der trotz leidvoller Übersättigung ein unersättlicher Hunger fortbesteht. Von Senecas moralphilosophischem Standpunkt aus zeigt sich in dieser zivilisierten Völlerei das populäre Lebensprinzip und Glücksideal einer falsch erfüllten Essistenz, die bloß die gesellschaftliche Pflicht zu einem wirtschaftlich notwendigen Konsumzwang in die Tugend einer solchen Völlerei verkehrt.

Im Sinne dieser sittlichen Verkehrung oder Perversion ist hier vom bulimischen Syndrom eines verfehlten Wohllebens zu sprechen. Indessen sollte im Sittenverfall des alten Roms nur das historisch bekannteste Beispiel für eine solche vulgärgastrosophische Anthropophagie gesehen werden; Parallelen zu den gegenwärtigen Ernährungsverhältnissen liegen auf der Hand.[66] Für den Kontext der römischen Gesellschaft insistiert der Historiker Friedländer allerdings zurecht auf eine Einschränkung der senecaischen Sozialkritik: »Die Äußerungen einiger zum Übertreiben und Generalisieren geneigter Schriftsteller berechtigen schwerlich zu dem Glauben, dass die ekelhafte Unsitte des täglichen Vomierens mit all ihren schlimmen und widerlichen Folgen auch nur in größeren Kreisen allgemein war, selbst in der Zeit der größten Schwelgerei, geschweige denn in einer späteren.«[67]

Während in unserer Zeit die sozialpathologischen Strukturen einer fehlgeleiteten Esskultur als ›Essstörungen‹ gänzlich psychologisiert und individualisiert werden, indem die kulturellen Hintergründe, die gesellschaftlichen Zusammenhänge und die ökonomischen Zwänge üblicherweise unthematisiert bleiben, wird der populäre ›schlechte Geschmack der Völlerei‹ in der römischen Antike nicht nur von Medizinern als unvernünftig problematisiert, sondern eben auch von Philosophen, wie Seneca und anderen Ethikern und wie vor ihnen schon Platon und Aristoteles, in den Blick genommen und als ein zentraler Faktor der moralisch fragwürdigen, gesellschaftlichen Lebensverhältnisse reflektiert. Im Vergleich dazu wird deutlich, in welchem Maße sich die gegenwärtige Philosophie mit der Unvernunft des vorherrschenden Nahrungsdispositivs abfindet und sich mit einem schlechten Essen kritiklos zufrieden gibt. Ganz anders verhält es sich mit den klassischen Denkern, deren Schriften eine sozialphilosophische Problematisierung und eine moraltheoretische Sorge um die lebenskünstlerische Aufgabe einer vernünftigen Ernährung deutlich erkennen lassen. Freilich ist mit Blick auf die kaum wahrgenommene Geschichte (und Aktualität) des ernährungsphilosophischen Diskurses und dessen diätmoralischen Mainstream zum

66 | Hans Jonas' Verantwortungsethik aktualisiert die diätmoralische Kritik an der »Völlerei« als »sozialökonomischer Tugend und Pflicht« und mahnt eine »neue Frugalität in unsern Konsumgewohnheiten« durch »Zügelung der Genussgier« und »Mäßigung« an; vgl. Jonas, Prinzip Verantwortung, 175f.

67 | Friedlaender, Sittengeschichte Roms, 632.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Stoizismus ein wesentlicher Punkt hervorzuheben: Trotz des philosophischen Nachdenkens über eine vernünftige Esspraxis nutzt Senecas Ernährungslehre die mithilfe der angeführten kulinarisch-ästhetischen, ökologischen, gesundheitlichen und gesellschaftlich-ökonomischen Argumenten solide begründete Kritik nicht dazu, eine gastrosophische Ethik eines allgemein besseren Essens zu entwerfen. Statt diese Chance zu nutzen, schießt Seneca (wie Jonas) mit seiner Kritik der schlechten Esssitten über das mögliche Ziel einer Gastrosophie hinaus und verschreibt sich der gegenteiligen Moral einer nicht weniger gestörten Esspraxis: Er schreibt das radikalisierte Ideal einer kulinarischen Selbstentsagung und einer diätmoralischen Magersucht als Gegenrezept zur populären Völlerei vor.

Anorektische Mentalität der stoischen Selbstentsagung

Als ursächlicher Grund für die grassierende Unvernunft eines schlechten Essens werden die Unbeherrschtheit der Genusslust und die Gier nach kulinarischen Vergnügen gegeißelt. So tadelt Musonius, er habe »nur ganz wenige Menschen gesehen, die darauf achteten, wie sie diesen Lüsten entgehen könnten. Sehe ich doch, dass die Meisten nach solchen Leckereien gieren [...] und was ist denn Schlemmsucht anderes als völlige Unbeherrschtheit gegenüber Speise und Trank, wodurch die Menschen das Angenehme in der Nahrung dem Nützlichen vorziehen?«[68] Mit seinem Urteil, dass einzig das maßvolle Essen ein moralisch vernünftiges Essen sei, äußert der römische Moralist vertraute Themen der klassischen Diätphilosophie. Mit seiner Auffassung, »dass Anfang und Grundlage eines vernünftigen Lebens das Maßhalten bei Speise und Trank sei« (ebd., 279), wird deren asketisches Ideal aktualisiert. Mit anderen Worten, im Großen und Ganzen übernimmt die römliche Stoizismus die klassische Position einer Tugendlehre des Genussverzichts.

Und doch lässt sich eine gewisse Verschiebung des Schwerpunkts im diätmoralischen Diskurs des ersten und zweiten Jahrhunderts n. Chr. feststellen. An einer lebensnahen Begebenheit veranschaulicht Seneca die Logik eines kulinarischen Stoizismus, deren alltagspraktische Strategie auch vorsieht, sich mit den vorherrschenden Vergnügen zu arrangieren. In der Vorbereitungszeit zu dem alljährlichen und größten römischen Volksfest, der Saturnalien, einer Feier zu Ehren des altitalischen Ackerbau-Gottes Saturnus, sieht der Sittenkritiker die Stadt in fieberhaften Vorfreude, um noch »fröhlicher zu speisen und die Toga abzulegen«, als diesen Unsitten über das ganze Jahr hinweg ohnehin schon gefrönt wird. Seneca fragt sich in einem Brief an seinen Freund, ob es sinnvoll sei, sich »als einziger der Vergnügungen zu enthalten, wenn die ganze Menschenmenge ihnen verfallen ist«. Freilich wäre es in der Sache das moralisch Richtige, als Zeichen der eigenen Festigkeit und sittlichen Seelenstärke »den schmeichelhaften

68 | Musonius, Wege zum Glück, 281f.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Verlockungen eines ausschweifenden Lebens« fernzubleiben. Aber noch mehr sittliche Kraft stellt derjenige unter Beweis, so der römische Politiker, der sich von der prallen Realität dieser falschen Verhältnisse nicht absondert, sondern daran teilnimmt, um zu beweisen, dass man auch »angesichts des trunkenen und sich erbrechenden Volkes nüchtern und enthaltsam« sein kann. Dadurch tut man »dasselbe, nicht jedoch auf dieselbe Weise«.[69]

In dieser demonstrativen Enthaltsamkeit zeichnet sich ab, dass unter den Stoikern die Begründung und die Bestimmung der geforderten Mäßigkeit erkennbar anders auszufallen beginnt: An die Stelle einer strategischen Ökonomie der Esslust, die die Übermäßigkeit und Völlerei nicht weniger meidet als den Mangel und Verzicht (um das besagte bulimische Syndrom zu umgehen), wird eine anorektische Mentalität zum Programm. Diese ernährungsphilosophische Magersucht verpflichtet die Individuen dazu, ihre kulinarischen Bedürfnisse auf minimale Ansprüche zurückzuschrauben. Porphyrios verbindet das stoische Lebensideal mit einer freiwilligen Frugalität und einer tugendhaften Abstinenz, die sich in einem Geschmack der Notwendigkeit übt. »Mit vollem Recht«, so der Neoplatoniker, »schließt die Vernunft das Viele und Überflüssige aus und beschränkt das Notwendige auf Weniges: Sie will nicht belästigt werden, indem sie mehr Bedürfnisse hat, sie will nicht mehr Dienerschaft, indem sie Aufwand macht, sie will nicht essen, um mehr Genüsse zu haben; sie will nicht viel genießen, um mehr der Ruhe pflegen zu müssen; sie will nicht fette Mahle halten, um schlaftrunkener zu werden; sie will nicht den Leib mästen, um die Fesseln nur stärker, sich selbst aber zum eigenen Berufe träge und schwächer zu machen!«[70]

Diese genussfeindliche Vernunft zielt weniger auf den Widerstand gegenüber der Völlerei durch eine strategische Mäßigung als auf eine alltagskulturelle Radikalisierung gastrosophischer Selbstentfremdung qua kulinarischer Selbstentsagung: der ideellen Reduktion der ethischen Sorge um die richtige Ernährung und einer gut erfüllten Essistenz auf das diätmoralische Gebot einer beiläufigen ›Befriedigung von Grundbedürfnissen‹. So rät Epiktet: »Was den Körper betrifft, ob es sich um Essen, Trinken, Kleidung, Wohnung oder Bedienung handelt, so befriedige nur das nackte Bedürfnis; was nur auf äußeren Glanz und Luxus abzielt, das klammere völlig aus.«[71] Ähnlich redet auch der römische Kaiser und philosophische Stoiker Marc Aurel von der »Schwelgerei der Lüstlinge« und verliert ansonsten kaum ein Wort über solche unwichtigen und nur zur Selbsterhaltung notwendigen Dinge wie dem Essen. (Selbst der geistige Hunger, der akademische »Bücherdurst« fällt für Marc Aurel unter die Rubrik der »unnötigen Genüsse«). Auch Für Seneca steht hinsichtlich einer richtigen Haltung gegenüber der Ernährung fest: »Der Körper braucht nur wenig. Er möchte nicht frieren, möchte durch Nahrungsmittel Hunger und Durst stillen können, alle sonstigen Bedürf-

69 | Seneca, Über Ethik, 18. Brief, 4.

70 | Porphyrios, Enthaltsamkeit beseelter Wesen, 153f.

71 | Epiktet, Handbüchlein der Moral, 33.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

nisse dienen nur den Lastern, nicht den Bedürfnissen.«[72] Die stoische Vernunft des kulinarischen Minimums und der diätmoralischen Reduktion des Sinns des Essens auf körperliche Bedürfnisbefriedigung wird von Senecas Ideal einer philosophischen Hungerkunst am deutlichsten ausgesprochen. So stelle ein echter Stoiker die eigene »Geistesgröße« auf die Probe, indem er fastet und sich als Beweis seiner Enthaltsamkeit in der alltäglichen Lebensführung »mit kärglichster und einfachster Kost« zufrieden gebe – am besten mit einem »harten Stück Schwarzbrot«.[73] Entsprechend schuldbewusst gesteht Marc Aurel den Genuss von frisch gebackenem Brot.[74]

Tatsächlich rät Seneca seinem Freund Lucilius, sich an hartes Brot als einer genussverachtenden Lebensweise zu gewöhnen, um jederzeit auch ohne all die Bequemlichkeiten und ohne allen Luxus mit dem Wenigsten bestens auskommen zu können und die innere Sicherheit zu bewahren. Zur mentalen Einübung einer stoischen Magerküche empfiehlt er seinem Freund, einige Tage festzulegen, »an denen Du Dich von Deinem Wohlstand distanzierst und Dich mit dem Minimum anfreundest«, in der Absicht, »mit der Armut Umgang zu haben«. (Ebd., 12) Damit diese kulinarische Armut und ernährungsphilosophische Anorektik eines vorsätzlichen Hungerns nicht als »Scherz« eines bloß sporadischen Fastens oder situativen Genussverzichts aufgefasst wird, sondern wirklich als ethische Form einer alltäglich praktizierten Esskultur Ernst genommen wird, soll diese Magerkeit an »drei oder vier, bisweilen auch an mehr Tagen« stattfinden. Wenn man diese Anweisungen erfüllt, dann, beteuert der Philosoph, hat das über die moralische Pflichterfüllung hinaus einen Gesundheitseffekt und außerdem noch beträchtliche ökonomische Vorteile durch die eingesparten Ausgaben. Wer wollte, könnte sich mit wenig Geld, mit nur zwei römischen »As«, billig sättigen und trotzdem guter Dinge sein. Schließlich würde sich der Hedonist Epikur, so Seneca, in einem Brief bezüglich der eigenen Lebensgewohnheiten gegenüber einem Nacheiferer seiner Lehre rühmen, »dass er für seine Ernährung keinen ganzen As benötige, Metrodoros aber, der noch nicht so weit sei, einen ganzen.«

Zweifelsohne wäre es ein grobes Missverständnis, in Seneca einen Epikureer zu vermuten. Seine Moraltheorie verweigert sich strikt dem epikureischen Gedanken, dass »das Essen den Maßstab für ihr Wohlsein abgibt«, wie er in seinen Ratschlägen zu einem »glücklichen Leben« klarstellt.[75] Der römische Antigastrosoph will diesbezüglich keinerlei Missverständnisse aufkommen lassen: »Des Menschen Glück will ich, nicht des Magens.« (Ebd.) Es ist daher – schon mit Blick auf die epikureische Gastrosophie (siehe II.3) – an dieser Stelle hervorzuheben, dass die Mäßigung des Essvergnügens und die Strategie eines billigen

72 | Seneca, Von der Tugend der Mäßigung, 277.

73 | Seneca, Über Ethik, 18. Brief 7.

74 | Vgl. Marc Aurel, Selbstbetrachtungen, III, 2.

75 | Seneca, Vom glückseligen Leben, 9.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Einkaufens bei den Epikureern und Stoikern nicht denselben Sinn haben.[76] Der wohlhabende Stoiker Seneca tut sich regelmäßig an einem harten Stück Schwarzbrot gütlich, nicht um anderntags sich wieder guten Käse wohlschmecken zu lassen, wie es der nicht sonderlich begüterte Hedonist Epikur tut, der außerdem als Sokratiker weiß, dass weder Gutes teuer sein noch aber an gutem Essen gespart werden muss.[77] Die argumentative Verschränkung von Ethik und Ökonomie, an die Seneca denkt, greift einer Moral der Billigkost vor, die darin besteht, freiwillig schlechter zu essen als nötig, um am Essen Geld zu sparen, weil dieses weniger wichtig sei als andere Dinge im Leben. Gleichzeitig verteidigt Seneca diese geschmacklose Logik sogar als das eigentliche Gute, als den wahren Genuss: »Eine solche Kost glaubst Du, reicht nur zur Sättigung aus? Sie ist vielmehr sogar ein Genuss; ein Genuss allerdings, der nicht oberflächlich und flüchtig oder immer wieder auf Erneuerung angewiesen ist, sondern ein beständiger und zuverlässiger.«[78] Mit der rhetorischen Strategie, kulinarische Armut und den Geschmack des Billigen als die Ethik des Essens auszugeben, denken die Philosophen und später erst recht die religiösen Sittenlehrer eines asketischen, mental anorektischen Ernährungsstils das reale Elend der eigenen Essistenz – theoretisch – weg. Es muss daher nicht verwundern, wenn noch Kant, der große Idealist und Verfechter der menschlichen Würde, die bürgerliche Gesellschaft darüber aufklärt, dass Hunger der beste Koch sei – und darin dem von ihm hoch geschätzten Seneca nacheifert. (Siehe I.7)

Die stoische Ernährungslehre heißt die funktionelle Sättigung durch hartes Brot, die einförmige und unvermischte Kost gut. »Freilich«, so schreibt Seneca in einem Anflug eines Zweifels gegenüber diesem kulinarisch verkümmerten Geschmackssinn, »Wasser, Gerstenbrei oder ein Bissen Gerstenbrot sind eine angenehme Sache«. (Ebd., 10) Doch es bleibt dabei: Die alltägliche Diät einer freiwilligen gastrosophischen Selbstlosigkeit und die Kultur eines verdrängten Essvergnügens müssen nicht schmecken – und sollen dies auch nicht. Denn gemäß der stoischen Tugendlehre soll es in den täglichen Dingen der Ernährung schlechterdings nicht auf Geschmack und eine entsprechend gute Küche ankommen. Der »höchste Genuss« sei nicht im kulinarischen Selbstgenuss zu suchen, sondern im Gegenteil in der philosophischen Magersucht, deren Ideal einer rich-

76 | Vgl. Foucault, Die Sorge um sich, 82.

77 | Die Paradoxie, dass sich Seneca selbst wiederholt auf Epikur beruft, um seine Ernährungslehre zu begründen, ist ihm selbstverständlich nicht entgangen. Zur Rechtfertigung führt Seneca in einem seiner Briefe (Über Ethik, 18. Brief, 9) an, dieser »bekannte Meister des Lebensgenusses« sei seiner Meinung nach in Wahrheit ein vortreffliches Beispiel für eine Praxis der sparsamen Küche. Denn Epikur habe sich mit einfacher Ration den Hunger gestillt, um zu sehen, ob dem Wohl in seiner höchsten Vollendung etwas abgehe, oder wie viel ihm abgebe, und ob es wert sei, dass man diese abgetane Lust mit großem Zwang erkaufe.

78 | Seneca, Über Ethik, 18. Brief, 12.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

tigen Diät letztlich sogar gesundheitliche Gesichtspunkte egal sind. Denn das stoische Lebensideal der Ataraxie, der Unerschütterlichkeit des Gemüts und der Verachtung des Körpers, fordert eine Gleichgültigkeit gegenüber dem leiblichen (Wohl-)Leben. Marc Aurel wiederholt die sarkastische Äußerung des frühen Stoikers Chrysipp, der zur Verteidigung seiner Apathie gegenüber der körperlichen Gesundheit einwendet, dass auch »Hippokrates, der so viele Krankheiten geheilt hatte, selbst krank wurde und starb«.[79]

Welch ein ›Argument‹. Ähnlich vertritt auch Seneca, dass Gesundheit oder Krankheit keine moralischen Güter sind, die in irgendeiner Form zur Glückseligkeit beitragen; sie gehören zu den unwichtigen Dingen, den *indifferentia*‹ oder *media*.[80] Diese indifferente Haltung gegenüber dem eigenen Körper, seinem gesundheitlichen Zustand und seiner Bedürftigkeit, erinnert an die rationalistische Anthropologie Platons, die den Leib letztlich nur als Mittel für die vermeintlich wichtigeren Lebenszwecke betrachtet. Und doch drückt sich hier eine Verschiebung der philosophischen Problematisierung der Natur des Menschen aus: Das stoische Vernunftideal einer richtigen Ernährung ist moralisch nicht in dem liberal (medial) diätetischen Sinne, dass es dem Körper zu seiner Gesundheit verhelfen will, sondern in einem rigoros diätmoralischen Sinne, insofern sie dazu anrät, im Umgang mit den körperlichen Dingen und den Lüsten des Gaumens eine unbedingte Asketik walten zu lassen. Was die magersüchtige Forderung der stoischen Philosophie hervorruft, ist nicht so sehr die Sorge um das physische Wohl, es ist die Sorge um die ›sinnliche Unbeherrschtheit‹ und eine ›unvernünftige Esslust‹ per se. Solchen Ess-kapaden wird das asketische Ideal entgegengehalten, jeglichem kulinarischen Vergnügen zu entsagen, indem sich das moralische Individuum gegenüber dem alltäglichen Nahrungsgeschehen möglichst gleichgültig (indifferent) und anspruchslos (funktionell) verhält.

Plutarchs Tischgespräch

Dass aber die Radikalisierung der griechischen Diätmoral zu Zeiten von Seneca, Epiktet und Marc Aurel keineswegs selbstverständlich ist (im Unterschied zur späteren christlichen Haltung gegenüber den Dingen des Essens), zeigt sich an der Unentschiedenheit des philosophischen Selbstverständnisses, wie man am besten isst. Beispielsweise scheint der römische Moralist Plutarch durchaus an eine stoische Lebenskunst des Essens zu denken, die von einem streng asketischen Stoizismus abweicht. In den Ausführungen seiner *Tischgespräche* wird ein lehrreicher Dialog über die umstrittene Eindeutigkeit dargestellt, in der die stoische Ethik um die Allgemeinverbindlichkeit ihrer Auffassung von einer guten Esskultur ringt: Der griechischen Tradition der Symposion-Literatur entspre-

79 | Aurel, Selbstbetrachtungen, III, 3.

80 | Vgl. Über Ethik, 82. Brief, 10ff.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

chend, lässt der Autor im Rahmen eines Gastmahls, das sich im Hause des Arztes Philon abspielt, die Tafelgäste darüber diskutieren, ob eine vernünftige Ernährungsweise der Praxis eines »einfachen« oder »genussvollen« Essens entspricht.

Ausgangspunkt des Disputs ist der erwartungsgemäße Sachverhalt, dass ein Gast namens Philinus für sich und seinen kleinen Sohn nichts weiter an Speisen will außer »Brot« – um sich symbolisch zugespitzt als Repräsentant der stoischen Antikulinarik zu erkennen zu geben.[81] Mit diesem Wunsch enthält sich der anscheinend ernährungsbewusste Vater auch der »prächtigen Bewirtung«, die der gastgebende Arzt gerade auftischt, um seinen Freunden etwas Gutes zu tun. Der Dialog nimmt seinen Lauf dadurch, dass ein anderer Gast, namens Markion, der von Philinus vertretenen frugalen Ernährungsmoral widerspricht. Dieser Markion wendet sich an den Gastgeber mit den Worten: »Wahrlich, sagte er, Philinus vereitelt dir die ganze Zubereitung, indem er die Gäste in Furcht setzt und vom Genusse abschreckt.« (Ebd., 135) Damit diese genussfeindliche Abschreckung nicht dazu führt, dass sich die Tischgesellschaft sofort auflöst, aus Furcht, etwas Grundfalsches und Verwerfliches zu tun, einigen sich die Gäste darauf, diese Streitfrage erst *nach* dem gemeinsamen Mahlgenuss auszutragen. – Eine ebenso quasi-gastrosophische wie strategisch-diätetische Entscheidung, in die Plutarch bewusst seine Vorstellung von vernünftigen Tischsitten einfließen lässt.[82]

In dem anschließenden Tischgespräch beruft sich der strenge Stoiker Philinus zur Begründung, warum er sich den dargebotenen köstlichen und verführerischen Gerichten verweigert und stattdessen vermeintlich einfache und gesunde Speisen bevorzugt, gerade auf Philon, den Gastgeber. Dieser sollte »als Arzt« – so Philinus' provokante Anspielung – selbstverständlich wissen, worin gutes Essen besteht, und deshalb auch wissen, dass die dargebotene volle Tafel ihr widerspricht. (Es sei denn, und wie sich zeigen wird, steuert Plutarchs Argumentation auf diese Pointe zu, es wäre denkbar, dass eine prächtige Bewirtung durchaus einen gesundheitlich unbedenklichen Genuss darstellt, so dass der Arzt Philon seine Gäste auf moralisch korrekte Weise prächtig bewirtet um ihres essistenziellen Wohllebens willen.) Der ungnädige Gast moniert die »gemischten und mannigfaltigen Speisen, womit uns der Koch des Philon durch eine Kunst, die der seines Herrn so ganz zuwider ist, alldieweil vergiftet hat, indem er vermittelst der Neuheit und Abwechslung der Gerichte unseren Appetit immer von frischem erweckte, so dass er von einem zum andern unaufhaltsam fortgehen und zuletzt alle Schranken der Mäßigkeit und Genügsamkeit überschreiten musste.« (Ebd., 137)

Mit dieser Kritik bringt Philinus die geläufige Verurteilung der Haute Cuisine à la Apicius vor, die offenbar auch bei diesem Gastmahl zum Einsatz kommt.

81 | Plutarch, Tischgespräche, 4. Buch, 134.

82 | In Plutarchs *Regeln zur Erhaltung der Gesundheit* ist nachzulesen, dass man während der Mahlzeiten sich nicht über allzu schwierige oder erregende Themen unterhalten solle, auch ermüdende Genussmittel seien zu vermeiden.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Jedenfalls will er unter einer rein kulinarischen Vernunft »keineswegs jene aus so vielerlei Ingredienzen zusammengesetzten Pasteten, Brühen und Suppen verstanden wissen, die freilich ganz überflüssig und entbehrlich sind.« (Ebd., 143) Indessen basiert die vom Stoiker Philinus geäußerte Kritik an der präsentierten Kochkunst nicht etwa auf kulinarisch-technischen oder geschmacksästhetischen Gründen. Entsprechend werden an dem »vielfachen Gemengsel« der prächtigen Bewirtung keineswegs die kulinarische Überkünstelung und der bloß symbolische Geschmack problematisiert. Es werden ausschließlich gesundheitsmoralische, rein diätetische Einwände gegen ihre Appetitlichkeit und gleichzeitige Unverdaulichkeit angesprochen. Als Gegenmodell propagiert Philinus daher die ungemischte und einförmige Speise, weil sie am wenigsten schmecke und am leichtesten zu verdauen sei. (Vgl. ebd., 136)

Die Konzeption des Dialogs zeigt, dass es Plutarch darum geht, diese genussfeindliche Position zu hinterfragen. So lässt er Philinus' Widersacher Markion sagen, er sehe in einer solchen kulinarischen Asketik nur »die Behauptung einiger Leute, dass man wie die Zikaden von Luft und Tau leben« solle. (Ebd., 135) Plutarch legt Markion eine Philosophie des Essens in den Mund, bei der die Ästhetik schmackhafter Speisen und die Diätetik einer gesunden, aber vielfältigen Kost eine Einheit bilden, anstatt sich gegenseitig auszuschließen. Er beruft sich für diese grundbegriffliche Verbindung des Guten mit dem gesundheitlich Nützlichen auf Sokrates als Gewährsmann (ebd., 138) und widerspricht implizit der von Seneca vertretenen Tugendlehre der Stoiker, die das essistenziell Gute kategorisch von der Lust trennt. Freilich lässt sich Plutarch in seiner Kritik an der kulinarischen Armut letztlich nicht von der gastrosophischen Geschmackästhetik der sokratischen Philosophie leiten. (Details dazu in II.1). Als Begründung seines Versuchs, der anorektischen Diätmoral seiner berühmteren Zeitgenossen Seneca, Epiktet und Marc Aurel eine gemäßigtere Version entgegen zu halten, reicht ihm die noch vergleichsweise ›üppige‹ Diätküche Platons. Denn immerhin habe »auch Plato seinen braven und edlen Bürgern die Mannigfaltigkeit der Speisen verstattet, indem er ihnen Zwiebeln, Oliven, Kohl, Käse und allerhand andere Gerichte vorsetzt, ja ihnen nicht einmal den Genuß des Konfektes untersagt.« (Ebd., 143)

Plutarch führt deshalb gegen die Behauptung des Philinus, dass ein aus verschiedenartigen und vermischten Speisen bestehendes Essen schwer verdaulich sei und dass somit eine abwechslungsreiche und vielseitige Ernährungsweise entsprechend ungesund sei, in der Stimme des Markion an: Ganz im Gegenteil müsse gerade ein so vermischter und aus so vielerlei Teilen zusammengesetzter Körper wie der menschliche »den Stoff zu seiner Erhaltung eher aus einer mannigfaltigen als aus einer einfachen Materie sammeln« (ebd., 141). Außerdem reize die Verschiedenheit der Gerichte den Appetit nicht mehr als alles andere auch, denn »überhaupt alles Angenehme lockt uns an und verstärkt unseren Appetit zum Essen und Trinken.« Grundsätzlich gibt Plutarch zu bedenken, dass eine gesunde Diät nicht in der absoluten Vermeidung des Vergnügens bestehe, weil

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

jede Form der Sättigung mit Lust verbunden sei. »Deswegen machen wir«, argumentiert der gemäßigte Tischredner, der darin hippokratisches Gedankengut erkennen lässt, »nicht auch unseren Brei aus grobem Mehl, [deswegen] lassen wir nicht statt des Spargels wilden Lauch oder Disteln kochen, [deswegen] verbannen wir nicht diesen lieblichen uns entgegenduftenden Wein und trinken dafür saureren aus einem Fasse, das von einem Schwarm Fliegen umsummt wird.« (Ebd., 142) So wendet sich Plutarch gegen eine aus diätetischen Gründen radikale Asketik der kulinarischen Selbstentsagung und widerlegt die von Philinus vorgetragene Argumentation mit ihren eigenen Mitteln: Nicht die prächtige Bewirtung durch mannigfaltige und leckere Speisen sei schlecht, eher das einförmige und geschmacklose Essen sei ungesund und mithin führe eine mentale Anorektik gerade zu einer selbst verschuldeten Fehlernährung.

Plutarch verteidigt daher die Auffassung, dass es eine vergleichsweise leichte Sache sei, dem unbekömmlichen Appetit zu widerstehen und dessen Übermaß einzuschränken. Anders aber verhält es sich mit der Maxime einer andauernden Enthaltung und einer Unterdrückung des natürlichen Appetits: Weit mehr als zu viel Genusssucht und zu viel lustvoller Appetit wirkt sich zu viel stoische Moral einer ideellen Magersucht und zu viel Asketik der kulinarischen Armut schädlich aus. Denn, so Plutarch, wenn der natürliche Appetit und die Genusslust erst einmal nachlassen und so schwach werden, dass sie ihr Begehrungsvermögen (orexis) und ihre Willenskraft (praxis) verlieren, dann wird es schwer, diese wiederherzustellen. »Also ist eine vielfache Nahrung weit zuträglicher als eine einfache«, so die Schlussfolgerung, »weil es leichter ist, der Ausschweifung der Natur Einhalt zu tun als ihrer Entkräftung abzuhelfen.« (Ebd., 143) Als Fazit seiner Verteidigungsrede für eine platonische Diät erklärt Plutarch »die Meinung einiger, dass man die Überladung mehr fliehen müsse als den Mangel, für falsch und behaupte gerade das Gegenteil. Denn Überladung kann nur insofern schaden, wenn sie eine Unverdaulichkeit oder Krankheit erzeugt; der Mangel aber, wenn er auch sonst kein Übel anrichtet, ist schon an und für sich der Natur ganz zuwider.« (Ebd., 143)[83]

83 | Plutarchs einflussreicher Ratgeber empfiehlt allerdings, schwere Kost nur mit größter Vorsicht zu genießen und Fleisch aus tierethischen Gründen möglichst überhaupt nicht. Milch hingegen wird als gesundes, hochwertiges Nahrungsmittel gerühmt, das die Natur selbst geschaffen habe. (Vgl. Plutarch, Regeln zur Erhaltung der Gesundheit, Sp. 789) Außerdem ist hier an seine ausgeprägte Vorliebe für »Seeprodukte« zu erinnern, die der Vegetarier nicht als Tierfleisch betrachtet. (Vgl. Plutarch, Tischgespräche, 4. Buch, 159f.) Ähnlich fällt auch die frühchristliche Speiseordnung des Kirchenvaters Clemens von Alexandrien aus: »Denn gibt es nicht innerhalb einer mäßigen Einfachheit eine Mannigfaltigkeit von gesunden Speisen: Gemüse, Wurzeln, Oliven, Kräuter, Milch, Käse, Obst und allerhand trockener Nahrungsmittel? – Unter Nahrungsmitteln sind diejenigen vorzuziehen, welche ohne Anwendung des Feuers unmittelbar genossen werden können, denn sie sind uns stets bereit und sind die einfachsten. – Demgemäß lebte der Apostel Matthäus von Samenkör-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

So weiß sich Plutarchs Theorie des maßvollen Genusses im Sinne einer ›natürlichen Ernährung‹ dem stoischen Vernunftbegriff eines ›naturgemäßen Lebens‹ eher verpflichtet als alle jene Stoiker, welche das Gebot der kulinarischen Asketik in Richtung einer ernährungsphilosophischen Anorektik verschärfen. Und doch ist auch Plutarch – nicht zuletzt als Platoniker – zu einer tendenziellen Radikalisierung der klassischen Diätmoral bereit, die sich mit der Christianisierung der römischen Kultur weiter verstärkt. In *De deo Socratis* berichtet Plutarch von einer Übung der Entbehrung, bei der man sich zunächst durch intensive sportliche Betätigung Appetit verschafft und sich dann zu Tische setzt, der mit den üppigsten Speisen beladen ist. Nachdem man sich an dieser ›Augenweide‹ eine Weile ›satt gesehen‹ hat, überlässt man sie den Dienern und begnügt sich selbst mit der dürftigen Kost der Sklaven.[84] Mit diesem Ideal einer permissiven Frugalität, bei der die Augen nicht mitessen, sondern nur sie – die visuellen Vergnügen an Symbolkost – sich sättigen sollen, nähert sich auch Plutarch letztlich der stoischen Weisheitslehre seiner Kollegen wieder an. Man kann in der mentalen Anorexie ihrer Ernährungslehre bereits die Vorboten jenes Programms einer »Abtötung des Fleisches«[85], in Verbindung mit symbolischer Zukost, wahrnehmen, welche das christliche Moralsystem der abendländischen (Ess-)Kulturgeschichte vermacht hat. Wenigstens wird es einem schwerfallen, sich von Rumohrs Auffassung überreden zu lassen, die ethische »Vernachlässigung des Essens« sei nicht »in der Wirkung stoischer Weisheit« zu suchen.[86]

Die Weisheit des römischen Stoizismus hat kaum leugbar ihren Teil zur philosophischen Essstörung der westlichen Kultur beigetragen. – Allerdings nicht durch ihre gut begründete Kritik am kulinarischen Ästhetizismus der apicianischen Kochkunst und am schlechten Geschmack einer Völlerei. Jedoch, und umso wirksamer, durch die verschlimmerte Degradierung einer möglichen gastrosophischen Lebenspraxis. Die philosophische Verachtung der kulinarischen Genüsse und sinnlichen Bedürfnisse verdichtet der Diätmoralist Epiktet zu jener degoutanten Devise für alle Lebenslagen – »Halte aus und enthalte dich!« –, die im Verlauf der unterirdischen Geschichte des abendländischen Zivilisationsprozesses, um mit Adorno und Horkheimer zu sprechen, zu trauriger Geschichtsmächtigkeit gelangte.[87]

---

nern, hartschaligen Früchten und Gemüse ohne Fleisch. Und Johannes, der die Mäßigkeit im äußersten Grade übte, aß Blattknospen und wilden Honig. – Die blutigen Opfer aber, glaube ich, wurden nur von den Menschen erfunden, welche einen Vorwand suchten, um Fleisch zu essen, was sie auch ohne solche Abgötterei hätten haben können.« Vgl. Clemens von Alexandrien, Paidagogos II.

84 | Vgl. Plutarch zitiert in Foucault, Die Sorge um sich, 82.

85 | Foucault, Technologien des Selbst, 49.

86 | Vgl. Rumohr, Geist der Kochkunst, 27.

87 | Vgl. Horkheimer/Adorno, Dialektik der Aufklärung, 207.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

In dieser *substine et abstine* Mentalität schlägt die ethische Sorge um das schöne Leben, die *vita beata*, die Seneca eigentlich lehren will, in ihr reales Gegenteil um: in die reine Beherrschung, Entsagung und Verarmung des essistenziellen Selbst. Wenn Aretaios im ersten Jahrhundert n. Chr. den Körper nur noch als »Schlamm und Dunkelheit« wahrzunehmen weiß, worin sich die menschliche Seele und Humanität verliere, dann verstärkt sich darin bereits spürbar die von Foucault beschriebene Tendenz zur sittenstrengen Pathologisierung der »sinnlichen Lüste des Fleisches«,[88] in deren Geiste sich der christliche Moralkodex formiert und der Essensgenuss als Sündenpfuhl und Quelle allen Übels verteufelt wird.

88 | Vgl. Foucault, Die Sorge um sich, 301.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

3. Zur Heiligkeit des abendlichen Mahls oder Jesus essen

Vorbemerkung

Das christliche Abendmahl ist zu einem der wirkungsmächtigsten Kultursymbole der westlichen Welt geworden. Das frugale Mahl, das dabei von Bedeutung ist – Brot und Wein –, setzt den asketischen Geschmack der platonisch-stoischen Magerküche fort und radikalisiert ihn. Entsprechend erfährt die Nachwelt aus den Berichten der Jünger Jesu nicht viel über das, was an diesem »Gründungsakt des Christentums«[1] wirklich gegessen wurde. Und wir werden sehen, dass da mehr als Brot und Wein aufgetischt war. Ein sättigendes Mahl bildet ein unersetzbares, religionsstiftendes Fundament des christlichen Glaubens. Das Essen ist ein wenig bedachtes, aber äußerst zentrales und vielleicht sogar *das* entscheidende Thema in einer der verbreitetsten Religionen der Welt, deren Mahl-Philosophie einen entsprechenden globalen Einfluss auf die menschliche Esskultur ausübt. Mit Blick auf die große Bedeutung des Essens für die christliche Theologie spricht der Religionsphilosoph Ludwig Feuerbach in seiner Auseinandersetzung mit dem *Wesen des Christentums* deshalb von einer Gastrotheologie. (Siehe II.4)

Die Gastrotheologie des christlichen Glaubens hat die Genealogie des diätmoralischen Denkens maßgeblich beeinflusst. Deutlicher als in der philosophischen Ernährungslehre bei Platon, Aristoteles und Seneca tritt in der Gastrotheologie von Jesus und Augustinus jene ›gestörte‹ Denkweise hervor, welche das Essen zwar thematisiert, jedoch nur um es als etwas Unwertes und dem Menschen Unwürdiges zu degradieren. Bei dem buchstäblichen Hokuspokus dieser Gastrotheologie[2] ist das Gute des Essens symbolisch allgegenwärtig, weil ihm real

1 | Böhme, Transsubstantiation und symbolisches Mahl, 140f.

2 | Der Erzbischof John Tillotson bezeichnet in seinem *Discourse against Transsubstantiation* die magisch-mystische Annahme der eucharistischen Abendmahllehre, dass Jesus sich in das Brot verwandle und dieser Laib ›sein Leib sei‹, *hoc est corpus,* als theologischen *hocuspocus,* was sich davon ableite. Vgl. Tillotson, Discourse against Transsubstantiation, 35.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

keine ethische bzw. religiöse Bedeutung zugesprochen wird; weil der christlichen Abendmahllehre das abendliche Mahl an sich nicht heilig ist.

Ausgehend von ihrem Begründer Jesus von Nazareth sind zwei gegenläufige Grundzüge der christologischen Philosophie nachzuzeichnen: Einerseits begründet die christliche Theologie den Glauben an ein symbolisches Essen. Dieser gastrotheologische Symbolismus mündet in einem ›eucharistischen‹ Verständnis der Abendmahlpraxis, bei der das Essen nur sinnhafter Zeichenträger ist. Insofern muss es nicht wundern, wenn sich der Protestant Hegel, ein profunder Kenner der Materie, kaum an der eucharistischen Reduktion des Essens auf eine bloße Symbolfunktion stört und sich stattdessen in seiner frühen Abhandlung zum *Geist des Christentums* ausschließlich mit dem Brot und Wein als »mystischen Objekten« beschäftigt.[3]

Doch Hegel versucht immerhin aus einem säkularisierten Selbstverständnis heraus – und das gilt erst recht für Feuerbach, Nietzsche und die folgende Interpretation – den *philosophischen* Geist des christlichen Abendmahls zu destillieren. Insofern bemüht sich die Religionskritik der Philosophen um die Aufklärung der heillosen Kryptik des ›Heiligen Abendmahls‹. Andererseits lässt eine religionskritische Aufklärung der lebenspraxischen Form[4] der frühchristlichen Mahlkultur erkennen, in welchem Maße Jesu Tischgemeinschaften einen wesentlichen Grundzug einer gastrosophischen Ethik aufweisen, die das Essen und das Mahl als das höchste Gut heiligt oder, philosophisch gesprochen, gut heißt.

Es wird sich darüber hinaus zeigen, dass die christliche Abendmahlpraxis ein komplexes, synkretistisches Gemisch aus diversen Sinnbezügen ist: Das jüdische Passahmahl, die archaischen Opferrituale, die griechischen Mysterienkulte, die römischen Gastmähler, das philosophische Symposienwesen, naturreligiöse Fruchtbarkeitsfeiern – all diese Mahlkulte der Antike beeinflussen das christliche Herrenmahl und sind als sozialutopische, opfertheoretische und ebenso alltagspraxische wie gesellschaftspolitische Implikationen in dessen Mahltheologie eingegangen. Gewöhnlich jedoch werden diese vielseitigen Einflüsse nicht mitgedacht und dadurch ein mystifizierendes Abendmahlverständnis im Sinne des ›Mysteriums der Eucharistie‹ gefördert. Denkt man jedoch diese ›weltlichen‹ Einflüsse mit, eröffnet sich ein unter religiösem Vorzeichen bloß verworrener, kryptogastrosophischer Sinn eines heiligen Abendmahls, dessen Heiligkeit gar nicht so geheimnisvoll ist.

---

3 | Vgl. Hamacher, Pleroma.

4 | Während ›Praxis‹ gewöhnlich mit ›Handeln‹ gleichgesetzt wird und das Praktische (praktisch sein etc.) im weitesten Sinne von allem Theoretischen abgegrenzt wird, verstehe ich unter ›Praxis‹ im Sinne einer Praxologie ein (praxisches) Tätig-Sein, eine tätige Seinsweise. Entsprechend meint ›Lebenspraxis‹ den Vollzug, in Form von bestimmten Tätigkeiten bzw. auf eine bestimmte Tätigseinsweise zu leben. Ich greife hier auf Ausführungen zurück, die ich an anderen Stellen zum Konzept der Praxologie (und ihrer Abgrenzung zur Praxeologie Bourdieus und anderen Praxistheorien) entwickelt habe; vgl. Lemke, Freundschaft, 82-86; Lemke, Was ist Praxologie?

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Wobei es einer solchen religionsgastrosophischen Interpretation der Heiligkeit des Mahls weder darum geht, die ›ursprüngliche Wahrheit des Christentums‹ zu Tage fördern zu wollen noch darum, die christliche Diätmoral durch gastrosophisches Gedankengut zu ›reformieren‹. Diese religionsgastrosophische Reformation des Christentums wird gegenwärtig von einigen Theologen ernsthaft erwogen und zur Angelegenheit eines gesamtkirchlichen Reflexionsprozesses erklärt, der sich den veränderten religiösen, philosophischen und soziokulturellen Bedingungen der Gegenwart stellt. Explizit wird »die Frage nach dem gustativen Element in der Liturgie«[5] aufgeworfen und an eine ethische Wiederbelebung des Heiligen Abendmahls als einer alltäglich kultivierten Mahlpraxis gedacht.[6]

Stattdessen soll hier an den Anfängen der Abendmahlpraxis des frühen Christentums herausgearbeitet werden, wie Jesus selbst jenes Mysterium einer Theophagie, eines christlichen Gott-Essens ›einsetzt‹, um in der Konkurrenz mit den andersgläubigen und den philosophischen, hellenistisch-römischen Mahlgemeinschaften der Zeit die eigene Mahlpraxis mit einer eigenen, spezifischen Mahllehre auszustatten (um ihr einen christlichen Sinn zu verleihen). Außerdem wird anhand von Paulus' ›theologischer Lösung‹ der Probleme der Korinther Mahlgemeinde nachzuzeichnen sein, wie eine eucharistische Abendmahllehre die reale Mahlgemeinschaft auflöst und das wirkliche Essen und Trinken vergessen macht. Das Essen und Trinken, das seitdem im Mittelpunkt der kirchlichen Liturgie des Heiligen Abendmahls steht, vergeistigt sich gemäß der paulinischen Christologie zu nicht mehr als symbolischem Brot und symbolischen Wein – deren undurchschauter Gehalt von einer Moral des Essens lebt, welche *ohne Glauben*, ohne ein christliches credo quia adsurdum, *nicht denkbar* ist.

Das letzte Mahl des Herrn

Im Sinne einer ersten phänomenologischen Annäherung an das Heilige Abendmahl ist zunächst festzustellen, dass im Mittelpunkt der biblischen Beschreibung dieses letzten Mahls, welches am Vorabend der Kreuzigung Jesu stattfindet, jene mysteriöse Rede steht – die so genannte ›Einsetzungsformel‹ oder Konsekration –, mit der Jesus das gemeinsame Abendessen im Kreise seiner Jünger bedenkt. Das Evangelium des Matthäus berichtet über die allgemein bekannten Ereignisse. »Während des Mahls nahm Jesus das Brot und sprach den Lobpreis; dann brach er das Brot, reichte es den Jüngern und sagte: ›Nehmt und esst; das ist mein Leib‹. Dann nahm er den Kelch, sprach das Dankgebet und reichte ihn den Jüngern mit den Worten: ›Trinkt alle daraus; das ist mein Blut, das Blut des Bundes, das für viele vergossen wird zur Vergebung der Sünden.‹«[7]

5 | Fuchs, Mahlkultur, 219.

6 | Vgl. Hake, Eucharistische Gastfreundschaft als Weg zur vollen Abendmahlsgemeinschaft

7 | Matthäus, 26-28.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Die Tatsache, dass die Erinnerungen des Jüngers Lukas zu diesem Abend etwas anders ausfallen – nämlich so, dass dieses Essen und Trinken nicht der Vergebung der Sünden diene, sondern es um Jesus zu gedenken getan wird[8] – sei hier bereits als erster Hinweis auf die Undeutlichkeit des Sinns der Abschiedsrede markiert.[9] Die kulturgeschichtliche Vertrautheit mit diesem legendären Ereignis macht es schwer, sich das ganze Ausmaß ihres Inhaltes vor Augen zu führen. Denn von außen und unbefangen betrachtet, präsentiert die Abendmahlszene die bemerkenswerte Vorstellung, dass der Christ sich seines Gottes, also des höchsten Guten, über Essen und Trinken vergewissert. Durch das Theologem einer ›heiligen Kommunion‹ nimmt das Mahlhalten nicht nur eine fundamentale Bedeutung in der Christologie ein. Im Verlaufe der Geschichte des Christentums wird das letzte Mahl, als so genannte ›Eucharistiefeier‹, sogar zu dem zentralsten liturgischen Element dieses Glaubens.[10]

Dementsprechend hat das Zweite Vatikanische Konzil verkündet, dass das Abendmahl »Quelle und Höhepunkt des ganzen christlichen Lebens« sei. Und weiter: »Die heiligste Eucharistie enthält ja das Heilsgut der Kirche in seiner ganzen Fülle, Christus selbst, unser Osterlamm und das lebendige Brot.«[11] Bis heute ist innerhalb des römisch-katholischen Gottesdienstes die Eucharistie der sakramentale Akt, bei dem eine mysteriöse Vereinigung (Kommunion) von Mensch und Gott durch die Einverleibung von Wein und Brot stattfinden soll. In den Worten von Johannes Paul II: »Die Kirche lebt von der Eucharistie. Diese Wahrheit drückt nicht nur eine alltägliche Glaubenserfahrung aus, sondern enthält zusammenfassend den Kern des Mysteriums der Kirche [...] Die Kirche lebt vom eucharistischen Christus. Von ihm wird sie genährt.«[12]

Die Glaubenswahrheit einer solchen wundersamen Nahrung durch die ebenso geheimnisvolle Wesensverwandlung von Brot in den Leib Christi beziehungsweise von Jesus in einen Laib Brot bildet den theologischen Kern der so genannten Transsubstantiationslehre. Der ideengeschichtliche Ursprung des Glaubens an eine solche Transsubstantiation liegt vermutlich bei Paschasius Radbertus. Dessen im Jahre 831 erschienene Abhandlung *De Sacramento Corporis et Sanguinis Christi* behauptet, dass Brot und Wein wirklich und wahrlich in Leib und Blut

8 | Lukas 22,19.

9 | Weitere Berichte sprechen vom Genuss des christlichen Abendmahls als »eine Erinnerung an seine Wunder schaffend« (Ps 111,4); oder als die »Verkündung seines Todes« (1 Kor 11,26) als Beweis seiner ›herrlichen Existenz‹.

10 | Vgl. Josuttis und Martin, Das heilige Essen; Hilberath und Sattler, Vorgeschmack. Ansätze zu einer Kulturgeschichte des Abendmahls bieten u.a.: Neumann, Geschmack-Theater; Hörisch, Brot und Wein.

11 | II. Vatikanisches Konzil, Dogmatische Konstitution über die Kirche Lumen gentium (11) und das Dekret über Dienst und Leben der Priester Presbyterorum ordinis (5).

12 | Johannes Paul II, Enzyklika Ecclesia de Eucharistia.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Christi transsubstanzieren.[13] Diese Annahme einer geheimnisvollen Verwandlung wurde auf dem 4. Laterankonzil 1215 zum Dogma erhoben und 1551 durch das ›Konzil von Trient im Dekret über das Sakrament der Eucharistie‹ bekräftigt und gilt, wie eben erwähnt, bis heute als offizielle Glaubenswahrheit. Sie besagt: »Durch die Konsekration des Brotes und Weines geschieht eine Verwandlung der ganzen Substanz des Brotes in die Substanz des Leibes Christi, unseres Herrn, und der ganzen Substanz des Weines in die Substanz seines Blutes.« (Kap. 4)

Aus diesen metaphysischen ›Gottesbeweis‹ entstehen die fundamentalen Fragen und Irritationen, die über Jahrhunderte hinweg die Theologen und Philosophen beschäftigen. Beispielsweise von welchem Zeitpunkt an Jesus im Brot ist; ob er stürzt, wenn Brotkrumen achtlos auf den Boden fallen, oder ob Gott beim Kauen leidet.[14] Selbst nach Jahrhunderten des theologischen Disputs über den Sinn des Letzten Abendmahls bekommt die katholische Christologie den harten Brocken dieser Mysterienlehre immer noch nicht verdaut.[15] Trotzdem vertritt die heute gültige kirchliche Lehrmeinung mit der Transsubstantiationslehre weiterhin den Glauben an ein mysteriöses Gott-Essen, wonach der Heilige Geist in den sinnfälligen Dingen der Abendmahlspeise real gegenwärtig ist und mithin die Teilnehmenden an der Eucharistiefeier durch das Essen und Trinken ihrem Gott teilhaftig werden.

Die Unklarheit, wie diese Teilhabe, diese Epiphanie des Göttlichen im Kulinarischen, zu denken sei, beherrscht die lange Geschichte der religiösen Uneinigkeit der Christen. Seit der Reformation gibt es unter ihnen keine von allen Konfessionen gleichermaßen anerkannte Interpretation der Eucharistie. Während die Dogmatik in der orthodoxen, katholischen, anglikanischen und lutherischen Kirche lehrt, dass im Brot und Wein Christus mit seinem Leib und seinem Blut real gegenwärtig ist und mithin die Teilnehmenden am Abendmahl durch das Essen und Trinken leiblich an Christus Anteil bekommen, wird diese Realpräsenz-Transsubstantiation von protestantischen Christen weiterhin bestritten. Diese interpretieren die Wesensverwandlung, die in der Eucharistie durch das Essen Gottes stattfindet, als ein reines Symbol: Christus ›ist‹ nicht real präsent im Brot, vielmehr ist die Einverleibung des Brotes die gleichnishafte Annahme der christlichen Botschaft (durch die reale Aufnahme von Symbolbrot). Für diese so genannten Symboliker – im Unterschied zu den oben genannten Metabolikern – hat das Essen im Abendmahl den Wert und Sinn eines Zeichens.

Im Kontext einer ernährungsphilosophischen Betrachtung ist dieser alte Disput der christlichen Theologie von keinem Interesse. Denn wie auch immer es sich mit dem metabolischen oder symbolischen Verständnis der Heiligen Kommunion verhalten mag, beide Hauptströmungen des christologischen Denkens sind sich in einem Punkt einig. Dass nämlich beim christlichen Abendmahl in

13 | Vgl. Rubin, Corpus Christi.

14 | Vgl. Coveney, Food, Morals and Meaning, 46.

15 | Vgl. Slenczka, Realpräsenz und Ontologie.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

jedem Fall nur symbolisch gegessen wird und das Kulinarische an sich (Lebensmittel, Kochkunst, Geschmacksreflexion, Küche, Genuss, Einkauf, Anbau usw.) nicht von Bedeutung ist: Man trifft sich nicht, um zu speisen und gemeinsam gutes Essen zu genießen, sondern um dem ›himmlischen Gott‹ zu ›dienen‹.

Deshalb genügt dem *gustus mysticus* des christlichen Glaubens allemal die symbolische Speise: trockenes Brot, ein Schlückchen Wein; wenn nicht noch weniger: künstliche Brotoblaten und unechter Wein.[16] Die theologische Entwertung des Essens zum Zeichenträger verbindet sich aufs effektivste mit dem platonischen Idealismus, der das Essen als mögliche Praxisform einer Ethik des guten Lebens entwertet. Durch die ›Heiligkeit‹ einer solchen Symbolnahrung und zeichenhaften Kost hat die christliche Abendmahllehre ganz maßgeblich mit zu den kulturellen Grundlagen für die gegenwärtige Esskultur beigetragen, weil sie das reale Essen vergessen macht. Sie nährt eine fromme Einstellung, die bereit ist, sich bloß mit einer geheimen Botschaft des Essens zufrieden zu geben, anstatt sich für den wahren Gehalt der Speisen zu interessieren und anstelle einer symbolischen Mahlzeit ein wirklich gutes Mahl zu heiligen.[17]

Zugespitzt gesagt: Ohne die religiöse Opferbereitschaft, sich vor allem symbolisches Essen und – wahrlich – künstliche Zusätze einzuverleiben, wäre die gegenwärtige Esskultur kaum denkbar. Eine Kultur des Essens, die mehr von phantastischen Zeichen und imaginären Bedeutungen lebt und lieber an »kulinarische Codes«[18] glaubt, als gastrosophische Wahrheiten zu ergründen. Diesen buchstäblich wundervollen Mehrwert des Essens als Zeichenträger bringt Jesu gastrotheologischer Symbolismus ins Spiel, der sowohl in der Magie seiner Speisewunder als auch in der Theologie seiner mysteriösen Nahrungsmetaphorik ›eingesetzt‹ wird; und der nicht zuletzt den diätmoralischen Sinn der christlichen Abendmahllehre aufklärt.

16 | Vgl. Seifert, Panis Angelorum.

17 | Freilich machen sich semiologische Esskulturtheorien diese christlichen Hintergründe zunutze. (Vgl. Karmasin, Die geheime Botschaft unserer Speisen; Douglas, Deciphering a Meal) Mit dem Ausspruch »Jede Nahrung ist ein Symbol« hat Jean-Paul Sartre nicht zuletzt auch nolens volens ein ›Bekenntnis‹ seiner christlichen Diätmoral abgelegt. (Vgl. Onfray, Der Bauch der Philosophen) Um so bedauerlicher erscheint daher der Versuch von Gerhard Neumann, unter dem Sartreschen Vorzeichen, eine neue Kulturwissenschaft des Essens zu begründen. Vgl. Neumann, ›Jede Nahrung ist ein Symbol‘.

18 | Karmasin, Die geheime Botschaft unserer Speisen, 17.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Gastrotheologische Symbolik

Jesu Speisewunder haben für das frühe Christentum nachweislich religionsstiftende Effekte. Der Genuss von irgendwie herbeigezauberten, aber leckeren Mahlzeiten wird von ersten Christen nicht als Sünde und gefährliche Verfehlung problematisiert, wie später beispielsweise beim Kirchenvater Augustinus. Insbesondere im Einsatz von kulinarischen Mitteln bestätigt sich das älteste und am weitesten verbreitete Jesus-Bild, welches die biblische und außerbiblische Überlieferung bietet – des Religionsstifters als eines »Wundertäters«.[19] Aus einschlägigen Berichten des Neuen Testaments geht hervor, dass die Speise- und Heilwunder von einigen (Leichtgläubigen) tatsächlich als übermenschliche Beweise der ›Existenz Gottes‹ verstanden wurden. Jesus' Wunderküche macht sich die Tatsache zunutze, dass bereits das Alte Testament das Speisewunder als ›glaubwürdiges Zeichen‹ des ›himmlischen Vaters‹ benutzt. Aus dem traditionellen Selbstverständnis einer solchen gastrotheologischen Symbolik heraus stellt das jüdische Volk den jungen Wanderprediger aus Nazareth, der behauptet ›Christus‹ zu sein, der gesandte Sohn Gottes und Heiland der Menschheit, entsprechend zur Rede. »Was tust du denn für ein Zeichen, auf dass wir sehen und glauben dir? Was wirkst du? Unsre Väter haben Manna gegessen in der Wüste, wie geschrieben steht: ›Er gab ihnen Brot vom Himmel zu essen.‹«[20]

Die Israeliten erwarten eine göttliche Kostprobe der christlichen Kulinarik. Dieser Erwartung wird Jesus mit seinen Speisewundern entsprechen. Bevor einige Geheimnisse dieser übermenschlichen Zauberküche aufgeklärt werden, sind kurz die Ereignisse des angesprochenen Wüstenmahls in Erinnerung zu rufen. Denn es wird oft ein markanter Teil der Geschichte ausgelassen und vergessen, dass man schon damals – wie dann beim Heiligen Abendmahl auch – nicht nur himmlisches Brot und Manna isst. Womit also fütterte der Himmlische Vater seine Kinder? Die ganze Gemeinde der Israeliten wanderte durch die Wüste auf der Suche nach dem gelobten Land. »Es war der fünfzehnte Tag des zweiten Monats nach ihrem Auszug aus Ägypten«[21], als die Abgemagerten und Ermüdeten murrten, weil sie hungerten. Und ihr Zweifel wuchs, ob es richtig war, aus Ägypten zu fliegen, wo sie »an den Fleischtöpfen saßen und Brot genug zu essen hatten.« (Ebd., 16, 3)

Dieses Aufruhr seines kulinarisch verwöhnten Volkes vernahm der Herr und versprach daraufhin dem Mose, »Brot vom Himmel regnen« zu lassen, so dass das Volk wieder genug zu essen habe und zufrieden sei. Diese frohe Botschaft verkündeten Mose und Aaron allen Israeliten mit den Worten: »Heute Abend sollt ihr erfahren, dass der Herr euch aus Ägypten geführt hat und morgen werdet ihr die Herrlichkeit des Herrn schauen«. (16,7) Indessen beschert der Herr noch ganz

19 | Lang 1998, 323.

20 | Johannes 6, 31.

21 | Exodus 16,1.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

andere Kostproben einer göttlichen Küche. Aus einer Wolke lässt er Mose wissen: »Sag ihnen: Am Abend werdet ihr Fleisch zu essen haben, am Morgen werdet ihr satt sein von Brot und ihr werdet erkennen, dass ich der Herr, euer Gott, bin.« (16,12) So steht es geschrieben, dass an diesem Abend das Lager von Wachteln »bedeckt« wurde. Am Morgen legte sich eine Schicht von Tau rings um das Lager und als sich die Tauschicht gehoben hatte, lag auf dem Wüstenboden »etwas Feines, Knuspriges, fein wie Reif auf der Erde«. (16,14) Die angesichts dieses Wunders irritierten Israeliten fragten sich, was dies sei. Da sagte Mose zu ihnen: »Das ist das Brot, das der Herr euch zu essen gibt.« Dieses Brot, welches das Volk Israel Manna nannte, war »weiß wie Koriandersamen und schmeckte wie Honigkuchen.« (16,31)[22]

Schon in dieser Geschichte deutet sich an, dass das gottfromme Denken bei der Rede von ›himmlischem Brot‹ auf alle Fälle Symbolbrot meint und weit mehr im Sinn hat als bloß trockenes Brot – zum Beispiel den ›herrlichen‹ Genuss von feinem Honigkuchen oder knusprigen Wachteln.[23] Aber was ist schon dieses Brot gemessen an Jesu zauberhaften Kochkunst, mittels deren Hilfe er glaubwürdige Zeichen bietet, damit das Volk ihm abnimmt, dass er wahrlich Gottes Sohn sei: Die Speisewunder, die er angeblich bei verschiedenen Anlässen bewirkt, lassen sich – bei aller unfreiwilligen Ironie in der Sache – im wahrsten Sinne als *geschmackvolle Gottesbeweise* und imponierend *volksnahe Kostproben* dafür verstehen, dass er ›ein Heiland‹ sei, den Gott, der Schöpfer, zur Rettung der Menschheit geschickt habe. Dessen Speisewunder sollen das wohlgefällige Zeichen in Umlauf bringen, dass dieser junge Wanderprediger die alttestamentlichen Wundergaben zu überbieten vermag. Und tatsächlich gelingt es Jesus mithilfe seiner zauberhaften Volksküche, dass »seine Jünger an ihn glaubten«.[24] Die erste herrliche Offenbarung von diesem göttlichen Wirken ist die wundersame Verwandlung von Wasser in »guten Wein«, so dass die Hochzeit zu Kana doch noch zu einem Vergnügen werden konnte. (Vgl. ebd., 2,1-12) Johannes erinnert sich: »Das ist das erste Zeichen, das Jesus tat, geschehen zu Kana in Galiläa, und offenbarte seine Herrlichkeit.« Ein ähnliches gastrotheologisches Zeichen seiner Herrlichkeit setzt Jesus bei der Speisung der Fünftausend ein (ebd., 6,1-14), wo er mit dem Wunder beeindruckt, aus ursprünglich »fünf Gerstenbroten und zwei Fischen« die vielen hungrigen Schaulustigen, die unerwartet gekommen waren, zu sättigen. Diese essen sich

22 | Der Esskulturforscher Heckmann erläutert in diesem Zusammenhang: »Man nimmt heute an, dass das biblische Manna nichts anderes als die Exkrettropfen zweier Schildlausarten war, die häufig auf den Tamariskenstauden zu finden sind. Die ausgeschiedenen Tropfen sind sirupartig und durchsichtig. In der Sonne trocknen sie zu erbsengroßen Körnern von milchweißer, dann hellgelber bis bräunlicher Farbe und fallen ab. Sie schmecken nach Honig und können unbeschränkt aufgewahrt werden. Man sammelt sie auf der Sinaihalbinsel und benutzt sie als Gewürz für verschiedene Speisen und Gebäck.« Vgl. Heckmann, Die Freud des Essens, 208

23 | Vgl. Berger, Manna, Mehl und Sauerteig.

24 | Johannes 2,11.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

nicht nur herrlich satt; Christus überbietet einen Geschmack der Notwendigkeit durch eine göttliche Fülle und einen paradiesischen Überfluss: Seine Jünger können nach der Verköstigung der Fünftausend noch »zwölf Körbe« mit Brocken von den Resten der übrig gebliebenen Gerstenbrote füllen.

Diese üppigen Kostproben eines wundervollen Erfülltseins als reale Erfahrung einer göttlichen Seinsfülle haben die gewünschte Wirkung, dass die Menschen anfangen, tatsächlich an Jesus zu glauben. »Da nun die Menschen das Zeichen sahen, das Jesus tat, sprachen sie: Das ist wahrlich der Prophet, der in die Welt kommen soll.« (Ebd., 6,14) Die weiteren Reaktionen auf diese kulinarischen Offenbarungen des christlichen Gottes belegen diese allgemeine Begeisterung. Denn die so glücklich erfüllten und gut gesättigten Menschen, die sich freilich zu diesem Zeitpunkt Jesus gegenüber noch – das ist angesichts einer zweitausend Jahre währenden Wirkungsgeschichte des Christentums als Religion zu betonen – als einer historischen Person verhalten (die sich eben erst als Religionsstifter zu beweisen hat), wollen diesen bewundernswerten Speisemagier und ›Megagastronom‹ als Wohltäter konsequenterweise zu ihrem König erheben. (Vgl. ebd., 6,14)

Die nahe liegende (aber, wie wir wissen, letztlich falsche) Deutung, dass der christliche Gott ein weiser Gott des Bauches sei, dessen Güte sich mitunter darin zeige, dass er den Menschen ein seliges Wohlleben bereite, wird von Jesus selbst genährt. Wiederholt frohlockt er, dass in Gottes Königreich auf die Gläubigen eine reichhaltige und weinselige Tafelgemeinschaft warte. Tatsächlich ist der Wunsch des jüdischen Volkes, Jesus in der Folge seiner ›Versorgungskompetenz‹ zu ihrem Oberhaupt zu machen, nicht ungewöhnlich, insofern damals Brotspeisungen und Korngaben bewährte Strategien der Herrschaftslegitimation waren. Besonders in Notzeiten machte sich der Herrscher beim Volk auf diese Weise beliebt.[25] Der Religionsstifter scheint sich mit seinen öffentlichen und öffentlichkeitswirksamen Speisewundern diese übliche und populäre Praktik zu nutze gemacht zu haben.

Ein Grund dafür, warum die christliche Ethik trotz der große Bedeutung des Essens nicht zu einer gastrosophischen Entwicklung der abendländischen Esskultur beigetragen hat, ist leicht ausgemacht: Jesus setzt seine von unheilvollem Hunger befreienden, geschmackvollen Mahlzeiten nur symbolisch und strategisch ein, um unter den Menschen, die gerade an das Gute eines kulinarisch erfüllten Wohllebens glauben, Anhänger für seinen Glauben zu gewinnen, einen Glauben, der letztlich paradoxerweise eine diätmoralische Geringschätzung und Entwertung des Essens (als konstitutive Komponente eines guten, menschenwürdigen Lebens) begründet. Der Sohn des christlichen Gottes lehrt andere ›höhere‹ Werte und Heiligtümer; er will seine Speisungen als Zeichen richtig verstanden wissen. »Wahrlich, wahrlich ich sage euch: Ihr suchet mich nicht darum, dass ihr Zeichen gesehen habt, sondern dass ihr von dem Brot gegessen habt und seid satt

25 | Seit Caesar waren die ursprünglich privaten Korngaben dem Princeps vorbehalten, um zu verhindern, dass sich ein anderer als der Kaiser als Retter und Wohltäter des Volkes gerieren könnte. Brotgaben waren nur im Namen des Kaisers erlaubt.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

geworden.«[26] So erklärt sich der weitere Verlauf der Ereignisse: Statt dem Wunsch des Volkes nachzukommen und sich als wohltätiger König im Hier und Jetzt angesichts des Elends der Welt anzunehmen und alle Hungrigen dieser Erde mit einer gleichen kulinarischen Fülle des Lebens zu beschenken – »entwich er auf den Berg, er selbst allein.« (Ebd., 6,15)

Sogar die anschließende Bergpredigt, die bei dieser Gelegenheit in Erinnerung zu rufen ist, ist von missverständlichen, kryptogastrosophischen Reden geprägt. Jesus verheißt dort denjenigen wohltuende Sättigung, die es wahrlich verdient hätten: »Selig sind, die da hungert und dürftet nach der Gerechtigkeit; denn sie sollen satt werden.«[27] Auch dieses Manna einer besseren Welt der Gerechtigkeit bleibt aus und die schönen Versprechungen erweisen sich angesichts des unzähligen Unrechts als bloße Zeichen für eine andere ›höhere Gerechtigkeit‹, obwohl Jesus diesen Hunger, wie jeden anderen Hunger, abschaffen und als Wundertäter alle satt werden lassen könnte.

Zu der rein instrumentellen Haltung gegenüber der kulinarischen Realität passt auch, dass der Heiland zwar gerne mit mysteriösen Fertiggerichten die hungrige Menge imponiert. Aber darüber, dass ›der Herr‹ wirklich selbst kocht, ist nichts bekannt – keine sonderlich frohe Botschaft. So wundert es nicht, wenn der Antichrist Nietzsche darauf besteht, dass das Abendmahl, das er gutheißt und Zarathustra lehren lässt, selbst zubereitet ist. (Siehe II.5) Selbst noch das Alte Testament bewahrt eine Ahnung von der Heiligkeit der kulinarischen Praxis als einer herrlichen, männlichen Tugend. Dort werden »sanfte« Männer wie Jakob erwähnt, die Hausarbeit machen und am Herd stehen. Beispielsweise kocht Jakob dem erfolglosen und ausgehungerten Jäger Esau ein Linsengericht mit Brot.[28] Bei anderer Gelegenheit wird dieser untadelige Hausmann seinem feinschmeckerischen Vater die gewünschten zwei »guten Ziegenböckchen« zur Speise servieren. (Ebd., 27, 9)[29] Mit anderen Worten: Wie einige der alten Griechen, so wussten unter den alten Judenchristen einige Herren selbst zu kochen und diese göttliche Kunst zu leben.[30]

26 | Johannes 6,26.

27 | Matthäus 5,6.

28 | 1. Mose 25,29.

29 | Freilich hilft in dieser Szene Jakobs fürsorgliche Mutter Rebekka aus. Letztlich ist sie es, die sich in die Küche stellt, um das Wildbret für den Vater zuzubereiten. Aber dieser Sachverhalt ist – wenigstens wäre dies als gut gemeinte Mutmaßung vorstellbar – kein zwingender Beleg für die ansonsten offenkundigen traditionellen Geschlechterrollen der alttestamentlichen Welt, sondern eventuell dem Umstand geschuldet, dass Jakob Vegetarier war und sich daher weigerte, dieses blutige Gericht zu kochen.

30 | Vgl. Hutt und Klein, Einfach Göttlich.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Extrabeilage: Das Therapeutenmahl

Hier ist an eine historische Entwicklungslinie des Platonismus zu erinnern, die parallel zur Jesusbewegung fortläuft und in der die diätmoralische Asketik der antiken Philosophen in Form des frühen Mönchtums religiös radikalisiert wird. Die von Philon von Alexandrien verfasste Schrift *De Vita Contemplativa* gilt in diesem Zusammenhang als die erste jüdische Theologie, die stark von griechischer Philosophie beeinflusst ist. Mit dem Bildungsgut der klassischen Antike bestens vertraut hält Philon, der ›jüdische Platon‹, dennoch am Glauben seiner Väter mit unbedingter Treue fest. So geht es ihm darum, den Sinn der alttestamentarischen Schriften mit philosophisch-rhetorischen Mitteln allegorisch auszulegen. Im Mittelpunkt dieser Allegorese steht indessen keine Gastrotheologie, sondern der platonische Aufstieg der von allem Sinnlichen gereinigten Seele zum Weltlogos, zu Gott. Bei dieser sinnlich-weltlichen Abmagerung und theologischen Vergeistigung wird das Essen folglich nicht symbolisch behandelt, sondern strikt mit Blick auf das asketische (diätmoralische) Ideal problematisiert.

Dazu beschreibt Philon eine jüdisch-christliche Urgemeinde in Ägypten, die Therapeuten, deren kontemplative Lebensform erkennbar das Lebensideal der heidnischen Philosophen variiert.[31] Die Frömmigkeit ihrer religiösen Lebensmoral[32] idealisiert Philon dahingehend, dass sie besonderen Wert auf eine anorektische Selbstbeherrschung gegenüber dem Essen legen: Mahlzeiten werden nur nach Sonnenuntergang eingenommen, bei einigen sogar nur alle drei oder sechs Tage – sie leben, wie die Zikaden, von Luft (§ 34f.); zum gemeinsamen wöchentlichen Sabbatmahl gibt es Brot, Salz, Hysop und Wasser (§ 36f.). Neben dieser asketischen Küche kommt der Mahlfeier namens Pannychis bei den Therapeuten große Bedeutung zu. Sie findet alle 49 bzw. 50 Tage statt; zum Mahl gibt es wieder nichts anderes als die übliche, auch auf jegliche Fleischspeise verzichtende Magerkost aus Brot, Salz und Hysop, sowie für die Mehrheit kaltes, für ältere Mitglieder gewärmtes Wasser (§ 73f.). Weibliche Mitglieder nehmen an dem Mahl teil, allerdings haben sie sich getrennt von den Männern zu lagern (§ 67-69). Philon definiert

31 | Am Anfang seiner Schrift stellt Philon das asketisch-kontemplative Leben (die *vita contemplativa*) der Therapeuten der *vita activa* der Essener, einer philosophisch-religiösen Bewegung, die sich einer praktischen Ethik verpflichtet fühlten, gegenüber. Dies ist hier insofern von Belang, als Jesus aufgrund seiner Taufe durch Johannes (der der Essener-Sekte zugeordnet wird) eher unter dem Einfluss dieser aktiven Praxisethik stand als unter dem der platonischen Ideale solcher religiösen Bewegungen wie den Therapeuten – mit der möglichen Konsequenz einer entsprechend gegensätzlichen Haltung zum Essen.

32 | Philon von Alexandrien, De Vita Contemplativa, § 2.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

und verteidigt diese Mahlfeier in ausführlicher Abgrenzung von anderen hellenistischen, speziell den »philosophischen Mählern« (§ 40-63). Sicherlich nicht ohne polemische Übertreibungen tritt in seiner Schilderung der Symposien der Philosophen, darunter und allen voran Sokrates, eine interessante Wahrheit zutage, die erahnen lässt, in welchem Maße das platonische (diätmoralische) Symposienverständnis über deren wahre Realität hinwegtäuscht: Bei den philosophischen Mahlfeiern komme es zu Exzessen durch Genuss von unvermischtem Wein und zum Streit unter den angetrunkenen Mahlteilnehmern; es werde übertriebener Luxus von großen Speisezimmern, vielen und reichen Geschirren, von ausgesucht hübschen und aufreizend frisierten und gekleideten Sklaven, von Unmengen von Backwerk und Speisen zur Schau gestellt und nach dem Mahl ende alles zwangsläufig in zügelloser Sauferei.
Ausdrücklich kritisiert Philon Xenophons Symposion wegen der Flötenspieler, Tänzer, Gaukler und Spaßmacher, die die ›niederen Triebe‹ erregten; Platons Symposion wird wegen der Eros-Thematik gerügt, weil sie sich mit homosexuellen Regungen und Liebesverhältnissen beschäftige. All diese schimpflichen Eigenschaften der philosophischen Gastmähler würde die wirklich asketische Mahlfeier der Therapeuten nicht aufweisen (§ 64-89). Die von den Griechen bloß idealisierte vita contemplativa einer rein geistigen Selbsterfüllung wird in der klosterähnlichen Lebensform des frühen Mönchtums und deren essistenziellen Selbstkasteiung real. Aber nicht nur im Vergleich zu den asketischen Idealen der platonischen Philosophie, sondern auch gegenüber den späteren Kirchenvätern erweisen sich die Therapeuten als mustergültige Diätmoralisten: Gemessen an der Willensstärke ihrer anorektischen Mentalität eines rigorosen Fastens ›im Geiste Gottes‹ wirkt die Tatsache (auf die näher einzugehen sein wird), dass Augustinus die unbeherrschte Genussgier als eine unabänderbare Folge ›der Erbsünde‹ rechtfertigt, geradezu wie eine Gotteslästerung.

Brotrhetorik oder Jesus das Brot

Nicht nur in der populären Form von Speisewundern nutzt Jesus das Essen bloß symbolisch – wohlgemerkt als Zeichen für Göttliches, für das höchste Gut. Er tut sich auch damit leicht, mittels einer Mahlmetaphorik die eigene Gotteslehre Anderen zu unterbreiten. Mit dem Einsatz dieser Mahlmetaphorik werden die bereits angesprochenen Missverständnisse bezüglich des wahren Sinns seiner Gotteslehre bewusst in Kauf genommen. Jesus macht von solcher Wortwunder-Zukost exzessiven Gebrauch; er füllt und würzt seine Reden mit Mahlmetaphern, um ihre Botschaften seinem Publikum auf diese Art schmackhaft zu machen. Zweifellos ist der spektakulärste Einsatz dieser rhetorischen Übertragung des

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

gastrosophischen Logos (Essen als etwas an sich Gutes, Genießbares) in die christliche Gastrotheologie die im Kontext des Abendmahls ausgesprochene Eucharistie, dass er, wie Brot (»dies ist mein Leib…« etc.), etwas Genießbares sei.

Für ein philosophisches, also religionskritisches Verständnis der christlichen Abendmahllehre ist besonders die Tatsache relevant, dass die mysteriöse Tischrede, die Jesus während seines letzten Mahls vor seinen Jüngern hält, im Kontext eines häufigeren Gebrauchs solcher Mahlmetaphorik steht. Nicht erst bei dem denkwürdigen Ereignis des letzten Abends vor seiner Hinrichtung, sondern auch vorher schon wählt der Religionsstifter in vielen anderen Situationen eine Brotrhetorik, mittels derer er seine Theologie lehrt. Beispielsweise erwidert er bei einer Wanderung während einer Rast seinen zahlreichen Anhängern, die ihm einen Imbiss anbieten, zurückweisend: »Ich lebe von einer Speise, die ihr nicht kennt.«[33] Ein ungläubiger Geist oder ein einfaches Gemüt könnte darin die in ihrer mutwilligen Rhetorik wichtigtuerische Ankündigung eines neuen Rezeptes sehen wollen. Doch der Wundertäter aus Nazareth meint es ernst und knüpft die subtile Allegorie an: »Meine Speise ist es, den Willen dessen zu tun, der mich gesandt hat, und sein Werk zu vollenden.« (Ebd., 4,34)

Noch stärker als an dieser Stelle macht die folgende Formulierung greifbar, in welchem Maße sich Jesus der platonischen Poesie einer »Seelennahrung« und des logozentrischen Ideals einer »wahren Anfüllung« durch das »Sein des Geistes« bedient (wogegen, wie bei Platon, der Genuss von Nahrungsmitteln »nichts« bedeutet). Also spricht der theistische Platoniker: »Wahrlich, wahrlich ich sage euch: Mose hat euch nicht das Brot vom Himmel gegeben, sondern mein Vater gibt euch das rechte Brot vom Himmel.« (Ebd., 6,32) An dieser Passage wird deutlich, dass die Brotworte, die gewöhnlich mit dem Mysterium des eucharistischen Abendmahls in Verbindung gebracht werden, sogar in Nicht-Mahlsituationen zum Einsatz kommen. Gerade dann, wenn die kontextuelle Referenz zwischen wirklichem Essen und (gastro)theologischen Reden, wenn die situative Präsenz von Brot und »Brot«-Worten fehlt,[34] tritt der rhetorische, nämlich der bewusst mystifizierende Sinn der Mahlmetaphorik deutlich hervor.

Zumindest fällt es Ungläubigen nicht schwer, in Jesu Brotreden die Zeichenfunktion des Essens zu erkennen: Unter dem »rechten Brot« versteht Jesus offensichtlich nicht das wirkliche Brot, vielmehr setzt der gastrotheologische Diät-

33 | Johannes 4,31.

34 | Die Einsetzungsformel der Eucharistie macht sich die situative Präsenz von Brot und Wort deiktisch – in dem unbestimmten Deutewort »dies« (…ist mein Leib) – bewusst zu nutze. Denn was hier »dies« bedeutet (dieses Brot, diese Geste des Gebens; dies antizipierte Opfer des eigenen Lebens oder dies geopferte Getreide, dies Produkt der Backkunst oder dgl.), bleibt dadurch offen und ebenso undeutlich wie die vieldeutige Rede von »mein Leib« (meine metaphorisch beschriebene Lehre, meine Lehre der Heiligkeit des Essens, mein Leib als ein göttlicher, naturreligiöser Erdleib, mein Leib in Form der Mahlgemeinschaft oder dgl.).

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

moralist das echte Brot – das Essen – bloß symbolisch ein, um es gegenüber dem »Brot vom Himmel« – der Verheißung eines himmlischen Lebens und göttlicher Speisen – zu einer unbedeutenden und vergänglichen Speise herabzusetzen. So ist die »wahre Nahrung« nicht das Heiligtum realer Backwerke, vielmehr soll das erfüllte, gute Leben ausschließlich das sein, was jenen Glaubenshunger sättigt, den Jesu Brotworte allererst anregen. »Denn dies ist das Brot Gottes, das vom Himmel kommt und gibt der Welt das Leben.« (Joh 6,33)

Mit Blick auf die spätere Dämonisierung des Kulinarischen durch die Kirchenväter kann man sich klarmachen: In der Gastrotheologie Christi bleibt die Verfluchung des Essens aus, die – der augustinischen Erbsündenlehre zufolge – der paradiesische Sündenfall über die Lust der Leckerbissen verhängt. Die frohe Botschaft, die Jesus verkündet, bietet etwas Anderes, etwas wahrhaft Frohlockendes – sie soll dem Volk schmecken. Und er will alle, die an ihn glauben und bereit sind, seine Kost anzunehmen und sich einzuverleiben, sogar noch besser bewirten, als es schon die jüdischen Väter vor ihm taten. »Eure Väter haben Manna gegessen in der Wüste und sind gestorben. Dies ist das Brot, das vom Himmel kommt, auf dass, wer davon isset, nicht sterbe.« (Ebd., 6,49) Wie seine Speisewunder, so macht Jesus auch mit ›diesen‹ magischen Wortbroten – trotz deren offenkundig metaphorischen Rhetorik – viele seiner Hörer auf das himmlische Paradies begierig: Wieder zieht er viel Bewunderung auf sich.

Johannes berichtet über die unmittelbare Reaktion, die solche gastrotheologische Reden bei den Anwesenden hervorrufen. »Da sprachen sie zu ihm: Herr, gib uns allewege solch Brot.« (Ebd., 6,34) Freilich klingt in dieser Forderung der gesunde Menschenverstand der Anwesenden durch, die dabei an echtes Brot denken, wie im Wunsch des Vaterunsers (»unser täglich Brot gib uns heute«), bei dem die Sorge um die tägliche Nahrung und um gut erfülltes Sein noch durch den Pleonasmus von »täglich« und »heute« verstärkt wird. Wahrscheinlich wird bei dieser lebensfrohen Essbegierde sogar auch an jenes Manna-gleich sättigende »fette Brot« gedacht, wie es damals in der Wüste vom Himmel geregnet sein soll, das sich freilich, wie wir bereits sahen, aus weit mehr als nur aus Brot zusammensetzte – nämlich aus allerlei Süßem und Knusprigem.

Es zeigt sich, dass das »himmlische Brot«, von dem Jesus in vielen Situationen außerhalb des Kontextes eines gemeinschaftlichen Mahls spricht, einen noch deutlich metaphorischen Sinn aufweist. Doch lässt sich daran studieren, dass der Wanderprediger und Sprachkünstler weit raffinierter mit trophischen Tropen arbeitet und seine Rede subtiler würzt als der Bauchredner Platon. Verschiedene rhetorische Techniken kreieren ein allenthalben verwirrendes Sinngemisch, das Feuerbach dazu bewegt, in diesem Zusammenhang von einer »Sophistik«[35] zu sprechen: Erstens wird ein semantisches Gleichnis durch eine bedeutungslogische Gleichsetzung erzeugt – Jesus verkörpert seine geistvollen Reden, gleich wie Brot eine Verkörperung von materiellen Stoffen ist. Außerdem, zweitens, hat ›Je-

35 | Feuerbach, Das Wesen des Christentums, 368.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sus‹ eine allegorische Bedeutung, sofern sein ›Leib‹ (seine lebendige, leibhaftige Person) sinnbildlich seinen ›Geist‹ (seine Religion, seine Lehre) meint. Darüber hinaus, drittens, basiert die Brotmetaphorik auf einer Synekdoche: ›Brot‹ steht für das Ganze seiner Worte, ›dieses Brot‹ ist das pars pro toto für sein Leben und Wirken. Schließlich, viertens, werden diese rhetorischen Zutaten noch mit einer Metonymie vermischt: Der Wanderprediger ›gibt‹ den Menschen ›etwas‹ zu verstehen, das sie wie Speisen ›annehmen‹ und ›verinnerlichen‹ sollen. So gesprochen, ›essen‹ sie seine Worte, wie er selbst (in diesem metonymischen Sinne) von Gottes Willen als einer ›Speise‹ geistig ›genährt‹ wird und von ihr ›lebt‹, weil Jesus aus diesem Glauben seine geistige Kraft schöpft und darin sein religiöses Leben besteht.

Aus einer solchen Backkunst und raffinierten Begriffsküche entstehen seine Worte. »Ich bin das Brot des Lebens. Wer zu mir kommt, den wird nicht hungern; und wer an mich glaubt, den wird nimmermehr dürften.«[36] An sich betrachtet, ist die gastrotheologische Symbolik dieser Reden nur rhetorisch und sophistisch, gewissermaßen kryptogastrosophisch (das Essen als Zugang zum Göttlichen, höchsten Guten) und gar nicht mal mystisch: Jesus unterbreitet seinem Umfeld, dass sein Gott auch sättigt und tägliches Brot gibt, das am Leben erhält und ein wohliges Erfülltsein verspricht. Doch sind diese Labsal verheißenden Worte nur Drogen, nämlich Futter fürs Volk, das elendig hungert und davon angelockt wird. In Wirklichkeit ›sättigt diese Speise‹ nicht, wie Brot sättigt (denn sie verfolgt nicht wirklich das Gute, die Ernährungsverhältnisse der Menschen zu verbessern). Sein Brot, Jesu Lehre, ist ungenießbar und für die diätmoralische Heiligkeit seiner Speisen sind die wirklichen Mahlzeiten wertlos oder, genauer, nur von Wert als bloße Zeichenträger.

Christologische Mystifizierung

Eine bewusste Mystifizierung der Gastrotheologie findet dann statt, wenn Jesus sich selbst ohne ersichtliche Metaphorik als Brot bezeichnet und einfach sagt: »Ich bin das lebendige Brot, vom Himmel gekommen.« (Joh. 6,51) Am letzten Abend, wo nur seine treuen und ihm ergebenen Jünger versammelt und keine

36 | Johannes, 6,35. Die gleiche Metaphorik gilt für das Trinken, wie beispielsweise aus der Geschichte am Jakobbrunnen hervorgeht. Dort (Joh 4,13-15) fragt die Samariterin: »Bist du etwa größer als unser Vater Jakob, der uns den Brunnen gegeben und selbst daraus getrunken hat, wie seine Söhne und seine Herden? Jesus antwortete ihr: Wer von diesem Wasser trinkt, wird wieder Durst bekommen; wer aber von dem Wasser trinkt, das ich ihm geben werde, wird niemals mehr Durst haben; vielmehr wird das Wasser, das ich ihm gebe, in ihm zur sprudelnden Quelle werden, deren Wasser ewiges Leben schenkt. Da sagte die Frau zu ihm: Herr, gib mir dieses Wasser, damit ich keinen Durst mehr habe und nicht mehr hierher kommen muss, um Wasser zu schöpfen.«

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

kritischen Geister oder Ungläubige anwesend sind, wird eine solche mystische Rede selbstverständlich ›aufgenommen‹ und ›geschluckt‹. Dass dies ansonsten keineswegs so selbstverständlich ist, sondern im Gegenteil solche unbegreiflich-geheimnisvollen, übervernünftigen Worte auf Unverständnis stoßen, ist uns überliefert. Denn im Widerspruch zur eucharistischen Tischrede während des letzten Abendmahls verläuft beispielsweise die Gesprächssituation, in der Jesus bei seiner Rast auf dem Weg nach Galiläa von zahlreichen Anhängern, aber auch von (noch) ungläubigen und skeptischen Neugierigen umgeben ist, durchaus anders. Seine wunderlichen Worte führen dann schnell zu heftigen Reaktionen. »Da murrten die Juden darüber, dass er sagte: Ich bin das Brot, das vom Himmel gekommen ist.« (Ebd., 6,41)

Was passiert hier: Die Anwesenden nehmen den augenscheinlichen Unsinn solcherlei unglaubwürdiger Anmaßungen nicht hin. Sie geben vielmehr zu bedenken, Jesus sei nicht vom Himmel gekommen und nicht Sohn eines Gottes, sondern als Mensch, als leiblicher Sohn von Joseph und Maria, »des Vater und Mutter wir kennen« (ebd., 6,42), geboren. Um diese bodenständige Skepsis vorzutragen und einen begründeten Unglauben zu empfinden, muss man offensichtlich kein überzeugter Religionskritiker und Antichrist sein und wie Nietzsche bekennen, »dass ich wenige Bücher mit solchen Schwierigkeiten lese wie die Evangelien.«[37] Sogar ein moderater Religionsphilosoph wie Karl Jaspers notiert, Jesu Angehörige »hielten ihn für wahnsinnig«.[38] Doch Jesus lässt sich von solchem Irrglauben nicht beeindrucken und vertritt weiter das Unglaubliche eines realen Brot-Ichs sowie die Forderung, man möge ihn essen.

»Ich bin das Brot des Lebens. [...] Wer von diesem Brot essen wird, der wird leben in Ewigkeit. Und das Brot, das ich geben werde, ist mein Fleisch, welches ich geben werde für das Leben der Welt.«[39] Indessen ist an diesen Formulierungen der gleichnishafte Sinn der Rede, derer sich Jesus bedient und die auch in der Einsetzungsformel des Abendmahls wieder vorkommt, immer noch greifbar. Und weil er kein Brot, sondern lebendiges Fleisch ist, kann das ›Brot‹, das er verkörpert und wirklich als Opfer hingibt, auch nichts anderes sein als sein Fleisch. Wenn er sein Fleisch, sein physisches Leben, für »das Leben der Welt« opfert, dann nicht damit es gegessen werden sollte, wie man Brot oder Fleisch als geopferte Natur verspeist. Nicht als ›Speiseopfer‹ opfert sich Jesus, vielmehr opfert er das eigene Leben, um der Welt ein glaubhaftes Zeichen für das christliche Leben zu geben, gleich wie Brot und Fleisch geopfert werden, um den Menschen sichtbar ihr physisches Leben zu geben. In einer solchen, strikt metaphorischen Rede lässt sich sinnbildlich von Jesus als Brot oder Jesus als Osterlamm sprechen und ein kryptogastrosophisch sinnvolles Bild des höchsten Guten ›einsetzen‹, um den christlichen Gott symbolisch zu veranschaulichen.

37 | Nietzsche, Der Antichrist, 6, 199.

38 | Jaspers, Die maßgebenden Menschen, 174.

39 | Johannes 6,47-51.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Trotzdem suggeriert eine solche Mahlmetaphorik die mysteriöse Vorstellung, dass Jesus, wenn er sagt, er sei Brot und er gebe sogar sein Fleisch den Anderen zu essen, dies wirklich so meint. Die mystifizierenden Worte des Religionsstifters lösen regelmäßig große Aufregung, ja Empörung, aus angesichts ihres gottlosen Geistes. »Da zankten die Juden untereinander und sprachen: Wie kann der uns sein Fleisch zu essen geben?« (Joh. 6,52) Trotz der vehementen Ablehnung seiner unglaubwürdigen Rede insistiert Jesus auf die Wahrheit seiner Worte und konfrontiert sein beunruhigtes Umfeld mit der unglaublichen Erwiderung: »Wahrlich, wahrlich ich sage euch: Werdet ihr nicht essen das Fleisch des Menschensohnes und trinken sein Blut, so habt ihr kein Leben in euch. Wer mein Fleisch isst und mein Blut trinkt, hat das ewige Leben, und ich werde ihn auferwecken am Letzten Tag. Denn mein Fleisch ist die rechte Speise, und mein Blut ist der rechte Trank. Wer mein Fleisch isset und trinket mein Blut, der bleibt in mir und ich in ihm.« (Ebd., 6,56)

Man stößt hier auf den absoluten Rohzustand von Jesu Gastrotheologie: Ihr wörtlicher Sinn fordert zum Kannibalismus auf. Im Unterschied zum fraglosen Verlauf des letzten Abendmahls und der offiziellen Doktrin der Eucharistie der christlichen Kirche, die diesen wörtlichen Sinn wohlweislich zur Glaubenswahrheit eines »Mysteriums« entschärft, führt die spektakuläre Aufforderung, ihn, Jesus zu essen, unter den Anhängern – jedenfalls damals noch – zu allgemeiner Enttäuschung und offener Gegenrede. »Viele nun seiner Jünger, die das hörten, sprachen: Das ist eine harte Rede; wer kann sie hören?« (Ebd., 6,60) Wegen solcher unerhört harten, pro-anthropophagen Reden sprechen Antichristen wie Nietzsche von den »barbarischen Begriffen und Werten« des Christentums. Dass die Bibel mit all ihren »harten Reden« und Ungereimtheiten, Grausamkeiten, Verwirrungen, Phantasien, Geschichtsklitterungen, Fälschungen etc. kaum in allem umstandslos als »das Wort« und die »Offenbarung Gottes« aufgefasst werden sollte, ist heute jedenfalls in der wissenschaftlichen Religionskritik unbestritten.[40]

40 | Vgl. Lüdemann, Der große Betrug; Flamm, Die Orientierungsnot der Christen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Extrabeilage: Anstiftung zum Kannibalismus

Versteht man Jesu Mahltheologie wörtlich, weil man an dessen mystische Wahrheit nicht glauben mag, hat sie zwangsläufig die Bedeutung einer Anstiftung zu kannibalischen Untaten. Wenn Jesus sich in das Brot (oder in die Hostie) verwandelt und wirklich in dem gegenwärtig wäre, was die Herrenmahlteilnehmer essen, dann verzehren sie Fleisch von einem Menschen. Freilich bricht eine Religion, die das theophage Motiv des Gott-Essens ins Kannibalische wendet, mit dem elementarsten Tabu der menschlichen Zivilisation.[41] Wenn behauptet wurde, der christliche Gottesdienst sei ein »heiliges Spiel« (Lang), dann wird in diesem Zusammenhang erkennbar: Jesu Essensmetaphorik spielt tatsächlich mit dem, was der überlieferten Menschheitsmoral hoch und heilig ist. Denn die mysteriöse Gastrotheologie seiner Reden spielen mit dem moralischen Ideal, das dem traditionellen jüdischen Glauben wirklich heilig ist.

Dass Kannibalismus eine heillose Sünde ist, wird in der Bibel vielfach thematisiert. König Ben Hadad, der sich dafür ausspricht, dass die jungen Söhne in seinem Reich während einer Hungersnot aufgegessen werden, wird am Ende selbst durch sein Volk getötet.[42] Außerdem ist es das Verwerflichste schlechthin, wenn Frauen »ihre Leibesfrucht essen, ihre sorgsam gehegten Kinder«.[43] Ein ausbrechender Kannibalismus dient auch als Drohung angesichts gottfeindlicher Lebenspraktiken. »Und wenn ihr daraufhin noch immer nicht auf mich hört und mir immer noch feindlich begegnet, begegne ich euch im Zorn und züchtige euch siebenfach für eure Sünden. Ihr esst das Fleisch eurer Söhne und Töchter«.[44] Vor diesem Hintergrund haben die Worte des Paulus einen schalen Beigeschmack, wenn er sagt: »Du sollst deinen Nächsten lieben wie dich selbst! Wenn ihr euch aber untereinander beißt und fresst, so seht zu, dass ihr nicht einer vom andern aufgefressen werdet.«[45]

Indessen hat dieses makabre Spiel mit dem Kannibalismus auch einen tieferen Sinn. In der Antizipation seiner unmittelbar bevorstehenden Kreuzigung beugen Jesu Opferreden dem nahe liegenden Erschrecken gegenüber einem Gott vor, der Menschenopfer will. Denn im krassen Unterschied zu anderen Religionen, in denen Opfergaben gewöhnlich irgendwelche symbolischen Dinge oder Nahrungsmittel, wie Brote und Getreide oder eventuell auch Tiere, den Gottheiten dargebracht werden, um sie für das Wohl der Menschen gütig zu stimmen, will der Vater im

41 | Vgl. Schulte, Die grausame Wahrheit der Bibel.

42 | 2. Buch der Könige, 6, 24-7,20.

43 | Klagelieder, 2,20.

44 | 3. Mose 26,27-29.

45 | Paulus, Brief an die Galater 5,15.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Himmel und der Herrscher über allem seinen Sohn als Speiseopfer. Die am Tage nach dem letzten Mahl stattfindende grausame Szene der Kreuzigung, bei der ein Mensch aufgespießt wird, versteht sich als Opfermahl für eine Menschen töten-lassende Gottheit: Jesus stirbt stellvertretend für die ganze Menschheit, damit Gott im Tausch gegen diese geopferte Gabe ihr die Sünden vergibt.

Das apokryphe Evangelium des Jüngers Philipp spricht diese eher monströse als mysteriöse Möglichkeit ausdrücklich an: »Gott ist ein Menschenfresser. Aus diesem Grund werden Menschen ihm geopfert. Vor den Menschenopfern wurden Tiere geopfert, da jene, für die sie geopfert wurden, keine Götter waren.«[46] Dass die Gastrotheologie einer eucharistischen Kommunion, die die bevorstehende Kreuzigung des Fleisches Jesu als Opfermahl mit dem Speiseopfer beim Abendmahl assoziiert, mit archaischen Vorstellungen eines Menschenopfers ›spielt‹, hebt auch Sigmund Freud hervor. Freud weist in seiner Analyse des christlichen Abendmahls die Imitation altertümlicher Totemmahlzeiten nach.[47] Mit solchen religionsgeschichtlichen Hintergründen lässt sich selbst noch der mystische Sinn ihrer Mahltheologie auf einen profanen Sinn zurückführen. So muss bezogen auf den Stellenwert, den die christliche Abendmahllehre in der Genealogie des ernährungsphilosophischen Diskurses einnimmt, weder an eine heilige Transsubstantiation geglaubt noch mit einem heillosen Kannibalismus gespielt werden, damit (sich gleich zeigen wird) die diätmoralisch verzerrte, kryptogastrosophische Heiligkeit des Abendmahls verständlich wird.

Der Sinn der Tischrede

Wie kommt es, dass nicht weit mehr Christen und solche, die sich dem Gebot verpflichtet fühlen, den Nächsten zu lieben, statt ihn zu essen, ähnlich heftigen Anstoß an der besagten harten Rede genommen haben, wie Christi Zuhörer von einst? Damals jedenfalls entscheiden sich die Anwesenden für den wörtlichen Sinn der Worte des »Herrn«, mit der verständlichen Folge, dass sich »daraufhin viele Jünger zurückzogen« und sich im Unglauben an die barbarischen Wahrheiten dieses wunderlichen Wanderpredigers abwandten und fortan »nicht mehr mit ihm umherwanderten«.[48] Dieser anfängliche Mitgliederverlust hätte das Ende der jungen christlichen Religionsgemeinschaft bedeuten können – gäbe es nicht mysterienhungrige Barbaren, die die monströse Anthropophagie des wörtlichen

46 | Das Philippus-Evangelium, Spruch 50, 62,35-63,5; vgl. Gaffron, Studien zum koptischen Philippusevangelium

47 | Vgl. Freud, Totem und Tabu, 43.

48 | Johannes 6,66.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Sinns des Herrenmahls nicht wahrhaben wollen; gäbe es nicht gastrotheologische Kannibalen, die stattdessen lieber an das Mysteriöse glauben, dass man mit Jesus ist, indem man bloß symbolisch isst und dies, wie wir feststellen mussten, nicht ohne äußerst bedenkliche Zusätze und reichlich raffinierte Geschmacksverstärker.

Solchen »Armen im Geiste«[49], für die es zum Glück, wie es geschrieben steht, »das himmlische Reich« gibt, schmeckt harte Rede gut wie hartes Brot. Man muss hier durchaus keinen polemischen Ton heraushören, auch wenn so klingt. Es sind die Fakten, die hier sprechen: Nachdem anfänglich viele Menschen von dem (Speise-)Wundertäter aus Nazareth begeistert waren, blieben als Folge seiner mysteriösen Mahlmetaphorik nur noch eine kleine Gruppe von Anhängern übrig – bekanntlich genau zwölf an der Zahl. Diese zwölf ›Jünger‹ werden mit ihren verschriftlichten Erinnerungen an Jesus, die uns als das Neue Testament überliefert sind, zur Genüge beweisen, dass sie wirklich kritiklos und erlösungsbegierig alles schluckten, was ›ihr Meister‹ ihnen in den Mund legte.[50] Insbesondere die Abendmahl-Abschiedsrede ruft in ihren Berichten keine vergleichbare Verwirrung, Verärgerung und Verweigerung hervor, die, wie sich zeigte, Jesus durchaus entgegengebracht wurde, wenn er seine unglaubwürdigen Reden den Menschen unterbreiten wollte, die nicht nur glaubenshungrig waren, sondern sich vom (Repräsentanten des) höchsten Guten auch wirklich besseres Essen wünschten.

Demgegenüber waren die Jünger mit einem symbolischen Verständnis der christlichen Mahlgemeinschaft zufrieden und sie murrten auch angesichts der Vorstellung eines Menschenopfers nicht. Dass also am letzten Abend der Corpus Christi nur noch aus den treuen Gefährten bestand, ist ein Sachverhalt, der für den widerspruchslosen Verlauf des Mahls von fundamentaler Bedeutung ist. So kann der Religionsstifter auch – und erst recht an diesem Abend – von seinem gastrotheologischen Symbolismus und seinen mystifizierenden Brotzusätzen Gebrauch machen. Mit dem entscheidender Unterschied, dass in dieser ungewöhnlichen Mahlsituation, die unter dem Vorzeichen seines Todes am nächsten Tag stattfindet, die Zeichensprache der Speisemetaphorik mit einem realistischen und glaubhaften Zeichen verbunden ist. Denn das Mahlopfer, das im physischen Leben der Jünger fortlebt, kann tatsächlich für den Sachverhalt stehen, dass Jesus sich selbst (sein Leben) in dieser Situation glaubwürdig opfert, damit er im christlichen Leben seiner Mitmenschen und deren Religiösität fortlebt.

49 | Matthäus 5,3.

50 | Selbst noch das Auferstehungsmysterium steht im Zeichen des Brotes: Der Auferstandene offenbart sich in Gestalt eines Fremden (vgl. Markus 16,9-12), dem Markus und Lukas bei einem Abendmahl begegnen, das sie in einem Gasthaus auf ihrem Weg über das Land in Emmaus einnehmen. »Als er mit ihnen zu Tische war, nahm er das Brot, brach und gab es ihnen. Da wurden ihnen die Augen aufgetan, und sie erkannten ihn; er aber entschwand vor ihnen.« Vgl. Lukas 24,13-35.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Als ein reales Gastmahl betrachtet und ganz unabhängig von der anschließenden Tötung unterscheidet sich das christliche Abendmahl von den heidnischen Abendmählern zunächst nur durch eine eigenwillige Modifikation der Tischrede. Denn bei der hellenistisch-römischen Mahlpraxis war zu Beginn des Essens eine Götterakklamation üblich, sodann widmete man sich den Speisen (*deipnon*), um abschließend, mit Ausklang im Trinkgelage (*symposion*), einen Schluck ungemischten Weins für die guten Geister (*agathon daimon*) zu opfern. Dabei kam es zu einer Mahlabschlusslibation als einer Art Nachtischgebet.[51] Diese Danksagung oder *Eulogie* der heidnischen Mahltheologie modifiziert Jesus durch das christologische Spezifikum seines Nachtischgebets, eben der so genannte *Eucharistie*. Seither überstrahlt die eucharistische Tischrede des Abendmahls alle anderen Aspekte dieses Mahls.

Zwar ist in dieser ideellen Ausrichtung auf die Tischrede, auf den Logos statt auf das Essen beziehungsweise auf das Reden nach dem Essen, wiederum eine Nähe zum platonischen Symposion zu erkennen. Im spezifischen Unterschied aber zur eucharistischen Tischrede Jesu dienen die Reden beim philosophischen Mahl keiner verwirrenden Rhetorik, die das Heilige ›herbeiredet‹. Den philosophischen Abendmählern ist das philosophische Gespräche und die geistreiche Unterhaltung der Mahlteilnehmer heilig, das höchste Gut. Die Tischreden verkörpern die reale Präsenz dieser Heiligkeit; sie *sind* das wahre Gute eines geistigen Menschseins und guten Lebens zu Tische. Gerade eine alltäglich gelebte Geistigkeit von freien und ebenso heiteren wie anregenden Tischgesprächen wird der religionskritische Aufklärer Immanuel Kant als das höchste Gute lobpreisen: Die »Humanität einer guten Tischgesellschaft«, die Kant als Gastrosoph gutheißt, ist durch und durch unchristlich. Denn im diametralen Gegensatz dienen in der Christologie des Heiligen Abendmahls sowohl die Rede als auch das Zusammensein und das Essen anderen, symbolischen Zwecken.

Jesus' eucharistische Tischrede will ein Weltbild schmackhaft machen, bei dem die Mahlfeier und geistreiche Tischgespräche keine wirkliche Bedeutung für die ethische Lebenspraxis haben – und das, wie sich gleich zeigen wird, trotz deren realen Heiligkeit in der liturgischen Praxis von Jesu eigenen wirklichen Mahlgemeinschaften. Also sprach Jesus an diesem Abend die bei vielen ähnlichen Gelegenheiten eingesetzten Worte: »Nehmet, esset, dies ist mein Leib, der für euch gegeben wird…«

Indessen ist für den Religionsstifter das letzte Mahl die letzte Gelegenheit, um der eigenen ›christlichen Mahlgemeinschaft‹ durch eine entsprechende Mahltheologie eine spezifische Identität zu verleihen. Denn die Tatsache, dass sich die korporale Identität dieser neuen religiösen Bewegung wesentlich einer Aneignung der antiken Mahlkultur verdankt, bringt die ideologische Notwendigkeit mit sich, sich gegen die multikulturelle und multireligiöse Konkurrenz innerhalb der hellenistischen Gesellschaft zu positionieren. Gerade in dieser Aus-

51 | Vgl. Klinghardt, Mahlgemeinschaft.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

einandersetzung, das zeigt die paulinische Abendmahllehre besonders deutlich, schärft das Urchristentum das eigene theologische Profil. Was aber besagt diese urchristliche Mahlphilosophie und warum kommt sie nicht ohne Geheimnisse, nicht ohne ein Mysterium, aus? Man bekommt es hier mit dem unlösbaren Problem zu tun, dass Jesus selber keine systematische Philosophie der Mahlgemeinschaft vorgelegt hat, die den konkreten Sinn und den ethischen Zweck seiner Mahlpraxis erklärt: Darum bleibt der Geist des christlichen Abendmahls für immer undeutlich.

Im Prinzip jedoch eignete sich die Situation des letzten Mahls besonders gut für die Sinngebung und Identitätsstiftung einer spezifisch christlichen Mahlgemeinschaft, weil durch die kontextuellen Bezüge eines gemeinsamen Essens Jesus' üblichen Brotworte und mithin die metaphorischen Implikationen seiner Gastrotheologie realer erscheinen als in anderen Situationen. Er wird sich selbst tags drauf als glaubwürdiges Zeichen für die Existenz eines himmlischen Über-Lebens der Menschen wirklich opfern – ganz so, wie in der Situation einer abendlichen Mahlzeit das physische Leben all dessen, was sie essen, wirklich geopfert werden muss, damit sie in ihrer irdischen Existenz überleben. Und wie sich schließlich das getötete Speise- oder Mahlopfer in ihrem physischen Überleben tatsächlich transsubstanziiert, indem das Einverleibte in einem metabolischen Sinne im Menschen aufersteht, so wird im christlichen Glauben der Menschen an ein Leben nach dem Tode, den die Anwesenden bei diesem Mahl aufgefordert werden (mit) anzunehmen, auch der getötete Jesus in einem religiösen Sinne auferstehen, sofern die Jünger auch in Zukunft und in anderen Mahlsituationen an Jesus glauben und ein entsprechendes christliches Leben erfüllen.

Die performative Vermittlung der Wahrheit der christlichen Hoffnung auf eine solche künftige Auferstehung kann sich auf die real präsente Tatsache stützen, dass Jesus, indem er den Menschen bzw. in dieser Situation ganz konkret seinen Jüngern das Brot reicht, wirklich ihr *künftiges Heil ist*, weil sie so den nahenden Tod durch Verhungern überleben und, durch ihn gesättigt und erfüllt, den kommenden Morgen wieder auf(er)stehen werden. Mit dem Mahl, was auch immer dabei oder danach geredet wird, wird das metabolische Geheimnis einer solchen künftigen Auferstehung angenommen und verinnerlicht. Wenn also der heilige Ignatius von Antiochien das Mahlopfer als »Medizin der Unsterblichkeit, Gegengift gegen den Tod« preist, dann hat dies ganz reale Gründe. Religionsgastrosophisch ausgedrückt: Wer das Mahlopfer und das täglich Brot annimmt, der wird bis an das Ende aller Tage nicht den Hungertod sterben und sein irdisches Leben als tagtägliches Zeichen für diese seine reale Unsterblichkeit begreifen können.

Indessen gibt diese quasi-gastrosophische Interpretation nicht den christologischen Sinn wieder, den Jesus mit seiner eucharistischen Abendmahllehre verbunden wissen wollte. So verlangt die christliche Mahlphilosophie für ihre Glaubenswahrheit einer künftigen Auferstehung als Beweis für die Existenz eines himmlischen Lebens ein anderes, eigenes Zeichen und ein anderes, eigenes

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Opfer. Dieses Opfer muss also zwangsläufig etwas anderes sein als die geopferte Speise und das verspeiste Opfer; aber es muss darüber hinaus auch – angesichts der letzten Gelegenheit, ein glaubwürdiges Zeichen zu geben – ein anderes und glaubwürdigeres Zeichen sein als bloße (Brot-)Worte. Was aber ist der spezifische Eigensinn des Opfers, den Jesus beim letzten Abendmahl einsetzen kann?

Dies ist sein realer Opfertod, der im Kontext des gemeinsamen Essens als Opfermahl präsent ist. Jesus opfert sich selbst (sein Leib, sein Fleisch) wie ein Lamm – nämlich eigens als religiöser Ersatz für das traditionelle Lammopfer. So steht es geschrieben: »Christus ist ein für allemal in das Heiligtum hineingegangen, nicht mit dem Blut von Böcken und jungen Stieren, sondern mit seinem eigenen Blut«.[52] Deutet man das Mysterium, den geheimnisvollen Sinn der spezifisch christlichen Abendmahllehre auf diese Weise und sogar in Anlehnung an Jesus' moralische Ablehnung des traditionellen Tieropfers, ist sein Selbstopfer nicht nur ein symbolisches Zeichen der Sühne für eine sündhafte Menschheit, wie es in der Offenbarung heißt. »Die Rettung kommt von unserem Gott, der auf dem Thron sitzt, und von dem Lamm!«[53]

Wenn, wie Ludwig Feuerbach behauptet, das wahre (mythologische) Geheimnis des religiösen Speiseopfers ist, die »Götter zu speisen«, indem ihnen Speisen wie beispielsweise Lämmer geopfert werden, dann besteht gemäß dieser religionsgastrosophischen Interpretation das wahre Mysterium des Opfers Jesu daran, das reale Speiseopfer an eine Gottheit zu sein, die im Gehorsam »bis zum Tod«[54] nach solchem Menschenopfer verlangt. Den Glauben daran vorausgesetzt, lebt ein anthropophager Gott, der dieses Unheil mit einer geheimnisvollen Auferstehung und einer spirituellen Unsterblichkeit im himmlischen Heiligtum ›belohnt‹. Und in der Tat spricht vieles dafür, dass Jesus' mysteriöse Tischrede während des letzten Mahls sich entsprechende archaisch-heidnische Mythologien eines Gott-Essens synkretistisch zueigen machte. Indessen geht die im christlichen Abendmahl herbeigeredete Einheit von Essen und Gott, von Jesus als Lamm, als Brot, als Blut usw. und Gottheiten, die dergleichen speisen, sogar einem spekulativen Dialektiker (und gläubigen Protestanten) wie Hegel zu weit. Für ihn steht außer Zweifel, dass eine solche Einheit und überhaupt die Idee eines Gott-Essens und das ganze gastrotheologische Gerede, in das Reich der Phantasie gehören. Denn: »Dem Glauben ist der Geist gegenwärtig, dem Sehen und Schmecken das Brot und der Wein; es gibt keine Vereinigung für sie.«[55]

Der Idealist Hegel gibt sich keiner Illusion hin. Die geistige Speise, die Jesus in seiner Abschiedsrede während des letzten Nachtmahls auftischt, bleibt für immer ungenießbar. Man kann den absoluten oder den Heiligen Geist nicht essen, mag man nach ihm noch so begierig sein. Diesen Hunger, den Glaubenshunger,

52 | Brief an die Hebräer 9,11-12.

53 | Die Offenbarung des Johannes 7,10.

54 | Paulus, Brief an die Philipper 2,8.

55 | Hegel, Der Geist des Christentums, 467.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

kann echtes Brot nicht befriedigen. Zwar lebt der Mensch, wie der Idealist und jeder Diätmoralist sagt, nicht vom Brot allein – von »himmlischem Brot« (Hegel) aber, auch wenn es frisch von oben herunter regnet oder es Jesus heißt, lebt die Menschheit ewig nicht, ja gar nicht. »Darum«, so Hegels Kritik an der eucharistischen Abendmahllehre, »schwebt dies Essen zwischen einem Zusammenessen der Freundschaft und einem religiösen Akt, und dieses Schweben macht es schwer, seinen Geist deutlich zu bezeichnen.« (Ebd., 463) Daher macht, so glaubt Hegel zumindest, die mysteriöse Tischrede Jesu zuletzt sogar seine anwesenden Freunde ein wenig unzufrieden, denn nach einer »echten religiösen Handlung« wäre »die ganze Seele befriedigt« gewesen. Statt einer solchen spirituellen Befriedigung sei jedoch »nach dem Nachtmahl der Jünger ein Kummer« entstanden, weil etwas Göttliches versprochen worden war, das sich durch das Essen nicht erfüllte. Stattdessen sei die Verheißung, wie echtes Brot und echter Wein, »im Munde zerronnen.« (Ebd., 468)

Ganz anders als Jesus agierte Sokrates, der Freundschaft als eine zentrale Praxis des guten Zusammenlebens und des täglichen Gesprächs wertschätzte. Sokrates wählte an seinem letzten Abend, der sich im Gefängnis zutrug und nicht im Privaten stattfand und folglich kein feierliches Abschiedsmahl bot, vor seiner Selbstaufopferung – seiner Hinrichtung zum Tode, bloß weil seine Lehre angeblich die Jugend verderbe und er, dieser Typ, statt an die üblichen Gottheiten zu glauben, einen eigenen philosophischen Eudämonismus populär machte – der Philosoph wählte bekanntlich schlichte und tröstende Worte des Abschieds, um die Trauer seiner Freunde zu besänftigen und als Zeichen der Stringenz (und der demokratischen Rechtschaffenheit) seiner Ethik eines guten Lebens, die zu guter Letzt die humane Kunst eines guten Sterbens beinhaltet.

Das *Mysterium* der Eucharistiefeier besteht offenbar darin, dass Jesus dieses letzte Mahl mit einer eigentümlich schwebenden Theologie versieht, die »höher ist denn alle Vernunft«.[56] Auch zum Beginn des 21. Jahrhunderts verkündet der irdische Vertreter des christlichen Gottes: »Die Eucharistie ist wirklich mysterium fidei, ein Geheimnis, das unser Denken übersteigt und das nur im Glauben erfaßt werden kann.«[57] Doch trotz der Unglaubwürdigkeit von Speisewundern und dem insgeheim schwebenden Sinn des Herrenmahls verbirgt sich in den Brotworten Jesu – ganz gleich, ob sie als realpräsente oder symbolische ›Vermählung Gottes‹ verstanden werden – eine *Benedictio mensae*, eine kryptische Segnung und Heiligsprechung des Essens, wenigstens von Brot und Wein – und Fleisch. Diese kryptogastrosophische Benediktion des Mahls steht im deutlichen Kontrast zu der patristisch-christlichen Malediktion eines Chrysostomos und einer dogmatischen Dämonisierung des Essgenusses als einer Sünde des Fleisches durch die späteren Kirchenheiligen.

56 | Paulus, Brief an die Philipper 4,7.

57 | Johannes Paul II, Ecclesia de Eucharistia, 15.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Ebenso liegt der metaphorischen Übertragung des Essens ins Reden keine geständnispraktische Diskursivierung eines durch und durch vollmundigen Genusslebens zugrunde, wie bei Augustinus. Auch findet bei dem jüdischen Wanderprediger Jesus keine bauchrednerische Idealisierung von Genusserfahrungen statt wie bei dem griechischen Philosophen Platon. Während bei der platonischen Nahrungsmetaphorik und seinen Reden von der »wahren Anfüllung« (Platon) eine unbewusste Sublimierung am Werk zu sein scheint, die von einer selbst auferlegten Asketik zeugt, führt Jesus bewusst und äußerst raffiniert ein Essen voller Geheimnisse und symbolischer Botschaften im Munde, um – glaubwürdig zu sein. Seine diätmoralische Gastrotheologie ist durchweg zeichenhaft und symptomatisch für eine religiös verstellte, kryptische, von sich selbst entfremdete Gastrosophie.

Das, was die Heilige Schrift von Jesus' (›offizieller‹) Einstellung zum Essen berichtet, lässt wenig Zweifel darüber aufkommen, dass das Essen an sich als nichts Heiliges angesehen wird und der Mahlpraxis kein ethischer Wert zukommt. Stattdessen dienen das Essen und die Mahlgemeinschaft als Zeichen einer göttlichen Wahrheit, die über sie mystisch hinausweist. Ein solches Symbolessen, das von der eucharistischen Abendmahllehre begründet wird, läuft im wahrsten Sinne auf eine substanzielle Virtualisierung des wirklichen Essens und eine symbolische Marginalisierung des alltäglichen Mahls hinaus. Dieser kulinarische Symbolismus ermöglicht eine Glaubenshaltung, eine christliche Moral des Essens, die sich dann mit Hostien, mit sakramentalen Speisesimulationen zufrieden gibt. Die diätmoralische Weisheitslehre des Christentums umgibt sich mit einer üppigen Kulinarik, die sich selbst abschafft.

So ist es eine Sache, dass Symbolnahrung etwas schmackhaft macht, was offenbar, nur für sich genommen, nicht schmeckt. Eine andere Sache aber ist es, dass dieser Symbolismus die Sache selbst kostet: Er macht das reale Essen vergessen. Genossen wird nicht der Wohlgeschmack der aufgetischten Speisen und die wohlige Sättigung in guter Gesellschaft – die Christen üben in ihrem Gottesdienst, also in ebenjenen Praktiken, die ihrem Heiligsten gewidmet sind, Verzicht auf diesen Genuss. (Was für die Alltagspraxis ihres Lebens selbstverständlich nicht heißt, sie würden dem Gott des Bauches keinen hingebungsvollen und übereifrigen Dienst erweisen wollen, wie der heilig gesprochene Augustinus – stellvertretend für viele übergewichtige Christen – beichtet.) Ihre diätmoralische Über-Vernunft will nicht an den Heilsweg einer gastrosophischen Vernunft und an die heidnische, sokratische Eudämonie, an das Glück eines kulinarischen Wohllebens glauben. Gläubige Christen sind *per se* gastrosophische Atheisten – Antigastrosophen oder eben bloß gottfromme Gastrotheologen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Mahlethische Kontextualisierung des letzten Mahls

Neben den gastrotheologischen Implikationen und Vieldeutigkeiten der Eucharestiefeier ist in einem weiteren Schritt die reale Praxis der urchristlichen Mahlgemeinschaft näher zu klären. Dazu ist es unerlässlich, die ausschnitthafte Szene des letzten Mahls in einem größeren historischen Kontext zu verorten und aus einer ideengeschichtlichen Perspektive das Abendmahl zunächst auf die in der antiken Welt verbreiteten, kulturellen Praktiken von Gastmählern und Mahlfeiern zurückzubeziehen.[58] Mit einer solchen gastrosophischen Kontextualisierung jenes gemeinsamen Essens, zu welchem Jesus und seine Freunde das letzte Mal zusammenkommen, nähert man sich einer profanen Heiligkeit auch des christlichen Abendmahls.[59] Dazu sind zunächst zwei kultische Typen von Mahlfeiern in Erinnerung zu rufen: das jüdische Passahfest und die heidnischen Opfermysterien.

Gewöhnlich wird das christliche Abendmahl mit der jüdischen Kultfeier des Passahmahls in Beziehung gebracht. Ausdrücklich erwähnen Lukas und Markus das »Paschamahl« als äußeren Anlass von Jesu letztem Mahl. Entsprechend der liturgischen Tradition dieser jüdischen Feier dient das Mahl als Zeichen und Medium religiös begründeter Gemeinschaft. Das traditionelle Passahmahl wird mit symbolischen Speisen als Gedächtnismahl zelebriert, das an die Befreiung des Volkes Israels aus der ägyptischen Knechtschaft erinnert: »Dieser Tag soll euch ein Gedenktag sein, und ihr sollt ihn zu Ehren Jahwes festlich begehen. Von Geschlecht zu Geschlecht sollt ihr ihn als eine immerwährende Einrichtung feiern.«[60]

Das Mahl besteht aus ungesäuertem Brot (weil der plötzliche Aufbruch aus Ägypten den Teig nicht mehr aufgehen ließ), mit bitteren Kräutern und salzigem Wasser, weil die ägyptische Gefangenschaft bitter und tränenreich war. Außerdem wird Lammfleisch gegessen, weil sein Blut an Türpforten versprengt das Volk Gottes vor dem tödlichen Zugriff des Würgeengels bewahren sollte: Der religionsgeschichtliche Ursprung dieses blutigen Kults ist nicht in der archaisch-religiösen Tradition der Speiseopfer zu suchen, sondern in einem alten Hirtenritus aus der Zeit vor der Sesshaftwerdung der israelitischen Stämme. Bevor die Nomaden mit ihren Herden von den Winterweiden in der Steppe aufbrachen, um auf die Sommerweiden am Rand des Kulturlandes überzuwechseln, versuchten sie durch ein Tieropfer die unheilvollen Mächte abzuwehren, die Mensch und Tier auf der Wanderung Gefahr bringen könnten. Zu dieser kultischen Feier gehörte ein besonderes Blutritual an den Zeltpfosten, das Verzehren ungesäuerten Brotes und die Marschbereitschaft der Stämme.

58 | Vgl. Klinghardt, Gemeinschaftsmahl.

59 | Vgl. Nielsen and Nielsen, Meals in a social Context.

60 | Exodus 12,16-20.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Obwohl diese ursprüngliche Bedeutung des Passahs verloren gegangen ist, setzten die Israeliten es fort. Freilich in einem gänzlich anderen Sinn: Indem das Ursprungsszenario nach Ägypten verlagert wird, wird es narrativer Bestandteil der Heilsgeschichte.[61] Und so begegnet es uns im Alten Testament. Von Bedeutung ist dabei, dass der reale Genuss der Speisen und die Erinnerung an den einstigen Auszug aus Ägypten und damit die Überwindung eines unfreien Lebens im jüdischen Passahmahl gleichzeitig gegenwärtig sind. Acht Tage lang feierte Jerusalem zu Zeiten Christi das jährliche Festessen. Das heißt, dass wesentliche Elemente der jüdischen Mahlfeier bilden den rituellen Hintergrund für Jesus' Abendmahl. Dennoch nimmt Jesus einschneidende Veränderungen an der traditionellen Mahltheologie vor, indem er sich unter anderem der heidnischen Sprache des Opfers bedient und durch die mysteriösen Worte seiner Tischrede archaische Mysterienkulte nachahmt.

Die Zusammenhänge zwischen dem christlichen Abendmahl und griechischen Mysterienritualen macht insbesondere das Evangelium des Griechenchristen Johannes deutlich. Denn Johannes trennt die Abendmahlpraxis Jesu von dem rituellen Kontext des jüdischen Gottesdienstes ab. In dieser (allgemein anerkannten) Version hat das letzte Abendmahl vor dem eigentlichen Sabbatmahl des Passahfestes stattgefunden, so dass Jesu Opfertod am darauf folgenden Tag gleichzeitig mit der Schlachtung des Osterlamms eintritt und es tatsächlich zu einer realen Überkreuzung der Hingabe seines Leibes und Blutes mit dem Speiseopfer kommt.[62] Auch wegen dieser bewussten Vorverlegung ist das letzte Abendmahl keineswegs ein »schlichtes Passahmahl«.[63] Der wahre Grund des Essens lässt sich dann nicht auf den traditionellen Anlass judenchristlicher Mahlfeier zurückführen, sondern beruht in der programmatischen Absicht Jesu, dem gemeinsamen Mahl einen eigenen Sinn zu geben.

Neben dem inszenatorisch raffiniert gewählten Zeitpunkt lassen weitere Einzelheiten erkennen, wie das letzte Mahl, das Jesus mit seinen Freunden abhält, von einer opferrituellen Mahltheologie umrahmt wird.[64] Hinsichtlich dieser Eigenwilligkeit vertritt Jochen Hörisch die Auffassung, dass zumindest die johanneische Abendmahllehre »sich bemüht, Christus und Dionysus einander anzunähern, ja zu verbrüdern«.[65] So gesehen, variiert Jesus' Opfermahl das grie-

61 | Vgl. Seifert, Brot in der Bibel.

62 | Dazu erläutert Jochen Hörisch: »Wenn Johannes Jesus so bewusst aus dem Bild- und Verheißungsraum des Passahfestes exiliert, […] so hat dies einen aufregenden, bis heute immer wieder exegetisch heruntergespielten Hintergrund, den erst Hegel, Hölderlin und Schelling wieder entschieden aufgedeckt haben: Ganz offenbar ist Johannes darum bemüht, Jesus jüdischen Kontexten zu entwenden, um sein Sakrament griechischen Mysterientraditionen anverwandeln zu können.« Vgl. Hörisch, Brot und Wein, 58.

63 | H. Böhme, Transsubstantiation und symbolisches Mahl, 140.

64 | Vgl. Södling, Das Mahl des Herrn, 147.

65 | Hörisch, Brot und Wein, 58.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

chisch-archische Motiv einer sakramentalen Vereinigung mit dem Gott. Dafür versucht die mystische Dramaturgie der ›heiligen Kommunion‹ die griechischen Mysterienkulte zu christianisieren, insbesondere den Kult um den Gott Dionysos – dem Sohn der Göttin der Fruchtbarkeit und der Früchte, Demeter –, der sich den Menschen opfert.

Um den liturgischen Sinn der christlichen Mahlpraxis zu erklären, ist neben der jüdischen Passahmahltradition daher auch an diese heidnischen Praktiken zu erinnern. Die dionysischen Mysterienkulte sind Beispiele für die interkulturelle Verbreitung von archaischen Vorstellungen und Riten einer oralen Einverleibung Gottes und seiner irdischen Inkarnationen.[66] Diese Opferriten verarbeiten die elementare Erfahrung, dass das Leben des einen das Töten anderen Lebens erfordert; dass der Mensch sein eigenes Leben einem von Gott bzw. der Natur gegebenen anderen Leben verdankt, das für ihn geopfert werden muss und in ihm wieder zu neuem Leben ›auferstehen‹. Darüber hinaus sind »die Wiederholung von Passion und Opfer des Gottessohnes, der Mord, die Zerreißung und der Verzehr des Leibes des Stellvertreters [auch] die Garantie für Erntefülle, Fruchtbarkeit und Erneuerung«.[67] Solche stellvertretende Opfer in Menschengestalt sind in der altgriechischen Mythologie eben Dionysos oder Orpheus und Prometheus. An diese heidnischen Ursprünge der mythologischen Symbolik des christlichen Abendmahls erinnernd, überredet sich Hartmut Böhme zu dem Schluss: »Nicht gerade bereitwillig gesteht man zu, dass das Essen eines Gottessohnes in vielen Religionen praktiziert wurde und wird. Es handelt sich bei diesem Gründungsakt des Christentums um ein durchaus synkretistisches Phänomen.«[68]

Tempelreinigung und Substitution des Tieropfers

Dementsprechend werden reale ernährungsethische Motive bei Jesus nicht im Kontext des Abendmahls, sondern in vielen anderen Situationen seines Lebens und Wirkens greifbar. Beispielsweise im Zusammenhang mit seiner legendären Tempelreinigung, die den lebensweltlichen (und kryptogastrosophischen) Hintergrund seiner Gastrotheologie erahnen lassen. Bekanntlich ruft diese Protestaktion des jungen Wanderpredigers jene Konfrontation mit der Jerusalemer Priesterschaft hervor, welche schließlich in seiner Verurteilung und Hinrichtung enden wird. Der Hintergrund der Tempelreinigung ist die vehemente Kritik Jesu an der damals geläufigen Verfahrensweise der so genannten ›Privatopfer‹. Dazu wurde als Dank für eine von Gott erwiesene Wohltat (für Genesung von Krankheit, glückliche Heimkehr von langer Reise und dergleichen) ein Lamm oder eine Ziege zum Tempel gebracht, um das Tier dort von den Priestern schlachten zu

66 | Vgl. Kott, Gott-Essen; Zeller, Gedächtnis des Leidens.

67 | Kott, Gott-Essen, 210.

68 | H. Böhme, Transsubstantiation und symbolisches Mahl, 140.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

lassen. Diese Schlachtung, die im Inneren der Tempelanlage, dem Schlachthof, stattfindet und unter Ausschluss der allgemeinen Öffentlichkeit nur von den als Schlachter professionalisierten Hohepriestern vorgenommen wird, ist als ›Gottesehrung‹ die eigentliche Opferhandlung. Nach dieser rituellen Opferung wird die Opfergabe, nämlich das Fleisch des geschlachteten Tieres, in einer anschließenden Mahlfeier mit Familienmitgliedern, Freunden und Gästen verspeist.

Was Jesus an dieser traditionellen jüdischen Opferpraxis ablehnt, ist nicht die denkbar blasphemische Tatsache des gemeinsamen Mahls als einem wesentlichen Bestandteil des Gottesdienstes. Er kritisiert daran vielmehr, dass das Volk von einer aktiven Beteiligung an der Opferdarbietung im Tempel, die den Priestern vorbehalten bleibt, ausgeschlossen würde und dadurch keine eigene Beteiligung an der spirituellen Gottesehrung der Priester möglich sei.[69] Die Anteilnahme der Gläubigen beschränkt sich darauf, ein Opfertier zu kaufen, um es dann bei den Hohepriestern zur Schlachtung abzuliefern. Doch nicht alleine die Tatsache, dass die religiöse Opferhandlung so nichts weiter verlangt als eine Kaufhandlung, ruft Jesus' Widerstand hervor. Darüber hinaus wendet sich seine Rebellion dagegen, dass dieser wenig gottesfromme Opferhandel auch noch im Tempelhof, einem Gott geweihten Ort, stattfindet. Mit anderen Worten: Jesus setzt sich für eine radikale Veränderung des üblichen Privat-Opfermahls (und mithin einer zentralen Praktik des damaligen religiösen Lebens) ein.

Die Abschaffung des lithurgischen Tieropfers wird verbunden mit einer Verlagerung des Opfermahls von der Tempelanlage ins private Wohnhaus sowie einer Veralltäglichung der rituellen Mahlfeier zu einer täglichen Mahlpraxis. Wobei diese Veränderung die Substitution des Tieropfers durch andere symbolische Opfergaben zur Folge hat, wenn bzw. weil nicht allen jeden Tag frisch geschlachtetes Fleisch zur Verfügung steht. Freilich verschiebt sich so der Sinn des Opfermahls ganz grundlegend. Denn ursprünglich wird das Tier Gott als Speiseopfer dargeboten – um es letztlich aber selbst zu verspeisen. Das ›religiöse Speiseopfer‹ oder ›Opfermahl‹ dient im Wesentlichen der menschlichen Mahlfeier, bei der nicht auf den Genuss von Tierfleisch verzichtet wird, zur Rechtfertigung und spirituellen Entschuldigung des Tötens von unschuldigen Tieren.

Der Rebell Jesus stellt eine andere Opfergabe als das traditionelle Tieropfer in den Mittelpunkt seiner Mahltheologie: Er plädiert für ein fleischloses oder zumindest unblutiges Mahl, nämlich für die Opferung von Brot und Wein als symbolischer Fleischersatz. Indessen entstellt die symbolische Opfergabe von Brot und Wein statt Fleisch und Blut den (kulinarischen) Sinn der ursprünglichen Mahlfeier. (Über die Uneindeutigkeit seiner Haltung zur vegetarischen Ethik wird zurückzukommen sein.) Weder ersetzen das zeichenhafte Opfer von Brot und Wein die Mahlfeier als einem Fest des Essens noch dient ihre Symbolik der Veranschaulichung des Mahlrituals als einem echten Gottesdienst. So kommt dem neuen, christlichen Opfermahl lediglich der symbolische Sinn zu, auf einen

69 | Vgl. Lang, Heiliges Spiel, 241ff.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

neuen christlichen Gott zu verweisen (dessen Sohn zu sein, Jesus alle glauben machen will).

Dennoch bleibt hier festzuhalten: Die urchristliche Mahlethik Jesu macht durch eine Veralltäglichung der Opferhandlung jedem Gläubigen bei jeder Mahlzeit möglich, Gott zu ehren, weil es dazu weder eines Priesters und eines Tempels noch des Fleisches bedarf. Indem Jesus den Verzehr von Brot und Wein zu einem Opfermahl erklärt, setzt er für das Fleischopfer das Brot und für das an den Fuß des Altars gegossene Blut den Wein ein. Die missverständlichen Worte der Eucharistie »Das ist mein Leib…« und »Das ist mein Blut…« haben dann den recht eindeutigen Sinn, Brot und Wein als unblutigen und allen verfügbaren Ersatz für das Tieropfer heilig zu sprechen. Diese neue Mahlpraxis, die der eucharistischen Abendmahllehre eine gastrosophisch relevante (mahlethische) Bedeutung verleiht, führt Jesus zunächst im engsten Freundeskreis ein; er praktiziert sie aber auch öffentlich und beweist so, »dass er mit der Priesterschaft seiner Zeit keinen Kompromiß einzugehen bereit war.« (Ebd.)

Hellenistisch-römische Tischgemeinschaften

Es lässt sich eine beachtliche Präsenz von Situationen in den Berichten des Neuen Testaments ermitteln, die Jesu Mahlpraxis dokumentieren: So finden sich in den Evangelien zwölf Gastmahl-Geschichten (in denen dreißig Wunder erwähnt werden); ein Fünftel des Lukasevangeliums befasst sich mit den Mahlgemeinschaften Jesu und seinen Gastmahlgleichnissen; neun von zehn Erwähnungen des Verbs essen (gr. *esthiein*) stehen in Beziehung zu Jesus und seiner urchristlichen Mahlpraxis.[70] Wird das Abendmahl und dessen Heiligkeit derart kontextualisiert, dass es in den größeren Zusammenhang einer Alltäglichkeit der Mahlpraxis gestellt wird, dann wird deutlich, dass sich Jesus auch die Tradition der römischen Speisevereine und Vereinsmähler zunutze macht, die zeitgleich insbesondere Senecas Kritik hervorrufen. Denn das Neue der urchristlichen Mahlpraxis steht, genauer betrachtet, in einer Kontinuität zu den älteren hellenistischen Tischgemeinschaften.

Die kulturgeschichtliche Kontinuität besteht zunächst in dem Sachverhalt, dass sich Jesus das Mahlritual als Element des Alltagslebens zueigen macht. So finden Vereinsmähler und Tischgemeinschaften in der antiken Welt nicht nur zu außeralltäglichen Feier- und Gedenkanlässen statt, sondern als eine besondere Form der alltäglichen Vergemeinschaftung einer mahlethischen Lebenspraxis. Hinsichtlich eines dergestalt kultivierten Lebens beinhaltet die Alltäglichkeit gemeinsam eingenommener Mahlzeit freilich weder jeden Essakt noch die Notwendigkeit, dass jeden Tag die Hauptmahlzeit mit Anderen geteilt werden muss. Die antike Mahlkultur basiert lediglich auf der Tatsache, dass das Mahl, d.h. das Es-

70 | Vgl. Bolyki, Jesu Tischgemeinschaften, 1.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sen in Gemeinschaft mit Anderen, die *maßgebliche Sitte* und, auf das Ganze aller gegessenen Hauptmahlzeiten gesehen, auch die *formbestimmende Essgewohnheit* ist.

In diesem Sinne ist die Mahlpraxis von Jesu Tischgemeinschaften ihrer Form nach eine alltägliche, dabei aber eine höchst spezielle Erscheinung der hellenistischen Esskultur und deren philosophischen Gastmahle. Denn Tischgemeinschaften und Vereinsmähler, besonders des Roms zu Lebzeiten Jesu, bieten die einzige subkulturelle Form einer außerfamiliären und nichtstaatlichen, freien Vergemeinschaftung von Gleichgesinnten. Aufgrund der hierarchischen Sozialstrukturen ist ein Gemeinschaftsleben jenseits des traditionellen Familienlebens und der öffentlichen Institutionen der Stadt nur »in der Tischgemeinschaft einer zum Mahl versammelten Gruppe möglich und dementsprechend nur hier konkret erfahrbar«.[71]

Mit anderen Worten: Ein von den vorherrschenden Machtstrukturen sozialer Integration abweichendes, anderes und egalitäres Gemeinschaftsleben ist in der hellenistisch-römischen Gesellschaft – und dementsprechend auch in den frühchristlichen Gemeinden des ersten und zweiten Jahrhunderts – grundsätzlich ein Mahlgemeinschaftsleben; soziale Gruppen existieren in Form eines gemeinsamen Essens. Deshalb muss sich die Etablierung einer neuen Gruppe, wie beispielsweise die um Jesus, zwangsläufig als Etablierung einer neuen Mahlgemeinschaft erweisen. Entsprechend verkörpert die zustande gekommene (mathethisch erfüllte) Gegenwart einer solchen Tischgemeinschaft die lebenspraxische Realität dieser neuen Gemeinde und vereinsmäßigen Körperschaft: der Corpus Christi als ›Kirche Gottes‹ ist im Abhalten des gemeinsamen Mahls real präsent. Das Essen, das Zustandekommen der Mahlsituation, verwandelt die beteiligten Menschen in eine Gemeinschaft im Geiste ihres Gottes.

Die Anwesenden erfahren also eine reale Wesensverwandlung, indem sie im Mahlritual zu Christen werden und ihr Christsein im Mahlhalten kundtun. Die Gemeinschaft erlebt und genießt in der allabendlichen Mahlpraxis die physische Erfüllung ihres sozialen Körpers – »so sind wir viele ein Leib, dieweil wir alle eines Brotes teilhaftig sind«, wie der Kirchenbegründer Paulus seiner Gemeinde klarmacht.[72]

Dass das gemeinschaftliche Abhalten von Mahlzeiten heilig ist, in dem gastrosophischen Sinne, dass dadurch einem höchsten Guten entsprochen wird, hängt unmittelbar mit dem normativen Wert der realen Form dieser Vergemeinschaftung zusammen: Weil die Tischgemeinschaft die praxische Verwirklichung einer freien und gleich berechtigten Vergemeinschaftung verkörpert, ist ihr Zustande-

71 | Klinghardt, Gemeinschaftsmahl, 524.

72 | Kor. 16-18. Die gastrosophische Tatsache, dass die reale Präsenz ›des Brotes‹, des geteilten Essens, im synekdochischen Sinn das Dasein eines gemeinsamen Lebens *ist*, begegnet bereits bei Pythagoras. Vgl. Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen VIII 35.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

kommen an sich schon ein konkret-utopischer Vorschein der Möglichkeit eines anderen, besseren (Zusammen-)Lebens und einer gerechteren Welt angesichts gesellschaftlicher Verhältnisse eines ungerechten und unfreien Lebens, welches sozialen Herrschaftsstrukturen und materiellen Nöten, vor allem dem Hungerleiden, unterworfen ist. Jesu Tischgemeinschaften verwirklichen diese praktische Sozialethik dadurch, dass an seinem Tisch soziale Ungleichheit und politische Ausgrenzung abgeschafft wird: Christus isst mit gesellschaftlich Ausgegrenzten – »Er gibt sich mit Sündern ab und isst sogar mit ihnen.« (Lk 15, 1-2) – als glaubwürdiges Zeichen dafür, dass er sich für Gerechtigkeit und eine bessere Welt einsetzt. Er lässt unterschiedslos alle, die willig sind, an seiner ›christlichen‹ Mahlgemeinschaft teilhaben.

Folglich sieht Hegel einen liturgischen Sinn dieser Mahlpraxis ganz richtig darin, »Mahl der Liebe« zu sein, insofern »das gemeinsame Nachtessen Jesu und seiner Jünger an sich schon ein Akt der Freundschaft« darstellt.[73] So erklärt sich auch die Tatsache, warum Jesus das Mahl nur mit seinen Freunden feiert und sich den gesellschaftlichen Gepflogenheiten widersetzt, die Mahlfeiern traditionellerweise für die familiäre Hausgemeinschaft vorsehen. Als vollwertige Mitglieder dieser Mahlgemeinschaft erfahren die Beteiligten im Vollzug des Mahls – in ihrem Gott-Essen – ein christliches Leben. Entsprechend werden diese Freundes- oder Liebesmahle von den ersten Christen als Agapen bezeichnet, um sich von den Symposien der Philia, den heidnisch-philosophischen Gastmählern, christologisch abzugrenzen. Aber mahlpraxisch unterscheiden sich die Abendmahle der frühen Christen nicht von den Mahlfeiern der anderen Tischgemeinschaften und Speisevereinen der antiken Kultur. Insofern ist auch in diesem Punkt Hegels Interpretation des Abendmahls zuzustimmen: »Der Zuschauer, der ihre Freundschaft nicht gekannt und die Worte Jesu nicht verstanden hätte, hätte nichts gesehen, als das Austeilen von etwas Brot und Wein und das Genießen derselben.« (Ebd., 464) In diesem Sinne hat die christliche Mahlgemeinschaft, die mit dem letzen Abendmahl lediglich ein jähes und tragisches Ende findet, in der vorösterlichen Jesusbewegung einen alltagspraxischen Charakter.

Letztlich kann der christlichen Eucharestiefeier – entgegen der mysteriösen Undeutlichkeit ihres gastrotheologischen Geistes – sogar ein kryptogastrosophischer Sinn abgerungen werden. Jedenfalls bietet eine gastrosophische Interpretation ein profanes Verständnis für das Mysterium, wie *Christus im Brot sein* kann. Die Deutworte »Dies ist mein Leib« beziehen sich dann auf die zustande gekommene Mahlgemeinschaft, die den Geist des Christentums verkörpert, sein realer sozialutopischer Leib ist. Und indem das freundschaftliche Mahl alltäglich praktiziert und als reale Erfüllung eines christlichen Lebens kultiviert wird, kommt dem Essen der religiös-ethische Wert zu, wirklich heilig zu sein. Die Heiligkeit des Abendmahls erklärt sich dann daraus, dass es eine Liebe ist, die durch den Magen geht. Diese heute geläufige Redewendung trifft für kein Essen mehr zu als

73 | Hegel, Der Geist des Christentums, 463 und 468.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

für Jesu Mahlpraxis, die – als eine kryptogastrosophische Dimension seiner Religionslehre – am gravierendsten von dem historischen Christentum und dessen diätmoralischem Selbstverständnis abweicht und am deutlichsten eine Nähe zur sokratisch-epikureischen Tradition des gastrosophischen Hedonismus erkennen lässt (die noch ausführlich darzustellen sein wird).

Die folgenreiche Gabe geteilten Essens

In welchem Maße die urchristlichen Mahlgemeinschaften den Grundzug einer sokratisch-epikureischen Mahlethik aufweisen, die – im Unterschied zu Platons diätmoralischem Verständnis des Symposions – nicht nur der Gemeinschaft, sondern auch dem eigentlichen Mahl, dem Essen als einem Gut, eine ethische Bedeutung beimisst, lässt sich an der Tatsache ablesen, dass auch Jesus den Akt des gerechten Teilens in den kultischen Mittelpunkt des gemeinsamen Speisens stellt. Im letzten Abendmahl setzt der Religionsstifter ein solches ›brüderliches‹ Teilen bewusst in Szene: Er gibt seinen Becher, er teilt, er »bricht das Brot«, damit jeder etwas davon bekommt.

Das gerechte Teilen und die austeilende Gerechtigkeit des Gebens bilden neben der freien und gleichberechtigten Vergemeinschaftung einen weiteren ethischen Faktor der Tischgemeinschaft und begründet in diesem Guten ebenfalls eine profane Heiligkeit der Mahlpraxis. Die eucharistischen Worte Jesu reflektieren das gerechte Geben und Teilen in der ausgesprochenen Mitteilung (»Nehmet und esset…«). Sie artikulieren die Realität von konvivialen Verhältnissen der sozialen Gleichheit und materiellen (alimentären) Verteilungsgerechtigkeit, so dass nicht jeder seine eigene Portion für sich, sondern allen Gleiches gegeben ist und alle aus Einem essen. Mit Hegel ist festzuhalten, dass zwar schon die Anwesenheit der Freunde eine neue Gemeinschaft stiftet, aber »noch verknüpfender ist das feierliche Essen vom gleichen Brote, das Trinken aus dem gleichen Kelche; auch dies ist nicht bloßes Zeichen der Freundschaft, sondern ein Akt, eine Empfindung der Freundschaft selbst, des Geistes der Liebe.« (Ebd., 464) Neben diesem Bezug auf das verknüpfende Band eines geteilten Seins, als eines vertrauten Rituals antiker Freundschaftsethik, aktiviert Jesus darüber hinaus in der ausgesprochenen Gabe und in der zeremoniellen Übergabe des Brotes das äußerst profane und wirksame Prinzip des verpflichtenden Austausches, eines welchselseitigen Tauschens, das wiederum ein Bestandteil der alltäglichen Praktiken des römischen Rechts der damaligen Zeit ist.

Wie der Kulturanthropologe Marcel Mauss zeigt, basiert die antike Ökonomie der Gabe und die hellenistisch-römischen »Bräuche des Gabentausches, wo Personen und Sachen miteinander verschmelzen« (Ebd., 94), auf der Vorstellung, dass der Sache – in diesem Fall: dem Brot – folglich eine personale und normative oder ›Besessenheit‹ erwirkende Kraft innewohnt. Diese ethische Kraft begründet

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

die rechtliche Verpflichtung zur Gegengabe[74], so »dass die feierliche Übergabe einer ›hingegebenen‹ Sache ein Rechtsband schafft.« (Ebd., 99) Indem Jesus das Brot an seine Jünger austeilt und davon spricht, dass er es »hingibt«, schafft er eine Verpflichtung zur Gegengabe und veranschaulicht den zwingenden Tauschcharakter eines »neuen Bundes«, den seine Jünger mit ihm eingehen. Wenn er – als existenzielles Zeichen und als Beweis, dass aus ihm die Wahrheit (seines) Gottes spricht – tags drauf sein Leben gibt, so wie er an dem letzten Abend vor seinem Tod den Anwesenden das Brot gibt, dann übernehmen die Empfänger dieser Gabe im Tausch die Pflicht zur Erwiderung: und zwar in Form ihres Glaubens an Gott als Gegengabe zum angenommenen Essen. Allerdings sind das Vertrauen auf freundschaftliche Treue und rechtliche Traditionen des Gabentausches nichts speziell Christliches noch viel weniger verbirgt sich darin ein Mysterium. Vielmehr zeigt sich darin erneut der römisch-heidnische Kontext der christlichen Mahlpraxis, die sich in dieser Hinsicht als eine äußerst übliche – allerdings für religiöse Zweck instrumentalisierte – Erscheinungsform des damaligen Gabenhandels erweist.

Sättigende Speisen und Erinnerungen an den paradiesischen Genuss

Schließlich ist für eine gastrosophische Interpretation des Heiligen Abendmahls die Tatsache hervorzuheben, dass es sich dabei um die Gabe und das Teilen von Essen handelt. Der Grund des letzten Mahls wie aller anderen gemeinsam abgehaltenen Mahle ist nicht zuletzt, was das diätmoralische Selbstverständnis der christlichen Theologie jedoch vergessen macht, die erfüllte und genossene Sättigung der Beteiligten. Dass die christlichen Agapemahle durchaus etwas mit göttlichem Sattwerden und herrlichem Genuss zu tun hatten, wird unmittelbar bei den bereits kurz angesprochenen zahlreichen Speisewundern greifbar, die Jesus vollbringt, um genügend Nahrung auszuteilen, wo wirklicher Hunger herrscht und der leere Magen aus Menschen elendige Wesen macht. Aber auch die Küche des letzten Mahls, zu dem Jesu lädt, präsentiert eine solche üppige Gerechtigkeit und Seinfülle.

So wissen wir von seinem Freund und Jünger Markus, dass es gar nicht so asketisch zuging, wie es die Diätmoral der eucharistischen Abendmahllehre wahr-

74 | Dazu Mauss: »Die Sachen sind nicht jene leblosen Objekte, als welche sie das justinianische und unser eigenes Recht verstehen.« Zunächst sind sie ein Teil des Eigenen, der ›Familie‹. Dabei umfasst, wie Mauss hervorhebt, »die römische familia sowohl die res wie die personae.« Dazu ist zu bemerken, »dass je weiter wir in das Altertum zurückgehen, desto mehr das Wort familia die res bezeichnet, aus denen sie besteht, sogar bis hin zu Nahrung und Lebensunterhalt« Vgl. Mauss, Die Gabe., 98; zum Aspekt der Besessenheit: Därmann, Von Derrida über Mauss zu Jean Laplanche.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

haben will. Die Eucharestiefeier findet in einem großen Raum im Obergeschoss eines Stadthauses statt, der »für das Festmahl hergerichtet und mit Polstern ausgestattet ist.«[75] Das Mahl der Freunde ist ein typisches Gelage: Man sitzt nicht zu Tisch, sondern nimmt wie die Römer an Tafelliegen Platz. (Vgl. Lukas 22, 17) Für eine gewisse kulinarische Üppigkeit oder wenigstens dafür, dass das Mahl satt macht, spricht außerdem die Tatsache, dass nicht bloß Brot und Wein als symbolische Speiseopfer zum Einsatz kommen. Bezeichnenderweise bleibt in der bekannteren Überlieferung meist der verspeiste Lammbraten unerwähnt, den sich der Herr ausdrücklich wünschte: »Mich hat herzlich verlangt, dies Passahlamm mit euch zu essen, ehe ich denn leide.«[76] Zum Braten gibt es auch Zukost und andere Sättigungsbeilagen. So berichtet der Apostel Markus, dass »Schüsseln«[77] auf dem Tisch stehen – voll von bitteren Kräutern, eingetaucht in Fruchtmus.

Vermutlich handelt es sich dabei um Endivie, Chicoree und Löwenzahn, wozu das Fruchtmus als Kontrast einen süßen Geschmack beisteuert.[78] In der Folge einer kulturgeschichtlichen Rezeption, die das asketische Ideal und die Sündhaftigkeit der kulinarischen Gelüste ins Zentrum des christlichen Glaubens stellt, ist in Vergessenheit geraten, dass dieser Religion ursprünglich der gastrosophische Gedanke einer Glückseligkeit des physisch-kulinarischen Wohllebens keineswegs fremd ist. Nicht nur im Neuen Testament gibt es einiges zu essen; schon in der Ursprungsmythologie des biblischen Glaubens bildet das »paradiesische« Glück eines bequemen Versorgtseins und ebenso mühelosen Sattseins ein zentrales Motiv. Daran sei kurz erinnert.

Extrabeilage: Der göttliche Genuss verbotener Früchte

Das Gottesgeschöpf, so will es bekanntlich die alttestamentliche Erzählung von der Entstehung der Welt, lebte einst in einem gut gepflegten »Garten« in »Eden«, dessen Früchte dem Menschengeschlecht eine unbeschwerte Ernährung gewährten. Alles oder – um die verhängnisvolle Einschränkung nicht zu unterschlagen – beinahe alles war dazu bestimmt, von Adam und Eva gegessen und genossen zu werden. »Gott der Herr« ließ in diesem mythischen Schlaraffenland allerlei Bäume aus der Erde wachsen, die »lustig anzusehen und gut zu essen« waren. Außerdem gedieh »der Baum des Lebens mitten im Garten und der Baum der Erkenntnis des Guten und Bösen«. Weiter heißt es in der Genesis: »Gott der Herr gebot dem Menschen und sprach: Du sollst essen von allerlei

75 | Markus 14, 15.

76 | Lukas 22,15.

77 | Markus 14, 20.

78 | Vgl. Stauffer, Jesus, Gestalt und Geschichte.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Bäumen im Garten, aber von dem Baum der Erkenntnis des Guten und Bösen sollst du nicht essen; denn welches Tages du davon issest, wirst du des Todes sterben.«[79] Ungläubige und kritische Geister könnten geneigt sein, darin die freundliche Stimme eines um das Heil der Menschen besorgten Ernährungsratgebers zu hören. Denn in der Tat sind manche Nahrungsmittel gesundheitlich höchst bedenklich. Indessen verläuft die Geschichte, die da geschrieben steht, anders – fabelhafter.

So lebt auch in diesem Garten, wie in jedem anderen, Kleingetier. In diesem Fall aber kann das Getier auch reden. So will eine Schlange Evas Speiseplan wissen. Zu den aufschlussreichen historischen Hintergründen für die Bedeutung der Schlange als einer mythogastrosophischen Gottheit erinnert Meyer-Abich: »Die historische Identifikation der Schlange lautet, dass der Jahwist durch die – am Hofe Salomos entstandene – Sündenfallgeschichte eigentlich eine religionspolitische Kritik daran üben wollte, dass Salomo der Tochter Pharaos, die er geheiratet hatte, zuviel Einfluss gewährte. Für den Jahwisten war das ein Ärgernis, weil die Königin ihrerseits auf die ägyptische Göttin Renenutet hörte, welche für die menschlichen Grundbedürfnisse (Nahrung und Kleidung) sorgte und in Gestalt einer Schlange verehrt wurde.«[80]

Die auffällig fromme Antwort, die Eva auf die Frage der Schlange gibt, lässt ihr Verständnis der göttlichen Ernährungslehre erkennen. »Wir essen von den Früchten der Bäume im Garten; aber von den Früchten des Baumes mitten im Garten hat Gott gesagt: Esset nicht davon, rühret's auch nicht an, dass ihr nicht sterbet.« Eva gibt die Worte Gottes ohne Widerspruch wieder und scheint mit der vorgegebenen begrenzten Rohkost zufrieden zu sein. Aber die listige Schlange weiß es besser und klärt darüber auf, dass der Grund des Speiseverbotes nicht die gesundheitliche Unverträglichkeit sei. »Da sprach die Schlange zum Weibe: Ihr werdet mitnichten des Todes sterben.« Die Problematik scheint nicht in der unbekannten und zu fürchtenden toxischen Wirkung der Früchte dieses Baums zu stecken. Tatsächlich sieht die Schlange den wahren Grund für die Ernährungsvorschriften ganz woanders. »Gott weiß, dass, welches Tages ihr davon esset, so werden eure Augen aufgetan, und werdet sein wie Gott und wissen, was gut und böse ist.«

Mit der Eröffnung, dass die Menschheit durch den Genuss von bestimmten Früchten die göttliche Weisheit in der Erkenntnis des Guten und Schlechten erlangen könnte, nimmt der biblische Text eine fundamentale Korrektur gegenüber der vorangegangenen Passage der Genesis vor. Denn in der vorangegangenen Passage der Genesis wird die Gottesebenbildlichkeit der Menschen mit dem Auftrag einer anthropozentrischen

79 | 1. Mose 2,15-17.

80 | Meyer-Abich, Praktische Naturphilosophie, 55.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Herrschaft über die Natur beschrieben (»…machet euch die Erde untertan und herrschet über die Fische im Meer und über die Vögel unter dem Himmel und über alles Getier, das auf Erden kriecht.«[81] In unserer, daran anschließenden, zeitlich aber älteren Passage kommt es zu einer potentiellen Vergötterung der Menschheit nicht durch eine programmatische Naturbeherrschung, sondern durch das mögliche – mithin im Obst oder in anderen lustig anzusehenden, wohlschmeckenden und klug machenden Früchten steckende – eigene Wissen vom Guten und Schlechten. In dem Maße, wie die Menschen selbst darüber bestimmen und nachdenken, was gut und schlecht ist, werden sie sein wie Gott. Und Eva beginnt zu überlegen – und zu essen.

Die Heilige Schrift dokumentiert diesen denkwürdigen Moment der menschlichen Selbstbefreiung aus einer unvordenklichen Unmündigkeit. »Und das Weib schaute an, dass von dem Baum gut zu essen wäre und dass er lieblich anzusehen und ein lustiger Baum wäre, weil er klug machte; und sie nahm von der Frucht und aß und gab ihrem Mann auch davon, und er aß.« Bekanntlich bestimmt der Umstand, dass der Appetit auf Wohlschmeckendes mächtiger war als der geforderte Gehorsam gegenüber dem Sittengesetz, den weiteren Fortgang dieses Mythos vom Schicksal der Kinder Gottes, die sich als zügellose Schleckermäuler einer Todsünde schuldig machen.

Doch kann an dieser Stelle für den wahren Verlauf der Ereignisse hervorgehoben werden: Tatsächlich fallen die Schlaraffen nicht auf der Stelle tot um. Die Schlange behält recht: Gott hat die Früchte falsch gekennzeichnet. So erkennen die wissbegierigen Menschen und die ersten mündigen Verbraucherin, dass auch angeblich nicht zum Verzehr geeigneten Früchte genießbar sind und auch noch lieblich anzusehen sind und obendrein klug machen. Die physische Folge und die moralische Wirkung dieser Kost ist bemerkenswert: Das Menschengeschlecht wird Gott gleich, weil es weiß, was gut und böse ist, angefangen beim Essen. Diese Vergötterung einer gastrosophischen, ethischen Menschheit verdankt sich aber keiner rigorosen Naturbeherrschung, sondern ihrem guten Geschmack.

Dass der Ursprung der göttlichen Weisheit und des moralischen Erkenntnisvermögens, der Vernunft der Menschen, unmittelbar im Zusammenhang mit dem feinen Unterscheidungssinn für den guten und schlechten Geschmack der Dinge steht, zeigt sich in der ursprünglichen Doppelbedeutung des griechischen Begriffs *sophia*, der sowohl Weisheit bzw. Vernunft als auch Geschmack meint (worauf der Altphilologe Nietzsche wieder aufmerksam machen wird). Die ›Sünde‹, von irgendwie verbotenen Früchten zu naschen, hat alles andere als problematische Folgen

81 | 1. Mose 1,28.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

für die Menschheit: Nämlich die Geburt ihrer moralischen Existenz, die Mündigkeit der Menschen, zwischen gut und schlecht unterscheiden zu können und in diesem urgastrosophischen Vermögen eine Göttlichkeit oder Gottesebenbildlichkeit zu erreichen. Dieses Essen(wissen) und diese menschliche Selbst-Erfüllung machen sich keiner Unmäßigkeit und keiner unvernünftigen Völlerei schuldig.

Indessen verläuft die herkömmliche, diätmoralische Interpretation der Ereignisse im Garten Eden anders. Das Essen der verboten gut schmeckenden und gar nicht so gefährlichen Frucht kommt aus der theologischen Sicht einem unter Strafe stehenden Gesetzesbruch gleich: einem schuldhaften Abfall von Gott durch kulinarische Sünden. Der asketische Geist des Alten Testaments belastet das Essen mit einer Schuld, die sachlich mit dem Essensgenuss nichts zu tun hat, die dadurch jedoch diesen Genuss ideologisch (antigastrosophisch) entwertet – obwohl die darin verarbeiteten kulinarischen Erfahrungen durchaus einen gastrosophischen Geist erkennen lassen.

Um abzuwenden, dass das wissbegierige und genusssüchtige Paar auch noch vom Baum des Lebens kostet und so eventuell auch noch in den unglaublichen Genuss eines ewigen Lebens kommt, wodurch das Menschengeschlecht sich vollends mit Gott gleichstellte, vertreibt der Weltherrscher die in Sünde Gefallenen aus dem Paradies. Diese Vertreibung aus dem göttlichen Paradies geschieht nicht ohne die allgemeinen Ernährungsbedingungen nachhaltig zu verschlechtern durch den biblischen Fluch auf das essistenzielle Schicksal der Menschheit: »Im Schweiße deines Angesichts muss du dein tägliches Brot verdienen…«.

Allerdings birgt selbst noch dieser reale Fluch eine gastrosophische Chance. Denn dadurch, dass die Menschen ihre Bäume selber anbauen und pflegen, und weil als Resultat einer solchen menschenmöglichen Kultur auf den Feldern und Ackern nicht nur »Kraut, Dornen und Disteln«[82] wachsen, könnten sie ihre Ernährungslage künftig vernünftig gestalten – gerade weil sie wissen, dass mit ihrer Hilfe, mittels einer gottesgleichen Agrikultur, auch Gutes wachsen kann, das schön ist, gut schmeckt und klug macht. Doch in den realen Genuss der göttlichen Fülle einer solchen Vernunft kommt nur eine gastrosophische Menschheit.

Obgleich auch die jüdisch-christliche Gastrotheologie mit der Geschichte vom ›Sündenfall eines schlechten Essens‹ das kollektive Begehren auf einen kulinarischen Selbstgenuss keineswegs aus ihrer Vorstellungswelt verbannt hat. Weil ihr »fortan« der paradiesische Zustand eines Schlaraffenlands in diesem Leben nicht länger einlösbar schien, beharrt die jüdisch-christliche Moral gleichwohl auf dessen spätere Erfüllung. Allerdings erst nach der Erlösung von diesem irdischen, menschlichen, allzu

82 | 1. Mose 1,18.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

menschlichen Schicksal und der Wiedererlangung einer rundum glücklichen Fertigküche in Gottes himmlischem Gasthaus.

So entwerfen die Propheten des Alten Testaments Wunschbilder einer phantastischen Völlerei, die ohne viel Arbeit (des Anbaus und der Zubereitung) verfügbar ist. In diesen religiösen Traumbildern wird Wirklichkeit, was die Kinder Israels auf ihrer Wüstenwanderung im Land Kanaan suchten – »ein Land, worin Milch und Honig fließt«.[83] Aus diesem utopischen Land des kulinarischen Wohllebens bringen Moses' Kundschafter angeblich eine Weintraube mit, an der zwei Männer zu tragen haben.[84] Nach rabbinischer Überlieferung wird die Erde ihre Güter von selber und in einer jede Vorstellungskraft sprengenden Fruchtbarkeit bieten. »Wasser werden in der Wüste hervorbrechen, Bäche im dürren Lande [...]«.[85] In diesem Geiste verbindet noch der neutestamentliche Glaube die Tragik des letzten Abendmahls mit der frohlockenden Verheißung einer zukünftigen Erneuerung der Mahlgemeinschaft im himmlischen Paradies.

Deswegen weiß sich der Heiland und Weinliebhaber Jesus beim letzten Mahl über die leidvolle Tatsache, dass es mit dem geselligen Weintrinken bald eine Ende hat, hinwegzutrösten. Den Kelch in der Hand verkündet er seinen Tafelfreunden die, weiß Gott, frohe Botschaft einer zukünftigen Weinseligkeit: »Von jetzt an werde ich nicht mehr von der Frucht des Weinstocks trinken bis zu dem Tag, an dem ich mit euch von neuem davon trinke im Reich meines Vaters.«[86] Die Verkündigung einer Teilhabe an der göttlichen Mahlgemeinschaft ist fester Bestandteil der christlichen Prophetie: »Und ich will euch das Reich bescheiden, wie mir's mein Vater beschieden hat, dass ihr essen und trinken sollt an meinem Tische in meinem Reich und sitzen auf Stühlen«.[87] Später werden von den Glaubensanhängern dieser mythogastrosophischen Wunschbilder eines vertagten kulinarischen Genusslebens, beispielsweise in den

83 | 2. Moses 3, 8.

84 | 4. Moses 12.

85 | Jesaja 35,6. Am Tag der Aussaat wird schon geerntet, auch die Bäume des Waldes werden Früchte tragen, die Erde wird sogar von selber Brot, wollene Gewänder und Wein hervorbringen. Über die Endzeit wird prophezeit: »Es werden Tage kommen, an denen Weinstöcke wachsen, die 10000 Ranken haben und jede Ranke hat 10000 Zweige und jeder Zweig hat 10000 Sprossen und jeder Sproß hat 10000 Triebe und jeder Trieb hat 10000 Trauben und an jeder Traube sind 10000 Beeren und jede Beere gibt, ausgepreßt, fünfundzwanzig Quart Wein. Und wenn einer der Heiligen eine Traube anrührt, so wird eine andere Traube rufen: Ich bin besser, nimm mich; preise durch mich den Herrn.« Vgl. Antilegomena, 150.

86 | Matthäus 26,29.

87 | Lukas 22,29-30.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

frühchristlichen sibyllinischen Weissagungen über die Endzeit, weiter proklamiert. Die Erde bringe dann »viel mehr noch Früchte hervor als jetzt. Quellen voll süßen Weins und weißer Milch und von Honig wird sie hervorsprudeln lassen«.[88]

Neue Tischsitten, vegetarische Speisegebote, Wohlfeiles vom Fleischmarkt

Als weiterer Indiz für das kryptogastrosophische Wesen der urchristlichen Mahlpraxis ist die Tatsache anzuführen, dass sich Jesus ausdrücklich von der traditionellen Morallehre der jüdischen Speisevorschriften abgrenzt. Der Religionsstifter widersetzt sich unter anderem den Glaubenssätzen der althergebrachten Tischsitten. Beispielsweise entkräftet Jesus, wie Matthäus berichtet, die Ermahnung, dass seine Jünger sich vor dem Essen entgegen der alten Gebote die Hände nicht waschen würden[89], mit den belehrenden Worten: »Was zum Munde eingeht, das verunreinigt den Menschen nicht; sondern was zum Munde ausgeht, das verunreinigt den Menschen.« Weil der eigentliche Dreck der Welt nicht durch das Essen in den Mund gelangt (was später der Kirchenvater Chrysostomus behaupten wird, um das Essen schlecht zu reden), weil vielmehr umgekehrt der Dreck der Welt aus dem Mund kommt (nämlich durch solche verunreinigenden Reden über das Essen), gilt für Jesus: »Mit ungewaschenen Händen essen verunreinigt den Menschen nicht.« (Ebd., 15,17-20) Für den damals nicht ungewöhnlichen Fall von Einladungen durch anders- oder nichtgläubige Gastgeber sieht Paulus die Möglichkeit, statt dem Essvergnügen aus religiöser Überzeugung von vorneherein fern zu bleiben, nicht weiter darüber nachzudenken, sondern unbekümmert und gewissenlos mit zu schlemmen. »So aber jemand von den Ungläubigen euch

88 | Hennecke/Schneemelcher, Neutestamentliche Apokryphen, 518. Diese Schlaraffenlandphantasien verweisen nicht nur auf das Mythogastrosophische der antiken Erzählung vom Goldenen Zeitalter; sie beeinflussen auch ihrerseits das zeitgenössische utopische Denken. Im alten Rom (um 170 n. Chr.) taucht eine Vermischung dieser Traditionen bei dem syrischen Literaten Lukian auf. In seinen ›Wahren Geschichten‹ berichtet der Satiriker von einer Reise auf die Insel der Glückseligen. Auf dem Eiland weht ein süß duftender Wind, in ihrer Mitte erhebt sich eine prächtig anzusehende Stadt und drumherum gedeiht die schönste Naturlandschaft. Dreizehn mal jährlich kann man dort ernten; jeden Monat tragen die Rebstöcke reife Weintrauben. An den Getreidehalmen wächst frisch gebackenes Brot, und kristallene Bäume tragen Schalen verschiedenen Inhalts. Becher lassen sich pflügen, die sogleich mit Wein voll laufen. 365 Wasserquellen gibt es, sieben Milch führende Ströme und acht Flüsse mit Honig. Auf andere lateinische Autoren, wie Ovid, Horaz und insbesondere Senecas Zeitgenosse Petronius, auf dessen opulentes Schlaraffenlandgemälde bereits eingegangen wurde, sei hier erinnert.

89 | Matthäus 15,1.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ladet und ihr wollt hingehen, so esset alles, was euch vorgetragen wird, und forschet nicht, auf dass ihr das Gewissen verschonet.«[90]

Bereits die urchristliche Gastrotheologie lässt den Gläubigen ein großes Ausmaß an – freilich leicht missbräuchlicher – Selbstauslegung der Sündhaftigkeit des eigenen Essgenusses. Zumindest lautet der kulinarische Imperativ einfach und in seinem Grundsatz keineswegs auf eine asketische Moral verpflichtend: »Ihr esset nun oder trinket oder was ihr tut, so tut es alles zu Gottes Ehre.« (Ebd., 10,31) Ein Spezifikum der christlichen Ernährungslehre betrifft das uneindeutige Verhältnis zur Frage des Fleischessens und Tieropfers. Es herrscht keine Eindeutigkeit darüber, ob tatsächlich beim letzten Mahl, wie oben erwähnt, und auch sonst Lamm verspeist wurde oder anderes Fleisch oder ob Jesus nur vegetarisch aß und sich statt von geopferten Tieren von schmackhaften Fleischersatz und entsprechender Symbolkost ernährte.[91] Für den Fall einer tierethisch unkorrekten Geschmacksvorliebe hätte sich Jesus (ausnahmsweise) auf ehrwürdige Vorbilder berufen und in dieser Hinsicht mit dem traditionellen Brauchtum des Tieropfers und Fleischessens konform gehen können. So gilt der letzte Wunsch des alten Isaak, des Vaters von Jacob und Esau, einem solchen Genuss. Dem ältesten Sohn eröffnet er die eindringliche Bitte: »So nimm nun deine Geräte, Köcher und Bogen, und geh aufs Feld und fange mir ein Wildbret und mache mir ein Essen, wie ich's gerne habe, und bringe mir's herein, dass ich esse, dass dich meine Seele segne, ehe ich sterbe.«[92]

Jedenfalls scheint Jesus zur Ermöglichung der urchristlichen Mahlpraxis den Diätvorschriften des jüdischen Kashrut darin zu widersprechen, dass er jedes einschränkende Speiseverbot durch einen liberalen Grundsatz ersetzt, der erlaubt, dass mit gutem Gewissen alles gegessen werden darf und mithin eine vegetarische Lebensweise in der christlichen Ernährungsmoral keine Pflicht ist. In diesem Sinne meint Paulus den Korinther Christen raten zu können: »Alles, was feil ist auf dem Fleischmarkt, das esset, und forschet nicht, auf das ihr das Gewissen verschonet.« (1Kor 10,25) Diese karnivore Gewissenlosigkeit und christliche Omniphagie hat sich zur allgemein gültigen Lehrmeinung entwickelt und bis heute gehalten.[93]

Gleichwohl ist auch die gegenteilige Auffassung immer wieder stark gemacht worden, dass Jesu Liebesethik und Gerechtigkeitsmoral auch eine vegetarische

90 | Paulus, 1. Brief an die Korinther 10,27.

91 | Beispielsweise wird vermutet, dass bei der Speisung der Fünftausend statt Fischen ersatzweise Weintrauben genossen wurden. Vgl. Székely, Friedensevangelium der Essener.

92 | 1. Mose 27,3-4.

93 | Freilich hat sich der Streit mit Petrus, den Paulus offen der Heuchelei bezichtigt, an der Frage nach dem Fleischkonsum in der christlichen Ernährungs- bzw. Mahllehre entzündet. Zuletzt äußert sich Paulus (Galaterbrief 2) stolz darüber, im Widerspruch zu Petrus' vegetarischer Ethik das christliche Gewissen von Bedenken gegenüber dem Fleischessen zu ›befreien‹.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Ernährungsweise als konsequente Befolgung eines friedlichen Umgangs mit Tieren impliziere.[94] Auch die erwähnte opfertheoretische und mahlpraxische Substitution von Fleisch durch Brot (bzw. Blut durch Wein) unterstützt diese Annahme. In diesem Fall würde sich der urchristliche Vegetarismus in jene philosophische Tradition einer pathozentrischen Tierethik und holistischen Naturethik stellen, die auf die Pythagoreer zurückgeht und unter anderen auch in der Person Platon einen prominenten Vertreter hat. Dass Jesus ein Vegetarier war und eine fleischlose Diät lehrte, wird von den Verfechtern dieser Interpretation durch den Verweis auf die aramäische Urfassung des Friedensevangeliums der Essener begründet, worin ausführlich strenge Ernährungs- und Lebensregeln vorgetragen werden.[95]

Dem Bericht dieses apokryphen Evangeliums zufolge habe Christus das Fleischessen und Tieropfer verboten und eine strikte Pflanzenkost gepredigt: »Aber ich sage Euch, tötet weder Mensch noch Tier, noch die Nahrung, die Euer Mund aufnimmt. Denn wenn Ihr lebendige Nahrung esst, wird sie Euch beleben, aber wenn Ihr Eure Nahrung tötet, wird Euch die tote Nahrung ebenfalls töten. Denn Leben kommt nur von Leben, und vom Tod kommt immer nur Tod. Denn alles, was Eure Nahrung tötet, tötet auch Euren Körper. Und alles, was Eure Körper tötet, tötet auch Eure Seelen. Und Eure Körper werden, was Eure Nahrung ist, so wie Euer Geist das wird, was Eure Gedanken sind. Esst darum nichts, was Feuer oder Frost oder Wasser zerstört hat. Denn gekochte, gefrorene und verfaulte Nahrung wird Euren Körper ebenso verbrennen, erfrieren und verfaulen lassen.«[96] Darüber hinaus sollen von ihm die Worte stammen: »Denn wahrlich, ich sage Euch, von einer Mutter stammt alles, was auf Erden lebt. Darum tötet jeder, der tötet, auch seinen Bruder. [...] Denn wahrlich, ich sage Euch, der, der tötet, tötet sich selbst, und wer vom Fleisch erschlagener Tiere isst, isst vom Körper des Todes. Denn in seinem Blut wird jeder Tropfen ihres Blutes sich in Gift verwandeln, in seinem Atem ihr Atem zu Gestank, ihr Fleisch zu Beulen, in seinen Knochen ihre Knochen zu Kalk, in seinen Eingeweiden ihre Eingeweide zu Verfall, in seinen Ohren ihre Ohren zu wachsigem Belag. Und ihr Tod wird sein Tod werden. [...] Gehorcht darum den Worten Gottes: Seht, ich habe Euch alle Pflanzen der ganzen Erde, die Samen tragen, gegeben, und alle Bäume mit Früchten, die Samen bringen, zu Eurer Speise [...] auch die Milch von allem, was sich bewegt und auf der Erde lebt, soll Speise für Euch sein.« (Ebd., 47f.) Der Idee einer kalten Küche entsprechend gibt er auch ein Rezept für die Zubereitung von »Brot ohne Feuer«. (Ebd., 53)

Dieser ›unbekannte Jesus‹ wird in jüngster Vergangenheit von der so genannten Ökotheologie und auch im Kontext naturphilosophischer Bemühungen zu

94 | Vgl. Knörzer, Töten und Fressen.

95 | Vgl. Székely, Das Friedensevangelium der Essener; Weidinger, Die Apokryphen; Ziegler/Gruber, Das Ur-Evangelium – was Jesus wirklich sagte.

96 | Vgl. Székely, Das Friedensevangelium der Essener, 5f.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

einer holistischen Umweltethik als »Erdensohn« neu entdeckt.[97] Der »ökologische Jesus« (Franz Alt) predige nicht die alttestamentarische Naturbeherrschung, sondern im Gegenteil er lehre, archaische Naturvergötterungen aufgreifend, ein pantheistisches Gaia-Denken. Aus der Perspektive eines solchen ökologisch reformierten Christentums lässt sich der eucharistische Transsubstantiationsgedanke ebenso naturethisch wie unmystisch reformulieren: Gott, das heißt die vergötterte, in ihrem Eigenwert respektierte, geheiligte Natur und ihre Pflanzen- und Tierwelt etc. erfährt in Jesus Christus, in der Verkörperung dieses Erdensohns (und Teils der Natur) und in dessen vegetarischen Worten, eine Menschwerdung: mit ihm kommt der Logos einer Versöhnung des Menschen mit der Natur in die Welt, nämlich die Vernunft einer nicht nur sozialen, sondern auch ökologischen Friedensethik.

Freilich begegnet uns Jesus in der offiziellen Fassung des Neuen Testaments nicht als radikaler Vegetarier und Naturethiker, sondern als ein Heiland, der Fleisch isst und Fisch goutiert und sich selbst zum Osterlamm erklärt; der in harten Reden sogar seine Mitmenschen dazu bringen will, sein Fleisch zu essen. Mehr als Jesu mutmaßlicher Vegetarismus hat, wie wir wissen, dieser obskure Kannibalismus als Spezifikum der christlichen Abendmahltheologie von sich Reden gemacht. An der *widersprüchlichen* Haltung gegenüber der Frage des Fleischessens oder des Fleischverzichts scheint Jesus, wie sich zeigt, zwar beispielsweise Sokrates (oder Nietzsche) zu ähneln. Anders aber als der weise Grieche, der Fleisch isst und weiß, dass er in diesem Fall das moralisch Richtige nicht zu tun weiß und der einen solchen Selbstwiderspruch (»ich weiß, dass ich nicht weiß«) als ein philosophisches Dilemma betrachtet, das dem Volksmund besonders gefällt – im Gegensatz zu Sokrates hat der junge Wanderprediger aus Nazareth mit einer widersprüchlichen Lehre offenbar keine expliziten moraltheoretischen Probleme.

So tritt an der inhaltlichen Unklarheit, ob Jesus einen pythagoreisch-pantheistischen Vegetarismus predigt oder eine karnivore Allesfresserei und ob die Transsubstantiationslehre, wenn sie nicht im Sinne eines kosmischen und trophischen Metabolismus aufgefasst wird, nicht sogar einer magischen Anthropophagie huldigt, erneut jener »undeutliche Geist« (Hegel) des Christentums zutage, der Jesu Gastrotheologie insgesamt beherrscht.

97 | Vgl. Alt, Der ökologische Jesus; Meyer-Abich, Praktische Naturphilosophie; H. Böhme, Transsubstantiation und symbolisches Mahl.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Jesus der Epikureer

Sieht man einmal von dem undeutlichen Geist der urchristlichen Theologie ab und auch davon, was nun genau bei Jesu Abendmählern genossen wurde, bleibt doch eine fundamentale Wahrheit bestehen. Nämlich die Tatsache, dass sich die Heiligkeit des Abendmahls auf das tägliche Sättigungsmahl beziehen lässt, insofern es für das physische Überleben der Gemeinschaft und mithin des religiösen Lebens (auch) der Christen sorgt. Wenn Jesus beim letzten Mahl seine Freunde unterweist, das gemeinsame Essen zum Anlass zu nehmen, an ihn zu denken, dann ist das Abendmahl als ein Gedächtnismahl nicht so zu verstehen, dass die Christen gelegentlich (einmal die Woche während der Eucharistiefeier in der sonntäglichen Messe), an die Worte des Herrn denken sollen. Statt für das Gedenken der Worte des Herrn den äußerlichen Anstoß eines Kirchenbesuchs zu bedürfen, um die Gläubigen an ihr Christsein zu erinnern, bietet die tägliche Mahlpraxis den täglichen Anlass, sich das höchste Gute bewusst zu werden und sich darüber bewusst zu sein, dass das Kultivieren eines gemeinschaftlichen Essens bedeutet, den mahlgemeinschaftsstiftenden Geist Jesu zu leben.

Der *mögliche Sinn* der urchristlichen Abendmahllehre ist dann nicht in der Vergegenwärtigung eines Abwesenden zu suchen, sondern ist die Reflexion auf den ethischen Gehalt dieser ›Gott‹ (dem, religiös verklärten, gastrosophisch höchsten Guten) dienenden Alltagspraxis. In der Gegenwart dieses Essens und Trinkens – und nicht nur in symbolischem Brot und Wein – wird die sinnlich-körperliche Einheit der Menschen (des physischen Lebens der Mahlteilnehmer) mit dem erfüllten Heil oder Wohlleben erfahren. So verwundert es wenig, wenn später selbst der Antichrist Nietzsche nicht zögert, sich auf die urchristliche Mahlpraxis zu beziehen, um seiner Lehre vom »höheren Menschen« einen »genüsslichen Körper« zu geben. Und so gesehen, wird auch die ketzerische Nähe zwischen Jesus und namentlich Epikur, dem gastrosophischen Religionsstifter eines Gottes des vollen Bauches, nachvollziehbar und nicht zuletzt der Hedonismus-Vorwurf, Jesus sei ein »Fresser und Weinsäufer«[98], in seiner ganzen Brisanz und vertrackten Wahrheit verständlich.

Aber mehr ideelle Nähe als zu Epikurs Lehre vom Gott des Bauchs und mehr noch als zum heidnischen Kultus des Weingottes Dionysos beweist Jesus eine gewisse gastrosophische Weisheit darin, dass er wie Sokrates kein personifiziertes Musterbeispiel für jene Tugend einer mäßigen Lebensweise abgibt, welche die asketische und tendenziell magersüchtige Moral der traditionellen Diätheiligen vorschreibt. Da ist einmal Jesus' bewusst ausweichende Antwort auf die Frage, war-

98 | Umgekehrt weist Nietzsche allerdings auch auf die geistige Verwandtschaft zwischen Jesus und Epikur und Epikur als ersten Christen hin. Mit Blick auf das weltflüchtige Erlösungsideal der epikureischen Ataraxie sieht er im »Epicureismus«, trotz dessen »grossen Zuschuss von griechischer Vitalität und Nervenkraft«, schon die Züge einer »Erlösungs-Lehre des Heidentums«. Vgl. Nietzsche, Ecce Homo 6, 201.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

um seine Anhänger nicht fasten.[99] Dass er wenig von den frommen Fastpraktiken und einer heiligen Anorexie hält, belegt zum anderen die Tatsache, warum seine vierzig Fastentage in der Wüste eine einmalige und unfreiwillige Enthaltsamkeit blieben und weniger eine bewusste Selbstabtötung des sündigen Fleisches waren. Auch übernimmt er nicht die Diät von Johannes dem Täufer, der bekanntlich nur von Heuschrecken und wildem Honig zehrt.[100] In dieser Abweichung vom magersüchtigen Ideal spiegelt sich Jesu Kritik an den gesellschaftlich vorherrschenden Sittengesetzen, ihren moralischen Zwängen und soziokulturellen Konventionen wider. Oder mit Karl Jaspers gesprochen: »Jesu Verhalten erregte überall Anstoß: Er geht zu den Gastmählern. Er lässt eine Frau Öl verschwenden, seine Füße zu salben. Er spricht mit Dirnen und rechtfertigt die gläubige Sünderin: ›denn sie hat viel geliebt‹.«[101] In diesem anstößigen Lebenswandel des Religionsstifters ist nicht zuletzt der Grund für die tiefe Verunsicherung gegenüber den Glaubenssätzen eines wahren Christenseins zu vermuten, die hinsichtlich der richtigen Ernährungspraxis in den lautstarken Beteuerungen und aggressiven Selbstrechtfertigungen der späteren Kirchenväter zum Vorschein kommt. Jedenfalls drückt sich bereits in der neutestamentlichen Verurteilung derjenigen, deren »Gott der Bauch« sei, als »Feinde Christi«[102] eine weit sittenstrengere Abwehr einer gastrosophischen Glückslehre aus als in den üblichen Invektiven von Seiten der platonischen und stoischen Diätphilosophen.

Demgegenüber in Jesus von Nazareth einen (ziemlich kryptischen) Gastrosophen – jenen lang verheißenen Menschensohn, der in die Welt gekommen ist, um seine Weisheit auch darin zu zeigen, dass er »isst und trinkt«[103] – zu entdecken und die urchristliche Abendmahlpraxis religionskritisch zu dekonstruieren, eröffnet einen unerwarteten Einblick in den Ursprung einer Weltreligion, deren historische Entwicklung maßgeblich zur Ausbreitung einer antigastrosophischen Esskultur beigetragen hat. Gegen das mächtige Erbe eines diätmoralischen Christentums und deren ebenso wortgewaltigen wie mysteriösen Eucharistiefeier scheinen ›progressive Christen‹ neuerdings wieder den Geschmack guten Essens heilig zu sprechen. So beispielsweise Pater Athanasius Wolff, der freilich immer noch glaubt, sich dafür rechtfertigen zu müssen, »warum ein Theologe, wie er, über das Essen predigt«. Aber seine Abendmahllehre lässt nichts an Klarheit zu wünschen übrig. »Über Gott und Himmel braucht man nicht nur kluge Worte zu machen, auch ein gelungenes, wohlabgestimmtes Mahl in gemeinsamer Freude genossen, spricht von Gott und dem Himmel, und dann liegen Küche und Sakristei nicht weit voneinander.«[104]

99 | Vgl. Markus 2, 18f.

100 | Vgl. Matthäus 3,4.

101 | Jaspers, Die maßgebenden Menschen, 171.

102 | Paulus, Brief an die Philipper 3,18-19.

103 | Matthäus 11,19.

104 | Wolff, ›Vor-Geschmack des Himmels‹, 60.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Von der Charis zur Eucharistie, von der Küche zur Kirche

Das nachösterliche Christentum propagiert schließlich ein strikt antihedonistisches Selbstverständnis, welches Gott und den Heiligen Geist von der Küche unversöhnlich entfremdet – wie dies beispielsweise schon bei Paulus der Fall ist, wenn er schreibt: »Die Speise fördert uns vor Gott nicht: essen wir, so werden wir darum nicht besser sein; essen wir nicht, so werden wir darum nichts weniger sein«.[105] Auf diese Weise fällt schlechterdings Einiges der urchristlichen Ethik im buchstäblichen wie im übertragenen Sinne unter den Tisch. Diese, die Realpräsenz der Tischgemeinschaft auflösende, eucharistische Abendmahllehre der paulinischen Tradition führt einen diätmoralischen Feldzug gegen die Heiligkeit des geteilten Essens und dessen Gaumenfreuden. Bevor abschließend das paulinische Abendmahlverständnis an dem konkreten Beispiel der Korinther Mahlgemeinde näher zu analysieren sein wird, gilt es noch einmal mit Bezug auf den vorangegangenen Versuch einer gastrosophischen Dekonstruktion der Mahlgemeinschaft um Jesus einige Dinge klarzustellen.

Zwar gewinnt das Essen als etwas Gutes in der Philosophie des Predigers aus Nazareth an systematischer Bedeutung, zwar lebt dessen Gastrotheologie in vielerlei Hinsicht von der Heiligkeit einer Mahlpraxis, trotzdem aber versteht sich Jesus selber nur als der Prophet »des Reich Gottes im Himmel«. Die Religion, die er lehrt und als dessen Sprachrohr er sich ausgibt, verkündet keine philosophisch-profane Ethik eines, im Diesseits zu verwirklichenden, gastrosophisch guten Lebens. Ihre frohe Botschaft ist nicht die frohe Botschaft eines guten Essens. Weil sich die christliche Gastrotheologie nicht als Gastrosophie (mit dem ›christlichen‹ Spezifikum eines latenten Vegetarismus) begreift, hat auch das Abendmahl, dem dieser Glauben so viel Heiligkeit zuspricht, nicht den Zweck, dem Gott des Bauches und seiner Weisheit zu dienen. Auf der theoretischen Ebene des ernährungsphilosophischen Denkens erfährt das Essen, die menschliche Essistenz im Ganzen, in der christlichen Religion eine programmatische Degradierung. Deshalb hat Jesus' Theologie wirkungsmächtig zur Ausbreitung des diätmoralischen Selbstverständnisses der abendländischen Kultur beigetragen. Noch heute ermahnt das Kirchenoberhaupt »die Kinder Gottes« dazu, das christliche Abendmahl so zu vollziehen, dass das Essen eine Nebensache bleibt.[106]

Zwar haben die vorgegangenen Erörterungen versucht, diese christlich-moralische Selbstentfremdung als Selbstmissverständnis des wahren Kerns der Kulthandlungen aufzuklären und so ein mögliches Verständnis der urchristlichen Mahlpraxis zu entwickeln. Dennoch kann es hier nicht darum gehen, den offenkundigen Sachverhalt, dass das gemeinsame Essen von Anfang an nicht als der eigentliche Zweck der konvivialen Zusammenkunft verstanden wurde, aus dem Blick zu verlieren. Das urchristliche Symbol-Essen zeigt sich vor allem darin,

105 | Paulus, 1. Brief an die Korinther 8,8.

106 | Vgl. Johannes Paul II, Ecclesia de Eucharistia (10).

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

wie Jesus die konkrete Utopie der Mahlgemeinschaft ins Eschatologische überhöht und das reale Konvivium einer kulinarisch-hedonistischen Lebenspraxis ins Theologische einer mystischen *communio in christo* verklärt: Die reale Gegenwart einer im höchsten Guten, nämlich in einem Abendmahl oder, christologisch verstanden, in »Christo« vereinten Gemeinschaft wird zu einem Zeichen der angebrochenen »Gottesherrschaft« gemacht. Die alltägliche Ethik einer genussvollen Mahlpraxis mutiert zu einer religiösen Symbolik einer ›geheimnisvollen Vermählung‹. Die Heiligkeit des Abendmahls beruht dann darin, lediglich ein spiritueller Vorgeschmack auf die Tischgemeinschaft mit dem Vater im Himmel und ein Vorgriff auf die eschatologische Vollendung zu sein.[107] Der Glaube an die Möglichkeit einer besseren und gerechteren Welt, die sich im realen Zustandekommen einer Mahlgemeinschaft als einer freiwilligen, egalisierenden und satt machenden Vergemeinschaftung aufscheint, soll nicht durch eine weitere gesellschaftliche Ausbreitung und eine all-mähliche Veralltäglichung des Guten der bereits gegenwärtigen Mahlpraxis im diesseitigen Dasein verwirklicht werden, sondern erst in einem guten Leben nach und jenseits dieser Welt.

Im eschatologischen Verständnis des Heiligen Abendmahls verweist das gemeinsame Essen lediglich auf das Jenseits einer himmlischen Mahlgemeinschaft, die in der Eucharistie-Rede mystisch beschworen wird. Die mysteriöse Tischrede und Danksagung, die Jesus am letzten Abend hält, hat folglich nur noch wenig Ähnlichkeit mit ihren philosophischen Vorgängern, an die sie anknüpft. In der sokratischen Tradition (siehe II.1) verkörpern die geteilten Mähler und Symposien (als Vorschein einer vollkommenen Welt, in deren erfüllte Gegenwart sich ein soziales und kulinarisches Wohlergehen verwirklicht, dessen Glück konkret erfahren und praktiziert wird) eine Konvivialität und Humanität, die die griechische Weisheit in dem Begriff der Charis einfing. Die christliche Mahltheologie ersetzt die alltagspraktische Ethik dieser *Charis* durch die religiöse Symbolik der *Eucharistie*.

Die Korinther Mahlgemeinschaft und die paulinische Auflösung der Tafelrunde

In welchem Maße der theologische Symbolismus der christlichen Diätmoral den gastrosophischen Kern der urchristlichen Mahlgemeinschaft verstellt, lässt sich an der Abendmahllehre des einflussreichsten (dreizehnten) Jüngers Jesu studieren. An der paulinischen Christologie kann man erkennen, wie die ursprüngliche alltägliche Abendmahlpraxis durch die kirchliche Eucharistiefeier, bei der das Essen auf einen symbolischen (Hostien-)Imbiss abmagert, ersetzt wird. Mit Paulus setzt die historische Entwicklung ein, die zu einer christlichen Esskultur führt, welcher

107 | Söding, Das Mahl des Herrn, 157.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

nur symbolische Mahlzeiten heilig sind und die sich die geheime Botschaft der Speisen einverleibt, ohne an deren gastrosophische Wahrheit zu denken.

Der eigentliche Anlass für Paulus' Abendmahlanweisungen, die im Jahre 54 nach Christi Tod entstehen, sind offene »Spaltungen«[108] in der Gemeinde der Korinther Christen, die der Kirchenvater einige Zeit vorher gegründet hatte. Der Konflikt unter den Korinthern belegt zunächst einmal die Existenz des frühen Christentums in Form von Mahlgemeinschaften.[109] Paulus beschreibt die innerhalb des Korinther Mahlvereins auftretenden Konflikte folgendermaßen: »Was ihr bei euren Zusammenkünften tut, ist keine Feier des Herrenmahls mehr. Denn so man das Abendmahl halten soll, nimmt ein jeglicher sein eigenes zuvor ein, und dann hungert der eine, während der andere schon betrunken ist.«[110] Mit anderen Worten, das Problem, mit dem es die christliche Gemeinde zu tun hat, sind ungleiche Ernährungs- und Versorgungsverhältnisse. Statt zusammenzukommen, um im Geiste des gemeinsamen Gottes gemeinsam zu essen, kommen manche schon satt und betrunken zur Zusammenkunft, während andere mit leeren Magen kommen und (bei ausbleibender Mahlzeit) hungern müssen. Der Grund für die paulinische Kritik an dieser Situation, an diesen Spaltungen, scheint die Missbilligung privat eingenommener Mahl zu sein.

›Christen‹ sollen miteinander essen, um als eine eigene Glaubensgemeinschaft, nämlich als die ›Kirche Christi‹, gelten zu können. Niemand soll vor dem Treffen speisen, um dann zu einem Mahl zusammenzukommen, bei dem nicht gegessen wird oder das nicht satt machen würde.[111] Diese Forderung entspricht den üblichen Voraussetzungen des bereits angesprochenen mahlgesellschaftlichen Vereinswesens in der antiken Welt. Insofern wäre das Korinthermahl ein ganz normales hellenistisches Mahl. Paulus' Kritik an den Korinther Christen zielt indes auf die Verfehlung, dass bei ihren Zusammenkünften soziale Ungleichheit und Hunger bei gleichzeitiger Übersättigung herrscht. Erbost über ein solches unchristliches Verhalten der reichen Mitbrüder gibt der Kirchengründer zu bedenken: »Wollt ihr jene demütigen, die nichts haben?« (1Kor 11,22)

Gerade weil das Christsein vom Sein eines geteilten Mahllebens abhängt und in dieser Art von Gottesdienst besteht, verursacht der Sachverhalt, dass die Mahlzeit unter den Anwesenden nicht gerecht geteilt wird und mithin die Wohlhabenden und Saturierten diejenigen, die nichts haben und hungern, durch dieses Verhalten »demütigen«, sozialen Spannungen. Dies als ein Unrecht zu erfahren, bestätigt den sozialethischen Kern der Mahlpraxis (eines gemeinsam geteilten Essens und Miteinanders). Dann rührt die Spaltung innerhalb der Korinther Mahlgemeinschaft daher, dass die Armen und einfachen Leute sich diese Hybris der

108 | Paulus, 1. Brief an die Korinther 11,18.

109 | Vgl. Lampe, Das korinthische Herrenmahl im Schnittpunkt hellenistisch-römischer Mahlpraxis und paulinischer Theologica Crucis.

110 | Paulus, 1. Brief an die Korinther 11,21-22.

111 | Vgl. Klauck, Herrenmahl und hellenistischer Kult, 291ff.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Saturierten nicht gefallen lassen.[112] Tatsächlich ist auch die ursprüngliche Wortbedeutung von Hybris ›sich auf Kosten anderer zu überfüllen‹.[113] Der Kritik an der Hybris einer solchen sozialen Ungleichheit im gemeinsamen Christensein scheint sich Paulus anzuschließen, wenn er die egoistische Völlerei der reichen Mitglieder nicht nur als beschämend, sondern explizit als »Verachtung der Gemeinde Gottes« tadelt.[114]

Hier gilt es sich zu vergegenwärtigen, dass bei ungleichem Status der Mahlteilnehmer die Problematik einer sozialen Ungleichheit zwischen gesellschaftlich Besser- und Schlechtergestellten im antiken Symposienwesen von Anfang an virulent ist und die sozialutopische Substanz der Mahlpraxis permanent in Frage steht. (Siehe II.1) Im vorliegenden Fall sind die sozioökonomischen Ungleichverhältnisse besonders stark, weil die Korinther Gemeinde sich aus Menschen unterschiedlichster Herkunft und sozial ungleichen Rangs, von Vollbürgern bis zu Sklaven ebenso wie von Großgrundbesitzern bis zu Tagelöhnern, zusammensetzt.[115]

Vor diesem Hintergrund lässt sich die Ursache für die Spaltungen in der frühchristlichen Kirchengemeinde genauer fassen: Für das Zustandekommen einer von praktizierter Nächstenliebe geprägten Mahlgemeinschaft hätte der wohlhabende Korinther einen Speisekorb (*epidosima*) mitzubringen, der nicht nur für ihn alleine bestimmt ist, sondern der auch denen, die weniger oder gar nichts zu essen haben, zugute kommt. Ein materiell ausgleichendes Teilen der Genussgüter kann – die vorherrschenden ungerechten und falschen Lebensverhältnisse verändernd – die Gleichheit unter den Mahlgemeindemitgliedern, als Ideal des guten Lebens in einer anderen Gesellschaft, herstellen. Demnach würde eine Schlichtung der Konflikte innerhalb der Korinther Kommune auf eine Umverteilungsforderung hinauslaufen, die gemeinschaftsstiftende Kraft einer sozialen Gerechtigkeit und die emanzipatorische Güte einer konvivialen Seinsfülle zu restituieren. Der Kirchenvater Paulus wählt eine solche gastrosophische Mahlethik jedoch nicht.[116]

---

112 | Matthäus 11,19 und Lukas 7,34.

113 | Vgl. Baudy, Metaphorik der Erfüllung, 17.

114 | Paulus, 1. Brief an die Korinther 11,22.

115 | Vgl. Hallbäck, Sacred meal and social meeting.

116 | Klinghardt schlägt vor, die paulinische Abendmahllehre – die schließlich in der Anweisung mündet: »Meine lieben Brüder, wenn ihr zusammenkommt, zu essen, so wartet aufeinander.« (1Kor 11,33) – gastrosophisch zu interpretieren, weil das griechische *ekdéchestai*, das Paulus an dieser Stelle verwende, nicht nur die Bedeutung von aufeinander ›warten‹, sondern auch den gerechtigkeitsethischen Sinn habe, sich einander ›gastlich annehmen‹. Dann ließe sich tatsächlich sagen, »Paulus argumentiert hier wie der xenophontische Sokrates.« (Klinghardt, Mahlgemeinschaft, 299) Indessen spricht alles gegen diese Interpretation.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Auflösung der Mahlgemeinschaft durch die Eucharistie

Der Kirchenvater Paulus wählt eine andere Strategie, mit sozialer Ungleichheit als fundamentalem Hindernis für eine ethisch begründete Mahlgemeinschaft umzugehen. Er schafft die Gemeinschaftsmahle als einer wesentlichen Praxisform der ›Kirche Christi‹ einfach ab. Er predigt: »Wer Hunger hat, soll zu Hause essen; sonst wird euch die Zusammenkunft zum Gericht.«[117] Entsprechend ermahnt Paulus den wohlhabenden Teil der Korinther Christgläubigen, das gegenüber den Armen und Hungerleidern unverschämte und unchristliche Tafelvergnügen *vor* den Zusammenkünften abzuhalten, so dass jeder Mensch ein Doppelleben führen kann: ein vor-christliches und (ohnehin zeitweise) ein symbolisch-christliches Dasein. In dieser schizophrenen Entzweiung spiegelt sich gleichsam Paulus' *eigenes* ›Doppelleben‹ wider[118], das sich Augustinus wiederum für die eigene Doppelmoral zunutze machen wird. (Siehe I.5) Paulus baut auf dieser Verdopplung des Lebens und Essens die eigene Abendmahllehre auf und schlägt den reichen Korinthern vor: »Habt ihr aber nicht Häuser, da ihr essen und trinken könnt?« (1Kor, 11,22) Mit dieser Anweisung zur zeitlichen Vorverlegung und präventiven Privatisierung des Essens und Trinkens leitet Paulus die eucharistische Abendmahllehre ein, so dass das Abendmahl von einem Sättigungsmahl zu einem Symbolmahl umgedeutet wird. Freilich kann sich der Kirchengründer dabei auf die von Jesus bei dem letzten Mahl gehaltene Abschiedsrede beziehen. Die paulinische Christologie setzt diese argumentativ ein, um die Mahlpraxis in einem rein symbolischen Sinne als ein Gedächtnisritual zu definieren, bei dem das Essen und Trinken lediglich den Wert von Erinnerungsstützen und Verweisungsträgern haben. »Jesus, der Herr, nahm in der Nacht, in der er ausgeliefert wurde, Brot, sprach das Dankgebet, brach das Brot und sagte: Das ist mein Leib für euch. Tut dies zu meinem Gedächtnis! Ebenso nahm er nach dem Mahl den Kelch und sprach: Dieser Kelch ist der Neue Bund in meinem Blut. Tut dies, sooft ihr daraus trinkt, zu meinem Gedächtnis! Denn sooft ihr von diesem Brot esst und aus dem Kelch trinkt, verkündet ihr den Tod des Herrn, bis er kommt.« (Ebd., 11,24-26)

Der Sinn und Zweck des gemeinsamen Tafelns soll nicht es selbst sein, vielmehr lässt Paulus den Akt des Essens hinter dessen Zeichenhaftigkeit zurücktreten, mit der unausweichlichen Folge, dass die Mahlzeit zum Merkmal verarmt: Das christliche (Zusammen-)Sein besteht in einer ›inneren Übereinstimmung‹, nämlich in dem bloß ›im Geiste‹ geteilten (aber nicht im Alltag und in einem gesättigten Corpus Christi wirklich geteilten) Glauben an ›das Reich Gott‹. Dieser Glaube entwertet nicht nur die Leiblichkeit der Gläubigen bzw. die leibliche Essistenz des Menschen zu etwas theologisch Unbedeutendem; er beinhaltet darüber hinaus einen fundamentalen Gegensatz zwischen dem Heiligen und dem Kulinarischen. Paulus findet klare Worte: »Das Reich Gottes ist nicht Essen und

117 | Paulus, 1. Brief an die Korinther 11,33f.

118 | Vgl. Hildebrand, Saulus Paulus: Ein Doppelleben.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Trinken, sondern Gerechtigkeit und Friede und Freude in dem heiligen Geiste. Wer darin Christo dient, der ist Gott gefällig und den Menschen wert.«[119]

Mehr noch als das Missverständnis des christlichen Sinns der gemeinsamen Mahlpraxis seitens der Reichen richtet sich die paulinische Philosophie gegen die Hungrigen und sozial Schwachen unter seinen Brüdern, die das Essen des Corpus Christi vor allem deshalb wollen, um ihre leeren Bäuche zu füllen und durch die Teilnahme an der abendlichen Mahlzeit ihre von viel Arbeit ermüdeten Kräfte neu zu beleben. Paulus nimmt den armen Hungerleidern und Habenichtsen diesen im wahrsten Sinne kostbaren Glauben. Die, die glauben, das Christsein bestünde darin, zusammen zu kommen, um sich herrlich satt zu essen, ließen es an einer wahrhaft christlichen Moral fehlen: Denn sie äßen »unwürdig«[120], wenn sie die Gemeinschaft nur aufsuchten, um durch die mitgebrachten Speisen ihren Hunger zu vertreiben und bloß dem Gott des Bauches zu huldigen. Der Kirchengründer redet dem »Korinther Haufen« ins Gewissen, dass das wahre Reich Gottes nicht Essen und Trinken sei und Christo zu dienen nicht heiße, die Kirche wie eine Küche aufzusuchen, lediglich um sich »den Leib des Herrn« in dessen natürlichen Gestalt einzuverleiben. »Denn welcher unwürdig isst und trinkt, der isst und trinkt sich selber zum Gericht, damit, dass er nicht unterscheidet den Leib des Herrn. Darum sind unter euch auch viele Schwache und Kranke, und nicht wenige sind schon entschlafen.« (Ebd., 11,28-30)

Um mit diesem unchristlichen Verhalten nicht den Ärger der reichen Korinther zu erregen, scheint Paulus die tragfähige Schlichtungsmöglichkeit darin zu sehen, die gottesdienliche Vergemeinschaftung vom kommunalen Sättigungsmahl, d.h. den christlichen Geist vom alltäglichen Hunger, zu trennen. Mit dieser theologischen Konfliktlösungsstrategie wird jeder Anlass zu Kritik und Aufbegehren seitens der sozialen Schwachen und Hungrigen entkräftet und ungerechtfertigt. Paulus ist an keiner gesamtgesellschaftlichen Lösung interessiert; er denkt an keinen sozialen Ausgleich zwischen den Christen und den Gemeindemitgliedern außerhalb der kirchlichen Versammlungen. Er zielt ausschließlich auf die Vermeidung von Spaltungen während dieser Gesellschaft. Die Mahlgemeinschaft bleibt nur als Zeichenfunktion erhalten: Ein simuliertes Mahl, ein nur symbolisch gehaltvoller Imbiss ist leicht bei der Hand und kann von jedem gleichermaßen ›gegessen‹ werden, weil das ›christliche Abendmahl‹ weder sättigen noch schmecken soll. Durch diese eucharistische Abendmahlmoral wird schließlich das paulinische Anliegen einer konfliktfreien Behauptung und Konsolidierung des Christentums als Kirche für die Zukunft wahrscheinlicher. Die geschichtliche Entwicklung sowie die Tatsache, dass heute tatsächlich Paulus, und nicht Jesus, als der eigentliche Gründer der christlichen Kirche gilt, belegt diesen ›Erfolg‹.

119 | Paulus, Brief an die Römer 14,17-18.

120 | Paulus, 1. Brief an die Korinther 11,27.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Durch die historische Ausbreitung der christlichen Kultur und ihrer Eucharistiefeier hat das symbolische Abendmahlverständnis maßgeblich zur Durchsetzung eines diätmoralischen Denkens beitragen können. Wie deutlich wurde, fällt dabei manches Gutes unter den Tisch. Obwohl die Tischgemeinschaft für die urchristliche Abendmahlpraxis von grundlegender Bedeutung ist, kehrt die paulinische Abendmahllehre nicht den ethischen (gast-freundschaftlichen) Aspekt des Teilens hervor, der dem konkret utopischen Vorschein eines besseren Lebens (von gerechteren Ernährungsverhältnissen und sozialer Gleichheit) zugrunde liegt, der aber auch eine umfassende Gesellschaftskritik zur Konsequenz hätte. Statt eine Mahlpraxis der solidarischen Liebe, statt die korporierte Identität einer Agapegemeinschaft einzuklagen, läuft die theologische Antwort, die der Kirchenvater gibt, auf die krassen Gegensätze der Lebensbedingungen der Christgläubigen hinaus – ermöglicht und gerechtfertigt durch eine diätmoralische Christologie.

Mit der Abendmahlfeier wird die Hauptsache des Gottesdienstes, der liturgische Sinn der christlichen Zusammenkunft, in das Ritual des Sakramentempfangs verlegt, so dass die Mahlzeit selbst zur Nebensache schrumpft. Gleichzeitig stellt dadurch die ungleiche Verteilung der Lebenschancen kein Problem mehr dar, wie insgesamt die Welt der kirchlichen Rituale und Sakramente von der Welt der alltäglichen Lebenspraxis der Gläubigen abstrahiert. Die Mahlgemeinschaft entspricht nicht länger einer Praxis des geteilten Essens, das alle sättigt und auch alles auftischt, was zu einer allabendlichen Hauptmahlzeit gehört. Nach der paulinischen Vorstellung einer christlichen Kirche, die mit den Interessen der Reichen und den römischen Herrschaftsverhältnissen in Einklang steht, soll sich das Christsein mit dem parallelen Fortbestehen einer sozialen Ungleichheit der Ernährungs- und Lebensverhältnisse der Gottgläubigen vereinbaren lassen. Die christliche Mahlgemeinschaft soll einzig und allein in der gemeinsam abgehaltenen Eucharistie bestehen, die – in Form eines Krümels Symbolbrot und eines Schlückchens Symbolwein »zum metaphorischen Zitat des Essens«[121] ausgehöhlt – nur eine im Geiste eingebildete, spirituelle Gemeinschaft vereint.

Die Einheit des Christentums, die diese virtuelle Vergemeinschaftung erlaubt, sieht über die gesellschaftlichen Verhältnisse hinweg, die die Menschen im realen Alltagsleben untereinander spalten, so dass einige weiter in Überfülle leben (können), während die meisten anderen (deswegen) hungern. Diese affirmative Theologie macht den machtbewussten Staatstheoretiker Paulus zum realen, politischen Begründer des historischen Christentums.[122] In seiner Staatslehre passt er das Christentum dem Imperium Romanum an. Er erklärt, dass die Christen der Obrigkeit dieser Welt zu gehorchen habe, da diese von Gott eingesetzt, angeordnet und »Gottes Dienerin« sei.[123] In dieser machtpolitischen Begründung kommt der paulinischen Abendmahllehre eine zentrale Bedeutung zu. Sie kann

121 | Kleber, Maßregeln des klösterlichen Essens, 243.

122 | Vgl. Taubes, Die politische Theologie des Paulus.

123 | Römerbrief 13.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sich sowohl den gastrotheologischen Symbolismus von Jesus als auch die gut eingeführte Antikulinarik des römischen Stoizismus zunutze machen, die gleichzeitig radikalisiert wird: Die paulinische Diätmoral verbindet den asketischen Sinn eines richtigen Essens nicht mehr mit Senecas (ohnehin schon mageren, aber immerhin sättigenden) Kost von trockenem Schwarzbrot und verwässertem Wein, stattdessen wird nur noch an künstliche Mahlzeiten geglaubt. Die paulinische Abendmahltheologie predigt die kulinarische Armut eines *gustus mysticus*. Dieser wahrlich mysteriöse, nämlich christliche Geschmack sucht sein Heil nicht darin, gemeinsam gut zu essen, sondern im rein geistigen Genuss von raffiniert verwandelten Werten. Einem solchen Glauben an bedenkenlose Wesensverwandlungen liegt eine gastrosophisch geschmacklose Vorstellungswelt zugrunde, der es beim Essen nicht auf die wirklichen Inhalte desselben ankommt, sondern primär darauf, dass es symbolischen Wert hat.

Historische Entwicklung

Durch die beschriebenen Verschiebungen rückt die frühchristliche Mahlkultur von deren griechisch-römischen Ursprüngen, ein Konvivium zu verwirklichen, bis zur Unkenntlichkeit ab. Freilich zeigt die Tatsache der sozialen Konflikte innerhalb der Mahlgemeinschaft der Korinther Christen, dass die Mahlpraxis zu dieser Zeit noch weit entfernt ist von einem voll entwickelten sakramentalen Ritual innerhalb eines bloß sonntäglichen Messgottesdienstes. Für das hellenistische Christentum bleibt die alltägliche Tischgemeinschaft eine (krypto-gastrosophische) Realität. Aber einundeinhalb Jahrhunderte nach Paulus hat sich dies grundlegend geändert. In der apostolischen Tradition trennt bereits Hippolyt von Rom die gewöhnlichen Agape-Mahlzeiten kategorisch von der Eucharistie als einem stilisierten Kult, zu dem nur noch getaufte Christen zugelassen sind.

Am Ende des zweiten Jahrhunderts beschreibt Tertullian zwar immer noch Praktiken einer Abendmahlkultur.[124] Aber die Unterweisungen des Kirchenvaters und spätantiken Platonikers Clement von Alexandrien im dritten Jahrhundert reflektieren eine deutliche Trennung der Agape von der Eucharistie. Clement lehrt mit großer Selbstverständlichkeit, was großes Erstaunen hervorrufen sollte: »Wenn sich jemand erdreistet, über die Agape mit schamloser Zunge zu sprechen, während er ein durch den Geruch von dampfenden Fleisch und Saucen betörendes Abendmahl frönt, dann profanisiert er die heilige Agape, das erhabene und errettende Werk des Herrn, mit diesem Kelch und diesen Suppengaben. Das eine ist unendlich reich, das andere simple, gewöhnlich und beschränkt; das eine ist verfressen, das andere ist frugal; das eine ermutigt zur Irrationalität, das andere zur Vernunft.«[125]

124 | Vgl. Tertullian, Apologeticum, 39.

125 | Clement von Alexandrien, Paedagogus, 43.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Mit Clemens konkretisiert sich die fundamentale Transformation der Abendmahllehre des frühen Christentums, die sich bei Paulus abzuzeichnen beginnt. An die Stelle einer gastrotheologischen Reflexion der Mahlpraxis als Gottesdienst tritt die christologische Problematisierung der alltäglichen Gaumenfreuden. Entsprechend geht Clemens' *Pädagogik* äußerst detailliert auf Unterweisungen zum richtigen Verhalten am familiären oder gesellschaftlichen Esstisch ein. In dieser oralmoralischen Sorge um die Tischsitten nimmt sich Clemens als Vorläufer jener Benimmliteratur aus, die vor allem in der Renaissance den Zivilisationsprozess der Neuzeit und der bürgerlichen Esstischsitten vorantreiben wird. Aber nicht diese Moralisierung des Essens und zwar ausschließlich des Tischbenehmens – wobei im familiären Tischgebet lange Zeit eine letzte, rituell ermüdete und unkenntliche Erinnerung an die alltagskulturelle Bedeutung des Abendmahls fortlebt[126] – folgenreicher als die zivilisatorische Moralisierung des Tischbenehmens war für das historische Schicksal der christlichen Mahlgemeinschaft und unserer Kultur freilich jene zwischen Paulus und Clemens sich vollziehende Mutation der hellenistisch-römisch geprägten Mahlpraxis zur Symbolik der Eucharistie.

Das theologische Denken wird sich im Laufe des mittelalterlichen Christentums immer weniger für das gemeinsame Mahl – weder für den Akt noch für die Kost – interessieren. Während die Kirchenväter und christlichen Philosophen zunehmend das Essverhalten und die Genusslust zu problematisieren beginnen, gerät das kirchliche Abendmahl mit dem (konfessionell umstrittenen) Transsubstantiationsdogma in eine religionsphilosophische Sackgasse. Die im Verlauf des 9. bis 12. Jahrhunderts geführten scholastischen Debatten zwischen den so genannten Metabolikern und Symbolikern, die darüber streiten, ob nun Christus in Brot und Wein real gegenwärtig sei oder doch bloß symbolisch, führt zu dem erwähnten Beschluss auf der IV. Lateran-Synode im Jahre 1215, die reale Wesensverwandlung Jesu in das Abendmahlbrot zur offiziellen Wahrheit zu erklären. Doch dem Mysterium dieser Glaubensdoktrin geht die gastrotheologische Verdrängung der Mahlpraxis lange voraus. Während es sich bei den frühchristlichen Gemeinschaftsessen noch um Sättigungsmahle handelt, also um Tafelsituationen, bei denen man sich wirkliches Essen einverleibt, finden sich im dritten Jahrhundert nur noch die von der eigentlichen Mahlsituation abgelösten, eucharistischen Gottesdienste: »Aus der konkret erfahrbaren Gemeinschaft beim gemeinsamen Mahl und Symposion, die die Gemeinde als *koinon* konstituierte, wurde die eucharistische Kommunionsgemeinschaft, deren Einheit theologisch nur mehr abstrakt darstellbar war.«[127]

An die Stelle der Heiligkeit der allabendlich mit Freunden und Gleichgesinnten geteilten Hauptmahlzeit tritt die Heilige Kommunion durch sakramentale Speisezeichen und deren Surrogate. »Die Tischgenossenschaft verliert damit ihren materialen Gehalt, während ihre Form aufgeladen wird; das Bankett ver-

126 | Vgl. Bradley, The Roman family at dinner, 44.

127 | Klinghardt, Mahlgemeinschaft, 534.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

flüchtigt sich in dünne Waffeln und zeichenhafte Weinschlückchen.«[128] Bereits zu der Zeit von Augustinus hat sich die alltagsethische Heiligkeit eines allabendlichen Gemeinschaftsmahls in den spirituellen Synkretismus eines archaischen Opfermahls vergeistigt. Augustinus quittiert diesen Bedeutungsverlust damit, dass in seinem Hauptwerk, wie wir sehen werden, der Genuss des Abendmahls nicht weiter als eigenes theologisches Problem erwähnt wird. Freilich lebt auch bei Augustin eine Erinnerung an Jesu Mahlgemeinschaften fort, wenn die abschließenden Worte seiner *Bekenntnisse* ins Gedächtnis rufen, dass jeder, der »in Gott« zu sein wünscht, verlange, sich an Christi Geist zu »sättigen« und dies eben tut »zusammen mit denen, die hier Mahl halten und sich sättigen.«

Bei den gegenwärtigen Versuchen einiger Theologen, Impulse für eine liturgische Wiederbelebung der christlichen Mahlpraxis zu setzen und die »eucharistische Gastfreundschaft als Weg zur vollen Abendmahlsgemeinschaft«[129] zu denken, wird gleichwohl an der Über-Vernunft einer Symbolkost festgehalten, um »die Bedeutung des Essens und Trinkens im Leben der Christen zeichenhaft auszudrücken«.[130] Dadurch bleibt ein diätmoralisches Denken aufrechterhalten, wonach es in der christlichen Lehre nicht um den »bloßen Umgang mit der Nahrung« (ebd.) gehe. Die gastrosophische Substanz einer guten Mahlkultur wird weiterhin nicht gewürdigt; die geteilte Mahlzeit ist nicht ethischer Selbstzweck und alltagspraxischer Mittelpunkt, sondern bloßes Zeichen für etwas, was es selbst nicht sein darf. »Die Zeichenhaftigkeit eines solchen Mahlstils ist vielleicht der heute angemessene Ausdruck einer Liturgie bei Tisch. Das Mahl kann so zum Zeichen werden, das über sich hinausweist. Essen und Trinken stehen unter einem Vorbehalt. Sie sind nicht Ziel, sondern Weg; nicht absolut, sondern relativ; nicht Mitte, sondern Mittel.« (Ebd.) Dementsprechend genießt der diätmoralische »Vorbehalt« der paulinischen Mahltheologie bis heute allgemein verbindliche Gültigkeit. In den Worten der zeitgenössischen Gastrotheologie erläutert Fuchs: »Paulus bringt die frohe Botschaft, dass gerade alltägliche Vorgänge wie Essen und Trinken bestimmt und ausgesondert (in biblischem Sprachgebrauch: ›geheiligt‹) sind zu einem ›Tun zum Gedächtnis (des Herrn)‹ – allerdings nicht das lediglich zur Ernährung dienende Essen und Trinken.« (Ebd., 15)

128 | Coveney, Food, Morals and Meaning, 43.

129 | Vgl. Hake, Der Gast bringt Gott herein.

130 | Fuchs, Mahlkultur, 22.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

4. Zum Geständniszwang süßer Sünden oder die augustinische Doppelmoral einer unreinen Genussgier

Unerwartete Einladung zu Fleisch- und Weingenuss

»Was mich in Furcht setzt«, gesteht Augustinus, ist »die Unreinheit der Genussgier.«[1] Und diese Furcht »plagt« das christliche Gewissen des großen Theologen »täglich«. Die augustinischen *Bekenntnisse* beschäftigen sich nicht mehr mit der urchristlichen Symbolkost; ihr Problem ist die kulinarische Lust einer gottfrommen Diät. Dabei bedient sich der heilig gesprochene Kirchenvater thematischer Vorlagen der platonisch-stoischen Lehre von der mäßigen Küche und deren Speiseplan. Er entwirft eine uns bekannte Szenerie, wenn er der vermeintlichen Unvernunft einer zur Genussgier reizenden Feinschmeckerei bewusst die Moral einer asketischen Essistenz entgegenhält. Entsprechend bezeichnet Augustinus jemanden, der »den Appetit des Gaumens und Bauches mäßigend, nicht zweimal am Tag isst«, als einen selbstbeherrschten »braven Menschen«.[2] Dessen brave Ernährungsweise begnüge sich mit Gemüse, das mit Pökelfleisch gereicht wird; wobei man nicht unerwähnt lässt, dass das Gemüse nur »mit diesem Pökelfleisch bestrichen und gewürzt« sein soll, gerade so, wie es »zur Unterdrückung des Hungers ausreichend ist.« Außerdem muss der Durst »aus Gesundheitsfürsorge mit wenigstens zwei oder drei Portionen unverfälschtem Wein« gelöscht werden. Diesen ›sparsamen‹ Fleisch- und Weingenuss wünscht sich Augustin als Ideal für den »täglichen Lebensbedarf.«

Die Moral eines richtigen Essens, die den Theologen beschäftigt, betrifft demnach das intensiv reflektierte Gebot, einer fürchterlichen Genussgier widerstehen zu sollen, indem man sich in einem anspruchslosen Geschmack übt. Freilich steht ein solches Sollen, welches sich an den freien Willen des Menschen richtet, das eigene Ernährungsverhalten im Glauben an Gott zu verbessern, in einem eigenartigen Kontrast zu der augustinischen Erbsündenlehre, auf die näher ein-

1 | Augustinus, Bekenntnisse, X, 31.

2 | Augustinus, Vom wahren Zweck des Essens, 344f.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zugehen sein wird. Zunächst bleibt der bemerkenswerte Befund festzustellen, dass die augustinische Ernährungslehre keinen rigorosen Verzicht auf möglicherweise moralisch unreinen Fleisch- und Weingenuss zum asketischen Kern der christlichen Pflicht erklärt.[3]

Mit seiner moralischen Toleranz gegenüber einem solchen freizügigen Genussleben macht sich Augustin eine Ambivalenz des christlichen Glaubens auf eine Art zunutze, in welcher sich bereits eine tiefgreifende Revision der Lehre Christi abzeichnet. Eine Revision, für welche die augustinische Philosophie innerhalb der Geschichte dieser Religion allgemein steht.[4] So betrachtet Augustinus – im Widerspruch zur mutmaßlich und tendenziell vegetarischen Ethik Jesu – unter dem »verderblichen Werk des Fleisches« ausgerechnet die Einverleibung von tierischem Fleisch nicht als »unrein«, sondern im Gegenteil als »reinen Genuss«. Um sich die wonnige Uneingeschränktheit wenigstens dieses Fleischvergnügens gegen vegetarische Enthaltsamkeitsgebote zu sichern, bringt er seine ganze bibelfeste Gelehrsamkeit auf und führt zur Rechtfertigung dieses kulinarischen Genusses an: »Ich weiß, dass dem Noe jede Art von Fleisch, die zur Nahrung dienen kann, zu essen erlaubt war, dass Elias an Fleischnahrung sich stärkte, dass Johannes, dem eine so wunderbare Enthaltungsgabe verliehen war, sich nicht verunreinigte an tierischen Wesen, an den Heuschrecken, die ihm zur Speise dienten.«[5]

Anstatt der religiösen Kritik an einer solchen Omniphagie der Menschen und einer gegenüber dem Mitgeschöpf Tier alles andere als asketischen Enthaltung stellt der Kirchenlehrer einen ganz anderen Sachverhalt in den Mittelpunkt seines Ideals eines christlichen Essens. Das ist die moralisch weniger grundsätzliche und rein quantitative Problematik eines zu üppigen Genusslebens. Die in diesem Sinne maßlosen und als unchristlich verurteilten Ernährungsgewohnheiten werden von Augustinus, dessen Einfluss auf die Ideenentwicklung des abendländischen Christentums seit über eineinhalb Jahrtausenden den jedes anderen

3 | Tatsächlich wird im Bericht des Apostels Paulus die Erlaubnis ausgesprochen, im Prinzip alles und sogar (jede Art von) Fleisch zu essen: »Alles, was feil ist auf dem Fleischmarkt, das esset, und forschet nicht, auf das ihr das Gewissen verschonet.« (1. Kor 10, 25) An anderer Stelle kommentiert Paulus allerdings einschränkend, diese Freiheit gelte nur, sofern niemand dagegen etwas einwende oder das eigene Gewissen sich nicht widersetze: »Es ist zwar alles rein; aber es ist nicht gut dem, der es isst mit einem Anstoß seines Gewissens. Es ist besser, du essest kein Fleisch und trinkest keinen Wein und tuest nichts, daran sich dein Bruder stößt oder ärgert oder schwach wird. Wer aber darüber zweifelt, und isst doch, der ist verdammt.« (Römer 14, 20-23) Der individuelle Fleischgenuss bleibt deshalb ein Problem: »Darum, so die Speise meinen Bruder ärgert, wollte ich nimmermehr Fleisch essen, auf dass ich meinen Bruder nicht ärgere.« (1. Kor 8, 13)

4 | Vgl. Flasch, Augustin; Pagels, Theologie der Sünde; Wills, Augustinus.

5 | Augustinus, Bekenntnisse, X, 31.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Theologen übersteigt[6], in den Einzelheiten phantasievoll ausgemalt. So nimmt ein solcher unchristlicher Genussmensch »vielleicht zur neunten Stunde ungeniert ausgewählte, ausländische Früchte, in vielen Gängen variiert und mit reichlich Pfeffer versetzt, zu sich und wird das gleiche zu Beginn der Nacht speisen; er wird dazu vielleicht Met trinken, süßen Traubensekt und Säfte von mehreren ausgepreßten Obstsorten, die die Art von Wein genügend nachahmen, ihn dabei aber an Lieblichkeit übertreffen; und er trinkt nicht soviel, wie ihn dürstet, sondern wie ihm beliebt; und er sorgt dafür, dass ihm das täglich gewährt werde, und genießt solchen Lebensstandard und Luxus vollständig, mit keiner Notwendigkeit, aber mit großer Lust.«[7]

Diese Ausführungen lassen an Deutlichkeit nichts vermissen: Was Essen und Trinken anbelangt, verhält sich christlich oder tugendhaft, wer sich jeder Feinschmeckerei enthält und dem Kulinarischen eine möglichst minimale Bedeutung im alltäglichen Leben beimisst; von der Heiligungsregel fällt ab, wer »nach dem Genuss von Pilzen, Reis, Trüffel, Kuchen, Süßwein, Pfeffer, Laser mit einem zum Platzen vollen Bauch unter Dankbezeigung rülpst und täglich solches verlangt«. Die Moral dieses kurzen programmatischen Lehrstücks löst Augustinus an seine zeitlose Leserschaft gewendet mit den Worten auf: »Ich glaube nicht, dass ihr so blind seid, diesen Fresser jenem mit sparsamen Fleisch- und Weingenuss vorzuziehen. [...] Was nämlich ist verzerrter als diese Verkehrung? Was wahnsinniger?« (Ebd.)

Das Wertesystem, das diesem Urteil zugrunde liegt, steht in erkennbarer Kontinuität zum Mäßigungsgebot der antiken Philosophen, welches sich gegen den geschmacklichen Unsinn einer prahlerischen Küche und unvernünftigen Völlerei richtet. Auch die von dem Kirchenoberhaupt Gregor verfasste Schrift *Moralia* aus dem 6. Jahrhundert ist der traditionellen Diätmoral verpflichtet. Gregors Tugendlehre listet fünf Arten der Unmäßigkeit auf: Man kann sündigen, indem man vor den Mahlzeiten nascht; indem man zu teuer und aufwändig speist; indem man zu viel in sich hineinstopft und das Essen zu gierig verschlingt; oder sich an zu raffinierten Gerichten labt.[8]

Die augustinische Ernährungslehre verschränkt die Normativität des Essens primär mit gesundheitlichen Heil. Wird dem »täglichen Schwund von Leibesstoff« und der sich daraus natürlich ergebenen, »notwendigen Sorge für den Leib« auf eine diätetisch angemessene Art Abhilfe geschaffen, offenbare sich darin eine gottgefällige Form der Sättigung. Auf diese Weise würde man sich »die Nahrungsmittel als Heilmittel einverleiben.«[9] Doch der Theologe begründet seine diätetische Moral weder mithilfe der platonischen Philosophie noch mit der hippokratischen Medizin. Zwar beruht Augustinus' eigene Ausbildung auf soli-

6 | Vgl. Pagels, Theologie der Sünde, 258.

7 | Augustinus, Vom wahren Zweck des Essens, 344.

8 | Vgl. Gregor der Große, in Rigotti, Philosophie in der Küche, 111.

9 | Augustinus, Bekenntnisse, X, 31.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

den Kenntnissen der hellenistischen Tradition, aber der gläubige Christ verwirft diese als »heidnische Weisheiten«, um alleine »Gottes Lehre« zu empfangen. Die programmatische Abkehr von seinem ehemals regen Interesse beispielsweise an Ciceros Philosophie wird mit den (biblischen) Worten begründet: »Sehet zu, dass euch niemand einfange durch Philosophie und leere Trügerei, die auf menschliche Überlieferung sich gründet, auf die Naturmächte dieser Welt, und nicht auf Christus, in dem doch allein die ganze Fülle der Gottheit leibhaftig wohnt!« (Ebd., III, 4) Dementsprechend ist es für das römische Christentum insgesamt keineswegs selbstverständlich, dass christliche Gelehrte und Ärzte die antike Gesundheitslehre zu Rate ziehen, obwohl diese zugleich allgegenwärtig ist. So werden bis ins frühe Mittelalter hinein immer wieder die Legitimation der griechisch-römischen Heilkunst sowie der Wert und die Notwendigkeit der Gesundheit (eines ohnehin sündhaften und unheilbar heillosen Leibes) hinterfragt. Entsprechend fragt ein anonymer Zeitgenosse Augustinus: »Wenn die Medizin der Menschen soviel nützt, wie konnte es dann geschehen, dass man ihre Erfindung Nichtchristen verdankt?«[10]

Wie bereits im römischen Stoizismus angelegt, bewertet auch die augustinische Ernährungslehre die Gesundheit letztlich nicht als das ethische Ziel einer maßvollen Ernährung, die insofern ein konstitutiver (physischer) Teil eines guten Lebens der Menschen wäre. (Siehe II.2) Im Gegensatz zu der hippokratischen Würdigung eines gesund ernährten Körpers und eines physischen Wohllebens oder ›Heils‹ ist in der religiösen Gedankenwelt des Augustinus das Gesundsein und Sattsein lediglich eine unvermeidbare biologische Voraussetzung für das ›einzig wahre‹ geistliche Leben – was die platonisch-aristotelische Geistmetaphysik erkennbar variiert. Daher geht es der augustinisch-christlichen Tugendlehre einer gesunden Küche nicht um die Gesundheit als höchstes Gut, sondern darum, sich durch ein mäßiges Essen und Trinken und einer entsprechend kulinarisch-asketischen Lebensweise moralisch richtig (christlich) zu verhalten. Und eben darin, diese Diät-Ethik in der alltäglichen Ernährungspraxis nicht einhalten zu können und darin sündig zu werden, sieht Augustinus die eigentliche Crux.

Der heilig gesprochene Mann spricht *sein* Problem direkt an: Denn, so sein gastroanalytischer Beichtbericht, »auch wenn man nur des Lebens wegen isst und trinkt, gesellt sich doch als Begleiterin eine gefährliche Wohlempfindung bei, ja sie gewinnt zumeist den Vorsprung, dass nun der Lust wegen das geschieht, wovon ich sage, ja auch möchte, ich täte es nur der Gesundheit wegen.«[11] Wortreich enthüllt und gesteht der arme Sünder seinem Herrn die eigene Essstörung, die in bereitwilligen Selbsttäuschungen, theologischen Rationalisierungen, gieriger Glut und unwiderstehlichen Heißhungerattacken hervorbrechen: »Und oft ist es ungewiß, ob die notwendige Sorge für den Leib Hilfe verlangt oder täuschende Esslust bedient sein will. Diese Ungewißheit erfreut die unglückliche Seele, auf

10 | Vgl. Bergdolt, Leib und Seele, 119.

11 | Augustinus, Bekenntnisse, X, 31.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sie fußend, ersinnt sie eine vorschützende Entschuldigung, indem sie sich freut, dass es ihr nicht klar sei, wie viel die maßhaltende Sorge für die Gesundheit verlange, um so das, was aus Leckerei geschieht, zu verstecken hinter dem Vorwand, es geschehe nur zum Wohl. Diesen Versuchungen versuche ich täglich zu widerstehen, rufe deine Hand an und wälze all meine Glut auf dich, weil ich hierüber noch nicht sichern Rat weiß.« (Ebd.)

Die augustinischen Bekenntnisse sind voll von Äußerungen dieser Ratlosigkeit gegenüber der »Fleischeslust« (ebd., III, 6) – eines »Fleisches, das wider den Geist gelüstet« (VIII, 6), gegenüber der »Schwäche meines Fleisches« (IX, 13), der »Gaumenlust« und »Genussgier« (X, 31), der »Begierde, mich zu sättigen in höllischen Genüssen« (II, 1), der »Fesseln des Genusses« (III, 1), der »Sättigung unersättlicher Begierde« (I, 13), der »verderblichen Werke des Fleisches« und ihrer »Versuchungen«. Gerade die »fürchterliche Genussgier« des Essens spinnt einen »Fallstrick der Begehrlichkeit« (X, 31), der der unglücklichen Seele eine größere Sorge um sich abverlangt als die sexuellen Lüste. Der Grund ist abgründig: Denn beim Essen, lässt uns Augustinus wissen, gelänge es ihm »nicht durch Willensentschluss auf einmal abzubrechen und nicht mehr darauf zurückzukommen, wie ich es beim geschlechtlichen Umgang vermochte.« (Ebd.) – Mit dieser Gastrologie des Begehrens verlagert Augustinus die urchristliche Gastrotheologie: An die Stelle eines Denkens, das um die Mahlgemeinschaft kreist, tritt die unentwegte Sorge um die richtige Diät.

Wie Foucault in seiner Geschichte zur antiken Sexualmoral herausarbeitet, hat »eine merkliche Evolution, die sich im christlichen Mönchtum ankündigt, stattfinden müssen, damit die Sorge um den Sex gleichgewichtig wird derjenigen um die Nahrung.« Und der Tag, fügt der Moralgenealoge Foucault hinzu, »an dem die Unruhe um den Sex und sein Regime in signifikanter Weise über die Strenge der Speisevorschriften hinausgeht, wird ein wichtiger Augenblick für die Geschichte der Ethik in den europäischen Gesellschaften sein.«[12] Zwar setzt sich bei Augustinus bereits diese langsame Entwicklung von der Privilegierung der Enthaltung gegenüber dem Essen, dem Appetit, hin zum Interesse für Sexualität in Gang. So nehmen seine *Bekenntnisse* über die jugendlichen Mühen, die eigenen sexuellen Triebregungen zu bändigen, deutlich mehr Raum in seiner Selbstthematisierung ein als seine moralischen Problematisierungen der Essbegierden. Seine Konfessionen dokumentieren daher eine zunehmende Unruhe gegenüber der sexuellen Fleischeslust sowie den moralischen Zwang zu einem »Geständnis des Fleisches« (Foucault). Gleichwohl ist an Augustinus' Ausführungen zur Fleischeslust (im Sinne der Gaumenlust und der kulinarischen Genussgier) unverkennbar, dass zu diesem Zeitpunkt der abendländischen Kulturgeschichte das Essvergnügen der moralphilosophischen Reflexion immer noch die größere Sorge bereitet als der Gebrauch der sexuellen Lüste.

12 | Foucault, Sorge um sich, 185.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Grosses Laster und höchstes Übel

Trotz der beschriebenen Kontinuitäten der asketischen Ideale der klassischen Diätmoral, die von Platon bis Augustinus reicht, taucht mit der augustinischen Theologie schlechterdings ein neues Diskurselement in der Genealogie der westlichen Ethik auf, das einen veränderten Ton gegenüber der Frage des Essens anschlägt. Denn selbst in der einfachsten Kost – wie Gemüse mit Pökelfleisch oder sogar nur Linsenmus und Brot, deren Genuss ein stoisches Gemüt noch glücklich gemacht hätte und so oder so zu einem heiligen Mahl gehörte, wie es unter den ersten Christen üblich war – selbst in einfachster Kost steckt für den christlichen Glauben, den Augustinus predigt, schon der Teufel. »Ich weiß, dass Esau sich durch die Gier nach Linsenmus betören ließ, dass ein David das Gelüste nach einem Trunk Wasser sich zum Vorwurf machte und dass unser König nicht mit Fleisch, sondern mit Brot versucht wurde.«[13] Der Kirchenlehrer sieht in der Unreinheit und in dem Unheil des kulinarischen Wohllebens eine gefährliche Lust, gegenüber deren vernunftwidrigen Versuchungen es weniger ein gesundes Mittelmaß zwischen einem Zuviel und einem Zuwenig des Essens herzustellen gilt, sondern die vielmehr als »Gelüst« zu bekämpfen ist. Analog zu der moralphilosophischen Entwicklung einer sittenstrengen Problematisierung der sexuellen Unenthaltsamkeit und Unzucht, bei der die geschlechtliche Lust und Aktivität schon an sich und substanziell ein Übel darstellt, ontologisiert Augustinus auch die kulinarischen Lüste und Aktivitäten zu einer Quelle allen Übels und einer Sünde an sich.

Mit der augustinischen Anthropologie beginnt sich im vierten Jahrhundert ein christliches Weltbild durchzusetzen, dessen ernährungsphilosophische Grundannahme die Sündhaftigkeit der menschlichen Essistenz ist. Augustins neuartige Interpretation der biblischen Geschichte vom Sündenfall stellt die von Gottes Gesetz und Wille abfallende, böse Essbegierde in das Zentrum der ›Erbsünde‹. Mit der metaphysischen Verteuflung des Kulinarischen radikalisiert die augustinische Christologie die philosophische Diätmoral um einen folgereichen Grad. Während bei dieser das Übertreten des Geforderten die betreffende Person moralisch und zumeist auch gesundheitlich schlecht dastehen lässt und unfähig macht, den gesellschaftlichen Aufgaben und eigentlich wichtigen Dingen nachzukommen, bedeutet dieses Übertreten für die christliche Moral des Augustinus ein per se sündhaftes Vergehen, das eine höllische Strafe zur Konsequenz hat und zur ewigen Verdammnis führt.

Der Kirchenvater weiß seine anthropologische Herabwürdigung der Gaumenfreuden zu einem Übel an sich auch mithilfe einschlägiger Äußerungen der Heiligen Schrift zu begründen. Die vielleicht zentralste Stelle des Evangeliums, die christliche Autoren und Bibelexegeten zu zitieren nicht versäumen, um jeden Hauch eines gastrosophischen Geistes zu geißeln, findet sich (bezeichnender-

13 | Augustinus, Bekenntnisse, X 31.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

weise) bei dem Eucharistie-Theoretiker Paulus. In einem Brief an die Philipper spricht Paulus die erwartungsgemäße Mahnung aus: »Viele, von denen ich oft zu euch gesprochen habe, […] leben als Feinde des Kreuzes Christi, ihr Ende ist das Verderben, ihr Gott ist der Bauch«. (Phil 3, 18-19) In einem Brief an die Römer bekräftigt die paulinische Theologie die den Stoizismus transformierende christliche Antithese zum epikureischen Hedonismus (welcher gutes Essen als etwas Göttliches huldigt und zum Idol einer erstrebenswerten philosophischen Weisheit erhebt; siehe II.3). Der Anti-Hedonist Paulus schreibt in dem besagten Brief: »Das Reich Gottes ist nicht Essen und Trinken, sondern Gerechtigkeit und Friede und Freude in dem heiligen Geiste. Wer darin Christo dient, der ist Gott gefällig und den Menschen wert.« (Römer 14, 17-18)

Auch der Kirchenvater Clemens von Alexandrien, dessen Schriften über hundert Jahre nach Paulus' Tod entstehen, ermahnt die Christen dazu, dass die Unmäßigkeit, die überall ein Übel sei, sich am meisten jedoch beim Essen zeige.[14] Clemens betreibt darüber hinaus eine explizite Dämonisierung der Kochkunst. »Körperliches Unbehagen, Revolutionen des Magens entstehen, wenn der Gaumen durch jene teuflische Kunst der Leckerbissen, durch die eitlen Bravourstückchen der Küche verdorben wird. Nahrung wagen sie es zu nennen […], diese Quellen der schlimmsten Lüste!«[15]

Augustins Zeitgenosse, der namhafte Asket Johannes Cassian, verurteilt den kulinarischen Selbstgenuss, die *gastrimargia*, sogar als erste und oberste Todsünde.[16] Cassian pflichtet Augustinus darin bei, dass die Erbsünde von Adam und Eva durch die Versuchungen der Gaumenfreude in die Welt gekommen seien. Auch Thomas von Aquin setzt sich noch Jahrhunderte später mit der dogmatischen Frage auseinander, ob die »Gaumensucht« der »Hegemon« unter den sündhaften Handlungen sei, weil offenbar Unzucht, Begierde, Hochmut vom Bauch hervorgebracht würden.[17] Entsprechend heißt es in dem theologischen Hauptwerk der mittelalterlichen Scholastik lapidar: »Die Unenthaltsamkeit des Bauches vertrieb Adam aus dem Paradiese.« (Ebd., 1. Artikel)

Der hohe Stellenwert, den das mittelalterliche Christentum dem liederlichen Laster der Schlemmerei und Gefräßigkeit, der *gula*, zumisst, spiegelt sich noch in den Gemälden des flämischen Renaissance-Malers Pieter Brueghel wider, der in der frühen Neuzeit die unchristliche Freizügigkeit des Schmauses in eindrucksvollen Sittenbildern bannt. Zu dieser Zeit prangert der fromme Prediger Matthias Becker in einem deutschsprachigen Traktat zur christlichen Moral wider der »grausamen Laster« das »Toll- und Vollsein« als Ursprung allen Übels und aller

14 | Vgl. Clemens von Alexandrien, Der Erzieher, 20f.

15 | Clemens von Alexandrien, in: Harnack, Medizinisches aus der ältesten Kirchengeschichte, 61.

16 | Vgl. Rigotti, Philosophie in der Küche, 107.

17 | Vgl. Thomas von Aquin, Summa theologica, 148. Untersuchung, 3. Artikel.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Sünden an.[18] Die augustinische Tradition der christlichen Antigastrosophie findet eine Fortsetzung noch bis in die zweite Hälfte des 17. Jahrhunderts hinein; so beispielsweise in der denkwürdigen Schrift *Teutscher Vielfraß/des Teufels Leibpferd* von M. Heinrico Ammersbach, dessen Abhandlung sich mit einem entsprechend barocken Untertitel ankündigt: »Christliche Betrachtung/darinn der itzigen letzten Freß= und Sauff=Welt treulich gezeiget wird/was für excesse bey dem heutigen laulichen Christenthumb in Betrachtung der Gastereien zu mercken/als wie so viel tausend WeltKinder durch den VielFraß/als des Teuffels Leibpferd/sich nicht allein arm und kranck/ins Grab/sondern auch zm Teuffel in die Hölle stürzen/und wie man hingegen in diesen bösen Zeiten durch gar leichte und geringe Mittel das alles könne endern/und nicht allein auff Erden/sondern auch im Himmel grosse Schätze samlen/Zur Warnung vor dem hereinbrechenden Unglük beschrieben und auffgesezet« (Hamburg 1664).

Halten wir hinsichtlich der theologischen Transformationen der antiken Philosophie durch das mittelalterlich-neuzeitliche Christentum folgende grobe Züge fest: Für Platon und Aristoteles und in einem gewissen Maße selbst noch für Seneca entsteht die Spannung zwischen kulinarischer Unvernunft und menschlicher Esslust aus der Pflicht des rechten Maßes, so dass das moralische Subjekt gehalten ist, sich weder zu viel und zu ungezügelt, noch aber zu wenig um die Angelegenheit der Diät zu kümmern. Das essistenzielle Lebensgeschehen, die Nahrung, ist zwar ein minderwertiger, aber nichtsdestotrotz ein natürlicher und für die physische Selbsterhaltung auch notwendiger, funktioneller Aspekt des Menschseins. Demgegenüber problematisiert das Christentum diese Spannung im Kontext eines sündhaften Begehrens und einer geradezu unwiderstehlichen Versuchung, so dass die Speisen und das Nahrungsgeschehen für die augustinische Christologie eine ausgesprochenermaßen furchtbar große Beunruhigung bedeuten. In diesem geschichtsmächtigen Szenario erinnert nichts mehr an die frühchristliche Mahlpraxis und Jesu Gastrotheologie, die ohne eine Dämonisierung der Gaumenfreuden auskam und noch deutliche Parallelen zur griechisch-römischen Esskultur und Ernährungsphilosophie erkennen ließ. Für die antiken

18 | »Nachdem dem mal nu alle speyße frey unvorvorboten ist unnd nymanden ferlich/so wirt dysse freyheit mißbraucht/durch das uberflussige zunemenn der speyse unnd tranck [...] essen und trincken ist euch frey/hütet euch aber vor der überflüssickeyt. In der welt augen ist es eyn geringe ding umb toll und voll sein. Aber vor gotte gar ein greulichs/das wyr der speyße die uns gott zu enthaltunge des lebens geben hat (zu uberflüssickeyt gebrauchen. Wilch warlich ist eyn urspung alles ubels/ja aller sunden [...] denn so bald der mensch zu vol ist/mag ehr nymmer bey ym selbs bleyben/all funff syn sind wild wie die erfarung leret/wen der bauch voll tranck un speyß ist/so ist das maul auch voll wort/die oren voll lust zu horen/un der ganz lieb/den gott nach seynem bild geschaffen hatt/weyß keyn maß/byß so lang das auß eynem solchen edlen bild gottis wirt eyn bild des teuffels.« Vgl. Becker, Von dem mißbrauch christlicher freyheyt und dem grawsame laster des volsauffens, A III.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Diätmoralisten ist die kulinarische Verfehlung nichts Strafbares oder zutiefst Verwerfliches; sie gilt eher als etwas zwar Hässliches, aber jederzeit durch eine tugendhafte Selbstbeherrschung praktisch Veränderliches, so dass der Nahrungsaufnahme ihr moralisch richtiger, nämlich nebensächlicher Stellenwert zugewiesen wird. Im Gegensatz dazu ist der kulinarische Genuss für die Christen des Mittelalters eine Sünde, die Buße und Strafe verlangt. Die Gaumenfreude als solche ist verwerflich. Diese anthropologischen Verschiebungen bewirken die Herausbildung des christlichen Subjekts im alltäglichen Umgang mit dem Essen.[19]

Fasten und heilige Anorexie

Für den Geist des Christentums ergeben sich aus Augustins Erbsündenlehre und der daraus abgeleiteten Verteufelung des Essgenusses nachhaltige psychologische Konsequenzen, die unmittelbaren Einfluss auf das Ernährungsverhalten haben. Denn mit der christlichen Radikalisierung der stoischen Diätmoral wertet die augustinische Theologie eine Logik der Magersucht auf. Indem Augustinus davon schwärmt, jene Stimme sehr zu lieben, die da sagt, »wenn wir essen, gewinnen wir nichts, und wenn wir nicht essen, verlieren wir nichts«, spricht er unter Berufung auf die Bibel bewusst das anorektische Dispositiv heilig. Wie die Fülle des Essens nicht glücklich mache, so würde die Enthaltsamkeit oder Nahrungsverweigerung uns auch »nicht elend« machen.[20] Mit der Heiligsprechung des freiwilligen Hungerns und Fastens verlagert sich im Übergang vom heidnischen zum christlichen Abendland der Sinn der diätmoralischen Asketik von einer temporären und situativen Strategie der Mäßigung zu einer ernährungsphilosophischen Anorektik als dem dauerhaften Gebot einer »Abtötung des Fleisches« durch Verweigerung oder extreme Minimierung des Essens. Diese heilige Anorexie verleiht dem griechischen Begriff der Askese allererst seine heute geläufige christliche Konnotation eines programmatischen Verzichts und einer lebenspraxischen Selbstkasteiung. Die heilig gesprochene Hungerliebe, die das reale Elend eines Nahrungsverzichts zur gottgefälligen Gesundheit umdeutet, zieht in einen heiligen Krieg gegen die sündige Genussgier: »Ich kämpfe einen täglichen Krieg«, so der große Kirchenvater, »in Enthaltsamkeit, oft meinen Körper unterjochend«. (Ebd.)

Der gestrenge Klosterbruder Johannes Cassian, der lange Zeit unter den magersüchtigen Asketen der ägyptischen Wüste lebte, predigt das Fasten als freiwillige Hungerkunst des orientalischen Mönchtums. Die zeitweise Nahrungsverweigerung wird zu einer tragenden Tugend der christlichen Diätphilosophie und findet bei der frühchristlichen Institutionalisierung des Klosterlebens auch Eingang in das Ordensregiment. Das Leben der Mönche und Nonnen ist – theo-

19 | Vgl. Coveney, Food, Morals and Meaning, 38f.

20 | Bekenntnisse, X.31; vgl. Zumkeller, Das Mönchtum des heiligen Augustinus.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

retisch – nach den Regeln eines programmatischen Verzichts organisiert.[21] Als Bischof von Hippo erlässt Augustinus die Ordensregeln, die im Kontext des diätmoralischen Regiments vorschreiben: »Bezwingt euren Leib durch Fasten und Enthaltung von Speise und Trank, soweit es eure Gesundheit zuläßt.« Eine weitere Klosterregel besagt, dass während des Essens die Aufmerksamkeit der Mönche von der vergänglichen Nahrung weg zur geistigen Speisung hin gelenkt werden soll. Dabei hat der Kirchenvater jedoch nicht die heidnische Tradition philosophisch-geistreicher Tischgespräche im Sinn, sondern christlich-geistliche Belehrungen. Entsprechend heißt es: »Während sie bei Tische sitzen, sollen sie schweigen und auf die Lesung hören.« In der zweiten Regel wird proklamiert: »Wenn ihr zu Tisch geht, so hört, bis ihr wieder aufsteht, die übliche Lesung ohne Geräusch und Streiten an, denn nicht bloß mit dem Munde sollt ihr Nahrung zu euch nehmen, sondern auch eure Ohren sollen hungrig sein nach dem Worte Gottes.«[22]

Auch die Regeln des Heiligen Benedikt aus dem 6. Jahrhundert schreiben für die klösterliche Zucht das anorektische Gebot vor, das Hungern und Hungerleiden zu lieben. Während Senecas Stoizismus die kulinarische Armut noch als eine zeitweise Übung der Abstinenz propagiert, um sich der Unerschütterlichkeit der eigenen Seelenruhe auch in Phasen der Not sicher sein zu können, und während sogar Jesus in der Wüste (zwangsläufig) auf 40 Tage und 40 Nächte zeitlich begrenzt fastet, bis er seine Berufung fühlt (die mit üppiger Speisung lockt), nimmt im patristischen Christentum das freiwillige Nichtessen den Charakter eines tugendhaften Selbstverhältnisses an. Das Fasten und die Magersucht, als Ideale einer asketisch-anorektischen Diät, gehören zu den zentralen Praktiken, mittels derer die Gläubigen auf sich selbst einwirken, um sich als Subjekte einer christlichen Moral zu konstituieren.

Für die Christen der ersten Jahrhunderte bezeichnet insbesondere die *exomologesis* diejenige Technologie des Selbst, die im Mittelpunkt der Bußpraxis, beispielsweise des Fastens, steht. In der exomologesis, wie sie von Tertullian und Cyprian beschrieben wird, ist die Bedingung der Möglichkeit einer Reinigung der Seele gekoppelt an eine für alle sichtbare, symbolische, rituelle und theatralische Praktik (wie beispielsweise die physische Abmagerung). Das die Essenssünden büßende Hungern dient dazu, die Abkehr vom Ich zu demonstrieren. In der anorektischen Selbstentsagung tun sich besonders die Anachoreten des Ostens hervor. Basilius der Große betrachtet extreme Magerkeit »mit heraustretenden Rippen« und allen Zeichen der »Hinfälligkeit« als einen erstrebenswerten Zustand. Unter Berufung auf das Pauluswort »Ich züchtige und unterwerfe meinen Leib«[23] verteidigt auch der Einsiedler Antonius die magersüchtige Körperverachtung und die essistenzielle Selbstnegation. »Versuchungen« durch Dämonen und Teufel kann nur durch leibliche Kasteiung widerstanden werden: Antonius nimmt ein-

21 | Vgl. Schwaiger, Mönchtum Orden Klöster.

22 | Regeln des Heiligen Augustinus, 3. Kap, 1.

23 | Paulus, 1. Brief an die Korinther 9, 27.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

mal am Tag Brot, Salz und etwas Wasser zu sich. Ziel einer solchen extremen Diät ist die »Befreiung der Seele« aus dem »sündigen Fleisch«, dessen »Lüsternheit« zum »Sündenfall« geführt haben soll.[24]

Das freiwillige Hungerleiden hat für das Christentum gerade deshalb so große Bedeutung, weil das Fasten und Abmagern – gewissermaßen im Sinne einer negativen Gastrotheologie – als lesbares Zeichen der eigenen Reue- und Bußfertigkeit funktioniert und die religiöse Bereitschaft zum Selbstopfer glaubwürdig beweist. Das inwendige Aufzehren des Fleisches bringt die Sündhaften näher an das Reich Gottes – es ahmt das Leiden und die Erlösung Christi nach und will dessen unvergänglicher Fülle und himmlischer Ersättlichkeit zuteil werden. Man stößt hier auf eine grundlegende Einsicht der gastrosophischen Religionskritik der christlichen Diätmoral sowie des philosophisch-materialistischen Begriffs eines religiösen Opfermahls: In der spirituell heiligen, aber existenziell unheilvollen Transsubstantiation einer leicht praktikablen Vergeistigung des sich aufzehrenden Fleisches bringt sich der Gläubige dem unstillbaren Hunger seines Gottes als diätmoralisches Speiseopfer dar.

Im Zusammenhang der genealogischen Ursprünge der heute viel diskutierten *Anorexia nervosa* ist an die zahllosen manifesten Fälle einer Heiligen Anorexie zu erinnern, in denen die Gottfrommen über einen moralisch vorbildlichen Asketismus ihr Fleisch abtöteten, um ihrem geliebten Gott und Heiland schon zu Lebzeiten näher sein zu können.[25] Schon damals waren es zumeist gläubige Frauen, wie die Heiligen Clara von Assisi und Caterina von Siena, die diese Frömmigkeit bewiesen, während die männlichen Gottgläubigen zwar das Hungern heilig sprachen und das Fasten predigten, in ihrem alltäglichen Doppelleben aber diesen Gottesdienst weniger konsequent befolgten.

Rückblickend ist zu konstatieren, dass die traditionelle philosophische Leib- und Genussfeindlichkeit, deren Ursprung oben auf die platonisch-aristotelische Ethik zurückgeführt wurde, erst in der Christologie des Augustinus ihren »grellsten Ausdruck« finden.[26] Die asketische Negation einer genüsslichen Erfüllung der menschlichen Essistenz, deren symptomatische Ausläufer bis in die heutige Anorexie reichen, ist sicherlich philosophischen, aber weit mehr noch christlichen Ursprungs. Mit anderen Worten: Ein symptomatisches Ernährungsverhalten der gegenwärtigen Esskultur ist »strikt augustinisch, mit platonischen Anklängen.

24 | Vgl. Bergdolt, Leib und Seele, 120.

25 | Vgl. Habermas, Heißhunger, 37ff.

26 | Bordo, Anorexia Nervosa, 34. Mit Blick auf Augustins strikt dualistische Anthropologie wird seine Theologie auch für andere spirituelle Gegenwartstendenzen als Ursprung namhaft gemacht: »Augustinus schafft die mentalitätsgeschichtliche Grundlage für den Selbsthaß der westlichen Menschen, dessen Gipfel sich an der Epochenschwelle zur virtuellen Realität in der bevorstehenden Verabschiedung der Menschen von ihrem Körper zugunsten ihres virtuellen Leibes zeigt.« Vgl. Kleber, Maßregeln des klösterlichen Essens, 241.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Das heißt freilich nicht, dass Anorektiker Anhänger von Platon oder Augustinus sind, aber dass in der anorektischen Metaphysik gewisse Elemente explizit werden, die, historisch von Platon und Augustinus stammend, unsere Kultur tief hindurchziehen.« (Ebd., 34)

In groben Zügen stellt die britische Literaturwissenschaftlerin Maud Ellmann die Verbindung zwischen der Heiligen Anorexie des augustinischen Christentums und der unheilvollen Magersucht unserer Tage her. »Es ist wichtig, daran zu erinnern«, schreibt Ellmann, »dass Frauen heute die Hauptlast des Diätfimmels tragen, so, wie es auch vor allem die Frauen waren, die sich an den religiösen Fastenritualen des Mittelalters beteiligten. Doch die heiligen Frauen entzogen sich das Essen, um ihre sexuellen Begierden zu beherrschen, während die modernen Schlankheitsapostel ihr Fett vernichten wollen.«[27] So hat sich die gesellschaftliche Stigmatisierung der weiblichen Sexualität auf die Fettsucht übertragen, welche ebenso unerbittlich verfolgt wird wie einst jene. Wenn, wie Horkheimer und Adorno schreiben, die Geschichte der Zivilisation sei »die Geschichte der Introversion des Opfers«, dann sind die Abmagerungsanbeter und Abmagerungsanbeterinnen von heute insofern zivilisierter als damals die anorektischen Heiligen, weil sie die Rituale von Buße und Selbstkasteiung vollständig verinnerlicht haben, die ehedem von außen durch die Kirche und durch das sittenstrenge Gebot eines diätmoralischen Selbstopfers an die opferbereiten Gläubigen herangetragen wurden. Die Akte des Fastens und der Abstinenz, die ihre religiöse Bedeutung verloren haben, werden nun durch die Götter der Gesundheit und Schönheit gerechtfertigt. Dementsprechend stellt Ellmann die These auf: »Im Unterschied zu den heiligen Frauen, die im Rahmen einer Institution fasteten, die die Macht über die Deutung ihrer Selbstkasteiung behielt, hungert die moderne Anorektikerin freiwillig, den eigenen Phantasmen verfallen.«

Im Unterschied zur antiken Diätmoral der mäßigen Küche, die sich nur an die freien und männlichen Bürger ihrer Zeit richtete, appellieren die christlichen Ideale einer essgestörten Existenz gleichermaßen an das Gewissen aller Menschen. So tritt an die Stelle einer (als philosophische Lebenspraxis begriffenen und kultivierten) freiwilligen Selbstsorge eine christliche Moral, die von potenziell jedem den Gehorsam fordert, den kulinarischen Selbstgenuss um Gottes willen zu disziplinieren. Die frühmittelalterlichen Regeln eines gottgefälligen Lebenswandels kanonisieren eine Antikulinarik, die über die Jahrhunderte in der kirchlichen Lehre und Ausübung der Pastoralmacht fortbestehen wird.[28]

27 | Ellmann, Geschmack an Wörtern, 168.

28 | Vgl. Maasen, Genealogie der Unmoral; Lohmer, Gemüsesuppe und Rhetorik.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Magere Zeiten und klösterliches Schlaraffenland

Lange bevor die Magersucht in der gesellschaftlichen Wahrnehmung zu einer krankhaften Essstörung wurde, galt sie – über Jahrhunderte hinweg in ideeller Verbindung mit dem asketischen Ideal einer mäßigen Küche – als diätmoralisches Dispositiv der christlichen Sittenlehre. Das fromme Hungerleiden gehörte über das System der Fastentage, als rituelles Element der normalen Esssitten und noch nicht als deren pathologisierte Anomalie, zu den religiös gebotenen Praktiken eines corpus christi, einer Christenheit, welche im Verlaufe der Geschichte Eingang nicht nur ins Leben der europäischen Alltagskultur gefunden hat.[29]

Freilich ließ sich in der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Gesellschaft, also in Zeiten einer chronischen Mangelökonomie, die christliche Diätlehre in die karge Versorgungslage dieser Epoche bestens einfügen, insofern sie die Realität des häufigen Hungerns und leeren Magens ideologisch überhöhte und beschönigte. So berichtet Gregor von Tours, ein Chronist des sechsten Jahrhunderts, von furchtbaren Hungersnöten. Da die Realität dieses Hungerns und Fastens nicht von Gottes sättigenden Worten erfüllt war, sondern von der Bevölkerung zumeist als ein unfreiwilliges Übel und leidvolle Inexistenz eines sorgenden Vaters im Himmel erfahren wurde, rief die kirchliche Diätmoral auch Widerstand hervor.

Es ist kaum bekannt, dass die Reformation mit Zwinglis Schrift über die *Fryheit der Spysen* begann, die gegen die kirchlichen Fastengebote polemisiert. Genau genommen, ging Zwinglis reformatorische Rebellion von dem denkwürdigen Akt eines verbotenen Wurstgenusses aus. So ist bekannt, dass der geschäftstüchtige Buchdrucker Christoph Froschauer – während und trotz der Fastenzeit – seine arbeitsamen Gesellen extra mit Wurst bewirtete. Denn sie schufteten schwerer als sonst und stellten ihren bahnbrechenden ›protestantischen Arbeitsethos‹ tadellos unter Beweis, weil ein Termin für eine Buchherstellung eingehalten werden musste. Und zwar ausgerechnet die Paulus-Briefe, also das Werk des Theoretikers jener eucharistischen Abendmahllehre der katholischen Kirche, deren undeutlicher, mysteriöser Sinn die vernichtende Kritik der Reformatoren hervorrufen sollte. Zwingli nahm an dem besagten Mahl teil, und obwohl er selbst bei den Würsten nicht zugelangt hatte, verteidigte er in der durch dieses provokante Fastenbrechen ausgelösten Auseinandersetzung mit dem Züricher Kirchenrat, die gottfrommen Wurstesser: Im Unterschied zum Arbeiten sei das Fasten nicht durch die Bibel vorgeschrieben und Gott sei es egal, ob der Mensch zu einem bestimmten Zeitpunkt Fleisch oder Graupen esse.[30] Der Streit stieg immer höher in der Hierarchie der Kirche und der Regierung, bis 1525 die Stadt Zürich den reformierten und diätmoralisch liberalisierten Glauben einführte.[31]

29 | Vgl. Hirschfelder, Europäische Esskultur, 112.

30 | Vgl. Zwingli, Vom Erkiesen und Fryheit der Spysen.

31 | Vgl. von Paczensky/Dünnebier, Kulturgeschichte des Essens, 279.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Wurst für jeden, jederzeit: In diesen historischen Wahrheits-Ereignissen bricht ein Stück gesellschaftlicher Ernährungsrealität in die Scholastik der kirchlichen Moral ein. Denn für die Mehrheit der damaligen Bevölkerung ist die magere Küche nicht das Ideal einer religiösen Askese, sondern das Faktum – und Fatum – eines ärmlichen Alltags. Allein die kurzen Phasen des feierlichen Fressens, die die langen mageren Schicksalszeiten einer unfreiwillig eingehaltenen Hungerkunst unterbrechen, bieten der kirchlichen Diätmoral einen zwar realen, aber zugleich auch einen unverhältnismäßigen Anlass, sündhafte Gefräßigkeit und unchristliche Völlerei zu problematisieren. Die zwangsläufige Abwechslung zwischen Fasten und Überfüllen, Darben und Laben in den damaligen Ernährungsverhältnissen wird vom Klerus, dessen materieller Reichtum dem klösterlichen Leben zumeist einen üppigen Wohlstand sichert, in die dauerhafte Doppelmoral verkehrt, vom heiligen Hungern und Fasten bloß zu reden und es dem Volk wortreich zu predigen, sich selber aber pralle Bäuche zuzulegen und anstelle des Gebotes der Magersucht und einer lustlosen Sättigung sich den Versuchungen der genüsslichen Gaumenfreuden bis zur maßlosen Fettsucht zu überlassen. Denn, so ruft der Kirchenhistoriker Foster in seiner Studien zum *Schlemmen hinter Klostermauern* in Erinnerung, »nirgends wurde mehr und ausdauernder gegessen und getrunken als in den mittelalterlichen Klöstern.«[32] Insofern richtet sich die magersüchtige Kritik an einer heillosen Schlemmsucht im Grunde genommen gegen jene eigene wohlstandsbedingte Maßlosigkeit der scheinheiligen Männer (und der wenigen pflichtbewussten Frauen), zu welcher sich der nicht nur große, sondern, wie wir wissen, auch dicke Kirchenvater und Mönch *Augustinus bekennt*.

Bernhard von Clairvaux als Gastronomiekritiker

Der Heilige Bernhard von Clairvaux vermittelt einen detaillierten Einblick in die eigentlich sündhafte Üppigkeit der mittelalterlichen Klosterküche.[33] Seine aus dem 11. Jahrhundert stammenden Schilderungen der Klosterküche weichen gegenüber dem von Augustinus gepredigten Speiseplan nicht unbeträchtlich ab. Sie lassen in vielen Dingen, insbesondere dem Stand der technischen Raffinesse, sowohl ihr römisches Vorbild bei Apicius als auch eine Fortentwicklung der mittelalterlichen Haute Cuisine erkennen. Anknüpfend an den bereits skizzierten Verlauf der antiken Kochkunst (siehe I.2), ist für den Zeitraum des Mittelalters die deutliche Kontinuität zwischen der antiken Kochkunst und der christlichen Klosterküche hervorzuheben.

Tatsächlich stammt die älteste uns erhaltene Abschrift des Kochbuchs des Apicius aus einem deutschen Kloster des neunten Jahrhunderts in Fulda. (Vgl. ebd., 26) Ansonsten sind mittelalterliche Kochbücher oder Rezepte kaum vorhanden,

32 | Foster, Schlemmen hinter Klostermauern, 76.

33 | Vgl. Bernhard von Clairvaux, Apologie an den Abt Wilhelm.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

abgesehen von einigen weiteren Handschriften über Kochkunst aus dem 10. bis 13. Jahrhundert. Die erwähnte Abschrift führt zu einer weiteren Verbreitung der klassischen Kulinarik, die seit dem 4. Jahrhundert in der Welt des europäischen Klerus stetig wächst. Daher erstaunt es nicht, dass die heiligen Schriftsteller des Mönchtums über Apicius und seine Philosophie oft sprechen.[34]

Angesichts des nachfolgenden Berichts Bernhards von Clairvaux und der Auffassung, dass der komplizierten Küche des Apicius eine Zeit »primitiverer Essensgewohnheiten« gefolgt sei[35], ist klarzustellen, dass es zwischen der mittelalterlichen und der antiken Kulinarik sehr viel mehr Ähnlichkeiten als Unterschiede gegeben zu haben scheint. »Unterschiede gab es vor allem, weil das Mittelalter, zumindest in der Frühzeit, weniger Garungsarten kannte als das Altertum. Bis zum 13. Jahrhundert ungefähr waren Herde so gut wie unbekannt. Das wichtigste Kochinstrument war der große offene Kamin, vor dem sich Fleischspieße drehten und über dessen Feuerstelle der Kessel zum Gemüsekochen hing. Es gab also nicht das Garen im Ofen, das im Altertum eine große Rolle gespielt hatte.« (Ebd.)

Entgegen dieses gartechnologischen Rückschritts wurde ein maßgebliches Kunststück der klassischen Kochmethode intensiv angewandt: Die reichliche Verwendung von Gewürzen bzw. ausländischen Geschmäckern blieb eine weit verbreitete Praktik in der wohlhabenden europäischen Küche. So verschob sich aufgrund ökonomischer Faktoren die Verwendung von heimischen Gewürzen und Kräutern zum zunehmenden Gebrauch von exotischen Spezereien. Schon im 9./10. Jahrhundert wird ein bemerkenswerter Zustrom an Gewürzen auf die Märkte Italiens und Frankreichs festgestellt und die Dokumente zeugen von einem wachsenden Interesse an exotischen Produkten wie Ingwer, Zimt, Galangawurzel oder Nelkengewürz, von denen die römische Küche keinen oder nur geringen Gebrauch gemacht hatte.[36] Ansonsten entsprach auch dem feinen Geschmack des Mittelalters alles, was möglichst selten und teuer war und daher geeignet schien, den Wohlstand des Gastgebers widerzuspiegeln. Kostspielige und intensive Gewürze wurden deshalb in großen Mengen an die Speisen gegeben.

Zu dieser Zeit ist die Küche eine Sache der Nase, des Geruchssinns – und des Augenscheins: Farben und Darbietung der Speisen sind entscheidend, aber nicht der Eigengeschmack der Zutaten. Daran ändert sich auch nichts, als der berühmte Koch Karls IV., Taillevent, dasjenige Kochbuch des Mittelalters vorlegt, welches die herrschaftliche Küche für einige Jahrhunderte prägen wird. Sein im Jahre 1390 erschienener *Viandier* erfindet neue Gerichte, vor allem aber empfiehlt Taillevent

34 | So ist der Autor des ersten gedruckten Kochbuchs der westlichen Kultur, der Philosoph Bartolomeo Sacchi, auch Hofmeister des damaligen Papst Pius II und wird von diesem höchsten Gottesvertreter höchstpersönlich mit dem Titel des ›Mundkochs‹ geehrt. An entsprechender Stelle werden uns die Verdienste des ehrbaren Sacchi, der ihretwegen den gastrosophischen Vordenkern zuzuordnen ist, noch ausführlicher beschäftigen (siehe II.3).

35 | Vgl. Revel, Erlesene Mahlzeiten, 80.

36 | Montanari, Der Hunger und der Überfluß, 75.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

weiterhin reichliche Verwendung von Gewürzen und das Kochen des Fleisches vor dem Braten. Diese Kochmethode versteht sich weniger aus geschmacksästhetischen Vorlieben als aus den Zwängen einer repräsentativen Symbolküche, welche exklusive Prestigeobjekte wie zähe Adler oder steinalte Bären verwendet, die stundenlang vorgekocht, dann gebraten und schließlich in einer dicken Sauce getränkt werden mussten, um sie überhaupt genießbar zu machen.[37] Deshalb herrscht auch in der mittelalterlichen Kochkunst eines Taillevent die Gewohnheit vor, »die Natur der Speisen durch künstliche Bereitung unkenntlich zu machen.«[38]

Weil für die Zeit zwischen der Spätantike und dem 14. Jahrhundert kaum Kochbücher überliefert sind, gebührt hier der Wiedergabe eines Berichtes von Bernhard von Clairvaux, in welchem sich viele der angesprochenen Themen der römisch-christlichen Ernährungsphilosophie exemplarisch sammeln, ausführlicher Raum. In spöttischem Ton schildert der streng asketische Bernhard die üppigen Essgewohnheiten zur Fastenzeit, die der Reisende in der Klosterküche von Cluny kennenlernt: »Inzwischen wird der eine nach dem anderen Gang aufgetischt, und anstatt des Fleisches, wovon man sich ferngehalten, wird doppelt soviel großer Fisch gereicht. Und wenn man vom ersten Gang gesättigt ist und den zweiten berührt, hat es den Anschein, als hätte man den ersten noch nicht gegessen.«[39] Bernhard moniert außerdem, es werde alles mit so großer Sorgfalt und Kunst der Köche zubereitet, dass sogar, wenn vier oder fünf Gänge verzehrt sind, die früheren Speisen kein Hemmnis für die späteren bedeuten und die Sättigung den Appetit nicht mindere.

Indem der Gaumen von neuen Gewürzen gereizt werde, entwöhne er sich allmählich der alt bekannten und erneuere sich gefräßig im Verlangen nach ausländischen Geschmäcken, als wäre er noch nüchtern.[40] Obgleich der Magen, ohne es zu wissen, überladen werde, verdränge die Abwechslung doch die Abneigung. »Denn weil wir«, so Bernhards ausführliche Bedenken, »einen Widerwillen haben gegen pure Speisen, wie die Natur sie gemacht hat, wird die Fresssucht von allerhand falschen Geschmäcken erregt, während die Speisen auf zahllose Weisen miteinander vermischt und die natürlichen Geschmäcke, die Gott in die Sachen gesteckt hat, verschmäht werden. Das Maß der Notwendigkeit wird zweifellos überschritten, doch der Genuss ist noch nicht besiegt. Denn wer kann sagen, auf wie viele Weisen allein schon Eier (um von anderen Sachen ganz zu schweigen), gedreht und gequält werden, mit wie viel Fleiß sie auseinander geholt, geschlagen, flüssig oder hart gemacht und verkleinert werden; und bald geröstet, bald geschmort, mal ge-

37 | Vgl. Revel, Erlesene Mahlzeiten.

38 | Friedlaender, Sittengeschichte Roms, 633.

39 | Bernhard von Clairvaux, Apologie an den Abt Wilhelm, 180f.

40 | Über die problematischen Wirkungen der »ausländischen Geschmäcker« gibt Bernhard in einem Brief an seinen Neffen Robert genauere Auskunft: »Pfeffer, Ingwer, Kümmel, Salbei und tausend ähnliche Arten von Fischsaucen schmecken natürlich dem Gaumen, entzünden jedoch die Begierde.« Vgl. Bernhard von Clairvaux, Epist. 1,11.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

füllt, mal gemischt oder einzeln aufgetischt werden? Wozu dies alles, wenn nicht als Zugeständnis an den Widerwillen?«

Seine Eindrücke, die er in der Klosterküche gewinnt, kulminieren in einem diätmoralischen Fluch auf das schmeichlerische Machwerk dieser Teufelsküche: »Darauf wird der äußerliche Anschein der Dinge soweit geändert, dass nicht weniger das Auge als der Geschmack sich freuen kann; und obwohl der Magen sich schon durch zahllose Rülpser gesättigt zeigt, ist doch die Neugier noch nicht befriedigt. Doch während die Augen von Farben und der Gaumen von Geschmäcken verführt werden, wird der unglückliche Magen, weder von Farben beleuchtet noch von Geschmäcken gestreichelt und dennoch gezwungen alles aufzunehmen, unter dem Druck mehr verschüttet als erquickt.«

Es wäre reizvoll, an dieser Stelle an die *Benedictiones ad mensae,* die Segensreden über die Tischgerichte, des St. Gallener Mönchs Ekkehard IV. zu erinnern, dessen delikate Lobpreisungen die »unglaubliche, bändefüllende Vielfalt des Essens« zusammenstellen, die in einem der mächtigsten Klöster ihrer Zeit die täglichen Speisezettel mit christlicher Opulenz segnen.[41] Schon eine kleine, bescheidene Kostprobe des dortigen Abendmahls lässt verschiedene Gänge aus Fisch, Geflügel, Fleisch, Wild, Käse, Obst, Wein und Bier erkennen. Dabei versteht sich Ekkehard als frommer Christ und stellt das Brot ganz oben auf seine Segnungen. Doch sogar diese sakrosankte Ikone eines Heiligen Abendmahls bleibt nicht von der bekannten Doppelmoral des geistlichen Genusslebens frei: Das heiligste aller Nahrungsmittel, das Brot, ist ursprünglich ein einfacher, flacher, in der Asche gebackener Fladen oder Kuchen; für den edlen Ekkehard und seine Tischgenossen ist jedoch Brot nicht gleich Brot. So richtig heilig wird es für die frommen Mönche erst durch kunstvolle Gestaltung: Torten, Kipfel, Wecken und Brezeln, des Weiteren nennt Ekkehard das Eierbrot, das mit Hefe oder Sauerteig getriebene Brot, das gebackene, gesottene, geröstete und das in der Asche gebackene Brot. Er schließt mit einem ungesäuerten Abendmahlbrot, der Oblate, einem feinen Gebäck aus bestem Weizenmehl. Der schlichte Anschein der Hostie täuscht allerdings: »Für den findigen Klosterbäcker war die Oblate mit ihrer flachen ausgedehnten Form der beste Übungsplatz für seinen Einfallsreichtum und die Ausgangsbasis für viele leckere Backwerke.« (Ebd., 53)

Zum Beispiel der »St. Galler Biber« aus Honig und Mehl mit einer großzügigen Mandelfüllung oder einen Fladen, dessen Geschmacksnuancen den jeweiligen Umständen angepasst wurde. Zur Festzeit mit verschiedenen Fleischsorten beschichtet, zur Fastenzeit mit Fisch und ansonsten zu jeder Zeit raffiniert gewürzt und in Fett ausgebacken. Und aus demselben Teig wie die Fladen entstanden Krapfen und feines Süßgebäck und dergleichen mehr. Mithilfe dieser symbolischen Brote und göttlichen Leckerbissen drangen die Klostermönche in paradiesische Ursprünge, nämlich ins Schlaraffenland vor – um jenen Ausdruck zu gebrauchen, der unter dem Eindruck solcher traumhaften Erfahrungen entstand.[42]

41 | Foster, Schlemmen hinter Klostermauern, 50.

42 | Vgl. Pleij, Der Traum vom Schlaraffenland.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Extrabeilage: Zum Schlaraffenland

Die alten Indogermanen hatten aus dem Indischen das Wort *Kaka* – leckeres Essen – für leckeres Süßgebäck mitgebracht. So verwundert es nicht, wenn in der Carmina Burana vom »abbas Cucaniensis«, vom »schlaraffischen Abt«, die Rede ist[43] und damals der Mönch vom Volkesmund als ein »Schlaraffe« tituliert wurde, der sich in »Kokania«, dem klösterlichen »Schlaraffenland«, »durch süßen Kuchen durchfressen durfte«.[44] Der deutsche Begriff Schlaraffenland, mit dem Kokania übersetzt wird, bezeichnet wörtlich genommen das Land der Schlur-affen. Der Wortbildung nach liegt dem das mittelhochdeutsche Verbum für faulenzen, nichtstun, müßiggehen, zugrunde, *slûren*, *slûderen*, dessen Verwandte sich in mundartlichem *schludern*, *schlurig*, *Schluri* erhalten haben.[45]

Warum von Affen die Rede ist, lässt sich aus zwei Gründen erklären. So erzählen Hans Sachs und später Grimms Kinder- und Hausmärchen, dass Affen ursprünglich als Folge einer Missgeburt entstanden seien. Ein Schmied wollte es Gott gleichtun und einen alten Menschen in seiner Esse verjüngen – vor Schrecken über den Anblick des fehlgeschlagenen Versuchs bringen die Frau und die Schwägerin des Schmieds Affen zur Welt. Plausibler scheinen jedoch ikonographische Gründe zu sein. Der Affe, in dessen grotesker *similitudo hominis* die heidnische Antike vor allem das beleidigende Zerrbild des Menschen verabscheute, das christliche Mittelalter sogar eine *figura diaboli* zu erkennen meinte, wurde seit der Renaissance zunehmend Gegenstand einer mehr oder weniger nachsichtig das Allzumenschliche des Tieres wahrnehmenden Betrachtung.

Am Anfang des 16. Jahrhunderts beginnt man in Deutschland, von Schluraffen als faulen genusssüchtigen Affen zu sprechen. Ein Kapitel von Sebastian Brants *Narrenschiff* handelt vom »Schluraffen Schiff«. Brants berühmt gewordene Erzählung, dem nur einige Zeit später Hans Sachs' *Schlauraffen Landt* folgt, entwirft den Narrentyp des bäurischen Schluraffen, der beim Trinken und beim Essen »grob und unerfahren« ist. Dabei werden jene Ermahnungen zur Tischsitte und zur Selbstbeherrschung der Gaumenfreuden laut, die von diesem Zeitpunkt an den neuzeitlichen »Prozess der Zivilisation« (Elias) antreiben. – Wie der Wahnsinn[46], so wird von nun an auch die Esslust als Unvernunft in die ziellose Verbannung geschickt.

43 | Vgl. Richter, Schlaraffenland, 13.

44 | Forster, Schlemmen hinter Klostermauern, 53.

45 | Vgl. Revel, Erlesene Mahlzeiten, 205f.

46 | Vgl. Foucault, Wahnsinn und Gesellschaft, 47ff.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Der erwähnte Renaissance-Maler Pieter Brueghel der Ältere veranschaulicht in seinem Bild *Schlaraffenland* aus dem Jahre 1565 die Ambivalenz dieser Utopie vom guten Leben: Regungslos aufgeblähte Leiber zeigen den wenig paradiesischen Zustand eines exzessiven Genusslebens an. Dass aber ausgerechnet den Affen zugetraut wurde, ein solches Schleckerparadies zu erschließen – ein anderes Bild der Zeit zeigt die *Affenküche* –, wird plausibel, wenn man bedenkt, dass etwa seit dem 12. Jahrhundert der Affe als der führende Feinschmecker in Gottes großer weiter Welt galt. Die klassische Antike hatte dem Adler die besten Augen, dem Geier die beste Nase und dem Maulwurf die besten Ohren zugeschrieben; den feinsten Tast- und Geschmackssinn aber, die größte Empfindlichkeit für die Wahrnehmungen des sinnlichsten der fünf Sinne, hatten sie beim Menschen konstatiert. Dies vertrug sich jedoch nicht mit der christlichen Anthropologie, die den Menschen einzig durch die *anima rationalis*, die geistige Vernunft, vor den Tieren ausgezeichnet sah. Man christianisierte diese Zuordnungen dahingehend, dass der feinste Tastsinn der Spinne, der feinste Geschmack aber dem Affen zuerkannt wurde. Das Bild des Affen konnte deshalb, namentlich in Verbindung mit symbolischen Darstellungen der übrigen vier Sinne, den Geschmackssinn repräsentieren.

Aus dem (zur gebotenen Moral der christlich-platonischen Zivilisation konträren) ›unzivilisierten‹ Spiel des Schluraffen mit dem Wohlgeschmack einer delikaten Küche geht also ein Schluraffenland hervor, das sich überall verortet und verwirklicht, wo Menschen ihr ebenso animalisches wie vernunftbegabtes Genussleben kultivieren. Der Schluraffe ist gleichsam das *Geschmackstier* im Menschen – er steht für das mythogastrosophische Gegenbild zum diätmoralischen Urbild der platonischen Idee vom *wilden Tier in uns*. Während bei Platon das Tier ein verwilderndes, vernunftwidriges Verhältnis zwischen Menschsein und Essen symbolisiert, bürgt das Bild vom Schlaraffen für das gastrosophische Vernunftvermögen des Menschen wie das Schlaraffenland für die Utopie eines guten Lebens, das von gutem Essen leben.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Küchenlatein und Carmina Burana

Ein spätmittelalterlicher Glossar zürnt, die Mönche schienen die Küchenkünste besser zu kennen als die lateinische Sprache, weshalb sie Latein nur noch »nach Koch- und Küchenart« sprächen.[47] Im Zusammenhang eines solchen Küchenlateins ist der frommen Weinliebe der Christenheit zu gedenken. Freilich stellen sich die Christen mit ihrem (heidnischen) Brauchtum des Weintrinkens eher als tapfere Griechen und weniger als treue Gotteskinder unter Beweis – ein ketzerischer Umstand, ohne den der europäische Weinbau kaum seinen verdienten Weltruhm erlangt hätte. Es gibt kein anderes alkoholisches Getränk, für das sich eine ganze Religion oder vielmehr deren Kirche so entschieden und sachverständig eingesetzt hat, wie das Christentum für den Wein. Von Paczensky und Dünnebier vergegenwärtigen die religions- und kulturgeschichtlichen Hintergründe dieser bibelfesten Weinseligkeit: »Die Mönche und Nonnen in einer wachsenden Zahl von Klöstern als Zentren für die Gläubigen ihrer Umgebung, schließlich die etablierten Kirchengemeinden – sie alle benötigten Wein und steigerten den Bedarf. Für den heiligen Zweck durfte es natürlich kein schlechter Wein sein. Wo also der verfügbare Wein nicht schmeckte, sorgten die Kirchenleute für Verbesserung der Anbau- und Bereitungsmethoden. Wo der Weinbau daniederlag, halfen sie bei der Wiedererweckung. Und wo es gar keinen Wein gab, sorgten sie dafür, dass welcher angebaut wurde, oder sie brachten Weinhandel in Gang, um sich und ihre Gemeinden versorgen zu können. So wurden Mönche und Nonnen zu führenden Weinbauexperten – und zu höchst sachverständiger Kundschaft.«[48]

Über diese Kennerschaft hinaus ist an ein weiteres Produkt des geistlichen Lebens zu erinnern: an das Klosterbräu. Bier kam in Fastenzeiten als Flüssignahrung zum Einsatz, weshalb viele Klöster eine eigene Brauerei betrieben. Mit anderen Worten: »Die Klöster waren nicht von ungefähr Mittelpunkte des gastronomischen Wohllebens.«[49] Vor diesem Hintergrund versteht sich, warum das christliche Fasten in seiner kulturhistorisch bekannten Form bedeutet, dass die Gläubigen in dieser Zeit lediglich das Fleisch durch Fisch ersetzen – im Unterschied zu anderen Religionen, bei denen die Fastenzeit mit wenigstens kurzzeitigem realem Hungern verbunden ist. Christliches Fasten bedeutet eher, kulinarisch phantasievoll zu sein, als wirklichen Verzicht zu üben. Spöttische Geister kommentieren dazu: »Heute sind bei den meisten Christen vom Fasten nur noch der vorhergehende Karneval übrig geblieben und die Tatsache, dass an Donnerstagen der frische Fisch in die Läden geliefert wird und dass man deshalb freitags Fisch isst.«[50]

47 | Vgl. Heckmann, Freud des Essens, 57.

48 | von Paczensky/Dünnebier, Kulturgeschichte des Essens, 189.

49 | Herrmann, Schlemmermahl und Schlangenfrass, 252.

50 | von Paczensky/Dünnebier, Kulturgeschichte des Essens, 282.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Im Gegensatz dazu sieht der gewöhnliche Speiseplan des mittelalterlichen Klosterlebens ein striktes Reglement vor. Entsprechend verordnen die augustinischen oder benediktinischen Klostervorschriften neben der generellen Enthaltsamkeit nur eine Mahlzeit pro Tag, die darüber hinaus zu einer genau festgelegten Zeit eingenommen werden soll und aus nicht mehr als lediglich Gemüse mit Pökelfleisch (siehe oben) oder aus zwei gekochten Gerichten bestehen darf.[51] Gleichwohl betont bereits Augustinus, dass diese diätmoralischen Vorschriften von den Christen aus »Rücksichtnahme« gegenüber den Klosterbrüdern unbedingt flexibel gehandhabt werden könnten, so dass diejenigen glücklichen Mitbrüder, die »vor ihrem Klostereintritt eine üppigere Lebensführung gewohnt« waren, nicht gar zuviel »entbehren müssen«. Sie dürfen, schlägt der Kirchenlehrer vor, sich zusammen mit den heilungsbedürftigen Kranken an den im Kloster selbstverständlich verfügbaren »besseren Speisen« gütlich tun.

Jedenfalls ist, soviel bleibt festzuhalten, der allgemeine Befund unstrittig: »Im christlichen Europa waren überall die Klöster Hauptstätten des Tafelluxus.«[52] In den erwähnten Carmina Burana, einer Liedersammlung aus dem 13. Jahrhundert, die immerhin im Kontext des berühmten Benediktinerklosters im bayrischen Beuron entsteht, wird ein Lied auf den – zum Antipoden des christlichen Gottes im Himmel erklärten – epikureischen *Gott des Bauches* angestimmt, dessen Sinn in seiner Doppeldeutigkeit (scheinbar bewusst) unklar gelassen wird:

»Laut schreit Epikur:/
Der satte Bauch ist aller Sorgen frei./
Der Bauch wird mein Gott sein./
Nach einem solchen Gott verlangt mein Heißhunger./
Sein Tempel ist die Küche,/
Nach Göttlichem durftet es in ihr. Sieh‹, er ist ein bequemer Gott./
Zu keiner Zeit ist er nüchtern./
Vor dem ersten Bissen am Morgen/
Gießt er trunken Wein ein./
Seine Tafel und sein Becher/Machen die wahre Glückseligkeit aus.«[53]

51 | Vgl. Figala/Pfohl, Benediktinische Medizin.

52 | Friedlaender, Sittengeschichte Roms, 633.

53 | Heckmann, Freud des Essens, 60.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Süsse Sünden – Erbsünden

Angesichts der täglichen Versuchungen eines üppigen Genusslebens wird der tiefere und dramatische Sinn erst richtig verständlich, wieso sich die mönchische Existenz von »Fallstricken der Begehrlichkeit« (Augustinus) gefährdet sieht und warum sich der Heilige Augustinus in seinen Bekenntnissen lediglich fürchtet, »unreiner Genussgier« nicht widerstehen zu können, statt sich in der Furcht vor Hungersnot – zumal als großer Kirchenvater und Bischof – auch um eine gute Ernte zu sorgen und über entsprechende Maßnahmen nachzudenken. Obschon er sich täglich bemüht, die Versuchungen der »Gaumenlust und Schwelgerei«, »die Sättigung unersättlicher Begierden« und die »Fesseln des Genusses« zu bekämpfen, bekennt der Konvertit doch wegen der »Schwäche seines Fleisches«, »in Fragen dieser Art noch kein festes Urteil« zu haben. Gegenüber den »gefährlichen Wohlempfindungen« des Essens – ob nun in Form von Pökelfleisch mit Brot, Linsenmus und Wasser oder beim Genuss von ausländischen Früchten, Pilzen, Reis, Trüffel, diversen Eikreationen, leckersten Backwerken und süffigem Süßwein – vermag Augustinus das sich selbst auferlegte Gebot einer kulinarischen Enthaltsamkeit kaum einzuhalten.

Der zeitgenössische Chronist Gregor von Tours schildert das skandalöse Ausmaß dieser christlichen Doppelmoral. Beispielsweise berichtet er über einen Bruder namens Cautinus, welcher in der Mitte des 6. Jahrhundert dem Bistum von Clermont-Ferrand vorsteht. Dieser habe sich als ein »Lüstling« aufgeführt, dessen Unmäßigkeit jeder verabscheue. Der Trunksucht verfallen, sei er oft derart voll gewesen, dass er kaum von vier Männern vom Tische weggetragen werden konnte.[54] Ähnlich maßlos soll sich der Geistliche auch im Essen verhalten haben. Weil ihm der Verzicht auf Genuss als die schlimmste Strafe vorkommt, verurteilt er seinen Widersacher, einen Priester namens Anastasius, zum Tode – durch Verhungern.

Allenthalben überziehen das mittelalterliche Christentum Bilder von wohlbeleibten Geistlichen, Kardinälen, Päpsten, Priestern und schlaraffischen Äbten, unter denen der Heilige Thomas von Aquin nur der prominenteste und gewichtigste ist. Der dreihundert Pfund schwere »Bulle von Sizilien«, wie seine Brüdern ihn in liebenswürdiger Ehrfurcht nennen, liefert auch eine selbstschützende Entschuldigung mit, indem er geschickt darüber räsoniert, dass »dicke Männer klüger seien«.[55] Über diese theologische Rechtfertigung einer von Thomas selbst verkörperten ›Heiligen Hypertrophie‹ hinaus ist von dem Kleriker auch der bemerkenswerte Ausspruch überliefert: *meius est ditare quam philosophare;* essen ist besser als philosophieren. Obschon dieser anti-diätmoralische Ausspruch dem Anschein nach eine grundlegende Aufwertung des Essens gegenüber der Philosophie suggeriert, drückt sich darin gleichwohl kein wirklich gastrosophisches Selbstverständnis aus, welches das Essen durchaus als eine genuine – allerdings

54 | Vgl. Gregor von Tours, Zehn Bücher Geschichten, 207.

55 | Vgl. Foster, Schlemmen hinter Klostermauern, 76.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zumeist verkannte und abgetane, schlecht praktizierte – Form des Philosophierens begreift und die Philosophie daran bemisst, inwieweit sie sich auch auf das Essen versteht.

Doch halten wir fest: Wie die Heilige Anorexie, vor allem von Frauen, so gehört erst recht eine scheinheilige Adipositas, vor allem bei den Männern und ihren trotz Fettleibigkeit offiziell heilig gesprochenen Exemplaren, zu der gestörten Lustökonomie der christlichen Ernährungsphilosophie. So scheint das eigentliche Problem des ebenso wichtigen wie gewichtigen Sittenlehrers Augustinus, der eine freiwillige und willensstarke Lustentsagung predigt, die *eigene Willensschwäche* zu sein. Entsprechend legen seine *Bekenntnisse* beredtes Zeugnis davon ab, dass der Lebemann Augustinus sich »in der Rolle des ohnmächtigen Opfers« fühlt.[56] Daher ist an der augustinischen Problematisierung eines schlechten Essverhaltens insbesondere die Strategie jener moralischen Entschuldigung interessant, wie mithilfe einer theologischen Argumentation der intellektuelle Versuch unternommen wird, die eigene Fehlernährung zu rationalisieren. »Nicht ich bin es«, verteidigt der Bischof seine kulinarische Sündhaftigkeit, sondern »mein heiliger Gott« allein gebe den Willen zur Abstinenz – oder er gibt ihn nicht.

Die augustinische Theologie liefert mit ihrer so genannten Erbsündenlehre ein äußerst hilfreiches Argument, die eigene diätmoralische Willensschwäche und »fürchterliche« (nämlich suchtartige) »Genussgier« zu entschuldigen, indem sie eine kategorische Negation der menschlichen Willensfreiheit (liberum arbitrium) behauptet. Von einem freien Willen und einer dadurch gegebenen ursprünglichen Mündigkeit des Menschen will der Bischof von Hippo nichts wissen. Vielmehr ist der Angelpunkt seines Denkens die These von der vererbten »Sündhaftigkeit des Fleisches«. Der Mensch ist in seinen Augen ein schwaches, elendes, hilfloses, durch den »Sündenfall« von Grund auf verderbtes und für alle Besserungsversuche unzugängliches Wesen. Die Erbsünde, die Adams und Evas Genussgier der Menschheit vermacht hat (von ihr war bereits die Rede), rühre von Adams vermessenem Bestreben her, sich zur humanen Autonomie und einer gottgleichen Selbstbestimmung aufzuschwingen (um sich aus Selbstgenuss als erstes den Bauch voll mit verbotenem Essen zu schlagen).

Erstaunlicherweise gelang es Augustinus, trotz seiner kategorischen Negation unseres freien Willens, sich mit dieser radikal pessimistischen Auffassung von der Menschennatur durchzusetzen und eine mehr als dreihundertjährige Glaubenstradition – in deren urchristlichen Fassung der Essensgenuss (wenigstens der Genuss von Symbolessen) nicht als Erbsünde, sondern als Gottesdienst galt – für die nachfolgenden christlichen Geschlechter einfach auszulöschen. (Vgl. ebd., 209)

Mit den theologischen Argumenten seiner Erbsündentheorie kann Augustin die eigene Willensschwäche von jeder eigenen Schuld und selbstverschuldeten Unmündigkeit freisprechen. Ohne Willensfreiheit muss er selbstverständlich daran scheitern, den kulinarischen Sünden widerstehen zu können und dem gött-

56 | Pagels, Theologie der Sünde, 222.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

lichen Gebot einer gesunden Diät und einer prinzipiellen Enthaltsamkeit nachzukommen.[57] Ohne das Vermögen eines freien Willens ist das moralische Gesetz der kulinarischen Askese kraftlos und es bleibt dem christlichen Gewissen nur noch die reuige Empfängnis dieses Willens: »Stärke mich, dass ich vermöge! Gib, was Du befiehlst…« Und: »Nimm von mir des Bauches Lust«.[58] Das »Fleisch«, das »wider den Geist« gelüstet und dabei »fürchterlich« genießt, scheint nichts zur Veränderung seiner sündhaften Lebensweise tun zu können, solange der »allmächtige Herr« nicht in diese Gier eingreift. Wenn aber der »Vater im Himmel« den Willen, der allein tut, was geboten ist, nicht gibt, dass es getan wird, solange dürfen »seine Kinder« weiter sündigen – und genießen; zumindest in der adipösen Vorstellungswelt des heilig gesprochenen Augustinus, für den eine Heilige Anorexie (als durchaus praktizierter Beweis einer willensstarken Frömmigkeit und einer gottgefälligen Umsetzung der christlichen Diätmoral) unvorstellbar scheint.

Das geständige Reden über das ständige Essen

Für die Rechtfertigung einer gastrotheologischen Doppelmoral nimmt Augustinus sogar die Selbstwidersprüchlichkeit seines Glaubens in Kauf. Denn ohne den möglichen *Willen zur Bekehrung* wäre auch an das moralische Gebot eines anorektischen Ernährungsideals, das er als Sittenlehrer predigt, nicht zu denken. Dennoch stellt sich der einflussreiche Denker des Christentums in einen bewussten Widerspruch zur antiken Philosophie, indem er deren Grundgedanken einer menschlichen Selbstbestimmung in Form einer individuellen Ethik der kulinarischen Selbstbeherrschung zurückweist und die praktische Fähigkeit negiert, aus bloßem Willensentschluss und freiem Vorsatz den Versuchungen der Genussgier tatsächlich zu widerstehen. Darüber hinaus greift er zur Verteidigung seiner zwiespältigen Diätlehre für zwar willensschwache, aber geständnisfreudige Leckermäuler die Position der heidnischen Mäßigungsdenker an: Der Bischof hält die Verteidiger der Vernunft für Neurotiker, weil die von ihnen geforderte Selbstdisziplin »selbstverständlich kein gesunder von Natur aus gegebener Zustand, sondern ein von Schuld herrührender Schwächezustand« sei.

Mit anderen Worten, die Schuld daran, dass der eigene Wille zur bewussten Enthaltsamkeit gegenüber verführerischen Genüssen schwächelt, sei unbedingt in der sündigen und unmündigen Natur des Menschen zu suchen und schon nicht bei einem selbst. »Nicht eben ich war es, der den Zwiespalt wirkte, sondern

57 | Freilich macht sich Augustinus auch in diesem Fall neutestamentliche Vorlagen zu eigen; bereits in den Römerbriefen des Paulus (Röm 7, 15-25) wird die christologische Möglichkeit eines unethischen Selbstwiderspruchs eingeräumt: »Ich tue nicht, was ich will, sondern was ich hasse, das tue ich. Wollen habe ich wohl, aber vollbringen das Gute finde ich nicht.«

58 | Augustinus, Bekenntnisse, X, 31.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

›Sünde war's, die in mir wohnte‹ zur Strafe für eine Sünde, die aus größerer Freiheit geschehen war, – denn ich war ein Sohn des Adam.« (Ebd., VIII, 10) Verständlicherweise liegt dem Theologen besonders viel an der unerschütterlichen Evidenz der eigenen Unfreiheit und essistenziellen Unmündigkeit: »Gerade die frömmsten, gerechtesten, heiligsten Menschen, nicht etwa die Dutzendmenschen«[59] seien von Leidenschaften beherrscht, für deren Esssünden sie aber, glaubt man der Erbsündenlehre, nicht selbst schuld sein können. Schuld ist Adam, der es damals nicht schaffte, auf die irgendwie verbotene, aber lieblich anzusehende, sogar gut schmeckende und darüber hinaus auch klug machende Frucht zu verzichten.

Entsprechend rügt Augustinus an der heidnischen Vernunftmoral der Philosophen ebenso wie an dem stoischen Streben nach Seelenruhe oder Ataraxie, es könne deren Anhänger zwar zu einer arroganten Selbstzufriedenheit und in eine erquickliche Abgeschiedenheit vom Rest der Menschheit führen, aber gewiss nicht zur »wahren Ruhe des Gemüts«. (Ebd.) Denn angesichts der inneren Untiefen eines – durch die sündige Natur des Menschen unabänderlichen »täglichen Kampfes« wider der kulinarischen Gelüste – angesichts also des ständigen »Zwiespalts« zwischen dem asketischen Ideal (mitsamt dessen Latenz zur Magersucht) und der gastrischen Begierde (mitsamt deren Tendenz zur Fettsucht) *glaubt* Augustinus an die mysteriöse Wahrheit, dass er, solange der Herr nicht den entsprechenden Willen gibt, an der »Unruhe meines Herzens«[60] nichts ändern zu können.

Die Widersprüchlichkeit der augustinischen Haltung gegenüber einem sündhaften Essen ermöglicht erst den, wenn schon nicht physisch erleichternden, so doch psychisch und gewissensmäßig erlösenden Effekt, von jeglichem Gebot moralischer Autonomie und jeglichem Zwang zur diätischen Selbstbeherrschung ungehindert weiter essen zu können. Freilich birgt die Schizophrenie oder in den Worten des Augustinus der »Zwiespalt«, sich einerseits dem Gesetz der Abstinenz verpflichtet zu fühlen, aber andererseits eine fortgesetzte Willensschwäche gegenüber einer nicht unterdrückten Esslust an den Tag zu legen, auch die esssittliche Konsequenz, dass der sündhafte Genuss einer schulderfüllten Schmauserei gleichsam das christliche Gewissen von innen zerfrisst: In ›Gewissensbissen‹ beißt die genossene Verfehlung gleichsam zurück und das schlechte Gewissen eines bekennenden Subjekts ist gewissermaßen der Nachgeschmack eines im diätmoralischen Sinne zutiefst üblen Essens.

Das schlechte Gewissen ist sowohl Gedächtnis wie Geständnis der (sogar trotz der von Augustinus aufgebotenen Erbsündenthese) durchaus empfundenen Schuld, sich den Sünden des Essens nicht enthalten, sondern im Gegenteil durch die genossenen Leckerbissen gesündigt zu haben. Hinsichtlich einer solchen schulderfüllten Esskultur der Gewissensbisse kommt eine religionsgeschichtliche Untersuchung der christlichen Doppelmoral zu dem Ergebnis: »In der Tat suchten die Mönche Schützenhilfe von jeder nur möglichen Seite, um ihr

59 | Augustinus, Gottesstaat, 14, 19.

60 | Augustinus, Bekenntnisse, X, 31.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

schlechtes Gewissen ein wenig zu besänftigen. [...] Und dennoch, keine Sünde strapazierte das Gewissen der Mönche so stetig wie die der Völlerei. Eigentlich ist die Geschichte des Schlemmens im Kloster während des Mittelalters die Geschichte des schlechten Gewissens der Mönche.«[61]

Hier ist daran zu erinnern, dass sich insbesondere in der Zeit zwischen Johannes Chrysostomos und Johannes Cassian mit der Gewissensprüfung und mit dem Geständnis eine neue Selbsttechnologie in der christlichen Bußpraxis durchzusetzen beginnt, die antike Formen der philosophischen Selbsterkenntnis und Selbstprüfung modifiziert: Augustins Bekenntnisse sind ein paradigmatisches Zeitzeugnis dieser Entwicklung. Daran ist für ein gastrosophisches Verständnis der genealogischen Hintergründe des diätmoralischen Denkens zentral, dass eine Geständnispraxis, d.h. die verbale Diskursivierung von Esssünden, den moralphilosophischen Selbstwiderspruch zwischen der augustinischen Ernährungslehre und dessen Erbsündenlehre konzeptuell aufhebt.

So sind die wortreichen Bekenntnisse des Heiligen Augustinus das erste Zeugnis einer Diätdoppelmoral, die zu einem bis in die Gegenwart fortbestehenden konstitutiven Element eines diätmoralischen Selbstverhältnisses gehört. Denn mit der christlichen Geständnispragmatik tritt ein spezifischer Sprechakt (*exagoreusis*) an die Seite einer real praktizierten Askese des Fastens bzw. eines demonstrativen Abmagerns (*exomologesis*). Der betreffende Sprechakt ermöglicht die Konstituierung des diätmoralischen Subjekts in Form einer Selbstbezichtigung, welche die schon begangenen Sünden im nachhinein durch das Bekenntnis verbalisieren, um sie auf diese diskursive und diskursivierende Weise zu büßen und wieder gutzumachen. »Im vierten Jahrhundert finden wir«, wie Michel Foucault zur Geschichte dieses Geständnissubjekts ausführt, »eine ganz andere Technik der Selbstenthüllung, exagoreusis, die zwar minder bekannt ist als exomologesis, aber größere Bedeutung besitzt. Es handelt sich dabei um eine Reminiszenz an die Verbalisierungsübungen im Verhältnis zu einem Lehrer/Meister in den heidnischen Philosophenschulen. Wir können hieran beobachten, wie gewisse stoische Selbsttechniken in die spirituelle Technologie des Christentums übersetzt wurden.«[62]

Insbesondere das mittelalterliche Klosterleben institutionalisiert die Exerzitien der Sündenbekenntnisse.[63] Doch bereits bei Paulus finden sich Ansätze, das richtige Essverhalten zu einer bloßen Gewissensfrage zu erklären. »Es ist zwar alles rein«, referiert Paulus die Lehre seines Meisters. Seiner Kritik an den traditionellen jüdischen Speisevorschriften fügt die paulinische Botschaft nun hinzu: »Aber es ist nicht gut dem, der es isst mit einem Anstoß seines Gewissens.«[64] Daher verspricht nur ein rein-christliches Essen einen wirklichen Genuss mit gutem

61 | Foster, Schlemmen hinter Klostermauern, 76.

62 | Foucault, Technologien des Selbst, 56.

63 | Vgl. Kleber, Maßregeln des klösterlichen Essens.

64 | Paulus, Brief an die Römer 14, 20.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Gewissen; andernfalls wird die Gewissensprüfung zur Bedingung für eine Teilnahme an der religiösen Mahlgemeinschaft: »Der Mensch prüfe aber sich selbst, und also esse er von diesem Brot und trinke von diesem Kelch.«[65] Umgekehrt steht es bloß dem sich unchristlich Ernährenden frei, wahllos alles zu genießen, »was feil ist auf dem Fleischmarkt«; dem Umgläubigen, der sein Gewissen »verschont« und nicht weiter nach gutem oder schlechtem Essen »forscht«. (Ebd., 10, 25) Die Prüfungs- und Beichtpragmatik forciert die Verinnerlichung einer christlichen Hermeneutik des Selbst, deren Diätmentalität zur Verbalisierung der leiblichen Lüste und zu den dechiffrierenden »Geständnissen des Fleisches« anstachelt.

Jede begangene und noch die kleinste Esssünde muss entziffert, berechnet oder artikuliert werden, um über die wortreiche Buße das diätmoralische Gesetz des Verzichts zu bestätigen. Statt es durch Fasten, demonstratives Abmagern oder überhaupt durch eine wirkliche Veränderung des Geschmacks in die Praxis umsetzen zu müssen, genügt ein Verhalten, das die verbale Beteuerung der Esssünden und zugleich deren genussvolle Fortsetzung – mit Gewissensbissen – erlaubt. In dieser »Spaltung« oder Schizophrenie des Ernährungsdenkens besteht nicht zuletzt die christliche Lösung der augustinischen Doppelmoral, einerseits asketisch sein und einem moralisch schlechten Essen entsagen zu sollen, aber andererseits nicht über genügend freien Willen zu verfügen, tatsächlich ein entsprechend besseres Essen praktizieren zu können.

Essen schlecht reden

Während Augustins Theologie die süßen Sünden einer unreinen Genussgier entschuldigen hilft, indem das schlechte Essen im geständigen Reden wieder gut gemacht werden kann, findet sich bei seinem griechischem Zeitgenossen Johannes Chrysostomus eine diametral gegenläufige Strategie. Sein diätmoralischer Diskurs propagiert eine essistenzielle Selbstverachtung, indem nicht einmal das unheilige Mittel gescheut wird, dreckige Worte in den Mund zu nehmen, um die Esslust schlecht zu reden.[66] Durch diese diskursiven Mittel bringt Chrysostomus

65 | Paulus, 1. Brief an die Korinther 11,28.

66 | Bereits der Neuplatoniker Porphyrios arbeitet mit einer maledikторischen Rhetorik. Er redet die Epikureer schlecht, indem er ihre Ernährungsweise und das unendliche Meer ihrer Speisen rhetorisch in den Dreck zieht: »Die Meinung, dass man von seinen Sinnen heftig bewegt dennoch dem Übersinnlichen, der Vernunft energisch dienen könne, hat auch schon vielen Nichtgriechen den Hals gebrochen, welche darob sorglos sich der Wollust jeder Art in die Arme warfen und meinten, man könne sich dem Allem gedankenlos überlassen und mit dem Geist bei anderen Dingen sein! Denn schon manche hörte ich ihr Elend in der Art verteidigen, dass sie sagten: ›Nicht die Speisen schädigen uns, gleichwie auch das Meer durch schmutzigen Zufluß nicht unrein wird. Wir sind die Herren und essen Alles, wie das Meer Alles trinkt. Wollte das Meer seinen Mund schließen und die Zuflüsse nicht aufnehmen, so

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

seinen Mitchristen die geistwidrige Selbstbeschmutzung allererst zu Bewusstsein, die in der unseligen Befleckung durch Schlemmerei droht: »Die Schlemmer sind nicht in der Seele, nicht im Geiste. Betrachte, was von den Speisen übrig bleibt, in was sie sich verwandeln, was aus ihnen wird! Wird dir nicht schon beim Hören übel? Nun, warum bestrebst du dich, dass sie noch mehr solche Abfälle erzeugen? Das Mehr in der Völlerei ist nichts als eine größere Anhäufung von Kot. Die Natur zieht ihre bestimmten Grenzen: Was darüber hinausgeht, ist nicht mehr Nahrung, sondern Schmutz, ein größer gewordener Kothaufen.«[67]

Mit diesen unreinen Ausführungen stellt sich Chrysostomus nicht nur in einen krassen Gegensatz zu den bereits erwähnten *Benedictiones ad mensae,* den Segensreden über die Tischgerichte des Mönchs Ekkehard. Immerhin hatte schon Jesus eine metaphysische Benediktion des Essens ausgesprochen[68] und sogar das Abendmahl heilig gesprochen. Ganz anders Chrysostomus. Durch die bewusste Malediktion der menschlichen Essistenz radikalisiert der Kirchenvater die Rhetorik des Diätdiskurses: Nicht als ursprüngliche Erfahrung eines Guten (des Genusses oder der Fülle) kehrt das verdrängte Essen in gastrometaphorischen bzw. gastrotheologischen Reden wieder, vielmehr dient umgekehrt das (auch begrifflich) in den Mund genommene Essen dazu, das Gute daran schlecht zu machen – und zwar buchstäblich restlos schlecht zu reden.

Nicht ganz ohne Süffisanz ist die Tatsache, dass Johannes' Beiname Chrysostomus so viel heißt wie Goldmund, den der von der katholischen Kirche Heiliggesprochene gerade wegen seiner außergewöhnlichen Beredsamkeit und seiner golden Reden erhält. Folgt man – wenigstens einen Augenblick lang – den verkoteten Reden des Johannes in seine fäkalisch defätistischen Hintergedanken,

würde es an sich zwar noch groß, aber in Bezug auf die Welt klein erscheinen, sofern es den schmutzigen Zufluß nicht absorbieren könnte. Denn wollte es sich hüten vor jeder Verunreinigung, so könnte es sie nicht aufnehmen: aber gerade nimmt es Alles auf und findet darin seine Größe, sich vor nichts zu scheuen, was ihm zufließt. Wie also, sagen sie, wollten wir uns vor Speise scheuen, würden wir Sklaven der Furcht sein! Alles muß uns Untertan sein! Denn wie ein wenig Wasser freilich durch ein Bisschen Schmutz verunreinigt und von ihm unterjocht wird, aber die Meerestiefe affiziert das nicht! So ist's auch mit der Speise: enge Diät macht uns zu Sklaven, aber ozeanweite Macht Alles zu genießen – und nichts verunreinigt uns!‹ So täuschen sie sich selbst und tun natürlich, was aus ihren Selbsttäuschungen folgt: statt in die Freiheit, stürzen sie sich in des Elends Tiefe und kommen darin um.« Vgl. Porphyrios, Von der Enthaltsamkeit beseelter Wesen, 151f.

67 | Chrysostomus, Homilien, 553f.

68 | Hier ist erneut daran zu erinnern, dass der Religionsstifter des christlichen Glaubens über diese Dinge die genau entgegengesetzte Meinung vertritt: »Merket ihr noch nicht, dass alles, was zum Munde eingeht, das geht in den Bauch und wird durch den natürlichen Gang ausgeworfen. Alles aber zum Munde herausgeht, das kommt aus dem Herzen, und das verunreinigt den Menschen. Denn aus dem Herzen kommen arge Gedanken […]. Das sind die Stücke, die den Menschen verunreinigen.« Vgl. Matthäus 15, 17-20.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

so dokumentieren die angehäuften Exkremente, die untrennbar mit der menschlichen Essistenz verbunden sind, seiner Meinung nach einen anthropologischen Irrtum: Die unübersehbare Spur einer ekelhaften Verirrung des Menschen in ein verfehltes Anderes seiner selbst.

Diese gastrosophische Selbstentfremdung des Menschen – und dieser angebliche Selbstekel seines geistigen Wesens angesichts einer derart beschissenen Identitätsproduktion – bleibt in der Geschichte des westlichen Denkens lange Zeit verschwiegen.[69] Während beispielsweise der Idealist Platon noch ein geringes, verschämtes Interesse bekundet, Kot auf den Begriff bringen zu wollen[70], fühlt sich der unverschämte Dialektiker Hegel dazu genötigt, wie der Heilige Goldmund Chrysostomus, Scheiße in den Mund zu nehmen, um das Absolute zu retten. »Die Exkremente sind«, denkt Hegel, »also nichts anderes als dies, dass der Organismus, seinen Irrtum erkennend, seine Verwicklung mit den Außendingen wegwirft; und die chemische Beschaffenheit der Exkremente bestätigt dies.« Gemäß Hegels idealistischer Theorie des Menschen und dessen wahren Wesensanfüllung (mit absolutem Geist) dokumentieren die Exkremente, als Essensrest, letztlich eine ekelhafte Selbstverirrung, in die sich der Mensch verliert oder »wegwirft«, wenn er sich mit dem Essen als etwas Wesentlichem seiner selbst identifiziert: »Indem der Organismus sich so von sich trennt, ekelt er sich selbst an, dass er nicht mehr Zuversicht zu sich hatte«.[71]

Freilich bedienen sich Hegel und Johannes Chrysostomus vornehmerer Ausdrücke für die Ausscheidungsprodukte des Ernährungsprozesses – statt verbal mit Scheiße um sich zu werfen – und entnehmen mithin der sinnlichen Anschauung derselben einen anderen Sinn. So redet der Denker der frühmittelalterlichen Patristik Johannes (wie Hegel auch) über Exkremente oder Kot, um zu erläutern, dass die ausgeschiedenen Essensreste uns auch eine penetrante Warnung des rechten Weges sein können: »Ich glaube, dass die Nahrung deshalb Kotabsonderung verursacht, damit wir uns nicht der Völlerei ergeben.«[72] Denn obwohl die Schlemmerei der Menschheit im Stuhl einen schmutzigen Selbstverlust androht, würde sie durch ein Leben ganz ohne Verdauung und Absonderung – bzw. Entleerung, wovon wiederum der platonische Idealismus träumt[73] – noch tiefer und unentrinnbarer ihrem Verderben ausgesetzt sein und wahrscheinlich ihre Dekadenz ins Unendliche steigern: »Wenn wir jetzt, da ein Teil der Speisen als Kot abgeht, der andere aber in Blut und in unnütze, schlechte Säfte sich verwandelt, dennoch der Schlemmerei huldigen und oft ein ganzes Vermögen bei

69 | Erst die Fäkalienkunst der jüngeren Kunstgeschichte wendet sich diesem Anderen seiner selbst zu. Insbesondere der ›Verdauungsapparat Cloaca‹ des belgischen Installationskünstlers Wim Delvoye leistet hier wahre Aufklärungsarbeit. Vgl. Beil, Künstlerküche.

70 | Vgl. Platon, Parmenides 130c.

71 | Hegel, Enzyklopädie der Wissenschaft, 492.

72 | Chrysostomus, Homilien, 553.

73 | Vgl. Baudy, Metaphorik der Erfüllung, 47.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

einer einzigen Mahlzeit verschlingen: Was würden wir nicht alles treiben, wenn der letzte Akt der Völlerei nicht in solcher Weise verliefe?« (Chrysostomus, ebd.)

Weil jedoch die Menschennatur ist, wie sie ist, bringt uns der Stuhlgang mit jeder Absonderung sinnlich zu Bewusstsein, dass Genussgier einen widerlichen Morast in uns erschafft, dessen Berg in dem Maße wächst, wie wir der Sünde frönen, und der schließlich aus allen unseren Poren zu quillen droht. Entsprechend sagt der heilige Kirchenlehrer: »Je mehr wir schlemmen, desto mehr füllen wir uns mit Gestank an, und der Körper rinnt auf allen Seiten wie ein alter Schlauch. [...] Stinkende Dünste dringen allenthalben aus dem Körper wie aus einem Ofen, der warme Fäulnisdämpfe ausstößt.« (Ebd.) Diese schadstoffhaltigen Emissionen verpesten zum einen das unmittelbare Umfeld (»belästigen andere Leute«); zum anderen, und für wesentlich schlimmer als diese Belastung Dritter, hält der einflussreiche Mönch die geistigen Wirkungen dessen, was wir uns einverleiben und was zu unserem Fleisch wird. Zwar habe Gott in seiner ganzen Weisheit und Güte wohl die Körperaktivitäten des Verdauungssystems so weit vom geistigen Haupt und dessen königlichen Verstandskräften entfernt angebracht, so die pessimistisch konnotierte Erläuterung, »damit wir von ihnen nicht beschmutzt werden. Aber wir lassen es nicht dabei und zerstören die ganze Ordnung durch unsere Unmäßigkeit.« (Ebd.)

Chrysostomus' Beschreibung erinnert deutlich an Platons Ausführungen zur menschlichen Anatomie. Dass das platonische Denken durch die frühchristliche Moralphilosophie nicht nur fortgesetzt, sondern wesentlich transformiert und radikalisiert wird, zeigt sich in der Art und Weise, wie der Kirchenvater und spätere Bischof von Konstantinopel die Gefahr dramatisiert, mit welcher die diätmoralische Unvernunft einer »Unmäßigkeit des Fleisches« die »Reinheit des Geistes« durch kranke und verkotete Substanzen zu infizieren droht. Chrysostomus weiß: »Was muß das Gehirn des Unmäßigen selber leiden, an das diese Dämpfe fortwährend hinbranden! [...] Für die Unratkanäle im Hause tragen wir fleißig Sorge, dass sie sich nicht verstopfen und den Kot nicht aufwärts treiben; wir stoßen mit Stangen hinein und räumen mit Hacken durch, doch den Kanal in unserem Körper reinigen wir nicht, sondern wir füllen und verstopfen ihn. Um das Empordringen des Kots nach oben, wo der König selber, nämlich das Gehirn, sitzt, darum kümmern wir uns nicht im Geringsten.« (Ebd.)

Mit diesem gleistlosen Schlechtreden der menschlichen Essistenz befinden wir uns in der größten Ferne zu einem (gastrosophischen) Denken, welches im kulinarischen Selbstgenuss des Menschen etwas Göttliches anerkennt, nämlich das mögliche Glück eines erfüllten Wohlseins, anstatt dies mit unheilvollen und unreinen Denkmitteln schlecht zu machen. Mit der diskursiven Fixierung auf die gesundheitlich und moralisch folgereichen Gefahren und Entwürdigungen des Nahrungsgeschehens befinden wir uns in der größten Ferne zu einer alternativen Denkweise, welcher die Nahrungsmittel und die Werke der Küche heilig sind. Wie sich zeigt, verschärft Chrysostomos in seinen äußerst unappetitlichen Malediktionen des täglichen Essens nur eine generelle Tendenz der christlichen

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Mentalität: Sein berühmterer Zeitgenosse und der einflussreichere Sittenlehrer des spätantiken Christentums, Aurelius Augustinus, formuliert jenes allgemeinverbindliche (diätmoralische) Selbstverständnis, welches in Verbindung mit der mäßigen Küche der heidnischen Philosophen allmählich durch die christlich geprägte Entwicklung der abendländischen Kultur gesellschaftlich bis tief in das individuelle Alltagsleben der Menschen hineinwirkt und noch im diätmoralischen Geist der gegenwärtigen Esskultur fortlebt.

Resümee

Sicherlich ist, wie oft vermerkt wurde, das Ausmaß der ideengeschichtlichen Kontinuität von der platonisch-aristotelischen über die stoische Philosophie hin zum mittelalterlichen Christentum und dessen Theologie unbestreitbar größer als deren Diskontinuität. Gleichwohl ist leicht nachvollziehbar, dass mit der christlichen Moral zwei Aspekte des diätmoralischen Denkens in der westlichen Esskultur und mithin der genealogischen Ursachen ihrer fundamentalen Essstörungen auftauchen, die sich von den antiken Philosophie der mäßigen Kulinarik unterscheiden lassen.

Der erste Aspekt der christlichen Tradition, welcher den diätmoralischen Asketismus der griechisch-römischen Philosophen fortsetzt und zugleich radikalisiert, betrifft eine Anorektik in den verschiedenen Erscheinungsformen einer essistenziellen Selbstentsagung wie periodisches Fasten, dauerhafte Magersucht, situativer Verzicht, programmatische Abstinenz, ideelle Verarmung und Abtötung des kulinarischen Selbst und dergleichen.

Die zweite Strategie jenes ernährungsphilosophischen Selbstverhältnisses, in welchem ein genuin christlicher Zug zum Tragen kommt, basiert auf einer moraltheoretischen Entschuldung der Genussgier: In Verbindung mit der christologischen Anthropologisierung der Willensschwäche durch die augustinische Glaubenslehre von der menschlichen Erbsünde wird die Selbsttechnologie einer Verbalisierung des Essens forciert, und zwar in der Form des nachträglichen Geständnisses des esssündigen Verhaltens. Nicht die ethische Freiheit, das eigene Essverhalten zu verändern und zu verbessern, steht dabei im Mittelpunkt, sondern im Gegenteil die affirmative Rechtfertigung genussgieriger und buchstäblich eingefleischter Alltagspraktiken. Die Buße der bereits begangenen Esssünden geschieht durch eine Verbalisierung und Diskursivierung derselben, um auf diese Weise den Mund noch mal mit Essen zu füllen.

Man kann diese Schizophrenie – das moralisch Falsche zu tun, aber zugleich wortreich zu bekennen, es nicht tun zu sollen, um es sich faktisch weiter schmecken zu lassen – eine *diätmoraline Bulimie* nennen, in der sich die individuelle Sittlichkeit einer gesellschaftlichen Völlerei artikuliert: Die Ernährungsweise einer in ihren Grundsätzen fundamental gestörten Essistenz, die in sich hineinschlemmt und danach die logische Entsprechung mit vollem Mund aus sich he-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

rausbricht – nämlich in Form von allerlei Reden, die die begangene Verfehlung gestehen und das schlechte Gewissen dadurch gut machen wollen.

Für eine solche Idealisierung des diätmoralischen Denkens in der ständigen Verbalisierung eines gleichwohl fortgesetzten schlechten Essens legen die *Bekenntnisse* des Heiligen Augustinus ein exemplarisches und das bloß bekannteste Zeugnis ab. Deren Wirkung ist bis in die Gegenwart offenkundig. Der bekannte Kulturhistoriker Montanari stellt dazu fest: »Es fällt schwer, sich des Eindrucks zu erwehren, dass sich hinter dem umwälzenden Erfolg der Diäten in unserer Massengesellschaft auch bereits abgeschaffte Wertvorstellungen verbergen, die mit Buße zu tun haben, mit einem Verlangen nach Verzicht und, wie man sagen könnte, nach Selbstkasteiung, das mit dem Übermaß, vielmehr dem Exzeß des Nahrungsangebotes in Zusammenhang steht sowie mit den rein hedonistischen Trugbildern, die die Werbung und die Massenmedien zur Ankurbelung des allgemeinen Konsums erzeugen. Trotz dieser Propaganda geht das Vergnügen weiterhin mit einem gewissen Schrecken einher. Zu schwer wiegt eine religiöse Tradition, die uns gelehrt hat, diesen Begriff mit Vorstellungen von Schuld und Sünde zu verbinden.«[74]

Freilich sind auch dem scharfsinnigen Moralgenealogen Nietzsche die augustinischen Ursprünge dieses schlechten Gewissens nicht entgangen.[75] In spürbarer Selbstbetroffenheit spricht Nietzsche – wir werden seine eigene Ernährungsmoral und seine Gewissensbisse noch kennen lernen – die kritischen Erkenntnisse einer philosophischen Selbstbesinnung aus, wenn er sagt, es sei mit der Herausbildung des schlechten Gewissens »die größte und unheimlichste Erkrankung eingeleitet, von welcher die Menschheit bis heute nicht genesen ist, das Leiden des Menschen am Menschen, an sich«. (Ebd., 323) Eine Heilung von diesem Leiden scheint aber greifbar nahe. Durch ein besseres Essen, welches von keinem schlechten Gewissen begleitet wäre, sondern von einer »Vernunft in der Küche« (Nietzsche) – einer gastrosophischen Vernunft, zu der sich der einflussreiche Kirchenvater Augustinus nicht bekennt. So wird das entgegengesetzte Vernunftideal, worin sich christliche und platonisch-stoische Einflüsse überlagern, die Geschichte des ernährungsphilosophischen Denkens beherrschen und im Ausgang des 18. Jahrhunderts in der Philosophie Immanuel Kants seinen berühmtesten Repräsentanten finden.

74 | Montanari, Der Hunger und der Überfluß, 204.

75 | Vgl. Nietzsche, Zur Genealogie der Moral, 331. Allerdings erwähnt Nietzsche an dieser Stelle nicht den eigentlichen, ernährungsphilosophischen ›Entstehungsherd‹, sprich den diätmoralischen Ursprung des schlechten Essensgewissens von Augustinus.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

5. Kritik der rein diätmoralischen Vernunft oder die Antinomie der kantischen Ernährungsphilosophie

Vorbemerkung

Bei Kant gibt es reichlich Essen; seine berühmten Gastmähler, die er täglich mit einigen Freunde und Bekannten kultiviert, lassen unmissverständlich einen großen Stellenwert des Essens als etwas Gutem erkennen. Ein Sachverhalt, der von der kantianisch geprägten Philosophie bislang nicht hinreichend gewürdigt wurde, obwohl die unersättliche Kant-Rezeption ansonsten noch den kleinsten Krümel dieser Küche aufliest. Die unüberschaubare Menge an Publikationen, insbesondere zur praktischen Philosophie, zur Moraltheorie, zur Ästhetik des Geschmacksurteils und zur Anthropologie, legen jedoch den Eindruck nahe, dass es eine Philosophie der Ernährung, jenseits des Anekdotischen, bei Kant nicht zu geben scheint. Die Ursache für dieses Vorurteil ist leicht auszumachen, nämlich in der allgemeinen Missachtung des Essens als einer philosophischen Angelegenheit. Aber bei Kant liegen die Dinge komplizierter.

Soviel steht fest: Erst nach Kant beginnt die totale Essensvergessenheit der westlichen Philosophie. Jedenfalls sollte, wie sich zeigen wird, ein echter Kantianer auch über das Essen philosophieren. Allerdings hat Kants überwiegend diätmoralische Denkungsart maßgeblich dazu beigetragen, dass nach ihm – nicht nur im zeitlichen, sondern auch im systematischen Sinne – weder in der akademischen Moraltheorie über das philosophisch vielschichtige Selbst- und Weltverhältnis der menschlichen Essistenz nachgedacht wird noch im allgemeinen Ernährungsbewusstsein (in der Alltagsphilosophie des Essens) ein Sinn dafür existiert, dass eine Ethik im vernünftigen Umgang mit Nahrungsmitteln mehr sein könnte, als mäßig und gesund zu essen und die eigenen Esssünden zu beichten. – Sofern so etwas wie das Essen überhaupt mit Philosophie und Moralität in Verbindung gebracht wird.

Dennoch oder gerade deswegen liegt der Reiz und der erfreuliche Gewinn des Wagnisses, den Vernunftphilosophen Kant mit der Küche und dem Esstisch in Beziehung zu setzen, in der Entdeckung seiner unbekannten Gastrosophie.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Für deren Existenz gibt es zunächst biographische Indizien. »Kant liebte es wirklich, gut zu speisen, hatte Sinn für gekonnte Zubereitung und war auf diesem Themengebiet nicht leicht aus dem Felde zu schlagen.«[1] Interessanter, und noch philosophischer, erscheint die Tatsache, dass er selber auch die theoretischen Argumente für eine praktische Vernunft der »guten Mahlzeit« (Kant) liefert und seine Gastrosophie nicht als Anekdote zu seinem privaten Lebenswandel abgetan werden sollte.

So sieht man sich bei Kant – dem Philosophen, der bekanntlich die Antinomien der menschlichen Vernunft denkt – mit einer Antinomie der ernährungsphilosophischen Vernunftideen konfrontiert: Der traditionellen Idee einer diätmoralischen Degradierung des Essens als eines der Philosophie unwürdigen Grundbedürfnisses unser animalischen Existenz steht – untergründig – das gastrosophische Ideal einer geschmackvollen Mahlkultur als der höchst guten Praxis »wahrer Humanität« gegenüber.[2]

Doch schon Kants Metaphysik der Diätpflicht, die zunächst näher zu analysieren sein wird, gebührt in der Genealogie des ernährungsphilosophischen Diskurses doppelte Aufmerksamkeit. Einmal deshalb, weil in ihr die Geschichte des diätmoralischen Denkens ihren abschließenden Höhepunkt, ihre systematische Ausformulierung, findet. Zum anderen deshalb, weil sich anhand der kantischen Metaphysik der Esssitten ganz generell die konzeptionellen Schwächen einer kantianischen Moraltheorie veranschaulichen lassen. Über die Essensthematik sind sowohl eine formale Pflichtethik als auch eine metaphysische Vernunftmoral philosophisch (gastrosophisch) zu widerlegen. Eine mögliche Aktualität der kantischen Philosophie besteht dann nicht in seiner ›Metaphysik der Sitten‹ und ihrer Idee von ›praktischer Vernunft‹; ebenso wenig in ihrer konzeptuellen – beispielsweise kommunikationstheoretischen – Reformulierung in Form einer Diskursethik oder in irgendeiner anderen Fortentwicklung der philosophischen (aber ungastrosophischen) Ethik.

Aktuell ist die kantische Philosophie als eine praktische Philosophie der Humanität.[3] Diese bei Kant neu zu entdeckende Praxisphilosophie der Humanität lässt sich gastrosophisch begründen und veranschaulichen. Deren Maxime lautet ebenso einfach wie kategorisch: »Eine gute Mahlzeit in guter Gesellschaft« verkörpert »die Vereinigung des geselligen Wohllebens mit der Tugend, und hiermit die wahre Humanität« – womit Kant das höchste Gut seines gastrosophischen Vernunftbegriffs bestimmt. Bevor dieses höchste Gut sowohl als untergründiges Thema der praktischen Philosophie Kants wie auch als der aktuellste Teil seines Denkens aufzuklären sein wird, ist zunächst auf seine Diätmoral einzugehen.

Es wird sich zeigen, dass Kants Moral der richtigen Diät letztlich doch die gastrosophische Ethik verdrängt hat. Nicht nur die seinige, sondern auch (wovon der

1 | Gulyga, Immanuel Kant, 196.

2 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 617.

3 | Vgl. Gerhard, Immanuel Kant; Heidemann – Engelhard, Warum Kant heute?

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zweite Hauptteil handeln wird) die Ansätze der – gemessen an Kants Philosophie – weniger einflussreichen Vordenker einer gastrosophischen Ethik. Die Verdrängung des (eigenen) gastrosophischen Gedankenguts bei Kant und durch Kants Diätmoral liegt der heute vorherrschenden inhumanen und antihumanistischen Entwürdigung des Essens als ethischer Angelegenheit zugrunde und speist die fraglose Selbstverständlichkeit einer diätmoralischen Alltagspraxis ebenso wie einer essensvergessenen Philosophie.

Eine letzte Vorbemerkung: Die Feststellung einer unauflösbaren Antinomie zwischen dem Diätmoralisten Kant und dem Hedonisten oder dem ästhetischen Gastrosophen Kant dient nicht dazu, mit der Kritik an seinem asketischen Zwangssystem (einer metaphysischen Sinnenfeindlichkeit und Genussverachtung) seine ganze Vernunftphilosophie als widerlegt abzutun.[4] Mir geht es im Gegenteil darum, zu zeigen, dass bei ihm eine andere Vernunft präsent ist, die freilich nur wahrnimmt, wer gastrosophisch über das Essen nachdenkt. Die Darstellung der kantischen Gastrosophie versteht sich daher als eine *immanente Kritik* des diätmoralischen Denkens, die in der Auseinandersetzung mit einem der maßgeblichsten Begründer dieser Denkungsart durchgeführt wird: *Mit Kant gegen Kant* gilt es zu zeigen, dass auch eine andere kantianische Moralphilosophie denkbar ist, die das Essen vielleicht nicht gleich als das höchste, aber doch als ein hohes Gut begründen hilft.

Kantianische Moralität als Diätmentalität

Das »tierische Bedürfnis« und die »niedrige Sinnlichkeit« beispielsweise des Essens rufen Kants streng dualistische Zwei-Welten-Metaphysik hervor: Das »animalische Sinnenwesen« des Menschen wünscht sich bloß die eigenen »natürlichen Triebe« und »notwendigen Bedürfnisse« befriedigt; es kennt nur die »Lust des Wohlergehens« beziehungsweise die abgewendete Unlust des Darbens und Hungerleidens als »Glückseligkeit«. Die Glückseligkeit seines animalischen Sinnenwesens hält den Menschen aber davon ab, sich seine »höhere Bestimmung« und sein »eigentliches Selbst«, nämlich die Freiheit und Würde seines geistigen »Vernunftwesens«, zum vorrangigen »wahren Zweck« seiner Existenz zu machen. Aber der Mensch, schreibt Kant im platonisch-aristotelischen Geiste, »ist doch nicht so ganz Tier, um gegen alles, was Vernunft für sich selbst sagt [sic!], gleichgültig zu sein, und diese bloß zum Werkzeuge der Befriedigung seines Bedürfnisses, als Sinnenwesens, zu gebrauchen. Denn im Werte über die bloße Tierheit erhebt ihn das gar nicht, dass er Vernunft hat, wenn sie ihm nur zum Behuf desjenigen dienen soll, was bei Tieren der Instinkt verrichtet; sie wäre als-

4 | Insbesondere Hartmut und Gernot Böhme weisen »die pathologenen Züge der Moral und die pathologischen Strukturen des Lebens von Kant« nach; vgl. Böhme/Böhme, Das Andere der Vernunft.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

denn nur eine besondere Manier, deren sich die Natur bedient hätte, auszurüsten, ohne ihn zu einem höheren Zwecke zu bestimmen.«[5] Die besagte höhere Zweckbestimmung liegt für Kant – auch hier bekräftigt er den diätmoralischen Kanon – nicht darin, dass die Menschen ihre Tierheit mit Vernunft leben und also ihre natürlichen Bedürfnisse wie das Essen vernünftig genießen beziehungsweise ihr Wesen mit voller statt reiner Vernunft erfüllen. Seine metaphysische Anthropologie denkt die menschliche Essistenz als Hindernis und Gegensatz zum Vernunftvermögen der Menschen und deren würdevollen Freiheit (Autonomie).

Trotz dieses strikten Manichäismus zwischen dem Menschen als sich ernährendem Tier und dem Menschen als einem vernünftigen Wesen (als Intelligenz) setzt eine klare Säkularisierung des christlichen Weltbildes in Kants rationalistische Anthropologie ein: Die Unvernunft des menschlichen Nahrungsgeschehens wird nicht mehr in einem mittelalterlichen Sinne als Sünde und ebenso gefährliche wie unwiderstehliche Verführung des Teufels problematisiert. Der religionskritische Aufklärer Kant nimmt die große Lust und Glückseligkeit, die vom Essgenuss ausgeht, vielmehr wie die antiken Philosophen als eine ständige Bedrohung für die menschliche Vernunft wahr, in ihre rohen Anfänge zurückzufallen und ihre höhere Bestimmung zu erniedrigen.

Indessen liegt die eigentlich folgenreiche Neuerung der metaphysischen Anfangsgründe der traditionellen rationalistischen Anthropologie bei Kant darin, die augustinische Erbsündenlehre durch eine rigide Pflichtenlehre zu ersetzen. Während Augustinus für die christliche Theologie die Unfreiheit des Willens postuliert – als Resignation gegenüber der (eigenen) Genussgier –, setzt Kant konträr dazu alles auf die Freiheit des Willens als einziger Triebfeder einer »praktischen Vernunft«, um ein Herrschaftsverhältnis über sich selbst (auch als genusssüchtigem Wesen) zur moralischen Pflicht machen zu können. Kant gewinnt die für seine Moraltheorie grundlegende Idee der Willensfreiheit aus der Synthese von zwei analytisch gesehen unabhängigen Freiheitsbegriffen einer praxischen Selbstbestimmung. Dem rationalistisch-metaphysischen Begriff einer geistigen Selbstherrschaft als der Freiheit von sinnlichen Bedürfnissen (Leidenschaften, Neigungen, Begierden, Instinkten etc.) und dem – der Rousseauschen Philosophie entliehenen – politischen Freiheitsbegriff einer Selbstgesetzgebung als dem Freiheitsvermögen, nach eigenen (moralischen und politischen) Gesetzen leben zu können.

An diesen beiden grundverschiedenen Freiheitsbegriffen ist in unserem Zusammenhang von großer Bedeutung, dass der metaphysische Freiheitsbegriff der Willensfreiheit – anders als der ethische Freiheitsbegriff der Selbstgesetzgebung oder Autonomie – gerade nicht, wie Kant behauptet, auf einer rationalen Begründung basiert. Die Idee der Willensfreiheit, welches das Fundament bildet, worauf das ganze System seiner »Metaphysik der Sitten« aufbaut, wird aus der besagten spekulativen Metaphysik einer Zwei-Welten-Anthropologie schlechterdings bloß

5 | Kant, Kritik der praktischen Vernunft, 179.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

postuliert.[6] Kant hält mit der größten Selbstverständlichkeit an dem althergebrachten Glauben fest, dass der Mensch zwei ungleichen und entgegengesetzten, sich ausschließenden Reichen angehöre. Im krassen Widerspruch zum argumentativen (intersubjektiven) Selbstverständnis des Moralprinzips des kategorischen Imperativs, wonach normative Fragen der Moral philosophisch formal, d.h. über die kritische Prüfung ihrer Universalisierbarkeit, begründet werden sollen, lebt seine rationalistische Metaphysik des Menschen von dem bloßen (spekulativen) Postulat, dass die höhere (bessere, eigentlich gute und vernünftige) Wesensbestimmung des Menschen in der geistigen Freiheit gegenüber seinem animalischen Wesen liege.

Diese im wahrsten und schlechtesten Sinne metaphysischen (nämlich rein spekulativ postulierten) Anfangsgründe der kantischen »Metaphysik der Sitten« sind von einer philosophischen Begründung weit entfernt.[7] Anders als Kants nicht bloß rationalistische, sondern »pragmatische Anthropologie«, die in seinen späteren Schriften an Kontur gewinnt (dazu später), reproduziert seine Moralphilosophie unkritisch das manichäistische Schema des platonisch-christlichen Menschenbildes. Danach bestehe, wie wir zu Genüge wissen, wahres Menschsein in der Unabhängigkeit von Hunger, in der »Fleischesabtötung«, wie es bei Kant mustergültig heißt, im »Abbruch des sinnlichen Antriebs« und allem voran im Abbruch des Appetits, der begierigen Neigung zum angenehmen, beglückenden Essgenuss. Kurz: Menschliche Freiheit zeige sich lediglich darin, dem Essen zu entsagen. Dementsprechend basiert die metaphysische Grundlegung der kantischen Sittenlehre, die schließlich seine Diätmoral tragen wird, auf allgemein vertrauten, aber darum nicht weniger grundlosen Boden: Der Mensch wird in

6 | Im grundlegenden Unterschied zu dem metaphysischen Freiheitsbegriff (Kants) leitet sich der moralisch-politische Freiheitsbegriff (Rousseaus) tatsächlich aus der universalisierbaren Normativität eines ethischen Voluntarismus (dem Gesellschaftsvertrag) ab. Darüber hinaus bleibt der Freiheitsbegriff der Autonomie auf die Idee einer praktischen Selbstbestimmung des politischen Lebens (im wahrsten Sinne als Selbstgesetzgebung) beschränkt und wird nicht zum alleinigen Begriff einer Selbstbestimmung erhoben (die auch für andere Lebensbereiche denkbar ist). Kant hat sich trotz des starken Einflusses der politischen Philosophie Rousseaus auf sein eigenes Denken, dessen gastrosophischen Freiheitsbegriff nicht zueigen gemacht. Rousseau aber nutzt die Idee einer praktischen Selbstbestimmung auch für eine Vernunft der menschlichen Essistenz, sich aus Freiheit auf eine für alle gute Art und Weise zu ernähren. (Siehe II.3)

7 | Die rationalistische Anthropologie von Kants Metaphysik bleibt die empirisch-metabolische, und in diesem buchstäblichen Sinne ›meta-physische‹ Erkenntnis des ganzheitlichen, physisch-moralischen Wesens des Menschen als einem sich ernährenden Naturwesen fremd. Wie sich zeigen wird, bietet die Philosophie des Mediziners Hippokrates bereits eine gastrosophische Anthropologie, die sich zu einer möglichen wissenschaftlichen Grundlegung eines ganzheitlichen Verständnisses der menschlichen Physis vorarbeitet. (Siehe II.2)

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zwei Wesen auseinanderdefiniert, in ein angeblich höheres Vernunftwesen, das einer intelligiblen Verstandeswelt der Willensfreiheit angehört, und in ein angeblich niedriges Bedürfniswesen, das in einer Sinnenwelt der Notwendigkeiten und Zwänge vegetiert. Sinnlichkeit, Genuss und Wohlergehen werden Vernunft, Wille und Pflicht postulatorisch gegenübergestellt.

Es verwundert kaum, dass sich die nachkantianischen Moraltheorien – wenngleich selten ausdrücklich und systematisch – von dieser »schlechten, dualistischen Metaphysik« (Apel) distanzieren. Daher wird heute die konzeptuelle Stärke der kantischen Philosophie erst gar nicht mit einer zweischneidigen spekulativmetaphysischen Grundlegung der praktischen Vernunft in Beziehung gebracht, sondern dabei gleich an das universalistische Verallgemeinerungsprinzip des »kategorischen Imperativs« gedacht. Denn mit diesem Moralprinzip (womit sein Name üblicherweise verbunden wird) bringt Kant zweifelsohne den, gegenüber der antiken Moralphilosophie und christlichen Theologie, gänzlich neuen Gedanken einer philosophischen (postmetaphysischen) Begründung des moralisch Guten ins Spiel. Freilich begründet der kategorische Imperativ ausschließlich ein Moralprinzip der Verallgemeinerbarkeit von Handlungsmotiven, und allenthalben keine metaphysische Anthropologie (und deren spekulativen und manichäistischen Normativität). Allerdings denkt Kant, dass sich aus der menschlichen Willensfreiheit das formale Moralprinzip des kategorischen Imperativs begründen lasse.[8] Es wird sich herausstellen, dass Kants metaphysische Anthropologie seinem ganzen moralphilosophischen System, einschließlich seiner Diätmoral, zugrunde liegt und nur dieses seine angeblich aus dem formalen Moralprinzip des kategorischen Imperativs abgeleitete *Metaphysik der Sitten* recht eigentlich begründet und ihr diese fragwürdige Bezeichnung zutreffend verleiht.[9]

Explizit nimmt Kant in der gleichnamigen Schrift moralische Fragen richtiger Esssitten sowie praktische Fragen eines vernünftigen »Umgangs mit Nahrungs- und Genussmitteln« auf. Die zentrale Stellung der darin enthaltenen *Tugendlehre* innerhalb seiner ganzen Theorie der praktischen Vernunft wurde in der zurückliegenden Rezeption kaum wahrgenommen.[10] Aus diesem Grund wird gewöhnlich ein unüberbrückbarer Gegensatz zwischen antiken Tugendlehren einerseits und der kantischen Pflichtmoral andererseits konstruiert. Das Bild von Kant als dem rigorosen Pflichttheoretiker täuscht indes darüber hinweg, dass er die scheinbare Kluft zwischen dem formalen Moralprinzip und dessen alltagsweltlichen Anwendung auf konkrete Fragen der praktischen Lebensführung – in Übereinstimmung mit der antiken und insbesondere der stoischen Philosophie – durch eine »Weisheitslehre« der »moralischen Tugenden« und »guten Sitten«

8 | Kant, Grundlegung zur Metaphysik der Sitten, 74ff.

9 | Wenigstens wird mittlerweile mit dem Begriff Metaphysik alles andere als eine formale, universelle Begründung des sittlich Guten in Verbindung gebracht.

10 | Vgl. Esser, Ethik für Endliche.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

schließt.[11] Die tugendtheoretischen Konkretisierungen des ethisch »Guten« und »Weltbesten« durch Kants Moralphilosophie wird vom zeitgenössischen Kantianismus schlichtweg übergangen.

Diät-Pflichten

Im dritten Artikel unter dem programmatischen Titel »Von der Selbstbetäubung durch Unmäßigkeit im Gebrauch der Genieß- oder auch Nahrungsmittel« wird in Kants Moralystem »das Laster der Gefräßigkeit« problematisiert und in der Folge die Bekämpfung dieses Lasters zur Tugend einer pflichtgemäßen Ernährung erklärt. Die metaphysische Geringschätzung der menschlichen Essistenz wird hier unmittelbar zur inhaltlichen Bestimmung des moralischen Handelns genutzt: »Die tierische Unmäßigkeit, im Genuß der Nahrung, ist der Mißbrauch der Genießmittel, wodurch das Vermögen des intellektuellen Gebrauchs derselben gehemmt oder erschöpft wird.« Sich der Unmäßigkeit und Gefräßigkeit zu enthalten, versteht sich demnach als eine praktische Konkretion der »Pflicht einer physisch-moralischen Selbstvervollkommnung«.[12]

Ein menschenwürdiger Umgang mit den lebenspraxischen Angelegenheiten des Essens beschränkt sich auch aus der Sicht der kantischen Pflichtlehre auf eine Tugend der diätischen Mäßigung und der rein moralischen Selbstbeherrschung einer unmäßigen Esslust. Mit dem Gedanken, dass ein vernünftiger Gebrauch der Nahrungs- und Genussmittel hauptsächlich darin bestehe, die physischen Grundlagen für die eigentlich wichtigen Dinge (den »intellektuellen Gebrauch« des eigenen Lebens) zu gewährleisten, knüpft Kant an bekannte Themen des diätmoralischen Diskurses an. Das heißt nicht nur, dass sich das traditionelle Ernährungsdenken bis in die kantische (angeblich formale) Pflichtethik fortsetzt und von deren Tugendlehre noch einmal prominent als Diätpflichtlehre bekräftigt wird. Diese Kontinuität macht deutlich, dass in diesem Fall eine bloß metaphysische Deduktion für die inhaltliche Bestimmung des Guten bzw. Richtigen sorgt. Deswegen ist für Kants Sittenlehre das philosophisch relevante Problem eines vernünftigen Essens nicht etwa ein schlechter Geschmack der Nahrungs- und Genussmittel (in geschmacksästhetischer Hinsicht, etwa aufgrund eines übermäßigen Senfgebrauchs als Würzmittel) oder die Unvernunft von zu wenig Gemüse (in diätetisch-gesundheitlicher Hinsicht) oder die Unsitten eines Alleinessens (in mahlethischer Hinsicht). Ebendies sind – das lässt sich bereits an dieser Stelle sagen – die normativ-allgemeinen Kriterien, auf denen die kantische Gastrosophie fußt: Sie basiert auf dem komplizierten Zusammenspiel von geschmacksästhetischen, diätetischen und mahlpraxischen Komponenten des ethisch Guten.

11 | Vgl. Engstrom/Whiting, Aristotle, Kant, and the Stoics.

12 | Kant, Metaphysik der Sitten, 549ff.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Hingegen ist für Kants Sittenlehre einer richtigen Diät festzuhalten: Hier ist das einzig relevante Problem vernünftiger Esssitten lediglich Gefräßigkeit als einer rein moralischen Unvernunft des Appetits (im einzelnen Essakt) sowie des Genusslebens (in der Gesamtheit aller Essakte, der Ernährungsweise als Lebensweise). Der gar nicht so metaphysische Anfangsgrund für Kants Theorie eines pflichtbewussten Essens scheint ein empirisches Diätproblem zu sein. Und zwar die gesellschaftlich allgemein übliche »Überladung mit Speisen« (ebd., 560), in der er die »viehischen« Neigungen eines unbeherrschten Appetits erkennt. Sein Tugendgebot einer mäßigen Diät entgeht der Gefahr eines traditionellen Moralismus rein zufällig dadurch, dass das Faktum der allgemein vorherrschenden Unvernunft (der viehischen Überladung) die Verallgemeinbarkeit der moralischen Pflicht (der sittsamen Mäßigung) möglich macht. Wenn die allgemeine Form der Ernährung von einer ungesunden Gefräßigkeit bestimmt ist und folglich das diätetische Gebot, dass es für die Menschen gut wäre, weniger zu essen (wenn schon nicht aus rein moralischen Gründen, dann zumindest aus gesundheitsmoralischen Gründen), Allgemeingültigkeit beanspruchen kann, dann scheint kategorisch jede Esshandlung unter das moralische Gesetz einer Pflicht zur Mäßigung zu fallen und gerade am Beispiel gemäßigter Esssitten das (angeblich) formale Prinzip der kantischen Moraltheorie bewiesen. Jedenfalls stellt diese Theorie sowohl das Verbot einer »tierischen Unmäßigkeit im Genuß der Nahrung« als auch das Gebot eines »vernünftigen Gebrauchs« der Genussmittel auf.

Doch die Übereinstimmung dieser Philosophie mit den konventionellen (diätmoralischen) Wertevorstellungen ändert nichts an dem Umstand, dass sich die Pflicht zur Mäßigung *nicht* gemäß des formalen Anspruchs des kantischen Moralprinzips aus einer rein moraltheoretischen Begründung erfolgt. Weil die Herleitung der normativen Gründe für das moralische Verhalten unaufgeklärt bleibt, taucht erst gar nicht die begründungstheoretische – und die ernährungsphilosophische – Problematik auf, dass eine rein formale Bestimmung einer tugendhaften Ernährung aus sich heraus viele praktische und allgemein relevante Fragen *nicht* zu bestimmen vermag. Zum Beispiel: Ab welchen Mengen verhält man sich ›unmäßig‹ und isst man ›gefräßig‹? Ist ›das Maß‹ mit zwei Flaschen Wein pro Mahlzeit ›voll‹? Ist die Maxime der ›Mäßigung‹ überhaupt sinnvoll verallgemeinerbar oder kommt es nicht eher allgemein darauf an, ›das Richtige zu wählen‹? Ist das ›richtige Maß‹ für jeden gleichermaßen wohlbekömmlich? Ist es moralisch – und ästhetisch – gut, zu wollen, dass, ›Suppe mit mürben Rindfleisch‹ zu essen, ein allgemeines Gesetz werden kann? Und was ist mit solchen Fragen: Entspricht es der Würde des Menschen, jeden Tag Käse zu genießen oder vielleicht doch nur gelegentlich? Überhaupt: Ist Käse ein Genuss- oder ein Grundnahrungsmittel? – Und so weiter.[13]

13 | Indessen ist es nicht so, dass Kant gar keine Antworten auf solche Fragen gibt. So wird sich zeigen, dass er sehr wohl konkrete diätetische Antworten gibt, ohne sich allerdings vollständig im Klaren zu sein, dass die philosophisch begründete Allgemeinfähig-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Die empirische und letztlich bloß metaphysisch postulierte Allgemeinheit der Diätpflicht, wie sie Kants Tugendlehre popularisiert, gibt keine philosophischen Antworten auf diese Fragen. Stattdessen lässt seine Sittentheorie den eigenen gesellschaftlichen und kulturellen Hintergrund erkennen, den sie unkritisch auf den Begriff bringt. So ergibt sich das sittliche Faktum eines unmoralischen Essverhaltens in der modernen Arbeitsgesellschaft vor allem unter dem lebenspraxischen Aspekt einer zeitlichen Beeinträchtigung der Leistungsfähigkeit und einer Lähmung der Arbeitskraft: Ausdrücklich führt Kant zur Begründung der Allgemeingültigkeit seiner Moraltheorie an, dass durch Gefräßigkeit und Überladung mit Speisen »Handlungen, wozu Gewandtheit und Überlegung im Gebrauche seiner Kräfte erfordert wird, auf eine gewisse Zeit gelähmt« würden.[14] Freilich bestätigt dies nur, dass sich sein diätmoralische Tugendlehre für ihre normativen Grundlagen auf außer-moralphilosophische (metatheoretische, ideologische) Gründe stützt. Zieht man alternativ Max Webers Analysen zur protestantischen Ethik heran, wird deutlich, dass sich in der kantischen Moral einer mäßigen Ernährungsweise die Faktizität jener innerweltlichen Askese widerspiegelt, welche zu dieser Zeit die allgemeinen Sitten prägt und den (protestantischen, mithin antigastrosophischen) Geist des Kapitalismus im Alltagsleben verankert.

Ansonsten folgt die kantische Tugendlehre dem diätmoralischen Diskurs der antiken Philosophie und fördert den kapitalistischen Geist der bürgerlichen Esssitten auch darin, dass gesellschaftstheoretische Erwägungen einbezogen werden, die das Essen als Lebenspraxis betreffen. Entsprechend ruft die unvernünftige »Schmauserei« als »förmliche Einladung zur Unmäßigkeit« (ebd., 561) seine strenge Kritik des gesellschaftlichen »Geschmacks« hervor. So sei besonders die »öffentliche Schwelgerei« wie »z.B. ein Lordmaireschmaus« (ein damals populäres Volksfest mit Festessen) eindeutig ein »Übermaß« des »gesellschaftlichen Wohllebens«. Einer solchen moralisch geschmacklosen Schwelgerei stellt Kant immerhin die »prahlerische Üppigkeit« als Beispiel eines »Übermaßes des gesellschaftlichen Wohllebens mit Geschmack« gegenüber.[15] Beide Fälle eines volkstümlichen Festessens, als der außeralltäglichen Situation eines üppigen Lebensgenusses, werden hinsichtlich ihrer jeweiligen gesellschaftspolitischen Folgen für die »Wohlfahrt des Gemeinwesens« problematisiert. »Wenn man beiderlei Wirkungen auf die Wohlfahrt in Betrachtung zieht«, rechnet der strenge Esssittenkritiker, »so ist Üppigkeit ein entbehrlicher Aufwand, der arm macht, Schwel-

keit oder die Nicht-Allgemeinfähigkeit dieser Auskünfte darüber entscheidet, ob es sich beispielsweise im Falle der ungesunden und unbeherrschten Gefräßigkeit (eines Zuviels von diesem oder jenem), um ein peinliches Geständnis der eigenen Unvernunft handelt (im Alter Suppe zu verweigern und lieber Deftiges essen) oder um eine existenzielle Beweisführung einer wirklich vorzeigbaren praktischen Vernunft seiner selbst (sich nach den allgemeinen Erkenntnissen der medizinischen Diätetik gesund zu ernähren).

14 | Kant, Metaphysik der Sitten, 560.

15 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 578.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

gerei aber ein solcher, der krank macht. Die erste ist doch noch mit der fortschreitenden Kultur des Volks (in Kunst und Wissenschaft) vereinbar; die zweite aber überfüllt mit Genuß und bewirkt endlich Ekel.« (Ebd.)

Kant ekelt sich vor dem exzessiven Luxus abgeschmackter Banketts – ein ausgesprochener rousseauistischer Ekel, der nur noch entfernt an Chrysostomus' bewusste Malediktion, an das christologische Schlechtreden der menschlichen Essistenz, erinnert. Aber die Unvernunft der populären Volksfeste oder anderer »festlicher Traktamente (Gelag und Abfütterung)« wird durchaus zum Gegenstand einer pauschalen Moralschelte gemacht (ebd., 616). Anstatt jedoch eine ernährungsphilosophische Differenzierung anzustellen – etwa darüber, ob überhaupt jede Mahlgemeinschaft vernünftig sein muss und ob es nicht vielmehr in Ansehung allgemein guter Esssitten ausreichen könnte, wenn lediglich die alltägliche Hauptmahlzeit der Tugend verpflichtet wäre –, geißelt der Diätmoralist Kant die bloß gelegentlichen, feiertäglichen Schmäuse als ekelhafte Vernunftwidrigkeiten, anstatt darin das ökonomisch verzerrte Anzeichen einer allgemeinmenschlichen Neigung zum Guten, zu einem guten Essen als Bestandteil eines gesellschaftlichen Wohllebens, zu dechiffrieren.

Ein Blick auf die Genealogie des diätmoralischen Denkens lässt erkennen: Wie die antike Philosophie befasst sich auch die kantische Tugendlehre durchaus mit Fragen des Essens. Die Tatsache, dass überhaupt solche Dinge wie der Gebrauch von Nahrungs- und Genussmitteln, öffentliche Schwelgerei, kulinarische Wohlfahrt und fortschrittliche Kultur und so weiter in Kants Moraltheorie Eingang finden, verdeutlicht darüber hinaus, dass seine Philosophie noch die ursprüngliche Reichweite und den Weltbegriff einer Weisheitslehre beansprucht und sich – durchaus im Selbstwiderspruch zum eigenen Anspruch – nicht auf moaltheoretische Begründungsfragen oder formale Begründungsprozeduren beschränkt. Freilich fällt im Vergleich zu der Vorgängern der bescheidene Umfang von Kants ernährungsphilosophischen Betrachtungen auf: Auf wenige Seiten wird in der *Tugendlehre* die Pflicht gegenüber sich selbst zum Zweck der eigenen Vollkommenheit abgehandelt, moralisch gute Esssitten zu kultivieren. In diesem Design ist Kants Tugendpflicht einer diätmoralischen Essistenz sowohl der Höhepunkt als auch der Endpunkt der klassischen Philosophie des Essens. Einer Philosophie, die in ihrer Sittenlehre einer mäßigen Ernährung noch einmal – in ihren wesentlichen Punkten verdichtet – auflebt. Gleichzeitig ist es auch das letzte Mal, dass innerhalb der philosophischen Ethik eine Tugend des Essens systematisch gedacht und gefordert wird.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Theoretische Grenzen einer rein diätmoralischen Vernunft

Die besondere Bedeutung dieser Philosophie liegt darüber hinaus darin, dass sie die theoretischen Grenzen eines diätmoralischen Ernährungsdenkens veranschaulicht. Indem Immanuel Kant in unkritischer Übereinstimmung mit der dualistischen Anthropologie der platonisch-aristotelischen Philosophie das Essen der menschlichen Leibnatur und deren angeblich tierischen Sinnlichkeit zuordnet und so die kulinarische Selbsterfüllung zu jenem unvernünftigsten Selbstanteil des Menschen entwertet (der ihn in die größte Nähe zu einer würdelosen Animalität bringt), gibt sich seine Diätmoral als eine bloß metaphysisch postulierte Sittenlehre zu erkennen. Ohne philosophisch begründbare Allgemeingültigkeit mündet diese Moral schließlich in einer Tugendtheorie, der zufolge, gut zu essen, nicht mehr sei als, (ganz kategorisch) weniger zu essen.

Die systematische Schwäche dieses Arrangements tritt deutlich dadurch zutage, dass Kant die inhaltliche Bestimmung der Diätpflicht durchaus als rein moralphilosophisch (und nicht naturwissenschaftlich-diätetisch oder faktisch-empirisch) begründet verstanden wissen will. Demnach soll gelten: »Das Laster in dieser Art der Unmäßigkeit wird hier nicht aus dem Schaden, oder den körperlichen Schmerzen (solcher Krankheiten), die der Mensch sich dadurch zuzieht, beurteilt.«[16] Denn während die physischen Nachteile der Gefräßigkeit durch eine medizinische Diätetik inhaltlich bestimmt und »vielleicht vom Arzt gehoben werden können« (ebd.), hänge eine philosophische Diätmoral ausschließlich von der Maxime und dem ethischen Vorsatz ab, einen vernünftigen Gebrauch der Genuss- und Nahrungsmittel einhalten zu wollen – nicht bloß als gesundheitliche Klugheitsregel, sondern aus Pflicht gegenüber der eigenen Selbstvervollkommnung als tugendhaft handelnder Person. Mit anderen Worten, nicht primär eine Mäßigung aus diätetischen Motiven, sondern *ausschließlich* eine rein moralische Pflichterfüllung soll Kant zufolge vernünftigen Ernährungsgewohnheiten zugrunde liegen.

Durch diese einseitige Grundlegung beraubt sich seine Sittenlehre der Möglichkeit, im Rekurs auf einen medizinischen (naturwissenschaftlich-objektiven) Begriff des diätetisch Richtigen die eigenen normativen Grundsätze nicht-metaphysisch begründbar zu machen und die allgemeine Tugend einer guten Ernährungsweise nicht primär als kategorische Pflicht zur Mäßigung bestimmen zu müssen. Um dem Moralprinzip (einer richtigen Diät) überhaupt eine solide philosophische Grundlage zu sichern, wäre das sittlich Gute eines mäßigen Essens in keinem grundbegrifflichen Gegensatz zur physischen Existenz des Menschen (als eines potentiell vernünftigen, nämlich sich wohl- bzw. gesund ernährenden Wesens) zu denken. Vielmehr wäre auch das physische Wohlleben als ein an sich Gutes, das durch eine entsprechende vernünftige Praxis aktiviert werden kann,

16 | Kant, Metaphysik der Sitten, 561.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

mit einer postmetaphysischen Idee der praktischen Vernunft (im Sinne einer praxischen Vernunft) zu verbinden.

Dazu müsste die medizinische Diätetik in die philosophische Ernährungslehre integriert werden. Bezöge wiederum die philosophische Moral (des vernünftigen Gebrauchs von Genuss- und Nahrungsmitteln) ihre Normativität komplett aus der Ernährungsmedizin, hätte das zur Konsequenz, dass sie – nun nicht mehr als reine Diätmoral, sondern als diätetische Moral – die individuelle Ethik eines bloß gesundheitlich guten Essens als Vernunftideal empfiehlt. Freilich wäre, wie sich zeigen wird, diese diätetische Engführung eines philosophischen Begriffs des ethisch guten Essens vermeidbar, sobald die grundbegrifflichen Grenzen einer solchen philosophischen Diätetik (die das ethisch Gute mit dem Gesunden gleichsetzt) überwunden werden würden durch eine gastrosophische Ästhetik und Ethik (bei der das gute Essen als Lebenspraxis mehr und anderes ist als eine reine Pflicht zur Mäßigung und Gesundheit). Beide Gedankenstränge – eine diätetische Grundlegung des Moralprinzips sowie die gastrosophische Revision eines diätmoralischen Denkens – durchziehen Kants intensive Auseinandersetzung mit der medizinischen Diätetik. Diese theoretische Auseinandersetzung, die Kant in einen *Streit mit der medizinischen Fakultät* verwickelt, beweist zwar mustergültig das kritische Geschäft seines Philosophierens; an diesem Streit tritt aber auch eine Streitsüchtigkeit Kants zutage, die unfreiwillig die theoretischen Grenzen seiner eigener metaphysischen Moralphilosophie kenntlich macht.

Um die diesbezüglichen Hintergründe besser nachvollziehen zu können, ist kurz eine beiläufige Bemerkung aufzugreifen, die in der *Metaphysik der Sitten* unter den Tisch fällt. Eine beachtenswerte Bemerkung, weil sie mit Blick auf die Grenzüberschreitung einer rein diätmoralischen zu einer praxisch gastrosophischen Vernunft von grundlegender Bedeutung ist. Denn tatsächlich versieht Kant seine offizielle Tugendlehre beiläufig – im Kontext seiner Reflexionen zum »Schmaus« – mit jenem Stichwort, welches einen Übergang zur Gastrosophie denkbar macht, so dass dem Schmausen oder dem Kultivieren des Tafelvergnügens die Wertschätzung eines sittlich Guten (eines angenehmen und doch bloß moralischen Lebensgenusses) beigemessen werden kann. So habe der Schmaus, wird dort festgestellt, »außer dem bloß physischen Wohlleben, noch etwas zum sittlichen Zweck Abzielendes an sich, nämlich viel Menschen und lange zu wechselseitiger Mitteilung zusammen zu halten.« (Ebd.) Ansatzweise kündigt sich in der guten Sitte der Geselligkeit als Stichwort jener gastrosophische Grundgedanke an, den Kant schließlich dazu bewegt, die gute Mahlzeit in guter Gesellschaft als das Ideal einer gesitteten Glückseligkeit zu begreifen. (Dazu später mehr.)

An dieser Stelle gilt es im Vorgriff auf Kants Kritik einer rein diätetischen Vernunft des Essens schon einmal festzuhalten: Bereits seine Tugendlehre lässt sich untergründig von der hedonistischen Idee eines gastrosophisch guten Lebens leiten. Am Ende räumt Kant – der Stoiker, der eigentlich die »oft saure Pflicht« zur Mäßigkeit und Enthaltung fordert – dort sogar die problematische Nähe seiner eigenen Moraltheorie zu einer inhumanen »Mönchsasketik« (ebd., 626) ein, die

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

explizit mit dem strengen Verzichtsgebot des Fastens (als dem klassisch-anorektischen Ideal einer Diätmoral) assoziiert wird. Er macht sich klar, dass eine solche Moralphilosophie »freudenlos, finster und mürrisch« ist und »die Tugend selbst verhasst macht und ihre Anhänger verjagt.« (Ebd.) Kant wird später sogar den folgenden anti-stoischen und anti-christlichen Gedanken hinzufügen: »Der Purism des Zynikers und die Fleischestötung des Anachoreten, ohne gesellschaftliches Wohlleben, sind verzerrte Gestalten der Tugend und für diese nicht einladend; sondern, von den Grazien verlassen, können sie auf Humanität nicht Anspruch machen.«[17]

Damit schließlich diese freudenlose, finstere und mürrische Inhumanität, geschmacklose Verzerrungen und misologische Verhasstheit der Vernunft nicht für seine eigene Moralphilosophie zutreffen und diese stattdessen durch ihr humanes und graziöses Selbstverständnis (welchem das ethisch gute Leben ein grundlegender Bezugpunkt ist) zu möglichst zahlreicher Anhängerschaft einlädt, denkt Kant allen Ernstes daran, am liebsten die – dem (eigenen) Stoizismus entgegengesetzte – hedonistische »Idee des tugendhaften Epikurs« zu übernehmen.[18] Entsprechend wünscht er sich, um den Menschen die Tugend einer vernünftigen Lebenspraxis nicht verhasst zu machen, eine epikureische Ethik, die über ein diätpflichtmoralisches Denken hinausgeht…

Dann träfe, heißt es in der *Tugendlehre* (§ 53), für einen philosophischen Begriff des menschlichen Wohllebens zu, dass es zwar »eine Art von Diätetik für den Menschen [ist], sich moralisch gesund zu erhalten. Gesundheit ist aber nur ein negatives Wohlbefinden, sie selbst kann nicht gefühlt werden. Es muss etwas dazu kommen, was einen angenehmen Lebensgenuss gewährt und doch bloß moralisch ist.« Hier wird der Gastrosoph Kant schon greifbar. Doch bevor es möglich ist, den ungewohnten Gedanken zu fassen, dass es einen Kant gibt, der eher die Nähe zu Epikurs (gastrosophischen) Ethik sucht als die zum strengen (diätmoralischen) Stoizismus, gilt es sich das nicht unstrittige Verhältnis zwischen seiner Diätmoral und seiner Diätetik etwas genauer klarzumachen.

Kants Diätetik

Das formalistische Selbstverständnis der kantischen Moralphilosophie weist jede empirische Begründung seiner Diätmoral zurück; es akzeptiert beispielsweise keine gesundheitlichen Gründe für eine (philosophische) Bestimmung vernünftiger Esssitten. Zu dem Preis, dass das moralische »Laster der Unmäßigkeit« (Kant) metaphysisch postuliert werden muss als etwas »Animalisches«, welches das »geistige Vernunftwesen« des Menschen herabwürdige. Bei anderen Gele-

17 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 622.

18 | Auf den zu wenig beachteten Einfluss der epikureischen Philosophie auf Kant ist hier wenigstens hinzuweisen; vgl. Düsing, Kant und Epikur.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

genheiten präsentiert Kant durchaus eine, auf die physische Gesundheit ausgerichtete, diätetische Grundlegung seiner Moral einer richtigen Ernährungsweise. Dies geschieht in Reaktion auf die medizinische Ernährungslehre des Arztes Christoph Wilhelm Hufeland.

Hufeland hatte im Jahre 1796 – zu der Zeit als die *Metaphysik der Sitten* entsteht – ein Exemplar seines frisch publizierten (und im weiteren dann auch kulturgeschichtlich äußerst einflussreichen) Buchs *Makrobiotik oder die Kunst, das menschliche Leben zu verlängern* an die philosophische Fakultät in Königsberg gesendet. Diese zeitlichen und örtlichen Details sind von Relevanz, weil ihnen eine gewisse Bedeutung zukommt. Denn sie besagen, dass die jene Reaktion auf Hufelands Diätetik, welche Kant unter dem programmatischen Titel *Der Streit der philosophischen Fakultät mit der medizinischen* veröffentlicht, zeitlich nach Fertigstellung der eigenen Sittenlehre stattfindet. Dieser Sachverhalt ist für das Verständnis der Korrekturen von Kants pflichttheoretischer Diätmoral zu einer, in ihren philosophischen Grundsätzen unklaren, eigenen »Diätetik« (Kant) nicht unerheblich.[19] In welchem Maße Kant die Idee einer diätetischen Begründung einer philosophischen Moral des Essens begeistert, geht unmittelbar aus seinem Antwortschreiben an Hufeland hervor. In einer vorab geschickten Erwiderung als Dank für die Buchsendung seines Kollegen von der medizinischen Fakulät äußert er seine Begeisterung für dessen Werk: »Mit keinem Buche konnte mir ein angenehmeres Geschenk gemacht werden, als mit dem, womit Sie so gütig gewesen sind, meine Stunden auszufüllen und in angenehmer Unterhaltung zugleich zu belehren.«[20]

Dass es nicht nur bei einer unterhaltsamen Belehrung bleibt, sondern der Philosoph unter dem Einfluss der medizinischen Diätetik eine eigene praktische Gesundheitslehre, seine »Diätetik« als »Heilkunde der praktischen Philosophie« (Kant), theoretisch ausarbeitet, kündigt er bei dieser Gelegenheit schon mal an. »Von meinen Beobachtungen, die ich hierüber an mir selbst zu diesem Behuf in Absicht auf die Diät gemacht habe, werde ich Ihnen vielleicht in kurzem öffentlich Nachricht zu geben mir die Ehre nehmen.« (Ebd.) Ausdrücklich spricht er davon, Hufelands Ideen »auch für die Anthropologie zu benutzen«, deren Niederschrift von ihm unmittelbar danach in Angriff genommen wird. Bereits sein Antwortschreiben an den Mediziner (in Form der besagten Schrift zum *Streit der philosophischen Fakultät mit der medizinischen*) lässt erkennen, dass Kant beginnt, sich in eine eigene Diättheorie als Teil einer philosophischen, aber eben nicht mehr rein diätmoralischen Tugendlehre vernünftiger Esssitten hineinzudenken.

19 | Erst Kants ›praktische Anthropologie‹ wird seine, in der Auseinandersetzung mit Hufeland erst ansatzweise präzisierte, Philosophie des Essens und deren gastrosophischen Grundlagen klärt.

20 | Kant an Hufeland in einem Brief vom 15.3.1797, abgedruckt in: Hufeland, Makrobiotik, 513.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Auch die Tatsache, dass er sich in seiner *Anthropologie* die Aufgabe vorlegt, das »höchste moralisch-physische Gute« zu begründen (bei dem also das Moralische und das Physische nicht länger durch einen metaphysischen Dualismus strikt voneinander getrennt werden), lässt einen Einfluss der ganzheitlichen Medizin Hufelands auf Kants Spätphilosophie vermuten. Dass dessen Spätphilosophie schließlich das moralisch-physische Gute schlechthin in der gesitteten Glückseligkeit der Tischgesellschaft bestimmen wird, geht freilich weit über die medizinische Diätetik ebenso wie über eine philosophische Diätetik hinaus. Doch ich will den Dingen nicht vorgreifen.

Der Arzt Hufeland schickt ein Exemplar seiner *Makrobiotik* an »den Philosoph«, mit der Frage, was dieser von dem Versuch hält, eine auf die Gesundheit bezogene Ethik des physischen Wohllebens zu formulieren. Mit seiner Gesundheitsethik will der Mediziner die klassische Diätetik – auf der Grundlage des naturwissenschaftlichen und insbesondere des ernährungswissenschaftlichen Forschungsstandes der Zeit – erneuern. In der Beantwortung der von Hufeland gestellten Frage, was eine diätetische Aufklärung beinhalte, äußert Kant zunächst nur lobende Worte. Das erstaunte Publikum erfährt von dem namhaften Leibverächter und Genussfeind: »Eine mögliche Verbesserung der physischen Anlagen des menschlichen Lebens unter der Regie moralischer Vorsätze zu suchen« (ebd.), verrate unter Medizinern – wie es im Antwortschreiben des Philosophen an den Mediziner ironisch heißt – »den Philosophen« und nicht den »bloßen Vernunftkünstler«.

Das ausgesprochene Lob gilt also dem Arzt als philosophischen Heilpraktiker, der sich auf das menschliche Wohlleben versteht, im Gegensatz zum bloßen Theoretiker und Schulmediziner, dessen Kunst um technische Fertigkeiten und dessen Sachverstand um Schulwahrheiten kreisen. Mit einem solchen auf die Lebensweise der Menschen (auf das moralisch-praktische, lebenspraxische Wohl) bedachten Verständnis von Philosophie – welches Kant an Hufelands Medizin studiert –, beginnt Kant sich selbst nicht als bloßer Vernunftkünstler, sondern als echter Philosoph einer ganzheitlichen (physisch-moralischen) und alltagsethischen Lebenskunst zu begreifen.

Die praxische Vernunft oder, in kantischer Sprache, die praktische Vernunft dieser philosophische Lebenskunst wird unter dem systematischen Stichwort einer »moralischen Kultur« (Kant) in den folgenden Jahren seines Denkens weiter konkretisiert. Schon in seiner Reaktion auf Hufelands Diätphilosophie findet Kant bemerkenswerte Worte: »Das Physische im Menschen moralisch zu behandeln; den ganzen, auch physischen, Menschen als ein auf Moralität berechnetes Wesen darzustellen, und die moralische Kultur als unentbehrlich zur physischen Vollendung der überall nur in der Anlage vorhandenen Menschennatur zu zeigen« – diese humanistische Aufklärung der menschlichen Natur mache den philosophischen Gehalt einer medizinisch begründeten Moral als Heilkunde und als Teil der praktischen Philosophie aus. (Mit der Idee, dass das physische Wohl ein moralisches Gut ist, deutet Kant hier bereits die Möglichkeit einer echten philoso-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

phischen, nicht vernunftkünsterlischen, sondern lebenskünstlerischen Ethik des guten Lebens an, deren praktische Vernunft – mitunter – das physische Wohlleben beinhaltet. Diese hier noch auf die Diätetik beschränkte Ethik wird, nachdem das physisch-moralisch Gute gastrosophisch umformuliert und präzisiert worden ist, wonach gutes Essen sich nicht nur auf gesundes Essen beschränkt, schließlich den »genießenden Menschen« (Kant) als Verkörperung moralischen Glücks in physisch-moralischer Hinsicht zum höchsten Zweck haben. Freilich kommen über den Genuss in moralisch-praktischer Hinsicht noch ästhetische Fragen des guten Geschmacks hinzu.)

Indem die medizinische Heilkunst eine in praxi mögliche Verbesserung des leiblichen Zustandes unter die Regie »moralischer Vorsätze« stellt und als die ethische Aufgabe einer alltäglichen Kunst, vernünftig zu leben, präsentiert – wie wir sehen werden (siehe II.2), ganz im ursprünglichen Sinne der hippokratischen Diät als einer gesunden Lebensweise –, erweist sich die Diätetik jedenfalls laut Kant als eine »philosophische Wissenschaft« und »Weisheitslehre«. Während die Schulmedizin ihre Wissenschaft nutzt, um im Falle einer Erkrankung Medikamente und sonstige technische Hilfsmittel zu verschreiben, behandelt ein ›philosophischer Arzt‹ ein gesundes Leben als ein mögliches Resultat der Tugend. Der täglich praktizierten Tugend, gemäß des eigenen physischen Wohls gut zu leben, was vor allem heißt, sich gesund zu ernähren: Die Gesundheitslehre lässt (hier: rein diätetische) Vernunft in ihrer physischen Heilkraft wirksam werden.

Hufeland zeige mit seiner Makrobiotik als einer diätetischer Weisheitslehre, macht sich Kant weiter klar, dass er, »zu dem, was hilft, mit Geschicklichkeit, auch das, was zugleich an sich Pflicht ist, mit Weisheit, zu verordnen weiß«. (Ebd., 371) Insofern die medizinische Diätetik die alltagspraxische Kunst lehrt, gesund bzw. dem physischen Wohl gemäß (gut) zu leben, ist sie wahre Philosophie – eine, die dem menschlichen Wohlleben dient. Weshalb wiederum eine »moralisch-praktische Philosophie zugleich eine Universalmedizin abgibt, die zwar nicht allein für alles hilft, aber doch in keinem Rezepte mangeln kann.«[21]

Für Kants Aneignung der Diätetik Hufelands gilt: Die Kunst eines physischen Wohllebens ist im engeren moraltheoretischen Sinne philosophisch und nicht nur ärztlich, wenn bloß die »Macht der Vernunft im Menschen«, sich in der alltagspraktischen Gestaltung des physischen Lebens um das Gute zu sorgen, die Lebensweise bestimmt und als »die oberste diätetische Aufgabe« (ebd.) zur allgemeinen Maxime genommen wird. In seiner Auseinandersetzung mit der Medizin und der ärztlichen Ernährungslehre seiner Zeit macht sich Kant die über Hufeland vermittelte und aktualisierte Einsicht des Hippokrates zu eigen: Der hippokratischen Gastrosophie zufolge macht die alltägliche Aufgabe, das physische Wohl im moralischen Sinne einer *diaitetike techne* zu kultivieren, eine individuelle Lebenspraxis erforderlich, die ebendieses Wohl als Selbstzweck verfolgt.

21 | Kant, Streit der Fakultäten, 372.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Im Rekurs auf die Hufelands (hippokratische) Lehre der so genannten *sex-res-non-naturales* gehen Kants Ausführungen (ebd., 375ff.) neben dem richtigen Verhalten im Essen und Trinken dementsprechend auch auf praktische Fragen des gesunden Schlafs und Gemütszustands (bzw. krankhafter Gefühle der hypochondrischen Einbildung) ebenso ein wie auf Fragen gesundheitsförderlicher oder krankmachender Atmungsgewohnheiten bzw. Luftverhältnisse.

Philosophische Begründung einer diätetisch richtigen Ernährung

»Es finden sich krankhafte Gefühle ein, wenn man sich in einer Mahlzeit ohne Gesellschaft zugleich«, so Kant, »mit Bücherlesen oder Nachdenken beschäftigt, weil die Lebenskraft durch Kopfarbeit von dem Magen, den man belästigt, abgeleitet wird.« (Ebd., 385) Wenn eine Mahlzeit ohne Gesellschaft dazu führt, dass man deswegen dabei durch Lesen oder Nachdenken gleichzeitig die Geisteskräfte strapaziert und dadurch die Verdauungskräfte ablenkt und schwächt, dann – freilich hängt hier alles davon ab, ob sich diese Selbsterkenntnis tatsächlich verallgemeinern lässt – sind solche Esssitten allgemein schlecht. Das moralphilosophische Gebot eines tugendhaften Essens in Gemeinschaft mit Anderen läge dann in den diätetisch positiven Wirkungen auf die gute Verdauung des Einverleibten begründet – gewissermaßen als vollkommene Pflicht gegenüber sich selbst als eines gesund zu ernährenden Vernunftwesens. Das moralische Gesetz schreibt in diesem Fall keine diätetische, sondern esskulturelle Maßnahmen vor, nämlich die Mahlzeit nicht ohne Gesellschaft einnehmen zu sollen. Demnach lässt sich ein nicht-metaphysischer, aber doch verallgemeinungsfähiger, philosophischer Begriff einer (in diätetischer Hinsicht) guten Ernährung begründen, sobald die Ethik des Essens als eine Frage der alltagskulturellen Lebensform verstanden wird, deren moralische Substanz (eine Mahlpraxis erforderlich zu machen) sich nicht oder wenigstens nicht primär auf eine bekämpfte Esslust und eine möglicherweise ungute Gefräßigkeit bezieht.

Kant nimmt die Überlegungen zum diätetischen Bestimmungsgrund einer philosophischen Ernährungslehre, die sich in seiner Auseinandersetzung mit Hufeland von einer rein diätmoralischen Denkungsart zu befreien beginnt, auch in seiner *Anthropologie* noch einmal auf. Dort wird deren theoretische Gültigkeit durch Selbstanwendung geprüft und in praxi bestätigt: »Allein zu essen (*solipsismus convictorii*) ist für einen philosophierenden Gelehrten ungesund; ist nicht Restauration, sondern (vornehmlich wenn es gar einsames Schwelgen wird) Exhaustion; ist erschöpfende Arbeit, nicht belebendes Spiel der Gedanken.«[22] Mit dem Argument, dass das Alleinessen – als konvivialer Solipsismus – zur Schwelgerei tendiert, wird es möglich, eine Tugend der Mäßigung rein moralisch for-

22 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 620.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

mal zu begründen: Nämlich als Pflicht gegenüber sich selbst, in Gesellschaft zu speisen, damit man nicht ungesund übermäßig isst und unter der praxischen Bedingung, dass die Anwesenheit der Anderen zur selbstbeherrschten Mäßigung anhält.

Entgegen der oben erwähnten (metaphysisch postulierten) pflichttheoretischen Diätmoral, wonach das Tafelvergnügen als Form eines Genusslebens ausschließlich eine »förmliche Einladung zur Unmäßigkeit« sei, denkt Kant nun, dass von den Tischgenossen (der Form einer gemeinsamen Mahlzeit) der formale Zwang einer gegenseitigen Mäßigung ausgeht, nicht gefräßig zu sein und sich nicht bis zur Erschöpfung vollzuschlagen. Statt sich allein maßlos zu überfüllen, in Gesellschaft maßvoll zu genießen, macht diese Praxis zu einer moralphilosophisch begründeten guten Esskultur (und nicht nur zu einem unter medizinischen Gesichtspunkten gesundheitlich guten Ernährungsverhalten). Freilich bleibt diese Mahlmoral hier auf eine diätetische Argumentation beschränkt. Denn ihr liegt der Gedanke zugrunde, dass eine Tafelgesellschaft nicht um ihrer selbst willen (als eines esssittlich Guten des gesellschaftlichen Wohllebens), sondern lediglich aus gesundheitlichen Gründen besser ist, als allein zu essen und die damit verbundene Möglichkeit der einsamen Schwelgerei.

Der Diätetiker Kant entwirft eine recht eigenwillige Gastmahllehre, die – wäre sie das letzte Wort in der Sache, was nicht der Fall ist – ein befremdliches Bild auf seine tägliche Mahlpraxis werfen würde: Der philosophierende Gelehrte kommt beim Alleinessen ins Grübeln oder liest am liebsten weiter und hat deshalb anschließend Verdauungsschwierigkeiten und Mattheitsgefühle. Als Gegenmittel argumentiert er, dass man nur deshalb mit Anderen die Mahlzeit einnehmen soll, weil deren Anwesenheit ein »spielerisches Denken« ermöglicht, welches während des gemeinsamen Essens stattfinden muss (nicht etwa nach dem Essen, wie bei Platon), um die Lebenskräfte an der richtigen Stelle zu bündeln. Nämlich im Magen, der seine eigenen (mechanischen Verdauungs-)Kräfte spielen lassen muss.

Dann lässt sich Kants moralphilosophisch begründete Tugendlehre rein diätetischer Esssitten als Maxime so formulieren: Um gesundheitlichen Risiken bei der täglichen Ernährung »durch Diätetik Meister zu sein, wird nichts weiter erfordert, als die mechanische Beschäftigung des Magens mit der geistigen des Denkens wechseln zu lassen, und während dieser (der Restauration gewidmeten) Zeit das absichtliche Denken zu hemmen und dem (dem mechanischen ähnlichen) freien Spiele der Einbildungskraft den Lauf zu lassen.«[23] Gleichsam unter dem Esstisch spielt sich das freie Spiel der gastrischen Einbildungskräfte ab, das sich oberhalb in der ästhetischen Denkungsart einer lebhaften Tischgesellschaft bloß vergeistigt und einen schönen Schein verleiht – »indessen, dass die Teilnehmer am Gastmahl, Wunder wie viel! Geisteskultur in einer Absicht der Natur zu finden wähnen.«[24]

23 | Kant, Streit der Fakultäten, 385.

24 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 621.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Dass hier das freie Spiel der Einbildungskraft und das Essen in Gesellschaft nicht als rein moralische (gastrosophische) Pflicht – in Ansehung der praxischen Vernunft eines solchen gemeinsinnigen Denkens und geschmackvollen Essens – bestimmt wird, sondern Kant deren moralische Tugendhaftigkeit nur mit einer rein diätetischen Begründung zu verbinden scheint, zeigt sich auch in seiner Bewertung einer weiteren Tugend vernünftiger Tischsitten: dem geselligen Lachen. So liege der moralische Wert des Lachens, welches aus der fröhlichen Ausgelassenheit eines geselligen Tafelns und Denkens hervorgeht – »wenn es laut und gutmütig ist« – darin, durch die »Bewegung des Zwerchfells und der Eingeweide ganz eigentlich für den Magen zur Verdauung, als zum körperlichen Wohlbefinden, bestimmt« (ebd.) zu sein.[25] Die Erkenntnisse des Lachens als eines physisch-moralisch Guten nimmt Kant nicht nur aus der eigenen Erfahrung. Der Philosoph weiß sich diesbezüglich in Übereinstimmung mit dem Forschungsstand des medizinischen Wissens seiner Zeit. Danach gilt das Lachen in einer frohen und munteren Tischgesellschaft ausdrücklich als »eines der größten Verdauungsmittel«, wie er in der *Makrobiotik* gelesen haben wird.[26]

Wie sich zeigt, sprechen im Kontext seiner diätetischer Zweckbestimmung allgemein vernünftiger Esssitten für die Moralität einer Alltagspraxis des gemeinsamen Tafelns letztlich nicht metaphysische, sondern tatsächlich empirisch-physische und soziale Gründe. Der instrumentelle Charakter einer physisch-moralisch guten Esspraxis erhellt aus dem hypothetischen Imperativ, den Kant in diesem Zusammenhang formuliert: »Man braucht äußere Mittel der Anregungen, und wenn niemand da ist, dann muss Tobak her, um dafür zu sorgen.«[27] In diesem optionalen Ersatz der Tafelgesellschaft, als bloßem äußeren Reizmittel, durch wesentlich leichter verfügbare Stimulanzien wie Tabak wird erkenntlich, dass eine konsequent gedachte philosophische Diätetik, die sich als Morallehre des physischen Wohllebens begreift, jene Pflichtphilosophie widerlegt, welche ihre normativen Grundsätze aus der metaphysischen Abgrenzung des Vernünftigen von der bloßen Sinnenwelt postuliert. Zumindest können offenbar auch Sin-

25 | Kant spricht dem Lachen jeden erkenntnismäßigen Sinn abspricht, wenn er sagt: »Es muss in allem, was ein lebhaftes, erschütterndes Lachen erregen soll, etwas Widersinniges sein (woran also der Verstand an sich kein Wohlgefallen finden kann).« (Ebd.) Dadurch wird es auf ein bloß physisches oder zumindest doch sehr anspruchsloses Geschehen reduziert – was, wie sich bestätigen wird, kaum als geistvoller Witz gemeint sein kann, der Kants Tafelrunde zum Lachen bringen könnte. Die Tugend des geselligen Vergnügens und Lachens ist – wenigstens gemäß der eigenwilligen Vernunftbegriffe von Kants »philosophischer Diätetik« – nie nur Zweck an sich, sondern immer auch bloßes Mittel oder »Vehikel« für das physische Heil und nur moralisch gut um der guten Verdauung willen. Zur kulturphilosophischen Relativität der Funktions- und Wirkungsweise der Verdauungskräfte vgl. Haarmann, Geist der Verdauung.

26 | Hufeland, Makrobiotik, 388.

27 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 455.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

nenreize moralisch gut sein. (Alkoholische Getränke, wie wir sehen werden, sind ein weiteres Mittel dieser Moral.)

Kants Philosophie einer diätetischen Vernunft greift Nietzsches Verteidigung der »Großen Vernunft des Leibes« vor und lässt Kant als unerkannten Nietzscheaner hervortreten. Doch die Moral des Essens, die auf diese Weise entsteht, ist nicht viel besser als die bloße Diätlehre eines kategorisch asketischen Gebrauchs der täglichen Genussmittel: Der moralische Zweck des Essens erschöpft sich zwar nicht mehr in der verhassten Selbstkasteiung, um eine vermeintlich maßlose Überladung mit Speisen und eine animalische Gefräßigkeit zu verhindern; aber indem Kant darüber hinaus argumentiert, dass mit Anderen zu essen statt dies allein zu tun, nichts weiter als ein reizvolles Hilfsmittel sei, das Verdauungsvermögen anzuregen und deren Assimilationskräfte zu mobilisieren (um so das eigene physische Wohl zu befördern), verknüpft sich mit seiner philosophisch-diätetischen Weisheitslehre eine absurde Idee: Das Gute einer Mahlzeit in Gesellschaft sei ein höchst wirksames Verdauungsmittel – und nicht (zwecks wahrer Humantität) moralischer Zweck für sich.

Halten wir fest: Eine Philosophie des Essens, die sich auf eine philosophische Diätetik beschränkt, muss sich, wie deutlich wurde, für die Allgemeingültigkeit ihres moralischen Gesetzes auf keine metaphysische Anthropologie berufen. Stattdessen lässt sie sich zum einen durch die empirische Universalität der physischen Tatsache begründen, dass, gesund zu leben und zu essen, für jeden gut ist. Darüber hinaus basiert dieses Moralprinzip auf der Allgemeinheit, dass gesundheitlich gut zu leben und zu essen, allen Menschen gleichermaßen als ethische Alltagspraxis (im Prinzip, praxologisch) möglich ist. – Soweit die Stärke von Kants Diätetik im Vergleich zu dessen Diätmoral.

Doch die systematische Schwäche einer solchen Moraltheorie des Essens liegt auf der Hand: Abgesehen von der erwähnten Absurdität einer rein physiologischen Begründung des »moralisch-physisch Guten« (Kant), mit Anderen zu speisen, bleibt das diätetisch Vernünftige – wie beim diätmoralischen Pflichtbegriff auch – letztlich nur postuliert. Denn es ist durch keine ernährungsmedizinischen Aussagen gedeckt, die allgemeingültig begründen, was eine ›gesunde Ernährungsweise‹ im trophologischen Sinne beinhaltet; auch nicht, was ›gesunde Genuss- und Nahrungsmittel‹ wären und was nicht; und mithin bleibt ungeklärt, ob Kants Prämisse überhaupt zutrifft (wovon seine Philosophie stillschweigend ausgeht), dass ein Essen in Gesellschaft bei allen Menschen für eine bessere Verdauung sorgt als die einsame und von anderen Reizen abgelenkte Schwelgerei.

Ein solche objektive Begründung und inhaltliche Bestimmung einer *gesundheitlich guten Ernährung* scheint aber eine medizinische Diätetik zu leisten – im grundsätzlichen Unterschied zur kantischen Diätetik. Durch Hufelands Buch lernt Kant eine solche Wissenschaft des diätischen Wohllebens sogar kennen. Statt aber die Stärke des ärztlichen Wissens anzuerkennen und damit die Schwäche einer rein moraltheoretischen Ernährungslehre durch den Einbezug dieser

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ernährungsmedizinischen Erkenntnisse zu beheben, bestreitet Kant die Erkenntnisse seines Kollegen aus der medizinischen Fakultät. So kommt es zu dem von ihm – trotz allen Lobes der Hufeland'schen Diätetik – ausgesprochenen *Streit der philosophischen Fakultät mit der medizinischen*. Worin besteht dieser Streit, der aus Kants Sicht unversöhnlich scheint, wirklich? Was ist es, das Hufelands Buch für ihn gleichwohl nicht nur angenehm unterhaltsam macht, sondern dem eigenen Bekunden nach auch lehrreich?

Hufelands Makrobiotik

Zwar lässt Hufeland seine *Makrobiotik* mit einer diätmoralischen Kritik an der Unmäßigkeit im Essen (und Trinken) beginnen, doch erklärt die Gesundheitslehre des Arztes das Gute an einem mäßigen Essen (und Trinken) im Weiteren mit empirisch-naturwissenschaftlichen Gründen. Anders als Kants Diätetik vermag die Medizin das diätetisch Gute und dessen richtiges Maß inhaltlich allgemeingültig zu bestimmen und eine – dem damaligen physiologischen bzw. trophologischen Kenntnisstand entsprechende – wissenschaftlich begründete »makrobiotische Ernährungsweise« zu formulieren.[28] In ihrem Mittelpunkt stehen im Wesentlichen zwei Dinge, auf die näher einzugehen ist: Die naturwissenschaftliche Erkenntnis der gesunden Wirkung von Mischkost und eine sich aus diesen Erkenntnissen ergebende Kritik der klassischen Kochkunst und deren kalorienreiche »Feinkost« (Hufeland).

Angesichts der Fleischlastigkeit der traditionellen Küche bildet die eigentliche ernährungsmedizinische Neuerung der Hufeland'schen Gesundheitslehre die Aufwertung und Priorisierung der Pflanzenkost gegenüber der Fleischkost. »Man halte sich bei der Wahl der Speisen immer«, empfiehlt der Mediziner, »mehr an die Vegetabilien. Fleischspeisen haben immer mehr Neigung zur Fäulnis, die Vegetabilien hingegen zur Säure und zur Verbesserung der Fäulnis, die unser beständiger nächster Feind ist.«[29] Wegen der antioxidativen Heilwirksamkeit der vegetabilen Substanzen komme einer fleischarmen Diät eindeutig lebensverlängernde oder, griechisch ausgedrückt, makrobiotische Wirkungen zu. Auch zeige die Geschichte, dass nicht die Fleischesser, sondern die, die von Gemüse, Obst, Körnern und Milch lebten, das höchste Alter erreicht hätten. (Vgl. ebd., 390) Hufeland führt eine gesunde Wirkung unter anderem auf den Ballast-

28 | Die heute verbreitete gleichnamige makrobiotische Ernährungslehre (vgl. Abehsera, Das makrobiotische Kochbuch) beruft sich indessen nicht (mehr) auf Hufeland, sondern auf den japanischen Philosophen Ohsawa. Aber ihr ideengeschichtlicher Ursprung scheint doch in Hufelands Medizin zu liegen, die der Makrobiotik ihren Namen verleiht. Tatsächlich wurde Hufelands *Makrobiotik* auch ins Chinesische übersetzt, so dass denkbar wäre, dass Ohsawa indirekt Kenntnis davon hatte.

29 | Hufeland, Makrobiotik, 389.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

stoffanteil von pflanzlicher Nahrung zurück, die »in gröberer Gestalt genossen werden müssen«, insofern sie »erst beim Kauen im Munde aufgelöst und mit Speichel vermischt« und außerdem »länger im Magen aufgehalten« werden. So wird durch ihren Reiz der Magen »zu stärkerer Tätigkeit ermuntert, folglich [die einverleibten Substanzen] weit besser assimiliert und in unsere Natur umgewandelt«. (Ebd., 251)

Deshalb, so der Ernährungsmediziner, sorge gerade eine Pflanzenkost für eine »wahre Restauration«, womit bereits eine deutlich andere und wissenschaftlich profundere Bestimmung für eine gut verdauliche, wohlbekömmliche Diät angegeben ist als die kantische. So ist aus ärztlicher Sicht denkbar, dass auch das gemeinsame Mahl auf die Verdauung schlägt, nicht weil während der Mahlzeit über falsche (›unverdauliche‹) Dinge geredet wurde, sondern weil das Falsche auf den Tisch kam – beispielsweise in Form deftiger und üppiger Fleischgerichte und von zu wenig Gemüse. Derartige ›Rezepte‹ einer praktischen Philosophie des moralisch-physischen Wohllebens sind wesentlicher Bestandteil der medizinischen Diätetik Hufelands. Und obwohl solche konkreten Maximen dem kantischen Selbstverständnis der Philosophie als einer ›Universalmedizin‹ durchaus entsprechen, werden sie Kant selbst gleichwohl nicht geschmeckt und – bei allem Verständnis und Lob – seinen Widerspruch während ihrer Lektüre hervorgerufen haben.

Phantastische Tugendhaftigkeit und Mikrologie der Fischspeise

Um diesen Widerwillen richtig zu verstehen, ist ein kurzer Einschub erforderlich. Kant hatte in seiner *Metaphysik der Sitten* und im Vorfeld seiner pflichttheoretischen Problematisierung des Essens in einer bemerkenswerten Passage versucht, sich moralische Fragen einer richtigen Ernährung (die über die diätmoralischen Pflichten hinausgehen) vom Leibe zu halten. Dies zu dem mindestens genauso bemerkenswerten Preis einer fundamentalen Erschütterung seiner Ethik und erst recht seiner Diätetik. Bei ihm heißt es: »Phantastisch-tugendhaft aber kann doch der genannt werden, der keine in Ansehung der Moralität gleichgültige Dinge einräumt und sich alle seine Schritte und Tritte mit Pflichten als mit Fußangeln bestreut und es nicht gleichgültig findet, ob ich mich mit Fleisch oder Fisch, mit Bier oder Wein, wenn mir beides bekömmt, nähre; eine Mikrologie, welche, wenn man sie in die Lehre der Tugend aufnähme, die Herrschaft derselben zur Tyrannei machen würde.«[30]

Mit anderen Worten, Kant will sich hier – zeitlich noch vor seiner Lektüre der Hufeland'schen Makrobiotik und vor der Verfassung seiner eigenen Diätetik – ausbedingen, dass Fragen der Ernährung im Prinzip (wiewohl mit Ausnah-

30 | Kant, Metaphysik der Sitten (Einleitung zur Tugendlehre), 541.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

me von der Mäßigungspflicht) moralisch gleichgültig seien. Mit dieser Neutralitäts- bzw. Indifferenzregelung liefert er allen Stoff, die meinen, dass eine formale Ethik nichts über die private Lebensführung aussagen dürfe; es sei denn, man wolle eine Tyrannei der Tugend errichten, die alles Handeln moralisiert. Dieses Postulat einer Kritik der moralischen Mikrologie scheint trefflich übereinzustimmen mit dem Formalismus des kantischen Moralprinzips, das von jedem Inhalt absieht.

Indes verfängt sich Kant – wie noch jeder Kantianer – mit dem Freibrief, dass es praktische Lebensfragen gäbe, die moralisch gleichgültig seien, und dass mithin die menschliche Ernährungsweise zu einem ethisch irrelevanten Ding erklärt werden könnte, in einer Aporie. Denn das Universalisierungsprinzip ist keineswegs in dem Sinne formal, dass es nur manche praktischen Dinge als moralisch relevant behandelt, während ihm andere Dinge gleichgültig sind. Woher sollten die normativen Kriterien kommen, die dies entscheiden? Diese kann Kants Moralprinzip aus sich heraus nicht bereitstellen. Es dient im Gegenteil dazu, *kategorisch*, d.h. *unter allen Umständen und unterschiedslos alle Dinge* – Handlungen bzw. menschliche Verhaltensmotive gleichgültig welchen Inhalts – danach beurteilen zu können, ob sie moralisch gut ist oder schlecht.

Weil gerade gemäß des Verallgemeinerungsgrundsatzes des kategorischen Imperativs sämtliches Handeln bzw. Wollen dem moralischen Gesetz unterworfen sein soll, steckt in der kantischen Moraltheorie (und in jeder neueren Variante einer formalen Ethik) die von ihm selbst kritisierte Mikrologie: Ein Moralismus, welchem keine Handlung pflichtbewusst gleichgültig ist; eine moralisierende Tyrannei der Tugendhaftigkeit, die unterschiedslos sämtliches menschliches Tun und Lassen auf das Prinzip einer normativen Universalisierbarkeit oder Moralität verpflichtet. Entsprechend haben zahlreiche Kritiker der kantischen Pflichtmoral gerne vorgeführt, dass deren praktischer Formalismus (weil er unterschiedslos jede Handlung, jeden Handlungsinhalt unter das moralische Gesetz stellt) nicht zu dem angestrebter Ziel einer allgemeinfähigen Bestimmung eines moralisch guten Lebens, sondern zu absurden Resultaten führt. So beispielsweise[31] lässt sich, weil jemand sein Schuhband zufällig zuerst links zubindet, die – ethisch irrelevante – Pflicht für alle begründen, ›das linke Schuhband zuerst zuzubinden‹ oder weil ich im Dunkeln pfeife, wenn ich alleine bin, das Gebot aufstellen: ›Pfeife im Dunkeln, wenn du alleine bist‹. Bekanntlich mokiert sich schon Hegel über Kants Moraltheorie mit dem Argument, dass mit dem kategorischen Imperativ im Prinzip auch das Klauen zu einem sittlichen Gesetz erhoben werden könnte. (Nach dem Motto: ›Ich halte nichts von Eigentum, so dass die Eigentumslosigkeit zum allgemeinen Gesetz werden soll‹.) Kant selber führt mit seinem Beispiel, dass Lügen in jeder Situation unmoralisch sei, die ebenso moralistische wie inhumane Logik seiner Pflichtethik vor.[32]

31 | Vgl. Frankena, Analytische Ethik, 52.

32 | Vgl. Kant, Über ein vermeintes Recht aus Menschenwürde zu lügen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Er macht sich mit der Kritik einer Mikrologie der Moral also durchaus ein systematisches Problem klar, mit dem seine Metaphysik der Sitten zu kämpfen hat. Allerdings zieht er unzureichende Schlüsse aus der richtigen Einsicht, dass vielleicht nicht alles menschliche Handeln gleichermaßen und unter allen Umständen moralisch relevant ist. Die Schwierigkeit bei einer nicht nur formalen (allgemeingültigen), sondern auch inhaltlichen (alltagspraktischen) Bestimmung eines moralisch guten Handelns und Lebens besteht in der Begründung, warum bestimmte Handlungen und Lebensweisen als gute Handlungen und gute Lebensweisen sich gegenüber anderen als schlechten oder moralisch gleichgültigen Handlungen und Lebensweisen unterscheiden. Das verallgemeinerungsfähige Gute – das, zu tun, gut wäre für das Wohl aller – ist zu begründen, ohne dabei in eine konkretistische und formalistische Moralisierung zu verfallen (welche unterschiedslos alles als moralisch relevant behandelt).

Aus der richtigen Erkenntnis, dass nicht alle Dinge des menschlichen Daseins der Moralität unterliegen, sollte indes nicht geschlussfolgert werden, dass ausgerechnet die angesprochene Frage, »ob ich mich mit Fleisch oder Fisch, mit Bier oder Wein, wenn mir beides bekömmt, nähre«, zu diesen ethisch gleichgültigen Dingen gehört. Denn, versteht man diese Frage als Frage nach einer allgemeinfähigen und alltäglich praktizierten Ernährungsweise, zeigt sie die konzeptionelle Anforderung an eine Theorie der praktischen Vernunft (i. S. einer praxischen Vernunft) an, allgemeine Kriterien für eine ethisch gute Lebenspraxis, die für das Wohl aller gut ist, zu begründen: In diesem Sinne ist durchaus etwa mit Blick auf das Wohl der Tiere bzw. die menschliche Gesundheit eine fleischlose bzw. fleischarme Ernährungsweise zu leben gut und allemal besser als ein (maßlos) karnivores Ernährungsverhalten.

Wenn nun eine verallgemeinerungsfähige Begründung des moralisch Guten tatsächlich denkbar sein sollte – beispielsweise, dass die ›pythagoreische Lebensweise‹ moralisch besser ist, als Fleisch oder Fisch zu essen, was lange Zeit wenigstens moralphilosophisch als unbestreitbar galt – und wenn diese denkbare Bestimmung des moralisch Gebotenen sich nicht aus einem Universalisierungsprinzip (des kategorischen Imperativs oder etwa eines praktischen Diskurses[33]) ableiten lässt, dann erweist sich der konzeptionelle Formalismus der kantianischen Moraltheorien als ein moralphilosophischer Defätismus des praxisch Guten. Die Prämisse, dass die praktische Philosophie keine inhaltlich bestimmte Tugendlehre oder Ethik des guten Lebens umfassen dürfe (etwa hinsichtlich der Frage, ob wir Tiere essen dürfen oder besser nicht), ist dann nicht nur unhaltbar. Sie ist darüber hinaus auch ein selbst gemachtes Hindernis, die eigentlichen Fragen einer Theorie der praxischen Vernunft (die einer allgemeinen, aber nicht nur formalen Bestimmung des ethisch Guten) anzugehen.

33 | Vgl. Habermas, Die Herausforderung der ökologischen Ethik für eine anthropozentrisch ansetzende Konzeption.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Dieser moraltheoretische Defätismus entsteht bei Kant dadurch, dass er die philosophische Frage des Essens ins Geschmäcklerische wendet, wonach es dem eigenen Gusto überlassen bleibt, »ob ich mich mit Fleisch oder Fisch, mit Bier oder Wein, wenn mir beides bekömmt, nähre«. Diese Willkür ist möglich. Ernährungsethische Fragen ebenso wie alle anderen ethischen Angelegenheiten können jederzeit zu moralisch gleichgültigen Dingen abgetan werden, indem man sich auf die subjektive Freiheit (den subjektiven Geschmack) beruft. Selbstverständlich kann jeder für sich willkürlich festlegen, welche Dinge für ihn allein moralisch gleichgültig sind und bei welchem Handeln aus seiner Sicht eine Tyrannei der Tugend beginnt. In diesem Sinne meint beispielsweise Immanuel Kant, jede allgemeine Forderung, die nicht in Übereinstimmung mit den eigenen Ernährungsgewohnheiten mit ihren subjektiven bzw. geschmäcklerischen Vorlieben stehen, einfach (willkürlich) bestreiten zu können. Bestreiten kann man die ungesunden Auswirkungen von regelmäßigem und übermäßigem Alkoholkonsum (wobei tatsächlich gleichgültig ist, ob es Wein oder Bier ist), doch ändert das nichts daran, dass dieses Verhalten moralisch (im Hinblick auf das gesundheitliche Wohl) ungut ist. Bestreiten kann Kant selbstverständlich auch das allgemeine ernährungsmoralische Gebot, (im diätetischen Hinblick auf das gesundheitliche Wohl) sowohl auf Bier als auch auf Wein zu verzichten und weder Fleisch noch Fisch essen zu sollen, weil (im ästhetischen Hinblick auf den geschmacklichen Genuss) für ihn persönlich das moralisch höhere Gut darin liegt, dass es sich um geschmackvolles und nicht bloß gesundes Essen handeln soll.

Statt die eigene Ernährungsweise mit einem geschmäcklerischen Subjektivismus (gerne üppig zu essen und reichlich Wein zu trinken) zu verteidigen und *dafür* Ernährungsfragen in eine moralisch irrelevante Privatsache umzudeuten, hätte Kant sich die Frage vorlegen müssen, ob sich die diätmoralische Pflicht einer Mäßigung (der eigenen Gefräßigkeit bzw. der Trinkerei) überhaupt ähnlich allgemein begründen lässt (was eben nicht der Fall ist), wie eine dem tierischen Wohl gerechte Landwirtschaft, oder etwa, ob die Ästhetik einer geschmackvollen Tafel nicht (wie der Gastrosoph Kant schließlich selber vorschlagen wird) durchaus als eine moralisch äußerst relevante Tugend einer »guten Lebensart« (Kant) *gelten soll*.

Damit ist der Bezug zu Hufelands makrobiotischen Diätlehre wieder hergestellt. Denn mit dem diätetischen Begriff einer überwiegend vegetabilen (und karnivor gemäßigten) Ernährungsweise formuliert Hufeland im Ansatz die Maxime einer *physisch-moralisch guten Diät* – basierend auf der naturwissenschaftlich begründbaren Allgemeingültigkeit einer gesundheitlich guten Ernährungsweise. Entscheidend ist nun: Diese allgemeine Moral einer (im Hinblick auf das gesundheitliche Wohl) vernünftigen Ernährung widerlegt Kants diätmoralischen Liberalismus. Dieser will lediglich das eigene unvernünftige Verhalten vor einer moralicher Verurteilung seitens des Arztes schützen. Hufelands Gebote kommen Kants Gewohnheiten sogar entgegen, insofern die makrobiotische Ernährungsweise in der Frage eines gesundheitlich korrekten Umgangs mit Genussmitteln,

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

wie Wein oder Bier, keine abstoßende Moral der Abstinenz vertritt und auch keinen rigorosen Verzicht auf Fleisch oder Fisch fordert. Hufeland fühlt sich von der (schon zu seiner Zeit aktuellen) moralphilosophischen Debatte um eine rein vegetarische Diät[34] nicht in die Pflicht genommen. Daher bestätigt sich auch nicht die nahe liegende Vermutung, dass die makrobiotische Ernährungslehre rousseauistisches Gedankengut (bzw. Rousseaus fleischfreie Rohkostmoral, siehe II.3) gewissermaßen auf trophologische Grundlagen stellt. Stattdessen rechtfertigt der Arzt aus rein medizinischen und nicht aus tierethischen Erwägungen ein bloßes Primat der Vegetabilien und eine Einschränkung des Fleischessens.

Allerdings enthält sich Hufeland ebenso einer extremen (anthropozentrischen, spezieistischen) Befürwortung karnivorer Schwelgerei – im Unterschied zu einigen Ärzten seiner Zeit. So findet beispielsweise sein Kollege Zückert: »Der Mensch darf und kann mit gutem Gewissen Fleisch essen. Das ist weder grausam noch unerlaubt, oder den göttlichen Einrichtungen in der Natur zuwider.«[35] Keine Gerechtigkeitstheorie gegenüber den Tieren, nicht die moralische Achtung des Tierwohls ist der weltanschauliche Hintergrund für die fleischarme Küche, zu der Hufeland rät (obwohl er sich gerade in diesem Punkt sogar auf Kant hätte berufen können[36]), sondern ein unter den Ärzten des 18. Jahrhunderts verbreiteter irrationaler Animismus. So argumentiert er: »Alle fleischfressenden Menschen und Tiere sind heftiger, grausamer, leidenschaftlicher, da hingegen die vegetabilische Kost immer mehr zur Sanftmut und Humanität führt.«[37] Das magische Denken dieses naturwissenschaftlich unbewiesenen und philosophisch bloß postulierten Animismus reicht immerhin für die diätische Rechtfertigung einer artgerechten Tierhaltung, für die sich Hufeland schließlich ausspricht. »Fleisch von Tieren, die vor ihrem Tode Freiheit genossen haben, ist gesünder als das von eingesperrten.« (Ebd., 394) Letztlich aber bleibt es (durchaus in erfreulicher Übereinstimmung mit der kantischen Küche und deren praktischen Vernunft) dabei: Alles in allem rät die Makrobiotik des Kollegen von der medizinischen Fakultät nicht zu einem moralisch rigorosen Verzicht auf Fleisch, stattdessen lautet »das erste Gesetz einer gesunden Diät, immer animalische und vegetabilische Nahrung zu verbinden«. (Ebd., 407)

34 | Vgl. Kleinspehn, Warum sind wir so unersättlich, 268ff.

35 | Zückert, Medizinisch und moralische Abhandlungen über die Leidenschaften, 256.

36 | Kant macht sich zum Fürsprecher eines anthropo-pathozentrisch erweiterten Gerechtigkeitsbegriff, wonach die Grausamkeit gegen Tiere der Pflicht des Menschen gegen sich selbst zuwiderläuft: Der grausame Umgang mit Tieren stumpfe das moralische Gefühl und den humanen Sinn für Würde als höchstem Gut ab.

37 | Hufeland, Makrobiotik, 356.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Medizinisch-diätetische Kritik der raffinierten Kochkunst

Als eine besondere Gefahr für die makrobiotische Lebenskunst attackiert Hufeland die delikaten Kunstwerke der französischen Grande Cuisine seiner Zeit. Ähnlich wie einst der Stoiker Seneca (Kap. I.3), der die römischen Küchenkünste und die apicianische Verfeinerung des Geschmacks als die maßgebliche Ursache einer ungesund üppigen Feinschmeckerei verurteilt hatte, gilt es auch für den Arzt als ausgemacht, dass eine »zu raffinierte Kochkunst« das Schlimmste für die Gewährleistung eines möglichst langen, gesunden Lebens sei. Denn ihre unheilvolle Macht verstehe sich bestens darauf, »alles pikant und reizend zu machen«. (Ebd., 249)

Im Gegensatz zu Platons Ranküne, die kulinarische Tätigkeit sei weder Kunst noch Wissenschaft, weil der Koch nichts von der Natur der Substanzen verstünde oder von der Lust, die er erzeugt, beschuldigt Hufeland die Kochkunst, dass sie ihre Sache zu gut zu tun wisse. »Sie weiß sich den Gaumen so zum Freunde zu machen, dass alle Gegenvorstellungen des Magens umsonst sind, und weil der Gaumen immer auf eine neue, angenehme Art gekitzelt wird«. Der unwiderstehliche Gaumenkitzel, der dazu verführt, »immer zu viel zu essen«, würde, wie der Heilpraktiker meint, durch die überhäuftesten und »unnatürlichsten« Zusammensetzungen angeregt und durch ganz neue Schöpfungen und neue Reize hervorgerufen. Zwar sei der Grund, warum »der größte Teil der Menschen viel mehr isst, als er nötig hat« (ebd., 385), die individuelle Unmäßigkeit und Untugend gegenüber dem Laster der Gefräßigkeit. Doch anders als Kant und in tendenzieller Übereinstimmung mit Augustinus entschuldigt Hufeland diese diätische Pflichtverletzung als zwangsläufige Folge einer begrenzten Willensfreiheit der Individuen, da die raffinierte Zubereitungsart (der ästhetische Reiz) der Speisen die wahre Ursache der allgemeinen Fehlernährung sei. Der Arzt problematisiert die Unmäßigkeit daher weniger als moralische Verfehlung, nicht als gänzlich selbst verschuldete Unmündigkeit; vielmehr richtet sich seine Kritik der grassierenden Fehlernährung an eine ungesunde Nahrungsproduktion, die einen unersättlichen Appetit bewusst erzeugt. Anders als Seneca wiederum trägt er eine ernährungswissenschaftlich begründete Verurteilung von hoch verarbeiteter, verfeinerter Kost vor. Eine auf künstliche Raffinessen spezialisierte Kulinarik führe »durch eine Art von Schleichhandel drei-, viermal mehr Nahrung in den Körper, als er zu fassen im Stande ist. Die Folge davon ist, dass eine beständige Überfüllung aller Gefäße entsteht, und diese stört immer das Gleichgewicht und also Gesundheit und Leben.« (Ebd., 250)

Demnach lassen die diätischen Imperative, die Kants Denken beschäftigen, um möglichst verdauungsfördernde Gewohnheiten der Nahrungsaufnahme zu ersinnen, direkte Rückschlüsse auf seine ungesunde und unmäßige Küche zu (die er aber vehement abstreitet). Jedenfalls liest Kant in der *Makrobiotik* Dinge, die über seine Küche und seine »philosophische Diätetik« einiges Kritisches aufklären: Unter anderem erörtert Hufeland den vielen Lesern seines Diätratgebers,

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

dass kalorienreiches Essen »die Verdauungskräfte unmäßig [anstrenge], weil bei einer solchen Menge nicht alles gehörig verarbeitet werden kann, und es erzeugen sich Cruditäten [unzureichend Verdautes] im Darmkanal und schlechte Säfte. Es vermehrt auch unverhältnismäßig die Blutmenge und beschleunigt dadurch Zirkulation und Leben; überdies entsteht dadurch sehr oft Indigestion und das Bedürfnis, ausleerende Mittel zu nehmen, was abermals schwächt.« (Ebd., 247)[38]

Ein »Haupttriumph der neueren Kochkunst«, der die trophologische Kritik an der französischen Küche besonders erregt, »ist die Kunst, Nahrungssaft in der konzentriertesten Gestalt in den Körper zu bringen. Da hat man Consommés, Jus, Coulus.« Der Arzt stellt die Saucenfond-Künstelei der Grande Cuisine gar nicht einmal aus geschmacksästhetischen Bedenken in Frage. An den aufwändigen Saucenfonds und den künstlich verfeinerten Geschmackskonzentraten, die »durch Auspressen und Einkochen die Kraft von mehrern Pfunden Rindfleisch, Kapaunen und Marksknochen« beinhalten, ist aus der Sicht des Heilpraktikers lediglich der hohe Verarbeitungsgrad der fetthaltigen Zutaten und deren schlechter, nämlich übermäßiger Nährwert problematisch. Diese hochkonzentrierten Essenzen gelangten, »ohne dem Magen die Mühe des Arbeitens gemacht zu haben«, direkt ins Blut. Die Fehlernährung, d.h. der medizinisch-diätetische Begriff eines gesundheitlich schlechten Essens, beschränkt sich strikt auf ernährungswissenschaftliche Kriterien. So vermag Hufeland die eigenen normativen Begriffe des Schlechten bzw. des Guten allgemeingültig auszuweisen. Entsprechend gilt, dass durch die Zufuhr hochverarbeiteter, fettiger Feinkost solche Säfte in den Körper geraten, die »keine gute Restauration bewirken können«, weil sie nicht hinlänglich durch die Kräfte des Magens unserer Natur homogener und ähnlich gemacht werden müssen. (Ebd., 250)

Durch eine derartige raffinierte Diät-Unordnung füllen sich die Konsumenten mit »schlechten und unreinen Säften« und »schleichendem Gift« an. Für die gesellschaftlich vorherrschenden Geschmacksgewohnheiten einer solchen Fertigkost diagnostiziert Hufeland eine existenzielle Essstörung, nämlich den sozialpathologischen Fall einer realen Anthropophagie: Das Gegessene isst letztlich den Essenden. »Bei solchen Menschen heißt es mit Recht: Consumendo consumimur, d.h. durch Verzehren verzehren wir uns selbst.« (Ebd., 248) Mithilfe naturwissenschaftlicher Argumente lässt Hufeland seine Kritik der zeitgenössischen französischen Küche letztlich sogar in einer kategorischen Verachtung gipfeln, die weit über den anti-kulinarischen Standpunkt von Platon und Seneca hinausgeht. »Ich glaube daher«, fasst er sein Verurteilung zusammen, »es ist sehr einleuchtend, dass eine Kunst, welche die wahre Restauration hindert, uns mit unverdauten raffinierten Säften anfüllt und die innere Konsumtion vermehrt,

38 | Insbesondere die gesundheitlichen Folgen eines übermäßigen Genusses von fettem Süßgebäck mahnt der Ernährungsmediziner an – vermutlich in Reaktion auf die monumental verfeinerte Patisserie, die in der Kulinarik des französischen Speisekünstlers Antoine Carême zur Meisterschaft reift. (Siehe I.3)

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

nicht als eine Freundin unseres Lebens anzusehen ist, sondern unter den wesentlichen Feinden desselben einen Platz verdient. Man sollte glauben, sie sei erfunden, um aus den herrlichsten Gaben Gottes ein schleichendes Gift zu bereiten.« (Ebd., 250)

Doch der Begründer der makrobiotischen Diät versteht seine heftige Kritik am vorherrschenden Geschmack nicht so sehr als moralische Schelte, vielmehr will er die hippokratische Ernährungsmedizin aufgreifen und erneuern. Der konzeptuelle Bezug zur antiken Diätetik und ihrem Namensgeber zeigt sich an der Tatsache, dass Hufeland seiner Gesundheitslehre einen eigenen Abschnitt zur medizinischen Kochkunst widmet, in der allgemeine Grundlagen einer gesunden Küche entwickelt werden. Im »medizinischen Tischbuch« (Hufeland) werden physiologische Anmerkungen zu »richtigen« Zubereitungstechniken gegeben, die sich ausschließlich auf den Nährstoffgehalt im Wandel vom Rohen zum Gekochten beziehen und ausschließlich die gute Verdaulichkeit und Wohlbekömmlichkeit im Sinn haben. Hufeland expliziert in seinem Kochbuch die naturwissenschaftlichen Erkenntnisse, die seiner Moral zugrunde liegen. Die Ausführungen lassen erkennen, dass seine Kategorientafel der Nahrungsmittel im Rückgriff auf den Schematismus der klassischen Säftetheorie der hippokratischen Tradition deduziert wird. (Vgl. II.2)[39]

Mit anderen Worten: Zu einem Zeitpunkt, an dem sich die Entwicklungslinie der cartesianischen Physiologie des Menschen als (Verbrennungs-)Maschine langsam in die moderne Ernährungswissenschaft, in deren nutritiven Kategorien wie Fette, Kohlenhydrate, Eiweiß etc. und in ihrer Vorstellung vom Essen als der Zufuhr von Kalorien und Brennwerten usw. zu transformieren beginnt, präsentiert Hufeland die – ihrem eigenen Anspruch nach naturwissenschaftliche, wenngleich in ihren säftetheoretischen Prämissen letztlich spekulative – physisch-moralische Idee zur reinen diätetischen Vernunft einer gesunden Ernährung. Diese Ethik fasst ihren Begriff einer guten Diät ausschließlich physiologisch. Dementsprechend versteht eine medizinische Diätetik unter einer vernünftigen Esskultur nur eine gesunde Ernährungsweise – makrobiotische Mischkost, mit hohem Anteil von verdauungsaktivierendem Gemüse und ein wenig Fleisch aus artgerechter Tierzucht.

39 | Die Einzelheiten der Hufeland'schen Makrobiotik müssen uns hier nicht weiter beschäftigen, zumal bloß kurze Zeit später Friedrich Rumohr mit seinem *Geist der Kochkunst* eine gastrosophische und damit eine ganz andere, vielversprechendere Variante der Grundlegung einer gesundheitlich, aber auch geschmacklich guten Küche vorlegt (auf die näher einzugehen sein wird).

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Streit um die Suppe

Kant widmet der Hufeland'schen Schrift, wie gesagt, eine intensive Lektüre. Neben reichlich Lob ruft sie auch vehemente Kritik hervor. Kants Kritik mündet in dem, was er den *Streit der philosophischen Fakultät mit der medizinischen* nennt. Die ebenso berechtigten wie unberechtigten Gründe für diese erregte Zurückweisung der ernährungsmoralischen Wahrheiten der Medizin sind besonders aufschlussreich. Sie ermöglichen unmittelbare Einblicke in die versteckten Hintergründe der kantischen Gastrosophie. Ein berechtigter Grund für Kants Kritik des rein medizinisch-diätetischen Vernunftbegriffs betrifft die subjektive Konkretion einer gesunden Ernährungsweise. So bestreitet der Philosoph, dass die Medizin für jeden Menschen gleichermaßen geltende Rezepte – buchstäblich in Form von konkreten Speiserezepten und Diätordnungen – festlegen kann. Tatsächlich ist es eine Sache, dass eine makrobiotische Ernährungslehre, wie die von Hufeland, den Menschen im Allgemeinen einen mäßigen Fleischgenuss und tierfreundliche Vernunft empfiehlt. Eine völlig andere und durchaus problematische Angelegenheit ergibt sich, wenn konkrete Speisen, beispielsweise der Genuss von Suppen, als eine für jeden jederzeit ›gesunde Kost‹ universalisiert werden.

Zur Begründung einer solchen allgemeinen Vernunft der Suppenkost führt Hufeland an, das Flüssige in Suppengestalt genossen sei gut und außerdem ebenso schnell verdaulich wie den Körpersäften beigemischt. Außerdem sei der Nutzen oder wenigstens die Unschädlichkeit der Suppe dadurch bewiesen, dass alle kräftigen und alt gewordenen Menschen »große Freunde der Suppe waren«.[40] Zur weiteren Verifikation der Suppenküche werden deren gesundheitlich wohltuenden Wirkungen insbesondere für Gelehrte (also für Personen wie Kant) erwähnt. »Der Genuss der Suppe hat nicht nur keine Nachteile, sondern auch große Vorteile. Sie ersetzt das Getränk, besonders bei Gelehrten«, betont der Arzt, »und allen denen, welche außer Tisch wenig oder gar nicht trinken und die, wenn sie nun auch das Suppenessen unterlassen, viel zu wenig Feuchtigkeit ins Blut bekommen«. (Ebd.) Vom ernährungsmedizinischen Standpunkt ist daher die Suppe ein großes Verhütungsmittel der Trockenheit und Rigidität des Körpers und »für trockene Naturen und im Alter die beste Art der Nahrung.« Entsprechend lautet die allgemeine Diätregel und zugleich die geschmacksethische Maxime, die Hufeland (speziell den Älteren unter seinen Lesern) als Rezept einer vernünftigen Küche verschreibt: »Je älter der Mensch wird, desto mehr muss er von der Suppe leben.« (Ebd.)

Das Problem ist: Die Diät, die dieses praktische Gesetz der ernährungsmedizinischen Moral fordert, schmeckt Kant so gar nicht. Denn der Gelehrte und zu diesem Zeitpunkt bereits der ›alte Kant‹ mag keine Suppe. Einfach aus diesem subjektiven (entweder physischen oder geschmäcklerischen) Widerwillen heraus bestreitet er die allgemeine Verbindlichkeit und das sowohl medizinisch-diäteti-

40 | Hufeland, Makrobiotik, 393.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sche als auch gesundheitsmoralische Pflichtgebot zu einer bestimmten Kost. Aus persönlichem Degout gegenüber Suppe und Wassertrinken und aus seiner individuellen Vorliebe für derbe Kost und belebenden Wein streitet Kant das heilkundige Wissen seines Kollegen aus der medizinischen Fakultät ab. Insbesondere »im Alter« und »vornehmlich dem männlichen Geschlecht« würde, wie er aus eigener Erfahrung findet, »die Quantität des Flüssigen« wie »Suppen oder viel Wasser zu trinken«, nicht bekommen[41]; »dagegen derbere Kost und anreizenderes Getränk (z.B. Wein)« zu verlangen, sei vielmehr das Richtige.

Kant beansprucht für seine vorgetragenen rein-subjektiven Vorstellungen von vernünftigem Essen bzw. für die Angewohnheiten seiner »geprüften und heilsam gefundenen Lebensart« (ebd.) eine Allgemeingültigkeit. Seine Vernunftbegriffe a posteriori sind nicht medizinisch-gesundheitlich, sondern philosophisch begründet; allerdings durch zwei sehr unterschiedliche und potenziell auch gegenläufige Begründungen. Einerseits durch eine persönliche Diätetik, aus deren Praxis heraus jemand weiß, was das diätisch Wohlbekömmliche jeweils und konkret für ihn selbst ist. Insofern ist etwa für die Person Immanuel Kant die Frage, »ob ich mich mit Fleisch oder Fisch, mit Bier oder Wein, wenn mir beides bekömmt, nähre«, gerade nicht moralisch gleichgültig, sondern eine Angelegenheit, in der man im Gegenteil gerade unter Beweis stellen kann, ob man moralisch gut (nämlich gemäß des eigenen physisch-moralischen Wohlergehens) lebt oder nicht. In diesem Sinne führt Kant seine persönliche Diät als einen sittlich beispielhaften Fall an, wie sich jemand moralisch gut verhält.

Um andererseits – und gegenläufig dazu – die makrobiotische Küche als nicht allgemein gut abzustreiten, greift Kant auf den Universalismus seines moralischen Autonomiebegriffs zurück. Danach hat jeder das Recht bzw. die subjektive Freiheit, lebenspraktisch selbst zu bestimmen, wie er glücklich werde – und mithin, wie er sich ernähren will und was ihm schmeckt. Zwar beinhaltet dieser Liberalismus die Möglichkeit, dass aus subjektiver Willkür heraus auch das diätetisch Unvernünftige als für einen selbst subjektiv Gutes gewollt und gelebt werden kann (obgleich dies der allgemeinen Vernunft widerstreitet). Eine vernünftige Lebenspraxis würde allerdings verlangen, eine nach dem medizinisch-diätetischen Kenntnisstand gesunde Ernährung frei zu wählen. Nur beinhaltet diese praktische Vernunft in der freien Selbstbestimmung, sich möglichst gut zu ernähren, die kategorische Konsequenz, die Kant bestreitet: Nämlich die Pflicht, sich gesund zu ernähren anstatt unter Berufung auf die eigene (faktisch ungesunde) Ernährungsweise, der es mehr um den Genuss als um die richtige Diät geht, die Gültigkeit des medizinisch-diätetischen Vernunftbegriff abzustreiten. – Zwar kann es sein, dass der Eine Suppe oder Käse mag und der Andere lieber Fleisch oder Fisch, die Eine am liebsten Wein, die Andere nur Bier. Aber für sie alle beinhaltet diese subjektive geschmäcklerische Wahl allemal diätetische Wirkungen auf ihr gesundheitliches Wohl, ob sie dies wahrhaben wollen oder nicht

41 | Kant, Streit der Fakultäten, 383.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

und auch gleichgültig, ob sie meinen (wie Kant), dass ihnen ihre eigene Ernährungsweise wohlbekommt.

Eine ganze andere Sache ist es freilich, darauf zu insistieren, dass eine ethisch gute, dem Menschen würdig, vernünftige Küche auch einer anderen Ethik verpflichtet sein kann als nur einer Gesundheitsmoral der medizinischen Diätetik. Jemand, der individuelle Geschmacksvorlieben nicht mithilfe eines geschmäcklerischen Subjektivismus begründet, sondern aus der persönlichen Erkenntnis einer für einen selbst erfahrungsgemäß wohlbekömmlichen Ernährungsweise, erweist sich durchaus als mündig. Denn er lässt sich die eigene Diät nicht von Anderen vorschreiben. Diese ethische Autonomie stimmt mit der berühmten Aufklärungsformel überein, die von Kant selbst stammt: Statt dass der Arzt »für mich die Diät beurteilt«, wie es in der entsprechenden Schrift heißt[42], beweist sich die eigene »Mündigkeit« darin, in den alltäglichen Dingen einer guten Ernährung sich des eigenen Verstands zu bedienen. Freilich setzt sich der Mündige und Aufgeklärte nicht über den Arzt hinweg und er bestreitet auch nicht Allgemeingültigkeit einer naturwissenschaftlich begründeten Diät. Was jedoch konkret – in welcher Situation und unter welchen Umständen – getan werden müsste, um sich gesund zu ernähren, macht dann den eigenen Verstandsgebrauch erforderlich, weil niemand Anderes als man selbst dies am besten wissen kann.

Mit sicherem Instinkt für einen entmündigenden Wahrheitsanspruch medizinischer Normen und Gesundheitsregeln setzt sich Kant, der kritische Aufklärer, gegen den falschen Konkretismus eines Guten zur Wehr, den Hufeland mit seiner Makrobiotik verbreitet. Die beschriebenen Differenzierungen machen einen Sachverhalt deutlich, der für eine Analytik der Antinomie der kantischen Vernunftbegriffe und deren möglichen Auflösung von großer Bedeutung ist. Denn die diätischen Selbstbeobachtungen (d.h. Verstandesbegriffe, die Kant der eigenen sinnlichen Erfahrung entnimmt) versteht er trotz deren empirischer Herkunft ausdrücklich als einen theoretischen Beweis der beanspruchten allgemeingültigen Wahrheit *seiner Diät*: Demnach sollen seine Selbstbeobachtungen die Selbsterkenntnis seiner ethischen Sorge um die eigene gute Ernährungs- und Lebensweise dokumentieren.

Deshalb hätte Kant sein Antwortschreiben sicherlich als private Korrespondenz direkt an Hufeland richten können, statt sein persönliches Ernährungsverhalten in die Öffentlichkeit zu tragen. Doch dem ist nicht so. Er entscheidet sich bewusst für die Publikation seiner »philosophischen Diätetik«. In der Absicht einer »universalmedizinischen« Aufklärung machen seine philosophischen Reflexionen bezüglich einer Ethik der gesunden Lebenspraxis auch biographische Details zur eigenen Person publik – als vorzeigbare Tat-Sache (als verallgemeinungsfähiger Fakt) einer zwar individuellen, aber bewiesenermaßen für jeden praxisch erreichbaren moralischen Kultur seiner Selbst. Der Philosoph bezieht

42 | Kant, Beantwortung der Frage: Was ist Aufklärung?, 53.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sich dabei auf das *Faktum* einer *praktischen Vernunft* als dem Exemplum einer vernünftigen Lebenspraxis. Deren praxologische Allgemeingültigkeit (Universalität) hat wenig gemeinsam mit jenen transzendentalen Spekulationen eines ›moralisches Gesetzes im Menschen‹, einer ›Freiheit des Willens‹, die seine Metaphysik der Sitten postulieren.

Halten wir fest: Kant behandelt die eigene Ernährungsweise als etwas philosophisch Relevantes. Seine Philosophie des Essens ist nicht nur weit entfernt von seiner offiziellen Moraltheorie, die davon nichts wissen will. Diese Lebensphilosophie unterscheidet sich ebenso von der üblichen Trennung zwischen dem Werk und dem Leben eines Philosophen. Als systematisches Argument seiner eigenen Philosophie verweist Kant auf die eigene Existenz und ihre exemplarische Lebensart – in diesem Fall auf ihre Diät als dem Faktum einer praktischen Vernunft, welche der bloß medizinischen Moral einer vernünftigen Küche widerstreitet. Dieses *argumentum ad personam* wird ausdrücklich gerechtfertigt: »Ich sehe mich genötigt, mein Ich laut werden zu lassen. Es würde tadelhafte Anmaßung sein, andere mit der inneren Geschichte meines Gedankenspiels unterhalten zu wollen, welche zwar subjektive Wichtigkeit (für mich), aber keine objektive (für jedermann geltende) enthielten. Wenn aber dieses Aufmerken auf sich selbst und die daraus hervorgehende Wahrnehmung nicht so gemein ist, sondern, dass jeder dazu aufgefordert werde, eine Sache ist, die es bedarf und verdient, so kann dieser Übelstand, mit seinen Privatempfindungen andere zu unterhalten, wenigstens verziehen werden.«[43]

Zweifelsohne ist diese unerwartete Gelegenheit zu nutzen, endlich einen legitimen, ja sogar notwendigen Blick in Kants Küche zu werfen, um in Erfahrung zu bringen, von welcher Vernunft jenes berühmte Ich, welches alle seine großartigen Gedanken begleitet, überhaupt ernährt wird. Zunächst und bereits im Vorgriff auf die philosophischen Grundlagen der kantischen Gastrosophie muss hervorgehoben werden: Detaillierte Kenntnisse zu seinen Ernährungsgewohnheiten sind keineswegs bloße Anekdoten zu den biographischen Eigenheiten einer außergewöhnlichen Person, die laut Schulmeinung nichts mit seiner Philosophie zu tun hätten. Seine Verlautbarungen haben im Gegenteil einen systematischen Wert, legt man ein anderes, aber gleichwohl kantianisches Selbstverständnis zugrunde: die moralisch-praktische Idee einer vernünftigen »Menschheit in der eigenen Person« (Kant).

Sein Gedankenspiel und seine Beweisführung, bezüglich dieser Humanität von sich sprechen zu sollen und seine private oder persönliche Lebenspraxis (ausgerechnet) als Exemplum einer diätetischen Vernunft auszugeben, ist freilich ein äußerst heikles Unterfangen. Denn im Unterschied zu dem Beweis der eigenen Mahlpraxis als Faktum einer gastrosophischen Vernunft (siehe unten) sind seine Ernährungsgewohnheiten unter rein gesundheitlichen Gesichtspunkten gerade nicht vorzeigbar und vorbildlich. Misslingt aber der Beweis, dass das eigene

43 | Kant, Streit der Fakultäten, 372f.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Leben diätetisch korrekt ist, verändert sich der ganze Sinn der beanspruchten Beweisführung: Das Lautwerden von Kants Geschmacksvorlieben hat dann lediglich den Charakter eines unverzeihlichen Bekenntnisses. Eines Bekenntnisses, worin das schlechte Gewissen gegenüber der moralisch eben nicht gleichgültigen Übertretung des diätetischen Gesetzes geständig ist; eines geschwätzigen Verbalisierens unwichtiger Privatempfindungen, welches die eigenen Esssünden durch öffentliches Bekunden (eines vermeintlich guten Willens) wieder oder erst richtig gut machen will – ohne etwas daran tätig verändern zu müssen: Kants »Diätetik«, als philosophische Theorie und persönliche Praxis eines ›vernünftigen Essens‹ ebenso wie als verlautbarter Widerspruch zu Hufelands Makrobiotik bzw. zur medizinischen Diätetik insgesamt, zeigt die Grenzen der »praktischen Vernunft« eines rein diätmoralischen Denkens.

Diätetische Unvernunft der kantischen Küche

Biographische Details aus Kants Küche belegen, dass die »volle Tafel« mit einer »Vielheit der Gerichte«, von der Kant selber gelegentlich spricht, so wenig ein bloß äußerlicher Anlass für das gesellige Vergnügen ist, zu dem der Philosoph täglich einige Freunde und Gäste einlädt, wie die gemeinsame Tafelrunde lediglich einer Mäßigung des Appetits dient. Zwar gibt es, wie sich ein Vertrauter erinnert, gewöhnlich nur »3 Schüsseln«, aber diese seien »sehr gut und wohlschmeckend zubereitet«; dazu »2 Bouteillen Wein, und entsprechend der Jahreszeit kündigt der Nebentisch auch Obst und Nachspeisen an«.[44] Zu Kants Leibgerichten gehören getrocknete Pastinaken mit geräuchertem Bauchspeck, dicke Erbsen mit Schweins-Klauen, Pudding mit getrocknetem Obst. (Ebd., 23) Weitere Lieblingsspeisen sind frisch gefangener Kabeljau, Teltower Rüben, Göttinger Würste und – Kaviar.[45]

Ansonsten scheint Kant erst mit dem Alter seiner Antipathie gegen der Suppe nachzugeben. Zumindest gehört sie eine Zeit lang auf den Tisch, offenbar aber nur, wenn sie mit Fleisch angereichert ist und eine Gelegenheit bietet, reichlich von seinem eigenen Senf dazu zu geben. »Nachdem die Suppe verteilt und zum Teil verzehrt war«, erinnert sich ein Gast, »wurde das Fleisch, (gewöhnlich mürbes Rindfleisch) geschnitten, wozu er, so wie zu den mehresten Speisen, englischen Senf nahm, den er selbst präparierte.« Oder: »Saß er nun einmal an der Suppe, und fand er das Suppenfleisch recht mürbe, so war ihm ungemein wohl (wo nicht, so schalt er, und war etwas verdrüsslich).« (Ebd.) Freilich legt diese schnelle Verdrießlichkeit des Genusses von verkochtem Suppenfleisch nahe, dass Kant die Suppe von Anfang an (was für den späteren Widerwillen spricht) weniger aus kulinarischen Geschmacksvorlieben als aus ökonomischen Gründen aus-

44 | Vgl. Hasse, Der alte Kant, 15.

45 | Vgl. Gulyga, Immanuel Kant, 196; Vorländer, Kants Leben, 193.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

löffelt – damals zählt die Suppe zu der preiswertesten Varianten von Nahrungsmitteln.[46]

Andererseits kommen die im Vergleich zu Fleischgerichten weit günstigeren Kartoffelgerichte, die für die preußischen Untertanen in diesen knappen Zeiten zur ersten Staatsbürgerpflicht werden, bei einem so kritischen Geist wie Kant selbstverständlich nicht auf den Tisch.[47] Auch die üblen Verdauungsschwierigkeiten, die als Subtext seine philosophische Beschäftigung mit dem Essen beherrschen, lassen vermuten, dass in Kants Küche keine reine diätische Vernunft am Werke ist und seine Tafel statt von makrobiotischer (›neuer deutscher‹) Mischkost von üppiger (›klassisch französischer‹) Feinkost überfüllt ist – also mit Produkten einer Kochkunst, die dem mechanischen Spiel der Verdauungskräfte schwer zusetzen.

Wie früher deutlich wurde, verurteilt die Tugendlehre des Diätmoralisten kategorischer als Hufelands Diätetik jede Unmäßigkeit gegenüber den Nahrungs- und Genussmitteln. Obwohl Kant zu einem selbstbeherrschten Appetit ermahnt und zwar rein aus Pflicht gegenüber sich selbst als vernünftigem Wesen und nicht nur aus diätetischen Klugheitserwägungen: Trotzdem »aß er, bis auf die letzte Zeit, so stark und viel, dass er sich, wie er sagte, den Bauch davon füllte«, erinnert sich eine Tafelgenosse.[48] Andere Berichte bestätigen diese sinnlich erfüllte Leidenschaft, bei der das geistige Wesen, die Vernunft (des Gesprächs) unterliegt: »Kant ließ sich die Speisen, darunter einen großen Seefisch, und den guten alten Wein so trefflich munden, dass er während des Essens nicht viel sprach.«[49] Mit dieser Maxime demonstriert er in der eigenen Person ein typisches Beispiel für ein unvernünftiges Handeln. Eine bemerkenswerte Unvernunft, die mit jenem entgegengesetzten Fall vergleichbar ist, den er in der *Kritik der praktischen Vernunft* selber zur Veranschaulichung anführt, nämlich »in der Mitte einer schönen Rede wegzugehen, um zur Mahlzeit nicht zu spät zu kommen.«[50]

Wenn Kant von den Antrieben einer »animalischen Genussgier« spricht, dann nicht zuletzt aus privater Anschauung. »Der untere Teil seines Gesichts, die ganze Peripherie der Kinnbacken drückte die Wollust des Genusses auf eine unverkennbare Weise aus«; in vornehmen, ehrerbietenden Ton fügt Friedrich Lupin, ein Tafelgast im Hause Kants, seinen aufschlussreichen Beobachtungen hinzu, »ja sogar einige der geistreichen Blicke fixierten sich so bestimmt auf diesen oder jenen Imbiß, dass er in diesem Augenblicke rein abgeschlossen, ein Mann der

46 | Vgl. Hirschfelder, Europäische Esskultur, 133.

47 | Den eigentlichen Grund für die unpolitische Schwäche, typische Trägheit und geistlose Untertänigkeit der Deutschen, wie überhaupt der traurige Umstand, dass sie keinerlei revolutionäre Tatkraft haben, wird später Ludwig Feuerbach darauf zurückführen, dass »der größte Teil des Volks nur durch und aus Kartoffelstopfern« bestünde.

48 | Hasse, Der alte Kant, 16.

49 | Vorländer, Kants Leben, 193.

50 | Kant, Kritik der praktischen Vernunft, 130.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Tafel war. Er ließ sich seinen guten alten Wein auf dieselbe Weise schmecken.«[51] Mit diesen Eigenheiten seiner persönlichen Tischsitten kann Kant sicherlich kein philosophisches Argument aus der eigenen Lebensart als Beispiel einer praktischen Vernunft machen. Es sei denn, um sie zu widerlegen oder zur kritischen Aufklärung der gar nicht so metaphysischen, sondern ziemlich empirischen Anfangsgründe des sich selbst gegebenen diätmoralischen Gesetzes, den eigenen Appetit zu bekämpfen, zu beherrschen oder wenigstens, so gut es geht, zu mäßigen. – Freilich wäre Kant nicht Kant, wäre ihm nicht eine verallgemeinernde Erklärung für die Unvernunft der eigenen Esssitten eingefallen. So weiß man von ihm: »Wenn es ihm recht gut schmeckte, sagte er, ›man muss essen, was das Zeug hält‹.«[52]

Entsprechend freut er sich, wenn »seine Gäste gleich ihm dem Essen tüchtig zusprachen.« (Ebd., 22) Dabei ersetzt der gemeinsame gute Wille, anständig zu essen, das schlechte Gewissen, dies besser nicht zu sollen. Wie der Heilige Augustinus scheint der mündige Kant der eigenen Genussgier nur mit großer Mühe Meister geworden zu sein. Bedrängt von der offenbar nicht unberechtigten Befürchtung, sinnliche Antriebe könnten ihn suchtartig überwältigen, zwingt er sich zur Vernunft: einer Vernunft der strengen Selbstdisziplinierung. Und er arrangiert seine Esssitten (wie auch seine Trink-, Rauch- und Schlafgewohnheiten[53]) so, dass der »Kampf« gegen diese »animalischen Leidenschaften« und ihre »lasterhafte Lust« nicht völlig aussichtslos bleibt. Aus diesem Grund werden Dinge wie, »ob, gleich in 24 Stunden nur Ein Schlaf, so auch in eben so viel Stunden nur Eine Mahlzeit nach diätetischer Regel verwilligt werden könne oder ob es nicht besser (gesunder) sei, dem Appetit am Mittagstische etwas abzubrechen, um dafür auch zu Nacht essen zu können?« überhaupt erst fraglich .[54] Sollte es nicht doch der menschlichen Vernunft entsprechen, abends noch einmal richtig zuschlagen zu dürfen… – die Verführung und das Verlangen scheinen groß zu sein. Freilich entsteht daraus nur dann ein ernsthaftes diätetisches Problem, wenn essen gleichbedeutend ist mit unmäßig essen. Eine Gleichung, die für Kant offenbar außer Zweifel steht.

Doch als Vernunfttheoretiker vertraut er auf die Macht der Selbstgesetzgebung: Daher wird das diätmoralische Gesetz erlassen, dass mehr als eine Hauptmahlzeit zu sich zu nehmen bedeutet, dem »Laster der Unmäßigkeit« nachzugeben. Weshalb es als Mäßigungsmaßnahme das Beste ist, nur einmal am Mittag und mit Anderen Mahl zu halten. Hier bestätigt sich, dass die Vernunft der Tafelgemeinschaft für Kant selbst die unersetzbare Funktion hat, ein zivilisierendes Bollwerk gegen seine eigene unbeherrschte Gefräßigkeit zu sein. »Auf diese Weise«, berichtet er von seinen Erfahrungen, »kann man den Anreiz zum Abendes-

51 | Friedrich Lupin, in Kühn, Kant, 413.

52 | Hasse, Der alte Kant, 15.

53 | Vgl. Böhme/Böhme, Das Andere der Vernunft, 442.

54 | Kant, Streit der Fakultäten, 384.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sen, nach einer hinreichenden Sättigung des Mittags, für ein krankhaftes Gefühl halten, dessen man durch einen festen Vorsatz so Meister werden kann, dass auch die Anwandlung desselben nach gerade nicht mehr verspürt wird.« (Ebd., 385)

Gleichwohl drohen ständig die sinnlichen Neigungen und die animalischen Begierden sich unkontrolliert loszureißen – wie in seiner notorischen Senf- und Käsegier. Der Hausangestellte Wasianski spricht davon, der Philosoph habe »mit Ungestüm auf Stillung seines ausgearteten Appetits« bestanden. Die Kant-Kritiker Gernot und Hartmut Böhme sehen in dieser Zwanghaftigkeit die psychologischen Mechanismen eines gestörten Essverhaltens, bei dem »trotz allgemeiner Appetitlosigkeit unstrukturierte orale Begierden überwältigend durchbrechen. Kant schlingt geriebenen Käse in sich hinein, der seinem Befinden höchst abträglich gewesen zu sein scheint. Als Wasianski Kant den Käse – nach einer Gesundheitskrise – entzieht, bricht dieser in ›wehmütige Klagen‹ aus und ›entwöhnte sich endlich desselben‹ (Wasianski).«[55] So obsiegt für die Menschheit in der Person Kants am Ende doch die medizinisch-diätetische Vernunft. Zwar nicht aus Pflicht, aber doch wegen der größeren Vernunft des Leibes, der sich die Moral einer gesünderen Ernährungsweise zum Schutze des eigenen Wohls zu Nutze macht.

Letztlich ist der Widerstreit, den Kant zwischen den eigenen Esssitten – seiner philosophischen »Diätetik« – und der medizinischen Moral konstruiert, ein dialektischer Schein. Die Philosophie, ob als Diätmoral oder als Diätetik, muss keineswegs im Widerspruch zu den Vernunftbegriffen der Medizin stehen: Stets geht es dabei (nur) um das Ideal einer gesunden, lebenserhaltenden, auf die physischen Grundbedürfnisse ausgerichteten und auf diese nutritiven Funktionen reduzierten Ernährung, um eine ›richtige Diät‹ als dem vernünftigen Essen gemäß der (traditionellen) philosophischen und medizinischen Moral. Lediglich *in Kant* streitet diese moralische Vernunft mit sinnlichen Neigungen, indem sie zwischen einer Diätpflicht und einer anderen (gastrosophischen) Moralität schwankt, einer Ethik, die den Genuss einer geschmackvollen Tafel als das höchste Gute und Inbegriff wahrer Humanität betrachtet: Sein philosophisches Ich lässt diesen ewigen Unfrieden und diesen scheinbar unversöhnlichen *Streit* in seiner Person laut werden. Freilich nicht als ein subjektives und wahrlich wenig ergötzlichstes Problem der eigenen Essistenz, seiner »Diät«.

Der systematische Widerstreit zwischen einer diätmoralischen und einer gastrosophischen Philosophie des Essens kommt in den Grundgedanken der eigenen Philosophie im Ganzen (sowohl der geschriebenen als auch der gelebten Philosophie) ebenso wie in seiner *Metaphysik der Sitten* im Besonderen zur Sprache. So spricht sich das kantische Ich in seiner Tugendlehre der »Mäßigung« sowie in dem kategorisch geforderten Verzicht auf »Überladung mit Speisen« usw. lediglich über die eigenen Diätprobleme aus, weshalb diese privaten Verlautbarungen und metaphysischen Setzungen (oder Vorsätze) nicht zur allgemeinen Grundlage

55 | Böhme/Böhme, Das Andere der Vernunft, 442.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

der philosophischen Bestimmung einer praktischen Vernunft guter Esssitten genommen werden können.

Man hat es hier keineswegs mit einem bloß biographischen, sondern mit einem äußerst philosophischen Problem zu tun. Der Grundlegung des kantischen Moralprinzips des sittlich Guten, das Kant als eine »Herrschaft der Vernunft über die Sinnlichkeit« denkt, liegt letztlich nichts normativ Allgemeines zugrunde; das Postulat eines solchen hierarchischen Manichäismus ist rein subjektiv motiviert und konstruiert. In dem Ideal (und in der gleichzeitigen Tugendpflicht) eines »mäßigen Gebrauchs der Nahrungs- und Genussmittel« als der Moralität vernünftiger Esssitten wird bloß Kants Kampf mit dem »sinnlichen Genuss« in moralphilosophischen Begriffen verbalisiert. Während Augustinus in diesem täglichen Kampf resigniert und letztlich – über die Idee seiner Erbsündenlehre – glaubt, Hilfe bei Gott finden zu können (Siehe I.4), vertraut der Aufklärer auf die Macht einer eigenen Gesetzgebung und sucht Hilfe über die »Imperative« einer (an sich verhassten) asketischen Vernunft.

Die Amphibolie des kantischen Ernährungsdenkens: Die unter dem Aspekt der fraglichen Verallgemeinerbarkeit vernünftigerweise verlautbarte Strittigkeit eines richtigen Umgangs mit dem Essen betrifft ein privates Diätproblem des Philosophen und nicht den Gegensatz zwischen Philosophie und Medizin als zwei unterschiedliche Perspektiven auf praktische Fragen eines guten Lebens. Doch gerade dieser Sachverhalt macht daraus ein echtes philosophisches Problem. Denn Kants Diätprobleme (seine Unmäßigkeit und seine ungesunden Ernährungsweise) verkörpern ein verallgemeinungsbares Beispiel. Darin kommt schlicht das gesellschaftlich verbreitete, allgemeine Faktum einer diätetischen Unvernunft zum Ausdruck. Insofern geht es nicht – um das noch einmal in aller Deutlichkeit zu sagen – darum, mit biographischen Einzelheiten und Psychosen die kantische Moraltheorie zu widerlegen. Vielmehr geht es ganz im Gegenteil darum, die tatsächlichen Anfangsgründe einer »Metaphysik der Sitten« und mithin seines Begriffs der »praktischen Vernunft« *aufzuklären*. Diese immanente Kritik führt zu dem bemerkenswerten Ergebnis, wie deutlich wurde, dass für die Fundierung der diätmoralischen Pflichtlehre weniger eine philosophische Begründung als vielmehr ein persönliches Geständnis geliefert wird. Denn es ist gar nicht einzusehen, warum eine philosophische Ethik des Essens (durchaus im Sinne einer Tugendlehre des vernünftigen Gebrauchs der Nahrungs- und Genussmittel) vorrangig und ausschließlich in der Pflicht bestehen sollte, sich einer Gefräßigkeit zu enthalten oder sich nur gesund zu ernähren.

Zu einer essgestörten Philosophie wird die kantische Moraltheorie der Diätpflicht indessen dadurch, dass lediglich solche Diätprobleme in seiner Tugendlehre besprochen werden und zum alleinigen Bestimmungsgrund des esssittlich Guten genommen werden, so dass die bei Kant ebenso existente, aber unausgesprochene Gastrosophie keinen Eingang in sein System der praktischen Vernunft findet und deshalb untergründig bleibt – bis sie schließlich in der späten Schrift zur Anthropologie doch noch zur Sprache kommt. Kant tut sich aber nicht nur

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

schwer damit, die eigene (philosophische) Diätmoral umzusetzen; er ernährt sich auch nicht nach den (medizinischen) Diätregeln einer makrobiotischen Vernunft. So stehen die Ernährungsgewohnheiten des Philosophen in praxi im Streit mit der Hufeland'schen Diätetik. Offensichtlich dominiert in Kants Küche jene unmäßige Fleischlastigkeit, die der Arzt für ungesund hält. Anstelle von Vegetabilien stehen an oberster Stelle seines Speisezettels Fisch- und Fleischgerichte. Würde es in dem Streit der philosophischen Fakultät mit der medizinischen, wie Kant meint, lediglich um eine Kritik an der Mikrologie von verschiedenen Kochrezepten, um die Strittigkeit diätischer Maximen zu einzelnen Gerichten gehen, behielte die philosophische Fakultät recht: Ein solcher Konkretismus torpediert die individuelle Freiheit, zu essen, was man will und was einem wohlbekommt. Dann wäre Kants Kritik recht zu geben, dass ein Suppen-Einmaleins und mithin jede Doktrin gesunden Essens, die konkrete Rezepte und Ernährungsweisen als für jeden gleichermaßen gut ausgibt, in physiologischer Hinsicht keine allgemeingültige Wahrheit beanspruchen kann: Eine richtige Diät, die für alle gleich ist, kann es nicht geben.

Aber diese Sicht der Dinge verkürzt den allgemeingültigen Gehalt einer medizinischen Diätetik. Denn der Wahrheitsanspruch ihrer Wissenschaftlichkeit bezieht sich vor allem auf die gesamte Ernährungsweise und nicht nur auf einzelne Speisen.[56] Dann trifft Kants liberalistischer Einwand, dass es jedem überlassen bleiben soll, für sich selbst das diätetisch Beste zu konkretisieren, ins Leere. Es sollte als eine *unbestreitbare* Tatsache gelten, dass eine medizinische Ernährungslehre, will sie ihren eigenen naturwissenschaftlichen Ansprüchen genügen, über allgemeine Erkenntnisse verfügt, beurteilen zu können, ob es sich bei einer gegebenen persönlichen Diät (beispielsweise sich im Alter nicht Suppe, sondern deftige Kost schmecken zu lassen) um eine ungesunde Ernährungs- und Lebensweise handelt, auch wenn diese der betreffenden Person subjektiv behagt und sie diese Gewohnheiten gut findet oder die Person meint, sich damit gesund und wohl zu fühlen.

Diese medizinischen Kenntnisse bestreiten zu wollen bedeutet, die subjektiven Erfahrungen hinsichtlich des eigenen physischen Zustandes, die gar nicht allgemeinfähig sein können, für wahrer zu halten als die Objektivität naturwissenschaftlicher Erkenntnis. Wäre dies der Grund von Kants Kritik an der medizinischen Diätetik, würde darin eine irrationale Denkungsart zum Ausdruck kommen, die nur schwer in Übereinstimmung zu bringen ist mit den wissenschaftstheoretischen Ansprüchen, die Kant sonst vertritt. Solange jedoch die moralische Freiheitspraxis nicht auch darin bestehen kann, dass man die praktische Vernunft einer geschmackvollen Gastmahlpraxis kultiviert, mündet Kants (auf

56 | Hippokrates, das sei hier vorausgeschickt, gewinnt die medizinphilosophische Erkenntnis, dass sich durch die Berücksichtigung dieser theoretischen Begrenztheit sowie der jeweiligen Individualität des für die Gesundheit Guten eine wissenschaftliche Ernährungsmedizin von unwissenschaftlichen Ernährungslehren unterscheidet.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Diät-Fragen und Gesundheit beschränkte) Ernährungsphilosophie in eine konzeptuelle Antinomie: Einerseits muss sie sich zur allgemeinen Begründung des eigenen Moralprinzips eines mäßigen Essens auf die Diätetik berufen (trotz des transzendentalen, rein moralischen Anspruchs) und andererseits bestreitet sie deren empirische Wahrheiten aus subjektiven Geschmacksgründen und eigener diätetischer Unvernunft.

In welchem Maße sich die kantische Ernährungslehre in einem philosophischen Selbstwiderspruch bewegt, wird besonders in der Frage des Vegetarismus deutlich. Mehr als Hufeland, dessen Makrobiotik die Menschen vor dem Verzicht darauf, Tiere zu essen, verschont, hätte Kant ausgehend von den eigenen tierethischen Überzeugungen und sogar in Übereinstimmung mit zahlreichen Philosophen vor ihm die ›pythagoreische Lebensweise‹ als inhaltlich-materiale Bestimmung einer moralischen Pflicht zur vegetarischen Diät in seine Tugendlehre aufnehmen können (oder sogar aufnehmen müssen). Statt seinem großen Vorbild Rousseau auch hinsichtlich einer, auf das Wohl der Tiere gerechtigkeitstheoretisch erweiterten, rein moralischen Vernunft der fleischlosen Küche zu folgen, verbeißt sich Kant, wie wir sahen, in dem Defätismus, die Frage, »ob er sich von Fleisch oder Fisch ernähre oder nicht«, als unphilosophisch (»mikrologisch«) zu diskreditieren und für »moralisch gleichgültig« zu erklären.

Kritik der diätetischen Vernunft

Würde sich Kant bei dem Streit der philosophischen Fakultät mit der medizinischen nur auf das Moralprinzip seiner Pflichtlehre berufen, blieben ihm kaum argumentative Mittel diesen Streit für sich zu gewinnen. Denn nicht eine Metaphysik gemäßigter Sitten, sondern erst eine Ernährungslehre wie die ›Makrobiotik‹ begründet die Ethik einer mäßigen und gesunden und darüber hinaus tendenziell vegetarischen Diät. Die Auseinandersetzung mit Hufeland über die Bestimmung des moralisch-physischen Wohllebens ist in einer anderen Hinsicht aufschlussreich. In diesem interdisziplinären Vergleich macht sich Kant mit dem ungewöhnlichen Gedanken einer anderen, *hedonistischen Moral* vertraut, welche schließlich die Grundlage seiner Gastrosophie bilden wird. Erst indem (und nur in dem Maße, wie) sich der ernährungstheoretische Diskurs von der Gesundheit zum Genuss verlagert und der Medizin des gesunden Lebens die Philosophie des guten Lebens entgegenhalten wird, kann Kant den Streit für sich entscheiden. »Die Diätetik«, so das entscheidende Argument, bezieht sich nur auf die »Kunst, das Leben zu verlängern, nicht es zu genießen«.[57]

Die berechtigte Kritik des Philosophen richtet sich gegen den bloß medizinischen Begriff des Guten, der das menschliche Wohlleben nur im quantitativen Sinn einer physischen Lebensverlängerung denkt. Dem gegenüber bezieht sich

57 | Kant, Streit der Fakultäten, 375.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

der philosophische Begriff eines guten Lebens auf die Lebensqualität, einer als wertvoll erlebten und als gut genossenen Lebensweise: Nicht irgendwie möglichst lang zu leben (bloß gesund zu bleiben, sich nur gesund zu ernähren) ist gut, sondern das lustvolle Leben macht die philosophische Lebenskunst aus. Gegenüber der grundbegrifflichen Unzulänglichkeit eines diätetischen Begriffs des Guten argumentiert Kant, auch ein Hospitalkranker könnte Jahre auf seinem Lager leiden und darben, dabei den Tod herbeisehnen und gleichwohl in diesem Zustand alt werden und makro-biotisch vor sich hin vegetieren. »Dahin führt die Kunst, das menschliche Leben zu verlängern«, so lautet Kants Fazit, »dass man endlich unter den Lebenden nur so geduldet wird, welches eben nicht die ergötzlichste Lage« sei. (Ebd., 391)

Zusätzlich zu diesem triftigen Einwand gibt er zu bedenken, dass Gesundheit letztlich nicht das Resultat einer moralischen (diätetischen) Praxis sei, sondern der Effekt des Zusammenwirkens diverser Faktoren, die nie völlig durch die eigene Lebensweise beeinflussbar seien. Dazu wird das Beispiel von Menschen angeführt (wobei Kant erkennbar an sich selbst denkt), »deren Diät ein immer wechselndes Abschweifen und wieder Einbeugen ihrer Lebensweise ist, und die es im Leben, wenn gleich nicht den Kraftäußerungen, doch der Länge nach, weit bringen.« (Ebd., 374) Und selbstverständlich gibt es auch die entgegengesetzten Fälle: »Wie viel aber meiner Freunde oder Bekannten habe ich nicht überlebt, die sich bei einer einmal angenommenen ordentlichen Lebensart einer völligen Gesundheit rühmten: Indessen dass der Keim des Todes (die Krankheit), der Entwicklung nahe, unbemerkt in ihnen lag.« (Ebd.)

Mit anderen Worten: Sofern Hufeland seine Diätetik an das höchste Gute eines langen Lebens knüpft und das moralische Wohlleben der Menschen auf deren physisches Überleben reduziert, greift ein rein medizinischer Begriff der Lebenskunst zu kurz. Daher stellt Kant die uneingeschränkte Gültigkeit der Medizin als Philosophie eines guten Lebens in Frage. Bereits in der *Grundlegung zur Metaphysik der Sitten* macht Kant sich klar, dass ein langes Leben auch »ein langes Elend« bedeuten kann und daher Gesundheit kein schlechthin Gutes sein kann. Und doch ist seine berechtigte Kritik einer rein medizinischen Vernunft nicht das eigentlich Interessante. Interessant ist, dass dem gesunden Leben das hedonistische Ideal eines genussvollen Lebens als einem anderen moralisch Guten gegenüberstellt wird. Damit wird der Moralismus einer rein diätetischen Vernunft in seine *Grenzen* verwiesen, um einem übergeordneten Vernunftbegriff Platz zu schaffen. »Denn warum will ich«, fragt Kant, »um zu leben, mir den gewöhnten Genuss des Lebens schmälern«? (Ebd.)

Damit wird zwar ein in der Geschichte der hedonistischen Ethik recht vertrauter Gedanken ins Spiel gebracht – eben der, dass ein genussvolles Leben ein an sich gutes Leben ist, weil der Genuss um seiner selbst willen als ein allgemein erfahrbares Glück der Praxis gelebt und kultiviert werden kann. Doch vor dem Hintergrund der kantischen Metaphysik und deren rationalistischen Anthropologie (die den Genuss dem unvernünftigen Sinnenwesen des Menschen als Tier

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zuordnet) kommt diese Argumentation zweifelsohne unerwartet. Eine solche philosophische oder gastrosophische Lebenskunst sieht den höchsten Zweck des Essens nicht (primär oder nur) darin, gesund zu essen, um lang zu leben. Vielmehr geht es ihr um die kulinarische Vernunftpraxis, um des Genusses willen zu essen, um genussvoll gut zu leben. Indes überschreitet diese gastrosophische Vernunftidee den grundbegrifflichen Rahmen einer Ernährungslehre, die das Essen ausschließlich über das medizinisch-gesundheitliche Kriterium einer physisch wohlbekömmlichen Ernährung einerseits sowie über das philosophisch-diätmoralische Kriterium einer mäßigen Sättigung andererseits denkt.

Extrabeilage: Die moralische Pflicht, sich vernünftig zu berauschen

Die konzeptuelle Widersprüchlichkeit oder die Antinomie der kantischen Ernährungsphilosophie zeigt sich in ihrem Umgang mit Wein. Dessen Reglement übernimmt Kant einerseits von Hufeland, um andererseits gleichzeitig eine klare und äußerst bemerkenswerte Differenz zwischen der medizinischen Diätetik und seiner eigenen Philosophie herzustellen. Bereits in der Tugendlehre wird (neben der Überladung mit Speisen in der Gefräßigkeit) die »Versoffenheit« als »Selbstbetäubung durch Unmäßigkeit im Gebrauch der Genussmittel« problematisiert.[58] Aus rein moralischem Grund wird daher die Betrunkenheit als »Laster« und als »Pflichtverletzung« wider sich selbst gegeißelt. Der Betrunkene verkörpere, wie Kant sagt und aus eigener Anschauung weiß[59], eine entwürdigende »Erniedrigung«, die noch unter die tierische Natur falle. Trotz dieser rigorosen Verurteilung des Saufens und absichtlichen Selbstbetäubens verfolgen seine Ausführungen letztlich gegenläufige (gastrosophische) Überlegungen, die dem »Rausch« (Kant) einen explizit moralischen Wert verleihen.

Demnach ist eine Unmäßigkeit im Trinken keine so »tierische Sinnenbelustigung« wie ein unmäßiges Essen, weil die Übersättigung zu einer Passivität führe, während beim Trinkgenuss wenigstens die »Einbildungskraft« durch ein »tätiges Spiel der Vorstellungen« beschäftigt werde. Dieser moralphilosophisch relevante Zusammenhang zwischen tendenziell übermäßigem Weinkonsum und lebhafter Einbildungskraft, zwischen berauschender (die Sinne belebender) Trinkerei und freier Ver-

58 | Kant, Metaphysik der Sitten, 560.

59 | Dazu weiß Onfray: »Als Immanuel Kant die Dreißig überschritten hatte, betrank er sich einmal in einer der Kneipen, die er hin und wieder aufzusuchen pflegte, so sehr, dass er seine Wohnung in der Magistergasse in Königsberg nicht wieder finden konnte.« Vgl. Onfray, Der Bauch der Philosophen, 69ff.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

nunfttätigkeit wird zunächst – als Bestandteil der Tugendlehre in der Metaphysik der Sitten – jedoch nicht weiter aufgeklärt. Stattdessen wirft Kant dort einige »kasuistische Fragen« einer pflichtbewussten Lebenspraxis auf, die das Problem eines rein diätmoralischen Gebrauchs von berauschenden Genussmitteln umkreisen, ohne dass er auf diese Fragen, wie sonst üblich, klare Antworten weiß. So bleibt die tugendtheoretische Bestimmung des richtigen Maßes eines mäßigen Trinkens ebenso aus wie die Beantwortung der aufgeworfenen Frage, wo die moralischen Grenzen für den Gastgeber, zum unmäßigen Genuss »einzuladen«, liegen. Ein aus kantischer Sicht durchaus ernst zu nehmendes moralisches Problem wirft auch die folgende Ermessensfrage auf, welche abermals merkwürdig offen bleibt: »Kann man dem Wein, wenn gleich nicht als Panegyrist, doch wenigstens als Apologet, einen Gebrauch verstatten, der bis nahe an die Berauschung reicht…?«[60]

Weit entfernt solche heiklen Angelegenheiten für philosophisch gleichgültig zu erklären, enthält sich Kant offenbar bewusst einer diätmoralischen Beantwortung. In der erstaunlichen Rolle eines Apologeten der Weinseligkeit denkt er sogar über den (jedenfalls in gastrosophischer Hinsicht) vernünftigen Gebrauch von Genussmitteln nach. Dieser lautlose Einstellungswechsel wird durch die daran anknüpfende Überlegung bekräftigt. Wiederum ohne zu einer aufklärenden Beantwortung fortzuschreiten, fragt Kant sich allen Ernstes, ob Wein womöglich unsere Tugend fördert (statt ihr ein kategorisches Hindernis zu sein). »Oder kann man ihm [dem Verteidiger der Weinseligkeit] wohl gar das Verdienst zugestehen, das zu befördern, was Seneca vom Cato rühmt: virtus eius incaluit mero?«[61]

In dieser suggerierten Notwendigkeit eines tugendhaften Gebrauchs von Genussmitteln tritt die Amphibolie, die Doppeldeutigkeit der kantischen Vernunftbegriffe des Essens (respektive des Trinkens) hervor: Denn der Philosoph kennt durchaus die Beantwortung der von ihm selbst aufgeworfenen Fragen; sie würde nur nicht dem asketischen Geist seiner offiziellen Sittenlehre entsprechen, die bekanntlich die Pflicht eines kategorischen Genussverzichts lehrt. Anders als im Falle der Beantwortung der Frage »Was ist Aufklärung?«, wo der Mut (»Sapere aude, habe Mut…«) zur Wahrheit zu einer unbedingten Tugend erhoben wird, scheint Kant dieser aufklärerische Mut im Kontext seiner moraltheoretischen Bestimmung einer guten Lebenspraxis zu fehlen. Denn mit einer solchen mutigen Freigeisterei hätte er unter anderem die gastrosophische Tugend eines die freie Einbildungskraft belebenden Selbstgenusses direkt in den Pflichtkatalog seiner Ethik aufnehmen müssen – statt dies erst an einer

60 | Kant, Metaphysik der Sitten, 561.

61 | Virtus eius incaluit mero: »Dieser habe seine Tugend durch Wein gestärkt.«

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

anderen und weniger offiziellen Stelle (in der *Anthropologie*) nachzuholen.

Auf alle Fälle ist hier bereits zu notieren: Der Gedanke, dass auch ein nicht nur mäßiges Trinken und Essen gut und statthaft, ja sogar vernünftig sei und daher auch moralphilosophisch geboten scheint, deutet die Überlagerung der offiziellen ›nüchtern-trockenen Diätmoral‹ Kants mit seiner unbekannten und durchaus ›süffigen Gastrosophie‹ an. In der Anthropologie erläutert Kant, dass die »sehr ausgebreitete Neigung« der Menschen, sich »trunken oder berauscht« zu machen und mithin die Einbildungskraft durch entsprechende Mittel zu erregen oder zu besänftigen, allenthalben philosophische Berücksichtigung verdiene. Denn für die Erkenntnistheorie geht aus dieser, wenn schon nicht transzendentalen (apriorischen), so doch universal-transkulturellen (empirisch-historischen) Tatsache hervor, dass das Genussleben den Verstandesgebrauch nicht nur moralisch schlecht, sondern auch moralisch gut beeinflussen kann.[62] Entsprechend macht sich Kant die anthropologischen Hintergründe für die allgemeinmenschliche Neigung zum Griff nach diversen Rauschmitteln klar. »Alle diese Mittel aber sollen dazu dienen, den Menschen die Last, die ursprünglich im Leben überhaupt zu liegen scheint, vergessen zu machen.« (Ebd., 469) Ausgehend von diesen (sein rein diätmoralisches Denken überschreitenden) gastrosophischen Vorannahmen sowie von entsprechenden eigenen Erfahrungen erscheinen ihm die praktischen Gesetze der naturwissenschaftlichen Diätetik seines Kollegen aus der medizinischen Fakultät objektiv bestreitbar zu sein. Während Hufelands Gesundheitsphilosophie die Unmäßigkeit im Trinken rein unter makrobiotischen (lebensverlängernden bzw. lebensverkürzenden) Gesichtspunkten erörtert, gewinnt Kant, der Gastrosoph, dem Genuss von »anreizenden Getränken« (Kant) einen existenziell-hedonistischen Wert ab.

Als ein (meta)physisches Bedürfnis soll der Rausch dem Menschen die tragische Abgründigkeit und Hinfälligkeit des irdischen Daseins zerstreuen helfen. Im Rausch vermag er sich vorübergehend dem täuschenden Gefühl überlassen, sogar glücklich in seiner realen Schwäche sein zu können und »auf eine Weile geträumte Glückseligkeit und Sorgenfreiheit, ja wohl auch eingebildete Stärke«[63] hervorzubringen. Zwar wiederholt Kant auch im Kontext der *Anthropologie* noch einmal die diätmoralische Doktrin, dass ein unmäßiger Gebrauch berauschender Genussmittel widernatürlich und gekünstelt sei. Aber seine Ausführungen sind doch von einer erkennbaren Zurückhaltung und einem bewusst apologetischen Ton bestimmt, ein unter gesundheitlichen Ge-

62 | Vgl. Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 470.

63 | Kant, Metaphysik der Sitten, 560.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sichtspunkten unmäßiges Trinken nicht rigoros als ein unvernünftiges Verhalten zu verurteilen. Während der Diätmoralist Kant in der Betrunkenheit nur ein Laster sieht, heißt der Hedonist Kant das Sichberauschen als Lasterlöser gut. Damit wird also eine in der *Tugendlehre* offen gelassene Frage hinsichtlich der Bedingungen der Möglichkeit eines vernünftigen Trinkens bzw. Sichbetrinkens in der *Anthropologie* beantwortet: Der Rausch hat den moralischen Sinn angesichts faktischen Leids oder des allgegenwärtigen Übels (Unwohlseins) und der realen Unfreiheit des eigenen Lebens den fortgesetzten genussästhetischen Schein einer eingelösten Glückseligkeit und einer, zumindest durch eine berauschte Einbildungskraft, erfahrenen (Sorgen-)Freiheit zu erzeugen. Ist die zentralste Vorstellung der kantischen Philosophie, die Idee der Freiheit, womöglich nur eine Schnapsidee?

Der Rausch hat nicht nur den menschlichen, allzumenschlichen Sinn eines Sorgenbrechers und existenziellen Antidepressivums (oder sogar eines imaginären Freiheitsdenkens): Über dessen pharmakologische Effekte hinaus interessiert sich Kant für den Einfluss von berauschenden Genussmitteln auf den Verstandesgebrauch, also für ihre epistemologische Wirksamkeit, »die Einbildungskraft zu erregen oder zu besänftigen«. (Ebd.) Womit weitere Stichworte aus seiner Tugendlehre wieder aufgenommen werden. Nun fasst der angeblich nüchterne Rationalist einer reinen Vernunft seinen ganzen aufklärerischen Mut und nimmt eine Klassifikation der einschlägigen Rausch- und Betäubungsmittel vor. Zu giftigen »Genießmitteln« zählt er »gewisse Schwämme, Porsch, wilder Bärenklau, das Chicha der Peruaner und das Ava der Südseeindianer, das Opium«.[64] Diese Rauschmittel schneiden schlecht ab, weil der Rauschexperte ihnen eine giftige, die Lebenskraft schwächende Wirkungsweise attestiert. Zu den Rauschmittel, die die Lebenskraft stärken oder »wenigstens ihr Gefühl erhebend« wirken, zählt er erwartungsgemäß »gegorne Getränke, Wein und Bier, oder dieser ihr geistiger Auszug, Branntwein.« (Ebd.)

Der Philosoph schließt sich mit dieser Ordnung der Dinge der Auffassung des Mediziners an; Hufeland zählt jede Art »spirituöser Getränke« zu der Klasse der eindeutigen »Lebensverkürzungsmittel«.[65] Vor allem der Branntwein, aber schon »milde und süß schmeckende Liköre« haben nach seinem Dafürhalten diese anti-biotische (lebenskraftschwächende) Wirkung. Der regelmäßig fortgesetzte Genuss von Spirituosen beschleunige die »Lebenskonsumtion auf eine fürchterliche Art«, weil er unter anderem die Gesundheit der inneren Organe ruiniere. (Ebd.) Neben den

64 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 469.

65 | Hufeland, Makrobiotik, 135.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

physischen Schäden führt der unmäßige Konsum dieser Rauschmittel – darin stimmt der Arzt wiederum dem Diätmoralisten zu – zum völligen Verlust der moralischen Gesundheit.[66] Hufeland kommt zu dem ernüchternden Ergebnis: »Ich kenne nichts, was den völligen Charakter der stumpfsinnigen Brutalität im Menschen so erzeugen und ihn dergestalt degradieren könnte«. (Ebd., 252)

Auch Kant erwähnt neben den gesundheitlichen Folgen das moralisch Schändliche von Opium und Branntwein – allerdings fällt in diesem Punkt die Begründung eher im Sinne seiner philosophischen Diätetik aus, die hier zum Gastrosophischen tendiert: »Alle stumme Berauschung, d. i. diejenige, welche die Geselligkeit und wechselseitige Gedankenmitteilung nicht belebt, hat etwas Schändliches an sich.«[67] In dieser Hinsicht würde besonders der Gebrauch von Opium und Branntwein zur »Niederträchtigkeit« führen, »weil sie, bei dem geträumten Wohlbefinden, stumm, zurückhaltend und unmitteilbar machen, daher auch nur als Arzneimittel erlaubt sind.«[68] Anders verhält es sich mit den üblichen Hausmittelchen: Bei alkoholischen Getränken, etwa Wein und Bier, denkt Kant schließlich an jene Klasse von Genuss- bzw. Rauschmitteln, die in der bürgerlichen Esskultur einen privilegierten Stellenwert einnehmen. Wiederum wird zunächst Hufelands diätetische Klassifikation ohne jeden Vorbehalt referiert, wonach Weine »bloß reizend«, hingegen das Bier mehr »nährend« und gleich einer Speise »sättigend« sei.[69] Tatsächlich ist für Hufeland, dessen ernährungswissenschaftlicher Standpunkt dabei jedes moralische Bedenken ausblendet, sogar der Genuss von Bier als »Ersatz des Wassers« denkbar, falls kein gutes Trinkwasser zur Verfügung steht. Zumal dieses gut-bürgerliche Bier-wie-Wasser-Trinken eben den angenehmen Nebeneffekt hat, eine sättigende Flüssignahrung zu sein. »Doch muss es«, wie der Kenner im Sinne des sehr deutschen Reinheitsgebotes fordert, »gut bereitet und gut gewartet sein, d.h. einen gehörigen Anteil Malz und Hopfen haben (das erste gibt ihm die nährenden, das zweite die Magen stärkenden und Verdauung befördernden Teile), gehörig ausgären und auf Flaschen gefüllt werden, damit es auch Geist behalte.«[70] Beim Wein, den Hufeland als weiteres Getränk erwähnt, fallen die Ratschläge des Arztes etwas vorsichtiger aus als

66 | Vom Standpunkt seines interkulturellen Philosophierens kommt Kant daher zu dem eurozentrischen Schluss: »Der Mohammedanism, welcher den Wein ganz verbietet, hat also sehr schlecht gewählt, dafür das Opium zu erlauben.« Vgl. Kant, Metaphysik der Sitten, 561.

67 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 470.

68 | Kant, Metaphysik der Sitten, 561.

69 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 470.

70 | Hufeland, Makrobiotik, 393.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

beim Philosophen: Der Wein erfreue wohl des Menschen Herz, aber er sei kein Nahrungsmittel und auch nicht makrobiotisch wirksam. (Ebd.) In jedem Fall ermahnt der Ernährungsmediziner – im Widerspruch zum Vernunfthumanisten Kant – dazu, nicht täglich und nie übermäßig Wein zu trinken. Höchstens ein minimaler und nur ganz gelegentlicher Konsum gehöre zur Kunst einer gesunden Lebensweise. »Am besten ist es, wenn man den Wein als Würze des Lebens betrachtet und benutzt und ihn nur auf Tage der Freude und Erholung« (ebd., 197) zu sich nimmt. Zwar räumt auch Hufeland die sozial belebende Wirkung dieser Genussquelle im Kontext eines »freundschaftlichen Zirkels« (ebd.) ein, aber eine pflichtbewusste Tugendhaftigkeit im Trinken sieht er doch vorrangig im alkoholfreien Erfrischungsgetränk. Als »das beste Getränk« (ebd., 196) gilt, wenigstens aus medizinischer Sicht, »frisches Wasser« – nicht Bier oder Wein. Insofern gibt es hier nichts zu bestreiten: Ob man Bier oder Wein oder Wasser trinkt, ist moralisch nicht gleichgültig, wenn diätetische Gebote als moralisches Gesetz gelten sollen und falls das physische Wohlleben mit einem möglichst langen Leben gleichgesetzt wird. Der *Streit der philosophischen Fakultät mit der medizinischen* hat nicht zuletzt hier seinen Ursprung. Denn das (gastrosophische Denken), was Kant als »philosophische Diätetik« ausgibt, folgt nicht nur diätetischen Prinzipien, es impliziert auch eine hedonistische Moral. Jedenfalls zeigt sich der Pflichttheoretiker bei der Frage eines vernünftigen Gebrauchs beispielsweise der Getränke (Wasser, Bier oder Wein) nicht als Freund der reinen Nüchternheit aus Pflichtgefühl. So hält er nichts von dem Rat des Heilpraktikers, dass frisches Wasser das beste Getränk sei und Gutes schlechthin genossen werden sollte. Er vertritt die entgegengesetzte Auffassung. »Viel Wasser« zu trinken, insbesondere im Alter bei dem männlichen Geschlecht, sei dem langen Leben ungünstig.[71] Von der gesunden Diät, die der Arzt vorschreibt, will Kant nichts wissen.

Der Philosoph ist sich selbst sein Arzt, der für sich die Diät beurteilt – indem er auf einem berauschenden und anreizenden Weinkonsum beharrt und gegen den Rationalismus einer nüchternen Wasserschwelgerei wettert. Dazu bringt er die angeblich vernünftigen Grundsätze seines eigenen Tuns und Lassens vor: »Der Anwandelung des Appetits zum Wassertrinken (dem Durst), welche großenteils nur Angewohnheit ist, nicht sofort nachzugeben, und ein hierüber genommener fester Vorsatz bringt diesen Reiz in das Maß des natürlichen Bedürfnisses des den festen Speisen beizugebenden Flüssigen, dessen Genuss in Menge im Alter selbst durch den Naturinstinkt geweigert wird.« (Ebd.) Der betagte Kant gelangt durch seine kritische Selbstbeobachtung außerdem zu einer von ihm als allgemeingültige Wahrheit öffentlich vorgetragenen

71 | Kant, Streit der Fakultäten, 384.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Erkenntnis a posteriori. »Man schläft auch nicht gut«, weiß er aus eigener Erfahrung, »wenigstens nicht tief bei dieser Wasserschwelgerei, weil die Blutwärme dadurch vermindert wird.« (Ebd.)

Letztlich zielt seine Verteidigung eines täglichen und üppigen Weinkonsums aber gar nicht darauf ab, der medizinischen und einigermaßen evidenten Erkenntnis a priori, dass Wassertrinken im allgemeinen für jeden gesundheitlich gut ist, lediglich seine subjektiven Erfahrungen und seine eigenwilligen Gesundheitsvorstellungen entgegen zu halten. Unter rein ernährungsmedizinischen Gesichtspunkten würde dieser Streit zuungunsten des Philosophen ausgehen. Also nicht die erfahrungswissenschaftlich begründete Diätetik an sich ist es, gegen die sich Kant wehrt und die ihn zur Kritik eines rein diätetischen Vernunftbegriffs verleitet. Ohnehin stützt sich seine Ernährungsphilosophie in Vielem auf die Hufeland'sche Heilkunde. Vielmehr liegt der philosophisch begründete Sinn der kantischen Apologie eines unmäßigen Weingenusses in der moraltheoretischen (nämlich der mahlethischen) Rechtfertigung eines in diesem (gastrosophischen) Sinne tugendhaften Rausches.

≤Diesbezüglich zieht Kant auch das Bier, sofern es in der Anwesenheit Anderer genossen wird, zumindest theoretisch in Betracht. Zwecks einer »geselligen Berauschung« meint er allerdings einen entscheidenden Unterschied zwischen Wein und Bier ausgemacht zu haben. Der offenbar alles andere als moralisch gleichgültige Unterschied, »ob ich mich von Bier oder Wein ernähre«, bestehe nämlich darin, wie Kant weiß, »dass die Trinkgelage mit dem letzteren [dem Bier] mehr träumerisch verschlossen, oft auch ungeschliffen, die aber mit dem ersteren fröhlich, laut und mit Witz redselig sind.«[72] Der Philosoph räumt dazu ein, dass die Unenthaltsamkeit beim gesellschaftlichen Trinken, die bis zur Benebelung der Sinne geht, eine »Unart des Mannes« sei, – nicht nur gegenüber der Gesellschaft, in der er sich befindet, sondern auch hinsichtlich der »Selbstschätzung«, wenn er diese »taumelnd, wenigstens nicht sicheren Schrittes oder bloß lallend« (ebd.) verlasse.

Zur Antinomie des Weingenusses

Trotz dieser kaum zu beschönigenden männlichen Unart im Alkoholkonsum sieht Kant, der hier aus der täglichen Erfahrung seiner Gastmahlpraxis spricht und sich als ein um redselige Konvivialität bemühter Gastgeber und Wirt zu erkennen gibt, durchaus ein Dilemma: »Denn der Wirt will doch, dass der Gast durch diesen Akt der Geselligkeit völlig befriedigt (*ut conviva satur*) herausgehe.« (Ebd.) Die moraltheoretische Antinomie des Weingenusses und mithin eines

72 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 470.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

guten Genusslebens im Trinken, über das Kant philosophiert, besteht also darin, dass einerseits jede Unmäßigkeit eine Verletzung der (diätmoralischen) Tugendpflicht gegenüber sich selbst und den Tischgenossen ist, aber andererseits (in hedonistischer Hinsicht) eine fröhliche, laute und geistreiche Trinkrunde zu einer gelungenen Geselligkeit gehört. Wie bei der »Antinomie des Geschmacks« (Kant), auf die noch einzugehen sein wird, findet Kant aber einen Weg, den Widerstreit als einen bloß scheinbaren Gegensatz aufzulösen. Er löst die Antinomie als Apologet der Weinseligkeit und im Sinne seiner gastrosophischen Ethik (und in schöner Übereinstimmung mit der eigenen Lebenspraxis): Unmäßiger, im Prinzip maßloser Weingenuss ist praktisch vernünftig, weil viel Wein zu trinken an sich – etwa für Kant – gut ist. Denn sittsames Weintrinken belebt das gesellige Tischgespräch und hält es geistig in Schwung.

Dementsprechend plädiert Kant energisch – durchaus im Widerspruch zu der von ihm selbst aufgestellten Moral einer unbedingten Selbstbeherrschung – für eine »Milderung des Urteils über ein solches Versehen, da die Grenzlinie des Selbstbesitzes so leicht übersehen und überschritten werden kann«. (Ebd.) Und er, der Theoretiker vernünftiger Grenzziehungen, geht noch einen jede denkbare Grenze überschreitenden Schritt weiter, wenn er sagt: Genügend Wein gehöre zu einem guten Genussleben, weil er »ein materiales Vehikel einer moralischen Eigenschaft, nämlich der Offenherzigkeit« (ebd., 471), bietet und wegen der Erregung der Einbildungskraft auch »die Gesellschaft zur Gesprächigkeit belebt«.[73]

Wenn die *Metaphysik der Sitten* unter dem Stichwort »Umgangstugenden« (§ 48) die »Leutseligkeit« als eine »humanitas aesthetica« definiert und, diese zu kultivieren, zur menschlichen »Tugendpflicht« erklärt, dann sollte dabei stets der maßlose Gebrauch von Wein als genussästhetisches Mittel der sittlichen Vervollkommnung mitgedacht werden. Dann lautet die Maxime der kantischen Euönologie (Weinglückseligkeit): Weil der Weinrausch das Herz öffnet und die Zunge löst, ist er ein willkommener Erfüllungsgehilfe der wahren Humanität. Und weil das so ist, stößt eine vernünftige Tischgesellschaft mit gefüllten Weingläsern an – *zum Wohl*!

Solche gastrosophischen Erkenntnisse hinsichtlich der Bedingungen der Möglichkeit menschlichen Wohllebens und solche konvivialen Vernunftbegriffe eines erfahrenen Symposiasten führen weit über einen rein diätmoralischen und einen rein diätetischen Begriff der Ess- und Trinkkultur hinaus. An diesen Tatsachen lässt sich ablesen, dass sich die kantische Moralphilosophie unterschwellig einer gastrosophischen Ethik der kulinarischen Sitten annährt, welche Pflichten der Mäßigkeit und Gesundheit hintanstellen. In der Bestimmung der guten Sitten beim Trinken geht sein gastrosophischer Hedonismus erstaunlich weit: Nicht nur apologetisch, verteidigend, sondern schlechterdings panegyrisch, also befürwortend, wird das Gebot gefordert, die nüchternen Grenzen einer pflichtmoralischen Vernunft übertreten zu dürfen und das milde Urteil gegenüber taumeln-

73 | Kant, Metaphysik der Sitten, 561.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

den oder lallenden Männern als Ausdruck von Güte oder Gutmütigkeit gelten zu lassen. »Gutmütigkeit wird bei dieser Erlaubnis, die der Mann hat, der geselligen Freude wegen über die Grenzlinie der Nüchternheit ein wenig und auf kurze Zeit hinauszugehen, vorausgesetzt«. (Ebd., 471)

Angesichts dieser jede Grenzen der praktischen Vernunft überschreitenden Gutmütigkeit drängt sich die Vermutung auf, dass Kants mittägliche Tischgesellschaft eventuell nicht mit nur »zwei Bouteillen des guten alten Weins«[74] ausgekommen sein wird, den er seinen Gästen und sich regelmäßig schmecken ließ. Indessen interessiert an dieser Philosophie des guten Trinkens weniger das Faktum einer alltagsethischen Konvergenz von Leben und Denken (die gewöhnlich hervorgehoben wird, um die Genussfeindlichkeit und Leibverachtung der kantischen Philosophie zu beweisen). Hier interessiert lediglich der Sachverhalt, dass sich seine Philosophie eines vernünftigen Alkoholkonsums nicht in einem strikt diätetischen Geist erschöpft, sondern systematische Gedanken entwickelt, die – amphibolisch – auf die Idee einer gastrosophischen Vernunft weisen. Diese setzt an die Stelle einer Tugend der Mäßigkeit die Tugend der Geselligkeit, und die moralische Kultur dieser Vernunft basiert nicht auf dem einsamen Erkenntnisgeschäft, sondern auf dem gemeinsamen Gedankenaustausch.

Um die nötige Gesprächigkeit und Offenherzigkeit einer lebhaften und im Witz redseligen Geselligkeit zu erreichen, erscheint Kant aber der Gebrauch von physischen Genuss- und Rauschmitteln unentbehrlich – ohne dieses fremde Hilfsmittel würde sich die (eigene) Tischgesellschaft offenbar nicht vergnügen. Nur mithilfe eines sinnlichen Reizmittels scheint ihm ein moralphilosophisch vernünftiger Übergang vom »Sinnenreiz zum Sittengefühl« denkbar. Die in der *Tugendlehre* lediglich rhetorisch vorgetragene Frage, ob Seneca vom Cato zurecht rühme, er habe seine Tugend durch Wein gestärkt, wird daher in der *Anthropologie* ohne weitere Einschränkung bejaht.[75] In welchem hohen Maße sich die kantische Gastrosophie der geselligen Berauschung von den diätmoralischen Imperativen seiner offiziellen Sittentheorie wegbewegt, wird daran deutlich, wie er mit möglichen Bedenken umgeht: Bekanntlich – *in vino veritas* – birgt ein übermäßiger Genuss von Wein das Risiko der Wahrheit. Entsprechend sagen Betrunkene bzw. Angetrunkene mit ungehemmter Zunge und in redseliger Offenherzigkeit eventuell Dinge, die Andere leicht in den falschen Hals bekommen können. Oder sie verzapfen irgendwelchen Unsinn, der Rückschlüsse auf den möglicherweise nocht tadellosen Charakter der betreffenden Personen zulässt. Wegen dieser Risiken kann Weinseligkeit jederzeit zu einer für alle bedrohlichen Angelegenheit und Unsitte mutieren. Obwohl gegenüber solchen sinnlichen Neigungen, wie man annehmen würde, sittlicher Abbruch geleistet werden sollte, will Kant von der Allgemeingültigkeit dieser Volksweisheit rundweg nichts wissen: »Ob man beim Trinken auch wohl das Temperament des Menschen, der sich betrinkt,

74 | Hasse, Der alte Kant, 15.

75 | Vgl. Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 471.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

oder seinen Charakter erforschen könne? Ich glaube nicht.« (Ebd., 472) Ganz ausdrücklich will er keine moralische Einschränkung des Genusses gelten lassen.

Zur Entkräftung eines sittenstrengen Sollens werden physiologische Gründe angeführt – eine empirische Argumentationslogik, die seiner Philosophie gemäß eigentlich unstatthaft ist. Viel Wein trinken sei demnach doch moralisch gleichgültig, weil dabei dem eigenen Blut mit der zu sich genommenen Flüssigkeit bloß neue Säfte beigemischt würden und so ein anderer Reiz auf die Nerven, der nicht unmittelbar auf die natürliche Temperatur einwirke, auch einen anderen Reiz des Gemuts hervorbringen würde. »Daher«, so der amoralische Naturalist, »wird der eine, der sich betrinkt, verliebt, der andere großsprecherisch, der dritte zänkisch werden, der vierte (vornehmlich beim Bier) sich weichmütig oder andächtig oder gar stumm zeigen; alle aber werden, wenn sie den Rausch ausgeschlafen haben, und man sie an ihre Reden des vorigen Abends erinnert, über diese wunderliche Stimmung oder Verstimmung ihrer Sinne selber lachen.« (Ebd., 472)

Eben darauf kommt es Kant unbedingt an – auf ein unbeschwertes Besaufen. Hauptsache der Abend ist unterhaltsam und witzig, damit wenigstens dieses sittlich Gute (geistreiche Geselligkeit) in die Welt kommt. Seine Theorie der hedonistischen Trinksitten, womit er das antike Symposienwesen auf moralphilosophische Grundlagen stellt, vertraut auf eine Art unausgesprochenen Gesellschaftsvertrag und dessen moralische Kultur, welche die Mitgenossen und »lustigen Trinker« (Kant) aus dem nüchtern Naturzustand befreit. »Denn ein jedes Symposium hat, auch ohne einen besonderen dazu getroffenen Vertrag, eine gewisse Heiligkeit und Pflicht zur Verschwiegenheit bei sich, in Ansehung dessen, was dem Mitgenossen der Tischgesellschaft nachher Ungelegenheit außer derselben verursachen könnte; weil, ohne dieses Vertrauen, das der moralischen Kultur selbst so zuträgliche Vergnügen in Gesellschaft, und selbst diese Gesellschaft zu genießen, vernichtet werden würde.« (Ebd., 618) Aufgrund dieser transzendentalgastrosophischen Idealität der Tischgesellschaft a priori geht der Sittenlehrer Kant erwartungsgemäß streng – allerdings unter diametral umgekehrten Vorzeichen – mit Abweichlern von einer solchen moralischen Vernunft um. So sei in vergnüglicher Geselligkeit »das Zurückhalten mit seinen Gedanken für ein lauteres Herz ein beklemmender Zustand«. Weshalb »lustige Trinker es auch nicht gerne dulden, dass jemand bei einem Gelage sehr mäßig sei, weil er in seiner Abstinenz wie ein Aufpasser wirke, der auf die Fehler der anderen Acht hat, seine eigenen aber zurückhält.« (Ebd., 471)

Kants hedonistisches Sittengesetz eines bis nahe an einen massiven Rausch reichenden, vernünftig-vergnüglichen Weingenusses wird schließlich den Grundsätzen einer diätetischen Mäßigungsmoral frontal gegenüberstellt: Allen, die nur Wasser und keinen Alkohol trinken, weil sie in der kollektiven (männlichen) Unart einer an Besinnungslosigkeit grenzenden Versoffenheit »ein Skandal« (ebd.) sehen, wird in einem diskriminierenden Ton heuchlerische Abweichung und moraler Rigorismus vorgeworfen. »Weiber, Geistliche und Juden betrinken gewöhnlich sich nicht, wenigstens vermeiden sie sorgfältig allen Schein davon […].

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Denn ihr äußerer Wert beruht bloß auf dem Glauben anderer an ihre Keuschheit, Frömmigkeit und separatistische Gesetzlichkeit.« (Ebd.) – Sieht man einmal von diesen höchst problematischen Ressentiments ab, scheint sich Kant hier vor allem von seiner eigenen Diätmoral distanzieren zu wollen: Von einem asketischen und antigastrosophischen Tugendideal, welches im Umgang mit Genussmitteln (beispielsweise im Weintrinken) nur das ausnahmslose, gesetzesförmige Gebot und die allgemeine Pflicht einer Enthaltsamkeit gegenüber der Unmäßigkeit fordert und nur darin eine sittliche Vervollkommnung einer vernünftigen Lebenkultur erlaubt.

Die Küche als Entstehungsherd der Geschmacksästhetik

Die Tatsache, dass sich Kants philosophische Beschäftigung mit dem Essen nicht nur auf eine diätmoralische Perspektive festlegt, sondern sich ebenso – und gegenläufig dazu – der gastrosophischen Idee einer kulinarischen Ästhetik nähert, kann seiner »Ästhetik des Geschmacks« (Kant) entnommen werden. Seine Geschmackstheorie behandelt auch Geschmacksfragen des Essens und spielt daher eine wesentliche Rolle für den allmählichen Perspektivenwechsel seines Denkens von einer bloß diätmoralischen zu einem gastrosophischen Vernunftidee. Freilich hat die herkömmliche Kant-Rezeption keinen Sinn für dessen kulinarischen Geschmacksbegriff entwickelt, der im Hintergrund seiner philosophischen Theorie einer reflektierenden ästhetischen Urteilskraft wirkt.[76] Wie sich zeigen wird, erschöpft sich eine gastrosophische Bestimmung des Guten zwar nicht im ästhetischen Begriff des guten Geschmacks, aber immerhin erarbeitet sich Kant mit seiner Philosophie des Geschmacks einen Grundbegriff der Gastrosophie – auch der eigenen Gastrosophie.

Dem nahe liegenden Einwand, die *Kritik der Urteilskraft* handle nun mal nicht vom Essen, sondern vom Schönen, ist zunächst stichwortartig entgegenzuhalten, dass dort ausdrücklich von Pariser »Garküchen« (41) die Rede ist oder von »durch Gewürze und andere Zusätze den Geschmack erhebenden Gerichten« (44); Kant geht auf den für manche angenehmen »Geschmack von Kanariensekt« (49) ein; zur Erläuterung des Geschmacksurteils wird auf »vernünftelnde Köche« (135) Bezug genommen; über »verschiedenerlei Ingredienzen eines Gerichts« und sogar über den bestreitbaren »Vorzug von gesundem Essen« (134) wird ebenso gesprochen wie über den »Genuss« und den guten »Appetit«, und selbst für die »ästhetische Kunst der Tafel« und die Art, wie »der Tisch zum Genusse« ausgerüstet wird (158), findet Eingang in Kants Werk. Diese Spuren führen zu der im Folgenden zu erhärtenden Vermutung, dass seine »Ästhetik des Geschmacks« eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, eine *Essthetik* impliziert, und dass der theoreti-

76 | Vgl. Franke, Kants Schlüssel zur Kritik des Geschmacks; Engelhard, Kant in der Gegenwartsästhetik; Allison, Kant's Theory of Taste; Höffe, Immanuel Kant.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

schen Bestimmung seines Begriffs eines »ästhetischen Urteilsvermögens« die Logik des kulinarischen bzw. eines essthetischen Geschmacksurteils zugrunde liegt – oder doch zugrunde gelegt werden kann. Versteht man die kantische Ästhetik des Geschmacks als Theorie der kulinarischen Geschmacksreflexion bzw. als eine Essthetik des Geschmacks und damit als eine im Ansatz *gastrosophische Ästhetik*, dann erscheint der Grundbegriff seiner Theorie einer reflektierenden Urteilskraft – das »ästhetische Geschmacksurteil« – in seiner metaphorischen Gebrauchsweise wenig erklärungsbedürftig. Vielmehr wäre die Rede vom »Geschmacksurteil« dem guten Geschmack (einem kultivierten Sinn für geschmackvolle Kochkünste) und einer Ästhetik des Essens (einer guten Küche) *wortwörtlich entnommen*. Untergründig liefert Kants gelebte Gastrosophie dann die sinnliche Erfahrung und den faktischen Impuls, ein eigenständiges Erkenntnisvermögen und mithin die allgemeine Möglichkeit der Ausbildung eines essthetischen Sinns als dem alltagsethisch kultivierten Vermögen einer praktischen Vernunft zu theoretisieren.

Abbruch des Geschmacks der Zunge, des Gaumens und des Schlundes

Freilich sorgt Kants metaphysische Grundprämisse eines strikten Gegensatzes zwischen Vernunft und Sinnlichkeit auch in seiner Ästhetik für eine »transzendentalphilosophische« Trennung zwischen einem ästhetischen »Reflexionsgeschmack« und einem empirischen »Sinnengeschmack«[77], dem der »Geschmack der Zunge, des Gaumens und des Schlundes« zugeordnet wird. (Ebd., 49) Kant postuliert eine dogmatische und letztlich grundlose Polarität zwischen Ästhetik und Kulinarik entgegen aller Indizien, die dafür sprechen, dass die allgemeine Bestimmung des »ästhetischen Geschmacks« auch für den kulinarischen Geschmack anwendbar ist.[78]

Seinem programmatischen Selbstverständnis nach ist die Kochkunst und das kulinarische Schöne (der wohlgefällige Geschmack des Essens) aus seiner philosophischen Erörterung der feinen Kunst und des ästhetisch Schönen ausgeschlossen: Eine systematische Reflexion der kulinarischen Produkte hinsichtlich ihrer geschmacklichen Zubereitung und Darbietung sowie die Explikation der Bedingungen der Möglichkeit eines solchen kulinarisch-ästhetischen (essthetischen) Urteils und Sinns für schönes Essen findet in der *Kritik der Urteilskraft* nicht oder zumindest nicht explizit statt. Und dies, obwohl Kant gerade dadurch die eigentlichen Gründe zur Hand hätte, Hufelands bloß diätetische Betrachtung einer feinen Küche und die vernichtende Kritik der französischen Kochkunst aus

77 | Kant, Kritik der Urteilskraft, 52.

78 | Ich unterscheide fortan zwischen der Kulinarik als Theorie der Kochkunst und der Essthetik als Theorie des kulinarischen Geschmacksurteils.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

rein ästhetischer Sicht in aller Vehemenz zu bestreiten. Obwohl Kant ausführlich über seine eigene Diät spricht, schweigt er über die Ästhetik der eigenen Küche, die schlechterdings – und im anmutigen Gegensatz zu jener – als lebensphilosophisches Muster und als allgemeines Faktum der praktischen Vernunft einer »guten Lebensart« (Kant) vorzeigbar gewesen wäre. Diese lebenspraxische Beweisführung des Exemplums der eigenen Weisheit (wenigstens des guten Essens) hätte nahe gelegen, gerade auch in gastrosophischer Anwendung seiner Erkenntnis, dass das Vernunftfaktum eine Sache der »Einverleibung« ist.

Hingegen glaubt Kant den kategorischen Ausschluss einer geschmacksästhetischen Beurteilung des Essens durch das Konzept des »reinen« Geschmacksurteils als dem alleinigen Gegenstand einer philosophischen Ästhetik vollziehen zu können. Dementsprechend trennt er das »sinnlich Angenehme« der Sättigung (als dem vermeintlich einzigen interessanten Zweck des Essens) kategorisch vom »ästhetisch Schönen« eines selbstzwecklichen oder interessenlosen Wohlgefallens, dessen sinnliche Gegebenheit für das Kulinarische gänzlich ausgeschlossen wird. Auf diese ausgrenzende Weise soll seine Theorie des Geschmacks vom Gaumengeschmack und von den Spuren der Küche »rein« gehalten werden. Diese systematische Bereinigung der ästhetischen Begriffe von allem Kulinarischen basiert freilich auf der fragwürdig schematischen Prämisse, dass die Beurteilung des Essens bzw. der Objekte der Kochkunst sich ausschließlich nach dem Kriterium der angenehmen Sättigung oder der gesundheitlichen Wohlbekömmlichkeit richteten. Zwar räumt Kant gegenüber dem nutritiven Interesse an einem angenehmen Geschmack durchaus das mögliche Wohlgefallen an einem »guten Essen« (Kant) ein. Doch in seiner Ästhetik denkt er dabei eben nicht an geschmacklich gutes, sondern lediglich (seiner philosophischen Diätetik folgend) an gesundes Essen (§ 4). Alles läuft darauf hinaus, dass der kulinarische Geschmack gerade nicht »rein ästhetisch« gedacht wird: Das kulinarisch Angenehme ist entweder bloß gut hinsichtlich des Gefühls der Sättigung, aber deshalb nicht schön (ästhetisch), oder das kulinarisch Angenehme ist gesund. Ist es gesundheitlich gut, dann ist es ebenfalls nicht rein ästhetisch zu beurteilen.

Indessen spricht in der Sache nichts dagegen, ein rein ästhetisches Wohlgefallen an einem geschmackvollen Gericht zu haben und es um seiner selbst willen zu genießen – mit dem gegebenenfalls angenehmen Effekt eines wohlvollen Sättigungsgefühls und gesundheitlichen Wohlbefindens. Doch von einem solchen gastrosophischen Wohlgefallen an »Garküchen« (Kant) und von der moralischen Wohl-Lust eines »durch Gewürze und andre Zusätze den Geschmack erhebenden Gerichts«, wie Kant die metatheoretischen Grenzen seiner philosophischen Ästhetik dekretorisch markiert – doch »davon ist jetzt nicht die Rede«, wie sein antigastrosophischer Vorsatz zu Beginn der *Kritik der Urteilskraft* lautet. (Ebd., 41) Der Philosophiehistoriker Alfred Bäumler gibt diesen antikulinarischen Geist der kantischen Ästhetik treffend wieder, wenn er postuliert: »Um vom Geschmack des Angenehmen zu dem des Schönen zu gelangen, müssen wir uns aus der

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Küchenluft erheben.«[79] Sogar Adornos Kritik an der kantischen Ästhetik bleibt diesem idealistischen Geist verhaftet, wenn es bei ihm ähnlich unkritisch heißt, dass die »Emanzipation der Künste von den Erzeugnissen der Küche [...] irrevokabel« sei.[80]

Begründet wird diese unwiderrufliche Ausgrenzung der Kochkunst und des kulinarischen Geschmacks aus der legitimen Sphäre der Künste mit dem durchsichtigen Argument, die moderne Kunst wahre allein darin ihre Autonomie, dass ihre Werke nicht »sattmachen« müssten wie die Werke der Kochkunst, und »wahre Werke« nicht danach zu beurteilen seien, ob sie dem »sinnlichen Genuss« dienen. Nicht dass diese Bestimmungen falsch wären. Sie führen zwecks der systematischen Begründung einer philosophischen Ästhetik allerdings nicht zwangsläufig dazu, der feinen Küche und der Kochkunst einen Kunstcharakter im Sinne der freien und feinen Künste kategorisch abzusprechen und eine ästhetische Beurteilung des Essens hinsichtlich dessen geschmacklicher Zweckmäßigkeit prinzipiell auszuschließen. Für Kants Ästhetik jedenfalls ist anzumerken: Der einzige Grund für den programmatischen Ausschluss der Kulinarik aus dem Bereich einer philosophischen Ästhetik des Geschmacks, worin der eigentliche Geschmack nur metaphorisch präsent bleibt, liegt schlicht in dem ungastrosophischen Beschluss, dass davon »nicht die Rede« (Kant) sein soll.

In dieser grundbegrifflichen Verdrängung der Küche und des essthetischen Wohlgefallens an Geschmackvollem, die durch die fortgesetzte Rede vom Geschmack freilich unvollständig bleibt, zeigt sich die Amphibolie der kantischen Begriffe der kulinarischen Vernunft. In ihr treten am deutlichsten die philosophischen Hintergründe eines gestörten Verhältnisses zum Essen hervor, dessen Kantianismus sich tief in die Philosophie und ihrer Ästhetik hineingefressen hat und das kulturelle Selbstverständnis der bürgerlichen Gesellschaft samt ihres schlechten Geschmacks genährt hat. Und das, obwohl Kant selbst es in den Dingen des gastrosophischen Wohlgeschmacks eigentlich besser wusste und besser machte.

Kants Versäumnis

In Kants Ästhetik wird zwar von der »genialen Kunst« gesprochen, die darin bestehe, »Produkte des Geschmacks« zu schaffen; doch über die Kochkunst als dem Entstehungsherd jenes allmittäglich aufgetischten und in vollen Zügen genossenen Geschmacks soll nicht geredet werden. Im Gegensatz zum Heilpraktiker Hufeland und auch im Gegensatz zu anderen Philosophen seiner Zeit findet sich bei dem großen Denker kein Wort zur Kochkunst. Während der Stoiker Seneca, auf dessen Philosophie sich Kant gerade in Fragen der Lebenskunst bezieht, in

79 | Bäumler, Irrationalitätsproblem in der Ästhetik, 267.

80 | Adorno, Ästhetische Theorie, 26.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

eine theoretische Auseinandersetzung mit der kulturell vorherrschenden Kulinarik seiner Zeit tritt, gerade weil diese göttliche Kunst in ihrer ebenso wohlgefälligen wie wohltuenden Weisheit mit der Philosophie konkurriert, will Kant über die schöne Lustproduktion der Garküchen nicht sprechen. Obwohl er von Rousseaus politischer Philosophie stark beeinflusst ist, wird dessen Gastrosophie von ihm nicht weiterentwickelt. Kant folgt Rousseaus Philosophie weder in der moralischen Forderung einer vegetarischen Küche noch in ihrer politisch-ethischen Ästhetik eines guten Geschmacks. (Siehe II.3) Im Gegenteil: Explizit schließt er eine ästhetische Kritik am Geschmack der feudalen Gesellschaft aus.[81] So ist es dabei geblieben, dass Kant sich über nahezu alle Künste (sogar die Gartenkunst) irgendwie äußert und sich noch über das Abwegigste, wie das Ende aller Dinge, ernsthafte Gedanken macht – nur eben über die Kunst einer geschmackvollen Küche mag er bei bestem Willen keine Worte verlieren.

Indes ließe sich mit der kantischen Philosophie ohne weiteres eine philosophische Wissenschaft der guten Essenszubereitung verbinden. Die Methodenlehre eines klugen Gebrauchs des Senfs, eine Analytik aromatischer Saucen, die Deduktion brauchbarer Begriffe der Feinschmeckerei, synthetische Urteile zur Kombination von Suppe und mürbem Fleisch, Antinomien zur kategorischen Unvereinbarkeit bestimmter Zutaten oder ihre geniale Auflösung in einer neuen Mischung der synthetischen Einheit und dergleichen mehr wäre problemlos denkbar. Ein Kantianismus könnte genauso gut zur Aufklärung der kulinarisch-ästhetischen Ideen als Vernunfterkenntnisse dienen, wie eine gastrosophische Kant-Rezeption in der Lage wäre, moraltheoretische Lösungsansätze anbetracht der Welthunger-Ungerechtigkeit zu bieten.[82]

Nichts von alledem findet sich explizit in Kants Schriften; und doch ist es auch ein Teil seiner Philosophie, dass er in der Küche steht und darüber räsoniert, welche Auswahl von Gerichten und Zusammenstellungen ästhetisch wohlgefällig wären, welcher schöne Genuss und welche spielerische Einheit in der Mannigfaltigkeit der Tafel seinen Gästen am besten munden und folglich die allgemeine Zustimmung ihres Geschmacksurteils erwerben könnten: Kant kennt – im Unterschied zu den meisten Kantianern – die Küche von innen, als einen ebenso heiligen wie humanen Ort der gastrosophischen Weisheit. Zwar werden sich seine eigenen Kochkünste vermutlich auf weniges beschränkt haben. Doch hätte er seine praktische Vernunft und deren Vergnügen gerade auch darin unter Beweis stellen können, diese hochrangige Lebenspraxis zu kultivieren.

---

81 | Vgl. Kant, Kritik der Urteilskraft, 41: »Wenn mich jemand fragt, ob ich den Palast, den ich vor mir sehe, schön finde, so mag ich zwar sagen: ich liebe dergleichen Dinge nicht, die bloß für das Angaffen gemacht sind […], ich kann noch über dem auf gut Rousseauisch auf die Eitelkeit der Großen schmählen, welche den Schweiß des Volks auf so entbehrliche Dinge verwenden […] Man kann mir alles dieses einräumen und gutheißen: nur davon ist jetzt nicht die Rede.«

82 | Vgl. O'Neill, Ending World Hunger.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Kein geringerer als François Marin, einer der einflussreichsten Kochkunsttheoretiker und Gastrosophen des 18. Jahrhunderts, erinnert an einen bedenkenswerten Sachverhalt: »Wir kennen in Frankreich mehrere Personen von hohem Stand, die es zu ihrem eigenen Vergnügen nicht verschmähen, hin und wieder über das Kochen zu sprechen, und deren exquisiter Geschmack zur Schulung hervorragender Küche vieles beiträgt.«[83] Der berühmteste Aristokrat unter allen, denen man Ausflüge in die Küche nachsagt, war Philipp von Orléans, Sohn von König Ludwig XIII. von Frankreich und Anna Maria von Spanien sowie Bruder Ludwigs XIV. In einem Brief von Elisabeth Charlotte von der Pfalz, berichtet sie in mütterlichem Stolz: »Mein Sohn versteht zu kochen; das ist etwas, was er in Spanien gelernt hat.«[84] Kant hätte also die Küchenarbeit selbst als geradezu königliche Aufgabe begreifen und sich in diesem gastrosophischen Sinne sogar mit Recht als der König von Königsberg hofieren lassen können. Erst recht und weit besser aber hätte er sich in dieser Angelegenheit auf einige antike Philosophen wie Heraklit, Sokrates und Epikur als Vorbilder berufen können.

Wie man sich überhaupt den Bonvivant auf dem Markt beim Einkaufen gut vorstellen mag – bedenkt man, dass Kant in so manchem als Sonderling von seinem bürgerlichen Umfeld abweicht: Unverheiratet und kinderlos glücklich, kultiviert dieser Intellektuelle eine gute Lebensart, bei der die volle Vernunft von guten Mahlzeiten in guter Gesellschaft Tag für Tag gelebt wird. Mit Kant – aber im Gegensatz zur kantianisch geprägten Schulphilosophie – sind ernährungsphilosophische Fragen der Herkunft des Essens, des richtigen Einkaufs durch weltkluge und qualitätsbewusste Wahl sowie ein fundiertes Wissen von der Güte der Nahrungsmittel – als Naturschönes – und ihrer kunstvollen Verwertung und ihrer ästhetischen Darbietung denkbar. Wenigstens ein Exemplum, welches sich in Kants Küche abspielt, ist publik geworden: Das allgemein bekannte Faktum, dass er den englischen Senf, den er sich so gerne und oft schmecken ließ, »selbst zurecht machte«.[85]

Ästhetischer Begriff des kulinarischen Geschmacks

Für das Unterfangen, nein, für das Abenteuer, die kantische Philosophie des Essens unter Einbezug seiner Geschmacksästhetik aus den engen Grenzen einer bloß diätmoralischen und diätetischen Denkungsart zu befreien, spricht allemal der Befund, dass der »ästhetische Geschmacksbegriff« (Kant) an verschiedenen Stellen tatsächlich im (obgleich negativen) Bezug auf den kulinarischen Geschmack erklärt wird. So wird beispielsweise die verbreitete Auffassung erwähnt, wonach Leuten mit »gesundem Appetit« »alles schmecke« und der »Hunger« der

83 | Marin, Dons de Comus, XXVI.

84 | Mennell, Die Kultivierung des Appetits, 117.

85 | Borowski, Immanuel Kant, 55.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

»beste Koch« sei.[86] Dieser »sinnliche Geschmack« wird zwar nicht zum Anlass genommen, eine Theorie einer essthetischen Urteilskraft zu entwerfen. Doch Kant veranschaulicht an dieser Abgrenzung zum kulinarischen Geschmack die eigene Definition eines reinen ästhetischen Geschmacks. Demzufolge wird das eigentliche Geschmacksurteil als Typ eines Wohlgefallens aus bloßem Hunger behandelt, das »keine Wahl nach Geschmack« im Sinne eines ästhetischen Geschmacks beweise, wie ihn Kant verstanden wissen will: »Der Hunger aber und die Befriedigung desselben (die Sättigung) ist ganz was anders als der Geschmack.«[87] Gegenüber einem Geschmack, der das Essen ausschließlich nach seinem funktionellen (nutritiven) Nutzen, also danach beurteilt, bloß satt zu machen und »abzufüllen«, lässt sich gleichwohl – mit Kant gegen Kant – die Idee eines wählerischen Geschmacks und Hungers fassen, dem es primär nicht um die Bedürfnisbefriedigung der »sinnlichen« (physischen) Sättigung geht, sondern vorrangig um den rein ästhetischen, nämlich den kulinarischen (auch moralischen) Geschmack.

Wendet man die kantische Geschmacksästhetik so auf die kulinarische Ästhetik an, steht die systematische Frage nach der Möglichkeit einer allgemeinfähigen Beurteilung, wie das Dargebotene unter rein geschmacklichen Kriterien gefällt, im Mittelpunkt. Das kulinarische Urteil bezieht sich dann auf die ästhetische Lust am Wohlgeschmack als dem Schönen des Essens (einer guten Mahlzeit) und nicht primär auf die Sättigungslust und einen Heißhunger, dem alles gleich gut schmeckt. In Kants Worten: »Nur wenn das Bedürfnis befriedigt ist, kann man unterscheiden, wer Geschmack habe oder nicht.«[88] Bezogen auf diese gastrosophische Differenz im Umgang mit Fragen des Geschmacks tun die Urteilenden entweder einen ästhetischen (kulinarischen) oder einen unästhetischen (kulinarisch unentwickelten) Sinn kund.

An anderen Stellen bestätigt sich, dass der ästhetische Geschmacksbegriff durchaus für das kulinarische Geschmacksvermögen, für das echte Schmecken und für die Dinge der Küche gilt. »So sagt man von jemandem, der seine Gäste mit Annehmlichkeiten (des Genusses durch alle Sinne) so zu unterhalten weiß, dass es ihnen insgesamt gefällt: er habe Geschmack.« (Ebd., § 7) Ebenfalls führt Kant den gut ausgebildeten Geschmack von »Köchen« (ebd., § 34) als ein typisches Beispiel einer reflektierenden Urteilskraft an, um deren philosophische Beschreibung es seiner Theorie des ästhetischen Erkenntnisvermögens geht. Eine Passage, in der Kant auf die »Hauptursache« zu sprechen kommt, weswegen die ästhetische Urteilskraft und die subjektive Autonomie des Wohlgefallens gerade mit dem Namen des »Geschmacks« belegt werde, veranlasst ihn wiederum zu einem Ausflug in die Küche, insofern dort eben jene Praxis eines Geschmackssinns studiert werden kann, die seiner philosophischen Ästhetik als Muster dient.

86 | Kant, Kritik der Urteilskraft, 47.

87 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 467.

88 | Kant, Kritik der Urteilskraft, 47.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

»Es mag mir jemand«, erläutert dort der gastrosophische Ästhet und Hedonist Kant eindringlich, »alle Ingredienzen eines Gerichts erzählen und von jedem bemerken, dass jedes derselben mir sonst angenehm sei, auch obendrein die Gesundheit dieses Essens mit Recht rühmen, so bin ich gegen alle diese Gründe taub, versuche das Gericht an *meiner* Zunge und meinem Gaumen, und darnach (nicht nach allgemeinen Prinzipien) fälle ich mein Urteil.« (Ebd., § 33) Sieht man von der Frage ab, was hier mit »nicht nach allgemeinen Prinzipien« genau gemeint ist, und davon, wie Kant die allgemeine Logik eines solchen subjektiven Geschmacksurteils denkt[89], ist diese Passage in gastrosophischer Hinsicht äußerst bemerkenswert. Denn sie belegt recht eindeutig nicht nur meine Behauptung, dass zur systematischen Erörterung der kantischen Theorie einer reflektierenden Urteilskraft und eines ästhetischen Erkenntnisvermögens auf einen kulinarischen Begriff des Geschmacks zurückgegriffen werden kann. Kants Äußerungen zeigen außerdem, dass er selbst dies ansatzweise tut – entgegen des eigenen Bekundens und entgegen des geläufigen Kantianismus einer ungastrosophischen Geschmacksästhetik.

Eine gastrosophische Interpretation der kantischen Ästhetik macht es schließlich möglich, ihren sachlichen und hintergründigen Bezug zur Geschmacksdebatte des 18. Jahrhunderts hervortreten zu lassen. Deren realer Ursprung geht auf die Transformation der mittelalterlich-feudalen Küche zur modernen Kochkunst und zur Esskultur der bürgerlichen Gesellschaft zurück.[90] Im Kontext dieser epochalen Veränderungen des kulinarischen Geschmacks bietet Kants Ästhetik eine philosophische Antwort auf die strittigen Grundlagen, wie solche Geschmacksfragen sinnvoll beurteilt und entschieden werden können.[91] Während sich jedoch andere namhafte Philosophen wie beispielsweise Hume, Locke, Thomasius, Dubos oder Voltaire und Rousseau (auf die sich Kant teilweise ausdrücklich bezieht) durchaus auf den sachlichen Zusammenhang zwischen Küche und Geschmack, Ästhetik und Essen beziehen[92], schweigt sich Kant, der Diätmoralist, über diesen gastrosophischen Hintergrund der Geschmacksproblematik aus.

Oder genauer: Trotz der grundbegrifflichen Präsenz des Geschmacksbegriffs in Kants Denken – und trotz der inhaltlichen Relevanz des guten Geschmacks des Essens als dem Ding an sich, dem gegenüber eine ästhetische Urteilskraft tätig wird – trotz dieser lebhaften Anschauung meint Kant, zwecks der philosophischen Bestimmung eines ästhetischen Begriffs des Geschmacks nur in einem

89 | Vgl. Kulenkampff, Kants Logik des ästhetischen Urteils.

90 | Auch Hufelands Kritik der traditionellen Kochkunst der höfischen Gesellschaft, die durch eine neue, bürgerliche Küche überwunden werden soll, steht in diesen kulturhistorischen Kontext.

91 | Vgl. Schümmer, Entwicklung des Geschmacksbegriffs in der Philosophie des 17. und 18. Jahrhunderts.

92 | Vgl. Stierle, Artikel: Geschmack; Gabler, Geschmack und Gesellschaft.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

übertragenen (metaphorischen, symbolischen) Sinne vom Geschmack sprechen zu können. Diskursanalytisch ist daran bemerkenswert, dass er durch diese gastrorhetorische Übertragung mit dem Begriff implizit Kulinarisches ständig in den Mund nimmt. Warum sonst sollte man immerfort von Geschmack reden, wo gar keiner ist? – Kants vollmundige Gastrorhetorik unterscheidet sich indessen erheblich von der Bauchrednerei, der Gastrologie Platons oder Augustins. Während die platonische Nahrungsmetaphorik das verdrängte Begehren wiederkehren lässt (»die Anfüllung mit wahren Sein« etc.), kommt bei Kants Reden vom Geschmack das Ding an sich entweder begrifflich unverstellt vor (»gut schmeckende Speisen«, »Garküche«, »volle Tafel« etc.) oder die metaphorische Verdrängung ist nahezu vollständig, so dass im Kontext einer philosophischen Beschäftigung mit dem »ästhetischen Geschmacksurteil« tatsächlich überhaupt nicht an Essen und den kulinarischen Geschmack gedacht wird. Deshalb redet Kant, wenn er über ästhetische Dinge reden will, nicht übers Essen (noch nicht einmal in einem rein ästhetischen Sinne). Worin er sich wiederum von Augustinus unterscheidet, bei dem, wie sich zeigte, gerade die kulinarische Ästhetik, der Geschmacksgenuss von Leckerbissen, geständig thematisiert wird. Freilich nehmen Kants diätetischen und diätmoralischen Reden über das Essen ebenfalls Geständnischarakter an – als Moralist ist Kant keineswegs frei von einem schlechten Essensgewissen. Nimmt man jedoch seine Philosophie des Geschmacks wörtlich und in ihrer immanenten Systematik rein gastrosophisch, dann findet man in ihr eine veritable Theorie der *kulinarischen Geschmacksreflexion*. Tatsächlich wird in ihrer Darstellung einer Antinomie des Geschmacksurteils eben jene Problematik systematisch erörtert, die im Zentrum der damaligen und einer heute noch aktuellen Geschmacksdebatte steht.

Antinomie des Geschmacks

Die »Antinomie des Geschmacks«[93] besteht für Kant darin, dass manche die These vertreten, Geschmack sei etwas Subjektives. Entsprechend gilt: »Ein jeder hat seinen eigenen Geschmack«. Während manche die Antithese für wahr halten. Ihnen zufolge gilt: »Über den Geschmack lässt sich nicht disputieren«, weil es objektive Kriterien für einen guten Geschmack gäbe. Kant sucht die Auflösung dieser Antinomie in der Einführung eines »richtigen Begriffs des Geschmacks« – eben des Geschmacks als »einer bloß reflektierenden ästhetischen Urteilskraft«. (Ebd., § 57)

Eine kenntnisreiche Interpretation der *Kritik der Urteilskraft* kommt in diesem Zusammenhang zu folgendem Ergebnis. »Wenn die Antinomie des Geschmacks das Geschmacksurteil selbst charakterisiert, so ist es nicht vermessen zu sagen, dass Kants Darstellung der Antinomie immer noch die treffendste Weise ist, Ge-

93 | Kant, Kritik der Urteilskraft, 196ff.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

schmacksurteile zu kennzeichnen.«[94] Denn ausgehend von dem neu eingeführten Begriff eines ästhetischen Geschmacks rekonstruiert und markiert Kant ein Erkenntnisvermögen, dessen Urteile weder rein subjektiv noch unbestreitbar objektiv sind, sondern aufgrund eines »ästhetischen Gemeinsinns« (*sensus communis aestheticus*) »subjektiv-allgemeine Gültigkeit« haben. Dieses Schlüsselkonzept seiner Theorie einer reflektierenden ästhetischen Urteilskraft ist weitestgehend bekannt. Daher soll hier der unüberschaubaren Anzahl an Versuchen, Kants drittes Hauptwerk zu verstehen, kein weiterer hingefügt werden. Vielmehr feht es daran, anhand der kantischen Ästhetik den Geschmack in dessen kulinarischen Bedeutung (als gastrosophischen Begriff) aufzuwerten, um jenen dogmatischen Kantianismus zu widerlegen, der es für ausgemacht hält, dass die Küche nicht in die Domäne einer philosophischen Ästhetik gehöre und der ästhetische Sinn für gutes Essen kein wesentlicher Aspekt einer philosophischen Ethik sei.

Geradezu mustergültig vertritt Luc Ferry einen solchen ungastrosophischen Kantianismus, der den philosophischen Geist der Gegenwart beherrscht: Der französische Philosoph spricht unter Berufung auf Kant (es hätte auch Platon sein können) der Küche explizit ab, ein würdiger Gegenstand der Ästhetik (und mithin der Ethik) zu sein, weil es sich angeblich bei dem »kulinarischen Bereich, von dem man zu unrecht sagt, dass er aus der Kunst hervorgehe, […] doch nur um ein Handwerk« handele.[95] Im Widerspruch dazu ist für das Verständnis der ästhetischen Hintergründe der kantischen Gastrosophie festzuhalten, dass aus der Auflösung der Antinomie des Geschmacks geradewegs der Hauptsatz von Kants Theorie eines reflektierenden ästhetischen Erkenntnisvermögens hervorgeht. Dieser lautet: »Über den Geschmack lässt sich streiten.«[96] Allerdings ist eine naheliegende Fehlinterpretation dieses Satzes zu vermeiden. Denn die sprichwörtlich gewordene Formel der kantischen Geschmacksästhetik – eben jenes »über den Geschmack lässt sich streiten« – versteht der Volksmund gewöhnlich als Bestätigung des, gerade von Kant kritisierten, bloß geschmäcklerischen Subjektivismus (wonach jeder seinen eigenen Gusto hat und es keinen subjektiv-allgemeinen guten oder schlechten Geschmack geben könnte). Dem entsprechend wird der Gemeinplatz »über Geschmack lässt sich streiten« gewöhnlich so aufgefasst, dass sich darüber gerade nicht diskutieren lässt, wie es in der lateinische Version *degustibus non est diputandum* (über Geschmack lässt sich nicht streiten) heißt, weil eben jeder subjektive Geschmacksvorlieben habe.

Doch die kantische Bedeutung dieses Sprichworts besagt das genaue Gegenteil: Man muss sich um die Wahrheit von Urteilen des Geschmacks streiten und kann gar nicht anders, als sich in der »Kunst der wechselseitigen Mitteilung« (ebd., § 60) zu betätigen, um auf diese Weise »reflektierend« oder »vernünftelnd« zu einer gemeinsinnigen (konsensuellen, intersubjektiven), wiewohl sub-

94 | Maier, Über die Antinomie des Geschmacks, 217.

95 | Ferry, Der Mensch als Ästhet, 60.

96 | Kant, Kritik der Urteilskraft, 196.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

jektiven und begründeten (subjektiv-allgemeinen) Erkenntnis in diesen Dingen zu gelangen. Obgleich Kants eigene Ausführungen in diesen wichtigen Differenzierungen uneindeutig sind[97], so spricht die gastrosophische Praxis der Geschmacksreflexion eindeutig dafür, dass es sich bei diesem Reflexionsgeschehen der gemeinsamen Beurteilung um eine reale – und deshalb wahrscheinlich auch strittige – Diskussion handelt. Denn, »weil beim Vernünfteln«, wie Kant die typische Dynamik eines solchen Meinungsstreits beschreibt, »Verschiedenheit der Beurteilung über ein und dasselbe auf die Bahn gebrachte Objekt schwerlich zu vermeiden ist, und jeder doch von der seinigen eben nicht die geringste Meinung hat, so erhebt sich ein Streit [...]«.[98]

Ein alltagskultureller, lebenspraxischer Ort dieses unvermeidlichen Streitgesprächs, das nur durch die »Kunst der wechselseitigen Mitteilung« gelingen kann, ist für Kant das Tischgespräch (worauf näher einzugehen sein wird). Die Idee des unumgänglichen und gekonnten Streits oder Vernünftelns führt von dort aus geradewegs ins philosophische Epizentrum des systematischen Anliegens seiner Kritik des Geschmacks: Eine gemeinsame Reflexion ist unumgänglich, weil die Begründung eines Wohlgefallens (sei es eines Wohlgefallens von Objekten der schönen Kunst oder von Produkten der Küche oder von Themen der Politik) weder objektiv gegeben sein sollte noch bloß subjektiv sein darf. Vielmehr muss eine »subjektive Allgemeinheit« (ebd., § 8) der normativen Gültigkeit oder Wahrheit solcher Urteile ermittelt werden, damit unter der Bedingung und aufgrund einer solchen Urteilsgemeinschaft überhaupt eine geteilte Welt (des guten Geschmacks, des Schönen, des Richtigen etc.) möglich sein kann: Diese strittige Reflexion und Vernünftelei setzt die moralische Kultur und (diskurs)ethische Praxis einer reflektierenden Urteilskraft in der Geselligkeit voraus.[99] Deshalb ist

97 | Es wurde vielfach herausgearbeitet, dass Kants Theorie der ästhetischen Urteilskraft zwischen zwei Gedankengängen hin und her schwankt. Hans-Georg Gadamer spricht hier höflich von der »Fragwürdigkeit« ihrer Konzeption. Gemeint ist die Widersprüchlichkeit zwischen einer Lusttheorie, die behauptet, ästhetische Urteile basierten lediglich auf Gefühlen der Lust oder Unlust, des Angenehmen oder des Missfallens, einerseits und einer Erkenntnistheorie andererseits, die besagt, dass richtige Geschmacksurteile nur als begründbare Erkenntnisurteile zu begreifen sind und sich folglich ein ästhetisches Unterscheidungsvermögen aus dem praktischen Sachverstand bilden muss. (Vgl. Kern, Schöne Lust, 145ff.) Hinzu kommen die widersprüchlichen Beschreibungen des Urteils und der Geschmacksreflexion, die Kant zwar als einsames Zwiegespräch zu denken scheint; es aber auch deutlich wird, dass dieses Vermögen notwendig ein intersubjektives Gespräch, als praktischer Diskurs (hier knüpft die Habermas' Diskursethik an) und gerade bei Tisch, erforderlich macht. Vgl. Arendt, Kants Kritik der Urteilskraft.

98 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 620.

99 | Mit dieser reflexionstheoretischen Fundierung eines gemeinsinnigen Geschmacks liefert Kants Konzept der reflektierenden Urteilskraft den entscheidenden, postmetaphysischen Grundgedanken zu einer intersubjektiven Wahrheitstheorie, die schließlich den

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

das ästhetische Urteil »ein Urteil in Beziehung auf die Geselligkeit«.[100] In der Beziehung zu konkreten Gesprächsteilnehmern oder eben Tischgenossen wirbt man »um jedes anderen Beistimmung, weil man dazu einen Grund hat, der allen gemein ist« (79). Sofern dieser Grund, wird man hinzufügen müssen, von allen gemeinsam geteilt wird. Jedenfalls gilt dann: »Erkenntnisse und Urteile müssen sich, samt der Überzeugung, die sie begleiten, allgemein mitteilen lassen«. (80) Und gerade weil jeder einen eigenen Geschmack hat, das ist Kants tiefe Einsicht, muss über das gemeinsam geteilte und einander mitgeteilte Geschmacksurteil »gar wohl und mit Recht gestritten werden«. (196)

Zur praxologischen Bedingung der Möglichkeit eines ästhetischen Sinns gehört daher eine Kultur, mitunter »die Geschicklichkeit der Menschen, sich ihre Gedanken mitzuteilen«. (147) Dabei handelt es sich gewissermaßen um eine ebenso schöne wie hohe Kunst, weil sich diese kultivierte Gedankenmitteilung über den Meinungsstreit und Vernünftelei – über eine bloß diskursive Vernunft abspielt. Nur die Streitlustigkeit, d.h. die von jedem Diskutanten in Anspruch genommene ästhetische Subjektivität, erzwingt wirklich eine »erweiterte Denkungsart«. Und nur den betrachtet man als einen ästhetischen Menschen, »welcher seine Lust anderen mitzuteilen geneigt und geschickt ist, und den ein Objekt nicht befriedigt, wenn er das Wohlgefallen an demselben nicht in Gemeinschaft mit anderen fühlen kann.« (148) Daher begreift der diskursethische Reflexionsbegriff die geschmackliche Beurteilung als notwendig gemeinschaftliches Räsonnement und erweiterte Denkungsart, was Kant als »den Gemütszustand in dem freien Spiel der Einbildungskraft und des Verstandes« (56) beschreibt. Freilich ist an diesem geselligen Spiel im Kontext einer gastrosophischen Ästhetik (im Unterschied zur philosophischen Diätetik) nicht der verdauungsfördernde Aspekt zentral, sondern die versittlichende Kultur einer gemeinsamen Erkenntnispraxis und die Belebung der subjektiven Urteilskraft als eines geteilten »allgemeinen Menschensinns«. (216)

Kant fasst seine Überlegungen zusammen: »Die Belebung beider Vermögen (der Einbildungskraft und des Verstandes) zu bestimmter, aber doch, vermittelst des Anlasses der gegebenen Vorstellung, einhelliger Tätigkeit, derjenigen nämlich, die zu einer Erkenntnis überhaupt gehört, ist die Empfindung, deren allgemeine Mitteilbarkeit das Geschmacksurteil postuliert.« (56) Weil in der ästhetischen Beurteilung beispielsweise des Geschmacks eines gemeinsam genossenen Essens die Einbildungskraft nicht alleine, sondern zusammen mit dem Verstand (der Anderen) spielt, kann sich dieses Urteil nicht auf bloß private Geschmacksempfindungen berufen, sondern muss sich den Anderen (allgemein) mitteilen und darüber hinaus auch mitteilbar (zustimmungsfähig, zuletzt unstrittig) sein. Das ästhetische Geschmacksurteil kann so einerseits eine intersubjektive oder

intersubjektivitätstheoretischen Paradigmenwechsel innerhalb der jüngeren Philosophiegeschichte auslöst. Vgl. Forum: Ästhetische Reflexion und kommunikative Vernunft.

100 | Kant, Kritik der Urteilskraft, 51.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

subjektiv-allgemeine Wahrheit beanspruchen, verlangt aber andererseits die praxische Ausbildung eines kulinarischen (ästhetischen) Erkenntnisvermögens sowie des entsprechenden (Sach-)Verstandes, ein begründetes kulinarisches Urteil fällen zu können. Unter diesen praktischen Bedingungen kommt in einem ästhetischen Urteilsvermögen Humanität in die Welt: »Weil Humanität einerseits das allgemeine Teilnehmungsgefühl, andererseits das Vermögen, sich innigst und allgemein mitteilen zu können, bedeutet.« (216)

Halten wir fest: In gastrosophischer Hinsicht läuft die kantische Ästhetik auf die alltagsethische Notwendigkeit des Zusammenspiels eines auszubildenden Sachverstandes in den Dingen der Kochkunst mit der gemeinschaftlichen Reflexion ihrer Produkte hinaus. Die Tatsache, dass ein geschmacksästhetischer Sinn nur in einer Reflexionsgemeinschaft – beispielsweise einer Tischgesellschaft – zu kultivieren ist, verweist auf Kants zu wenig wahrgenommenen und gastrosophisch relevanten Ethik der Geselligkeit als lebenspraxischer Bedingung zur möglichen Bildung einer reflektierenden Urteilskraft.[101] Das Geschmacksvermögen an sich ist, als transzendentale Veranlagung des Menschen, jedem gegeben; aber viel entscheidender ist seine Belebung, Bekräftigung und Habitualisierung bzw. Kultivierung in einer entsprechenden Alltagspraxis: Ohne »Bildung und Kultur des Geschmacks« (Kant) wird aus demselben keine geschmacksästhetische *Urteilskraft*. Allerdings reicht es für die Aufklärung der philosophischen Grundlagen der Bildung und Kultur eines gut entwickelten Geschmackssinns nicht, wie Kant, zu glauben, dass dessen Bildung und Kultur »wie bisher so fernerhin ihren Gang nehmen« werde.[102] Denn sein idealistischer Fortschrittsglaube, dass sich unter den Menschen sukzessive ein ästhetischer Geschmack und eine geschmacksvolle Vernunft entwickle, verstellt gerade die moralisch-praktischen Anfangsgründe einer solchen Urteilskraft – eben die alltagsethische Aufgabe, dieses Vermögen in einer entsprechenden Lebenspraxis auszubilden und zu kultivieren. Man muss hier den Ästheten Kant ernster nehmen, als er es selber tut: Nur sofern der »Geschmack, durch Kenntnis einer genugsamen Menge von Gegenständen einer gewissen Art, auch genug gebildet« (133) wird und die eigene »Urteilskraft durch Ausübung mehr geschärft« (131) ist und »einige Kultur hat« (112), vermag man »nicht bloß Mensch, sondern auch nach seiner Art ein feiner Mensch zu sein«. (148)

Die kantische Philosophie der reflektierenden Urteilskraft bzw. der gemeinsamen Beurteilung dessen, was gut gefällt oder missfällt, was schön ist und was unschön etc., lässt sich auf den Alltag der kulinarischen Geschmacksfragen und die Art eines feinen Menschseins als Feinschmecker anwenden. Geschieht dies, lässt sich auch der Grundgedanke der *Kritik der Urteilskraft* dahingehend veranschaulichen und popularisieren, dass die Esstethik einen Übergang – jene von Kant gesuchte alltagspraktische Brücke zwischen Sinnlichkeit und Vernunft – schafft hin

101 | Vgl. Heller, Culture, or Invitation to Luncheon by Immanuel Kant.

102 | Kant, Kritik der Urteilskraft, Vorrede IX.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zur Ethik oder Sitte einer alltäglich kultivierten, verfeinerten, guten Lebensart. Der »Übergang unseres Beurteilungsvermögens von dem Sinnengenuß zum Sittengefühl« (ebd., 149) geschieht aufs Schönste in der Mahlgemeinschaft als Diskursgemeinschaft und Reflexionspraxis, im Umgang mit Wohlschmeckendem als Ausdruck einer praktizierten Humanität. »Der Geschmack«, wird erläutert, »macht gleichsam den Übergang vom Sinnenreiz zum habituellen moralischen Interesse ohne einen zu gewaltsamen Sprung möglich, indem er [...] an Gegenständen der Sinne auch ohne Sinnenreiz ein freies Wohlgefallen finden lehrt.«[103]

Wenn geschmacklich gutes Essen eine Versinnlichung der sittlichen Idee einer gastrosophischen Vernunft ist, verkörpert der ästhetische Sinn für kulinarischen Geschmack mithin einen moralischen Geschmack. Sinnenobjekte wie beispielsweise »durch Gewürze und andere Zusätze den Geschmack erhebende Gerichte« setzen zu ihrer essthetischen Beurteilung das freie Spiel der Einbildungskräfte mit dem eigenen Verstand in Bewegung, wodurch der Menschen als Vernunftwesen aktiviert ist: An der möglichen (möglicherweise strittigen) Beurteilung, ob das Essen unter kochkünstlerischen Gesichtspunkten geschmacklich wohlgefällt, lässt sich – mit dem gastrosophischen Ästheten und Feinschmecker Kant gegen den diätmoralischen Asketen und Gierhals Kant – die alltägliche Quelle einer praktischen Vernunft herausschmecken. Das reizvolle Faktum dieser Vernunft (vernünftiger Esssitten) muss nicht über eine Metaphysik der Sitten lediglich aus der Freiheit des Willens herbeigezaubert – bloß postuliert werden.[104] Daher sind der ästhetische Geschmack der guten Küche sowie die eigene Kochkunst als Kennzeichen der moralischen Lebenskunst, ein Mensch von kulinarisch gemeinsinnigem und feinsinnigem, gut ausgebildetem Geschmack zu sein, auch ein genussvolles »Symbol der Sittlichkeit« (213). Jemand ohne Sachverstand für die Feinheiten der Esskunst, jemand ohne Wahrheitssinn für die »Regeln eines geschmackvollen Gastmahls« – von denen Kant in seiner *Anthropologie in pragmatischen Hinsicht* endlich den Mut haben wird, zu sprechen und sein Ich über diese seine Alltagsästhetik laut werden zu lassen – hätte die Rede vom Geschmack nicht derart im eigenen Denken verinnerlichen können, wie dies bei Kant der Fall war. Sicherlich, das geläufige Kant-Bild hebt nur den Genussasketen hervor. Doch es gibt auch den Gastrosophen und damit die Idee zu einer ganz an-

103 | Ebd., 215. Weniger für den Genussmenschen und Feinschmecker Kant als für den gefräßigen Schlemmer Kant bleibt ein solches Zusammenspiel von Sinnengenuss und Sittengefühl in einer guten Mahlzeit tatsächlich ein »zweideutiger Übergang vom Angenehmen zum Guten« (ebd., 149), weil gerade für einen unbeherrschten Esser (und Trinker) immer die Gefahr droht, vom Guten zu viel zu genießen – und das vor den Augen der Gäste.

104 | Bei diesem geschmackssinnlichen Ursprung der Erkenntnis und dem Faktum eines gastrosophischen Vernunftvermögens setzt Georg Forsters bemerkenswerte Replik auf Kant an. Vgl. Forster, Über Leckereyen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

deren Vernunft.[105] Insofern beweist seine Lebensweise als »genießender Mensch« (Kant) in praxi die eigene Theorie bzw. Kultur eines ästhetischen Geschmacks und deren moralisch andersartigen Vernunftbegriffe.

Der unbekannte Gastrosoph Kant

Weithin bekannt sind »seine in ganz Königsberg berühmten Mittagsgesellschaften«[106], bei denen er seine tägliche Hauptmahlzeit meist mit zwei bis fünf Freunden genießt. Dabei zeigt sich Kant – in vollster Übereinstimmung mit den Grundgedanken seiner philosophischen Ästhetik – als ein »Mensch von gutem Geschmack«, der weiß, »seine Gäste mit Annehmlichkeiten des Genusses durch alle Sinne so zu unterhalten, dass es ihnen insgesamt gefällt.«[107] Dass die Tafelgäste, die der Philosoph bewirtet, tatsächlich in den Genuss von geschmacklich gutem Essen kommen, ist von zahlreichen Zeugnissen belegt. Ein Besucher der kantischen Gastmähler erinnert sich an Einzelheiten, die einiges, von dem bislang die Rede war, bestätigen: »Kant sagte mir beim Gehen, ich möchte morgen das Mittagessen bei ihm einnehmen. Welch ein Triumph, bei dem König in Königsberg an die Tafel gezogen zu werden! [...] Als ich mich des andern Tages zur gesetzten Stunde bei dem verheißenen Ehrenmahle einfand, [...] bemerkte ich bald, dass große Geister nicht bloß von der Luft leben. Er aß nicht nur mit Appetit, sondern mit Sinnlichkeit.«[108] Dem schüchternen Gast, der sich den Schmaus kaum zu schmecken lassen traute, ermuntert Kant offenherzig zu mehr Appetit: »Essen Sie, essen Sie, es ist ein seltener Fisch, bezahlt und nicht gestohlen.«[109] Kant isst nicht nur mit heftigem Appetit, wie wir wissen, sondern in lebhafter Gesellschaft auch mit vollmundiger Sinnlichkeit – beispielsweise einen exquisiten Fisch: Ein ungewohntes Bild von jemandem, der vor allem damit bekannt geworden ist, die Sinnlichkeit als größten Feind der Vernunft zu bekämpfen.

Wenn Kant mit Sinnlichkeit isst, dann steckt darin ein echter Selbstwiderspruch zu seiner pflichttheoretischen Diätmoral, allen sinnlichen Neigungen »Abbruch zu leisten«. Ebendiese Antinomie lässt seine Diätetik verlauten. Während über die Mahlzeiten der meisten namhaften Philosophen kaum etwas bekannt ist, praktiziert Kant seine Philosophie in Form seiner Gastmähler. Es ist

105 | Ein Aspekt, der man bei einer (überwiegend berechtigten) Abrechnung mit Kants Rationalismus leicht unterschlagen kann. Vgl. Böhme/Böhme, Das Andere der Vernunft.

106 | Vorländer, Kants Leben, 192.

107 | Kant, Kritik der Urteilskraft, 50.

108 | Lupin, zitiert in: Kühn, Kant, 413.

109 | Kants Gast und Tischgenosse Lupin gelingt (ebd., 414) eine witzige Entgegnung: »Ich führte ihm dagegen die Geschichte des Magister Vulpius zu Gemüt, der, bei Leibniz gastiert, damit ihm ja kein Wort entfalle, eine Gansleber ungekaut verschluckte und des andern Tages an einer Indigestion starb.«

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

immer das gleiche Bild: »Er ist der heiterste, unterhaltendste Greis«, so seine Tafelgenossen, »der beste *compagnon*, ein wahrer *bon-vivant* im edelsten Verstande. Er verdauet so gut die härtesten Speisen, als das Publikum, was ihn lesen will, seine Philosophie schlecht verdauet. Aber – erkenne darin den Mensch von Geschmack und Welt«. (Ebd., 413) Der Hausgehilfe Borowski kennt den ästhetischen Gastrosophen Kant aus langjähriger Anschauung und weiß um die Antinomie seiner praktischen Vernunft: »Der nüchterne, strenge Pietist, der schwierige und anspruchsvolle Philosoph war nichtsdestoweniger ein Trinker und ein so erfahrener Esser, dass sein Freund, Geheimrat von Hippel, ihm mehrmals scherzend sagte, ›er werde doch noch über kurz oder lang eine Kritik der Kochkunst schreiben‹.«[110] In der Tat hätte Kants Philosophie, wie sich zeigte, diese vierte Kritik, eine Kritik der Kochkunst, entwickeln können. Gewöhnlich werden biographische Hinweise auf seine Esskultur als bloße Anekdoten abgetan, weil die persönliche Lebenspraxis kein philosophisches Argument sei. Eine derartige Intellektualisierung der Philosophie weiß sich mit dem akademischen Selbstverständnis konform, dass die persönliche Lebensführung prinzipiell von der Gültigkeit des geistigen Werks zu trennen sei. Diese übliche Auffassung lässt sich mit Kant entkräften: Kant selbst argumentiert mit seiner Lebensart.

Die besagte schlechte Abstraktion der Philosophie von der Praxis steht im Widerspruch zu Kant, der die Weisheit einer ethischen Lebenskunst unter dem »Weltbegriff« der Philosophie fasst und vom akademischen »Schulbegriff« des philosophischen Geschäfts absetzt. Aber die geläufige Vorstellung, seine Mittagsgesellschaft stünde – gerade auch hinsichtlich ihres krassen Gegensatzes zu seiner Diätmoral – in keinerlei systematischen Beziehung zu seiner Philosophie, erweist sich als unkritische Gefolgschaft und falsche Treue gegenüber Kant: Er selbst liefert in seiner *Kritik der Urteilskraft* und schließlich in seiner späten *Anthropologie* die ästhetischen und moraltheoretischen Begriffe für eine gastrosophische Ethik.

Humanität der vollen Tafel als Tugend eines guten Lebens

In der Schrift zur *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht* aus dem Jahre 1798 wird dargelegt, was der Mensch als sein eigener letzter Zweck »aus sich selber macht, oder machen kann und soll«.[111] Mit dieser Programmatik einer ethisch-praxischen Selbst-Bestimmung der Menschheit legt Kant das Fundament für eine gänzlich neue Moralphilosophie, die mehr und anderes als eine formale Pflichtethik ist. Während seine rationalistische Anthropologie den Menschen in ein höheres Vernunftwesen und ein niedrigeres Sinnenwesen auseinander reißt und alle normativen Fragen des guten Menschseins über dieses metaphysische Schema begrün-

110 | Borowski, Immanuel Kant, 55.

111 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, Vorrede.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

det, taucht mit der pragmatischen Anthropologie eine diesen metaphysischen Manichäismus radikal in Frage stellende praxische oder eben »pragmatische« Wesensbestimmung des Menschen auf. Mit Kant kann dann der Grundgedanke einer »Weltkenntnis« (ebd.) gefasst werden, die in der Folge Linkskantianer wie Feuerbach, Marx und Nietzsche jeder auf eigene Art zum Ausgangspunkt ihres Philosophierens gemacht haben. Nämlich der schlichte und immer noch aktuelle Grundgedanke einer postmetaphysischen Anthropologie der Praxis, wonach der Mensch das ist, was er in praxi aus sich selbst macht.[112]

Entsprechend fällt in Kants (späteren) pragmatischen Anthropologie die versuchte Anwendung seiner moralphilosophischen Grundgedanken der Freiheit und Würde auf eine Weisheitslehre anders und – bezogen auf ernährungsphilosophische Fragen – auch gastrosophischer aus. Kants gastrosophische Weisheitslehre, wie sie sich anhand des Spätwerks rekonstruieren lässt, kreist um die Erkenntnis des »höchsten moralisch-physischen Guts«. (Ebd., 615) Damit wird jene in der Korrespondenz mit Hufeland bereits behandelte und aufs Diätetische beschränkte Thematik einer »moralischen Kultur seiner selbst« erneut aufgegriffen. Nun aber bringt Kant das höchste Gut in einen pragmatischen bzw. ethisch-praxischen Zusammenhang mit der »wahren Glückseligkeit« (und nicht mit dem gesundheitlichen Wohl). Die Alltagsethik einer geglückten Lebenspraxis wird durch die »Vereinigung« oder »Vermischung« eines »Wohllebens« mit der »Tugend« bestimmt. Insofern sich die alltägliche Betätigung und die moralische Kultivierung eines solchen Wohllebens mit der praxischen Selbstvervollkommnung des moralisch Guten vereint, kann diese Alltagsethik – wie Kant in einer bemerkenswerten Formulierung sagt – »den Genuß einer gesitteten Glückseligkeit verschaffen«. (Ebd., 616) Mit dieser, gemessen an den eingespielten Rezeptionsgewohnheiten und Schulweisheiten des Kantianismus sicherlich verblüffenden Formel vom möglichen Lebensgenuss einer gesitteten Glückseligkeit als einer alltagsethischen Vereinigung (Praktikabilität) von Sittlichkeit (Moralität) und Glückseligkeit (Wohlleben) verdichtet Kant das neue andere, mithin gastrosophische Ideal einer moralisch guten Lebensart, von der »nach seiner Art ein feiner Mensch zu sein« bereits in der *Kritik der Urteilskraft* die Rede war. Dem Akteur dieser Art, fein zu sein und gut zu leben oder, was das gleiche meint, dem ethischen Selbst dieser Lebenskunst muss es »im Ganzen seiner Existenz nicht alles nach Wunsch und Willen gehen«, um sich dennoch »der Glückseligkeit würdig zu machen«, aufgrund der geglückten Praxis dieser Lebenskunst dem Genuss einer gesitteten Glückseligkeit teilhaftig werden zu können.[113]

---

112 | Freilich wurde von ihnen das, was diese Praxis ist und sein sollte, ganz unterschiedlich bestimmt. Zur Kritik an Marx' Praxisbegriff vgl. Lemke, Was ist Praxologie?

113 | Vgl. Kant, Kritik der praktischen Vernunft, 255. Zwar nimmt es Kant bekanntlich mit den Nuancen zwischen Tugend und Glückseligkeit sehr genau, aber in der Praxis des höchsten Guten, auf die es alleine ankommt, spielen diese Nuancen bis ins Unkenntliche zusammen (ebd., 239): »So fern nun Vernunft und Glückseligkeit zusammen den Besitz des

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Die Anwendung dieser moralphilosophischen Konzeption einer ethischen Alltagspraxis des richtig guten Lebens geschieht bei Kant oder genauer bei dem unbekannten Kant – und dies ist für den vorliegenden Versuch einer gastrosophischen Selbstkritik der abendländischen Philosophie von erheblicher Bedeutung – über ein gastrosophisches Ideal*;* dies lautet: »Es ist keine Lage, wo Sinnlichkeit und Verstand, in einem Genusse vereinigt, so lange fortgesetzt und so oft mit Wohlgefallen wiederholt werden können, als eine gute Mahlzeit in guter Gesellschaft.«[114]

Mit dieser Ethik eines guten Essens ist der Grundgedanke der kantischen Gastrosophie ausgesprochen, die es sich lohnt, im Folgenden genauer kennen zu lernen.[115]

Zunächst gilt es sich klarzumachen, dass Kants gastrosophische Glückslehre im Kontext einer tugendtheoretischen Bestimmung des »geselligen Umgangs« entwickelt wird.[116] Dem Anschein nach denkt Kant den Genuss einer gesitteten Glückseligkeit nicht primär über »die gute Mahlzeit« (die Ethik eines geschmackvollen Essens), sondern über »die gute Gesellschaft« (die Ethik einer freien Geselligkeit). Dementsprechend betont der Abschlussparagraph der *Anthropologie* weniger die Präsenz der Tafelgesellschaft (d.h. die reale Vereinigung des kulinarischen Wohllebens mit der moralischen Tugend der Gesellung zur gastrosophischen Humanität) als die Humanität der Denkungsart, die in ihr kultiviert wird: »Die Denkungsart der Vereinigung des Wohllebens mit der Tugend im Umgange ist die Humanität.« (Ebd.) Doch die Humanität des Wohllebens nur über die Tugend eines geselligen Umgangs zu denken, ist freilich ein kantianisch-gastrosophischer Umweg. Weder ist die Mahlpraxis bloß gut als Geselligkeit (die auch ohne Essen möglich wäre) noch erschöpft sich die gastrosophische Vernunft und

---

höchsten Guts in einer Person, hiebei aber auch Glückseligkeit, ganz genau in Proportion der Sittlichkeit (als Wert der Person und deren Würdigkeit glücklich zu sein) ausgeteilt, das höchste Gute einer möglichen Welt ausmachen: so bedeutet dieses das Ganze, das vollendete Gute, worin doch Tugend immer, als Bedingung, das oberste Gute ist, weil es weiter keine Bedingung über sich hat, Glückseligkeit immer etwas, was dem, der sie besitzt, zwar angenehm, aber nicht für sich allein schlechterdings und in aller Rücksicht gut ist, sondern jederzeit das moralische gesetzmäßige Verhalten als Bedingung voraussetzt.«

114 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 567; Hervorh. H.L.

115 | Der französische Gastrosoph Brillat-Savarin wird einige Zeit später in seiner Tugendlehre des Tafelvergnügens kantische Impulse erkennbar aufnehmen: »Man geniesst dieses Vergnügen jedes Mal, sobald nur folgende vier Bedingungen erfüllt sind: Leidliches Essen, guter Wein, liebenswürdige Gäste, hinreichende Zeit. […] Im Gegentheile gibt es kein Tafelvergnügen, mögen auch die Speisen noch so gut und die Nebendinge noch so prachtvoll sein, wenn der Wein schlecht, die Gäste ohne Wahl zusammengewürfelt, die Gesichter traurig sind und das Mahl in Eile verschluckt wird.« Vgl. Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks, 157.

116 | Vgl. Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 616ff.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Humanität in einer guten Mahlzeit (weil dazu immer auch die gute Gesellschaft gehört). Daher bleibt es letztlich in pragmatischer Hinsicht, wie Kant sagt, oder in lebenspraxischer Hinsicht, wie man auch sagen könnte, bei der folgenden Grundeinsicht: »Das Wohlleben, was zu der wahren Beförderung dieser wahren Humanität am besten zusammen zu stimmen scheint, ist eine gute Mahlzeit in guter (und wenn es sein kann auch abwechselnder) Gesellschaft.« (Ebd., 616) Und daher lautet Kants unbekannte Sittenlehre der gastrosophischen Lebenskunst: »Gute Lebensart ist die Angemessenheit des Wohllebens zur Geselligkeit (also mit Geschmack).« (Ebd., 578)

Ein denkwürdiger Augenblick in der Geschichte des ernährungsphilosophischen Denkens: *Jetzt* – in dem Kontext, in dem Kant über die Weltkenntnis einer praktizierten und kultivierten Humanität nachdenkt –soll davon die Rede sein, worüber so lange geschwiegen wurde. Jetzt soll doch von derjenigen allmittäglichen Lebenskunst gesprochen werden, von ebenjener moralischen Selbstvervollkommnung in der tugendhaften Form der gesellig-freundschaftlichen Gastlichkeit einer vollen Tafel, welche Kant (als Diätmoralist) sonst vergessen macht und für deren praktische Vernunft er (als philosophischer Diätetiker) immerhin sogar streitet.

Diese reale Vereinigung und sittliche Vermählung der Tugend mit der Glückseligkeit beim Essen ist in der Geschichte der Philosophie nicht ganz unerkannt geblieben. Schopenhauer hat diese Zusammenhänge durchschaut und sie zurecht als »Kants Eudämonismus« bezeichnet. Er sieht darin eine Moral, »welche Kant als heteronomisch feierlich zur Haupttüre seines Systems hinausgeworfen hatte, und die sich nun unter dem Namen höchstes Gut zur Hintertüre wieder hineinschleicht.«[117] Freilich dient Schopenhauer die Aufklärung dieses interessanten Schleichhandels bloß polemischen Zwecken – oder weiß man irgendetwas darüber, wie Schopenhauer selbst übers Essen dachte? Jedoch nicht dem philosophischen Zweck, Kants unbekannte Gastrosophie gegenüber seinem allzu bekannten Moralsystem stark zu machen.

Kant jedenfalls weiß als Eudämonist (und im gastrosophischen Sinne seiner Theorie der praktischen Urteilskraft), dass zu dem Glück moralisch guter Esssitten der esthetische Geschmack des Selbst nötig ist. Wenn seine Gäste den Wirt und Symposiasten Kant als »Bonvivant« und »Kampagnen« loben, dann nicht aus kecker Lust an unphilosophischen Anekdoten, sondern als – echte Kantianer: Sie würdigen die Tatsache, dass Kant einen moralischen Geschmack in Form seiner kulinarischen Lebenskunst praktiziert und sein gastrosophisches Selbst nach Kräften kultiviert als praktisch-sittlich geglückter Beweis seines Eudämonismus, seiner Gastrosophie.

117 | Schopenhauer, Preisschrift über die Grundlage der Moral, 252f.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Gesetze der verfeinerten Menschheit: Regeln eines geschmackvollen Gastmahls

Kant denkt über eine gastrosophische Freiheit im Reich der sinnlichen Gaumenfreuden ernsthaft nach und nähert sich mit seiner Vernunftidee der Guten-Mahlzeit-in-guter-Gesellschaft auch dem ästhetischen Hedonismus eines tugendhaften Lebens. »Der ästhetische Geschmack des Wirts«, schreibt der vielerfahrene Gastgeber, »zeigt sich nun in der Geschicklichkeit, allgemeingültig zu wählen; welches er aber durch seinen eigenen Sinn nicht bewerkstelligen kann: weil seine Gäste sich vielleicht andere Speisen oder Getränke, jeder nach seinem Privatsinn, auswählen würden.« Und Kant ergänzt sachkundig: »Er setzt also seine Veranstaltung in der Mannigfaltigkeit: dass nämlich für jeden nach seinem Sinn einiges angetroffen werde; welches eine komparative Allgemeingültigkeit abgibt.«[118] Der empirische (esskulturelle) Ursprung dieser hier als universelles (transkulturelles) Apriori vorgestellten Vernunftidee zu einer ästhetischen Tafel findet sich in den Anordnungsregeln eines *service à la française*.[119] Daher lässt sich einwenden, dass Kant seinen gastrosophischen Wertevorstellungen hier bloß die guten Sitten des eigenen – nämlich den damaligen Normen der westlichen Zivilisation entsprechenden – ›französischen Geschmacks‹ und demnach letztlich einen bloß kulturrelativen ›guten Geschmack‹ zugrunde legt. Diesem Einwand kann entgegengehalten werden, dass die (nicht nur in ihrer Üppigkeit, sondern auch wegen ihrer Fülle der verschiedenen Geschmäcker) *volle Tafel*, die Kant beschreibt und um deren komparativ-allgemeine Begründung er sich an dieser Stelle bemüht, in vielen Esskulturen (also zumindest relativ-allgemein) verbreitet ist und in der fernöstlichen Küche lange vor der französischen Esskultur (und bis in die Gegenwart hinein) auf Zustimmung stößt – wahrscheinlich aus den geschmacksästhetischen Gründen, die Kant anführt.[120]

---

118 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 568.

119 | Im Unterschied zum französischen Menü, dem *service à la française*, der im 17. Jahrhundert in Europa üblich wird, werden beim Servieren *à la russe*, der typisch aristokratischen, repräsentativen Tafelästhetik, alle Gerichte nacheinander aufgetragen, so dass keine freie subjektive Auswahl für jeden nach eigenem Privatgeschmack möglich ist. (Vgl. Flaudrin, Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie, 296) Freilich entspricht diese (heute als gerade französisch geltende) Menü-Ästhetik dem aristokratischen Tafelprunk.

120 | In einer anderen (allerdings kaum verallgemeinerungsfähigen) Frage, nämlich worin die Gerichte konkret bestehen sollen, übernimmt Kant, in Theorie und Praxis unkritisch, die bloß traditionellen, modischen Geschmacksgewohnheiten der »Deutschen, mit einer Suppe anzufangen«. (Vgl. Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 564) Ohne diese kulinarische Ästhetik weiter zu begründen, urteilt Kant, der deutsche Geschmack sei daher einfach besser als (beispielsweise) die englische Sitte, bei der man »mit derber Kost« (ebd.) beginne. – Nietzsche wird seinen gastrosophischen Sinn unter Beweis stellen,

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Seine Ethik einer vernünftigen Mahlkultur versucht weitere universalisierbare Maxime und kulturübergreifende, universalistische Praktiken einer *konvivialen Lebenskunst des Tafelns* gastrosophisch zu begründen. So die Regeln für ein gutes Tischgespräch als konstitutives Moment einer geglückten Tafelgemeinschaft. Dazu werden die Anforderungen einer Kunst der Mitteilung expliziert. »Bei einer vollen Tafel«, macht sich der Diskursethiker bzw. der Tischgesprächstheoretiker Kant klar, »geht die Unterredung gewöhnlich durch drei Stufen: 1) Erzählen, 2) Räsonieren und 3) Scherzen.«[121] Zur Erzählphase wird dann näher ausgeführt, dass zunächst einheimische, dann auch auswärtige Neuigkeiten des Tages, die verschiedenen Medien, wie Briefe und Zeitungen entnommen wurden, ausgetauscht werden. In der zweiten Phase des Räsonnierens vermischt sich das Miteinandersprechen mit dem Genuss der Speise, so dass sich das Vernünfteln mit einem vernünftigen Gebrauch der aufgetischten Nahrungs- und Genussmittel vereint: »Wenn dieser erste Appetit [des Sicherzählens] befriedigt ist, so wird die Gesellschaft schon lebhafter; denn weil beim Vernünfteln Verschiedenheit der Beurteilung über ein und dasselbe auf die Bahn gebrachte Objekt schwerlich zu vermeiden ist, und jeder doch von der seinigen eben nicht die geringste Meinung hat, so erhebt sich ein Streit, der den Appetit für Schüssel und Bouteille rege, und nach dem Maße der Lebhaftigkeit dieses Streits und der Teilnahme an demselben, auch gedeihlich macht.« Die Tatsache, dass für Kant der ästhetische Diskurs und das Streiten über Geschmacksfragen während des Mahls stattfindet und dort seinen Ort hat, bestätigt die systematische Tragfähigkeit des oben entwickelten Verständnisses der Theorie des ästhetischen Geschmacks als Moment der kantischen Gastrosophie und ihrer Moralität.

Freilich fällt an der erwähnten Passage erneut Kants diätetischer Drang auf, das Geistige als bloßes Vehikel für das Leibliche verstehen zu wollen: Er streitet, gerne lebhaft, über Geschmacksfragen, um rege und wohlbekömmlich zu speisen. Freilich ist es denkbar und in gastrosophischer Hinsicht der Glückseligkeit dieser Situation würdiger, dass die gemeinschaftliche Reflexion auch über den kulinarischen Geschmack der Speisen räsonniert, die in dem Moment genossen werden, so dass in der tafelgemeinschaftlichen Beurteilung darüber gestritten und vernünftelt wird, ob diese gut schmecken und deren kochkünstlerische (und naturschöne) Qualität allgemein wohlgefallen.

Schließlich und drittens nähert sich die Tafelrunde der letzten symbolhaften Stufe, in der mit aller fröhlichen Eindeutigkeit die physisch-moralische Einheit des esssittlich Guten hervortritt: »Weil aber das Vernünfteln immer eine Art von Arbeit und Kraftanstrengung ist, diese aber durch einen während desselben ziemlich reichlichen Genuß endlich beschwerlich wird: so fällt die Unterredung

indem er diese bloß konventionelle (partikularistisch-nationale) Wertschätzung zu Recht kritisiert.

121 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 620.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

natürlicherweise auf das bloße Spiel des Witzes, [...] und so endigt die Mahlzeit mit Lachen«. (Ebd., 621)[122] Im Übrigen gelte allerdings: »Der Witz geht mehr nach der Brühe, die Urteilskraft nach der Nahrung.« (Ebd., 539)[123] Weil aber das höchste Gute – in der praktischen Vernunft der Guten-Mahlzeit-in-guter-Gesellschaft erkannt – ein an sich wohllustvolles und sittlich-schönes Vergnügen ist, bleibt dieses Glück (von einem schlechten Gewissen, von diätmoralischen Gewissensbissen begleitet) auch »immer Verleitung zum Unsittlichen, nämlich der Unmäßigkeit«.[124] Und weil von der pulsierenden Lebendigkeit einer gastrosophischen Vernunftspraxis für Kant immer auch eine unsittliche Verleitung, eine »förmliche Einladung zur Übertretung« der diätetischen Pflicht einer Mäßigkeit gegenüber sich selbst ausgeht, entwirft er weitere Prinzipien einer mahlethischen Elementarlehre.

Deren Idee einer den Menschen würdigen Geschmackskultur soll dazu beitragen, dass uns eine gute Lebensart und ein geselliges Wohlleben bei einer vollen Tafel *glücken*. Zu den Prinzipien einer solchen mahlethischen Elementarlehre gehören – neben dem bereits erwähnten kulinarisch-ästhetischen Gebot einer geschmacklichen Vielfalt der Speisen sowie der hohen Kunst des vergnüglichen Tafelns und Vernünftelns – zusätzliche Tugenden eines geschmackvollen

122 | Ein nicht ganz so leicht verdaulicher Lacher ist dieser Witz aus den aufgeklärten Zeiten des europäischen Kolonialismus: »Wenn jemand erzählt, dass ein Indianer, der an der Tafel eines Engländers in Surate eine Bouteille mit Ale öffnen und alles dies Bier, in Schaum verwandelt, herausdringen sah, mit vielen Ausrufungen seine große Verwunderung anzeigte, und auf die Frage des Engländers: ›Was ist denn hier sich so sehr zu verwundern?‹ antwortete: ›Ich wundere mich auch nicht darüber, dass es herausgeht, sondern wie Ihr's habt herein kriegen können‹, so lachen wir, und es macht uns eine herzliche Lust; nicht, weil wir uns etwa klüger finden als diesen Unwissenden, oder sonst über etwas, was uns der Verstand hierin Wohlgefälliges bemerken ließe, sondern unsere Erwartung war gespannt und verschwindet plötzlich in nichts.« (Kritik der Urteilskraft, 191) Schon etwas weniger witzig ist die (ernst gemeinte) Anekdote von Kant, in der ebenfalls ›ein Wilder‹ die zentrale Rolle spielen darf, diesmal ein Indianerhäuptling: eben »jener irokesische Sachem«, der bekundet habe, »ihm gefalle in Paris nichts besser als die Garküchen.« (ebd., 41) – Womit Kant veranschaulichen will, in welchem Sinne er das vermeintlich primitive, unzivilisierte, bloß sinnliche Geschmacksurteil von dem angeblich reinen ästhetischen Geschmacksurteil abzugrenzen wünscht anstatt damit auf den möglichen Gedanken eines moralischen Vorsprungs der Wilden in Sachen gastrosophischer Weisheit anzuspielen – was ein echter Scherz gewesen wäre.

123 | Wenig appetitlich (aber desto verbreiteter) ist Grund, den Kant dafür angibt, warum mitunter die Unterhaltung vom Vernünfteln zum Witzeln abgleitet. Denn dies geschehe, um »zum Teil auch dem anwesenden Frauenzimmer zu gefallen, auf welches die kleinen mutwilligen, aber nicht beschämenden Angriffe auf ihr Geschlecht die Wirkung tun, sich in ihrem Witz selbst vorteilhaft zu zeigen«. Vgl. Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 621.

124 | Kant, Metaphysik der Sitten, 561.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Gastmahls, dessen Begriff Kant nicht zuletzt seiner eigenen Anschauung und alltäglichen Erfahrung entnimmt. Seine gastrosophische Alltagskultur begründet explizit »die Regeln eines geschmackvollen Gastmahls, das die Gesellschaft animiert«.[125] Die theoretischen Grundsätze dieser esssittlichen Regeln betreffen die passenden Inhalte des Tischgesprächs (in der Phase des Vernünftelns), deren sachdienliche und lehrreiche Dramaturgie, die allgemeinen Spielregeln einer geistvollen Leichtigkeit ebenso wie die Atmosphäre einer guten (Gast-)Freundschaftlichkeit, in der trotz Strittigem und gegensätzlichen Standpunkten ein Sinn für den habituellen (sinnlich-versittlichenden) Wert des glücklich geteilten Wohllebens gewahrt bleibt.

Doch man höre den Gastrosophen selbst dazu, was seine ausführlichen moralischen Gesetze guter Tischsitten einhalten: »A) Wahl eines Stoffs zur Unterredung, der alle interessiert und immer jemanden Anlass gibt, etwas schicklich hinzuzusetzen. B) Keine tödliche Stille, sondern nur augenblickliche Pause in der Unterredung entstehen zu lassen. C) Den Gegenstand nicht ohne Not zu variieren und von einer Materie zu einer andern abzuspringen; weil das Gemüt am Ende des Gastmahls wie am Ende eines Drama (dergleichen auch das zurückgelegte ganze Leben des vernünftigen Menschen ist) sich unvermeidlich mit der Rückerinnerung der mancherlei Akte des Gesprächs beschäftigt: wo denn, wenn es keinen Faden des Zusammenhangs herausfinden kann, es sich verwirrt fühlt und in der Kultur nicht fortgeschritten, sondern eher rückgängig geworden zu sein mit Unwillen inne wird.« Darum postuliert Kant: »Man muß einen Gegenstand, der unterhaltend ist, beinahe erschöpfen, ehe man zu einem anderen übergeht, und beim Stocken des Gesprächs etwas anderes damit Verwandtes zum Versuch in die Gesellschaft unbemerkt zu spielen verstehen: so kann ein einziger in der Gesellschaft unbemerkt und unbeneidet diese Leitung der Gespräche übernehmen. D) Keine Rechthaberei, weder für sich noch für die Mitgenossen der Gesellschaft entstehen oder dauern zu lassen: vielmehr, da diese Unterhaltung kein Geschäft sondern nur Spiel sein soll, jene Ernsthaftigkeit durch einen geschickt angebrachten Scherz abwenden. E) In dem ernstlichen Streit, der gleichwohl nicht zu vermeiden ist, sich selbst und seinen Affekt sorgfältig so in Disziplin zu erhalten, dass wechselseitige Achtung und Wohlwollen immer hervorleuchte; wobei es mehr auf den Ton (der nicht schreihälsig oder arrogant sein muß), als auf den Inhalt des Gesprächs ankommt; damit keiner der Mitgäste mit dem anderen entzweiet aus der Gesellschaft in die Häuslichkeit zurückkehre.« (Ebd.)

Kant scheint vorausgeahnt zu haben – und hat letztlich mit seiner offiziellen Diätmoral auch maßgeblich dazu beigetragen –, dass diese lebensnahen und weltklugen »Regeln« einer »moralischen Kultur« des »geschmackvollen Gastmahls« weniger Beachtung finden als sein kategorischer Imperativ und seine rein moralischen Sittengesetze einer »oft sauren Pflicht«.[126] So verteidigt er die praktische

125 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 621.

126 | Kant, Metaphysik der Sitten, Vorrede.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Moralität oder Humanität des Tafelvergnügens, in der sich jene gute Lebensart habitualisiert, die dem vernünftigen Menschen (als seinem eigenen letzten Zweck) über diesen einfachen und weisen Weg Würde verschafft. »So unbedeutend diese Gesetze der verfeinerten Menschheit auch scheinen mögen, vornehmlich wenn man sie mit dem reinmoralischen vergleicht«, schreibt Kant, »so ist doch alles, was Geselligkeit befördert, wenn es auch nur in gefallenden Maximen oder Manieren bestände, ein die Tugend vorteilhaft kleidendes Gewand, welches der letzteren auch in ernsthafter Rücksicht zu empfehlen ist.«[127] Um diesen fundamentalen – allerdings bislang wirkungslosen – Gedanken gebührenden Nachdruck zu verleihen, variiert er seine Formel vom gastrosophischen Geschmack mit den Worten: »Also hat der ideale Geschmack eine Tendenz zur äußeren Beförderung der Moralität. – Den Menschen für seine gesellschaftliche Lage gesittet zu machen, will zwar nicht ganz so viel sagen, als ihn sittlich-gut (moralisch) zu bilden, aber bereitet doch, durch die Bestrebung, in dieser Lage anderen wohlzugefallen (beliebt oder bewundert zu werden), dazu vor. – Auf diese Weise könnte man den Geschmack Moralität in der äußeren Erscheinung nennen.« (Ebd., 570)

Allgemeine Bedingungen der Möglichkeit einer gesitteten Glückseligkeit

Die Kriterien eines praktischen Gelingens einer vergnügten und vernünftigen, guten Tischgesellschaft wiederum leitet Kant aus den allgemeinen Bedingungen der Möglichkeit einer dynamischen Konvivialität ab. Dementsprechend muss die Anzahl an Tafelgästen so sein, dass »die Unterredung nicht stocken, oder auch in abgesonderten kleinen Gesellschaften mit dem nächsten Beisitzer sich teilen zu lassen, befürchtet werden darf.« (Ebd., 617f.) Eine ethische Mahlpraxis erfordert also, dass die Umgänglichkeit »immer Kultur bei sich führen muß, wo immer Einer mit allen (nicht bloß mit seinem Nachbar) spricht.« (Ebd.) Deshalb bedeutet, wie es auch in der *Kritik der Urteilskraft* heißt, »Humanität einerseits das allgemeine Teilnehmungsgefühl, andererseits das Vermögen, sich innigst und allgemein mitteilen zu können; welche Eigenschaften zusammen verbunden die der Menschheit angemessene Geselligkeit ausmachen«.[128]

Dann lautet gewissermaßen die transzendentalphilosophische Deduktion der apriorischen Vernunft einer ästhetischen Tischgesellschaft als Ermöglichungsgrund einer gastrosophischen Humanität in der eigenen Person: »Alle Darstellung seiner eigenen Person oder seiner Kunst mit Geschmack setzt einen gesellschaftlichen Zustand (sich mitzuteilen) voraus«.[129] Aus diesen Voraussetzungen der Humanität einer freien Gesprächsdynamik und einer im wahrsten Sinne

127 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 622.

128 | Kant, Kritik der Urteilskraft, 216.

129 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 564.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

vollmundig praktizierten Mündigkeit ergibt sich auch die Möglichkeit einer formalpragmatischen Bestimmung der Anzahl der Tischgäste. Um vernünftige Tischgespräche zu gewährleisten, sollte die Gesellschaft »nicht unter der Zahl der Grazien und auch nicht über die Musen sein« (Ebd.) Über die Begrenzung der Zahl der Gäste hinaus beweist sich das ästhetische Feingefühl des Gastgebers auch darin, seine Gäste klug auszuwählen, nämlich nach dem Kriterium, ob eine wechselseitige Unterhaltung mutmaßlich zustande kommt, so dass ein geselliges Zusammensein auch wirklich gelingt. In dieser Klugheit zeige sich, so der Gastmahlethiker Kant, nicht nur ein klug kultivierter Geschmack (in Ansehung eines geselligen und geschmackvollen Wohllebens), sondern vielmehr »Vernunft in ihrer Anwendung auf den Geschmack« (ebd., 568), sofern die am Esstisch zur Mahlgemeinschaft versammelte »gute Gesellschaft« als ein Zweck an sich selbst gewollt wird (und nicht nur als ein Mittel, das die gute Verdauung und mithin den guten, sinnlichen Appetit fördert bzw. lasterhafte Gefräßigkeit hemmt).

Zum gastfreundschaftlichen Merkmal einer all-mählichen Verwirklichung dieser Vernunft gehört, dass man »zur guten Mahlzeit [...] wenn es sein kann, auch abwechselnde Gesellschaft« (ebd., 616) und die verschiedensten Menschen und Standpunkte bei sich versammelt.[130] Das offene und praktisch klassenlose Reich einer mahlpraxischen Vergemeinschaftung lässt erkennen, dass Kant an die antike Mahlkultur anzuknüpfen sucht. So wird verständlich, warum seiner Philosophie der Freundschaft (als Ideal des Umgangs von Freien und Gleichen) auch im Kontext seiner gastrosophischen Ethik unter dem Aspekt der Gastlichkeit eine systematische Bedeutung zukommt. Denn in dem Maße, wie mit der wünschenswertereeise wechselhaften Zusammensetzung und der klug ausgewählten Verschiedenheit der Mahlgäste die Wahrscheinlichkeit eines unvermeidlichen Streits (aufgrund der möglichen Meinungsverschiedenheit) zunimmt, ist »wechselseitige Achtung und Wohlwollen« (Kant) als der freundschaftliche Geist eines geschmackvollen Gastmahls erforderlich. Deshalb ist die Gastmahlpraxis nicht ohne eine Ethik der Freundschaft möglich. Mit dieser freundschaftsethischen Fundierung eines guten Mahls tritt die Tatsache hervor, dass die kantische Gastrosophie weniger die Motive der christlichen Abendmahllehre aufnimmt, als vielmehr untergründig mit dem sokratischen Symposienwesen (das gleich näher herauszuarbeiten sein wird) kommuniziert und dieses in seine Begriffe übersetzt.

130 | Vorländer berichtet von dieser egalitären, klassenlosen Vernunft in ihrer Anwendung auf den Geschmack des Gastgebers Kant: »Zu Kants – im einzelnen natürlich häufig wechselnden – Tischgästen zählten Mitglieder der verschiedensten Stände«, und listet Namen von Kaufleuten, höheren Beamten, Ärzten, aber auch Kollegen und frühere Schüler auf. »Bisweilen lud er auch junge Studierende dazu ein, um durch den Altersunterschied erhöhtes Leben in die Gesellschaft zu bringen.« Durchreisende Fremde wurden »unter Umständen auch allein eingeladen. Dies Glück wurde u.a. dem 23jährigen Bergbaubeflissenen Friedrich von Lupin aus Schwaben zuteil.« Vgl. Vorländer, Kants Leben, 195.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

In diesem Zusammenhang ist an den fundamentalen, wenngleich von der üblichen Kant-Rezeption kaum wahrgenommenen Stellenwert der Freundschaft in Kants Idee einer praktischen Vernunft zu erinnern.[131]

Hier bleibt festzustellen, dass die Mahlpraxis in einer Freundschaftspraxis mündet, wie umgekehrt die Freundschaftspraxis in einer Mahlpraxis mundet (weshalb für Kant die gute Gesellschaft gleichbedeutend ist mit einer guten Tischgesellschaft aus Freunden). Den wechselseitigen Einfluss dieser vollen Mündigkeit verkennt Kant allerdings, weil er die Freundschaft stiftende Wirkung des geteilten Essens, als Praxis eines geteilten physischen Wohllebens, konzeptuell unberücksichtigt lässt.[132] So findet das Wissen, dass auch das Sich-Bekochen Freundschaft stiftend und an sich selbst ein Akt des guten Freundens ist – wie Kant, der seine Freunde mit ihren Lieblingsgerichten erfreut, eigentlich aus eigener Erfahrung durchaus weiß –, keinen Eingang in das gastrosophische Denken Kants. Hingegen aus der Perspektive einer denkbaren philosophischen Ethik des guten Lebens basiert das lebenspraxische Zusammenspiel zwischen (miteinander) Essen und Freundsein auf einer inhärenten Dynamik. Danach teilen gerade Freunde gutes Essen und die Lebensgewohnheit des gemeinsamen Mahls, um sich als Freunde zu betätigen und um einander zwecks des geteilten Wohllebens (des Wohls der Freundschaft) wohltätig zu sein. Freunde bekochen und bewirten sich gegenseitig, auch um sich in dieser Zweckbestimmung (des kulinarischen Wohllebens) gegenseitig Gutes zu tun und gemeinsam das Gute zu leben. Deswegen ist die Lebenspraxis guter Freundschaft oft und inhärent mit dem Ritual des geschmackvollen Mahls verbunden.

Insofern bezieht sich die gastrosophische Ethik – in Anwendung der kantischen Tugendlehre – sowohl auf die Tugend (Praxis) einer »eigenen Vollkommen-

131 | Den »Beschluss der Elementarlehre« (§ 46, § 47) von Kants *Metaphysik der Sitten* bilden Ausführungen zur Tugend der guten Freundschaft. Auf die Einzelheiten ist in diesem Kontext nicht weiter einzugehen. Den Versuch, eine Ethik der Freundschaft in kritischer Fortsetzung und Abgrenzung zu Kant zu denken, habe ich an anderer Stelle unternommen; vgl. Lemke, Freundschaft.

132 | Insofern aktualisiert Kant auch nicht den gastrosophischen Sokratismus, der die Freundschaftsethik innerhalb einer Philosophie des guten Lebens denkt. Nur beiläufig (und kontraktualistisch gedeutet) taucht das sozialutopische Motiv der Mahlgemeinschaft, als Inbegriff eines guten Zusammenlebens, auf, wenn Kant an einer Stelle (Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 619) notiert: »Hier ist etwas Analogisches im Vertrauen zwischen Menschen, die mit einander an einem Tisch speisen, mit alten Gebräuchen, z.B. des Arabers, bei dem der Fremde, sobald er jenem nur einen Genuß (einen Trunk Wasser) in seinem Zelt hat ablocken können, auch auf seine Sicherheit rechnen kann; oder wenn der russischen Kaiserin Salz und Brot von den aus Moskau ihr entgegenkommenden Deputierten gereicht wurde, und sie durch den Genuß desselben sich auch vor aller Nachstellung durchs Gastrecht gesichert halten konnte. – Das Zusammensein an einem Tische wird aber als die Förmlichkeit eines solchen Vertrags der Sicherheit angesehen.«

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

heit« in ethischer Selbsttätigkeit als Koch und Freund als auch auf die Tugend der »Förderung fremder Glückseligkeit« beispielsweise der Tafelfreunde und deren Tafelfreude. Das freundschaftliche Mahl ist umgekehrt für die gastrosophische Lebenskunst konstitutiv, weil es die Möglichkeit einer alltäglichen Praxis bietet, sich im geschmackvollen Essenmachen und in der Gastfreundschaft als ein Mensch mit gutem Geschmack, als Gastrosoph, zu betätigen und in praxi zu beweisen. Denn es gibt keine bessere Lage, wo die Beteiligten, in einem Genusse vereinigt, über den dargebotenen Essensgeschmack freundschaftlich streiten können als – bei einer vollen Tafel.

Zwar bleibt Kant selbst die gastrosophische Grunderkenntnis, dass der essthetisch gute Geschmack etwas mit praktisch ausgebildeter Lebensweisheit zu tun hat, letztlich fremd, wenn er den etymologischen Zusammenhang zwischen *sapor* und *sapientia* nur thematisiert, um sich darüber zu wundern, dass der Geschmack »sogar zur Benennung der Weisheit« dienen kann.[133] Im Prinzip jedoch bietet seine Gastrosophie die philosophischen Argumente, welche die Weisheit des Geschmacks als einem gastrosophischen Vernunftvermögen begründen. Denn aus dem bemerkten Sachverhalt, dass keine vergleichbare Lebenssituation existiert – um diese schöne Passage noch einmal zu zitieren –, »wo Sinnlichkeit und Verstand, in einem Genusse vereinigt, so lange fortgesetzt und so oft mit Wohlgefallen wiederholt werden können, als eine gute Mahlzeit in guter Gesellschaft«, lässt sich sehr gut erklären, warum das ästhetische Beurteilungsvermögen mit den Ausdrücken »gustus, sapor« (ebd.) bezeichnet wird, die sich auf geschmackliche (kulinarische) Beurteilung beziehen. Weil außerdem die alltägliche Bildung des gastrosophischen Geschmacks als praktischer Weltweisheit zu einem allgemeinen Menschensinn führt und weil das ästhetische Urteil von einer moralischen Kultur abhängt, ist die Verwirklichung dieses Vernunftvermögens eine Sache der individuellen Ethik.

Es scheint daher noch nicht einmal aus der Luft gegriffen, den berühmten Wahlspruch der Mündigkeit gastrosophisch zu reformulieren: ›Sapere aude! Habe Mut, dich der Weisheit (*sapientia*) deines eigenen Geschmacksvermögens (*sapor, gustus*) zu bedienen.‹ Gastrosophische Aufklärung ist dann der Ausgang aus der selbst verschuldeten kulinarischen Unmündigkeit durch die Befreiung aus gesellschaftlich vorherrschenden Verhältnissen gastrosophischer Entmündigung und mithin die Selbstbefreiung aus der Bevormundung diätmoralischer Vormünder, die, noch bevor man isst, schon für einen selbst festgelegt und einem so in den Mund gelegt haben, was allgemein schmecken soll. Gastrosophische Mündigkeit lebt von dem gemeinschaftsbildenden individuellen und tagtäglichen Entschluss zu einer vollmundigen Moral: Vom Selbstgenuss der gesitteten Glückseligkeit einer geschmackvollen Mahlkultur als Alltagspraxis eines guten Essens und von der schönen Gewohnheit, in ebendieser Lebensart das Gute zu leben.

133 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 568.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Solch eine Aufklärung wäre also mit Kant, dem unbekannten Gastrosophen, denkbar – und wird hier in Angriff genommen.

Der Grundgedanke dieser Gastrosophie lautet: Gute-Mahlzeit-in-guter-Gesellschaft ist der Ausbildungsort eines ästhetischen, mithin kulinarischen Geschmackssinns und einer dem Menschen würdigen, schön verfeinerten und guten Lebensart. Dieser alltäglich kultivierte Geschmack verkörpert eine ebenso selbstzweckliche wie praxische Moralität. In dieser jedem möglichen Moralität sieht Kant die »sittliche Selbstvervollkommnung« des Menschen und die »Verschönerung seiner Person« als einer vernünftigen Menschheit. Das esssittlich Gute und Schöne verwirklicht sich in der Ästhetik der vollen Tafel – als einem wesentlichen (hedonistisch-eudämonistischen) Teil einer gastrosophischen Ethik des Wohllebens. Was in der allmählichen Verwirklichung dieser Vernunft zur Welt kommt, ist nichts Geringeres als ein Stück täglich kultivierter und habitualisierter wahrer Humanität. Wie sich zeigte, orientiert sich Kants eigene Gastrosophie ausschließlich an dem Geselligkeitsideal eines »rein ästhetischen« Tafelvergnügens. Die puristische Geschmacksästhetik dieser Gastrosophie ist als Grund anzuführen, warum Kant sich weder mit einer rousseauistischen (politischen) noch mit einer makrobiotischen (gesunden) Küche anfreunden will und die jeweilige Gültigkeit des moralischen Geschmacks dieser Ernährungsphilosophien abstreitet, obwohl beide in ihren Prinzipien der moralischen Pflicht folgen.[134]

Zu Tisch bei Kant

Eine wesentliche Schwäche des gastrosophischen Sinns bei Kant zeigt sich auch darin, dass er es nicht schafft, weder das von ihm gut geheißene geschmackvolle Mahl noch die volle Tafel wirklich für voll zu nehmen. Dann nämlich wäre nicht nur das Vergnügen und die gesittete Glückseligkeit des tischgesellschaftlichen Wohllebens moralphilosophisch zu würdigen. Dann wäre auch und mit der gleichen konzeptuellen Konsequenz an die vollen Schüsseln und an den guten Wein, d.h. an das *kulinarische Wohlleben* zu denken. Hingegen ist eine gute Mahlzeit für den kryptogastrosophischen Diätmoralisten Kant nicht Zweck an sich selbst, eben kulinarisch gut zu essen, sondern sie soll nur Mittel zum eigentlichen Zweck des geselligen Miteinanders sein. »Wenn ich eine Tischgesellschaft aus lauter Männern von Geschmack (ästhetisch vereinigt) nehme«, philosophiert er, »so muß diese kleine Tischgesellschaft nicht sowohl die leibliche Befriedigung (Sättigung) – die ein jeder auch für sich allein haben kann –, sondern das gesel-

134 | Nämlich der rein moralischen Pflicht, auf den geschmacksästhetischen Genuss des Fleischessens zu verzichten aus tierethischen Gründen (der Achtung gegenüber dem Wohl der Tiere); der moralisch-physischen Pflicht, sich gesund zu ernähren aus diätischen Gründen (der Achtung gegenüber dem eigenen physischen Wohl).

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

lige Vergnügen, wozu jene nur das Vehikel zu sein scheinen muß, zur Absicht haben.« (Ebd., 618)

Dass es tatsächlich ein bloßer Schein (kryptisch) ist, zu meinen, ein geselliges Tafelvergnügen käme auch ohne gute Mahlzeit aus und die volle Tafel habe keinen konstitutiven Wert für das genossene Vergnügen, belegt Kants eigene gastrosophische Lebenspraxis recht eindrücklich.[135] In dem Schein, dass gutes Essen nichts an sich Vernünftiges und der Philosophie Würdiges habe, spiegelt sich vielmehr der immanente Selbstwiderspruch des kantischen Ernährungsdenkens wider; hingegen liegt eine *beispielhafte Übereinstimmung von Philosophie und Praxis* – als Ideal einer Weltweisheit, um die es Kant letztlich geht[136] – einzig in seiner implizit gebliebenen Gastrosophie vor. Denn jenseits einer diätmoralischen Leugnung des gastrosophischen Selbst und auf der rein ästhetischen Ebene einer vollen Tafel (als dem Ding an sich einer alltagspraktischen Konvivialität) misst Kant, wie wir inzwischen wissen, dem moralischen Geschmack guter Mahlzeiten durchaus den Rang einer echten Lebenskunst bei. Entsprechend tugendhaft macht er sich das (nicht nur geistige) Wohl seiner Tafelfreunde zur angenehmen Pflicht einer ethischen Wohltätigkeit und wahren Humanität.

Als Mensch mit gutem Geschmack sinnt Kant darauf, seine Gäste mit Annehmlichkeiten des kulinarischen und geistigen Genusses so zu unterhalten, dass es ihnen insgesamt gefällt und sie sich durch dieses gesellschaftliche Wohlleben vergnügen. Mustergültig befolgt der Aufklärer und Humanist die – sich selbst gegebenen – »Gesetze einer verfeinerten Menschheit«.

Deshalb weiß sein Hausgehilfe Borowski in dessen von Kant selbst genau revidierten und berichtigten Erinnerungen zu berichten: »Wenn ein Gericht ihm schmeckte, ließ er sich die Art der Zubereitung sagen.«[137] Mit systematischer Gründlichkeit reflektiere der Hausherr echte Geschmacksfragen. »Er selbst ordnete den Küchenzettel, wobei er gern auf ihm bekannte Lieblingsgerichte bestimmter Gäste acht hatte.«[138] Als Gastgeber und Freund regt Kant seine ausgewählte Tafelgesellschaft auch mitfühlend und teilnahmevoll dazu an, sich einander lebhaft mitzuteilen und in eine freie und gemeinsinnige Reflexion zu treten, um in allen erdenklichen Sachen die rechte Urteilskraft und eine erweiterte, weltoffene Denkungsart so tatkräftig wie spielerisch zu üben. »Vor allem aber sorgte er in der liebenswürdigsten Weise für die geistige Unterhaltung seiner Gäste. Oft hob er besonders interessante Briefe oder Neuigkeiten für sie auf. Jedem merkte er ab, was ihn besonders interessierte, und unterhielt sich dann mit ihm darüber.

135 | Zumal von ihm selbst festgestellt worden ist (und hier auch als ernährungsmedizinische Einsicht seiner Gastrosophie verstanden werden kann), dass aus diätetischen Gründen die einsame Sättigung (Schwelgerei) für das leibliche Wohlbefinden schlecht ist im Vergleich zu den wohltuenden Wirkungen des geselligen Tafelvergnügens.

136 | Vgl. Grundlegung zur Metaphysik der Sitten, Vorrede.

137 | Borowski, Immanuel Kant, 55.

138 | Vorländer, Kants Leben, 192.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Es herrschte Herzlichkeit und Offenheit. Wie er selbst sich bei Tische, zur Erholung von seinen anstrengenden Geistesarbeiten, alles Zwanges entledigte, so wünschte er es auch von seinen Gästen.« (Ebd., 193) Deutlich zeigt sich Kants fröhliche Wissenschaft der gastrosophischen Lebenskunst darin, dass er sich freut, wenn seine Gäste »›froh und heiter, an Geist und Leib gesättigt, nach einem sokratischen Mahle seinen Tisch verließen‹ (Wasianski).« (Ebd., 195) In welchem ausgiebigen Maße er das gesellige Essen genoss, wird schon daran ersichtlich, dass sich die gastfreundschaftliche Zusammenkunft in seinem Hause »meist bis 4 Uhr, zuweilen sogar bis 6 Uhr nachmittags hinzog.« (Ebd.)

In der aktuellen Debatte wird die kantische Moraltheorie stets als Musterkonzeption dafür angeführt, dass die Moralphilosophie – zumal eine formale Pflichtethik – nichts über das gute und geglückte Leben aussagen dürfe, um den Liberalismus der individuellen Lebensgestaltung zu garantieren.[139] Die Vorstellung, dass jeder nach seinen eigenen Gusto glücklich werde, läuft im Hinblick auf die alltägliche Lebenspraxis und ihre mögliche Vernunft freilich auf eine relativistische Moral des vermeintlich bloß subjektiven Glücks und guten Lebens hinaus. Vertreter eines solchen neoliberalen Kantianismus stützen sich dabei insbesondere auf Kants vulgär-hedonistisches Verständnis der Glückseligkeit als eines Zustands, in welchem es einem »im Ganzen seiner Existenz alles nach Wunsch und Willen« gehe.[140]

Dächte man hier an die subjektive Bedürfnisbefriedigung des glücklich vollen Bauches, eines seligen Erfülltseins, käme dann immerhin das zwar archaische, aber doch allgemein-menschliche Wunschbild einer mythogastrosophischen Vorstellungswelt (einer dauerhaft ›erfüllten Existenz‹) in den Blick. Freilich lassen ungastrosophische Pflichttheoretiker einen solchen Glücksbegriff kaum gelten, nicht wegen seiner bloß empirischen Universalität, sondern wegen seiner Annäherung an das populäre ›vulgäre‹ Wunschbild von einem Leben im ›Schlaraffenland‹. Doch das eigentliche Argument, welches hingegen der Idee, dass ein geglücktes Leben durchaus auch ein moralisches Leben sein könnte, Verallgemeinerungsfähigkeit verschafft, liefert Kant selbst: Die ganze Statik seines moralphilosophischen Systems, des Prachtbaus seiner Sittenlehre basiert auf dem fundamentalen Gebrauch des Begriffs »des Guten«.[141] – Man muss schon über Vieles hinwegse-

139 | Vgl. Düsing, Kants Ethik in der Philosophie der Gegenwart; Kim, kantische Moral und das gute Leben; Habermas, Erläuterungen zur Diskursethik; Seel, Versuch über die Form des Glücks. Im Übrigen übersieht ein solcher pflichtmoralischer ›leerer‹ Kantianismus systematisch, dass Kants Philosophie eine Tugendlehre umfasst, die allgemein bestimmt, was es heißt, moralisch gut zu leben. Darüber hinaus ist offenkundig, dass Kants Philosophie voll ist von Begriffen wie das »moralisch Gute«, das »sittlich Gute«, »das höchste Gut«, »Wohlleben« etc., die der moraltheoretischen Bestimmung der praktischen Vernunft (das Gute zu leben) dienen.

140 | Kant, Kritik der praktischen Vernunft, 255.

141 | Vgl. Forschner, Über das Glück des Menschen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

hen, um nicht wahrzunehmen, dass Moralität bei Kant in der Verwirklichung einer Weltweisheit begründet liegt, die sich der praktischen Vernunft verpflichtet fühlt, ein guter Mensch sein zu wollen und die darüber hinaus jeden dazu auffordert, in praxi einen solchen Menschen aus sich selbst zu machen – als »dem höchsten Guten« und als »Zweck an sich selbst«, wie es bei ihm explizit heißt.

So sieht Kants Systematik allenthalben den an zahllosen Stellen diskutierten Gedanken vor, dass ein vernünftiges Leben etwas allgemein Gutes ist und dass dieses Gute uns Menschen auch zu beglücken vermag, »selig macht«: Die alltägliche Kultur, die praktische Erfüllung der moralischen Vernunft macht uns »der Glückseligkeit würdig«, wie eine bekannte Formulierung lautet. Im Unterschied zur metaphysischen Anthropologie seiner formalen Pflichtethik argumentiert Kants pragmatische Anthropologie dafür, dass das würdevolle Glück einer in ihren täglich praktizierten Sitten guten Lebensweise und mithin der fröhliche Lebensgenuss einer »gesitteten Glückseligkeit« (Kant) *möglich ist*.

Schon die Tatsache, dass die kantische Moral die Sittlichkeit einer geglückten guten Lebenspraxis denkt, mag so manchen erstaunen. Erst recht aber dürfte der Gedanke verblüffen, dass Moralität und Glückseligkeit, Tugend und Wohlleben bei Kant in der moralischen Kultur und alltäglichen Ästhetik des Essens konvergieren…

Dass die heutige Philosophie nicht über das Essen und eine Ethik des guten Essens nachdenkt, ist also noch nicht einmal die notwendige Folge eines Kantianismus. Wie sich herausstellt, kann man durchaus systematischer Moraltheoretiker sein und *trotzdem* über gutes Essen philosophieren: Den Sinn dieses *trotzdem* – sowie die Gründe, warum man gerade als Moraltheoretiker über gutes Essen philosophieren muss – kann man bei Kant, dem unbekannten Gastrosophen, ansatzweise verstehen lernen. Die Gegenwartsphilosophie verinnerlicht in ihrem antigastrosophischen Selbstverständnis lediglich Kants diätmoralische Philosophie und unterstützt durch diesen unkritischen Geist die vorherrschenden unvernünftigen Ernährungsverhältnisse. Angesichts dessen trifft der Vorwurf, die kantische Ästhetik würde nur den »Klassengeschmack der bürgerlichen Gesellschaft« zu einem philosophischen Ideal erheben[142], zumindest nicht für seine gastrosophische Vernunfttheorie eines geschmackvollen Essens zu. Ein Grund für die Berühmtheit von Kants Mittagsgesellschaft erklärt sich allenthalben aus dem historischen Faktum, dass sie ebenso ungewöhnlich wie den (heute noch) bestehenden Esssitten entgegengesetzt ist. In dieser Hinsicht ist Kants praktische Philosophie der gastrosophischen Vernunft wirklich kritisch gegenüber der gesellschaftlich vorherrschenden Unvernunft: Mit der Mahlpraxis seiner alltäglichen Tischgesellschaft widerlegt er selbst durch ein praktisches Exemplum den moralisch (gastrosophisch) schlechten Geschmack von Lebensverhältnissen, die das Essen im Alltag zu einer nutritiven Nebensache degradieren, um es feiertags zu einer maßlosen Völlerei ausufern zu lassen.

142 | Vgl. Bourdieu, Die feinen Unterschiede, 783.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Resümee: Kants ernährungsphilosophische Antinomie als Muster einer gestörten Esskultur

Gleichwohl gilt: Die Antinomie von Kants ernährungsphilosophischen Begriffen – sein eigener Selbstwiderspruch zwischen einer Theorie der Tugendpflichten (einer traditionellen Diätmoral) und einer ihr entgegengesetzten täglichen Praxis (einer gastrosophischen Ethik) – das allgemeine Muster einer in ihren philosophischen Grundlagen gestörten Esskultur verkörpert. Gegenüber der Dominanz eines pflichttheoretischen und diätmoralischen Systems, das bis in die feinsten Strukturen und Prämissen hinein Kants Gedankengut durchzieht, vermag dessen gastrosophischer Ansatz daran nur noch wenig durch »Übergänge«, »Sprünge« und »Ausgänge« und andere Hintertüren oder »Symbole« einer ganzheitlichen »Vermischung«, »Verbindung«, »Vereinigung« von Sinnlichkeit und Vernunft zu ändern. Kants diätmoralischer Geist, der wider besseren Wissens die Küche aus der philosophischen Ästhetik verbannt und den »Gaumengenuss« zu einer »animalischen Triebbefriedigung« degradiert, behält bezogen auf seine Philosophie im Ganzen das letzte Wort, auch hinsichtlich ihrer Wirkungsgeschichte und dieser ungastrosophische Geist macht schließlich alle denkbare Weisheit des Geschmacks zunichte.

Offiziell, d.h. in der diskursiven Vorherrschaft eines diätmoralischen Denkens gegenüber gastrosophischen Ansätzen, bleibt für Kant »die Vielheit der Gerichte nur auf das lange Zusammenhalten der Gäste abgezweckt«.[143] Über das Zusammenspiel von Geschmackssinn und Weisheit, *sapor* und *sapientia*, trägt daher der Diätmoralist Kant die gastrosophisch unsinnige, aber populäre Meinung vor, dass die Weisheit des Geschmacks nur in der rein physiologischen Unterscheidung bestehe, »ob etwas süß oder bitter sei, oder ob das Gekochte (Süße oder Bittere) angenehm sei«. (Ebd., 563) In eigenwilliger Absetzung zu den gastrosophischen Frühaufklärern oder auch zu Rousseau und erst recht im Selbstwiderspruch zum eigenen Vernunftbegriff einer guten Lebensart legt Kant in seiner offiziellen Moraltheorie keinen ethischen Geschmacksbegriff dar, der sich auf den kulinarischen Wohlgeschmack bezieht und die Vernunft in der Küche als ästhetische Grundlage der Humanität der eigenen Mahlspraxis lehrt. Seine diesbezügliche Selbsttätigkeit wird in keiner vierten Kritik, einer Kritik der Kochkunst, expliziert. Nicht der kulinarische Genuss, lediglich der geistige Genuss findet systematischen Eingang in seine philosophischen Hauptwerke der drei Kritiken. Entsprechend beruft sich Kant auf das, im wahrsten Sinne des Wortes, kulinarisch geschmacklose »Gastmahle des Plato« (ebd., 617), ohne sich daran zu stören, dass seine eigenen sokratischen Gastmähler eben nicht, wie in Platons Beschreibung, von einer leeren Tafel beherrscht sind. So setzt sich die klassische Diätmoral bis in die kantische Philosophie fort. Letztlich ist es nicht die sokratische Lebenspra-

143 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, 620.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

xis, es sind die platonischen Idealisierungen einer asketischen Moral des Essens, die bei Kant ihren systematischen und historischen Höhepunkt finden.

Letztlich verhindert die rigorose Hierarchie einer, noch heute unhinterfragten und implizit vorherrschenden, rationalistischen Metaphysik den gastrosophischen Gedanken, dass das Essen mehr sein kann als eine Nebensache. Das Essen bleibt eine Nebensache, die philosophische Aufmerksamkeit höchstens deshalb verdient, weil eine unmäßige Genussbegierde und eine unbeherrschte Esslust die Tierheit in uns zu entfesseln droht oder aber weil der Hunger nur lästig das Denken stört. Das Selbstverständnis eines solchen Denkens bringt auch Kant – trotz seiner bemerkenswerten Ansätze zu einer gastrosophischen Ethik – dazu, wie so viele Philosophen vor ihm und erst recht nach ihm, das kulinarische Wohlleben nicht zum offiziellen Thema der Philosophie zu machen. Anstatt diesen dogmatischen Schlummer der philosophischen Selbst- und Welterkenntnis einer Kritik zu unterziehen und über diesen Weg eine entsprechende Revolutionierung der Denkungsart in Gang zu setzen, bleibt bei Kant letztlich eine Aufklärung der gastrosophischen Vernunft und eine Kritik der Kochkunst aus – ausgerechnet eine solche Kritik, zu welcher man ihn aus Kenntnis seiner darin beispielhaften guten Lebenspraxis vergeblich ermutigte.

Doch die Antinomie des kantischen Ernährungsdenkens lässt die symptomatische Schwäche seiner Philosophie in ihrem theoretisch wie praktisch gestörtem Verhältnis zum kulinarischen Begehrungsvermögen erkennen. Denn einerseits bewegt sich Kant in einem Denken, welches das Essen reflektiert, ja – wenn man genau hinsieht – es sich sogar voll munden lässt. Andererseits verhindern zugleich seine Metaphysik, seine diätmoralische Pflichtlehre und seine diätetischen Vorsätze bzw. Verfehlungen, dass es zu einer eigenständigen Gastrosophie kommt. Mit dem Ergebnis, dass Kant der traditionellen asketischen Essensphilosophie eine gewichtige Stimme verleiht und damit seinen Teil dazu beiträgt, dass die moralische Kultur eines kulinarischen Wohllebens (»der guten Mahlzeit in guter Gesellschaft«) als Praxis einer möglichen Lebenskunst im Alltag abgewertet und als ein Gutes marginalisiert bleibt. Nicht zuletzt haben wir es dem diätmoralischen Sittenlehrer Kant zu ›verdanken‹, dass die gegenwärtige Philosophie und der gesellschaftliche Zeitgeist das Bildungsideal eines »guten Geschmacks« als ein Aspekt »wahrer Humanität« degoutiert – anstatt darin den Widerstand gegen allerlei Bevormundungen, Entmündigungen und auch ein Stück selbst verschuldeter Unmündigkeit zu suchen, anstatt die Weisheit einer gastrosophischen Befreiungspraxis und Selbsterfüllung gut zu heißen.

Zwei jüngere Zeitgenossen Kants werden dies fordern: Friedrich von Rumohr versucht einige Zeit später mit seiner Schrift über den *Geist der Kochkunst* (1822), auf die noch ausführlich einzugehen sein wird, das »verschämte Schweigen« gegenüber der Weisheit einer guten Essistenz und die sachlich unbegründete »Vernachlässigung des Essens« zu durchbrechen. Jean Anthelme Brillat-Savarin legt wenige Jahre später mit seiner *Physiologie des Geschmacks* (1825) die Ergebnisse seiner gastrosophischen Forschungen oder, in seinen Begriffen, *Meditationen*

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zu einer transzendenten Gastronomie (Untertitel) vor. Schließlich taucht mit dem im Jahre 1851 von Eugen von Vaerst erschienenen Buch *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel* erstmals der Begriff Gastrosophie auf. Neben diesen ersten systematischen Werken eines expliziten gastrosophischen Nachdenkens über die mögliche »Vernunft in der Küche« (Nietzsche) werden es unter den namhaften Philosophen vor allem Ludwig Feuerbach und Friedrich Nietzsche sein, die die traditionelle Diätmoral überwinden. Indessen beziehen sich Feuerbach und Nietzsche – das sei hier vorgreifend gesagt – nicht auf Kant (der als Gastrosoph auch ihnen unerkannt geblieben ist), sondern auf Sokrates, Epikur und Rousseau als gastrosophische Vordenker.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

II. Hauptgang: Gastrosophische Vordenker

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

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

Vorbemerkung

Von Michel Foucault, dessen Spätwerk sich einer intensiven Auseinandersetzung mit der antiken Ethik der Lebenskunst widmet, gingen am Ende des 20. Jahrhunderts zweifelsohne die nachhaltigsten Impulse zu einer Renaissance der sokratischen Philosophie aus. Seitdem wächst das Interesse an dem »Typ« Sokrates.[1] Die allgemeine Aufmerksamkeit gilt vorrangig jenen Aspekten des sokratischen Philosophierens, welche unmittelbar alltagsweltliche und ethisch-praxische Lebensfragen betreffen. Ein gastrosophischer Blick ist auf die sokratische Philosophie bislang noch nicht geworfen worden. Einen solchen Blick zu wagen, wird belohnt: Man entdeckt ein von der diätmoralischen Tradition der westlichen Geistesgeschichte ignoriertes Stück echter Sokratik. Nämlich eine Lebenskunst des guten Essens als konstitutiver Bestandteil der Ethik eines guten Lebens, wie sie Sokrates selbst verkündet und verkörpert.

Dazu passt, dass von dem Begründer der abendländischen Philosophie auch der vielleicht wirkungsmächtigste Grundgedanke der westlichen Ernährungsphilosophie ausgeht. Diogenes Laertius berichtet, Sokrates habe »behauptet, dass die Menschen sonst leben, um zu essen, er hingegen esse, um zu leben.«[2] Während das vorangegangene erste Hauptstück meiner Studie den klassischen Stationen und Reflexionsstufen einer diätmoralischen Interpretation dieser sokratischen Maxime gewidmet ist, wonach das Essen – grob gesagt – nicht zu den wichtigen Dingen unseres Lebens gehört, wird der folgende Teil ein gastrosophisches Ver-

1 | Vgl. Böhme, Der Typ Sokrates; Figal, Sokrates; Nehamas, Die Kunst zu leben; Wulf, Die Suche nach dem guten Leben; Villa, Socratic Citizenship; Morkel, Der politische Sokrates.
2 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, II 34.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ständnis dieses Grundgedankens erarbeiten, wonach das Essen eine wesentliche Praxisform eines ethisch guten Lebens (gr. *euzên)* ist.

Das, was ich als sokratische Gastrosophie darstellen werde, versteht sich als programmatischer Gegensatz und Widerspruch zur beschriebenen platonischen Diätmoral. Freilich lässt Platon die eigene Philosophie durch seinen ›Sokrates' vertreten. Wie aber soll dann eine sokratische und zugleich antiplatonische Philosophie des Essens möglich sein? Diese Ungereimtheit berührt das in der Literatur viel diskutierte Sokrates-Problem, das Dilemma, dass die historische Wahrheit der sokratischen Philosophie uns, neben den einschlägigen Texten von Xenophon und Diogenes Laertius, hauptsächlich aus Platons Dialogen bekannt ist, in denen die sokratische Philosophie mit platonischer Fiktion vermischt wird.[3] Daher genügt es hier festzuhalten, dass die ›sokratische Philosophie‹ von jeher eine Komposition aus Dichtung und Wahrheit darstellt. Diesen Umstand kann man sich in gastrosophischer Absicht zu Nutze machen.

Weil die besagte Behauptung des Sokrates, dass die Menschen sonst leben, um zu essen, er hingegen esse, um zu leben, in einer platontisch geprägten Tradition leicht (nämlich diätmoralisch) missverstanden wird, soll der Versuch unternommen werden, den gastrosophischen Sinn dieser Äußerung aufzuspüren. Dafür werden vier Aspekte der sokratischen Philosophie des Essens thematisiert. Es handelt sich dabei um: Die kulinarische Zubereitung und die theoretischen Grundlagen der Kochkunst. Als Voraussetzung der Küche bzw. der kulinarischen Praxis sind außerdem Fragen des Einkaufs und der ethischen Ökonomie zu berücksichtigen sowie darüber hinaus die Auswirkungen des Essens auf die Landwirtschaft bzw. das agrikulturelle Naturverhältnis des Menschen zu erörtern. Das abschließende Themenfeld behandelt das gemeinsame Mahl als das ideelle Zentrum einer gastrosophischen Esskultur.

Mit diesem vielfältigen Spektrum erreicht die sokratische Gastrosophie eine umfassende Betrachtung der menschlichen Ess-existenz, die philosophie-

3 | Die Forschung hat sich daran gewöhnt, zwischen ›zweieinhalb Platons‹ zu unterscheiden – mit einer entsprechenden Anzahl an platonischen Sokrates-Figuren: Der ›frühe Platon‹, der versucht den historischen Sokrates selber sprechen zu lassen, der ›späte Platon‹, der die eigene Philosophie dem historischen Sokrates bloß in den Mund legt, und schließlich der ›Platon der mittleren Schriften‹, in denen sich diese beiden Philosophien – trotz ihrer denkbaren Gegensätzlichkeit – vermischen. Zu den frühen Dialogen werden, Nehamas zufolge, »*Apologie, Charmides, Euthyphron, Hippias Minor, Ion, Kriton, Laches, Protagoras* gerechnet. Etwas später folgen dann *Gorgias, Hippias Maior, Lysis, Menexenos, Menon*. Sie sind mit den Frühdialogen verbunden, wobei die Problemstellung oft ähnlich ist, jedoch erste Hinweise auf neue Lösungsmöglichkeiten aufblitzen. Zu den mittleren Dialogen rechne ich (in möglicher chronologischer Reihenfolge): *Symposion, Phaido, Politeia, Euthydemus, Kratylos, Parmenides, Phaidros, Theaitetos*. Zu den Spätdialogen gehören (wiederum in möglicher chronologischer Reihenfolge): *Timaios, Kritias, Sophistes, Politikos, Philebos, Nomoi*.« Vgl. Nehamas, Die Kunst zu leben, 305.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

geschichtlich weder in der vorsokratischen Zeit noch in der nachsokratischen Entwicklung des westlichen Denkens zu finden ist. Mit den angesprochenen Themenfeldern ist auch die Systematik einer allgemeinen Theorie der gastrosophischen Praxis umrissen: Eine Philosophie des guten Essens – oder eben eine Gastrosophie – reflektiert die Welt- und Selbstbezüge der menschlichen Essistenz im Kontext einer Ethik des guten Lebens und begründet den normativen Begriff des gastrosophisch Guten durch das Wissen um die allgemeinen landwirtschaftlichen, politisch-ökonomischen, alltagskulturellen und gesundheitlichen Implikationen des Essens.

Der Quirl oder die Frage nach der Küchentechnik

Dass Sokrates durchaus – und anders als in den meisten Darstellungen Platons (siehe I.1) – in der Kochkunst eine Tätigkeit sieht, die auf begründetem Wissen und auf sachkundiger Erfahrung beruht, und dass Sokrates mithin dem Essenmachen nicht prinzipiell das kunstvolle Erwirken von Gutem in Form von »besten Speisen« (Sokrates) abspricht, ist trotz aller Spärlichkeit der überlieferten Äußerungen nachweislich belegt. Zumal die sokratischen Ansätze zu einer philosophischen Weisheit des Essens wenig erstaunen müssen angesichts der Sorgfalt, die er den alltäglichen Kleinigkeiten einer richtigen Lebensführung ohnehin entgegenbringt. Zu diesen Angelegenheiten gehören eben auch Fragen des richtigen Einkaufsortes ebenso wie die kluge Wahl der Lebensmittel und deren geistreiche Zubereitungsart.

So beschäftigt sich der Begründer der abendländischen Philosophie mit technischen Details der Zubereitung von Hirsebrei und dem Einsatz eines sachgemäßen Küchengerätes. In einem Gespräch verwickelt Sokrates einen Freund in die subtile Erörterung, ob ein Quirl aus Gold zweckmäßiger sei als einer aus Feigenholz. Sokrates urteilt feinschmeckerisch und heuristisch (kulinarisch-technisch) angemessen: »Offenbar doch der von Feigenholz? Denn er gibt [...] dem Hirsebrei einen besseren Geruch«.[4] Seinem Gegenüber scheint die Debatte über »solche Dinge« (ebd.) und Erkenntnisgegenstände wie den Küchenutensilien offenbar peinlich, wenigstens will er weiter kein Gespräch darüber führen. Auf seine typisch ironische Art signalisiert Sokrates für diese ungastrosophische Haltung zwar höfliches Verständnis, versäumt jedoch nicht ausdrücklich zu betonen, dass ihm selbst über solche vermeintlich nebensächlichen Alltagsdinge zu sprechen im Gegenteil »nichts ausmache«. (Ebd.)

Was aber hat es mit dem Quirl als Erkenntnisgegenstand auf sich? Es ist anzunehmen, dass Walter Benjamin sich Sokrates' Urteil über den Vorzug eines Quirls aus natürlichem Material angeschlossen hätte. Jedenfalls erwähnt Benjamin in seinem Bericht vom »Geheimnis der Maulbeer-Omelette und allen Zutaten, von

4 | Platon, Hippias I 290c.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

der gemeinen Kresse bis zum edlen Thymian« den Gebrauch eines Quirls aus Feigenholz beziehungsweise aus Buchsbaumholz.[5] Ein weiterer Sachkenner, der die sokratische Diskussion über die richtige Wahl der Küchengeräte, beispielsweise eines Quirls und dessen Beschaffenheit, soll hier zu Worte kommen. Er ergänzt, neben der Materialgerechtigkeit, einen anderen Aspekt der Sache, nämlich den Aspekt Handarbeit versus Maschineneinsatz. Nach der Lektüre der Kochbücher von renommierten Küchenmeistern und Schaumschlägern, namentlich von Jeau-Claude Bourgeuils *Philosophie der Grossen Küche* sowie von Dieter Müllers *Geheimnisse aus meiner Drei-Sterne-Küche,* verschafft der Gastrokritiker Wolfram Siebeck seiner Enttäuschung deutlichen Ausdruck mit dem vernichtenden Urteil: »Beide Köche schäumen ihre Saucen gerne mit dem Mixer auf, was ich bisher für eine schlechte Angewohnheit unbegabter Kantinenköche hielt.«[6]

Mit anderen Worten, unter Gastrosophen und echten Kochkünstlern haben solche Dinge und Erkenntnisgegenstände wie ein Quirl eine philosophische Relevanz – bezüglich der lebenspraktischen Frage nach dem Guten, in diesem Fall der guten Küche. Ebenso wäre mit Bezug auf gutes kulinarisches Werkzeug und die Frage nach der Küchentechnik sogar an Heideggers eindringliche Betrachtungen zum Wesen beispielsweise eines schlichten Kruges als eines philosophisch relevanten Dinges zu erinnern.[7] So gesehen, materialisiert sich in der Ästhetik der Küche und in ihren zweckdienlichen Gegenständen allenthalben gastrosophische Sachkenntnis ebenso, wie in deren »würdigem Gebrauch« (wie manche philosophische Kollegen wissen) sich kulinarische Weisheit versinnlicht und vergegenständlicht.[8]

Wer hingegen in Sokrates' Beschäftigung mit gutem Küchengerät »eine Sinnlichkeit des Alltags [sieht], von der wir in unserem distanzierten Umgang mit den Dingen himmelweit entfernt sind«, wie Sokrates-Biograph Gernot Böhme (sicherlich stellvertretend für eine verbreitete Meinung) zu bedenken gibt[9], lässt einen Mangel an eigenen Erfahrungen in diesem Handlungsfeld vermuten. Jedenfalls lässt jemand wie Sokrates, der sich über kulinarische Materialgerechtigkeit beim Einsatz von zweckmäßigen und tauglichen Küchengerät Gedanken macht, erkennen, dass die kulinarisch-ästhetischen Urteilsfragen des besten Geschmacks ernst genommen werden. Wer Essen macht und sich in der Kunst des Kochens übt, agiert zwangsläufig als Qualitäts- und Geschmacksforscher und ist auf das

5 | In seiner Erzählung vom König und dem Koch lässt Benjamin letzteren sagen, er kenne »den Vers, den man beim Rühren zu sprechen hat und wie der Quirl aus Buchsbaumholz immer nach rechts muss gedreht werden, damit er uns nicht zuletzt um den Lohn aller Mühe bringt.« Vgl. Benjamin, Maulbeer-Omelette, 80f.

6 | Siebeck, Die Schaumschläger, 61.

7 | Vgl. Heidegger, Das Ding und Die Frage nach der Technik.

8 | Vgl. Meyer-Abich, Praktische Philosophie, 424.

9 | Böhme, Atomsphäre, 51.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

spezifische Wissen bedacht, welches dem Gegenstandsbereich seiner Tätigkeit innewohnt.[10]

Was aber begeistert Sokrates an der Küchentechnik, der *téchne* des Essenmachens? Ist es die Suche nach einer bestmöglichen Praxis in den Dingen des Alltags – eines Alltagslebens, welches weder nebensächlich noch unwichtig, sondern ethisch relevant und bedenkenswert ist? Aus dem Gespräch über den Hirsebrei und den Gebrauch sachgerechten Werkzeugs für die beste Zubereitung lässt sich jedenfalls beiläufig die Einsicht gewinnen, dass als Voraussetzung für die Kochkunst nicht zwingend teure Küchengeräte (aus Edelmetall) erforderlich sind. Die Geräte müssen tauglich und das Werkzeug zweckdienlich sein; was gastrosophisch zählt, ist ihr Gebrauchswert und Dingcharakter. Wie Xenophon in seiner Schrift zum *Haushaltswesen* berichtet, lässt sich der lernwillige Sokrates in einer Unterredung mit Ischomachus unter anderem über die sachkundige Aufbewahrung der »Gerätschaft an einem gewissen Orte« in der Küche belehren. Demnach sei in Betracht zu ziehen, ob »die Töpfe wohl gestellt« sind und sich »in guter Ordnung befinden« wie auch alle »anderen Werkzeuge zum Kochen und Speisen [...] und zum Backen«.[11] Eine gewisse logische Ordnung der kulinarischen Dinge gewährleistet deren vernünftigen Gebrauch und ein gutes Arbeiten in der Küche.

Sokrates der Begründer der Neuen Küche

Der nahe liegende Eindruck, dass Sokrates' kulinarische Lebenskunst über eine bloß gelegentliche Beschäftigung hinaus geht und durchaus mit wissenschaftlicher Gründlichkeit betrieben wird, scheint sich durch weitere Äußerungen zu erhärten. So beispielsweise durch seine einschlägige These, »das Essen schmecke am besten, wenn man am wenigsten Würze nötig habe«, von der Xenophon berichtet. (Ebd., II 27) Deshalb muss die Produktion guten Essens weder hinsichtlich der eingesetzten Zutaten kostspielig noch hinsichtlich der angewandten Zubereitungstechnik zeitaufwändig sein. Der maßgebliche Wert ist primär eine sachkundige und künstlerische Zubereitung des Mahls sowie die gute Qualität der verwendeten Zutaten. Worin besteht diese Kunst und Wissenschaft? Bedauerlicherweise ist uns nicht überliefert, was Simon von Athen, ein Freund des Philosophen, in seinem Dialog *Über das gute Essen* schreibt.[12] Dass im unmittelbaren Freundeskreis von Sokrates derartige Literatur überhaupt entsteht, mag auf den ersten Blick erstaunen, erscheint nach dem Gesagten indes nicht mehr ganz so

10 | Trotz vielversprechender neuer Ansätze (vgl. Hörning, Experten des Alltags – die Wiederentdeckung des praktischen Wissens; This-Benckhard, Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst; Dollase, Kulinarische Intelligenz) ist das kulinarische Alltagswissen immer noch weitestgehend eine erkenntnistheoretische *terra incognita*.

11 | Xenophon, Ökonomikos VIII 18, 19 und IX 7.

12 | Vgl. Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, II 122; II 71.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

verwunderlich. Auch die Tatsache, dass Sokrates den Autor eines Buches über Kochkunst namentlich erwähnt – »Mithaikos, der über die sizilianische Kochkunst geschrieben hat«[13] –, belegt ein aufmerksames Interesse an feiner Küche. Jedenfalls bestätigt sich, dass es für Sokrates durchaus in den Kompetenzbereich eines echten Philosophen gehört, »eine Speise schmackhaft zubereiten« zu können, wie sogar Platon in seiner Darstellung einfließen lässt.[14]

Darum scheint mir die folgende Behauptung nicht unbegründet: Mit seiner Einsicht, dass Essen am besten schmecke, wenn es nur wenig gewürzt werden muss, dass also gutes Essen allgemein von einer geschmacklich guten Zubereitung abhänge, kann Sokrates als der Begründer einer Neuen Küche angesehen werden. Einer Kulinarik, die auf eine den Eigengeschmack der Zutaten bewahrende, die Inhalts- und Wirkstoffe schonende Zubereitung bedacht ist. Sollte dies stimmen, dann leistet die sokratische Philosophie der Kochkunst (des kulinarischen Wohlgeschmacks) eine ähnliche wissenschaftliche Grundlegung dieser Praxis wie zur gleichen Zeit der Arzt und Naturforscher Hippokrates für den Bereich des physischen (leiblichen) Wohls eine neue Heilkunst begründet. Wie wir sehen werden, liefert die hippokratische Lehre tatsächlich wichtige physiologische und trophologische Erkenntnisse einer gesunden Diät.

In der Nouvelle Cuisine der sokratischen Gastrosophie – hier einmal als dessen unüberlieferte Lehre vorgestellt – kommt eine kulinarische Ästhetik zum Tragen, deren Stilprinzip lautet: Wie es wenig bedarf, damit etwas wohlschmeckt, so ist Weniges von wirklich Gutem und Vollwertigem zu nehmen besser, als durch Vieles und Minderwertiges dieses Gute zu verfehlen. Im Grunde genommen fasst die sokratische Philosophie mit dieser Maxime nur den letzten Stand der Küchenwissenschaft und Esskultur seiner Zeit in Gedanken.[15] Worum geht es dabei? Es geht um die gastrosophische Lebenskunst, sich den alltäglichen und vermeintlich kleinen Dingen zu widmen und die kulinarische Ästhetik der so hervorgebrachten Wirklichkeit (respektive ihrer agrikulturellen Metaphysik) zu bedenken. Es geht darum, in den kulinarischen Dingen zwecks der täglichen Praxis eines guten Lebens gut zu werden und gut tätig zu sein, indem man weiß, weshalb man etwas (ethisch Relevantes) so oder anders tut. So verweist die Einschränkung, dass die sokratische Gastrosophie nur den letzten Stand der aktuellen Kochkunst seiner Zeit in Gedanken fasst, vor allem auf den krassen Gegensatz zwischen der philosophischen Lebenspraxis eines Sokrates einerseits und dem diätmoralischen Selbstverständnis eines Platon oder Aristoteles andererseits. Die akademische Philosophie[16] ist sich für solche gastrosophischen Dinge eines guten Alltags-

13 | Platon, Gorgias 518b.

14 | Platon, Theaitetos 175e.

15 | Vgl. Burckhardt, Über die Kochkunst der späten Griechen; Hirschfelder, Europäische Esskultur.

16 | Bekanntlich hat Platon das buchstäblich marktgängige Geschäft des sokratischen Philosophierens mit der Gründung der *Akademie* genannten Lehranstalt zu einem eigenen

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

lebens und für ein systematisches Nachdenken über ethisch gutes Essen zu fein. Sokratisch gesehen, sind gerade die angeblich unwürdigen und niedrigen Praxen des Alltags vollwertig und gewichtig, weil die Art und Weise, wie sie gelebt werden, darüber entscheidet, ob das Gute im Sinne des menschlichen Wohls (gr. *to eû*) in die Welt kommt oder nicht. Ob das eigene gute Tätigsein (gr. *eupraxia*) jenes Wohlleben (*euzên)* aktiviert, über dessen allgemeine Erkenntnis und praxische Verwirklichung sich die Philosophie als Weisheitslehre (Euzenologie) definiert. Wenn das Streben nach Weisheit die Aufgabe jedes Menschen sein sollte, wie Platon (*Euthydemos* 278e-282d) in Übereinstimmung mit Sokrates zurecht fordert, dann kann uns dies durch Gastrosophie gelingen als einer alltäglich praktikablen Form der *eudaimonia*.

Ein Beispiel der sokratischen Kulinarik betrifft die damals übliche Kurz-Gartechnik, welche der berühmte Gastronomiekritiker und Rezeptsammler Archestratos von Gela in seiner Abhandlung über die *Gutesserei* erwähnt.[17] Sein Rezept für eine geglückte Zubereitung von Ährenfischen empfiehlt: »Der Ährenfisch darf das Feuer gerade nur sehen. Er ist bereits gar in dem Augenblick, in dem das Öl schäumt.«[18] Die Kunst einer geschmackvollen Küche liegt folglich darin, die Konsistenz der Rohstoffe, die Textur ihrer Substanz, ihre natürlichen Eigenschaften, insbesondere ihren vollen Eigengeschmack, nicht durch handwerklich falsche Eingriffe oder Unterlassungen zunichte zu machen. Für die sachkundige Behandlung einer Geißbrasse heißt dies: »Begieße sie mit Essig, denn dieser Fisch ist von Natur trocken. Denke daran, jeden Fisch mit harten Muskeln so zu behandeln. Aber den, dessen Fleisch von Natur gut, zart und fett ist, darfst du nur mit Salz bestreuen und danach mit Öl begießen, denn er verfügt selbst über die Qualitäten, die ihn schmackhaft machen.« (Ebd.)

Unternehmen institutionalisiert. Platon ist der erste akademische Philosoph, während Sokrates in diesem präzisen Sinne zeitlebens als freier Philosoph lebt. Platon schenkt mit der Gründung der Akademie der abendländischen Kultur zwar die erste Universität, wenn man so will. Freilich zu dem beträchtlichen Preis, dass anstelle der tägliche Aktivität einer *philosophischen Praxis*, die Sokrates als eine ethisch-politische Bewegung gegen die Hegemonie einer kommerziellen Sophisterei stark machte, nun eine Bildungs- und Forschungsinstitution trat und der frei tätige Lebensphilosoph durch den berufstätigen Akademiker und schließlich den bezahlten Universitätsprofessor ersetzt wurde.

17 | Über den genauen Titel dieses Werkes von Archestratos, einem Zeitgenossen des Perikles, scheint bis heute keine Klarheit zu bestehen. Ob es sich bei seinem Kochbuch um die »fragmentarisch erhaltene *Hedypatheia* (Gutesserei)« handelt (Kleinspehn, Warum sind wir so unersättlich?, 36), oder ob »je nach Hellenist das Buch Gastronomie oder Gastrologie genannt« wird (Dünnebier/von Paczensky, Kulturgeschichte des Essens, 53), ist hier allerdings nicht von Belang. Bemerkenswert ist vielmehr, dass die Philosophie des Epikur von der *Hedypatheia* beeinflusst gewesen sein kann.

18 | Archestratos, in Revel, Erlesene Mahlzeiten, 34.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Ein den Eigengeschmack der Zutaten wahrendes bzw. kulinarisch bewahrheitendes »gutes Essen« wird von keiner Künstelei geschaffen, welche »nicht weiß, warum sie anwendet, was sie anwendet und was es seiner Natur nach ist«, wie selbst Platon für den Fall einer in diesem Sinne schlechten Kochkunst einwendet. Dass der Aspekt einer (Natur-)Ästhetik des Eigengeschmacks zu einer von den antiken Köchen bewusst praktizierten *techne* der guten Küche gehört, wird von Archestratos am Beispiel der Meeräschen veranschaulicht. »Brate sie, damit sie zart bleiben, mit samt den Schuppen und serviere sie in einer Salzlake. Hüte dich aber, das Gericht durch einen Sizilianer oder einen Italiener zubereiten zu lassen, denn diese sind nicht im Stande, Fische so zu würzen, dass sie mit Vergnügen gegessen werden können. Sie verderben alles durch ungeschickten Umgang mit Käse oder durch Übergießen mit Essig oder ihrem salzigen Silphion.« Trotz seiner eindringlichen Warnung vor den italienischen und sizilianischen Kochkünsten weiß Archestratos deren Kulinarik in anderer Hinsicht durchaus zu würdigen. Denn sie seien beispielsweise »unübertroffen in der Zubereitung von kleinen Felsenfischen oder von zahlreichen kleinen Beigerichten und süßen Naschereien.« (Ebd.) Neben Archestratos von Gela bührt hier Athenäus aus Naukratis, ein ägyptischer Sammler, Erwähnung. Von ihm stammt eines der wenigen überlieferten Kochbücher der Antike. Sein *Deipnosophistai*, das Abendmahl der Gelehrten, ist im dritten nachchristlichen Jahrhundert verfasst und enthält Schilderungen zu altgriechischen Gebräuchen und Esssitten von bis zu 800 Schriftstellern.[19] Die in Form von Tischgesprächen vorgetragenen Zitate enthalten nur wenige konkrete Küchenrezepte, dennoch beschäftigt sich Athenäus' Abhandlung zum größten Teil mit dem Essen und seiner Zubereitung bzw. Beurteilung.[20] Daher zählt das *Abendmahl der Gelehrten,* wie auch Archestratos' *Gutesserei,* zu den Klassikern der gastrosophischen Literatur und darf als heidnische Vorlage für das christliche Abendmahlthema gelten. An diesem Verhältnis zwischen dem Original und seiner Nachahmung lässt sich leicht erfassen, wie stark die griechische Gastmahlpraxis durch die christliche Abendmahltheologie religiös verfremdet wurde.

Vor dem Hintergrund der verfeinerten Kulinarik der klassischen Griechen gebührt Sokrates das Verdienst, sich – als Akt der philosophischen Selbstbesinnung – die gastrosophischen Grundsätze dieser kulinarischen Ästhetik klarzumachen. Als einen Grundsatz erkennt er ausdrücklich, dass jemand, der alles willkürlich in einen Topf wirft, durch dieses Tun offenbart, wie wenig er sich auf eine gute Behandlung des Eigengeschmacks und der verschiedenen Eigenschaften der Zutaten versteht und wie sehr er das Kochen ohne kulinarische Weisheit betreibt. Dem Lysis stellt Sokrates die rhetorische Frage, ob jemand demjenigen, der, »wenn Fleisch gekocht wird, eher erlauben wird, alles in die Brühe zu werfen, was er nur hineinwerfen will, als uns, wenn wir nämlich zu ihm kämen und ihm

19 | Vgl. Äthenäus, Das Gelehrtenmahl.

20 | Vgl. Goody, Cooking, Cuisine and Class, 103.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zeigten, dass wir uns besser als er auf die Zubereitung der Speisen verständen?«[21] Lysis' Antwort scheint wenig zu überraschen: Selbstverständlich sind diejenigen in der betreffenden Praxis besser, die darin sachkundig und geübt sind, während demjenigen, der sich darin nicht auskennt und darin nicht tätig ist, solches Gutsein fehlt.

Um diese praxisphilosophische Fundierung des kulinarischen Tätigseins als individuelle Lebenskunst zu betonen, wiederholt Sokrates daraufhin zur Begründung noch einmal, dass nur der in einer Tätigkeit gut sein und besser werden kann, der sie häufig praktiziert und darin zur Weisheit gelangt. Bezogen auf die delikate Materie des guten Kochens, des Abschmeckens und Würzens und des Sinns für guten Geschmack würde, wie Sokrates klarstellt, jeder Sachverständige zu einem entsprechenden Urteil kommen. Jenen Unsachkundigen und kulinarisch Untätigen zwar würde der Sachkundige und gute Koch auch »nicht das mindeste hineinwerfen lassen, uns [den Sachkundigen und guten Köchen] aber, wollten wir auch ganze Hände voll Salz nehmen, ließe er doch hineinwerfen.« (Ebd.)

Götter in der Küche und die Weisheit des Kochs

Es wäre keineswegs ungewöhnlich oder ehrenrührig gewesen, hätte Sokrates im Einklang mit den eigenen Idealen die Kochkunst als philosophische Lebenskunst täglich selbst praktiziert. Beispielsweise ist bekannt, dass der Kyniker Diogenes sich das Essen selber machte und man allenthalben dessen Praxis beiwohnen konnte, wie er täglich »sein Gemüsekraut abspülte«.[22] Weitere große heroische Vorbilder stehen für die Würde der kulinarischen Selbsttätigkeit ein. Ein Chronist berichtet: »Der berühmte griechische Held Achilles hatte in eigner hoher Person ein sonderbares Belieben zur Kochkunst getragen; denn als die Fürsten Ulysees, Ajax und Phönix zu ihm kamen, zwischen ihm und dem Agamemnon Frieden zu stiften, kleidete er sich selbst an als ein Koch, ging in die Küche, richtete unterschiedliche herrliche Speisen zu und bewirtete damit seine Gäste angenehm.«[23] Ebenso hätte sich Sokrates an dem von ihm sehr geschätzten Freigeist Heraklit ein Beispiel nehmen können. Eine Anekdote – von deren Fehldeutung durch Aristoteles bereits die Rede war (siehe I.1) – berichtet von einer entsprechenden Begebenheit.[24] Die Version, die Meyer-Abich vorträgt, lautet: »›Kommt nur herein, auch hier sind Götter!‹, sagte Heraklit zu den Gästen, die ihn unerwartet am

21 | Platon, Lysis 210a.

22 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, II 68.

23 | Weigel, in Heckmann, Die Freude des Essens, 180.

24 | Sokrates bemerkt zum Werk Heraklits: »Was ich verstanden habe, ist großartig, und ich glaube auch das, was ich nicht verstanden habe, denn ein delischer Taucher ist nötig, um auf den Grund zu kommen.« Vgl. Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, II 22.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Küchenofen antrafen.«[25] Den gastrosophischen Tiefsinn dieser Heiligsprechung und scheinbar grundlosen Vergötterung der Küche durch Heraklit kommentiert Meyer-Abich mit weisen Worten. »Umgekehrt heißt das: Die klügste Philosophie taugt nichts, wenn sie sich nicht auch in der Küche bewährt.« (Ebd.)[26] – Anders gesagt: Eine Gastrosophie versucht die Gottheiten der Küche und die Heiligkeit der Herdarbeit zu huldigen. Unter den westlichen Philosophen ist es Epikur – der Philosoph, der den »Gott des Bauches« lehrt – gewesen, der die hedonistische Wertschätzung der Küche als »Tempel« und der Küchenarbeit als »Gottesdienst« fortsetzt. Daher kann der gastrosophische Epikureismus, über den ausführlich zu sprechen sein wird, am ehesten beanspruchen, die eigentliche Nachfolge und Weiterentwicklung dieses Teiles des sokratischen Erbes angetreten zu haben.

Auch wenn Sokrates selbst die Küche nicht als göttliche Wirkstätte aktiviert haben sollte, ist in Erinnerung zu rufen, dass die Tätigkeit des Essenmachens in der ganzen Antike als ehrwürdige Arbeit und Kulturtechnik geschätzt wird. Während in Ägypten und bei einigen griechischen Stämmen, wie Herodot berichtet, der Beruf des Kochs erblich ist und in Rom anfangs die Küchenarbeit als Sklavenarbeit angesehen wird, kann in der griechischen Gesellschaft zur Zeit des Sokrates nur der Freie auch Berufskoch (*mageiros*) werden.[27] In einer frühneuzeitlichen Übersicht über die bedeutendsten Köche und Gourmets des Altertums wird festgestellt: »Zu Athen (nach Athenaios' und Aelians Bericht) hatten die Köche eine sonderbare Zunft und wurden dabei zu öffentlichen Ehrenämtern erhoben.«[28] Mithaikos von Syrakus, dessen Schriften Sokrates, wie wir bereits im Abschnitt zu Platon gesehen haben, nicht unbekannt sind, behauptet, seine Kochkunst wäre höher zu achten als die des berühmten Bildbauers Phydias.

Abgesehen von den kulinarischen Anspielungen und Beschreibungen in der klassischen Literatur und den populären Theaterstücken, in denen erstaunlich häufig Köche eine Rolle spielen, gibt es im Altertum zahlreiche spezielle Kochbücher und namhafte Köche, von denen der Gastrosoph Athenäus berichtet: »Timbron, einer der am frühesten erwähnten griechischen Köche; Timachidas von Rhodos, Koch und Poet zugleich, der seine Arbeit in Versen besang; und Hegemon von Thasos, sein Schüler, der feine Linsenpürees kochte; Chromenes,

25 | Meyer-Abich, Was sind wir schuldig, 234.

26 | Auf die Gegenwart bezogen erläutert Meyer-Abich die Gründe, die ihn zu dieser von der üblichen aristotelischen Interpretation völlig abweichenden Deutung bewogen: »In der Naturkrise der wissenschaftlich-technischen Welt geht es in erster Linie um die Bewährung unseres Natur- und Menschenbildes in der Ernährung bzw. in der Wirtschaft überhaupt, beiläufig aber doch auch um einen Prüfstein für unsere Philosophie. Denn eine Küche, die sich vor den Göttern, und eine Philosophie, die sich in der Küche bewährt, könnten dazu beitragen, dass sich unser Leben wieder eher in Freude erfüllt. Dann hätte wohl auch die Natur wieder mehr Freude an uns.«

27 | Vgl. Dünnebier/von Paczensky, Kulturgeschichte des Essens, 55.

28 | Christoph Weigel, in Heckmann, Die Freude des Essens, 180.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

der bei einem Wettbewerb den Preis für seine Trüffel in Teig gewann; Soterides, der falsche Sardellen herstellen konnte, Aigis von Rhodos, als Meister des gebratenen Fisches überliefert; Nereus von Chio, der mit Seeaalsuppe berühmt wurde; Anaxagoras, der die Armee Alexanders des Großen als Chronist begleitete und ebenfalls hervorragend Seeaal kochen konnte; der Athener Charias, bekannt für ein Eimosaik in weißer Sauce; sein Landsmann Charides, dessen Hackfleisch ein Schlager war; Epainetos, Ragout-Spezialist; Philoxen von Cythere, reisender Poet, Kuchenbäcker und Koch, der sich darauf spezialisiert hatte, die Speisen anderer Gastgeber zu würzen, und mit Sklaven herumzog, die Öl, Wein, Fischsauce, Essig und Gewürze trugen; Namensvetter Philoxen von Leukadia, der seine Rezepte unter dem Titel *Das Bankett* niederschrieb (viel zitiert von Platon).«[29] Außerdem wären zu erwähnen: Archytas aus Tarent oder Erasistratos, der Fischspezialist, Hegesippos, auch aus Tarent, die beiden Herakleiden aus Syrakus, Aphtonitas, der Erfinder der Blutwurst[30], und Nereus aus Chios, der »einen Meeraal auf so köstliche Weise in der Brühe zu kochen verstand, dass man ihn den Göttern hätte vorsetzen können«.[31]

An den durchweg männlichen Namen solcher Küchengötter tritt ein Sachverhalt hervor, der für die gesellschaftliche Entwicklung der traditionellen westlichen Kochkultur und ihrer geschlechterspezifischen Arbeitsteilung von fundamentaler Bedeutung ist. Dieser Sachverhalt verbindet den gastrosophischen Diskurs mit der Gender-Thematik. Die Geschlechterlogik der patriarchalen Gesellschaften forciert eine Ausdifferenzierung der Kochkunst einerseits in die nahezu ausschließlich für Männer vorgesehene und bezahlte Praxis einer berufstätigen, professionellen Koch-Hochkultur im öffentlichen Dienste der Reichen und andererseits in die Koch-Volkskultur einer unfreiwilligen Alltagsküche und

29 | Athenäus, Das Gelehrtenmahl in Dünnebier/von Paczensky, Kulturgeschichte des Essens, 53.

30 | Kochkunsthistoriker haben behauptet, die griechische Küche hätte für Fleisch im Wesentlichen nur drei Zubereitungsarten gekannt: neben dem Kochfleisch, das Braten und Ragouts. Die Kunst des Verwurstens sei den klassischen Griechen jedoch unbekannt gewesen. Dünnebier und von Paczensky führen als Begründung für diese (irrtümliche) Vorstellung an: »Damals kannten sie noch nicht die weit von ihnen entfernt im heutigen Frankreich hausenden Gallier, die eine später in ganz Mittel- und Nordeuropa geschätzte und praktizierte besondere Wurstkultur entwickelt hatten.« (Dünnebier/von Paczensky, Kulturgeschichte des Essens, 55) Dass die Alten durchaus mit dem Wurstmachen vertraut waren, ist nicht nur durch die Künste des Aphtonitas belegt, sondern wird unter anderem auch durch Äußerungen von Sokrates gestützt. Wegen der treuen Verbundenheit und Hilfsbereitschaft des Aischines (er, und nicht Kration, soll Sokrates geraten haben, sich vor dem sicheren Tod zu retten und aus dem Gefängnis zu fliehen) habe der Philosoph zu sagen gepflegt: »Nur der Sohn des Wurstmachers weiß mich wirklich zu würdigen.« Vgl. Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, II 60

31 | Revel, Erlesene Mahlzeiten, 31.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

privaten Hausarbeit, die ausschließlich Frauen leisten. Trotz dieser klaren Aktivitäts- und Identitätszuweisungen existiert auch schon zu Sokrates' Zeiten ein gewisser Spielraum. Den Frauen bot sich die Möglichkeit, als *demiurgia* »für Süßigkeiten aller Art« zuständig zu sein[32] und unter den kulinarisch aktiven Männern befanden sich nicht nur Berufsköche, sondern auch Alltagspraktiker (wie die oben erwähnten Beispiele des Heraklit und Diogenes zeigen), Privatmänner und Heroen, die sich der gemeinhin unmännlichen Sache des Essenmachens widmeten. – Sokrates' kulinarischer Sachverstand lässt zumindest die Vermutung zu, dass auch er zu diesen emanzipierten Feinschmeckern und kochenden Philosophen gehörte.

Bevor ich dieser Vermutung nachgehen werde, bleibt der einfache Gedanken hervorzuheben, auf dem die sokratische Gastrosophie aufbaut. Danach gilt: Die Kochkunst beruht, wie jede andere praktische Kunst auch, auf Sachkenntnis, Erfahrungswissen und einer Weisheit, zu der jeder fähig ist, der diese erlangen will und entsprechend tätig ist. Als individuelle Lebenskunst, die traditionell vorgegebene und gesellschaftlich aufgezwungene Lebensweisen (männlicher oder weiblicher Identität) durchquert, ist die kulinarische Praxis auch in dieser Hinsicht die Tugend einer philosophischen Ethik, deren praxische Vernunft sich in der Küche, im kulinarischen Selbsttätigsein veralltäglicht. Wenn – aus diesen Gründen – die Zubereitung von *gutem Essen* auf Kunst und Wissenschaft basiert, entstehen aus den praktischen Kenntnissen und Erfahrungen in der Sache die Voraussetzungen und Grundlagen für ein vernünftiges Geschmacksurteil. Der Gastrosoph Vaerst stellt über den Zusammenhang zwischen der Weisheit kulinarischer Praxis und der geschmacksästhetischen Urteilskraft ganz richtig fest (allerdings, statt sich auf die sokratische Gastrosophie zu beziehen, unter irrtümlicher Berufung auf den von ihm hochverehrten Platon): »Sagt nicht der göttliche Platon selbst: Wer schmausen will, ohne sich auf die Kochkunst zu verstehen, wird von den Gastmählern kein zuverlässiges Urteil fällen können.«[33]

Der Altphilologe und Griechenlandexperte Friedrich Nietzsche klärt darüber auf, dass das griechische Wort *sophos,* ›der Weise‹, etymologisch verbunden ist mit *sapio,* ›ich schmecke‹, und *sapiens,* ›der Schmeckende‹, beziehungsweise *sysyphos,* womit ›ein Mensch mit feinsinnig ausgebildetem Geschmacksurteil‹ beschrieben wird. Dementsprechend umfasst im antiken Griechenland der Begriff *sophia* sowohl die Philosophie als auch jene Weisheit, die den gastrosophischen Sinn für guten Geschmack ausmacht. In dieser inhärenten Verschränkung von Philosophie und Geschmack im griechischen Begriff der Weisheit, so Nietzsche, drücke sich die allgemeine Vorstellung aus, dass ein scharfsinniges Herausmerken und Unterscheiden – vielleicht gerade auch in den kulinarischen Dingen – »nach

32 | Vgl. Dünnebier/von Paczensky, Kulturgeschichte des Essens, 55.

33 | Vaerst, Gastrosophie, II, 225.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

dem Bewusstsein des Volkes, die eigentümliche Kunst des Philosophen« sei.[34] Als philosophische Lebenskunst bildet sich folglich die gastrosophische Urteilskraft im geschmacksästhetischen Erkenntnisvermögen als individuell erworbene und kultivierte Form eines lebensklugen und wohlgemäßen Praxiswissens oder kurz: als Weisheit aus. Und nichts anderes scheint Sokrates zu verfolgen: Die Kochkunst und den Sinn für Wohlgeschmack zu einer philosophischen Kunst und Wissenschaft zu erheben, sprich: die kulinarische Tätigkeit als eine konstitutive Praxisform eines guten Lebens zu kultivieren und als eine ebenso geschmackssinnliche wie rational sinnvolle Weisheit zu würdigen. Trotzdem bleibt Sokrates, »dieser Typ«[35], gerade wegen seiner Lust an gastrosophisch gutem Essen und vollmundigen Gaumenfreuden ein Mann des Volkes. Dessen tägliche Praxis und eigentümliche Kunst des ›philosophischen Lebens‹, die nur wenig mit der asketischen Moral seiner Kollegen zu tun hat, berührt mit der größten Selbstverständlichkeit »die Kochkunst ohne Scham und Furcht, wie jeden anderen Gegenstand, der mehr oder minder auf das Wohlsein der Menschen einwirkt.«[36] Rückblickend stellt sich daher die pauschale Abwertung der Kochkunst, die Platon in die Welt setzt, in einen geradezu bornierten Gegensatz zum kulinarischen Wissensstand und zum Alltagsleben der griechischen Esskultur, einschließlich der seines großen Vorgängers Sokrates.

Gastrosophische Vernünftigkeit einer diätmoralischen Unvernunft

Im augenfälligen Kontrast zu dem asketischen Vernunftideal einer mäßigen Küche, wie es Platon und Aristoteles lehren, verkörpert der beleibte Sokrates ein radikal anderes Verständnis von praktischer Vernunft und gutem Leben. Er hält in keiner Hinsicht Maß: Sokrates verhält sich in den Dingen des sinnlichen Genusses maßlos, unmäßig und gelegentlich sogar exzessiv. Wie wir unter anderem aus der platonischen und xenophontischen Darstellung der sokratischen Gastmahlpraxis wissen, distanziert er sich keineswegs von den bacchantischen Gewohnheiten seiner Zeitgenossen. Er spricht dem Wein zu und verträgt davon problemlos größere Mengen, obwohl die Ernährungs- und Humoraltheorie seiner Zeit besonders ungemischter und im Übermaß getrunkener Wein als berüchtigtes Mittel gilt, die

34 | Nietzsche, Die Philosophie im tragischen Zeitalter der Griechen I, 816.

35 | Zum ›Typischen‹ der sokratischen Lebenspraxis erläutert Gernot Böhme: »Er war ein Typ, aber doch nicht ein Original. Er *machte* sich zum Typ. Was dieser Mensch ist, ist er absichtlich, seine Erscheinungsform ist ein Produkt lebenslanger Stilisierungsarbeit. Sokrates, das Individuum, der schlechthin singuläre Mensch, verschwindet hinter dem Typ Sokrates. Dieses einzigartige Sein wird mit ihn zum Allgemeinen: auch andere können hinfort so sein *wie* Sokrates.« Vgl. Böhme, Der Typ Sokrates, 25.

36 | Rumohr, Geist der Kochkunst, 27.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Harmonie der Säfte und Körperkräfte zu zerrütten. Offenbar gehört Sokrates, wie Kant, zu jenen Philosophen, die sich die berauschende Wirkung von alkoholhaltigen Genussmitteln für ihre geistige Arbeit zu nutzen wissen.

»Ja, das Trinken ist mir auch recht, ihr Freunde,« erklärt Sokrates der Tafelrunde, »weil in der Tat der Wein, wenn er die Seele netzt, alle Kümmernisse, wie Mandragora die Menschen, einwiegt und alle Herzlichkeit, wie Öl die Flamme, weckt.«[37] Wie Sokrates gelegentlich über den Durst säuft und sich durch sein großes »Trinkvermögen« auszeichnet[38], so sind auch seine Ernährungsgewohnheiten in rein diätetischer Hinsicht zweifelsohne immer wieder unvernünftig; auch sind sie in tierethischer Hinsicht moralisch unkorrekt. Jedenfalls steht seine Leidenschaft für Fleischspeisen im deutlichen Selbstwiderspruch zu seinem ansonsten konsequenten Gerechtigkeitsdenken. Entsprechend rügt der hellenistische Pythagoreer Porphyrios dieses Kennzeichen der sokratischen Gastrosophie. »Wer aber die Gerechtigkeit auf den Menschen beschränkt, der wird in seiner Beschränktheit leicht ungerecht werden, [weshalb] die pythagoreische Zukost doch angenehmer ist als die sokratische.«[39]

Anders als Sokrates, für den nicht nur der Hunger die beste, sondern auch das Fleisch die schmackhafteste Zukost ist, meint der konsequente, aber in diesem Punkt eben auch rigorose Moralist Porphyrios: »Niemanden Unrecht tun, der Gerechtigkeit aber sich freuen, das sei die beste Zukost! Denn das Vermeiden des Tieressens ist das Vermeiden der Ungerechtigkeit in der Ernährung.« (Ebd.) Sokrates lässt sich – wider besseres Wissen – die Wurst und den saftigen Braten schmecken. Bei aller derber Kritik wird Nietzsche *diesem Sokratismus* bereitwillig folgen (siehe II.5). Daher nimmt Sokrates auch keinen Abstand vom Brauchtum des Tieropfers, wie sein letzter Wunsch vor seinem Schierlingstrunk, man möge dem Asklepios einen Hahn zum Opfer bringen[40], erkennen lässt. Freilich ist davon auszugehen, dass sein Fleischkonsum wegen seiner allgemeinen Bescheidenheit und seiner bewussten Ernährung sich auf ein gelegentliches Vergnügen beschränkte. Auch die Tatsache, dass er trotz seiner körperlichen Fitness und seiner zu Extremleistungen neigenden sportlichen Aktivitäten keine hagere, dem antiken Schlankheitsideal entsprechende Erscheinung ist, sondern durchaus eine gewisse durchtrainierte Wohlbeleibtheit zur Schau stellt, spricht für seine ausgeprägte und kultivierte Esslust. Allerdings schließt diese gelegentliche Unmäßigkeit gerade nicht aus – wie es das diätmoralische Denken glaubt –, dass eine solche gastrosophische Lebenspraxis sehr wohl eine gesundheitliche Maxime umfasst. Nicht zuletzt auch durch diese ›gastrosophische Diätetik‹, dergemäß er die ursprüngliche hippokratische Diätologie praktiziert (und antizipiert), lebt Sokrates beispielhaft. Sein Freund und Biograph Xenophon führt in dessen

37 | Xenophon, Das Gastmahl, 19.

38 | Platon, Symposion 176c.

39 | Porphyrios, Von der Enthaltsamkeit beseelter Wesen, 161.

40 | Platon, Phaidon 118a.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ethisch-pädagogischen Dialog *Kyroupaideia* die gesundheitliche Bedeutung der eigenen Ernährungsweise mit größter Selbstverständlichkeit an. Was bereits, wie wir im nächsten Kapitel sehen werden, auf eine allgemeine Bekanntheit der neuen Gesundheitslehre des Hippokrates rückschließen lässt. Der Medizinhistoriker Bergdolt bemerkt dazu, dies zeige, dass eine philosophisch fundierte *díaita* (im Sinne einer Lehre der guten Ernährungsweise) offenbar »zur Zeit Xenophons – vielleicht bereits unter hippokratischem Einfluss – längst Allgemeingut war.«[41]

Jedenfalls beinhaltet Sokrates' Ethik des guten Lebens ausdrücklich die »Sorge um die eigene Gesundheit«[42], die sein etwas jüngerer Zeitgenosse Hippokrates zur Grundlage einer umfassenden Gesundheitsphilosophie machen wird. Diese Sorge stützt sich allenthalben auf das medizinische und ernährungswissenschaftliche Wissen, welches der Einzelne sich zwecks der Kenntnis des diätetisch Richtigen anzueignen hat. Für diese Heilkunde, die eine gastrosophische Sokratik statt eine platonische Diätmoral erkennen lässt, ist die Bereitschaft erforderlich, »von Sachkundigen so viel wie möglich zu lernen«. (Ebd.) Freilich ist ein, über allgemeine Gesundheitsregeln hinausgehendes, auf das je individuelle Wohlergehen bezogenes Wissen nur (worauf, wie wir sahen, Kant zurecht beharrte) aus der diätetischen Selbsterkenntnis der eigenen Ernährungsgewohnheiten bzw. Lebensumstände sowie der singulären Eigenheiten des persönlichen Wohlbefindens zu gewinnen. Insofern gilt die sokratische Maxime ›Erkenne dich selbst!‹ im besondere Maße für das gastrosophische Selbst. »Auch soll«, so lehrt Sokrates, »ein jeder an sich selbst das ganze Leben hindurch beobachten, welche Speise, welches Getränk und welche Übung ihm gut bekommen und wie er bei entsprechender Lebensweise möglichst gesund bleiben könne.« (Ebd., IV 7,9)

Diese diätetische Sorge um die eigene Gesundheit und um eine gesunde Ernährung ist – zusätzlich zu kulinarisch Gutem – ein konstitutiver Bestandteil der gastrosophischen Lebenskunst als einer Ethik, die auch das physische Wohl (gr. *díaita)* umfasst. Damit ist in der sokratischen Gastrosophie von vorne herein jener Streitpunkt gelöst oder gegenstandslos, welchen den Philosophen Kant unnötig, wie sich herausstellte, gegen den Mediziner Hufeland aufbrachte. Folgt man Sokrates, ist eine auf das eigene körperliche (oder physische) Wohlergehen bedachte Alltagspraxis mit dem dafür notwendigen Wissen des ethisch Guten sowie des für einen selbst weniger Guten verbunden. Auf diesen Zusammenhang kommt Michel Foucault in seiner Studie zur antiken Diätetik zu sprechen. »Die gute Praxis des Körpers muss«, resümiert Foucault, »um zur Lebenskunst zu werden, in einer selbstreflektierten, selbstbewussten Form ausgeübt werden, eine tägliche Arbeit oder Aktivität, die das Selbst an sich zu vollziehen hat; dadurch wird es eine Autonomie erlangen können und mit weiser Klugheit wählen können, was gut

41 | Bergdolt, Leib und Seele, 30.

42 | Xenophon, Memorabilien IV 7,10.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

und schlecht ist.«[43] Xenophon fügt diesem Passus die Wendung hinzu, dass auch in dieser alltäglichen Selbsterkenntnis des gesundheitlichen Wohls »die menschliche Weisheit« beruhe. So wenig jedoch wie Sokrates der Idee einer praktischen Vernunft anhängt, die kategorisch jede Unmäßigkeit moralisch verurteilt, ebenso wenig reduziert sein gastrosophisches Selbstverständnis die Weisheit des Essens auf die Praxis einer gesunden Diät.

Auch sonst, nicht nur in seinem gelegentlich (rein gesundheitlich betrachtet) durchaus unvernünftigen Genussverhalten, zeigt sich Sokrates gegenüber den vorherrschenden körperlichen Schönheitsnormen und gesellschaftlichen Werten unkonform. Der ordnungsliebende und gut betuchte Bürger Aristoteles moniert in seinen moralischen Schriften die, gelinde gesagt, schlichte Kleidung des Sokrates. Mit diesen Abweichungen von den gesellschaftlichen Normen und botmäßigen Äußerlichkeiten hängt Sokrates' Auffassung zusammen, dass einige Menschen »bei ihrer hübschen Leibesgestalt ganz häßlichen Seelen« hätten, und umgekehrt einer gut und schön sein könne, auch wenn die Gestalt seines Leibes nicht eben augenscheinlich schön sei.[44] Ein weiteres, mit seinem körperlichen Aussehen paradox verbundenes und sogar dem eigenen Verständnis nach unvernünftiges (weil wenig selbstbeherrschtes) Verhalten zeigt sich in seinen sexuellen Interessen: Ob Frauen- oder Männergeschichten, Sokrates guckt den jungen – äußerlichen – Schönheiten, wie Charmides oder Alkibiades, gerne »unter das Gewand«.[45] Neben seiner Frau soll er, wie Diogenes Laertius zu berichten weiß, mindestens eine Geliebte gehabt haben. Seine lasziven Ansichten sind selbstredend; so vertritt er die von Platons rationalistischen Anthropologie denkbar ferne Auffassung, der eigentliche Unterschied der Menschen von den Tieren bestünde insbesondere darin, dass den Tieren Liebesfreuden auf bestimmte Zeiten des Jahres beschränkt, »uns diese jedoch ununterbrochen bis zum Alter gewährt« seien.[46] Sokrates lässt es auch in anderen Dingen am üblichen rechten Maß fehlen. Denn gemessen an den allgemeinen Vorstellungen und Normalitäten ist er zweifelsohne faul und ökonomisch nachlässig: Er arbeitet so wenig wie möglich, Hauptsache es bleibt genug Zeit, um sein philosophisches Leben zu führen.

Trotz dieser unüblichen Beschäftigung – oder gerade wegen ihr – behauptet Sokrates ernsthaft, sich vielleicht als einziger darauf zu verstehen, richtig gut zu leben, weil für ihn bei der alltagspraxischen Verwirklichung einer ethischen Exis-

43 | Foucault macht deutlich, dass das aufklärerische Motiv, sich sein eigener Arzt zu sein (als einer Aufgabe in der alltäglichen Praxis einer gastrosophischen Mündigkeit) sokratischen und nicht etwa kantischen Ursprungs ist. »Wer derart auf sich selbst achtet, für den ist es eine schwere Aufgabe, so sagt Sokrates zu seinen Freunden, einen Arzt für sich zu finden, der das für seine Gesundheit Zuträgliche besser zu beurteilen wisse als er selbst.« Vgl. Foucault, Gebrauch der Lüste, 140.

44 | Xenophon, Ökonomikos VI 16; VII 2.

45 | Platon, Charmides 155d.

46 | Xenophon, Memorabilien, I 4,12.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

tenz nicht gelegentliche Eskapaden oder exzessive Situationen maßgeblich sind. Maßgeblich und formgebend sind vielmehr die, aufs Ganze gerechnet, überwiegende Häufigkeit sowie die alltäglich kultivierte Gewohnheit (gr. *ethos*) der richtigen Lebenspraxen.

Hier zeigt sich die eigentümlich komplizierte Art der sokratischen Ethik: Er praktiziert eine bestimmte Weise, zu leben, deren Bewahrheitung nicht in allen Situationen und deren Universalität nicht in jeder Handlung auf dem Spiel steht. Gelegentlich und vorübergehend unvernünftig zu sein, verträgt sich mit einer ansonsten tagtäglich in praxi gelebten Vernunft, deren partielle Unwirksamkeit nicht ihre ganze Form widerlegt. Tatsächlich gibt sich die von Sokrates verkörperte Weisheit darin zu erkennen, wie wenig es ihrem Ethos um einen moralischen Rigorismus bzw. einen mikrologischen Moralismus geht und wie viel mehr es ihr um eine, in manchem vielleicht aporetische, doch im habitualisierten Ganzen konsequente Lebenskunst zu tun ist. Kein Wunder, dass die nicht leicht fassbare und ungewöhnliche Existenzweise dieses Typs schnell Missverständnis erregt, ihr soziales Umfeld beunruhigt – und ärgert. Die Form der sokratischen Existenz wirkt nicht zuletzt auch deshalb provokant, weil sie, trotz ihrer radikalen Andersheit und ihrer formalen Richtigkeit, in einigem eine augenscheinliche Ähnlichkeit zu der vorherrschenden Lebensweise der Meisten behält. Wenn Sokrates sagt, »dass die Menschen sonst leben um zu essen, er hingegen esse um zu leben«, wie Diogenes berichtet, dann geht es ihm mit dieser Kritik an der vorherrschenden Gefräßigkeit und der geschmacklosen Völlerei seiner Mitbürger nicht darum, eine moralphilosophische Antinomie zu konstruieren, die dem »viehischen Leben der körperlichen Genüsse« (Aristoteles) das »reine Glück eines geistigen Lebens« (Aristoteles) kategorisch gegenüberstellt, wozu »nur die wenigen« (Platon) fähig sind.

Im Unterschied zu der logozentrischen Anthropologie seiner Nachfolger vertritt Sokrates keinen Zwei-Welten-Glauben und nicht den philosophiegeschichtlich dominant gewordenen Idealismus, dass das wahre Menschsein ausschließlich in der Erfüllung eines theoretischen Genusslebens zu suchen sei. In seiner unbefangenen Bejahung sinnlicher Vernunft und der Weisheit eines Essens mit Leib und Seele zeigt sich Sokrates als ein Mensch des Volkes – als ein Zeitgenosse jener populären Genusskultur, welche in gutem Essen (worin auch immer dies auch bestehen mag) eine allgemeine Gestalt erfüllten Wohllebens und menschlichen Selbstgenusses zu schätzen weiß. Dennoch wahrt seine scharfe Kritik an der ungastrosophischen Ernährungsweise der Meisten eine grundsätzliche Distanz zum vulgären Hedonismus gesellschaftlicher Völlerei und Sauferei. Daher plädiert gerade der angeblich unmäßige Sokrates (im Gegensatz zum angeblich trockenen Kant) für ein vernünftiges, maßvolles Trinkverhalten im Alltag: »Ich glaube, dass es dem menschlichen Leib ähnlich geht wie den Gewächsen der Erde. Die können sich auch nicht aufrichten, wenn der Gott sie zu reichlich tränkt, und kein Hauch kann sie durchblasen; trinken sie aber, soviel ihnen wohltut, so wachsen sie schön aufrecht und tragen Blüten und reifen ihre Frucht. So auch

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

wir: schenken wir uns das Getränk zu reichlich ein, so liegen uns Leib und Seele bald am Boden, und wir können kaum mehr frei atmen, geschweige denn reden; so uns aber die Knaben aus kleinen Kelchen häufig beträufeln, so wird uns der Wein, statt gewaltsam zum Rausch, verführerisch zu Spiel und Scherz geleiten.«[47]

Auch Sokrates' anscheinend unmännliche Würdigung der kulinarischen Praxis als einer philosophischen Lebenskunst macht ihn letztlich zu einem Außenseiter, der von den vorherrschenden geschlechterspezifischen Normalitäten abweicht und die gesellschaftliche Konstruiertheit männlicher oder weiblicher Tätigkeiten und Identitäten einräumt. Er räumt nicht nur ein, dass Frauen die vermeintlich männliche Schwertkunst ebenso gut beherrschen können wie Männer; auch bekümmert es ihn nicht, woran sich Xenophon erinnert, darüber ausgelacht zu werden, dass er gerne tanze, obwohl dies angeblich etwas Weibliches sei.[48] Der Herausgeber von Xenophons Gastmahl kommentiert hier: »Wir dürfen den tanzenden Sokrates für historisch nehmen.« – Mit ähnlicher Berechtigung können wir den kochenden Sokrates wenigstens vermuten.

Gendertrouble im Hause Sokrates' und Xanthippes

Die diätmoralisch geprägte Überlieferung schweigt darüber, ob Sokrates selbst gekocht hat und wie weit diesbezüglich seine eigenen Praxiserfahrungen gehen. Freilich scheint der Sachverhalt, dass er ausgerechnet über die Zubereitung von einfachem Hirsebrei fachsimpelt, jedoch nicht über die technisch anspruchsvolle Kunst etwa des Brotmachens philosophiert[49], auf keine große Gourmandise hinzuweisen. Vermutlich ist der Sokrates-Biograph Platon für diese Ungereimtheit verantwortlich, dessen ausdrückliche Verachtung der Kochkunst und dessen programmatische Unkenntnis in Sachen kulinarischen Selbsttätigseins in dem

47 | Xenophon, Das Gastmahl, 20; vgl. Platon, Symposion, 176d.

48 | Vgl. Xenophon, Das Gastmahl, 15ff.

49 | Es ist allgemein bekannt, dass zu den historisch herausragenden Errungenschaften der attischen Küche die Kunst des Backens zählt. Der Kochkunsthistoriker Revel erinnert an die antike Brotbackkultur: »Erst mit den Griechen hielt das Brot seinen Einzug in die Geschichte der Ernährung.« Und weiter: »Sie beherrschten völlig die Kunst des Mahlens, beziehungsweise des Ausmahlens, und konnten daher nach Belieben mehr oder weniger weißes Mehl für die verschiedensten Zwecke produzieren, vom groben Schwarzbrot bis zum feinsten Konditoreigebäck. Sie führten den großen Backofen ein und verbesserten ihn derart, dass unser heutiger im Wesentlichen jenem Ofen gleicht, der in der Antike etwa seit dem 6. Jahrhundert benutzt wurde. Und vor allem kamen die Griechen schließlich darauf, dem Brot allerlei Kräuter und wohlriechende Gewürze sowie ein große Auswahl von Ölen und Früchten beizumischen.« (Revel, Erlesene Mahlzeiten, 58) Der Autor eines griechischen Kochbuchs erwähnt 73 verschiedene Brotsorten. Vgl. Goody, Cooking, Cuisine and Class, 103.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

patriarchalen Selbstverständnis mündet, über solche Dinge (einer Gastrosophie) zu schweigen. Allerdings verdankt die Überlieferung dem Xenophon eine einschlägige Darstellung, welche die Vermutung zu bestätigen scheint, dass Sokrates selbst nicht am Herd stand. Es ist bekannt, dass Xanthippes Ärger über ihren Mann durchaus mit der Vernachlässigung seiner Haushaltspflichten auf Kosten seiner buchstäblich brotlosen Kunst und seiner scheinbar nutzlosen Öffentlichkeitsarbeit zu tun hat. Daraus lässt sich rückschließen, dass Sokrates die alltägliche Haus- und Herdarbeit, also das Ökonomische, ganz seiner Frau alleine überlässt. Jedenfalls ist einer der häufigen Anlässe zu den berühmt-berüchtigten Meinungsverschiedenheiten des Paares[50] tatsächlich der Streit über diese geschlechterspezifische Arbeitsteilung. Vielleicht hat der Umstand, dass Sokrates die Geschlechterverhältnisse explizit problematisiert, mit dieser patriarchalen Kultur zu tun, deren üblichen Lebensgewohnheiten er bei dieser Angelegenheit ausnahmsweise unkritisch folgt. Leider liefert die (immer noch spärliche) Literatur zu dieser Problematik der antiken Philosophie und ihrer soziokulturellen Bedingungen keine weiteren Auskünfte.[51]

Immerhin: In Xenophons *Ökonomikos* – wörtlich übersetzt *Der Hausmann* – berühren Sokrates und sein Gegenüber Critobulus die Frage der Umgangsformen der Ehepaare und deren Aufgaben für die gemeinsame Haushaltsführung. Indessen fällt diese interessante Diskussion sehr kurz aus, weil Sokrates dergleichen »hier nicht untersuchen will«, wie er nach einigen und sehr allgemein gehaltenen Ausführungen einräumt. Er rechtfertigt Critobulus die eigene defensive Haltung mit dem zweischneidigen Hinweis, dass es diesbezüglich am sinnvollsten sei, eine befreundete Frau aufzusuchen, namentlich Aspasiam, weil »die dich von diesem allem weit besser unterrichten wird.«[52] Insgesamt scheint Sokrates in der Diskussion um die Geschlechterrollen im Kontext der Haushaltsaufgaben eine gewisse Zurückhaltung zu zeigen. In den spärlichen Ausführungen, zu denen es dann doch noch kommt, präsentiert er ausdrücklich nicht seine eigene Meinung – vielleicht im Bewusstsein seiner Lage als männlicher Vollbürger der griechischen Gesellschaft. So referiert er in der Unterredung mit Critobulus nur indirekt im Umweg über den Standpunkt eines Fremden den Inhalt des ebenso problematischen wie repräsentativen Gesprächs, das er mit Ischomachus zu diesem Thema geführt hat. Trotz dieser bewussten Distanznahme macht Sokrates gleichzeitig unmissverständlich deutlich, dass es sich bei der Geschlechterproblematik für ihn um *das* Thema der kulturellen Auseinandersetzung und um entscheidende soziale Kämpfe handelt, »denn ich werde dies mit größerer Lust von dir anhören, als wenn du von dem besten Zweikampf, oder dem schönsten Reiterturnier eine

50 | Beispielsweise: »Zu Xanthippe, die ihn mal beschimpfte, und dann noch mit Wasser übergoß, bemerkte er: ›Hab ich nicht immer gesagt, dass Xanthippe, wenn sie donnert, auch Regen bringt?‹« Vgl. Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen II, 36f.

51 | Vgl. Straube, Die Quellen der Philosophie sind weiblich.

52 | Xenophon, Ökonomikos, VI 14.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Erzählungen machen wollest«. (Ebd., VI 9) Wie sich herausstellt, vertritt der besagte Ischomachus eine traditionell patriarchale Auffassung. Ischomachus erzählt den klassischen Mythos von einer gottgewollten Ergänzung des Mannes durch die (Haus-)Frau, von einer aus der vermeintlich natürlichen Ordnung vorgegebenen Arbeitsteilung und Rollenzuweisung: »Gott hat, wie mich dünkt, die Frauen selbst nach ihrer Natur so geschaffen, dass sie verrichten müssen, was im Hause zu tun und zu besorgen ist; die Männer aber zu der Arbeit und Besorgung der Geschäfte außer dem Hause. Denn der Männer Leib und Seele hat Gott so geschaffen, dass sie Kälte, Hitze, Reisen und Kriegsdienste besser aushalten können, wodurch er ihnen die auswärtigen Dinge anwies. Indem er aber den Frauen nicht Körper von so harter Natur gegeben, solches auszustehen, so (sagte er) scheine es ihm, habe Gott dadurch die Verrichtungen innerhalb des Haushalts denselbigen anbefohlen.« (Ebd., VII 22, 23)

Aus dieser natürlichen Ordnung der Geschlechter ergeben sich ein für alle Male männliche und weibliche Aufgaben und Identitäten. In der traditionellen, agrarisch geprägten Gesellschaft übernehmen sollen die Männer alle Tätigkeiten, die unter freiem Himmel geschehen. »Denn das Bepflügen der Äcker, das Säen und Pflanzen, und das Vieh zu weiden sind solche Dinge, die unter freiem Himmel geschehen.« (Ebd.) Für die Frauen sieht Xenophons Schilderung neben der Aufgabe einer fürsorglichen Verwaltung des vom Mann Erwirtschafteten die Pflicht der Kinderpflege, der Küchenarbeit und aller sonstigen Haushaltstätigkeiten vor: »Wenn nun solches in das Haus gebracht wird, so ist jemand nötig, der es in Acht nimmt, und der die Arbeit verrichtet, die unterm Dache geschehen muß. Dahin gehören die Auferziehung der jungen Kinder und die Zubereitung der Speisen, welche vom Felde kommen, nicht weniger die Verfertigung der Kleider aus Wolle.« (Ebd., VII 21) Nicht ohne Grund schweigt sich Sokrates über solcherlei Ausführungen aus, denn selbstverständlich spiegeln sich darin seine eigene Situation und sein patriarchales Verhältnis zu Xanthippe wider. Ihn scheint vielmehr zu interessieren, wie gegen diesen unverblümten Herrschaftsdiskurs – freilich innerhalb des auch von ihm nicht weiter hinterfragten traditionellen Geschlechterverhältnisses – eine größere Gleichheit der Geschlechter denkbar ist. Dazu greift Sokrates einen Gedanken auf, der die Herrschaftsfrage unter den Ehepartner entnaturalisiert und von einem Kampf um Anerkennung abhängig macht. Entsprechend der sokratischen Anerkennungstheorie entscheidet das Ansehen und die Achtung der Beteiligten darüber, »welcher unter ihnen der beste ist, der Mann oder die Frau, solcher auch von diesem am meisten genösse«. (VII 27) So gesehen, ist nicht nur eine Gleichheit der Geschlechter (in ihrer jeweiligen Position) möglich; darüber hinaus kann sich das eheliche Herrschaftsverhältnis auch umkehren, so dass »sie gar besser werden könnte als er«, mit der bemerkenswerten Konsequenz, dass dann »er ihr selbst gerne werden dienen wollen«. (VII 42)

Bei diesem offenen Kampf geht es um eine ethisch relevante Anerkennung, nämlich um die des individuellen Besserseins in einer bestimmten Tätigkeit des guten Lebens (hier: in der *arete* des häuslichen Wohlseins). Die Machtdynamik

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

dieser Anerkennung, die jenseits der naturalistischen Geschlechterhierarchie darüber entscheidet, wie das gute Zusammenleben und die alltägliche Haushaltsarbeit – insbesondere das gute Kochen – am besten gelingt, scheint Sokrates offenbar zu beschäftigen. Ohne darüber persönlich zu werden, meint er, dass dieses Gelingen ja offensichtlich alles andere als selbstverständlich sei. »Ich kann dir auch einige zeigen, welche Frauen geheiratet haben, und mit ihnen so leben, dass sie dieselbigen zu Mitgehilfinnen haben, ihr Hauswesen zu verbessern; andere hingegen so, dass sie von ihren Frauen großen Schaden leiden.« (III 10) Die in dieser Formulierung durchklingende Spitze, dass die Ursache eines missglückten Zusammenlebens vor allem bei der Ehefrau zu suchen sei, verstärkt Sokrates noch, wenn er sagt: »Ich halte dafür, dass eine gute Frau, die ja Teil am häuslichen Wohlsein nimmt, ebenso viel beizutragen hat zum gemeinsamen Besten, als der Mann. Denn durch die Männer werden meistenteils die Güter in das Haus gebracht, und durch die Frauenhände werden sie wieder ausgegeben. Wenn nun beides auf die rechte Weise geschieht, wird der Zustand des Haushalts verbessert; geschieht es aber nicht, wie es sein soll, so muß alles schlecht werden.« (III 15)

Allerdings belässt es Sokrates nicht bei dieser einseitigen und selbstgerechten Schuldzuweisung zu Lasten der (mithin seiner) Ehefrau. Selbstkritisch räumt er auch Fehler und Versäumnisse seitens des Ehemanns ein. Eindringlich verlangt er von seinem Freund, sich selbst gegenüber ehrlich zu sein und das eigene und ungenügende Beziehungsverhalten philosophisch zu hinterfragen. Xenophon erinnert sich weiter: »Aber, sagte Sokrates ferner, mein Critobule, du mußt mir die Wahrheit sagen, denn wir sind ja hier zusammen als gute Freunde: Hast du wohl jemand, dem du mehr von deinen ernsthaften Geschäften anvertraust, als deiner Frau? – Gewiß niemand, sprach er. – Ist aber wohl jemand, mit dem du dich weniger davon unterredest, als mit ihr? – Wo nicht gar keiner, gewiß sehr wenige.« (III 12) Vermutlich liegt im Falle des Sokrates der Grund für die allgemein bekannten und vielleicht bewusst öffentlich zur Schau gestellten Ehezwistigkeiten zwischen Xanthippe und ihm jedoch weniger darin, dass er – der nichts lieber tut, als (mit Anderen) zu reden – zu wenig mit seiner Frau spricht.[53] Das missglückte gute Zusammenleben rührt eher daher, dass einerseits sie ihm verständlicherwei-

53 | Dazu erläutert Sokrates: »Wer ein Meister im Reiten werden will, tut sich ja, soviel ich sehe, auch nicht die langsamsten Pferde zu, sondern wilde, und denkt, wenn er die bändige, werde er mit den andern leicht umgehn können. Und da ich mit Menschen umgehn und auskommen will, habe ich mir dieses Weib zugetan; denn das weiß ich, wenn ich sie aushalte, kann ich mich mit allen andern Menschen leicht vertragen.« (Xenophon, Das Gastmahl, 15) Freilich ist bei dem gewählten Bild – mit dem durchaus problematischen Pferdevergleich spielt der Ironiker Sokrates darauf an, dass im Griechischen das Blondross Xanthippos heißt – gerade nicht der Aspekt einer einseitigen Zügelung (der Mann als Meister seiner untergebenen Frau) gemeint, sondern vielmehr die ungewohntere Vorstellung, dass Sokrates für das gute Gelingen (die Meisterschaft) eines Umgangs von Gleichberechtigten argumentiert.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

se vorwirft, mit seiner in jeder Hinsicht brotlosen Kunst (der Philosophie) nichts zum Besten des gemeinsamen Haushalts beizutragen. Während er andererseits für die unermüdlichen Energie, die er für das Philosophsein aufbringt – eine gemeinhin, von Kallikles beispielsweise, als unmännlich abgetane und belächelte Tätigkeit – ihr Verständnis erhofft. Er wünscht sich diese Anerkennung vielleicht umso mehr, als er diese Möglichkeit – die einzige ihm, als Mann unter dem gesellschaftlichen Zwang der traditionellen Geschlechterverhältnisse, freistehende Möglichkeit – unter anderem dazu nutzt, um für die gleiche Anerkennung jener gesellschaftlich degradierten Tätigkeiten öffentlich zu kämpfen, die gemeinhin – wie die Küchenarbeit – ausschließlich als Frauenarbeit gelten.[54] Und soviel haben die vorangegangenen Rekonstruktionen gezeigt: Auch der Küchenarbeit und der kulinarischen Selbsttätigkeit verleiht die sokratische Gastrosophie zumindest theoretisch den Rang einer philosophischen (d.h. einer im Prinzip jedem bzw. jeder möglichen), allgemeinmenschlichen Lebenskunst. Sokrates scheint allerdings in diesem Emanzipationsprozess auf der Hälfte der Strecke stehen geblieben zu sein; denn in der Praxis hat er sich selbst wohl selten an den Küchenherd gestellt.

Insofern könnte Xanthippes Vorwurf gegenüber ihrem Ehemann – gerade als weiser Beweis ihrer Anerkennung seiner Philosophie – mit gutem Grund darin bestanden haben, dass er seiner eigenen Ethik praktisch widerspricht, wenn er in deren alltäglichen Umsetzung beispielsweise im Bereich der kulinarischen Dinge nicht besser ist als die meisten anderen Männer. Trotzdem bleibt Sokrates zugute zu halten, dass er im entscheidenden Gegensatz zu Platon und Aristoteles die alimentären Alltagsfragen durchaus ernst nimmt und zum Gegenstand eines unbefangenen philosophischen Nachdenkens macht, welches immerhin die traditionelle Geschlechterverhältnisse kritisch hinterfragt. Dieses kritische Hinterfragen der gesellschaftlich vorherrschenden Gewohnheiten zeigt sich mitunter, wie deutlich wurde, in seinem kulinarischen Sachverstand und weisen Geschmacksurteil am Beispiel von brauchbarem Küchengerät nicht weniger als in seiner Begründung des allgemeinen Guten einer wissenschaftlich fundierten und kunstvollen Küche. Diese gastrosophische Weisheitssuche wird erst recht daran deutlich, dass Sokrates das kulinarische Tätigsein als tugendhafte Praxis eines gastrosophischen Gutseins auch auf die damit verbundenen ökonomischen Aspekte bezieht.

54 | Auch in dieser Hinsicht wird Epikur mit seinem ›Garten‹, als einem Modell eines posttraditionellen Zusammenlebens der Geschlechter, diesen (feministischen) Teil der sokratischen Philosophie beerben und fortentwickeln. Verglichen mit Epikurs Sozialutopie der Gleichberechtigung wird anhand von Xenophons Darstellung allenthalben deutlich, dass Sokrates' eigene Position die patriarchale Zuschreibung der Hausarbeit als Frauenarbeit nicht konsequent hinterfragt.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Einkaufen in der Marktstrasse

Mit vorgestrecktem Stock hindert Sokrates einen ihm entgegenkommenden Mitbürger in einer Marktstraße am gedankenlosen Weitergehen. Bei dieser (ersten) Begegnung fragt der Philosoph den Passanten namens Xenophon – seinen späteren Schüler, Freund und Biographen, dessen verschriftlichten Erinnerungen wir so viel verdanken – »nach den Einkaufsorten für die jeweiligen Lebensmittel«.[55] Bei einer anderen Gelegenheit, einem Gespräch mit einem jungen Mann namens Hippokrates, welches Platons Dialog *Protagoras* schildert[56], thematisiert Sokrates ebenfalls die alltäglichen Belange des Küchenzettels. Der Verlauf dieser Diskussion macht klar, dass er den Einkauf von Essen für weit unbedenklicher hält als den Einkauf oder Erwerb von Wissen. »Denn Speisen und Getränke, die du vom Kaufmann oder Krämer eingehandelt hast, kannst du in anderen Gefäßen davontragen, und ehe du sie essend oder trinkend in deinen Leib aufnimmst, sie zu Hause hinstellen und auch dann noch, einen Sachverständigen herbeirufend, beratschlagen, was davon du essen und trinken sollst und was nicht, und wie viel und wann; so dass es beim Einkauf nicht viel bedeutet mit der Gefahr. Kenntnisse aber kannst du nicht in einem anderen Gefäß davontragen, sondern hast du den Preis gezahlt, so mußt du sie in deine Seele selbst aufnehmend lernen und hast deinen Schaden oder Vorteil schon weg, wenn du gehst.« (Ebd.)[57] Anders als in

---

55 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen II, 48.

56 | Vgl. Platon, Protagoras 314a.

57 | Freilich denkt Sokrates, der selbst nicht schreibt, nur an die Möglichkeit der mündlichen Rede und der gesprächsweisen Wissensvermittlung (bzw. Wissenseinverleibung und Wissensverinnerlichung). Dagegen richtet sich Platons Kritik an der Schrift ausdrücklich gegen die Funktion der Sprache als Gefäß und Konserve. (Platon, Phaidros 275a-e; Siebenter Brief 341c-d) Einerseits kann zwar durch die Schrift die Gefahr einer unmittelbaren Wirkung von Gedanken gebannt werden und darüber hinaus kann die Schrift, gewissermaßen als Konservierungsmittel, mitgeteiltes Wissen auch äußerlich gegen dessen Verfall schützen, indem sie es, wie Nahrungsmittel in Gefäßen und Dosen, in Büchern und Schriften haltbar macht und aufbewahrt. In diesem scheinbaren Vorteil der Schrift gegenüber der Rede steckt andererseits aber, so Platon, eine weit größere Gefährdung, der solcherart eingetütetes Wissen ausgesetzt ist – und zwar der Verlust oder die Verfälschung des wahren Inhalts. Denn durch die Konservierung geht die anfängliche Frische und die erkennbare Herkunft ihrer Erzeugung, nämlich die Wahrheit ihres ursprünglichen Sinns (in der mündlichen und jederzeit bestreitbaren Mitteilung) verloren. An die Stelle des Genusses von frischen und reifen Erzeugnissen tritt die monotone Bequemlichkeit, sich jederzeit diese Fertigkost zu Gemüte führen zu können und sich durch diese einsame Mahlzeit schnell zu sättigen. Die allgemeinen Folgen und Nebenwirkungen dieser Form des Konsums konservierter Kenntnisse sind bekannt: Vieles wird nicht verdaut oder gerät falsch in den Hals. Unreife Gedanken werden produziert und Waren ohne Biss angeboten. Das Meiste bleibt ungelesen und verschwindet unprobiert auf dem Vorratsregal. Oder sie überschreiten, un-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

dem Gespräch mit Hippokrates, geht es Sokrates bei der Begegnung mit Xenophon in der Marktstraße nicht um die – gemeinhin in ihrem schädlichen Potential für das geistige Wohl weit unterschätzten – Folgen und Nebenwirkungen des alltäglichen Wissens- und Informationskonsums, der mentalen Infektionsgefahr durch übles Gerede und schwer verdauliche Tugendlehren. Seine konfrontative Erkundigung, wo Xenophon einkaufen gehe, scheint sich primär auf die anderen Lebensmittel, die alltäglichen Nahrungsmittel, zu beziehen.[58] Xenophon gibt auf Sokrates' merkwürdige Frage anscheinend eine Antwort, die dazu führt, dass im weiteren Verlauf ihres Dialogs nicht weiter vom Einkaufsort die Rede ist. Was nicht heißt, dass Sokrates mit Xenophons Antwort zufrieden gewesen sein muss. Im Gegenteil, die Auskunft, die Xenophon seinem Gegenüber zu den eigenen Konsumgewohnheiten erteilt, bewegt Sokrates vielmehr zu einer Nachfrage, die er anschließend an Xenophon richtet. So bohrt er mit der für seine Person so typischen Fragerei nach, »wo denn die Menschen gut leben könnten.«[59]

Durch diese Wendung des Gesprächsverlaufs erfahren wir, dass Sokrates' Fragerei eine ethische Absicht verfolgt und darauf abzielt, das Einkaufsverhalten in Bezug auf das gute Leben (gr. *euzên*), und das heißt für Sokrates, in Bezug auf ein gutes, aufs menschliche Wohl bedachtes Konsumverhalten zu problematisieren. Darüber hinaus kommt der für eine Philosophie des guten Lebens fundamentale Sachverhalt zur Sprache, dass Sokrates dem Gut-leben-Können einen örtlichen Sinn verleiht und mit dem Ort eines guten Einkaufens verbindet. Demnach ist das Gute verortet – nämlich in bestimmten aufs menschliche Wohl bezogenen Praxen täglich tätig zu sein und auf diese Weise gut zu leben – und gutes Leben weder mit dem Leben als ganzem gleichbedeutend noch durch jede Handlung zu erreichen. Indem Sokrates das Einkaufen zu der potentiellen Praxis eines guten Lebens macht, erweitert er die alltagspraxische Reichweite einer gastrosophischen Ethik auf das Feld einer politischen Ökonomie der Kaufkraft. Erlaubt schließlich die Ratlosigkeit, welche Xenophon gegenüber der Frage zu bekunden scheint, wo denn die Menschen gut einkaufen, unmittelbare Rückschlüsse auf seine Ernährungs- und Lebensweisen? Dies ist offensichtlich nur dann der Fall, wenn das Besorgen der Lebensmittel nicht bloß die materiellen Grundlagen der

bemerkt, ihr Verfallsdatum und täuschen eine Haltbarkeit vor, die ihre Substanz nicht hergibt. Der römische Stoiker Epiktet veranschaulicht das Problem: »Heute kaufen Leute, die nicht den geringsten Bissen schlucken können, eine Abhandlung und schlingen sie in sich hinein. Sie erbrechen oder bekommen eine Verstopfung. Dann kommen die Koliken, die Katarrhe, die Fieber – sie hätten beizeiten an ihr Auffassungsvermögen denken sollen…« (Epiktet, Gespräche, II.1) Diese bedenkliche Erkenntnis der klassischen Seelendiätetik kommentiert Foucault mit den folgenden Worten: »Das Schlimme bei den Krankheiten der Seele ist, dass sie unbemerkt verlaufen oder dass man sie gar für Tugenden halten kann.« Vgl. Foucault, Die Sorge um sich, 80.

58 | Vgl. Klaus Bartels, Sokrates im Supermarkt.

59 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, II 48.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

eigentlich wichtigen Lebensinhalte bezweckt (wie es das diätmoralische Denken will), sondern wenn es selbst eine alltägliche Praxis, gut zu leben, konstituiert. Eben darin scheint Sokrates' diskursive Verkettung von Einkaufspraktiken mit einer guten Lebensweise zu münden. Jedenfalls scheint Xenophons Reaktion auf die so unscheinbare wie verhängnisvolle Frage, wo er einkaufen geht, erkennen lassen, dass er wohl vorher wenig über die Ethik des Einkaufens nachgedacht hatte. Über den folgenreichen Abschluss der besagten Szene zwischen Sokrates und Xenophon berichtet Diogenes Laertius. »Dem nun Ratlosen habe Sokrates gesagt: ›Folge mir und lerne!‹« (Ebd.)

Und ebendieses tritt ein: Von diesem Moment an und im Eingeständnis der eigenen Ratlosigkeit gegenüber den Fragen eines guten Lebens folgt Xenophon dem Philosophen und wird sein lernbereiter Biograph, dessen Schriften wir die vermutlich treueste Wiedergabe der sokratischen Philosophie verdanken. Insofern ist die scheinbar belanglose Szene in der Marktstraße – die philosophische Frage nach dem Einkaufsort – ein denkbar großes Ereignis nicht nur in der Kulturgeschichte des Abendlandes, sondern auch für die Gastrosophie.

Herkunft der Esswaren

Nach der Herkunft der Nahrung zu fragen! – Wer sich, wie Sokrates, für solche Dinge und derlei alltägliche Kleinigkeiten interessiert, legt eine nahezu utopische Haltung an den Tag.[60] Je nach Geschlechterperspektive stellt der Philosoph entweder eine ganz lächerliche (›unmännliche‹) oder eine selbstverständliche (›weibliche‹) Frage. Denn wie das Essenmachen, so wird auch der Einkauf von Lebensmitteln in der patriarchalen Kultur des antiken Griechenlands als Sache der Hausfrau oder, sofern möglich, der Diener angesehen, »die vom Markte etwas holen« (ebd., VIII 22) – wie Xenophon in seiner Sokrates-Erinnerung zur nachträglichen Selbstverteidigung nicht versäumt einzuflechten. Aber Sokrates meidet diesen Ort keineswegs. Im Gegenteil hält er sich die meiste Zeit auf den Marktplätzen auf, um – zu reden, gewiss. Vielleicht aber nicht nur, um zu reden und um Passanten in philosophische Gespräche über das gute Leben zu verwickeln. Vielleicht auch um an diesem Ort einzukaufen und dort brauchbare Dinge mitgehen zu lassen, wie er dies wohl andernorts zu tun pflegt.[61] Jedenfalls befindet man sich mit der merkwürdigen Begegnung zwischen Sokrates und Xenophon an derjenigen Stelle innerhalb der Geschichte der westlichen Philosophie,

60 | Hier ist daran zu erinnern, dass der Philosoph wegen seiner utopischen, gegenüber der vorherrschenden Fraglosigkeit als deplatziert angesehenen Fragerei von seinen Mitmenschen als *atopos* bezeichnet wurde. »Sokrates, der Ortlose. Sokrates, der merkwürdige Mann, der Fremde, der Befremdliche, der Sonderling. Sokrates, der Auffällige, der Störenfried, der Asoziale.« Vgl. Böhme, Der Typ Sokrates, 19.

61 | Vgl. Dürrenmatt, Der Tod des Sokrates.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

wo zum ersten Mal – und zugleich für lange Zeit auch zum letzten Mal – die vermeintlich unwichtigen und nebensächlichen, angeblich ganz und gar unphilosophischen Angelegenheiten eines mündigen Konsums zur Sprache kommen. Die ethische Sorge um sich beinhaltet auch das bedächtige Besorgen von Lebensmitteln und die alltägliche Selbstversorgung mit guten Produkten vom Markt als praktischer Beweis der eigenen kulinarischen Weisheit sowie als allgemeine Voraussetzung einer gastrosophischen Esskultur. Worin sollte also der sachliche Zusammenhang zwischen dem guten Leben und dem Einkaufen bestehen? Was sind gute Lebensmittel?

Bezüglich der ökonomischen Hintergründe des Lebensmitteleinkaufs im antiken Griechenland ist daran erinnert, dass bereits zu dieser Zeit ein weitläufiger Gütertransport und ein vorläufiger Welthandel mit einem kulinarischen Globalismus herrscht.[62] Sokrates' Wissbegierde und seine Bedenken bezüglich der Herkunft der angebotenen Lebensmittel ebenso wie ihres Einkaufsortes erscheint von daher keinesfalls abwegig und auch nicht (übergebührlich) an ihn herangetragen. Aus Platons Gesellschaftskritik sind uns sowohl das Ausmaß des unersättlichen Konsums (»der üppigen Polis, wie man sie jetzt hat«) als auch die größeren geopolitischen Zusammenhänge des damaligen Handels bekannt. (Siehe I.1) Der zeitgenössische Geschichtsschreiber Thukydides hebt als Vorzug des athenischen Wohlstands hervor, dass die Erzeugnisse aller Länder eingeführt würden und seinen Bewohnern den Genuss nicht nur der einheimischen, sondern auch fremder Güter und Geschmäcker ermöglichten. »Die Bevorzugung der an gewissen Orten in anerkannter Vorzüglichkeit erzeugten Eßwaren ist«, wie der Altertumsexperte Friedländer kommentiert, »zu allen Zeiten eine der notwendigen Folgen der Zunahme des Wohlstands und der Erweiterung der Handelsbeziehungen gewesen.«[63] Der bereits erwähnte Archestratos von Gela schreibt umfängliche Studien über Nahrungsmittel(qualität) und regionale Produkte des athenischen Reiches, welches er aus reinem Gourmet-Forschungsinteresse ausgiebig bereist hat.[64]

Die überlieferten Fragmente bieten einen aufschlussreichen Blick auf den globalisierten Einkaufszettel der Griechen. So werden beispielsweise alle Aalsorten zwar als Delikatessen gelobt, aber vorzuziehen seien die anerkanntermaßen besten, namentlich wie Archestratos weiß, »die Aale, die man in der Meerenge bei Reggio fängt. Auch jene, die man in dem Kopai-See fischt, haben einen guten Ruf, wie auch die aus Strymon [das heutige Struma]; sie sind von bester Qualität, übrigens sehr groß und wunderbar fett. […] In der Meerenge von Skylla, deren Wasser

62 | Vgl. Hirschfelder, Europäische Esskultur, 58-76.

63 | Friedlaender, Sittengeschichte Rom, 625, dort auch der Hinweis auf Thukydides.

64 | Jean-Francois Revel erläutert: »Der Sizilianer Archestratos war in Wirklichkeit weniger ein Koch als ein reisender Gastronom, der seine Erlebnisse und Erfahrungen in einer Spruchdichtung niederlegte, einer Art Parodie der *Sinnsprüche* des Hesiod und anderer Autoren der gnomischen Dichtung. Mit Recht wurde Archestratos mit Brillat-Savarin verglichen.« Vgl. Revel, Erlesene Mahlzeiten, 32.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

die Küste des waldbedeckten Italien netzen, kommt der berühmte Latos vor, der ein herrliches Essen gibt. Diesen Fisch findet man auch im Nil.« (Ebd., 33) Neben der erforderlichen Sachkunde beim Kauf von fremdländischen Spezialitäten rät Archestratos, den regionalen Küchen die Priorität zu geben, weil man vor Ort am besten in den vollen Genuss ihres Wohlgeschmacks komme. Dafür müsse man einen geübten Geschmackssinn der kulinarischen Geographie entwickeln. Eine solche Weisheit verbindet mit dem Ort Milet nicht nur den Namen des großen Vorsokratikers Thales, sondern auch die Herkunft göttlicher Speisefische: »Wenn du nach Milet kommst, kaufe dir eine Meeräsche aus der Lagune von Geson, zwischen Priene und Milet, oder einen Seewolf, dieses Göttergeschenk. Denn dort sind diese Fische vorzüglich; sie verdanken ihre Qualität jener Gegend. Es gibt zahlreiche andere im weithin berühmten Kalydon [antike Hauptstadt Ätoliens am Golf von Patras], im ambrakischen Golf und im Teich von Bolbos, aber ihr Fett besitzt weder ein angenehmen Duft noch den reizvollen Geschmack jener anderen, die meiner Ansicht nach ein Hochgenuß sind.« (Ebd.) Archestratos warnt ausdrücklich vor Lebensmitteln von schlechter Qualität, deren Minderwertigkeit auf Herkunftsbetrug und Verfälschung zurück zu führen sei. »Mißtraue allen Ährenfischen, mit Ausnahme derer aus Athen, die in der Laichzeit gefangen werden und die von den Ioniern Schaum genannt werden. Sie müssen ganz frisch in der Bucht von Phaleron gefischt werden. An den Küsten von Rhodos gibt es ebenso gute, vorausgesetzt, dass sie wirklich von dort stammen.« Eine gebotene Vorsicht angesichts der üblichen Betrügerei und Wirtschaftskriminalität scheint gegenüber den geradezu großindustriellen Produktionsbedingungen der antiken Ökonomie – immerhin erwähnt bereits Aristoteles künstliche Austernzucht – schon damals nicht unberechtigt gewesen zu sein. Darüber hinaus spricht Archestratos den leicht zu durchschauenden Schein von vermeintlich exotischen Delikatessen und bloß repräsentativer Feinkost an: »Chrisippos bemerkt, dass Ährenfische von den Athenern gering geschätzt werden, weil es deren so viele gibt, während man sie überall sonst sehr liebt. Es geht ihnen also ähnlich wie den Hühnern der Adria, die in Athen sehr hoch im Kurse stehen, obwohl weniger gut und kleiner als die Hühner des Landes, während die Bewohner jener Küste ihre Hühner aus Griechenland kommen lassen.« (Ebd.)

Während die Kelten und Germanen zu dieser Zeit in Nordeuropa vorrangig Wildbret und Bier genießen, hat sich die mediterrane Küche nicht zuletzt begünstigt durch den landwirtschaftlichen Getreide- und Rebbau sowie durch den intensiven Fischfang und einiger Viehzucht zu einer ausgeprägten Kunst und Wissenschaft entwickelt. Zusammenfassend kann mit den Worten des französischen Ideengeschichtler Revel festgehalten werden: »Für die Küche der Antike ist es charakteristisch, dass man über den Ort, an dem man ein Tier fing, die Gegend, in der ein Gemüse gezogen oder eine Frucht angebaut wurde, ebenso eingehend und weitschweifig gesprochen hat wie über die Garungsweise oder die Zu-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

bereitung.«[65] Dieser kulturelle Hintergrund lässt Sokrates' gastrosophische Sorge gegenüber Herkunft und Qualität der eingekauften Lebensmittel als Zeugnis eines gut ausgebildeten Geschmackssinns erkennen. Da eine qualitätsbewusste und an regionalen Produkten orientierte Auswahl der Waren genauere Kenntnisse ihrer Herkunft und Herstellungsweise verlangt, nimmt der Philosoph es nicht leicht mit dem guten Einkauf. Weit entfernt davon, diese alltäglichen Dinge zu bagatellisieren und ihnen ihre erkenntnistheoretische Dignität abzusprechen, deutet sich bei Sokrates eine Ethik des weltweisen Verbrauchers an.

Diese philosophische Würdigung der Warenkunde und der täglichen Weisheit einer klugen Lebensmittelwahl könnte, worauf das folgende Kapitel näher eingehen wird, der alltagskulturelle Hintergrund für die detaillierte Nahrungsmittellehre der hippokratischen Ernährungsmedizin sein. In einem Gespräch mit einem jungen und wenig später berühmten Mann namens Hippokrates vertritt Sokrates (sogar in der platonische Version) noch die Auffassung, dass man sich bei der Beurteilung, ob die angebotene Ware wohlbekömmlich oder unzuträglich ist, nicht gedankenlos auf die Verkäufer und Händler verlassen sollte, weil diese schlicht ökonomische Eigeninteressen verfolgten und ansonsten oft keinerlei Sachkenntnis hätten. »Diese verstehen selbst nicht«, so Sokrates, »was wohl von den Waren, welche sie führen, dem Körper nützlich oder schädlich ist, loben aber alles, wenn sie es feil haben«.[66] Mit anderen Worten: Um Gutes einzukaufen, also um das für das leibliche Wohl Verträgliche so wie das kulinarisch Vollwertige und Wohlgefällige zu besorgen, muss man selbst wissen – indem man ein gastrosophisches Selbst ausbildet, das sich das sachlich notwendige Praxiswissen aneignet –, welche Güter in Frage kommen und welche besser nicht, wenn nur gute Lebensmittel auszuwählen sind.

So wird anhand der vermeintlich unbedeutenden Frage des klugen Einkaufs von wohlverträglichen und geschmacklich qualitativ vollwertigen Lebensmitteln erneut das zentrale Merkmal der sokratischen Lebenspraxis deutlich: Gut zu leben, macht die philosophische und mithin die gastrosophische Kenntnis des Guten erforderlich: Ohne ein weltkluges Wissen der richtigen Wahl ist die Tugend eines guten Lebensmittelkaufs nicht praktikabel. Nur der Warenkundige, der philosophische Konsument vermag die Qualität, Herkunft und Güte der Produkte vernünftig zu beurteilen und auszuwählen. Im Zweifelsfall kann man außerdem, wie Sokrates mit Blick auf ernährungsmedizinische Konsultationen und Verbraucherschutzfragen bemerkt, jederzeit auch »einen Sachverständigen herbeirufend beratschlagen, was davon du essen und trinken sollst und was nicht, und wie viel und wann«. (Ebd.) Aber die Beurteilung, ob dieses oder jenes Produkt gut oder schlecht ist, was hier und jetzt für mich unbedenklich oder schädlich ist, kann mir niemand abnehmen. Vielmehr muss sich jeder gegenüber dem Guten wie Schlechten, Wohlverträglichen oder Schädlichen verhalten. Diejenigen jedoch,

65 | Revel, Erlesene Mahlzeiten, 36.

66 | Platon, Protagoras 313d.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

die nichts von der Herkunft, der Qualität und der Herstellungsweise der Lebensmittel verstehen (wollen), konsumieren wahllos und nach zufälliger Vorliebe für dieses oder jenes, ohne Verstand und ohne zu bedenken, dass sie sich von den rein ökonomischen Interessen der Händel und Verkäufer bemunden lassen, indem sie unkritisch und wahllos alles schlucken, was diese ihnen vorsetzen. Fragt man sie, wo sie einkaufen, verrät ihre Antwort, dass sie sich wenig Gedanken über hochwertige Lebensmittel beziehungsweise über den gastrosophischen Zusammenhang zwischen Einkauf und Wohlleben, zwischen kluger Wahl und gutem Geschmack machen und entsprechende vernünftige Einkaufsorte aufsuchen. – Sokrates wird daher wohl bei seiner ersten Begegnung mit Xenophon den Eindruck gewonnen haben, dass dieser für seine alimentären Besorgungen Orte aufsucht, die schlechten Geschmack und gastrosophische Unvernunft verraten.

Ethische Ökonomie und Konsumpolitik

Der lernwillige Xenophon erwähnt in seinen *Erinnerungen an Sokrates*, wie dieser sich den ethischen Zusammenhang zwischen Wissen und Leben, Philosophie und Alltagspraxis bezüglich einer guten Esskultur vorstellt. Demnach muss sich das Subjekt einer solchen philosophischen Lebenskunst um die entsprechenden Kenntnisse kümmern, um in der ethischen Sorge »dem Selbst zu genügen« – weil die Tugend, oder besser, weil das ethische (wohl-tätige) Selbst nicht ohne ein sich auf sein Wohl verstehendes Wissen der dafür notwendigen Lebenspraxis auskommt.[67] Zu diesem ethischen, wohlweislichem Wissen gehört beispielsweise auch die Beschäftigung mit Naturwissenschaften und deren aktuellen Grundkenntnissen, soweit diese für die alltägliche Ernährungspraxis erforderlich und nützlich sind oder erkenntnis- und wissenschaftstheoretisch darauf bezogen sind. Wie sich zeigen wird, ist dies der Grund für Sokrates' Interesse an der Landwirtschaft sowie den damit zusammenhängenden naturphilosophischen und umweltethischen Belangen. Ausgehend indes vom Lebensmitteleinkauf, als praktizierter Weltklugheit, ist praxische Vernunft vor allem mit einem philosophischen Begriff der Ökonomie bzw. einer kritischen Reflexion der ökonomischen Güter verbunden. Was Xenophon diesbezüglich von seinem Freund gelernt hat, ist in seiner entsprechenden Schrift *Ökonomikos* niedergelegt.[68] Darin wird geschildert,

67 | Xenophon, Memorabilien, IV 7,9.

68 | Mit Xenophons *Ökonomikos*, in dem Xenophon den realen Lernprozess seiner Gefolgschaft gegenüber der sokratischen Philosophie (des Zusammenhangs zwischen Ökonomik und Ethik) nachträglich ausarbeitet, formiert sich jener philosophische Diskurs der Ökonomie, der über die römischen Agrarschriftsteller und die Hausväterliteratur der Neuzeit schließlich in Marxens philosophisch-ökonomischen Schriften kulminiert. Freilich ist es Marx, der eine ethische (handlungstheoretische, auf die Kaufkraft orientierte) Ausrichtung

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

wie Sokrates die verbreitete materialistische Vorstellung widerlegt, man müsse viel Geld haben, um gut leben, und mithin, um gut essen zu können.

Dazu wird zunächst der Begriff *oikos* analysiert. Sokrates erläutert, dass sich die Ökonomik, als das philosophische Verständnis der Ökonomie, nicht nur auf den *oikos*, aufs Haus (die Behausung, den Haushalt) im engeren Sinne bezieht, sondern darüber hinaus auf »alle seine Habe, die einer ohne dem Haus besitzt«.[69] Demzufolge beruht die ursprüngliche Bedeutung von Ökonomie im Haben: im nicht primär wertgegenständlich zu denkenden Eigentum, über das einer frei verfügen kann. Um den Unterschied zum modernen Begriff der politischen Ökonomie im volkswirtschaftlichen Sinne deutlich zu machen, sollte man hier von einer hauswirtschaftlichen oder besser von einer ethischen Ökonomie sprechen. Ethische Ökonomie hat nicht primär mit dem Gelderwerb, der Arbeit und dem gesellschaftlichen Produktionsprozess zu tun, sondern umgekehrt mit dem ›eigentümlichen‹ Geldausgeben und dem Konsumtionsprozess.[70] Dieser Ökonomie-Begriff bezieht sich auf einen euzenologisch definierten Wohlstand. Mit einer solchen aufs gute Leben bezogenen Bestimmung des Wohlstands leitet Sokrates auf einen entscheidenden Punkt über. Zu der Kritik an einem reduktionistischen (und darin unphilosophischen) Verständnis des Ökonomischen, welches dessen eigentlichen Zweck lediglich darin sieht, möglichst viel Geld zu haben.

Diesem ordinären Materialismus oder Ökonomismus hält der Philosoph entgegen, dass einer, der reichlich Geld hat, wie sein Gesprächspartner Critobulus, nicht automatisch wirklich reich und glücklich sei – wenn man gleichzeitig an die lebenspraxische Möglichkeit eines Reichseins und Glücklichseins denkt, das sich auch ohne Geld auftun lassen. Wegen dieses, zumindest philosophisch denkbaren, grundsätzlichen Unterschieds zwischen Reichsein und viel Geldhaben meint Sokrates, dass obwohl sich seine ganze Habe, »samt dem Hause«, auf nicht mehr als »Hundert Taler« beziffern ließe und dies »hundertmal« weniger wäre, als das Vermögen des Critobulus, er dennoch »reich genug sei und nichts mehr bedürfe.« (Ebd., II 3) Denn, so der Philosoph mit dem kleinen Geldbeutel, »meine Güter reichen aus, mich mit allem, was mir nötig ist, zu versehen«. Er betrachtet umgekehrt großen Besitz und repräsentativen Reichtum als eine bedenkliche Armseligkeit.[71] Seinem vermögenden Gegenüber lässt Sokrates wissen: »Du aber,

---

der Ökonomie auf einen politisch-volkswirtschaftlichen (systemtheoretischen, auf die Arbeitskraft orientierten) Ökonomismus umpolt – und reduziert.

69 | Xenophon, Ökonomikos, I, 5.

70 | Insofern ist die ethische Ökonomie als Konsumethik der Käuferindividuen von der so genannten Wirtschaftsethik der Unternehmer bzw. der Unternehmensführung zu unterscheiden, für die man sich mitunter auch auf Sokrates, freilich ohne diese Differenzierungen anzusprechen, beruft. Vgl. Voltz, Dialoge mit Sokrates: Lektüre für Manager.

71 | Sokrates macht sich in diesem Zusammenhang vermutlich eine Weissagung des delphischen Orakels zu nutze; Feuerbach stellt die Zusammenhänge her: »Das delphische Orakel erklärte im Gegensatze zu dem dummen König Gyges oder Krösus, der sich wegen

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

mein lieber Critobulus, scheinst mir sehr arm zu sein, und gewiß, unterweilen jammert mich deiner recht.« Selbstverständlich wirkt diese provokante Sozialkritik und Umwertung der gesellschaftlich anerkannten Werte lächerlich und unrealistisch angesichts der (nicht nur unter Reichen) populären Vorstellung, dass, viel Geld zu haben, glücklich macht. Und tatsächlich ergänzt Xenophons Schilderung, was zu erwarten war: »Darüber lachte Critobulus.« (Ebd., II 3)

Zur Begründung seiner philosophischen Umwertung der vorherrschenden Werte und Glücksvorstellungen führt Sokrates zwei unterschiedlich gewichtige Argumente an. Zum einen den wenig überzeugenden Gedanken, der Reiche sei eigentlich arm, weil, wer viel Besitztümer hat, vor allem viel Sorgen hat, da er sich um die Erhaltung seines hohen Lebensstandards sorgen müsse und dafür viel arbeiten müsse, damit die Einkünfte die horrenden Ausgaben decken. Dabei entstehe außerdem zwangsläufig die Gefahr, wegen eines unvermeidlichen Unglücks alles oder vieles zu verlieren und dann erst recht in elende Armut zu zu geraten. Eben wegen dieses drohenden Unglücks bedaure er, der nur wenig hat, die Superreichen wie Critobulus und andere. (Vgl. ebd., II 7) – Man wird Sokrates' Argumentation in diesem Punkt entgegenhalten können, dass es sich bei dem beschriebenen Unglück um ein potenzielles Kümmernis handelt, welches einem lästig sein könnte, aber anbetracht des Luxus, mit dem sich der Reiche oder Begüterte umgeben kann, doch nicht zu sehr betrübt. Die prinzipielle Gefahr des finanziellen Abstiegs und Ruins beschwert nicht das Glück desjenigen, der sich einstweilen alles in Saus und Braus leisten kann: Durchaus im Unterschied zu einer unguten Armut, die einen dazu zwingt, nur das zu kaufen, was gerade so erschwinglich ist. Gleiches gilt auch für das von Sokrates vorgetragene und ebenso wenig überzeugende Argument mit den vielen Sorgen und der vielen Arbeit, die mit Reichtum verbunden sein sollen: Jemand, der wenig Geld hat, hat deswegen weder automatisch weniger Sorgen noch weniger Arbeit. Meistens ist das Gegenteil der Fall.

Der zweite Anlauf, den Sokrates unternimmt, um seine bizarre Behauptung, dass bloßer Wohlstand (im Sinne des Glücks, viel Geld zu haben) an sich ein armseliger Zustand sei, zu begründen, verfolgt einen ganz anderen Gedanken. Im Mittelpunkt dieses Arguments steht der Versuch, den Materialismus quer zu denken – statt in dem quantitativen Bezugssystem eines Viel- oder Wenighabens wird ein qualitativer, ethischer Begriff des Wohlstandes entwickelt. Sokrates stellt die Frage nach dem eigentlichen Zweck der Ökonomie. Wofür ist Geld gut, wenn es kein Gut an sich ist? Im Gegensatz zu einem armseligen Materialismus, welcher aus dem Geldhaben einen Selbstzweck (eben das Reichsein im Sinne eines Viel-

seines unermesslichen Reichtums für den glücklichsten Menschen hielt, den armen und tugendhaften Arkader Aglaus für den Glücklicheren. Aber der arme und tugendhafte Aglaus hatte doch einen eigenen, zwar kleinen, aber zu seinem Lebensunterhalt vollkommen hinreichenden Acker. Sein Moralsystem war also auf guter materieller Grundlage auferbaut.« Vgl. Feuerbach, Eudämonismus, 250.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Geldhabens) macht, besteht eine ethische oder eudämonistische Wohlstands-Ökonomie darin, dass man, wie Sokrates sagt, genug von dem hat, dessen es bedarf, um gut zu leben (um Gutes, um dem menschlichen Wohl gemäß zu leben).

So berichtet Diogenes Laertius, Sokrates habe »oft auf die Menge der Marktwaren geblickt und zu sich selbst gesagt: ›Wie viel gibt es bloß, das ich nicht nötig habe.‹«[72] Für Sokrates besteht der wahre Wohl-Stand in einem solchen Selbstgenügen, welches das ethische (oder wohl-tätige) Selbst in den Stand versetzt, alltäglich alles das kaufen zu können und alles das zur Verfügung zu haben, was die Verwirklichung und Genugtuung eines philosophisch verstandenen Wohl-Lebens erfordert. Dann geben nicht die Mittel den Zweck vor, mithin macht so nicht, viel Geld zu haben, das glückliche Leben aus. Umgekehrt gilt: Der ökonomische Wohlstand hat seinen Sinn darin und ist dafür gut, ständig die Mittel für das alltagspraxische Vermögen, das Gute leben zu können, bereitzustellen. In diesem Sinne spricht Sokrates davon, »dass, wer sich auf Ökonomie gut versteht, selbst im Wohlstand lebt«.[73] Die Schwierigkeit einer solchen, dem Wohlleben dienlichen und genügenden, ethischen Ökonomie besteht darin, ganz konkret und allgemein anzugeben, wie viel Wohlstand genügt, um ständig Wohl zu leben. Denn, wie viele Güter und Gelder nötig sind, um gut zu leben, hängt maßgeblich von den individuellen, kulturellen und historischen Bedürfnissen und Lebensumständen ab. Hinsichtlich dieser Variablen ist Wohlstand immer relativ.

Die philosophische Antwort, die Sokrates auf diese Relativität zu geben versucht, beruht in der bewusst und unvermeidlich unterbestimmten Formel, dass es für die Praktikabilität eines guten Lebens im Normalfall nicht viel bedarf und im Zweifelsfall weniger mehr sei. Sokrates geht mit dieser Maxime sehr weit; Xenophon erinnert sich: »Er lebte so sparsam, dass ich nicht weiß, ob jemand so wenig durch seine Arbeit verdienen könnte, um nicht das zu erwerben, was Sokrates zum Leben genügte.«[74] Diese ökonomisch-strategische Selbstgenügsamkeit (gr. *autarkía*) umkreist eine komplizierte Bedürfnispolitik, die im Laufe der Philosophiegeschichte oft mit asketischer Bedürfnislosigkeit verwechselt wurde.[75] Demgegenüber scheint sich Sokrates' Kunst der ethischen Ökonomie durchaus der Notwendigkeit bewusst zu sein, dass das Glück eines guten Lebens ohne äußere Güter nicht möglich ist. Sein Ideal einer ethischen Wohlstands-Ökonomie hat Aristoteles aufgenommen und systematisch formuliert: »Der Glückselige wird als Mensch auch in guten äußeren Verhältnissen leben müssen. [...] Dazu bedarf es auch der leiblichen Gesundheit, der Nahrung und alles anderen, was zur Notdurft des Lebens gehört.« Aber Aristoteles ergänzt sofort: »Indessen darf man, wenn man ohne die äußeren Güter nicht glückselig sein kann, darum nicht meinen, dass dazu viele und große Güter erforderlich wären. Denn die Selbstgenügsam-

72 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, II 25.

73 | Xenophon, Ökonomikos, I 2.

74 | Xenophon, Memorabilien, I 5.

75 | Vgl. Onfray, Der Philosoph als Hund.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

keit und die Möglichkeit des Handelns liegt nicht im Überfluß; man kann auch ohne über Land und Meer zu herrschen, wohlgemäß handeln; auch mit mäßigen Mitteln läßt sich der Tugend gemäß handeln.«[76] Die sozialphilosophische Kritik, die diese Theorie impliziert, richtet sich nicht gegen die politische Ökonomie einer sozial ungleichen Verteilung materiellen Eigentums, sondern gegen den ethisch falschen Gütergebrauch derer, die bereits im Genuss von genug Wohlstand sind. Als Sohn eines Bildhauers ist Sokrates selber ein Mann aus dem Volk: Er gehört zum athenischen Bürgertum, also zum wohlhabenden, aber doch nicht superreichen Teil der Bevölkerung. Die ethische Ökonomie und die selbstgenügsame Konsumpolitik, auf die es ihm als Maxime eines guten Einkaufverhaltens ankommt, richtet sich von daher an die Meisten, nämlich an alle jene, denen es ökonomisch ähnlich gut geht wie ihm, und erst recht an die wenigen, die wie Critobulus hundertmal mehr besitzen als die Normalbürger.

Die sokratische Existenz, d.h. ein ethisches Tätigsein, widersetzt sich ostentativ dem materialistischen Lebensstil der Mitbürger. Um dieses Anderssein zu demonstrieren, scheut Sokrates nicht, gelegentlich mit ironischen Übertreibungen zu taktieren. Indessen sind es gerade diese in der Sache unnötigen und rein rhetorischen Übertreibungen, die dazu führen, dass die Vorbildlichkeit seiner philosophischen Lebenskunst im Gegenteil von den meisten als pure Provokation und Arroganz wahrgenommen wird. So kokettiert der Philosoph zur allgemeinen Verärgerung seiner Mitbürger regelrecht mit seinem selbstgenügsamen Lebensstil als einer stolzen Selbstbeschränkung, die ihn sparsam und asketisch bedürfnislos erscheinen lässt. Sokrates ist sich der provokant wohlstandskritischen Wirkung seiner äußeren Erscheinung durchaus bewusst und nimmt sogar das billige Missverständnis in Kauf, dass Kritiker und böse Zungen seine postmaterialistische Bescheidenheit als unbeliebte Verzichtmoral und vermeintlich dogmatischen Asketismus lächerlich machen. Oder dass die zur Schau gestellte ›vornehme Armut‹ seiner äußeren Erscheinung als unsittliche Lumperei verurteilt wird, wie dies Aristoteles dann auch tut. Mithin ist es nicht ganz falsch, dass die philosophische Praxis eines mündigen Konsums unter Umständen etwas Bescheidenheit verlangt und eine ethische Ökonomie (oder Strategie) des kleinen Geldes eine gewisse Selbstbeschränkung erforderlich macht: Eben den Verzicht auf vieles, das entweder zum guten Leben nicht benötigt wird oder aber nicht erschwinglich ist. Aus einer solchen unfreiwilligen Entbehrung macht Sokrates eine Tugend der ironischen Abstinenz: »Weißt du nicht, dass der mit größtem Appetit ißt, der am wenigsten der Zukost bedarf, und der mit größtem Vergnügen trinkt, der am wenigsten Durst auf ein nicht vorhandenes Getränk hat?«[77] Entscheidend ist indes nicht der partielle Verzicht, sondern der ökonomische Gewinn der sokratischen Kunst der Selbstgenügsamkeit. Der kluge Alltagspraxis, nicht viel zu bedürfen und den vorhandenen Wohlstand zu nutzen, um, so gut es geht, ein möglichst

76 | Aristoteles, Nikomachische Ethik, 1179a1.

77 | Xenophon, Memorabilien I 6,5.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

vielseitiges Wohlleben zu praktizieren. In dieser Autarkie steckt kein moralisches Gesetz, wie dies später bei den Kynikern und dann bei den Mönchen der Bettelorden und anderer Varianten der asketischen Ideale der Fall sein wird. Die sokratische Ethik verfolgt – um es noch einmal zu betonen – eine besonnene Taktik zum Selbstzweck eines guten Lebens unter der gegebenen Voraussetzung eines relativen Wohlstandes. So geht es der sokratischen Konsumpolitik letztlich um die subversive Suffizienz eines anderen, eines nachhaltig lebensphilosophischen Wohlstandmodells.

Muss Gutes teuer sein?

Bezogen auf unsere – von Sokrates erstmals thematisierte – Ausgangsfrage nach dem Einkaufsverhalten und der weisen Wahl qualitativ guter Lebensmittel bleibt zu resümieren: Selbst wenn das Gute seinen Preis hat, wäre dies für Menschen, die – etwa so, wie der einfache Bürger und alles andere als reiche Philosoph Sokrates auch – in relativem Wohlstand leben, im Prinzip bezahlbar. Daher gelten die lebenskünstlerischen Grundsätze einer politisch-ethischen Ökonomie des Einkaufs damals wie heute. Zumal, wie Archestratos' Überlegungen zur Preisbildung am Beispiel von Fischspezialitäten zeigen, Qualität und Wohlschmeckendes ebenso wenig teuer sein müssen, wie Teures automatisch hochwertig ist. Unter anderem kommt es der sokratischen Lehre von der autarken Kaufkraft hinsichtlich der Ethik eines guten Essens darauf an, dass man genussvoll auch »ohne üppige Verköstigung« (ebd., I 6,9) leben kann und Lebensmittel von guter Qualität auch für kleinere Geldbeutel erschwinglich sind. Ungeachtet dessen fällt es demjenigen, der viel Geld hat, leichter auch teure Delikatessen zu kaufen. Der Sokratiker Aristipp persifliert diese Luxusökonomie der ostentativen Verausgabung anschaulich durch folgende Begebenheit: Einmal soll er den Kauf eines Rebhuhns für 50 Drachmen veranlasst haben; als jemand diese Verschwendung tadelt, kontert er mit der Frage: »›Aber für einen Obolos hättest du's gekauft?‹ Da der nickte, meinte der nicht sonderlich reiche Aristipp läppisch: ›Für mich sind 50 Drachmen nicht mehr‹.«[78] Diese Prahlerei legt jedoch keine gastrosophisch gute Esskultur an den Tag, sondern zeigt lediglich, dass die betreffende Person seinen Luxus zur Schau zu stellen weiß. Denn seltene und kostspielige Dinge sind nicht bloß deshalb, weil sie selten und kostspielig sind, für die Zubereitung von gutem Essen notwendig. Die Güte der Lebensmittel bemisst sich weder ausschließlich noch real an der Höhe des Preises, weshalb geschmackvolles Essen nicht zwangsläufig viel kosten und teuer sein muss. Der jeweilige Preis hängt mitunter ab von der Herkunft der Produkte, vom Ort des Einkaufs, der preisbewussten Auswahl und der eigenen Ernährungsweise.

78 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, II 66.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Zugespitzt kommen diese allgemein bekannten Sachverhalte in einer Anekdote zur Sprache, bei der ein Reisender zu Diogenes sagt, Athen sei eine schrecklich teure Stadt, so koste eine Metzelsuppe in einem Gasthaus drei Drachmen, ein ganzes Schaf gar eine Mine. Ohne Worte führt der Philosoph diesen Mann auf den Markt zu einem Stand mit Lupinen und richtet an den Verkäufer die Frage: »Was kostet der Scheffel? Zwei Obolus«, wird ihm erwidert. »Wahrhaftig, eine billige Stadt!« kommentiert daraufhin Diogenes. Dann sucht er einen Stand mit frischen Feigen auf und erkundigt sich erneut nach dem Preis: »Vier Obolus. – Und die Myrtenbeeren? – Vier Obolus. – Eine billige Stadt!« So berichtete es Teles, der daraus den nahe liegenden Schluss zieht, »nicht eine Stadt sei billig oder teuer, sondern die jeweilige Lebensweise seiner Bewohner.«[79] Deshalb demonstrieren diejenigen, die freiwillig das billigste Essen einkaufen, bloß um das dadurch ersparte Geld für Luxusgüter und Prestigeobjekte eines repräsentativen Reichtums ausgeben zu können, keine ökonomischen Zwänge zur Sparsamkeit, sondern lediglich ihre gastrosophisch geschmacklose Lebensweise.

Aus alledem geht hervor, woraus die vermeintlich unphilosophische Frage, wo einer einkauft, ihren tieferen Sinn bezieht: Sie lässt auf den Lebensstil einer Person schließen. Sage mir, wo du einkaufst, und ich sage dir, wer du bist – und wie du mit Ökonomie umgehst und mit dem ethischen Verhältnis von Konsumverhalten und menschlichem Wohlleben. Mit seiner hintergründigen Erkundigung zeigt Sokrates einen überraschenden Sachverstand in philosophisch-ökonomischen Dingen, bei denen der Preis, das Qualitätsbewusstsein und die Kenntnis der lokalen wie globalen Herkunft der Produkte eine entscheidende Rolle spielen. Hinsichtlich des Zusammenhangs zwischen klugem Einkauf und gutem Leben liegt der springende Punkt demnach in der Tatsache, dass für gutes Essen nicht unerreichbar viel Geld nötig ist. Mithin ist es weder bloß eine Frage des prallen Portemonnaies noch eine Angelegenheit für Wenige: Wer das Billigste und Minderwertiges einkauft, muss nicht bettelarm sein, und umgekehrt kann auch mit relativ geringen Mitteln Gesundes gegessen, können gehaltvolle und schmackhafte Köstlichkeiten aufgetischt werden.

Dementsprechend weist Sokrates den Einwand eines betuchten Feinschmeckers als völlig unbegründet zurück, er (Sokrates) werde sich sicherlich dürftig ernähren müssen, weil er nicht von teurer Feinkost und exotischen Spezialitäten lebe.[80] Der Philosoph stellt klar, dass weder seine Ernährung »schlecht« sei, weil er etwa »weniger Gesundes« esse als der reiche Gourmet, noch nähme er »weniger kraftvolle Nahrung« zu sich als dieser. In Wahrheit sei sein eigener Speiseplan reichlicher, weil die dafür nötigen (meistenteils) regionalen Zutaten »weniger schwierig« zu beschaffen seien als seltene und kostspielige aus entfernten Weltteilen herbeigeschaffte Luxusprodukte, die der Feinschmecker meint, wählen zu müssen. Zuletzt gibt Sokrates seinem distinguierten Gegenüber in ironischem

79 | Dünnebier/von Paczensky, Kulturgeschichte des Essens, 30.

80 | Xenophon, Memorabilien, I 6,5.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Ton zu bedenken, der Glaube der materiell Gutgestellten und der Wunsch all derer, auch so reich sein zu wollen, dass das, was sie sich an Dingen anschaffen, angenehmer wäre als »das für mich, was ich mir beschaffe«, sei schwer aufrecht zu erhalten. Darin ist ihm recht zu geben: Um gut zu essen und um diese alltägliche Lebenspraxis gut zu leben, bedarf es an ökonomischen Mitteln im Prinzip nicht mehr als das, was den meisten Haushalten damals – wie heute – tatsächlich zur Verfügung steht.

Bäuerliche Landwirtschaft: Ansätze zu einer gastrosophischen Umweltethik

Sokrates' ungeschriebene Lehre des gastrosophischen Wohllebens verlangt neben der kulinarischen Alltagspraxis und der ethischen Ökonomie im Kaufverhalten als drittes Element ein, auf das Wohl der menschlichen Umwelt bedachtes, verantwortungsbewusstes Naturverhältnis. Eine wesentliche Ursache des ernährungsphilosophischen Unverstandes der Meisten – insbesondere was das Qualitätsbewusstsein gegenüber den eingekauften Lebensmitteln und die Kenntnisse ihrer landwirtschaftlichen Herkunft und kommerziellen Herstellungsweise angeht – sieht der xenophontische Sokrates in der städtischen Existenzform, insofern sich das urbane Leben von der ländlichen Umgebung und der Natur, wovon die Städter ernährt werden, entfremdet.

Um hier möglichen Missverständnissen vorzugreifen: Der Sachverhalt, dass Sokrates überhaupt einen solchen sozialphilosophischen Naturbezug herstellt, wird dem einen oder anderen Philosophiehistoriker ein ungewohnter und unverständlicher Gedanke sein. Denn das platonisch geprägte Sokrates-Bild porträtiert Sokrates nur als einen überzeugten Stadtmenschen – als einen urbanen Intellektuellen, welcher eine unüberbrückbare anthropologische Differenz zwischen der menschlichen Kultur und der äußeren Natur behauptet. Bewusst setzt sich der platonische Sokrates von der Naturerforschung der (deshalb so benannten) Vorsokratiker ab. Mit der Begründung, die Natur würde ihm bei seiner unermüdlichen philosophischen Weisheitssuche, wie am besten zu leben sei, buchstäblich nichts bedeuten. Diese plakative Naturentfremdung des Stadtmenschen lässt Platon den Sokrates im *Phaidros* ausdrücklich feststellen: Bei einem erholsamen Spaziergang außerhalb der Mauern Athens staunt Sokrates über die liebliche und sich selbst überlassene Natur. Dieses erstaunte Befremden kommentiert Phaidros mit den Worten: »Du aber, wunderbarer Mann, zeigst dich ganz seltsam. Denn in der Tat, wie du auch sagst, einem Fremden gleichst du, der sich umherführen lässt, und nicht einem Einheimischen. So wenig wanderst du aus der Stadt über die Grenze, noch auch selbst zum Tore scheinst du mir hinauszugehen.« Bezeichnend ist die Erklärung, die Platon daraufhin Sokrates in den Mund legt. »Dies verzeih mir schon, o Bester. Ich bin eben lernbegierig, und Felder und Bäume wollen

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

mich nichts lehren, wohl aber die Menschen in der Stadt.«[81] Mit dieser strikten Polarisierung zwischen Natur und Kultur entwirft der platonische Sokrates jenes, die westliche Zivilisationsgeschichte prägende, anthropozentrische Wertesystem, welches die natürliche Umwelt und das primitive, unzivilisierte Landleben der Urbanität des Lebens in der Polis (bzw. des Stadtlebens) als dem eigentlichen Bereich einer menschengemäßen, zivilen Existenz gegenüberstellt. In dem von griechischen und römischen Gelehrten aufgestellten Wertesystem ist die Natur das Gegenteil zur Zivilisation – ein Begriff, der auch etymologisch mit dem der *Civitas*, der Stadt, verbunden war.

Dieser tief verwurzelten Naturentfremdung des abendländischen Zivilisationsbegriffs opponiert das gastrosophische Denken: Im Essen, in der vom Menschen einverleibten und zu seinem Wohl gestalteten Umwelt, begegnet die Natur den Menschen nicht als das äußerliche Andere, von dem sich ihre Kultur unterscheidet und abgrenzt. Gastrosophisch betrachtet, ist Natur nicht das physikalische oder kosmologische allmächtige Sein – etwas Wesenfremdes, das tatsächlich nichts über den Menschen lehrt –, sondern jene Umwelt, die ihm in der agrikulturellen Anverwandlung von »Feldern und (Obst-)Bäumen« begegnet. Wegen dieser fundamentalen agrikulturellen Verbindung von städtischer Küche und umliegendem Acker, von Natur und Selbst *ist* der Städter und dessen Kultur vermenschlichte Natur – selbst wenn ihm diese vor der Stadt liegende Landbewirtschaftung und Kulturlandschaft fremd ist, bloß weil die Felder und Bäume außerhalb seines eigenen alltäglichen Lebensraums liegen.

Stadtkritik und Landidylle

Im diametralen Gegensatz zu Platons Sokrates-Bild erinnert sich Xenophon an seinen Lehrer und Freund als einen vorbehaltlosen Naturkundler und Umweltethiker, dem die zivilisatorischen Zusammenhänge zwischen Esskultur und Agrikultur weder unbekannt noch gleichgültig sind. Der xenophontische Sokrates vertritt eine verantwortungsbewusste Lebenspraxis, die den menschlichen Umgang mit der Natur einbezieht statt diesen zu ignorieren. In einem Gespräch mit Critobulus übt er dementsprechend eine bemerkenswerte Selbstkritik an der urbanen Existenz und deren Entfremdung vom agrarischen Umland. In Xenophons Schilderungen präsentiert Sokrates seine urbanismuskritische Besinnung auf die bäuerliche Welt als Bildungs- und Lernprozess eines Umdenkens hinsichtlich des menschlichen Naturverhältnisses und der vorherrschenden Entwertung von Natur und Landleben.

Gleichsam als Übung eines solchen ökologischen Umdenkens fordert Sokrates seinen Freund auf, sich nicht ausschließlich mit der städtischen Kultur zu beschäftigen, sondern auch einmal solche vermeintlich abwegigen, aber in Wahr-

81 | Platon, Phaidros 230c-d.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

heit philosophisch äußerst relevanten Problemfelder zu beackern. »Es wird deshalb notwendig sein, dass du einen Versuch tust, solche Betrachtung anzustellen, und zuzusehen, ob du daraus klüger werden könntest. Ich erinnere mich, dass du, um eine Komödie zu sehen, ganz früh aufgestanden bist, du bist weite Wege darum gegangen, und hast mich gebeten, dass ich mir möchte gefallen lassen, mit dir einen Zuschauer davon abzugeben. Allein zu dergleichen Sachen, wie diese [Landbesuche], hast du mich niemals angemahnt.«[82] Der weitere Verlauf ihrer Unterhaltung nimmt dann den Charakter eines geistigen Ausflugs aufs Land an, den Sokrates offenbar als einen ersten theoretischen Schritt aus der Naturentfremdung der städtischen Lebensgewohnheiten und ihrer Philosophie begreift. Freilich bleibt die sokratische Aufforderung, die auf städtische Kultur fixierte Philosophie auf die Landwirtschaft und auf die lokale Ökonomie zu erweitern und über diesen Weg auch Wirtschaftsprozesse als einen ganz wesentlichen Gesichtspunkt des gastrosophischen Denkens einzubeziehen, lange Zeit ungehört. Diese Aufforderung wird erst in Marxens Analysen der kapitalistischen Landwirtschaft und dessen Utopie einer gerechten Agrikultur eingelöst.[83]

Sokrates berichtet Critobulus von einem Gespräch über die Landwirtschaft und den damit zusammenhängenden Fragen der guten Produktionsmethoden, der richtigen Beurteilung der Herkunft und Hochwertigkeit der Agrarerzeugnisse, das er mit einem darin Sachkundigen namens Ischomachus geführt habe. Diesem gegenüber bekannte Sokrates, es sei ihm »eine Schande«, dass er über die Dinge der Landwirtschaft nichts wisse, »insonderheit, da sie auch einen guten Nutzen haben.« (Ebd., XV 13) Um mit diesem guten Nutzen vertraut zu sein, wünschte er sich deshalb von Ischomachus darüber belehren zu lassen, was »derjenige, der das Landwesen richtig besorgen wollte, lernen müsse; was, wie, und wann, ein jedes getan werden müsste«. (Ebd., XV 6) Mit einer nicht unwichtigen Einschränkung geht dieser bereitwillig auf die Bitte ein. Ischomachus betont nämlich einschränkend, dass Sokrates, obschon naturentfremdeter Stadtmensch und kein »Landmann«, trotzdem »ein großer Teil davon bekannt« (ebd., XV 11) sei, sobald er darüber nur einmal nachdächte. Denn die Kunst und Wissenschaft »des Landbaus« zu verstehen, sei nicht schwer. (Ebd., XV 10) Diesem mäeutischen Hintersinn der gemeinsamen Reflexion stimmt Sokrates ohne Zögern zu. Freilich tut er dies nicht ohne ironische Anspielung auf das geläufige Vorurteil,

82 | Xenophon, Ökonomikos, III 7.

83 | Bekanntlich wird Marx, der sich auch darin als echter Sokratiker zu erkennen gibt, intensiv mit der historischen Herausbildung der modernen Landwirtschaft, der industriellen »Agrikulturrevolution« als wesentlichem Faktor des kapitalistischen Produktionssystems beschäftigen und die politisch-ökonomischen Hintergründe des globalen Agrarkapitalismus und Weltmarktes philosophisch (agrargastrosophisch) analysieren. Gleichzeitig ist Marx der erste Denker, der die Zukunft der landwirtschaftlichen Nahrungsproduktion explizit in einer umwelt- und sozialgerechten Produktionsweise bzw. in einer neuen bäuerlichen Subsistenzwirtschaft sieht.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

solche Themen und vermutlich trivialen Erkenntnisse seien unphilosophisch: Sokrates macht klar, dass man sich von einer derartigen Dogmatik zu befreien habe, um ein echter die Weisheit erstrebender Philosoph zu sein. Ausdrücklich wird betont, dass er die Dinge der Agrikultur »gerne wissen« wolle, »weil dieses doch insbesondere einem Menschen ansteht, der der Weisheit beflissen ist«. (Ebd., XV 9) Die daran anschließenden Erörterungen beabsichtigen also eine entsprechend agrargastrosophische Reflexion der naturwissenschaftlichen Grundlagen und metaphysischen Anfangsgründe der Landwirtschaft zu sein, insofern diese für die Weisheit guten Essens unentbehrlich und empirisch-physisch real sind.

Als erster Grundsatz dieser gastrosophischen Metaphysik der Agrikultur wird die Bestimmung der Bodenbeschaffenheit angeführt. Diesbezüglich muss man wissen, was »das Land zu tragen und zu nähren vermag«. (Ebd., XVI 2, 3) Dafür wiederum ist die Kenntnis der geographischen und regionalen Eigenheiten der Natur bzw. der Bodenqualität von zentraler Bedeutung, nämlich die gegebenen Umweltbedingungen der spezifischen Vegetation, des Klimas und der Bodenphysik. (Ebd., VI 5, 6) Die Berücksichtigung dieser verschiedenen Faktoren taucht zeitgleich in der ebenfalls umweltwissenschaftlichen Betrachtungsweise auf, die der Heilkundler Hippokrates zeitgleich seinem medizinischen (trophogastrosophischen) Naturbegriff zugrunde legt, von dem im nächsten Kapital die Rede sein wird. Neben der Bestimmung der Bodenqualität gehört zur Naturwissenschaft des Landbaus das Wissen darüber, wie die Bodenfruchtbarkeit zu optimieren ist. Zur besten Technik der Fruchtbarmachung fragt sich Sokrates unbeholfen, ob »ein mageres Land fetter werde«, wenn man es mehr dünge, so »wie mageres Vieh das reicher gefüttert wird«. Ischomachus, dem die sokratische Unwissendheit unglaubwürdig erscheint, erläutert bereitwillig die beiden Möglichkeiten, dass entweder das Ackerland durch nachhaltige Methoden fett gemacht werden kann oder es durch intensive Nutzung ausgebeutet wird und auf diese ungute Weise zwangsläufig abmagert. »Du scherzst, mein Sokrates, aber du musst wissen, wenn du ein Land besät hast, auch danach die Erde vom Himmel reichlich Nahrung empfangen hat, nicht weniger aus dem Samen Kraut hervorgeschossen ist, und du es sodann wieder umpflügst: so wird solches dem Lande gleichsam zum Futter dienen, und es wird dadurch gleiche Fettigkeit erlangen als vom Miste. Wenn du aber das Land gleich aus dem Samen die Früchte zur Reife bringen lässt, so wird es einem mageren Lande schwer sein, dass es viel Frucht reif werden lasse, eben wie einer mageren Sau schwer wird, viele junge Ferklein groß zu säugen.« (VXII 9, 10)

Dass Sokrates keinen Scherz damit treibt, zu wissen, dass er nichts über den Landbau weiß, wird an der philosophischen Ernsthaftigkeit seines Fragens deutlich. So will der Philosoph im weiteren Verlauf des Gesprächs genauere Einzelheiten zu ertragreichen Anbaumethoden wissen. Beispielsweise, »wie ich es machen müsste, dass, wenn ich wollte, ich am meisten Roggen oder am meisten Weizen erhalten möchte.« (Ebd.) Auch über den richtigen Zeitpunkt des Säens macht sich Sokrates Gedanken und entwickelt dazu eine eigene Auffassung: »Mich dünkt,

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

mein Isomache, dass es am besten sei, dass wir alle Saatzeit uns zu nutze machen. Denn ich halte dafür, dass es viel besser ist, allezeit so viel Korn, als nötig ist, zu ernten zu haben, als einmal gar zu viel, und das andere mal nicht genug zu bekommen.« Um in aller Deutlichkeit hervorzuheben, wie leicht es für den Städter ist, die gewöhnliche Naturentfremdung zu überwinden, lässt Xenophon durch Ischomachus diesen Lernprozess seines Gegenübers bewusst didaktisch loben: »Auch hierin, sprach er, bist du, mein Sokrates, mit mir einerlei Meinung, der Schüler mit seinem Lehrer, und gibst deine Meinung noch eher, als ich, zu erkennen.« (XVII 6) Überhaupt scheint sich Sokrates nicht nur in dieser diskursiven Mäeutik seines eigenen Gedankenguts, sondern auch in Bezug auf das Saatgut, dem Aussäen auf fruchtbarem Boden sowie der Geburtshilfe kommender Früchte gut zu verstehen. Er versteht auf diese agrargastrosophische Weise, zentrale Themen der philosophischen Frage nach dem Guten auch für die Kunst des Landbaus und der agrikulturellen Naturpraxis zu konkretisieren. Entsprechend will Sokrates in Platons *Gorgias* von seinem Gegenüber wissen, ob ein Landmann, der im Ackerbau einsichtsvoll ist und achtungswert, mehr Samen haben und möglichst vielen auf seinem Acker verbrauchen müsse, als einer, der darin nicht sachverständig handelt und folglich als schlechter Bauer zu bezeichnen wäre.[84] In dem Gespräch mit Ischomachus gibt Sokrates selber die Antwort: Eine kunstvolle Praxis des Säens erfordere – wie beim Harfenspieler und jeder anderen Praxis, wie dem Essenmachen oder dem Argumentieren – Erfahrung durch Übung, Besserwerden und praxisches Gutsein durch Tätigsein.[85]

Weitere Einzelheiten der Landbaukunst erwecken das Interesse des Philosophen, die hier weniger analysiert, als schlicht angeführt werden sollen, um wenigstens ihren gastrosophischen Rang zu kennzeichnen. So zum Beispiel technische Fragen, die das Jäten betreffen. Lernwillig lässt sich Sokrates von Ischomachus über die Jätewerkzeuge sowie die beste Art der Unkrautbekämpfung aufklären. (Vgl. ebd, XVII 12-14) Auch auf Mähtechniken wird der Dialog gelenkt. Ebenso darauf, dass man beachte, dabei nicht gegen den Wind zu stehen, damit einem nicht Stroh und Ähren ins Gesicht fliegen; dass man kurze Halme weiter unten abschneidet, damit man desto mehr Stroh bekommt und bei langen Halmen am klügsten tut, wenn man sie in der Mitte abmäht, so dass weder die Drescher noch die, welche das Korn in der Wanne schwingen, unnötige Arbeit haben. Was wiederum auf der Erde zurückbleibe, das kann, sobald es verdorrt, dem Boden nutzen und wenn es unter den Mist geworfen wird, denselben vermehren. (Vgl. ebd, XVIII 1-2) Mit anderen Worten: Der Gastrosoph Sokrates, so wie ihn Xenophon porträriert, macht sich – in der Sache interessiert und wissbegierig – alle Details einer guten landbaulichen Naturpraxis als kultureller Bestandteil des menschlichen Nahrungsgeschehens klar. Darüber hinaus eignet er sich die erforderlichen Sachkenntnisse über die Herkunft und die Entstehung des Essens an,

84 | Vgl. Platon, Gorgias 490e.

85 | Xenophon, Ökonomikos, XVII 7.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

um zu wissen und um philosophische Gründe zu kennen, worauf es hinsichtlich ihrer Güte ankommt und worauf man beim Einkauf diesbezüglich achten muss.

Die Kunst des Weinanbaus

Als kräftiger Weintrinker möchte Sokrates – anders als Kant, der sich für Wein nur als Genuss- und Rauschmittel interessiert – auch etwas über das Ding an sich erfahren und fragt nach den natur- bzw. agrarwissenschaftlichen Anfangsgründen der Pflanzung von Reben im Weinbau. »Weißt du nicht, sagte Ischomachus, was zum Pflanzen gehört? – Wie kann ich wissen, antwortete ich, der ich weder gehört, in welchen Erdboden man pflanzen müsse, noch wie tief man zu graben habe, wenn etwas gepflanzt werden soll, wie breit, wie weit das Gepflanzte in die Erde gehen müsse, oder wie es, in dieselbe gestellt, am besten gedeihe.« (XVIII 2-3) Ischomachus unterweist den Weinfreund darin, was zum Kultivieren guter Rebstöcke weinbaukundig zu lernen sei. Im Detail wird auf die Tiefe der Gruben, die bei trockener oder feuchter Erde zu graben sind, eingegangen. Des Weiteren erläutert der Weingutbesitzer Ischomachus, dass die jungen Sprossen des Pflanzlings in wohlbearbeiteter weicher Erde geschwinder wachse als in unkultivierter harter, und dass es dafür nötig sei, die Muttererde um das Gewächs anzuhäufen. Abschließend fragt er seinen wissbegierigen Freund, ob solche Anpflanzungen mehr Wurzel schlagen, deren Stamm gerade »in die Höhe gen Himmel« gerichtet werden, oder solche, die »unter der Erde seitwärts krumm gebeugt« werden.

Kaum plastischer kann der philosophische Kontrast zwischen einem Sokrates, der die hochfliegenden Spekulationen von Platons Ideenlehre einer himmlischen Ordnung vorträgt, und einem Sokrates ausfallen, der die Erde und die Welt der Wurzeln zu ergründen sucht. So erfahren wir vom Hobby-Önologen Sokrates: »Wahrlich, sagte ich, so [eine krumm gebeugte Anpflanzung] muß es sein. Denn auf diese Art werden mehr Augen oder Knoten unter der Erde sein; ich sehe aber, dass aus den Augen die Pflanzen über der Erde ausschlagen, also denke ich, dass eben dieses auch die unter der Erde tun werden. Denn wenn viele Sprossen aus der Erde hervorsteigen, halte ich dafür, dass die Pflanze geschwinde und stark fortkommt.« Ischomachus will daraufhin wissen, ob sein kluger Schüler Erde auf die Pflanzung werfen oder um sie herum festdrückt würde. Selbstverständlich, antwortet Sokrates, »würde ich sie feste andrücken. Denn wenn es nicht feste daran liegt, so weiß ich wohl, dass eine lockere Erde vom Wasser leicht zum Kot oder durch die Sonne bis auf den Grund ausgedorrt werden würde, und also die Pflanzen Gefahr laufen müssten, dass sie wegen der Feuchtigkeit von dem Wasser verfaulen, oder in trockener und lockerer Erde die Wurzeln verdorren.« Mit Zufriedenheit schließt Ischomachus die gemeinsame Reflexion ab: »Also weist du auch, mein Sokrates, von dem Pflanzen der Weinstöcke alles, was ich davon weiß.« (Ebd., XVIII 10) Freilich weiß dieser auch das Erntegut derselben in vollen Zügen zu genießen und philosophisch zu würdigen; aber er interessiert sich

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

neben den genüsslichen eben auch für die landbaulichen Aspekte seines Lieblingsgetränks, um beurteilen zu können, was guter Wein ist. Seine Kenntnisse von der Herkunft und dem Anbau des Weins lassen vermuten, dass Sokrates auch ein guter Weinkenner und ein sachverständiger Önologe ist – und nicht nur ein maßloser Weingenießer, wie aus den einschlägigen Symposienschilderungen bekannt.

Extrabeilage: Zur Würdigung der bäuerlichen Existenz

Sokrates vertritt die Auffassung, man solle auch die Landwirtschaft bei der Erörterung berücksichtigen, was denn ein möglichst guter Broterwerb wäre. Auch in diesem Kontext erweist sich Sokrates nicht als typischer Städter, dem bei diesem Thema nur die Unterordnung der ländlichen Existenzform des Bauern gegenüber dem städtischen Berufsleben einfällt. Im Gegenteil denkt er über die Landarbeit als eine der »schönsten und notwendigsten Künste«[86] nach, und ist sich sicher, dass »auch die im höchsten Glücke stehen, den Landbau nicht geringschätzen können«. Als Gründe für diese unkonventionelle Aufwertung der bäuerlichen Arbeit wird angeführt, dass »sie zu genügend Einkommen und zur körperlichen Übung« anhalte und außerdem nicht zu leugnen sei, dass diese Arbeit »etwas Lustiges bei sich hat«. Darüber hinaus erlaube sie auch zeitlich, dass »man zu tun vermöge, was einen freien Mann ausmacht.« (V 1)

Seine (idealisierende) Lobrede auf das Landleben kulminiert in der beachtlichen Äußerung: »Ich muß mich wundern, wo ein freier Mensch einige Habe für angenehmer halten, eine Arbeit vergnüglicher, oder zum Leben nützlicher finden kann, als diese?« (V 11) Sokrates behauptet sogar, dass die Landwirtschaft einen besseren Broterwerb biete im Vergleich zu anderen Berufstätigkeiten, insbesondere der Handwerker (Arbeiter) oder vergleichbarer fremdbestimmter Dienstleistungen, weil diese Verrichtungen »die Leibeskräfte« der so Beschäftigten in gesundheitlicher Hinsicht angreife – eine sozialmedizinische Feststellung, die von Hippokrates bestätigt wird (siehe II.2). Neben diesen gesundheitlichen Risiken durch physische Erschöpfungs- bzw. Ausbeutungserscheinungen und typische Berufskrankheiten bringt der Philosoph gegen bürgerliche Berufstätigkeiten weitere negative Arbeitsbedingungen vor. So beispielsweise die Tatsache einer sozialen Entfremdung dadurch, dass die Betreffenden »immer dabei sitzen« und »nicht unter die Leute kommen«. Etliche unter den Arbeitern bringen »ganze Tage beim Feuer« oder ähnlich

86 | Xenophon, Ökonomikos, IV 4.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

bedenklichen Produktionsstätten zu. Sokrates macht sich über die psychosomatischen Folgen dieser ungesunden Arbeitsverhältnisse keine Illusion. »Wenn aber der Leib angegriffen wird, leidet auch das Gemüt mit dabei.« (IV 3) Neben den sozial, psychisch und physisch schädlichen Aspekten eines bürgerlichen Berufslebens wird anschließend der Zeitmangel, welcher die Betätigung von eigentlich wichtigeren Dingen im Leben verhindert, als entscheidende Verfehlung dieser Einkommensquellen und Existenzformen angesprochen. »Eben diese sogenannten unfreien Beschäftigungen besetzen einen auch mit so viel Arbeit, dass man dabei, guten Freunden und dem Gemeinwesen zu dienen, keine Zeit hat. Deswegen dergleichen Menschen darin schlecht sind, gute Freundschaft zu halten, noch sich auf das Gemeinwesen zu verstehen.« (Ebd.)

Trotz seiner berechtigten Kritik der schlechten Arbeitsbedingungen vieler städtischer Berufe scheint Sokrates mit seinem uneingeschränkten Lob des bäuerlichen Lebens ebenfalls über sein Ziel hinauszuschießen. Denn seine Lobrede ist von vorneherein mit dem augenscheinlichen Selbstwiderspruch behaftet, dass hier einer über das »höchste Glück« einer Lebensform schwärmt, ohne sie selbst zu leben – noch leben zu müssen. So ist schwer nachvollziehbar, dass die oft körperlich anstrengende und gesundheitlich belastende Landarbeit »den Leib aufs beste bei guter Gesundheit und Kräften erhalte« (ebd., VI 9) und die oft ärmlichen Bauern von der Landwirtschaft »allen Überfluß und volle Genüge haben«. (III 5) Dieser eklatante Selbstwiderspruch – stets äußert sich Sokrates stolz über das eigene Streben, als Beweise seiner vorbildlichen Ethik im Einklang mit seinen Überzeugungen und Wahrheiten zu leben – mag dem fiktiven Charakter der von Xenophon vorgetragenen Naturphilosophie des Landbaus geschuldet sein. Aber dennoch kommt mit der sokratischen Aufwertung der kleinbäuerlichen Subsistenz und mit dem Ideal, die eigenen Lebensmittel zu erwirtschaften als Praxis eines guten Lebens, ein Motiv des gastrosophischen Denkens auf, das in verschiedenen Versionen bei Epikur, Rousseau, Marx und Nietzsche wieder auftaucht und in zeitgenössischen Spielarten eines urban gardening und Freizeit-Bauerseins nichts an Aktualität eingebüßt hat.[87]

87 | Vgl. Flores, Food not Lawns; Caplin, Urban Eden.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Kritik der vorsokratischen Naturphilosophie als Ursprung der sokratischen Kultur- oder Humanwissenschaft

Durch den sachlich notwendigen Bezug zur Landwirtschaft (als Grundlage einer guten Ernährung) umfasst Sokrates' Gastrosophie, wie sich zeigte, durchaus Fragen der Naturerkenntnis: Sie berührt über diesen Weg den Zusammenhang von Naturphilosophie und praktischer Philosophie. Bereits in seinen jungen Jahren beschäftigt sich Sokrates zunächst mit der, damals vor allem von Anaxagoras in Athen vertretenen, spekulativen Naturphilosophie. Bekanntlich bricht Sokrates nach seiner intensiven Auseinandersetzung mit dieser Art des Naturdenkens der Vorsokratiker – die insofern diesen Titel sowohl in zeitlicher als auch in sachlicher Hinsicht nicht zu Unrecht tragen. Denn im grundsätzlichen Widerspruch zu den Philosophen vor ihm (allerdings auch im grundsätzlichen Widerspruch zu Platon und Aristoteles nach ihm) gelangt Sokrates zu der Überzeugung, dass theoretische Spekulationen über eine spekulativ metaphysische Weltvernunft und axiomatische Seinsprinzipien zu nichts führen, völlig unnütz und wertlos sind, weil die Erkenntnisfähigkeit des Menschen nicht ausreiche, um über die Dinge »in der Luft« oder »unter der Erde« unumstößliches Wissen und letztgültige Wahrheit zu gewinnen. »Überhaupt riet er davon ab«, wie Xenophon sich erinnert, »im Hinblick auf die Vorgänge am Himmel darüber nachzugrübeln, wie Gott alles eingerichtet habe; denn er glaubte nicht, das dies für den Menschen erkennbar sei, und im übrigen meinte er auch, dass es den Göttern nicht recht sei, wenn jemand nach dem forsche, was jene nicht offenbaren wollten. Er äußerte außerdem, wer darüber nachgrüble, laufe Gefahr, auch Unsinn zu reden, und zwar nicht weniger Unsinn als Anaxagoras, der sich auch besonders viel darauf zugute getan habe, dass er das göttliche Wirken erklären könne.«[88]

Sokrates' Kritik an einer (unsokratischen) Naturphilosophie richtet sich also einerseits gegen den wegen seiner Uneinlösbarkeit unsinnigen Erkenntnisanspruch einer spekulativen Naturerkenntnis. Darüber hinaus moniert Sokrates – aus Gründen, die Hippokrates' Physisdenken im Detail belegt – eine fehlerhafte Wissenschaft von der Natur, weil die vorsokratischen (ebenso wie die nachsokratischen) Erklärungsmodelle den sinnlichen Wahrnehmungen und dem lebensweltlichen Erfahrungswissen widersprechen und dadurch wiederum nur Unsinn produzieren. Beispielsweise habe Anaxagoras, als »jener behauptete, das Feuer und die Sonne seien von derselben Art«, um abstrakte Grundprinzipien des Seins zu postulieren, schlicht den phänomenologischen Sachverhalt ignoriert, »dass die Menschen wohl leicht ins Feuer sehen, die Sonne aber nicht anschauen können, und dass die, welche sich von der Sonne bescheinen lassen, davon gebräunt werden, vom Feuer dagegen nicht; er bedachte ebenso nicht, dass auch von den Gewächsen auf der Erde keines ohne das Sonnenlicht gut zu gedeihen vermag, dass sie aber bei Feuerhitze alle umkommen. Wenn er sagte, die Sonne sei ein

88 | Xenophon, Memorabilien, IV 7,6.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

glühender Stein, so berücksichtigte er auch dies nicht, dass ein Stein im Feuer weder leuchtet noch auch lange Zeit widersteht, dass aber die Sonne unaufhörlich vor allem in strahlendstem Licht verharrt.« (IV 7,7) Solche wissenschaftstheoretisch und begriffsanalytisch grundsätzlichen Bedenken gegenüber der herkömmlichen abstrakten Naturwissenschaft bewegen Sokrates schließlich dazu, sich von der spekulativen Metaphysik abzukehren und der praktischen Philosophie zuzuwenden. Cicero beschreibt diesen fundamentalen Paradigmenwechsel von der naturphilosophischen Theorie zur Ethik des guten Lebens mit den Worten: »Sokrates hat als erster die Philosophie vom Himmel herunter gerufen, sie in den Städten angesiedelt, sie sogar in die Häuser hineingeführt, und sie gezwungen, nach dem Leben, den Sitten und dem Guten und Schlechten zu forschen.«[89] Auch Xenophon stellt zur sokratischen Kehre von der traditionellen Metaphysik zu einem ethischen Seinsdenkens sowie zur Differenz zwischen einer kosmologischen und einer anthropologischen Naturwissenschaft (im Sinne einer Agrargastrosophie) klar: »Im Gegensatz zu den meisten andern Philosophen befaßte Sokrates sich nämlich nicht mit dem Wesen des Universums, noch stellte er Betrachtungen an über den Kosmos [...] oder über die Gesetzmäßigkeiten in den Bewegungen der Himmelskörper. [...] Er selbst unterhielt sich immerfort über die den Menschen betreffenden Fragen.«[90]

Die sokratische Abkehr vom kosmologischen Ursprungsdenken und seine Zurückweisung einer spekulativen Theorie der Natur als Fundament der Philosophie sowie seine umgekehrte Frage nach der Natur des ethischen Menschseins – alles das kann gar nicht stark genug betont werden, um gegen die über Jahrhunderte eingespielten und platonisierten Rezeptionsmuster zu einem antiplatonischen Sokrates-Verständnis vorzudringen. Vieles spricht dafür, dass es ein eklatantes Defizit des historischen Sokrates war, diese fundamentale und heute äußerst aktuelle Kehre seines Philosophierens offenbar seinen Mitmenschen nicht ausreichend klargemacht zu haben.[91] Diese Nachlässigkeit bringt ihm nicht nur jene lächerliche und völlig unbegründete und zuletzt sogar tödlich endende Anklage ein, welche erklärtermaßen Sokrates' philosophische Lebenskunst mit religionskritischer Kosmologie verwechselt. Die folgenreiche Entscheidung, die eigene Ethik (die Theorie und Praxis des menschenmöglichen Wohllebens) nicht selber verschriftlicht zu haben, führt zu dem gewissermaßen noch viel tödlicheren Verhängnis, dass bereits sein Schüler und Freund Platon davon ausgehen

89 | Cicero, Gespräche in Tusculum, V 10.

90 | Xenophon, Memorabilien, II 1.

91 | Es sei in Erinnerung gerufen, dass die Athener Sokrates beschuldigten, er würde »den Dingen in der Luft und unter der Erde nachforschen«, wie es in Platons *Apologia* heißt. Aristophanes lässt in seiner Komödie *Die Wolken* die Sokrates-Figur eine solche ›theoretische‹ Geisteshaltung verkörpern. Dabei geht es vordergründig um Wetterkunde und Sterndaten. Im Kern zielt diese Polemik jedoch auch auf die spekulative Naturphilosophie der Vorsokratiker, mit deren Position Sokrates offenbar umstandslos assoziiert wird.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

konnte, auf kein allgemeines Unverständnis bei den Lesern seiner Dialoge zu stoßen, wenn er in seinen Schriften Sokrates Dinge sagen lässt, die dessen eigener Position in vielem diametral und grundsätzlich zu widersprechen scheinen.[92] So konnte es beispielsweise dazu kommen, dass sich der historische Sokrates radikal von Anaxagoras' *Nous*-kosmologie abwendet, um die eigene Gesprächspraxis als ein postmetaphysisches Erkenntnisprinzip zu etablieren, während Platons Ideenlehre und nicht weniger Aristoteles' Metaphysik gerade auf eine Reformulierung der vorsokratischen Seinsspekulationen hinauslaufen. Zeitgleich unterbreiten ganz anders orientierte Zeitgenossen, wie Xenophon oder Epikur, mit der gleichen Selbstverständlichkeit ihrem Publikum einen ganz anderen Sokrates.

Angesichts dieses disparaten Sokrates-Bildes gilt es sich klar zu machen, dass die sokratische Kritik der vorsokratischen Naturphilosophie keine grundsätzliche Trennung von Naturwissenschaft und Philosophie beinhaltet. Wenn Sokrates erklärt, ihn würden nur Fragen des geglückten guten Lebens und eines entsprechenden Tätigseins interessieren, dann folgt daraus weder eine grundsätzliche Abkehr von philosophischen Fragen der Natur noch notwendig eine praktische Entfremdung von der Umwelt, wie bereits Xenophons oben erörterten Darstellungen des sokratischen Interesses an der Landwirtschaft und deren naturwissenschaftlichen Grundlagen erkennen ließen. Allenthalben taucht die naturphilosophische Beschäftigung unter einem (agrar)gastrosophischen Vorzeichen erneut auf: ›Die Natur‹ wird im systematischen Bezug auf den agrikulturellen Naturmetabolismus des Menschen gedacht.

Notwendigkeit einer sokratischen Naturwissenschaft

Aus Sokrates' Wissbegierde gegenüber der (landwirtschaftlich genutzten) Natur gehen auch grundlegende Erkenntnis der gastrosophischen Anthropologie hervor. Xenophon lässt Sokrates dazu erklären: »Denn erstens bringt die Erde denen, die sie bauen, hervor, was sie zu ihrer Nahrung nötig haben, ja auch dasjenige, was zu ihrem Labsal dienen kann.«[93] Ausgehend von der Tatsache und der Erkenntnis, dass sich Menschen von der Natur ernähren und sie im wahrsten Sinne des Wortes verkörpern, lässt sich überhaupt erst erfassen, in welchem Ausmaß die kulturelle Menschheit eine natürliche Lebensform ist (und nicht etwa eine Parallelwelt). Die Landwirtschaft, das agrikulturelle Naturverhältnis des Menschen,

92 | Bezüglich des von Platon ›erdichteten‹ Sokrates kommt der ausgewiesene Sokrates-Experte Nehamas zu folgendem Schluss: »Sokrates ist ein Charakter, von dem sein eigener Schöpfer zugibt, ihn nicht zu verstehen. Ich kenne keinen anderen Fall in der Literatur oder der Philosophie, indem ein Autor eine Figur vorstellt, von der er insgeheim eingesteht, dass sie ihm unverständlich bleibt. Aber genau das tut Platon im Hinblick auf Sokrates.« Vgl. Nehamas, Die Kunst zu leben, 141.

93 | Xenophon, Ökonomikos, IV 2.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ist der grundlegendste Faktor bei der technischen wie kulturellen Hervorbringung alltäglicher Lebensgüter und gesellschaftlichen Reichtums: »Der hat gewiß eben nicht unrecht gesprochen, der den Landbau die Mutter und Hebamme der anderen Künste nannte. Denn wenn diese wohl vonstatten geht, gedeihen auch die andern alle; wo aber das Land ungebaut bleiben muß, da liegen auch fast die übrigen Künste zu Lande und zu Wasser.« (Ebd., V 17) Über das ökologische Wissen der – in der landwirtschaftlichen Nutzung von »Feldern und Bäumen« erworbenen und angewandten – praktischen Naturwissenschaft entwickelt Sokrates ansatzweise ein gastrosophisches Naturverständnis.

Es reflektiert die agrikulturelle Konstruiertheit von guter Natur in Form einer anthropophysischen Bewahrheitung: Die sich landwirtschaftlich ernährende Menschheit anverwandelt sich die Natur (physis) zu ihrem Wohle, welches sie in ihrer agrarisch kultivierten Wohlgestaltetheit hervortreten lässt. Hinsichtlich einer derartigen landwirtschaftlich ermöglichten und nicht-spekulativen, empirischen und anthropomorphen Metaphysik der Wohlnatur überschneiden sich die Gedankengänge des Naturphilosophen Sokrates mit denen des Mediziners Hippokrates. Wie wir sehen werden, nimmt Hippokrates jedoch den physischen Metabolismus zwischen Umwelt und Mensch ausschließlich unter dem heilkundigen (medizinischen) Gesichtspunkt wahr, insofern sich über das Nahrungsgeschehen die menschliche Physis und das leibliche Wohlsein der inneren Natur konstituieren. Der xenophontische Sokrates denkt den anthropophysischen Metabolismus bzw. die gastrosophische Metaphysik in umgekehrter Richtung, nämlich mit Blick auf die agrikulturell vermenschlichte Physis als das umweltliche Wohlsein der äußeren Natur des Menschen.[94] Bei dieser Denkweise scheint sich Sokrates klarzumachen, dass unter einem agrargastrosophischen Gesichtspunkt nicht die Natur als ein einheitliches, holistisches Ganzes, sondern nur ein (dem menschlichen Wohl gemäßer) Teilausschnitt des Ganzen des natürlichen Seins

94 | Die Rede von einer gastrosophischen Metaphysik ist trotz der bedenklichen Nähe zur traditionellen spekulativen Metaphysik nicht zu vermeiden. Denn zum einen sind die metabolischen Prozesse des Nahrungsgeschehens (als eines spezifischen Seinsgeschehens) bis heute nicht vollständig naturwissenschaftlich erklärt. Und insofern sich dieses Seinsgeschehen einem empirisch nachvollziehbaren Erkennen (noch und vielleicht für immer) entzieht, bleibt es einer bloß metaphysischen Seinsspekulation überlassen. Darüber hinaus übersteigt die physische (biochemische, molekulare) Realität und die anthropogene Wirksamkeit der metabolischen Prozesse die sinnliche (lebensweltliche, augenscheinliche) Anschauung und ist daher auch in dieser Hinsicht eine übersinnliche Wirklichkeit der menschlichen Essistenz: etwas Metaphysisches, das gleichwohl reale physische Wirkungen hat. Davon unabhängig aber besteht der philosophisch entscheidende Unterschied zwischen einer gastrosophische Metaphysik (des Nahrungsgeschehens) und einer spekulativen Metaphysik grundsätzlich darin, dass diese von postulierten Seinsprinzipien und letzten Wahrheiten ausgeht, während jene empirisch-naturwissenschaftlich verfährt und auf einer praktischen (anthropophysischen) Bewahrheitung basiert.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

verhandelt *wird*. Und zwar nur das auf die Ernährung der menschlichen Physis bezogene Seinsgeschehen – eben die aus sich heraus seiende, dabei fürs menschliche Wohlsein kultivierte, kostbare, zum Essen *gute Natur*.

Die ursprüngliche Bedeutung von Kultur, das lateinische Wort *cultura* bzw. colere: ›Land bebauen‹, ›hegen und pflegen‹, meint ebendiese Kunst eines vermenschlichenden Natur-sein-Lassens. Natur steht dem gastrosophischen Verständnis nach nicht der Kultur als das ganz Andere gegenüber. Weder entspringt die menschliche Kultur einer naturgeschichtlichen Abgrenzung von der Natur noch besteht die eigentliche Kulturleistung der Menschheit in einer metaphysisch-gottgewollten Naturbeherrschung. Hingegen wird mithilfe einer agrikulturellen *perfectio naturae,* eines Hegens und Pflegens der natürlichen Mitwelt (bewirtschafteter Landflächen), die köstliche Wahrheit einer guten Natur (menschlicher Kost) allererst erkannt und eigens produziert – gesät, gehegt, gepflegt, geerntet und auf diese mimetische Art den Menschen wohlbekömmlich Seiendes sein-gelassen. Dem agrargastrosophisch begreifbaren Seinsgeschehen entspricht ein sowohl praktisch-empirischer als auch qualitativ-normativer Begriff des Naturguten oder der Wohlnatur, insofern das Gute der Natur das anthropobiotische Substrat dieser agrikulturellen Naturpraxis ist. In diesem Sinne sind Menschen und Natur ›befreundet‹ beziehungsweise Bäume, Gewächse und Saaten und alle landbaulich gelassene und gestaltete Seiendheiten uns gute Freunde.[95] Dieser elementare Gedanke taucht heute wieder in der Redewendung von der ›Umweltfreundlichkeit‹ menschlichen Handelns auf.

Sokrates' jüngerer Zeitgenosse Hippokrates wird dieses gastrosophische Naturverständnis für die anthropologische Grundlegung einer Heilkunst nutzbar machen, einer natürlichen (naturguten) Heilkunst, die zum Paradigma einer empirisch-naturwissenschaftlichen Medizin wird. Hingegen bleibt die sokratische Naturphilosophie, die Grundlagenwissenschaft der Landbaukunst als Teilaspekt der Wissenschaft und Kunst des Kochens, von der Rezeptionsgeschichte unbeachtet – trotz ihrer eminenten Bedeutung für eine aktuelle praktische Naturphilosophie. Anders als in der ungastrosophischen Naturphilosophie der platonisch-aristotelischen Metaphysik kommt jedenfalls schon im sokratischen Naturverständnis eine normative (potentiell wohlbekömmliche) und zugleich empirische (heilwirksame) Seinsfülle innerhalb der natürlichen Umwelt in den Blick, deren substanzielle (bioaktive wie biodiverse) Wirklichkeit und deren ontische (eubiotische) Wirksamkeit aus dem geglückten Zusammenwirken einer vorgegebenen Wahrheit der Allnatur (oder Gaia als einer erhabenen Selbsttätigkeit, die dem Menschen ebenso wohltut wie übel mitspielen kann) mit einer gastro-

95 | Von dieser Befreundung mit der Natur spricht Platon: »Aber die jetzt zahmen Bäume, Gewächse und Saaten wurden uns, nachdem der Landbau sie veredelte, befreundet; denn vorher gab es nur wildwachsende Gattungen, älteren Ursprungs als die zahmen.« Vgl. Platon, Timaios 77a.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sophisch-metaphyischen Wohlnatur als agrikultureller (anthropobiotischer) Bewahrheitung einer guten Naturkost gedeiht. – Im Folgenden gilt es mehr über diese wohlnatürliche Landwirtschaft, eine naturgerechte Kultur im Sinne eines agrargastrosophischen Seinsdenkens in Erfahrung zu bringen, um die Aktualität der sokratischen Umweltethik ermessen zu können.

Gaia-gerechte Naturpraxis

In dem Gespräch über die Landwirtschaft, das Xenophon in seinem *Ökonomikos* darstellt, lenkt Critobulus wegen der Erkenntnis der agrikulturellen Konstruiertheit der Natur die Aufmerksamkeit des Sokrates auf den Sachverhalt, dass die landwirtschaftliche Naturnutzung aufgrund diverser Umwelteinflüsse nie ganz beherrschbar sei und die Agrarproduktion immer unvorhersehbaren Unglücksfällen und übermächtigen Faktoren unterworfen bleibe. »Es ist so viel bei der Landwirtschaft«, merkt Critobulus an, »das ein Mensch nicht vorher absehen kann. Denn Hagel, Reif, große Hitze, gräuliche Platzregen und Mehltau verderben oftmals das, was noch so schön sich angelassen, und aufs beste bestellt ist. Auch das Vieh, das die beste Weide gehabt, fällt manchmal von einer einreißenden Krankheit elender Weise dahin.«[96] Die Einsicht in die prinzipiellen Grenzen der menschlichen Naturnutzung sowie in die absolute Unverfügbarkeit einer gleichwohl notwendigen Begünstigung durch natürliche Faktoren verbindet Sokrates mit einer auf den ersten Blick scheinbar mythologisch naturreligiösen Argumentation dahingehend, dass »der Götter Herrschaft und Macht in dergleichen Sachen« (ebd.) größer sei als die der Menschen. Angesichts der Begrenztheit der menschlichen Naturbeherrschung wüchsen und gediehen die guten Gaben der Natur nur durch die Gunst der Götter. Nur eine die Naturgottheiten respektierende Landwirtschaft verspreche reiche Ernte. »Meinst du denn«, spricht Sokrates seinem Gegenüber rhetorisch ins Gewissen, »dass man bei dem Landwesen weniger nötig habe, der Götter Gnade sich auszubitten? Du musst wissen, dass verständige Leute nicht ermangeln, den Göttern ihre Dienste zu leisten, damit ihnen ihre trockenen und saftigen Früchte wohl geraten, ihre Ochsen, Pferde, Schafe und alle ihre Güter wohl gedeihen.« (Ebd., V 20)

Allerdings weiß Sokrates durchaus, dass im Kontext einer philosophischen Argumentation der traditionelle Rekurs auf (mythische) Götter, die für das Wohl der Menschen sorgen – insbesondere dafür, dass diese gut zu essen haben – zweifelhaft ist. Diesem naturreligiösen Gedankengut wird Jahrhunderte später, wie wir noch sehen werden, Ludwig Feuerbachs Philosophie eine entsprechende religionsphilosophische Kritik unterziehen. Doch schon Sokrates, der immerhin als religionskritischer Aufklärer dem traditionellen Götterglauben der griechischen Mythologie aufkündigt, begründet die eigene Naturgastrosophie letztlich – entgegen des

96 | Xenophon, Ökonomikos, V 18.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

rhetorischen Anscheins – nicht mithilfe eines religiösen Naturdenkens. Dass es ihm vielmehr darum geht, mythische Vorstellungen durch eine empirisch-wissenschaftlich begründete Umweltethik zu ersetzen, macht das folgende zentrale und äußerst aktuelle Argument deutlich. »Überdem will«, gibt Sokrates schließlich zu bedenken, »die Göttin Erde (gr. *gaia*), wenn nur ein Mensch von ihr lernen will, uns die Gerechtigkeit lehren. Denn welche dieselbe am besten behandelt, denen gibt sie von sich aus auch am üppigsten Gutes wieder.« (Ebd., V 12)

Mit diesen bemerkenswerten Worten formuliert Sokrates den klassischen Ursprung eines Gaia-Denkens, welches im gegenwärtigen Diskurs zur (tiefen)ökologischen Ethik eine prominente Rolle spielt.[97] Darüber hinaus präzisiert er den gastrosophischen Sinn eines solchen Gerechtigkeitsdenkens: Die normativen Kriterien für die besten, natur-gerechten Landwirtschaftsmethoden sind demnach aus der objektiven Wahrheit der guten Natur selbst empirisch rekonstruierbar. Und obgleich das Naturgute dem menschlichen Wohl gemäß (anthropomorph, anthropophysisch) sein muss, entsteht es aus den natürlichen eigengesetzlichen Bedingungen eines wohlgedeihlichen Lebens der Pflanzen und Tier, dem (nur) eine gute, nämlich Gaia-gelehrige Agrikultur gerecht werden kann.

Indessen sollte einem die subtile Ironie des Rhetorikers Sokrates nicht entgehen. Dessen Naturphilosophie – im suggestiven Rückgriff auf die übermenschliche Macht der antiken Götterwelt samt Gaia-Gedankenwelt – vergöttlicht die Natur gleichsam, ja spricht sie heilig, um für das umweltfreundliche Gebot einer dem Wohl der Pflanzen und Tiere gerechten und verantwortungsvollen Naturpraxis wenigstens rhetorisch starke ›letzte Gründe‹ stark zu machen. Gerade der Verzicht auf das Naturdenken einer religiös-mythischen sowie einer spekulativ-metaphyischen Letztbegründung macht diese (bloß rhetorische) Überhöhung eines normativen Naturbegriffs begrifflich ebenso sinnvoll wie missverständlich.[98]

---

97 | Vgl. Midgley, Individualism and the concept of Gaia, 29; Clark, Gaia und die Formen des Lebens; Lovelock, Gaia: A New Look at the Earth; H. Böhme, Gaia. Bilder der Erde von Hesiod bis James Lovelock

98 | Die bloß rhetorische Frömmigkeit des Sokrates zeigt sich auch bei anderen Gelegenheiten: Für die von ihm immer wieder ostentativ bekundete Religiosität sind stets pragmatische und ironische Glaubenssätze charakteristisch. Beispielsweise seine Gottesfürchtigkeit gegenüber dem delphischen Orakel, an das der Philosoph glaubt, indem er daran nicht glaubt – weil er nur dasjenige für wahr hält, wofür überzeugende Gründe sprechen. An Orakelsprüche hat man also letztlich nicht zu glauben, sondern nur an das, was aufgrund philosophischer Erkenntnis rational geprüft (kritisiert) und eingesehen werden kann. Und zu unserem Glück glaubte Sokrates selbst nicht an jenen delphischen Orakel-Spruch: Nur wegen seiner Ungläubigkeit macht er sich auf den Weg, um herauszubekommen, warum er der »weiseste Mensch unter seinen Mitmenschen« sein soll – um letztlich die göttliche Wahrheit der delphischen Prophezeiung in Gestalt der eigenen philosophischen Lebenspraxis ironisch zu beweisen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Dass Xenophon seinen Helden an dieser Stelle nicht schlaue Dinge sagen lässt, die er bloß an den historischen Sokrates heranträgt, beweist die Gegenprobe. Auch bei Platon kommen ähnliche Gedanken einer gerechten Umweltnutzung, einer naturgemäßen Agrikultur zur Sprache. So kommt Sokrates in Platons Dialog *Theaitetos* auf die ebenso landbaukünstlerische wie naturheilkundige Weisheit von guten Bauern zu sprechen. Deren Weisheit bestehe darin, »dass auch diese den Pflanzen, anstatt schlechter Wahrnehmungen, wenn sie etwa krank sind, heilsame und gesunde Wahrnehmungen und Wahrheiten beibringen.«[99] Durch eine dergestalt wohltätige Bewahrung, welche die Menschen vermöge der Kunst eines wohlgeratenen Landbaus und einer artgerechten Tierhaltung jenen Kräften erweisen, die mächtiger sind als sie, geben diese von sich aus der Menschheit reichlich gute Gaben aus dem Garten der Natur. Sokrates' Gaia-Denken, das seiner gastrosophischen Umweltethik zugrunde liegt, begreift eine ökologisch-naturgerechte Behandlung der Erdgöttin Gaia und ihren tausendfachen Erscheinungsformen als ein dankbares und verantwortungsbewusstes, vor allem aber aktives Wiedergutmachen der für die Menschheit geopferten Natur. Dieses Natur-wieder-gut-Machen geschieht in der Erwiderung eines symbolischen Speiseopfers, mit dem die Menschen die göttlichen Lebewesen, die sie gut ernähren, ihrerseits gut ernähren: »Also haben wir von demselben, was wir den Göttern opfern und dadurch gefällig sind, und was wir zu unserm eigenen Nutzen benötigen.«[100]

Im Unterschied zu aktuellen holistisch-biozentrischen Versionen des Gaia-Gedankens vertritt Sokrates (wie später und systematischer Feuerbach) eine gastrosophische Umweltethik, die dem Umstand Rechnung trägt, *dass* das verspeiste Naturopfer und das menschliche Welt-Essen unvermeidbar ist – weil wir, wie jedes andere Tier auch, anderes Leben töten muss, um selbst zu leben. Obgleich also für den Menschen das Töten anderen Lebens essistenziell unvermeidbar ist, bleibt für eine gastrosophische Ethik entscheidend, *wie* mit diesem »nutritiven Schuldzusammenhang« (H. Böhme) agrikulturell bzw. esskulturell umgegangen wird. Eine gaianische oder naturgerechte Wiedergutmachung dieser unvermeidlichen Schuld besteht darin, für das mögliche Wohlleben der genutzten Pflanzen und Tieren und allem anderen, was der Menschheit als Mahl geopfert wird, bestmöglich zu sorgen, so dass dem uns überantworteten Speiseopfer wenigstens eine, obschon nicht unschuldige, in praxi entschuldigende Gegengabe entspricht.

Mit dieser opfertheoretischen Herleitung des Grundgedankens eines ökologischen Naturverhältnisses (einer Herleitung, die nicht religiös und gastrotheologisch, sondern gastrosophisch verfährt) kehren wir zu unserem Ausgangspunkt zurück. Zu jenem Punkt, wo Sokrates' Gedankengang von einem geistigen Ausflug in die ländliche Natur wieder auf das städtische Alltagsgeschehen gelenkt wird und wo der Bogen von der landwirtschaftlichen Erzeugung der Lebensmittel zu den

99 | Platon, Theaitetos 167c. Auch bei anderen Gelegenheiten zeichnet Platon die Grundzüge eines Gaia-Denkens; vgl. Platon, Timaios 33.

100 | Xenophon, Ökonomikos, V 3.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Praktiken ihres alltäglichen Verzehrs geschlagen wird. Denn, obschon erst eine agrargastrosophische Kenntnis des Naturguten (umweltfreundlicher Agrarprodukte) eine sachliche Würdigung und eine wahre Beurteilung der Wertfülle, der Herkunft und Qualität der Naturgaben ermöglicht und ein opferbewusstes und umweltethisches Kaufverhalten gebietet, münden die landwirtschaftlichen Produktionsprozesse, die Einkäufe sowie die Wissenschaft und Praxis des Essenmachens in (der Eupraxie) einer Alltagskultur des guten Welt-Essens. Kurz: Endlich näheren wir uns nach ebenso anstrengenden wie lohnenswerten Vorbereitungen dem gemeinsamen Mahl.

Sokratisches Gastmahl als Telos einer gastrosophischen Esskultur

Diogenes Laertius gewährt uns einen unerwarteten Einblick in den Haushalt des Sokrates. Der Anlass ist kein Streit über die Küchenarbeit; auch geht aus der geschilderten Szene nicht hervor, ob sich Sokrates selbst an den Herd stellt und den hölzernen Quirl gebraucht. Vielmehr ist das Ehepaar mit der Vorbereitung eines Gastmahls beschäftigt, womit ein weiterer Aspekt der sokratischen Gastrosophie zur Sprache kommt. Diogenes berichtet, dass der Philosoph reiche Leute zum Essen eingeladen hatte – eine Situation, die Xanthippe aufgrund der bescheidenen und wenig repräsentativen Verhältnisse, in denen sie und ihr Mann leben, unangenehm ist. Die Bedenken seiner Frau versucht Sokrates mit einer sozialkritischen Offensive zu beschwichtigen: »Lass nur! Wenn sie vernünftig sind, wissen sie sich einzufügen, wenn nicht, sind sie uns gleichgültig.«[101]

Da will jemand nicht um den heißen Brei reden: Sokrates widersetzt sich der gesellschaftlichen Norm einer repräsentativen Küche, die den Wert des Essens bloß über dessen symbolischen Gehalt bestimmt. Er wehrt sich gegen die armselige Logik einer Prahlerei, die das Essen bloß als Mittel der sozialen Distinktion und kulturellen Abgrenzung einsetzt. Denn wer mittels teurer Delikatessen und des Aufgebots üppiger Speisen nur zeigen will, dass er viel Geld hat, bekundet damit in Wahrheit einzig und allein, dass er seinen Gästen nichts Besseres vorzusetzen weiß als diese Geschmacklosigkeit. Wer die Küche zu repräsentativen und distinktiven Zwecken eines gesellschaftlichen Prestiges instrumentalisiert, demonstriert ein Wertesystem, welchem der Gastrosoph sein umgekehrtes Ideal des geglückten Gastmahls entgegengesetzt. Nicht luxuriöse Großtuerei und prassender Überfluss sind aufzutischen, wenn es heißt, seinen Gästen zu zeigen, wer man ist und dass man gut isst.

Die Philosophie in der sokratischen Küche besagt: Das kulinarisch Gute ist keine Sache des bloßen Geldes, es steckt wesentlich in der Kunst, mit unaufwändigen Mitteln ein geschmackvolles Essen zu schaffen, welches auch dem leibli-

101 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, II 34.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

chen (gesundheitlichen) Wohl der Gäste schmeichelt. Diesen Genuss zu bereiten zu können, macht die reiche und reichliche Küche des Gastrosophen aus – im grundsätzlichen Unterschied zur kulinarischen Sophistik der Reichen. Wenn die Gäste gute Freunde und Menschen mit gutem Geschmack sind, dann verstehen sie sich, glaubt Sokrates, auch in dieser Weisheit. Und wenn nicht, dann sind es eben auch keine gute Freunde und Menschen mit gutem Geschmack.

In dieser kleinen Szene tritt ein weiterer eminenter Aspekt der sokratischen Gastrosophie hervor. Dessen Fortläufer waren wir bereits bei Kant auf der Spur: Die Wertschätzung des gemeinsamen Mahls als dem höchsten Guten der kulinarischen Praxis, welche alle anderen Faktoren und Einflüsse eines guten Essens in sich münden lässt. Dass Sokrates mit seinen Freunden regelmäßig gemeinsame *Symposien* veranstaltet und dieses konviviale Miteinander als eine konstitutive Vollzugsform seiner philosophischen Lebenspraxis kultiviert, ist sicher belegt. Platon, aber auch Xenophon berichtet von solchen Gewohnheiten.[102] Ihre Schilderungen solcher Zusammenkünfte und Höhepunkte der sokratischen Lebenskunst haben Weltgeschichte geschrieben. Sokratische Gastmähler wurden »zu einer festen Gewohnheit der Philosophenschulen.«[103] Insbesondere Xenophons, aber noch mehr die platonische Darstellung eines dieser Symposien ist zu einer der bekanntesten Beschreibungen dieses bemerkenswerten Aspektes der abendländischen Philosophie geworden. Dass das philosophische Gastmahl letztlich durch das christliche Abendmahl verdrängt wurde und schließlich in völlige Vergessenheit geriet, ist nicht zuletzt dem geistesgeschichtlichen Einfluss des Platonismus zu ›verdanken‹, dessen diätmoralisches Selbstverständnis die kulinarische Substanz der Symposien verschwieg (siehe I.1) und so einer symbolischen Überhöhung des sokratischen Gastmahls in Form der christlichen Eucharistiefeier Vorschub leistete. (Siehe I.2) Die platonische (und gewissermaßen auch die kantische) Trennung des Mahls in zwei Akte – die eigentliche Mahlzeit und das mittels berauschender Getränke erleichterte Tischgespräch – macht das ursprünglich gastrosophische Selbstverständnis des sokratischen Symposion vergessen. Dieser Einfluss der platonisch und diätmoralisch geprägten Kulturgeschichte schlägt sich in der geläufigen Sprachregelung nieder, wonach der Begriff Symposion im wörtlichen Sinn lediglich das gesellige Trinken bzw. das gemeinsame Trinkgelage bezeichnet. Dadurch werden einseitig die weinselige Gesprächsrunde und der Geist der Geselligkeit gegenüber dem kulinarischen Genuss der Speisen und dem Geist der Tafelvergnügens ausgezeichnet. Angesichts dieser begrifflichen Verdrängung und dieser theoretischen Missachtung des gemeinsamen Essens durch das Reden und Trinken erscheint an dieser Stelle eine gastrosophische Rekonstruktion der sokratischen Mahlkultur erforderlich.

102 | Beispielsweise: Memorabilien, III 14,2 und 14,5.

103 | Bux, Einführung in das Symposion, 192.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Zunächst ist eine unstrittige und mahlpraxisch zentrale Tatsache klarzustellen: Die sokratischen Symposien finden nicht ohne Syssitien, nicht ohne Speisen statt. Daher gehört das Essen-Trinken-Reden bei solchen abendlichen Mahlgemeinschaften unzertrennlich zusammen. Man kann dann durchaus sagen: »Diese gemeinsamen Mahlzeiten liebte Sokrates als eine besonders schöne Gelegenheit für seine Lehrtätigkeit.« (Ebd.) Doch diese platonisierende Beschreibung der sokratischen Gastmahlpraxis läuft Gefahr, den gastrosophischen Sinn der ganzen Sache zu verfehlen. Denn Sokrates liebte das Abhalten philosophischer Mahle nicht nur als schöne Gelegenheit, um mit Anderen zu reden und ihnen seine Lehre zu unterbreiten; er liebte es offenbar auch, mit Anderen zusammenzukommen, um zu essen. Wollte er nur mit ihnen reden, könnte er dies ebenso an anderen Orten tun, was er ja auch oft tut. Indes muss man nicht zusammen essen, um ein philosophisches Gespräch zu führen. Ein mahlphänomenologisch wesentlicher Grund des Zusammenseins ist daher – über das Reden hinaus – schlichtweg das gemeinsame Tafelvergnügen als einer genuin philosophischen Tugend oder genauer als einer gastrosophischen Tätigkeit.

Ein weiteres Charakteristikum des sokratischen Mahlrituals betrifft die Tatsache, dass es weniger als außeralltägliche Festivität praktiziert wird, die nur an Feiertagen stattfindet. Das Glück symposiastischen Wohllebens ist ein Phänomen der Alltagspraxis: Die gastrosophische Lebensweise kommt nicht dadurch zustande, dass man es sich an einigen wenigen Tagen des Lebens – bloß an Sonn- oder Feiertagen – gut gehen lässt. Ihre ethische Wirklichkeit besteht darin, ihr Gutes alltäglich zu leben. Alltäglich gut zu leben, heißt indessen nicht notwendig jeden Tag, Tag für Tag und bei jeder Handlung, das Gute (hier: das gemeinsame Essen) zu praktizieren. Gut zu leben, heißt aber doch, den Umständen entsprechend, das Gute so häufig wie möglich zu aktivieren. Möglichst an allen Tagen (im All der Lebenstage) und in wiederkehrenden Akten allmählich das Ganze (die Allheit) solches Tätig-Seins zu bewirken (zu verwirklichen), heißt im praxologischen Sinne voll und ganz gut zu leben.

Sofern das gemeinsame Mahl eine Alltagspraxis ist, muss für sein Zustandekommen kein äußerlicher, konventioneller Anlass gegeben sein. Als Tätigkeitsweise kulinarisch guten Lebens wird es um seiner selbst willen kultiviert. Daher werden im Kontext der sokratischen Mahlkultur im Besonderen bzw. im Kontext der antiken Mahlkultur im Allgemeinen keine förmlichen Einladungen lange Zeit voraus ausgesprochen. Das Mahl wird spontan, wie es sich gerade ergibt, vereinbart und von demjenigen wahrgenommen, »der in der Stimmung zu kommen war.«[104]

Sind die anwesenden Gäste und Kommensalen gute Freunde, ist der Zweck des gemeinschaftlichen Speisens einzig und allein, dem freundschaftlichen Zusammensein als alltägliche Tätigkeitsform guten (Zusammen-)Lebens eine auch kulinarisch gute Form zu verleihen. Diese kulinarisch gute Form und Selbst-

104 | Mühll, Das griechische Symposion, 83.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zwecklichkeit besteht darin, den Wohlgenuss geschmackvollen Essens, das zu diesem Zweck weder repräsentativ aufwändig sein muss noch sein sollte, zu genießen. Als selbstzwecklicher Ritual ist das gemeinschaftliche Mahl, im Unterschied zum Alleinessen, eine kulinarisch wohltätige Aktivität und wechselseitige Gabe des Freundseins: Freunde tun ihren Freunden etwas Gutes in Form kulinarisch guter und möglichst persönlicher (deswegen am besten selbst zubereiteter) Speisen, um einander (gast)freundschaftlich zu bekochen bzw. zu bewirten. In der Tatsache, dass sie eben auf diese Weise einander Gutes tun, liegt der Grund für die »den Gastmahlen zugeschriebene Eigenschaft, Freundschaften zu stiften«, wie es bei Plutarch heißt.[105] Das Philosophische an den berühmten sokratischen Gastmählern und Freundesmahlen (*philities*) ist also vorrangig nicht, dass die Beteiligten – nach dem Essen – miteinander reden, sondern wesentlich der Sachverhalt, dass sie auch als Gut-Essende philosophieren und in der lebensphilosophischen Form ihres ganz spezifischen Tätig-Seins, das sie als Freunde (freundend) und als Gastrosophen (gastrosophierend) teilen, das freundschaftliche wie gastrosophische Wohl voll leben.

Dass Sokrates die gute Mahlzeit in guter Gesellschaft bewusst und programmatisch als eine Aktivität oder Tugend seiner philosophischen Lebenspraxis kultiviert, macht ihn etwa im Vergleich zu Kant (dessen Ambivalenzen in der Sache bereits zur Sprache kamen) zu dem eigentlichen Vordenker der Gastrosophie. Obgleich von Sokrates selbst (wie dann bei Kant auch) keine ausgearbeitete Gastrosophie vorliegt, so lassen sich doch die sachlichen Gründe für den hohen lebenspraxischen Stellenwert, den er offenkundig der Tafelgemeinschaft beimaß, nachvollziehen und herausarbeiten.

In der gastrosophischen Tischgesellschaft, im Symposienwesen tritt das demokratische Ideal des sokratischen Mahlkultus als konkret-utopischer Vorschein eines guten (Zusammen-)Lebens hervor, das sich wesentlich von der staatsutopischen Version unterscheidet, die Platon liefert. Dabei spielt der erwähnte Sachverhalt, dass das am Symposion orientierte Gemeinschaftsverständnis die Freundschaft bzw. das freundschaftliche Tätigsein in der kulinarischen Praxis als Vollzugsform des guten Lebens voraussetzt, eine zentrale Rolle.

So basiert das demokratische Wesen der sokratischen Freundesmahle auf der sozialen Bedingung, dass die Beteiligten eine gleiche materielle Lebenslage teilen, die gerade die gesellschaftlichen Standesunterschiede und Ungleichverhältnisse untergräbt (sofern diese nicht ohnehin ethisch-ökonomisch relativiert

105 | Plutarch, Tischgespräche, 4. Vor diesem Hintergrund erklärt sich, warum die ersten Christen ihre Mähler als *agape* bezeichneten. Freilich verlor sich dieser Sprachgebrauch in dem Maße, wie sich das Christentum auf immer weitere gesellschaftliche Kreise ausbreitete und die Größe einer befreundeten Gruppe (*philia*) oder Gemeinde den Rahmen eines Symposions überstieg.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sind).[106] Die Freundschaftlichkeit des Mahls beinhaltet daher die Symmetrie einer sozialen Gleichheit (*isonomia),* die sich mitunter auf den existenziellen Sachverhalt bezieht, das täglich gelebte Leben – und ganz real auch die Lebensmittel – miteinander zu teilen. Die sokratische Gastmahlpraxis verkörpert daher das sozialphilosophische Wissen, dass das symposiastische Miteinander als ein demokratisches Gesellschaftsleben am ehesten die hohen Ansprüche von sozialer Gerechtigkeit und Gleichheit erfüllt – gerade weil ein solches gleichheitskonstitutives Teilen alltäglich und besonders greifbar bei einem gemeinsamen Essen zum Tragen kommt. Denn, wie Plutarch hervorhebt, »wer aus der gemeinschaftlichen Schüssel zuviel isst, hat allemal den zum Feind, der dabei zu kurz kommt und wie hinter einem schnellsegelnden Schiffe zurückbleiben muss. Das ist doch gewiß kein freundschaftlicher und die Vertraulichkeit befördernder Anfang des Gastmahls, wenn man einander die Speisen vor dem Maule wegnimmt«.[107] Die elementaren Ursprünge guter Tischsitten, die hier bei Plutarch erstmals angesprochen werden, leiten sich aus den ebenso formalen wie allgemeinen Anforderungen des gerechten Teilens ab. Mangels einer fortgesetzten philosophischen Reflexion werden sie im Laufe der abendländischen Geschichte schließlich zu beliebigen ›zivilisatorischen‹ Verhaltensnormen und den moralischen Pflichten einer sozialen Disziplinierung mutieren.

Halten wir also ihren ursprünglichen Sinn fest: Einen Sinn für Gerechtigkeit bekundet, wer das Essen mit den Anderen so teilt, dass alle satt und glücklich werden. Deswegen verleiht das geteilte Mahl des gastrosophischen Sokratismus der diätmoralischen Pflicht, die eigene Gier und Gefräßigkeit zu mäßigen, einen anderen moralischen – eben einen gastrosophischen – Sinn: Nur wenn alle in ihrem Appetit Maß halten, kann das Gemeinsame so geteilt werden, dass jeder von dem, was an Gutem zur Verfügung steht, gleichermaßen bekommt. Das Maßgebliche bezieht sich dabei vorrangig weder auf die gesundheitliche noch auf die asketische Maßlosigkeit. Stattdessen verlangt das Maßhalten gastrosophisch die gerechte Verteilung der gemeinschaftlichen Genussmittel. Die praktische Notwendigkeit des gerechten Teilens eines gemeinsamen Essens hat daher den protopolitischen Charakter einer demokratischen Teilhabe des Einzelnen an der Gestaltung des (freundschaftlich und kulinarisch) geteilten Gemeinwohls. Indem jeder etwas mitbringt, tragen alle zum Gemeinsamen bei und es entsteht im wahrsten Sinne des Wortes ein symbolisches Mahl: ein Mahl *apo symbolon* – aus Zutaten oder Beiträgen[108]. Durch die zusammengetragenen Beiträge stehen ohne beträchtlichen finanziellen Aufwand für jeden Einzelnen eine reichliche Menge und Vielfalt an

106 | Freilich ist die Gastmahlpraxis der Antike von einer ideellen und fundamentalen Ungleichheit beherrscht: dem Ausschluss der Frauen aus der Tafelgesellschaft. Dieser Ausschluss berührt jedoch nicht die Mahlpraxis, sondern den moralischen Partikularismus der Griechen.

107 | Plutarch, Tischgespräche, 88.

108 | Vgl. Bux, Einführung in das Symposion, 192.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Zutaten für alle zur Verfügung. Wegen dieses Grundzugs einer aktiven Partizipation und isonomen Verteilungsgerechtigkeit charakterisiert Aristoteles anhand der Tischgesellschaft eine demokratische Sittlichkeit, bei der jeder seinen Teil zum Zustandekommen des guten Lebens und Wohls aller beiträgt.

Entsprechend sieht Aristoteles – ganz im Sinne der agrargastrosophischen Einsichten des Sokrates – die politische Aufgabe, dass der Staat (das verfasste Gemeinswesen) Zugang zu genossenschaftlich genutzten Abbaulächen für eine sichere Versorgung der Syssitien zu gewährleisten hat.[109] Aristoteles fordert eine gerechtere Politik im Vergleich zu jener, die Paulus zur sozial spaltenden Grundlage der christlichen Glaubensgemeinschaft machte – eine Agrarpolitik, die ähnlich bereits dem spartanischen Syssitien-Wesen zugrunde lag. Gegen solche liberalen Gesellschaftsmodelle der sozialen Ungleichheit (wo jeder für sich privat isst) führt Aristoteles die vorbildlich demokratische (gastrosophische) Politik der Kreter und deren sozialstaatliches Wohlfahrtsmodell an: »Auch wer zuerst die Gesetze über die Syssitien, die so genannten Phiditia, gegeben hat, hat es nicht richtig gemacht. Denn die Kosten hätten eher aus öffentlichen Mitteln bestritten werden sollen wie in Kreta. Bei den Spartanern dagegen muß jeder Einzelne das Seinige mitbringen, und dies, auch wenn einige außerordentlich arm sind und diese Ausgabe gar nicht erschwingen können, so dass also das Gegenteil von dem eintritt, was die Politik gewollt hat. Denn danach sollen die Syssitien eine demokratische Einrichtung sein, aber wenn sie gesetzlich so organisiert werden, sind sie alles andere als demokratisch. Denn die allzu Armen können gar nicht an ihnen teilnehmen.« (Ebd., 1271a28ff.) Aristoteles fügt seinen bemerkenswerten Ausführungen darüber hinzu, wie in Kreta eine im Vergleich zu anderen Gesellschaften bessere Politik verfolgt wird. Denn dort werde »von der gesamten Feldfrucht und dem Vieh, das dem Staate gehört, und von den Steuern, die die Periöken leisten, ein Teil für die Götter und die öffentlichen Ausgaben ausgegeben, der andere aber für die Syssitien, so dass alle, Frauen, Kinder und Männer, auf Staatskosten ernährt werden.« (Ebd., 1272a16)

So ist im klassischen Griechenland die gastrosophische Mahlpraxis sowohl alltäglicher Ausdruck (Symbol) als auch Vollzugsform (Ethos) einer gelebten Demokratie (Polis), welches auf freundschaftlicher Vergemeinschaftung (Philia) und relativer sozialer Gleichheit (Isonomie) basiert. Mit den Konvivien (den Syssitien, Symposien) entsteht ein reales Kontinuum der sozialen Gleichheit zwischen freundschaftlichem Leben und demokratischer Politik. Weil sich ein geteiltes Leben und ein gerechtes Teilen im gemeinsamen Mahl verwirklicht (weshalb auch Sokrates die eigene Lebenskunst darin kulminieren lässt) und weil dies aufgrund der aktiven Teilhabe der Beteiligten an der konkreten gemeinsamen Gestaltung und an der vollen Erfahrung (des sozial und kulinarisch) guten Lebens geschieht, deshalb wurde die (gastrosophische) Tischgesellschaft in der politischen Philosophie immer wieder als Modell einer idealen Gesellschaft gewürdigt.

109 | Vgl. Aristoteles, Politik 1329b10.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Zwar ist hier nicht erforderlich, der sozialphilosophischen Frage nachzugehen, inwieweit es Sinn macht, die politische Gemeinschaft nach dem Modell der Tafelgemeinschaft zu denken, oder ob nicht eine liberale Differenz zwischen Symposion und Polis, zwischen privatem Freundesleben und demokratischer Öffentlichkeit eingehalten werden sollte, um die (nur eingeschränkte) Übertragbarkeit gastrosophischer in politische Gemeinschaft nicht zu überschreiten. Doch es bleibt festzuhalten, dass das gemeinsame Essen als habitueller Impulsgeber und alltagspraxischer Nährboden einer demokratischen Kultur mehr gesellschaftstheoretische Beachtung verdient, als ihr bislang zuteil wurde. Die gute-Mahlzeit-in-guter-Gesellschaft ist als Ideal eines guten (Zusammen-)Lebens bereits im Ursprung der sokratischen Philosophie präsent – lange Zeit vor Jesus oder Kant, den anderen großen Ethikern des gemeinsamen Essens. Nicht nur das. Bei dem, was hier als die gastrosophische Sokratik aufgespürt wurde, ist im Gegensatz zum kryptogastrosophischen Gedankengut einiger Diätmoralisten (wie Jesus und Kant) und sogar noch im Unterschied zu späteren Sokratikern (wie Epikur oder Rousseau) die gute Mahlzeit in guter Gesellschaft als der alltäglichen Wirklichkeit eines dem Menschen möglichen und würdigen Wohllebens gedacht und praktiziert: Die sozialutopischen Implikationen der sokratischen Gastmahlkultur verdichten sich in dem vielschichtigen und hymnischen Begriff *Charis*, von dem sich der Begriff *Eucharistie* ableitet.[110] In der Charis des gastrosophischen Gastmahls artikulieren sich die reale Erfahrung und die theoretische Durchdringung einer gesitteten Glückseligkeit, weil die geglückte Mahlgemeinschaft die selbsttätig erfüllte Wirklichkeit von wohlvollen Isonomia-Philia-Charis-Verhältnissen verkörpert. Die charische Fülle solchen Seins-Guten klingt – theologisch verzerrt – in der ›Eucharistie‹ des christlichen Abendmahls und dessen ›göttlichen Fülle‹ nach. Dem symbolisch-mystischen Sinn der christlichen Eucharistie liegt eine gastrosophische Eucharistie, eine gut begründete Heiligsprechung und Lobpreisung des alltäglichen Abendmahls, zugrunde. Und tatsächlich: In der xenophontischen Gastmahl-Darstellung schenkt Sokrates den kredenzten Speisen *expressis verbis* Aufmerksamkeit und *heißt sie gut*, indem er als einziger Gast das »tadellose Essen«, das der Gastgeber auftischt, *mit seinen Worten lobt*: »Wirklich, Kallias,

110 | Der griechische Ausdruck *Charis* umfasst die meisten mit dem Symposienwesen verbundenen Wertvorstellungen: Festlichkeit (*thalia*) und Wohlgesinntheit (*euphrosyne*) gehören genauso dazu wie heitere Ruhe (*hesychia*), Besonnenheit (*sophrosyne*) und Wohlordnung (*eukosmia, kosmos*), Frieden und Wohlstand, aber auch die Gegenseitigkeit des Gebens und Empfangens, für die Begriffe wie Freundschaft (*philia*), Glauben (*pistis*) und Gemeinschaft (*koinonia*) sowie die zur Frömmigkeit (*eusebeia*) hin reichende Dankbarkeit stehen. Außerdem ist Charis in der griechischen Hymnologie als Bezeichnung der von den Menschen erbetenen und ihnen von den Göttern verliehenen Gunst ein zentraler Begriff: »Im Charis-Hymnus gehen reale Erfahrung und Antizipation vollständiger Glückseligkeit ineinander über.« Vgl. Klinghardt, Gemeinschaftsmahl, 173.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ganz vollkommen bewirtest du uns.«[111] – Die ausgesprochene, ›eucharistische‹ Lobrede des Sokrates bringt das gute Essen zur Sprache.

In diesem gastrosophischen Gutheißen demonstriert er keine artigen Manieren, vielmehr nimmt er die Kochkunst seines Gastgebers wahr und würdigt deren kulinarische Ästhetik durch sachkundige Anerkennung. (Vermutlich fallen bei Xenophons Darstellungen die weiteren Ausführungen zu diesem Geschmacksurteil, wie üblich, buchstäblich unter den Tisch).

Eine solche bewusste Würdigung des guten Essens als eines Guten an sich und mithin der alltäglichen Mahlkultur als einer weisen Lebenskunst wird in der Philosophiegeschichte nur noch vereinzelt auftauchen. Ob nun bei Epikur, Ficino, Rousseau oder bei Kant, der die konviviale Humanität als höchstes Gut einer vernünftigen Lebensart zum allgemeinen moralischen Gesetz wahrer Menschheit erhebt: Der philosophische Ursprung dieser wohlvollen Praxis des Philosophierens geht auf die gastrosophische Sokratik zurück.

Während die platonische und noch ausdrücklicher die aristotelische Theorie des guten Lebens der menschlichen Ernährungspraxis den Rang einer philosophischen Weisheit und einer konstitutiven Tugend eines geglückten Wohllebens abspricht und als mentale Folge und Nebenwirkung dieser moraltheoretischen Geringschätzung der für die westliche Esskultur charakteristische nutritive Funktionalismus einsetzt, wird im Gegensatz dazu von Sokrates eine Philosophie des guten Essens und eine Gastrosophie des guten Lebens gelehrt und gelebt.

Wenn von Sokrates der Ausspruch überliefert ist, »er esse, um zu leben« und nicht umgekehrt, wie es »die Menschen sonst« tun, die zu leben scheinen, nur um zu essen (zu völlern)[112], dann kann man seine Philosophie auch in dieser Angelegenheit leicht missverstehen. Damit ist gerade nicht gemeint, den Lebensbereich des Essens als Reaktion und Kritik gegenüber dieser falsch gelebten Essistenz der Meisten zur bloßen und bestenfalls gesunden Selbsterhaltung herabzuwürdigen. Anders als die diätmoralische Tradition zielt bei Sokrates die ernährungsphilosophische Sozialkritik der gesellschaftlich vorherrschenden Völlerei darauf ab, diese allgemeine Aufgabe der alltäglichen Lebensgestaltung als eine ethische Lebenskunst zu begreifen. Eine solche Praxis gilt es um eines entsprechend guten Selbstgenusses willen als veritable Form eines gastrosophisch erfüllten Wohllebens wertzuschätzen, eines Lebens, bei dem die verschiedenen Weltbezüge eines guten Essens der ehrbare Rang zukommt, philosophische Übungs- und Erkenntnisfelder zu sein.

Das gastrosophisch Gute eines solchen Welt-Essens denkt die sokratische Philosophie über das umfassende Verständnis des ästhetischen Bezugs zur Kochkunst und des sozialen Bezugs zur Mahlkultur, des agrikulturellen Bezugs zur Natur sowie des konsumtiven Bezugs zur Ökonomie. In allen diesen Welt-Selbst-Bezügen stellt sich die Ethik einer gastrosophischen Lebenspraxis unter Beweis.

111 | Xenophon, Das Gastmahl, 12.

112 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, II 34.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

– Sokrates' leicht missverständlicher und auch von den Diätmoralisten fundamental missverstandener Ausspruch, er esse, um zu leben, besagt gastrosophisch verstanden: *Sokrates isst gut, um gut zu leben.* Denn zu einem solchen Wohl-essen gehören das philosophische Wissen und die alltagspraxische Weisheit, das Kulinarische voll zu leben, als dem kultivierten Selbstgenuss im Menschsein einer wohlerfüllten Essistenz (der Verwirklichung ihres gastrosophischen Wesens). Dieses ethische Zusammenspiel eines guten Essens und Wohllebens im Wohlerfülltsein (im erfüllten Sein eines kulinarischen, freundschaftlichen, umweltfreundlichen, gesundheitlichen, politischen und demokratischen Wohls/Guten) spricht Sokrates – in typisch ironischer Verkehrung des Volksmundes – ausdrücklich an. Xenophon erinnert sich vage: »Er meint auch, dass im Sprachgebrauch der Athener ›wohlerfülltsein‹ so viel heiße wie ›essen‹; den Zusatz ›wohl‹ bezog er darauf, dass man das esse, was weder die Seele noch den Körper schädige noch schwer zu beschaffen sei; daher schrieb er denn auch ›wohlzuleben‹ denen zu, die sich vernünftig ernähren.«[113]

113 | Xenophon, Memorabilien, IV 1,7.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

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

Vorbemerkung

Einzelausgaben der Schriften des griechischen Arztes Hippokrates, der heute allgemein als Begründer der wissenschaftlichen Medizin gilt, sollen in der hellenistischen Welt als ›Einmaleins einer gesunden Küche‹ im Umlauf gewesen seien.[1] Die hippokratische Diätetik entsteht in unmittelbarer Auseinandersetzung mit den philosophischen Reflexionen seiner Zeit – er ist ein wenig später als Sokrates, aber noch vor Platon und Aristoteles geboren. In Übereinstimmung mit dem, was im vorangegangenen Abschnitt als die sokratische Philosophie des guten Essens präsentiert wurde, misst Hippokrates der Ernährung einen zentralen ethischen Wert bei: Die essistenzielle Lebenspraxis des Menschen wird zum Gegenstand einer umfassenden Reflexion bezüglich der Bedingungen eines guten Lebens und Wohlbefindens. Während in den gastrosophischen Reflexionen des Sokrates der gesundheitliche Aspekt des Nahrungsgeschehens nur einen untergeordneten Stellenwert hat, rückt dieser bei Hippokrates ins Zentrum der Aufmerksamkeit. Die hippokratische Gastrosophie führt mit den griechischen Ausdrücken wie *díaita* und *díaitetikè téchne* die heute selbstverständlichen, ernährungstheoretischen beziehungsweise ernährungsmedizinischen Grundbegriffe *Diät* und *Diätetik* ein, deren klärungsbedürftige Bedeutung uns bereits in dem Streit zwischen Kant und Hufeland begegnete. (Siehe I.5) Nun ist die Gelegenheit da, bei Hippokrates den *gastrosophischen Ursprung* des diätetischen Denkens zu ergründen – als Beleg für die historische und systematische Plausibilität eines gastrosophischen Sokratismus sowie als Kontrastprogramm und Porträt einer in der Geschichte des ernährungsphilosophischen Diskurses des Abendlandes hinsichtlich ihrer konzeptionellen Komplexität einzigartigen Weisheitslehre des Essens.

Indem Hippokrates seine theoretischen Erkenntnisse einer gesunden Ernährung im Kontext der medizinischen Heilkunst entwickelt, spezifisiert er die Ver-

1 | Vgl. Wöhrle, Studien zur Theorie der antiken Gesundheitslehre.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

nunftidee einer gastrosophischen Ethik im Sinne der diätetischen Lebenskunst. So wird er mit seiner gastrosophisch-diätetischen Maxime – »Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein, und eure Heilmittel sollen eure Nahrungsmittel sein« – zum Begründer einer naturheilkundigen Gesundheitsküche. Mit der größten Selbstverständlichkeit führt Xenophon in dem ethisch-pädagogischen Dialog *Kyroupaideia* die gesundheitliche Bedeutung des Essens an, was darauf hindeutet, dass die hippokratische Medizin zu Zeiten Xenophons offenbar bereits »Allgemeingut«[2] war. Im krassen Unterschied zu den asketischen Idealen der platonischen Diätphilosophie, die eine systematische Abwertung der menschlichen Leibnatur, insbesondere der kulinarischen Lüste, gutheißt, wertet Hippokrates die Ernährungspraxis als einen konstitutiven Faktor und als einen würdigen Lebensinhalt der menschlichen Existenz auf. Dementsprechend postuliert der Mediziner keine dualistische Anthropologie, die den Leib von der Seele abtrennt, wie bei Platon. Ganz im Gegenteil leitet Hippokrates' Anthropologie in trophologischer Hinsicht (wie man in Anspiel auf Kants Anthropologie in pragmatischer Hinsicht sagen könnte) die Naturgeschichte der Menschheit aus ihrer Esskulturgeschichte her. Bei einer solchen Anthropologie tritt an die Stelle einer spekulativ-metaphysischen Bestimmung der Natur des Menschen ein rein-empirischer Begriff der menschlichen Physis. Dieser empirische und, wie sich zeigen wird, dieser zugleich normative Begriff des Menschen als Wohlnaturwesen – wobei diese Wesensbestimmung hier auf unser physisches Wohl beschränkt bleibt – ist Ausgangspunkt und Maßstab der hippokratischen Gastrosophie: Aus gastroanthropologischen Einsichten werden die naturphilosophischen Grundlagen einer wissenschaftlichen Ernährungslehre abgeleitet und eine Phänomenologie der Naturheilkost formuliert.

Worin die hippokratische Ernährungsphilosophie genau bestand, lässt sich aufgrund der verworrenen Edition seiner Schriften nur noch vermuten. Die Mehrzahl der hippokratischen Abhandlungen entstand zwischen etwa 430 und 350 v. Chr., also zu Lebzeiten des Hippokrates.[3] Dennoch sind vermutlich nur wenige der Werke des nach Hippokrates bezeichneten *Corpus Hippocraticum* von ihm selbst verfasst worden. Die Forschung geht heute davon aus, dass die beiden Schriften, die sich ihrem Titel nach ausdrücklich mit der Ernährung befassen – nämlich die ältere und kürzere Schrift *Über die gesunde Lebensweise* (*peri diaites hygieines*, lat. *de victu sano*) und die lange für den letzten Teil des Traktats *Über die Natur des Menschen* gehaltene zweite Schrift *Über die Diät* (*peri diaites*, lat. *de victu*) –, nur in Teilen von Hippokrates selbst stammen.[4] Mit Unterstützung von Galen hält man aber die Texte, die einer detaillierten Phänomenologie einzelner Lebens-

2 | Bergdolt, Leib und Seele, 30.

3 | Vgl. Rothschuh, Konzepte der Medizin.

4 | Vgl. Kudlien, Beginn des medizinischen Denkens bei den Griechen; Pohlenz, Hippokrates und die Begründung der wissenschaftlichen Medizin.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

mittel gewidmet sind, für echt.[5] Unstrittig ist ebenfalls Hippokrates' Autorschaft für die Abhandlung über *Die alte Heilkunst*, über *Epidemien*, *Über die Umwelt*, über *Die heilige Krankheit*.[6] Die übrigen Texte der hippokratischen Schriftensammlung stammen von seinem unmittelbaren Nachfolger und Schwiegersohn Polybos sowie von anonymen Autoren überwiegend aus dem Schülerkreis des Hippokrates.

Die komplizierte Autorschaft des *Corpus Hippocraticum* zeigt sich schon daran, dass darunter Bücher zu finden sind, die offenkundig nicht von Ärzten, sondern von sophistischen Philosophen und Rhetorikern geschrieben worden sind, so beispielsweise die pseudohippokratische Abhandlung *Über die Nahrung*.[7] Bei der Rede von der ›hippokratischen Medizin‹ stellt sich folglich eine ähnliche Problematik wie bei der von der ›sokratischen Philosophie‹: Man muss die schwierige und notwendig (re)konstruierende Unterscheidung zwischen dem ›eigentlichen Hippokrates' und den ›pseudohippokratischen‹ Schriften seiner Nachfolger vornehmen ebenso wie die zwischen dem ›historischen Sokrates' und den ›sokratischen Dialogen‹ von Platon und Xenophon. Gleichwohl bleibt das Ergebnis eine unvermeidliche Mischung aus Wahrheit und Dichtung, die sich hier von einem gastrosophischen Erkenntnisinteresse leiten lässt.

Naturgeschichte der Küche als trophologische Anthropogenese

Hippokrates' Gastrosophie setzt sich von der noch mythisch-religiös begründeten, pythagoretischen Ernährungsmedizin ab. Als typischer Repräsentant der klassischen griechischen Aufklärungsbewegung seiner Zeit erhebt er gegenüber der Tradition den Anspruch, ausschließlich mit einem neuartigen, philosophisch-naturwissenschaftlichen Denken das richtige Verhalten hinsichtlich eines für alle Menschen gesunden Lebens und eines entsprechend allgemeinen, guten Umgang mit dem Essen aus wissenschaftlicher Einsicht in die empirischen Zusammenhänge (dieses für Menschen gesundheitlich Richtigen und Guten) zu gewinnen. Die Unwissenschaftlichkeit der damals vorherrschenden Heilkunde sieht Hippokrates unter anderem in den – aus seiner Sicht – ebenso beliebigen wie obskuren Speisevorschriften belegt. »Sie behandelten die Kranken«, führt seine Kritik aus, »mit Entsühnungen und Besprechungen und verboten ihnen Bäder und viele Speisen, die kranken Menschen unbekömmlich sind, so von Seefischen Barben, Schwarzschwänze, Pfriemenfische und Aale – denn diese Fische seien besonders gefährlich; ferner Fleisch von Ziegen, Hirschen, Schweinen und Hunden – denn dieses Fleisch rege am meisten die Verdauungsorgane auf; von

5 | Vgl. Wöhrle, Theorie der antiken Gesundheitslehre, 78.

6 | Vgl. Diller, Die Anfänge der abendländischen Medizin; Deichgräber, Die Epidemien und das Corpus Hippocraticum.

7 | Vgl. Pseudhippokrates, Über die Nahrung.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Vögeln Hühnern, Tauben und Trappen und was sonst als besonders schwer gilt, an Gemüse Minze, Knoblauch und Zwiebeln – denn Scharfes sei dem Kranken auf keinen Fall zuträglich. Ferner verboten sie, schwarze Kleider zu tragen – denn Schwarz sei die Farbe des Todes; auf Ziegenfellen zu schlafen oder sich in sie zu kleiden oder Fuß auf Fuß zu setzen oder Hand auf Hand zu legen – denn dies alles sei hemmend für das Wohlbefinden. Alle diese Vorschriften gaben sie«, so Hippokrates weiter, »wegen des göttlichen Charakters der Krankheit, als ob sie mehr wüßten und andere Ursachen als andere Menschen angeben könnten, damit, wenn der Kranke gesund wird, ihnen der Ruhm der Geschicklichkeit gehöre, wenn er aber stirbt, sie sich in Sicherheit verteidigen und etwas dafür anführen könnten, dass nicht sie schuld seien, sondern die Götter.«[8]

Das hippokratische Denken hält der altpythagoreischen Medizin und deren religiösen Riten eine aufgeklärte Wissenschaftlichkeit entgegen, deren ›göttliche‹ Heilkunst den Menschen ausschließlich durch Ergründung der empirischen Ursachen ihres physischen Zustandes zu Leibe rückt. Hippokrates macht sich insbesondere anhand des Ernährungsstoffwechsels die realen Ursachen für das menschliche Übel oder Wohl klar. »Falls aber tatsächlich die erwähnten Speisen«, so der Ernährungstheoretiker, »wenn man sie zu sich nimmt, die Krankheit erzeugen und verstärken, wenn man sie aber nicht nimmt, sie heilen, dann ist ja nicht die Gottheit daran schuld, und es helfen nicht die Entsühnungsriten, sondern was heilt und schadet, das sind die Nahrungsmittel, und die Einwirkungen der Gottheit wird ausgeschaltet. Dann wäre also nicht mehr das Göttliche schuld, sondern etwas Menschliches.« (Ebd., VI 358)

Aus der Sicht einer solchen gastrosophischen Erfahrungswissenschaft, welche die philosophische Grundlage der hippokratischen Medizin bildet, ergibt sich, dass die Menschen, insofern sie durch die Art und Weise, wie sie sich ernähren und ihr Natur erfüllen, auch ihr physisches Leben zum Besseren oder Schlechteren hin selbst beeinflussen und aufgrund dieser selbstbestimmten Lebensgestaltung (Ethik) sich selbst ihr eigener Gott sind: Die wahrhafte Göttlichkeit, das höchste Gut des Menschen tut sich – vom Standpunkt des Ernährungsphilosophen und Heilpraktikers – im Ausgang aus einer selbst verschuldeten gastrosophischen Unmündigkeit auf. Daher ist die menschliche Unvernunft in Ernährungsdingen keine Heimsuchung einer Gottheit oder von übermächtigen Instanzen, die den Menschen die ethische Freiheit und Verantwortung gegenüber einer guten Lebens- und Ernährungsweise abnehmen. Hippokrates macht sich über den Obskurantismus der althergebrachten Behandlungsweisen von Geisteskrankheiten (seelischen Verrücktheiten, epileptischen Anfällen, Verwirrungen des Gemüts) und anderen Formen einer ›heillosen Unvernunft‹ geradezu lustig – einer angeblichen Unvernunft, die als schicksalhaft und gottgewollt gedeutet wurde, nur weil man sie sich nicht anders zu erklären wusste. In den einleitenden Ausführungen seiner frühen Abhandlung über *Die heilige Krankheit* schreibt er:

8 | Hippokrates, Die heilige Krankheit, VI 355-357.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

»Mit der sogenannten heiligen Krankheit verhält es sich folgendermaßen. Sie ist nach meiner Ansicht keineswegs göttlicher oder heiliger als die anderen, sondern, wie die anderen Krankheiten, so hat auch sie eine natürliche Ursache, aus der sie entsteht. Die Menschen aber haben angenommen, sie sei eine göttliche Schickung, weil sie ihnen fremdartig vorkam und sie sich darüber wunderten, dass sie in keiner Weise anderen Krankheiten gleicht.« (Ebd.) Wenn allerdings alle Leiden, die man sich nicht aus natürlichen Ursachen zu erklären weiß, wegen ihrer wunderlichen Art als göttlich gelten sollten, schlussfolgert Hippokrates, »so wird es, wenn es darauf ankommt, viele heilige Krankheiten geben. Denn ich will zeigen, dass es andere Krankheiten gibt, die um nichts weniger erstaunlich und wunderbar sind, die aber niemand für heilig hält.« (Ebd., VI 352-354)

Die traditionelle mythisch-religiöse Heilkunst wird über eine physiologische Naturwissenschaft (deren Erkenntnisse wir noch genauer kennenlernen werden) erneuert, und ihre Heiligkeit wird über das *physische Heil* begründet. Heilpraktiker sollen nicht länger, wie Pythagoras oder Empedokles, als Priester und Schamanen auftreten, die zwischen den Gottheiten und den Sterblichen vermitteln und magische Speisevorschriften als ›gutes Essen‹ ausgeben. Ohne Umschweif attackiert der junge Rebell die traditionellen Heilpraktiken dieser Medizinmänner als Scharlatanerie: »Ich meine nun: Diejenigen, die zuerst diese Krankheit für heilig erklärt haben, waren Menschen, wie sie auch jetzt noch als Zauberer, Entsühner, Bettelpriester und Schwindler herumlaufen und beanspruchen, äußerst gottesfürchtig zu sein und mehr als andere zu wissen. Diese Menschen nahmen die göttliche Macht als Deckmantel ihrer Ratlosigkeit, weil sie nicht wussten, wie sie den Kranken helfen sollten; und damit ihre Unwissenheit nicht offenbar würde, brachten sie auf, dass diese Krankheit heilig sei. Indem sie passende Gründe dafür angaben, suchten sie sich mit ihren Heilmethoden zu sichern.« (Ebd., VI 354)

Angesichts solcher übernatürlichen Wahrheiten unternimmt Hippokrates den Versuch, die medizinische Diätetik ernährungswissenschaftlich zu begründen. Im Mittelpunkt der theoretischen Grundlegung einer nicht-religiösen, wissenschaftlich fundierten Erkenntnis des physischen Wohllebens des Menschen steht die kritische Auseinandersetzung mit den vorsokratischen Naturforschern. Der Arzt macht sich mit dem Gedankengut der neuen, materialistischen Philosophie der Zeit (und vielleicht der neuen philosophischen Diätetik eines Sokrates) vertraut. Diesen naturtheoretischen Tendenzen folgt Hippokrates – ähnlich wie Sokrates – insoweit, als sie erstmals einen mythische Wahrheiten und religiöse Diätmoralen überwindenden und in diesem Sinne philosophisch-wissenschaftlichen Blick auf den Menschen, seine Natur und die Fragen seines gesundheitlich richtigen Verhaltens werfen. Hippokrates teilt die Überzeugung der vorsokratischen Naturforscher, dass die fundamentalen Angelegenheiten des menschlichen (Wohl-)Lebens nicht mythologisch und theologisch, sondern wissenschaftlich und (natur)philosophisch zu erklären sind.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Trotz dieser Übereinstimmung mit den Vorsokratikern bringen ihn jedoch erhebliche erkenntnistheoretische und heilmethodische Vorbehalte gegenüber deren metaphysischen Prämissen auf Distanz. Vor allem sind es die unzureichenden, letztlich spekulativen Grundlagen des vorsokratischen Naturbegriffs, denen Hippokrates eine tropho-ontologische Wissenschaft von der Natur des Menschen – von dessen natürlichen, physischen Sein als Ernährtseiendem – entgegenhält. Dazu leitet der Ernährungsphilosoph ein empirisches Verständnis des Gesundseins aus der menschlichen Esskulturgeschichte her. Er glaubt, dass »die Ernährung der Gesunden, wie sie heute üblich ist, nicht gefunden worden wäre, wenn es für den Menschen genügen würde, dasselbe zu essen und zu trinken wie eine Kuh, ein Pferd oder sonst ein außermenschliches Wesen, nämlich das, was aus der Erde wächst: Früchte, Laub und Gras. Denn davon ernähren sich die Tiere und wachsen und leben ohne Beschwerden, ohne irgendeine andere Nahrung außerdem zu brauchen. Ich meine, am Anfang hat auch der Mensch solche Nahrung zu sich genommen.«[9] Jedoch, so Hippokrates weiter, »die Menschen litten viel Schlimmes von zu schwerer, für Tiere passender Nahrung, indem sie rohe, ungemischte Kost von starker Qualität zu sich nahmen, wie sie ja auch jetzt noch darunter leiden und starken Schmerzen, Krankheiten und schnellem Tod verfallen würden.« (Ebd.)

Im krassen Gegensatz zu seinem Zeitgenossen Platon und anderen griechischen Dichtern entwirft Hippokrates kein mythisches Bild von der vorzeitlichen Menschheit. Am Anfang herrschte kein Goldenes Zeitalter, kein traumhafter Urzustand der glücklichen Schwelgerei, stattdessen gab es schwer verdauliche und grobe Rohkost. Am Anfang der mutmaßlichen Menschheitsgeschichte (Anthropogenese) war nicht die mythogastrosophische Ära einer paradiesischen Überfülle, sondern ein derber Geschmack der Notwendigkeit, weil der Mensch beim Essen eben kein Tier ist – ganz entgegen der Rede Platons und Aristoteles (und all ihrer diätmoralischen Nachfolger) und entgegen der Prämissen ihrer metaphysischen Anthropologie. Sowohl bloßen Spekulationen zur Natur des Menschen als auch mythischen Phantasien über das vorgeschichtlichen Glück einer göttlichen Fülle des Essens hält Hippokrates nüchterne Erwägungen entgegen. So sei davon auszugehen, dass die Menschen von damals wahrscheinlich weniger unter der schwer verdaulichen, groben und dürftigen Rohkost gelitten haben, weil sie daran gewöhnt waren, obgleich es ihnen trotzdem schlimm ergangen sein dürfte. »Die meisten, d.h. die Menschen von schwächerer Konstitution, starben wahrscheinlich, die Kräftigeren aber hielten es länger aus, wie ja auch heute die einen mit den schweren Speisen leicht fertig werden, die anderen aber nur unter vielen Schmerzen und Leiden. Eben aus diesem Grunde, meine ich, haben auch die Menschen der Vorzeit eine Ernährung gesucht, die zu ihrer Konstitution paßte, und die gefunden, die wir jetzt haben.« (Ebd., I, 578)

9 | Hippokrates, Die alte Heilkunst I, 577.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Demnach sind die evolutionären Ursprünge der Menschheit nicht so sehr in dem biologischen Mechanismus einer besseren Anpassung an die Umwelt zu suchen, sondern in einem existenziellen Kulturalismus. Der essistenzielle Kulturalismus, den Hippokrates im Sinn zu haben scheint, besteht darin, dass die Menschen im Laufe der Zeit – über die Naturgeschichte der kulinarischen Selbstexperimente und im wahrsten Sinne auf Kosten einer esskulturellen Selektion nicht bloß unterernährter, sondern wirklich schlecht ernährter und verdauungsschwacher Existenzen – ihre Ernährungsweise der eigenen Leibnatur anpassten. Diese Anpassung der Ernährungsweise an die eigene Leibnatur bedeutet, dass ihre Physis (das menschliche Naturwesen als Essistenz) die allmähliche Verkörperung ihres allgemeinen ›Wohlernährtseins‹ ist. Hippokrates macht damit ein gewissermaßen essistenzialistisches Ursprungsszenario der Menschwerdung denkbar: Im Sinne einer historischen Anthropologie in trophologischer Hinsicht und im Vorgriff auf Feuerbachs Leibphilosophie lässt sich der essistenzielle Kultur-Naturalismus, dem sich Hippokrates annähert, als gastrosophische Reformulierung eines historisch-anthropologischen Materialismus auffassen. Er stellt mit dieser esskulturgeschichtlichen Rekonstruktion des Ursprungs der Menschheit der Mythologie eines vorzeitlichen Schlaraffenlandes eine wissenschaftliche Vermutung über die tatsächlichen Lebensumstände der Vorzeit entgegen.

Extrabeilage: Darwinistische Gastroanthropologie

Die neuere Paläontologie scheint allerdings ein Stück weit den Schlaraffenlandbildern, dem mythologischen Ursprungsdenken, recht zu geben. Denn die aktuelle Forschung zur humanbiologischen Anthropologie geht neuerdings davon aus, dass gute Ernährung in Form von energiereicher Fleischkost und stärkehaltigen Pflanzenteilen (vor allem Knollen) einer der entscheidenden Faktoren für die evolutionäre Genese des Homo sapiens gewesen sei.[10] Mit seinem Ahnen, dem Homo erectus, soll erstmals eine Jäger- und Sammler-Gesellschaft entstanden sein, die sich, neben Früchten, zu einem nicht unerheblichen Maße von erlegtem Wild ernährte. Indem die Frühmenschen ihren Speisezettel durch diese Kraftnahrung ergänzten, werteten sie – dieser Vorstellung zufolge – ihre Versorgung nachhaltig auf. Die Vertreter der so genannten darwinistischen Medizin glauben, dass deshalb vor der neolithischen Revolution, also bevor die Menschheit vom Getreideanbau zu leben beginnt, die Hominiden einen optimalen Speiseplan genossen.[11]

10 | Vgl. Stinson, Human Biology: An Evolutionary and Biocultural Approach; Leonard/Robertson, Evolutionary Perspectives on Human Nutrition.

11 | Vgl. Kiple, Was wir von der Steinzeit lernen können.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Entsprechend wird davon ausgegangen, dass die abwechslungsreiche und gesunde Sättigung unserer steinzeitlichen Vorfahren überhaupt erst die physiologische Voraussetzung für die Herausbildung des menschlichen Großhirns bildete. Der amerikanische Anthropologe Leonard führt zu dem evolutionären Zusammenspiel von Geist und Kost aus: »Sicherlich erklärt sich die Zunahme der Gehirngröße nicht allein durch die energiereichere und leichtverdauliche Nahrung. Doch es erscheint plausibel, dass die Ernährung in dieser Evolution eine entscheidende Rolle spielte. Nachdem die Größenzunahme erst einmal eingesetzt hatte, trat wahrscheinlich ein synergetischer Effekt ein: Wachsende Nahrungsqualität und Gehirnzunahme bedingten gegenseitig eine weitere Steigerung: Größere Gehirne befähigten zu komplexeren sozialen Verhalten, was wiederum die Taktiken der Nahrungsbeschaffung verbesserte; und indem die Ernährungslage immer günstiger wurde, konnte auch das Gehirn noch größer werden.«[12] Als weiterer soziokultureller Evolutionsfaktor der Intelligenzentwicklung komme das häufigere Teilen des vorhandenen Essens (der erjagten Tiere) untereinander hinzu. Beides, die energiereichere Kost und die urpolitische Fleischverteilung hätten dazu verholfen, dass die optimale Ernährung der Hominiden zuverlässiger wurde. Vergleiche von Knochenüberresten sollen sogar belegen, dass ihre sesshaften Nachkommen, die Landwirtschaft betrieben, an Körpergröße verloren. Die Theoretiker der darwinistischen Medizin vertreten daher die Auffassung, dass die Jäger und Sammler physisch-praktisch alle Menschenarten, die nach ihnen lebten, überragt hätten. Demnach führte paradoxerweise eine sicherere Nahrungsmittelproduktion zu Fehlernährung und die landwirtschaftliche Revolution im Neolithikum, die im Allgemeinen als der wichtigste Entwicklungsschritt der Menschheitsgeschichte – auch ihrer geistigen Akkulturation – gilt, zu einem Rückschritt in der Gesundheit. Das Unbehagen in der Kultur entspringt einer agrarischen (vorrangig herbivoren) Esskultur – so lautet das Fazit der zeitgenössischen naturwissenschaftlichen Forschung zur evolutionären Gastroanthropologie. Die hippokratische Medizin hingegen entwirft eine andere Trophoanthropogenese, die den Fortschritt zum Besseren nicht als sukzessiven Triumph roher Ursprünglichkeit in Form einer energiereichen Fleischkost denkt.

12 | Leonhard, Menschwerdung durch Kraftnahrung, 35.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Vom Rohen zum Gekochten

Die hippokratische Medizin rekonstruiert die Trophogenese der menschlichen Physis über die alltägliche Lebenskultur einer kulinarischen Selbst-Erfüllung: Diese kulinarische Erfüllung des menschlichen Selbst geschieht in der allmählichen Vervollkommnung der Kochkunst als der realen kulturgeschichtlichen Ursache der Menschheit (als Naturwesen der Gattung Homo sapiens). Die menschliche Selbsterfüllung geschieht demnach durch die Erfindung der Küche als einer maßgeblichen Weisheit für das physische (anthropogene, artgerechte) Wohlleben. Der Übergang vom Abträglichen zum Köstlichen (dem Wohl Zuträglichen), vom Rohen zum Gekochten markiert die esskulturhistorische Errungenschaft einer wohlernährten Menschheit aufgrund einer wohlbekömmlichen Küche. Anders als Platons Diätmoral, die eine wohlstandsbedingte Fehlernährung und Völlerei zum Ausgangspunkt einer moraltheoretischen Gesellschaftskritik des vorherrschenden Ernährungsverhaltens macht, wendet sich die hippokratische Diätetik an die »Ernährung der Gesunden, wie sie heute üblich ist«, um die normative Frage nach der allgemeinfähigen Bestimmbarkeit einer für alle Menschen guten Kostform und einer in einem gastrosophisch-diätetischen Sinne guten Lebenspraxis empirisch zu begründen. Das allgemeine Gute, das Hippokrates zu rekonstruieren versucht, ist kein unveränderliches ›Gutes an sich‹; ist keine platonische Idee, deren absolute, letztgültige Wahrheit sich einer bloß spekulativen Anthropologie und unwissenschaftlichen Metaphysik verdankt.

Da der hippokratische Gesundheitsbegriff ›nur‹ eine empirisch-genetische, nämlich eine kulturgeschichtliche Geltung hat, bleibt das, was als ein gesundheitlich gutes Essen und Leben für alle Menschen gelten soll, hinsichtlich seiner Wahrheit kontingent und in seiner historischen Veränderlichkeit relativ zur real praktizierten Esskultur der Menschen. Aber trotz dieser kulturellen Kontingenz und Relativität handelt es sich um eine objektive Wahrheit, aufgrund der Tatsache, dass sich eine Diät im Vergleich zu anderen Ernährungsweisen im Allgemeinen, d.h. für alle davon betroffenen Menschen als sich ernährende Wesen, als physisch besser (zuträglicher, wohlbekömmlicher, gesünder, artgerechter) bewährt hat und ein Wohlernährtsein der Menschen aufgrund der von ihnen praktizierten Ernährungsweise wahr macht.

Diese empirische und zugleich allgemeingültige Wahrheit nährt das menschliche Behagen in einer guten Essistenz, die sich statt an Grassfraß und Brei lieber am Brotgenuss und Feinkost gütlich tut, weil diese ein Stück besseren Lebens und gastrosophischer Weisheit bewahrheitet. So entstand die Ernährung der Gesunden dadurch, dass sie »Brot aus Weizen machten, indem sie ihn worfelten, schälten, mahlten, siebten, kneteten und buken, und aus der Gerste machten sie Fladen. Und indem sie noch in mancher anderen Weise die Nahrung bearbeiteten, kochten und buken sie und mischten das Starke und Ungemischte mit dem Schwächeren, indem sie alles der menschlichen Natur und Kraft anpaßten, in der Überzeugung, dass die menschliche Natur zu starke Nahrung nicht bewäl-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

tigen kann und dass von daher Schmerz, Krankheit und Tod kommen, von dem aber, was sie bewältigen kann, Ernährung, Wachstum und Gesundheit.« Dem fügt Hippokrates hinzu: »Welchen richtigeren oder passenderen Namen aber sollte man dieser Forschung und dieser Erfindung wohl beilegen als den der Heilkunst? Wurde sie doch erfunden zum Besten der menschlichen Gesundheit, Erhaltung und Ernährung, als Befreiung von jener Lebensweise, von der Schmerz, Krankheit und Tod kamen.«[13]

Man wird diese philosophischen Erkenntnisse dahingehend korrigieren wollen, dass eine wissenschaftlich fundierte Gesundheitsküche nicht als medizinische Heilkunst, sondern richtiger oder passender als eine medizinische Kochkunst oder auch als eine *kulinarische Heilkunst* zu bezeichnen wäre. In der Sache bleibt allemal festzuhalten, dass der Sokratiker Hippokrates die medizinische Heilkunde unmittelbar aus der Kunst und Wissenschaft der kulinarischen Praxis hervorgehen lässt, während Platon zeitgleich eine strikte Entwertung der Kochkunst gegenüber der Heilkunst betreibt. So ist es für den platonischen Geist der Rezeptionsgeschichte bezeichnend, dass noch in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts der Medizinhistoriker Kudlien mit Blick auf Hippokrates' gastrosophische Fundierung der ärztlichen Kunst meint, von einem primitiven Ursprung des medizinischen Wissens sprechen zu müssen, weil diese lediglich um ein »zunächst primitiv empirisches Sichkümmern um die Lebensweise und vor allem um die Ernährung« bemüht gewesen sei.[14]

Wahrheit des Ernährtseins: der menschliche Leib als Bioindikator

Indem Hippokrates ein Verständnis des physischen Lebens des Menschen über die Ernährung herleitet, vergewissert er sich des menschlichen Wohls (unserer Wohlnatur) unter dem Aspekt des leiblich Guten – als dem ›gesundheitlichen Heil‹, worauf sich die Medizin als Heilwissenschaft bezieht und worauf sich der Arzt in seiner Heilkunst versteht. Anstatt mittels einer spekulativen Kosmologie und logozentrischen Metaphysik eine hypothetische Natur des Menschen zu postulieren, wie es die antiken Naturphilosophen und die von dieser Naturphilosophie beeinflussten Mediziner seiner Zeit tun (ich werde auf Hippokrates' scharfe Kritik an den Anfänger der kosmologischen oder hypothetisch-naturphilosophischen Ernährungsmedizin zurückkommen), basiert die naturwissenschaftliche Erkenntnis des für den menschlichen Leib Guten – des gesundheitlich Heilvollen – bei Hippokrates auf dem empirischen Maßstab einer verkörperten Wahrheit. »Man muss sich nämlich nach einem Maß umsehen. Als Maß aber wird man

13 | Hippokrates, Die alte Heilkunst I, 578.

14 | Kudlien, Der Beginn des medizinischen Denkens, 54.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

keine Zahl und kein Gewicht finden, auf die man sich beziehen könnte, um zu exakten Ergebnissen zu gelangen, sondern nur die körperliche Wahrnehmung.«[15]

Mit diesem methodischen Bezug auf die körperliche Wahrnehmung als dem diäetisch Maßgeblichen entwickelt Hippokrates ein erfahrungswissenschaftliches Verständnis der menschlichen Leibnatur als des entscheidenden Austragungsortes eines Stoffwechselgeschehens, bei welchem die Physis des Menschen realiter das verkörpert, was er sich einverleibt, und maßvoll ist, was ihm gesundheitlich nachweislich gut tut. Die verkörperte Wahrheit des leibhaftigen Metabolismus ist der normative Maßstab der hippokratischen Gesundheitsphilosophie: Der physische Zustand, als temporäre Inkarnation und phänomenale Verifikation des Nahrungsgeschehens, misst ein zwar historisch kontingentes, dabei aber allgemeinmenschliches, leibnatürliches Wohlsein oder Unwohlsein. Mit dem philosophischen Begriff vom menschlichen Leib als Bioindikator des physisch Guten vergewissert sich Hippokrates eines qualitativen Naturbegriffs. Die menschliche Natur wird nicht auf das nackte Leben eines Naturwesens reduziert, das sich bloß irgendwie ernährt, um sein biologisches, animalisches, bloß sinnliches Leben zu erhalten; entsprechend ist das physische oder leibliche Wohl nicht gleichbedeutend mit dem physischen Überleben und Sattsein (als einem durchaus allgemeinfähigen Guten). Eine Naturwissenschaft des Menschen, die nicht spekulativ-metaphysisch behauptet wird, ist in Bezug auf unser ›natürliches Wohl‹ folglich nur gastrosophisch begründbar und in diesem Sinne philosophisch denkbar. Gerade ein philosophische Naturwissenschaft und ein physisch-wissenschaftliches Naturverständnis – im Gegensatz zu religiösem Glauben und der metaphysischen Spekulationen einer kosmologischen Naturdenkens – braucht eine wohlnatur-theoretische Grundlegung durch die normativ gehaltvolle Einsicht in die physiologisch wohlbekömmliche oder schädliche Valenz eines Metabolismus, der insbesondere an der besseren und schlechteren Zuträglichkeit von Nahrungsmitteln und Ernährungsweisen ablesbar ist. Mit der gastrosophischen Fundierung einer empirisch-naturwissenschaftlichen Erkenntnis des Guten (im Sinne des physischen Wohls) liefert Hippokrates' Heilkunde das Musterbeispiel für eine sokratische Naturwissenschaft.

Ohne ausdrücklichen Bezug auf Hippokrates greift man heute in der Naturphilosophie und einer philosophisch begründeten Umweltethik auf die physiologische und tropho-ontologische Einsicht einer Wahrheit des Wohlnatürlichen zurück, um sich mit Recht darüber zu »wundern, wie ertraglos diese Wahrheit im Rahmen ökologischer Überlegungen bisher geblieben ist.«[16] Die ökologische

15 | Hippokrates, Die alte Heilkunst I, 590.

16 | Schäfer, Das Bacon-Projekt, 223. Zum Verständnis der ›körperlichen Wahrnehmung‹, der essistenziellen Bewahrheitung als naturwissenschaftlich tragfähigen Maßstab heißt es bei Schäfer: »Das körperliche Wohlbefinden bzw. die Gesundheit sind Indikatoren für die Verträglichkeit der Umweltbedingungen.« Denn aufgrund des metabolischen Eingelassen-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Anthropologie des Hippokrates, welche die Leibnatur des Menschen als verkörperte Umwelt denkt und in diesem Umweltbezug die gastrosophisch relevante Erkenntnis einer Physistheorie konkretisiert, ermöglicht es, einen Naturbegriff jenseits von normativ willkürlichen Setzungen zu denken. Die ihr zugrunde liegende Umwelt-Leib-Philosophie und die mit ihr verbundene Anzeige organischen Wohlbefindens oder Unwohlbefindens kann in einem objektiv rekonstruierbaren, empirisch messbaren Sinn benutzt werden kann. Indem Hippokrates die erkenntnistheoretische Reichweite und die praktische Anwendung seiner Überlegungen auf den trophologischen Metabolismus des Menschen bezieht und begrenzt, beansprucht seine Naturwissenschaft keinen kosmologischen Naturbegriff, der das Sein im Ganzen (als Gaia) umfasst.[17] Der trophogastrosophische Begriff der Wohlnatur, der sich bei ihm finden lässt, ist stattdessen physiologisch-anthropomorph und korrespondiert mit dem agrargastrosophischen Begriff einer gerechten landwirtschaftlichen Naturnutzung, die zeitgleich von Sokrates reflektiert wird.

Dieser Anthropomorphismus ist indes nicht anthropozentrisch, vielmehr hat er eine rein methodische oder phänomenologische Bedeutung. Denn er begreift die menschliche Physis gerade als Bestandteil und Durchgang einer (potentiell) wohlbekömmlichen Natur, von der die Menschen leben, die sie nährt und die sich in ihrem Leibsein verkörpert und darin (potentiell) wohlvoll fortwirkt. In dieser heilwissenschaftlichen Bezogenheit auf eine menschliche Natur und in erkenntnistheoretischer Skepsis gegenüber eines holistisch-biozentrischen oder rein physikalisch-kosmologischen Naturbegriffs zeigt sich eine konzeptuelle Nähe der hippokratischen Medizin zur praktischen Philosophie des Sokrates. Sokrates bringt den Namen seines jüngeren und bereits zu Lebzeiten berühmt gewordenen Zeitgenossen ausdrücklich mit einer (von ihm geteilten) Kritik an dem »spitzfindigen und hochfliegenden Geschwätz über die Natur«[18] in Verbindung.

---

seins unseres Körpers in die Zirkulationsprozesse der Natur können wir unseren Körper, so Schäfer, als Sensorium für die Verträglichkeit der äußeren Bedingungen, unter denen wir leben, betrachten. »In einer metaphorischen Wendung könnte man sagen, der Zustand des Organismus, d.h. das körperlich sich manifestierende Wohlbefinden, fungiert gleichsam wie ein Messinstrument in der Natur.« (Ebd., 229) Es erfolgt damit vor allem eine »neue qualitative Bewertung und Gewichtung: im physiologischen Verhältnis gibt es keine bloßen Bestände, es gibt nicht die Neutralität des bloß Vorhandenen; vielmehr ist alles gewichtet und bewertet gemäß dem Zuträglichen und dem Abträglichen, dem Bekömmlichen und dem Unbekömmlichen.« Schäfer kommt zu dem Schluss, dass das körperliche Wohlergehen als Sensor eines intakten externen Metabolismus der diagnostischen und prognostischen Unterstützung durch die Medizin bedarf. Daraus leitet er, angesichts der bloß »reparierenden Medizin« der Gegenwart, die Forderung nach einer »Medizin der Zukunft« (ebd., 238) ab – die, wie sich zeigt, in der hippokratischen Gastrosophie vorgezeichnet ist.

17 | Vgl. Heinemann, Studien zum griechischen Naturbegriff.

18 | Platon, Phaidros 270a.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Auch bei dem römischen Wissenschaftsautor Celsus wird das von Sokrates angesprochene kritische Verhältnis von Hippokrates zu der spekulativ-metaphysischen Philosophie der vorsokratischen Mediziner und Denker erwähnt. Auf Celsus geht daher die sachlich zutreffende, aber ungenau formulierte Behauptung zurück, »Hippokrates habe die Medizin von der Philosophie getrennt.«[19] Ungenau ist Celsus' Behauptung deshalb, weil nur zutrifft, dass Hippokrates die Medizin von einer hypothetischen Philosophie der Natur trennt. Diese Ungenauigkeit führt bis heute dazu, dass Naturwissenschaft und Philosophie als Gegensatzpaar gedacht werden.[20] Indessen stattet Hippokrates die Medizin, wie deutlich wurde, gerade mit einer anderen philosophischen – nämlich einer gastrosophischen – Grundlegung der Wissenschaft von der Natur des Menschen aus. Als Ernährungstheoretiker ist er der philosophische Arzt und Heilkundler schlechthin. Insofern trennt sich die hippokratische Medizin gerade nicht von der Philosophie, so wenig wie Sokrates die menschliche Kultur von der äußeren Natur trennt. Er grenzt die eigene Heilkunde lediglich von der ionischen Naturphilosophie der Vorsokratiker, insbesondere des Empedokles und Alkmaion, ab. Von der spekulativen Metaphysik und axiomatischen Kosmologie ihrer Medizinphilosophie, die zu einer unwissenschaftlichen Ernährungslehre führt, kehrt sich Hippokrates ausdrücklich ab. Dagegen stellt er mit seinem Naturbegriff und dessen normativen Bezug auf das menschliche Wohl klar, dass eine nicht-spekulative, nicht-hypothetische Erkenntnis der menschlichen Physis auch anderer philosophischer Anfangsgründe bedarf – eben einer gastrosophischen Medizin als der praktischen Wissenschaft vom physischen Wohl.

Herkunft der Viersäftelehre

Die Entstehung der Säftetheorie, der so genannten Humoralpathologie, wird später paradoxerweise gerade mit den Namen Hippokrates in Verbindung gebracht, obgleich sie im Wesentlichen auf die Medizinphilosophen Empedokles und Alkmaion zurückgeht. Der Arzt Empedokles von Akragas ist ursprünglich in der pythagoreischen Lehre ausgebildet und übernimmt einige ihrer Themen und Behandlungsmethoden. Beispielsweise bewahrt er sich den Gedanken der Seelenwanderung (und behauptet, sich an seine früheren Existenzen erinnern zu können). Auch von den mystischen Speise- und Verhaltensregeln der Pythagoreer distanziert er sich nicht. Trotz der deutlichen Einflüsse seitens der magisch-religiösen Tradition der pythagoreischen Diätetik entwickelt Empedokles durch naturphilosophische Spekulationen eine eigene Kosmologie. Im Mittelpunkt steht dabei die Theorie der Elemente, die über Jahrhunderte bis an die Schwelle der modernen Chemie mit ihrem Periodensystem das naturwissenschaftliche Den-

19 | Celsus, in Kudlien, Beginn des medizinischen Denkens, 7.

20 | Vgl. Mittelstraß, Zwischen Naturwissenschaft und Philosophie.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ken des Abendlandes geprägt hat und auch heute wieder bei den Versuchen zu einer neuen Naturphilosophie zunehmende Beachtung findet.[21] Die empedokleische Kosmologie nimmt vier Grundelemente an: Feuer, Wasser, Luft und Erde. Empedokles nennt diese Elemente *rhizomata*, Wurzelkräfte, aus denen alles entsteht und wächst – aus denen alles natürlich-physikalisch Seiende besteht. Dementsprechend setzt sich aus den vier Elementen auch die Natur des Menschen zusammen. Die Mannigfaltigkeit und Verschiedenartigkeit allen Seins ergibt sich aus einem je individuellen Mischungsverhältnis der vier Grundelemente und ihrer Elementarteilchen.[22] Zusätzlich zu den Elementen postuliert Empedokles zwei Prinzipien, welche die metaphysische Ursache des Seins und der mannigfachen Seinsgestaltungen abgeben sollen – das Prinzip der Freundschaft und des Hasses/Streits. Mit der Metaphysik des Wechselspiels von Freundschaft und Streit bleibt Empedokles dem pythagoreischen Harmonie-Denken treu und ist kein Vertreter jenes Geist-Prinzips, welches andere Philosophen wie Anaxagoras oder Platon und Aristoteles als alleinigem Seinsgrund entwickeln. Im empedokleischen Postulat, dass das Gegensatzpaar von Freundschaft und Streit alles Seiende durchwaltet und die Ursache von dessen unaufhörlicher Zusammensetzung und Trennung ist, des Entstehens und Wachstums der Dinge ebenso wie der Auflösung der stofflichen Vereinigungen oder ihres Austausches, weist starke Ähnlichkeiten auf zu der kosmologischen Metaphysik der taoistischen Seinslehre und ihr Yin-Yang-Prinzip oder zum zoroastischen Manichäismus zwischen der guten Gottheit Ahura Mazda und der bösen Gegenmacht Angra Mainyu der altpersischen Religion und Medizinmythologie. Diese Geistesverwandtschaft wird durch einen Kommentar von Aristoteles bestärkt, wenn er in seiner *Metaphysik* feststellt: »Folgt man dem Empedokles und fasst seine Ansicht nach ihrem eigentlichen Sinne, nicht nach ihrem vagen Ausdruck, so wird man finden, dass ihm die Freundschaft Ursache des Guten ist, der Streit Ursache des Bösen; so dass man vielleicht mit Recht sagen könnte, Empedokles setze gewissermaßen und zwar zuerst das Gute und das Böse als Prinzipien, sofern ja die Ursache alles Guten das Gute selbst und des Bösen das Böse ist.«[23] Der Philosophiehistoriker Creszano bezieht die empedokleische Metaphysik des kosmischen Zusammenspiels der zwei Seinsprinzipien mit den vier Elementen originell auf die erkenntnistheoretische und ontologische Problematik einer ernährungsphilosophischen Metaphysik. Creszano umschreibt diese Problematik so, dass es sich bei dem Freund-Prinzip und dem Streit-Prinzip um »zwei Köche« handle, »die nur vier verschiedene

21 | So vertritt Hartmut Böhme die Auffassung, dass es nach der Krise der modernen Wissenschaften, welche das Verdikt über die antike Naturphilosophie verhängt hatten, »geboten« sei, »die Dimension der Elemente erneut in die Explikation des Menschen aufzunehmen.« Vgl. Böhme, Elemente – Feuer Wasser Erde Luft, 18.

22 | Vgl. Empedokles, Über die Natur; Kudlien, Beginn des medizinischen Denkens.

23 | Aristoteles, Metaphysik 985a5.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Zutaten haben, um ihre Leckerbissen zu bereiten.«[24] Doch nicht diese empedokleische Seinsküche hat anhaltenden Einfluss auf die abendländische Geistesgeschichte ausgeübt, sondern nur seine Vierelementenlehre von Feuer, Wasser, Erde und Luft als naturphilosophische Grundlage der säftetheoretischen Ernährungslehre (die schließlich mit der platonisch-aristotelischen Geistmetaphysik als Formprinzip verbunden wird). Neben Empedokles' Elementenlehre wird die säftetheoretische Medizin vor allem durch den pythagoreischen Arzt Alkmaion aus Kroton vorbereitet. Auf Alkmaions Denken geht die einflussreiche Vorstellung von natürlichen Grundqualitäten des Körpers aus, wie trocken, feucht, kalt, warm, süß, bitter und so weiter. Von dieser Qualitätentheorie ausgehend definiert Alkmaion Gesundheit als die Harmonie oder Ausgeglichenheit (*isonomia*) dieser paarweise entgegen gesetzten Qualitäten. Dementsprechend gibt er als die Ursache von Krankheiten eine Alleinherrschaft (*monarchia*) der Kräfte einer Qualität. Eine Störung des Gleichgewichts der Qualitäten (*dyskrasie*) wird beispielsweise durch Nahrungsüberfülle oder Nährstoffmangel veranlasst. Das physische Wohl des Menschen sieht die alkmaionische Gesundheitstheorie in einem gutem Verhältnis (*eukrasie*) der Qualitäten und Körpersäfte verwirklicht. Danach ist ein Mensch gesund, wenn sein Körper sich in Eukrasie befindet und die Qualitäten und Körpersäfte in der für jeden einzelnen Menschen richtigen Mischung sind. Kommen sie jedoch aus dem Gleichgewicht, dann wird der Mensch krank.

Alkmaions Medizin entwirft auf diese hypothetische Weise eine im Ansatz bereits säftetheoretische Gesundheitstheorie, die das physische Übel- und Wohlbefinden der Menschen ohne Zuhilfenahme magisch-religiöser Spekulationen erklärbar macht. Freilich lässt die politische Metaphorik von Alkmaion (Isonomie, Monarchie, Eukrasie) – also der gerechtigkeitstheoretische Gedanke, das Gute hänge von einer richtigen Verteilung bzw. Mischung ab – erkennen, dass seine Medizin auf unausgewiesenes sozialphilosophisches Gedankengut zurückgreift. Denn der Begriff des leiblich Guten im Sinne einer gerechten Verteilung der Säfte und Qualitäten bedient sich der historischen Ursprünge der (letztlich gastrosophischen) Sozialethik einer gerechten Nahrungsverteilung, der *eunomie*, beziehungsweise der ungerechten Verteilungsordnung, der *dysnomie*. Dieser Denkweise liegt bereits die archaische Wertschätzung einer sozialen Ausgeglichenheit – der elementaren Güter für ein gutes Leben – zugrunde. So weist Baudy zurecht darauf hin: »Die politische Metaphorik des Alkmaion beweist, dass die medizinische Diätetik sich einer genuin ethischen Begrifflichkeit bedient, [und] auf ein soziales Grundmuster rekurriert, das ethische Probleme aufgab, lange bevor es

24 | Creszano, Geschichte der griechischen Philosophie, 147. »Wie aber, wenn der Feigensaft die weiße Milch verdickt und bindet. Mehl mit Wasser verkleisternd. [...] So griff Süßes nach Süßem, Bitteres stürmte auf Bitteres los, Saures stieg auf Saures und Heißes ritt auf Heißem. [Wasser] ist dem Weine wahlverwandter, aber mit Öl will es [sich] nicht [mischen].« Vgl. Empedokles, Über die Natur.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ein medizinisches Thema wurde, nämlich das gerechte Verteilen der Nahrung.«[25] Bleibt an dieser Stelle und auf den Kontext der Entstehung der säftetheoretischen Diätetik beschränkt festzuhalten, dass bei Alkmaion die hypothetische Qualitätentheorie noch nicht mit einer zahlenmäßig auf vier Gegensatzpaare limitierten Schematik ausgestattet ist. Dieser ›Mangel‹ an grundbegrifflichen Schematismus wird schon wenig später von Aristoteles, um metaphysische Prinzipien bemüht, kritisch anmerkt.[26]

Vor allem durch die aristotelische, aber auch schon durch die platonische Metaphysik wird die konzeptuelle Weiterentwicklung und die systematische Straffung der säftetheoretischen Ansätze vorangetrieben. Platon spricht bei den Elementen nicht von Rhizomen, sondern von Reihengliedern, *stocheia*, aus denen sich ein Ganzes und seine Teile in gewisser Ordnung bilden.[27] Überhaupt versucht Platons kosmologische Naturphilosophie, die bei Empedokles noch halb mythologischen Vorstellungen der Elemente als göttlicher Mächte zu verwissenschaftlichen und zu mathematisieren. Dazu ordnet er ihnen geometrische Formen, arithmetische Verhältnisse, Symmetrie- und Proportionsbeziehungen zu. Des Weiteren gibt er auch Formeln an, nach denen die Elemente ineinander übergehen können.[28]

Letztlich ist es aber der Wissenschaftstheoretiker und Systematiker Aristoteles, der die verschiedenen Traditionslinien und Theorieansätze der Elementen- und Säftelehre zu einer geschlossenen Konzeption zusammenstellt. »Das Entscheidende ist«, fasst Gernot Böhme die wesentlichen Schritte zusammen, »dass Aristoteles sie in gewisser Weise theoretisiert, das heißt eine systematische Einheit und Geschlossenheit in diese Elementenlehre hineinbringt bzw. in ihr erkennt. Diese Einheit beruht auf dem Prinzip der Kombinatorik. Die vier Grundqualitäten ergeben in ihren vier möglichen Kombinationen die vier Elemente: Das Feuer ist warm und trocken, die Luft ist warm und feucht, das Wasser ist kalt und feucht, und die Erde ist kalt und trocken.«[29] Bei Aristoteles wird das Viererschema durch die eigentliche Rede von den vier Säften – cholerisch, sanguinisch, phlegmatisch und gallisch – komplettiert. Entsprechend der aristotelischen Kombinatorik, die den politisch-gastrosophischen Hintergrund des Verteilungsgedankens vollständig verdrängt und durch ein heuristisches Konzept ersetzt, konstituiert die Dominanz je eines dieser Säfte vier Menschentypen: Die dominate gelbe Galle den Choleriker, Blut-dominanz den Sanguiniker, dominanter Schleim den Phlegmatiker und die Dominanz von schwarzer Galle den Melancholiker. Damit hat sich das Viererschema der Elemente, Qualitäten und Säfte durch eine Viertemperamentenlehre noch einmal schematisch potenziert. Die Viersäftetheorie, die von Aristoteles – also bereits eine Generation nach (und trotz) Hippokrates – in

25 | Baudy, Metaphorik der Erfüllung, 16f.

26 | Aristoteles, Metaphysik 986b.

27 | Platon, Timaios 48b.

28 | Platon, Timaios 56d-e; vgl. Böhme, Elemente – Feuer Wasser Erde Luft, 24.

29 | Böhme, Phänomenologie der Natur, 18.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

diese systematische Form gebracht wird, beeinflusst als maßgebliche Naturphilosophie der Zeit ganz entscheidend den Entstehungskontext der hippokratischen Medizinschule.[30] Ihre endgültige und kanonische Fassung wird der antiken Humoralpathologie jedoch erst durch das Werk des römischen Arztes und großen Eklektikers Galen verliehen.[31]

Doch Hippokrates selbst sieht bereits den Beginn einer Entwicklung, in welcher sein Name für eine (Ernährungs-)Medizin herhalten muss, die er persönlich gerade bekämpft. Für die hippokratische Schulmedizin[32] gilt jedenfalls: Basierend auf der Elementen- und Qualitätstheorie der vorsokratischen Naturphilosophen, insbesondere von Empedokles und Alkmaion, und systematisiert durch platonisches und aristotelisches Gedankengut, entsteht mit der Säftelehre oder Humoralpathologie ein hypothetisch-naturphilosophisches Theoriekonstrukt, das in der Schule des Hippokrates auf die Ernährungslehre angewendet wird und darin weiter schematisiert wurde. Der Autor der pseudohippokratischen Teile der Abhandlung *Über die Diät*, von dem die Fachliteratur mittlerweile überzeugt ist, dass es sich um Hippokrates' Nachfolger und Schwiegersohn Polybos handelt, schreibt bereits unter dem Einfluss der säftetheoretischen Kosmologie. Im Unterschied zu »den authentischen Schriften«, merkt der Gesundheitshistoriker Bergdolt an, »entwickelte erst Polybos in seinem Buch *Über die Natur des Menschen* die Viersäftelehre. Möglicherweise erweiterte man die Zahl der Säfte auch deshalb um die Schwarze Galle, um dem Viererschema der Elementenlehre des berühmten Empedokles gerecht zu werden.«[33] Eine ähnliche Vermutung äußert Pichot. »Man hat eher den Eindruck«, heißt es in seinem wissenschaftshistorischen Überblickswerk, »als sei die Säftelehre eine Art Lückenbüßer für die aufgegebene magische Erklärung, ein ›Füllsel‹ ohne besonderen Eigenwert, um das durch den Verzicht auf die Magie entstandene Loch zu stopfen.« Und es wird bestätigt: »Aber dennoch konnte sich diese unerschöpfliche Säftelehre über die Jahrhunderte hin mehr oder minder unverändert behaupten.«[34]

---

30 | Vermutlich fand eine wechselseitige Beeinflussung zwischen der aristotelischen Theorie und der hippokratischen Schule statt. Vgl. Jaeger, Medizin als methodisches Vorbild in der Ethik des Aristoteles, 90.

31 | Vgl. Moraux, Philosophie und Medizin bei Galen; Engelhardt, Ernährungskonzepte.

32 | Der Begriff Schulmedizin wird hier in einer doppelten Bedeutung verwendet: In der engeren Bedeutung jener Schule, die Hippokrates selber gegründet hat und tatsächlich als die über Jahrhunderte gültige, schulmäßige Medizin gelehrt und tradiert wurde. In der weiteren Bedeutung kann mit Schulmedizin eine Medizin gemeint sein, die sich auf die Dogmatik gewisser, für wahr gehaltener Lehrmeinungen stützt statt sich auf die kritische Erkenntnis der Wahrheit zu stürzen. In diesem weiteren Sinne ist der Reduktionismus der klassischen Humoraltheorie vergleichbar mit dem Physiologismus der heutigen Schulmedizin. Vgl. Schmitz, Die Wahrnehmung, 8.

33 | Bergdolt, Leib und Seele, 41.

34 | Pichot, Geburt der Wissenschaft, 546.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Umso besser lässt sich Hippokrates' vehemente Kritik der sich damals ausbreitenden metaphysischen (und schließlich viersäftetheoretischen) Medizin nachvollziehen. Basiere medizinisches Wissen auf spekulativ postulierten Seinsursachen, auf »ein oder zwei Prinzipien«, fehle diesem die wissenschaftlich erforderliche, empirisch-induktive Herleitung. Wer nämlich daran geht, so Hippokrates, über unsichtbare Dinge zu reden, über die man nichts weiß, »der muss sich einer Hypothese bedienen. Wenn jemand sagte und urteilte, wie es sich damit verhält, so wäre es weder dem Redenden selbst noch seinen Zuhörern klar, ob es wahr ist oder nicht. Denn es gibt kein Kriterium, an dem man die Wahrheit der Aussage messen könnte.«[35] Einen solchen unzureichenden Naturbegriff verurteilt er als schlechte »Philosophie«; denn sie deduziere ihre Erkenntnis der Natur, des Menschen und seines physischen Wohls, aus bloß metaphysisch postulierten (Wert-)Vorstellungen. Seine Kritik an einer solchen Naturphilosophie richtet sich ausdrücklich gegen Empedokles.[36] Hippokrates sieht in solchen philosophischen Spekulationen über die Natur des Menschen bloß unwissenschaftliche Schreibtischphantasie. »Ich aber glaube,« fasst er seine Kritik der Medizin und Philosophie der vorsokratischen Naturtheoretiker zusammen, »das, was so ein Wissenschaftler oder Arzt über Natur gesagt oder geschrieben hat, gehört weniger zur ärztlichen Kunst als zur Schreibkunst.« (Ebd., I 621)

Wissenschaftliche Ernährungslehre und Naturheilkost

Um ohne Zuhilfenahme einer unwissenschaftlichen Seins- oder Naturphilosophie dem menschlichen Wohlleben hinsichtlich einer gesunden Ernährung medizintheoretisch wie heilpraktisch gerecht werden und mithin um Nahrungsmittel als Heilmittel begreifen zu können, erarbeitet sich Hippokrates die Kenntnisse einer Naturheilkost und Vollwertküche. Diese Gastrosophie lässt sich – hier in bewusster Abgrenzung zur Ernährungslehre der Hufeland'schen Makrobiotik – auch als Eubiotik bezeichnen. Die eubiotische Heilkunde besteht unter anderem darin, dass der Arzt, letztlich aber jeder Sachkundige, »folgendes über Natur wisse und sich sehr um diese Erkenntnis bemühe, wenn er überhaupt etwas vom Erforderlichen tun will: Was der Mensch ist im Verhältnis zu dem, was er isst und trinkt

35 | Hippokrates, Die alte Heilkunst, I 572-573.

36 | »Es behaupten aber einige, und zwar sowohl Ärzte als auch Wissenschaftler, dass der, der nicht weiß, was der Mensch ist, unmöglich die ärztliche Wissenschaft verstehen könne, sondern eben dieses müsse der, der die Menschen richtig behandeln will, genau studieren. Mit dem, was sie da sagen, wollen sie auf Philosophie hinaus, in dem Sinne, wie Empedokles und andere über Natur geschrieben haben, nämlich was der Mensch von Ursprung her ist und wie er zuerst entstand und aus welchen Elementen er sich zusammenfügte.« Vgl. Hippokrates, Die alte Heilkunst, I 622.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

und zu seinen anderen Bedürfnissen, und welche Folge jeweils jeder Ursache entsprechen wird.« (Ebd., I 622)

Entsprechend ihres empirischen Anspruchs kommt es der hippokratischen Ernährungswissenschaft darauf an, die heilvollen Eigenschaften und die trophologisch wertvollen Wirkkräfte der Nahrungsmittel zu erfassen. Weil sie sich jedoch auf Nahrungsmittel als Natur, als Naturalien, bezieht und die Nahrungsmittel nicht auch als agrarische Erzeugnisse denkt, bleibt eine systematische Erweiterung der hippokratischen Gastrosophie auf die Kenntnis einer landwirtschaftlich heilkundigen Produktion und auf den Begriff eines guten Landbaus aus – Komponenten des guten Essens, mit denen sich wiederum der Philosoph Sokrates intensiv beschäftigt. Bei Hippokrates bleibt dieser agrikulturelle Bezug unterbelichtet, obwohl gerade eine medizinisch begründete Naturheilküche in der Lage wäre, die Naturwissenschaft einer in eubiotischer Hinsicht guten Landwirtschaft erkenntnistheoretisch zu flankieren. Denn nur sofern man weiß, welche Nahrungsmittel in welcher Güte dem physischen Wohl des Menschen gemäß sind, kann die Landbaukunst die Natur entsprechend kultivieren. Immerhin deuten Hippokrates' umweltmedizinische Reflexionen, über die noch zu sprechen sein wird, agrargastrosophische Weltbezüge an.

Den methodologischen Anspruch einer solchen Hermeneutik (Trophologie) der natürlichen Wirksamkeit der Nahrungsmittel veranschaulicht Hippokrates mit folgender Exemplifizierung. »Ungemischter Wein, der in großen Mengen getrunken wird, affiziert den Menschen in der und der Weise, und dann werden alle, die dies einmal miterlebt haben, erkennen: Ja, dies ist die Wirkung des Weins, und er ist schuld.« (Ebd., I 623) Wie am Beispiel des Weines und seiner eutrophischen oder dystrophischen Wirkungen bei großen Mengen verfährt Hippokrates mit den bioaktiven Eigenschaften – die er natürliche Kräfte (*dynameis*) nennt[37] – auch aller anderen Nahrungsmittel, um zu einer Begründung einer gesundheitlich guten Kost zu gelangen.[38] Dann basiert das ernährungsmedizinische Wissen strikt auf der Kenntnis der natürlichen Heilkräfte der Nahrungsmittel, ihrer Eigenschaften und Wirkungen auf den menschlichen Körper und Geist. Eine solche Eutrophologie sieht in Nahrungsmitteln keine wertlose Materie oder Rohstoffe, sondern wertvolle Natur, etwas in seiner wohlnatürlichen Wertfülle substanziell Werthaltiges, ein aus physisch Wohltuendem und Heilkräftigem mannigfach Zusammengesetztes. »Was die Gemüse anlangt«, konkretisiert Hippokrates diese Überlegungen, »so ist der Knoblauch sowohl gekocht wie gebraten harntreibend, abführend und die weibliche Regel befördernd. Die Zwiebel wirkt günstig auf die Harnausscheidung ein, denn ihr Saft zeigt eine gewisse Schärfe, so dass die Ausscheidung eintritt. [...] Sellerie ist gekocht wie roh harntreibend, und zwar haben von den Selleriearten die wildwachsenden eine stärkere Wirkung als die angebauten. Der Koriander stärkt den Magen und ist abführend, sowohl gekocht wie roh. Basilienkraut ist feucht-

37 | Vgl. Palm, Studien zur Hippokratischen Schrift *Peri diaites*, 114.

38 | Vgl. Willeck, Naturheilverfahren im Test.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

machend und kühlend und stärkt den Magen. Porree ist gekocht harntreibend und befördert den Stuhlgang, roh hingegen wirkt er hitzend und schleimanhäufend.«[39]

Über die detaillierte Erkenntnis der Wirkungen einzelner Naturalien hinaus erweitert sich die hippokratische Eutrophologie oder Eubiotik auch auf der ernährungsphysiologischen Sachkunde der verschiedenen Zubereitungsarten. So wird wissenschaftliche Klarheit darüber gewonnen, dass es für den menschlichen Körper einen großen Unterschied bedeutet, ob das Brot ungemischt oder gemischt, ob es aus ungeschältem oder geschältem Weizen hergestellt, ob es mit viel oder mit wenig Wasser gemengt, ob es stark gemengt oder ungemengt, ob es ausgebacken oder nicht ganz durchgebacken ist. Und dazu gibt es, »noch unzählige andere Unterschiede. Ebenso ist es mit dem Gerstenfladen. Die Kräfte jeder einzelnen Art [der kulinarischen Zubereitung] sind groß, und die eine gleicht nicht der anderen. Wer sich das aber nicht genau überlegt hat oder es trotz aller Überlegung nicht erkennt, wie könnte der irgendeine Einsicht in die Vorgänge im Menschen haben?«[40]

So liegt einer guten Ernährungsweise das Wissen zugrunde, dass das, was einer sich einverleibt, ihn »so oder so verändert«; und Hippokrates betont zum spezifischen Sinn der Allgemeinheit dieses Wissens, »unter diesen Einflüssen steht das ganze Leben für den Gesunden, den Genesenden und den Kranken.« (Ebd.) Wer also die gastrosophische Weisheit erstrebt, sich gut (eubiotisch) zu ernähren, wird von dieser natürlichen Heilwirksamkeit der einzelnen Nahrung wissen und auf die eutrophische Vollwertigkeit dessen, was er oder sie sich einverleibt, achten. Und weil dieses eutrophologische Wissen im unmittelbaren heilvollen oder wohltuenden Zusammenhang mit dem eigenen physischen Wohlsein und der eigenen guten Ernährungspraxis steht, »ist gewiß nichts nützlicher und notwendiger zu wissen als dieses.« (Ebd., I 601) Deshalb widerspricht Hippokrates auch nicht, wenn eine Heilkunde, deren Ernährungslehre auf einer Eubiotik des physisch Wohlbekömmlichen oder Unbekömmlichen basiert, zum Rang einer göttlichen Weisheit erhoben werden würde. »Da nun die ersten Entdecker diese Verhältnisse richtig und in angemessener Orientierung ihrer Forschung auf die menschliche Natur herausgefunden hatten, hielten sie die Kunst auch für wert, dass sie einem Gott zugeschrieben würden, wie es ja auch heute noch gilt.« (Ebd., I, 601-602)

Freilich scheint es angebracht, in dieser Äußerung eine gewisse Selbstironie herauszuhören. Selbstverständlich will der Wissenschaftler und Aufklärer Hippokrates damit nicht den eigenen Hauptgrundsatz widerrufen, wonach die Heilkunst kein Geschenk der Götter, sondern ein menschliches Können ist. Worum es ihm geht, ist vielmehr die Heiligsprechung einer von der klassischen Philosophie und ihrer rationalistischen Anthropologie abgewerteten Lebenskunst, welche das Heil der Menschheit – ihr Wohlleben in physischer Hinsicht – nährt. In diesem Sinne verdichtet Hippokrates den Grundgedanken seiner Gastrosophie der Naturheilkost

39 | Hippokrates, Die Leiden, 530.

40 | Hippokrates, Die alte Heilkunst, I 601.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

und Vollwertküche in der prägnanten Formel: »Lasst eure Nahrungsmittel Heilmittel, und eure Heilmittel Nahrungsmittel sein«.

Die hippokratische Philosophie basiert auf der Wissenschaft von den natürlichen Heilkräften der Nahrungsmittel, ihrer eubiotischen oder bioaktiven Substanzen, die erst heute vom ernährungswissenschaftlichen Diskurs wieder entdeckt und naturwissenschaftlich bestätigt werden.[41] Tatsächlich fehlt es im Kontext von wissenschaftlichen Studien zur so genannten Vollwerternährung nicht an regelmäßigen, aber unausgearbeiteten Hinweisen auf diese Aktualität des hippokratischen Denkens.[42] So erweist sich Hippokrates, der ohnehin als Begründer einer wissenschaftlichen Medizin gilt, auch als gastrosophischer Vordenker einer erfahrungswissenschaftlich fundierten Naturheilkost und Vollwerternährung. Im entscheidenden Unterschied zu der modernen Ernährungswissenschaft, welche die Nahrungsmittel nach einem schematischen Klassifikationssystem anhand von Kalorien oder Brennwerten ordnet und mit einigen wenigen Grundbegriffen für Nährstoffe wie Fette, Proteine, Kohlenhydrate, Zucker etc. arbeitet, verfolgt Hippokrates' Gastrosophie einen naturphänomenologischen Ansatz. Seine Eutrophologie der Nahrungsmittel bringt die Naturkost als phänomenales Ganzes zur Sprache und sortiert sie in verschiedene Grundnahrungsmittel, in denen sich ein lebensweltliche Umgang mit den Dingen des Essens (und nicht, wie üblich, physiologische Klassifikationen) widerspiegelt.

Ausführlich bespricht die Abhandlung *Über die Diät* die Getreidearten Gerste, Weizen, Einkorn, Spelt, Hafer (Kap. 40-44); unter dem Grundnahrungsmittel der Hülsenfrüchte werden Bohnen, Erbsen, Kichererbsen, Lein, Hirse, Lupinen, Salbei, Rauke, Gurkensamen, Sesam, Saflor, Mohn angeführt usw. (Kap. 45) Unter dem Grundnahrungsmittel Fleisch werden angeführt: Schwein, Ziege, Rind, Lamm, Schaf, Kitzen, Kalb, Hund, Wildschwein, Hirsch, Hase, Fuchs, Landigel. (Kap. 46) Geflügel-Grundnahrungsmittel sind: Wildtaube, Haustaube, Rebhuhn, Hahn, Turteltaube, Gans, Ente. (Kap. 47) Außerdem werden Speisefische unterschieden nach Fischen, die zwischen Felsen leben, und Wanderfischen und Fischen, die in sumpfigen und wässrigen Gegenden ihre Nahrung finden; es finden weitere begriffliche Differenzierungen von Spezialitäten statt: Fluss- und Teichfische, Polypen und Tintenfische, Muscheltiere, Knorpeltiere, Meerigel, Salzfische. (Kap. 48) Dann werden Fleischsorten und spezielle Teile von Tieren je nach Lebensweise, Aufenthaltsort und Lebensgewohnheiten unterschieden. (Kap. 49) Die darauf folgenden Kapitel behandeln Grundnahrungsmittel wie Eier, Käse und Getränke und Honig; schließlich kommen Gemüse und Gewürzkräuter, Obst und Nüsse zur Sprache. (Kap. 54f.) Neben den verschiedenen Grundnahrungsmitteln bekommen auch ku-

41 | Vgl. Watzl/Leitzmann, Bioaktive Substanzen in Lebensmitteln; Neumann, Bioaktive Substanzen.

42 | Vgl. Koerber/Männle/Leitzmann, Vollwert-Ernährung. Grundlagen einer vernünftigen Ernährungsweisen; Leitzmann/Million, Vollwertküche für Genießer.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

linarisch-ästhetische Kategorien des Rohen, Gekochten und Gebratenen hinsichtlich ihrer diätischen Eigenschaften konzeptuelle Bedeutung.[43]

Mit diesen gastrosophischen Grundbegriffen wendet sich das alltagsweltliche Selbstverständnis der hippokratischen Eubiotik ausdrücklich gerade gegen jenen Schematismus, der – erst nach Hippokrates, aber in seinem Namen – zum philosophischen Kern der säftetheoretischen Ernährungslehre wird. Jedenfalls ist sich Hippokrates selbst noch im Klaren darüber, dass schon der Versuch einer eindeutigen Zuordnung von solch einem einfachen Nahrungsmittel wie Brot anhand von abstrakten Kategorien wie warme oder kalte, trockene oder feuchte Qualitäten etc. auf unüberbrückbare Schwierigkeiten stößt und letztlich ein unwissenschaftliches und sinnloses Unterfangen ist. »Denn«, so sein kritischer Einwand, »wenn man Brot bereitet, nimmt man dann den Weizenkörnern die Qualität des Warmen oder des Kalten, die des Trockenen oder des Feuchten? Der Weizen wird doch dabei dem Feuer und dem Wasser ausgesetzt und mit Hilfe von vielen anderen Stoffen bearbeitet, wovon ein jeder seine eigene Kraft und Natur hat, und dadurch hat er einen Teil seiner ursprünglichen Qualitäten verloren und ist mit anderen vermischt und verbunden worden.«[44]

Mit dieser analytischen Präzision stellt Hippokrates die Plausibilität von ernährungswissenschaftlichen Aussagen in Frage, welche sich einer schematischen Begrifflichkeit und Klassifikation bedienen – sei es das Begriffsraster von warm/feucht, kalt/trocken oder Kategorien wie Kohlenhydrate, Proteine, Kalorien und dergleichen –, statt die Eigenart, die Herkunft, die Zusammensetzung und Zubereitungsweise der Nahrungsmittel zu benennen. In diesem Punkt trifft seine gastrosophische Kritik über die Ernährungslehre seiner Zeit und Nachfolger hinaus auch die heutige Ernährungswissenschaft und deren grundbegrifflichen Reduktionismus. Anstelle eines abstrakten Schematismus, beispielsweise der Humoralpathologie, die schließlich von der hippokratischen Schule kanonisiert wird, plädiert Hippokrates selbst dafür, die Wirkungsweise des Essens von einem lebensweltlichen Standpunkt aus zu ergründen.

»Denn ich glaube«, setzt er seine Bedenken gegenüber den Elemente- und Säftetheoretikern fort, »sie haben doch nicht ein Warmes oder Kaltes, ein Trockenes oder Feuchtes entdeckt […]; vielmehr meine ich, es stehen ihnen dieselben Speisen und Getränke zur Verfügung, deren wir alle uns bedienen. Sie legen aber dem einen die Qualität des Warmen, dem anderen die des Kalten, dem dritten die des Trockenen, dem vierten die des Feuchten bei. Doch es ist unmöglich, dem Kranken zu verordnen, er solle etwas Warmes zu sich nehmen. Dann wird er nämlich gleich fragen: Was denn?, und dann muss man entweder allgemeine Redensarten machen oder seine Zuflucht zu einem der vertrauten Nahrungsmittel nehmen.« (Ebd., I 605-606)

43 | Vgl. Hippokrates, Über die Diät.

44 | Hippokrates, Die alte Heilkunst I, 598-601.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Die individuelle Natur der Menschen

Das gleiche lebensweltliche Erkenntnisinteresse, das Hippokrates dem erfahrungswissenschaftlichen Selbstverständnis seiner Nahrungsmittelkunde zugrunde legt, lenkt sein Augenmerk auf die individuelle Natur des einzelnen Menschen und die Individualität des gesundheitlichen Wohlbefindens. Durch die grundbegriffliche Berücksichtigung des Individuellen lässt sich diejenige heilpraktische Wissenschaftlichkeit eines medizinischen Verständnisses des Menschen vertiefen, deren »richtige Vernunft« auch der hippokratischen Ernährungslehre zugute kommt. So nimmt Hippokrates, um der Individualität der Gesundheit (oder Krankheit) bei der ärztlichen Diagnose gerecht zu werden, umfangreiche und detaillierte Fallstudien zu individuellen Krankheitsgeschichten einzelner Patienten vor.[45] Es werden keine abstrakten Listen von Krankheitssymptomen aufgestellt; statt einer auf ätiologischen Klassifikationen aufbauenden Pathologie richtet sich seine ganzheitliche Heilkunde auf die diversen Faktoren, die einen konstitutiven Einfluss auf das physisches Leben der Menschen haben.

Dafür wird die ›menschliche Natur‹ in der gewissermaßen ›unnatürlichen‹, non-naturalen Singularität ihrer variablen Erscheinungsformen ergründet. Statt von einer unveränderlichen, für alle qua Naturgesetze immer gleichen menschlichen Natur auszugehen, reflektiert Hippokrates die individuelle Ganzheit einer jedem Menschen gegebenen, je eigenen körperlichen Konstitution ebenso wie der Veränderlichkeit dieser eigenen Natur in den wechselnden Lebensjahren und in den jeweiligen subjektiv und situativ variablen Lebensumständen der Individuen. Denn mit einer ganzheitlich zu berücksichtigenden Individualität des physischen Seins und Wohlernährtseins stößt eine wissenschaftliche Heilkunde auf eine grundsätzliche Schwierigkeit. Der heuristischen Schwierigkeit, dass sie das, was für jedes Individuum und für jede Situation ›gesundheitlich gut‹ wäre, weder im voraus theoretisch festlegen kann noch dies unkritisch in Form von konkreten Ernährungsvorschriften tun sollte – einfach weil diesbezüglich eine auf Allgemeingültigkeit ausgelegte (wissenschaftliche) Diätetik unterbestimmt bleiben muss.[46]

Fehlt einer solchen Diätetik das selbstkritische Bewusstsein dieser Grenze ihrer Vernunft, geht sie dogmatisch (normierend) vor und verabsolutiert die Wahrheit des gesundheitlich allgemein Guten zu einem konkretistischen (moralisierenden) Schema, so dass umfassende Diätvorschriften im Detail (mikrologisch) reglementieren, was allen Menschen trotz ihrer Individualität gleichermaßen schmecken soll. Wegen der Individualität der physischen Eigenheiten und Lebensgewohnheiten können Menschen jedoch auf ein und dasselbe ganz verschieden reagieren. So stößt die gleiche Speise oder der gleiche Inhaltsstoff bei dem Einen auf Unverträglichkeit, während er von Anderen goutiert wird. Außer-

45 | Vgl. Hippokrates, Epidemien; Langholf, Prognosen in der hippokratischen Medizin.

46 | Wie im ›Streit‹ zwischen Hufeland und Kant, der sich gegen den ärztlichen Rat, dass Suppe essen und Wasser trinken *auch für ihn* ›gut‹ sei, deutlich wurde. (Siehe I.5)

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

dem kann die gleiche Speise einer Person manchmal guttun, unter gewissen Umständen wiederum Übelkeit verursachen. – Die Ideosynkrasie einer individuellen physiologischen Wohlbekömmlichkeit oder Unbekömmlichkeit ist mitunter die Ursache für subjektive Geschmacksvorlieben und der oft undurchschaute und allemal unzureichende Grund für ein essthetisches Geschmacksurteil.

Die medizinphilosophische und selbstkritische Berücksichtigung der Singularität der ›Natur des Menschen‹ hilft die gravierenden Unterschiede im Grundstoffwechsel zu erklären und vermag den Sachverhalt eines subjektiven Füllegefühls und Wohlfühlgewichts anzuerkennen.[47] In der Berücksichtigung dieser individuellen Erfüllung des diätetisch Guten oder Unguten beweist Hippokrates ein erkenntnistheoretisches Problembewusstsein gegenüber der heilpraktischen wie konzeptuellen Begrenztheit eines allgemeinen Gesundheitsbegriffs und mithin ein philosophisches Problembewusstsein gegenüber einer dogmatischen Moral des ›gesundheitlich richtigen‹ Essens (und Lebens).

Der renommierte Arzt erläutert die Vernunftgrenzen ernährungswissenschaftlicher Aussagen an einem anschaulichen Beispiel, das durch andere Problem-Nahrungsmittel ersetzt werden könnte. »Käse nämlich«, räumt Hippokrates ein, »schädigt nicht alle Menschen in gleicher Weise, sondern es gibt manche, die, auch wenn sie viel von ihm gegessen haben, davon gar keinen Schaden haben, vielmehr verleiht er den Menschen, denen er zuträglich ist, erstaunliche Kraft; andere aber vertragen ihn schlecht. Die Konstitutionen dieser Menschen unterscheiden sich also und zwar in dem, was in ihrem Körper dem Käse Feindliches vorhanden ist und von ihm gereizt und in Bewegung gesetzt wird.«[48] Nicht nur physiologisch ist jeder Mensch anders und singulär; durch die individuellen und mithin historisch und soziokulturell beeinflussten Lebensgewohnheiten bilden sich unterschiedliche Geschmäcker und Maßstäbe des subjektiven Wohlbefindens als zweite Natur aus.

Die singulären Faktoren der individuellen und gesellschaftlich vermittelten Lebensweise, die mit Blick auf die ›naturwissenschaftliche‹ Erkenntnis dessen, was für das betreffende Individuum das Beste ist, zu berücksichtigen sind, diskutiert Hippokrates exemplarisch anhand der persönlichen Einteilung der täglichen Mahlzeiten, der Abfolge und Position der Hauptmahlzeit zu den anderen Essakten und zum Für und Wider eines Frühstücks. So gäbe es Menschen, denen eine einmalige Nahrungsaufnahme am Tag gut bekommt und die sich das wegen dieser Wohlbekömmlichkeit so eingerichtet hätten. Anderen tut es aus denselben Gründen besser, außerdem noch zu frühstücken, weil es sei ihnen so bekömm-

47 | Ein ganzheitliches Gesundheitsverständnis des diätetisch Guten versagt deswegen einer unkritischen gesundheitspolitischen oder sozialhygienischen Normierung schlechterdings die wissenschaftliche Legitimation. Vgl. Thoms, Die Kategorie Krankheit im Brennpunkt diätetischer Konzepte, 97; Didou-Manent/Ky/Robert, Dick oder dünn; Barthel, Medizinische Polizey und medizinische Aufklärung.

48 | Hippokrates, Die alte Heilkunst, I 624f.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

lich sei. Gleichwohl gibt es Menschen, die aus Vorliebe oder durch irgendeinen Zufall sich an eins von beiden gewöhnt haben. Denn den meisten Menschen mache es nichts aus, der einen oder der anderen Gewohnheit zu folgen, für die sie sich entscheiden – sei es nun einmal am Tage zu essen oder außerdem noch zu frühstücken. Es gäbe aber auch solche, die, wenn sie gegen das ihnen Bekömmliche verstoßen, es nicht gut vertragen können. Diese werden, wenn sie auch nur einen Tag, und nicht einmal einen ganzen, ihre Lebensweise ändern, von schrecklichen Übelbefinden befallen. Die einen, die frühstücken, ohne dass es ihnen bekömmlich ist, fühlen sich sofort schwer und schläfrig an Körper und Geist und erfüllt von Gähnen, Müdigkeit und Durst. Und wenn sie dann noch die Hauptmahlzeit dazu einnehmen, kommen Blähungen, Kollern im Bauch und Durchfall hinzu. Solches Verhalten sei für viele schon der Anfang einer schweren Krankheit geworden, wie Hippokrates aus Erfahrung weiß, ebenso wenn Menschen dieselben Speisen, die sie sonst nur einmal zu sich zu nehmen pflegten, zweimal nehmen oder öfter.

Entsprechend der Variabilität des individuellen Lebenswandels und Wohlergehens erfasse den, der gerade ans Frühstücken gewöhnt und dem diese bekömmlich ist, wenn er nicht frühstückt, daraufhin gewaltige Schwäche, Zittern und Atemnot. Außerdem werden seine Augen hohl, der Harn wird auffällig gelb und warm, er bekommt einen bitteren Geschmack im Mund und Ziehen in den Därmen, Schwindel, Depression und Arbeitsunlust. Und wenn er nach alledem an die Hauptmahlzeit geht, schmeckt ihm das Essen nicht. Er kann dann nicht so viel zu sich nehmen, wie er zu essen pflegt, wenn er vorher gefrühstückt hatte, und »das, was er isst, geht unter Leibschmerzen und Geräusch hinunter und verbrennt ihm das Gedärm. Solche Menschen«, so der Ernährungsmediziner, »schlafen schlecht und haben wirre und unruhige Träume. Auch auf diese Weise sind schon viele krank geworden.« (Ebd., I 591-594)[49]

Hippokrates stellt ebenfalls Überlegungen dazu an, aus welcher Ursache den betreffenden Menschen dieses Übel zustößt. Dem, der gewohnt ist, nur eine Mahlzeit zu sich zu nehmen, geschieht es nach seiner Ansicht, weil er nicht lange genug gewartet habe, bis sein Bauch die am Vortage genossenen Speisen vollständig aufgenommen und bewältigt hätte und wieder »weich und ruhig« geworden wäre, sondern neue »in den noch kochenden und gärenden Leib« hineinbrachte. Denn ein gefüllter Verdauungsapparat verdaue viel langsamer und verlange eine längere Ruhepause. Der ans Frühstück Gewöhnte, der ohne Frühstück bleibt, wiederum würde vom Hunger aufgezehrt, weil seinem Körper zu einem Zeitpunkt,

49 | Mit der Erkenntnis, dass sich eine falsche Ernährung auf den menschlichen Bewusstseinszustand auswirken kann, erlaubt uns Hippokrates die Vermutung, dass die wahren Ursachen der schlechten Träume, von denen Platon berichtet und die ihm zu Kopfe steigen – seine Ideen nähren –, möglicherweise in einer unvernünftig-völlenden Ernährungsweise zu suchen sind.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

da er der Nahrung bedurfte und die frühere aufgebraucht war und er nichts mehr davon hatte, nicht gleich neue Nahrung zugeführt wurde. (Ebd., I 595-596)

Jeder Fall muss aus seiner eigenen konstellativen, singulären Natur verstanden werden: Hippokrates behandelt das im Verlauf des diätmoralischen Diskurses immer wieder aufgeworfene Problem einer richtigen Einteilung und maßvollen Menge der täglichen Mahlzeiten nicht normativ. Denn was in der Orientierung auf ein physisches Wohlleben für den Einzelnen in der jeweiligen Situation und der Gesamtheit seiner Lebenslage das Richtige und Gute ist, lässt sich nicht aus der ernährungsmedizinischen Wissenschaft allgemeingültig (als allgemeine Norm) deduzieren. Dieses muss in der ethischen Praxis durch die Individuen fortwährend selbst erkannt werden.

Die Dogmatisierung der Säftetheorie durch die Nachfolger des Hippokrates

Bereits Hippokrates' unmittelbare Nachfolger weichen – wie er selber kritisch feststellt[50] – von dem Weg seiner ganzheitlichen Philosophie der menschlichen Physis und dessen Wohl ab: Dem *Corpus Hippocraticum* ist keine Gastrosophie der individuellen Vollwertküche zu entnehmen, stattdessen verbindet die hippokratische Schule die Medizin und Diätetik des Hippokrates mit der spekulativ-hypothetischen Humoraltheorie und kanonisiert damit eine Ernährungstheorie, deren Tradition bis in die Gegenwart hinein fortwirkt.[51] Mit dem erwähnten Polybos, Hippokrates' erstem Nachfolger, setzt die wirkungsmächtige und für die ursprünglichen Intentionen des Hippokrates verheerende Entwicklung ein. Neben diesem Sachverhalt, der für den weiteren Verlauf der ›hippokratischen Medizin‹ und damit für einen zentralen Diskurs des abendländischen Ernährungsdenkens große Bedeutung hat, lohnt sich eine weitere Vertiefung der gastrosophischen Implikationen einer schematischen Diätetik aus einem anderen Grund. Denn die pseudohippokratische oder säftetheoretische Ernährungslehre hat mit anderen, traditionellen östlichen Ernährungslehren und sogar mit der modernen westlichen Ernährungswissenschaft gemeinsam, dass einige wenige Grundprinzipien als metaphysische Prämissen bzw. als nicht weiter hinterfragbare, letztgültige Wahrheiten vorausgesetzt werden. Beispielsweise die ›fünf Elemente‹ in der traditionellen chinesischen Philosophie oder das ›Tridosha‹-Theorem der ayurvedischen Küche und das ›Eiweiß-Kohlenhydrate-Fett‹-Schema der gegenwärtigen

50 | »Ich weiß aber wirklich nicht, wie eigentlich die, die jene Lehre vertreten und die ärztliche Kunst von der von mir beschriebenen Methode weg auf den Weg der Hypothese führen, die Menschen nun im Sinne ihrer Hypothese behandeln wollen.« Vgl. Hippokrates, Die alte Heilkunst I, 605.

51 | Vgl. Kühne, Ratgeber Ernährung.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Ernährungslehre.[52] Insofern ist die humoralpathologische Diätetik nur ein Beispiel für gastrosophisch unzureichende Philosophien der richtigen Ernährung.

Mit Blick auf die Grundlagen der medizinischen Diätetik der abendländischen Tradition ist daher ebenso bemerkenswert wie irritierend (und letztlich nur durch die enorme Macht der platonischen und aristotelischen Metaphysik zu erklären), dass trotz Hippokrates' vehement vorgetragenen Kritik bereits unmittelbar danach Polybos in der (vermutlich) überwiegend pseudohippokratischen Schrift *Über die Diät* die Wirkungen einzelner Nahrungsmittel strikt nach der rigiden Schematik säftetheoretischer Qualitäten erörtert. In der (nachweislich) pseudohippokratischen Schrift *Über die Natur des Menschen* wird schon eine viersäftetheoretische Anthropologie entwickelt, die nichts mehr von der gastrosophischen Anthropologie ihres Begründers erkennen lässt und stattdessen mit größter Selbstverständlichkeit die ›menschliche Natur‹ axiomatisch festlegt. »Der Körper des Menschen«, heißt es dort, »enthält in sich Blut, Schleim, gelbe und schwarze Galle, und diese machen die Natur seines Körpers aus und wegen dieser ist er krank bzw. gesund.«[53]

Diese hypothetisch deduzierte Theorie der menschlichen Physis wird mit dem spekulativen Postulat einer gesunden Mischung ausgebaut. Schematisch gilt dann: Ein Mensch ist gesund, wenn die Säfte und vier Qualitäten »nach Wirkungskraft und Menge im richtigen Verhältnis zueinander stehen und vollständig miteinander vermischt sind; krank aber ist er, wenn irgendeiner von diesen in geringerer oder größerer Menge im Körper vorhanden ist oder sich vom Körper absondert und wenn einer nicht mit allen vermischt ist.« (Ebd.) Das Viererschema dieser ›hippokratischen‹ Säftemedizin wird darüber hinaus mit den vier Jahreszeiten in Beziehung gesetzt. Daraus ergibt sich dann eine ebenso schematische wie konkretistische Vorstellung der eigentlich individuellen Natur des Menschen und dessen Wohlergehen: »Das Frühjahr entspricht seiner Natur nach am meisten dem Blut: es ist feucht und warm. Sommer und Herbst stehen im Zeichen der Galle. Während des Herbstes ist die schwarze Galle in größter Menge vorhanden und am stärksten wirksam. Der Herbst ist trocken und kühlt den Menschen ab. Er ist der Natur des Blutes entgegengesetzt. Im Winter nimmt der Schleim wieder zu.« (Ebd.) Indessen geben die Ausführungen zu erkennen, dass die Humoralpathologie zu diesem Zeitpunkt der Ausarbeitung des Corpus Hippocraticum noch nicht vollständig nach einem strikten Viererschema durchsystematisiert ist. So postuliert die Abhandlung *Über die Diät* neben den vier Qualitäten lediglich zwei statt vier Elemente.[54]

---

52 | Weitere Beispiele, in denen sich beispielsweise das von der klassischen Humoralpathologie favorisierte Viererschema fortsetzt, wären die Vier Blutgruppen Ernährungs- und Gesundheitslehre oder die pseudowissenschaftlichen Grundlagen anderer marktgängiger Diätmoralismen. Vgl. D'Adamo/Whitney, 4 Blutgruppen; Atkins, Die neue Atkins Diät.

53 | Hippokrates, Die Natur des Menschen, VI 40-46.

54 | Hippokrates, Über die Diät, VI 472, 475.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Der hippokratische Autor der Abhandlung *Über die gesunde Lebensweise* konzipiert umfassende Diätvorschriften, die genauste Regelungen für die individuelle Küche und Ernährungsweise vorsehen (und deren mikrologisches Regelwerk eine konzeptuelle Verwandtschaft zu den traditionellen Ernährungslehren der ayurvedischen oder chinesischen Diätetik erkennen lässt). Anhand des Ordnungsschemas der vier Jahreszeiten und vier Qualitäten werden dort die anzuwendenden Zubereitungsarten, die jeweiligen Mischungsverhältnisse der Zutaten und darüber hinaus die Mengen und Kombinationen der Speisen deduziert: »Die Allgemeinheit soll ihre Lebensweise folgendermaßen einrichten«.

Im Winter soll man möglichst viel essen, dagegen möglichst wenig trinken. Das Getränk sei möglichst ungemischter Wein, die Nahrung bestehe aus Brot und Fleisch, aber alles gebraten. Gemüse esse man in dieser Jahreszeit dagegen möglichst wenig. Denn so werde der Körper am ehesten trocken und warm sein. Wenn der Frühling naht, dann müsse man reichlicher Getränke zu sich nehmen, den Wein mehr mit Wasser versetzen und zwar schluckweise. Man solle weichere und weniger Speisen genießen, das Brot einschränken und dafür Gerstenbreikuchen nehmen. Auch das Fleisch beschränke man entsprechend und »bereite alles gekocht zu, anstatt es zu braten«.

Man esse im Frühling auch schon etwas Gemüse, um sich durch die weicheren Speisen, gekochtes Fleisch, gekochtes und rohes Gemüse, auf den Sommer einzustellen. Dasselbe gilt hinsichtlich der Getränke, die möglichst stark gewässert und möglichst reichlich sein sollen, jedoch soll der Übergang nicht zu groß sein, man soll das nur nach und nach, nicht plötzlich tun. Im Sommer soll man sich von »weichem Breikuchen, von gewässertem und reichlichem Getränk und von lauter gekochtem Fleisch« ernähren. Man soll dies tun, wenn es Sommer ist, damit der Körper frisch und elastisch sei. Da diese Jahreszeit warm und trocken sei, erfülle sie den Körper mit Hitze und Trockenheit. Folglich müsse man sich durch eine solche Lebensweise dagegen schützen. Wie vom Winter auf den Frühling, so wird man sich entsprechend (vom Frühling) auf den Sommer umstellen, nämlich durch ein Weniger an Speisen und ein Mehr an Getränk. Und so soll man sich, indem man das Gegenteil tut, vom Sommer auf den Winter umstellen. Im Herbst aber gestalte man wieder die Nahrung reichlicher und trockener und auch das Fleisch entsprechend, an Getränken dagegen genieße man weniger und »weniger gemischt, damit der Winter gut anschlägt«, den der Mensch durchhält mit ungemischteren und weniger Getränken und »möglichst vielen und möglichst trockenen Speisen«. So wird man trotz der kalten und feuchten Jahreszeit am ehesten gesund bleiben und am wenigsten frieren müssen.[55] Letztlich wünscht sich der Verfasser der Schrift *Über die Diät* – im programmatischen Gegensatz zu der ursprünglichen Auffassung von Hippokrates – eine mathematisch exakte Festlegung und eine für jeden gültige Regelung diätetischer Gesundheitsnormen. »Denn wenn man nach diesen Grundsätzen für

55 | Vgl. Hippokrates, Die gesunde Lebensweise, IV 73-74.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

jede einzelne Konstitution das richtige Maß der Ernährung und die angemessene Zahl von körperlichen Anstrengungen finden könnte, ohne zu viel oder zu wenig zu tun, so hätte man die Regeln der Gesundheitsführung für die Menschen in exakter Weise gefunden.«[56] Freilich steckt in diesem Traum von einem exakten Regiment der Gesundheitsführung exakt jene Tyrannei einer diätetischen Tugendlehre, vor der der große Aufklärer Immanuel Kant warnt. Tatsächlich räumt der Hippokratiker Polybos ein, dass eine für alle Menschen gleichermaßen festgelegte und feststehende Wahrheit des diätisch Richtigen letztlich den Anspruch eines philosophisch-naturwissenschaftlichen Ernährungsdenkens untergräbt und – so ist hinzuzufügen – jenen hippokratischen Eid missachtet, der für das ethische Selbstverständnis der Heilkunde ihres Namengebers steht.[57] Gemessen an dem ursprünglichen, gastrosophischen Gedankengut des Hippokrates wird jede Ernährungstheorie, welche sämtliche Fragen des Essens und leiblichen Wohlbefindens über hypothetische Kategorien und wenige spekulative Prinzipien denkt und die richtige Diät aus dem rein quantitativen Verhältnis einer Mitte zwischen einem Zuviel und einem Zuwenig festlegt und außerdem die individuelle Wirklichkeit dem kosmologischen Theorem vom Gleichgewicht des Gegensätzlichen (Trockenes versus Feuchtes, Warmes versus Kaltes etc.) unterwirft, weder der komplexen Wahrheit eines guten Nahrungsgeschehens noch der alltagsweltlichen Idee einer diätetischen Vernunft gerecht.

»All jene«, stellt Hippokrates klar, »die versuchen, über Medizin zu sprechen oder zu schreiben, und dabei für sich selbst eine Hypothese als Grundlage für ihre Diskussion voraussetzen – Warmes oder Kaltes oder Feuchtes oder Trockenes oder irgend etwas anderes, was immer sie wollen –, die also die kausalen Prinzipien [...] unter den Menschen einschränken und in allen Fällen dieselben postulieren, indem sie ein oder zwei Prinzipien annehmen – alle diese Leute machen nicht nur in vielen Punkten ihrer Behauptungen Fehler, sondern sind vor allem auch darin zu tadeln, dass sie gründlich verfehlen, was eine Kunst ist, welche alle Menschen zu den wichtigsten Anlässen benutzen und die den guten Handwerkern und Praktikern die höchste Ehre verleiht.«[58] Über den theoretischen Schematismus hinaus macht insbesondere der mikrologische Konkretismus, welcher das diätisch Richtige für alle Menschen doktrinär festlegt und für die individuelle Praxis generelle Speisepläne vorschreibt, die betreffende Ernährungslehre zu einer ebenso unwissenschaftlichen wie heilpraktisch unseriösen Diätmoral, gegen deren ungastrosophischen Philosophie sich die heftige Kritik des Hippokrates wendet. Für ihn hat sich eine medizinische Ernährungslehre an der komplexen Singularität der Menschen und deren individuellen Lebensumstände auszurichten.

56 | Hippokrates, Über die Diät, IV 470-471.

57 | Zur aktuellen Debatte in der Medizinphilosophie siehe Beck, Hippokrates am Scheideweg: Medizin zwischen naturwissenschaftlichem Materialismus und ethischer Verantwortung.

58 | Hippokrates, Die alte Heilkunst, 570-571.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Das Individuum als Subjekt der diätetischen Lebenspraxis

Im Mittelpunkt einer Heilkunst steht für Hippokrates der individuelle Mensch und dessen alltägliche Lebens- bzw. Ernährungsweise, weshalb die dafür erforderliche Erkenntnis des physischen Wohls der Menschen methodisch auf die Praxis ausgerichtet sein muss. In diesem Praxisbezug, d.h. in der philosophischen Ausrichtung des Wissens des Guten auf die individuelle Verwirklichung des Guten in einer guten Lebenspraxis, liegt der ursprüngliche Sinn der hippokratischen *díaita* – als gastrosophischer Ethik einer gesunden Ernährungspraxis. Neben der medizinischen Heilkunst des Arztes ist deshalb die ethische Heilpraxis des Individuen, dessen diätetische Lebenskunst, zwecks der Verwirklichung eines physischen Wohllebens (des gesundheitlichen Heils) von zentraler Bedeutung. Wollte der Arzt für alle Individuen im Alltag das diätetisch Richtige regeln, müsste er ihnen in allen Lebenssituationen jederzeit zur Seite stehen. Dies ist jedoch wegen des arbeitsteiligen Verhältnisses des Arztes zum Leben der Menschen schlechterdings unmöglich.

Der Autor der Schrift *Über die Diät* räumt diesen Umstand ein. »Freilich wenn man dabei wäre und zusähe, wie der Mensch sich auszieht und auf den Übungsplätzen Sport treibt, so könnte man erkennen, wie man ihn gesund erhalten muss, indem man da etwas wegnimmt und dort etwas zusetzt. Wenn man aber nicht dabei ist, so ist es unmöglich, mit vollkommener Exaktheit Nahrung und körperliche Übung zu verschreiben.«[59] Zu einem praktischen Wissen dessen, was konkret in der jeweiligen Lebenssituation unter den gegebenen Umständen, Bedürfnissen, Möglichkeiten etc. für das einzelne Individuum die gesundheitlich richtige Nahrung wäre, wird die Diätetik nur als die reflektierte Praxis des Einzelnen selbst, die weder an Ärzte noch an irgend jemand Anderen delegiert oder von Anderen stellvertretend für einen Selbst getan werden kann. Eine Einsicht, die später von Kant, wie wir bereits sahen, als der entscheidende Schritt aus einer selbst verschuldeten Unmündigkeit bezeichnet wird.

Die eigentliche Heilkunst liegt nicht beim Arzt und in der medizinischen Wissenschaft, sondern in der Klugheit und Lebenskunst des Einzelnen, des ethischen Individuums, selbst zu erkennen und zu wissen, was für sich selbst die beste Diät ist und wie das richtige Verhältnis zwischen den verschiedenen Aktivitäten und Lebensausgaben am besten zu Stande kommt. Zur heilkünstlerischen Praxis einer gesunden Lebensweise gehört daher zum einen die ethische Sorge, die das Alltagsleben begleitet; die aus den größeren und kleineren Tätigkeiten des Lebens eine Angelegenheit der Gesundheit und der Moral macht; die zwischen dem Körper und den Faktoren, die ihn umgeben und durchdringen, eine ›umständliche‹ Reflexion wach hält, um das Individuum mit einem verständigen Verhalten zu rüsten.[60]

59 | Hippokrates, Über die Diät, IV 470-471.

60 | Vgl. Foucault, Gebrauch der Lüste, 140.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Diese diätetische Sorge um das eigene physische Wohlleben (das gesundheitliche Heil, die gute Gesundheit) ist nicht praktizierbar ohne die individuelle Aneignung des erforderlichen heilkundigen Wissens. Bezüglich einer gesunden Ernährungsweise verlangt dieses Wissen, so lehrt Hippokrates, die trophogastrosophische oder diätologische Kenntnis jener eubiotischen »Wirkungen aller Speisen und Getränke, von denen wir leben, die sie im einzelnen nach ihrer Natur und infolge der menschlichen Bearbeitung haben.«[61] Dabei handelt es sich um eine lebensbegleitende fröhliche Wissenschaft bezüglich der kleinen Dinge des Essens. Unter diesem Vorzeichen wird Nietzsche zur Vernunft einer gesunden Vollwertkost kommen und sich in diesem Punkt, wenigstens dem guten Willen nach, weit vernünftiger ernähren als Kant.

Dadurch, dass die diätetische Praxis auf einer ernährungsbewussten Ethik des Alltagslebens basiert, wird in ihr die *Selbsterkenntnis* zu einem konstitutiven Moment der Kunst, gesund zu leben. Schon Sokrates spricht deshalb von der ethischen Aufgabe, sich selber sein eigener Arzt zu sein. »Jeder beobachtet sich selber und notiere, welche Nahrung, welches Getränk, welche Übung ihm guttun und wie er sie nehmen muss, um die Gesundheit am besten zu erhalten. Wenn ihr euch so beobachtet, werdet ihr schwerlich einen Arzt finden, der, was euch für eure Gesundheit nützt, besser entscheidet als ihr selbst.«[62] Ein solches Wissen um das Beste hinsichtlich einer diätetisch guten Ernährungsweise als ein wesentlicher Teil einer individuellen Ethik des Wohllebens zähle, wie Sokrates in Übereinstimmung mit Hippokrates ergänzt, zu den Dingen der »menschlichen Weisheit«.

Aber trotz der ethischen Notwendigkeit einer individuellen und individualisierenden Diätetik und lebensklugen Weisheit in diesen alltagspraxischen Dingen verdankt sich die heilwissenschaftliche Wahrheit eines medizinischen Gesundheitsbegriffs der Tatsache, dass alle Menschen trophophysiologische Gemeinsamkeiten eines physischen Wohlseins bzw. eines eubiotischen Wohlernährtseins teilen. Diese transsubjektive und universelle Natur der Menschheit (als Essistenzialie eines trophogenetischen Lebewesens) liest Hippokrates an dem Phänomen ab, dass sich gewisse Kost und Ernährungszustände für jeden körperlich leidvoll auswirken.[63] Die empirische Bewährung und Bewahrheitung einzelner Nahrungsmittel liege daher in ihrer allgemeinen Wohlbekömmlichkeit; oder negativ formuliert: »Wenn der Käse der menschlichen Natur schlechthin schädlich wäre, würde er alle schädigen.« (Ebd., I 624)

Auf einer solchen empirischen Verallgemeinerungsfähigkeit oder anthropologischen Universalisierbarkeit beruht, wie anfangs gezeigt, die gastrosophische Wahrheit von besseren oder schlechteren Nahrungsmitteln und Kostformen. Wie

61 | Hippokrates, Über die Diät, IV 469.

62 | Xenophon, Erinnerungen an Sokrates, IV 7, 10.

63 | Vgl. Hippokrates, Die alte Heilkunst, I 591 und I 595f.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

mit der individuellen Vorliebe oder Abneigung gegenüber einzelnen Speisen auch allgemeine Bekömmlichkeits- und Qualitätskriterien für gesundes Essen existieren, so hebt der allgemeine Individualismus der Lebensgewohnheiten auch nicht die allgemeine Gültigkeit eines diätisch Guten und Schlechten auf – vielmehr wird dieses in der individuellen Praxis durch entsprechendes Handeln (Essen, Leben) konkretisiert und geltend gemacht.

Das, was Hippokrates als eine gesunde Ernährungsweise naturwissenschaftlich zu rekonstruieren versucht, ist eine Mischkost, die traditionell jene mediterrane Küche kennzeichnet, von welcher sich die gesunden Griechen seiner Zeit ernähren.[64] Diesem gastrosophischen Begriff eines in rein diätetischer Hinsicht guten Essens kommt folglich keine absolute, aber doch eine objektive Wahrheit zu. Deren gleichwohl kontingente und relative Gültigkeit könnte eine, im Plural praktizierte, vernünftige Esskultur der Menschheit begründen. Dabei bleibt dieser Begriff des diätetisch Guten inhaltlich formal, um sich erst individuell zu konkretisieren – weshalb Hippokrates' Ernährungsphilosophie, im Gegensatz zur platonischen, keinen konkreten (konkretistischen) Speiseplan vorschreibt. Während Platon aus einer spekulativ-anthropologisch hergeleiteten Tugendlehre heraus eine genussfeindliche Küche zum diätmoralischen Programm erhebt, entwirft Hippokrates die Idee einer gastrosophischen Vernunft, wonach die Menschen gut essen könnten und sollten, indem sie sich (mitunter) nach ernährungswissenschaftlichen Gesichtspunkten gesund ernähren, was ihnen jedoch in ihrer Alltagspraxis große Freiheiten lässt.

Dementsprechend geht es der hippokratischen Ernährungslehre um keine restriktive Ökonomie des Mehr oder Weniger, wie dies bei der aristotelischen Philosophie der Fall ist. Die gute Diät liegt nicht prinzipiell im Maßhalten; so wenig wie das Richtige bezüglich einer gesunden Ernährung in der Mitte liegen muss; ebenso wenig ist eine Überfüllung an und für sich schlecht. Vielmehr bedarf es der individuellen Bestimmung des Wohlbekömmlichen: Dies wiederum verlangt eine ernährungsmedizinische Kenntnis des diätetisch allgemein Guten. Außerdem ist dazu eine entsprechende ethische Selbstreflexion erforderlich, worin das Gute einer wohlbekömmlichen Ernährungsweise (Diät) im Einzelnen für jeden besteht. Beispielsweise bedarf es der gastrosophischen Erkenntnis, dass Käse einer bestimmten Person nicht bekommt, oder der situativen Umstände, dass eine bestimmte Speise zu einem Zeitpunkt oder in manchen Situationen nicht schmeckt, dies aber durchaus zu einem anderen Zeitpunkt bzw. in einer anderen

64 | Tatsächlich bestätigt die internationale Ernährungswissenschaft die Allgemeingültigkeit (Universalität) dieser Küche: Die ›Mittelmeerkost‹ ist heute, ähnlich wie die traditionelle japanische Mischkost, als Beispiel einer für alle Menschen guten, gesunden Kostform anerkannt und liegt den WTO-Richtlinien für eine diätetisch gute Ernährungsweise zugrunde. Vgl. WTO, Global strategy on diet; WHO/FAO, Diet, Nutrition and Prevention of chronic deseases; Leitzmann, Ernährungskonzepte und Lebensqualität; Rösch/Brüggemann, Vollwertig essen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Situation tut. Ebenso bedarf es des Wissens von dem zufälligen Sachverhalt, dass eine gegebene Speise ungenießbar ist und deswegen nicht bei diesem oder jenem, sondern bei allen Übelkeit bewirken wird, die ihr dennoch zusprechen.

Die hippokratische Diätetik formuliert kein pauschales Tugendgebot, dass sich Menschen gegenüber der (jeder) Ess- und Trinklust enthalten sollen. Im Unterschied zur klassischen Diätmoral rät Hippokrates zur gesunden Ernährungspraxis um des menschlichen Wohlergehens willen – als einem an sich Guten, welches zu leben (oder anzustreben), für jeden gut wäre: Wenn es Käse oder Wein sein soll, dann jedenfalls guter Käse und guter Wein, nämlich von gesundheitlich vollwertiger und wohlbekömmerlicher Qualität. – Und das durchaus vollsatt: Zum gegebenen Zeitpunkt und den Umständen entsprechend genug an verträglichen Mengen.

Angesichts der ausgeprägten (und diätmoralisch häufig problematisierten) Weinkultur der bacchantischen Griechen beweist der erfahrene Arzt einen gastrosophischen Sinn, der von keinerlei asketischem Geist getrübt ist, sondern lediglich die diätetische Sorge um das physische Wohlergehen kennt. »Der süße Weißwein«, findet Hippokrates heraus, »verursacht weniger Schwere im Kopf als der starke und er zieht die Sinne weniger in Mitleidenschaft; er führt etwas mehr durch die Eingeweide ab als der andere, andererseits wirkt er vergrößernd auf Milz und Leber. Er ist folglich für solche nicht zuträglich, die bittere Galle in sich haben, denn bei diesen erregt er ja auch noch Durst.«[65] Der Hippokratiker Mnesitheos thematisiert die Popularität des Weinrausches in ähnlich sachlichem und von jeder normierenden Pflichtmoral zur Enthaltsamkeit freiem Ton. Nach physiologischen Erörterungen rät er den Zecher lediglich, einige Dinge in seinem Genussleben zu beherzigen. »Drei Dinge aber beachte, wenn du dich volltrinkst: Erstens: Trinke keinen schlechten und unverdünnten Wein, und iss kein Naschwerk dazu. Zweitens: Wenn du genug hast, leg dich nicht hin, bevor du nicht mehr oder weniger gründlich erbrochen hast. Drittens: Wenn du reichlich erbrochen hast, wasche dich kurz ab und lege dich zur Ruhe.«[66]

Gegen die allgemeinverbindliche Mäßigungsnorm einer oft missachteten Nüchternheit und Magerküche (wie an den Beispielen Augustinus und Kant deutlich wurde) entwirft Hippokrates' Gastrosophie das weit differenziertere Bild eines individuellen und diätetisch tolerablen Selbstgenusses des Menschen. »Wenn es nun einfach darauf hinausliefe, dass das zu Schwere schädigt, das Leichtere aber nützt und ernährt, sowohl bei Kranken wie bei Gesunden, dann«, so der Heilpraktiker, »wäre die Sache leicht. Dann brauchte man, ohne dabei ein Risiko zu laufen, immer nur eine leichtere Diät einzuführen. Nun ist es aber kein geringerer Fehler und schädigt den Menschen nicht weniger, wenn er weniger

65 | Hippokrates, Diät in akuten Krankheiten, 531.

66 | Mnesitheos, in Bergdolt, Leib und Seele, 45.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

und schwächere Nahrung zu sich nimmt, als er braucht.«[67] Obgleich Hippokrates die Problematik einer Unterernährung behandelt, hat er dabei keine Kritik an der Anorexie vor Augen als einem vermeintlich unmäßigen und moralisch falschen Verhalten.

Eher nimmt er mit dem Hunger eine soziale Realität in den Blick, für welche die klassisch philosophische Diätmoral kein Raum hat in ihrer einseitigen Fixierung auf problematische Überfülle (als eines typischen Symptoms der Lebensweise der saturierten Bürger).[68] Zwar beschäftigt sich die Schrift *Über die Diät* mit Problemen der gesellschaftlichen Völlerei, dabei wird jedoch auf eine moralische Verurteilung ganz verzichtet und stattdessen den Beleibten als Gegen- und Heilmittel zu ihrem Völlegefühl angeraten, mehr Sport zu treiben.[69] Kurz: Statt einer kategorischen Pflicht zur Mäßigkeit steht im Mittelpunkt der hippokratischen Diätetik ein ethisches Ernährungsbewusstsein und eine gastrosophische Kenntnis der Nahrungsmittel, ihrer Qualität und Beschaffenheit, ihrer physiologischen Wirkungen und wohlbekömmlichen Kombinationen.

Ethik der gesunden Lebensweise und ihre gesellschaftlichen Voraussetzungen

Mit der alltäglichen Verantwortung gegenüber der Nahrungsaufnahme und den leiblichen Angelegenheiten ist jeder konfrontiert; doch wie die detaillierte Schilderung der Diätetik des griechischen Arztes und Hippokratikers Diokles von Karystos erkennen lässt[70], verlangt eine gastrosophische Sorge um die Gesundheit

67 | Hippokrates, Die alte Heilkunst, I 588-589.

68 | Zwar bildet Hunger den gesellschaftlichen Hintergrund der Speisewunder Jesu. Doch deren gastrotheologischer Zweck war gerade nicht, den Hunger aus der Welt schaffen zu wollen. Wie wir sehen werden, wird erst Feuerbach – für die sozialen und politischen Umstände der Lebensverhältnisse der Individuen durch die Lektüre von Marxens *Kapital* sensibilisiert – auf diesen von der traditionellen Ernährungsphilosophie völlig vernachlässigten Aspekt eingehen.

69 | Vgl. Hippokrates, Über die Diät III, 72-77.

70 | Diokles bietet in seiner Schrift *Hygieina* eine äußerst detaillierte Schilderung der diätetischen Regelung des Alltagslebens. Foucault fasst sie zusammen: »Die Diätetik des Diokles folgt genau dem Lauf eines gewöhnlichen Tages vom Erwachen bis zum Abendessen und zum Einschlafen: Die ersten Übungen, die Waschungen und das Abreiben des Körpers und des Kopfes, die Spaziergänge, die privaten Tätigkeiten und das Gymnasion, das Mittagessen, die Mittagspause, dann neuerlich das Spaziergehen und das Gymnasion, die Salbungen und die Einreibungen, das Abendessen. Die ganze Zeit über und für alle Tätigkeiten des Mannes problematisiert die Diät das Verhältnis zum Körper und entwickelt eine Lebensweise, deren Formen, Entscheidungen, Variablen von der Sorge um den Körper bestimmt sind.« (Vgl. Foucault, Gebrauch der Lüste, 132) Im Einzelnen wird das Reinigen der

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

von dem, der sie wirklich Tag für Tag bewusst praktiziert, viel Aufmerksamkeit, viel Zeit. Und den Willen dazu, dies zu tun und so zu leben – einschließlich der entsprechenden Voraussetzungen, so leben zu können. Nur wer diese Freiheit und Muße hat, kann dies.

In der Schrift *Von der gesunden Lebensweise* werden von daher ausdrücklich die der Oberschicht zugehörigen Personen angesprochen. Sie verfügen über diese Voraussetzungen und folglich könnten sie die Ethik einer diätetisch guten Alltagspraxis leben, wenn sie wollten. Entsprechend lautet eine oft vorgetragene Kritik gegenüber der antiken Diätetik: »Ein ziemlich anspruchsvolles und offensichtlich elitäres diätetisches Programm, allein wegen der Tatsache, dass es viel Aufmerksamkeit, Zeit und Kultur voraussetzt. Hippokrates war sich dessen vollständig bewusst, als er seine ausführlichen Vorschriften an eine Minderheit ausgesuchter und kulturell vorbereiteter Personen richtete, wobei er ›für die Masse der Menschen‹ wenige allgemeine Hinweise aufsparte.«[71] Zweifellos wendet sich der Mediziner an die privilegierten Bürger der antiken Sklavengesellschaft. Indessen scheint der Autor der Schrift zur gesunden Lebensweise die erforderlichen

Zähne nach den Mahlzeiten (mit Pfefferminzpulver) ebenso empfohlen wie die Entleerung davor, was bewirken soll, »dass man die Nahrung besser aufnimmt und die Speise leichter verdaut«. Die Hauptmahlzeit sollte abends erfolgen. »Im Sommer soll sie kurz vor Sonnenuntergang eingenommen werden und aus Brot, Gemüse und Hafergebäck bestehen. Zu Beginn esse man rohes Gemüse mit Ausnahme von Gurken und Pferderettich, da man diese besser am Schluß der Mahlzeiten zu sich nimmt. Gekochtes Gemüse wird dagegen am Anfang gegessen. Weitere empfehlenswerte Speisen sind gekochter Fisch und Fleisch, Ziegen- und Schaffleisch, vornehmlich von jungen Tieren, und Schweinefleisch von Tieren mittleren Alters [...] Vor dem Essen trinke man Wasser und etwas später noch etwas mehr davon. Dünne Menschen sollen dunklen, dickflüssigen Wein trinken, nach der Mahlzeit dagegen Weißwein. Dicke sollten immer Weißwein trinken; alle müssen den Wein mit Wasser verdünnen [...] Dünne, zu Blähungen neigende Menschen, die eine schlechte Verdauung haben, sollten sich gleich nach dem Essen zum Schlafen niederlegen, während andere vor der Nachtruhe noch einen kurzen, langsamen Spaziergang machen sollten. Jedem wird es gut tun, zuerst auf der linken Seite zu liegen, solange sich die Speisen im Bereich des Magens befinden. Wenn der Leib aber weich geworden ist, drehe man sich auf die rechte Seite um. Es ist aber für keinen gut, auf dem Rücken zu schlafen«. Nach dem Essen sind, so Diokles, langsame Spaziergänge angezeigt. Danach »soll man sich setzen und persönliche Angelegenheiten erledigen, bis es Zeit wird, sich der Körperpflege zuzuwenden. Die jungen Leute, die noch vermehrten Trainings bedürfen, sollen zum Gymnasium gehen und Gymnastik betreiben. Ältere und Schwächere begeben sich dagegen ins Bad oder an einen anderen besonnten Platz, um sich zu salben«. Diätetische Disziplin ist ebenso nach dem Frühstück angeraten. »Man darf damit nicht viel Zeit vergeuden und sollte sich (danach) ein wenig an einem schattigen oder kühlen und windstillen Platz zum Schlafen niederlegen.« Vgl. Diokles, in Bergdolt, Leib und Seele, 40f.

71 | Montanari, Überfluss, 102.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

materiellen und kulturellen Voraussetzungen zu einer individuellen Diätetik bei den Meisten für nicht gegeben zu halten, wenn er speziell für diese ein ganz anderes Diätprogramm entwickelt. Diese Vorschriften sind auf das Arbeitsleben der Vielen zugeschnitten, die eine funktionelle Ernährungsweise praktizieren, weil sie eben »nicht die Möglichkeit haben, alles andere zu vernachlässigen, um sich auf die Sorge um ihre Gesundheit zu konzentrieren«.[72]

Gleichzeitig wird daran deutlich, dass Hippokrates keine zwingende Pflichtmoral aufstellt, die ohne zu berücksichtigen, ob die materiellen Voraussetzungen gegeben sind oder nicht, ihre Tugendforderung an alle richtet. Im Gegenteil versteht sich seine Gastrosophie nur als freiwillige Ethik einer Selbststilisierung, die sich faktisch an seine im Wohlstand lebenden Mitmenschen richtet. Eine Praxis, die im Prinzip jedoch allen möglich wäre. Bringen nun die Meisten unter den, welchen es nicht an Geld oder Zeit mangelt und die nicht in Armut leben, schlichtweg den ethischen Willen zu einer diätetischen Lebensweise nicht auf, entstehen gesellschaftliche Ernährungsverhältnisse, die (ernährungswissenschaftlich betrachtet) tatsächlich von einer unguten, nämlich von einer ungesunden Völlerei geprägt sind. Ebendiese freiwillige, aber ungesunde Völlerei, bei der die Menschen »nur leben, um zu essen«, ruft nicht nur ihre philosophische Verurteilung durch Platon und Aristoteles hervor, sondern auch die gastrosophische Ethik von Sokrates und Hippokrates. Deren Ratschläge sind folglich an die große Menge gerichtet; nicht bloß an die wenigen untätigen Reichen, sondern auch an Ihresgleichen, »die arbeiten, die reisen, die segeln, sich der Sonne und der Kälte aussetzen«. (Ebd.) Daher spricht die hippokratische Diätetik weniger eine Elite an, sie richtet sich vielmehr an alle diejenigen, die »in der vorteilhaften Lage sind, sich voll auf die Regelung ihrer Gesundheit zu werfen« – sofern sie sich überzeugen lassen oder »davon überzeugt sind, dass weder Reichtum noch irgend etwas anderes ohne Gesundheit irgendeinen Wert hat«. (Ebd., III, 69)

Umweltliche Einflüsse als konstitutive Faktoren der menschlichen Physis

Unabhängig davon, ob sich die Menschen individuell für eine gesunde Lebensweise entscheiden oder sich dagegen entscheiden, berücksichtigt die hippokratische Medizin Umwelteinflüsse, die sich für alle auf die Nahrungsqualität und die körperliche Gesundheit auswirken. Denn trotz der möglichen Verschiedenheit der subjektiven Lebensumstände und der konkreten Individualität der Menschen bestimmen auch überindividuelle Faktoren über deren physisches Wohl. Wer Aussagen über die Natur des Menschen trifft und dabei diese Umwelteinflüsse (im wahrsten Sinne des Wortes) nicht berücksichtigt, stellt unwissenschaftlichen Hypothesen auf. Deshalb erweitert Hippokrates seinen ernährungsphilosophi-

72 | Hippokrates, Von der gesunden Lebensweise, III, 68.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

schen Ansatz noch durch die anthropologische Einsicht in die Umweltleiblichkeit des Menschen, die sich in der natürlichen Porosität unseres physischen Wesens zeigt. Wie bei der Einverleibung der Natur über Nahrungsmittel ebenso konstituiert sich die Natur des Menschen auch unter dem ständigen Einfluss von »Seins-Anfüllungen« (Platon) durch Faktoren wie Luft, Wasser, Witterungen, Klima und Jahreszeiten.

Diese Umwelteinflüsse, die auf die menschliche Physis wohl oder übel einwirken und die umweltleibliche Natur des Menschen konstituieren, systematisiert Hippokrates zu Beginn seiner Abhandlung *Über die Umwelt*. So wird zunächst auf die Trinkwasserqualität eingegangen. Man muss »über die Wirkungen der Gewässer nachdenken; denn wie sie sich im Geschmack und Gewicht unterscheiden, so ist auch die Wirkung eines jeden sehr verschieden.«[73] Außerdem ist die metabolisierte Luft bezüglich ihre Reinheit zu begutachten. Der Heilkundige hat »sich über die Winde Gedanken zu machen, über die warmen und die kalten, und zwar vor allem über die allen Menschen gemeinsamen, aber auch über die jeder Region eigentümlichen.« (Ebd.) Außerdem spielt in Bezug auf geoklimatische Spezifika der physikalen Umgebung »die Beschaffenheit des Bodens, ob er kahl und wasserarm ist oder dichtbewachsen und bewässert«, eine wesentliche Rolle. Neben den botanischen Kenntnissen der Region zählen dazu vor allem auch die Güte der Agrarböden und die Kunst der Landwirtschaft. Obgleich Hippokrates selbst seine Naturheilkunde der Nahrungsmittel nicht explizit auf den Landbau ausdehnt und keine Kenntnisse von der sokratischen Agrargastrosophie hatte, beruft man sich heute bei der Forderung einer Ökologisierung der Landwirtschaft doch ausdrücklich auf ihn.[74]

Die geoklimatischen Spezifika spiegeln sich auch im jahreszeitlichen Wechsel wider, der sich nicht nur auf die Bodenbeschaffenheit einschließlich der Herkunft und Güte der Agrarprodukte auswirkt. Darüber hinaus steht der jahreszeitlich bedingte Wechsel der Nahrungsmittel in unmittelbaren Zusammenhang mit einer saisonalen Kost. Bezüglich eines saisonal bedingten Wechsels der Ernährungsweise muss man, stellt Hippokrates fest, »über die Wirkungen nachdenken, die von jeder einzelnen [Jahreszeit] ausgehen können. Denn sie gleichen einander in keiner Weise, sondern unterscheiden sich sehr, sowohl untereinander wie in der Art ihres Übergangs.« (Ebd.) Außerdem ist es heilkundig nicht unwichtig, zu wissen, dass die äußeren Temperaturen auf die Verdauungskräfte wirken. »Im Sommer und im Herbst verdaut man die Nahrung am schwersten, im Winter am leichtesten, nach ihm im Frühling.«[75] Mit anderen Worten, Hippokrates scheint sich am Nahrungsgeschehen einen fundamentalen Seinsprozess klarzumachen: Weil der Mensch die ihn umgebende Natur verstoffwechselt, verkörpert er sie; weil die ein-

73 | Hippokrates, Über die Umwelt 1, 4.

74 | Vgl. Alt, Agrarwende jetzt, 10; Lutzenberger/Gottwald, Global denken lokal essen, 92ff.

75 | Hippokrates, Aphorismen 17, 162.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zelnen Faktoren variable sind, lassen sich indes keine allgemeinen Anweisungen für das individuelle Verhalten geben. Statt detaillierte und daher notwendig schematische Vorschriften für die Lebensweise aufzustellen (wie es die traditionellen Ernährungslehren tun), geht es einer guten Medizin um das ganzheitliche Verstehen dessen, was die menschliche Physis konstitutiert.

Angesichts der vielseitigen Einflüsse und Stoffwechselfaktoren, die durch die Porösität des Menschen als umweltleibliches Naturwesen an ihm durchdringt und durchströmt, hat man Hippokrates' Umweltanthropologie zu Recht als eine Ökologie des Menschen bezeichnet. »Der Mensch ist mitten in der Natur«, kommentiert Hartmut Böhme in diesem Zusammenhang, »darum ist die antike Medizin weit dimensioniert: [...] Antike Medizin ist im weiten Sinn ökologisch.«[76] Diese ökologische Anthropologie gerät in der Folgezeit wieder in Vergessenheit und wird erst wieder bei Paracelsus und schließlich bei Feuerbach auftauchen. Hier gilt es festzuhalten, dass Hippokrates' Medizin wie Sokrates' Philosophie – und ganz anders als Platons Metaphysik – nicht versucht, den Menschen über einen fundamentalontologischen Manichäismus von Leib versus Seele zu entzweien und das menschliche Wesen zu hierarchisieren. Stattdessen wird die Konstitution der menschlichen Leiblichkeit in ihrer natürlichen Umweltlichkeit gedacht. Nicht in den trivialen Sinn, dass der fundamentalontologische Grundzug der menschlichen Physis ein ökologisches In-der-Umwelt-sein wäre: Der Mensch lebt nicht einfach inmitten der Natur. Der Mensch verkörpert (und bioindiziert) im wahrsten Sinn des Wortes seine Umwelt; er *ist* einverleibte und leibhaftig vermenschlichte Natur – weil er seine Umwelt isst.[77]

Über diese umweltwissenschaftliche Fundierung einer gastrosophischen Naturmedizin hinaus zieht Hippokrates – wenigstens ansatzweise – auch die gesellschaftlichen Lebensumstände in Betracht. Dafür muss die ärztliche Diagnostik »genau überlegen, wie die Lage der jeweiligen Stadt ist.«[78] Über die jeweiligen Witterungsverhältnisse und klimatischen Gegebenheiten der lokalen Geographie hinaus muss die Heilkunde solche nicht-natürlichen und über-individuellen Faktoren berücksichtigen, wie gesellschaftliche Hygieneverhältnisse und vor allem die jeweiligen Arbeits-, Wohn-, Straßenverhältnisse. Damit macht sich Hippokrates' aufklärerischer Geist die – angesichts der mythisch-religiösen Tradition der alten Welt nicht ganz so selbstverständliche – Tatsache klar, dass gerade diese soziokulturellen Lebensverhältnisse den Gesundheitszustand der Bevölkerung und die Natur des Menschen zum Guten wie zum Schlechten beeinflussen: Hippokrates erweist sich daher auch als der erste Sozialmediziner. Mit seiner Einsicht, dass die Gesundheit von den gesellschaftlichen Lebensbedingungen abhängt, »die, wie etwa Kläranlagen oder Straßenreinigungen, von den Verwaltungen gesteuert oder kontrolliert werden könnten, erscheint der Autor als Vorläufer moderner Epide-

76 | H. Böhme, Transsubstantiation und symbolisches Mahl, 150f.

77 | Vgl. Schipperges, Kosmos Anthropos.

78 | Hippokrates, Über die Umwelt 1, 6.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

miologen. Seine Beschreibungen stellen in der Tat das älteste erhaltene Dokument zur europäischen Sozialmedizin dar.«[79]

Hippokrates macht die empirische Bestimmung des Gesunden (oder Ungesunden) von einer umfassenden Diagnose der individuellen, umweltlichen und sozialen Faktoren abhängig. Entsprechend steht das physische Sein der Menschen in einem vielseitigen und polymorphen Metabolismus von ›äußeren‹ Wirkkräften. Vor allem der Nahrungsmittel, darüber hinaus aber auch den ihn umgebenden und durchwaltenden Umweltbedingungen wie der eingeatmeten Luft, dem verstoffwechselten Wasser, dem erlebten Wetter, dem Klima und den Wohnverhältnissen; den lebensweltlichen Verhältnissen wie Arbeitsbedingungen und Hygienestandards; den individuellen Daseinslagen des Lebensalters, der Abfolge der einzelnen Verrichtungen und körperlichen Betätigungen, der Tagesform und den anderen Beschäftigungen. Weil das physische Dasein des Menschen und sein leibliches Wohlergehen (oder Unwohlsein) aus einer komplizierten Mannigfaltigkeit an variablen Faktoren resultieren, sind auftretende Leiden und Krankheiten nie isoliert an sich zu betrachten. Sie inkorporieren vielmehr eine Wirklichkeit, die diverse Ursachen haben kann. »Darum«, konstatiert Hippokrates, »ist die Behandlung viel komplizierter und bedarf größerer Sorgfalt.«[80] Die Kunst der ärztlichen Behandlung besteht vor allem darin, ›hinter‹ der Augenscheinlichkeit der sichtbaren Symptome die ›tieferen‹ Wahrheiten der unsichtbaren Ursachen zu erfassen. So gehört zu einer sachkundigen Wahrheitsfindung (Anamnese), insbesondere für den Ernährungsmediziner, auch eine Diagnose der Entleerungen, welche wichtige Informationen über den Zustand des Menschen und die Vorgänge in seinem Inneren liefern. Dementsprechend stellt Hippokrates für gute Verdauungskräfte den – ohne dabei ins Detail zu gehen – sehr allgemein gehaltenen Grundsatz auf: »Wenn das, was bei den Kranken abgeführt wird, so ist, wie es sein sollte, ist es nützlich, und sie fühlen sich gut. Im entgegengesetzten Fall fühlen sie sich schlecht.«[81] Man erkennt hier, dass ein gastrosophisch denkender Mediziner in dem sachlichen Zusammenhang von Kost und Kot keinen Grund für eine anthropologische Verachtung des menschlichen Essistenz sieht – ganz im Unterschied zu den christlichen Kirchenvätern oder Hegels Ekel vor den Fäkalien. (Siehe I.4)

Für eine metaphysisch unvoreingenommene Erkenntnis der Natur des Menschen, wie sie der heilwissenschaftliche Forschungsdrang Hippokrates ergründet, sind diese ›Essensreste‹ bedeutsam, weil sie eine Wahrheit entbergen, die durch den Leib gegangen ist und getreu von dessen verborgenen Seinsgeschehen berichten. Darüber hinaus sind sie heilig: Denn, wenn alles gut geht, sind sie Zeichen einer heilsamen Leerung und einer wohltuenden Befreiung von leidvoller Verstopfung als einem potentiell großen Unheil und einer unscheinbaren Ursache für – böse Geister. (Nietzsche wird sie beschwören.)

79 | Bergdolt, Leib und Seele, 40.

80 | Hippokrates, Die alte Heilkunst I, 590.

81 | Hippokrates, Aphorismen, 163.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Extrabeilage: Kochkunst des Arztes

Weil Lebensmittel die wichtigsten Heilmittel der hippokratischen Medizin sind und eine Heilung vor allem durch eine gesunde Ernährung zu bewirken ist, da durch sie von außen in das individuelle Lebensgeschehen regulierend eingegriffen werden kann, kann eine Krankheit oder genauer ein erkranktes Individuum durch die Verordnung einer spezielle Diät ärztlich behandelt werden. Zur Therapie von bereits entstandenen Krankheiten oder sonstigen manifesten körperlichen Leiden wird je nach Bedarf zwischen zwei möglichen Gebrauchsweisen dieser ›ärztlichen Kochkunst‹ gewählt. Entweder der gezielte Einsatz bestimmter heilsamer Mittel zur Bekämpfung eines akuten Symptoms oder eine spezielle Krankendiät als Intervention in die Stoffwechselvorgänge des betreffenden Individuums. Zum Beispiel hätte Heraklit, der seiner Ernährungsweise große Sorgfalt entgegenbrachte, vermutlich nicht an Wassersucht bzw. an den Folgen seiner gut gemeinten, aber verfehlten Selbstbehandlung sterben müssen[82], wäre ihm Hippokrates' Rezept vom Mohnkuchen mit Honigmischgetränk bekannt gewesen. Dazu nämlich rät der Ernährungsmediziner in diesem Fall. »Man zerreibe auch Mohn, schütte Wasser darüber, seihe durch und rühre Mehl daran, backe Kuchen daraus, schütte gekochten Honig darüber und gebe das den an Wassersucht Erkrankten zu essen. Dazu gebe man süßen, mit Wasser versetzten Wein oder gewässerten Honigmischtrank zu trinken. Oder man sammle Mohnmilch, verwahre sie und behandle damit.«[83] Freilich erspart er es sich, die empirischen Gründe für die Heilwirksamkeit dieser Therapie anzugehen; was auch für seine Empfehlung gilt, bei der äußerlichen Behandlung zum Beispiel von Haarausfall auf die pharmazeutische Wirksubstanzen des Baumharzes zu vertrauen, zusammen mit Rosen- oder Liliensalbe oder den Aufstrich von Töpfererde mit Wein oder mit Rosenöl oder mit dem Saft unreifer Oliven oder mit Akazienauszug.[84] Die eigentliche Herausforderung, in der sich die ärztliche Heilkunst – als eine Art Kochkunst – bewährt und bewahrheitet, liegt allenthalben in der Kreation spezieller Krankenkost. So stammen aus der Küche des berühm-

82 | Den ›dunklen‹ Hintergrund dieses tragischen Vorfalls liefert Diogenes Laertius: »Schließlich wurde er Misanthrop, ging in die Berge und lebte da von Pflanzen und Kräutern. Doch davon bekam er die Wassersucht, kehrte in die Stadt zurück und stellte den Ärzten die rätselhafte Frage, ob sie eine Sintflut in Trockenheit verwandeln könnten. Da diese nicht begriffen, grub er sich in den Mist eines Kuhstalls, weil er hoffte, durch dessen Wärme werde das Wasser verdunsten. Das gelang aber nicht, und so starb er mit sechzig Jahren.« Vgl. Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen 9, 3.

83 | Hippokrates, Diät in akuten Krankheiten, 525.

84 | Hippokrates, Die Frauenkrankheiten, 527.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ten Heilpraktikers beispielsweise die Rezepturen für Schleimsuppen oder Kraftbrühen und andere Flüssignahrung in Form von Tränken, die sich für die Bedürfnisse der geschwächten Kranken – über die lange Reihe alltäglicher Experimente – als die zuträglichsten und heilvollsten Wohltaten erwiesen haben. Hippokrates protokolliert folgende Erfahrungen einer konkreten und gleichwohl verallgemeinerungsfähigen Diät für Kranke. »Zunächst, meine ich, schränkten [heilkundige Ernährungsmediziner] die Menge der Speisen ein, ohne sie selbst zu verändern, und gaben anstelle von viel Nahrung ganz wenig. Als sich ihnen das aber für manche Kranke als ausreichend und offensichtlich nützlich erwies, jedoch nicht für alle, da manche so krank waren, dass sie feste Speise auch in geringer Menge nicht vertragen konnten und etwas Leichteres nötig zu haben schienen, da erfanden sie die Schleimsuppen und mischten wenig schwere Nahrung mit viel Wasser und nahmen das Schwere durch Mischung und Kochung weg.« Außerdem wird notiert: »Bei denen aber, die auch die Schleimsuppen nicht vertragen konnten, nahmen sie auch diese weg und versuchten es mit Tränken, und auch diese brachten sie hinsichtlich der Mischung und Menge in das richtige Verhältnis, indem sie sie nicht zu reichlich und unverdünnt, aber auch nicht zu sparsam gaben.«[85]

Einzig und allein hier, in dem spezifischen Kontext einer ärztlichen Krankenküche, findet eine gastrosophisch legitime Reduktion des Essens auf eine Diät statt und kann sich erweisen, warum Suppen allgemein gesund sind und für schwächelnde Menschen empfehlenswert (weshalb Kant durchaus auf den Rat des Arztes hätte hören sollen; siehe I.5). Denn der *Sonderfall* einer individuellen Ernährungstherapie, anlässlich eines speziellen Krankheitsbildes, macht eine ganz konkrete Gesundheitskost erforderlich. Dieser Sonderfall einer ärztlichen Kochkunst ist indes grundsätzlich von einer mikrologischen Ernährungslehre zu unterscheiden, die für alle Gesunde nach einem bestimmten metaphysischen Schema spezielle Speisen vorschreibt. Ebenso ist eine solche Spezialküche nicht mit einer allgemeinen Diätetik gleichzusetzen, die nichts weiter vorschreibt, außer eine gesunde Ernährungsweise zu praktizieren als einer der notwendigen Komponenten einer gastrosophischen Lebensweise.

85 | Hippokrates, Die alte Heilkunst, I 582-583.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Sex-res-non-naturales: Diätetik als eine Facette der gastrosophischen Lebenskunst

Mit der erfahrungswissenschaftlichen Herleitung der ärztlichen Heilkunst aus der Kunst und Wissenschaft einer Naturheilküche widerlegt Hippokrates die irrtümliche Meinung seines Zeitgenossen Platon in dieser Sache. Platon hatte, wie wir wissen, als Wahrheit ausgegeben, die Essenszubereitung basiere auf keiner Wissenschaft und die Kochkunst sei im Unterschied zur Heilkunst keine für ein gutes Leben der Menschen konstitutiv Praxisform. Rückblickend zeigt sich allerdings, dass die platonische Geringschätzung der Kochkunst in einem eklatanten Widerspruch zu den historischen Tatsachen steht. Man darf davon ausgehen, dass »griechische Ärzte Kochrezepte schrieben, ebenso wie arabische, da viele Jahrhunderte lang die Kochkunst auch als Bestandteil der Heilkunst betrachtet wurde.«[86]

Ausdrücklich fordert der Gastrosoph Sokrates von der ärztlichen Kunst, den Menschen Gesundheit und Stärke »durch Anwendung von Arznei und Nahrung« zu verschaffen.[87] Und umgekehrt ist ebenfalls belegt, dass griechische Kochbücher »den Anspruch erhoben, auch medizinische Ratgeber zu sein.«[88] Daher merkt ein Fürsprecher der medizinischen Kochkunst an: »Man fordert mehrenteils vom Koch oder vom Leibarzt, dass er den Küchenzettel verfertige, und lauter gesunde Speisen auf den Tisch liefere. Wie kann aber dieses wohl geschehen, wenn nicht der Koch zugleich ein Arzt, oder der Arzt zugleich ein Koch ist.«[89] Schon zu Lebzeiten des Hippokrates entsteht mit dem *Wurzelschneidebuch* des Arztes Diokles von Karystos, dem ältesten Kräuterbuch der Griechen, eine Schrift, welche die diskursive Verschränkung von Medizin und Küche, Gesundheitsvorsorge und Naturheilkost aufs Beste dokumentiert.

Doch bei allem Verdienst für die Geburt eines gastrosophischen Denkens markiert der ausschließliche Bezug auf die Gesundheit und auf das physische Wohlleben auch die konzeptuellen Grenzen des hippokratischen Ernährungsdenkens. Wesentliche Aspekte, die in der sokratischen Gastrosophie bereits zum Tragen kommen – kulinarische Ästhetik, Einkauf, Genderfragen, Landwirtschaft, Mahlkultur –, bleiben unberücksichtigt. Das erklärt, warum der Arzt Hippokrates vom Essen nicht in kulinarischen Begriffen des Wohlgeschmacks spricht. Seiner medizinischen Heilkunst geht es nicht um die Esskunst einer geschmackvollen Zubereitung als der kochkünstlerischen Aktivität eines kulinarischen Wohllebens. Während diese Lust- und Genussaspekte der gastrosophischen Vernunft, die bei Sokrates allenthalben zur Sprache kommen, von Epikurs Hedonismus aufgegriffen werden (was im nächsten Kapitel genauer zu untersuchen sein wird),

86 | Dünnebier/Paczensky, Kulturgeschichte des Essens, 53.

87 | Platon, Phaidros 270b.

88 | Revel, Erlesene Mahlzeiten, 95.

89 | Unzer, ›Der Arzt‹ klärt auf, 289.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

beschränkt Hippokrates die eigene Ernährungsphilosophie auf die Weisheit einer guten Diät.

Vermutlich liegt hier der Grund, warum Sokrates – trotz seines ausdrücklichen Lobes der hippokratischen Gesundheitslehre – die Vorbehalte äußert, eine solche Diätetik habe die Vernunft nicht richtig in ihrer lebenspraxischen Ganzheit erfasst.[90] Denn sonst wären im Bezug auf die vernünftige Praxis eines ethisch guten Essens, neben den diätetischen, ebenso jene anderen Weltbezüge zu berücksichtigen, auf welche die sokratische Philosophie eingeht. Die Ernährungsmedizin jedoch denkt die menschliche Essistenz ausschließlich unter dem physiologischen Gesichtspunkt der Versorgung des Körpers bzw. der Erfüllung des leiblichen Wohls. Deshalb versteht sie unter gutem Essen automatisch gesundes Essen.

Indem die hippokratische Diätetik die Ethik einer gastrosophischen Lebenskunst auf Fragen des gesundheitlich Richtigen, ›der richtigen Diät‹ einschränkt, nähert sie sich der platonisch-aristotelischen Diätmoral an. Trotz dieser relativen Annäherung erhebt die hippokratische Diätetik gleichwohl – im grundsätzlichen Unterschied zur klassisch philosophischen Diätmoral – die alltägliche Sorge um eine gesunde Ernährung (›Diät‹) zu einer konstitutiven Praxis des leiblichen Wohllebens. So wird die alltägliche Lebenskunst eines immerhin diätisch guten Essens als Ethos eines immerhin gesundheitlich guten Lebens gewürdigt. Im Gegensatz zur diätmoralischen Tradition zielt eine aus medizinischer Sicht vernünftige Ernährungsweise im Kern nicht per se auf eine Tugend des Verzichts. Auch heißt sie weder eine prinzipielle Asketik des richtigen Maßes gut noch eine programmatische Mäßigungspflicht oder die selbstbeherrschte Esslust. Daher trifft das, was Foucault ganz allgemein zur Charakterisierung der »antiken Diätetik als Lebenskunst« ausführt, zwar für Hippokrates zu; allerdings gilt es nicht – entgegen Foucaults eigener Einschätzung – für Platons asketisches Ideal. In seiner Studie zum *Gebrauch der Lüste* heißt es resümierend: »Die ›Diät‹ als Lebensregel, als Lebensweise, ist eine fundamentale Kategorie, in der die menschliche Lebensführung gedacht werden kann; sie charakterisiert die Weise, in der man seine Existenz führt, und ermöglicht es, die Lebensführung mit Regeln auszustatten: eine Problematisierung des Verhaltens im Hinblick auf eine Natur, die man zu bewahren und der man sich anzupassen hat. Die Diät ist eine ganze Lebenskunst.«[91]

In diesem Zusammenhang ist daran zu erinnern, dass für Hippokrates die Lebenskunst einer guten Diät nur eine unter fünf anderen Künsten darstellt, gesundheitlich gut zu leben. Abweichend von dem heute geläufigen, in der Sache allerdings verengten Wortverständnis der ›Diätetik‹ (im Sinne der medizinischen bzw. ernährungswissenschaftlichen Lehre einer gesunden Ernährung) sowie der ›Diät‹ (gleichgesetzt mit einer Moral der Mäßigung, des Fastens, einer Entsagung

90 | Vgl. Platon, Phaidros 270.

91 | Foucault, Gebrauch der Lüste, 131.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

der Genussgier) umfasst das hippokratische Verständnis einer *diaitetike techne* nicht nur Fragen der Ernährungsweise, sondern weitere Praxen oder Techniken eines gesunden Lebens.

Alles in allem bezieht sich die Diätetik des Hippokrates auf »die Übungen (*ponoi*), die Speisen (*sitia*), die Getränke (*pota*), der Schlaf (*hypnoi*), die sexuellen Beziehungen (*aphrodisia*).« (Ebd.) Im Laufe der Geschichte wird diese Liste noch erweitert. Schließlich machen Ernährung (Essen und Trinken), körperliche Bewegung (Sport), Schlaf bzw. Ruhe, Gemütsregungen (inklusive sexuelle Aktivitäten), Ausscheidungen sowie Luft und Licht die so genannten *sechs nicht-natürlichen Dinge* aus. Sie sind als Faktoren einer gesundheitlich guten Lebensweise zu berücksichtigen und gelten als nicht-natürlich, weil es zwar allgemeine Bedürfnisse der menschlichen Natur sind, aber erst vom Menschen irgendwie (zu dessen Wohl oder Übel) ausgestaltet werden müssen. Diese *sex-res-non-naturales* werden schließlich zum Kanon der klassischen medizinischen Diätetik erklärt[92], die über Jahrhunderte hinweg durch die abendländische Kulturgeschichte fortbesteht und um dessen erneute Wiederbelebung heute der medizinphilosophische und gesundheitspolitische Diskurs ringt.[93]

Resümee der antiken Diätetik

Im ursprünglichen Sinne handelt es sich bei den nicht-natürlichen Dingen einer diätetischen Lebenskunst um solche Angelegenheiten der täglichen Existenz, die zur Aufgabe einer vielgestaltigen Ethik (des physischen Wohllebens) gemacht werden können. Dies bestätigt jene praxologische Erkenntnis, welche bereits im Kontext der sokratischen Philosophie zur Sprache kam. Nämlich dass es nicht nur ein einziges ›gutes Leben‹ gibt, sondern vielfältige Formen, gut zu leben – das Gute zu leben, dem menschlichen Wohl gemäß zu leben. Das gute Leben ist nicht identisch mit dem faktischen Leben oder dem biologischen Dasein zwischen Geburt und Tod; es ist eine *praxis* (ein Tätig-Sein), auf bestimmte Weise und für einen bestimmten Zweck ›zu leben‹, täglich tätig zu sein.

92 | Dazu kommentiert der Medizinhistoriker Engelhardt: »Galen bringt die Diätetik in eine Ordnung von klassischer Klarheit und überzeitlicher Gültigkeit. Sechs Grundbereiche werden von ihm unterschieden, die miteinander zusammenhängen, aufeinander einwirken, sich stören oder auch sinnvoll ergänzen können: Licht und Luft (*aer*), Essen und Trinken (*cibus et potus*), Bewegung und Ruhe (*motus et quies*), Schlafen und Wachen (*somnus et vigilia*), Ausscheidungen (*secreta et excreta*), Gefühle (*affectus animi*).« (Vgl. Engelhardt, Diätetik, 51f.) Allerdings schwankt im Verlauf der Geschichte der klassischen Diätetik die Liste. An die Stelle der Ausscheidungen treten beispielsweise die Bäder, das Schlafen sowie das Licht und die Luft kommen oft nicht vor. Vgl. Bergdolt, Leib und Seele.

93 | Vgl. Schipperges, Wege zu neuer Heilkunst; Bergdolt, Leib und Seele.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

In diesem Sinne vermögen Menschen, bestimmtes Gutes praktizieren und das Gute, das menschliche Wohl zu leben, vielgestaltig und in verschiedenen Praxen zu verwirklichen. Sokrates lobt ausdrücklich »die richtige Vernunft« von dem, »was Hippokrates über die Physis sagt«, weil er die ethische »Gestalt des Leibes vielartig« denke.[94] Denn im gewissen Sinne tut Hippokrates im Namen einer medizinischen Heilkunst das, was Sokrates mit seiner philosophischen Lebenskunst verfolgt: Beidesmal wird die Begründung der Wissenschaft und Kunst eines der Menschheit möglichen Wohllebens versucht.

Diese Übereinstimmung von Sokrates und Hippokrates ist speziell als Gegenposition zu dem von Platon und Aristoteles in die Welt gesetzten und über die Jahrhunderte wiedergekauten ›einfältigen‹ Glücksbegriff eines bloß geistigen Wohllebens – des *bios theoretikos* – bemerkenswert. Darüber hinaus kommt damit ein genereller Sachverhalt der philosophischen Weisheitslehre zur Sprache: Denn die Erkenntnis von der Vielgestaltigkeit des menschlichen Wohllebens birgt für die praxisphilosophische Neubegründung einer Ethik des guten Lebens eine reiche und bislang noch unausgeschöpfte Quelle.

Freilich ist die systematische Grundlegung der praxologischen Idee einer vielgestaltigen Praxis des guten Tätig-Seins als Betätigung eines Guten, die das Ganze der menschlichen Wohlvermögen und der entsprechenden ethischen Weisen oder Lebenskünste eines vernünftigen Tuns (und Lassens) umfasst, im Kontext einer Gastrosophie nicht zu leisten und auch nicht erforderlich.[95] Doch die Gastrosophie steht in diesem Zusammenhang: Sie kartographiert eine Praxisform des guten Lebens, eben die Ethik eines guten Essens – deren Ursprünge bis zu Hippokrates und Sokrates zurückverfolgt werden können.

Die Philosophie der Physis, die Hippokrates entwickelt, verbindet einen normativen Naturbegriff (das Heil der menschlischen Physis) mit einer empirischen Naturwissenschaft (des gesundheitlich Wohltuenden) zu einer allgemeinen Ethik der guten Ernährung. Auf diese ungewöhnliche Weise macht sich die hippokratische Gastrosophie die erkenntnistheoretische Notwendigkeit einer philosophischen Fundierung des medizinischen Wissens klar. Die medizinische ›Heilpraxis‹ besteht dann nicht primär in der Reparatur von Krankheiten durch den Arzt, sondern in der für jeden Menschen erstrebens- und lohnenswerten Erkenntnis des Guten und zwar des physischen Heils oder Wohls des Menschen. Daher ähnelt Hippokrates' Ablehnung der vorsokratischen Philosophie und Medizin der sokratischen Abkehr von einer spekulativ-idealistischen (Geist-)Metaphysik zu einer praxisorientierten Wissenschaft vom Menschen und dessen möglichen Wohlleben (eupraxie).

Solcherart von einem, in der alltäglichen Lebenspraxis aktivierbaren, empirischen Wohlvermögen ausgehend, legen Hippokrates und Sokrates der Weltkenntnis des Menschen – seiner Natur und der Sitten seiner Alltagskultur – einen

94 | Platon, Phaidros 270d.

95 | Vgl. Lemke, Was ist Praxologie?

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ethisch-praxischen Bezugspunkt zugrunde. Freilich gewinnt Sokrates zeitlich und ideengeschichtlich betrachtet vor Hippokrates die praxologische Erkenntnis einer möglichen Weisheit, bestimmte Lebensbereiche wohlgemäß zu leben. Daher gibt die sokratische Philosophie hinsichtlich ihres Verhältnisses und damit auch des genealogischen Verhältnisses von der ›ersten Gastrosophie‹ zur ›klassischen Diätetik‹ – verstanden als einer diätetischen Gastrosophie – ein methodisches Vorbild für die Medizin ab. Aus diesem Grund wurde im Anschluss an die sokratische Gastrosophie[96] hier die medizinische Ernährungslehre des Hippokrates porträtiert und der Versuch unternommen, deren Ethik einer gesundheitlich guten Lebenpraxis als Gastrosophie einer gesunden Ernährungsweise nachvollziehbar zu machen.

Doch trotz Hippokrates' wichtiger Idee einer vielgestaltigen Praxis des physischen Wohllebens und des richtigen Vernunftbegriffs verschiedener diätetischer Lebenskünste kritisiert Sokrates daran zu Recht, dass der Mediziner die gastrosophische Ethik auf eine Diätetik reduziert und damit die ganze Sache grundbegrifflich verkürzt.

Insofern lässt sich bereits bei Sokrates und Hippokrates diejenige Problematik ausmachen, die in Kants ›Streit‹ mit Hufeland explizit ausgetragen wird: Im Gegensatz zur medizinischen Theorie (oder Diätetik des gesunden Lebens) erschöpft sich eine philosophische Theorie (oder Ethik des guten Lebens) nicht darin, dass die Menschen ›nur‹ in gesundheitlicher Hinsicht gut leben sollten. Der philosophisch stimmige Standpunkt im Bezug auf eine gastrosophische Theorie des guten Lebens besagt daher: Eine gute Esskultur ist weder primär noch ausschließlich über eine gesunde Diät und das leibliche Wohlbefinden zu denken. Indem Hippokrates' medizinische Ernährungsphilosophie den Heilsbezug auf die menschliche Physis einschränkt, setzt sie jedoch das Wohl des Menschen mit dem gesundheitlichen Wohlergehen gleich und damit das Gute mit dem Gesunden (dem Heil). Weil die klassische medizinische Diätetik das Verständnis des guten Lebens nur auf das leibliche Wohlergehen beschränkt und sich keine umfassende Gastrosophie erarbeitet – wie dies für die sokratische Philosophie gezeigt werden konnte –, bleibt die Diätlehre des Hippokrates einem reduktionistischen Begriff des Guten verhaftet.

Letztlich wird das Nahrungsgeschehen in der hippokratischen Diätetik also nicht unter dem Gesichtspunkt der Gestaltungspraxis einer unverkürzten Gastrosophie reflektiert, die verlangt, dass alle Facetten und Tätigkeiten eines ethisch guten Essens einbezogen werden. Die menschliche Essistenz wird stattdessen auf physische Gesundheit und körperliche Selbsterhaltung beschränkt. So ist es zwar nicht ganz falsch, die Diätetik als »eine ganze Lebenskunst« (Foucault) zu bezeichnen. Dennoch bleibt sie eine Tugendlehre, die die gastrosophische Lebenskunst

96 | Üblicherweise wird ausschließlich die Vorbildfunktion der Medizin für die Grundlegung der praktischen Philosophie, vor allem der aristotelischen Ethik des guten Lebens, hervorgehoben. Vgl. Jaeger, Medizin als methodisches Vorbild in der Ethik des Aristoteles.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zu jener Heilkunst entkernt, deren Praxis vom Individuum lediglich verlangt, sich vollwertig zu ernähren: Die hippokratische Philosophie der Lebenskunst ist eine Gesundheitsmoral geblieben. Hingegen versteht der uneingeschränkt gastrosophische Begriff der Diätetik den gesundheitlichen Gesichtspunkt als einen zwar wesentlichen Aspekt der menschlichen Essistenz, aber doch nur als einen unter anderen (kulinarisch-ästhetischen, agrarischen, ökonomischen, alltagskulturellen, emanzipatorischen) Welt- und Selbstbezügen, die ein gutes Welt-Essen als ethische Lebenspraxis ausmachen.

Freilich birgt die Tatsache, dass sich Hippokrates' Heilwissenschaft auf das physische Wohlleben bezieht, einen Vorteil gegenüber der sokratischen Philosophie der guten Lebenspraxis. Denn diese Philosophie kann ihrem normativen, aber postmetaphysischen Begriff des Guten nur aufgrund von Gesprächen eine weder spekulativ postulierte noch absolut letztbegründete Wahrheit verschaffen; der Philosoph kann seinem Begriff des Guten nur eine intersubjektiv herbeigeführte und daher stets fallible Allgemeingültigkeit zuwachsen lassen. Ganz anders verhält es sich beim Mediziner; diesem ist es möglich, das Gute naturwissenschaftlich zu begründen. Daher zählt die ernährungswissenschaftliche Erkenntnis des Guten (der Eubiotik einer gesundheitlich guten Ernährung) zu den vergleichsweise starken, objektiven Normativitäten einer gastrosophischen Ethik.

Doch der Preis dieses scheinbaren Vorteils ist beträchtlich. Auch dies kann man sich mithilfe des Hippokrates klarmachen: Die hippokratische Reduktion der Ethik des guten Lebens auf die Diätetik des gesunden Lebens birgt zwei folgenreiche und bis in die Gegenwart hinreichende Konsequenzen für das ernährungsphilosophische Selbstverständnis unserer Kultur. Zum einen werden dadurch die vielen ethischen Fragen des Welt-Essens zu wenigen, ums persönliche Wohl kreisende Fragen der Diät depotenziert. Zum anderen arbeitet die antike Ernährungslehre, indem sie nur die Physis des Menschen reflektiert, der zur gleichen Zeit entstehenden dualistischen Metaphysik Platons, die den Menschen in die zwei Welten eines sich ernährenden Körpers und eines denkenden Geistes aufspaltet, unbeabsichtigt zu. Darum wird es umgekehrt möglich, dass »die platonische Askese, wenngleich philosophisch begründet, in vielem auf der hippokratischen Diätetik aufbaut und von hier aus ihre Konkretisierung zur dualistischen Lebensführungslehre des Verhältnisses von Körper und Seele vollzieht.«[97] Die hippokratisch-diätetische und die platonisch-diätmoralische Ernährungslehre *konvergieren* darin, dass die essistenzielle Lebenspraxis konzeptuell und begrifflich zu einer *Diät* abmagert: Nicht auf ein insgesamt gutes Leben des Gastrosophischen zielt dann ein vernünftiger Umgang mit dem Essen ab, sondern auf den physischen Lebenserhalt. Eine ideelle Konvergenz der philosophischen Diätmoral mit der medizinischen Diätetik spiegelt sich heute in der Tugend eines Konsums von funktioneller Kost (*functional food*) und Nährarzneimitteln (*nutraceuticals*), das

97 | Egger, Diätetik und Askese, 75.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

heißt in einem Diätbewusstsein, welches von einem moralischen Pflichtbewusstsein gegenüber dem Gebot eine gesunden Ernährung in der pragmatischen Form eines nutrivitiven Funktionalismus lebt.

Doch trotz einer gewissen Konvergenz besteht zwischen der hippokratischen Medizin und der platonischen (und platonisch beeinflussten) Philosophie zuletzt in der entgegengesetzten Bewertung des Körpers eine grundsätzliche Differenz. Die medizinische Sorge sieht im menschlichen Körper keine an sich vernunftlose und tendenziell unvernünftige Animalität, sondern die Inkarnation eines umweltlichen und verbesserbaren wie verschlechterungsfähigen Lebensgeschehens der Physis. In diesem potentiell wohlvollen Seinsgeschehen kommt der Ernährung eine herausragende Bedeutung zu, weil wesentlich über den Einfluss des Essens die menschliche Physis wohl oder übel erfüllt, beleibt und gelebt wird. Während die rationalistische Anthropologie eine metaphysische Abwertung und Entwürdigung der menschlichen Essistenz betreibt, gewinnt bei dem Sokratiker Hippokrates die alltägliche Ernährung den zentralen Stellenwert einer buchstäblich heilbringenden, göttlichen Kunst. Einer den Menschen möglichen Lebenskunst, die darin besteht, die vermeintlich kleinen und unwürdigen Dinge eines vernünftigen Essens mittels einer bewussten Selbstsorge und Alltagspraxis zu kultivieren – weil uns so ein Stück geglückten Wohllebens zuteil werden kann. Die praxische Vernunft einer gesunden Küche steht deshalb im Kontext einer alltäglichen Arbeit des Selbst an einem ebenso wertvollen wie fragilen Gut. Letztlich aber ist eine Heilkunst (als Diätetik), die sich auf eine medizinische Kochkunst versteht, weder eine kulinarische Ästhetik noch eine voll entwickelte Gastrosophie. So bleibt es dabei: Während die hippokratische Gesundheitslehre eines physischen Wohllebens die eigentliche Kunst eines guten Essens systematisch übersieht, verbreitet der epikureische Hedonismus die sokratische Weisheit, dass zu einer gastrosophischen Lebenspraxis allemal ein kultiviertes Genussleben gehört.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

3. Wahrer Hedonismus oder Epikurs Gemüsegarten und seine Früchtchen

Anfang und Wurzel alles Guten ist die Freude des Magens

Von keinem anderen Philosophen ist der gastrosophische Gedanke einer Weisheit des guten Essens ausdrücklicher formuliert worden als von Epikur. Die epikureische Glückslehre besagt: »Anfang und Wurzel alles Guten ist die Freude des Magens; selbst Weisheit und alles, was noch über sie hinausgeht, steht in Beziehung zu ihr.«[1] Mit der Würdigung der Weisheit (gr. *sophia*) des Magens (gr. *gaster*) erhebt Epikur das *Gastrosophische* zum höchsten Guten einer lustvollen Vernunft.

Mit dieser ungewöhnlichen Vernunftidee nimmt er die sokratische Ernährungsphilosophie auf und stellt dessen Ansätze zu einer Ethik des guten Essens in das Zentrum seines Hedonismus. Tatsächlich bezeichnet der griechische Terminus *hedone* (lat. *voluptas*) dem ursprünglichen Wortsinn nach speziell die Gaumenfreude beziehungsweise die Wonne der Sättigung und Fülle oder die Lust am Wohlgeschmack einer Speise.[2] Zum gastrosophischen Bedeutungsursprung der Hedone erinnert Gerhard Baudy: »Der mit Nahrung gefüllte bzw. sich füllende Magen – die wohl alltäglichste Art, Lust zu gewinnen – erscheint als Urbild von Lust überhaupt, ja eines im Sinne der Erfüllung sich vollendenden Lebens. Umso verwunderlicher ist es, dass die einschlägigen Untersuchungen zur antiken Lustethik dem Nahrungsbegriff eine allenfalls beiläufige Aufmerksamkeit zollen.«[3]

Für eine Genealogie des gastrosophischen Denkens ist an diesem systematischen Zusammenhang von Lust und Essen bemerkenswert, dass Epikur den Grundgedanken seines Hedonismus, wonach das sittlich höchste Gute in der Verwirklichung eines lustvollen Wohllebens liege, wesentlich über die Wohllust des Essens bestimmt – über das gastrosophische Gute einer wohligen Fülle. Während, wie sich zeigte, die hippokratische Diätetik – trotz ihrer großen Verdiens-

1 | Epikur, Philosophie der Freude, Nr. 5.

2 | Vgl. Gigon/Zimmermann, Begriffslexikon, 188.

3 | Baudy, Metaphorik der Fülle, 8.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

te in der Sache – durch die grundbegriffliche Gleichsetzung des guten Essens mit einer Gesundheitsküche die denkbaren Grenzen zwischen der platonischen Diätmoral und der sokratischen Gastrosophie letztlich verwischt, konturiert der epikureische Hedonismus die ethische Tugend eines guten Essens unter dem Gesichtspunkt der kulinarischen Lust.

Als zeitgenössischer Widersacher von Platon und Aristoteles – Epikur lebt zur gleichen Zeit wie Aristoteles (341-270 v. u. Z.) – formuliert er mit seiner hedonistischen Glückslehre ein systematisches Gegenmodell zur dominanten Weltanschauung des philosophischen Kanons. Ein größerer Gegensatz in der Berufung auf eine Sokratik wie der Gegensatz zwischen Epikur, der den Anfang und die Wurzel alles Guten (unter anderem) im Gastrosophischen verortet einerseits, und Platon, der Idealist und Ahnherr der diätmoralischen Lustverachtung, für den das höchste Gute nur im Leben des Geistes erfüllbar scheint andererseits, ist kaum denkbar. Das heißt, die prinzipielle Differenz zwischen dem Sokratiker Epikur und dem Sokratiker Platon betrifft ihr diametral entgegengesetztes Selbstverständnis speziell in der Frage nach dem Stellenwert des Essens im menschlichen Leben.

So wird gerade am Leitfaden einer gastrosophischen Vernunft die ebenso schlichte wie skandalöse Idee der epikureischen Lustphilosophie greifbar: Entgegen der Meinung der gesellschaftlich dominanten Moraltheorie behauptet sie, ethisch gut zu leben heiße und erfordere, lustvoll zu leben, und die sittlich gute Lust beinhalte *auch* die Tugend, lustvoll zu essen, weil, wer lustvoll isst, Weisheit und Glück auf diese Weise voll lebt. Mit dem philosophischen Hedonismus der kulinarischen Lebensfülle und Lebensfreude artikuliert Epikur eine innerhalb der abendländischen Kulturgeschichte ebenso singuläre wie wirkungsmächtige Position. Bis heute ist ›Hedonismus‹ ein Synonym für ›sinnlichen Genuss‹, ›kulinarisches Wohlleben‹ und ›gute Küche‹.

Dass in der gegenwärtigen Literatur zu Epikur dennoch seiner gastrosophischen Ethik keine nennenswerte Bedeutung beigemessen wird, muss auf die ideologische Dominanz des diätmoralischen Denkens zurückgeführt werden.[4] Von Anfang an waren die diätmoralischen Geister damit beschäftigt, die Epikureer mit Ausschweifung, Fresserei, Sauferei und dergleichen in Verbindung zu bringen und ihre Lebenskunst als ein maßloses Lustleben darzustellen beziehungsweise zu entstellen. Keine Philosophie wurde derart desavouiert und schlecht gemacht wie der epikureische Hedonismus und die ungewöhnliche Lebenspraxis, die man mit ›Epikurs Garten‹ in Verbindung brachte. Der römische Philosoph Timokrates redet beispielsweise die epikureische Philosophie schlecht, indem er das Gerücht verbreitet, Epikur würde sich zweimal am Tag erbrechen,

4 | Vgl. Geyer, Epikur; Bartling, Epikur – Theorie der Lebenskunst; Held, Entpolitisierte Verwirklichung des Glücks; Müller, Die epikureische Ethik; Philippson, Studien zu Epikur und den Epikureern.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

nur um seiner Schlemmerei ununterbrochen frönen zu können. Entsprechend müsse er täglich eine Unsumme für Essen ausgeben.[5]

Auf derartige Verunglimpfungen des Epikureismus ist zurückzuführen, dass man heute mit Hedonismus zwar eine Lebenseinstellung verbindet, bei der es um sinnliches Wohlleben geht – ohne Genaueres und von solchen herkömmlichen Polemiken Abweichendes über Epikurs Gastrosophie zu wissen. Indessen lässt sich im Widerspruch zu den geläufigen Vorstellungen zeigen, wie mit einer hedonistischen Ethik – wenigstens ansatzweise und auf einen Aspekt bezogen – eine Weisheit des guten Essens als einer vernünftigen Praxisform des guten Lebens denkbar wird. Damit will meine Interpretation nicht zuletzt jene »Perspektiven einer Ethik in der Postmoderne«[6] einlösen, in denen man zu Recht die Aktualität Epikurs vermutet.

Gute Lust und grosses Übel

Der Volksmund (vulgo) versteht unter einem Hedonisten einen Genussmenschen, der nach jeder Form von Lust strebt, die sich ihm bietet und willfährt. Diese ›vulgäre‹ Vorstellung vom Guten der Lust, über die bereits Sokrates mit Kallikles debattierte, folgt dem Glauben, dass das Gute in möglichst vielen und häufigen Vergnügungen und Annehmlichkeiten, eben in der Lustmaximierung einer üppigen Lebensweise, beruhe. Demnach ist alles gut, was irgendwie Lust bereitet, und alles Lust Verheißende gilt automatisch als etwas Gutes. In diesem üblichen Sinne wird der Hedonist mit einem Lüstling oder bloß ästhetischen Lebenskünstler assoziiert. Um Epikurs Lustlehre richtig zu erfassen, kommt es zunächst darauf an, seinen philosophischen Hedonismus von dem erwähnten und verbreiteten vulgären Hedonismus zu unterscheiden.[7]

Dem geläufigen Glücksrezept hält Epikur – auch darin Sokrates folgend und fortentwickelnd – eine philosophische Lebenskunst entgegen, die den Zusammenhang zwischen dem Guten und dem Lustvollen über die Ethik einer richtigen Wahl herstellt.[8] Demnach ist nicht jede Lust gut, sondern nur die Wahl bestimmter Lüste, die inhaltlich näher als ethisch gute Lüste zu bestimmen sind. Entsprechend ist das ethisch Gute zu wählen gut, insofern es in einem gewissen Sinne lustvoll ist. Diese Philosophie der guten Lust oder Wohllust entwickelt Epikur – soviel lässt sich trotz der wenigen Hinweise darstellen – anhand der Hedone der Esspraxis.

Für eine Fundierung des Hedonismus aus dem Geiste der Gastrosophie wählt er einen den philosophischen Problematisierungen des diätmoralischen Diskur-

5 | Vgl. Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, X, 3-7.

6 | Geyer, Epikur, 139ff.

7 | Vgl. Onfray, Rousseau und die Milchstrasse, 231.

8 | Hadot, Philosophie als Lebensform, 40.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ses entgegengesetzten Ausgangspunkt. Nämlich den *unfreiwilligen Mangel* und die *notgedrungene Mäßigkeit*, die in dem schon satten Denken eines freiwilligen Verzichts nicht vorkommen (weder Platon noch Aristoteles problematisieren den körperlichen Hunger als Leiden und großes Übel). So heißt es bei Epikur: »Die Stimme des Fleisches spricht: nicht hungern, nicht dürsten, nicht frieren. Wem dies Begehren erfüllt wird und wer hoffen kann, es ständig erfüllt zu sehen, der könnte sich an Glückseligkeit selbst mit Zeus messen.«[9]

Epikur begründet damit einen minimalen Begriff des gastrosophischen Glücks, der sich auf die mögliche Abwendung eines existenziellen Hungerleidens und damit auf die ständig zu stillende Quelle einer tagtäglichen Unlust bezieht. Die Abwendung des dauerhaften Zustandes einer unterernährten Existenz bedeutet die Verhinderung eines fundamentalen Unguten. Die ebenso elementare wie wenig reflektierte Wahrheit, die sich die epikureische Philosophie klarmacht, lautet also schlicht: Das größte menschliche Übel ist das Elend einer unerfüllten Essistenz. Insofern trifft zu: »Brot und Wasser bereiten höchste Lust, wenn jemand sie zu sich nimmt, der wirklich Hunger hat.«[10] Dass auch Epikur, wie Jesus und Seneca, hier Brot und Wasser als etwas Gutes an sich, als höchste Lust bezeichnet, ist indessen nicht dem diätmoralischen Ideal verpflichtet. Diese Brotworte verstehen sich als eine Reaktion auf die reale Not einer unfreiwilligen Entbehrung. Statt den Genussverzicht zu einer Tugend zu erklären, wird die materielle Gewissheit, tagtäglich den eigenen essistenziellen Grundbedürfnissen genügen zu können und nicht Hunger leiden zu müssen, als minimaler Indiz für eine allgemeinmenschliche Glückserfahrung angeführt.

Weil die wirkliche Erfüllung eines leidig leeren Magens von Menschen lustvoll erfahren wird, kann sich eine philosophische Ethik auf diese gute Lust als normativen Grundbegriff beziehen. Für Epikurs ethischen Hedonismus ist nun entscheidend, dass er in diesem minimalen Genügen und Wohlergehen – dem, was man heute im politischen Ernährungsdiskurs lieblos ›Ernährungssicherheit‹ nennt – lediglich die alltagsweltliche, ökonomische Grundvoraussetzung einer essistenziellen Freiheit sieht. Denn die gastrosophische Selbst-Erfüllung beschränkt sich hier auf den ›negativen‹ Fall eines Freiseins von Unterernährung und Hungerelend. Das heißt, unter materiell dürftigen Lebensbedingungen bezieht sich das gastrosophisch Gute (seinem minimalen Begriff nach) auf das wohlige Sattsein, auf die dauerhafte, furchtlose Sicherheit, überhaupt genug Nahrung zur Verfügung zu haben, um das ständig drohende Übel des Darbens und leidvollen Unerfülltseins abwenden zu können. Kurz: Der Ausgangspunkt der epikureischen Lustphilosophie ist ein minimaler gastrosophischer Freiheitsbegriff.

Mit der Einsicht in diese konkreten Voraussetzungen der menschlichen Freiheit, ein solches lustvolles Wohlleben zu genießen, liefert Epikur die entscheidenden

9 | Epikur, Spruchsammlung, 21.

10 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, X, 131.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Ansätze zu einem philosophischen Materialismus, die Karl Marx nicht entgangen sind. Dementsprechend lobt er Epikur als einen radikalen Aufklärer.[11] Wegen dieser »bei Marx begonnenen linken Epikurrezeption« spricht Klaus Held davon, man könne die marxsche Kapitalismuskritik »als eine Fortsetzung des epikureischen Denkens lesen, über das er nicht zufällig promoviert hat.«[12] Ebenso erwähnenswert ist, dass auch Herbert Marcuse auf den philosophischen Zusammenhang von Epikurs Hedonismus mit Marx' Kommunismus hinweist. »›Jeder nach seinen Fähigkeiten, jedem nach seinen Bedürfnissen‹. Hier taucht die alte hedonistische Definition wieder auf, die das Glück in der allseitigen Befriedigung der Bedürfnisse sieht.«[13] Marcuse betont die systematische Bedeutung des epikureischen Hedonismus für eine marxistisch inspirierte Theorie einer besseren Welt. Denn »mit dem Prinzip des Hedonismus ist«, so Marcuse, »die Forderung nach der Freiheit des Individuums [...] in den Bereich der materiellen Lebensverhältnisse vorangetrieben. Sofern in dem materialistischen Protest des Hedonismus ein sonst verfemtes Stück menschlicher Befreiung aufbewahrt ist, ist er mit dem Interesse der kritischen Theorie verbunden.« (Ebd., 151) Auf diesen systematischen Zusammenhang zwischen gastrosophischen Hedonismus und kritischer Theorie wird zurück zu kommen sein (siehe II.6).

Freilich berührt die hier angesprochene Beziehung der epikureischen Philosophie zu den gesellschaftlichen Lebensbedingungen eine programmatische Schwäche, nämlich Epikurs Haltung zur Politik. An dieser Haltung ist deutlich zu machen, wieso seine Gastrosophie den materialistischen Ansatz nicht zu einer politischen Philosophie ausdehnt. Man hat angesichts der politisch düsteren Situation dieser Zeit Epikurs politische Zurückhaltung zwar mit einigem Recht als einen unfreiwilligen und daher legitimen Schritt verteidigt. Dazu muss man sich in Erinnerung rufen, dass im Jahre 306, als Epikur sich in seine Gartenkommune zurückzog, nach langer demokratischer Tradition der Alleinherrscher Demotrios Polityorcetes alle politische Macht an sich gerissen hatte. Angesichts dieser politischen Krisensituation und des Verlustes der politischen Mitbestimmungsfreiheit entschied sich Epikur mit vielen gleichgesinnten Bürgern für »den Weg der ›inneren Emigration‹, des immer wieder so vielgeschmähten ›Láthe biósas‹.«[14]

Indessen rechtfertigen diese realen, aber historisch veränderlichen Lebensumstände nicht den konzeptuellen Schwachpunkt der epikureischen Philosophie, das politische Leben wenigstens theoretisch als eine konstitutive Praxisform des guten Lebens einer demokratischen Mitbestimmung gedacht zu haben. Statt sich auf die von Sokrates kultivierte und von Aristoteles ausgearbeitete Ethik einer politischen Freiheitspraxis zu beziehen (und so die eigene Theorie der guten Lebenspraxis durch eine weitere, die politische Lebenskunst zu erweitern), entstand

11 | Vgl. Marx, Differenz der demokritischen und epikureischen Naturphilosophie, 68.

12 | Held, Entpolitisierte Verwirklichung des Glücks, 126.

13 | Marcuse, Kritik des Hedonismus, 130.

14 | Tielsch, Epikurs Theorie vom privaten und sozialen Glück, 69.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

eine hedonistische Weisheitslehre, die – trotz ihrer Ansätze zu einer gastrosophischen Kritik der politisch-ökonomischen Strukturen – eine »entpolitisierte Verwirklichung des Glücks« in der vom Rest der Welt abgeschotteten Gartenkommune realisiert.[15]

Wahre Üppigkeit

Der hedonistische Zusammenhang, den Epikur zwischen seinem Lustdenken und den ethischen Fragen des Essens herstellt, hat indes nicht den Sinn einer Moral der kulinarischen Lustverachtung. Wenn es bei ihm dennoch heißt, »ich bin von übergroßer Freude in meinem Körperchen erfüllt, wenn ich von Wasser und Brot lebe«[16], dann drückt sich darin lediglich die weise Strategie einer Ethik des guten Essens unter mageren Rahmenbedingungen aus.[17] Für den Fall einer unfreiwilligen Selbstgenügsamkeit, bei dem kulinarisch-ästhetische Fragen des Geschmacks sich erst gar nicht stellen, bleibt eben nur das bescheidene Glück, welches sich schon darin erfüllt, dass der leidige Hunger vertrieben wird. »Einfache Suppen bereiten den gleichen Genuss wie ein üppiges Essen, wenn nur der Schmerz des Mangels behoben wird.«[18]

Epikurs Freude an einfachen Suppen oder an Wasser und Brot liegt letztlich aber eine philosophische Wertschätzung des Essgenusses zugrunde, die sich ganz wesentlich von Senecas Forderung unterscheidet. Der wahre Stoiker, wie ihn sich Seneca wünscht (siehe I.2), stelle seine Geistesgröße und Weisheit dadurch unter Beweis, dass er sich kraft seiner asketischen Tugend der kulinarischen Selbstlosigkeit immer und ausschließlich mit kärglichster und einfachster Kost zufrieden gäbe – am besten bloß mit einem »harten Stück Schwarzbrot«.[19] Dagegen stellt Epikur seine Position klar: »Ich habe die Selbstgenügsamkeit nicht gepriesen, um mich durchaus nur mit schlichten und billigen Speisen zu ernähren, sondern um imstande zu sein, mich damit zufrieden zu geben.«[20]

---

15 | Vgl. Held, Entpolitisierte Verwirklichung des Glücks.

16 | Epikur, Fragment 10.

17 | Ebenso verleiht Epikur in einem Brief an seinen Freund Menoikeus dem vermeintlich asketischen Ideal der Selbstgenügsamkeit einen materialistischen Sinn: »Auch die Selbstgenügsamkeit halte ich für ein großes Gut, doch nicht, damit wir uns unter allen Umständen an wenigem genügen lassen, sondern damit wir uns mit wenigem zu genügen vermögen, wenn wir nicht viel haben«. Letztlich ist die Selbstgenügsamkeit bei Epikur, wie schon bei Sokrates, eine strategische Suffizienz- oder Bedürfnispolitik, unter Umständen sich auch mit geringen Mitteln zufrieden zu geben, um trotzdem das Gute einigermaßen zu leben.

18 | Epikur, Brief an Menoikeus, 58.

19 | Seneca, Über Ethik, 18. Brief 7.

20 | Epikur, Fragmente, Nr. 32.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Im prinzipiellen Gegensatz zur stoischen Asketik lehrt die epikureische Gastrosophie, dass die kulinarische Lust an Wohlschmeckendem eine ethische Wohllust ist. So äußert Epikur in einem Brief an seinen Freund Menoikeus die feinschmeckerische Bitte: »Schicke mir ein Töpfchen mit Käse, damit ich, wenn ich Lust habe, prächtig speisen kann.«[21] Das Glück eines kulinarischen Wohllebens wird hier nicht mit Bildern von überfüllten Tafeln und lukullischen Speisebergen ausgemalt, sondern in dem ausgewählten Geschmack delikater Gaumenfreuden gesucht. Bei freier Wahl herrscht in Epikurs Küche nicht die herkömmliche Logik, die das Gute entweder in der Völlerei oder im Verzicht sucht. Stattdessen wird in ihr eine gastrosophische Freiheit praktiziert, die sich auf das Geschmackvolle als dem kulinarisch höchsten Guten versteht. Die fröhliche Wissenschaft dieser kostbaren Logik hat Nietzsche erkannt. Unter der Überschrift *Der Philosoph der Üppigkeit* resümiert er den epikureischen Hedonismus mit den Worten: »Ein Gärtchen, Feigen, kleine Käse und dazu drei oder vier gute Freunde, – das war die Üppigkeit Epikur's.«[22]

Mit ziemlicher Sicherheit war Epikur nicht der bulimische Vielfraß und Lüstling, als den seine Kritiker ihn verpönten, indem sie ihm eine maßlose Genusssucht unterstellten. Am ehesten treffen solche Vorbehalte auf Aristipp und die so genannten Kyrenaiker zu. Für das kyrenaische Lustleben gilt in der Tat: Schmausen, Tanzen, Zechen seien allemal Kulte eines gottgefälligen Lebens. Der moralischen Verurteilung eines solchen exzessiven Lebenswandels hält Aristipp entgegen: »Wenn es falsch ist, so zu leben, warum tut man es dann zur Feier der Götter?«[23] – Aber das ist nicht die Position, die Epikur vertritt. Angesichts möglicher Verwechselungen seines ethischen Hedonismus mit einen solchen wahllosen Hedonismus ebenso wie angesichts der massiven Anfeindungen seiner Philosophie sieht sich er zur Verteidigung gezwungen. Er stellt klar (wobei seine Apologie, wie sich gleich zeigen wird, einen unausgesprochenen Hintersinn verfolgt): »Wenn ich nun erkläre, dass die Hedone das Ziel des Lebens ist, dann meine ich damit nicht die Lüste der Schlemmer noch die Lüste, die im Genießen selbst liegen, wie gewisse Leute glauben, die meine Lehre nicht verstehen, sie ablehnen oder böswillig auslegen.« Um solche Fehlinterpretationen entgegenzuwirken, wird erklärt: »Denn nicht häufige Trinkgelage und festliches Schmausen, [...] noch der Genuß von leckeren Fischen und was sonst eine üppige Tafel bietet, schafft ein lustvolles Leben.«[24] Epikur geht sogar noch einen Schritt weiter in der scheinbaren Selbstverleugnung seines gastrosophischen Hedonismus, wenn es bei ihm heißt: »Ich pfeife auf die Freuden eines üppigen Mahles...« – Freilich verbirgt sich hinter diesen verwirrenden Dementis ein gastrosophischer Sinn. Denn

21 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, X, 11.

22 | Nietzsche, Menschliches, Allzumenschliches, 2, 638.

23 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, II, 68; vgl. Döring, Der Sokratesschüler Aristipp und die Kyrenaiker.

24 | Epikur, Brief an Menoikeus, 58.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

er fügt seinen Rechtfertigungen die folgende Erklärung hinzu: »Ich pfeife auf die Freuden eines üppigen Mahles nicht dieser Freuden wegen, sondern wegen der Unannehmlichkeiten, die ihnen auf dem Fuße folgen.«[25]

Mit anderen Worten, selbstverständlich verzichtet der Gastrosoph auf ungesunde Völlerei und eine schlechte Ernährungsweise, die zwangsläufig ›unlustige‹ Krankheiten und physisches Unwohl zur Folge haben. Doch nicht diese freiwillige Verzichtmoral und kulinarische Mäßigung ist Epikurs letztes ernährungsphilosophisches Wort. Für ihn bleibt es nicht bei dieser diätetischen Bestimmung des gastrosophisch Guten. Denn der wahre Sinn seiner Argumentation geht über solche Anleihen bei der hippokratischen Diätetik hinaus. Sollte nämlich das Mahl gesundheitlich unbedenklich sein, genießt er es mit großem Vergnügen und essthetischem Selbstgenuss. Vorausgesetzt, dass eine freie Wahl gesunder Nahrungsmittel gegeben ist, schätzt der Hedonist – im programmatischen Gegensatz zu den Diätmoralisten und allen sonstigen Antihedonisten und Diätetikern – die menschenmöglichen Gaumenfreuden als erfüllte Glückserfahrungen.

Dennoch liegt die gastrosophische Vernunftpraxis, die Epikur lehrt, nicht in dem Ideal einer üppigen Lebensweise im Sinne der Völlerei und Schlemmsucht. Das Epikur-Verständnis bzw. Unverständnis, welches seine Gegner über Jahrhunderte hinweg aggressiv propagierten, will die angeführten Richtigstellungen (und Zugeständnisse) nicht wahrhaben. So vermitteln anti-epikureische Schmähreden einen indirekten Eindruck von der enormen Irritation, welche der an sich schlichte Gedanke, dem Essen als alltäglichen Lebensbereich eine ethisch positive Bedeutung zu verleihen und die kulinarische Lust am Wohlgeschmack als ein fundamentales Gut einer vernünftigen Lebensfreude wertzuschätzen, in einem diätmoralisch geprägten Umfeld auslöst.

Epikur am Herd?

Inwieweit bei Epikur allerdings die kulinarische Praxis im engeren Sinne, also das Essenmachen und die Kochkunst, den Wert einer philosophischen Lebenskunst gewinnt, ist nicht ohne weiteres zu bestimmen, da gesicherte Informationen zu seiner möglichen Küchenarbeit nicht überliefert sind.[26] Epikurs umfassende Beschäftigung mit naturphilosophischen und erkenntnistheoretischen Fragen, die in einer atomistischen Wahrnehmungslehre münden, bieten zwar Ansätze zu einem gastrosophischen Naturdenken und einer lebensweltlichen Beschäftigung

25 | Epikur, Fragmente, Nr. 10.

26 | Jedenfalls kennt ein vulgärer Hedonist wie Aristipp nicht die Lust des Kochens. Den Vorwurf, dass er für einen Gerichtsprozess einen Verteidiger genommen hat, erwiderte er: »Wenn ich ein Essen gebe, stelle ich doch auch einen Koch an.« Vgl. Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, II, 72.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

mit Nahrungsmitteln.[27] Aber sie liefern doch keine expliziten Hinweise auf Reflexionen zur kulinarischen Praxis. Allenfalls finden sich externe (anekdotische) Hinweise; beispielsweise soll von einem seiner Schüler der Ausspruch stammen: »Das sei der einzige Weise, dem er je begegnet sei, der das Gute erkannte und es zu kochen und aufzutragen verstand.«[28]

Ein weiteres Indiz bietet Damoxenos' Schrift *Syntrophoi*. In diesem als Komödie gedachten Schauspiel, welches die vorsätzlichen Verzerrungen des epikureischen Hedonismus schürt – Syntrophoi ist eine Bezeichnung für Gastmahle oder für üppige und kostspielige Gelage –, gibt sich jemand als ein Schüler des Epikur aus. Freilich ist er kein Schüler der wissenschaftlichen Werke, sondern wie sich herausstellt ein Kochschüler. »Das Ganze gerät zu einer einzigen Parodie: Epikur kann Kochlehrlinge ausbilden, weil die vielen Gelage, die er gehalten hat, es ihm erlaubt haben, umfangreiche Erfahrungen auf dem Gebiet der Kochkunst zu sammeln, die dann noch ergänzt wurden durch die eigene natürliche Neigung. Epikur fiel es daher viel leichter als anderen, ein hervorragender Koch zu werden, wobei seine mit der Kochkunst so eng verwandte Philosophie den Geschmack seiner Leser und Zuhörer optimal befriedigen kann.« (Ebd., 76)

Wie viel Wahrheit in diesem ›komischen‹ Gedankenspiel steckt, lässt sich heute schwerlich ermessen. Jedenfalls ist mit dem Epikur-Kenner Nietzsche zu konstatieren, dass sich unter den »dreihundert Büchern« des »alten Schulmeisters von Samos« kein Kochbuch befindet. Ein epikureisches Kochbuch wird erst der Renaissance-Philosoph Platina mit seinem ebenso einflussreichen wie bezeichnenden Werk *De honesta voluptate* vorlegen. Von Platinas *Ehrenwerten Tafelvergnügen* geht der entscheidenden Anstoß für den neuzeitlichen Epikureismus aus, dessen gastrosophische Ausläufer schließlich bei Rousseau, Feuerbach und Nietzsche feststellbar sind. Jedenfalls ist die Vorstellung, Epikur habe selbst gekocht und diese Lebenskunst beispielhaft vorgelebt, ein wiederkehrender Topos des hedonistischen Diskurses. Unter dem bezeichnenden Titel *Epikur am Küchentisch* wird heute ein *Philosophisches Kochbuch mit preiswerten Rezepten* (Untertitel) angeboten[29] und die englischsprachige Internet-Homepage www.epicurious.com präsentiert die, nach eigenen Angaben, weltgrößte Rezeptesammlung.

Der epikureische Garten

Der Umstand, dass sich Epikur anders als seine namhaften Kontrahenten, die wohlhabenden Bürger Platon und Aristoteles, tatsächlich mit wenigen, schlichten Speisen zufrieden geben muss, hängt aller Wahrscheinlichkeit nach mit der realen, bescheidenen Lebenssituation des ›epikureischen Gartens‹ zusammen.

27 | Vgl. Lukrez, Von der Natur.

28 | Rigotti, Philosophie in der Küche, 75.

29 | Vgl. Kenziora/Wysocki, Epikur am Küchentisch.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Denn nach der Auskunft des Diogenes Laertius leben die Bewohner des epikureischen Gartens unfreiwillig »auf eine äußerst einfache und schlichte Weise.« Diogenes berichtet beispielsweise von entsprechenden Trinkgewohnheiten, deren Genügsamkeit die epikureische Philosophie zu einer notgedrungenen Tugend erklärt. »Sie waren schon mit etwas Wein der billigen Sorte zufrieden, im allgemeinen aber tranken sie Wasser.«[30]

Was genau hat es mit der berühmt-berüchtigten, aber offenbar meistens nüchternen Gartengemeinde des Epikur auf sich? Bei der legendären Urkommune handelt es sich um ein Anwesen oder einen Hof auf einem ausgedehnten Grundstück im Umfeld Athens, den Epikur mit Freunden und ›Anhängern‹ seiner Philosophie bewohnt. Es entsteht eine der ersten Landkommunen des Abendlandes, deren Mahlgemeinschaft die sokratische Gastmahlpraxis fortsetzt und darüber hinaus der Utopie eines freundschaftlichen und gerechten Zusammenlebens eine konkrete Form verleiht. »Viele«, berichtet Diogenes Laertius, »strömten von überall herbei und lebten bei ihm im Garten.« (Ebd.)

Die Tatsache, dass der epikureische Hedonismus eines guten Lebens auch die Tugend und Lust des Freundseins beziehungsweise eines freundschaftlichen Zusammenlebens beinhaltet, ist hier nur anzumerken.[31] Im Kontext einer Philosophie des Essens genügt die Feststellung, dass sich im epikureischen Garten jenes konviviale Ideal einer freien Mahlgemeinschaft verwirklicht, auf welches im Verlaufe der unterschwelligen Geschichte des gastrosophischen Denkens immer wieder von unterschiedlichsten Philosophen Bezug genommen wird. Die epikureische Gartengemeinde und Mahlgemeinschaft entsteht mehr als drei Jahrhunderte vor Jesus und dessen folgenreichere Abendmahltheologie sowie der von Paulus zustande gebrachten Gründung einer christlichen Kirchengemeinde. Epikurs Gartenkommunismus bildet daher die gastrosophische Vorgeschichte auch für die frühchristlichen Vereinsmahle und für die Entstehung eines eucharistischen Gottesdienstes, der, wie wir sahen, paradoxerweise den epikureischen Gott des Bauches ebenso nutzt wie bekämpft, um ihn schließlich in seinen Gegenteil zu verkehren (in eine ewig währende, himmlische Tischgesellschaft).

Die Mahlgemeinschaft der Epikureer ist nicht nur zu der damaligen Zeit eine geradezu revolutionäre Einrichtung, welche die gesellschaftlichen Machtverhältnisse und Lebensgewohnheiten radikal in Frage stellt. Während ringsherum Sklavenwirtschaft, Frauenunterdrückung und Männerherrschaft an der Tagesordnung sind und diese auch von den meisten Philosophen durch entsprechende

30 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, X, 11.

31 | Epikur lehrt: »Bei allen Gütern, die die Weisheit zur Glückseligkeit des ganzen Lebens beitragen kann, ist bei weitem das Wertvollste die Erwerbung der Freundschaft.« (Hauptlehrsätze XXVII) Indem er das Freundsein als Praxisform eines guten Lebens begreift, wird nachvollziehbar, warum sein Hedonismus nicht ›nur‹ dem Gott des wohlig erfüllten Bauches huldigt. Vielmehr erweist sich Epikurs Gastrosophie als *ein* Aspekt seiner Ethik und als *eine* Ausgestaltung seines Grundgedankens eines glücklichen Lebens.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

politisch-weltanschauliche Theorien gerechtfertigt werden, verfolgen Epikur und seine Freunde mit ihrer ungewöhnlichen Lebensgemeinschaft ein demokratisches Selbstverständnis der gleichen Freiheit für alle und der sozialer Gerechtigkeit untereinander.[32] Minderheiten und ausländische Fremde haben uneingeschränkten Zugang zu dieser klassenlosen Gesellschaft. Für den Lebensunterhalt wird gemeinsam gesorgt, wobei die wirtschaftliche Grundlage des Allgemeinwohls ein System von regelmäßig zu entrichtenden Spenden und Beiträgen bildet. Die wohlhabenden Mitglieder dieser Lebensgemeinschaft steuern größere Beiträge bei, die dann den mittellosen Mitgliedern zugute kommen, wodurch die Epikureer die konkrete Utopie von sozial gerechten Verhältnissen zu verwirklichen scheinen.

In ganz Griechenland, in Kleinasien, Ägypten und (etwa um 50 v. u. Z.) auch in Italien findet die epikureische Lebensform zahlreiche Anhänger. Von Cicero erfährt man, dass die lateinische Übersetzung von Epikurs Schriften ›Bestseller‹ waren. »Als aber dann im Anschluss an Amafinius viele Anhänger seiner Schule zahlreiche Schriften herausgegeben hatten, da zogen diese ganz Italien in ihren Bann.«[33] Der römische Dichter Horaz gesteht selbstironisch, ein *Epicuri de grege porcus*, ein Schwein aus der Herde Epikurs, zu sein. Noch der Epikureer Nietzsche fragt anlässlich seiner Idee, eine philosophische Schule und Lebensgemeinschaft gründen zu wollen, seinen Freund sehnsüchtig: »Wo wollen wir den Garten Epikurs erneuern?« Dieser Garten war, wie Griechenlandexperte Nietzsche sicherlich wusste, kein aristokratischer Lustgarten und kein nutzloser Blumengarten, sondern ein echter Gemüsegarten, den die Epikureer zur Subsistenzwirtschaft nutzten. Neben Weinreben wurde Kohl, Rüben, Gurken und dergleichen angebaut[34], mitunter auch Obst.[35]

Auf diese ökonomischen Lebensumstände muss folglich die materielle Ursache für die unfreiwillige Frugalität der epikureischen Gastrosophie zurückgeführt werden. Von dem englischen Philosophen und Aufklärer Shaftesbury stammt die Vermutung, dass in Epikurs Garten nur »schlechte Nahrung« erwirtschaftet worden sei.[36] Demnach scheinen die unzureichenden Erträge der landwirtschaftlichen Selbstversorgung und mithin der Sachverhalt, dass er und seine Freunde nicht die besten Bauern waren, der reale Grund für den genügsamen Speiseplan dieser Hedonisten gewesen zu sein. In diesem Punkt, also der Berücksichtigung der Landwirtschaft als wesentlicher Bestandteil der angewandten Gastrosophie, setzt der epikureische und überhaupt jeder bloße Hedonismus des guten Lebens die sokratische Ethik nur unzureichend fort.

32 | Vgl. Epikur, Hauptlehrsätze 31-40.

33 | Cicero, Tuskulanische Gespräche, IV, 3, 6-7.

34 | Müller, Die epikureische Ethik, 115.

35 | Rigotti, Philosophie in der Küche, 74.

36 | Shaftesbury, Der gesellige Enthusiast, 85.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Extrabeilage: Römische Landwirtschaftstheoretiker

Obwohl Epikur sich intensiver naturphilosophischer Forschungen widmet und sein atomistischer Naturbegriff großen Einfluss auf das abendländische Naturdenken ausüben wird, scheint er einer agrargastrosophischen Naturwissenschaft keine Aufmerksamkeit geschenkt zu haben. Dass dies durchaus vorstellbar gewesen wäre, ist an den so genannten römischen Landwirtschaftstheoretikern zu erkennen. Namentlich Marcus Cato der Ältere, oder Terentius Varro und Iunius Columella wenden sich in der Zeitspanne zwischen Epikur und dem ersten nachchristlichen Jahrhundert der Frage der agrarischen Nahrungsproduktion zu.[37] Damit setzen sie die xenophontische Sokratik eines philosophisch-ökonomischen Denkens der Landbaukunst fort.

Gleichzeitig verleihen die römischen Agrarschriftsteller der antiken Ökonomik bereits einen neuen, ›kapitalistischen‹ Geist. Dieser Geist wird eine paradigmatische Agrarwende einleiten, welche die traditionelle auf kleinbäuerliche, mithin sozial- und umweltverträgliche Subsistenzwirtschaft und auf nachhaltige Autarkie (Ernährungssouveränität) basierende Agrikultur verdrängt. Mit dem Grundgedanken einer auf ökonomische Rentabilität abzielenden Landwirtschaft entwerfen Cato, Varro und Columella in ihren Schriften die Ansätze zu einer ›Agrarindustrie‹, die auf Gewinnstreben und marktorientierte Produktion ausgerichtet wird und die Ausbeutung von Arbeitersklaven bzw. Tagelöhnern bewusst einkalkuliert. Erst mit dieser frühen Industrialisierung der Landwirtschaft beginnt der Überfluss an Gütern zu entstehen, welcher die Luxustafeln der reichen Römer füllt – und die vehemente Kritik des diätmoralischen Stoizismus hervorruft. (Siehe I.3)

Der Wandel der (Land-)Wirtschaftsverhältnisse im römischen Imperium, für den Cato, Varro und Columella die philosophischen Grundlagen liefern, lässt den gesellschaftlichen Zusammenhang zwischen Ökonomie, Politik und Ernährung hervortreten, den Epikurs Hedonismus ausblendet. Wäre Epikur auch hinsichtlich der Agrargastrosophie das sokratische Erbe angetreten und hätte er die naturphilosophische Grundlegung der Agrikultur als Teil einer Kultur des guten Essens (und einer politisch-ethischen Ökonomie des guten Lebens) in den hortikulturellen Arbeitsfeldern seiner Gartenkommune umgesetzt, würde er vielleicht öfter besser gegessen haben. So aber, durch die Vernachlässigung eines wesentlichen Aspektes gastrosophischer Weisheit, blieb ihm kaum etwas anderes übrig, als sich notgedrungen und entgegen der eigenen Theorie meistens mit schlichter und minderwertiger Kost

37 | Vgl. Cato, Vom Landbau; Varro, Gespräche über die Landwirtschaft; Columella, Zwölf Bücher über die Landwirtschaft; Flach, Römische Agrargeschichte.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zu begnügen und sich diesen (selbst verschuldeten) Notstand mithilfe von bekannten asketischen Formeln schönzureden. Vor diesem Hintergrund gewinnt die an den Freund gerichtete Bitte, dieser möge ihm ein Töpfchen mit gutem Käse schicken, damit er, wenn er Lust habe, prächtig speisen kann, selbstverständlich eine ganz andere Bedeutung. Dann drückt sich in dieser Bitte Epikurs Bekenntnis einer gastrosophischen Verzweifelung aus, trotz der schlecht organisierten Landwirtschaft des Gartenkonviviums, so gut es geht, ein möglichst lustvolles gastrosophisches Leben genießen zu wollen. Insofern ist Herbert Marcuse Recht zu geben, wenn er sagt, dass die »Wahrheit des Hedonismus« seine Aufhebung in einem »neuen Prinzip der gesellschaftlichen Organisation« verlangte.[38] Denn das philosophische Prinzip einer hedonistischen Ethik erscheint nur in dem Maße ein praktikables Vernunftideal zu sein, wenn es auch von den materiellen Bedingungen der Erfüllung einer lustvollen Lebenspraxis flankiert ist. Statt jedoch den philosophischen Zusammenhang zwischen Ökonomie, Wohlstand und gutem Leben in den Blick zu nehmen, verstärkt die gesellschaftliche Zurückgezogenheit der privatistisch-alternativen Lebensform der Epikureer den unnötigen Eindruck, das gastrosophische Wohlleben sei gleichbedeutend mit dem Glück am heimischen Herd und eine hedonistische Lebenspraxis basiere notwendig und ausschließlich auf einem entpolitisierten und obendrein lasterhaften Lustvergnügen.

Die Diffamierung der Epikureer

Keine Philosophie wurde derart verunglimpft und schlechtgemacht wie der epikureische Hedonismus. Interessanterweise erregt sich die heftige Ablehnung nicht an der möglichen Problematik eines entpolitisierten Glücksbegriffs, sondern an der offenbar als höchst bedrohlich empfundenen Wahrheit dieser Lust- und Genussphilosophie. In unmittelbarer Gegnerschaft zu der gesellschaftlich dominanten (platonisch-aristotelischen) Moraltheorie, die als oberstes Lebensideal die tugendhafte und dabei lustfeindliche Existenz lehrt, zog Epikurs unkonventionelles Lustdenken und seine ungewöhnliche Lebensweise jedenfalls von Anfang an viele Kritiker, Denunzianten und selbst ernannte Verteidiger der herrschenden Diätmoral an. Neben Vorwürfen und Diffamierungen, die sich auf die angebliche Libertinage der Epikureer und deren freizügiges Verhältnis zu den sexuellen Lüsten beziehen[39], wurden ihnen vor allem kulinarische Genusssucht, häufige Trinkgelage und üppige Tafelexzesse unterstellt. Hier sei an die

38 | Vgl. Marcuse, Kritik des Hedonismus, 142.

39 | Diogenes Laertius berichtet von entsprechenden Invektiven: Der Stoiker Poseidonios erzähle, Epikur habe seinen jüngeren Bruder zur Prostitution verleitet. Außerdem ging das

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

anfangs erwähnte Diffamierung durch Timokrates erinnert, der in seiner Schrift *Amüsantes* kolportiert, Epikur würde sich zweimal am Tag erbrechen, um seiner Schlemmerei immerfort frönen zu können. Entsprechend müsse er täglich eine Unsumme für Essen ausgeben.[40]

Theodoros beschuldigt Epikur in seinem Buch, mit dem bezeichnenden Titel *Gegen Epikur*, er habe sich, ohne jeden Anstand zu wahren, mit einer Frau namens Themista betrunken. Auf ähnliche Weise setzt sich der Stoiker Porphyrios mit den Epikureern auseinander, um ihren das Elend der Sinnenfreuden vorzuhalten und das wahre Glück eines asketischen Geisteslebens gegenüberzustellen. »Die Meinung, dass man von seinen Sinnen heftig bewegt dennoch dem Übersinnlichen, der Vernunft energisch dienen könne«, kolportiert Porphyrios, »hat auch schon vielen Nichtgriechen den Hals gebrochen, welche darob sorglos sich der Wollust jeder Art in die Arme warfen und meinten, man könne sich dem Allem gedankenlos überlassen und mit dem Geist bei anderen Dingen sein!«[41]

Zu erinnern ist erneut an die doppelzüngige Hymne auf Epikurs Gastrosophie, die sich noch Jahrhunderte später in der populären Carmina Burana des bayrischen Benediktinerklosters findet. Dort wird mit folgendem Loblied der Gott dieses Philosophen verhöhnt:

»Laut schreit Epikur:/
Der satte Bauch ist aller Sorgen frei./
Der Bauch wird mein Gott sein./
Nach einem solchen Gott verlangt mein Heißhunger./
Sein Tempel ist die Küche,/
Nach Göttlichem duftet es in ihr./
Sieh‹, er ist ein bequemer Gott./
Zu keiner Zeit ist er nüchtern./
Vor dem ersten Bissen am Morgen/
Gießt er trunken Wein ein./
Seine Tafel und sein Becher/
Machen die wahre Glückseligkeit aus.«[42]

Bewusste Diffamierungen des epikureischen Hedonismus ziehen sich über die Jahrhundert nahezu unverändert durch die europäische Geistesgeschichte.[43] Noch an der Schwelle zur italienischen Renaissance finden sich prominente Denunzianten. So lässt der christliche Moralist und mittelalterliche Dichter Dante

Gerücht um, er lebe mit verschiedenen Hetären zusammen. Epiktet nennt ihn einen Prediger des Perversen und beschimpft ihn tüchtig. Vgl. Epiktet, Handbüchlein der Moral, 1,20,17.

40 | Diog. Laertius, Leben und Lehre der Philosophen, X, 3-7.

41 | Porphyrios, Von der Enthaltsamkeit beseelter Wesen, 151f.

42 | Heckmann, Die Freud des Essens, 60.

43 | Vgl. Klinck, Studien zur Epikurrezeption.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Alighieri, in der *Göttlichen Komödie* aus dem 14. Jahrhundert den Gastrosophen Epikur in der Hölle braten. Dantes nicht weniger bekannte Dichterkollege und Zeitgenosse Francesco Petrarca geißelt die Anhänger der epikureischen Ethik ebenso eifrig. »Schämst du dich nicht«, erzürnt sich der italienische Geschichtsschreiber, »dass du deine Freunde, Wohlleben, ja ewiges Leben auf die Wollust dieses vergänglichen Leibes und Lebens setzt wie die schändlichen, verworfenen und gottlosen Epikureer ihre Lust wie das Vieh auch aufs Fressen, Saufen und die Wollüstigkeit setzen.« Erwartungsgemäß belehrt Petrarca seinen Leser daraufhin: »Lieber schäme dich doch wie ein Vieh zu leben, schäme doch dich, ein Brotkorb und ein Weinschlauch und nichts anderes zu sein. Schäme doch dich, dass du weder hungrig noch durstig werden kannst.«[44]

Schließlich wird dem unverschämten Hedonismus im gleichen Atemzug eine platonisch-christliche Diätmoral entgegengehalten. »Nun soll das gute Leben sein«, heißt es da, »dass dir weder das Essen noch das Trinken schmecket; wenn du weißt, dass Hunger ein guter Koch sei, würdest du dich der Mäßigkeit befleißigen. Denn, wenn einer stets ein voller Zapfen ist, kann ihm auch das, was köstlich ist, nimmer schmecken.« Die mäßige Küche, die der religiöse Dichter und Moralist seinen Mitmenschen hier anrät und dabei die epikureische Gastrosophie bis zur Unkenntlichkeit verstellt, wird mit diätetischen Argumenten und Malediktionen begründet. »Wo du diese Warnung als leicht erachtest und immer fortschwelgst, wirst du wahrlich den hieraus erwachsenden Krankheiten und zuletzt auch dem Tod nicht entrinnen können. [...] Es sind mehr durchs Fressen und Saufen gestorben als durch das Schwert. Wer mäßig lebt, des Leben soll lang sein.« (Ebd.) In dieser Polarität zwischen der diätmoralischen Vernunft einerseits und der Unvernunft eines gastrosophischen Hedonismus andererseits tritt bei Petrarca mustergültig die geläufige Diffamierung der epikureischen Philosophie auf. Indem sie dieselbe mit dem wahllosen Guten (dem Übel) eines maximalen Lustvergnügens und dem Glücksversprechen einer unersättlichen Völlerei (menschlicher Unvernunft) gleichsetzt, wird bewusst von der gastrosophischen Wahrheit dieser Ethik abgelenkt.

Wir Epikureer?

Epikur konkretisiert das von seinem intellektuellen und gesellschaftlichen Umfeld heftig diffamierte Lustdenken am Beispiel der kulinarischen Lebenspraxis. Soviel steht außer Zweifel. Sein Hedonismus stellt damit einen systematischen Zusammenhang zwischen Wohlleben, Weisheit und Wonne des guten Essens her, welcher zwar von Sokrates bereits reflektiert, aber doch nicht in dieser Form expliziert wird. Für den Sokratiker Epikur ist das Gute weder das Wenige und der Lustverzicht noch das Viele und die Völlerei. Sicherlich kann das kulinarisch

44 | Petrarca, Heilmittel gegen Glück und Unglück, 102.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Gute manchmal im Üppigen und Kostspieligen stecken. Aber an sich ist es nicht gleichbedeutend mit überfüllten Tafeln und kostspieligen Schlemmereien. Worauf es Epikurs Theorie der *hedone* ankommt, ist das Wissen, die richtigen Vergnügen zu wählen. Demnach versteht sich im gastrosophischen Wohlleben, wer den alltäglichen und notwendigen Lebensgenuss einer geschmackvollen Küche als ein Stück Glück begreift.

Zum einen bringt diese Lebenspraxis die existenzielle Gewissheit der Lust einer kulinarisch und gesundheitlich wohlvollen Sättigung mit sich, welche statt der Unlust des Darbens und Hungerns das ständig wiederkehrende Glück der Fülle bedeutet.[45] Zum anderen verwirklichen sich die göttliche Freuden des Magens in der Heiligkeit einer allenthalben einfachen und allemal geschmacklich guten Küche, die ihr lebensweltliches Telos in der Mahlgemeinschaft von Freunden hat und sich darüber hinaus auf Fragen der naturnahen Landwirtschaft erweitert. Epikurs so häufig missverstandene und schlechtgeredete Philosophie lehrt also die Gewöhnung an eine ebenso selbstgenügsam lustbewusste wie kulinarisch kultivierte und in diesem gastrosophischen Sinne durchaus auch üppige Lebensweise.

Der eigentliche Grund für den massiven Unwillen, den Epikur im Mainstream hervorruft, liegt in der grundsätzlichen, philosophischen Aufwertung solcher lustvollen und alltäglichen Dinge wie gutes Essen und das Glück eines kulinarischen Wohllebens; ethische Werte, die in dem diätmoralisch geprägten Wertesystem der abendländischen Kultur zu unwichtigen und unphilosophischen Angelegenheiten einer vernunftwidrigen und animalischen Naturnotwendigkeit erklärt werden. Diese Umwertung der ernährungsphilosophischen Werte bringt Epikurs gastrosophischer Hedonismus ins Spiel der Wahrheit, und diese grundbegriffliche Subversion stellt die weltanschaulichen Prämissen der traditionellen Philosophie radikal in Frage. Statt jedoch den vulgären Hedonismus einer geschmacklosen Völlerei durch das andere Extrem einer antigastrosophischen Asketik und durch den essgestörten Idealismus einer schnellen Küche zu ersetzen, besteht das Wesentliche des vernünftigen Hedonismus, wie ihn sich »der tugendhafte Epikur« (Kant) selbst zumindest wünscht und wie er ihn durch seine Philosophie anderen Menschen nahe bringt, darin, dass man »bei der Wahl der Speise nicht für die größte Masse, sondern für den Wohlgeschmack entscheidet.«[46]

Eine verbreitete Auffassung, beispielsweise von Herbert Schnädelbach vorgetragen[47], lautet, das letzte Wort und das höchste Gut der epikureischen Lebenskunst sei »eine defensive Ethik klug reduzierter Lebensansprüche«. Träfe dies zu, ließe sich der erstaunliche Sachverhalt, dass sich die meisten Menschen heute mit reduzierten kulinarischen Lebensansprüchen zufrieden geben, in der Tat als Beleg für die eigenwillige Behauptung verwenden, »der Zeitgeist sei Epikureer«.

45 | Vgl. Baudy, Metaphorik der Fülle.

46 | Epikur, Brief an Menoikeus, 58.

47 | Schnädelbach, Der auferstandene Epikur, 289.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

(Ebd.) Indessen verfehlt diese Sicht der Dinge den wahren Epikureismus – einer Ethik des kulinarischen Wohllebens als einem Guten an sich. Gemessen an der unrealisierten Möglichkeit eines solchen Glücks ist unser Zeitgeist kein epikureischer Hedonist und Gourmet. Im Gegenteil. Er scheint ein echter Antihedonist und Antigourmet zu sein, welchem der tägliche Genuss guten Essens kaum als Anfang und Wurzel alles Guten gilt und welchem alles andere wichtiger erscheint, als diese gastrosophische Weisheit zu leben.

In einer Genealogie des gastrosophischen Denkens ist Epikur schlichtweg auch heute noch ein diskursives Ereignis: Indem er die Gaumenfreuden zu einer philosophisch legitimen Lustform erhebt, verbindet sich mit seinem Namen (und nicht mit dem des Sokrates) das Ideal eines guten Lebens, auf welches sich alle diejenigen berufen können, denen »ein Töpfchen mit gutem Käse« (Epikur) und vergleichbaren Dingen ein wahres Glück und die Freude einer genussvollen Vernunft sind. Zur Rehabilitierung des epikureischen Hedonismus ist es hilfreich, sich die groben Entwicklungslinie zu vergegenwärtigen, die erkennen lassen, wie dieses gastrosophische Denken zum Zustandekommen einer Ethik und Ästhetik des ›guten Geschmacks‹ in der neuzeitlichen Aufklärungsbewegung beitrug und viele namhafte Vordenker der Gastrosophie beeinflusste.

Platina oder zum Ursprung des modernen Epikureismus

Im Jahre 1474 legt der Philosoph und Epikureer Bartolomeo Sacchi, der sich selbst Platina nennt, eine philosophische Schrift mit dem lateinischen Titel *De honesta voluptate* vor. »Auch denen die nach uns kommen,« schreibt der italienische Humanist, möchte er mit seinem Buch »erzaigen, das zu unser zeyt auch leüt gelebt, und gewesen weren, wöllicher, so sie es nicht hete so gut künden machen, als die vor uns lang gelebt, doch dye sache nachhin thun künden und möchten.« Bei dieser Sache, derer Kundtat sich der Platina für die Zukunft so dringlich wünscht, handelt es sich um das erste gedruckte Kochbuch der abendländischen Kulturgeschichte und um den »ersten Bestseller der Kochliteratur«.[48]

In dem Zeitraum von hundert Jahren erfährt Platinas Werk über dreisig Neuauflagen. *De honesta voluptate* wird schließlich in zahlreiche Sprachen wie Italienisch, Französisch, Englisch und Deutsch übersetzt. Es hat, wie sich zeigen wird, auch Balthasar Gracian beeinflusst, dessen Theorie des *bon gusto* wiederum am Anfang der Geschmacksdebatte der Aufklärungsbewegung steht und in Kants Ästhetik des Geschmacksurteils ihren eigenwilligen Abschluss findet. Die erste deutsche Ausgabe dieses einflussreichen Werkes erschien 1542 in Augsburg unter dem barocken Titel:

48 | Colinaria Italia, 110.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Platina, Von der eerlichen zimlichen/auch erlaubten Wolust des Leibs/sich inn essen/trincken/kurzweil sc. allerlay unnd mancherlay Creaturen vnnd gaabenn Gottes/Visch/Vögel/Wildpret/Frucht der erden sc. mit Gott/allen eeren/auch gesandthait des menschens/mit dancksagung zu gebrauchen mügen/von allen Weisen/Erbaren und Gelerten/besonders den Arzten gerathen/zugelassen und gestattet/sein ordentlich hie inn v. bücher gesetzt/gekocht/und auff den tisch fein lustig berait und auffgetragen wirt/durch den hochgelerten Philosophum und Oratorem/das ist weysesten und beredtesten Herrn/Bap. Platinam von Cremona.

Im Vorwort drückt Sacchi alias Platina seine – in Anbetracht der beschriebenen Diffamierungen des gastrosophischen Hedonismus der Epikureer nicht unberechtigte – Befürchtung aus, »dass man mir wirt fürwerffen ich sey ein schlecker, lerne die leüt gute bißlein machen, kochen essen, und setze also leüts an den beltze.« Gegen solche Anfeindungen verwahrt er sich mit dem energischen Einspruch, es läge ihm absolut fern, dass er »von unzüchtigen wolust, fressen, sauffen, hure schreibe.« Unter Berufung auf die epikureische Philosophie macht er seinem christlichen Umfeld klar, dass es seiner scheinbar sittenwidrigen Abhandlung gerade darum gehe, darzulegen, wie man sich als sittlicher Mensch »halten soll inn essen und trincken«, um darin »rechtschaffne freude und lüste mit eeren« zu vereinen. Indem Platina zwischen den Bräuchen eines falschen Essensgenusses und entehrenden Geschmacks einerseits und dem Ideal einer ehrlichen, sich geziemenden und erlaubten Tafelfreude differenziert, signalisiert das Selbstverständnis seiner Gastrosophie die programmatische Abgrenzung eines ethischen von einem vulgären Hedonismus. Dieser Renaissance-Humanismus einer Wiederbelebung der antiken (epikureischen) Philosophie gipfelt in dem frühen aufklärerischen Wahlspruch eines Sapere aude! Den Mut zu haben, den eigenen Geschmackssinn auszubilden. Selbstbewusst notiert Platina im Vorwort: »Ich habe geschrieben, und es ist wahr, von küchen‹ speiß und guten bißlein hier.«

Dementsprechend nimmt er Epikurs »gute lehr« gegenüber den verbreiteten Vorurteilen, gerade auch seitens seiner Zeitgenossen wie beispielsweise Petrarca, in Schutz. »Epicurus ist in ein geschrai kommen, als lehr er fressen, sauffen, schwelgen, von waißt nicht was für wollust unn sewerey.« Gegen diesen – Epikurs eigentliche gastrosophische Lehre entstellenden – vulgären Hedonismus setzt sich der Frühaufklärer zur Wehr, indem er mit seiner Schrift über die ehrenswerte Lust und die rechtschaffene Freude »guter bißlein« eine modernisierende Fortentwicklung des gastrosophischen Denkens formuliert. Daher ist zu Recht angemerkt worden, Platina »darf als wichtiger Vertreter des frühen Renaissance-Epikureismus gelten.«[49] Allerdings hat die aktuelle Forschung zur Rezeptionsgeschichte des neuzeitlichen Epikureismus Sacchis einflussreichem Werk bislang

49 | Breuss, Das Maß im Kochen, 21.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

keine Aufmerksamkeit geschenkt.[50] An der Tatsache, dass im kulturhegemonialen Umfeld der Kirche und ihres antigastrosophischen Glaubens überhaupt ein blasphemisches Traktat über die gut geheißene »Wolust des Leibes« entstehen kann – und das sogar von einem Bibliothekar des Vatikans, welcher Sacchi später wird –, zeigt in welchem Maße die christliche Theologie samt ihrer diätmoralischen Doktrin einer Verteuflung der angeblich unreinen und unehrenhaften Gaumenlust mit der Renaissance an kulturellem Einfluss einzubüßen beginnt.

Frühaufklärerische Kuchenmaisterey

Der lang anhaltende und bis in die Gegenwart reichende Erfolg von Platinas Gastrosophie erklärt sich aus der Tatsache, dass darin der erste Versuch unternommen wird, das kulinarische und gastronomische Wissen der damaligen Zeit systematisch und umfassend darzustellen, ohne jedoch die Kulinarik bzw. das kulinarisch Gute ausschließlich anhand eines humoraltheoretischen Schematismus und eines spekulativen Klassifikationssystems des diätetisch Richtigen festzulegen. Ebenso wenig reiht sich Bartolomeo Sacchis Werk in den damals entstehenden Kanon der Zivilisationslehren, beispielsweise des einflussreichen Erasmus von Rotterdam, ein, welche die philosophische Frage einer guten Esskultur auf ›zivilisierte Tischsitten‹ und eine disziplinierte Mäßigung der Esslust reduzieren.[51] Statt den moralischen Geboten eines richtigen Benehmens bei Tische und der Vorkehrungen des Tafeldeckens wird der Kulinarik des Essens unter geschmacksästhetischen Gesichtspunkten systematische Aufmerksamkeit entgegengebracht. Entsprechend wird bei Platina die Philosophie des guten Essens im Zusammenhang eines humanistischen Bildungsideals entwickelt und die Ästhetik der Küche einer Ethik des guten Lebens (in Form eines kulinarischen Wohllebens) zuzuordnen.

Der Esskulturtheoretiker Steven Mennell hat darauf hingewiesen, dass sich Platinas Rezeptsammlung auf das Manuskript eines italienischen Kochs namens Martino da Como stützt. Martinos *Liber de Arte Coquinaria* war eine systematisch geordnete Sammlung von 250 Rezepten. Einige Ansätze zu einer neuen Kulinarik und der Bruch mit der apicianischen Tradition einer ›Großen Küche‹ zeigen sich darin, dass deren Vorliebe für starkes Würzen und Vermengen der Bestandteile abgelehnt wird. »Martino versucht ganz im Gegenteil, den Geschmack der einzelnen Zutat durch vorsichtiges und mäßiges Kochen herauszuholen.«[52] Auch werden kleine delikate Gerichte anstelle der großen Bratenstücke und repräsen-

50 | Vgl. Paganini/Tortarolo, Der Garten und die Moderne.

51 | Vgl. Erasmus, De Civitate; Elias, Prozeß der Zivilisation; Mennell, Zivilisierung der Esslust; Krumrey, Entwicklungsstrukturen von Verhaltensstandarten.

52 | Mennell, Kultivierung des Appetits, 102.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

tativen Schaugerichte beschrieben, wie sie für die mittelalterliche Küche kennzeichnet war.

Es dauert allerdings bis zur zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts, dass grundlegend neue Rezepte und behutsamere Zubereitungsmethoden die Dominanz der mittelalterlichen Kulinarik schwächen. Zu dieser Entwicklung trägt die bürgerliche Küche der Renaissance Italiens mit ihrer typisch toskanischen Vorliebe für Einfachheit und Leichtigkeit, die Gemüsegerichte bevorzugt, wesentlich bei.[53] Auch wenn in der Forschung divergierende Einschätzungen zur Modernität von Platinas Kochkunst herrschen[54], spricht wenigstens vom geschmacksästhetischen Ansatz her vieles dafür, dass »die Errungenschaften von Maestro Martino und Platina das Ende der mittelalterlichen Küche bedeuten. Beide läuteten eine ganz neue Ära ein.«[55] Platina bereitet den gastrosophischen Paradigmenwechsel zu einer modernen ›Neuen Küche‹ vor. Durch die Verwendung von schlichten, d.h. von allgemein erhältlichen und frischen Zutaten, deren Eigengeschmack durch kurze Gar- und Bratzeiten bewahrt und nicht durch schwere Gewürzmischungen überdeckt wird, setzt mit der Nouvelle Cuisine von Platina eine küchenästhetische Transformation des allgemeinen Geschmacks ein.

Platinas Gastrosophie thematisiert die Frage des guten Essens nicht (wie Platon und Seneca) vorrangig über eine moralische Kritik der überzogenen und ungesunden Raffinesse einer prahlerischen Luxusküche, sondern stärker unter dem kulinarischen Gesichtspunkt des Wohlgeschmacks in praktischer Verbindung mit einer entsprechenden kunstvollen Zubereitung. Sein emanzipatorisches Unternehmen, die *voluptas*, die Wohllust der Tafelfreuden, mit der *honestas*, der Tugend, zu verbinden, zielt auf die programmatische ›Vermählung‹ von Ästhetik und Ethik in einer guten Mahlkultur. So ist es der unbekannt gebliebene Philosoph Bartolomeo Sacchi, der als erster Gastrosoph der Moderne die kulinarische Praxis als epikureische Lebenskunst denkt. Insofern kann man »wohl sagen, dass der *Platina* neben dem berühmten *Cortegiano* des Baldassare Castiglione dem humanistischen Europa als Handbuch der Lebenskunst und des guten Benehmens diente«.[56] Speziell mit Bezug auf Frankreich kommt eine andere Studie zu der gleichen Einschätzung. Dort heißt es: »Diese beiden Werke bildeten damals in Frankreich die Grundlage der Erziehung zu den guten Manieren – ohne die kei-

53 | Vgl. Biasci, Kulturgeschichte der französischen Küche, 86.

54 | Anders als die erwähnte These, dass Platina und Martino erste Ansätze zu einer Nouvelle Cuisine zeigen, behauptet der französische Kochkunsthistoriker Revel das Gegenteil: »Die sehr wenigen Rezepte des Platina gehörten noch ganz und gar dem Mittelalter an. Meistens waren sie literarische, der Antike entlehnte Spielereien. Man darf also gerade in diesem Buche nicht nach den Prinzipien irgendeiner ›gastronomischen Revolution‹ suchen, die im 16. Jahrhundert stattgefunden haben soll.« Vgl. Revel, Erlesene Mahlzeiten, 97.

55 | Colinaria Italia, 110.

56 | Revel, Erlesene Mahlzeiten, 95.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ne Raffinierung des Geschmacks und folglich keine große Küche möglich ist.«[57] Im entscheidenden Unterschied aber zu Platinas Gastrosophie kommt in Castigliones Tugendsystem des *Hofmanns* (Cortegiano) – das zum alles überragenden Muster der neuzeitlichen Sittenlehre einer richtigen, ›zivilisierten‹ Lebensweise und eines guten Benehmens wird – die Praxis der kulinarischen Wohllebens nicht zur Sprache.

Moderne Kochakademie

Freilich hinkt damals – wie heute – die gesellschaftlich dominierende Philosophie samt ihrer Sittenlehre dem kulinarischen Geschmack ihrer Zeit deutlich hinterher. Denn wie in allen übrigen Künsten nimmt Italien im 16. Jahrhundert (zu Castigliones Zeit) auch in der Kochkunst und Esskultur unbestritten die erste Stelle unter den Ländern Europas ein. Der epikureische Zeitgeist der italienischen Renaissance schenkt dem vermeintlich Nebensächlichen und Unwerten der menschlichen Ernährung eine neue philosophische und künstlerisch-wissenschaftliche Aufmerksamkeit. Am offensichtlichsten ist dies durch die Tatsache belegt, dass zu dieser Zeit in Florenz mit der Gesellschaft des Kochkessels, der *Compagnia del Paiolo*, die erste moderne Kochakademie gegründet wird. Michel de Montaigne erzählt – nicht ohne seine Irritation gegenüber dem, auch für einen Franzosen, damals noch ungewohnten Wissenstyp zu bekunden – von einem Gespräch, welches er mit einem italienischen Koch geführt habe. »Ich ließ ihn von seinem Amt erzählen. Er hielt mir einen Vortrag über diese Gaumenwissenschaft mit so feierlicher Salbung und Würde, also ob er mir von einem entscheidenden Kernpunkt der Theologie gesprochen hätte.« Weiters erinnert sich der erstaunte Philosoph an die profunden Kenntnisse des Küchenmeisters: »Er erörterte die Behandlung von Saucen, erstens im allgemeinen, und dann die Eigenschaften und Wirkungen der Zutaten im besonderen; die Verschiedenheit der Salate nach ihren Jahreszeiten, jene, die warm aufgesetzt, und jene, die kalt aufgetragen sein wollen; die Art, sie zu schmücken und zu verschönern, um sie dem Auge gefällig zu machen.«[58] Katharina de Medici, die spätere Gemahlin von Heinrich II, des Königs von Frankreich, bringt diese Errungenschaften der italienischen Renaissance nach Frankreich.[59] Mit dem Auftreten der Italienerin in der dortigen Hofgesellschaft ändert sich einiges an der alt-aristokratischen Esskultur und deren mittelalterlichen Geschmack: Diese Ereignisse leiten den Entstehungsprozess der klassischen Grande Cuisine ein und damit den langsamen Aufstieg der fran-

57 | Biasci, Kulturgeschichte der französischen Küche, 94.

58 | Montaigne, Essais, 295.

59 | Entsprechend nennt die Menükarte des Festes, welches die Stadt Paris für Katharina gibt, 24 Fleischsorten (hauptsächlich Vögel und anderes Wild), zahllose Kuchensorten, Feingebäcke und Pasteten und nur vier Gemüsegerichte. Vgl. Mennell, Zivilisierung, 42.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

zösischen Küche zur international führenden Kochkunst sowie den langsamen Aufstieg der französischen Lebensart zum allgemeinen Ideal eines kultivierten ›guten Geschmacks‹.

Gracians ethischer Begriff des bon gusto

Indessen geht die philosophische Rede vom guten Geschmack – lange bevor Kant ihn zum Grundbegriff seiner Ästhetik macht – auf Balthasar Gracian zurück, einen spanischen Humanisten der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts. Mit Blick auf die Genealogie des gastrosophischen Denkens ist von Bedeutung, dass seine Schrift über den *Klugen Weltmann* (Il Discreto) – die er durch ein von Arthur Schopenhauer übersetztes *Handorakel und die Kunst der Weltklugheit* (Oráculo manual y arte de prudencia) ergänzt – erstmals den ›Geschmack‹ als eine Tugend denkt und in eine philosophische Ethik einbezieht. Damit erhebt Gracian als erster und im Vergleich zu Kant auch eindeutiger den guten Geschmack zu einer allgemeinfähigen, moraltheoretischen Kategorie und bereitet damit diejenigen kulturphilosophischen Entwicklungen vor, die schließlich dazu geführt haben, dass man die Epoche der Aufklärung rückblickend mit triftigem Grund als das »Zeitalter der Geschmackskultur bezeichnen kann«.[60]

Es ist nicht unwahrscheinlich, dass Gracian über Kenntnisse von Platinas Gastrosophie verfügte, obschon dafür keine Belege existieren. Auf alle Fälle stellt der spanische Gelehrte eine zentrale Maxime auf, die ein gastrosophisches Denken auf den Begriff bringt. Der 65. Lehrsatz seiner Weltklugheitslehre lautet: »Verfeinere deinen Geschmack. – Er ist der Bildung fähig wie der Verstand. Je mehr Einsicht, desto größere Anforderungen und, wenn sie erfüllt, desto mehr Genuss.«[61] Gracians Ethik eines verfeinerten Geschmacks zielt auf das humanistische Bildungsideal, dass im Prinzip jeder praktisch dazu fähig sei, einen guten, nämlich einen durch große Anforderungen und viele Erfahrungen gut geübten Geschmackssinn zu kultivieren. Nicht schon etwa der bestehende, ständisch oder klassenspezifisch festgelegte Geschmack, sondern die individuell zu realisierende Bildung und Kultur eines allgemeinmenschlichen Vermögens ist das, was die Kunst der Weltklugheit des spanischen Humanisten lehrt.[62]

Nur wer in diesem geschmacksethischen Sinne vernünftig lebt, »weiß zu wählen« – »und zwar das Beste«.[63] Daher erfordere der weltkluge oder ästheti-

60 | Schümmer, Entwicklung des Geschmacksbegriffs in der Philosophie des 17. und 18. Jahrhunderts, 124

61 | Gracian, Handorakel der Weltklugheit, 65. Lehrsatz.

62 | Freilich wendet sich Gracians Tugendlehre nicht an alle Menschen, sondern lediglich an die Akteure der höfischen Gesellschaft. Zu dem moralistischen Zuschnitt seiner Klugheitslehre vgl. Amann, Die Stille des Geschmacks, 183f.

63 | Gracian, Handorakel der Weltklugheit, 51. Lehrsatz.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sche Sinn, subjektiv allgemeingültig wählen zu wissen, »guten Geschmack und richtiges Urteil«. (Ebd.) Hans-Georg Gadamer weist darauf hin, dass der Ausdruck *bon gusto* bei Gracian – wie später bei Kant – für ein lebenskünstlerisches Ideal echter Humanität steht.[64] Obwohl Gracian das Ideal einer Menschheit des guten Geschmacks auf die individuell zu realisierende Wahl bezieht, die Bildung des eigenen Geschmackssinns als ethische Aufgabe der täglichen Selbstkultivierung zu begreifen, bleibt in dessen Tugend- und Klugheitslehre – im Gegensatz zum Epikureer Platina – eine programmatische Erörterung der Lebenskunst, geschmackvolles Essen zuzubereiten und zu genießen als eine unvergleichliche Kunst der Weltklugheit, unerwähnt.

Eine ausdrückliche Bezugnahme auf den kulinarischen Geschmack und damit auf die gastrosophische Ethik ist erst bei dem deutschen Philosophen und Frühaufklärer Christian Thomasius nachzuweisen. Dennoch trifft die folgende Feststellung Gadamers zu. »Es gibt Menschen, die eine gute Zunge haben, Feinschmecker, die diese Freuden pflegen: Dieser Begriff des gusto nun ist der Ausgangspunkt für Gracians gesellschaftliche Idealbildung.« (Ebd., 41) Die prudentistische Alltagsethik Gracians verwendet die Kategorie des guten Geschmacks als exemplarische Benennung für die Praxis eines guten Lebens, in welchem Fragen des Genusses mit der Kenntnis des Besten und einer täglichen Übung der Selbstbildung zu tun haben. Obschon die Stellen, wo Gracian explizit vom gusto redet, nicht speziell von der Feinschmeckerei und den Gaumenfreuden handeln, so gebraucht er ihn doch nicht, wie später und noch heute üblich, in einem bloß metaphorischen, sondern durchaus in einem synekdochischen Sinn, um analoge Fragen der praktischen Anforderungen einer weltklugen Lebenskunst zu reflektieren. Insofern ist es unerheblich, dass Gracian seine Ethik nicht am ästhetischen Beispiel des kulinarischen Geschmacks und der Kunst des guten Essens (sowohl der Zubereitung als auch der Beurteilung) konkretisiert.

Gracians allgemeine Geschmacksethik steht im Gegensatz zu dem subjektiven Geschmacksbegriff, der einige Zeit später in der Philosophie beispielsweise von John Locke vertreten und in Kants Geschmacksästhetik referiert wird. »Der Verstand der Menschen«, schreibt Locke im vermeintlichen Widerspruch zu Gracian, »ist ebenso verschiedenartig wie ihr Gaumen; und wer meint, die gleiche Wahrheit werde in dem gleichen Kleide jedem gefallen, darf ebenso gut hoffen, jeden mit der gleichen Kochkunst befriedigen zu können; die Speise mag dieselbe, ihr Nährwert mag groß sein, und doch ist vielleicht nicht jeder imstande, sie, mit einer bestimmten Würze zubereitet, wohlschmeckend zu finden, so dass sie anders zubereitet sein muss, wenn sie für gewisse Leute, selbst für solche mit einem gesunden Magen, bekömmlich sein soll.«[65]

Freilich zielt Lockes Philosophie des Geschmacks und dessen Wahrheit auf den geschmäcklerischen Subjektivismus, wonach jeder einen eigenen Gusto,

64 | Vgl. Gadamer, Wahrheit und Methode, 40.

65 | Locke, Versuch über den menschlichen Verstand, 9.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

seinen eigenen Geschmack und seine eigene Wahrheiten habe. Sowohl in dem privativen Sinne persönlicher Lieblingsspeisen und Lieblingswahrheiten (privater Geschmacksurteile und Geschmacksvorlieben) als auch in dem liberalistischen Sinne, dass jedem Individuum die Freiheit zusteht, willkürlich selbst zu bestimmen, was es gut findet und goutiert, also für wahr (für wohlschmeckend) hält und wie es derlei Geschmacksfragen lebt. Entsprechend lautet Lockes Schlussfolgerung: »Das dürfte auch der Grund sein, warum die Philosophen des Altertums vergeblich danach forschten, ob das summum bonum im Reichtum, im sinnlichen Genuß, in der Tugend oder in der Kontemplation bestehe; mit ebensolchem Recht hätte man darüber streiten können, ob Äpfel, Pflaumen oder Nüsse am besten schmecken, und sich danach in Schulen teilen können.« (Ebd., 322) Dem Gedanken einer allgemeinen Ethik des Geschmacks, wie er nach Epikur von Platina und Gracian vertreten wurde, hält Locke den unbedingten Subjektivismus entgegen, wonach der Geschmack des Gaumens bei jedem Menschen verschieden sei. Wegen dieses geschmäcklerischen Subjektivismus sei es »ein ebenso vergebliches Bemühen, alle Menschen mit Reichtum oder Ruhm zu erfreuen (worin mancher sein Glück sucht), als den Hunger aller Menschen durch Käse und Hummern stillen zu wollen; beides kann wohl diesen und jenen eine sehr bekömmliche Kost sein, andern aber kann es höchst zuwider und unzuträglich sein.«

Thomasius und der moralische Geschmacksbegriff der frühen Aufklärung

Dass ein subjektiver Geschmacksbegriff nicht an die gastrosophische Allgemeinheit einer Ethik und Ästhetik des guten Geschmacks heranreicht, ist besonders bei Christian Thomasius zu erkennen. Thomasius entwickelt die Ansätze von Platina und Gracian zu einer allgemeinen Theorie fort; im Wintersemester 1687/88 hält er seine damals berühmt gewordene Vorlesung über die »französische Lebensart«, die gleichzeitig als »Collegium über des Gratians Grund-Reguln/Vernünfftig/klug und artig zu leben« angekündigt wird.[66] Der Aufklärer Thomasius ist der erste bekanntere deutsche Philosoph, der den guten Geschmack ausdrücklich als Kennzeichen einer Ethik der gastrosophischen Lebenskunst denkt.

Damit kommt ihm an der Schwelle vom 17. zum 18. Jahrhundert die Bedeutung zu, als Drehscheibe zwischen der antiken und der modernen Tradition des gastrosophischen Denkens zu fungieren. Wenn auch ohne den Renaissance-Autor Platina zu erwähnen und auch ohne Bezug auf das epikureische Erbe der Antike hebt Thomasius – lange vor den ausgewiesenen Gastrosophen des 19. Jahrhunderts wie Brillat-Savarin, Antonius Anthus, Friedrich Rumohr oder Eugen Vaerst – hervor, dass die Ethik des kulinarischen Geschmacks der philosophischen

66 | Vgl. Thomasius, Von Nachahmung der Franzosen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

›Ästhetik des Geschmacks‹ zugrunde liegt. »Le bon gout«, erläutert Thomasius, bedeute »eigentlich« einen guten und subtilen Geschmack, der solche Leute auszeichne, »die nicht alleine das was gut schmeckt von anderen gemeinen Speisen wol zu unterscheiden wissen, sondern auch geschwinde durch ihren scharffsinnigen Geschmack urtheilen können, woran es einem Essen mangele«. (Ebd., 10) In dieser zentralen Feststellung taucht für einen kurzen Moment der systematische Grundgedanke einer Gastrosophie des guten Geschmacks auf: Eine gute Esskultur zu entwickeln und als alltägliche Lebenspraxis zu kultivieren, beinhaltet die jedem mögliche, aber individuell auszubildende Fähigkeit, erfahren und sachkundig – eben klug – kulinarisch gute Speisen von kulinarisch weniger guten unterscheiden zu können. Dies erlaubt, von demjenigen als einem Menschen mit gutem Geschmack zu sprechen, welcher aufgrund eines solchen essthetischen Unterscheidungsvermögens und eines ausgebildeten oder verfeinerten Sachverstands die gastrosophische Urteilskraft und Scharfsinnigkeit erworben hat, herausschmecken und angeben zu können, welches kulinarische Werk besser oder welche schlechter gelungen ist und »woran es einem Essen mangele«, wie Thomasius sagt.

Mit dieser gastrosophischen Fundierung eines allgemeinen (essthetischen) Geschmacksbegriffs gelingt es Thomasius, den Blick zu öffnen für die Bedeutung der Küche bei der Herausbildung der kulturellen Moderne und der tiefgreifenden Veränderungen der allgemeinen Lebensweise im Transformationsprozess vom Mittelalter zur bürgerlichen Gesellschaft. Dabei gewinnt diejenige Lebensart und kulinarische Ästhetik an normativen Wert, die Thomasius zu dieser Zeit in Frankreich und in der dort maßgeblichen Küche wahrnimmt. Deswegen spricht er den Rat aus, man solle »die Franzosen nachahmen« – »denn sie sind doch heut zu Tage die geschicktesten Leute, und wissen alle Sachen ein recht Leben zu geben.« Und aufs kulinarische savoir-vivre bezogen: »Sie wissen die Speisen so gut zu präpariren, dass so wohl der Geschmack als der Magen vergnüget wird.« (Ebd., 6)

Ein weltkluger Franzose und beispielhafter Lebemann, niemand anderes als Jean-Jacques Rousseau, wird diesen Enthusiasmus gegenüber der französischen Küche und (Ess-)Kultur des Absolutismus entschieden kritisieren. Dennoch wird seine Kritik jenen gastrosophischen Gedanken bestätigen, auf den es Thomasius anzukommen scheint. Ihm geht es um die philosophische Reflexion einer Lebenspraxis, die der Ästhetik des Essens einen ethischen Wert beimisst. Worin die Ästhetik einer guten Küche besteht und was gutes Essen unter kulinarischen Gesichtspunkten ist, darüber lässt sich streiten – und tatsächlich hat man im Zeitalter der Aufklärung heftig über diese Wahrheitsfragen des guten Geschmacks gestritten. Namhafte Theoretiker wie Hume, Dubos, Bodmer oder Voltaire nehmen Stellung zur philosophischen Problematik des kulinarischen Geschmacks und der Ästhetik des Essens, allen voran Rousseau, dessen Kritik des schlechten Geschmacks der modernen Kultur am radikalsten ausfällt.[67]

67 | Vgl. Stierle, Artikel ›Geschmack‹; Gabler, Geschmack und Gesellschaft.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Rousseaus kreative Landküche

»Gegenwärtig gibt es«, stellt Rousseau fest, »vielleicht keinen zivilisierten Ort auf der Erde, wo der allgemeine Geschmack schlechter wäre als Paris.«[68] Er denkt dabei nicht nur an den Geschmack im übertragenen Sinne der philosophischen Ästhetik, sondern durchaus auch an den kulinarischen Geschmack im Sinne einer gastrosophischen Essthetik. Dementsprechend hält Rousseau der verbreiteten Meinung, die auch von Thomasius vorgetragen wurde, dass man besonders in Frankreich, dem Land der Grande Cuisine, gut zu essen verstünde, entgegen: »Ich würde im Gegenteil sagen, dass die Franzosen nichts vom Essen verstehen, da es so einer besonderen Kunst bedarf, ihnen die Speisen schmackhaft zu machen.« (Ebd., 142)

Rousseaus Kulturkritik basiert auch – was bislang wenig wahrgenommen wurde – auf der expliziten Kritik einer falschen Esskultur und deren schlechten Geschmack. Die gastrosophischen Implikationen der rousseauischen Philosophie sind in jenen Passagen am greifbarsten, die stark an die epikureische Gartenkommune und deren Landküche erinnern. Explizit treten bei Rousseau der subsistenzwirtschaftliche Autonomiegedanke dieser Alternativgesellschaft und somit auch die Tatsache hervor, dass es sich bei einem epikureischen Garten um einen agrarisch kultivierten Nutzgarten handeln muss. Denn so erweitert sich die gastrosophische Lebenskunst praktisch zu einer naturnahen Selbsterzeugung von Lebensmitteln auf dem eigenen ländlichen Bauern- oder städtischen Hinterhof. »Mein Hof«, schreibt Rousseau, »wäre ein Hühnerhof und mein Marstall ein Kuhstall für meine geliebten Milchspeisen. Mein Garten wäre ein Gemüsegarten und mein Park ein hübscher Obstgarten.« (Ebd.)[69]

Dem entsprechend taucht auch bei Rousseau der systematische Gedanke auf, sich sowohl praktisch mit ländlicher Arbeit als auch theoretisch mit der Landwirtschaft und einer naturgerechten Agrikultur zu beschäftigen. Nicht zuletzt als lebensweltlicher Beweis dafür, dass die Philosophie (zum Beispiel als Gastrosophie) durchaus volksnah und bodenständig sein kann. »Da ich mit dem Volk Volk bin«, schreibt der Sokratiker Rousseau, »bin ich Bauer auf dem Feld, und wenn ich über die Landwirtschaft rede, so braucht mich kein Bauer auszulachen.« (Emil, 380) Profunde Zeugnisse seiner naturphilosophischen Reflexionen, die sich gegen die

68 | Rousseau, Emil, 369.

69 | Wenn Kant später bezüglich der philosophischen Dinge des guten Essens politisch-ökonomische Aspekte weder in seiner Ästhetik noch in seiner Ethik berücksichtigt, dann zeigt das, dass er in diesem Punkt stärker von Epikur beeinflusst war als von Rousseau. Dieser Mangel an einer gastrosophischen Kritik der politischen Ökonomie bei Kant erstaunt umso mehr, als seine Sozialphilosophie ansonsten in hohem Maße unter dem Einfluss von Rousseau entstanden ist. Indessen lässt dieses Defizit im Rückschluss und im Vergleich zu Rousseaus politischer Radikalität (oder etwa zur sozialistischen Philosophie eines William Godwin) letztlich Kants Bürgerlichkeit als liberaler Theoretiker ermessen.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

cartesisch-technokratische Entseelung der Natur richten, haben im vierten Buch des *Emile* Eingang gefunden. Auch dokumentieren Rousseaus *Fragmente zur Botanik* eine konzeptuelle Annäherung an die einflussreiche Idee einer Teleologie im Naturdenken, die schließlich von Kant, Schelling und Hegel aufgegriffen und weiterentwickelt werden. Während diese botanischen Studien eine rein kontemplative und ästhetische Betrachtung das Naturschöne in den Vordergrund stellen, philosophiert Rousseau im Zusammenhang seiner gastrosophischen Reflexionen über die umweltethische Differenz zwischen einer zerstörerischen (er spricht von einer »entarteten«) Naturnutzung einerseits so wie einer artgerechten Naturpraxis andererseits. Dabei nähert er sich mit dem Rekurs auf die ›kostbare Natur‹ dem agrargastrosophischen Konzept eines Naturguten, das auf die gastrosophische Metaphysik des Sokrates zurückverweist.

Dass Rousseau seine Kulturkritik auf die Natur als Agrikultur ausdehnt und nicht nur auf die Gesellschaft, die Kultur im engeren Sinne, beschränkt, geht deutlich durch die Eingangsworte des *Emil* hervor. Dort wird ausdrücklich eine die Natur beherrschende und willkürlich manipulierende Landwirtschaft als Inbegriff der menschlichen Naturentfremdung problematisiert – eine kritische Einsicht, die Marxens Kritik der kapitalistischen Landwirtschaft vorbereitet. Ebenso wird in der *Abhandlung über den Ursprung und die Grundlagen der Ungleichheiten* näher auf die gesellschaftshistorischen Implikationen des Ackerbaus eingegangen. Rousseau führt den Gedanken aus, dass die Bewirtschaftung von Ackerland als der universelle Ursprung des Eigentums angesehen werden muss. »Aus dem Ackerbau entsprang die Notwendigkeit, die Erde aufzuteilen, und das einmal festgesetzte Eigentum leitete auf die ersten Regeln der Gerechtigkeit.« Aus diesem gerechten Eigentum leitet sich nicht nur der moralische Maßstabe des Unrechts einer ›ursprünglichen Akkumulation‹ ab. Ebenso gilt: »Die Arbeit gab dem Ackermann ein Recht auf die Früchte eines Feldstücks, das er bestellt hat, und folglich, wenigstens bis zur Ernte, auch auf den Grund selbst, und ununterbrochener Besitz von Jahr zu Jahr verwandelte sich in ein Eigentum.«[70] Allenthalben gibt Rousseau mit dieser im Kontext eines gastrosophischen Gerechtigkeitsdenkens nutzbaren Herleitung eines (kleinbäuerlichen) Eigentumsrechts sowohl zu seiner Zeit als auch heute allen Landlosen eine theoretische Waffe an die Hand, um die Forderung nach einem Menschenrecht auf Landeigentum und ernährungsgerechten Landreformen zu erheben.[71] Allerdings macht sich der Menschrechtstheoretiker

70 | Rousseau, Abhandlung über den Ursprung und die Grundlagen der Ungleichheiten, 241.

71 | Auf Rousseaus Spuren versucht heute Jean Ziegler – als eidgenössischer Gesellschaftstheoretiker und streitbarer Bürger von Genf, der nebenbei auch das Amt des Sonderberichterstatters der UNO-Menschenrechtskommission für das Recht auf Nahrung innehat –, die globalen Ernährungsverhältnisse zu verändern und unter anderem den Landlosen zu ihren Menschenrechten zu verhelfen. In diesem Zusammenhang bezieht sich Ziegler auch ausdrücklich auf Rousseau (und Marx). Vgl. Ziegler, Die neuen Herrscher der Welt und ihre

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Rousseau nicht die Arbeit, die Industrialisierung der Landwirtschaft genauer zu analysieren oder detaillierter über eine naturnahe Agrikultur und einen nachhaltigen Metabolismus von Mensch und Umwelt nachzudenken, wie dies dann bei Karl Marx mit größter Eindringlichkeit stattfindet.[72]

Der natürliche Geschmack?

Neben Reflexionen zu den ökonomischen bzw. landwirtschaftlichen Grundlagen des Essens sind der rousseauischen Ernährungsphilosophie weitere Details zu entnehmen, die Ansätze zu einer gastrosophischen Ethik entfalten. Der sicherlich wirkmächtigste Gedanke, der mit der politisch korrekten Küche Rousseaus in Verbindung zu bringen ist, betrifft den Vegetarismus und das Rohkostideal. Ausdrücklich beruft sich seine Gastrosophie auf die »pythagoreische Lebensweise«.[73] Mit der Forderung einer fleischlosen Ernährungsweise aktualisiert Rousseau an der Schwelle zur modernen Gesellschaft nicht nur die lange Tradition eines philosophischen Vegetariertums. Er setzt auch die entscheidenden Impulse für die im 19. Jahrhundert verstärkt einsetzende Kritik am Fleischessen.

»Einer der Beweise, dass das Fleischessen dem Menschen unnatürlich ist«, schreibt Rousseau, »ist die Gleichgültigkeit der Kinder diesem Gericht gegenüber, und der Vorzug, den sie vegetabiler Nahrung wie Milch, Backwerk, Obst und dergleichen geben.« (Ebd., 144) Freilich ist die spekulative Annahme eines ›natürlichen‹, angeborenen vegetarischen Geschmacks ein wenig überzeugender Gedanke. Über die Behauptung eines fleischlosen Urzustandes hinaus greift Rousseaus zweite und grundlegendere Begründung daher die damals populäre Vorstellung eines Animismus auf. In der Sache bleibt aber der Glaube, dass die Eigenschaften der Tiere in dem, der sie isst, fortleben und zu dessen ›animalischen‹ Eigenschaften werden, genauso spekulativ. Das sieht Rousseau zwar, dennoch hält er an dieser Vorstellung fest, wenn er argumentiert: »Wie man auch diese Erscheinung erklären mag, eines ist sicher, dass die großen Fleischesser im Allgemeinen grausamer und blutrünstiger sind als die anderen Menschen.«

Als (ernst gemeintes) Beispiel für diesen karnivoren Animismus fügt Rousseau die »Barbarei der Engländer« (ebd.) an, in deren Aggressivität und imperialem Hunger sich ein entsprechend hoher Fleischkonsum auswirke. Diese problematische Begründung für eine fleischlose Ernährungsweise verwundert um so mehr, als seine politische Philosophie durchaus argumentative Mittel dafür bietet, das »traurige Vergnügen«, Rebhühner und Hasen oder andere Tiere zu tö-

globalen Widersacher, 277ff.; ders., The Right to Food. Und wie Rousseau einst gegenüber seinem Zögling Emil, so klärt auch Ziegler in einem »Gespräch mit seinem Sohn« die Frage auf, »wie der Hunger in die Welt kommt«. Vgl. Ziegler, Wie kommt der Hunger in die Welt?

72 | Vgl. insbesondere Marx, Das Kapital, 23, 331-530.

73 | Rousseau, Emil, 144.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

ten, schlicht unter tierethischen Gesichtspunkten als unmoralisch zu verurteilen. Für ein auf das gleichberechtigte Wohl der Tiere erweitertes Gerechtigkeitsdenken führt Rousseau ein langes Zitat von Plutarch an, das die bluttriefenden Mahlzeiten, die grausamen Lüste der Fleischfresser und das schreckliche Ermorden friedlicher Tiere in aller erdenklichen Schärfe anprangert. (Ebd., 144-146)

Darüber hinaus werden die landwirtschaftlichen und gesellschaftlichen Folgen des »zerstörerischen Vergnügens« des Fleischessens angeführt. Rousseau kritisiert vor allem die sozialen Privilegien »der Reichen«, deren Fleischkonsum sich auf die Lebensgrundlagen der »armen Leute« auswirke und zu »Elend« führe. (Ebd., 382f.) Damit bringt die rousseauische Gastrosophie erstmals auch ein *ökonomisches Argument* für eine vegetarische Lebensweise vor, die insbesondere in der jüngsten Vergangenheit an zunehmender Bedeutung gewinnt.[74] Rousseau hat bei seiner sozialphilosophischen Problematisierung der fleischlastigen Küche vor allem das illegitime Vorrecht der Oberschicht (des französischen Adels) vor Augen, nach eigenem Belieben Wildtiere zu jagen und zu verzehren. Unschwer lässt sich dieses Unrecht aktuell auf die reichen Länder und deren exzessiven Fleischkonsum übertragen, welcher nachweislich die Verschlechterung der landwirtschaftlichen Lebensgrundlagen und das soziale Elend in den Entwicklungsländern mit verursacht. Angesichts der Ungerechtigkeit dieser Ungleichheit spricht der Vordenker der französischen Revolution die bislang uneingelöste Hoffnung aus: »Die unaufhörlichen Verwünschungen des Volkes machen das Wildbret früher oder später bitter.«[75]

Der Unvernunft des herrschenden schlechten Geschmacks hält Rousseau sein Gegenmodell einer besseren Ernährungs- und Lebensweise vor. Indessen zieht er dafür das unzureichende Konstrukt eines ›natürlichen Geschmacks‹ heran. So strengen seine spekulativen Ausführungen zur Ursprünglichkeit eines natürlichen guten Geschmacks einen naiven Romantizismus an. Rousseau scheint sich dabei auf den Schweizer Literaten Johann Jakob Bodmer, einen der bekanntesten Protagonisten der Geschmacksdiskussion im frühen 18. Jahrhundert, zu beziehen, der die Fiktion eines natürlichen guten Geschmacks lanciert. Bodmers Argumentation verläuft entsprechend: »Man presentiere einem groben Bauern-Kerl, der mit Milch und Käse auferzogen worden, auf der einen Seiten einen Topff Milch, und ein Stück Käse, und auf der andern eine Wein-warm, wie mans nennt, und Zucker-Brodte; Ich bin sicher, dass er sich zu den ersten Trachten halten, und vor den andern einen Eckel bezeugen wird. [...] Wer, meinet ihr, hat den Geschmack besser und natürlicher? Der Bauer, ohne Zweifel, weil für die Gesundheit des Menschen nichts so nachtheilig ist, als etwas süsses.«[76]

Diese Konstruktion übernimmt Rousseau. So solle der »erste Mensch« einen »natürlichen Geschmack« gehabt haben, der ihn mit einfachster Kost zufrieden

74 | Vgl. Lappé, Die Öko-Diät; Lutzenberger/Gottwald, Global denken lokal essen.

75 | Rousseau, Emil, 383.

76 | Bodmer, Discourse der Mahlern, 137f.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

stellte. »Und wenn ich ihn in seinem Urzustand betrachte«, behauptet er, »so zweifle ich nicht, dass die schmackhafteste Nahrung auch die gesündeste ist.«[77] Dabei stellt er sich die historische Vorzeit einer paradiesischen Üppigkeit vor, bei der die wilden Menschen »an den Baumfrüchten, der Jagd und der Fischerei Lebensmittel genug hatten«.[78] Von diesem Naturzustand und dieser ursprünglichen, ebenso gesunden wie schmackhaften einfachen Naturkost ausgehend bedeute die menschliche Kulturentwicklung respektive die Herausbildung einer durch die Erfindung des Ackerbaus künstlichen Esskultur die sukzessive Denaturierung. »Je mehr wir uns vom Naturzustand entfernen, umso mehr verlieren wir unseren natürlichen Geschmack.« (Ebd.) Diese kulturgeschichtliche Ontogenese eines Verlustes des natürlichen Geschmackssinns wiederhole und bestätige sich in jeder phylogenetischen Entwicklung des Einzelnen: »Unsere erste Nahrung ist Milch. Nur gradweise gewöhnen wir uns an schärfere Speisen; anfangs widerstehen sie uns. Obst, Gemüse, Kräuter, gebratenes Fleisch ohne Gewürze und ohne Salze waren ein Festessen für die ersten Menschen.«[79] Sein Zögling Emil soll daher »die guten Früchte und Gemüse, die gute Sahne«, überhaupt »die Milchspeisen« (ebd., 188f.) lieben lernen.

Sicherlich tragen solche Überlegungen, die das kindliche Ideal der Milch und einer kulinarisch abstinenten Naturkost idealisieren, wesentlich dazu bei, dass Rousseaus Geschmacksphilosophie leicht als eine moraline Verzichtsideologie für infantile Körnerfresser und friedliche Laktophagen gedeutet werden kann.[80] Hier geht es nicht darum, die Unzulänglichkeiten der Rede von einem natürlichen Geschmack zu vertiefen, die in diesem Zusammenhang eine Nähe von Rousseaus Denken zu Lockes Philosophie und dessen Theorie des geschmäcklerischen Subjektivismus (Naturalismus) herstellt. Stattdessen kann Rousseaus gastrosophischer Ansatz, der der menschlichen Essistenz überhaupt eine grundbegriffliche Bedeutung und einen konstitutiven Stellenwert für eine Ethik des kulinarischen Geschmacks einräumt, gewürdigt werden. Zu dieser Würdigung gehört, bei ihm einen Begriff des guten Geschmacks hervorzuheben, der – nicht nur, sondern mitunter auch – »gute Früchte und Gemüse« und »gute Sahne« zu genießen weiß.

77 | Rousseau, Emil, 141.

78 | Rousseau, Abhandlung über den Ursprung und die Grundlagen der Ungleichheiten, 2, 240.

79 | Rousseau, Emil, 141.

80 | Vgl. Onfray, Rousseau und die Milchstrasse.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Umwelt- und sozialverträglicher Einkaufskorb

Im Mittelpunkt von Rousseaus gastrosophischen Geschmacksbegriff steht das Ideal einer einfachen, aber qualitätsbewussten Küche, deren Geist spürbar epikureisch ist: »Jede Mahlzeit ist ein Festessen, wo man den Überfluß den Leckerbissen vorzieht.«[81] Diese Leckerbissen-Ästhetik erhebt zwar (quantitativ) die relative »Einfachheit der Speisen« (ebd., 144) zum Prinzip der kulinarischen Vernunft. Doch deren normative (qualitative) Orientierung ist kein angeborener, natürlicher Geschmacks, vielmehr ein ethisch ausgebildeter und praktizierter, politischer Geschmack. Denn Rousseau bringt einen sokratischen Gedanken neu ins Spiel, wenn er argumentiert, dass eine ethische Alltagsküche bereits beim guten Geschmack der richtigen Einkaufsauswahl beginnt.

Rousseauisch gesprochen in Anspielung an den *contract social*, gehört in einen politisch korrekten Einkaufskorb nur im wahrsten Sinne des Wortes sozial Verträgliches. Der politische Akt einer allgemeinfähigen (geschmackvollen) Wahl basiert auf dem normativen Kriterium einer unter ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten verallgemeinerbaren, das Allgemeinwohl berücksichtigenden Auswahl von entsprechenden gerechten Lebensmitteln. Entsprechend gilt: *Jeder Kaufakt inszeniert den Gesellschaftsvertrag*. Bei Rousseau taucht die sokratische Idee des politisch klugen Einkaufs als subversiven Einsatzes einer ethischen Ökonomie wieder auf. »Ich schicke nicht zum Kaufmann, ich gehe selbst hin.« (Ebd., 375) Dass der Philosoph lieber selbst zum Markt geht, als dies anderen Menschen (Dienern bzw. Dienstleistern) zu überlassen, hängt mit einem ebenso simplen wie revolutionären Sachverhalt zusammen – er kann »besser auswählen« und muss »weniger bezahlen«. (Ebd.) Gleichzeitig übernimmt Rousseau das epikureische Ideal einer weisen Selbstgenügsamkeit des kleinen Geldes und relativen Wohlstandes. »Ein Mann von Geschmack und wirklicher Genießer braucht gar keinen Reichtum: es genügt, frei und sein eigener Herr zu sein.« (Ebd., 384)

Worin besteht also der gute Geschmack des ebenso selbstbestimmten wie gerechten Einkaufs? Die zu erwartende Antwort ist weitestgehend bekannt: *Zurück zur Natur!*[82] – im gastrosophischen Sinn eines Zurück zu möglichst vollwertigen und frisch geernteten Naturprodukten aus direkter Vermarktung. »Von Speisen würde ich immer die wählen, die die Natur selbst am besten zubereitet und die durch die wenigsten Hände gehen, um auf unseren Tisch zu gelangen.«[83] Tatsächlich plädiert der Naturköstler auch für Erzeugnisse aus bäuerlicher Landwirtschaft und, wie erwähnt, idealerweise aus dem eigenen Garten. So ist »das

81 | Rousseau, Emil, 381.

82 | Die naturalistische und die Vergangenheit romantisierende Formel *Zurück zur Natur!* hat Rousseau selbst jedoch so nie in den Mund genommen, wie er in seiner Verteidigung gegen Voltaire und Palissot klarstellt. Vgl. Rousseau, Abhandlung über den Ursprung und die Grundlagen der Ungleichheiten.

83 | Rousseau, Emile, 373.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Schwarzbrot, das Emil so gut schmeckt, aus dem selbstgeernteten Getreide gebacken. Der kräftige Rotwein, der so gesund ist und den Durst so gut löscht, ist aus dem Weingarten des Bauern.« (Ebd., 188) Dem landwirtschaftstheoretischen Grundgedanken nach leben die rousseauischen Ökoprodukte von der Nachfrage seitens eines kleinbäuerlichen Produktionssystems, das auf kurzen Abnahmewegen und geringem Transport basiert.

Angesichts einer von diversen Speisen überfüllten Tafel konfrontiert Rousseau seinen fiktiver Zögling Emil mit der rhetorischen Frage: »Durch wie viele Hände glaubst du, ist alles, was du hier auf dem Tisch siehst, gegangen, eher es hierhergekommen ist. [...] Worin bestand der Genuss dessen, was dir ferne Länder und fremde Hände [...] geboten haben?« (Ebd., 188) Sein Einwand gegenüber den vorherrschenden Produktionsverhältnissen und Konsumtionsgewohnheiten zielt auf die globalen Zusammenhänge einer unnötigen Arbeitsteiligkeit innerhalb des Ernährungssektors und richtet sich dagegen, »dass die ganze Welt dazu beitragen musste, dass vielleicht zwanzig Millionen Hände lange daran gearbeitet haben, dass es vielleicht Tausende das Leben gekostet hat«. (Ebd., 188) Hier wird die kulturgeschichtliche Erfahrung greifbar, die dem antizivilisatorischen Protest Rousseaus zugrunde liegt.

Um über die Mittel für eine aufwändige Lebensweise insbesondere der höfischen Gesellschaft (aber zunehmend auch der industriellen Städte) zu verfügen, muss die Land besitzende Oberschicht wie auch der König oder der Staat die steuer- und abgabepflichtigen Bauern des eigenen Landes und – als Kolonialherr fremder Länder – die Sklaven in den kolonialisierten Ländern über jedes Maß ausbeuten: Eine fundamentale Ungerechtigkeit und alltägliche Erfahrung der Unfreiheit, die historisch zur französischen Revolution, zur Abschaffung der Sklaverei, zur Erklärung der Menschenrechte und schließlich zum postkolonialen Widerstand in den ehemaligen Kolonialländern führt. Nur wird diese sozialphilosophische Kritik der politischen Weltökonomie von Rousseau nicht weiter vertieft.

Verbraucherschutz und der Makel der Gewächshauskultur

Gleichwohl richtet der Geschmackstheoretiker Rousseau bereits größere Aufmerksamkeit auf die Warenwelt der Lebensmittel, insofern diese den gesellschaftlichen Geschmack vergegenständlichen und gewissermaßen naturalisieren. So äußert er Bedenken gegenüber der minderwertigen Qualität vieler bloß optisch verschönter Esswaren. Aus der Perspektive des Verbraucherschutzes rät der Aufklärer zur Vorsicht: »Fälschungen würde ich vorbeugen«. (Ebd., 373) Mit der Problematik der Geschmacksfälschung und einer Minderwertigkeit der Esswaren spricht die rousseauische Kulturkritik ein gastrosophisches Thema an, das seit-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

dem durch fortgesetzte Lebensmittelskandale die ebenso subtilen wie profitablen Machenschaften der modernen Lebensmittelindustrie begleitet.[84]

Das Urteil des Verbraucherschützers lässt nichts an Klarheit zu wünschen übrig: »Man fälscht viele Lebensmittel, damit sie besser scheinen, als sie sind. Solche Fälschungen täuschen Auge und Geschmack. Aber sie sind schädlich und machen die gefälschte Ware trotz ihrem guten Aussehen schlechter, als sie vorher war.«[85] Die Wahl, nur unverfälschte Waren mit natürlichem (naturbelassenem) Wohlgeschmack zu kaufen, beinhaltet die Ablehnung von Produkten aus industrieller Landwirtschaft und Gewächshauskultur. »Nichts hat weniger Geschmack als Frühobst. Unter großen Kosten gelingt es dem oder jenem reichen Pariser, das ganze Jahr über aus seiner Tafel schlechtes Gemüse und schlechtes Obst aus seinen geheizten Treibhäusern zu haben.« Schon Rousseau stellt sich die Gewissensfrage, die sich mittlerweile bei immer mehr Menschen regt. »Wozu brauche ich mitten im Winter Kirschen und goldgelbe Melonen, wenn mein Gaumen weder Feuchtigkeit noch Erfrischung nötig hat? Brauche ich in den Hundstagen die schwerverdaulichen Kastanien? Soll ich sie, so wie sie aus dem Ofen kommen, den Stachelbeeren, den Erdbeeren und den durststillenden Früchten vorziehen, die mir die Erde ohne jede Mühe spendet?« (Ebd., 374)

Saisonales Obst und Gemüse, deren je spezifische Jahreszeitlichkeit und Regionalität erst eine natürliche Güte und Geschmacksreife ermöglichen, sind die beste Wahl: Mit dieser Maxime spricht sich Rousseau entschieden gegen eine künstliche Warenvielfalt aus, die nur um den Preis einer aufwändigen und qualitätsmindernden Vermarktung verfügbar ist. Gerade unter dem kulinarischen Gesichtspunkt eines guten Geschmacks kritisiert er die industrielle Landwirtschaft, die für eine Geschmacklosigkeit des Essens sorgt, und plädiert für eine Umorientierung auf ökologische Kost. »Es ist mühsam und geschmacklos«, schreibt der Gastrosoph, »wenn man derart die Ordnung der Natur stört und ihr unfreiwillig Gaben abringt, die sie nur widerwillig und unter Verwünschungen hergibt, denen es an Güte und Geschmack fehlt und die daher weder den Magen nähren noch dem Gaumen schmecken können.« (Ebd., 374) Daher will Rousseau auf seinem Tisch nichts »Weithergeholtes«; statt kostspieliger Spezialitäten aus der Ferne bevorzugt er regionale Erzeugnisse. Mit dem Gedanken einer reterritorialisierten Geschmacksästhetik kehrt sich die koloniale Logik des Konsums um, so dass sich seine Ethik dem Konzept eines kosmogastronomischen Feinschmeckertourismus nähert. »Wenn ich ein Gericht vom Ende der Welt kosten möchte, so würde ich es lieber dort suchen, als es kommen lassen, denn auch den erlesensten Speisen fehlt immer eine Würze, die man nicht mitnehmen kann und die ihnen kein Koch geben kann: die Luft des Klimas, die sie erzeugt hat.« (Ebd., 374)

Nicht nur Produktions- und Konsumtionsverhältnisse der vorherrschenden Esskultur werden verurteilt, ebenso die kulinarischen Präsentationsformen.

84 | Vgl. Angres/Hutter/Ribbe, Futter fürs Volk.

85 | Rousseau, Emil, 177.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Am Beispiel eines prächtigen Festessens in einem »reichen Haus« eine »übermäßige Verfeinerung« kritisiert (ebd., 369). Es werde ein luxuriöser Aufwand mit viel Personal und zahlreichen Gängen, bei denen »ein Gericht dem anderen folgt«, veranstaltet und dazu noch ein enormer Prunk mit teurem Tafelgeschirr – »einem Berg von Silber, der drei Viertel des Tisches bedeckt« – betrieben. (Ebd., 188) Wegen dieser Repräsentationsfunktion und erst recht unter dem Gesichtspunkt des kulinarischen Geschmacks hält Rousseau nichts von der französischen Küche und »findet all unsere pikanten Gerichte geschmacklos« (ebd., 189) und äußert einen »Widerwille« gegen »zusammengesetzte Gerichte« (ebd., 141).

Rousseaus Kritik an der stilbestimmenden französischen Küche findet wenig später durch den Kochkunsttheoretiker Friedrich Rumohr eine systematische Begründung. In diätetischer Hinsicht wird Rousseaus Kritik der Grande Cuisine wiederum von dem Mediziner Christoph Hufeland aufgegriffen. (Siehe I.5) Für die Genealogie des gastrosophischen Denkens ist in dieser Hinsicht entscheidend, dass Rousseau nicht in die diätmoralische Kritik der Unmäßigkeit der philosophischen Tradition einstimmt. Für ihn liegt die Ursache eines unmäßigen Essens nicht in einem Mangel an Moral, sondern im Gegenteil gerade in dem Einfluss einer Moral der naturwidrigen Mäßigung, deren Regiment zwangsläufig zur Diäthysterie führt. »Unser Appetit ist nur darum maßlos«, notiert er, »weil wir ihm Regeln geben, die wider die Natur sind. Durch ständiges Verordnen, Vorschreiben, Hinzufügen und Wegnehmen leben wir mit der Waage in der Hand. Aber diese Waage ist nach unseren Launen geeicht und nicht nach unserem Magen.«[86]

Rousseaus Ernährungslehre verfolgt kein asketisches Ideal der kulinarischen Frugalität, dessen genussfeindlicher Geist im Feinschmecker nur die Verkörperung einer animalischen Unvernunft zu sehen vermag und diese Lebensform per se sittenstreng verurteilt. Bei Rousseau gilt allemal: Besser dem guten Essen als Form des guten Lebens zu viel Wert beimessen, als es gering zu schätzen und zu entwerten zugunsten anderer Lebensinhalte. Dann kann man auch der Feinschmeckerei der Gourmets als ein bloßes Extrem richtig einordnen. »Ich habe manchmal Leute beobachtet, die aufs Essen großen Wert legen«, führt Rousseau aus, »die beim Erwachen schon überlegen, was sie tagsüber essen werden und die Mahlzeit genauer beschreiben, als Polybos eine Schlacht. [...] Die Feinschmeckerei ist das Laster leerer Herzen. Die Seele eines Feinschmeckers sitzt im Gaumen. Er ist nur zum Essen geschaffen. In seiner stumpfen Unfähigkeit ist er nur beim Tisch am Platz. Er kann nur über Gerichte urteilen. Überlassen wir ihn ohne Bedauern dieser Beschäftigung. Besser diese als jede andere, zu unserem wie zu seinem Besten.« (Ebd., 141) Im Unterschied zum traditionellen Diskurs der philosophischen Diätmoral duldet die rousseauische Gastrosophie den Feinschmecker, weil dieser ein Genussleben kultiviert, dessen Defizit lediglich darin liegt, einseitig zu sein. Ist der kulinarische Selbstgenuss eingebettet in ein entsprechendes Gemeinschaftsleben und ist die gastrosophische Lebenskunst ein konstitutiver Be-

86 | Rousseau, Emil, 146.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

standteil einer umfassenderen Freiheitspraxis, findet beides volle Zustimmung. Wie die epikureische Gartenkommune implizieren die utopischen Bilder seiner Landhausexistenz daher das konviviale Ideal einer freundschaftlich-egalitären Vergemeinschaftung. »Dort versammelte ich eine Gesellschaft um mich, die weniger zahlreich als erlesen ist. Freunde, die das Vergnügen lieben und etwas davon verstehen.« (Ebd., 380) So entwirft auch Rousseaus Modell einer idealen Mahlgesellschaft vorpolitische Bilder eines guten Lebens, das mit einigen guten Freunden bei gutem Essen und leichten Feldarbeiten ein glückliches Landleben fristet.

Neue Gesellschaftsordnung als neue Tischordnung

Über die Reflexionen zur kulinarischen Lebenspraxis hinaus beinhaltet das gesellschaftstheoretische Selbstverständnis der rousseauischen Gastrosophie, dass der – im Zentrum seiner politischen Philosophie stehende – Gedanke der Freiheit und Selbstgesetzgebung auch im Binnenverhältnis der Mahlgemeinschaft zu entsprechend humanen Veränderungen führt. Die zivilisatorischen Tischsittengesetze werden von unnötig disziplinierenden Zwängen befreit und das Zustandekommen der Tischgesellschaft durch partizipatorische Teilhabe egalisiert. An der steifen Etikette höfischer Tischmanieren sieht Rousseau einen idealtypischen Beweis für die kulturelle Fehlentwicklung des modernen Zivilisationsprozesses. Denn die Moral dieses anständigen Benehmens und Wohlverhaltens führt nicht zu Selbstbestimmung und Gemeinwohl, sondern zu Konformismus und Selbstverlust. »Immer fordert die Höflichkeit und gebietet der Anstand, immer folgt man angenommenen Gebräuchen und niemals seinem eigenen Sinne.«[87]

Im Widerstand zu dieser Disziplinarmoral und Scheintugend will Rousseau eine Informalisierung der Tischsitten als antizivilisatorische Rückkehr zu einer natürlichen Zwanglosigkeit und Eigengesetzlichkeit der Tischsitten. In dieser – natürlich alles andere als – natürlichen Zwanglosigkeit und Eigengesetzlichkeit konvivialer Umgangsformen verliert der Esstisch als Institution der sozialen Kontrolle an Bedeutung. Die neue Formlosigkeit erlaubt eine edle Verwilderung des Tischbenehmens, die die zivilisierte Tischordnung samt ihrer formalistischenen Etikette revolutioniert. »Die Gerichte werden zwanglos gereicht, der Appetit hebt die Umstandskrämerei auf. Jeder denkt unbefangen zuerst an sich selbst und findet es richtig, dass es der andere ebenso macht. [...] Aus dieser herzlichen und maßvollen Vertraulichkeit entstünde ohne Ungezogenheit, ohne Falschheit und ohne Zwang ein herzhaftes Geplänkel, das hundertmal reizender wäre und die Herzen einander näher brächte als jede Salonpolitur.«[88] Dieser Kritik an den traditionellen Tischsitten geht es nicht um die Abschaffung der Mahlgesellschaft als dem allgemeinen Anlass einer alltäglichen Vergemeinschaftung. Vielmehr findet

87 | Rousseau, Abhandlung über die Wissenschaften und Künste, 35.

88 | Rousseau, Emil, 381.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sich in der rousseauischen Ethik der Tafelkunst jene – von Kant schließlich zu allgemeinen moralischen »Gesetzen einer verfeinerten Menschheit« erhobene – Idee einer konvivialen Humanität.

Insofern Rousseau das soziale Ideal einer leger-egalitären Tischsittlichkeit und Tafelgemeinschaft vor Augen hat, liegt seiner politischen Konzeption eines demokratischen Gemeinwesens eine gastrosophische Gesellschaftsutopie zugrunde. So ist die gute-Mahlzeit-in-guter-Gesellschaft nicht erst bei Kant, sondern bereits bei Rousseau der Vorschein eines guten Zusammenlebens. Das Prinzip der Freiheit und Gleichheit im kultivierten Umgang wird direkt auf die kulinarische Praxis übertragen. Die traditionellen Herrschaftsverhältnisse, sich nur von Anderen bedienen – bekochen, servieren, verköstigen – zu lassen, ohne selbst kulinarisch tätig zu sein, werden im gastrosophischen Ideal einer menschlichen Emanzipation abgeschafft. »Wir wären unsere eigenen Diener, um unsere eigenen Herren zu sein, und jeder würde von allen bedient werden.« (Ebd.)

Die Utopie einer herrschaftsfreien und gleichberechtigten Alltagsküche lässt sich sozialphilosophisch zu einer Gesellschaftskritik ausweiten, die sich über problematische Arbeitsverhältnisse und schlecht bezahlte Dienstleistungen der Gastronomie bzw. der Nahrungsindustrie hinaus gleichermaßen gegen althergebrachte Geschlechterverhältnisse wendet, die Frauen den Arbeitsdienst am Herd aufzwingen. Diese emanzipatorische Perspektive legt die Gastrosophie, die Rousseau im Ansatz entwirft, mit der Vernunftidee einer herrschaftsfreien und gleichberechtigten Küche immerhin nahe. Dennoch bleibt er selbst letztlich der vorherrschenden Esskultur darin unkritisch verhaftet, dass er die Küchenarbeit weder jenseits der tradierten Geschlechterlogik zu denken vermag noch eine eigene Kochkunst praktiziert. Ganz im Sinne seiner selbstkritischen Schrift *Rousseau richtet über Jean-Jacques* wäre speziell in diesem Fall ein Bekenntnis des eigenen Versagens angebracht gewesen.[89] Jedenfalls hätte er sich – gemessen an seinen eigenen Maßstäben – hinsichtlich einer Ethik des guten Essens und der Kochkunst als einer geschlechterneutralen Lebenskunst auch von dem schlechten Geschmack seines historischen und persönlichen Umfeldes befreien müssen. Die entsprechende Begründung dafür liefert Rousseau selber: »Man kann auch an Orten, wo ein schlechter Geschmack herrscht, denken lernen; man darf nur nicht wie die denken, die diesen schlechten Geschmack haben.«[90]

Zwar entwickelt Rousseau keine systematische Theorie der Kochkunst, um seine ablehnende Haltung gegenüber der französischen Grande Cuisine zu rechtfertigen, wie dies bei dem gastrosophischen Ästhetiker Friedrich von Rumohr der Fall sein wird, dessen Schrift über den *Geist der Kochkunst* deshalb gleich zu konsultieren ist. Aber das esskulturelle Gegenprogramm, die »Counter Cuisine« (Belasco), die Rousseau entwirft, um den schlechten Geschmack seiner Zeit zu

89 | Vgl. Weiss/Harper, Rousseau's Political Defense of the Sex-Roled Family; Ehrich-Haefeli, Rousseaus Sophie und ihre deutschen Schwestern.

90 | Rousseau, Emil, 370.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

transformieren, weist mit der Idee einer politisch korrekten Küche und ihrer Tugendlehre gastrosophische Anzeichen auf, in denen die sokratisch-epikureischen Ansätze fortentwickelt werden. Um Rousseau als gastrosophischen Vordenker würdigen zu können, ist er gerade als politischer Philosoph und revolutionärer Menschenrechtler wahrzunehmen, der seine Gerechtigkeitstheorie und seine kulturkritische Geschmacksästhetik mit einem ökologischen Naturdenken verbindet und dies alles lebenspraxisch im ethischen Ideal einer guten Alltagsküche und eines kultivierten Mahlgemeinschaftslebens verankert.[91]

Extrabeilage: Die Bewegung der neuen Kulinarier und ihr kulinaristisches Manifest

Rousseaus Plädoyer für ein naturnahes Denken liefert eine wesentliche Grundlage für das gastrosophische Selbstverständnis der neuen kulinarischen Bewegung unserer Tage, welche mit dem Slogan »Zurück zum Geschmack« ausdrücklich – aber unausgewiesen – ihre rousseauistischen Hintergründe andeutet.[92] Die Vereinigung *Gourmets for Nature* haben ihre politisch korrekte Revolutionsküche sogar mit einem ›Manifest‹ versorgt.[93] Auch eine europaweit agierende Partei besinnt sich – ihrerseits unausgewiesen – ihrer rousseauistischen Philosophie und rufen eine ›Food Revolution‹ aus: »Gutes Essen ist politisch. Daher brauchen wir eine gute Ernährungspolitik, die den Ärmsten das Recht auf Nahrung gibt, die die Nachhaltigkeit und Vielfältigkeit der AgrarKultur widerspiegelt und bei der Landwirte und Verbraucher gemeinsam die Verantwortung für gerechte Preise und gerechten Handel tragen. Die Europäischen Grünen haben eine neue Kampagne gestartet – ›Für eine europäische Ernährungskultur!‹ Zusammen mit Euch möchten wir für ein stärkeres öffentliches Bewusstsein, persönliches Engagement und für partizipative Demokratie kämpfen, um der Ernährungspolitik in ganz Europa eine neue Richtung zu geben und sie zu verbessern.«[94] Doch die weitestgehend getreueste und aktualisierteste Fortsetzung von Rousseaus Gastrosophie – mit ihren Stärken und Schwächen – findet sich heute (ausgerechnet) bei den euro-

91 | Vgl. Wostry, Die Beziehung zwischen Rousseaus politischer Philosophie und den Gesellschaftsvorstellungen ›der Grünen‹. Parteipolitisch und kulturell besonders ›plastisch‹ wird die rousseauistische Idee einer politisch korrekten Alltagsküche bei dem ›grünen‹ Sozialrevolutionär und humanen Sozialplastiker Joseph Beuys und dessen gastrosophisch erweiterten Lebens-Kunst; vgl. Lemke, Jeder Mensch ist ein Kochkünstler.

92 | Vgl. Petrini, Slow Food; Eurotoques, Zurück zum Geschmack.

93 | Vgl. Angres/Hutter/Ribbe, Futter fürs Volk, 309f.

94 | ›Die Grünen‹/EFA (im Europäischen Parlament); vgl. www.eat-better.org/eat-better.php.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

päischen Spitzenköchen, die sich in der Vereinigung *Eurotoques* organisiert haben. Ihr ›kulinaristisches Manifest‹, wie man sagen könnte, um an historische Vorläufer anzuspielen, hat es verdient, hier in voller Länge dokumentiert zu werden:

»Zurück zum Geschmack

Wissenschaft und Technik überschreiten die in Jahrtausenden entstandenen Arten bei Tieren und Pflanzen; die Natur verkommt zur Fabrik, die industrialisierte Landwirtschaft zerstört die Böden und der freie Handel gilt mehr als die Sorge um die Gesundheit der Menschen. Nahrungsmittel werden künstlich geschaffen – von gigantischen Konzernen, deren Geschmacksdiktatur die Sinne täuscht und den Körper betrügt. Da ist es kein Wunder, dass unsere Nahrung nicht mehr die ursprüngliche Kraft und Energie des ›Lebens‹-Mittels in sich trägt! Doch wir müssen diese bedrohliche Entwicklung nicht hinnehmen. Die Alternative heißt: Rückbesinnung auf die natürlichen Grundlagen unserer Ernährung und Vertrauen in unsere eigenen Sinne. Neben industriellen Fertiggerichten gibt es noch immer die traditionell-handwerkliche Küche mit unverfälschten Lebensmitteln – wenn möglich aus ökologischem Landbau und artgerechter Tierhaltung, vorzugsweise aus der Region und nach der jeweiligen Saison. Ganz bewusst verwenden wir hier den Begriff ›Lebensmittel‹ und stellen ihn dem ›Nahrungsmittel‹ gegenüber. Lebensmittel haben mit ›Leben‹ zu tun, sie sind keine beliebig austauschbaren industriellen Massenprodukte. Die Initiative Eurotoques wurde 1986 als Bollwerk gegen Fastfood und Pfusch in der Nahrung gegründet. Was ›Euro‹ bedeutet, ist klar – ›la toque‹ ist französisch und bedeutet ›Kochhut‹, das Standeszeichen der Köche. Hier haben sich Meisterköche zusammengetan, die sich durch die Einhaltung strenger Regeln der Bewahrung des kulinarischen Erbes verpflichtet haben. Diese Idee kann sich aber nur durchsetzen, wenn sie sich bei allen verbreitet, die gern essen – und die kulinarische Kultur bewahren wollen.

Die Esskultur ist in Gefahr!

In ganz Europa sind heute kulinarische Traditionen in Gefahr. Unsere Ernährung erfährt gegenwärtig einen so grundlegenden Wandel wie niemals zuvor in der Geschichte. Die Erfolge in den Forschungslabors haben es ermöglicht, das Lebensmittel an sich zu verändern. Es kann künstlich erzeugt und durch Genmanipulaton, das heißt durch Eingriffe in das Erbgut bei Pflanzen und Tieren, den Bedürfnissen von Industrie und Handel angepasst werden. Zum Zeit zu sparen, greift man im Privathaushalt ebenso wie in der Gastronomie gern zu minderwertigen, industriell gefertigten Nahrungsmitteln – Fertigsoßen, Würzmischungen, zu vorgefertigter Nahrung in jeder Form, die europaweit gleich schmeckt. ›Food-Designer‹ der Industrie statten Nahrungsmittel mit chemischen Zusätzen, Aromaverstärkern und Konservierungsstoffen aus und gestalten Lebensmittel fett- und kalorienarm. Diese ›Fastfood-Kultur‹ geht letzten Endes auf Lasten des Verbrauchers und seiner Gesundheit. Sie unterstützt den Trend zum schnellen Essen, bei dem nicht nur die

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

kulinarische Tradition verloren geht, sondern der auch mangels ausgewogener Ernährung zahlreiche gesundheitliche Risiken birgt. Diese Entwicklung bedeutet auch eine Entfremdung vom Natürlichen, einen Identitätsverlust, einen Verlust von Besinnung und Orientierung. Esskultur ist ein erhaltenswertes Bildungsgut, das nicht auf dem Altar der Bequemlichkeit und Zeitersparnis geopfert werden darf. Kochen ist einerseits eine Kunst, wird sie von Meistern praktiziert, und andererseits eine Kulturtechnik, die von immer weniger Menschen beherrscht wird. Dadurch verschwinden nicht nur die in den Familien überlieferten Rezepte und Fertigkeiten, sondern auch die Sinneswahrnehmungen. Die fernsehgewohnte Menschheit konzentriert sich auf Sehen und Hören; Tast-, Geruch- und Geschmackssinn verkümmern ebenso wie die zum Kochen nötigen handwerklichen Fertigkeiten.

Wider unsere Natur

Im Bereich der industriellen Nahrungsmittelproduktion gibt es weder ethische noch moralische Grenzen. Die Natur wird umgebaut – etwa durch Gentransfer, Bestrahlung und verschiedenste Zusätze wie künstliche Farbstoffe, syntetische Aromen und Konservierungsmittel. Künstlich veränderte Lebensmittel bergen viele Risiken für die menschliche Gesundheit und die Umwelt. Genfood kann beispielsweise Allergien fördern. Der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen in der Landwirtschaft ist für die Betreiber nur dann lohnenswert, wenn er großflächig erfolgt. So wird die Tendenz zur Konzentration auf wenige industrialisierte Großbetriebe unterstützt. Dadurch werden die regionalen Marktstrukturen zerstört und die kleinen, regionalen Erzeuger haben das Nachsehen. Doch genau diese Erzeuger sind für uns die wichtigsten, denn sie liefern die besten Grundstoffe für unsere Küche! ›Functional Food‹ verspricht dem Verbraucher, sich mit einem essbaren Produkt nicht nur nähren zu können, sondern sich auch einen bestimmten Nutzeffekt anzueignen. Die Werbestrategie der Nahrungsmittelindustrie, aus deren Fabrikhallen diese Stoffe ja kommen, ist mit dieser Verknüpfung von Nahrungsmittel und Medikament sehr erfolgreich am Markt. Die Grenzen zwischen Einkaufsmarkt und Apotheke verschwimmen bei jeder Art ›Functional Food‹. Kunstprodukte, deren gesundheitsfördernde Wirkung nicht erwiesen ist, gaukeln dem Konsumenten vor, es komme gar nicht darauf an, seine Ernährungsgewohnheiten zu verändern, um die Krankheiten unserer westlichen Zivilisation zu vermeiden.

Gutes Essen und eine gesunde Umwelt

Auch Naturschutz geht durch den Magen! Diese vielleicht etwas ungewöhnlich klingende Botschaft steht für ein neues Verständnis zwischen Küche und Natur. Letztlich geht es dabei um die Frage, wie jeder Einzelne durch richtiges Einkaufen und Kochen die Natur schützen kann. Lebensmittel sind etwas Natürliches und sollten im Einklang mit der Natur produziert werden, damit nachfolgende Generationen sie auch noch in hoher Qualität genießen können. Diese so genannte ›nachhaltige Entwicklung‹ bedeutet heute im nationalen und internationalen Verständnis, dass sich alles Wirtschaften an der Tragfähigkeit des Naturhaushalts orientieren

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

muss. Die natürlichen Lebensgrundlagen müssen geschützt, die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit und die Wahrnehmung der sozialen Verantwortung erhalten werden. Eurotoques fördert diese Nachhaltigkeit durch pädagogische Arbeit, die Nutzung und Unterstützung regionaler Produzenten, des ökologischen Landbaus und der artgerechten Tierhaltung. Eine Küche der Spitzenklasse ist ohne frische, saisonale und regionale Produkte bester Qualität nicht denkbar. Je natürlicher das Tier sich entwickelt, dessen Fleisch wir verzehren, desto besser sind Qualität und Geschmack. Dies ist einer der Gründe, warum sich Eurotoques für artgerechte Tierhaltung einsetzt, und kleine, regionale Produzenten und Projekte unterstützt, die alten Tierrassen vor dem Aussterben zu bewahren. Massentierhaltung und europaweite, für die Tiere qualvolle Transporte stehen in krassem Gegensatz zu diesen Prinzipien. Der oberste Grundsatz nachhaltigen Wirtschaftens ist die Schonung und dauerhafte Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen (Boden, Wasser, Luft), der Artenvielfalt und der Ressourcen. So ist eine Hauptaufgabe der Landwirtschaft, die Kulturlandschaft in der Region zu erhalten bzw. sie wiederherzustellen. Die zweite Hauptaufgabe ist die Sicherung und Entwicklung der ländlichen Räume. Die landwirtschaftliche Produktion sollte vorrangig auf die Versorgung der Bevölkerung mit gesunden Nahrungsmitteln und Rohstoffen in der Region ausgerichtet sein. Diese Grundsätze sind am ehesten im ökologischen Landbau verwirklicht. Die entscheidende Voraussetzung für eine Wende zu einer umweltgerechten Agrar- und Lebensmittelproduktion ist eine Veränderung unserer Lebens- und Konsumstile. Hier muss ein Wertewandel stattfinden. Neue Normen sind gefragt, wie Regionalorientierung, Qualität statt Quantität, Langlebigkeit, Wiederverwertbarkeit. Gefragt sind kritische Konsumenten mit bewusster Kaufentscheidung. 1950 gaben die Deutschen noch 45 % des Einkommens für Nahrungsmittel aus, 1995 nur noch 15 %. Und diese 15 % liegen leicht höher als die Ausgaben für das Auto!

Rückschritt in die Zukunft

Jeder Einzelne von uns kann dazu beitragen, dass sich unsere Lebensqualität durch bessere Lebensmittel und eine Aufwertung der Esskultur erhöht. Regional und umweltverträglich erzeugte Lebensmittel müssen bessere Marktchancen erhalten; dann wird sich der ökologische Landbau ausweiten und die Leistungen der Landwirte werden besser bewertet und honoriert. Wenn wir weniger, aber dafür artgerecht erzeugtes Fleisch essen, fördern wir den Schutz unserer Umwelt und des Klimas. Gutes Essen zu genießen, gehört ganz entscheidend zur Lebensqualität. Gut heißt aber nicht nur, dass es angenehm schmeckt, sondern auch, dass die Qualität stimmt. Diese Qualität muss aus der Natur kommen, nicht aus der Chemiefabrik. Deshalb sollte unsere Nahrung nicht gegen die Natur, sondern im Einklang mit der Natur erzeugt werden: durch Schonung der natürlichen Ressourcen, Erhaltung der Kulturlandschaft, Schutz der biologischen Vielfalt. Auch das führt zu mehr Lebensqualität – in der Gegenwart und in der Zukunft.«[95]

95 | Eurotoques, Zurück zum Geschmack, 13-17.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Rumohr: Der Geist der Kochkunst

Während Rousseaus Ernährungslehre sich stärker auf die sozialphilosophischen Aspekte einer Ethik des guten Essens richtet und jenen gastrosophischen Epikureismus konzeptuell fortsetzt, der ansatzweise bei den Geschmackstheoretikern Gracian und Thomasius entwickelt wird, stellt Friedrich Rumohr mit seiner Schrift zum *Geist der Kochkunst* aus dem Jahre 1822 eine ideelle Brücke zur kulinarischen Ästhetik Platinas (und die des Sokrates) her. Obgleich ohne ausdrücklichen Bezug auf die Küchenmeisterei des Platina setzt sich Rumohrs Theorie der Kochkunst das Ziel, das Essenmachen kunstphilosophisch zu reflektieren und eine Elementarlehre der kulinarischen Praxis zu begründen. Rumohr schlägt vor, »im Kochen, wie in den schönen Künsten, einen strengen, anmutigen und gleißenden Stil« zu unterscheiden.[96]

Mit dieser begrifflichen Differenzierung der Kochkunst in drei verschiedene Kunststile, von denen uns im Folgenden vor allem die anmutige und die gleißende oder gleißnerische Stilrichtung – wie sich zeigen wird, die Gegenüberstellung der Grande Cuisine zur Nouvelle Cuisine – beschäftigt, wird zum ersten Mal in der abendländischen Geschichte des ernährungsphilosophischen Denkens der Versuch zu einer systematischen Kochkunsttheorie unternommen. Erstmals wird das Essenmachen und die Geschmacksproduktion ausdrücklicher Gegenstand der philosophischen Ästhetik, die mit dieser Kulinarik (als Theorie der Kochkunst) die Essthetik (als Theorie des kulinarischen Geschmacksurteils) ergänzt. Rumohr widerlegt endgültig das platonische Dogma, die kulinarische Praxis beruhe auf keiner Kunst und Wissenschaft, indem er allgemeine Grundsätze aufstellt, die der Grundlegung einer Theorie der Kochkunst dienen sollen. »Kurz, die Kunst ist hier wenigstens auf dem Wege, sich selbst zu erkennen, und ihre Theorie im Entstehen.« (Ebd., 29) Mit dem Versuch, eine philosophische Theorie der Kochkunst, ihrer Gestaltungsprinzipien und Verfahrensweisen zu entwerfen, betritt Rumohr ein bis heute weitestgehend unbekanntes Neuland.[97] Zwar existieren mittlerweile ganze Berge von Kochbüchern und Rezeptsammlungen, aber eine kunstphilosophische Theoriebildung zur Kulinarik und zur Kunst des Essens fehlt immer noch – trotz der Vorarbeiten von Rumohr.

Als Nouvelle Cuisine oder als »anmutigen Stil des Kochens« bezeichnet Rumohr diejenige Zubereitungsart, bei welcher sich das Nützliche (Sättigung) mit dem Guten (Geschmack) vereint. Durch die wohlgefällige Vermählung von Nützlichkeit mit Gutem bringt die anmutige Kochkunst laut Rumohr eine stilvolle Schönheit hervor, die gewöhnlich eher mit »den höchst nutzlosen und ganz einseitig schönen Künsten der Poesie und Malerei«[98] assoziiert werde. Der ästhetische Stil dieser Kulinarik beruhe auf zwei methodischen Komponenten: Der

96 | Rumohr, Geist der Kochkunst, 47.

97 | Vgl. Heldke, Foodmaking as a Thoughtful Practice; Dollase, Kulinarische Intelligenz.

98 | Rumohr, Geist der Kochkunst, 47.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

technischen Komponente des richtigen Umgangs mit dem Naturstoff bzw. dem Ausgangsmaterial einerseits sowie der kreativen Komponente einer autonomen Kombination der Ingredienzien andererseits.

In technischer Hinsicht orientiert sich eine anmutige Zubereitungstechnik zunächst an dem regulativen Ideal einer »Würdigung der arthaften, jedem Nahrungsstoff eigentümlichen Güte«. (Ebd., 32) Eine solche auf die geschmackliche Güte der Naturalien bedachte Bearbeitung verhält sich schonend und bewahrend im Umgang mit den natürlichen Eigenheiten der Dinge als deren inhaltlichen Wertfülle, sofern sich der Kochende zu diesen vorgegebenen und je spezifischen geschmacklichen, farblichen, texturalen, substanziellen Eigenschaften der Zutaten entsprechend verhält. Bei diesem Stil, mit dessen Charakterisierung sich Rumohr erkennbar den sokratischen und platinaschen Überlegungen zu einer guten Küche annähert, beruht die Kunst der Zubereitung darin, die Güte der Zutaten und die natürlichen Eigenschaften der Naturalien, ihre Wohlnatur, in den gustativen Wert einer »Schmackhaftigkeit der essbaren Naturstoffe« (ebd., 34) zu transformieren.

Die technischen Verfahren einer anmutigen Kochkunst bewahrt die wertvolle Natürlichkeit der Zutaten, indem sie die betreffenden Produkte gekonnt in deren Eigengeschmack bewahrheitet. In diesem die ›Natur nachahmenden‹ Sinne vervollkommnet die Kunst die Natur, deren Wertfülle durch diese *perfectio naturae* zu geschmacksästhetisch Wohlgefälligem verwertet und verarbeitet wird. Mittels einer mimetischen Technik, die den Vorrang des Objekts gewährleistet, vereint dieser Kochstil so das Geschmackliche mit dem Nahrhaften, das Schöne mit dem Nützlichen. Zwar geht Rumohr nicht auf Friedrich Schillers Philosophie des Schönen ein, doch ist unverkennbar, dass die Schillersche Ästhetik seinen Prinzipien einer anmutigen Küche als kunstphilosophischer Hintergrund gedient haben könnte.[99]

Schillers Konzept der »technischen Objektivität« lässt sich von der Idee eines Zusammenspiels zwischen der natürlichen Materialität des Objekts einerseits und der Kunstmäßigkeit oder Freiheit einer mimetischen Darstellung dessen Eigenheiten andererseits leiten: »Schön ist ein Kunstprodukt, wenn es ein Naturprodukt frei darstellt. Freiheit der Darstellung ist also der Begriff, mit dem wir es hier zu tun haben.«[100] Schillers Gedanke einer freien und mithin mimetischen Darstellung des zu Gestaltenden als dem leitenden Prinzip eines kunstvollen Gestaltens lässt sich direkt auf den anmutigen Kochstil anwenden beziehungsweise aus ihm ableiten. Eine Präsentationsform, die den Eigengeschmack der verwendeten Zutaten frei darstellt, indem sie sich diesen Eigengeschmack zur Regel ihrer Technik macht, ist ein den Geschmackszweck anmutig bewahrheitendes Kochen, welches das Schöne der wohlnatürlichen Eigenheiten der Naturalien als der ästhetisch-technisch bewahrten Objektivität ihrer Schmackhaftigkeit und

99 | Vgl. Jamme, ›Entwilderung der Natur‹.

100 | Schiller, Kallias oder Über die Schönheit, 29.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Vollwertigkeit sein-lässt. Diese objektive Schönheit des Kochkunstwerks, so ließe sich Schillers Ästhetik im Sinne des anmutigen Kochstils reformulieren, »ist durch eine Regel, die es sich selbst gegeben hat. Autonomie in der Technik, Freiheit in der Kunstmäßigkeit.« (Ebd.)

Rumohrs Überlegungen scheinen unmittelbar bei diesen kunstphilosophischen Bestimmungen anzuknüpfen: Entsprechend des mimetischen Anspruchs einer naturnahen Zubereitungstechnik dürfe, ihm zufolge, der Eigengeschmack der Dinge, ihre Güte »unter keinen Umständen, wie es leider nur zu oft geschieht, durch überkünstelte Bereitungen unterdrückt oder vernichtet werden.«[101] In programmatischer Abgrenzung zum gleißenden Stil des Kochens, der eher visuellen, repräsentativen und symbolischen Komponenten einen konzeptuellen Vorrang einräumt, hebt Rumohr für die anmutige Küche die ästhetische Notwendigkeit eines Primats des guten Geschmacks hervor. Dementsprechend »sollte man nicht einmal dem guten Ansehen die Nahrhaftigkeit und den Wohlgeschmack der Speisen aufopfern. Die Zierde ist vielmehr nur insofern wünschenswert, als sie aus dem Charakter der Speise hervorgeht.« (Ebd., 50)

Dieses konzeptuelle Primat auf das Geschmackliche will Rumohr auf den kulinarischen Gestaltungsprozess im Ganzen angewendet wissen. Dann entstehe das kulinarisch Gute in dem Zusammenspiel zwischen »möglich bester Beschaffenheit und angemessenster Verwendung« der Zutaten, so dass eine anmutige Kochkunst »die wohlfeilsten und zuträglichsten Nahrungsmittel in ihrer einfachsten Bereitung« (ebd., 217) ins Werk setzt. Darüber hinaus meint Rumohr auch allgemeine Grundsätze für die Kunst des Würzens aufstellen zu können. »Ungleichartige, einander widerstrebende Würze soll man nicht durcheinander mischen, weil sie entweder sich gegenseitig aufheben, oder einen widrigen Geschmack hervorbringen würden. Diesen höchst wichtigen Grundsatz tritt man täglich in der Theorie, wie in der Praxis, mit Füßen.« (Ebd., 50) Indessen verschränken sich diese technisch-objektiven Kunstregeln bereits mit den kreativ-subjektiven Prinzipien der zweiten methodischen Komponente einer gastrosophisch guten Küche.

Kulinarische Kreativität oder das Kochkünstlersubjekt

Neben dem technischen Verfahren einer materialgerechten Zubereitung und der darstellerischen Bewahrheitung des natürlichen Eigengeschmacks sowie der Verwendung von wohlfeilen und zuträglichen Nahrungsmitteln berücksichtigt Rumohrs kulinarische Ästhetik auch die autonome Kombination der Zutaten. Das konzeptuelle Prinzip einer kreativen Gestaltung verleiht der kulinarischen Praxis die ›moderne‹ Dimension eines subjektiven Kunstschaffens. Durch die unerlässliche ›Genialität‹ des Künstlersubjekts bleiben »alle Übergänge und Schattierun-

101 | Rumohr, Geist der Kochkunst, 49.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

gen der Kunst der Phantasie, dem Erfindungsgeiste, der lokalen und individuellen Lage des Kochkünstlers überlassen«. (Ebd., 43) Statt einer »knechtischen Verehrung des Meisters« und der »unnützen Weitläufigkeiten und Pedantereien der längst veralteten Kochmanieren«, die sich gegen neue Geschmäcke verschließen und die Kochkunst auf ein schulmäßiges, rein technisches Handwerk reduzieren, plädiert der Kochkunsttheoretiker für die kulinarische Kreativität und die individuelle Phantasie »durch eigene Erfahrung und eigenes Nachdenken.« (Ebd., 194)

Gerade eine phantasievolle Küche, die dem Erfindungsgeist und der lokalen und individuellen Lage des Kochkünstlers großen Spielraum in der Gestaltung eröffnet, wird von einer gleißenden oder ornamentalen Kochkunst – ob nun der klassischen französischen Grande Cuisine oder der apicianischen Kulinarik – ins Extreme übertrieben. Während der anmutige Kochstil seine konzeptuelle Orientierung aus dem methodischen Prinzip der Materialgerechtigkeit im Primat des Eigengeschmacks bezieht, stellt die Große Küche den optischen Eindruck, das visuelle Ansehen oder die repräsenative Symbolik der Speisen in den Vordergrund. Der Charakter der Speise entsteht dabei nicht durch die freie Darstellung ihrer Schmackhaftigkeit und ihres eigentümlichen Wohlgeschmacks. Stattdessen werden die Zubereitungstechniken vollständig der Beliebigkeit der Formgebung untergeordnet.

Am Beispiel eines solcherart »vernunftwidrigen« Umgangs mit Spinat veranschaulicht Rumohr seine Kritik an dem Ästhetizismus der Grande Cuisine: »In einigen Gegenden ist der Missbrauch eingerissen, den Spinat in Wasser abzusieden, das Wasser alsdann wegzuschütten, um endlich durch Hacken und durch Dämpfen in Butter oder Fleischbrühe ein Gemüse daraus zu bereiten. Man gibt ihm, also zugerichtet, auch wohl durch Zwiebeln, wie oben, einen ganz neuen und fremdartigen Geschmack, und bindet ihn mit abgerührtem Mehle, mit Semmelbrösel oder mit ähnlichem. Nichts kann wohl vernunftwidriger sein, als diese Art der Zurichtung.« (Ebd., 176) Kennzeichnet für die Unvernunft dieser Kochkünstelei ist sowohl die Unterdrückung oder Vernichtung des Eigengeschmacks der Zutaten als auch der nutritive Belang, dass der Aspekt des Nützlichen, also der reale Sättigungsinhalt des Kochkunstwerks, zugunsten eines Primats der Form zurücktritt. So wird mit dem guten Geschmack zugleich auch »die Ernährung, der Gehalt, mehr und mehr vernachlässigt und alles in die Zierde und Zurichtung gesetzt.« (Ebd., 48)

Wie Rousseau und Hufeland, so sieht auch Rumohr die gleißende Kochkunst, das kulinarische l'art pour l'art, welches die Gestaltungsfreiheit des Kochens der ›nutzlosen‹ schönen Künste gleichmacht, paradigmatisch verwirklicht in der zeitgenössischen Grande Cuisine Frankreichs. »Die Franzosen sind, wenn nicht die ersten Erfinder, doch die Verbreiter aller Gehäcksel und Vermengungen.« (Ebd., 36)[102] Anders als Hufeland, der eine »zu raffinierte Kochkunst«

102 | Trotz seiner Kritik an der Grande Cuisine, der stilbestimmenden Luxusgastronomie Frankreichs, findet Rumohr durchaus lobende Worte für die französische Alltagsküche. So

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

lediglich aus gesundheitlichen Gründen kritisiert (siehe I.5), zielt Rumohrs Ablehnung der Grande Cuisine primär auf ihre kulinarische Ästhetik. Mit seiner kochkunsttheoretischen Kritik der gleißnerischen »feinen Küche« untermauert er gleichzeitig Rousseaus kulturphilosophische Ablehnung der stilprägenden französischen Kochkultur. Über den technischen Aspekt einer »überkünstelten Überfeinerung«, beispielsweise in Form des Häckselns und Vermengens, hinaus besteht für Rumohr der Ästhetizismus einer Haute Cuisine besonders darin, dass ihre Raffinesse primär repräsentativen Zwecken dienen kann, denen es um symbolische Effekte und schönen Schein geht. Als Repräsentanten dieser bloß augenscheinlich schönen Kochkunst gerät der unbestrittene Star der französischen Kulinarik, Antonin Carême, ins Visier. Zu dessen einflussreichen Ästhetik notiert Rumohr, dass sie zwar lehrreich und genial sei, sich aber »in müßigen Spielen eines empörenden Luxus« (ebd., 239) verliere. Als paradigmatischen Ursprung dieser »denkbar größten Entartung der Kochkunst« führt Rumohr die Küche des Apicius an. Ihre »falsche Ansicht der Kochkunst« habe bereits darin bestanden, »den Charakter jeder Speise durch Mischung und Verarbeitung zu vernichten.« (Ebd., 32) Die apicianische Art zu kochen, die »Apicische Verderbtheit« sei schließlich zum »Vorbild aller modernen Kochbücher« geworden (ebd., 48) – allen voran der klassischen Grande Cuisine.

Antonin Carême und die klassische Grande Cuisine

Frankreichs klassische Spitzenküche findet ihre idealtypische Verkörperung und ihren historischen Höhepunkt in der Person Antonin Carêmes. Innerhalb der Geschichte der modernen Kochkunst ist er derjenige, der als erster die Gestaltungsprinzipien und Produktionstechniken der kulinarischen Ästhetik denen der ›schönen Kunst‹ programmatisch annähert. Bereits in jungen Jahren kreiert Carême aufwändige und äußerst phantasievolle Speisebauwerke wie Nougat-Fabrikate, Meringen und Krokantgebäck. Auch komplizierte Objekte aus Eiweißschnee (Soufflé) gehen aus seiner stilbildenden Kochkunst hervor. Vor allem sind es jedoch die technischen Innovationen einer ›raffinierten‹ Zubereitung, in denen der Großmeister seine Originalität unter Beweis stellt.

Insbesondere die Methoden der Fond- und Saucenproduktion werden von ihm systematisiert und perfektioniert. Dabei gewinnen drei Grundrezepte an konzeptueller Bedeutung: Espagnole, Velouté und Béchamel, die – unter Zugabe von zahlreichen anderen Würzen – als Grundlagen für eine ganze Reihe abgewandelter Saucen (für jeweils ganz bestimmte Gerichte) dienen. Außerdem kommen Mayonnaise und Hollandaise und ihre Variationen zur Anwendung, die nicht auf

lobt er die Tatsache, dass mit der Französischen Revolution die »altfranzösische Haussuppe«, die pot au feu, als einfaches Gericht wieder zu Ehren gekommen sei. Vgl. Rumohr, Geist der Kochkunst, 38.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Fonds basieren und im voraus zubereitet werden können. An seinen Vorgängern kritisiert Carême die Verwendung von nicht gebundenen und daher zu flüssigen Saucenfonds, denen er mehr Festigkeit verschafft, so dass sie die Beilagen visuell verhüllen können. Alle Essenzen und Präparate zusammengenommen, verwendet Carême über hundert Saucenfonds. Seine Saucenküche etabliert das Paradigma eines Kochstils, welcher sich zunächst in der europäischen Esskultur des 19. und 20. Jahrhundert und schließlich auch in den außereuropäischen Ländern zur ›internationalen Küche‹ universalisiert. Mit anderen Worten: »Viele Meister der internationalen Küche sollten nach ihm auf seinen Spuren wandeln.«[103]

Zu der Zeit, als Kant in Königsberg die *Kritik der Urteilskraft* verfasst (und die er wider aller Erwartungen nicht zu einer Theorie der Kochkunst bzw. Ästhetik des kulinarischen Geschmacks ausarbeitet), sitzt Carême im graphischen Kabinett von Paris, wo er in seiner Freizeit Architekturbücher studiert, um dieses Wissen schließlich in seiner Küchenkunst und Kunstküche anzuwenden. So basiert die Ästhetik, die er schafft, neben dem Verfahren der ›Verfeinerung‹ auf dem konzeptuellen Einsatz skulpturaler Formgebung, die sein Kochstil zu einer Speisebaukunst macht und dementsprechend die Küche der Architektur annähert. Die italienischen Baumeister Filippo Terzi, der berühmte Andrea Palladio, Giacomo Barozzi Vignola und der französische Baumeister Jean-Baptiste Leroux, der als Architekt und Dekorateur von Landhäusern bekannt war, werden Carêmes Lieblingsautoren. Sein Interesse gilt weniger den architekturtheoretischen Texten und technischen Abhandlungen als den Bildern und Zeichnungen. Hätte das Schicksal anders entschieden, wäre er vermutlich als ein großartiger Baukünstler in die europäische Kulturgeschichte eingegangen.

Das Schicksal lässt Carême als eines unter fünfundzwanzig Kindern einer elendig armen Familie auf die Welt kommen. Der in jungen Jahren von seiner überforderten Familie ausgesetzte und alleingelassene Bursche hat das zufällige Glück, dass ihn ein Kneipenwirt von der Straße aufsammelt und in die Küche steckt. In der vornehmen Pâtisserie von Bailly erlernt er schließlich das Konditorhandwerk; von dort aus geht er als Pastetenbäcker in die Dienste des Fürsten Talleyrand. Danach arbeitet er für eine beachtliche Zahl adliger Haushalte, darunter den Prinzregenten Zar Alexander I., für den österreichischen Hof beim Wiener Kongress und schließlich sieben Jahre lang beim Baron Rothschild.

Von den architektonischen Visionen seiner fleißigen Lektüre und seiner unermüdlichen Nachzeichnungen erfüllt, macht er sich daran, seinen Gefallen an monumentalen Formen kulinarisch umzusetzen: In seiner Küche beginnen komplizierte Aufbauten und Konstruktionen zu entstehen, die er *pièces montées* nennt und auch unverdauliche und nur noch begrenzt genießbare Speisebaustoffe beinhalten. So kommt es neben den erwähnten Nougat-Objekten und Meringen zu voluminösen Marzipanskulpturen und ›süßen Figuren‹ aus Zuckerwatte und Schmalz.

103 | Revel, Erlesene Mahlzeiten, 196.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

In den Speisebauwerken, die Carême kreiert, werden in verspielter Beliebigkeit Zitate von griechischen Tempelruinen, chinesischen Mühlen, holländischen Eremitagen oder Springbrunnen und türkischen Pavillons, venezianischen Gondeln und ägyptischen Weltkarten eingebaut. Mithilfe derselben Ornamentik enstehen korbartig zusammengestellte Speiseskulpturen, geknetete Brotkrumen, Plattengarnierungen aus Nudelteig, Statuetten aus Zuckerteig und gefärbtem Stärkemehl, Sockel aus Talgfett und allerlei andere Kunstschönheiten, deren reine Repräsentationsästhetik ein ungenießbares Schlaraffenland auferstehen lässt. Der manirierte Wille, dem zubereiteten Gerichten, der Natur und Gestalt ihrer Zutaten eine Kunstform zu verleihen, herrscht auch in der Präsentation vor. Carême prägt den graphischen Entwürfen der Teller und selbst der Bedienungsanordnung seinen ornamentalen Stil auf. Seine Dekorationsmaßnahmen und Masterpläne des Tischarrangements sind so ihrerseits inszenatorische Elemente des Tafelenvironments als essthetizistisches Gesamtkunstwerk. Über ein Jahrhundert dauert es, bis dieser avancierte Stand der Koch-Kunst durch die moderne bildende Kunst eingeholt wird: Erst 1930 verkündet die avantgardistische Künstlergruppe der italienischen Futuristen um Marinetti eine Revolution der klassischen Kochkunst.[104]

Kulinarische Sachkenntnis

Im Unterschied zu einer Kulinarik, die konzeptuell von einer überkünstelten Verfeinerung und der Rezeption ihrer Visualität lebt, zeichnet Rumohrs Gastrosophie eine Kochkunst aus, deren Ästhetik auf der technischen Bewahrheitung und freien Darstellung der eigentümlichen Qualitäten der Zutaten basiert und größte Kenntnisse der Güte und Eigenschaften der Zutaten erforderlich macht. Neben den technischen und kreativen Komponenten der kulinarischen Praxis erwähnt Rumohr daher die geschmacksästhetische Sachkenntnis als eine weitere Grundanforderung an den Geist eines anmutigen Kochstils. »Von großer Wichtigkeit ist es, die Güte der rohen Nahrungsstoffe im Ganzen, wie im Einzelnen beurteilen zu können. Selbst bei Dingen derselben Art ergibt sich oft ein bedeutender Unterschied.«[105] Mit dem Hinweis auf eine zu kultivierende Urteilskraft und Sachkenntnis bestätigt er nicht nur die gastrosophischen Implikationen der kantischen Geschmackstheorie, die die Ausbildung eines ästhetischen Geschmacksurteils zum Kennzeichen einer guten Lebensart macht.

Als Kenner der hippokratischen Diätetik stellt Rumohr ausdrücklich auch Bezüge zu einer gesunden Küche her und dem mit ihr verbundenen Gedanken, dass jeder in der Lage sein sollte, »von den Wirkungen der Nahrungsmittel allgemein

104 | Auf diese avantgardistische Ästhetik des Essens bin ich ausführlicher eingegangen in: Lemke, Die Kunst des Essens, 17-42.

105 | Rumohr, Geist der Kochkunst, 51.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

gültige Auskunft« (ebd., 51) geben zu können. Da es Rumohr jedoch nicht darum geht, die Kochkunst lediglich unter dem Gesichtspunkt der medizinischen Heilkunst, sondern das Kochen als eine ethische Lebenskunst und als Teilpraxis einer vernünftigen Esskultur zu begreifen, die sich (mit dem essthetischen Primat eines guten Geschmacks) an alle gleichermaßen richtet, knüpft er an das humanistische Bildungsideal des bon gusto von Gracian und Kant an. Denn »ein verständiges Essen [scheine] zwar auf den ersten Blick eine bloße Naturgabe zu sein, doch in der Tat ist es eine größere Kunst und setzt mehr Bildung voraus, als man wohl denken möchte.« (Ebd., 199)

Bezüglich der von ihm aufgestellten Grundsätze des anmutigen Stils einer schönen, naturnahen Kulinarik wurde die Meinung vertreten, Rumohrs Theorie der Kochkunst habe die Programmatik der Nouvelle Cuisine der 70er Jahre des 20. Jahrhunderts bereits vorweggenommen.[106] Trotz der programmatischen Nähe dieser Stilrichtung geht seine Theorie jedoch einen für das gastrosophische Denken entscheidenden Schritt weiter. Denn sein ethisch-praxischer Begriff des guten Kochkönnens versteht sich ausdrücklich nicht als eine Restaurantgastronomie von Berufsköchen, sondern als einfache Alltagsküche einer häuslichen Esskultur für jedermann. Mit anderen Worten, Rumohrs *Geist der Kochkunst* kombiniert die ästhetischen Prinzipien einer Nouvelle Cuisine mit der (von Sokrates vorgedachten und über Epikur und Platina weiterentwickelten) Idee einer guten Küche, die den kreativen Umgang mit dem Eigengeschmack der Dinge verbindet. Der gastrosophische Begriff der Kochkunst, den Rumohr damit ansatzweise entwirft, setzt an die Stelle der professionellen Gastronomie und eines kulinarischen l'art pour l'art die individuelle Kochpraxis als täglich habitualisierte Lebenskunst.

Wie Platina am Anfang der Aufklärung, so meint sich Rumohr noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts für sein Nachdenken über ein vernünftiges Essen rechtfertigen zu müssen. »Indes wird gerade die Ernsthaftigkeit und beinahe wissenschaftliche Strenge«, ahnt er, »gar manchem neu und befremdlich in die Sinne fallen. Denn die Kochkunst ist in den letzten Zeiten nur selten in ihrer ganzen Bedeutung und nach ihrem vollen Einfluss auf das körperliche und geistige Wohlsein des Menschengeschlechts aufgefasst worden.«[107] Ersichtlich fällt bei diesem Kunsttheoretiker des frühen 19. Jahrhunderts aber die Rechtfertigung der generellen Bedeutung eines gastrosophischen Denkens für das allgemeine Wohl der Welt schon erheblich selbstbewusster aus als noch zu Zeiten des italienischen Humanismus. Genauer betrachtet, beginnt sich sogar der Spieß umzudrehen, so dass die allgemeine gastrosophische Geistlosigkeit zum eigentlichen Problem wird. Unterstützt durch die Vorarbeiten der erwähnten gastrosophischen Vordenker, allen voran durch Rousseaus Ansätze zu einer politisch korrekten Alltagsküche und vielleicht sogar auch Kants Ideen zu einem gastrosophischen Lebensstil weiß Rumohr direkt an die Ethik des Einzelnen als dem maßgeblichen Faktor der

106 | Vgl. Rath, Reste der Tafelrunde, 23.

107 | Rumohr, Geist der Kochkunst, 26.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

gesellschaftlichen Ernährungsverhältnisse zu appellieren. »Mögest du künftig«, spricht er seinem Leser ins Gewissen, »an dem feinen Aroma leicht zu erzielender Küchenkräuter, an der guten und gut bereiteten Qualität deiner Landesprodukte ein recht inniges Gefallen erwerben. Du würdest hierdurch einem wichtigen Zweige des deutschen Kunstfleißes aufhelfen, dabei höchstwahrscheinlich dich selbst ungleich besser befinden als bisher.« (Ebd., 23)

Grundsätze einer Politischen Gastrosophie

Indem Rumohr die Vernunft in der Küche an die Verwendung und Zubereitung von Landesprodukten knüpft, unterstützt er auch das rousseauistische Plädoyer für eine bäuerliche Landwirtschaft und den Konsum von saisonalen wie regionalen Erzeugnissen. Damit nimmt die systematische Bedeutung der politisch-ökonomischen Zusammenhänge der Nahrungsproduktion – neben den ästhetischen Fragen der Kochkunst – für das gastrosophische Denken weiter zu. Gerade mit Blick auf die globalen Wirtschaftsprozesse sieht Rumohr bereits während der Entstehungsphase des modernen Weltmarktes die Notwendigkeit für bessere und vernünftige Ernährungsverhältnisse: Die Steigerung der Nahrungsproduktion dauere seit geraumer Zeit an, hingegen habe »der auswärtige Markt teils ganz sich verschlossen, teils auch neue Zufuhr reingelassen. Das Mittelmeer versorgt sich aus Ägypten, Südrussland und neuerdings sogar aus dem lang vergessenen Sardinien; Westindien, aus den westlichen Staaten von Nordamerika; aus Ländern, in welchen auf fruchtbaren Gründen ohne baren Geldaufwand, durch Fronen- und Sklavendienste erzielt wird, daher bei jedem Preise immer noch mit einigem Überschusse verkauft werden kann. Aus dem hier veränderten, dort bleibenden Verhältnissen musste demnach bei uns sehr bald eine verderbliche Überfüllung des Marktes entstehen, daraus wiederum eine Niedrigkeit in den Preisen der ersten Erzeugnisse des Landbaues, welche die Unkosten der Hervorbringung bald nicht mehr deckte.« (Ebd., 21)

In diesen Zeiten eines niederschlagenden Überflusses und einer andauernden Preislosigkeit der Agrarprodukte könne, nationalökonomisch betrachtet, »der gemeinen Wohlfahrt keine wesentliche Vermehrung erwachsen«. Es sei denn mittels einer Wertsteigerung durch eine qualitative Verbesserung der Produkte im eigenen Land. Entsprechend Rumohrs äußerst aktuellen wirtschaftspolitischen Reflexionen könne es zu weiterem Wirtschaftswachstum nur durch einen »verbesserten Feldbau« kommen, so dass »durch eine allgemeine Verbesserung der Volksnahrung ein fester, unveränderlicher Markt gesichert wird«. (Ebd., 22) Bemerkenswert ist an dieser Argumentation nicht nur ihre erstaunliche Aktualität, sondern auch der praxisphilosophische Sachverhalt, dass das globale Wirtschaftsgeschehen bis in die Alltagsküche als seinem Entstehungsherd (im wörtlichen Sinne) zurückverfolgt wird. Nur wenn jeder das gastrosophisch Gute einkauft und nachfragt, sorgt der globale Wirtschaftsprozess dafür, dass es über-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

wiegend für den regionalen Konsum überall auf der Welt wächst, erzeugt und angeboten wird. Rumohr leitet aus seiner alltagsweltlichen und damit handlungstheoretischen Fundierung der politischen Ökonomie methodologische Schlussfolgerungen für die Wirtschaftswissenschaft ab. Zu diesen Schlussfolgerungen gehört die Erkenntnis, dass von einer gastrosophischen Ethik eine übergeordnete Zweckbestimmung für die betreffenden Wirtschaftsprozesse herzuleiten ist, so dass letztlich alle ökonomischen, politischen und wissenschaftlich-technischen Aktivitäten als Mittel für diesen ethischen Zweck ausgerichtet werden können. Denn letztlich ist ein Großteil dieser Aktivitäten auf die Ernährung der Menschheit zurückzuführen und eben in ihrem Welt-Essen begründet.

Anstelle eines solchen gastrosophischen Verständnisses des globalen und nationalen Wirtschaftslebens (der Nahrungsmittelproduktion) aber bleibe man üblicherweise, so Rumohr, »auf halbem Wege stehen, indem jenes wissenschaftliche, dichterische, staatswirtschaftliche Lärmen bisher in einem verschämten Stillschweigen sein Ende nahm, sobald als man zum Kochen oder zu der Verarbeitung derselben rohen Nahrungsstoffe gelangte, um deren Besitz man doch so eifrig bemüht zu sein schien.« Bloß wegen des Vorurteils, dass das Essen etwas Unphilosophisches sei, würden die Ökonomen und Politiker sich schämen, anzuerkennen, »dass man so emsig wirtschafte, um besseres Brot und fetteres Schlachtvieh zu schaffen. Ja, sie wollten lieber ahnen lassen, dass alle Verbesserungen im Landbau nur darauf ausgehen, den Handel zu beleben oder den Geldumlauf zu befördern, als sich und andern eingestehen, dass überhaupt sehr viel daran gelegen sei, den Menschen eine bessere Nahrung zu verschaffen.« (Ebd., 27) Mit diesen bis heute uneingelösten Erkenntnissen wird nicht nur eine gastrosophische Fundierung der wirtschaftswissenschaftlichen Theoriebildung auf den Begriff, erst recht werden die ethischen Grundsätze einer politischen Gastrosophie formuliert. Damit präzisiert Rumohr die Gesellschaftstheorie Rousseaus und dessen Kritik der vorherrschenden Esskultur.

Gerade angesichts der esskulturellen Hegemonie eines diätmoralischen Denkens sieht sich er veranlasst, seinen Ansatz zu einer systematischen Theorie der gastrosophischen Vernunft »gegen die Vorurteile der Zeitgenossen in Schutz zu nehmen«. (Ebd.) Was ihrem »verschämten Stillschweigen« gegenüber den angeblich unwichtigen Angelegenheiten des Kochens und Essens – Angelegenheiten, die in Wahrheit sowohl wirtschaftlich und politisch als auch gesundheitlich und alltagskulturell schlechterdings weltbewegende Angelegenheiten sind, die das menschliche Wohl betreffen – zugrunde liegt, ist die sich in dieser Essensvergessenheit zeigende gesellschaftliche Vorherrschaft eines »schlechten Geschmacks«, der das Gastrosophische verkennt und schlechter isst, als er könnte. Dieser schlechte Geschmack zeigt sich gerade in dem platonisch-christlichen Glauben, es würde sich in dem scheinbar »edlen Scham, welcher der größere Teil unserer Zeitgenossen bei Erwähnung des Kochens und des Essens zu empfinden pflegt, ein zartes Gefühl für menschliche Würde« ausdrücken. Das genaue Gegenteil ist der Fall. Die verbreitete Verschämtheit, das alltägliche Essen nicht

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

selbstverständlich als ein philosophisch-ethisches Thema zu begreifen, verleugnet die (mögliche) gastrosophische Würde der menschlichen Essistenz. Vielmehr ist, wie Rumohr mit wünschenswerter Klarheit erkennt, dieses verschämte Stillschweigen gegenüber der fundamentalen Bedeutung des Kochens und Essens für den Zustand der Welt und des eigenen Lebens aus den angeführten Gründen nachgerade ein »großes Übel«. (Ebd., 42)

Kurzer Rückblick

Bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts hat der gastrosophische Diskurs bereits eine beachtliche Systematik angenommen. Beginnend mit Epikurs Hedonismus, dem seinerseits bereits die ernährungsphilosophischen Reflexionen von Sokrates und Hippokrates vorausgehen, etabliert sich über Platina, Gracian, Thomasius, Rousseau (unterschwellig auch Kant) und schließlich über Rumohr stufenweise ein Nachdenken über die Ethik eines guten Welt-Essens. Neben Rumohr ist hier auf weitere gastrosophische Klassiker dieser Zeit hinzuweisen, wie Jean-Anthelme Brillat-Savarin, Alexandre Dumas, Eugen Baron von Vaerst oder Gustav Blumenröder (alias Antonius Anthus).[108]

Allen voran gilt Brillat-Savarin, Autor der viel beachteten *Physiologie des Geschmacks*, als zentrale Figur einer Philosophie des Essens. Im Gegensatz zu Rumohr stellt seine Theorie der »Feinschmeckerei« allerdings die großbürgerliche Haute Cuisine seiner Zeit unkritisch in den Mittelpunkt.[109] Statt einer gastrosophischen Alltagskultur drückt sich in Brillat-Savarins Werk eine anekdotische Begeisterung für eine üppige Gourmandise aus. Insofern hat dieser Klassiker des gastrosophischen Diskurses sogar – und entgegen des eigenen Anspruchs – zu der irrigen und noch heute gerne von Kritikern bemühten Vorstellung beigetragen, dass eine philosophische Würdigung des guten Essens als Praxisform eines ethisch guten Lebens lediglich der snobistische Luxus wohlhabender Feinschmecker sei und folglich bloß »den Hochmut des reichen Mannes« zeige.[110] Wie auch immer das Urteil über Brillat-Savarin ausfallen mag – Rumohrs Ernährungsphilosophie beweist zu Genüge, dass die gastrosophische Ethik keine Privatvergnügen von Gourmets ist und nichts mit der »Schlemmerei« oder »Lüstelei der Reichen« zu tun hat.[111]

Es ist für die philosophischen Hintergründe des modernen Ernährungsbewusstseins bezeichnend, dass Rumohrs ›Geist‹ nicht auf den Tisch seiner Zeitgenossen gekommen ist. »Rumohr erreichte in Deutschland mit seinem Koch-

108 | Vaerst, Gastrosophie; Anthus, Vorlesungen über Esskunst; Dumas, Das große Wörterbuch der Kochkunst; Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks.

109 | Vgl. Onfray, Kritik der genießerischen Vernunft; Barthes, Reading Brillat-Savarin.

110 | Dünnebier/Paczensky, Kulturgeschichte des Essens, 528.

111 | Rumohr, Geist der Kochkunst, 31.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

buch nichts«, stellt sein Herausgeber Koeppen im Vorwort fest. Daher trifft alles andere zu, als dass sein ›Kochbuch‹ mit den herrschenden ästhetischen Werten seiner Zeit übereinstimmte und den kulturellen Bestrebungen der sich formierenden bürgerlichen Gesellschaft als philosophische Grundlage gedient hätte.[112] Eine gastrosophische Lebenskunst, als eigentlicher Geist der Kochkunst, löst in Rumohrs sozialem Umfeld statt echter Begeisterung das übliche Befremden aus. Beispielsweise meint der zeitgenössische Schriftsteller Heinrich Laube seinen unkonventionellen Kollegen karikieren und rügen zu müssen, weil er »das niedrigstgestellte Sinnenpaar, Geruch und Geschmack, mit künstlerischen Gesetzen versorgt« habe.[113] Und Caroline Schelling-Schlegel findet, es »rumore in Rumohr« und »der Fresssinn ist ebenso vortrefflich bei ihm ausgebildet, es lässt sich gar nichts gegen seine Ansicht der Küche sagen, nur ist es abscheulich einen Menschen über einen Seekrebs ebenso innig reden zu hören wie über einen kleinen Jesus«. (Ebd.) Zu diesen verschämten und entgeisterten, aber auch erwartungsgemäßen (frommen) Diffamierungen notiert Wolfgang Koeppen ironisch: »Es bleibt zu vermuten, dass Laube magenkrank war, Caroline nicht kochen konnte.« (Ebd.) Darüber hinaus wissen wir inzwischen, dass auch, wer über Jesus redet, das Essen nicht verschweigen sollte. (siehe I.3)

Rumohrs ebenso schlichte wie scheinbar ›unverschämte‹ Gedanken zur Vernunft einer anmutigen Kochkunst als individueller Lebenskunst eignen sich kaum zur Unterstützung einer bürgerlichen Küche und Esskultur, deren diätmoralischer Funktionalismus in dieser Zeit zur unhinterfragten Normalität wird. Während diese sich auf den gastrosophisch geistlosen Grundsatz beruft, dass der Mensch esse, um zu leben, zieht Rumohr den gegenteiligen Schluss daraus, nämlich »dass der Mensch vernünftig essen und in der Wahl und Bereitung seiner Speisen, eben wie in allen anderen Dingen, sein Urteil erproben müsse«. Mit dieser Aufwertung einer Ethik des guten Geschmacks und einer gastrosophischen Weisheit als konstitutive Elemente einer vernünftigen Lebenspraxis nimmt Rumohr den sokratischen Ursprung dieses Satzes auf, wonach der Mensch, der isst, um zu leben, erst recht gut essen kann, um das Gute lustvoll zu leben.

112 | Vgl. Ueding, Vom Stil der Kochkunst.

113 | Vgl. Koeppen, Vorwort zu Rumohrs Geist der Kochkunst, 12.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

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

Grundsätze einer Philosophie der Zukunft: a ventre principium

Mit Ludwig Feuerbach wenden wir uns dem Denker und Autor des wohl meist zitierten gastrosophischen Satzes zu: »Der Mensch ist, was er isst.« Dabei bleibt es ganz ungereimt, wieso eine inhaltliche Beschäftigung mit seiner Theorie der menschlichen Essistenz, die er selbst an einer Stelle als »Gastrologie« bezeichnet[1], bis heute ausgeblieben ist. Kaum einer kennt die philosophischen Hintergründe dieses verbreiteten Diktums. Fellmann bringt diese Situation treffend auf den Punkt: »›Der Mensch ist, was er isst‹. Dieser zur Zeit des Deutschen Idealismus schockierende Satz von Ludwig Feuerbach hat heute kaum mehr Wert als den einer Kuriosität.«[2] Von dem gesamten Werk Feuerbachs hat sich die Rezeption fast ausschließlich seiner Religionskritik gewidmet. Auch aktuelle Einführungen in das ganze Werk lassen Feuerbachs Gastrosophie unberücksichtigt.[3] Und selbst noch die vereinzelten Versuche, die sich mit seiner Philosophie der Leiblichkeit auseinandersetzen, lassen seine wegweisende Gedanken zu einer gastrosophischen Anthropologie unerwähnt.[4] Viele Einsichten, die sich bei Sokrates, Hippokrates, Epikur, Rousseau und später bei Nietzsche nur angedeutet finden, werden von Feuerbach eingehend beschrieben. Und doch, soviel sei vorausgeschickt, ist auch seine Philosophie der Ernährung fragmentarisch geblieben.

Der Mensch ist, was er isst – in dieser sprichwörtlich gewordenen These komprimiert Feuerbach seine radikale Kritik an den anthropologischen Grundprä-

1 | Ludwig Feuerbach, Das Geheimnis des Opfers, 26.

2 | Fellmann, Kulturelle und personale Identität, 27.

3 | Vgl. Weckwerth, Feuerbach zur Einführung; Winiger, Feuerbach – Denker der Menschlichkeit.

4 | Vgl. Schmidt, Emanzipatorische Sinnlichkeit; Reitemeyer, Philosophie der Leiblichkeit; Wahl, Feuerbach und Nietzsche.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

missen des philosophischen Denkens von Platon bis Kant und Hegel (dessen Vorlesungen der junge Querdenker besucht). Unter dem Banner des »Materialismus« gräbt Feuerbach den tragenden Säulen der traditionellen Philosophie das veraltete Fundament ab: Jenen uralten »supranaturalistischen« Idealismus, welcher für die Trennung und die Überhöhung der Seele gegenüber dem Leib, des Geistes gegenüber dem Körper, der Vernunft gegenüber der Natur, des Bewusstseins gegenüber dem Sein sorgt. In der 1846 erschienenen Streitschrift *Wider den Dualismus von Leib und Seele, Fleisch und Geist* wettert der stürmische Neuerer gegen die idealistische Vorstellung, wonach sich die menschliche Wirklichkeit allein im Geiste abspielt: »Der Leib ist die Existenz des Menschen; den Leib nehmen, heißt die Existenz nehmen; wer nicht mehr sinnlich ist, ist nicht mehr.«[5] Die *Grundsätze der Philosophie der Zukunft* formulieren das Programm einer systematischen Aufwertung der bislang verachteten Sinnlichkeit, der entwürdigten Leiblichkeit des Menschen. »Wenn die alte Philosophie«, so Feuerbach, »zu ihrem Ausgangspunkt den Satz hatte: Ich bin ein abstraktes, ein nur denkendes Wesen, der Leib gehört nicht zu meinem Wesen; so beginnt dagegen die neue Philosophie mit dem Satze: Ich bin ein wirkliches, ein sinnliches Wesen; ja der Leib in seiner Totalität ist mein Ich, mein Wesen selber. Der alte Philosoph dachte daher in einem fortwährenden Widerspruch und Hader mit den Sinnen, um die sinnlichen Vorstellungen abzuwehren, die abstrakten Begriffe nicht zu verunreinigen; der neue Philosoph dagegen denkt im Einklang und Frieden mit den Sinnen.«[6] Zum Programm einer emanzipatorischen Sinnlichkeit erläutert Feuerbach weiter, die alte Philosophie gestünde die Wahrheit der Sinnlichkeit durchaus ein, aber nur versteckt, »nur begrifflich, nur unbewusst und widerwillig, nur weil sie musste«. Im Widerspruch zu dieser rationalistischen Verkennung der menschlichen Sinnlichkeit anerkennt seine Philosophie »die Wahrheit der Sinnlichkeit mit Freuden, mit Bewusstsein: sie ist die offenherzig sinnliche Philosophie.« (Ebd.)

Um sich die Radikalität dieser neuen Philosophie in ihrem vollen Ausmaß systematisch zu vergegenwärtigen, ist daran zu erinnern, dass Feuerbachs Zeitgenossen Karl Marx und Friedrich Engels sie als »eine wirkliche theoretische Revolution« erleben. Der junge Marx spricht sich über den nachhaltigen Einfluss des etwas älteren Feuerbach in höchsten Tönen aus. So verdanke »die positive Kritik überhaupt ihre wahre Begründung den Entdeckungen Feuerbachs. Von Feuerbach datiert erst die positive humanistische und naturalistische Kritik. Je geräuschloser, desto sicherer, tiefer, umfangreicher und nachhaltiger ist die Wirkung der Feuerbachschen Schriften, die einzigen Schriften, seit Hegels Phänomenologie und Logik, worin eine wirkliche theoretische Revolution enthalten ist.«[7]

5 | Feuerbach, Wider den Dualismus von Leib und Seele, Fleisch und Geist, 181.

6 | Feuerbach, Grundsätze der Philosophie der Zukunft, § 36.

7 | Marx, Nationalökonomie und Philosophie, 227.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Begeistert schreibt Marx an anderer Stelle: »Es gibt keinen andern Weg [...] zur Wahrheit und Freiheit, als durch den Feuer-bach. Der Feuerbach ist das Purgatorium der Gegenwart.«[8] Auch Engels verleiht seinem (anfänglichen) Enthusiasmus gegenüber Feuerbachs materialistischer Kritik an der idealistischen Philosophie schwunghaften Ausdruck. »Wer hat [...] das Geheimnis des ›Systems‹ aufgedeckt? Feuerbach. Wer hat die Dialektik der Begriffe, den Götterkrieg, den die Philosophen allein kannten, vernichtet? Feuerbach. Wer hat [...] ›den Menschen‹ an die Stelle des alten Plunders, auch des ›unendlichen Selbstbewusstseins‹ gesetzt? Feuerbach und nur Feuerbach.«[9] Bekanntlich verflüchtigt sich diese ihre anfängliche Begeisterung und geistige Verwandtschaft zur Feuerbachs Philosophie mit der Zeit – nicht zuletzt wegen ihrer unterschiedlichen Einschätzung der Bedeutung der menschlichen Essistenz als Anfangsgrund der Philosophie. So ist es kein Zufall, dass Marx in seinen Feuerbach-Thesen dessen These, dass der Mensch ist, was er isst, unerwähnt lässt und nicht auf die Idee kommt, dahingehend eine weitere These aufzustellen. Diese 12. These ad Feuerbach müsste lauten: *Die Philosophen haben das Essen nur verschieden negiert; es kommt aber darauf an, es besser zu denken*.

Während Marx und Engels die kapitalistischen Wirtschaftsprozesse in den Blick nehmen, ohne jedoch deren eigentlichen (gastrosophischen) Zweck, nämlich die Nahrungsproduktion, zu betonen und sich auf die Kritik der politischen Ökonomie zu konzentrieren, ohne einen systematischen Bezug auf bessere Ernährungsverhältnisse und eine revolutionäre kulinarische Lebenspraxis herzustellen, konkretisiert Feuerbach seine neue Philosophie ausdrücklich als eine Philosophie des Essens. So wird die materialistische Entdeckung der Sinnlichkeit des Menschen bei ihm über die Sinnlichkeit des Essens gedacht. »Sinnlich ist der berauschende Wein, aber sinnlich ist auch das ernüchternde Wasser, sinnlich ist die Üppigkeit und Schwelgerei eines Alkibiades, aber sinnlich ist auch die Armut und Barfüßigkeit eines Phokion; sinnlich ist die Gänseleberpastete, an der der Materialist La Mettrie starb, aber sinnlich sind auch die Gerstenklöße und die schwarze Suppe spartanischer Enthaltsamkeit.«[10]

In einer euphorischen Besprechung des gerade erschienenen Buches *Lehre der Nahrungsmittel* von Jakob Moleschott, der in einer populärwissenschaftlichen Sprache die Resultate der modernen Stoffwechselchemie und Ernährungsphysiologie präsentiert[11], führt Feuerbach zum gastrosophischen Ausgangspunkt seiner neuen Philosophie aus: »Ich beginne meine Denunziation mit der Philosophie und behaupte, dass diese Schrift, obgleich sie nur von Essen und Trinken handelt, den in den Augen unserer supranaturalistischen Scheinkultur niedrigsten Akten, doch von der höchsten philosophischen Bedeutung und Wichtigkeit ist. Ja, ich

8 | Marx, Luther als Schiedsrichter zwischen Strauß und Feuerbach, 27.

9 | Engels, Die heilige Familie, 7.

10 | Feuerbach, Über Spiritualismus und Materialismus, 111.

11 | Vgl. Ingensiep, Moleschott.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

gehe weiter und behaupte, dass nur sie die wahren Grundsätze der Philosophie der Zukunft und Gegenwart enthält, dass wir in ihr die schwierigsten Probleme der Philosophie gelöst finden.«[12]

Entsprechend dieser programmatischen Umwertung der Werte und Neubestimmung der traditionellen dualistischen Grundbegriffe der Philosophie werden die gastrosophischen Grundsätze eines anthropologischen Materialismus entwickelt. »Was haben sich nicht sonst die Philosophen den Kopf zerbrochen mit der Frage von dem Bande zwischen dem Leibe und der Seele! [...] Was haben sich nicht die Philosophen mit der Frage gequält: Was ist der Anfang der Philosophie? Ich oder Nicht-Ich, Bewußtsein oder Sein? Oh, ihr Toren, die ihr vor lauter Verwunderung über das Rätsel des Anfangs den Mund aufsperrt und doch nicht seht, dass der offene Mund der Eingang ins Innere der Natur ist, dass die Zähne schon längst die Nüsse geknackt haben, worüber ihr noch heute euch vergeblich den Kopf zerbrecht!« Aus dieser gastro-ontologischen Kehre im Seinsdenken leitet sich eine radikale Forderung auch für die Erkenntnistheorie ab. Feuerbach erkennt: »Damit muss man anfangen zu denken, womit man anfängt zu existieren. Das *principium essendi* ist auch das *principium cognoscendi*. Der Anfang der Existenz ist aber die Ernährung, die Nahrung also der Anfang der Weisheit. Die erste Bedingung, dass du etwas in dein Herz und deinen Kopf bringst, ist, dass du etwas in deinen Magen bringst. ›*A Jove principium*‹ [von Jupiter der Anfang], hieß es sonst, aber jetzt heißt es: ›*A ventre principium*‹ [vom Bauch der Anfang].« (Ebd.)

Die Nähe dieser Weisheitslehre zu Epikurs Hedonismus des göttlichen Bauches ist kaum zu übersehen. Angesichts der fortgesetzten Denunziation und Verunglimpfung der epikureischen Ethik von Seiten der akademischen Philosophen und anderer Moralhüter antizipiert Feuerbach auch (wie schon Rumohr) für seine radikale Kritik und Erneuerung zu erwartende Entrüstungen und Vorhaltungen: »Also ums Essen und Trinken handelt es sich auch bei der Frage von der Idealität oder Realität der Welt?, ruft entrüstet der Idealist aus.« Tatsächlich musste Feuerbach die Radikalität seines Denkens mit dem Verlust eines ›guten Rufs‹ und der Suspension von seiner universitären Berufslaufbahn bezahlen. Verständlicherweise schimpft der zu Unrecht Marginalisierte zurück, indem er die intrigante Doppelmoral seiner Kollegen bloßlegt und attackiert. »Welche Gemeinheit! Welcher Verstoß gegen die gute Sitte, auf dem Katheder der Philosophie über den Materialismus aus allen Leibeskräften zu schimpfen, dafür aber am *table d´hôte* von ganzem Herzen und von ganzer Seele dem Materialismus im gemeinsten Sinne zu huldigen!«[13]

Trotz der Anfeindung und Missachtung durch das Establishment insistiert Feuerbach unbeirrt auf seiner gastrosophischen Anthropologie der menschlichen Existenz als sich ernährendem Wesen: »Das Sein ist eins mit dem Essen; Sein

12 | Feuerbach, Die Naturwissenschaft und die Revolution, 222.

13 | Feuerbach, Über Spiritualismus und Materialismus, 179.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

heißt Essen; was *ist, isst* und wird gegessen.«[14] Die idealistische Bestimmung des Menschen als einem Subjekt, welchem die Welt als Objekt bloß äußerlich gegenübersteht und seiner tatkräftigen Herrschaft als bloß passive Materie unterwirft, wird die unzertrennliche, dynamische Einheit von Subjekt und Objekt, Mensch und Welt in seiner natürlichen Essistenz entgegengehalten. »Essen ist die subjektive, tätige, Gegessenwerden die objektive, leidende Form des Seins, aber beides unzertrennlich. Erst im Essen erfüllt sich daher der hohle Begriff des Seins«. (Ebd.)[15]

Aus der Sicht einer gastrosophischen Anthropologie kommt eine ebenso elementare wie bis dato unbegriffene Dimension des Menschseins als eines Erfülltseins in den Blick: Die Tatsache, dass der Mensch essentiell durch Essen existiert und dies im Vollsinne des Wortes die substanzielle Wahrheit seines ebenso leiblichen wie geistigen Seins ist. Die Essenz der menschlichen Existenz als essendes Wesen ist die *Essistenz*. In Feuerbachs Formel ausgedrückt: *Der Mensch ist, was er isst*. Aus der Sicht einer Philosophie des Essens beinhaltet dies: Alle gastrosophischen Welt- und Selbstbezüge konstituieren die menschliche Essistenz. In einer Redewendung, die heute nur noch mit Marxens Kritik an Hegels spekulativen Idealismus in Verbindung gebracht wird, fasst Feuerbach seine revolutionäre, neue Essistenzphilosophie zusammen: »Die alte Welt stellte den Leib auf den Kopf, die neue setzt den Kopf auf den Leib; die alte Welt ließ die Materie aus dem Geiste, die neue läßt den Geist aus der Materie entspringen. Die alte Weltordnung war eine fantastische und verkehrte, die neue ist eine natur- und ebendeswegen vernunftgemäße. Die alte Philosophie begann mit dem Denken, sie ›wusste nur die Geister zu vergnügen und ließ darum die Menschen ohne Brot‹, die neue beginnt mit Essen und Trinken.« (Ebd.)

14 | Feuerbach, Die Naturwissenschaft und die Revolution, 222.

15 | Die rationalismuskritische Gastrosophie Feuerbachs nimmt hier grundlegende Einsichten – und einschlägige Formulierungen – von Freuds Metapsychologie des Es-Ich vorweg: »Der Mensch steht mit Bewusstsein auf einem unbewussten Grunde; er ist unwillkürlich da, er ist ein notwendiges Wesen der Natur. Die Natur wirkt in ihm ohne sein Wollen und Wissen. Er nennt seinen Leib sein und ist ihm doch absolut fremd; er isst mit Genuss, und was ihn zum Hunger treibt, ist ein anderes Wesen. Er isst: und doch hat er weder den Grund noch die Folgen desselben in seiner Gewalt […] Er muss essen. Er ist in seinem eigenen Hause ein Fremdling, er hat alle Lasten und Genüsse, Schmerzen und Freuden, ohne doch Grundeigentümer, Herr zu sein. Er ist gestellt auf die Spitze einer schwindelnden Anhöhe – unter ihm ein unbegreiflicher Abgrund. Er weiß nicht seinen Anfang, nicht sein Ende. Er ist eher im Besitz, ohne im Grund des Seins zu sein. Er ist Nicht-Selbst und Selbst. […] Er gehört zur Natur: er ist ein notwendiges Produkt. Er steckt tief in ihr.« Vgl. Feuerbach, Die Naturwissenschaft und die Revolution, 228.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Zur Freiheit der menschlichen Essistenz und die wahre Universalität des Geschmackssinns

Mit der Grundlegung einer gastrosophischen Anthropologie sind entsprechende konzeptuelle Konsequenzen auch für die Moraltheorie und deren Freiheitsbegriff verbunden. Während die moralphilosophische Tradition die menschliche Freiheit (des Willens) in dem strikten und kategorischen Gegensatz zur natürlichen Notwendigkeit des Essens und der damit verbundenen leiblichen Bedürfnisse denkt, widerspricht eine gastrosophische Ethik diesem Dogmatismus. »Ich kann«, macht sich Feuerbach klar, »z.B. von dieser oder jener Speise ›abstrahieren‹, aber nicht von jeder Speise, nicht von der Speise überhaupt; ich muss essen, wenn ich nicht zugrunde gehen will. Aber diese Notwendigkeit empfinde ich, solange ich wenigstens noch bei Verstand und Natur bin, nicht im Widerspruch mit meinem Wesen und Willen; denn ich bin nun einmal ein der Nahrung bedürftiges Wesen. Ich kann mich nicht ohne dieses Bedürfnis denken, und es fällt mir daher auch gar nicht ein, meine Freiheit in die Abwesenheit oder Verneinung desselben zu setzen.«[16]

Es gibt eine Freiheit im Essen, nicht vom Essen: Erst wenn man sich klarmacht, dass der Umstand, aus physischer Notwendigkeit essen zu müssen, den Menschen durchaus nicht die praktische Freiheit raubt, selbst zu bestimmen und selbst zu gestalten, was sie essen, gewinnt man einen allgemeinen ethischen Begriff der Esskultur als einer humanen Praxis der Freiheit. Insofern besteht die kulinarische Selbsterfüllung unter anderem darin, »dass ich diese oder jene Speise nicht essen kann, wenn ich sie nicht essen will; dass ich nicht abhängig von gewissen Speisen, nicht unglücklich, nicht außer mir vor Ärger bin, wenn ich sie entbehre; dass ich essen kann, was nur immer in die Sphäre, in die Gattung eines menschlichen Nahrungsmittels fällt.« (Ebd.) Wegen dieses Freiheitsvermögens ist die menschliche Essistenz gerade nicht gleichzusetzen mit der tierischen Bedürfnisbefriedigung. Denn »der Magen des Menschen, so verächtlich wir auf ihn herabblicken, ist kein tierisches, sondern menschliches, weil universales, nicht auf bestimmte Arten von Nahrungsmitteln eingeschränktes Wesen. Eben darum ist der Mensch frei von der Wut der Fressbegierde, mit welcher das Tier über seine Beute herfällt.«[17]

Der traditionellen Polarisierung zwischen der Vernunft der moralischer Selbstbestimmung und dem Essen als animalischem Trieb hält Feuerbach einen gastrosophischen Freiheitsbegriff entgegen, der allererst die sinnliche Sittlichkeit und Vernunft der menschlichen Essistenz würdigt. Mit unausgesprochener Anspielung auf die platonische Rede vom Hungerbauch als wilden Tier in uns heißt es in den *Grundsätzen der Philosophie der Zukunft*: »Das sittliche und vernünftige Verhältnis des Menschen zum Magen besteht daher auch nur darin, denselben

16 | Feuerbach, Über Spiritualismus und Materialismus, 232.

17 | Feuerbach, Grundsätze der Philosophie der Zukunft, § 53.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

nicht als ein viehisches, sondern menschliches Wesen zu behandeln. Wer mit dem Magen die Menschheit abschließt, den Magen in die Klasse der Tiere versetzt, der reduziert den Menschen im Essen zur Bestialität.« (Ebd.) So wenig, wie Feuerbach der konstruierten Antinomie zwischen einer Freiheit des Willens versus einer Notwendigkeit der Ernährung, zwischen menschlicher Vernunft versus animalischer Bedürfnisnatur folgt, so sehr argumentiert er dafür, die Freiheit des Menschen nicht durch die Gegenüberstellung von Sinnlichkeit und Geistigkeit zu begründen.

Stattdessen geht es um die anthropologische Einsicht, dass sich die menschliche Freiheit über »sein ganzes Wesen« (ebd.) erstreckt und mithin sich das Gute der Freiheit auch – wie schon bei Epikur – gastrosophisch herleiten lässt. »Darum sind Hunger und Durst peinliche Empfindungen, Empfindungen des Unwohlseins, [...] weil ich ohne Speise und Trank nur ein halber, kein ganzer Mensch bin.«[18] Aufgrund dieser Ganzheitlichkeit ihres Wesens sind den Menschen auch keine auf bestimmte Bedürfnisse und Reize genetisch oder physiologisch vorprogrammierte Triebe und keine natürlichen Hungergefühle eigen, vielmehr basieren ihr Vernunftvermögen und ihre Würde in frei auszubildenden, vergeistigten Sinnen. Feuerbach erläutert: »Der Mensch hat nicht den Geruch eines Jagdhundes, eines Raben; aber nur weil sein Geruch ein alle Arten von Gerüchen umfassender, darum freier, gegen besondere Gerüche indifferenter Sinn ist. Wo sich aber ein Sinn erhebt über die Schranke der Partikularität und seine Gebundenheit an das Bedürfnis, da erhebt er sich zu selbständiger, zu theoretischer Bedeutung und Würde: universeller Sinn ist Verstand, universelle Sinnlichkeit Geistigkeit.«[19] Dass diese ganzheitliche Anthropologie zu einer gastrosophischen Phänomenologie des Geschmackssinns (als eines esthetischen Erkenntnisvermögens) führt, sieht auch Feuerbach, wenn er notiert: »Selbst die untersten Sinne, Geruch und Geschmack, erheben sich im Menschen zu geistigen, zu wissenschaftlichen Akten.« (Ebd.)

Gemeine Hausmannskost, alltäglicher Familientisch, öffentlicher Festschmaus

Der gastrosophische Irrtum und Unverstand der traditionellen Moralphilosophien liegt darin begründet, dass sie das offenkundig Gute einer vernünftigen und geschmackvollen Esspraxis für ein rein subjektiv Angenehmes ausgeben. Im deutlichen Gegensatz zu diesem behaupteten subjektiven Relativismus vermag ein vorurteilsfreier Blick auf die realen Verhältnisse die normative Kraft des Faktischen zu erfassen, wonach das kulinarische Glück und der Geschmacksgenuss durchaus einen allgemeinfähigen Vernunftbegriff hergeben. »Die moralischen Hyperphysiker haben dem sinnlichen Genuss in aristokratischem Gedankendünkel alles Recht, allen Anteil an moralischer Gesetzgebung abgesprochen«, so Feu-

18 | Feuerbach, Spiritualismus und Materialismus, 218.

19 | Feuerbach, Grundsätze der Philosophie der Zukunft, § 53.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

erbach in der unvollendet gebliebenen Studie *Zur eudämonistischen Ethik*, »weil er der Allgemeinheit ermangele, nur singulär und partikulär sei; und doch beweist jeder alltägliche Familientisch, jeder öffentliche Festschmaus, wo vielleicht sogar die in ihren politischen, moralischen und religiösen Meinungen uneinigen Köpfe nur im guten Essen und Trinken einig sind, dass es auch einen gemeinschaftlichen Geschmack gibt.«[20]

Die wesentliche Intersubjektivität der kulinarischen Erfahrung, die sich Kant in der transzendentalphilosophischen (bzw. diskursethischen) Idee einer (inter) subjektiven Allgemeinheit von ästhetischen Geschmacksurteilen klarmacht, entnimmt der Materialist Feuerbach, ohne sich auf Kants Philosophie zu berufen, den unmittelbaren Anschauungen des *sensus communis culinarius* – der Faktizität eines gemeinsamen Geschmacksurteils. Der gesellschaftlich vorherrschende Geschmack bezieht seine intersubjektive Geltung, bezieht die Konventionen und Konstruktionen seiner Wahrheit »auf die einfachen, notwendigen, allgemeinen, wenn auch nur, wie alles Menschliche, relativ allgemeinen, volkstümlichen, landessittlichen Speisen. Wie sind im Genusse und Preise solcher Speisen alle Zungen und Herzen einstimmig!« (Ebd., 257) Deshalb – dieser Grundgedanke einer gastrosophischen Ästhetik ist Feuerbach völlig klar – »hat und macht der Geschmack nicht weniger Anspruch auf Allgemeingültigkeit als die übrigen Sinne.«[21]

Zur weiteren Klärung der zwischenmenschlichen Geltungsreichweite und (ess)kulturellen Objektivität des guten Geschmacks geben seine Ausführungen eine Anekdote aus der altchinesischen Philosophie wieder. So habe der chinesische Philosoph Menzius gesagt, ein berühmter Speisekünstler namens Y-ya hätte gewusst, was allgemein munde. Wäre aber sein Geschmacksorgan durch seine Natur von dem der andern Menschen verschieden gewesen wie von dem der Hunde und Pferde, die nicht mit uns derselben Gattung sind, wie würden dann alle Menschen in Sachen des Geschmacks mit Y-ya übereinstimmen können? Jedermann hätte in Betreff der Genüsse mit Y-ya jedoch denselben Geschmack, weil der Geschmackssinn bei allen Menschen ähnlich sei. (Vgl. ebd.) Indessen scheint diese Erläuterung den eigentlichen Punkt einer gastrosophischen Theorie des Geschmacks als eines wahrheitsfähigen, nämlich gemeinschaftlichen und ›allgemeinen‹ Menschensinns nicht zu treffen. Denn die Allgemeinheit des Geschmacks universalisiert sich nicht in dem von Feuerbach mit dieser Anekdote suggerierten Sinne, dass wirklich allen Menschen das Gleiche schmeckt. Dieses Argument würde weder die kulturelle Relativität von Geschmacksurteilen noch die individuelle Subjektivität der Geschmäcker erklären können. Zwar beinhaltet der kulturelle Relativismus des guten Geschmacks und der individuelle Subjektivismus der Geschmäcker immer, dass manche »von dem Genusse einiger Kirschen oder Johannisbeeren über und über schwellen« und andere wiederum »der Kuchen ein Brechmittel ist« und wieder andere »Individuen, die sogar das liebe

20 | Feuerbach, Zur Ethik – Der Eudämonismus, 256.

21 | Feuerbach, Spiritualismus und Materialismus, 105.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

heilige Brot nicht essen und vertragen können«. (Ebd., 106) Dieser esskulturelle Partikularismus des Geschmacks widerlegt aber nicht die gastrosophische Erkenntnis, dass kulinarischen Glücksbegriffen ein gemeinschaftlicher, von vielen geteilter und für gut befundener Geschmack zugrunde liegen kann.

Allerdings sieht Feuerbach die Problematik, dass unter gesellschaftlichen Bedingungen, die einen alltagsethischen und mithin einen geschmacksessthetischen Individualismus ermöglichen, die relative Allgemeinheit der geteilten Geschmacksurteile und Glückserfahrungen jederzeit auch in einen ›privatistisch verwahrlosten‹, einen nicht allgemeinfähigen und nicht intersubjektiv bewahrheiteten Singularismus und Partikularismus verstummen kann. Diesen geschmäcklerischen Subjektivismus führt er am Beispiel des aristokratischen Geschmacks und Lebensstils aus. »Was übrigens den Unterschied des Geschmacks anbetrifft«, stellt Feuerbach fest, »so tritt dieser – und dies ist eine für die Sache des Glückseligkeitstriebes höchst wichtige Bemerkung – eigentlich erst hervor auf dem Gebiete der aristokratischen Kochkunst, der Gourmandise.« Denn »wo der Kaviar oder sonst ein exotisches Reizmittel des Appetites den Anfang macht, hört der Gemeingeist des Geschmacks auf, wird der Geschmack und mit ihm die menschliche Glückseligkeit überhaupt ›subjektiv‹, ›partikulär‹ und ›singulär‹, wozu ihn unsere spekulativen Philosophen ohne Unterscheidung zwischen exquisiter *table d´hôte* und gemeiner Hausmannskost gemacht haben.« (Ebd.)

Indessen ist das Problem der exquisiten table d´hôte in Geschmacks- und Glückbegriffen nicht eigentlich deren exotische Singularität, worin sich gerade ein individuell ausgebildeter, aber doch allgemeiner, mit Anderen gemeinschaftlich geteilter Lebensstils manifestieren kann. Ein bornierter Partikularismus und Privatismus des Geschmacks entsteht, wenn die eigenen (vielleicht sogar mit einigen Anderen geteilten) Wertschätzungen als das allein allgemein Wahre ausgegeben werden. In diesem Fall gilt, wie Feuerbach feststellt: »Jeder glaubt, dass, was ihm wohlschmeckt und wohlbekommt, das müsse notwendig auch den andern wohlschmecken und wohlbekommen, und findet darum den Widerspruch der Erfahrung mit dieser seiner Voraussetzung für ›rein unbegreiflich‹. Ja, der nicht über sich selbst hinaus denkende, ohne Kritik und Unterscheidung von sich auf andere schließende Mensch wendet das compelle intrare (›Nötige sie, hereinzutreten‹) der alleinseligmachenden Kirche auch auf die Speiseröhre an«.[22] Diesem verbreiteten Subjektivismus des Geschmacks wie des Glücks, der die interkulturelle Alterität der Geschmäcker und Glückerfüllungen nicht wahrhaben will, hält Feuerbach einen gastrosophischen Pluralismus des Guten – des Wohlgeschmacklichen wie des Wohllebens – entgegen, der die Vielfalt der indi-

22 | Diese dogmatische Nötigung zum Essen spürt Feuerbach neben »lästigen Bitten« übereifriger Gastgeber auch in jener schwarzen Pädagogik »peinlicher Strafen« auf, wenn die Eltern ihre Kinder und wenn Erzieher ihre Zöglinge, weil sie deren Widerwillen gegen eine Speise, die vielleicht bloß ihre eigene Lieblingsspeise oder eine gesellschaftliche Norm ist, »dem bösen Willen oder Eigensinn schuld geben.« (Ebd.)

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

viduellen Esskulturen und Lebensvollzüge respektiert, ohne dabei die »gemeine Hausmannskost« aus dem Auge zu verlieren (nämlich die diesem Pluralismus notwendig zugrunde liegende Gemeinschaftlichkeit als einer universellen Voraussetzung dieses Guten).

Mündet die geschmackliche Urteilskraft als Resultat eines allgemeinmenschlich gegebenen und gastrosophisch aktivierten Erkenntnis- und Genussvermögens in einem individuell kultivierten, persönlichen Sinn, ist die gastrosophische Individualität eines kulinarisch-ästhetischen Subjektivismus ein unbestreitbares Faktum. Insofern leugnet Feuerbach auch nicht, dass es unter allen Sinnen insbesondere der Sinn des Geschmacks ist, in welchem sich eine Individualität auszubilden und kundzutun vermag. So gesehen, hat man dem Geschmackssinn tatsächlich zutreffend »das Recht auf Individualität nicht streitig gemacht, wie der allgemein anerkannte Satz *De gustibus non est disputandum* sattsam beweist.«[23] Doch die unbestreitbare Wahrheit des individuellen Geschmacksurteils impliziert gerade, dass Kaviar und exotische Reizmittel des Appetites oder Kirschen und Johannisbeeren, Kuchen und das liebe heilige Brot wie jede andere Speise die strittigen Objekte eines gemeinschaftlichen Geschmacks sein können, insofern die Individualität des Urteils sich nicht nur in der Singularität einer unumgänglich subjektiven Beurteilung beweist, sondern auch in einer geteilten und geglückten Übereinstimmung (Konvivialität) mit Anderen darüber bestehen muss, dass diese bis auf Weiteres unbestreitbar gut schmecken.

Mithilfe der für die gastrosophische Ethik zentralen Unterscheidungen zwischen der prinzipiellen Wahrheitsfähigkeit und esskulturellen Objektivität von freien und gemeinschaftlichen Geschmacksurteilen einerseits sowie dem präferenziellen Subjektivismus von privaten Speisevorlieben und darüber hinaus dem faktischen Pluralismus und Relativismus interkulturell verschiedener Geschmacksgewohnheiten andererseits nimmt Feuerbach weitere Korrekturen an den geläufigen Vorurteilen und verkürzenden Dualismen vor, die dazu beitragen, den Bereich des Kulinarischen als etwas Unphilosophisches zu diskreditieren.

Erst das Essen, dann die Moral – des Essens

Entsprechend wehrt sich Feuerbachs Hedonismus gegen eine rigorose Trennung der Moral vom Glück, des sittlich Richtigen vom eudämonistisch Guten, und nimmt darin aktuelle Diskussionen der philosophischen Moraltheorie vorweg (von denen bereits im Kontext der kantischen Ethik die Rede war). Wie ein subjektives Wohlgefallen durchaus moralisch gut sein kann, so braucht umgekehrt das moralisch Richtige nicht nur unangenehme Pflicht sein. Es kann wohlgefällig sein und eine gute Lust bedeuten und glücklich machen – wie beispielsweise die

23 | Feuerbach, Über Spiritualismus und Materialismus, 105.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

gastrosophische Praxis des guten Essens und insbesondere das Glück gemeinsamer Tafelvergnügen.

In einer bemerkenswerten Passage *Zur Ethik – Der Eudämonismus* arbeitet Feuerbach die Amphibolie der Kantschen Moral des Essens, die sich zwischen diätmoralischer Pflichtlehre und gastrosophischer Glückslehre bewegt, heraus. Dort heißt es: »Die Selbsterhaltung ist nach der Moral, auch nach der kantischen, eine Pflicht; folglich ist auch das Essen, als ein notwendiges Selbsterhaltungsmittel, Pflicht. Die Moral hat nun, nach Kant, nur die der Pflicht der Selbsterhaltung entsprechenden Speisen zu ihrem Gegenstande, und Speisen, die zur Selbsterhaltung genügen, sind gute; der Glückseligkeitstrieb dagegen ist ein Gourmand, er geht nur auf Speisen, die angenehm sind, die den Gaumen kitzeln, auf Leckerbissen aus, und Kant hat daher recht: Jeder hat seine eigene Glückseligkeit, d.h. seine eigenen Leckerbissen und Lieblingsspeisen. Ist denn aber dieser Leckerbissentrieb der natur- und pflichtmäßige, der demokratische, populäre Glückseligkeitstrieb? Stimmen nicht alle Menschen darin überein, dass sie vor allem ihren Hunger stillen wollen? Und ist nicht die bloße Stillung des Hungers auch angenehm? Ist nur die Trüffelpastete oder Mandeltorte des kantischen Glückseligkeitstriebes, nicht auch das trockene Brot der Pflicht ein Leckerbissen, wenn man hungrig ist? Ist das Brot nicht so gut wie die Torte ein Gegenstand des Glückseligkeitstriebs?« (Ebd., 256) Und ist, wie man fortsetzen möchte, die Hunger stillende Torte ebenso wie die sättigende Trüffelpastete nicht die beglückende Pflicht einer Moral des Genusses?

Feuerbachs Moraltheorie des Glücks lehrt für sich genommen weder das trockene Brot noch die Mandeltorte oder Trüffelpastete; sie verfährt formal, indem sie – ohne inhaltlich vorzugeben, was jeder im einzelnen essen soll und welcher Leckerbissen individuell goutiert wird – schlichtweg ein allgemein Gutes, nämlich das Wohl einer lust- und geschmackvollen Selbsterfüllung (unseres essistenziellen Selbst) aufzeigt, dessen alltäglich verwirklichter, voller Genuss glücklich macht. Entgegen der üblichen und hier auch von Feuerbach vorgetragenen Kant-Rezeption, entgegen der christlich-asketischen Verachtung des kulinarischen Genusslebens, entgegen aller eilfertigen Einwände und essensvergessenen Denkgewohnheiten verbindet sich in einer gastrosophischen Lebenskunst Moral mit Ästhetik. Auch diese grundlegende Einsicht einer Ethik des guten Essens macht sich Feuerbach klar. »Die Moral verdirbt und verübelt uns nicht [...] den ästhetischen Geschmack, den Wohlgeschmack an guter geistiger und leiblicher Nahrung. Es ist also nicht unmoralisch, Gutes zu essen«. (Ebd.)

Tatsächlich haben die vorangegangenen Ausführungen zu Kant gezeigt, dass er – zumindest ansatzweise – durchaus ein gastrosophisches Zusammenspiel von Moralität und Glückseligkeit, des sittlich Guten mit dem kulinarisch Wohlgefälligen, denkt. Insofern bereitet seine Gastrosophie die revolutionäre Denkungsart Feuerbachs unterschwellig vor. Dessen hedonistische Ethik reduziert den Menschen nicht länger auf ›tierische‹ Funktionen, auf keine Leib-, Lust- oder Bedürfnis-›Animalität‹ und nicht darauf, ›nur zu essen, um zu leben‹. Feuerbachs Phi-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

losophie, darin die sokratischen Ursprünge der Gastrosopie weiterentwickelnd, erklärt das gute Essen zu einer ethisch-eudämonistischen Tugend, ohne dieses Gute vulgär-hedonistisch zum einzigen Lebensinhalt zu verabsolutieren. Entsprechend gilt: »Es ist keineswegs unmoralisch, Leckerbissen zu speisen, wenn man dazu die Mittel hat und darüber nicht andere Pflichten und Aufgaben versäumt.« (Ebd.)

Die Ästhetik dieser eudämonistischen Ethik beinhaltet einen Standpunkt der sozialen Gerechtigkeit, welcher fordert, die verfügbaren Nahrungsmittel und Leckerbissen mit Anderen zu teilen. Auch in diesem gerechtigkeitstheoretischen Sinne ist es gut, moralisch gut zu essen; »aber unmoralisch ist es, das Gute, das man sich gönnt, anderen zu entziehen oder nicht zu gönnen, nur den eigenen, nicht auch den Glückseligkeitstrieb der anderen als eine berechtigte Macht theoretisch und praktisch anzuerkennen, nicht das Unglück anderer wie eine Verletzung des eigenen Glückseligkeitstriebes sich zu Herzen zu nehmen. Tätige Teilnahme an anderer Glück und Unglück [...], um womöglich, [...] dem Übel abzuhelfen – das allein ist Moral.«

Als Beispiel für dieses Gerechtigkeitsprinzip führt Feuerbach aus, es sei »unmoralisch, als Familienvater, diesen Genuss nur mir allein mit Ausschluß der meinigen oder gar auf Kosten ihres eigenen Nahrungsbedürfnisses zu gönnen. Was aber die Moral uns gebietet: uns zu beschränken in unseren Lebensbedürfnissen, wenn sie nur zum Nachteil und Verderber der anderen befriedigt werden können, [...] denn das mit den Seinigen geteilte Stück trockenen Brotes schmeckt und bekommt ihm besser als das allein für sich genossene, saftigste Bratenstück.«[24] Universalisiert man solche gerechtigkeitstheoretischen Erwägungen, wird deutlich, dass es mit Feuerbachs Philosophie schließlich möglich ist, einen weit reichenden Gedanken zu fassen, der zwar schon bei Rousseau nahe lag, aber doch unbegriffen blieb. Dies betrifft den Gedanken, über eine minimale (negative) Fassung des Menschenrechts auf Nahrung hinaus zu gehen und den Rechtsbegriff einer staatlichen Versorgung mit bloß quantitativ ausreichendem Essen durch das volle (positive) Recht auf qualitativ gutes, dem menschlichen Wohl gemäßes Essen zu flankieren. Ein gastrosophischer Begriff des guten Essens ergänzt das Grundrecht auf Sättigung (als Freiheit von Hunger) durch den Glücksaspekt eines Menschenrechts auf kulinarischen Genuss.

Von diesem moralischen Standpunkt aus fällt es Feuerbach nicht schwer, sich konzeptuell stärker auf Marx' Kritik der politischen Ökonomie als Ursache gesellschaftlichen Übels und entwürdigenden Hungerelends bzw. entrechteter Fehlernährung zu beziehen und auf den von Marx und Engels vorgetragenen Einwand zu reagieren, sein anthropologischer Materialismus würde die sozio-historischen und politisch-ökonomischen Bedingungen für die praktische Freiheit einer alltäglichen Verwirklichung menschlichen Glücks außer Acht lassen. Tatsächlich macht sich Feuerbach daraufhin klar, dass eine »Majorität des Menschen-

24 | Feuerbach, Zur Ethik – Der Eudämonismus, 256.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

geschlechts« nur von täglichem Brot leben muss und stellt unter dem Eindruck seiner Lektüre des wirkungsmächtigen Werkes seines jüngeren Kollegen kapitalismuskritisch fest: »Die Tugend bedarf ebenso gut wie der Körper Nahrung, Kleidung, Licht, Luft, Raum. Wo die Menschen so aufeinander gepreßt sind, wie z.B. in den englischen Fabriken und Arbeitswohnungen, wenn man anders Schweineställe Wohnungen nennen kann, wo ihnen selbst nicht der Sauerstoff der Luft in zureichender Menge zugeteilt wird – man vergleiche hierüber die wenigstens an unbestreitbaren Tatsachen interessanter, aber auch schauerlichster Art reiche Schrift von K. Marx: *Das Kapital* – da ist auch der Moral aller Spielraum genommen, da ist die Tugend höchstens nur ein Monopol der Herren Fabrikbesitzer, der Kapitalisten.«[25]

Als Konsequenz aus dieser Einsicht macht sich der marxistische Gastrosoph Feuerbach schließlich den kritischen Standpunkt einer materialistischen und kapitalismuskritischen Gesellschaftstheorie zueigen: »Wo das zum Leben Notwendige fehlt, da fehlt auch die sittliche Notwendigkeit. Die Grundlage des Lebens ist auch die Grundlage der Moral. Wo du vor Hunger, vor Elend keinen Stoff im Leibe hast, da hast du auch in deinem Kopfe, deinem Sinne und Herzen, keinen Grund und Stoff zur Moral.«[26] Feuerbachs gastrosophisch fundierter Materialismus beinhaltet eine revolutionäre Einsicht, die Marx dann in seinen Thesen zu Feuerbach leider unerwähnt lässt, nämlich »dass die notwendigen Lebensmittel auch die notwendigen Tugendmittel sind.« (Ebd., 250)

Die revolutionären Kräfte der Leguminosen

Entgegen den legendären und weithin bekannten Feuerbach-Thesen von Marx, insbesondere der 11. Feuerbach-These – wonach die Philosophen die Welt nur unterschiedlich interpretiert hätten, es aber darauf ankäme, sie zu verändern –, spielt bereits Feuerbach durchaus mit dem Gedanken einer revolutionären Veränderung der gesellschaftlichen Lebensverhältnisse und der Verwirklichung einer besseren Welt. Freilich ganz anders als der Großtheoretiker der proletarischen Bewegung sie denkt. Nämlich, wie nach den bisherigen Ausführungen zu erwarten, durch eine revolutionäre Ernährungspraxis und ›Volksküche‹. Die *gastrosophische Feuerbach-These,* über die Marx nicht nachgedacht hat, die aber als 12.

25 | Diese ›marxistische Politisierung‹ des Feuerbachschen Denkens wird in den späteren Jahren von Marx und Engels nicht gebührend gewürdigt. Jedenfalls fällt Engels späterer Vorwurf, Feuerbach würde keinen kritisch-theoretischen Sinn für gesellschaftliche Probleme haben, angesichts der zitierten und anderer Äußerungen von Feuerbach zu rigoros aus. Hier – mit diesem ungastrosophischen Geist – kündigt sich eine folgenschwere Schwäche der – darin ihrerseits klassischen deutschen – Philosophie von Engels und Marx. Vgl. Engels, Ludwig Feuerbach und der Ausgang der klassischen deutschen Philosophie, 349ff.

26 | Feuerbach, Zur Ethik – Der Eudämonismus, 249.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

These unbedingt denkbar gewesen und notwendig wäre, muss lauten: *Die Philosophen haben die Welt nur verschieden interpretiert, es kommt aber vor allem darauf an, sie besser zu essen.*

Das revolutionäre Potential der Esspraxis soll in das gesellschaftsverändernde Programm einer verbesserten Welt – zumindest einer verbesserten Welt des Essens als einem großen Faktor des Weltgeschehens – münden. Ohne ausdrücklichen Hinweis setzt Feuerbach mit dieser Programmatik die Reflexionen zu einer politisch korrekten Küche bei Rousseau und Rumohr fort. Und ähnlich wie bereits der sozialistische Utopist Charles Fourier[27] realisiert der gastrosophische Utopist Ludwig Feuerbach die »wichtige ethische und politische Bedeutung der Lehre von den Nahrungsmitteln«. In diesem auf praktische Gesellschaftsveränderung hinwirkenden Kontext entsteht auch sein sicherlich berühmtester Satz. »Wollt ihr das Volk bessern«, schreibt der gastrosophische Revolutionstheoretiker Feuerbach, »so gebt ihm statt Deklamationen gegen die Sünde bessere Speisen. Der Mensch ist, was er isst.«[28]

Entgegen der geläufigen und gewissermaßen entschärfenden Interpretation dieses kämpferischen Satzes, die hier eher einen deskriptiven esskultursoziologischen oder gastroethnologischen Sinn hineinliest, verbindet Feuerbach mit seiner Formel ursprünglich einen ethisch-politischen, emanzipatorischen Gedanken. Freilich nimmt er selber diesem Satz an revolutionärer Kraft, indem er den größten Antipoden und die wirkungsstärkste Macht einer antirevolutionären Gesinnung in einem absurden Gegner ausmacht – in der Kartoffel.

In dem populären Knollgewächs – als Wurzel eigentlich etwas durchaus Radikales, legt man den lateinischen Ursprung des Begriffs *radix, radices* (Wurzel, Wurzeln) zugrunde – erkennt Feuerbach in der Kartoffelkost, die damals gerade für die Armen die einzige oder überwiegende Speise ist, ein »unmenschliches und naturwidriges Nahrungsmittel«. Sich auf die neusten Erkenntnisse der damaligen Ernährungswissenschaft stützend, erläutert er zu den Folgen einer solchen einseitigen Diät: »Was soll man von einem Nahrungsmittel halten, in dem Eiweiß und Fettbildner gerade im umgekehrten Verhältnisse von den Eiweißkörpern und dem Fett des Blutes vorhanden sind? Mit Fett kann es das Blut und die Gewebe überfüllen; aber wie es das Blut nur ärmlich mit Eiweiß versorgt, so kann es den Muskeln keinen Faserstoff und keine Kraft, dem Gehirn weder Eiweiß noch phosphorhaltiges Fett zuführen«. (Ebd.)

---

27 | Fouriers kritische Analyse der aufkommenden Industriegesellschaft mündet in der Utopie eines zukünftigen, sozialistischen Schlaraffenlandes. Statt in einer Zivilisation, welche durch Mangel (»Saures«) gekennzeichnet ist, soll den Heranwachsenden in der neuen Gesellschaft, die sich durch Überfluss (»Süßes«) auszeichnet, die Wahrheit der »Harmonie« zuteil werden durch eine intensive Ernährungserziehung, vermittelt über kulinarische Debatten und Spiele zu Geschmacksnuancen. Vgl. Onfray, Der Bauch der Philosophen.

28 | Feuerbach, Die Naturwissenschaft und die Revolution, 229.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

In der programmatischen Ächtung der Kartoffel weiß sich Feuerbach mit großen Köpfen wie Leibniz und Goethe in bester Gesellschaft.[29] Im gleichen Geiste, wie fünfzig Jahre später die avantgardistische Künstlergruppe der italienischen Futuristen gegen die Nudelkultur als wahre Ursache für den sittlich-geistigen Zerfall ihres Landes kämpft, sieht der von der modernen Naturwissenschaft und ihrem physiologistischen Menschenbild naiv begeisterte Feuerbach in der Kartoffelstärke gerade nicht die hoch gepriesene Quelle der preußischen Stärke. Im Gegenteil soll sie der tragische Grund für die unpolitische Schwäche, die allgemeine Trägheit und die geistlose Untertänigkeit der Deutschen sein, welche – wegen ihrer typischen Kartoffeldiät – die historische Chance der 1848er Revolution nicht zu nutzen gewusst hätten. »Daher auch«, so die eigenwillige Analyse der Ursachen für das Scheitern der damaligen Demokratiebewegung, »bei uns der Sieg der Reaktion, der schmähliche Verlauf und Ausgang unserer sogenannten Märzrevolution; denn auch bei uns besteht der größte Teil des Volks nur durch und aus Kartoffelstopfern.«[30]

Gegen dieses Elend ist aber ein Kraut gewachsen, denn ein echtes Potential an revolutionären Kräften sieht der futuristische Trophologe greifbar nahe. So propagiert Feuerbach – den konzeptuellen Formalismus seiner materialen Moraltheorie des Guten ignorierend – das Schlaraffenland der heilbringenden Leguminosen. »Ja, es gibt einen Stoff, der der Bürge einer besseren Zukunft ist, den Keim zu einer neuen, wenn auch langsamen und allmählichen, aber um so solidern Revolution enthält: Es ist der Erbsenstoff. Er zeichnet sich durch seinen Reichtum an Phosphor aus, das Gehirn aber kann ohne phosphorhaltiges Fett nicht bestehen, er ist überdem ein eiweißartiger Körper, und zwar ein solcher, der nicht nur den Klebergehalt des Brotes, sondern auch den im Fleisch enthaltenen Faserstoff bedeutend übertrifft.« (Ebd.) Freilich nimmt sich diese kommunistische Utopie der erbsen-satten Bäuche grotesk aus und klingt weit fantastischer als die alternative Version – Marxens Hoffnung auf den Aufstand der (schlecht ernährten) arbeitenden Massen.

Anders aber als Marx belässt es Feuerbach immerhin nicht dabei, die revolutionäre Praxis ausgerechnet von den armen Arbeitern, also »den armen Schluckern« (ebd.) zu erwarten, die nicht bloß ausgebeutete Produzenten, sondern auch erbärmlich ausgebeutete Konsumenten, massenhafte Kartoffelstopfer und Kartoffelopfer oder sonst wie Falsches Essende sind. Sein Manifest der universellen Glücksdiät – im Übrigen ein Tagtraum, dem später Hans Jonas und heute Einige immer noch nachhängen[31] – richtet sich ausnahmslos an alle und jeden,

29 | Auf diese skurrile Allianz macht Engelhardt (leider ohne Quellenangabe) aufmerksam: »Der Philosoph Leibniz ist der Auffassung, das die Kartoffel den Menschen verdumme. In Goethes Wilhelm Meisters Wanderjahren (1821) ist ebenfalls vom ›unseligen Kartoffelgenuss‹ die Rede.« Vgl. Engelhardt, Ernährungskonzepte, 58

30 | Feuerbach, Die Naturwissenschaft und die Revolution, 229.

31 | Vgl. Jonas, Das Prinzip Verantwortung; Robbins, Food Revolution.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

mithin an sich selber und seinesgleichen. »Auch wir, die wir unverdienterweise so glücklich sind, nicht allein von Kartoffeln zu leben, müssen die Lehre der Nahrungsmittel zu unserer Richtschnur nehmen, wenn wir einen guten Grund zu einer neuen Revolution legen wollen. Die Diät ist die Basis der Weisheit und Tugend, der männlichen, muskelkräftigen, nervenstarken Tugend; aber ohne Weisheit und Tugend gedeiht keine Revolution.« (Ebd., 230)

Bemerkenswerterweise bietet die Philosophiegeschichte keinerlei Auskünfte über die Weisheit und Tugend Feuerbachs eigener Küche und des Bauches dieses Philosophen. Vermutlich aber würde sich, wüsste man mehr darüber, nur der Verdacht erhärten, dass hier kein kulinarischer Praktiker oder Praxist spricht, und dass die vertretene politische Ethik und Lebenskunst des guten Essens entgegen des eigenen Anspruchs nicht mehr ist als eine gut gemeinte Schreibtischidee. Jedenfalls taucht auch bei Feuerbach das fundamentale Defizit der männlichen Vordenker einer gastrosophischen Ethik auf, nämlich (und mit Ausnahme von Rumohr) keine eigene Küchenerfahrung, keine eigene Weisheit der kulinarischen Praxis und keine alltagspraktische Kenntnis der Kochkunst ausgebildet, nicht die ganze Fülle des guten Essens gelebt zu haben. Lassen wir es auf diesen enttäuschenden Feststellungen beruhen und wenden uns einem anderen und ergiebigeren Aspekt von Feuerbachs Philosophie zu – seinem gastrosophischen Naturverständnis.

Menschwerdung der Natur

Für Feuerbach impliziert die Einsicht, dass das menschliche Sein wesentlich ein Ernährt-Sein ist, eine naturphilosophische Dimension. An dem essistenziellen Wesen des Menschen tritt hervor, dass er ein Teil der Natur ist und natürliches Sein inkarniert. Während sich Hippokrates, wie sich herausstellte, diese Erkenntnis unter medizinwissenschaftlichen Gesichtspunkten klarmacht, verknüpft Feuerbach seine gastrosophische Ethik mit den Ansätzen zu einer ökologischen Anthropologie, und vertieft damit sowohl die hippokratischen als auch die sokratischen und rousseauischen Überlegungen zu einem gastrosophischen Naturbegriff. Wenn die Nahrung für den Menschen der reale »Anfang der Weisheit« ist, »so ist notwendig auch der objektiv begründete Anfang, die wahre Basis der Philosophie, die Natur.«[32]

Während die anthropologischen Beschreibungen dieses Mensch-Natur-Metabolismus im historischen Materialismus von Marx die Arbeit, d.h. das Natur-bearbeitende Verhältnis des Menschen ins Zentrum rücken, setzt Feuerbachs naturalistische Anthropologie, wie er selbst seine Ökologie bezeichnet, auch hier beim Essen an, d.h. beim Natur-kultivierenden Verhältnis des Menschen. Was auf der einen Seite die gesellschaftliche Praxis einer ökonomischen Naturaneig-

32 | Feuerbach, Über den ›Anfang der Philosophie‹, 69.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

nung ist, ist auf der anderen Seite die Ernährungspraxis einer agronomischen Naturvermenschlichung bzw. einer gastronomischen Natureinverleibung. Wie bereits Sokrates' und Hippokrates' Kritik des spekulativen Naturbegriffs der traditionellen Metaphysik, ebenso begreift Feuerbach seine Gastrosophie als praktische Naturphilosophie. Ihr geht es darum, sich nicht in die Spekulationen einer theoretischen Naturbetrachtung zu verwickeln: Eine praktisch-philosophische Naturwissenschaft leitet in gastrosophischer Hinsicht ihre erkenntnistheoretischen Prämissen aus der umweltlichen Lebenspraxis des Essens her. Eine solche Naturphilosophie ist objektiv, in dem leiblich-sinnlichen Anthropomorphismus eines metabolischen Naturverhältnisses, begründet. Die alte und bloß spekulativ behauptete Metaphysik, die Feuerbach in systematischer Gestalt durch Hegels Weltgeist-Metaphysik vertreten sieht (und die sich am eindringlichsten in Hegels idealistischer Ernährungslehre widerspiegelt[33]), wird durch eine neue und objektiv begründete, gastrosophische Metaphysik des Menschen als essistenziellem Naturwesen abgelöst. Am deutlichsten erfasst Marx die wissenschaftstheoretischen Konsequenzen des Grundgedankens von Feuerbachs postmetaphysischen Metaphysik der Naturwissenschaft, wenn er notiert: »Die Sinnlichkeit (siehe Feuerbach) muß die Basis aller Wissenschaft sein.« Aus ihr folgt ein anthropogener Naturbegriff, bei dem »der Mensch der unmittelbare Gegenstand der Naturwissenschaft ist.« Weiter heißt es dazu bei Marx: »Die gesellschaftliche Wirklichkeit der Natur und die menschliche Naturwissenschaft oder die natürliche Wissenschaft vom Menschen sind identische Ausdrücke.«[34]

Der Mensch ist verkörperte Natur, beleibte Umwelt. Aber die metaphysische Erkenntnis, dass »das Ich beleibt« ist »heißt aber nichts anderes als: das Ich ist nicht nur ein Aktivum, sondern auch Passivum.« (Ebd., 72) Zu dieser Passivität des essistenziellen Seins wird ergänzt. »Der wesentlichste, der ursprünglichste, der notwendig mit dem Ich verknüpfte Gegensatz des Ich ist – der *Leib*, das *Fleisch*. [...] Ja, das Fleisch oder, wenn ihr lieber wollt, der Leib, hat nicht nur eine naturhistorische oder empirisch-psychologische, er hat wesentlich eine metaphysische Bedeutung. Denn was ist der Leib anderes als die Passivität des Ich?« (Ebd., 74) Freilich handelt es sich bei dieser Leibphilosophie nicht um einen Rückfall Feuerbachs in das klassische dualistische Leibverständnis, dessen spekulativen Prämissen gerade auf der Verachtung des Leibes und mithin auf der Entwertung der menschlichen Essistenz als bloß körperlich-animalischer Funktion basieren. Alfred Schmidt charakterisiert Feuerbachs anthropologischen Materialis-

33 | Hegels Ernährungslehre zufolge (sie hätte eine eigene Untersuchung verdient) wird das Gegessene, »die Materie« als »das Andere« des Selbst, im Einverleibungsprozess vom Selbst absolut »assimiliert« – dem Subjekt gleichgemacht, ohne dass das Gegessene irgendeine nennenswerte Macht (physische Wirkkraft) über dasselbe hätte. Vgl. Hegel, Enzyklopädie der philosophischen Wissenschaften, II, § 357-365.

34 | Marx, Nationalökonomie und Philosophie, 245f.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

mus treffend als »Metaphysik auf induktiver Basis«.[35] Denn eine gastrosophische Metaphysik des Leibes ist tropho-ontologisch begründet. Diese tropho-ontologische Grundlage bezieht Feuerbach auf die Erkenntnis der Passivität einer leiblich-physischen Inkarnation der einverleibten Umwelt (Natur-Nahrung).[36]

Ausgerüstet mit seiner neuen Leibphilosophie, zieht sein anthropologischer Materialismus gegen den Idealismus der »alten Philosophie« zu Felde. Deren »Spiritualismus« und »Supranaturalismus« verabsolutiere das »spekulative Ich« zu einem »nur aus sich selbst alles schöpfenden Ich«[37], welches sich von der Natur als »das Andere« und »Nicht-Ich« distanziere. In dieser Vorstellung stehe der Mensch als »Subjekt« der Welt dual als »Objekt« seines Denkens und Tuns, seiner Macht und Herrlichkeit gegenüber. Diesem absoluten, leiblosen und unberührten Ich-subjekt hält die neue Anthropologie die besagte Passivität der sinnlichen, sich ernährenden, verkörperten Leiblichkeit des Ich-esse entgegen: »Allein das Ich ist keineswegs ›durch sich selbst‹ als solches, sondern durch sich als leibliches Wesen«. (Ebd., 73) Daher sei es »falsch, diese Passivität des Ich aus seiner Aktivität ableiten oder als Aktivität darstellen zu wollen.« (Ebd., 72) Diese naturphilosophische Bestimmung des Leibseins des Menschen und seiner »Wahrheit«[38] nimmt die Grundeinsicht der phänomenologischen Leibphilosophie vorweg, wie sie später von Merleau-Ponty und anderen Autoren entwickelt wird.

Metaphysik des porösen Ichs, Vorgang des Objekts

Der entscheidende Punkt der wenig beachteten gastrosophischen Anthropologie Feuerbachs ist der Gedanke der porösen Natur des Menschen – seiner physisch-sinnlichen und leiblich-metabolischen Offenheit zur Welt. Im Anschluss an die Feststellung, dass Leibsein In-der-Welt-sein heißt, notiert Feuerbach, dass das Ich durch den Leib zur Welt »offen« sei und fügt hinzu: »Soviel Sinne – soviel Poren, soviel Blößen. Der Leib ist nichts anderes als das *poröse* Ich.«[39] Die gastrosophi-

35 | Schmidt, Emanzipatorische Sinnlichkeit, 51.

36 | Die methodische Bedeutung eines solchen gastrosophischen Metaphysikbegriffs basiert, wie gesagt (siehe II.2), auf dem induktiven Verfahren, die allgemeine Wirklichkeit der trophischen Anthropogenie aus empirischen (Bio-)Indikatoren zu rekonstruieren anstatt, wie im Falle der klassischen Metaphysik, eine Natur des Menschen hypothetisch zu postulieren.

37 | Feuerbach, Über den ›Anfang der Philosophie‹, 73.

38 | Feuerbach hält die Einheit und physische Ganzheitlichkeit von Leib und Seele als »Wahrheit des Leibes« dem Hegelschen ›Spiritualismus‹ entgegen, dem umgekehrt »der Leib keine, die Seele alle Wahrheit« sei. Vgl. Feuerbach, Über Spiritualismus und Materialismus, 192.

39 | Feuerbach, Über den ›Anfang der Philosophie‹, 73; Feuerbach, Spiritualismus und Materialismus, 216.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sche Anthropologie des weltoffenen Leibseins basiert auf der Umweltlichkeit des porösen Ichs als bloßem Naturwesen und Umweltleib.

Es wurde zurecht darauf hingewiesen, dass sich Feuerbach mit der anthropologischen Charakterisierung des Menschen als weltoffenem Wesen zwar zum scharfsinnigen Vordenker einer zentralen Erkenntnis sowie eines grundlegenden Begriffs der Philosophischen Anthropologie gemacht hat, die über ein halbes Jahrhundert später dann von Helmuth Plessner und Max Scheler entworfen wird, dennoch aber seine praktische Anthropologie nicht in dem Kanon dieser philosophischen Tradition einzureihen sei.[40] Tatsächlich dient Feuerbach die Erkenntnis der weltoffenen Porosität unseres Körpers nicht zur Wesensbestimmung des Menschen im Sinne einer biologistischen Abgrenzung gegenüber anderen Lebewesen (wie beispielsweise Plessners Konzept der exzentrischen Positionalität oder die Annahme einer existenziellen Entbundenheit vom Organischen, wie Scheler den anthropologischen Begriff der Weltoffenheit in seinem Hauptwerk *Die Stellung des Menschen im Kosmos* postuliert). Mit der Rede von der Porosität des leiblichen Wesens des Menschen versucht Feuerbach das ›sinnliche‹, physische Ich in seiner umweltlichen Passivität als natürlich Seiendes empirisch-induktiv zu erfassen. Denn zu sagen, dass das menschliche Ich in seiner Weltoffenheit ein Passivum ist, drücke »in Wahrheit nichts anderes aus als das unfreiwillige Gesetztsein des Ich von Seiten des Objekts«.[41]

Der Gedanke vom Vorrang des Objektes, den Feuerbach Adorno vermacht[42], dezentriert die Hierarchie in der Verhältnisbestimmung von Subjekt und Objekt, Mensch und Natur, wie sie die alte rationalistische Anthropologie mit ihrer Konstruktion eines absolut gesetzten, alles Sein nur aus dem eigenen Geist schöpfenden, autophagen Ich denkt. Wenn, wie eine gastrosophische Anthropologie aufzeigt, Nahrung und Essen die real metaphysischen Anfangsgründe des menschlichen Seins sind und Menschwerdung über die tägliche Einverleibung von Natur geschieht, dann ist die Natur nicht das Andere des Ichs. Vielmehr *ist* das essende Ich als Leib dieses Andere; die Identität von Subjekt und Objekt, von Menschsein und Umweltsein steht für das wesensmäßige Einssein der Möhre mit mir, der Möhre als meiner zweiten Natur. »Weil das, was ich esse, was ich trinke, selbst mein ›zweites Ich‹, mein anderes Geschlecht, meines Wesens ist, wie ich umgekehrt seines Wesens bin. So ist das trinkbare Wasser, das Wasser als möglicher Bestandteil des Blutes, menschliches Wasser, menschliches Wesen«.[43]

Das naturgastrosophische Verständnis der wesentlichen Porosität des Ichs beinhaltet daher statt einer religiösen und mysteriösen, die empirische und leicht verifizierbare Lehre eines Transsubstanziationsgeschehens, wonach der Mensch »auch in dem pflanzlichen und tierischen Eiweiß und den übrigen zum mensch-

40 | Vgl. Schmidt, Emanzipatorische Sinnlichkeit, 31.

41 | Feuerbach, Über den ›Anfang der Philosophie‹, 70.

42 | Vgl. Schmidt, Emanzipatorische Sinnlichkeit, 122.

43 | Feuerbach, Spiritualismus und Materialismus, 218.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

lichen Wohlsein unentbehrlichen Nahrungsstoffen Menschenfleisch genießt«.[44] Aufgrund der metaphysischen Verwandtschaft der Pflanzen und Tiere, der Bäume und Weinstöcke mit dem Menschen verwandeln sich diese kostbaren Naturwesen als »Menschenfleisch in Brot und tierisches Fleisch, [als] Menschenblut in das ›Blut des Weinstocks, des Ölbaums‹, in Wasser, Milch und Honig oder noch andere Säfte«. (Ebd.) Feuerbachs Formel, dass der Mensch ist, was er isst, besagt daher auch: Der Mensch ist in seinem zweiten Ich das kostbare Andere – in der Wohlgestalt der Pflanzen und der Tiere, des Weinstocks und des Weizenfeldes, die ihm sein Menschsein schenken, insofern sie sich ihm als Speise opfern.[45]

Gastrosophische Religionskritik und Ursprung der Götter Speise

Wir müssen nun sehen, wie Feuerbachs naturphilosophisch begründete und hier unter dem gastrosophischen Gesichtspunkt rekonstruierte Anthropologie ihre Analyse des essistenziellen Naturverhältnisses weiter vertieft. Dazu sind seine religionskritischen Studien heranzuziehen. Sie werden uns insoweit beschäftigen, wie sie zu einem Verständnis des gastrotheologischen Wesens der Religion als einer von sich selbst entfremdeten Gastrosophie beitragen. Über den religionskritischen Umweg des antiken bzw. des christlichen Mythos vom Gott-Essen dienen sie letztlich der Aufklärung der wahrhaft göttlichen Kunst, gut und menschenwürdig zu essen. Feuerbach stellt zwei Ursprünge der Religion heraus: Einen existenziellen Ursprung, welcher die daseinsphilosophisch aufzuklärenden Hintergründe der menschlichen Religiosität liefert; darüber hinaus wird ein essistenzieller Ursprung der Religion angenommen, welcher die naturphilosophischen Hintergründe derselben verständlich macht.

Die Analyse zum *Wesen der Religion* gelangt zu der Erkenntnis, dass ein metaphysisches »Abhängigkeitsgefühl des Menschen« ein zentraler Grund für die Entstehung von Religionen sei. (Ebd.) Die Religiosität dieses Abhängigkeitsgefühls, als eines Gefühls oder Bewusstseins des Menschen, dass er nicht sich selbst seine Existenz verdankt, »liegt dem Menschen so nahe als das Licht dem Auge, die Luft der Lunge, die Speise dem Magen«. (Ebd.) Der Grund dieser metaphysischen Ab-

44 | Feuerbach, Das Geheimnis des Opfers, 48.

45 | Obschon Feuerbach ähnlich wie der Umweltanthropologe Hippokrates keine geschlossene und ausgearbeitete Metaphysik des menschlichen Umwelt-Seins liefert, erwähnt er neben der Nahrung mit weiteren Elementen wie Luft, Licht, Wasser doch solche systematischen Faktoren des Umwelteinflusses, welche uns ständig durchströmen und deren Substrat wir zu unserem Ich beleiben bzw. in unserem physischen Zustand wol oder übel verkörpern. Anders gesagt: »Vor allem bin ich ein nicht ohne Licht, ohne Luft, ohne Wasser, ohne Erde, ohne Speise existierendes, ein von Natur abhängiges Wesen.« Vgl. Feuerbach, Das Wesen der Religion, 4.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

hängigkeit, also das, wovon der Mensch abhängig ist und sich abhängig fühlt, ist dem Religionsphilosophen zufolge »ursprünglich nichts anderes als die Natur«. (Ebd.) Die äußere Natur, hier verstanden nicht als das Andere im Sinne eines Nicht-Ichs, sondern als selbsttätiges und übermächtiges Objekt-Subjekt, das gibt und nimmt. »Nur der Wechsel der Natur macht den Menschen unsicher, demütig, religiös. Es ist ungewiss, ob das Wetter mir morgen zu meinem Unternehmen günstig ist, ungewiss, ob ich ernte, was ich säe; ich kann also nicht auf die Gaben der Natur wie auf einen schuldigen Tribut oder eine unausbleibliche Folge rechnen und pochen. Wo aber die mathematische Gewissheit ausgeht, da hebt – selbst heutigentags noch in schwachen Köpfen – die Theologie an.« (Ebd., 32)

Dem theistischen Gemüt und Bewusstsein offenbart sich das göttliche Wesen in der Natur. Feuerbach erläutert weiter: »Das göttliche Wesen, das sich in der Natur offenbart, ist nichts anderes als die Natur selbst, die sich dem Menschen als ein göttliches Wesen offenbart, darstellt und aufdringt.« (Ebd., 9) In Wahrheit, also religionskritisch, gründet die Existenz der Natur nicht, wie der Theismus glaubt, auf der Existenz Gottes, vielmehr kommt eine materialistische Anthropologie zu einem umgekehrten Ergebnis. »Die Existenz Gottes oder vielmehr der Glaube an seine Existenz gründet sich nur auf die Existenz der Natur.« (Ebd., 11) Aber das gottgläubige Gefühl will es anders und entfremdet den Menschen von dessen ursprünglichem, metaphysischem Naturverständnis. Er verkehrt die anthropologische Abhängigkeit von den Opfergaben der Natur in das Konstrukt einer allmächtigen, übernatürlichen Gottheit und ›pervertiert‹ damit das naturreligiöse Selbstverhältnis des Menschen zu sich. Alles erscheint dann umgekehrt, von den Füssen auf den Kopf gestellt, so dass »Gott das mächtigste oder vielmehr allmächtige Wesen scheint – d.h., er vermag, was der Mensch nicht vermag, was vielmehr die menschlichen Kräfte unendlich übersteigt und daher dem Menschen das demütigende Gefühl seiner Beschränktheit, Ohnmacht und Nichtigkeit einflößt.« (Ebd., 12)

Mit diesem demütigen Gefühl der Beschränktheit, Ohnmacht und Nichtigkeit sind bereits die existenziellen Motive der menschlichen Religiosität angesprochen. So entspringt angesichts der Grunderfahrung der Elendigkeit der eigenen Welt die »Sehnsucht nach einer besseren Welt«. Die »Miserabilitäten des menschlichen Lebens«, seine Mängel und unablässige Bedürftigkeit, sein Leid und Übel, seine Hinfälligkeit und Sterblichkeit – all dieses Ungute lassen den menschlichen Wunsch auf Erfüllung des Bedürfnisses nach Glück und Wohlergehen entstehen, dem Wunsch nach einem besseren Leben. »Der Wunsch ist der Ursprung der Götter, der Wunsch der Ursprung, das Grundwesen, das Prinzip der Religion.«[46] Gegenstand und Inhalt des religiösen Wunsches ist das, was Gegenstand und Inhalt menschlicher Zwecke und Bedürfnisse seines »Glückseligkeitstriebes« ist. So kulminiert Feuerbachs Religionsphilosophie in der Erkenntnis, dass das wah-

46 | Feuerbach, Theogonie nach den Quellen des klassischen, hebräischen und christlichen Altertums, 189.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

re Wesen der Religion und »der einzige Gott des Menschen der Mensch selbst« ist.[47]

Der gottgläubige Mensch wünscht sich ein besseres Leben und beten einen Gott an, der für den unerfüllten Glückseligkeitswunsch gut geheißen wird. »Seligkeit und Gottheit ist ein. [...] Oder vielmehr: Die Gottheit ist eine Vorstellung, deren Wahrheit und Wirklichkeit nur die Seligkeit ist. Soweit das Verlangen der Seligkeit geht, soweit – nicht weiter – geht die Vorstellung der Gottheit. Wer keine übernatürlichen Wünsche mehr hat, der hat auch keine übernatürlichen Wesen mehr.«[48] Aber das theistische Gemüt, der gläubige Mensch wähnt, dass die Erfüllung seiner Wünsche nicht in seiner Gewalt ist und sein Wille nicht die Macht hat, sich zu verwirklichen. So schließt sich der Gotteskreis: »Allein was mein Leib, meine Kraft überhaupt nicht vermag, das vermag eben der Wunsch selbst. Was ich verlange, wünsche, das bezaubere, begeistere ich durch meine Wünsche. [...] Das heißt: Die Menschen sind die wünschenden, die Götter die wunscherfüllenden Wesen.« (Ebd., 37)

In diesen fehlgeleiteten, sich selbst fremden, utopischen Energien sieht der Religionskritiker die anthropologischen Wurzeln der menschlichen Religiosität. Die Glaubenssysteme sublimieren die »Sehnsucht nach einer besseren Welt, und diese Sehnsucht regt sich in allen Menschen, selbst die rohsten, irreligiösesten Seelen verraten sie widerwillig durch ihre Unzufriedenheit mit dieser Welt, als in welcher kein reines Glück zu finden.« Diese Gedanken werden durch gesellschaftstheoretische Überlegungen ergänzt: »Vom politischen und sozialen Standpunkt aus betrachtet, gründet sich die Religion, gründet sich Gott nur auf die Schlechtigkeit der Menschen oder menschlichen Zustände und Verhältnisse. Weil [...] es überhaupt soviel Widerspruch, Übel und Elend im menschlichen Leben gibt, darum muss ein Himmel, darum ein Gott sein. Aber noch mehr und größeres Elend der Menschen kommt von den Menschen selbst. Nur auf dem Mangel der menschlichen Gerechtigkeit, Liebe und Weisheit beruht also die Notwendigkeit und Existenz Gottes; Gott ist, was sich Menschen nicht sind – wenigstens nicht alle, wenigstens nicht immer –, aber sein sollen – und an sich auch sein können«. (Ebd., 98)

In ihrer radikalen Kritik des religiösen Glaubens geht es dieser Philosophie darum, dass das Glück eines besseren Lebens nicht durch jene bloße Verheißung eines ewigen Lebens, welche sich erst nach unserem jetzigen erfüllen soll, ewig vertagt wird, sondern das Göttliche noch in diesem Leben eingelöst wird. Und das gerade weil die Notwendigkeit und Existenz Gottes nur auf einer mangelhaften Gerechtigkeit, Liebe und Weisheit der Menschen beruht. In den *Heidelberger Vorlesungen* lässt Feuerbach seine Hörer Unerhörtes wissen: »Das Christentum hat sich die Erfüllung der unerfüllbaren Wünsche des Menschen zum Ziel gesetzt, aber eben deswegen die erreichbaren Wünsche des Menschen außer acht gelas-

47 | Feuerbach, Heidelberger Vorlesungen, 150.

48 | Feuerbach, Das Wesen der Religion, 78.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sen; es hat den Menschen durch die Verheißung des ewigen Lebens um das zeitliche Leben, durch das Vertrauen auf Gottes Hilfe um das Vertrauen zu seinen eigenen Kräften, durch den Glauben an ein besseres Leben im Himmel um den Glauben an ein besseres Leben auf Erden und das Bestreben, ein solches zu verwirklichen, gebracht.«[49]

Den Gläubigen und den Theologen dient die Hoffnung auf ein besseres Leben bloß als Tröstungsmittel, um uns das gegenwärtige Dasein in seinen Schlechtigkeiten und Verfehlungen ertragen zu lassen, um uns dem unveränderlichen Los der Dinge gefügig zu machen.[50] Im absoluten Gegensatz zu der religiösen Selbstentfremdung und spirituellen Jenseitsorientierung gibt der philosophische Atheismus »der Natur und Menschheit die Bedeutung, die Würde wieder, die ihr der Theismus genommen hat«. (Ebd., 148) Der religionskritische Humanismus fasst den an sich schlichten, aber dafür im wahrsten Sinne unglaublichen Gedanken, dass die Beseitigung himmelschreiender Ungerechtigkeiten und Übel einerseits und die Erfüllung eines geglückten, besseren Lebens andererseits bei entsprechenden politischen, sozialen und individuellen Veränderungen und realen Taten in *diesem* Leben volle Wirklichkeit werden können. »Wenn die Aufhebung nichts weiter als eine leere, inhalt- und erfolglose Verneinung wäre«, führt Feuerbach resümierend aus, »so wäre es besser oder doch gleichgültig, ob man es stehen oder fallen ließe. Allein die Verneinung des Jenseits hat die Bejahung des Diesseits zur Folge; die Aufhebung eines besseren Lebens im Himmel schließt die Forderung in sich: es soll, es muss besser werden auf der Erde; sie verwandelt die bessere Zukunft aus dem Gegenstand eines müßigen, tatenlosen Glaubens in einen Gegenstand der Pflicht, der menschlichen Selbsttätigkeit.«[51] Und er setzt mit emphatisch-revolutionärem Ton fort. »Wenn wir nicht mehr ein besseres Leben glauben, sondern wollen, [...] so werden wir auch ein besseres Leben schaffen«.

---

49 | Feuerbach, Heidelberger Vorlesungen, 145f.

50 | Die beträchtlichen Folgen und Nebenwirkung dieses Tröstungsmittel werden vorgerechnet: »Dafür nimmt Gott die Sünden der Menschen auf sich; er ist ihr Stellvertreter; er überhebt sie der Pflicht, das *selbst* einander zu sein, was er an *ihrer Statt* ist; denn wenn ein Wesen ist, welches die Übel wiedergutmacht, die ich anderen zufüge oder wenigstens im Vertrauen auf die göttliche Entschädigung bestehen lasse, warum soll *ich* aus meinen Mitteln diese Übel aufheben? Gott ist der Trost der Not, aber auch die Sicherheit des Überflusses, das Almosen der Darbenden, aber auch die Hypothek der Wucherer, der Zufluchtsort der Unrecht Leidenden, aber auch der Ruhesitz der Unrecht Tuenden, mögen sie nun direkt oder indirekt, mit Unrecht oder von Rechts wegen anderen Unrecht tun. Allerdings ist die Religion höchst tröstlich *für mich*, aber höchst untröstlich für andere, denn sie lehrt mich, nicht nur meine eigenen Leiden, sondern auch die *Leiden anderer* mit christlicher Geduld zu ertragen, zumal wenn ich den christlichen Glauben habe, dass die Übel und Leiden der Menschen Schickungen, Willensbestimmungen Gottes sind«. Vgl. Feuerbach, Das Wesen der Religion, 98f.

51 | Feuerbach, Aus den Heidelberger Vorlesungen über ›das Wesen der Religion‹, 148.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Aber um dieses zu wollen und zu schaffen, »müssen wir an die Stelle des Gottesglauben den Glauben des Menschen an sich, an seine Kraft setzen, den Glauben, dass das Schicksal der Menschheit nicht von einem Wesen außer oder über ihr, sondern von ihr selbst abhängt«. Darin kommt noch einmal in aller Deutlichkeit der (sokratische) Grundgedanke von Feuerbachs dialektischer und emanzipatorischer Religionskritik zum Ausdruck. Danach ist der einzige Gott und Wohltäter des Menschen der Mensch selbst – und folglich muss der Mensch, wenn er ist, was er isst, wie ein Gott essen, um wahrhaft gut oder menschenwürdig zu sein.

Das Geheimnis des Speiseopfers

Die Frage nach dem wahren Sinn des religiösen Speiseopfers, der Feuerbach auf den Grund geht, führt schließlich zu jener Stelle, wo der Begriff der Gastrotheologie entsteht. Denn die religionsphilosophischen Hintergründe der Speiseopfer ermöglicht es, »sogleich einen Gegenstand der Gastrologie (Lehre vom Magen, vom Gaumen) zu einem Gegenstand der Theologie, freilich damit auch einen Gegenstand der Theologie zu einem Gegenstand der Gastrologie« zu machen.[52] Mithilfe dieser Klarstellung des Zusammenhangs von Theologie und Gastrologie unternimmt Feuerbach am Beispiel der kultischen Praktik des Opfermahls gleichsam eine religionskritische Fallstudie für seine gastrosophische Anthropologie, die weit reichende Implikationen für eine Ethik des guten Essens beinhaltet.

Vorzugsweise an der griechischen Mythologie – obschon auch Hinweise zu anderen Kulturen, wie z.B. der indischen Religion und ihrer Philosophie hergestellt werden – verdeutlicht Feuerbach die eminente Bedeutung des Essens in der religiösen Opferpraxis. Allerdings wird nicht an die spärlichen, von Xenophons Sokrates entwickelten Ansätze zu einer gastrosophischen Theorie des Speiseopfers und Gaia-Denkens angeknüpft. (Siehe II.1)[53] Vielmehr erinnert Feuerbach im Rekurs auf Homer daran, dass die antike Mythologie den Unterschied zwischen Menschen und Göttern durch ihre unterschiedlichen Ernährungsweisen veranschaulicht. So leben Götter göttlich, weil sie Ambrosia und Nektar genießen, während die sterblichen Menschen von den Früchten der Erde zehren müssen.[54]

---

52 | Feuerbach, Das Geheimnis des Opfers, 26.

53 | Das gastrosophische Geheimnis des griechischen Speiseopfers lüftet Burkert: »Am besten sind wir über das ›Olympische Speiseopfer‹ unterrichtet. Es erschien bereits einem Hesiod verwirrend. Die Schenkelknochen, der Schwanz, das Fett und die Gallenblase werden ›für die Götter‹ verbrannt, zu dessen Ehren das Opfer stattfindet, während eine fromme Gemeinde praktisch den ganzen Rest sich einverleibt. Verräterisch ist der Ausdruck ›mit Opfern und Wohlleben‹ bei Herodot.« Vgl. Burkert, Griechische Tragödie und Opferritual, 20.

54 | Feuerbach, Das Geheimnis des Opfers, 29.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Die Differenz zwischen der Götter Speise und der Menschen Kost beinhaltet eine folgenreiche Konsequenz: Weil sich die »das Korn der Demeter essenden Sterblichen«, wie Homer formuliert, von den Gewächsen und Gestalten aus dem Reich der Natur zu ernähren haben, müssen sie – als der traurigen Bedingung ihrer irdischen Essistenz – aus dem Töten anderen Lebens ihre eigene Lebenskraft schöpfen. Ihr physisches Dasein verstrickt sie in einen »nutritiven Schuldzusammenhang« (H. Böhme), der sie zu einer essistenziellen Anthropodizee verdammt.

Im fundamentalen Unterschied zu dieser ›Erbsünde‹ erquicken sich die Götter an einer unschuldigen Kost, ihrem himmlischen Manna und Ambrosia, weshalb in den großen mythischen Erzählungen der griechischen Antike das Goldene Zeitalter bzw. der jüdisch-christlichen Religion der paradiesische Zustand des Garten Edens als eine Epoche beschrieben wird, während der das Menschengeschlecht an der schuldlosen Tafelgemeinschaft und dem bedenkenlosen Festmahl der Götter teilhatte. Dementsprechend ist der Verlust des Golden Zeitalters bzw. die Vertreibung aus dem Paradies gleichbedeutend mit dem Zwang zur alimentären Selbstständigkeit und Abhängigkeit, unter der unabwendbaren Last und Schuld, anderes Leben zu opfern, um das eigene Leben zu erhalten. So hängt das religiöse Phantasma einer vergötterten Unsterblichkeit auch unmittelbar mit deren göttlichen Ernährungsweise zusammen, für die kein Leben geopfert werden muss. Mit Verweis auf Homer schreibt Feuerbach: »In der Ilias heißt es ausdrücklich: ›Nicht essen die Götter Brot, noch trinken sie funkelnden Wein, deswegen haben sie kein Blut und heißen Unsterbliche.‹ Sie essen Ambrosia; Ambrosia aber bedeutet nach den Alten unsterbliche Speise, nach den Neueren ist es ein Substantiv und bedeutet schlechtweg Unsterblichkeit. Gott ist, was er isst; er isst Ambrosia, d.h. also Unsterblichkeit oder unsterbliche Speise, also ist er ein Unsterblicher, ein Gott«. (Ebd., 28) Der alles beherrschende Wunsch des Menschen, Gott nahe zu sein und Gott werden zu wollen, lässt sich auch auf den Wunsch zurückführen, wie die Götter göttlich gut zu leben und göttlich gut zu essen, nämlich zu leben und zu essen, ohne den Tod anderen Lebens zu verschulden und ohne Sterbliches und Gestorbenes verkörpern zu müssen. Der gastrotheologische Weg, sich über das Essen den Göttern ›anzunähern‹, sieht vor, sich ihnen durch Speiseopfer wohlgefällig zu machen. Das »Geheimnis des Opfers« entdeckt Feuerbach in ebendiesem Zusammenhang, weil »opfern heißt, die Götter speisen.« (Ebd., 35)

Als religionsphänomenologischer Hintergrund des Speiseopfers lässt sich die rituelle Dankerweisung anführen. Einer bangen Dankbarkeit gegenüber den erwünschten Gaben der Natur, deren Vorkommen, Ertragsmenge, Qualität etc. nie vollständig sicher und kontrollierbar sind. Diese stets ungewissen Gaben »von unendlich vielen und guten Speisen, welche die Natur dem Menschen gewährt«, deutet der theistische Mensch als Bekundung der »unendlichen Güte ihres Schöpfers«. (Ebd., 35) Das wohltätige Geschenk der Naturgaben ist ein wesentlicher Grund der religiösen Opferpraxis und nicht weniger Grund auch für die vielfältigen Ausprägungen von Erntedankfeiern und Fruchtbarkeitskulten. Das

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Opfern dient dazu, »die Götter zu versöhnen, d.h. freundlich und wohlgesinnt gegen den Menschen zu machen.« (Ebd., 36) Die liturgische Dankerweisung z.B. durch die Opferung von Speisen besteht demnach in der zeremoniellen Gegengabe.[55] Das Speiseopfer soll den Göttern seligen Genuss bereiten. »Das Bedürfnis der Speisen hat der Mensch für sich selbst, aber den Genuss derselben teilt er mit den Göttern. Hunger und Durst leiden ist menschlich, aber Hunger und Durst stillen ist göttlich. [...] Also haben sie auch vom Essen und Trinken nur das Gute, nur den seligen Genuss, nicht die traurigen Vorbedingungen«. (Ebd., 31)

Indessen soll gerade das Speiseopfer diese traurigen Vorbedingungen der Nahrungserzeugung – das Töten, die reale Opferung der Natur für die Küche des Menschen – wiedergutmachen. Feuerbach deckt diese List der religiösen Opfergabe als das Geheimnis des Opfers auf. Denn zumindest das Opfermahl der christlichen Religion gibt nichts Wirkliches wieder. Es macht gegenüber dem wirklichen Speiseopfer, dem geopferten Guten der Natur, den verspeisten Pflanzen und Tieren etc. nichts gut, was dem Opfer wohltäte. Reduziert sich schließlich das religiöse Opfermahl auf ein Tischgebet oder eucharistische Reden, geht die Gegengabe in der tröstlichen Untätigkeit eines bloßen Gedenkens Gottes vollständig verloren. »Statt durch Selbsttätigkeit, durch Kultur, durch eigenen Verstand, wird durch das Gebet an den allmächtigen Gott« nur Dank gesagt.[56]

So enthüllt sich das bloß Gott danksagende (gastrosophisch untätige) Tischgebet als eine scheinheilige Dankerweisung des Menschen. Ihr Gedenken Gottes, ihr Gottglauben macht den realen Gegenstand des Dankes vergessen. Das Tischgebet oder das rituelle Speiseopfer treten an die Stelle einer wirklichen Gegengabe, einer realen Gutmachung der Schuld am Speiseopfer durch eine entsprechend gute, ›huldvolle‹ Esskultur. Feuerbach reformuliert die christliche Gastrotheologie in eine gastrosophische Ethik, deren Tischsegen einer schlichten, essistenziellen Wohl-Bedachtheit gilt. »Denke daher bei jedem Bissen Brot, der dich von der Qual des Hungers erlöst, bei jedem Schlucke Wein, der dein Herz erfreut, an den Gott, der dir diese wohltätigen Gaben gespendet – an den Menschen!«[57]

Und wie der unerdenklichen Anzahl von wohltätigen Produzenten – Bauernopfern[58] – und Mitwirkenden der weltumspannenden Nahrungskette, die für unser täglich Brot und all die genießbaren Nahrungsmittel und Speisen sorgen, ebenso gilt es insgesamt der gebenden Natur zu gedenken, deren ›Fleisch‹ und ›Blut‹ für uns geopfert wird. Auch dieses unglaubliche Speiseopfer spricht eine gastrosophische Eucharistie heilig: »Aber vergiß nicht über die Dankbarkeit gegen den Menschen die Dankbarkeit gegen die Natur! Vergiß nicht, dass der Wein das

55 | Walter Burkert bestätigt in seiner Studie zum Ursprung des Opfers bei den Griechen vieles von Feuerbach, ohne sich allerdings auf ihn zu beziehen. Vgl. Burkert, Griechische Tragödie und Opferritual.

56 | Feuerbach, Heidelberger Vorlesungen über ›das Wesen der Religion, 121.

57 | Feuerbach, Das Wesen des Christentums, 410.

58 | Vgl. Rieger, Bauernopfer – Das Elend der europäischen Agrarpolitik.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Blut der Pflanze und das Mehl das Fleisch der Pflanze ist, welches dem Wohle deiner Existenz geopfert wird! Vergiß nicht, dass die Pflanze dir das Wesen der Natur versinnbildlicht, die sich selbstlos dir zum Genusse hingibt! Vergiß also nicht den Dank, den du der natürlichen Qualität des Brotes und Weines schuldest!« (Ebd.)

Feuerbachs Analyse des religiösen Opfermahls findet über den Umweg einer religionskritischen Aufklärung der Gastrotheologie Anschluss an den Gedankengang einer gastrosophischen Sozial- und Naturethik. Einer gastrosophischen Umweltethik gemäß – darin entwickelt Feuerbachs den sokratischen Gaia-Ansatz fort – entkommt die Menschheit nur dadurch dem nutritiven Schuldzusammenhang und nähert sich nur so einem schuldlosen, göttlichen Essen an, indem sie aus Dankbarkeit gegenüber den geopferten Gaben der Natur eine verantwortungsvolle und schuldbewusste, entschuldigende Gegengabe kultiviert. In der naturgerechten (Agri-)Kultur eines guten Essens – eines Nahrungsgeschehens, welches die geopferten Lebewesen gut speist, indem diese Kultur des Menschen ihren Speiseopfern deren eigenen Wohl gemäß gute Lebensbedingungen gewährt und gut zu essen gibt – gibt der Welt-schaffende Mensch wie ein Gott, isst er göttlich und dem Menschen als ebenso göttlichen wie natürlichen Wesen und Weltweisen würdig. Während im (religionskritisch aufgeklärten) Bezugsrahmen einer Gastrotheologie die religiöse Opfergabe nur symbolische Speise gibt, bestünde ein gastrosophischer Opferkult darin, der Natur, d.h. der verzehrten Umwelt, Pflanzen, Tiere, Landschaften, Gewässer etc. ein möglichst gutes Leben zu geben; sie wohlleben zu lassen, ihre wohlnatürliche Selbsttätigkeit zu gewährleisten und ihr eigentümliches Selbstsein zu hegen und pflegen, d.h. zu kultivieren, anstatt sie in toto einer undankbaren und unheilvollen Verwertungslogik zu unterwerfen. – Die erforderliche Klärung, die dieser Ansatz einer gastrosophischen Naturethik in vielen Punkten bedarf, übersteigt indessen den Bezugsrahmen von Feuerbachs Philosophie; bleibt uns an dieser Stelle wenigstens eine kleine Extrabeilage.

Extrabeilage: Technokratische Götzendämmerung

Feuerbachs Religionsphilosophie entdeckt den Wunsch des Menschen, Gott nahe zu sein – Gott werden zu wollen –, auch in der technokratischen Vorstellung einer gottgleichen Erschaffung der Welt durch den Menschen. Dieser supranaturalistische Wille zur totalen Naturbeherrschung ist im alttestamentlichen Schöpfungsmythos des jüdisch-christlichen Glaubens, von dem bereits kurz die Rede war (siehe I.3), am ausgeprägtesten artikuliert. Feuerbach kommentiert dazu: »Wo sich der Mensch mit Wille und Verstand über die Natur erhebt, Supranaturalist wird, da wird auch Gott ein supranaturalistisches Wesen. Wo sich der Mensch zum Herrscher aufwirft ›über die Fische im Meer und über die Vögel unter dem Himmel und über das Vieh und über die ganze Erde und über alles Gewürm, das auf Erden kriechet‹, da ist ihm die

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Herrschaft über die Natur die höchste Vorstellung, das höchste Wesen, der Gegenstand seiner Verehrung, seiner Religion daher der Herr und Schöpfer der Natur, denn eine notwendige Folge der Voraussetzung vielmehr der Herrschaft ist die Schöpfung. [...] Erst in der Schöpfung also bewahrheitet, verwirklicht, erschöpft sich die Herrschaft.«[59] Mit der Analyse des ideologischen Zusammenhangs zwischen dem christlichen Weltbild und dem menschlichen Herrschaftsanspruch über die natürliche Umwelt klärt Feuerbach eine ideengeschichtlich und kulturhistorisch maßgebliche (wenn nicht sogar die maßgeblichste) Voraussetzung für ein rein instrumentelles Naturverständnis auf und arbeitet die kulturelle (ideologische) Grundlage für die rücksichtslose Naturausbeutung der westlichen Zivilisation heraus.

Innerhalb der naturphilosophischen Diskussionen und ökoethischen Selbstverständigungsprozesse der letzten Jahrzehnte wurde auf diese Problematik vielfach eingegangen. Ausführlich werden die religionsgeschichtlichen Hintergründe von Meyer-Abich herausgearbeitet. Seine Rekonstruktionen der griechischen, babylonischen, germanischen, jüdisch-christlichen Mythologie bzw. Theologie bestätigen Feuerbachs Befunde. »Für das Geltungsbedürfnis des modernen Menschen«, resümiert Meyer-Abich, »gibt es weder in der griechischen noch in der babylonischen Mythologie irgendein Vorbild. Wie dort gehören auch später in der germanischen *Edda* sowohl die Götter wie die Menschen zur Theokosmogonie der Natur, und die Menschen erheben keinerlei Ansprüche auf einen besonderen Status gegenüber der natürlichen Mitwelt. Im Alten Testament ist dies anders. Hier gibt es einmal den erdenfremden Schöpfer, dem die Welt äußerlich ist, der also zwar an ihrem Schicksal Anteil nimmt, es aber nicht selber teilt, und zum andern den Anspruch des Menschen, ein Ebenbild dieses Gottes zu sein. Damit verbinden sich der Herrschaftsanspruch des Menschen gegenüber der natürlichen Mitwelt und der Gedanke der Verfluchung der ganzen Natur anläßlich des menschlichen ›Sündenfalls‹.«[60]

Diese religiös (jüdisch-christlich) legitimierte und schließlich popularisierte Naturbeherrschung keimt in der Neuzeit auf und bildet die ideologische Grundlage für die Überheblichkeit der westlichen Menschheit, sich als »interplanetarischer Eroberer« aufzuführen und mündet, wie

59 | Feuerbach, Das Wesen der Religion, 49; in Abgrenzung zum Supranaturalismus des christlichen Herrschaftsdenkens stellt Feuerbach für die heidnische Religiosität klar: »Die Götter der Heiden waren wohl auch schon Herren der Natur, aber keine Schöpfer derselben, darum nur konstitutionelle, beschränkte, in bestimmte Grenzen eingeschlossene, nicht absolute Monarchen der Natur, d.h. die Heiden waren noch nicht absolute, unbedingte, radikale Supranaturalisten.«

60 | Meyer-Abich, Praktische Naturphilosophie, 452.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Meyer-Abich meint, in der anthropozentrischen »Apotheose der Industriegesellschaft«. Diese Selbstvergötterung geschähe durch die Assimilation des modernen Menschen an das Gottesbild, das heißt durch die Verbindung von Allmacht und Allwissenheit im Welt-verändernden Willen. Kurz: »Man hatte sich Gott so gedacht, dass man ihm ähnlich werden und an seine Stelle treten konnte, mit der Allwissenheit der Wissenschaft und der Allmacht der Technik.« (Ebd., 314) Während die technokratische Menschheit die göttliche Macht ihrer totalen Naturbeherrschung beispielsweise in der Herstellung von gentechnologisch erzeugten Nahrungsmitteln zu einer undankbaren und unheilvollen Verwertungslogik totalisiert, träumen revolutionäre Humanisten, wie Feuerbach, von einer gastrosophischen Menschheit, die vor allem über den ebenso heilsamen wie heilsbringenden Weg eines göttlich guten Essens eine neue naturgerechte Kultur erschafft.

Humane Religiosität des Abendmahls

Feuerbachs Hauptwerk zum *Wesen des Christentums* geht auch auf dessen bekanntestes gastrotheologisches Motiv ein und stellt dazu kurzerhand fest: »Essen und Trinken ist das Mysterium des Abendmahls.«[61] Allerdings versäumt es Feuerbach, die frühchristliche Mahlpraxis, in deren Kontext das Abendmahl und Jesu Tischgemeinschaften zu verorten sind, in ihre heidnischen Ursprünge zurückzuverfolgen. (Siehe I.3) In dem Transformationsprozess der griechisch-römischen Gastmahlkultur zur christlichen Diätmoral wird, wie wir sahen, die sättigende Fülle und der göttliche Genuss des Essens ersetzt durch eine asketische Küche, welche die Gläubigen nur mit einem geschmacklosen Symbolmahl abspeist.

Dennoch assoziiert Feuerbach die Symbolküche des christlichen Eucharistie mit Konfektgelüsten, die er vom heidnischen Brotkult abgrenzt. »Wenn wir das Brot, dessen Heiligkeit bekanntlich in den heidnischen Mysterien gefeiert wurde, als das charakteristische Symbol der alten, naturgetreuen, nur an reelle natürliche Bedürfnisse sich anschließenden Religionen betrachten können, so haben wir dagegen an dem Konfekt das charakteristische Symbol der christlichen Theologie. Denn das Brot ist der Gegenstand eines natürlichen Bedürfnisses, das Konfekt aber nur der Gegenstand eines überschwänglichen, supranaturalistischen Gelüstes, jenes esse ich, um meinen Hunger zu stillen, also aus Interesse, dieses aber nur aus Luxus, aus reiner, interessenloser Konfektliebhaberei.«[62] Diese religionsphänomenologische Betrachtung speziell des christlichen Abendmahls extrahiert gleichwohl einen gastrosophischen Sinn aus der dargereichten Speise, insofern sich in Brot und Wein wirklich die wahrhaft göttliche und heilbringende

61 | Feuerbach, Das Wesen der Christentums, 409.

62 | Feuerbach, Wider den Dualismus von Leib und Seele, Fleisch und Geist, 111.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Kunst der Menschen manifestiert, kulinarische Genüsse erschaffen zu können. »Wein und Brot gehören zu den ältesten Erfindungen. Wein und Brot vergegenwärtigen, versinnlichen uns die Wahrheit, dass der Mensch des Menschen Gott und Heiland ist.«[63]

Die Herstellung und Kreation von sättigenden, gesunden (heilsamen) und geschmackvollen Genussprodukten, kurz: die göttliche Kochkunst ist nichts anderes als menschliches und ganz alltägliches Handwerk – aber allenthalben ein heilwirksames und wohlvolles Wunderwerk. Darum ist die Küche auch ein ebenso profaner wie heiliger Ort. Aus dem gleichen Grund ist das tägliche Brot wie jede andere kulinarische Kreation kein Nahrungs›mittel‹, wie es das instrumentelle Selbstverständnis der vorherrschenden Esskultur will.[64] Worauf es ankommt, ist eine nicht-instrumentelle Haltung gegenüber unserem täglich Brot, die auch nicht religiös begründet ist und die doch in allem, was der Mensch isst, »Sakramente, d.h. etwas Heiliges, ja Göttliches zu würdigen« weiß, weil es »zur Bildung des Menschen und seiner Wohlfahrt« beiträgt.[65]

In diesem die menschliche Kochkunst vergötternden Sinne gehörte das »heilige Brot« bereits »zu den Mysterien der griechischen Religion« (ebd.), wie Feuerbach klarstellt und an die antike Brotkultur und Backkunst erinnern hilft. Die Heiligkeit dieses Brotes steht im absoluten Gegensatz zum christlichen Symbolbrot und der bloß rhetorischen und liturgischen Bedeutung des Brotes im christlichen Glauben. Und überhaupt: »Das Christentum hat kein Weingott, keine Brot- oder Getreidegöttin, keines Ceres.« (Ebd., 126) An diese Heiligkeit des Essens (im klassisch griechischen und nicht im christlich spirituellen Sinne) kann eine religionskritische Philosophie des Essens anknüpfen. Entsprechend läuft Feuerbachs Analyse auf den Gedanken hinaus: »Essen und Trinken ist in der Tat an und für sich selbst ein religiöser Akt; soll es wenigstens sein.«[66]

---

63 | Feuerbach, Das Wesen des Christentums, 410f.

64 | Es greift in der Sache zu kurz, wenn gegen ein bloß instrumentelles Verständnis des Essens in der einschlägigen Literatur emphatisch betont wird, Nahrungsmittel seien Lebensmittel, um mit dem Hinweis auf das ›Leben‹ im Lebensmittelsbegriff den gastrosophischen Eigenwert und Selbstzweck des Essens, seine ›Heiligkeit‹, zu markieren; vgl. beispielsweise Schipperges, Lebensmittel – Mittel des Lebens

65 | Feuerbach, Heidelberger Vorlesungen über ›das Wesen der Religion‹, 124. In den nachgelassenen Aphorismen findet sich die folgende begriffsanalytische Notiz: »Man sagt statt Heil ›Wohl, Wohlsein‹; wie werden die Heilslehrer sich darüber entsetzen! Und doch hat das heilige Wort ursprünglich denselben profanen Sinn, nur dass durch Absonderung dieses Wortes im Gebrauch für das religiöse Wohl, welches doch selbst ebenfalls, wenn auch nur im Jenseits, das körperliche Wohlsein bedeutet, das Wort Heil einen besonderen, mystischen, heiligen Sinn bekommen hat.« Vgl. Feuerbach, Nachgelassene Aphorismen, 244.

66 | Feuerbach, Das Wesen des Christentums, 409.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Insofern ermöglicht eine religionsphilosophische Betrachtung selbst noch des christlichen Abendmahls, das gastrosophische Anliegen einer kulturellen Aufwertung und einer naturphilosophischen Würdigung des täglichen Essens als eines heiligen Aktes zu profilieren. Der nahe liegenden Kritik und jedem christlichen oder andersreligiösen Verächter einer gastrosophischen Vernunft hält der Philosoph der neuen Weltweisheit entgegen: »Und willst du darüber lächeln, dass ich das Essen und Trinken, weil sie gemeine, alltägliche Akte sind, deswegen von Unzähligen ohne Geist, ohne Gesinnung ausgeübt werden, religiöse Akte nenne, nun so denke daran, dass auch das Abendmahl ein gesinnungsloser, geistloser Akt bei Unzähligen ist, weil er oft geschieht«. (Ebd., 410)

Freilich sucht Feuerbach die Legitimation seiner ›neuen Religion des Essens‹ letztlich nicht bei der Religion, im gottgläubigen Gemüt oder christlichen Gewissen. Seine gastrosophische Ethik sieht bei aller zugestandenen und humanistisch durchschauten Religiosität des Essens nicht über die faktische Gottlosigkeit des Phänomens hinweg. »Das Essen und Trinken in seiner ganzen Ausführlichkeit und Förmlichkeit vorgestellt, ist allerdings eine profane, irreligiöse, der Götter unwürdige Vorstellung; aber an dieses profane Detail denkt auch nicht der Gottgläubige.«[67] Freilich wäre Ludwig Feuerbach kein dialektischer Religionskritiker und materialistischer Ethiker, würde er seine Heiligsprechung des Essens, unseres täglichen Brotes und Weins, nicht auf dessen realen Erfahrungsgehalt und essistenzielle Alltäglichkeit beziehen. In diesem alltagsphilosophischen Sinne heißt es in einer Passage, die er als Abschlusswort seines Hauptwerks wählt: »Versetze dich, um die religiöse Bedeutung des Genusses [des Essens] zu erfassen, in die Lage hinein, wo der sonst alltägliche Akt unnatürlich, gewaltsam unterbrochen wird. Hunger und Durst zerstören nicht nur die physische, sondern auch geistige und moralische Kraft des Menschen, sie berauben ihn der Menschheit, des Verstandes, des Bewusstseins. […] So braucht man nur den gewöhnlichen gemeinen Lauf der Dinge zu unterbrechen, um dem Gemeinen ungemeine Bedeutung, dem Leben als solchem überhaupt religiöse Bedeutung abzugewinnen. Heilig sei uns darum das Brot, heilig der Wein, aber auch heilig das Wasser! Amen.«

67 | Feuerbach, Theogonie nach den Quellen des klassischen, hebräischen und christlichen Altertums, 206f.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

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

Die moralische Wirkung der Nahrungsmittel

Muss man sich erst *Jenseits von Gut und Böse* fühlen, um zu einer solchen gastrosophischen Selbstkritik fähig zu sein, wie sie Nietzsche in seiner gleichnamigen Streitschrift zu Papier bringt? Dort stellt er erbittert fest: »Durch den vollkommnen Mangel an Vernunft in der Küche ist die Entwicklung des Menschen am längsten aufgehalten, am schlimmsten beeinträchtigt worden«.[1] In dieser ebenso düsteren wie kaum rezipierten Vernunftkritik spiegelt sich die unbefangene Wissbegierde eines »freien Geistes« wider, den Nietzsche durch den langwierigen Prozess einer schonungslosen Selbstbefreiung aus den herkömmlichen Denktraditionen erreicht hatte. So fragt sich der vierzigjährige Trotzkopf einer *Fröhlichen Wissenschaft* allen Ernstes: »Kennt man die moralischen Wirkungen der Nahrungsmittel? Gibt es eine Philosophie der Ernährung?« Und fügt gewissenhaft hinzu: »Der immer wieder losbrechende Lärm für und wider den Vegetarismus beweist schon, dass es noch keine solche Philosophie gibt!«[2]

Während das diätmoralische Denken die Ernährung zur bloßen biologischen Voraussetzung der menschlichen Moral macht, wird mit Nietzsche erstmals der Ruf nach einer philosophischen Wissenschaft des vernünftigen Essens laut. Mit dieser expliziten Forderung gibt er sich als ein veritabler Kandidat des gastrosophischen Vordenkertums zu erkennen. Nietzsche hat solche Esssitten satt, die einerseits die alimentäre Lebenspraxis auf ein funktionelles Sättigungsgeschehen reduzieren und die aber andererseits darin doch die kulinarische Lust suchen und sich diese obendrein – menschlich allzumenschlich – übererfüllen. Der Genealoge der Moral durchschaut diese verlogene Doppelmoral. »Man sagt zum Beispiel ›man isst nur, um zu leben‹, – eine verfluchte Lüge, wie jene, welche von

1 | Nietzsche, Jenseits von Gut und Böse, 5, 173.

2 | Nietzsche, Die Fröhliche Wissenschaft, 3, 379.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

der Kinderzeugung als der eigentlichen Absicht aller Wollust redet.«[3] Dabei bezieht sich Nietzsche jedoch nicht auf den sokratischen Ursprung dieser Worte. Stattdessen scheint er an die Kritik der (eine Generation älteren) Gastrosophen Friedrich von Rumohr und Antonius Anthus anzuknüpfen.[4] Denn bereits Anthus hält in seinen *Vorlesungen zur Esskunst* dem von Nietzsche angeführten Gemeinplatz die gastrosophische Position entgegen: Der Esskünstler »isst rein um zu essen und spricht dies aus; der Philister sagt, er äße, um zu leben, und das sei christlich und moralisch.«[5]

Nicht nur die philiströse Diätmoral der Meisten, sondern auch der schlechte Geschmack der philosophischen und christlichen Erfinder dieser Moral ruft Nietzsches radikale Kulturkritik hervor. Ihn interessiert die Frage der Ernährung, gerade weil daran »das ›Heil der Menschheit‹ mehr hängt als an irgendeiner Theologen-Kuriosität.«[6] Allerdings ist sich er – im Gefolge von Feuerbachs Kritik am Christentum[7] – darüber im Klaren, dass schon die Kuriositäten der christlichen Theologie eine Philosophie der Ernährung lehren. Den Hintergrund und Wirkungsmechanismus dieser ebenso unheilvollen wie gesellschaftlich dominanten Ernährungsphilosophie macht Nietzsche in dem kulturellen Einfluss der christlichen Moral und deren, durch die philosophische Tradition unterstützten, asketischen Idealen aus. Das populäre Buch, worin jene grundfalsche und abgeschmackte Lebenslehre geschrieben steht, erregt seinen heftigen Degout. »Ich liebe das neue Testament nicht, man errät es bereits; es beunruhigt mich beinahe, mit meinem Geschmack in Betreff dieses geschätztesten, überschätztesten Schriftwerks dermaßen allein zu stehen (der Geschmack zweier Jahrtausende ist gegen mich): aber was hilft es! ›Hier stehe ich, ich kann nicht anders‹, – ich habe den Muth zu meinem schlechten Geschmack.«[8]

Ein zentraler Beweggrund, warum Nietzsche in den Feldzug gegen die herrschende Moral zieht und sich als Antichrist begreift, ist der programmatische und mithin gastrosophische Versuch einer Umwertung dessen, was allgemein sowohl in sittlicher als auch diätetischer Hinsicht als guter oder schlechter Geschmack gilt. Dafür nimmt er in dem (aus seiner Sicht eigentlich schlechten) moralischen Geschmack einer christlich geprägten Kultur die Ursprünge des Unheils auch des kulinarisch vorherrschenden Geschmacks wahr. Mit dem Namen *Nietzsche* braucht daher nicht nur der dramatische Ausspruch »Gott ist tot!« in Verbindung

3 | Nietzsche, Menschliches, Allzumenschliches, 2, 541.

4 | Vgl. Hauer, Rumohr und der Geist der bürgerlichen Küche, 279ff.

5 | Anthus, Vorlesungen zur Esskunst, 106.

6 | Nietzsche, Ecce Homo, Warum ich so klug bin, 6, 279.

7 | Hier ist nur am Rande anzumerken, dass Nietzsches Philosophie in vielerlei Hinsicht, insbesondere was die Kritik am Christentum und den philosophischen bzw. diätmoralischen Hintergründen ihrer leibfeindlichen und selbstlosen Lebensmoral angeht, einen starken Einfluss von Feuerbach aufweist. Vgl. Wahl, Feuerbach und Nietzsche.

8 | Nietzsche, Genealogie der Moral, 5, 393.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

gebracht werden, ebenso gut sollte jenes »Pfui über die Mahlzeiten!« mitgedacht sein. Ein Widerwille, mit welchem jemand – unter dem Vorzeichen *Gegen die schlechte Diät*[9] – seinen im Vollsinne des Wortes hervorgebrochener Fluch über die gastrosophische Unvernunft der modernen Esssitten ausspricht. Ein »Pfui über die Mahlzeiten, welche jetzt die Menschen machen, in den Gasthäusern sowohl als überall, wo die wohlbestellte Klasse der Gesellschaft lebt«.

Bei der Rede von der wohlbestellten Klasse denkt Nietzsche nicht nur an die Oberschicht, sondern auch an den schlechten Ernährungsstil des Bildungsbürgertums und der eigenen mittelständischen Kollegen. »Selbst wenn hochansehnliche Gelehrte zusammenkommen«, stellt er zum vernunftwidrigen Geschmack seiner diätmoralisch tugendhaften Mitmenschen fest, »ist es dieselbe Sitte, welche ihren Tisch wie den des Bankiers füllt: nach dem Gesetz des ›Viel zu viel‹ und des ›Vielerlei‹«. (Ebd.) Für Nietzsche manifestiert sich in dieser geschmacklosen Völlerei und unästhetischen Wahllosigkeit die Logik einer Symbolküche, nämlich die Tatsache, »dass die Speisen auf den Effekt und nicht auf die Wirkung hin zubereitet werden«. (Ebd.) Dabei werden weder die physiologischen noch die moralischen Wirkungen des Essens wirklich bedacht, geschweige denn an die gastrosophische Heiligkeit und Würde guten Essens gedacht. Stattdessen wird ›das Gute‹ gemäß des quantitativen Sinns der Sache in der symbolischen Repräsentation und ihrem repräsentativen Wert gesucht. Denn, so der kritische Analytiker der Esssitten rhetorisch: »Was wollen diese Mahlzeiten? – *Sie repräsentiren*! Was, in aller Heiligen Namen? Den Stand? – Nein, das Geld [...] Niemand will es unter den Scheffel, niemand möchte es auf den Tisch stellen; folglich muss das Geld einen Repräsentanten haben, den man auf den Tisch stellen kann: siehe unsere Mahlzeiten!« (Ebd.)

Trotz dieses abgeschmackten Wertesystems gehört zur christlichen Diätmoral und deren Doppelmoral gleichwohl ›das schlechte Gewissen‹, so dass »diese Menschen keineswegs Schlemmer« sind, wie Nietzsche erkennt. Die üblichen Mahlzeiten repräsentieren kein (vulgär) hedonistisches Wohlleben im luxuriösen Stil einer kostspieligen Feinschmeckerei. Die gemeine und unvernünftige Ernährungsweise repräsentiert vielmehr den erreichten Wohlstand im faden Geiz des möglichst Billigen und Vielzuvielen, welches Vielerlei des kulinarisch Wohlfeilen hermachen soll, was es in Wahrheit nicht ist. Noch physisch-moralischer als bereits bei Hufeland, Rousseau oder Rumohr erschleicht Nietzsche ein heftiger Widerwillen am schlechten Geschmack seiner Zeit, der ihn vor massive und mit Ekel assoziierte Versorgungsprobleme stellt: »In ein lärmendes und pöbelhaftes Zeitalter hineingeworfen, mit dem er nicht aus Einer Schüssel essen mag, kann er leicht vor Hunger und Durst, oder, falls er endlich dennoch ›zugreift‹ – vor plötzlichem Ekel zu Grunde gehn.«[10] Die Wahrheiten, welche Nietzsches eigenwillige Ethnologie der modernen Esskultur enthüllt, lassen leichtsinnige Ernährungs-

9 | Nietzsche, Morgenröte, 3, 179.

10 | Nietzsche, Jenseits von Gut und Böse, 5, 230.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

gewohnheiten erkennen, die sich in geistlosen und unheilvollen Kochpraktiken offenbaren.

Für eine solche »Dummheit in der Küche« macht Nietzsche die Frauen und ihre »schauerliche Gedankenlosigkeit« verantwortlich. »Das Weib versteht nicht«, meint der Fabulierer starker ›männlicher‹ Worte, »was die Speise bedeutet: und will Köchin sein! Wenn das Weib ein denkendes Geschöpf wäre, so hätte es ja, als Köchin seit Jahrhunderten, die größten physiologischen Tatsachen finden, insgleichen die Heilkunst in seinen Besitz bringen müssen!« (Ebd., 172) Obschon Nietzsche die Frauen mit dem unappetitlichen Brei seines selbstgemachten Chauvinismus übergießt, scheint es ihm dabei zumindest nicht um die konservative Forderung zu gehen, sie wieder mehr an Haus und Herd zu versklaven. Im Gegenteil lehrt Zarathustra, sein Held und Heiland anderer Werte und zukünftiger Lebensweisen, die feministische Befreiung des Mannes zur Kochkunst und eigenständigen Küchenarbeit. Dieser bemerkenswerte Aspekt des nietzscheanischen Denkens wird gleich näher zu betrachten sein. Wenn Nietzsche also die ethische Frage des Essens aufwirft, dann geht es dabei um die offene Problematik einer kulinarischen Unvernunft als Symptom der esskulturellen Dummheiten jedes jetzigen Menschen – ganz gleich welchen Geschlechts. Die wahre Ursache ihrer gastrosophischen Selbstlosigkeit ist in jener »Entselbstungs-Moral« auszumachen, deren platonisch-christliche Herkunft der freigeistige Genealoge erforscht.

Nietzsches Eingeweide

Nicht als Ernährungswissenschaftler und ebenso wenig aus anderen zufälligen wissenschaftlichen oder privaten Interessen heraus beschäftigt sich Nietzsche mit den moralischen Wirkungen und Wahrheiten des vorherrschenden Geschmacks. Es ist die »große Gesundheit« seiner kleinen Krankheiten und Gebrechlichkeiten, die ihn von den »Irrtümern« einer durch und durch falschen Ernährungsweise befreien und ihn über die leibliche Selbsterfahrung zur Vernunft bringen. »Meine Erfahrungen sind hier so schlimm als möglich; ich bin erstaunt, diese Frage so spät gehört, aus diesen Erfahrungen so spät ›Vernunft‹ gelernt zu haben.«[11] Einer der einflussreichsten Einsichten der nietzscheanischen Philosophie, die »große Vernunft des Leibes«, geht unmittelbar aus seiner kritischen Selbsterkenntnis hervor: »Die unbewusste Verkleidung physiologischer Bedürfnisse unter die Mängel des Objektiven, Ideellen, Rein-Geistigen geht bis zum Erbrechen weit – und oft genug habe ich mich gefragt, ob nicht, im großen gerechnet, Philosophie bisher überhaupt nur eine Auslegung des Leibes und ein *Missverständniss des Leibes* gewesen ist.«[12]

11 | Nietzsche, Ecce homo, Warum ich so klug bin, 6, 279.

12 | Nietzsche, Die fröhliche Wissenschaft, 3, 348.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Der damals noch unzeitgemäße Beweggrund für eine philosophische Sorge um die abgetane, des künstlerischen und philosophischen Ernstes gemeinhin für unwürdig erachtete Vernunft der Küche ist bei Nietzsche keinem reinen Verstand entsprungen, sondern schlimmen Erfahrungen und der »Zeichensprache des Leibes«, die Nietzsche, als guter Arzt seiner selbst, gastrosophisch (und nicht, wie Kant, diätetisch) deutet. Was Nietzsche dazu bewegt, über die eigenen Ernährungsgewohnheiten nachzudenken und den Vorsatz zu fassen, sie zu verbessern, sind weniger politische Kritik oder moraltheoretische Verantwortungsgefühle als vielmehr physische, von der großen Vernunft des Leibes erzwungene Erkenntnisse, somatische Esskenntnisse und ernährungsbedingte Erkrankungen, als ›gesunde Verweigerungen‹ und ›letzter Widerstand‹ eines gastrosophischen Instinktes. Auf diese Weise entdeckt der Leiderfahrene das philosophische Prinzip einer neuen, wirkungsmächtigen Erkenntnis- und Vernunfttheorie. »Am Leidfaden des Leibes« gewinnt Nietzsche ein materialistisch-physiologisches Verständnis der fundamentalen Einheit von Geist-und-Körper und ihre reale Rangordnung. Unter dem Titel *Von den Verächtern des Leibes* verkündet sein Zarathustra: »Aber der Erwachte, der Wissende sagt: Leib bin ich ganz und gar, und Nichts außerdem; und Seele ist nur ein Wort für ein Etwas am Leibe. Der Leib ist eine große Vernunft. [...] Werkzeug deines Leibes ist auch deine kleine Vernunft, mein Bruder, die du ›Geist‹ nennst, ein kleines Werk- und Spielzeug deiner großen Vernunft.«[13] Der Leibphilosoph entlarvt die cartesianische Wahrheit vom körperlosen Geist als Lüge eines unhintergehbar physisch verkörperten Bewusstseins. Kurz, die Menschen sind keine »Objektivier- und Registrier-Apparate mit kalt gestellten Eingeweiden.«[14] Im Gegenteil steckt die Wahrheit, wie sich Nietzsche klarmacht. Deshalb gilt auch: »Alle Vorurteile kommen aus den Eingeweiden.«[15]

Der Vernunft des Leibes ist es zu verdanken, dass sich Nietzsche um den bedenklichen Zustand seiner eigenen »betrübten« Eingeweide zu sorgen beginnt und Wege der Selbstheilung respektive einer gastrosophischen Rettung seines von schlechter Diät infizierten Geistes ersinnt. Zwar leidet er zeitlebens an Kopfschmerzen, Sehschwäche, Übelkeit, die ihn regelmäßig und tageweise aufs Krankenbett zerren; aber erst mit dem Alter, also spät – zu spät... – kommen ihm die geistigen, also verkörperten Folgen eine falschen Ernährung oder um seine Wortschöpfung für dieses Zusammenspiel von Moralischem und Physischem anzuwenden, die *moralinen* Wirkungen eines schlechten Essens spürbar in den Sinn. »In der Tat, ich habe bis zu meinen reifsten Jahren immer nur schlecht gegessen – moralisch ausgedrückt, ›unpersönlich‹, ›selbstlos‹, ›altruistisch‹, zum Heil der Köche und anderer Mitchristen.« (Ebd., 279)

Nietzsches schwache Körper – seine Person, sein Geist, sein ethisches Selbst – fällt der Wirksamkeit des diätmoralischen Altruismus, der isst, was alle essen, zum

13 | Nietzsche, Zarathustra, 4, 39.

14 | Nietzsche, Fröhliche Wissenschaft, 3, 349.

15 | Nietzsche, Ecce homo, Warum ich so klug bin, 6, 281.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Opfer. »Aber die deutsche Küche überhaupt – was hat sie nicht alles auf dem Gewissen! Die Suppe vor der Mahlzeit (noch in Venezianischen Kochbüchern des 16. Jahrhunderts *alla tèdesca* genannt); die ausgekochten Fleische, die fett und mehlig gemachten Gemüse; die Entartung der Mehlspeise zum Briefbeschwerer!« (Ebd.) Über Jahrzehnte hinweg einverleibt sich der ebenso feinsinnige wie anfällige Denker diese deutsche Küche – ohne philosophische Bedenken, das heißt in schlimmer Gedankenlosigkeit nicht nur gegenüber ihrer lebensverkürzenden ›Verfeinerungen‹ – selbstverständlich kennt Nietzsche Hufelands Klassiker –, sondern auch in schopenhauerscher Gleichgültigkeit gegenüber ihrem lebensverneinenden Geist und ihrer den Magen verderbenden moralischen Wirkung.

Aus unzähligen Leiderfahrungen klug geworden, notiert Nietzsche in seinem autobiographischen *Ecce homo*, unter dem selbstironischen Stichwort *Warum ich so klug bin*: »Ich verneinte zum Beispiel durch Leipziger Küche, gleichzeitig mit meinem ersten Studium Schopenhauers, sehr ernsthaft meinen ›Willen zum Leben‹. Sich zum Zweck unzureichender Ernährung auch noch den Magen verderben – dies Problem schien mir die genannte Küche zum Verwundern glücklich zu lösen.« Über den Grund seines Leichtsinns und seiner kulinarischen Selbstlosigkeit sinnierend, gelangt Nietzsche schließlich zu einer weisen Einsicht. »Nur die völlige Nichtswürdigkeit unsrer deutschen Bildung – ihr ›Idealismus‹ – erklärt mir einigermaßen, weshalb ich gerade hier rückständig bis zur Heiligkeit war.« (Ebd.) Der heillos rückständige Idealismus des Essenwissens und Ernährungsbewusstseins gibt den Zustand einer ungastrosophischen Allgemeinbildung zu erkennen, »welche von vornherein die Realitäten aus den Augen verlieren lehrt«. (Ebd.) Der dem Anschein nach gesunde Menschenverstand eines solchen Bildungssystems ist durch und durch bedenklich. Mit Blick auf die deutsche Kultur im Allgemeinen sowie auf die kultur-, geistes- und sozialwissenschaftlichen Fakultäten der Bildungsinstitutionen im Besonderen kann ein solcher gesellschaftlicher Notstand nur durch die Einrichtung gastrosophischer Lehrstühle und Universitäten entgegengewirkt werden.[16] Denn einen moralischen und mithin einen kulinarischen Geschmack so anzunehmen wie einen Glauben, bloß weil die Anderen es auch tun und man es so gewohnt ist, ist für den Aufklärer Nietzsche nichts anderes »als unredlich sein, feige sein, faul sein!« Folglich sind Unredlichkeit, Feigheit und Faulheit die philosophischen Voraussetzungen der verbreiteten Essunsitten, die in der Unmündigkeit von vernunftwidrigen und entwürdigenden, nämlich unpersönlichen und unheilvollen Ernährungspraktiken, ja, den Geist zugrunde richtenden Ernährungsirrtümern resultieren.

16 | Die gesellschaftliche Tatsache, dass nicht Deutschland, sondern Italien heute (wieder) solche gastrosophischen Lehrstühle und Universitäten einrichtet, belegt die folgenreiche Rückständigkeit des Bildungssystems und der (Ess-)Kultur des einstigen Landes der Dichter und Denker.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Alltägliche Vernunft

Als unbeirrter Genealoge gräbt Nietzsche tiefer – und zwar durch die deutsche (Un-)Bildung und die christliche (Un-)Moral hindurch bis zum ideellen Ursprung der »asketischen Ideale« und deren essistenziellen »Irrsinn«: Gerade die »platonische Denkweise« eines abstrakten und alltagsabgewandten, jenseitsorientierten Erkenntnisinteresses wird als eine Hauptquelle der mangelhaften Vernunft, des verbreiteten Unwissens und des lebensweltlichen Elends der Menschen ausgemacht. Statt dem weltflüchtigen Metaphysiker Platon folgt Nietzsche dem Praxisphilosophen Sokrates, denn »Sokrates schon wehrte sich mit allen Kräften gegen diese hochmüthige Vernachlässigung des Menschlichen zu Gunsten des Menschen.«[17]

Nietzsche, der Sokratiker, setzt sich von dem philosophischen Mainstream ab, welcher die ethische Relevanz der Alltagspraxis missachtet und diese als Humanum vernachlässigt. Im fundamentalen Unterschied zum Sokratismus steckt im platonisch-christlichen und im offiziell-kantischen Idealismus der herkömmlichen Philosophie, die zum allgemeinen Leidwesen eben auch eine (menschenfeindliche, irreführende) Philosophie des richtigen Lebens lehrt, eine schlimme und dumme Verkehrung der Dinge und Werte: »Es giebt eine erheuchelte Missachtung aller der Dinge, welche tatsächlich die Menschen am wichtigsten nehmen, aller nächsten Dinge.« Und Nietzsche führt diesen programmatischen Gedankengang seiner Weisheitslehre, seiner Ethik, die alle üblichen Werte umwertet, fort: »Man erwäge doch, dass aus diesem Mangel sich fast alle leiblichen und seelischen Gebrechen der Einzelnen ableiten: Nicht zu wissen, was uns förderlich, was uns schädlich ist, in der Einrichtung der Lebensweise, Verteilung des Tages, Zeit und Auswahl des Verkehrs, in [...] Essen, Schlafen und Nachdenken; im Kleinsten und Alltäglichsten unwissend zu sein und keine scharfen Augen zu haben – das ist es, was die Erde für so Viele zu einer ›Wiese des Unheils‹ macht.« (Ebd., 542)

Eine leidige Folge dieser idealistischen Lebensphilosophie, die sich nur mit fern liegenden ›großen und wichtigen Dingen‹, nicht aber mit den nahe liegenden und ›unwürdigen Kleinigkeiten des Alltagslebens‹ beschäftigt, ist eben, dass man »zum Beispiel Essen nicht zum Objekt des stetigen unbefangenen und allgemeinen Nachdenkens und Umbildens macht, sondern, weil dies für herabwürdigend gilt, seinen intellektuellen und künstlerischen Ernst davon abwendet.« (Ebd.) Aus der verkehrten Wertewelt einer solchen lebenskünstlerischen Gedankenlosigkeit erklärt sich erst jener Wahn beziehungsweise jener gastrosophisch ungeübte und diätmoralisch getrübte Sinn, mit welchem so Viele die heiligen Angelegenheiten der eigenen Ernährung auf Übelste behandeln. »Man trifft, wenn man sich umsieht, immer auf Menschen, welche ihr Leben lang Eier gegessen haben, ohne zu bemerken, dass die länglichen die wohlschmeckendsten sind, welche nicht wissen, [...] dass unser Geschmackssinn an verschiedenen Stellen

17 | Nietzsche, Menschliches, Allzumenschliches, 2, 541.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

des Mundes ungleich ist, dass jede Mahlzeit, bei der man gut spricht oder gut hört, dem Magen Nachteil bringt.« (Ebd.) Mit diesen, wie er selber einräumt, beliebigen Beispielen will Nietzsche als Arzt der Esskultur nicht mehr als auf ein generelles Phänomen aufmerksam machen. Dass nämlich das Fehlen von kulinarischer Weisheit und Kunst auf die herkömmliche unpraktische Philosophie und eine essistenziell selbstlose Weltanschauung zurückzuführen ist. Sie sorgt dafür, dass die Menschen sich mit ihrem schlechten Geschmack abfinden und mit der üblichen Dummheit in ihrer Küche begnügen – und letztlich, in der Verkehrung von Gutem und Schlechtem, sich krank essen statt ihr Wohl erfüllen.

Eins jedenfalls steht für Nietzsche mit Blick auf die mögliche Praktikabilität einer gastrosophischen Ethik fest. »Man sage nicht, es liege hier wie überall an der menschlichen Unvernunft: vielmehr – Vernunft genug und übergenug ist da, aber sie wird falsch gerichtet und künstlich von jenen kleinen und allernächsten Dingen abgelenkt.« (Ebd.) Diese vernunftethische Lebenskunstlehre verleiht der vielfach missverstandenen Programmatik einer ›Umwertung aller Werte‹ einen konkreten alltagspraxischen Zuschnitt. Ein Immoralist, wie Nietzsche sich aus diesem Grund selbst bezeichnet, ist eben nicht nur der radikale Vernunftkritiker und Zersetzer moralischer Werte, den so viele Verächter von Nietzsches Philosophie in ihm sehen (wollen). Zweifelsohne unternimmt Nietzsche einen Feldzug gegen die Moral und hämmert gegen die tönernen Füße alltagsleerer Wahrheiten und Wichtigkeiten. Aber er entwickelt im nächsten Schritt – als konstruktive Antwort auf diese notwendige Destruktion – einen eigenen Vernunftbegriff und neue moralische Werte, nämlich eine Ethik des besseren Lebens, bei der wir »die Dichter unseres Lebens sein [sollen], und im Kleinsten und Alltäglichsten zuerst!«[18]

Hier findet keine ultimative Negation des menschlichen Vernunftwesens statt: Nietzsche ist kein nihilistischer Tragiker, sondern der kritische Theoretiker einer Poesie der Alltagskultur. Seine Programmatik einer neuen praktischen Vernunft wurde freilich nie ausgearbeitet und stattdessen von fatalen Reflexionen zu einer »Großen Politik« überschattet – auf deren Größenwahnsinn an dieser Stelle nicht eingegangen werden muss.[19] Hingegen sieht das, was Nietzsches Ethik des guten Lebens ausmacht – und darauf kommt es in diesem Kontext an – eine »Gesundheitslehre des Lebens« (Nietzsche) in der Tradition des Hippokrates vor. Dazu sollten zwei Hauptthemen gehören, von denen sich der Esssitten-Heiler wünscht, sie mögen an »allen niederen und höheren Schulen« zum allgemeinen humanistischen Unterrichtsstoff werden: Und zwar die »Lehre von dem Leibe und von der Diät.«[20]

18 | Nietzsche, Fröhliche Wissenschaft, 3, 538.

19 | Dass Nietzsches Ethik der Lebenskunst in keinem *zwingenden* Zusammenhang zu seinen brachialen Ideen einer »Großen Politik« steht, habe ich an anderer Stelle dargestellt; vgl. Lemke, Nietzsche: Kritische Theorie als Ethik.

20 | Nietzsche, Morgenröte, 3, 178.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Zwar erinnert diese gastrosophische Diätlehre begrifflich an die klassische Diätetik (als medizinische Ethik einer gesunden Ernährungsweise); in der Sache aber schwebt Nietzsche (darin dem Humanisten der Tafelvergnügen Immanuel Kant folgend) eine »Ästhetik der Existenz« vor, bei der neben dem leiblichen Wohl auch das kulinarische Wohl nicht zu kurz kommt. Der Lebenskunst einer ästhetischen Existenz geht es mitunter um Gesundheit, doch primär geht es in der normativen Orientierung auf das eigene vielgestaltige Wohlleben darum, dem eigenen Verhalten und Charakter »Stil zu geben – eine große und seltene Kunst!«[21]

Die ganz persönliche Küche

Ein Anwendungsfeld und eine Praxisform dieser Lebenskunst sieht Nietzsche in der Verwirklichung eines eigenen vernünftigen Ernährungsstils. Mithin lässt sich der auf das individuelle leibliche Wohl bedachte Grundsatz seiner Philosophie des Essens, »zum Handgebrauch, so formulieren: ›Wie hast gerade *du* dich zu ernähren, um zu deinem Maximum von Kraft, … von moralinfreier Tugend zu kommen?‹«[22] Damit formuliert Nietzsche jenen kategorischen Imperativ einer gastrosophischen Ethik in diätetischer Hinsicht, den auf den Begriff zu bringen Kant weder philosophisch in der Lage noch persönlich nicht willens war. (Siehe I.5) Anhand der praktischen Vernunft der eigenen Diätlehre macht sich Nietzsche den Sinn einer diätmoralinfreien Ethik klar, die dem physisch-moralischen Wohlleben dient. »Das Kleine, Nächste streng nehmen und den Menschen im Leiblichen sehr fördern – sehen, was für eine Ethik ihm dann wächst – abwarten! Die ethischen Bedürfnisse müssen uns auf den Leib passen!« Zu dieser Maxime der gastrosophischen Lebensklugheit gehört es, den eigenen Bedürfnissen zu genügen und sich selbst Gutes zu tun, so gut es geht, indem man aufgrund einer bewusst reflektierten und alltäglich kultivierten Ernährungsweise eine essistenzielle Individualität ausbildet, in welcher sich das ganz persönliche diätische (sowohl leibliche wie kulinarische) Wohl verkörpern kann. Ob die Wahrheit der eigenen Ernährungsgewohnheiten dem eigenen leiblichen Wohl förderlich ist oder nicht, lässt sich durch den Selbstversuch unschwer verifizieren: »Inwieweit verträgt die Wahrheit die Einverleibung? – das ist die Frage, das ist das Experiment.«[23] So zeigt sich die ethische Wahrheit der eigenen diätischen Dummheit als »einverleibter Grundirrtum« in den kleinen und alltäglichen Dingen eines entsprechenden Geschmacks.

Aufs eigene Leben angewendet, hat Nietzsche einiges zu diesen Selbstexperimenten notiert. Hören wir am Besten den Experimentalphilosophen über seine Ernährungspraktiken und deren einverleibte Moral also sprechen: »Ein paar Fin-

21 | Nietzsche, Die fröhliche Wissenschaft, 3, 530.

22 | Nietzsche, Ecce homo, Warum ich so klug bin, 6, 279.

23 | Nietzsche, Die fröhliche Wissenschaft, 3, 471.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

gerzeige noch aus meiner Moral. Eine starke Mahlzeit ist leichter zu verdauen als eine zu kleine. Dass der Magen als Ganzes in Tätigkeit tritt, erste Voraussetzung einer guten Verdauung.«[24] Nietzsche scheint hier ausnahmsweise in einigem Grundsätzlichen mit Kant übereinzustimmen; auch in dieser (kaum realistischen) Maxime eines guten Willens: »Keine Zwischenmahlzeiten.« Allerdings sieht er, im diametralen Gegensatz zum transzendentalphilosophische Erkenntnistheoretiker, die Schwierigkeit der theoretischen Verallgemeinerung. Denn: »Wie viel ein Geist zu seiner Ernährung nötig hat, dafür gibt es keine Formel«.

Nietzsche selbst lebt jedenfalls »lieber frei mit schmaler Kost, als unfrei und gestopft.« Auch weiß der kränkelnde Denker und halkyonische Dichter seines Lebens, den man auch tanzend gesehen hat, für sich: »Nicht Fett, sondern die größte Geschmeidigkeit und Kraft ist das, was ein guter Tänzer von seiner Nahrung will, – und ich wüsste nicht, was der Geist eines Philosophen mehr zu sein wünschte, als ein guter Tänzer.«[25] Dabei verfährt seine Ernährungslehre streng naturwissenschaftlich: »Man muß die Größe seines Magens kennen.«[26] Über solche Selbsterkenntnisse, Selbstesskenntnisse und Selbstbekenntnisse gewinnt der kundige Umgang mit Nahrungsmitteln und Ernährungsfragen in Nietzsches Denken den Rang einer philosophischen Tugend. »Feine Sinne und einen feinen Geschmack haben«, so findet der Gastrosoph heraus, heißt »an die rechte und nächste Kost gewöhnt sein«.[27] Seine hedonistische Praxis des Wohllebens spiegelt indes die Gebrechlichkeit einer schwachen Natur wider – keine Spirituosen, keinen Kaffee: »Café verdüstert«, lehrt ihn die große Vernunft eines eigenen Leibes. Mit dem Tee verhält es sich ebenfalls eher kompliziert.[28] Auch mit den landesüblichen Alkoholika ist nicht zu spaßen. »Ein Glas Wein oder Bier des Tages reicht vollkommen aus, mir aus dem Leben ein ›Jammertal‹ zu machen – in München leben meine Antipoden.«[29]

Doch auch mit der italienischen Lebensart hat Nietzsche so seine Probleme. Der Jünger des bacchantischen Wein- und Rauschgottes Dionysos, den er selber gelegentlich zu verkörpern glaubt, rät vom Weintrinken ab. Stattdessen und obendrein entgegen des theoretischen Weindurstes seines eigenen Helden Zarathustra, außerdem noch im absoluten Widerspruch zur gastrosophischen Vernunft seines Kollegen Kant (oder des Sokrates), schmeckt Nietzsche selbst nur reines

24 | Nietzsche, Ecce homo, Warum ich so klug bin, 6, 279.

25 | Nietzsche, Die fröhliche Wissenschaft, 3, 635.

26 | Nietzsche, Ecce homo, Warum ich so klug bin, 6, 281.

27 | Nietzsche, Die fröhliche Wissenschaft, 3, 541.

28 | »Thee nur morgens zuträglich. Wenig, aber energisch; Thee sehr nachtheilig und den ganzen Tag ankränkelnd, wenn er nur um einen Grad zu schwach ist. Jeder hat hier sein Maass, oft zwischen den engsten und delikatesten Grenzen. In einem sehr agaçanten Klima ist Thee als Anfang unräthlich: man soll eine Stunde vorher eine Tasse dicken entölten Cacao's den Anfang machen lassen.« Nietzsche, Ecce homo, Warum ich so klug, 6, 281.

29 | Nietzsche, Ecce homo, 6, 281.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Wasser. »Ich [...] weiß nicht ernsthaft genug die unbedingte Enthaltung von Alcoholicis allen geistigeren Naturen anzuraten. Wasser tut's.« Nietzsche jedenfalls bereiten sowohl Bier als auch Wein ernsthafte philosophische Probleme. »In vino veritas: Es scheint, dass ich auch hier wieder über den Begriff ›Wahrheit‹ mit aller Welt uneins bin: – bei mir schwebt der Geist über dem Wasser«. (Ebd.) Aber wie die Italiener ihren süffigen Wein und die Bayern ihr reines Bier, so braut auch Nietzsche sein eigenes Wässerchen. Bekanntlich experimentiert er zur Linderung seiner ewig wiederkehrenden Kopfschmerzen mit allerlei Arzneien wie »Bromwasser« und anderen fragwürdigen, unheilvollen Wirkstoffen. Nietzsches berauschende Essenzen und das Bier der Deutschen – beides bildet die jeweiligen Grundlagen des Bewusstseinszustandes der Betroffenen; beides ist aber auch die unscheinbare Quelle einer »sanften Entartung im Geiste«, die Nietzsche diagnostiziert.[30] – Was die hier angedeuteten möglichen Ursachen seiner geistiger Leidensgeschichte sind, wird uns noch beschäftigen.

Ständig in Italien unterwegs kulminieren die kulinarischen Erfahrungen des Vielreisenden in einer sachkundigen Urteilskraft: »Die beste Küche ist die Piemonts.« (Ebd.) Gegenüber der Redlichkeit dieser Erkenntnis drängen sich indessen gewisse Bedenken auf. So wurden gegenüber Nietzsches kulinarischen Reisebericht berechtigte Einwände vorgetragen. »Wenn die deutsche Küche unbestreitbar zu den schwersten und unverdaulichsten gehört«, merkt Onfray in seiner Studien zum *Bauch des Philosophen* an, »so glänzt doch auch die Küche Piemonts, die er ihr entgegenhält, nicht eben durch Leichtigkeit: Abgesehen von der weißen Trüffel, seiner Spezialität, erzeugt das Piemont vor allem Ragouts und Teigwaren, also nichts besonders Luftiges.«[31] Luftspeisen – so was kann Nietzsche sich nur erträumen. Denn zu seinem eigenen Leidwesen zwingt das nomadische Leben, das er über Jahre hinweg führt, dazu, dass er meistenteils in Restaurants, Pensionen und Gasthöfen speisen muss und fortgesetzt einer kommerziellen Fremdverköstigung und unpersönlichen, selbstlosen, altruistischen Küche, über die er gleichzeitig klagt, ausgesetzt ist.

So sind es mitunter die kulinarischen Lebensumstände und Übelstände, die den Philosophen von einer bloß repräsentativen (Landes-)Küche zur anderen treiben. Aus dem französischen Menton ist uns der Bericht überliefert: »Die Ernährung ist einstweilen erbärmlich (kleine aufgewärmte Bissen von Fleisch, es bekommt mir gar nicht gut). Wird es nicht besser, so gehe ich doch wieder nach Nizza, wo man mir genügend zu essen gibt, und alles hübsch mager gebraten, – während hier württembergisch gekocht wird. – Pardon! dass ich vom Essen rede.«[32] Ohnehin weiß Nietzsche von »jenen langwierigen Mahlzeiten zu widerraten, die ich unterbrochene Opferfeste nenne, die an der *table d´hôte*.«[33] Schon

30 | Nietzsche, Götzendämmerung, 6, 70.

31 | Onfray, Der Bauch der Philosophen, 119.

32 | Nietzsche, Brief nach Naumburg, 14./15. November 1884.

33 | Nietzsche, Ecce homo, Warum ich so klug bin, 6, 281.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

früh steht für ihn außer Zweifel, »dass man in den Gasthöfen durchaus an ›Überfütterung‹ gewöhnt wird: weshalb ich in ihnen nicht mehr essen mag.«[34]

Außerdem schmeckt ihm die damit verbundene, unfreiwillige Mahlgemeinschaft mit Fremden nicht. Als er im August 1887 in Sils-Maria den Sommer in der Herberge Albergo d'Italia verbringt, isst er immer eine halbe Stunde vor den anderen Gästen, weil es ihn anwidert, sich »*en masse* mit abfüttern zu lassen. So esse ich denn allein«.[35] Mit anderen Worten: Der Einsiedler Nietzsche zeigt sich unterm gastrosophischen Gesichtspunkt konsequent auch als Eigenbrötler und als tragischer Verächter von aufgezwungenen Gemeinschaftsmählern. Er meidet die Anwesenheit seiner Mitmenschen und »Mitchristen« nicht nur, weil ihm deren abstoßende, aus der Warte seiner Ethik grundfalsche Lebensweise befremdet. Ebenso wegen des Lärms, den hundert Gäste mit vielen Kindern verursachen, wegen ihrer stillosen Art und ihrem unvornehmen Tischbenehmen, das Nietzsche als Beispiel eines schlechten Geschmacks auf genaueste studieren kann.

Seine üblen Erfahrungen mit unfreiwilligen Tischgemeinschaften und schlechter Küche verarbeitet der einsame Kostgänger – wie immer die eigenen Erlebnisse zu allgemein-menschlichen generalisierend – zu philosophischen Anti-Wahrheiten. Wir finden sie beispielsweise in *Jenseits von Gut und Böse*, wo sie unter dem bezeichnenden Hauptstück *Was ist vornehm?* niedergeschrieben sind. »Wir haben wahrscheinlich Alle schon an Tischen gesessen«, notiert Nietzsche, »wo wir nicht hingehörten; und gerade die Geistigsten von uns, die am schwersten zu ernähren sind, kennen jene gefährliche dyspepsia, welche aus einer plötzlichen Einsicht und Enttäuschung über unsere Kost und Tischnachbarschaft entsteht, – den *Nachtisch-Ekel*.«[36]

Trotz seines rousseauistischen Ekels gegenüber falschen Beziehungen und Verhältnissen, denen er wider eigenen Willen ausgesetzt ist, bleibt auch für Nietzsches Lebenskunstlehre die alltäglich kultivierte und geglückte Mahlgemeinschaft der ideelle Bezugspunkt eines guten Lebens und der Humanität eines guten gesellschaftlichen Umgangs. In der *fröhlichen Wissenschaft* berichtet er in metaphorischer Weise über die wenig frohlockenden Schwierigkeiten, dieses Ideal zu verwirklichen. »Der Einsiedler redet. – Die Kunst, mit Menschen umzugehen, beruht wesentlich auf der Geschicklichkeit (die eine lange Übung voraussetzt), eine Mahlzeit anzunehmen, einzunehmen, zu deren Küche man kein Vertrauen hat. Gesetzt, dass man mit einem Wolfshunger zu Tisch kommt, geht Alles leicht; aber man hat ihn nicht, diesen Wolfshunger, wenn man ihn braucht! Ah, wie schwer sind die Menschen zu verdauen!«[37] Obwohl das fragile Wesen seines sensiblen wie schwächlichen Verdauungsapparates zu solchen sozialutopischen Einverleibungen kaum fähig ist, entwickelt Nietzsche doch den unersätt-

34 | Nietzsche, Brief an Gersdorff, 28. September 1869.

35 | Nietzsche, Brief an die Mutter, 3. August 1887.

36 | Nietzsche, Jenseits von Gut und Böse, 5, 231.

37 | Nietzsche, Die fröhliche Wissenschaft, 3, 612.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

lichen Ehrgeiz, »vieles, ja fast alles zu verdauen« – als selbst erbrachter Beweis für eine bessere Art des Essens und Lebens sowie in der Hoffnung, dadurch eine neue Lebenspraxis und Mahlkultur zu stiften.

Zarathustras Abendmahl

Nietzsche legt seinem Zarathustra die eigene Gastrosophie eines guten Essens in den Mund. Auch deshalb verkündet Zarathustra andere und zukünftige, über den heutigen Menschen hinausweisende, die Menschheit erhöhende Werte. Diese lehren eine Lebenskultur, welche Kochkunst und freundschaftliche Tafelvergnügen notwendig macht. Versetzen wir uns einen Moment in dieses wunderliche Stück, in *Zarathustra*. Mit der Erfindung dieses Helden will Nietzsche der eigenen Philosophie als Loblied, als Dithyrambus, eine populäre Form verleihen, an die der zu diesem Zeitpunkt von allen seinen Freunden verlassene Einsiedler und Eigenbrötler die Erwartung knüpft, auf diese Weise neue Freunde und Tischgenossen – »höhere Menschen«[38] – für sich und die Verwirklichung seiner Lebenskunst zu gewinnen.

Während also Zarathustra bei verschiedenen Gelegenheiten große und delikate Reden über die Zukunft einer besseren Menschheit schwingt, wird er nach einer gewissen Zeit schließlich vom Hunger oder genauer von der großen Vernunft des hungrigen Leibes unterbrochen. Dessen essistenzielle Wahrheit bringt Nietzsche in der trefflichen Figur eines »Wahrsagers« zur Sprache. Man könne sich doch nicht nur, so Nietzsches gastrosophischer Wahrsager, von »Reden abspeisen« lassen.[39] Vielmehr verlange die hungrige Vernunft ebenso wie der vernünftige Hunger zu »einer guten Mahlzeit« eingeladen zu werden. In der daran anschließenden Passage veranstaltet Zarathustra ein geglücktes und geheiligtes »Abendmahl« (ebd.) – nach seinen Vorstellungen.

Wie vom selbst ernannten Antichrist Nietzsche nicht anders zu erwarten, wird dabei eine radikale Umwertung der christlichen Abendmahllehre vorgenommen. Vermutlich machte sich aber schon Jesus den zoroastrischen Gottesdienst für seine Abendmahlpraxis zu Eigen.[40] Denn die Anhänger des historischen Zarathustra, des Zoroaster, ehrten den Schöpfergott des antiken Perserreichs Ahura Mazda mit einer täglichen Gabe von Brot und Wein. Jesu Abendmahl ist also, nicht anders als Nietzsches Abendmahl des Zarathustra, nur eine von verschiedenen

38 | Nietzsche, Zarathustra, (Die Begrüßung) 4, 347.

39 | Der Wahrsager richtet die folgenden, vieldeutigen Worte an Zarathustra: »Eins ist notwendiger als das Andere, so redest du selber: Wohlan, Eins ist *mir* jetzt notwendiger als alles Andere. Ein Wort zur rechten Zeit: Hast du mich nicht zum Mahle eingeladen? Und hier sind viele, die lange Wege machten. Du willst uns doch nicht mit Reden abspeisen?« Vgl. Nietzsche, Zarathustra, 4, 353.

40 | Vgl. Lang, Heiliges Spiel, 249.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

möglichen Versionen, das Mahl heilig zu sprechen. Eine dieser gastrosophischen Umwertungen betrifft Nietzsches (wie wir sahen, eigentlich urchristliche) Forderung, dass jeder der Anwesenden etwas für das Zustandekommen des gemeinschaftlichen Mahls beiträgt: So bringen die Gäste den Wein; für das Essen sorgt der Gastgeber.

Zarathustra begnügt sich freilich mit keinem Symbolmahl. Bei seinem Abendmahl gibt es nicht nur wirkliches Brot zu süffigem Wein. Bei Nietzsche gibt es mehr. Er tischt Sättigendes und Kräftigeres auf – nur »die beste Nahrung« heißt er gut; also sprach Zarathustra: »Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, sondern auch vom Fleische guter Lämmer, deren ich zwei habe: – Die soll man geschwinde schlachten und würzig, mit Salbei, zubereiten: so liebe ich's. Und auch an Wurzeln und Früchten fehlt es nicht, gut genug selbst für Lecker- und Schmeckerlinge; noch an Nüssen und andern Räthseln zum Knacken. Also wollen wir in Kürze eine gute Mahlzeit machen.« (Ebd., 354) Der Antichrist zaubert eine volle Tafel herbei und überwindet die christliche Diätmoral durch die hedonistische Mahlfeier, die Eucharestie durch die Euphorie guter Mahl-Zeiten.

Solche ungewöhnlichen Ideale rufen freilich Widerspruch hervor – bezeichnenderweise den verräterischen Widerspruch eines »freiwilligen Bettlers« (ebd.), den Nietzsche an seiner Tischgemeinschaft teilnehmen lässt. Entsprechend ereifert sich dieser magersüchtige Repräsentant der asketischen Ideale bzw. des eucharistischen Abendmahlverständnisses über »diesen Schlemmer Zarathustra«. Statt solche Mahlzeiten zu machen, statt wie Zarathustra unerhörte und amüsante Weisheiten zu lehren und zu leben, sträubt sich der freiwillige Bettler und Diätmoralist einer armseligen Küche »gegen Fleisch und Wein und Würzen« (ebd.). Doch angesichts des dargebotenen antidiätmoralischen Eudämonismus beginnt er zu verstehen, »warum Zarathustra die Bettler abschaffen will«. In Zarathustras Entgegnung enthüllt Nietzsche ein aufschlussreiches Detail seiner Lehre. »Sei guter Dinge«, antwortete ihm Zarathustra, »wie ich es bin. Bleibe bei deiner Sitte, du Trefflicher, malme deine Körner, trink dein Wasser, lobe deine Küche: wenn sie dich nur fröhlich macht! Ich bin ein Gesetz nur für die Meinen, ich bin kein Gesetz für Alle.« (Ebd.)

Wird mit diesem scheinbaren Relativismus der Werte und des Guten die Absage an eine Allgemeingültigkeit beanspruchende Moral gerechtfertigt? Keineswegs, denn in der Sache hegt Nietzsche allemal – auch mit seiner Abendmahllehre – die Hoffnung, dass sich sein Gesetz, sein *Zarathustra,* »für Alle und Keinen«, wie es im Untertitel programmatisch heißt, eignen könnte. Dementsprechend geht es an anderer Stelle auch weit weniger relativ zu. In der Gesetzgebung des Antichristen vom 1.1. der neuen Zeitrechnung – also am 30. September 1888 der alten nachchristlichen und absolut falschen Zeitrechnung, ginge es nach Nietzsche – sieht das »Gesetz wider das Christentum« vor: »Mit einem Priester an Einem Tisch essen, stößt aus: Man exkommuniziert sich damit aus der recht-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

schaffenen Gesellschaft. Der Priester ist unser Tschandala, – man soll ihn verfemen, aushungern, in jede Art Wüste treiben.«[41]

Ob Nietzsches Ethik für keinen anderen oder aber – genauso gut – durchaus für alle Menschen Gültigkeit haben könnte, ist angesichts ihrer systematischen Schwächen – beispielsweise der Selbstwidersprüchlichkeit von Nietzsches Ernährungsphilosophie in punkto Fleischverzicht – noch zu klären. Doch wie auch immer es sich mit ihrer möglichen Allgemeingültigkeit und normativen Universalität verhalten mag, in einem scheint Zarathustra wahr zu sprechen: Die ethischen Gesetze seiner Gastrosophie sind absolut unvereinbar mit den asketischen Idealen »freiwilliger Bettler« – mit der Moral einer selbstlosen Küche, der sich viele Menschen verpflichtet fühlen. Gleichwohl gibt es zwischen dem philosophischen Wertesysteme der Diätmoral und dem der Gastrosophie ein Entweder–Oder, wozu sich die Menschen, alle und jeder für sich, entscheiden müssen – und entscheiden können.

Nietzsche reichert seine Abendmahllehre mit weiteren Zutaten an. Im Unterschied zum Heiligen Abendmahl, bei dem die Gläubigen in symbolischem Brot und Wein ihren geopferten Gott, den Leib Christi essen, setzt Zarathustra kein Mysterium einer kannibalischen Transsubstantiation ein. Bei ihm wird nicht mit Nahrungsmitteln gespielt. Stattdessen lassen sich seine Tafelfreunde – »Lecker- und Schmeckerlinge« – die wohlriechend reale Präsenz der köstlichen und darin göttlichen Speise und »besten Nahrung« munden. Bei »jener langen Mahlzeit« sei außerdem in lebhaften Tischgesprächen, wie Nietzsche zum Abschluss bewusst hervorhebt, »von nichts Anderem geredet [worden] als vom höheren Menschen.«

So klingt in dem Hinweis, dass die Anwesenden über nichts anderes geredet hätten als vom höheren Menschen, eine Selbstreferenzialität der Mahlsituation durch, die an Xenophons Symposion erinnert.[42] Allerdings fehlen explizite Anspielungen auf die sokratische Mahlphilosophie.[43] Stattdessen stehen bei Nietzsche, darin ganz Feuerbachianer, die christliche Diätmoral und das christliche Abendmahl als das wirkungsmächtigere Kultursymbol der westlichen Welt im Mittelpunkt der Kritik.

41 | Nietzsche, Götzen-Dämmerung, 6, 254.

42 | Indem Xenophon Sokrates und seine Tafelfreunde über den Gott Eros, über das hohe Gut des Freundseins diskutieren lässt, kommt in ihrem Tischgespräch die gemeinschaftsstiftende Funktion des Essens bzw. die Bedeutung der Mahlgemeinschaft als praxischer Vollzug eines guten Soziallebens eigens zur Sprache. Vgl. Lemke, Freundschaft, 188f.

43 | Zum äußerst wechselhaften Verhältnis Nietzsches zu Sokrates vgl. Nehamas, Die Kunst zu leben, 205-248.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Selbstkochen als königliche Lebenskunst und der Philosoph als Homo sapiens

Nietzsches Poetik einer höheren Esskultur wertet nicht nur die Eucharistie um, sie korrigiert weitere »Grundirrtümer« der traditionellen Moral. So will seine Philosophie dem Wert und der Würde des Selbstkochens gerecht werden. Eine Programmatik, die sogar, wie sich zeigte, unter den gastrosophischen Vordenkern zu wenig systematische Beachtung erfahren hat. Bei Zarathustras Abendmahl bequemen sich die Freunde nicht an einen bereits fertigen Tisch. »Wer mit essen will«, so der Küchenweise, »muss auch mit Hand anlegen, auch die Könige. Bei Zarathustra nämlich darf auch ein König Koch sein.«[44]

Dass sich die gastrosophische Ethik des Selbstkochens an jedes Individuum und an alle Menschen richtet – unabhängig vom sozialen Rang und Geschlecht –, gehört zu den bemerkenswertesten Grunderkenntnissen der nietzscheanische Vernunftküche. Die Vermutung liegt nahe, dass der Experte der antiken Philosophie dabei auch an Heraklit und Epikur denkt, die – wie wir bereits wissen – der kulinarischen Selbsttätigkeit, der Kochkunst als Lebenskunst den höchsten Rang einer wohlvollen, göttlichen Kunst zusprechen. Nietzsche hätte bei seinem Basler Kollegen von der historischen Fakultät, Jacob Burckhardt, diesbezüglich Einiges lernen können: Burckhardt hatte sich mit der Kochkunst als einem zentralen Aspekt der griechischen Kultur beschäftigt.[45]

So wenig allerdings Heraklits und Epikurs aktive Herdarbeit historisch belegt ist, so viel ist über Nietzsches eigene Untätigkeit in dieser Sache bekannt. Zwar versucht sich der Gastrosoph gelegentlich im kulinarischen Selbsttätigsein und Gutwerden. In den kleinen Gästezimmern, die der nomadisch lebende ›Herr Professor‹ in wechselnden Unterkünften bewohnt, bastelt er sich eine provisorische und sogleich spürbar wohltuende Selbstversorgung oder immerhin eine kalte Küche zusammen. »Mit dem Magen bin ich jetzt, wo ich mich selber im Zimmer verköstige (Milch Eier Zunge Pflaumen [getrocknetes] Brod und Zwieback) völlig in Ordnung. Ich war noch in keinem Hotel oder Restaurant.«[46] Doch alles in allem hat Nietzsche bis zum tragischen Ende seines Lebens nie wirklich mit der kulinarischen Lebenskunst ernst gemacht und kaum in dieser ästhetischen Form philosophiert.

Wo man die geschmackvolle und feinsinnige Produktion von solchen delikaten Kunstwerken wie einem »schönen roten Beefsteak mit Spinat« (ebd.) und »große Omelettes (mit Apfelmarmelade darin)« vermuten würde oder kulinarische Experimente mit »Eiern, Pflaumen und Erbsen« (ebd.) und sogar ein fettarmes Garen mit Wasser oder Dampf erwarten könnte – immerhin hat ihm seine Mutter das dazu nötige Gerät zukommen lassen –, herrscht letztlich doch die

44 | Nietzsche, Zarathustra, 4, 353.

45 | Vgl. Burckhardt, Über die Kochkunst der späten Griechen.

46 | Nietzsche, Brief nach Naumburg, 21. Juli 1879.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

reine gastrosophische Unvernunft: Alltägliches Fastfood in den diversen Erscheinungsformen einer kommerziellen, unpersönlichen Fertigküche. An Kochkunst, am täglichen Handwerk einer eigenen Vernunft in einer Küche, die Nietzsche zurecht fordert, mangelt es bei ihm selber am meisten. Im Widerspruch zur eigenen Lehre ist auch von diesem Denker keine fröhliche Wissenschaft der vermeintlich kleinsten und alltäglichsten Dinge des Lebens wie des Einkaufs von guten Lebensmitteln und der stilvollen Zubereitung einzuverleibender Kunst-Wahrheiten bekannt.

Aber den antiken Vorbildern nachstrebend und ein neues Vorbild schaffend, fasst er immerhin den ernsthaften Plan, in einem eigenen Gemüsegarten aktiv zu werden. Man will die hortikulturellen Grundlagen einer guten Küche schaffen und so der Erfüllung des lang gehegten Wunsches näher kommen, »den Garten Epicurs zu erneuern«. Zu diesem Zweck pachtet der frühzeitig pensionierte Philosophieprofessor von der Stadt Naumburg ein Stück Grün gegenüber dem Haus der Familie. In einem Brief an seine Mutter erklärt der agrargastrosophische Sokratiker: »Der Gemüsebau entspricht ganz meinem Wesen und ist auch eines zukünftigen ›Weisen‹ keineswegs unwürdig.«[47]

In welchem Maße – zumindest theoretisch – Kulinarik und Philosophie, Wohlgeschmack und Weisheit miteinander verschränkt sind, macht sich Nietzsche anhand des begriffsgeschichtlichen Ursprungs der griechischen *sophia* bzw. der lateinischen *sapientia* klar. So vergegenwärtigt sich der (in diesem Punkt Kants Sachverstand weit überlegene) Altphilologe, dass »die Griechen, die in solchen Dingen sehr fein waren, den Weisen mit einem Wort bezeichneten, das den Mann des Geschmacks bedeutet, und Weisheit, künstlerische sowohl wie erkennende, geradezu ›Geschmack‹ (›*sophia*‹) benannten.«[48] An anderer Stelle wird an die populären Vorstellungen von einem philosophischen Menschen als des Archetyps des Homo sapiens erinnert. »Das griechische Wort, welches den Weisen bezeichnet, gehört etymologisch zu *sapio* ich schmecke, *sapiens* der Schmeckende, *sysyphos* der Mann des schärfsten Geschmacks; ein scharfes Herausmerken und -erkennen, ein bedeutendes Unterscheiden macht also, nach dem Bewußtsein des Volkes, die eigenthümliche Kunst des Philosophen aus.«[49]

Insofern bestätigt sich, dass Sokrates ein wahrer Philosoph war. Bei der Weisheit und Lebenskunst des Philosophen handelt es sich um keine beliebige, subjektive Gabe, die manche Menschen haben und andere nicht. Vielmehr gehört zu dieser philosophisch genannten oder gastrosophisch zu nennenden Lebenspraxis eben die Bildung und Kultur des Geschmackssinns als eines allgemeinmenschlichen Urteilsvermögens, die tägliche Einübung und Herausbildung des menschlichen Vernunftwesens als Homo sapiens. Kants Einsicht, dass die Weisheit des Geschmacks von einer gemeinsamen Reflexion abhängt, steht für Nietzsche

47 | Nietzsche, Brief an die Mutter, 21. Juli 1879.

48 | Nietzsche, Menschliches, Allzumenschliches, 2, 449.

49 | Nietzsche, Die Philosophie im tragischen Zeitalter der Griechen, 1, 816.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

außer Zweifel. Mit Nachdruck hebt er hervor, dass deshalb der Glaube an eine unbestreitbare Wahrheit, gerade auch von Geschmacksurteilen als Erkenntnisurteilen, ein Irrglaube ist. Zarathustra stellt die Dinge klar: »Und ihr sagt mir, Freunde, dass nicht zu streiten sei über Geschmack und Schmecken? Aber alles Leben ist Streit um Geschmack und Schmecken!«[50]

Nietzsche geht mit seiner gastrosophischen Wahrheitstheorie und Weisheitslehre sogar so weit, dass er eine Veränderung des allgemeinen Geschmacks, d.h. verinnerlichter und eingefleischter Lebensgewohnheiten, für wichtiger hält als eine Veränderung der herrschenden Meinungen. Denn »Meinungen mit allen Beweisen, Widerlegungen und der ganzen intellektuellen Maskerade sind nur Symptome des veränderten Geschmacks und ganz gewiss gerade Das nicht, wofür man sie noch so häufig anspricht, dessen Ursachen.«[51]

Gastrosophische Vegetarier

Gemessen an seinem Anspruch, sich nur so viel aus einem Philosophen zu machen, als dieser im Stande ist, »ein Beispiel zu geben«[52], verkörpert Nietzsche den größten ernährungsphilosophischen Selbstwiderspruch. Wie so Vieles bei ihm, so ist auch die Gastrosophie des guten Geschmacks und der Lebenskunst einer fröhlichen Alltagsküche letztlich die Welt einer bloß gewollten und gedachten Ästhetik der Existenz. Wider besseres Wissens setzt er zeitlebens eine kulinarisch schlechte sowie für seinen Körper unselige Diät fort und tut wenig, um seinen Geschmackssinn zu kultivieren. Er erkennt zwar den unnötigen Wahnsinn einer selbstlosen und unpersönlichen Ernährungsweise und deren moralischen Wirkungen, d.h. deren verhängnisvollen Folgen für Leib, Seele und Geist. Dennoch kann er von diesen »Dummheiten« und ihrer »Entselbstungs-Moral« nicht lassen. »Tut nach meinem Beispiele!«, wie er verkündet, – davon ist, was seine eigene Feldküche angeht, nicht viel zu halten.

Indessen lohnt es sich, abschließend einen Aspekt seines ohnehin selbstwidersprüchlichen Ernährungsstils eingehender zu studieren. Nämlich die Hintergründe, warum für Nietzsche die Frage des Vegetarismus ein ungelöstes Problem darstellt. In der Mitte des Jahres 1869 entschließt sich der damals 25-jährige Basler Professor für griechische Philosophie auf Anregung seines Freundes und begeisterten Mit-Schopenhauerianers Carl von Gersdorff zur »pythagoreischen Lebensweise«. Vorgeschichte dieser Entscheidung für die »Pflanzenkost« ist der Wille seines Freundes, der in seinem Brief an Nietzsche dazu ausführlich Stellung nimmt, »trotz Hohn und Spott derer, die in diesem Punkt, unter dem Ein-

50 | Nietzsche, Zarathustra, Von den Erhabenen, 4, 150.

51 | Nietzsche, Die fröhliche Wissenschaft, 5, 406.

52 | Nietzsche, Unzeitgemäße Betrachtungen, Schopenhauer als Erzieher, 1, 350.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

flusse ihres Magens stehen«, aus gesundheitlichen Gründen »vegetabilisch zu leben«.[53]

Zu diesem Zeitpunkt verfügt Gersdorff bereits über drei Monate Erfahrung in fleischloser Ernährung und mit großer Zufriedenheit und Erleichterung widerlegt er die verbreitete Befürchtung »von einer Abnahme körperlicher Kraft« – davon sei »keine Spur«. Auf die weiteren Folgen dieses Experiments sei er gespannt, fügt jedoch zuversichtlich und seiner Sache sicher hinzu: »So denke ich für meine Person, wenn gespottet wird, wer zuletzt lacht, lacht am Besten.« Angesichts seines wachsenden Wohlbefindens steht für Nietzsches Freund bereits fest, dass er mit seinem Verzicht auf Fleisch kein »Opfer« erbringe, sondern im Gegenteil der Geist die fleischlose Lebensweise braucht. »Wenn der Geist klarer, das Gemüt reiner und ruhiger wird, [...] so weiß ich wahrlich keinen zu hohen Preis um eine aequa mens zu erreichen.« (Ebd.)

Neben den gesundheitlichen Gründen (Gersdorff leidet nach eigener Auskunft unter »Hämorrhoidalbeschwerden«) ist es die Treue zu Schopenhauers Philosophie, die ihn zu dieser allgemein verspotteten Entscheidung für das »Vegetariertum« (Gersdorff) bewegt. Allerdings bezieht er sich nicht auf Schopenhauers Mitleidsethik, d.h. ihn interessiert nicht die pathozentrische Ethik – für die Schopenhauer heute als ein Vordenker des Tierschutzes gilt –, die das moralische Gefühl des Mitleids und der Anteilnahme über den Menschen hinaus auch auf leidensfähige Tiere und deren schutzwürdiges Wohl ausweitet.[54] Ausdrücklich teilt Gersdorff seinem Freund in diesem Zusammenhang mit, er werde dem »Vegetarianerverein in Nordhausen unter Ed. Baltzers Vorsitz« nicht beitreten. Stattdessen leitet sich sein Vegetarismus aus Schopenhauers Willensmetaphysik und deren asketischen Idealen ab, obwohl sich die von ihm vorgebrachte Begründung letztlich (wie sich gleich zeigen wird) kaum wesentlich von dem diätmoralischen Geist der damaligen Vegetarierbewegung unterscheidet.

Demnach soll jeglichem kulinarisch-ästhetischen Hedonismus, als eines gastrosophischen Kultus und als bejahter Wille zum geschmacklich uneingeschränkten Genussleben, und gerade auch der Lust auf schmackhaftes Fleisch abgeschworen werden. Gersdorff erläutert: »Die Emanzipation vom Kultus des Magens ist eine Verneinung des Willens zum Leben. Was früher Genuss schien, hört auf ein solcher zu sein, weil das Bedürfnis verschwindet. Gegen Fleisch stellt sich mit der Zeit wahrer Abscheu ein.«[55] Mit anderen Worten: Der für einen diätmoralischen Vegetarismus argumentierende Gersdorff legt seinem treuen

53 | Gersdorff, Brief an Nietzsche, 8. September 1869.

54 | Vgl. Ingensiep, Vegetarismus und Tierethik im 18. und 19. Jahrhundert.

55 | Um jeden Verdacht auszuräumen, dass er nicht aus ›echt schopenhauerschen‹, den Lebenswillen verneinenden Pessimismus handelt, sondern womöglich mit seinem diätetischen Vegetarismus einen makrobiotischen, also lebensbejahenden Optimismus verfolgt, erklärt Gersdorff ironisch: »Sollte ich aber merken, dass mir ein Alter von 100 Jahren durch diese Askese beschieden würde, so bin ich der Erste, der sich wünscht, wie Buddha an

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Freund Nietzsche ans Herz, auch »den praktischen Versuch zu machen, fleischlos zu leben«.

Für den erhofften Fall, dass dieser sich tatsächlich für eine fleischlose Lebensweise entscheiden sollte, rät er seinem Freund, sich »Vollkornbrot« bei einer dafür spezialisierten »Reformhaus«-Bäckerei zu besorgen. Gersdorff selbst berichtet aus der großstädtischen Alternativszene Berlins: »Ein hiesiger Bäcker, selbst Vegetarianer, backt ein kräftiges alles Sauerteigs entbehrendes, dafür alle Nährstoffe des Getreides enthaltendes Schrotbrot, das bereits an verschiedenen Stellen dieser materiellen Stadt verkauft wird.« Über das Vollkornbrot hinaus, welches er Nietzsche lehrt, verraten weitere Details seiner Diät das platonisch-spartanische Selbstverständnis seiner vegetarischen Küche. Etwa dieses Rezept: »Eine Mehlsuppe, 1/4 Metze Birnen und solches Brot, abends Milch sind meine Hauptkost und ich fühle mich befriedigt.« (Ebd.)

Extrabeilage: Die Anfänge des modernen Vegetariertums

Mit Eduard Baltzers 1867 gegründetem Verein für natürliche Lebensweise, welchem Nietzsches Freund Gersdorff trotz seines Bekenntnisses zum Vegetariertum nicht beitreten will, beginnt sich die deutsche Alternativbewegung des 19. Jahrhunderts zu organisieren (und der Lebensreform-Bewegung zu nähern). Baltzer begründet die fleischlose Ernährungslehre explizit unter Berufung auf Pythagoras und andere antike Philosophen, die sich für eine moralische Verurteilung des Tieretötens aussprechen. Große Verbreitung findet sein *Vegetarisches Kochbuch*, welches 1877 erstmals erscheint. Es regelt die Lebensmittelauswahl, den Einkauf und die Beschaffung, die Zubereitungstechniken und Speisenkombination. Auf Fleisch wird verzichtet; aber Milch, Milchprodukte und Eier sollen einen Ovo-Lacto-Vegetarismus ermöglichen. Die rousseauistische Programmatik einer Rückkehr zur Natur setzt Baltzer mit seiner Ernährungslehre so um, dass Körner und Früchte – Rohkost – zur ursprünglichsten Nahrung deklariert werden.

Neben gebräuchlichem Brotgetreide, wie Weizen und Roggen, kommen auch bis dato Arme-Leute-Brotsorten aus Hafer, Dinkel und Hirse als kulinarische Diversifikationen verstärkt zum Einsatz. Hülsenfrüchte werden in den Speiseplan aufgenommen – womit Feuerbachs Leguminosen-Utopie ein Stück weit verwirklicht wird. Auch Gemüse und Obst, möglichst aus dem eigenen Garten, um sicher zu sein, dass sie naturgemäß angebaut und nicht den unökologischen Methoden der neuen Ag-

einem Stück unverdauten Schweinefleisch vor diesem Termine zu sterben.« Vgl. Gersdorff, Brief an Nietzsche, 8. September 1869.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

rarindustrie unterzogen werden. (Einen solchen politisch-ökonomischen bzw. kapitalismuskritischen Hintergrund gibt Nietzsche, der Antisozialist, im Kontext seines Gemüsegarten-Projekts als Motiv freilich nicht an.)

Da viele Stadtbewohner keine eigene Gartenkultur betreiben können, beginnen ›Reformhäuser‹ die betreffenden Naturprodukte anzubieten. Wichtige Speisen sind, neben dem von Gersdorff empfohlenen Vollkornbrot, Frischkornbreie oder, wie man inzwischen sagt, das ›Müsli‹ zum Frühstück, Salate und Gemüsegerichte zum Mittagessen. Das (alleine eingenommene) Abendmahl unterscheidet sich durch pflanzliche Brotaufstriche vom Üblichen. Zu den Mahlzeiten werden Kräuter- und Früchtetees getrunken.

Um den Verzicht auf Fleisch zu erleichtern, werden zahlreiche ›pflanzliche Fleischrezepturen‹ erfunden wie Bratling, Hackbraten oder Leberknödel aus Getreide, die auch für fleischtypische Garverfahren (Grillen, Braten) brauchbar sind. Auch innerhalb der symbolischen Ordnung einer vegetarischen Kulinarik beginnen Fleischsurrogate einen mit den tierischen Originalen vergleichbaren Platz einzunehmen.[56] Die fleischlastige Haute Cuisine wird durch eine weit raffiniertere Kochkunst überwunden: Der Kunst und »Artisten-Metaphysik«, Fleisch durch gleichwertige andere geschmacksästhetische Konstrukte zu ersetzen. Wie sich herausstellen wird, macht sich Nietzsches Gastrosophie die Prinzipien dieser – äußerst aktuellen – Scheinästhetik einer rein vegetarischen und gleichwohl anspruchsvollen Küche klar.

In diesem Kontext ist auf einen kulinarischen Aspekt der Rohkostbewegung hinzuweisen, der unter dem gendertheoretischen Stichwort einer »Feminisierung der Nahrung«[57] leicht zu kurz kommt. Die pflanzliche Ernährungsweise soll, als Momentum in der Emanzipation der Menschheit, zu Erleichterungen und Zeiteinsparungen in der häuslichen Essenszubereitung beitragen. Denn Rohkost bzw. nährstoffschonendes Dampfkochen von Gemüse verkürzen die Küchenarbeiten und Kochzeiten im Vergleich zu den traditionellen ›Verfeinerungen‹ (insbesondere von aufwändigen Fleischgerichten). Entsprechend betonen die Vertreter

56 | Vgl. Barlösius, Naturgemäße Lebensführung, 186.

57 | Von einer »Feminisierung der Nahrung« (Wirz, Essen und Reden vom Essen als Formen sozialer Gewalt, 39) ist hier die Rede im Sinne einer ideellen Aufwertung von vermeintlicher ›Frauenkost‹ wie Gemüse, Früchte, Obst, Milch, Süßspeisen, Tee. Eine vegetarische Feminisierung der Nahrung übt gleichzeitig eine symbolische Kritik am karnivoren Patriarchismus (Fleisch, scharfe Gewürze, Alkohol). Das heißt, die alternative Ernährungslehre der Vegetarier vollzieht eine Umwertung der kulinarischen Hierarchie und symbolischen Ordnung der bürgerlichen, geschlechterspezifisch codierten Speiseregeln und Geschmäcker. Vgl. Setzwein, Ernährung – Körper – Geschlecht; Adams, The Sexual Politics of Meat.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

des damaligen Vegetarismus diese progressive Vereinfachung der kulinarischen Praxis und die damit verbundene Verbesserung der Arbeits- und Lebenssituation der Hausfrauen.

Allerdings fordern die vegetarischen Lebensreformer, wie einige gemäßigte Feministinnen jener Zeit, keinen grundsätzlichen Wandel der Geschlechterrollen durch eine technische Erleichterung bzw. der ultimativen Abschaffung der (weiblichen) Küchenarbeit. Man fordert lediglich die gesellschaftliche Aufwertung der privaten Haushaltstätigkeiten und des traditionellen Verantwortlichkeitsbereichs der Frauen. Eine ganz andere Auffassung vertreten die konsequenten Feministinnen und Marxisten der Zeit. Sie problematisieren die Reorganisation der Herd- und Haushaltsarbeit sowie eine Kritik an der alleinigen Zuständigkeit von Frauen in dieser Sphäre als ein Politikum und erklären die Entfeminisierung der Nahrung zur revolutionären Agenda. So will Clara Zetkin die Problematik der Frauenarbeit und Hauswirtschaft sozialistisch lösen – und hofft dafür auf neue Küchentechnologien, insbesondere auf Elektrogeräte. ›Rationelle Haushaltsführung‹, vollautomatisiertes Fertigessen und andere Formen eines kulinarischen Futurismus sollen die weibliche Menschheit von der Sklaverei der Haus- und Herdarbeit befreien. Die namhafte Feministin Charlotte Perkins Gilman willigt in ihre zweite Ehe nur unter der Bedingung ein, eine küchenlose Wohnung zu beziehen. Die Haushaltsreformerinnen um 1900 entwerfen nicht nur detaillierte Pläne, wie Ernährung und Kinderbetreuung zentral zu organisieren seien, sondern sorgen auch für deren praktische Umsetzung.[58]

Anders als dieser radikale Feminismus bzw. dieser kulinarische Futurismus spiegeln sich das Reformerische und der latent konservative Grundzug der Vegetarierbewegung des 19. Jahrhunderts nicht zuletzt im weltanschaulichen Selbstverständnis von Baltzers *Verein für natürliche Lebensweise* wider. Wie dessen Namensgebung zu erkennen gibt, geht es dabei nicht primär um eine neue Ernährungsweise, nicht um besseres Essen. Letztlich steht hinter der vegetarischen Variante einer Moral der einfachen Küche die programmatische Abstinenz gegenüber einer ›unnatürlichen Lebensweise‹. Wie in anderen Lebensbereichen, so soll das asketische oder gegenüber Genuss ethisch indifferente Ideal der Lebensreformbewegung auch in der Küche einer ›vegetarischen Diät‹ bewiesen werden. Dabei scheint es auf kulinarischen Genuss und Wohlgeschmack (mit der künstlichen Hilfe von raffiniertem Fleischersatz) nicht anzukommen.

58 | Vgl. Boudry/Kuster/Lorenz, Reproduktionskonten fälschen!

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Nietzsches Pro und Contra zum Vegetarismus

In seinem Antwortbrief auf Gersdorff berichtet Nietzsche, er habe, ohne zu zögern, mit der »Pflanzenkost« ernst gemacht. »Auch ich gehöre, seit dem Empfang Deines letzten Briefes, nicht mehr zu den ›Sarkophagen‹.«[59] Zwar ist uns nicht überliefert, ob er sich das so gelobte neuartige Brot besorgt hat, aber über gesundheitlich positive Wirkungen seiner (kurzzeitig) veränderten Ernährungsweise gibt eine Nachricht an Mutter und Schwester Auskunft. Darin schickt der frisch gebackene Vegetarier – Nietzsche, das Vollkornbrot – seinem Besuch in Naumburg »einige Vorsichtsmaßregeln« voraus. »Ihr dürft mich in meiner Lebensweise nicht stören«, mahnt der Philosoph in der Antizipation möglicher Verunsicherungen an und fügt zur Beschwichtigung hinzu, »diese hat den Vorzug, sehr einfach und unkostspielig zu sein. Ich habe nämlich die letzte Zeit, nach dem Vorgange und der Einladung von Gersdorff, von nichts als Brot Milch Weintrauben Früchten und einer Suppe gelebt und denke, dass eine zeitweilige Kur dieser Art meinem schlechten Magen recht gut tut. Also – große Küchenbeschwerde bringt mein Aufenthalt nicht mit sich.«[60]

Indessen übernimmt Nietzsche den bloß diätetisch begründeten Vegetarismus Gersdorffs nicht unkritisch. Obschon er sich wünscht, in solchen wichtigen Dingen des Lebens mit der Weltanschauung seines geschätzten Freundes übereinzustimmen, um ihre Freundschaft nicht zu riskieren (wir werden die Brüchigkeit dieses Grundes noch kennen lernen), vertritt Nietzsche eine der Moral des Freundes widersprechende Auffassung. Sein Widerspruch zielt auf den grundsätzlichen Punkt der Sache, nämlich auf die philosophische Begründung des Moralprinzips, welches den Schritt zur fleischlosen Lebensweise zur Pflicht machen soll. Dafür entwickelt Nietzsche den in Schopenhauers Moralphilosophie nur angelegten und von Gersdorff ignorierten Tierrechtsgedanken eigenständig fort. Es wird das humanistische Argument vorgetragen, dass »die Achtung vor dem Tiere ein den edlen Menschen zierendes Bewusstsein«[61] sei.

Mit dieser rein ethischen Argumentation distanziert sich er nicht nur von der Auffassung seines Freundes; seine tierrechtliche Begründung weicht auch von der Philosophie der Vegetarierbewegung seiner Zeit (z.B. Baltzers Verein) ab, die auf die pythagoreische Reinkarnationslehre, also die holistische Annahme einer mythischen Seelenwanderung, zurückgreift. Abgesehen von diesen unterschiedlichen Philosophien einer vegetarischen Diät bleibt indessen für eine gastrosophische Interpretation des nietzscheanischen Denkens festzuhalten: Nietzsche macht sich aus moraltheoretischen Erwägungen heraus eine fleischlose Ernährungsweise als einer ethisch korrekten Küche zu Eigen.

59 | Nietzsche, Brief an Gersdorff, 28. September 1869.

60 | Nietzsche, Brief an Franziska und Elisabeth Nietzsche, 2/2, 56.

61 | Nietzsche, Brief an Gersdorff, 28. September 1869.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Entsprechend lässt der Künder neuer Werte Zarathustra eine neue Tierliebe erkennen. Die zahlreichen »Haustiere«, die sich um ihn scharen, behandelt er als Gleichberechtigte und schätzt sie »als seine Freunde«. Darüber hinaus kennt der feinfühlige Tierfreund nicht nur die ästhetische Geburt der Tragödie aus dem Geiste der Musik, er kennt auch ihren historisch wahren Ursprung, nämlich den des blutigen Tier- bzw. Bocksopfers, des *tragos*.[62] Nietzsche vermag den anthropologischen Schrecken oder, wie er sich in seinem Brief an Gersdorff äußert, »das Entsetzliche«, das *Tragische* nachzuempfinden, das vom Abschlachten des *tragos*, eines friedlichen Tieres ausgeht.

Aber trotz der guten Gründe für die Tierliebe und trotz vielfältiger Pro-Argumente für einen ethischen Vegetarismus bleibt er weder den eigenen tierschützerischen Einsichten treu noch können ihn seine positiven gesundheitlichen Erfahrungen, die er mit dieser Ernährungsweise macht, zu einem völligen Verzicht auf den Genuss von Tierfleisch bewegen. So lässt er seinen vegetarischen Freund wissen, er habe schließlich die Überzeugung erlangt, »dass das Ganze eine Marotte ist, und noch dazu eine recht bedenkliche.«[63] Dieser eigenwillige Gegenangriff lässt den offenen Selbstwiderspruch erkennen, den Nietzsche austrägt: Einerseits kümmert sich sein Zarathustra bzw. er selbst um das »liebe Vieh«, andererseits mag er es nicht lassen, gleichwohl »gutes Lammfleisch« und andere Fleischgerichte zu genießen.

Dass Nietzsche von der Pflanzenkost abkommt und sich schließlich sogar zum Gegner des Vegetarismus erklärt, um sich erneut auf das Fleischessen einzuschwören – zu diesem Abfall vom rechtschaffenen Glauben bedarf es offenbar wenig. Lediglich *einer* Stimme, nämlich der Stimme eines anderen, ihm allerdings überaus wichtigeren Freundes: Richard Wagner. Der von ihm schwer

62 | Burkert klärt über den essistenziellen Ursprung der Tragödie auf: »Es ist möglich, zumindest vermutungsweise einige wesentlichen Linien, die von der Situation des Opfers zur Tragödie führen, nachzuzeichnen. […] Die Opferhandlung ist in der Regel von Flötenmusik begleitet; während sonst für Chorlyrik die Kithara das normale Begleitinstrument ist, herrscht in der Tragödie die Flöte vor. Was wichtiger ist: Es gibt eine Form der ›Unschuldskomödie‹, wonach vermummte, maskierte Männer das Tier zu töten haben. Die *eidoi* verstecken ihre Identität: Keine Tragödie ohne Masken. […] All dies fügt sich zur folgenden Hypothese: Die *eidoi* sind ursprünglich eine Gruppe maskierter Männer, die das im Frühjahr fällige Bocksopfer vollziehen; sie treten auf mit Klage, Gesang, Vermummung, und dürfen zuletzt den Bock verspeisen. […] Ernst und ›satyrhafte‹ Lustigkeit mögen sich in eigentümlicher Weise durchdrungen haben. […] Die Transformation auf das Niveau hoher Literatur, mit den Formen der Chorlyrik und der Adaptation des heroischen Mythos, bleibt eine einzigartige Leistung, die sich doch auf vorgegebene Elemente gründet: Gebrauch von Masken, Gesang und Tanz auf der *thymele* [Schlachtbank], Klage, Flötenmusik, der Name *trageidoi*, alles vereint in der Grundsituation des Opfers: Der Mensch im Angesicht des Todes.« Vgl. Burkert, Griechische Tragödie und Opferritual, 26.

63 | Nietzsche, Brief an Gersdorff, 28. September 1869.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

verehrte Opernkomponist redet Nietzsche die »Pflanzenkost-weltanschauung« schnell aus. Der Einfluss des Großmeisters auf sein eigenes philosophisches Selbstverständnis ist – zu diesem Zeitpunkt noch – derart überwältigend, dass er Wagners Standpunkte und Gastmahle ohne kritische Distanz annimmt.[64]

Unmittelbar nach einem Besuch bei Wagners im Basel nahe gelegenen Tribschen schreibt er einen Brief an Gersdorff, in welchem er seinem Freund darüber in Kenntnis setzt, dass von seinen vegetarischen Überzeugungen nicht mehr viel übrig geblieben sei. Wagner, der seinerseits »jahrelang dieselbe Abstinenz geübt hat und davon reden darf«,[65] habe ihm »nicht ohne wärmste Beteiligung seines Gemüts und mit kräftigster Ansprache, alle die inneren Verkehrtheiten jener Theorie und Praxis vorgeführt«. Und obwohl der selbstbewusste Philosoph bereits einen eigenen (eben den tierethischen) Standpunkt hat, hält er diesen, Wagner zuliebe, zurück und gibt sich gegenüber Gersdorff in der Begründung seines Rückfalls in die Sarkophagie ungewöhnlich unsicher – trotz seines ansonsten sehr ausgeprägten Wahrheitssinns. So äußert er seine Zweifel, »ob ich jetzt gerade alle Gründe bei der Hand habe, die mir inzwischen dagegen eingefallen sind.« (Ebd.) Kein Wunder, denn zuletzt geben ja nicht einsehbare Gründe, die den Tierschutz auf einmal unplausibel machen würden, den Ausschlag für seinen plötzlichen Sinneswandel und seine windige Behauptung, es handle sich beim Vegetarismus um eine sogar bedenkliche Marotte.

Die wahren Beweggründe, die ihn zu diesem Irrtum führen, liefert die fleischfanatische Weltanschauung des »Meisters«. Denn Wagner, seinerseits Schopenhauerianer, legt die schoperhauersche Philosophie noch einmal anders aus als Nietzsche oder Gersdorff. Weder interessiert ihn wie Nietzsche daran das tierethische Potential noch macht er sie sich im diätmoralischen Sinne zunutze wie Gersdorff. Während Gersdorff in der Pflanzenkost eine konsequente Anwendung des schopenhauerschen Programms einer pessimistischen Verneinung des Lebenswillens respektive der asketischen Verneinung eines uneingeschränkten, gastrosophischen Genusslebens sieht, will Wagner gerade im Willen zur fleischlosen Lebensweise einen ethischen Optimismus wahrhaben, der für den revolutionären Geist einer sozialistischen Weltverbesserei typisch sei. Dem hält er einen verbreiteten, pro-karnivoren Einwand entgegen. Weil der Mensch als natürliches Lebewesen ohnehin nicht aus dem nutritiven Schuldzusammenhang heraustreten könne, und weil der Mensch, statt Ehrfurcht gegenüber anderem Leben zu zeigen, dasselbe töten muss, um selbst zu überleben, würde sich die Pflanzenkost moralisch kaum von der Fleischkost unterscheiden.

64 | Vgl. Wagner/Spengler/Lutterbeck, Zu Gast bei Wagner.

65 | Wagner unterstützt den Vegetarismus-Aktivisten Theodor Hahn, Autor des 1865 erschienenen Bestsellers *Das Paradies der Gesundheit, das verlorene und das wiedergefundene*; eine Schrift, die – zu Wagners Zufriedenheit – mit antisemitischen Auslassungen unterfüttert ist.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Die Vegetarier geben sich als Weltverbesserer, ohne wirklich etwas Wesentliches verändern zu können – das kann, wenn überhaupt, dann allein die Kunst, so Wagner oder so wenigstens Nietzsche, der diese seine Philosophie, wie ja sonst auch, Wagner *andichtet*.[66] Ausführlich unterbreitet Nietzsche seinem vegetarischen Freund Gersdorff die Plausibilität eines (fanatisch-reaktionären oder gespenstisch-verängstigten) Geistes, der Fleisch will und dafür jeglichen Willen zum Guten opfert: »Das Wichtigste für mich ist, dass hier wieder ein Stück jenes Optimismus mit Händen zu greifen ist, der unter den wunderlichsten Formen, bald als Sozialismus, [...] bald als Pflanzenkostlehre und unter unzähligen Formen immer wieder auftaucht: Als ob nämlich mit Beseitigung einen sündhaft-unnatürlichen Erscheinung das Glück und die Harmonie hergestellt sei. Während doch unsere erhabene Philosophie lehrt, dass wo wir hingreifen, wir überall in das volle Verderben, in den reinen Willen zum Leben fassen und hier alle Palliativkuren unsinnig sind.« Keine Spur mehr von seinem eigenen Standpunkt und von seinem besseren Gewissen, stattdessen alter unveränderter, schlechter Geschmack – oder »Wagnerische Ideale«, wie Nietzsche sich später – zu spät... – in seiner hemmungslosen Schmähschrift *Der Fall Wagner* eingestehen wird.

Doch vorher häuft er zu weiteren scheinheiligen und gegenüber seinen tierethischen Einsichten auch kaltherzigen Rechtfertigungen des Ideals eines antisozialistischen Fleischessens einige Dummheiten und Vernünfteleien auf, die im krassen Widerspruch sogar zu den eigenen diätetischen Einsichten und den daraus hervorgehenden Ansätzen seiner Gastrosophie stehen. So schreibt er seinem vegetarischen Freund nach Berlin beispielsweise, dass die »so grausame und unsittliche Göttin Natur mit ungeheurem Instinkt uns Völker dieser Zonen«[67] die Fleischeskost eben aufgezwungen habe. Um im gleichen Atemzug gegen diesen naiven Naturalismus einzuräumen, dass durchaus »bei besonders kräftigen und stark körperlich tätigen Menschen, eine reine Pflanzenkost möglich« (ebd.) sei. Womit er zugibt, dass eine fleischlose Ernährung durchaus unproblematisch ist.

Ein weiteres, oft angebrachtes Ressentiment gegenüber einer vegetarischen Ernährung übernimmt Nietzsche von seinem (noch) »edlen Freund« und »Genius«

66 | Nietzsche-Biograph Janz geht auf die Hintergründe ein: »Der Sprung von der Pflanzenkost zum Sozialismus scheint völlig überraschend und ist in dem Zusammenhang auch gänzlich unmotiviert. Wenn man aber in die baslerische Geschichte blickt, so fasst man den Grund: Es ist ein echtes Problem, das ihn da bewegt, und es ist ihm ganz konkret vor Augen geführt worden, da in Basel im September 1869 die IV. Internationale, ein Arbeiterkongress, tagte. Und da Wagners alter Kampfgenosse aus den 48er-Wirren in Dresden, Bakunin, mitwirkte, mit dem Wagner jetzt eine Wiederbegegnung vermied, war Nietzsche in den Tribschener Gesprächen direkt zur Stellungnahme angesprochen. Ausdrücklich erwähnt Nietzsche diese Ereignisse nirgends, man könnte glauben, er habe sie nicht bemerkt oder dann bewusst darüber hinweggesehen. Nur in diesem Reflex verrät er sich. Er fürchtet dieses Gespenst...«. Vgl. Janz, Nietzsche, I, 342.

67 | Nietzsche, Brief an Gersdorff, 28. September 1869.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Richard Wagner: »Der Kanon, den die Erfahrung auf diesem Gebiete gibt, ist der: Geistig produktive und gemütlich intensive Naturen müssen Fleisch haben.« (Ebd.) Mit diesem idealistischen Vorurteil – Nietzsche weiß um die lange Geschichte vegetarischer Philosophen (wie beispielsweise Platon)[68] – affirmiert sein intensives Gemüt die seit Mitte des 19. Jahrhunderts sich ausweitende Fleischgier und den sie legitimierenden Protein-Mythos, wonach tierisches Eiweiß der beste und ein unersetzlicher Nährstoff sei. Die erforderlichen ernährungsphysiologischen Wahrheiten, um auch diesen Mythos als Trugbild und diese Moral als außermoralisches Konstrukt zu durchschauen, welches nur das schlechte Gewissen beruhigen soll, hätte er schon seiner Feuerbach-Lektüre entnehmen können.

Die sicherlich größte Unvernunft, die Nietzsche von einer »vegetabilischen Küche« abbringt, ist (wenigstens zeitweise) sein naiver Glaube, die Wahrheit des Lebens und Denkens im Geistigen und Ideellen sehen zu wollen. Bei dieser Art von höheren Bestimmung des Menschen bleibt, so der Wagnerianer Nietzsche folgerichtig, obgleich im krassen Widerspruch zu seiner Poesie der Lebenskunst, keine Zeit und Energie für eine Beschäftigung mit solchen – anscheinend doch – kleinen, alltäglichen und ebenso geistlosen wie unwürdigen Dingen wie einem Essen, dessen moralische Geschmacksbeschränkung einzuhalten ihn jedenfalls in einen täglichen Kampf mit sich (sich selbst versus seiner Lehre) zwingen würde. »Es ist unglaublich«, fasst Nietzsche seinen antivegetarischen Idealismus zusammen, »was eine so abnorme Lebensweise, die nach allen Seiten hin Kampf verursacht, an Kraft und Energie des Geistes aufzehrt, die somit edleren und allgemein nützlicheren Bestrebungen entzogen werden. Wer den Mut hat, für etwas Unerhörtes durch seine Praxis einzustehen, der sorge dafür, dass dies auch etwas Würdiges und Großes sei, nicht aber eine Theorie, bei der es sich um die Ernährung der Materie handelt.«[69]

Damit nicht genug: Nietzsche flechtet eine weitere Gemeinheit in seine Ausführungen (die ja an seinen überzeugten Vegetarier-Freund gerichtet sind) ein: »Und man mag auch Einzelnen ein Martyrium für solche Dinge zugestehn: Ich möchte nicht zu ihnen zählen, solange auf geistigem Gebiete wir noch irgendeine Fahne hochzuhalten haben.« (Ebd.) Um hier kein Missverständnis aufkommen zu lassen, eine solche abgeschmackte Vorrangstellung des Geistigen gegenüber dem Leiblichen, von vermeintlich edlen Werten gegenüber vermeintlich unwürdigem Alltäglichen, von niedrigen Menschen (wie Gersdorff), die sich nur ernähren, und höheren Menschen (wie Wagner und er selbst selbstverständlich), die Wichtigeres zu tun haben, wird Nietzsche in anderen Zusammenhängen nicht müde als »dekadenten Idealismus«, als Auswuchs und Irrtum des christlichen Platonismus des

68 | Oder mit Jacques Derrida gesprochen: »Wem wollte man weismachen, unsere Kulturen seien karnivor, weil tierische Proteine angeblich unersetzlich sind?« Vgl. Derrida, Man muss wohl essen, 298.

69 | Nietzsche, Brief an Gersdorff, 28. September 1869.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Abendlandes zu kritisieren. Im Grunde attackiert seine Philosophie nichts heftiger und unnachgiebiger als die moralischen Werte dieser Tradition.

Alle die angeführten und letztlich sogar aggressiv umgewendeten Contras gegen die vegetarische Ernährung und damit auch gegen die Lebensweise seines Freundes stoßen bei diesem erwartungsgemäß auf Befremden und Unverständnis. Der durchaus fleischlos glückliche Gersdorff erwidert spürbar indigniert: »So lange ich ruhig hier in Berlin lebe, fällt mir diese Lebensweise keineswegs schwer, sie kostet mir durchaus keinen Kampf und gestattet mir manches Andere, was ein wirklicher Genuss zu nennen [ist], häufiger zu erlangen.«[70] Freilich betont Gersdorff mit dem Hinweis darauf, dass er seinen veränderten Essgewohnheiten ein erhöhtes körperliches Wohlbefinden verdanke und dadurch mit mehr Ausdauer und Lust arbeite, eine ernährungsphilosophische Selbsterkenntnis, die ja Nietzsche, wie wir sahen, bereits an sich selbst verifizieren konnte. Nietzsche weiß diese bessere Ernährungsweise nicht zuletzt wegen seines gesundheitlich anfälligen Zustandes, seiner Magenbeschwerden und Kopfschmerzattacken als Leidgeplagter und Eingeweihter in die »große Vernunft des Leibes« unter rein gesundheitlichen Gesichtspunkten als eine höhere Lebensform durchaus zu schätzen.[71]

Entsprechend wehrt sich Gersdorff gegen seine polemische Gleichsetzung von Menschen, die nur Vegetabilien essen, mit »Verdauungsmaschinen«. Er wendet diese Injurie auf eine tiefsinnige, orakelhafte Weise, an Nietzsche gerichtet, um: »Zur Verdauungsmaschine will ich nicht umgewandelt werden, sondern nur den Verdauungsapparat in einer solchen Ordnung erhalten, dass er das Gehirn nicht beunruhigt.«[72] Denn mit der Anspielung darauf, dass sich das Einverleibte nicht nur auf den Körper, sondern auch auf den Zustand des Gehirns auswirkt, berührt Gersdorff die moralische Wirkung und den einverleibten Grundirrtum ebenjener ungesunden (karnivoren) Ernährungsweise, welche ›im Fall Nietzsche‹ tatsächlich verhängnisvoll enden wird.

Wenn schon nicht in Bezug aufs Essen, so weiß Nietzsche selbst doch mit Blick aufs Trinken und auf die Einverleibung alkoholischer Getränke sehr genau, dass dies nachweislich eine »sanfte Entartung im Geiste hervorruft.«[73] Seines Geistes auf alle Fälle. In der leibphilosophischen Erkenntnis, dass das, was man isst, und somit die Moral (des eigenen Essens und Trinkens) unmittelbar physische Wirkungen auch auf den Geist hat, herrscht eine prinzipielle Übereinstimmung zwischen Nietzsche und seinem Freund. Die Übereinstimmung in diesem gastrosophisch fundamentalen Sachverhalt wird der Grund dafür gewesen sein, dass es Nietzsche letztlich sehr bekümmert, mit Gersdorff in dem eigentlich ebenso wichtigen Aspekt einer Philosophie der Ernährung, nämlich dem Pro und Contra eines

70 | Gersdorff, Brief an Nietzsche, 13. Oktober 1869.

71 | Vgl. Brief Ende September 1869 an Franziska und Elisabeth Nietzsche.

72 | Gersdorff, Brief an Nietzsche, 13. Oktober 1869.

73 | Nietzsche, Götzendämmerung, 6, 70.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Vegetarismus[74], gerade nicht einer Meinung zu sein. Aus Sorge um den Verlust der Freundschaft zu Gersdorff gibt Nietzsche trotz seiner energischen und schroffen, aus eigener Unentschiedenheit in der Sache – um ihm dies zugute zu halten – mitunter bloß provokant gemeinten Infragestellung eines vegetarisch (moralisch) eingeschränkten Genusslebens dem Freund letztlich das eigene Schicksal in die Hand: »Indes um Dir meine wohlmeinende Energie zu zeigen, habe ich dieselbe Lebensweise bis jetzt eingehalten und werde dies solange tun, bis DU selbst mir die Erlaubnis gibst, anders zu leben.«[75]

Naumburger Zuckerbrötchen, Braunschweiger Würstchen und reichlich Lachsschinken

Um Nietzsche das denkbar größte ›Geschenk‹ zu bereiten, spricht der vegetarische Freund ihn von der asketischen Pflicht, auf den Genuss von Fleisch zu verzichten, frei. »Tue mir den Gefallen«, schreibt Gersdorff zu Nietzsches Geburtstag zurück, »und kasteie Dich selbst nicht länger mit Pflanzenkost und feiere Deinen Geburtstag mit einem saftigen Stück Fleisch.«[76] Dieser gut gemeinte, aber verhängnisvolle Freispruch und auch Cosima Wagners eindringliche Bitte – »Essen Sie doch bald wieder Fleisch«[77] – bestärken Nietzsches Sinn für Saftiges und seinen Drang nach gutem Lamm. Für eine entsprechende und auch reibungslose Energieversorgung seiner geistigen Produktion lässt sich der Carnivoro nach eigenem Gusto in den folgenden Jahren reichlich Fleisch schmecken – freigesprochen von tierethischen Bedenken und bar jeder gastrosophischen Selbstbeschränkung.

Nietzsches Ernährungsstil sieht schließlich nur noch »eine zeitweilige Enthaltsamkeit von Fleisch, aus diätetischen Gründen«, vor. Er entwickelt eine gierige, zugreifende Fleischeslust, einen bejahten Willen zur Wurst, der in der Korrespondenz mit seiner Mutter und seiner Schwester immerfort zur Sprache kommt. So berichtet er über seinen Speiseplan im Sommer 1887 zufrieden, »Tag für Tag ein schönes rotes Beefsteak mit Spinat und eine große Omelette (mit Apfelmarmelade darin). [...] Abends nichts als einige Scheibchen Schinken, 2 Eidotter und 2 Semmeln.«[78] Ein großer Teil dieses familiären Briefwechsels besteht in Bestellungen von Schinken und Wurst.

Nach dem Empfang einer dieser begehrten Proviantpakete lässt der Fleischesser seine ›Lieben‹ zu Hause wissen: »Mit dem Schinken bin ich noch nicht fertig,

74 | Wir erinnern uns: Nietzsche fordert eine »Philosophie der Ernährung«, gerade weil der »immer wieder losbrechende Lärm für und wider den Vegetarismus« noch nicht beigelegt sei.

75 | Nietzsche, Brief an Gersdorff, 28. September 1869.

76 | Gersdorff, Brief an Nietzsche, 13. Oktober 1969.

77 | Cosima Wagner, Brief an Nietzsche, 29. Sept. 1869.

78 | Nietzsche, Brief an die Mutter, 3. August 1887.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

die Wurst noch nicht angefangen.«[79] Wenige Tage später meldet eine Postkarte unerwartet: »Das Braunschweiger Fleisch ist mir alles zu sehr gesalzen. Schinken ebenso wie Wurst.«[80] Bei diesem sichtlich enttäuschten Geschmacksurteil bleibt es jedoch nicht. Schon der Brief vom 9. November entwarnt und frohlockt: »Die Naumburger Backsachen bewähren sich sehr, namentlich die Zuckerbrötchen. [...] Die Braunschweiger Wurst hat jetzt *auch* meine Sympathie.« Doch der Degout gegen allzu Salziges verleidet ihm immer wieder die betreffenden Fleischprodukte. »Jetzt aber keine Wurst schicken!«, tönt es gequält aus dem Engadin.[81]

Wiederkehrende Übelkeit und allgemeines Unwohlsein nötigen ihm Selbstzweifel ab und machen seine Ernährungs- und Lebensweise immer frag-würdiger. Aber dann nehmen die Dinge wieder ihren gewohnten Lauf. »Ich wohne still, habe gute Milch und Eier. Einen Monat später werde ich vielleicht um eine Wurst-Proviantsendung bitten, ja nicht eher.«[82] Keine zwei Wochen später lässt der Philosoph seine Schwester euphorisch wissen: »Die Wurst mit Appetit verspeist.«[83] In der Engadin-Zeit weiß er sich glücklich, nicht nur, weil er in seiner Pension allerlei Lebensmittel kaufen kann und ihm auf diese Weise vorübergehend eine Selbstverpflegung möglich wird, sondern auch deswegen, weil ihm dies einen sicheren Zugang zu Corned Beef-Konserven verschafft.

Während Nietzsche am Zarathustra sitzt, belohnt er sich für sein epochales Werk auf besondere Weise. »Nun bitte, bitte: Eine große Wurstsendung Etwas recht Gutes! Auch eine Schinkenwurst dabei!« also sprach Nietzsche am 21. Juni 1883 in einem Brief an seine Mutter und Schwester. Dann – aus schlimmen Erfahrungen wieder zur diätetischen Vernunft gezwungen – experimentiert er erneut eine Zeit lang mit den gesundheitsförderlichen Wirkungen von Milchspeisen. In diesem Zusammenhang wird mit saurer Milch angemachter Quark, »nach russischer Manier«, gerühmt. Als fröhlicher Ernährungswissenschaftler meint er außerdem erkannt zu haben, dass ihm Ziegenkäse gut tue. Von diesen Erfahrungen ermutigt und klüger gemacht, versucht er seinen auch weiterhin moralisch problematischen Fleischkonsum durch den Genuss der neuartigen Fleischersatz-Produkte aus Erbenstoff zu hintergehen. »Dann habe ich fünf Pfund Malto-Leguminose von der Fabrik bestellt!« Darum die frohe Botschaft: »Lassen wir also jetzt den Schinken.«.[84]

Nietzsche gibt damit nicht nur den nachhaltigen Einfluss von Feuerbachs Philosophie auf ihn zu erkennen – wie wir gesehen haben, erhofft sich Feuerbach durch solche revolutionäre Einkäufe eine umfassende Verbesserung der Ernährungs- und Lebensverhältnisse. Der Immoralist Nietzsche experimentiert

79 | Nietzsche, Brief nach Naumburg, 28. Oktober 1878.

80 | Nietzsche, Brief nach Naumburg, 3. November, 1879.

81 | Nietzsche, Brief nach Naumburg, 2. Juni 1879.

82 | Nietzsche, Brief aus St. Moritz, Anfang Juli 1879.

83 | Nietzsche, Brief nach Naumburg, 12. Juli 1879.

84 | Nietzsche, Brief an Franziska Nietzsche, 14. Juli 1884.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

auf diese Weise auch mit der Strategie, die Vegetarismusproblematik nachhaltig und mit Stil aus der Welt zu schaffen: Im Imitat von Tierfleisch durch ›künstliches Pflanzenfleisch‹, welches die Echtheit dessen ›natürlichen Wahrheit‹ in den schönen Schein einer technisch reproduzierbaren Künstlichkeit verkehrt. Die ästhetische Wahrheit verwurstet – als das philosophische Prinzip einer solchen künstlichen Wahrheit der Dinge – ein moralisches Problem: Der vegetarisch geforderte Respekt gegenüber dem Wohl der Tiere wird durch künstliche und kochkünstlerische Mittel gelöst. Das ist die List einer gastrosophischen Vernunft, die dem Fleischgenuss ohne tierisch schlechtem Gewissen und auch ohne Verzichtsmoral frönen kann…

In der prinzipiellen Bereitschaft, sich mit dieser apollinischen Lösung des kulinarischen Schuld- und Lustlebens zufrieden zu geben und den eigenen dionysischen Willen zur Wurst in einem ontologischen oder wurstologischen Sinne zu ästhetisieren, bleibt Nietzsche jenen wesentlichen Grundgedanken der eigenen Philosophie treu, die Wahrheit als Schein (Hülle, Form, Verpackung) zu entlarven und im Schein das Wahre (die wahre Fülle und volle Wahrheit) zu erkennen.[85] Mit seinem postmetaphysischen Wahrheitsbegriff macht sich Nietzsche zum Vordenker eines fröhlichen, schein-ästhetischen, eines gastrosophischen Vegetarismus.[86]

Mit Berufung auf diese Philosophie nähert man sich im Ästhetizismus der Sojawurst, im Immoralismus des Seitanbratlings und im Tofu-Buddhismus den Speisewundern einer echten und wahrhaft heilbringenden Symbolküche. Man lernt mit einer zukunftweisenden (Er-)Lösungsformel für eine moralische Problematik umzugehen, die den philosophischen Diskurs des Essens seit seinen Anfängen bei Pythagoras unablässig beschäftigt hat.[87]

Nietzsche selber freilich beherzigt die halkyonische Vernunftidee eines vegetarischen Fleischessens nicht dauerhaft. Sie bewirkt keine nennenswerte Veränderung seiner fleischlastigen Ernährungsgewohnheiten. Der kulinarische Genuss der Sojawurst bleibt utopisch; sie dringen nicht vor bis in das Triebzentrum seines mächtigen Willens zur ›wahren‹ Wurst. So trifft auf diese Fleischeslust im Fall Nietzsche einmal wirklich zu, was sonst nur als christliche Floskel daherkommt: Das Fleisch ist stärker als der Geist. – In seinem letzten Jahr vor seiner geistigen Umnachtung setzt Nietzsche seine Mutter zwar über die »größte Gleichmäßig-

85 | Zu Nietzsches ästhetischer Ontologie und Erkenntnistheorie als ›Wurstologie‹ siehe: Lemke, Nietzsches Wille zur Wurst.

86 | Mittlerweile werden sogar schon in ›eingefleischten‹ Fast-Food-Ketten listige Burger aus Getreide und Gemüse angeboten. Man hat festgestellt, dass »über die Hälfte der befragten Kunden sich fleischfreie Bratlinge« wünschen. (Reinike/Thorbrietz, Lügen, Lobbies, Lebensmittel, 215) Das Warensortiment der Fleischimitate (Tofu, Soja, Seitan etc.) und damit auch der gastrosophische Vegetarismus expandiert und universalisiert sich, wie wir sehen – aus guten Gründen.

87 | Daher beweist sich die große Weisheit der östlichen Philosophie gerade darin, diesen gastrosophischen Vegetarismus – in Form des Tofus als Fleischimitat – entwickelt zu haben.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

keit in der Lebens- und Ernährungsweise« in Kenntnis.[88] Und einige Wochen vor dem Ausbruch seines Wahnsinns beginnt er sogar vermehrt Obst und Gemüse zu essen. »Erst um diese Zeit«, findet der Nietzsche-Experte Onfray heraus, »tauchen Obst und Gemüse in der Ernährung des Denkers auf.«[89] Von einer fleischlosen Lebensweise oder wenigstens von einer gastrosophischen Reduktion und Substitution seines Fleischkonsums ist dennoch keine Spur. Im Gegenteil.

In jenem Sommer bestellt er sechs Kilo Lachsschinken – für vier Monate… Michel Onfray entwirft ein tragikomisches Bild vom ›armen Würstchen Nietzsche‹. »Wenn er die Päckchen von seiner Mutter erhält, hängt er die Würste – ›die sich delikat anfühlen‹ (Nietzsche) – an einer Schnur an der Wand auf: Man muss sich den Philosophen vorstellen, wie er den Antichrist unter einem Rosenkranz aus Würsten schreibt.« (Ebd.) Man macht sich damit nicht über Nietzsche auf billige Weise lustig[90], sondern auf seine Weise – nämlich so, wie der *Antichrist* und *Hanswurst* die komplexe und irre Wahrheit über sich selbst sowohl lachend als auch ganz ernst gemeint ausspricht. In diesem Sinne dementiert er einerseits: »Ich will kein Heiliger sein, lieber noch ein Hanswurst«, und fügt mit Entschiedenheit erst recht hinzu, »vielleicht bin ich ein Hanswurst.« Diese Selbstbeschreibung hindert Nietzsche keineswegs an der alles durchdringenden Gewissheit festzuhalten – »trotzdem redet aus mir die Wahrheit.«[91]

Nietzscheanischer Wahnsinn

Die moralische Wirkung von Nietzsches schlechtem Geschmack schlägt sich schließlich in dem Drama seines zerrütteten Körpers nieder. Sein verdorbener Magen, seine schwache Sehkraft, sein unseliger Unterleib, sein beunruhigtes Gehirn, sein in Unordnung geratener Geist – all diese »einverleibten Grundirrtümer« richten ihn zu Grunde und zeigen die Schizophrenie, die sich zwischen seinem nahezu unveränderten Ernährungsstil und seinem gastrosophischen Wissen um die Notwendigkeit einer vernünftigen Küche ausbreitet. Statt eine eigene Ästhetik der Essistenz zu leben, *verkörpert* Nietzsche die fatale Diskrepanz zwischen eingefleischten Ernährungsgewohnheiten und dem unerfüllten Ideal einer neuen Moral des Essens. Die Einverleibung dieser Wahrheit in *Nietzsche,*

88 | Nietzsche, Brief an die Mutter, 20. März 1888.

89 | Onfray, Der Bauch der Philosophen, 118.

90 | Beispielsweise ist von dem Literaten Georg Christoph Lichtenberg, dessen witzige und tiefsinnige Aphoristik von Nietzsche hoch geschätzt wird, ein solches verwurstetes Arrangement bezeugt. In einem Brief an einen Freund berichtet der für seine *Sudelbücher* bekannte Schriftsteller zufrieden: »Die Würste sind angeschafft und hängen wirklich auf meiner Bibliothek zwischen den Werken Shakespeares und Humes.« Vgl. Lichtenberg, zitiert in: Heckmann, Die Freud des Essens, 264.

91 | Nietzsche, Ecce homo, Warum ich ein Schicksal, 6, 365.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

im Schicksal seiner historischen sowie philosophischen Existenz, erweist sich – wenigstens vom gastrosophischen Standpunkt – als ein wirklicher »Akt höchster Selbstbesinnung der Menschheit, der in mir Fleisch und Genie geworden ist.«[92] Allerdings ging Nietzsche damals hellseherisch davon aus, dass man ihn, also das, was in Nietzsche Fleisch (Person) und Genius (Philosophie) geworden ist, frühestens in hundert Jahren verstehen werden könne.[93]

Über hundert Jahre vor dem ›Rinderwahnsinn‹ zum Beginn des 21. Jahrhunderts[94] war es die orakelhafte Eingebung von Nietzsches Freund Gersdorff, dass die physische Wohltat einer besseren Nahrung insbesondere darin bestehe, das »Gehirn nicht zu beunruhigen«. Die beunruhigende Erweichung des Gehirns als physische Folge einer durch Nahrungsmittel einverleibten Moral ist die vielleicht unheilvollste Wahrheit eines gastrosophisch frag-würdigen Geschmacks und einer überwiegend von Fleischspeisen geprägten Esskultur. Deutet sich hier ein Zusammenhang an, welcher die bis heute unaufgeklärte Ursache von Nietzsches rätselhaftem ›Wahnsinn‹ betrifft? Ist sein Geist an den moralischen Wirkungen einer falschen, vor allem fleisch- und wurstlastigen Ernährung zu Grunde gegangen? Steht nicht Nietzsches mentaler Zusammenbruch – jene tragische Situation in Turin, wo er das von der Peitsche des Kutschers gequälte Pferd, das schutzlose Nutztier, mitleidig umarmt[95] – unter dem bizarren Zeichen einer von seiner nicht-vegetarischen Lebensweise verdrängten Tierliebe – die zuletzt wiederkehrt und aus ihm ausbricht?

Man hat die nicht unberechtigte Meinung vertreten, dass Nietzsches ›wahnsinnige‹ Mitleidsbekundung gegenüber dem grausam gequälten Tier den ethischen Bewusstseinswandel »repräsentiert«, der durch vegetarische Bewegung im Verlauf des 19. Jahrhunderts zum Schutz der Tiere vorangetrieben wurde.[96] Um hier kein Missverständnis aufkommen zu lassen: Nietzsche macht das moralisch erfahrene Leid des Tieres ›wahnsinnig‹ und mit an Gewissheit grenzender Wahrscheinlichkeit ist dieser ›Wahnsinn‹ nicht die Folge seiner unvernünftigen Ernährungsweise. Obschon die wahren Ursachen seines über Jahre hinweg ausgehaltenen geistigen Siechtums und die lange Vorgeschichte seiner eigenartigen Hirnerweichung immer noch strittig und ungeklärt sind. Heutzutage wissen wir aber von der tragischen Wahrheit und von der moralischen Möglichkeit, dass man von falschem Essen wirklich ›wahnsinnig‹ werden kann. Heute ist bekannt, dass Hirnerweichung eine Folge falscher Ernährungsgewohnheiten sein könnte und – vielfach auch ist.[97]

Nietzsche demonstriert mit seinem schicksalhaften Selbstopfer, wie er selbst prophezeit, eine »furchtbare Wahrheit«. Er ist die Inkarnation der in ernährungs-

92 | Nietzsche, Warum ich ein Schicksal bin, 6, 365.

93 | Vgl. Nietzsche, Ecce homo, Geburt der Tragödie.

94 | Vgl. Köscher-Lösche, Rinderwahnsinn BSE; Rifklin, Das Imperium der Rinder.

95 | Vgl. Schmid, Hat er nicht das Pferd geküsst?

96 | Vgl. Mellinger, Fleisch – Ursprung und Wandel einer Lust, 125.

97 | Vgl. Grimm, Ernährungslüge; Williams, Endstation Gehirn.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

philosophischer Hinsicht düsteren Ahnung einer Zukunft, deren jüngstes Geschichtszeichen das Creuzfeldt-Jacob-Syndrom ist: Das am eigenen Leib erfahrene Unheil einer geistigen Umnachtung, einer im realen Wahnsinn verkörperten Unvernunft der Menschheit als moralischer Wirkung ihres schlechten Essens.

Kurze Zeit vor seinem geistigen Zusammenbruch meint Nietzsche für das sich abzeichnende eigene »Schicksal« Richard Wagner die Schuld geben zu müssen. In seiner schonungslosen Abrechnung mit seinem einstigen »Meister« meint er nun zu wissen, dass ihn Wagners ästhetischer und lebensphilosophischer Einfluss krank gemacht habe: Dieser »décadent« habe ihm »den Geschmack und die Gesundheit verdorben«.[98] Das vernichtende, aber eben verspätete Urteil, mit dem Nietzsche in diesem Kontext vor allem auf den wagnerianischen Kunstgeschmack und dessen – aus seiner Sicht – »schlechte und krank machende Musik« abzielt, lässt sich aus gastrosophischer Sicht mit gleichem Recht auf die erwähnten karnivoren Ernährungsratschläge Wagners beziehen. Diese wirken sich nicht minder schlecht auf Nietzsches kulinarischen Geschmack aus und machen ihn, seinen Leib und Geist, wirklich krank und berauben ihn in diesem Sinne tatsächlich seiner eigenen Vernunft.

Freilich erscheint es unsinnig, für die eigene Ernährungsweise, wenn sie selbst frei gewählt ist, Andere verantwortlich zu machen. Was daher *das Beispiel Nietzsche* – gemessen an dem erwähnten Anspruch, sich nur so viel aus einem Philosophen zu machen, als dieser im Stande ist, ein Beispiel zu geben – wirklich philosophisch macht und gastrosophisch lehrt, ist etwas anderes. Das philosophische Beispiel Nietzsche lehrt die allgemeine Wahrheit, die er vorlebt und verkörpert, und es betrifft die ethische Tatsache, wie sich bei diesem Menschen – in exemplarischer Weise anhand der moralischen Spannung zwischen Fleischessen und Pflanzenkost – ein gastrosophisches Nachdenken in Bewegung setzt: Seine ewig wiederkehrenden Gewissensbisse lassen ihn nach einer »Philosophie der Ernährung«[99] fragen. Darin, das eigene, und wider besseres Wissen fortgesetzte, falsche Essen als gastrosophische Selbstlosigkeit erkannt, hinterfragt und ausgesprochen zu haben, verbindet sich mit dem Fall Nietzsche eine immer noch aktuelle philosophische Kritik an dem gesellschaftlich vorherrschenden Geschmack. Und darin, über das Essen zu philosophieren, erfüllt er – wie nur wenige andere Denker vor ihm und nach ihm – exemplarisch ein antiplatonisches und antichristliches Ideal, sein philosophisches Ideal, sich in solchen angeblich kleinen und alltäglichen Lebensfragen wirklich als ein »freier Geist« zu beweisen.

So ist es ein besonderes, aber bislang zu wenig gewürdigtes Verdienst Nietzsches, erste Hinweise für die kritische Selbsterkenntnis geliefert zu haben, dass das Fehlen einer Philosophie der Ernährung mitunter auf die ungastrosophische Genealogie der platonisch-christlichen Moral und ihrer diätmoralischen, kulinarisch asketischen Ideale zurückzuführen ist. An seinem guten Beispiel be-

98 | Nietzsche, Der Fall Wagner, 6, 21.

99 | Nietzsche, Die Fröhliche Wissenschaft, 3, 379.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

stätigt sich der gastrosophische Gedanke, dass nicht nur das Denken den Körper beherrscht und dass eine fehlende oder falsche Philosophie sich in einem unvernünftigen, ›gestörten Essverhalten‹ auswirkt und in leiblichen Übeln (den üblichen Erkrankungen, physischen Selbstbeschädigungen, cerebralen Beunruhigungen, Intoleranzen, Immunschwächen etc.) *verkörpern muss*. Ebenso lässt es umgekehrt erkennen, dass die Ernährung den Geist speist und mithin eine schlechte Ernährungsweise sich für den Geist und das Denken physisch schlecht auswirkt und sich darüber hinaus schlechtes Essen allenthalben moralisch in einem schlechten Denken des Essens *vergeistigt*.

Sicherlich, der moralisch-physische Einfluss des Einverleibten dringt nicht in die freie Vernunft des Geistes derart vor, dass es die Denkweise determinieren würde. Aber gerade der Fall Nietzsche lässt erkennen, wie weit die Beeinflussung der Erkenntniskräfte durch Nahrung bzw. durch Genuss- und Rauschmittel gehen kann und in welchem Maße der Geist nicht nur aus sich selbst lebt.[100] Nietzsche verdankt seinem Essen seine Philosophie. In ihr kommt der gastrosophische Gedanke zur Sprache, dass nicht nur die Philosophie das Essen beeinflusst, sondern auch das Essen die Philosophie nährt – und deswegen alles darauf ankommt, wie ›gut‹ man isst und darüber denkt. Die vernunftwidrige Überheblichkeit ausgerechnet das Essen nicht »zum Objekt des stetigen unbefangenen und allgemeinen Nachdenkens und Umbildens gemacht zu haben, sondern, weil dies für herabwürdigend gilt, seinen intellektuellen und künstlerischen Ernst davon sogar abzuwenden«, wie Nietzsche erkannte, hat dazu beigetragen, dass die westliche Zivilisation über Jahrhunderte hinweg bis in die Gegenwart hinein das Welt-Essen nicht als mögliche Praxisform einer lebenskünstlerischen Ethik würdigt und ihr Gutes immer noch für unphilosophisch hält, statt es als eine Weltweisheit zu kultivieren. Dem stellt der fröhliche Umwerter der herrschenden Werte entgegen, dass das zukünftige Wohl der Menschheit weit mehr an der »Vernunft in der Küche« hängt als an so manchen gemeinhin für wichtig und groß erachteten Dingen. In der Hoffnung, uns zu einem anderen Geschmack, zu einem dem Menschen würdigen Geschmack »erhöhen« zu können, spricht die fröhliche Wissenschaft einer zukünftigen Esskultur eine bedenkenswerte *Einladung* aus; also sprach Nietzsche, der Gastrosoph:

»Wagt's mit meiner Kost, ihr Esser!
Morgen schmeckt sie euch schon besser
Und schon übermorgen gut!«

100 | Dass das Gehirn isst, dass der Geist speist und davon besser oder schlecht lebt, ist eine neurogastrosophische Erkenntnis, die zu entdecken der zeitgenössischen Neurophilosophie und Biologie des Hirns noch bevorsteht; vgl. Hans-Peter Krüger, Hirn als Subjekt?

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

6. Zusätze: Ingredienzen einer kritischen Theorie des guten Essens

Die dargestellte Genealogie des ernährungsphilosophischen Denkens verfolgt den Zweck, deutlich zu machen, in welchem unerwarteten Maße und in welcher thematischen Spannweite sich die abendländische Philosophie ›dem Essen‹ widmete. Die Streifzüge haben eine große Auswahl an denkbaren Zutaten einer Ethik des Essens zusammengetragen. Durch deren Zubereitung entstanden zwei sehr unterschiedliche ›Hauptgänge‹ – der diätmoralische und der gastrosophische Gang. Abschließend und als ›Zusätze‹ zum zweiten Hauptgang sind die Ingredienzen einer kritischen Theorie des guten Essens zu deklarieren.

Denn in ihrer Kritik an den heute gesellschaftlich vorherrschenden Ernährungsverhältnissen folgt die gastrosophische Ethik dem ursprünglichen Theorieprogramm, das Max Horkheimer in seiner Gegenüberstellung von »traditioneller und kritischer Theorie« skizziert.[1] Obwohl die bekanntesten Repräsentanten der Kritischen Theorie – Horkheimer, Adorno und Marcuse – keinen konzeptuellen Zugang zur Essensthematik fanden, lassen sich zentrale Theoreme ihrer Gesellschaftskritik auf die Ernährungsverhältnisse anwenden. Darüber hinaus verfolgt die Gastrosophie die kritische Absicht, das Praxis-Defizit der Kritischen Theoretiker zu überwinden. Denn nur wenn das Gute nicht das schlechthin Undenkbare ist, vermag das auf eine bessere Praxis bezogene Vernunftideal einer kritischen Theorie die eigenen normativen und emanzipatorischen Ansprüche einzulösen. Ihre praxologische Erneuerung als Lehre vom richtigen Leben macht allererst eine Verbesserung der Welt denkbar.[2] Diesbezüglich gehört die Praxis eines besseren Essens noch zu den einfacheren Dingen – wenngleich ihr dabei eine weit unterschätzte Bedeutung zukommt.

1 | Vgl. Horkheimer, Traditionelle und kritische Theorie.

2 | Vgl. Lemke, Was ist Praxologie?

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Kritik des globalen Unrechts der Ungleichheit von Übersättigung und Hungerleiden

Allem voran ist das Hauptmotiv der Kritischen Theorie, ihrer Kritik am gesellschaftlichen Unrecht, anzuführen: Das soziale Unrecht zwischen Arm und Reich zeigt sich gerade in den globalen Ernährungsverhältnissen, in der Ungleichheit zwischen der kleinen globalen Oberschicht der Satten und der großen Unterschicht der Hungernden. Horkheimer spricht in einem Nachtrag zur Aktualität der Kritischen Theorie die Welternährungsproblematik direkt an. So führt der in den frühen 1970er Jahren entstandene Text zur Aufgabe der Kritische Theorie an, diese bringe zur Sprache, »was im allgemeinen so nicht ausgedrückt wird«, und Horkheimer konkretisiert dies anhand der Feststellung, »dass die Dritte Welt nicht mehr hungert oder an der Hungergrenze leben muss.«[3] Mit der Feststellung der ungerechten Welternährungsverhältnisse drückt Horkheimer das damals noch kaum wahrgenommene und theoretisierte Faktum eines globalen Unrechts und Grauens aus, welches abzuschaffen für eine Kritische Theorie keine Floskel, sondern Movens war und – weiterhin sein sollte.

Mit anderen Worten: Die Utopie einer besseren Welt konkretisiert eine kritische Theorie des Essens durch das gastrosophische Gerechtigkeitsgebot einer Abschaffung des Welthungers der so genannten Dritten Welt. Daher gilt es hier festzuhalten, dass eine Kritische Theorie heute erst recht das Unabgegoltene des größten weltgesellschaftlichen Unrechts zur Sprache zu bringen hat, weil sich das Elend und der Hunger des größten Teils der Menschheit unvermindert einklagen. Noch nie lagen Arm und Reich, Überfülle und Mangelleiden so weit auseinander wie in der heutigen Weltgesellschaft und noch nie war die Nahrungsproduktivität so hoch wie zu Beginn des 21. Jahrhundert. Gerade am Beispiel des Essens, der Welternährungslage, lässt sich begründen, wie sich die globalen Herrschaftsverhältnisse in den ökonomischen Strukturen widerspiegeln und durch politische Rahmenbedingungen (der Agrarabkommen der Welthandelsorganisation, des Internationalen Währungsfonds, der Weltbank, des Codex Alimentarius, geistiger Eigentumsrechte und dgl.) gestützt werden.[4] Die politisch-ökonomische Aushungerung der postkolonialen Länder findet unter der Dominanz eines kapitalistischen Welthandelssystems statt, das den globalen ungleichen Speiseplan diktiert: Ein Unrecht, das die Notwendigkeit einer kritischen Theorie des guten Welt-Essens belegt.[5]

Horkheimer gibt einen Hinweis, der einen bemerkenswerten Bezug zur Möglichkeit einer ethischen Praxis andeutet, wenn er sagt, »dass auf Erden an so vielen Stellen Ungerechtigkeit und Grauen herrschen und die Glücklichen, die es nicht leiden müssen, davon profitieren, dass ihr Glück vom Unglück anderer

3 | Horkheimer, Kritische Theorie gestern und heute, 171.

4 | Vgl. Shiva, Stolen Harvest; Sachs, Nach uns die Zukunft.

5 | Vgl. Davis, Die Geburt der Dritten Welt; Aiken/LaFollette, World hunger and morality.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Kreaturen[6] abhängt.« (Ebd.) Wenn das Glück, zu dem satten Teil der Menschheit zu gehören, erkauft wird durch das Unglück des hungernden und ausgebeuteten Teils der Menschheit, dann hängt eine Veränderung dieser ungerechten Weltverhältnisse von der Verbesserung des falschen Essens und der verantwortungslosen Übersättigung der Glücklichen ab: Eine nachhaltige Abschaffung der Welthungerproblematik ist von der Veränderung des Welthungers der unersättlichen Ersten Welt zu erwarten und nicht von den leeren Händen und Bäuchen der Dritten Welt. Mit diesem kritisch-theoretischen Perspektivwechsel übersetzt bereits Horkheimer die essistenzielle Menschheitsfrage einer universalisierbaren und zukunftsfähigen Ernährungsweise in die ›an uns‹ gerichtete Aufgabe, einer gastrosophischen Ethik gemäß gut zu essen, so dass alle Menschen gleichermaßen gut essen können.

Kritik der Umweltzerstörung durch die global vorherrschenden Ernährungsverhältnisse

Eine weitere Thematik der Kritischen Theorie spielt eine große Rolle im gastrosophischen Kontext: Ihre Kritik an der modernen Naturbeherrschung lässt sich gerade anhand der großindustriellen Agrarproduktion reformulieren. Denn gerade die kapitalistische Landwirtschaft ist die globale Ursache für die rücksichtslose Verdrängung und Enteignung traditioneller Formen einer kleinbäuerlichen Subsistenzwirtschaft, die bereits der erste Kritische Theoretiker, Karl Marx, unter dem Stichwort des »Prozesses der ursprünglichen Akkumulation« detailliert beschreibt. In klaren Worten spricht der Agrargastrosoph Marx die Unvernunft und die ebenso soziale wie umweltliche Nicht-Nachhaltigkeit der industriellen Landwirtschaft an. »Jeder Fortschritt der kapitalistischen Agrikultur«, heißt es in einer einschlägigen Passage seines Hauptwerkes, »ist nicht nur ein Fortschritt in der Kunst, den Arbeiter, sondern zugleich in der Kunst, den Boden zu berauben, jeder Fortschritt in Steigerung seiner Fruchtbarkeit für eine gegebene Zeitfrist *ist* zugleich ein Fortschritt im Ruin der dauernden Quellen dieser Fruchtbarkeit. Die kapitalistische Produktion entwickelt daher nur die Technik und Kombination des gesellschaftlichen Produktionsprozesses, indem sie zugleich die Springquellen alles Reichtums untergräbt: die Erde und den Arbeiter.«[7]

6 | Horkheimer verwendet an dieser Stelle den Begriff »Kreaturen« nicht abschätzig, sondern um den Gerechtigkeitsgedanken über die Menschen hinaus auf die Tiere zu erweitern. Entsprechend präzisiert er zum »Glück« der satten globalen Oberschicht: »Wenn wir glücklich sein können, ist jeder Augenblick durch das Leiden unzähliger anderer erkauft, von Tieren und Menschen.« Vgl. Horkheimer, Kritische Theorie gestern und heute, 167.

7 | Marx, Das Kapital, 23, 530.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Heute bestätigen sich Marx' Analyse der destruktiven Logik einer kapitalistischen Agrikultur und eines liberalisierten Weltagrarmarktes.[8] Die buchstäbliche Verwüstung der Erde durch Agrarchemie und Waldrodungen und die Umweltzerstörung durch riesige Plantagen, die unberechenbaren Risiken der Biotechnologie, das unaufhörliche Freisetzung von Landarbeitern – die Krise der modernen Naturbeherrschung ist vor allem eine Krise des technologisch-industriellen Agrarkomplexes und seiner instrumentellen Vernunft.

Herbert Marcuse setzt die Kritik an der kapitalistischen Landwirtschaft fort, indem er eine Humanisierung oder Ökologisierung des menschlichen Naturverhältnisses fordert und dies auf die globale Ernährungsfrage bezieht.[9] Aber er geht noch einen Schritt weiter, wenn er tierethische Aspekte gegen die vorherrschende Brutalität der ›Fleischproduktion‹ stark macht, die bei Marx noch keine Erwähnung fanden. Denn für Marcuse ist »keine freie Gesellschaft vorstellbar, zu deren ›regulativen Ideen der Vernunft‹ nicht der gemeinsame Versuch gehörte, die Leiden, welche die Menschen den Tieren zufügen, folgerichtig zu verringern.« (Ebd., 83) Gleichwohl ist ihm klar, dass ein vernünftiges Verhältnis zu den Tieren und zur Erde kein physiozentrisches oder rein ästhetisches Verhältnis sein kann. Denn dies bedeutet, die Unvermeidbarkeit einer menschlichen (anthropomorphen) Naturnutzung zu ignorieren und so zu tun, als ob die Natur im Ganzen vor den Menschen in Schutz genommen werden könnte. Entsprechend heißt es bei ihm: »Sich zur Natur ›um ihrer selbst willen‹ verhalten, hört sich gut an, aber wenn Tiere und Pflanzen verspeist werden, ist das sicher kein Verhalten zu ihnen um ihrer selbst willen. Das Ende dieses Krieges, der vollkommene Frieden in der belebten Welt – diese Idee gehört zum orphischen Mythos, aber zu keiner vorstellbaren geschichtlichen Realität.« (Ebd.)

Gerade weil das Speiseopfer und der nutritive Schuldzusammenhang (der Krieg des Tötens und Verspeisens anderen Lebens) unvermeidbar und mithin das landwirtschaftliche Verhältnis des Menschen zur Natur fundamental sind, entscheidet die Art und Weise, wie dieser globale ›Stoffwechsel‹ gestaltet wird, über den Zustand der Erde und über die Lebensbedingungen der Pflanzen und Tiere. Daher bemisst sich gastrosophische Vernünftigkeit an dem Grad der Leidvermeidung und der Förderung des Wohls der Pflanzen und Tiere sowie der landwirtschaftenden Menschen. Deswegen bewirkt eine Verbesserung der Art und Weise, wie die Menschen die Welt essen, eine umfassende Verbesserung des menschlichen Naturverhältnisses.

Der gastrosophische Metabolismus eines besseren Welt-Essens findet in Adornos ›Konzept des Nicht-Identischen‹ eine unerwartete Unterstützung. Denn Adorno reflektiert bereits in den 1960er Jahren die emanzipatorisch notwendige Umstellung der agrarischen Monokultur. Dabei lassen sich seine Überlegungen

8 | Vgl. Marx, Rede über die Frage des Freihandels; Kimbrell, The Fatal Harvest Reader; Bello, De-Globalisierung.

9 | Vgl. Marcuse, Natur und Revolution.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

von der Idee einer, die Biodiversität gewährenden und bewahrheitenden, gerechten Agrikultur leiten »als der rettenden Aufnahme des Anderen, das bislang bloß unterdrückt ward und womöglich ausgerottet« wird. Die rettende Aufnahme des Anderen im Umgang mit der Natur ermögliche, so Adorno, »die Bewahrung der Natur und ihrer qualitativen Mannigfaltigkeit inmitten ihrer Bearbeitung für menschliche Zwecke«.[10] Ein solches gastrosophisches Naturverhältnis würde eine arbeitsintensive Ökologisierung des Landbaus erforderlich machen, deren Arbeitsprozesse »anstatt primär auf Produktivität ebenso auf die menschenwürdige Gestaltung der Arbeit selbst« (ebd.) ginge.

Mit anderen Worten, das für eine kritische Theorie zentrale Motive einer Kritik am modernen Naturverhältnis in Form des großindustriellen Agrarkapitalismus sowie die konkrete Utopie eines umwelt- und sozialgerechten Umgangs mit der Natur sind in einer gastrosophischen Ethik aufgehoben und artikuliert.

Kritik der Esskulturindustrie als Betrug an den Massen und freiwilliger Entmündigung

Auch die Kritik der »Kulturindustrie« als »Verblendungszusammenhang« und »Betrug an den Massen«, wie sie von Adorno und Horkheimer in der *Dialektik der Aufklärung* vorgetragen wird, stellt einen systematischen Bezug zu den Ernährungsverhältnissen her. Was dort für die Popkultur und ihren industriell erzeugten ›Massengeschmack‹ beschrieben wird, lässt sich auf die populäre Esskultur und den industriellen Komplex des kulinarischen Geschmacks übertragen. Entsprechend wurde festgestellt: »Mehrere Ideen, die von Vertretern der Frankfurter Schule mit Bezug auf Kunst und Kultur geäußert wurden, lassen Parallelen mit Einzelerscheinungen der modernen Entwicklung in Kochkunst und Esskultur sichtbar werden, die des Nachdenkens wert sind.«[11]

So betreiben gerade die Lebensmittelindustrie und die ihr vorgeschaltete Werbebranche eine profitable Ausbeutung der Bedürfnisnatur der Konsumsubjekte dadurch, dass sie vieles von dem zubereiten und servieren, was bei den Massen auf den Tisch kommt. Der esskulturindustrielle Verblendungszusammenhang findet statt in der buchstäblichen Bevor-mundung der Menschen durch einen maschinell produzierten Massengeschmack, der die geschmackssensorische Autonomie untergräbt und in der Verunmöglichung eines freien Geschmacksurteils auch entmündigt. Eine Verblendung und Gegenaufklärung durch die Nahrungsindustrie geschieht außerdem in der bewussten Verschleierung und in der betrügerischen Verheimlichung von Inhalts- wie Zusatzstoffen und Produktionsmethoden, die eine kulinarische Fremdbestimmung in Form von Fertigkost und Convenience-Fabrikaten durchsetzen.

10 | Adorno, Statik und Dynamik als soziologische Kategorie, 239.

11 | Mennell, Die Kultivierung des Appetits, 402.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Freilich lassen sich die Massen nicht so ohne weiteres blenden und betrügen. Nur mit größtem Aufwand entkräftet die Esskulturindustrie die Weigerung ihrer Konsumenten und deren Überdruss an ungenießbaren Dingen, die ihnen nur schmecken, weil ihnen dies die Reklame permanent einredet. Dazu notieren bereits Adorno und Horkheimer: »Zu gewiss könnte man ohne die ganze Kulturindustrie leben, zu viel Übersättigung und Apathie muss sie unter den Konsumenten erzeugen. Reklame ist ihr Lebenselixier. Da aber ihr Produkt unablässig den Genuss, den es als Ware verheißt, auf die bloße Verheißung reduziert, so fällt es selber schließlich mit der Reklame zusammen, deren es um seiner Ungenießbarkeit willen bedarf.«[12]

In Anwendung von Adornos Verdikt einer Regression des Hörens auf den schlechten Geschmack der Massen unternimmt Steve Mennell folgendes Gedankenspiel. »Wenn Adorno heute noch lebte«, so Mennell, »und die modernen Esskultur beobachten könnte, dann würde er vielleicht wirklich das Junk Food als Beispiel für die Regression des Essens verstehen. [...] Vielleicht würde er auch das Argument vorbringen, dass sie durch die Lebensmittelindustrie ›gewaltsam retardiert‹ worden seien, und sicher wäre er keineswegs von Orwells Behauptung überrascht, dass der englische Geschmack, besonders der Geschmack der Arbeiter, [...] inzwischen gute Nahrung fast automatisch verschmäht.«[13]

Was auch immer Adorno über den kulinarischen Geschmack unserer Zeit sagen würde, richtig ist an diesen Spekulationen: Seine Philosophie lässt sich auf Fastfood-Verhältnisse anwenden und impliziert eine radikale Kritik an der zeitgenössischen Geschmackskulturindustrie. Hinter der bunten Vielfalt und der unbegrenzten Fülle der neuen schönen Welt des Essens verbirgt sich die ökonomisch brutale, aber kulinarisch appetitlich gemachte Realität einer hochtechnologischen Manipulation der Produkte und ihres Geschmacks.[14] Aus einer der Kritischen Theorie Adornos und Horkheimers verpflichteten Perspektive gilt: Das Warensortiment, das die Kulturindustrie des Essens inszeniert, ist geschmacklich so vielfältig wie McDonalds ewig gleicher Burger durch bunte und kulturspezifische Features variantenreich. Entsprechend wächst die Unmündigkeit der Konsumenten proportional mit dem Profit der Nahrungskonzerne.

Allerdings widerspricht Mennell diesem esskulturpessimistischen Szenario mit einem ähnlichen Argument, das Vertreter der Cultural Studies gegenüber Adornos These von der Regression des Hörens einwenden. Danach wird bestritten, dass es keine Widerstände und keine kritischen Impulse der Subjekte gäbe, und die Kulturindustrie folglich nicht als ein totales Herrschaftsverhältnis zu beschreiben ist.[15] Mennell plädiert daher für eine Dekodierung der möglichen The-

12 | Horkheimer/Adorno, Dialektik der Aufklärung, 145.

13 | Mennell, Die Kultivierung des Appetits, 404.

14 | Vgl. Schlosser, Fast Food Nation; Reinike/Thorbrietz, Lügen, Lobbies, Lebensmittel; Grimm, Die Suppe lügt; Bourdain, Geständnisse eines Küchenchefs.

15 | Vgl. Hall, Kodieren/Dekodieren.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

se von der Regression des Essens und des schlechten Geschmacks der Massen, einer abgeschmackten These, in welcher er letztlich nur den Snobismus einer gutbürgerlichen Küche und Feinschmeckerei ausmacht. »So sehr der Feinschmecker, der den höchsten Graden der Verfeinerung in der Kochkunst gewohnt ist, die moderne Massenernährung bedauern mag, so besteht doch kein Zweifel daran, dass – in der westlichen Welt, aber noch nicht auf der ganzen Welt – eine abwechslungsreiche und reichhaltige Ernährung für mehr Menschen als je zuvor verfügbar ist.«[16]

Deswegen sieht Mennell im globalen Gastrokapitalismus die Errungenschaft eines »kulinarischen Pluralismus« und keinen entmündigenden Konformismus. Zweifelsohne bedeutet der kulinarische Massenkonsum durch billige Warenvielfalt und ein üppiges Produktangebot die historisch einzigartige Demokratisierung eines »feinen Geschmacks« (Bourdieu), der lange nur den Reichen vorbehalten blieb. Walter Benjamins Theorie von der technischen Reproduzierbarkeit der Kunst findet für den Bereich der industriellen Kochkunst sowie der Massenherstellung von Feinschmeckergerichte als Tiefkühlware direkte Anwendung. Viele dieser raffinierten Fertiggerichte sind, wie die Kopie eines berühmten Kunstwerks, lebensmitteltechnische Reproduktionen des Originals, durch deren erschwinglichen Preis auch der einfache Haushalt in den Genuss einer ›feinen Küche‹ kommt.

Die popkulturelle Ikone dieser avancierten Gourmandise der Massen hat Andy Warhol mit seinen prägnanten *Campbell's Soup*-Kunstdrucken geliefert: Heute kann jeder ohne kochkünstlerische Vorkenntnisse die industrielle Fertigkost zubereiten und sich so auf simpelste Weise feinschmeckerisch selbst versorgen. Es mag manchen Kritischen Theoretiker und anderen bürgerlichen Gastrokritikern degoutant erscheinen, doch in der Tatsache, dass heute die breite Masse ein großes Speiseangebot und üppig gefüllte Regale genießen kann, verwirklicht sich nichtsdestotrotz ein permanenter Zustand der kulinarischen Fülle und Schlaraffenland-Glückseligkeit – und damit ein alter Menschheitstraum vom Guten Leben.

Aber nährt die Weltmarktsystemküche, die von westlichen Großkonzernen betrieben wird und die ihr Warensortiment durch künstliche Aromatisierung und ausgeklügelte Ästhetisierung für den globalen Markt normiert, nicht doch einen kulinarischen Konformismus und Massengeschmack, der einer esskulturellen Diversität lokaler und individueller Küchen entgegenwirkt?[17] Übersieht das Lob auf den kulinarischen Pluralismus den »Siegeszug der gastronomischen Maschinerie«[18] sowie den Sachverhalt, dass sich in der spätkapitalistischen Konsum-

16 | Mennell, Die Kultivierung des Appetits, 406.

17 | Vgl. Ritzer, Die McDonaldisierung der Gesellschaft; Schlosser, Fast Food Nation.

18 | Schwendter, Arme essen – Reiche speisen, 229.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

gesellschaft gerade durch die erfolgreiche Vermarktung von scheinbarer Vielfalt und Differenz die Reproduktion der Profitlogik vollzieht?[19]

Jedenfalls erreicht die Konsumindustrie durch die kulturelle Hegemonie des westlichen Lebensstils und durch die Globalisierung seiner Imbisssitten heute immer mehr Konsumenten in nahezu allen Ländern. Die *Multitude* – jene Masse oder Vielheit, die Antonio Negri und Michael Hardt als neues Subjekt eines massenhaften Widerstands glauben ausmachen zu können – verhält sich beim möglichen Widerstandsakt des Einkaufens als Alditude: Die meisten Konsumenten gehorchen als überzeugte Kunden von populären Discountläden und als bereitwillige Träger irgendeiner Aldi-tüte ihren kapitalistischen Vormündern, indem sie bei der eigenen Schnäppchenjagd auf die billigsten Lebensmittel der brutalen und von ihnen auch durchschauten Ausbeutungslogik des Systems widerstandslos folgen.[20]

Die unbestreitbare Tatsache, dass die Konsumenten bei allem Konformismus und Verblendungszusammenhang den globalen Gastrokapitalismus letztlich durchschauen[21], macht es allemal notwendig, die Radikalität von Adornos und Horkheimers Kulturindustriethese für die gegenwärtige Esskultur und ihre Geschmacksindustrie theoretisch zu relativieren und zu dekodieren. Die Alditude *will* keine Aufklärung, beispielsweise der Produktherkunft und der Herstellungsweise; die zwanghafte Mimesis ans Falsche ist ihr zielstrebiger Wunsch und ein bewusster Selbstbetrug. – Aber der Preis für dieses Essen, so niedrig er ist, ist doch höher, als er scheint, zieht man neben den weltökonomischen Ungerechtigkeiten und den agrarökologischen Produktionskosten hinaus auch die gesundheitlichen Folgen und Nebenwirkungen dieses Paradieses in Betracht.

Beschädigtes Leben als Sozialpathologie eines fehlernährten Lebens

Die physischen Folgen des gesellschaftlich vorherrschenden Geschmacks betreffen eine weitere gastrosophische Implikation der Kritischen Theorie: die Ausbeutung und Instrumentalisierung der inneren Natur. Wenn die *Dialektik der Aufklärung* ein »Eingedenken der Natur im Subjekt« fordert[22], dann ist dabei auch an die ernährungsbedingten Krankheiten, Esspsychosen und Gastroanomien als sozialpathologische Symptome zu denken. Weltweit nimmt unter der Bevölkerung der Konsumgesellschaften eine Fettleibigkeit und Vielgefräßigkeit zu. Die

19 | Vgl. Hardt/Negri, Empire. Die neue Weltordnung, 150ff.; Belasco, Appetite for Change.

20 | »Der Triumph der Konsumindustrie besteht in der zwanghaften Mimesis der Konsumenten an die zugleich durchschauten Kulturwaren.« Vgl. Horkheimer/Adorno, Dialektik der Aufklärung, 150.

21 | Vgl. Hintermeier, Die Aldi-Welt.

22 | Horkheimer/Adorno, Dialektik der Aufklärung, 47.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Weltgesundheitsorganisation spricht von Adipositas und Hypertrophie als einer Pandemie. Die wachsende Zahl von ernährungsbedingten Erkrankungen und Allergien bewahrheitet – freilich unter negativem Vorzeichen – Adornos Diktum vom leiblichen Impuls als letzter Instanz eines wirklichen Widerstandes und Aufbegehrens: Einer im Somatischen ausgetragenen ›Weigerung‹ der Menschen, sich für den realen Wahnsinn eines falschen Essens opfern zu müssen.

Doch nur von dem freiwilligen Selbstopfer, unkritisch alles zu »schlucken«, was die Vormünder der kapitalistischen Weltküche ihnen »vorsetzen«[23], kann sich ein ökonomisches System am Leben erhalten, das von einer tugendhaften und pflichtbewussten Unersättlichkeit der Menschen profitiert. Daher verkörpert sich – wie im Fall Nietzsche, obgleich weit unphilosophischer – in der Fettleibigkeit und deren transpolitischen Form eines unersättlichen Konsums, in den Worten des französischen Gesellschaftskritikers Baudrillard, eine »monströse Konformität«.[24] Während Herbert Marcuse die sozialpathologischen Zusammenhänge zwischen repressivem Realitätsprinzip und subversivem Lustpotential mithilfe von Freuds Psychoanalyse analysiert und dabei die Sexualität beziehungsweise die »Triebstruktur des Eros« in den Blick nimmt,[25] ist diese sozialpsychologische Perspektive heute unterm gastrosophischen Vorzeichen zu reformulieren. Dann führt die Analyse der ›Triebstruktur des Gastros‹ zu der Frage nach der Befreiung von einer diätmoralisch gestörten Esslust und von einem Nahrungsdispositiv, das »die Speise in Kalorien verwandelt«.[26]

Entsprechend zeigt sich eine weitere sozialpathologische Erscheinungsform eines nicht nur diätetisch, sondern auch moralisch gestörten Essverhaltens im zwanghaften Bekenntnis, die eigene Esslust und unbeherrschte Genussgier zu verbalisieren, um durch diese – wie im Abschnitt über die augustinischen Bekenntnisse deutlich wurde – gewissermaßen ›christliche Moralisierung‹ der eigenen Diät gerade nichts an ihr ändern zu müssen. Durch die verbale Buße der begangenen Esssünden, wie man sagt, und durch die Diskursivierung des schlechten Gewissens richten sich die Geständigen in einer verfehlten Essistenz dauerhaft ein. So sind »in den letzten Jahren unzählige Selbsterfahrungsberichte erschienen, in denen Menschen über ihren meist als problematisch empfundenen Umgang mit dem Essen berichten.«[27]

---

23 | Beck, Macht und Gegenmacht im globalen Zeitalter, 28; vgl. Fine, The Political Economy of Eating Disorders, 49.

24 | Baudrillard, Vom zeremoniellen zum geklonten Körper, 350.

25 | Vgl. Marcuse, Triebstruktur und Gesellschaft. Angesichts der grassierenden Esspsychosen wurde die Notwendigkeit einer gastrosophischen (gastropsychoanalytischen) Erweiterung einer auf das menschliche Sexualleben fixierten Psychologie bereits verschiedentlich angeregt; vgl. Barthes, Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption; Fischer-Homberger, Essstörungen in Freuds Psychoanalyse.

26 | Horkheimer/Adorno, Dialektik der Aufklärung, 210.

27 | Kleinspehn, Sprechen – Schauen – Essen, 258.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Neben diversen Varianten einer diätmoralischen Bekenntnisliteratur fehlt in kaum einer Buchhandlung eine eigene Abteilung mit Diätratgebern und Fastenbüchern. Diese Diäthysterie und Diskursivierung der Esslust sind unterschiedlich interpretierbar. Eine Lesart sieht in der bloßen Verbalisierung des Kulinarischen und dessen diskursiver Ästhetisierung in Form von Kochbüchern, Restaurantführern und Küchen-Shows das Zeugnis einer abschließenden Befreiung aus dem antigastrosophischen Asketismus. Diese idealistische Auffassung vertritt beispielsweise Esskulturtheoretiker Kleinspehn: »Nimmt man den veröffentlichten Diskurs über das Essen als Indikator für die Bedeutung, die das Essen [gegenwärtig gesellschaftlich] hat, so kann man mit Fug und Recht unterstellen, dass es eine außerordentlich große Rolle im Leben der Menschen spielt.« (Ebd.)

Die Gegenthese dazu sieht in dieser säkularisierten Symbolik eines heiligen Essens die Phantasmagorie eines ›guten Willens‹, der schlechte Ernährungsgewohnheiten in der Diskursivierung des Essens wieder (allerdings gastrosophisch tatenlos) gut zu machen wünscht. Diese kritische Position vertritt beispielsweise Hartmut Böhme im Anschluss an Foucaults Repressionshypothese der modernen Sexualität: »Von Foucault haben wir gelernt, dass die Vervielfältigung der Reden und Ausstellungen von Sex nicht Indikator einer Großen Befreiung sind, sondern Multiplikator der Codes, die dem Sex die Ordnung seines Erscheinens setzen. Und unsere Essensästhetik scheint ganz der Art zu sein, dass sie die Langeweile und das Banausentum, die Trostlosigkeit der täglichen Essensprozeduren im aufgepeppten Gebrause des appetitlichen Scheins vergessen machen soll.«[28] In diesem Sinne tritt an der Geschwätzigkeit unzähliger Kochbücher und notorischer Kochsendungen oder ähnlicher repräsentativer Symbolküchen der »Phantomschmerz einer Gesellschaft zutage, die sich eben des Untergangs einer ganzen Kultur bewusst wird.«[29]

Wie es eine der ersten Aufgaben des Frankfurter Instituts für Sozialforschung war, der sozialpsychologischen Frage nachzugehen, warum es trotz der fortgesetzten Ausbeutung der arbeitenden Massen und der Fremdbestimmung ihrer Lebensverhältnisse zu keiner Revolution komme und stattdessen in der Arbeiterklasse eher autoritäre Anpassung und Selbstopferung dominiere, so stellt sich bezüglich der vorherrschenden Ernährungsmoral die Frage: Warum kommt es zu keiner massenhaften Veränderung des Konsumkonformismus und zu kaum einer Verbesserung der Esskultur, obwohl keiner dazu gezwungen ist, falsch zu essen?

28 | Böhme, Vorwort, 13.

29 | Fichtner, Tellergericht. Die Deutschen und das Essen, 193.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Kritik des praxisphilosophischen Defizits der Kritischen Theorie

Die gastrosophischen Aktualisierungsmöglichkeiten und Anwendungsfelder einer kritischen Theorie des guten Essens lassen sich von dem konzeptuell notwendigen Bezug zu einer Praxis der Veränderung leiten. Die Tatsache, dass sich eine kritische Theorie nicht in der theoretischen Kritik des Bestehenden beschränkt, sondern auf reale Möglichkeiten einer besseren Praxis abzielt, ist für das philosophische Selbstverständnis ihres Humanismus von grundsätzlicher Relevanz. So überschreitet ein emanzipatorisches Erkenntnisinteresse den Standpunkt eines bloßen Kritizismus des vorherrschenden Geschmacks, indem es den eigenen politisch-ethischen Anspruch einlöst, die Möglichkeit einer Praxis des besseren Essens auszuweisen.

Mit diesem Praxisbezug gerät freilich eine viel diskutierte Problematik der Kritischen Theorie von Adorno und Horkheimer in den Blick. Denn bei der Frage nach einer besseren Praxis stößt man auf die konzeptuellen Grenzen ihres Denkens und damit auch auf die Gründe jener Agonie, welche seit der Konfrontation von Adorno und Horkheimer mit der Studentenbewegung der später 1960er Jahre die Rufe nach einer Rekonzeptualisierung des Ansatzes einer kritischen Theorie nicht verstummen lässt.[30] Ein zentraler Gesichtspunkt dabei betrifft die inhaltliche Bestimmung des Guten einer besseren oder ›revolutionären Praxis‹. In Frage steht der theoretische Aufweis der real ergreifbaren Möglichkeiten des Veränderns und Anderslebens, so dass diejenigen Richtungen, Kräfte und Handlungsfelder begreiflich werden sollen, welche zu einer Transformation und einer alltagsweltlichen Verbesserung der Verhältnisse führen könnten. Lassen sich jene Potentiale im Bestehenden bestimmen, in denen Formen möglicher Vernunft und richtiger Praxis bereits gegeben und gesellschaftlich wirksam sind, muss die Kritik nicht wirkungslose, praxisferne Theorie sein. Eine kritische Theorie kann dann selber ein unersetzbarer Faktor der Veränderung und ein Sprachrohr für die Aktivitäten und widerständige Praxen eines solchen besseren Lebens sein.

Ein philosophisches Dilemma und die konzeptuellen Grenzen der Kritischen Theorie sind dadurch entstanden, dass sich Adorno und Horkheimer die Auffassung zu Eigen gemacht hatten, vom Standpunkt der Kritischen Theorie ließe sich das Richtige und das Gute einer vernünftigen Welt, in dessen Namen die vorherrschenden Verhältnisse kritisiert werden, inhaltlich nicht beschreiben. Dieses ›Undenkbare eines besseren Lebens‹ bekundet Horkheimer explizit in einem Text aus den frühen 1970er Jahren, in welchem er auf das eigene Selbstverständnis eingeht. Im Rückblick auf die These zur Dialektik der Aufklärung schreibt er: »Wir waren uns klar, und das ist ein entscheidendes Moment in der Kritischen Theorie von damals und von heute: wir waren uns klar, dass man diese richtige Gesellschaft nicht im vornhinein bestimmen kann. Man konnte sagen, was an

30 | Vgl. Demirovic, Modelle kritischer Gesellschaftstheorie.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

der gegenwärtigen Gesellschaft das Schlechte ist, aber man konnte nicht sagen, was das Gute sein wird, sondern nur daran arbeiten, dass das Schlechte schließlich verschwinden würde.«[31] Im argumentativen Rückgriff auf das Alte Testament und das Bilderverbot des jüdischen Glaubens erläutert er das Programm eines kategorischen Negativismus sowie die grundsätzliche konzeptuelle Unmöglichkeit, das Gute zu denken. »Darunter verstehen wir: ›Du kannst nicht sagen, was das absolut Gute ist, du kannst es nicht darstellen.‹ Damit komme ich zurück auf das, was ich vorher schon sagte: Wir können die Übel bezeichnen, aber nicht das absolut Richtige. Menschen, die in diesem Bewusstsein leben, sind mit der Kritischen Theorie verwandt.« (Ebd., 168) Diese bewusste Weigerung der Kritischen Theoretiker, das – von ihnen unnötig verabsolutierte – Gute und Richtige zu bestimmen, ist am bekanntesten geworden durch Adornos Diktum, »es gibt kein richtiges Leben im falschen.«[32]

Die strikte Weigerung, einen unerlässlichen Teil der philosophischen Arbeit einer kritischen Theorie darin zu sehen, über die theoretische Kritik des Schlechten und Falschen hinaus den Praxisbegriff eines richtigen Lebens und einer vernünftigen Gesellschaft zu entwickeln, hat viel Widerspruch erregt und Adorno und Horkheimer den (insbesondere von Habermas vorgetragenen) Einwand eines performativen Selbstwiderspruchs eingehandelt.[33] An der Feststellung des performativen Selbstwiderspruchs ist zumindest soviel zutreffend, dass eine kritische Theorie in emanzipatorischer Absicht einen konzeptionellen Praxisbezug aus den angeführten Gründen braucht. Denn erst über die emanzipatorische Vergewisserung der möglichen Praktikabilität eines anderen Lebens und eines begreifbaren und ergreifbaren Andersseins angesichts realer Alternativen wird die Kritik zu einer Theorie, die ihre Normativitäten praxisorientiert (praxologisch) ausweisen kann; wird der abstrakte Wunsch auf ein Besseres zu einer konkreten Utopie. Allein durch diese kritische Praxologie und durch die inhaltliche Konkretisierung des Utopischen unterscheidet sich ein revolutionärer Humanismus von den moralischen Bekenntnissen und der philantropen Gutwilligkeit eines bürgerlichen Humanismus. Kurz: Die gesellschaftliche Wirksamkeit einer kritischen Theorie steht und fällt mit dem philosophischen Aufweis einer besseren Praxis, durch die sich das richtige Leben von einem falschen unterscheidet.

31 | Horkheimer, Kritische Theorie gestern und heute, 164.

32 | Adorno, Minimal Moralia, 43.

33 | Zur Begründung und zu den Defiziten dieses Einwandes vgl. Lemke, Die Praxis politischer Freiheit.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Unbegründete Enthaltsamkeit der Gegenwartsphilosophie gegenüber dem guten Essen

Seit einiger Zeit wird die Frage, wie wir leben wollen und sollen, und mithin, ob eine bessere Lebensweise als die, die wir gegenwärtig leben, möglich ist, wieder zum Gegenstand der praktischen Philosophie gemacht.[34] Bezogen auf das Essensthema lässt sich eine Ethik des guten Lebens in der gastrosophischen Frage reformulieren: Ist eine bessere Ernährungsweise möglich als die, die wir derzeit leben? Wie müssten wir essen, damit sich alle Menschen gut ernähren können? Die Gegenwartsphilosophie fühlt sich jedoch einem moraltheoretischen Liberalismus verpflichtet, der eine Beschäftigung mit dem Essen als etwas ganz und gar Unphilosophisches betrachtet. So fordert beispielsweise Jürgen Habermas, der zweifelsohne prominenteste Repräsentant der vorherrschenden Moralphilosophie, ausdrücklich eine theoretische »Enthaltsamkeit« gegenüber »postmetaphysischen Antworten auf die Frage nach dem ›richtigen Leben‹« und mithin die philosophische Enthaltsamkeit gegenüber dem hier skizzierten Projekt, alltägliche Dinge – wie das Essen – zum Gegenstand einer Theorie des richtigen und guten Lebens zu machen.[35] In einer solchen moraltheoretischen Askese gegenüber dem Essen steckt ein letztes Echo der diätmoralischen Tradition. Freilich handelt es sich bei dieser Abstinenz nicht mehr um das (platonisch-christliche) Gebot eines metaphysischen Moralismus, sich im praktischen Genuss *nicht zuviel* mit dem Essen zu beschäftigen (vor dem theoretischen Hintergrund einer geistmetaphysischen Anthropologie). Die diätmoralische Enthaltsamkeit der gegenwärtigen Philosophie erstreckt sich auf *jede Form* einer theoretischen Beschäftigung mit gastrosophischen Fragen. Gar nicht mehr über das Essen nachzudenken und sich dessen möglicher Lust und Tugend, dessen möglichen Wohles und Glückes philosophisch ganz zu enthalten – in dieser ideellen Magersucht lebt die traditionelle Diätmoral vollständig sublimiert fort.

Die vorherrschende Abstinenz gegenüber dem Essen (und anderen alltäglichen Dingen) als einem philosophischen Thema lässt sich von der impliziten und – entgegen des eigenen Glaubens – letztlich unbegründeten Prämisse leiten, das

34 | Vgl. Steinfarth, Was ist ein gutes Leben?; Seel, Versuch über die Form des Glücks; Schmid, Philosophie der Lebenskunst. Einen Überblick zum Stand der Disskussion bietet: Rhonheimer, Die Perspektive der Moral

35 | Vgl. Habermas, Begründete Enthaltsamkeit. Entgegen aller scheinbaren Differenzen setzt Habermas in dieser Enthaltsamkeit gegenüber »postmetaphysischen Antworten auf die Frage nach dem ›richtigen Leben‹« tatsächlich die Kritische Theorie von Adorno und Horkheimer fort (wenn auch nicht unter Berufung auf das religiöse Bilderverbot, sondern auf einen moraltheoretischen Liberalismus). Der akademische Diskurs, insbesondere des linken Spektrums, der gewöhnlich eine unüberbrückbare Diskrepanz von Horkheimer und Adorno gegenüber Habermas' Position hervorhebt, macht sich diese ebenso grundsätzliche wie überdenkenswerte Kontinuität offenbar nicht klar.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

moralische Recht auf individuelle Freiheit beschränke sich darauf, dass es jedem frei stünde, in den Dingen der ›privaten Lebensführung‹ wie auch immer, jedenfalls auf eine ethisch irrelevante, eben ›ganz persönliche‹ Weise, sein Glück zu suchen. Dieser zuletzt von Jürgen Habermas und von unzähligen Philosophen vor ihm (und nach ihm neoliberal) geforderten »Enthaltsamkeit« gegenüber einer kritischen Theorie des guten Lebens – einer solchen gesellschaftstheoretischen Entmoralisierung und Entpolitisierung der individuellen Lebensweise liegt die Vorstellung zugrunde, dass allgemeine Urteile und Wertaussagen über die alltäglichen Bereiche unserer persönlichen Lebenspraxis nicht möglich seien. Und weil dieser (neo)liberalen Auffassung zufolge jeder auf eine subjektive Art und nach seinem eigenen Gusto glücklich würde (und dies scheinbar in keinerlei sozialphilosophisch relevanten Zusammenhang zum möglichen Glück oder Unglück aller Anderen steht), scheint auch eine moralphilosophische Problematisierung der Frage, wie wir essen, weder statthaft noch überhaupt nötig.

Doch diese ernährungsphilosophische und diätmoralische Selbstentsagung ist angesichts der globalen Ernährungsverhältnisse offenkundig falsch. Und sie ist darüber hinaus theoretisch unhaltbar, wenn man sich klarmacht, dass eine allgemeine Theorie des ethisch guten Essens durchaus begründet werden kann. Dementsprechend lassen sich meine Ausführungen von dem Grundgedanken leiten, dass die theoretische Erkenntnis und die argumentative Herleitung des Guten im Kontext der Ernährungsfrage – entgegen aller Skepsis – schlechterdings möglich sind. Im Mittelpunkt steht dabei die philosophische Berücksichtigung aller relevanten umweltlichen, politisch-ökonomischen, leiblich-gesundheitlichen, sozialen, ästhetischen und alltagskulturellen Faktoren des Nahrungsgeschehens, die das mögliche Wohl aller Menschen sowie eines dem Wohl der Tiere und der Pflanzen gerechten Naturverhältnisses betreffen.

Mit anderen Worten: Einer aktuellen Philosophie des Essens kommt die gesellschaftlich verantwortungsvolle Aufgabe zu, der gastrosophischen Vernunft einer Leib-eingedenkenden, umwelt- und sozialgerechten, kulinarisch-ästhetischen und alltagsethischen Ernährungspraxis als konkreter Utopie eines richtigen, guten Welt-Essens eine Stimme zu verleihen. Ist der Anspruch einer universalisierbaren Bestimmung einer solchen Ethik einlösbar – wofür ich argumentiere –, kann das systematische Programm einer emanzipatorischen Gesellschaftskritik in Form einer *Gastrosophie* aktuell umgesetzt werden. Angesichts der globalen Ernährungskrise liegt die eigentliche Schwierigkeit des Ideals einer gastrosophischen Vernunft letztlich weniger in seiner theoretischen Begründung, vielmehr in der Notwendigkeit seiner globalen Verbreitung. Gleichwohl kann die Philosophie diese dringend erforderliche Praxis gedanklich vorbereiten und begleiten: Sie schmackhaft machen. Deshalb stellt sich die Gastrosophie der Herausforderung, die ideellen Zutaten einer Ethik des guten Essens zu kreieren, anstatt sich einer solchen delikaten Kost grundlos zu enthalten.[36]

36 | Vgl. Singer/Mason, Eating; Korthals, Before Dinner, Mepham, Food Ethics.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Primat der Ethik von der Politik (und der Ökonomie)

Eine umfassende Veränderung der vorherrschenden Ernährungsverhältnisse hängt im hohen Maße von Politik und von mächtigen Akteuren ab, die über staatliche und internationale Gesetze und rechtliche Regelungen einen großen Teil der erwähnten kulinaristischen Weltbezüge und Wissensfelder bestimmen. Wegen des weit reichenden Einflusses der Politik auf Landwirtschaft, Tierrechte, Weltökonomie, Lebensmittelgesetze, Geschmacksgüte, Gesundheit, Forschung, Verbraucherschutz usw. betreffen die normativen Konflikte in diesen jeweiligen Bereichen sowie die realen Potentiale eines besseren Essens wesentlich politische Entscheidungen und nicht die (alltags)ethische Praxis (der Individuen).

Hinsichtlich dieser politischen Heteronomie der Ernährungsfrage und der Fraglichkeit einer gastrosophischen Politik bleibt den Einzelnen lediglich ein ›kleiner Handlungsspielraum‹. Doch so klein diese Freiheit und der praktische Raum, wo sich unsere ethischen Handlungen abspielen, sein mag, so stark und umfassend auch immer die gegenwärtige Politik die Art und Weise, wie wir uns ernähren, mit beeinflusst: Eine reale Verbesserung des Welt-Essens hängt weder allein noch vorrangig von ›den Anderen‹ – von politischen Großakteuren und den Kapitalisten der internationalen Lebensmittelkonzerne – ab. Denn die politischen und ökonomischen Faktoren des globalen Nahrungsgeschehens vermögen nichts ohne ihre Konsumenten und deren unkontrollierbaren, freien Entscheidungen, die eine freie Marktwirtschaft sogar als ihr Lebenselixier benötigt und voraussetzt.

Man stößt mit dieser Konsumfreiheit auf eine unhintergehbare Macht der Subjekte – unserer alltäglichen Essistenz – und damit auf jenes universelle Kraftzentrum einer kritischen Theorie des guten Essens, welches den methodischen und praktischen Vorrang einer gastrosophischen Ethik gegenüber einer gastrosophischen Politik rechtfertigt. Denn ebenso wie die Politik und das Kapital von der realen Beteiligung der regierten und unterworfenen Subjekte leben, so wirken sich die alltäglichen Esshandlungen direkt auf die betreffenden Machtverhältnisse aus. Innerhalb der existierenden Handlungsspielräume setzt die gegebene Freiheit, selbst bestimmen zu können, was man isst, der Politik und dem Kapital reale Grenzen. Die Tatsache, dass sich das Machtpotential einer besseren Praxis des Essens der politisch-ökonomischen Hegemonie zu erwehren vermag, erweist sich gleichsam als die subversive Einsicht einer Gastrosophie.

Um dieser nicht ganz unwichtigen Einsicht einen pathetischen Ausdruck zu verleihen: Das allmächtige Subjekt des Essens sind die einzelnen Menschen, jeder und sie alle zusammen, ›wir‹; nicht einige ›Mächtige‹. So ist an der unscheinbaren Angelegenheit des täglichen Essens besonders delikat und viel versprechend, dass jedem ›von uns‹ die praxische Möglichkeit gegeben ist, jederzeit eine ethische Selbstmächtigkeit zu aktivieren, um – innerhalb der Reichweite der individuellen Handlungsspielräume und der persönlichen Lebens- und Machtmittel – die eigene Lebenspraxis und die damit unauflösbar verbundenen, gastro-

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

sophischen Weltbezüge zu verändern. In diesem Sinne ist eine Ethik des Essens immer eine politische Ethik, die auf die Politik den bestmöglichen Einfluss ausübt. Wenn sich die Welt des Essens ändern soll, dann nur durch die Änderung des Tuns und Lassens jedes Menschen, der Menschheit in jedem.

Sonderstellung des Essens als Praxis der Freiheit

Geht man – entgegen der kulturellen Hegemonie des philosophischen (Neo-)Liberalismus – davon aus, dass für den Bereich des Essens der normative Begriff eines für alle Guten tatsächlich eingelöst werden kann, sind jene gesellschaftlichen Voraussetzungen zu benennen, welche unsere tägliche Essistenz zum alltäglichen Handlungsfeld einer möglichen Ethik machen. Insbesondere zwei historische Sachverhalte können hervorgehoben werden, die für die Sonderstellung des Essens als ethisch relevantem Handlungsfeld ausschlaggebend sind. Zum einen hat die wirtschaftliche Entwicklung seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts zu einer ›demokratischen‹ Ausweitung eines bemerkenswerten Wohlstandes geführt: Heute verfügt eine große Anzahl (und die für das Welt-Essen entscheidende Masse) von Menschen, die Multitude der reichen Länder, aufgrund einer sicheren Nahrungsmittelversorgung und einer freien Warenauswahl über die erforderlichen materiellen Voraussetzungen einer essistenziellen Freiheit, essen zu können, was sie wollen. Zum anderen haben die gesellschaftlichen Individualisierungsprozesse während des gleichen Zeitraums die Befreiung von einstmals allgemeinverbindlichen Esssitten mit sich gebracht: Heute unterliegt die Ernährungsweise dieser Menschen kaum noch einer massiven Fremdbestimmung durch kulturelle Tradition, durch Religion oder durch Klassenzugehörigkeit oder Geschlechterzuschreibung. Das heißt nicht, diese Faktoren einer traditionellen Sittlichkeit des Essverhaltens hätten jede empirische Bedeutung verloren. Aber dort, wo sie weiter existieren, müssen sie von den Individuen eigens erwählt und tagtäglich neu aufrechterhalten werden, weil den bestehenden Ernährungsgewohnheiten die Freiheit eines jeden zugrunde liegt, die eigene Ernährungsweise *selbst gestalten* zu müssen.

Die beiden erwähnten gesellschaftlichen Gegebenheiten – materieller Wohlstand und essistenzielle Selbstbestimmung – bilden den allgemeinen Hintergrund dafür, warum das alltägliche Essen nicht länger ein Reich und Geschmack der Notwendigkeit bedeuten muss, sondern sich damit auch ein geschmackvolles Reich der Freiheit auftut. In der welthistorisch einzigartigen Situation einer solchen täglichen Option der gastrosophischen Selbstbestimmung ist Bert Brechts Ausspruch »Erst das Essen, dann die Moral«, der aus dürftigen Zeiten stammt, dahingehend zu korrigieren, dass in unserer Wohlstandswelt von heute das Essen selbst moralisch geworden ist. Niemand anderer als wir selbst bestimmen tagtäglich und mehr oder weniger bewusst darüber, wie wichtig uns die Lebensmittel und das Essen sind, welchen lebenspraxischen Stellenwert den kulinarischen

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Dingen verliehen wird, wo wir einkaufen, wann und wie viel wir essen und was wir uns einverleiben, mit wem wir speisen und wie oft und in welcher Form und so weiter. Im wesentlichen Unterschied zu vielen anderen Bereichen unseres Lebens, in denen uns eine vergleichbar selbstbestimmte Lebensgestaltung nicht gegeben ist, zeichnet sich unsere Ernährungsweise deshalb als das Handlungsfeld einer alltäglichen Freiheitspraxis aus.

Nur wegen der gesellschaftlichen Gegebenheit oder Faktizität dieses gastrosophischen Freiheitsvermögens macht es überhaupt Sinn und wird es notwendig, ernährungsethische Grundsätze zu formulieren. Der Vorrang der Ethik gegenüber der Politik gründet im Bereich des Essens nicht zuletzt darin, dass wir uns jeden Tag mehrmals zu der Möglichkeit eines besseren Essens *verhalten müssen*. Dabei steht ›jedes Mahl‹ die ganze Welt unseres Essens auf dem Spiel: Jeder Essakt entscheidet darüber, wie wir uns zur Ernährungsfrage verhalten, wie gut wir leben und die Welt essen. Alle, die in dem Genuss der gastrosophischen Freiheit sind, so gut es geht, die eigene Essistenz vernünftig leben zu können, stehen permanent und in unzähligen Abstufungen vor der ebenso unscheinbaren wie unabwendbaren Wahl, entweder diese Vernunft in die Welt zu setzen oder diese Welt noch unvernünftiger zu machen, als sie ohnehin schon ist.

Weil das so ist, erfordert die Ermächtigung des eigenen ethischen Selbst ein philosophisches Wissen des gastrosophisch Guten. Aus der Erkenntnis und Weltkenntnis einer gastrosophischen Ethik heraus vermag jeder in dem gemeinhin als vernunftunfähig verachteten Lebensbereich des täglichen Essens ein scheinbar kleines, in Wahrheit aber unermessliches Quantum der Selbst- und Weltverbesserung zu realisieren. Veränderung des eigenen Geschmacks bedeutet die größtmögliche Veränderung der Welt (des Essens), weil jeder Essakt alle essistenziellen Selbst- und Weltbezüge und deren ethisch relevanten Wirkungen schafft, weil sich die globale Wirklichkeit der Ernährungsverhältnisse aus nichts anderem zusammensetzt als der Gesamtheit aller einzelnen Essakte, die jeden Moment überall in der Welt milliardenfach getätigt werden.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Literatur

Acosta, Alberto, Buen Vivir. Vom Recht auf ein Gutes Leben, München 2012.

Adams, Carol, The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory, New York 1990.

Adorján, Johanna, Wie man die Welt in fünf Gängen rettet: Noma-Gründer eröffnet Restaurant in Bolivien, Frankfurter Allgemeine Zeitung, 08.11.2015.

Adorno, Theodor W., Ästhetische Theorie, Frankfurt a.M. 1973.

–, und Max Horkheimer, Dialektik der Aufklärung. Philosophische Fragmente, Frankfurt a.M. 1971.

–, Statik und Dynamik als soziologische Kategorie, in: Theodor W. Adorno/Max Horkheimer, Sociologica, Frankfurt a.M. 1982.

–, Minima Moralia. Reflexionen aus dem beschädigten Leben, in: ders., Gesammelte Schriften, Bd. 4, Frankfurt a.M. 1980.

–, Probleme der Moralphilosophie, in: ders., Nachgelassene Schriften. Abteilung IV: Vorlesungen: Band 10, Frankfurt a.M. 1996.

Aiken, William/Hugh LaFollette (eds.), World Hunger and Morality, New Jersey 1996.

Alföldi-Rosenbaum, Elisabeth (Hg.), Das Kochbuch der Römer, Zürich 1978.

Allison, Henry E., Kant's Theory of Taste. A Reading of the Critique of Aesthetic Judgment, Cambridge 2001.

Alt, Franz, Der ökologische Jesus, München 2003.

–, Agrarwende jetzt. Gesunde Lebensmittel für alle, München 2001.

Amann, Wilhelm, Die Stille des Geschmacks, Würzburg 1999.

Angres, Volker/Claus-Peter Hutter/Lutz Ribbe, Futter fürs Volk. Was die Lebensmittelindustrie uns auftischt, München 2001.

Antilegomena, Die Reste der außerkanonischen Evangelien und urchristlichen Überlieferungen, hg. v. E. Preuschen, Giessen 1901.

Anthus, Antonius (alias Gustav Blumenröder), Vorlesungen über Eßkunst, darin zum ersten Male die Weltanschauung des Eßkünstlers, die Prinzipien der Eßkunst und ihre Beziehungen zur Geschichte, den anderen schönen Künsten, der Moral und vieles mehr umfassend dargestellt wird. Den kultivierten

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Freunden der Tafel zum geistigen Genusse dargeboten und gewidmet, Leipzig 1880.
Apicius, M.G., De re coquinaria, hg. v. R. Maier, Stuttgart 1991. URL: users.ipa.net/~tanker/apicius.htm
Aquin, Thomas von, Summa Theologica, Salzburg Leipzig 1974, Bd. 21.
Arendt, Hannah, Das Urteilen. Texte zu Kants politischer Philosophie, München 1985.
Aristoteles, Nikomachische Ethik, hg. v. Olof Gigon, München 1981.
–, Eudemische Ethik, hg. v. Franz Dirlmeier, Darmstadt 1962.
–, Politik, hg. v. Olof Gigon, München 1981.
Aristophanes, Ekklesiazusen, in: ders., Komödien, nach der Übersetzung Ludwig Seeger, München 1990.
Ashley, Bob (ed.), Cultural Studies and Food, London 2004.
Ästhetische Reflexion und kommunikative Vernunft, hg. vom Forum für Philosophie Bad Homburg, Schriften, Bd. 2, Bad Homburg 1993.
Äthenäus, Das Gelehrtenmahl, Auswahl u. Übers. v. Ursula und Kurt Treu, Leipzig 1987.
Atkins, Robert C., Die neue Atkins Diät, München 1999.
Augustinus, Bekenntnisse, Frankfurt a.M. 1959.
–, Vom wahren Zweck des Essens, in: Baranzke, Heike/Franz-Theo Gottwald/Ingensiep, Hans Werner (Hg.), Leben – Töten – Essen. Anthropologische Dimensionen, Stuttgart 2000.
–, Die Regeln des Heiligen Augustinus, in: H. U. von Balthasar, Die großen Ordensregeln. Basilius, Augustinus, Benedikt, Franziskus, Ignatius von Loyola, Trier 1988, 158-171.
Aurel, Marc, Selbstbetrachtungen, Stuttgart 1973.
Bahr, Hans-Dieter, Die Sprache des Gastes. Eine Metaethik, Leipzig 1994.
Baranzke, Heike/Franz-Theo Gottwald/Ingensiep, Hans Werner (Hg.), Leben – Töten – Essen. Anthropologische Dimensionen, Stuttgart 2000.
Barlösius, Eva, Naturgemäße Lebensführung. Zur Geschichte der Lebensreform um die Jahrhundertwende, Frankfurt a.M./New York 1996.
Bartels, Klaus, Sokrates im Supermarkt. Streiflichter aus der Antike, Darmstadt 1997.
Barthel, Christian, Medizinische Polizey und medizinische Aufklärung. Aspekte des öffentlichen Gesundheitsdiskurses im 18. Jahrhundert, Frankfurt a.M./New York 1989.
Barthes, Roland, Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption, in: Counihan, Carole M./Penny van Esterik (ed.), Food and Culture: A Reader, New York 1997, 202-208.
–, Brillat-Savarin lesen, in: ders., Das Rauschen der Sprache, Frankfurt a.M. 2006.
Bartling, Heinz-Michael, Epikur. Theorie der Lebenskunst, Cuxhaven 1994.
Baudrillard, Jean, Vom zeremoniellen zum geklonten Körper, in: Kamper, Dietmar/Christoph Wulf (Hg.), Die Wiederkehr des Körpers, Frankfurt a.M. 1982.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Baudy, Gerhard J., Metaphorik der Erfüllung. Nahrung als Hintergrundsmodell in der griechischen Ethik bis Epikur, in: Archiv für Begriffsgeschichte, Bd. XXV, 1981, 7-68.
Bäumler, Alfred, Das Irrationalitätsproblem in der Ästhetik und Logik des 18. Jahrhunderts bis zur Kritik der Urteilskraft, Darmstadt 1975.
Bechmann, Arnim, Landbau-Wende. Gesunde Landwirtschaft – Gesunde Ernährung, Frankfurt a.M. 1987.
Beck, Matthias, Hippokrates am Scheideweg. Medizin zwischen naturwissenschaftlichem Materialismus und ethischer Verantwortung, Paderborn 2001.
Becker, Matthias, Von dem Mißbrauch christlicher freyheyt und dem grawsame Laster des Volsawffens, o. O. 1525.
Beil, Ralf, Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades, Köln 2002.
Belasco, Warren J., Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry 1966-1988, New York 1989.
Bello, Walden, De-Globalisierung. Widerstand gegen die neue Weltordnung, Hamburg 2005.
–, The Food Wars, London New York 2009.
Benjamin, Walter, Maulbeer-Omelette, in: ders., Denkbilder, Frankfurt a.M. 1994.
Bergdolt, Klaus, Leib und Seele. Eine Kulturgeschichte des gesunden Lebens, München 1999.
Berger, Klaus, Manna, Mehl und Sauerteig. Korn und Brot im Alltag der frühen Christen, Stuttgart 1993.
Biasci, Claudia, Das Neue im Alten. Kulturgeschichte der französischen Küche, Bielefeld 1991.
Bode, Thilo, Die Freihandelslüge: Warum TTIP nur den Konzernen nützt – und uns allen schadet, München 2015.
Böhme, Gernot, Natürlich Natur, Frankfurt a.M. 1992.
–, Atmosphäre. Essays zur neuen Ästhetik, Frankfurt a.M. 1995.
Böhme, Hartmut, Transsubstantiation und symbolisches Mahl. Die Mysterien des Essens und die Naturphilosophie, in: Zum Naturbegriff der Gegenwart, Stuttgart 1995, 139-158.
–, Elemente – Feuer Wasser Erde Luft, in: Wulf, Christoph (Hg.), Vom Menschen. Handbuch Historische Anthropologie, Weinheim/Basel 1997.
–, Vorwort zu: Stefan Hardt, Tod und Eros beim Essen, Frankfurt a.M. 1987.
–, Gaia. Bilder der Erde von Hesiod bis James Lovelock, in: Niethammer, Lutz (Hg.), Bericht 1991 des Kulturwissenschaftlichen Instituts. Wissenschaftszentrum Nordrhein-Westfalen, Essen 1992, 195-211.
Bodmer, Johann Jakob, Discourse der Mahlern, 2. Teil, Zürich 1721.
Bolyki, János, Jesu Tischgemeinschaften, Tübingen 1998.
Bordo, Susan, Anorexia Nervosa: Psychopathology as the Crystallization of Culture, in: Curtin, Deane W./Lisa W. Heldke (ed.), Cooking, eating, thinking: transformative philosophies of food, Indiana University Press 1992.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Borowski, Ludwig E., Immanuel Kant, in: Immanuel Kant. Sein Leben in Darstellungen von Zeitgenossen. Die Biographien von L. E. Borowski, R. B. Jachmann und A. Chr. Wasianski, herausgegeben von Felix Groß, Darmstadt 1968.

Boudry, Pauline/Brigitta Kuster/Lorenz, Renate (Hg.), Reproduktionskonten fälschen! Heterosexualität, Arbeit & Zuhause, Berlin 1999.

Bourdain, Anthony, Geständnisse eines Kochs. Was Sie über Restaurants nie wissen wollten, München 2003.

Bourdieu, Pierre, Die feinen Unterschied. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft, Frankfurt a.M. 1984.

Bourgueil, Jean-Claude, Die Philosophie der Grossen Küche, Köln 2001.

Bové, José/Francois Dufour, Die Welt ist keine Ware. Bauern gegen Agromultis, Zürich 2001.

Bradley, Keith, The Roman family at dinner; in: Nielsen, Inge/Hanne Sigismund Nielsen (eds.), Meals in a social Context. Aspects of the Communal Meal in the Hellenistic and Roman World, Oxford 1998, 36-55.

Brand, Ulrich, Sozial-ökologische Transformation. Projekt eines rot-rot-grünen Crossover?, URL: www.degrowth.de/de/2014/05/sozial-okologische-transformation-projekt-eines-rot-rot-grunen-crossover/

Breuss, Renate, Das Maß im Kochen. Mengen- und Maßangaben in Kochrezepten von der Antike bis zur Einführung der metrischen Masse im 19. Jahrhundert und deren Parallelität zu künstlerischen Gestaltungsprinzipien, Innsbruck 1999.

Brillat-Savarin, Anthelm, Physiologie des Geschmacks oder physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse, Braunschweig 1866 (Orig. 1825).

Brown, Lester, Jüngstes Gericht. Warum die Nahrungskrise den Anfang vom Ende unser Kultur markieren könnte, Internationale Politik 11, November 2008, 18-39.

–, The New Geopolitics of Food, Foreign Policy, May-June 2011.

Burckhardt, Jacob, Über die Kochkunst der späten Griechen, in: ders., Vorträge 1884-1887, Basel 1919.

Burkert, Walter, Wilder Ursprung. Opferritual und Mythos bei den Griechen, Berlin 1991.

Bux, Ernst, Einführung in das Symposion, in: Xenophon, Die Sokratischen Schriften, Stuttgart 1956.

Caplin, Adam and James, Urban Eden, London 2004.

Cato, Marcus Porcius, Vom Landbau. Fragmente, hg. v. O. Schönberger, München 1980.

Chrysostomus, Homilien zum 1. Timotheusbrief, in: A. Heilmann (Hg.), Texte der Kirchenväter. Eine Auswahl, Bd. 1, München 1963.

Cicero, Marcus Tullius, Gespräche in Tusculum, München 1991.

–, Vom höchsten Gut und größten Übel, München o.J.

Clairvaux, Bernhard von, Apologie an den Abt Wilhelm, in: ders., Sämtliche Werke, hg. v. Gerhard B. Winkler, Innsbruck 1992.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

–, Epistulae, in: ders., Sämtliche Werke, hg. v. Gerhard B. Winkler, Bd. 2, Innsbruck 1992.
Clark, Stephen, Gaia und die Formen des Lebens, in: Krebs, Angelika (Hg.), Naturethik. Grundtexte der gegenwärtigen tier- und ökoethischen Diskussion, Frankfurt a.M. 1996.
Clement von Alexandrien, Paedagogus, in: John Coveney, Food, Morals and Meaning. The pleasure and anxiety of eating, London/New York 2000.
Colinaria Italia. Italienische Spezialitäten, Köln o.J.
Collins, Joseph/Frances Moore Lappé, Vom Mythos des Hungers. Die Entlarvung einer Legende: Niemand muß hungern, Frankfurt a.M. 1980.
Columella, Lucius Iunius Moderatus, Zwölf Bücher über die Landwirtschaft, hg. v. Will Richter, 3 Bde., München/Zürich 1982.
Counihan, Carole/Penny van Esterik (eds.), Food and Culture. A Reader, New York 1997.
Coveney, John, Food, Morals and Meaning. The pleasure and anxiety of eating, London New York 2000.
Crescenzo, Luciano De, Geschichte der griechischen Philosophie, Zürich 1985.
Curtin, Deane W./Lisa W. Heldke (eds.), Cooking, eating, thinking: transformative philosophies of food, Bloomington 1992.
Dahlke, Rüdiger, Das Geheimnis der Lebensenergie in unserer Nahrung. Die neue vegane Ernährung, München 2015.
Das konvivialistische Manifest. Für eine neue Kunst des Zusammenlebens, herausgegeben von Claus Leggewie und Frank Althoff, Bielefeld 2014.
Därmann, Iris, Von Derrida über Mauss zu Jean Laplanche. Beiträge zu einer Ethnographie und Psychoanalyse der alimentären Gabe und Besessenheit, in: Bayer, Lother/Ilka Quindeau (Hg.), Die unbewusste Botschaft der Verführung, Gießen 2004, 90-120.
Davis, Mike, Die Geburt der Dritten Welt. Hungerkatastrophen und Massenvernichtung im imperialistischen Zeitalter, Berlin 2004.
Deichgräber, Karl, Die Epidemien und das Corpus Hippocraticum, Berlin/New York 1971.
Denker, Christian W., Vom Geist des Bauches. Für eine Philosophie der Verdauung, Bielefeld 2015.
Demirovic, Alex (Hg.), Modelle kritischer Gesellschaftstheorie. Traditionen und Perspektiven der Kritischen Theorie, Stuttgart Weimar 2003.
Derrida, Jacques, Man muss wohl essen, in: ders, Auslassungspunkte, Wien 1998.
Descartes, René, Meditationen über die Grundlagen der Philosophie, Hamburg 1959.
Detienne, Marcel, La Cuisine de Pythagore, in: Archives de Sociologie des Religions, 29 (1970), 141-162.
Deutscher Ethikrat, Die Ernährung der Weltbevölkerung – eine ethische Herausforderung, Tagungsdokumentation, Berlin 2012.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Diamond, Jared, Kollaps. Warum Gesellschaften überleben oder untergehen, Frankfurt a.M. 2005.
Didou-Manent, Michèle/Tran Ky/Hervé Robert, Dick oder dünn? Körperkult im Wandel der Zeit, München 1998.
Diels, Hermann, Die Fragmente der Vorsokratiker, Hamburg 1957.
Diller, Hans (Hg.), Hippokrates. Schriften. Die Anfänge der abendländischen Medizin, Reinbek 1962.
Dôgen, Shôbôgenzo Zuimonki. Unterweisungen zum wahren Buddhaweg, Heidelberg 1997.
Dohm, Hans, Mageiros, Die Rolle des Kochs in der griechisch-römischen Komödie, München 1964.
Dollase, Jürgen, Kulinarische Intelligenz, Wiesbaden 2006.
Douglas, Mary, Deciphering a Meal, in: dies., Implicit Meanings, London 1975, 249-275.
Douzianas, Costas/Slavoj Zizik (Hg.), Die Idee des Kommunismus, Hamburg 2012.
Döring, Klaus, Der Sokratesschüler Aristipp und die Kyrenaiker, Mainz 1988.
Dünnebier, Anna/Gert von Paczensky, Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, München 1999.
Dürrenmatt, Friedrich, Der Tod des Sokrates, Audio CD, 2004.
Düsing, Klaus, Kant und Epikur. Untersuchungen zum Problem der Grundlegung einer Ethik, in: Allgemeine Zeitschrift für Philosophie, 1 (1976), 39-58.
–, Kants Ethik in der Philosophie der Gegenwart, in: Heidemann, Dietmar H./Kristina Engelhard (Hg.), Warum Kant heute? Systematische Bedeutung und Rezeption seiner Philosophie in der Gegenwart, Berlin/New York 2004, 231-263.
Dombrowski, Daniel A., The Philosophy of Vegetarianism, Amherst 1984.
Egger, Irmgard, Diätetik und Askese. Zur Dialektik der Aufklärung in Goethes Romanen, München 2000.
Ehrich-Haefeli, Verena, Rousseaus Sophie und ihre deutschen Schwestern. Zur Entstehung der bürgerlichen Geschlechterideologie, in: Jaumann, Herbert (Hg.), Rousseau in Deutschland. Neue Beiträge zur Erforschung seiner Rezeption, Berlin 1995.
Ellmann, Maud, Geschmack an Wörtern, in: Geschmackssache, hg. v. der Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland GmbH, Redaktion Uta Brandes, Göttingen 1996, 159-178.
Engelhard, Kristina, Kant in der Gegenwartsästhetik, in: dies./Dietmar Heidemann (Hg.), Warum Kant heute?, Systematische Bedeutung und Rezeption seiner Philosophie in der Gegenwart, Berlin New York 2004, 352-283.
Engelhardt, Dietrich von, Ernährungskonzepte und Lebensqualität in kulturhistorischer Sicht, in: Neumann, Gerhard/Alois Wierlacher/Rainer Wild (Hg.), Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt a.M./New York 2001.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Engels, Friedrich, Ludwig Feuerbach und der Ausgang der klassischen deutschen Philosophie, in: Marx, Karl/Friedrich Engels, Werke (MEW), Bd. 21, Berlin 1975.
–, Dialektik der Natur, in: MEW, Bd. 20, Berlin 1962.
–, Anti-Dühring, in: MEW, Bd. 20, Berlin 1962.
–, Die Entwicklung des Sozialismus von der Utopie zur Wissenschaft, in: Marx, Karl/Friedrich Engels, Ausgewählte Schriften in zwei Bänden, Band II, Berlin 1985, 80-140.
Engstrom, Stephen/Jennifer Whiting (eds.), Aristotle, Kant, and the Stoics, Cambridge 1996.
Epikur, Philosophie der Freude. Briefe. Hauptlehrsätze. Spruchsammlung. Fragmente, München 1988.
Epiktet, Handbüchlein der Moral, Stuttgart 1992.
Epping, Bernhard, Geheime Rezepte. Wie Gentechnik unser Essen verändert, Stuttgart/Leipzig 1997.
Estermann, Josef, ›Gut Leben‹ als politische Utopie. Die andine Konzeption des ›Guten Lebens‹ und dessen Umsetzung im demokratischen Sozialismus Boliviens, in: Fornet-Betancourt, Raúl (Hg.), Gutes Leben als humanisiertes Leben. Vorstellungen vom guten Leben in den Kulturen und ihre Bedeutung für Politik und Gesellschaft heute, 2010 Aachen, 261-286.
Estermann, Josef, Andine Philosophie: Eine interkulturelle Studie zur autochthonen andinen Weisheit, Frankfurt a.M. 1999.
Erasmus von Rotterdam, De Civilitate Morum Puerilium: Das ist: Ein güldenes Büchlein des Erasmi Roterodami/von Höffligkeit der Sitten und Geberden der blühenden Jugend/Jetzo mit Fleiß ins Teutsch zu Nutz deroselben transferiret und übersetzt/Desiderius Erasmus, Hamburgi 1678.
Esser, Andrea Marlen, Eine Ethik für Endliche. Kants Tugendlehre in der Gegenwart, Stuttgart/Bad Cannstatt 2004.
Esteva, Gustavo, All Power to the Imagination, Review of Gustavo Esteva's talk on Anarchy and Buen Vivir at Kimmage, Juni 2013; URL: www.wsm.ie/c/gustavo-esteva-anarchy-buen-vivir-kimmage.
–, Hoffnung von unten – Das besondere Prinzip des Zusammenlebens in Oaxaca, in: Helfrich, Silke und Heinrich-Böll-Stiftung (Hg.), Commons. Für eine neue Politik jenseits von Markt und Staat, Bielefeld 2012, 236-243.
–, Comida statt Alimento!, in: Lutzenberger, José/Franz-Theo Gottwald, Ernährung in der Wissensgesellschaft, Frankfurt a.M./New York 1999, 231-248.
EurActiv, Mali und die neue Doktrin europäischer Entwicklungshilfe, EurActiv. Das führende Medium zur Europapolitik, 13. März 2013. URL: www.euractiv.de/entwicklungspolitik/artikel/mali-und-die-neue-doktrin-europaischer-entwicklungshilfe-007327.
Eurotoques, Zurück zum Geschmack, hg. v. Ernst-Ulrich Schassberger, Stuttgart/Leipzig 2004.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Fatheuer, Thomas, Buen Vivir: Anstiftung zum Guten Leben – und zum Guten Essen? in: Brychcy/Pütz/Seifert/Sell (Hg.), SinnEssWandel. Alternative Konsum und Produktionsformen im globalisierten Lateinamerika, Berlin 2014, 153-170.

Fauth, Wolfgang, Kulinarisches und Utopisches in der griechischen Komödie, in: Wiener Studien, NF, 7 (86), 1973, 39-62.

Fellmann, Ferdinand, Kulturelle und personale Identität, in: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.), Essen und kulturelle Identität, Berlin 1997, 27-36.

Fellmeth, Ulrich, Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom, Stuttgart/Weimar 2001.

Ferry, Luc, Der Mensch als Ästhet. Geschmack im Zeitalter der Demokratie, München 1999.

Feuerbach, Ludwig, Über Spiritualismus und Materialismus, besonders in Beziehung auf die Willensfreiheit, in: ders., Gesammelte Werke, Bd. IV, Berlin 1982.

–, Das Wesen der Religion, in: ders., Gesammelte Werke, Bd. X, Berlin 1982.

–, Das Geheimnis des Opfers oder Der Mensch ist, was er isst, in: ders, Gesammelte Werke, Bd. XII, Berlin 1982.

–, Wider den Dualismus von Leib und Seele, Fleisch und Geist, in: ders., Gesammelte Werke, Bd. X, Berlin 1982

–, Die Unsterblichkeitsfrage vom Standpunkt der Anthropologie, in: ders., Gesammelte Werke, Bd. X, Berlin 1982.

–, Aus den Heidelberger Vorlesungen über das ›Wesen der Religion‹, in: ders., Ausgewählte Schriften I, hg. v. A. Schmidt, Frankfurt a.M./Berlin/Wien 1985.

–, Grundsätze der Philosophie der Zukunft, in: ders., Ausgewählte Schriften I, Frankfurt a.M./Berlin/Wien 1985.

–, Theogonie nach den Quellen des klassischen, hebräischen und christlichen Altertums, in: ders., Anthropologischer Materialismus. Ausgewählte Schriften II, hg. v. A. Schmidt, Frankfurt a.M./Berlin/Wien 1985.

–, Die Naturwissenschaft und die Revolution, in: ders., Anthropologischer Materialismus. Ausgewählte Schriften II, Frankfurt a.M./Berlin/Wien 1985.

–, Zur Ethik: Der Eudämonismus, in: ders., Anthropologischer Materialismus. Frankfurt a.M., Berlin, Wien 1985 Ausgewählte Schriften II, Frankfurt a.M./Berlin/Wien 1985.

–, Nachgelassene Aphorismen, in: ders., Ausgewählte Schriften II, Frankfurt a.M./Berlin/Wien 1985.

Feuster, Robert/Nico Koppo (Hg.), Wir sind nie aktiv gewesen: Interpassivität zwischen Kunst- und Gesellschaftskritik, München 2011.

Feyder, Jean, Mordshunger. Wer profitiert vom Elend der armen Länder, Frankfurt a.M. 2010.

Fichtner, Ullrich, tellergericht. die deutschen und das essen, München 2004.

Figal, Günter, Sokrates, München 1991.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Figala, Karin/Gerhard Pfohl, Benediktinische Medizin, in: Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktiner-Ordens und seiner Zweige, 98, 1987, 239-256.
Fine, Ben, Consumption in the age of affluence: the world of food, London 1996.
Fischer-Homberger, Esther, Essstörungen in Freuds Psychoanalyse, in: dies./Marie L. Könneker, Götterspeisen Teufelsküchen, Frankfurt a.M. 1990, 286-297.
Fischler, Claude, Food, Self and Identity, Social Science Information, 27 (2), 1988, 275-292.
Flach, Dieter, Römische Agrargeschichte, München 1990.
Flamm, Traugott, Die Orientierungsnot der Christen. Der Glaube im Konflikt mit der Wissenschaft, in: Aufklärung und Kritik, 1/2004, 210-230.
Flasch, Kurt, Augustin. Einführung in sein Denken, Stuttgart 1994.
Flora, Auswertung – Hintergrund – Diskussion, Hamburg 2016.
Flores, H. C., Food not Lawns. How to turn yard into a garden and your neighborhood in to a community, New York 2006.
Flaudrin, Jean-Louis, Der gute Geschmack und die soziale Hierarchie, in: Ariès, Philippe/Georges Duby (Hg.), Geschichte des privaten Lebens, 3 Bde., Frankfurt a.M. 1991.
Foodsharing. Restlos glücklich; URL www.foodsharing.de.
Fourier, Charles, Der Philosoph der Kleinanzeige. Ein Fourier-Lesbuch, zusammengestellt und kommentiert von Martin Buckhardt, Berlin 2006.
–, Über das weltweite soziale Chaos. Ausgewählte Schriften zur Philosophie und Gesellschaftstheorie, Berlin 2012.
–, Die neue industrielle und sozietäre Welt oder die Erfindung eines anziehenden und natürlichen Industrieverfahrens, das die Arbeit in leidenschaftliche Serien aufteilt (1829/30).
Forschner, Maximilian, Die stoische Ethik, Darmstadt 1995.
Forster, Georg, Über Leckereyen, in: Forster Werke, Bd. 8: Kleine Schriften zu Philosophie und Zeitgeschichte, Berlin 1991.
Foster, Norman, Schlemmen hinter Klostermauern. Die unbekannten Quellen europäischer Kochkunst, Hamburg o.J. 1980.
Foucault, Michel, Die Sorge um sich, Sexualität und Wahrheit, Bd. 3, Frankfurt a.M. 1986.
–, Der Gebrauch der Lüste. Sexualität und Wahrheit, Bd. 2, Frankfurt a.M. 1986.
–, Die Geburt der Klinik. Eine Archäologie des ärztlichen Blicks, Frankfurt a.M. 1988.
–, Technologien des Selbst, Frankfurt a.M. 1986.
Franke, Ursula (Hg.), Kants Schlüssel zur Kritik des Geschmacks. Ästhetische Erfahrung heute – Studien zur Aktualität von Kants Kritik der Urteilskraft, Hamburg 2000.
Frankena, William K., Analytische Ethik: Eine Einführung, München 1994.
Friedländer, Ludwig, Sittengeschichte Roms, Essen 1984.
Fuchs, Guido, Mahlkultur: Tischgebet und Tischritual, Regensburg 1998.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Fuhrmann, Manfred, Seneca und Kaiser Nero. Eine Biographie, Frankfurt a.M. 1999.
Furthmayr-Schuh, Annelies, Postmoderne Ernährung, Stuttgart 1993.
Gabler, Hans-Jürgen, Geschmack und Gesellschaft. Rhetorische und sozialgeschichtliche Aspekte der frühaufklärerischen Geschmackskategorie, Frankfurt a.M./Bern 1982.
Gadamer, Hans-Georg, Wahrheit und Methode. Grundzüge einer philosophischen Hermeneutik, Tübingen 1986.
–, Was ist Heilkunst?, in: ders., Die Verborgenheit der Gesundheit. Aufsätze und Vorträge, Frankfurt a.M. 1993.
Gaffron, Hans-Georg, Studien zum koptischen Philippusevangelium unter besonderer Berücksichtigung der Sakramente, Bonn 1969.
Galenus Claudius, De sanitate tuenda, in: ders., Opera Omnia, hg. v. C. G. Kühn, 20 Bde., Bd. IV, Hildesheim 1965.
–, De temperamentis, in: ders., Opera Omnia, hg. v. C. G. Kühn, 20 Bde., Bd. IV, Hildesheim 1965.
Geiges, Lars/Marg, Stine/Walter, Franz (Hg.), Pegida. Die schmutzige Seite der Zivilgesellschaft?, Bielefeld 2015.
Gerhard, Volker, Immanuel Kant. Vernunft und Leben, Stuttgart 2004.
Germov, John/Williams Lauren, A Sociology of Food and Nutrition. The Social Appetite, Melbourne 1999.
Geyer, Carl-Friedrich, Epikur zur Einführung, Hamburg 2000.
Gigon, Olof (Hg.), Platon. Lexikon der Namen und Begriffe, Zürich/München 1974.
Goldberg, Israel, Functional Foods, designer foods, pharmafoods, nutraceuticals, New York 1994.
Goodman, David/Michael J. Watts (ed.), Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring, London/New York 1997.
Goody, Jack, Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology, Cambridge 1982.
Grabolle, Andreas, Kein Fleisch macht glücklich: Mit gutem Gefühl essen und genießen, München 2012.
Gracian, Balthasar, Der kluge Weltmann, Frankfurt a.M. 2004.
–, Handorakels der Weltklugheit, Wiesbaden 1997.
Grauel, Jonas, Gesundheit, Genuss und gutes Gewissen. Über Lebensmittelkonsum und Alltagsmoral, Bielefeld 2013.
Grewe-Volpp, Werner Reinhart (Hg.), Erlesenes Essen. Literatur- und kulturwissenschaftliche Beiträge zu Hunger, Sattheit und Genuss, Tübingen 2002.
Grimm, Hans-Ulrich, Die Suppe lügt. Die schöne neue Welt des Essens, Stuttgart 2005.
–, Die Ernährungslüge. Wie uns die Lebensmittelindustrie um den Verstand bringt, München 2003.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Gudynas, Eduardo, Politische Ökologie: Natur in den Verfassungen von Bolivien und Ecuador, in: Juridicum. Zeitschrift für Kritik Recht Gesellschaft Nr. 4, 2009, 214-218.

Haarmann, Anke, Der Geist der Verdauung, in: Lemke, Harald/Tadashi Ogawa, Essen – Wissen. Erkundungen zur Esskultur, München 2008, 85-106.

–/Michael Ziehl, Raumaneignungen und Recht auf Stadt: Das Gängeviertel und die Keimzelle, in: Akalin, Emine/Anre Bunk/Gustav Mechlenburg/Erich Pick (Hg.), Layering DiverCity. Stadt und Identität in der künstlerischen Forschung, Hamburg 2015, 62-71.

Habermas, Jürgen, Erläuterungen zur Diskursethik, Frankfurt a.M. 1991.

–, Die Herausforderung der ökologischen Ethik für eine anthropozentrisch ansetzende Konzeption, in: Krebs, Angelika (Hg.), Naturethik. Grundtexte der gegenwärtigen tier- und ökoethischen Diskussion, Frankfurt a.M. 1997, 92-99.

–, Begründete Enthaltsamkeit. Gibt es postmetaphysische Antworten auf die Frage nach dem ›richtigen Leben‹?, in: ders., Die Zukunft der menschlichen Natur, Frankfurt a.M. 2005, 11-33.

Habermas, Thomas, Heißhunger. Historische Bedingungen der Bulimia nervosa, Frankfurt a.M. 1990.

Hadot, Pierre, Philosophie als Lebensform. Geistige Übungen in der Antike, Berlin 1991.

Hagger, Conrad, Neues Saltzburgisches Koch-Buch, Th. 1-4, Augspurg 1718.

Hake, Joachim (Hg.), ›Der Gast bringt Gott herein‹. Eucharistische Gastfreundschaft als Weg zur vollen Abendmahlsgemeinschaft, Stuttgart 2003.

Hall, Stuart, Kodieren/Dekodieren, in: Bromley, Roger/Udo Göttlich/Winter, Carsten (Hg.), Cultural Studies. Grundlagentexte zur Einführung, Lüneburg 1999.

Hallbäck, Geert, Sacred meal and social meeting: Paul's Argument in 1 Cor. 11.17-34, in: Nielsen, Inge/Hanne Sigismund Nielsen (eds.), Meals in a social Context. Aspects of the Communal Meal in the Hellenistic and Roman World, Oxford 1998, 167-177.

Han, Byung-Chul, Müdigkeitsgesellschaft, Berlin 2010.

Hardt, Michael/Antonio Negri, Empire. Die neue Weltordnung, Frankfurt a.M. 2002.

Harnack, Adolf v., Medizinisches aus der ältesten Kirchengeschichte, Leipzig 1892, 37-152.

Harrus-Révidi, Gisèle, Die Kunst des Genießens. Eßkultur und Lebenslust, Düsseldorf/Zürich 1996.

Hasse's Schrift: Der alte Kant. Letzte Äußerungen Kants und persönliche Notizen aus dem opus postumum, hg. v. Artur Buchenau u. Gerhard Lehmann, Berlin 1925.

Hauer, Thomas, Carl Friedrich von Rumohr und der Geist der bürgerlichen Küche, URL: www.ubka.uni-karlsruhe.de/indexer-vvv/2000/geist-soz/5.

Haussleiter, Johannes, Der Vegetarismus in der Antike, Berlin 1935.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Heckmann, Herbert (Hg.), Die Freud des Essens. Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuß der Speisen aber auch vom Leid des Hungers, München 1978.
Hegel, Georg Wilhelm Friedrich, Enzyklopädie der philosophischen Wissenschaften, in: ders., Werke, Bd. 9, Frankfurt a.M. 1986, § 357-365.
–, Der Geist des Christentums, in: ders., Schriften 1796-1800, hg. v. Werner Hamacher, Pleroma. Zu Genese und Struktur einer dialektischen Hermeneutik bei Hegel, Frankfurt a.M./Berlin/Wien 1978.
Heidegger, Martin, Das Ding, in: ders., Vorträge und Aufsätze, Stuttgart 2000.
–, Die Frage nach der Technik, in: ders., Die Technik und die Kehre, Pfullingen 1962.
Heidemann, Dietmar H./Kristina Engelhard (Hg.), Warum Kant heute? Systematische Bedeutung und Rezeption seiner Philosophie in der Gegenwart, Berlin/New York 2004.
Heim, Nikolaus, Hunger und sattes Leben. Zur sozialen Modellierung von Ernährungsbedürfnissen, in: Schuller, Alexander/Jutta Anna Kleber (Hg.), Verschlemmte Welt: Essen und Trinken historisch-anthropologisch, Göttingen 1994, 89-102.
Held, Klaus, Entpolitisierte Verwirklichung des Glücks. Epikurs Brief an Menoikeus, in: P. Engehardt (Hg.), Glück und geglücktes Leben, Mainz 1985, 77-127.
Held, Monika, Tatort Gifte im Körper: Wie unser Körper täglich vergiftet wird und wie wir diese Gifte wieder loswerden, München 2014.
Heldke, Lisa M., Foodmaking as a Thoughtful Practice, in: Curtin, Deane W./Lisa M. Heldke (eds.), Cooking, Eating, Thinking. Transformative Philosophies of Food, Bloomington 1992, 203-329.
–, Exotic Appetites. Ruminations of a food adventurer, New York/London 2002.
Helvétius, Claude Adrien, Vom Menschen, seinen geistigen Fähigkeiten und seiner Erziehung, hg. v. G. Mensching, Frankfurt a.M. 1972.
Heller, Agnes, Culture, or Invitation to Luncheon by Immanuel Kant, in: dies., A philosophy of history in fragments, Oxford 1993, 136-175.
Hennecke, Edgar/Wilhelm Schneemelcher, Neutestamentliche Apokryphen, Bd. 2, 1971.
Herrmann, Barbara, Schlemmermahl und Schlangenfrass. Auch die Seele braucht ihre Kalorien, Hamburg 1992.
Hertsgaard, Mark, Sawadogos Leidenschaft für Bäume, in: Welternährung im 21. Jahrhundert, LeMonde diplomatique, Nr. 9264, August 2010.
Hilberath, Bernd Joch/Dorothea Sattler (Hg.), Vorgeschmack. Ökumenische Bemühungen um die Eucharistie, Mainz 1995.
Hildebrand, Dieter, Saulus Paulus: Ein Doppelleben, München 1999.
Hintermeier, Hannes, Die Aldi-Welt. Nachforschungen im Reich der Discount-Milliardäre, München 2000.
Hippokrates, Schriften. Die Anfänge der abendländischen Medizin, hg. v. Hans Diller, Reinbek 1962.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

–, Über die Diät. in: ders., Schriften, Reinbek 1962.
–, Aphorismen. in: ders., Schriften, Reinbek 1962.
–, Über die Umwelt. in: ders., Schriften, Reinbek 1962.
–, Die alte Heilkunst. in: ders., Schriften, Reinbek 1962.
–, Die Leiden, in: André Pichot, Die Geburt der Wissenschaft. Von den Babyloniern zu den frühen Griechen, Frankfurt a.M./New York 1995.
–, Die Diät in akuten Krankheiten, in: André Pichot, Die Geburt der Wissenschaft, Frankfurt a.M./New York 1995.
–, Die Frauenkrankheiten, in: André Pichot, Die Geburt der Wissenschaft, Frankfurt a.M./New York 1995.
–, Die gesunde Lebensweise, in: André Pichot, Die Geburt der Wissenschaft, Frankfurt a.M./New York 1995.
Hirschfelder, Gunther, Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis Heute, Frankfurt a.M./New York 2001.
Hoffstadt/Peschke/Schulz-Buchta/Nagenborg (Hg.), Gastrosophical Turn. Essen zwischen Medizin und Öffentlichkeit, Freiburg 2009.
Holt-Gimenez, Eric, Food Movements Unite! Strategies to Transform Our Food System, New York 2012.
Höffe, Otfried, Immanuel Kant, München 1996.
Hörisch, Jochen, Brot und Wein. Die Poesie des Abendmahls, Frankfurt a.M. 1992.
Hörning, Karl H., Experten des Alltags – die Wiederentdeckung des praktischen Wissens, Weilerswist 2001.
Honneth, Axel, Idee des Sozialismus. Eine Aktualisierung, Berlin 2015.
–, Kampf um Anerkennung. Zu Grammatik sozialer Konflikte, Frankfurt a.M. 1992.
Horkheimer, Max, Traditionelle und kritische Theorie, Frankfurt a.M. 1968.
–, Kritische Theorie gestern und heute, in: ders., Gesellschaft im Übergang. Aufsätze, Reden und Vorträge 1942-1970, Frankfurt a.M. 1972.
Horx, Matthias, Das Buch des Wandels. Wie Menschen Zukunft gestalten, München 2009.
Hubbertz, Hans, Arm sein ist gleich – Schnäppchenjäger und Smart Shopper in der Kampfzone, in: Baringhorst, Sigrid/Veronika Kneip/März, Annegret/Johanna Niesyto (Hg.), Politik mit dem Einkaufswagen. Unernehmen und Konsumenten als Bürger in der globalen Mediengesellschaft, Bielefeld 2013, 367-388.
Hufeland, Christian, Makrobiotik. Die Kunst das Leben zu verlängern, Frankfurt a.M. 1995.
Hutt, Joachim/Helmut Klein, Rezepte aus der Bibel. Einfach Göttlich: Vom paradiesischen Apfelkuchen bis zum würzigen Passah-Lamm, Köln 2000.
Irwin, Thomas, Plato's Gorgias, New York 1979.
Ingensiep, Hans-Werner, Moleschott, Jacob, in: Killy, Walther (Hg.), Deutsche Biographische Enzyklopädie, Bd. 7, München 1998, 187-188.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

–, Vegetarismus und Tierethik im 18. und 19. Jahrhundert – Wandel der Motive und Argumente der Wegbereiter, in: Linnemann, Manuela/Claudia Schorcht (Hg.), Vegetarismus. Zur Geschichte und Zukunft einer Lebensweise, Erlangen 2001, 73-105.

Jaeger, Werner, Medizin als methodisches Vorbild in der Ethik des Aristoteles, in: Christian Jakob, Christian, Nachhaltige Zerstörung, die tageszeitung taz, 6. Februar 2015.

Mueller-Goldingen (Hg.), Schriften zur aristotelischen Ethik, Hildesheim/Zürich/New York 1988, 143-161.

Jamme, Christoph (Hg.), Grundlinien der Vernunftkritik, Frankfurt a.M. 1997.

–, ›Entwilderung der Natur‹. Zu den Begründungsformen einer Kulturgeschichte der Natur bei Schiller, Hölderlin und Novalis, in: Strack, Friedrich (Hg.), Evolution des Geistes. Jena um 1800, Stuttgart 1994, 578-597.

Janz, Curt Paul, Nietzsche, 3 Bde., München/Wien 1978.

Jaspers, Karl, Die maßgebenden Menschen. Sokrates, Buddha, Konfuzius, Jesus, München 1964.

Johannes Paul II., Enzyklika Ecclesia de Eucharistia, 2003.

Jonas, Hans, Prinzip Verantwortung, in: Krebs, Angelika (Hg.), Naturethik. Grundtexte der gegenwärtigen tier- und ökoethischen Diskussion, Frankfurt a.M. 1997, 165-181.

Josuttis, Manfred/Gerhard Marcel Martin (Hg.), Das heilige Essen. Kultur-wissenschaftliche Beitrage zum Verständnis des Abendmahls, Stuttgart, 1980.

Kant, Immanuel, Die Metaphysik der Sitten. Metaphysische Anfangsgründe der Tugendlehre, in: ders., Werkausgabe, Bd. VIII, hg. von Wilhelm Weischedel, Frankfurt a.M. 1968.

–, Kritik der Urteilskraft, in: ders., Werkausgabe, Bd. V, Frankfurt a.M. 1968.

–, Streit der Fakultäten, in: ders., Werkausgabe, Bd. VII, Frankfurt a.M. 1968.

–, Kritik der praktischen Vernunft, in: ders., Werkausgabe Bd. V, Frankfurt a.M. 1968.

–, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, in: ders., Werkausgabe, Bd. VII, Frankfurt a.M. 1968.

Kaplan, Helmut F., Leichenschmaus – Ethische Gründe für eine vegetarische Ernährung, Reinbek 1993.

Karmasin, Helene, Die geheime Botschaft unserer Speisen. Was Essen über uns aussagt, München 1999.

Keck, Annette (Hg.), Verschlungene Grenzen: Anthropophagie in Literatur und Kulturwissenschaften, Tübingen 1999.

Keimzelle, 3. Saatguttauschbörse Hamburg – Wem gehört die Biodiversität? URL: www.keimzelle.rindermarkthalle.de, März 2015.

Kenziora, Rüdiger/Eva-Margarete Wysocki, Epikur am Küchentisch. Philosophisches Kochbuch mit preiswerten Rezepten Berlin 1997.

Kern, Andrea, Schöne Lust. Eine Theorie der ästhetischen Erfahrung nach Kant, Frankfurt a.M. 2000.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Kim, Scott, kantische Moral und das gute Leben, in: Steinfarth, Holmer (Hg.), Was ist ein gutes Leben? Philosophische Reflexionen, Frankfurt a.M. 1998.
Kimbrell, Andrew (ed.), The Fatal Harvest Reader. The tracedy of industrial agriculture, Washington/Covelo/London 2002.
Kiple, Kenneth F., Was wir von der Steinzeit lernen können, in: GeoWissen, Ernährung Nr. 28, 64-69.
Kleber, Jutta Anna, Zucht und Ekstase. Maßregeln des klösterlichen Essens, in: Schuller, Alexander/Jutta Anna Kleber (Hg.), Verschlemmte Welt: Essen und Trinken historisch-anthropologisch, Göttingen 1994.
–, Die Äpfel der Erkenntnis. Zur historischen Soziologie des Essens, Pfaffenweiler 1995.
Klimenta, Harald/Andreas Fiesahn u.a., Die Freihandelsfalle: Transatlantische Industriepolitik ohne Bürgerbeteiligung – das TTIP (AttacBasis Texte), Hamburg 2014.
Klinck, Dieter, Studien zur Epikurrezeption. Aufnahme und Verbreitung des Epikureismus zur Zeit Ciceros und im französischen 17. Jahrhundert, Diss. Kiel 1967.
Klotter, Christoph, Mächtiges Fressen. Adipositas als historisches Dispositiv, in: Schuller, Alexander/Jutta Anna Kleber (Hg.): Verschlemmte Welt: Essen und Trinken historisch-anthropologisch. Göttingen 1994: 132-149.
Klauck, Hans-Josef, Herrenmahl und hellenistischer Kult. Eine religionsgeschichtliche Untersuchung zum ersten Korintherbrief, Münster 1982.
Kleber, Jutta Anna (Hg.), Die Äpfel der Erkenntnis. Zur historischen Soziologie des Essens, Pfaffenweiler 1995.
Kleemeier, Ulrike, Grundfragen einer philosophischen Theorie des Krieges. Platon – Hobbes – Clausewitz, Berlin 2002.
Kleinspehn, Thomas, Warum sind wir so unersättlich. Über den Bedeutungswandel des Essens, Frankfurt a.M. 1987.
Klinghardt, Matthias, Gemeinschaftsmahl und Mahlgemeinschaft. Soziologie und Liturgie frühchristlicher Mahlfeiern, Tübingen/Basel 1996.
Koerber, Karl W. von/Thomas Männle/Leitzmann, Claus, Vollwert-Ernährung. Grundlagen einer vernünftigen Ernährungsweise, Heidelberg 1985.
Kolmer, Lothar, Wissens-Bissen. Gastrosophisches von A-Z, Wien 2011.
Korsmeyer, Elisabeth, Making sense of taste. Food and Philosophy, Ithaca 1999.
Korthals, Michiel, Before Dinner. Philosophy and Ethics of Food, Dordrecht 2004.
Köhler, Barbara Maria (Hg.), Poverty and Food in Welfare Societies, Berlin 1997.
Köscher-Lösche, Kari, Rinderwahnsinn BSE. Die neue Gefahr aus dem Kochtopf, Bergisch Gladbach 1996.
Kott, Jan, Gott-Essen. Interpretation griechischer Tragödien, München 1975.
Krombach, Die Sprache der Gastrosophie, Süddeutsche Zeitung v. 19.3.1977, in: Rath, Claus-Dieter, Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur, Reinbek bei Hamburg 1984.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Krüger, Hans-Peter (Hg.), Hirn als Subjekt? Philosophische Grenzfragen der Neurobiologie, Berlin 2007.
Krumrey, Horst-Volker, Entwicklungsstrukturen von Verhaltensstandarden. Eine soziologische Prozessanalyse auf der Grundlage deutscher Anstands- und Manierenbücher von 1870-1970, Frankfurt a.M. 1984.
Kudlien, Friedolf, Der Beginn des medizinischen Denkens bei den Griechen, Zürich 1969.
Kühn, Manfred, Kant. Eine Biographie, München 2003.
Kühne, Petra, Ratgeber Ernährung. Grundlagen einer gesunden Lebensführung, Stuttgart 1997.
Kulenkampff, Jens, Kants Logik des ästhetischen Urteils, Frankfurt a.M. 1994.
Laertios, Diogenes, Leben und Lehre der Philosophen, Stuttgart 1998.
Lampe, Peter, Das korinthische Herrenmahl im Schnittpunkt hellenistisch-römischer Mahlpraxis und paulinischer Theologica Crucis, (1 Kor 11,17-34), in: Zeitschrift für die Neutestamentliche Wissenschaft 82, 1991, 183-213.
Lang, Bernhard, Heiliges Spiel. Eine Geschichte des christlichen Gottesdienstes, München 1998.
Langholf, Volker, Prognosen in der hippokratischen Medizin: Funktionen und Methoden – Probleme im Zusammenhang mit der Edition der Schrift Koische Prognosen, in: Antike Naturwissenschaft und ihre Rezeption, hg. v. Klaus Döring u. Georg Wöhrle, 2 Bde., Trier 1995.
Lappé, Frances Moore/Anna Lappé, Hope's Edge. The next diet for a small planet, New York 2002.
Lappé, Marc/Britt Bailey, Machtkampf Biotechnologie. Wem gehören unsere Lebensmittel?, Hamburg 1999.
Lauterburg, Dominique, Food Law: Policy & Ethics, Cavendish 2001.
Leggewie, Claus/Harald Welzer, Das Ende der Welt, wie wir sie kannten. Klima, Zukunft und die Chancen der Demokratie, Frankfurt a.M. 2011.
Leitzmann, Claus/Kristine Pflug-Schönfelder/Spitzmüller, Eva-Maria, Ernährungsökologie. Essen zwischen Genuß und Verantwortung, Heidelberg 1993.
–/Helmut Million, Vollwertküche für Genießer, 2003.
Lemke, Harald, Praxis politischer Freiheit. Zur Bedeutung von Hannah Arendts Philosophie des politischen Handelns für eine kritische Gesellschaftstheorie, Maastricht 1996; URL: www.haraldlemke.de/books/index.htm
–, Freundschaft. Ein philosophischer Essay, Darmstadt 2000.
–, Friedrich Nietzsche. Ethik als kritische Theorie, in: Nietzsche-Forschung. Jahrbuch der Nietzsche-Gesellschaft, Bd. 5/6, Berlin 2000, 279-292.
–, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie, in: Behrens, Roger/Ronnie Peplow/Kresse, Kai (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, 268-284.
–, Ethik des guten Essens. Gastrosophisches Plädoyer für eine nachhaltige Esskultur, in: Jahn, Ingeborg/Ulla Voigt (Hg.), Essen mit Leib und Seele, Bremen 2002, 39-51.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

–, Nietzsches Wille zur Wurst, in: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Heft 11, 2003, 56-64.
–, Jeder Mensch ist ein Kochkünstler – Joseph Beuys' Wohnküche als revolutionäre Lebenskunst, in: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Heft 12, 2004, 36-48.
–, Feuerbachs Stammtischthese. Zum Ursprung des Satzes »Der Mensch ist, was er isst«, in: Aufklärung und Kritik, 1/2004, 117-141.
–, Das Manifest der futuristischen Koch-Kunst. Annäherungen an die Eat Art, in: recenseo. Texte zu Kunst und Philosophie, Saarbrücken 2006; URL: www.recensio.de/
–, Was ist Praxologie?, in: Müller, Horst (Hg.), Transformationen der gesellschaftlichen Praxis – Analysen und Perspektiven, Norderstedt 2007, 62-82.
–/Tadashi Ogawa (Hg.), Essen – Wissen. Erkundungen der Esskultur, München 2008.
–/Iris Därmann (Hg.), Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen, Bielefeld 2007.
–, Kunst des Essens. Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Bielefeld 2007.
–, Weisheit des Essens. Gastrosophische Feldforschungen in Japan und China, München 2008.
–, Anderes-Selbst-Verkörpern. Bausteine einer gastrosophischen Anthropologie und Subjekttheorie, in: Wilk, Nicole M. (Hg.), Esswelten. Über den Funktionswandel der täglichen Kost, Frankfurt a.M. 2010, 43-58.
–, Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt, Bielefeld 2012.
–, Interkulturelle Philosophie und universelle Ethik, in: Andermann, Kerstin/Andreas Jürgens (Hg.), Mythos – Geist – Kultur, München 2014, 285-298.
–, Über das Essen. Philosophische Erkundungen, Paderborn 2014.
–, Zur essthetischen Erziehung des Menschen. Notizen zur japanischen Politik des Essens, in: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen 2014, Heft 21, 41-49.
–/Sarah Wiener, Gutes Essen, Gutes Leben, Philosophie Magazin, Heft 04, 2015, 62-66.
–, Hannah Arendt und die Politik des Essens, in: Tischgesellschaft der Zukunft – Über eine Ethik der Ernährung, (Hannah-Arendt-Lectures) herausgegeben von Detlef Horster und Franziska Martinsen, Weilerswist 2015, 93-106.
–, Kriegsnahrung – Nahrungskriege. Gastrosophische Perspektiven auf die Kriegsgestaltung, in: Scholz, Martin/Friedrich Weltzien (Hg.), Design und Krieg, Berlin 2015, 129-140.
–, Darf es Fleisch sein?, in: Hirschfelder/Ploeger/Rückert-John/Schönberger (Hg.), Was der Mensch essen darf. Ökonomischer Zwang, ökologisches Gewissen und globale Konflikte, Wiesbaden 2015, 49-62.
–, Chlorhühnchen & Co. Neue Freihandelsangebote im transatlantischen Super-Markt: Wer braucht sie wirklich? Statement zur Initiative »Wissenschaft gegen TTIP«, 2015, URL: www.kritik-freihandelsabkommen.de/?page_id=48.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

–, Die gute Gegengabe. Annäherungen an eine gastrosophische Anthropologie, in: Tafeln, teilen, trennen – Nahrung und Essen als Gaben, herausgegeben von Claus Leggewie, Käte Hamburger Kolleg/Centre for Global Cooperation Research, Duisburg (Global Dialogues 9), 2015, 10-19.

–, Die transatlantische Fairhandelsalternative. Wege in den europäisch-amerikanischen Postkapitalismus, Statement zur Initiative »Wissenschaft gegen TTIP«, 2015, URL: www.kritik-freihandelsabkommen.de/?page_id=48.

–, Gastrecht für alle oder »Lass uns mal zusammen was essen«, in: Liebsch, Burkhard/Michael Staudigl (Hg.), Perspektiven europäischer Gastlichkeit, Weilerswist 2016, 253-268.

–, Die Keimzelle. Soziales Gärtnern für alle, zugänglich unter URL: www.harald-lemke.de/texte/Lemke_Postinterventionismus.pdf

Leonhard, William R., Menschwerdung durch Kraftnahrung, in: Spektrum der Wissenschaft, Mai 2003, 30-38.

Lévi-Strauss, Claude: The Culinary Triangle. in: Counihan, Carole/Penny Van Esterik (eds.), Food and culture: a reader, New York/London 1997, 28-35.

Linnemann, Manuela (Hg.), Brüder – Bestien – Automaten. Das Tier im abendländischen Denken, Erlangen 2000.

Lohmer, Christian, Gemüsesuppe und Rhetorik. Repräsentation und Askese bei Petrus Damiani und Bernhard von Chlairvaux, in: Kolmer, Lothar/Christian Rohr (Hg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen, Paderborn/Wien 2000.

Locke, John, Versuch über den menschlichen Verstand, Hamburg 1981.

Lovelock, James E., Gaia: A New Look at the Earth, New York 1974.

Lüdemann, Gerd, Der große Betrug. Und was Jesus wirklich sagte und tat, Lüneburg 1998.

Lutzenberger, José/Franz-Theo Gottwald, Global denken, lokal essen, in: Dies. (Hg.), Ernährung in der Wissensgesellschaft, Frankfurt a.M. New York 1999.

Luck, Georg. Zur Geschichte des Begriffs sapientia, in: Archiv für Begriffsgeschichte, Bd. 9, 1964.

Lukrez, Von der Natur, München 1991.

Lyotard, Jean-François, Ob man ohne Körper denken kann, in: Gumbrecht, Hans Ulrich/Ludwig K. Pfeiffer, Materialität der Kommunikation, Frankfurt a.M. 1988.

Maasen, Sabine, Genealogie der Unmoral. Zur Therapeutisierung sexueller Selbste, Frankfurt a.M. 2002.

MacClancy, Jeremy, Gaumenkitzel. Von der Lust am Essen, Hamburg 1995.

Macho, Thomas, Lust auf Fleisch? Kulturhistorische Überlegungen zu einem ambivalenten Genuss, in: Neumann, Gerhard/Alois Wierlacher/Wild, Rainer (Hg.), Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt a.M. New York 2001, 175-200.

Maier, Walter, Über die Antinomie des Geschmacks, Erlangen Jena 1996.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Mander, Jerry/Edward Goldsmith (Hg.), Schwarzbuch Globalisierung. Eine fatale Entwicklung mit vielen Verlierern und wenigen Gewinnern, München 2004.
Mancuso, Stefano/Alessandra Viola, Die Intelligenz der Pflanzen, München 2015.
Mani, Nikolaus, Die wissenschaftliche Ernährungslehre des 19. Jahrhunderts, in: Heischkel-Artelt, Edith (Hg.), Ernährung und Ernährungslehre im 19. Jahrhundert, Göttingen 1976, 22-75.
Marcuse, Herbert, Kritik des Hedonismus, in: ders., Kultur und Gesellschaft, Bd. I, Frankfurt a.M. 1965.
–, Versuch über die Befreiung, Frankfurt a.M. 1976.
–, Natur und Revolution, in: ders, Konterrevolution und Revolte, Frankfurt a.M. 1972.
–, Triebstruktur und Gesellschaft, Frankfurt a.M. 1967.
Marin, François, Dons de Comus ou les délices de la table, Paris 1739.
Marx, Karl, Nationalökonomie und Philosophie, in: ders., Die Frühschriften, Stuttgart 1968.
–, Differenz der demokritischen und epikureischen Naturphilosophie, in: ders., Frühe Schriften I, hg. v. H. J. Lieber u. P. Furth, Darmstadt 1962.
–, Luther als Schiedsrichter zwischen Strauß und Feuerbach, in: Marx, Karl/Friedrich Engels, Werke (MEW), Bd. I, Berlin 1957.
–, Das Kapital, in: MEW, Bd. 23, Berlin 1962.
–, Die Deutsche Ideologie, in: MEW, Bd. 3, Berlin 1962.
–, Rede über die Frage des Freihandels, in: MEW, Bd. 4, Berlin 1962, 444-458.
–, Die Zukunft der russischen Dorfgemeinde und der Sozialismus: Erster Entwurf einer Antwort auf den Brief von Vera Sassulitsch (1881), in: ders., Das große Lesebuch, herausgegeben von Iring Fetscher, Frankfurt a.M. 2008.
Mauss, Marcel, Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften, in: ders., Soziologie und Anthropologie, 2 Bde., München 1975.
Mbolela, Emmanuel, Mein Weg vom Kongo nach Europa. Zwischen Widerstand, Flucht und Exil, mit einem Vorwort von Jean Ziegler, Wien 2014.
Meczes-Typolt, Michal, Zum Berufsbild der Gastrosophin, unveröffentl. Masterarbeit, URL: www.gastrosophie.net/publikationen.
Mellinger, Nan, Fleisch. Ursprung und Wandel einer Lust. Eine kulturanthropologische Studie, Frankfurt a.M./New York 2000.
Mennell, Stephen, Über die Zivilisierung der Esslust, in: Zeitschrift für Soziologie 15 (6), 1986, 406-421.
–, Die Kultivierung des Appetits, Frankfurt a.M. 1988.
Mepham, Ben, Food Ethics, London 1996.
Meyer, Claus, Darf Karma appetitlich sein?, Greenpeace Magazin, Heft 05, 2015, 25-29.
Meyer von Bremen, Ann-Helen/Gunnar Rundgren, Foodmonopoly: Das riskante Spiel mit billigem Essen, München 2014.
Meyer-Abich, Klaus Michael, Praktische Naturphilosophie, München 1997.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

–, Was sind wir dafür schuldig, dass wir von anderem Leben leben, in: Baranzke, Heike/Franz-Theo Gottwald/Ingensiep, Hans Werner (Hg.), Leben-Töten-Essen. Anthropologische Dimensionen, Stuttgart 2000.
Meyer-Renschhausen, Elisabeth, Zivilisationsgeschichte der Esskultur, Frankfurt a.M. 1997.
Midgley, Mary, Individualism and the concept of Gaia, in: Booth, Ken, et al. (ed.), How might we live. Global Ethics in the New Century, Cambridge 2001, 29-44.
Mintz, Sydney, Tasting Food Tasting Freedom. Excursions into Eating, Culture, and the Past, Boston 1996.
Mittelstraß, Jürgen, Zwischen Naturwissenschaft und Philosophie, Konstanz 2000.
Monk, Ray, Wittgenstein. Das Handwerk des Genies, Stuttgart 1990.
Montanari, Massimo, Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1993.
Montaigne, Michel de, Über die Eitelkeit der Worte, in: ders., Essais, Zürich 1992.
Mooney, Pat Roy, Saat-Multis und Welthunger. Wie die Konzerne die Nahrungsschätze der Welt plündern, Reinbek bei Hamburg 1981.
Moraux, Paul, Philosophie und Medizin bei Galen, In: Berliner Wissenschaftliche Gesellschaft. Jahrbuch 1980, Berlin 1980, 49-60.
Morelli, Carlo, Politics of Food, International Socialism Journal, Issue 101, Winter 2003.
Morkel, Arnd, Der politische Sokrates, Würzburg 2006.
Müller, Reimar, Die epikureische Ethik, Berlin 1991.
Mühll, Peter von der, Das griechische Symposion, in: Xenophon, Das Gastmahl, Hamburg 1957.
Narayan, Uma, Dislocating Cultures. Identities, Traditions, and Third World Feminism, New York/London 1997.
Nehamas, Alexander, Die Kunst zu leben. Sokratische Reflexionen von Platon bis Foucault, Berlin 2001.
Neumann, Gerhard/Alois Wierlacher/Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993.
–, Das Gastmahl als Inszenierung kultureller Identität, in: Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 37-68.
–, ›Jede Nahrung ist ein Symbol‹. Umrisse einer Kulturwissenschaft des Essens, in: ders./Alois Wierlacher/Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.), Kulturthema Essen. Europäische Perspektiven, Berlin 1997, 385-444.
–/Wierlacher, Alois/Rainer Wild (Hg.), Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt a.M./New York 2001.
Neumann, Regina, Bioaktive Substanzen. Die Gesundmacher in unserer Nahrung, Reinbek bei Hamburg 1997.
Nielsen, Inge/Hanne Sigismund Nielsen (eds.), Meals in a social Context. Aspects of the Communal Meal in the Hellenistic and Roman World, Oxford 1998.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Nietzsche, Friedrich, Zur Genealogie der Moral, in: ders., Kritische Studienausgabe, hg. v. Giorgio Colli und Mazzino Montinari, Bd. 5, Berlin/New York 1988.
–, Die Fröhliche Wissenschaft, in: ders., Kritische Studienausgabe, Bd. 3, Berlin/New York 1988.
–, Menschliches, Allzumenschliches, in: ders., Kritische Studienausgabe, Bd. 2, Berlin/New York 1988.
–, Ecce Homo, in: ders., Kritische Studienausgabe, Bd. 6, Berlin/New York 1988.
–, Jenseits von Gut und Böse, in: ders., Kritische Studienausgabe, Bd. 5, Berlin/New York 1988.
–, Die Philosophie im tragischen Zeitalter der Griechen, in: ders., Kritische Studienausgabe, Bd. 1, Berlin/New York 1988.
O'Neill, Onora, Ending World Hunger, in: Aiken, W./H. La Follette (ed.), World hunger and morality, Upper Saddle River 1996, 85-112.
Nussbaum, Martha, The Fragility of Goodness. Luck and ethics in Greek tragedy and philosophy, Cambridge 1986.
Onfray, Michel, Rousseau und die Milchstrasse, in: ders., Der Bauch der Philosophen, Frankfurt a.M./New York 1990, 47-66.
Paganini, Gianni/Edoardo Tortarolo (Hg.): Der Garten und die Moderne. Epikureische Moral und Politik vom Humanismus bis zur Aufklärung, Stuttgart/Bad Cannstatt 2004.
Palm, A., Studien zur Hippokratischen Schrift Peri diaites, Tübingen 1933.
Paul II, Johannes, Enzyklika Ecclesia de Eucharistia, 2003.
Pence, Gregory E. (ed), The Ethics of Food. A Reader for the 21st Century, Maryland 2002.
Pérez-Vitoria, Silvia Bauern für die Zukunft. Auf dem Weg zu einer globalen Bewegung, Zürch 2007.
Petronius Arbiter, Satyrikon, Stuttgart 1968.
–, Cena Trimalchionis, hg. v. K. Müller/W. Ehlers, München 1995.
Petrarca, Fransesco, Heilmittel gegen Glück und Unglück, hg. v. Eckhard Keßler, München 1988.
Petrini, Carlo, Slow Food. Genießen mit Verstand, Zurück 2003.
Pichot, André, Die Geburt der Wissenschaft. Von den Babyloniern zu den frühen Griechen, Frankfurt a.M./New York 1995.
Pinzler, Petra, Der Unfreihandel: Die heimliche Herrschaft von Konzernen und Kanzleien, Reinbek/Berlin 2015.
Philippson, Robert, Studien zu Epikur und den Epikureern, Hildesheim/Zürich/New York 1983.
Philippusevangelium (NHC II, 3), Spruch 50 (62,35-63,5), in dt. Übers. v. Ronald Zellweger; URL: www.user.gwdg.de/~rzellwe/nhs/node88.html.
Platina Cremonensis alias Bartolomeo Sacchi da Platina, Von der eerlichen zimlichen auch erlaubten Wolust des Leibs, 1481 aus dem Lateinischen übertragen von Stephanus Vigilius Pacimontus. Augsburg 1542, hg. v. Olms Presse, Hildesheim/New York 1980.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Pleij, Herman, Der Traum vom Schlaraffenland. Mittelalterliche Phantasien vom vollkommenen Leben, Frankfurt a.M. 2000.
Plöger, Peter, Einfach ein gutes Leben. Aufbruch in eine neue Gesellschaft, München 2011.
Plutarch, Tischgespräche, in: ders., Vermischte Schriften, Bd. 1, München/Leipzig 1911.
–, Zwei Traktate vom Fleischessen, in: Baranzke, Heike/Franz-Theo Gottwald/Ingensiep, Hans Werner (Hg.), Leben – Töten – Essen. Anthropologische Dimensionen, Stuttgart 2000, 138-149.
Pohlenz, Max, Hippokrates und die Begründung der wissenschaftlichen Medizin, Berlin 1962.
Pollan, Michael, 64 Grundregeln ESSEN. Essen Sie nichts, was ihre Großmutter nicht als Essen erkannt hätte, München 2011.
–, Lebens-Mittel. Eine Verteidigung gegen die industrielle Nahrung und den Diät-Wahn, München 2009.
–, The Food Movement, Rising, New York Times, Review of Books, Juni 2010.
Pollmer, Udo/Georg Keckl/Alfs, Klaus, Don't Go Veggie! 75 Fakten zum vegetarischen Wahn, Stuttgart 2015.
Pseudhippokrates, Über die Nahrung. hg. v. Karl Deichgräber, in: Akademie der Wissenschaften und der Literatur. Abhandlungen der Geistes- und sozialwissenschaftlichen Klasse, Jahrgang 1973, Nr. 3.
Porphyrios, Von der Enthaltsamkeit beseelter Wesen, in: Baranzke, Heike/Franz-Theo Gottwald/Ingensiep, Hans Werner (Hg.), Leben – Töten – Essen. Anthropologische Dimensionen, Stuttgart 2000, 151-163.
Precht, Richard David, Die Kunst, kein Egoist zu sein. Warum wir gerne gut sein wollen und was uns davon abhält, München 2010.
–, Einstürzende Sandburgen, in: Cicero. Magazin für politische Kultur, 3. Juni 2010; URL: www.cicero.de/salon/einstuerzende-sandburgen/46823.
Probyn, Elspeth, Carnal Appetites. FoodSexIdentities, London/New York 2000.
Rancière, Jacques, Kommunisten ohne Kommunismus?, in: Douzianas, Costas/Slavoj Zizik (Hg.), Die Idee des Kommunismus, Hamburg 2012, 205-216.
Rath, Claus-Dieter, Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur, Reinbek bei Hamburg 1984.
Reinike, Ingrid/Petra Thorbrietz, Lügen, Lobbies, Lebensmittel. Wer bestimmt, was Sie essen müssen, Reinbek bei Hamburg 1997.
Revel, Jean-Francois, Erlesene Mahlzeiten. Mitteilungen aus der Geschichte der Kochkunst, o. O., o.J.
Rhonheimer, Martin, Die Perspektive der Moral: Philosophische Grundlagen der Tugendethik, Berlin 2001.
Richter, Dieter, Schlaraffenland. Geschichte einer populären Utopie, Frankfurt a.M. 1995.
Rieger, Elmar, Bauernopfer. Das Elend der europäischen Agrarpolitik, Frankfurt a.M./New York 1995.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Rifkin, Jeremy, Das Imperium der Rinder. Der Wahnsinn der Fleischindustrie, Frankfurt a.M./New York 2001.
–, Die Dritte Industrielle Revolution. Die Zukunft der Wirtschaft nach dem Atomzeitalter, Frankfurt a.M. 2011.
Rickelmann, Richard, Tödliche Ernte: Wie uns das Agrar- und Lebensmittelkartell vergiftet, Berlin 2012.
Rigotti, Francesca, Philosophie in der Küche, München 2002.
Robbins, John, Food Revolution. How your Diet can help save your life and our world, Freiburg 2003.
Roenberger, Michael, Im Brot der Erde den Himmel schmecken. Ethik und Spiritualität, München 2014.
Rösch, Ruth/Ingrid Brüggemann, Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE, Aid 2002.
Roochnik, David, Of Art and Wisdom. Plato's understanding of techne, Pennsylvania 1996.
Rosenberger, Michael, Im Brot der Erde den Himmel schmecken. Ethik und Spiritualität der Ernährung, München 2014.
Rothschuh, K.E., Konzepte der Medizin in Vergangenheit und Gegenwart, Stuttgart 1978.
Rousseau, Jean-Jacques, Emil oder Über die Erziehung, Paderborn 1985.
–, Abhandlung über den Ursprung und die Grundlagen der Ungleichheiten, in: ders., Schriften, 2 Bde., Frankfurt a.M. 1988.
–, Abhandlung über die Wissenschaften und Künste, in: ders., Schriften, 2 Bde., Frankfurt a.M. 1988.
Rubin, M., Corpus Christi. The Eucharist and the Medival Culture, Cambridge 1992.
Rumpf, Lorenz, Naturerkenntnis und Naturerfahrung: zur Reflexion epikureischer Theorie bei Lukrez, München 2003.
Rumohr, Karl Friedrich von, Geist der Kochkunst, Frankfurt a.M. 1998 (Orig. 1822).
Saage, Richard, Utopie und Eros. Zu Charles Fouriers ›neuer sozietärer Ordnung‹, Utopie kreativ, Heft 105, 1999, 68-80.
Sabersky, Annette/Jörg Zittlau, Mit Vorsicht zu genießen: Die neuen Lügen der Lebensmittelindustrie, München 2015.
Sachs, Jeffrey D., Das Ende der Armut. Ein ökonomisches Programm für eine gerechtere Welt, München 2005.
Sachs, Wolfgang, Nach uns die Zukunft: der globale Konflikt um Gerechtigkeit und Ökologie, Frankfurt a.M. 2002.
Schefold, Bertram (Hg.), Vademecum zu einem Klassiker der Haushaltsökonomie, Düsseldorf 1998.
Schiller, Friedrich, Kallias oder Über die Schönheit, in: Ders., Über das Schöne und die Kunst. Schriften zur Ästhetik, München 1975.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Schipperges, Heinrich, Lebensmittel – Mittel des Lebens. Einführung in die Regelkreise der Lebensführung, Bad Mergentheim 1985.
Schivelbusch, Wolfgang, Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft, Frankfurt a.M. 2001.
Schlosser, Eric, Fast Food Nation. The Dark Side of the All-American Meal, New York 2002.
Schmid, Wilhelm, Philosophie der Lebenskunst. Eine Grundlegung, Frankfurt a.M. 1998.
–, Hat er nicht das Pferd geküsst? Nietzsche als ökologischer Philosoph, in: Nietzscheforschung, Bd. 5/6, Berlin 2000, 459-466.
Schneider, Manuel (Hg.), Den Tieren gerecht werden. Zur Ethik und Kultur der Mensch-Tier-Beziehung, Kassel 2001.
Schmidt, Alfred, Emanzipatorische Sinnlichkeit, Frankfurt a.M. 1973.
Schnädelbach, Herbert, Der auferstandene Epikur, in: ders., Vernunft und Geschichte, Frankfurt a.M. 1987.
Schopenhauer, Arthur, Preisschrift über die Grundlage der Moral, in: ders., Schriften zur Naturphilosophie und zur Ethik, Wiesbaden 1972.
Schöner, Ernst, Das Viererschema in der antiken Humoralpathologie, Wiesbaden 1964.
Schuller, Alexander/Jutta Anna Kleber (Hg.), Verschlemmte Welt: Essen und Trinken historisch-anthropologisch, Göttingen 1994.
Schulte, Günter, Die grausame Wahrheit der Bibel. Eine Anthropologie unserer Vernunft und Moral, Frankfurt a.M./New York 1995.
Schwaiger, Georg (Hg.), Mönchtum. Orden. Klöster. Von den Anfängen bis zur Gegenwart, München 1994.
Schwendter, Rolf, Arme essen – Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie, Wien 1995.
Schmidt, Christian, Pressestatement des Bundesministers zur WHO-Studie zum Thema Fleisch und Wurst, 27.10.2015.
Schmitt-Pantel, Pauline, Artikel: Apicius, in: Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike, hg. v. Hubert Cancik/Helmuth Schmeider, Bd. 2, Stuttgart/Weimar 1997, Sp. 903.
Schümmer, Friedrich, Die Entwicklung des Geschmacksbegriffs in der Philosophie des 17. und 18. Jahrhunderts, in: Archiv für Begriffsgeschichte, 1 (1956), 120-141.
Scapp, Ron/Brian Seitz (ed.), Eating Culture, New York 1998.
Seifert, Oliver (Hg.), Brot in der Bibel, in: ders., Panis Angelorum – Das Brot der Engel. Kulturgeschichte der Hostie, Ostfildern 2004.
Seneca, Trostschrift an die Mutter Helvia, Ditzingen 2001.
–, Vom glückseligen Leben/Vita Beata, Berlin, o.J.
–, Briefe an Lucilius über Ethik, Stuttgart 1989.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

–, Von der Tugend der Mäßigung, in: Baranzke, Heike/Franz-Theo Gottwald/Ingensiep, Hans Werner (Hg.), Leben – Töten – Essen. Anthropologische Dimensionen, Stuttgart 2000.
Setzwein, Monika, Sex & Food & Hierarchy. Überlegungen zum Zusammenhang von Ernährung, symbolischer Geschlechterordnung und sexueller Ideologie, in: Jahn, Ingeborg/Ulla Voigt (Hg.): Essen mit Leib und Seele, Bremen 2002, 75-98.
Siebeck, Wolfram, Die Schaumschläger, in: Die Zeit, Nr. 48, 2001.
Singer, Peter, The Most Good You Can Do: How Effective Altruism is Changing Ideas About Living Ethically, Princeton 2015.
–/Jim Mason, Eating. What we eat and why it matters, London 2006.
Shiva, Vandana, Stolen harvest: the hijacking of the global food supply, Cambridge 2000.
–, Erd-Demokratie. Alternativen zur neoliberalen Globalisierung, Zürich 2006.
Skidelsky, Robert/Edward Skidelsky, Wie viel ist genug? Vom Wachstumswahn zu einer Ökonomie des guten Lebens, München 2013.
Slenczka, Notger, Realpräsenz und Ontologie. Untersuchungen der ontologischen Grundlagen der Transsignifikationslehre, Göttingen 1993.
Sloterdijk, Peter, Was geschah im 20. Jahrhundert? Unterwegs zu einer Kritik der extremistischen Vernunft, Berlin 2016.
–, Kritik der zynischen Vernunft, Frankfurt a.M. 1984.
–, Eurotaoismus. Zur Kritik der politischen Kinetik, Frankfurt a.M. 1989.
– (Hg.), Von der Jahrtausendwende. Zur geistigen Lage der Nation, Frankfurt a.M. 1990.
–, »Man denkt an mich, also bin ich«, Süddeutsche Zeitung, Heft 45, 2014.
–/Thomas Macho, Gespräche über Gott, Geist und Geld, Freiburg 2014.
Sommer, Bernd/Harald Welzer, Transformationsdesign. Wege in eine zukunftsfähige Moderne, München 2014.
Södling, Thomas, Das Mahl des Herrn. Zur Gestalt und Theologie der ältesten nachösterlichen Tradition, in: Hilberath, Bernd Jochen/Dorothea Sattler (Hg.), Vorgeschmack. Ökumenische Bemühungen um die Eucharistie, Mainz 1995, 134-163.
St. Pauli Blog, Das Phantom der Oper besetzt die Rote Flora, 16.08.2015; URL: st.pauli-news.de/schlaglicht/das-phantom-der-oper-besetzt-die-rote-flora/
Stauffer, Ethelbert, Jesus. Gestalt und Geschichte, Bern/München 1957.
Stegmaier, Werner, Nietzsches ›Genealogie der Moral‹, Darmstadt 1994.
Stierle, Karlheinz, Artikel: Geschmack, in: Ritter, Joachim (Hg.), Historisches Wörterbuch der Philosophie, Bd. 3, Basel/Stuttgart 1974, Sp. 444-449.
Straube, Ingrid, Die Quellen der Philosophie sind weiblich. Vom Einfluss weiser Frauen auf die Anfänge der Philosophie, Aachen 2001.
Székely, Edmond Bordeaux, Das Friedensevangelium der Essener, Saarbrücken 2002.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Tanner, Jacob, Die Ambivalenz der Nahrung, in: Neumann, Gerhard/Alois Wierlacher/Wild, Rainer (Hg.), Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt a.M./New York 2001, 175-200.

Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.), Essen und kulturelle Identität, Berlin 1997.

This-Benckhard, Hervé, Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst. Naturwissenschaftlich erklärt, München 2002.

Tielsch, Elfriede W., Epikurs Theorie vom privaten und sozialen Glück des Menschen, in: Bien, Günter (Hg.), Die Frage nach dem Glück, Stuttgart/Bad Cannstadt 1977.

Tillotson, John, Discourse against Transubstantiation, London 1684.

Thomasius, Christian, Von Nachahmung der Franzosen, hg. v. August Sauer, Stuttgart 1894 (Original 1701).

Thoms, Ulrike, Die Kategorie Krankheit im Brennpunkt diätetischer Konzepte, in: Neumann, Gerhard/Alois Wierlacher/Wild, Rainer (Hg.), Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt a.M./New York 2001, 77-106.

Tomatenretter-Selbstversorger; URL: www.tomatenretter.de.

Tours, Gregor von, Zehn Bücher Geschichten, Bd. 1, Darmstadt 1959.

Tudge, Colin, Future Food. Politics, philosophy and recipes for the 21st century, New York 1980.

Ueding, Gert, Vom Stil der Kochkunst, in: Gebrauchsliteratur. Methodische Überlegungen und Beispielanalysen, hg. v. Ludwig Fischer, Stuttgart, 1976, 170-181.

Umweltbundesamt, Stickstoff – Zuviel des Guten, Dessau-Roßlau 2011.

Unzer, Johann August, ›Der Arzt‹ klärt auf, in: Baranzke, Heike/Franz-Theo Gottwald/Ingensiep, Hans Werner (Hg.), Leben – Töten – Essen. Anthropologische Dimensionen, Stuttgart 2000.

Vaerst, Eugen von, Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel, 2 Bde., hg. v. Karl Heinz Kramberg, München 1975.

Varro, Marcus Terentius, Gespräche über die Landwirtschaft, Buch I, hg. v. D. Flach, Darmstadt 1996.

Veyne, Paul, Weisheit und Altruismus. Eine Einführung in die Philosophie Senecas, Frankfurt a.M. 1993.

Villa, Dana, Socratic Citizenship, Princeton 2001.

Vollborn, Marit, Food-Mafia: Wehren Sie sich gegen die skrupellosen Methoden der Lebensmittelindustrie, New York Frankfurt a.M. 2014.

Vorländer, Karl, Kants Leben, Hamburg 1977.

Wagner, Daphne/Tilman Spengler/Lutterbeck, Barbara, Zu Gast bei Richard Wagner, München 2002.

Wahl, Wolfgang, Feuerbach und Nietzsche. Die Rehabilitierung der Sinnlichkeit und des Leibes in der deutschen Philosophie des 19. Jahrhunderts, Würzburg 1998.

Wanner, Luigi, Die ehrbare Wollust. Von den Gewürzen der Tafel und der Weisheit des Magens, in: Hartung, Elisabeth (Hg.), Mit vollem Munde spricht man

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

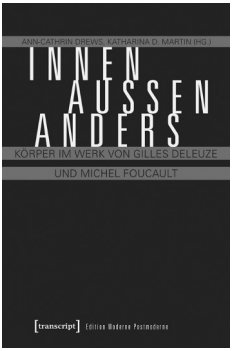
nicht! Tischsitten und Esskultur in der zeitgenössischen Kunst. Katalog zur Ausstellung in der Galerie der Künstler, Nürnberg 2001.
Walzberg, Jonas, Lebensmittelretter. Auf den Tellern statt in der Tonne, Hinz & Kunzt 263, Hamburg 2015.
Warde, Alan, Consumption, Food and Taste. Culinary Antinomies and Commodity Culture, London 1997.
Wasianski, Immanuel Kant, in: Immanuel Kant. Sein Leben in Darstellungen von Zeitgenossen. Die Biographien von L. E. Borowski, R. B. Jachmann und A. Chr. Wasianski, hg. v. Felix Groß, Darmstadt 1968.
Weckwerth, Christine, Ludwig Feuerbach zur Einführung, Hamburg 2002.
Weeber, Karl-Wilhelm, »Die Schwelgerei, das süße Gift ...«. Luxus im alten Rom, Darmstadt 2003.
–, Alltag im Alten Rom. Ein Lexikon, Düsseldorf/Zürich 2000.
Wege zum Glück. Epiktet – Teles – Musonius Rufus, Düsseldorf 1987.
Weidinger, Erich, Die Apokryphen – Verborgene Bücher der Bibel, Aschaffenburg 1985.
Weiss, Penny and Anne Harper, Rousseau's Political Defense of the Sex-Roled Family, in: Lange, Lynda (ed.), Feminist Interpretations of Rousseau, Pennsylvania 2002, 42-64.
Wierlacher, Alois/Hans Jürgen Teuteberg/Neumann, Gerhard (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993.
Willeck, Karin, Naturheilverfahren im Test. Sanfte Heilmethoden wissenschaftlich bewertet, München 2002.
Williams, Christopher, Endstation Gehirn – Die Bedrohung der Welt durch die Vergiftung der Umwelt, Stuttgart 2003.
Wills, Garry, Augustinus, Berlin 2004.
Winiger, Josef, Ludwig Feuerbach. Denker der Menschlichkeit, Berlin 2004.
Wirz, Albert, Essen und das Reden vom Essen als Formen sozialer Gewalt, in: Neumann, Gerhard/Alois Wierlacher/Wild, Rainer (Hg.), Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven, Frankfurt a.M./New York 2001, 275-294.
–, Sklaverei und kapitalistisches Weltsystem, Frankfurt a.M. 1984.
Wöhrle, Georg, Studien zur Theorie der antiken Gesundheitslehre, Stuttgart 1990.
Wolff, Athanasius P., ›Vor-Geschmack des Himmels‹ oder: Warum predigt ein Theologe über das Essen, in: Neumann, Gerhard/Alois Wierlacher/Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin 1993, 53-60.
Wollstonecraft, Mary, Die Verteidigung der Frauenrechte (1792), Aachen 2008.
Wostry, Nicolaus, Die Beziehung zwischen Rousseaus politischer Philosophie und den Gesellschaftsvorstellungen der ›Grünen‹, Wien 1993.
Wulf, Ursula, Die Suche nach dem guten Leben. Platons Frühdialoge, Reinbek bei Hamburg 1996.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Xenophon, Erinnerungen an Sokrates, Berlin 1955.
–, Oikonomikos: oder vom Haus-Wesen, hg. v. Bertram Schefold, Düsseldorf 1998.
–, Das Gastmahl, Hamburg 1957.
Zeller, Dieter, Gedächtnis des Leidens. Eucharistie und antike Kulttheorie, in: Hilberath, Bernd Jochen/Dorothea Sattler (Hg.), Vorgeschmack. Ökumenische Bemühungen um die Eucharistie, Mainz 1995, 115-124.
Ziegler, Herbert/Elmar R. Gruber, Das Ur-Evangelium – was Jesus wirklich sagte, München 1999.
Ziegler, Jean, Wie kommt der Hunger in die Welt? Ein Gespräch mit meinem Sohn, München 2000.
–, Die neuen Herrscher der Welt und ihre globalen Widersacher, München 2003.
–, Economic, social and cultural rights. The Right to Food, Report submitted by the Special Rapporteur on the right to food, Jean Ziegler, in accordance with Commission on Human Rights, Resolution 2003/25.
–, Ändere die Welt. Warum wir die kannibalische Weltordnung stürzen müssen, München 2015.
Zumkeller, Adolar, Das Mönchtum des heiligen Augustinus, Würzburg 1968.

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

Edition Moderne Postmoderne



Ann-Cathrin Drews, Katharina D. Martin (Hg.)
Innen – Außen – Anders
Körper im Werk von Gilles Deleuze
und Michel Foucault

August 2016, ca. 400 Seiten, kart., ca. 34,99 €,
ISBN 978-3-8376-3575-1

Andreas Hetzel
Vielfalt achten
Eine Ethik der Biodiversität

Juli 2016, ca. 200 Seiten, kart., ca. 24,99 €,
ISBN 978-3-8376-2985-9

Claus Dierksmeier
Qualitative Freiheit
Selbstbestimmung in weltbürgerlicher
Verantwortung

Mai 2016, 456 Seiten, kart., 19,99 €,
ISBN 978-3-8376-3477-8

Leseproben, weitere Informationen und Bestellmöglichkeiten finden Sie unter www.transcript-verlag.de

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Edition Moderne Postmoderne

Christian W. Denker
Vom Geist des Bauches
Für eine Philosophie der Verdauung

2015, 536 Seiten, kart., 34,99 €,
ISBN 978-3-8376-3071-8

Ralf Krüger
Quanten und die Wirklichkeit des Geistes
Eine Untersuchung zum Leib-Seele-Problem

2015, 166 Seiten, kart., 24,99 €,
ISBN 978-3-8376-3173-9

Karl Hepfer
Verschwörungstheorien
Eine philosophische Kritik der Unvernunft

2015, 192 Seiten, kart., 24,99 €,
ISBN 978-3-8376-3102-9

Leseproben, weitere Informationen und Bestellmöglichkeiten finden Sie unter www.transcript-verlag.de

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA

Edition Moderne Postmoderne

Stefan Deines
Situierte Kritik
Modelle kritischer Praxis in Hermeneutik, Poststrukturalismus und Pragmatismus
Mai 2017, ca. 240 Seiten, kart., ca. 29,99 €,
ISBN 978-3-8376-3018-3

Sandra Markewitz (Hg.)
Grammatische Subjektivität
Wittgenstein und die moderne Kultur
Juli 2016, ca. 300 Seiten, kart., ca. 34,99 €,
ISBN 978-3-8376-2991-0

Tobias Holischka
CyberPlaces – Philosophische Annäherungen an den virtuellen Ort
Mai 2016, 212 Seiten,
kart., zahlr. Abb., 29,99 €,
ISBN 978-3-8376-3463-1

Maja Soboleva (Hg.)
Das Denken des Denkens
Ein philosophischer Überblick
Februar 2016, 226 Seiten, kart., 29,99 €,
ISBN 978-3-8376-3156-2

Dirk Braunstein
Adornos Kritik der politischen Ökonomie
2015, 450 Seiten, kart., 36,99 €,
ISBN 978-3-8376-3443-3

Nicola Condoleo
Vom Imaginären zur Autonomie
Grundlagen der politischen Philosophie von Cornelius Castoriadis
2015, 198 Seiten, kart., 34,99 €,
ISBN 978-3-8376-3189-0

Daniel Martin Feige, Judith Siegmund (Hg.)
Kunst und Handlung
Ästhetische und handlungstheoretische Perspektiven
2015, 262 Seiten, kart., 29,99 €,
ISBN 978-3-8376-2796-1

Dirk Stederoth
Freiheitsgrade
Zur Differenzierung praktischer Freiheit
2015, 304 Seiten, kart., zahlr. Abb. , 29,99 €,
ISBN 978-3-8376-3089-3

Sebastian Bandelin
Anerkennen als Erfahrungsprozess
Überlegungen zu einer pragmatistisch-kritischen Theorie
2015, 332 Seiten, kart., 36,99 €,
ISBN 978-3-8376-3131-9

Gerhard Gamm, Andreas Hetzel (Hg.)
Ethik – wozu und wie weiter?
2015, 236 Seiten, kart., 29,99 €,
ISBN 978-3-8376-2916-3

Marc Rölli (Hg.)
Fines Hominis?
Zur Geschichte der philosophischen Anthropologiekritik
2015, 232 Seiten, kart., 29,99 €,
ISBN 978-3-8376-2956-9

Filipe Campello
Die Natur der Sittlichkeit
Grundlagen einer Theorie der Institutionen nach Hegel
2015, 234 Seiten, kart., 28,99 €,
ISBN 978-3-8376-2666-7

Leseproben, weitere Informationen und Bestellmöglichkeiten finden Sie unter www.transcript-verlag.de

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access -

https://doi.org/10.14361/9783839434369 https://www.inlibra.com/de/page/agb - Open Access - (cc) BY-NC-SA