

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 Wohl lust des Essens bestimmt – über das gastrosophische Gute einer wohligen Fülle. Während, wie sich zeigte, die hippokratische Diätetik – trotz ihrer großen Verdien-

1 | Epikur, Philosophie der Freude, Nr. 5.

2 | Vgl. Gigon/Zimmermann, Begriffslexikon, 188.

3 | Baudy, Metaphorik der Fülle, 8.

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.

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.

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 essenziellen 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 essenziellen 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.

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 marxische 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 verferntes 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 bíosas‹.«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.

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.

Im prinzipiellen Gegensatz zur stoischen Asketik lehrt die epikureische Gastrosophie, dass die kulinarische Lust an Wohlschmeckendem eine ethische Wohl lust 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 Speisbergen 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 Genussucht 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 Verwechslungen seines ethischen Hedonismus mit einem 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 Sokrateschüler Aristipp und die Kyrenaiker.

24 | Epikur, Brief an Menoikeus, 58.

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 Verzichtsmoral 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.

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 Gastmahl 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« Gedankenpiel 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) angeboten²⁹ 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*.

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 unterschwelligten 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 wohligherfüllten Bauches huldigt. Vielmehr erweist sich Epikurs Gastrosophie als *ein* Aspekt seiner Ethik und als *eine* Ausgestaltung seines Grundgedankens eines glücklichen Lebens.

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 angebaut³⁴, 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.

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 Ökonomie 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.

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 Verzweiflung 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 privatisiert-alternativen Lebensform der Epikureer den unnötigen Eindruck, das gastrosophische Wohllieben 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 beziehen³⁹, wurden ihnen vor allem kulinarische Genusssucht, häufige Trinkgelage und üppige Tafellexzesse 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

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 Enthaltbarkeit beseelter Wesen, 151f.

42 | Heckmann, Die Freud des Essens, 60.

43 | Vgl. Klinck, Studien zur Epikurrezeption.

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 dich, ein Brotkorb und ein Weinschlauch und nichts anderes zu sein. Schäme 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

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 Mahlgesellschaft 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 vorgelesen⁴⁷, 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.

(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 Entwicklungslinien 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 dreißig 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:

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 menschs/mit dancksagung zu gebrauchen mügen/von allen Weisen/Erbaren und Gelerten/besonders den Artzen gerathen/zugelassen und gestattet/sein ordentlich hie inn v. bücher gesetzt/gekocht/und auff den tisch fein lustig berait und auffgetragen wirt/durch den hochgelernten Philosophum und Oratorem/das ist weyesten 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 unbeeinträchtigte – 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 ehrenwerte 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

keine Aufmerksamkeit geschenkt.⁵⁰ An der Tatsache, dass im kulturhegemonialen Umfeld der Kirche und ihres antigastrophischen Glaubens überhaupt ein blasphemisches Traktat über die gut geheiene »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 Verteufelung der angeblich unreinen und unehrenhaften Gaumenlust mit der Renaissance an kulturellem Einfluss einzubüßen beginnt.

FRHAUFKLRERISCHE 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 ditologisch 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 geschmackssthetischen 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 miges Kochen herauszuholen.«⁵² Auch werden kleine delikate Gerichte anstelle der großen Bratenstücke und reprsen-

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.

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 herrschen⁵⁴, 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 diene«.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 Kochkunstshistoriker 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.

ne Raffinierung des Geschmacks und folglich keine große Küche möglich ist.«⁵⁷ Im entscheidenden Unterschied aber zu Platinas Gastrosophie kommt in Castigliones Tugendssystem 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.

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.

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.

seinen eigenen Geschmack und seine eigene Wahrheiten habe. Sowohl in dem privativen Sinne persönlicher Lieblichkeitsspeisen 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 geschmäckerischen 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, ändern aber kann es höchst zuwider und unzutraglich 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/Ver-nünftig/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 Varest – hervor, dass die Ethik des kulinarischen Geschmacks der philosophischen

66 | Vgl. Thomasius, Von Nachahmung der Franzosen.

›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 mangle«. (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 Sachverständs die gastrosophische Urteilskraft und Scharfsinnigkeit erworben hat, herauszuschmecken und angeben zu können, welches kulinarische Werk besser oder welche schlechter gelungen ist und »woran es einem Essen mangle«, 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 präparieren, dass so wohl der Geschmack als der Magen vergnügt 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 | Gesellschaft.

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 Sokrater 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 ermes- sen.

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 des Naturschönen 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 Naturgutes, 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 Maßstab 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 Menschenrechtstheoretiker

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*

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 vegetabler 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 (erst 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.

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 Bauernkerl, der mit Milch und Käse aufgezogen 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, meineth 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.

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 abstinenter 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 geschmäckerischen 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.

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 Geschmack, 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.

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 verschönerter 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-

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 reterritorialiserten 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.

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 Diät-hysterie führt. »Unser Appetit ist nur darum maßlos«, notiert er, »weil wir ihm Regeln geben, die wider die Natur sind. Durch ständiges Verordnen, Verschreiben, 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 Gau-men. 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-

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 Mahlgesellschaft 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 konvivaler 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 formalistischen 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.

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 Nahrungindustrie 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-Role Family; Ehrich-Haeffeli, Rousseaus Sophie und ihre deutschen Schwestern.

90 | Rousseau, Emil, 370.

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.

päischen Spitzenköchen, die sich in der Vereinigung *Eurotoques* organisiert haben. Ihr ›kulinaristisches Manifest‹, wie man sagen könnte, um an historische Vorläufer anzuspielden, 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 Pfuschi 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 Genmanipulation, 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 stattdessen 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

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

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

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 Platins (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.

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 ge-
dien 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.

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 gastroso-phisch 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 zuträglichsten 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-

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 repräsentative 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 vernunftwideriger 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

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.

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 Urteilkraft* 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.

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 entstehen 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 Tafelenvvironments 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.

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.

gesellschaftlichen Ernährungsverhältnisse zu appellieren. »Mögest du künftig«, spricht er seinem Leser ins Gewissen, »an dem feinen Aroma leicht zu erzielen der 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 Frons- 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 gastrosophische Gute einkauft und nachfragt, sorgt der globale Wirtschaftsprozess dafür, dass es über-

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 wirtschaftete, 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

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 Still-schweigen 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.

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 diät-moralischer 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.