

Statt einer Vorrede: Mise en place

Der französische Begriff *mise en place*, sinngemäß übersetzt das An-den-rechten-Ort-Stellen, gehört in den Bereich der kulinarischen Terminologie. Es bezeichnet in der Küche die vorbereitenden Arbeiten. Bevor man mit der kulinarischen Praxis, der eigentlichen Zubereitung beginnen kann, sind die Zutaten bereitzustellen. Hier sind die Zutaten für drei Themen bereitzustellen. Die erste Zutat besteht aus allerlei aufgelesenen Früchten jener *zeitgenössischen Kunst*, welche sich dem Essen widmet und Kulinarisches (im weitesten Sinne) serviert. Die Zutaten für die zweite Speisefolge beinhalten solche Kunststücke und Ingredienzen, die es braucht, um sich sein eigenes Leben gut zu kochen: Kreativ zusammengestellt, wird das tägliche Essen dabei zu einem schönen Werk der *Lebenskunst*. Die dritte Zutat, die hier auf den Tisch kommt, sorgt für »guten Geschmack«. Sie bringt eine *Ästhetik des kulinarischen Geschmacks* ins Spiel, die das Schmecken einmal als ein philosophisches Erkenntnisvermögen versteht und als eine praktische Urteilskraft würdigt. Mit diesen drei Zutaten – einer Theorie der zeitgenössischen Kunst, einer Theorie der Lebenskunst sowie einer Theorie des Geschmacks – wird die herkömmliche philosophische Ästhetik in ihrer ganzen Fülle und thematischen Vielfalt an einen rechten Ort gestellt, wo eine *gastrosophische Ästhetik* ins Werk gesetzt werden kann.

Indem die Philosophie das Essen als ein ästhetisches Phänomen begreift, macht sie sich etwas zur Sache, was sie bislang aus idealistischer Überheblichkeit und gastrosophischen Unwissenheit missachtete. Schon ein flüchtiger Blick über die Entwicklungen der bildenden Kunst im zwanzigsten Jahrhundert lässt erkennen, dass eine künstlerische Auseinandersetzung mit dem Thema Essen stetig zunimmt. Im Verlauf von einigen Jahrzehnten ist die *Eat Art* – so bezeichne ich hier alle Arbeiten freier bildender Künstler bzw. Künstlerinnen, die sich im weitesten Sinne mit der Welt des Essens und dem Essen der Welt beschäftigen – zu einem eigenständigen Forschungsfeld des künstlerischen Geistes herangewachsen. Daher scheint es höchste Zeit zu sein, dass die philosophische Ästhetik

sich dieser kulturellen Entwicklung zuwendet und entsprechende kunsttheoretische Studien vorlegt, um sich über diesen Weg des gesellschaftskritischen und kreativen Potentials dieser Kunst zu vergewissern. Beginnen wir mit einem nahe liegenden Beispiel.

Der Umschlag dieses Buches zeigt das Abbild eines Herds: eines mobilen Feldkochers samt Kochtopf. Das *ready made* auf das Kochen als Kunst und ästhetische Lebenspraxis ist ein Ausstattungsobjekt einer interventionistischen Performance. Das mit dieser Feldküche zubereitete Essen, ein Grünkohleintopf, sorgte für das feierliche Abschlussmahl der Aktion *Wachstum*, bei welcher der Architekt und Stadtentwicklungsaktivist Alexander Lebe ein Stück urbanes Brachland in Leipzig in einen Acker verwandelte und zu einer innerstädtischen Grünfläche rekultivierte. Diese, im übertragenden und wahrsten Sinne des Wortes, subversive und radikale Maßnahme – die Dinge ebenso umgrabende und untergrabende (lat. subverttere) und auf deren Wurzeln (lat. radices) gehende wie auch politisch eingreifende (stadtentwicklungspolitisch interventionistische) Maßnahme – zeigt, wie das wachsende gesellschaftliche Problem von so genannten schrumpfenden Städten auf kreative, nämlich kleingartenkünstlerische und kulinarische Weise gelöst werden könnte: Lebe pflanzte Grünkohl zwischen den öden Baulücken und ließ durch seinen biologischen Gemüseanbau Leipzig wieder als eine ›wachsende Stadt‹ auflieben. Er lud die Bewohner des Stadtteils zum reifen Grünkohl ein, um gemeinsam zu ernten, zu waschen, zu kochen, zu essen und zu feiern. »Es besteht die Hoffnung«, erklärt er programmatic in der Videodokumentation seiner Aktion, »dass auf diesem Happening Planer, Betroffene, Konsumenten und Aktivisten, durch Gaumenkitzel stimuliert, über die Themen Wirtschaften, Arbeiten, Selbstversorgung, Stadt- und Gesellschaftsumbau ins Gespräch geraten und der optische Impuls – ein halbes Jahr lang war zu sehen, wie *Wachstum* in den öffentlichen Raum entstand – rhetorische und besser noch praktische Betätigung der Gäste nach sich zieht.«¹ Das Bild vom Feldkocher zeigt eine Sichtweise auf die Urbanität der Zukunft als ein naturnaher Handlungs- und Lebensraum. Der gärtnernde Stadtplaner und interventionistische Künstler Lebe stellt einen Stadtmenschen dar, der die Wiederaneignung eines Stücks selbstbestimmten und ökologischen Lebens im urbanen Raum zugleich realisiert und öffentlich vormacht. Das Grünkohlessen demonstriert inmitten der Stadt die Machbarkeit eines anderen Lebens – und eines anderen Essens. Selbst kultivierte Gemüsegärten und

1 | [AHA], Das Geheimnis von LE (Videofilm). Diese Grünkohllaktion ist eine Episode und der hier als Buchumschlag abgebildete Herd samt Kochtopf ein Filmstill aus einem Videoprojekt, das die Künstlerin und Philosophin Anke Haarmann [AHA] in Kooperation mit der Filmemacherin Irene Bude im Rahmen der Ausstellung *Schrumpfende Städte* in Leipzig realisierte; vgl. Oswalt, Schrumpfende Städte – Handlungskonzepte, 772-777

Feldküchen jeder Art sind progressive Gegenküchen: Schnittstellen und Entstehungsherde, wo künstlerische Praxis ins Leben kommt und diese Kunst des Lebens als eine Kunst des Essens praktiziert wird – im doppeldeutigen Sinn des Wortes: als Aktivität eines bildenden Künstlers sowie als Lebenskunst potentiell aller. Es wird sich zeigen, dass die hier exemplarisch angeführte Grünkohlaktion inhaltliche Bezüge zu diversen eat-artistischen Aktivitäten und ähnlichen ›Grünkohlkaktionen‹ herstellt, die das globale Agrarbusiness, die Risiken der Bio-Gentechnologie, die landwirtschaftliche Naturgestaltung und den ländlichen Raum oder die bäuerliche Arbeit als Kulturarbeit und Landbau-Kunst thematisieren. Das Grünkohlessen *Wachstum* steht für die wachsende globale Bewegung der kleinbäuerlichen Subsistenz-Landwirtschaft sowie eines *Urban Gardening*, in der sich vielfältige Bedeutungsschichten ökologischer, agrarwirtschaftlicher, sozialer, lebensmittelindustrieller, alltagskultureller Weltbezüge einer umkämpften Politik und Ethik des Essens überlagern und sachgemäß, nicht wahllos, ›in einen Topf geworfen‹ werden: Der Eintopf-Feldkocher, wie jede aktive Alltagsküche, schafft die konkrete Utopie einer glücklichen, aber keineswegs allgemein goutierten Nahrungsproduktion aus kontrolliert biologischem Anbau und hobby- oder kleinbäuerlicher Eigenarbeit. Doch greifen wir den Dingen, die da kommen, nicht vor.

Die Genealogie der zeitgenössischen Eat Art, die ich hier – *mise en place* – bereitstelle, trägt eine große Auswahl an künstlerischen Positionen und Aktivitäten, an Zutaten und Gerichten zu einem üppigen Festmahl zusammen: zu einer Kunst des Essens. Den Entstehungsherd dieser Genealogie bildet die avantgardistische Künstlergruppe der Futuristen um Filippo Tommaso Marinetti. (1.1.) In den 1930er Jahren ruft Marinetti eine ›Revolution der Kochkunst‹ aus und setzt damit eine neue ›revolutionäre‹ Kunstrichtung in Gang. Doch erst in den 1960er Jahren verleiht Daniel Spoerri ihr den Namen Eat Art, die er in den folgenden Jahrzehnten in den Mittelpunkt seiner künstlerischen Arbeit stellt. Spoerri perfektioniert mit so genannten *Fallenbildern*, mit seinem *Restaurant Spoerri* sowie mit seinen verschiedenen *Eat Art Banketten* und *Eat Art Happenings* das Arsenal an eat-artistischen Kunstgriffen und Werkzeugen. (1.2.) Die dritte Zutat ist Joseph Beuys, als eine echte Größe der Eat Art und als ein unentdeckter Gastrosof: Beuys erweitert die Kunst zur Kochkunst und den Kunstbegriff zum Wirtschaftsbegriff im Sinne der Politik einer ökologischen Landwirtschaft. Der Sozialreformer und Sozialplastiker vertritt darüber hinaus eine ›revolutionäre‹ Erweiterung der Kunst des Künstlers zur Lebenskunst des kreativen Menschen am Beispiel der kulinarischen Praxis. (1.3.) Im Anschluss an die drei Großküchen einer Kunst des Essens werden in kleineren, aber nicht minder gehaltvollen Portionen eine Auswahl an weiteren kochenden Künstlern vorgestellt: Peter Kubelka, Dieter Froelich und Rirkrit Tiravaniya bieten alles, was zu einem Künstlergastrosof gehört. Auch ihre eat-artistischen Aktivitäten tragen zur allgemeinen Ästhetisierung der Esskultur

und zur gesellschaftlichen Popularität des Kochens als etwas Künstlerschem bei. Dass die kulinarische Praxis seit einiger Zeit zunehmend als eine kulturelle Praxis wahrgenommen wird, wird schließlich anhand zeitgenössischer Gegenküchen, die außerhalb des Kunstkontextes stehen, wie die *Rote Gourmet Fraktion* und den linken *Volzküchen* nachvollzogen. (1.4.)

Anhand dieser Beispiele tritt eine grundlegende Thematik einer zeitgenössischen Lebenskunst des Essens hervor: nämlich das Verhältnis von Ästhetik und Politik. Wird das Kulinarike schon zur Kunst alleine dadurch, dass es zu einem bewussten Gegenstand einer kreativen Gestaltung gemacht wird und den schönen Genuss eines Wohlgeschmacks bietet? Oder enträt die kulinarische Praxis einem Ästhetizismus des Geschmäcklerischen nur und wird sie erst dann eine Kunst des Essens, wenn sie auch die politischen Zusammenhänge einbezieht, die untrennbar mit ihr verbunden sind? Mit diesen zentralen Fragen einer gastrosophischen Ästhetik – der Frage einer politisch korrekten Kochkunst – ist die konzeptuelle Ausrichtung, »das Rezept« für die zweite Speisefolge formuliert, die hier serviert werden soll. Sie präsentiert mit der amerikanischen *Food Justice* Aktivistin Frances Lappé jene Schlüsselfigur einer gastrosophischen Lebenskunst, die seit über drei Jahrzehnten für eine Verbesserung der gegenwärtigen Ernährungsverhältnisse kämpft. (2.1.) Die Autorin des 1971 erstmals erschienenen und äußerst einflussreichen Kochbuches *Die Öko-Diät* hat maßgebliche Impulse zu einem umwelt- und tierbewussten Umdenken der amerikanischen Ernährungsweise beigetragen. Zeitgleich zu Beuys beginnt Lappé als eine der ersten Alternativen die ökologische Naturzerstörung und die modernen Massentierproduktion in einen sachlichen Zusammenhang mit der Welthungerproblematik und der globalen Weltküche zu stellen. Indem sie sich beibringt, »die Welt durchs Essen zu sehen«, führt sie der Weltöffentlichkeit vor Augen, dass nur eine vegetarische Diät die Zukunft des Planeten sichern würde. Weil Lappés politische Ethik eines besseren Welt-Essens anfänglich von asketischen Idealen einer Diätmoral des Verzichts geprägt ist – des Verzichts auf Fleischgenuss zugunsten von Getreide- und Hülsenfrüchteverzehr – und ihrer *Öko-Diät* jede kulinarische Ästhetik fehlt, bleibt diese rebellische Gegenküche lange Zeit als Rohkostmoral verschrien. Inzwischen hat Lappé das Kochen gelernt und sie macht vor, dass eine politisch korrekte Ernährung mit Kochkunst, Gau menfreude und echtem Genuss vereinbar ist. Zugleich wird an ihrer kochkünstlerischen Entwicklung eine delikate Angelegenheit deutlich. (2.2.) Und zwar die Frage: *Wer kocht?* Wer sorgt für das Essen, für den Einkauf, für den Abwasch? Wer stellt sich jeden Tag in die Küche? Ein Grund, warum das Kochen und die Küche bislang nicht unter dem Gesichtspunkt einer möglichen Ethik und Ästhetik der alltäglichen Lebenskunst wahrgenommen wurden, ist zweifelsohne die Tatsache, dass eine jahrhundertealte patriarchale Tradition das Küchenarbeit zur »Frauensache« macht. Im Epizentrum des Geschlechterkampfes steht daher die Frage: *Kocht er?* Wird er

kochen lernen? Noch kocht sie – wenn überhaupt jemand kocht. Doch mit gutem Recht befreit sich die tragische Figur der berufstätigen Hausfrau von ihrer Doppelbelastung durch den Griff zum Fertigessen, vom gesellschaftlich auferlegten Zwang zur Küchenarbeit. In der Küche entscheidet sich, ob die Menschheit im Prozess der Emanzipation fortschreitet oder stehen bleibt. Die Nahrungsindustrie tut alles dafür, dass in Zukunft niemand mehr kochen muss und zu kochen weiß, weil sich die häuslichen Kochkünste durch bequeme Fremdverköstigung in Form von Fertigprodukten und Außer-Haus-Essen abschaffen. Diese kulinarische Selbstentfremdung ist eine *negative* Antwort auf die feministische Frage, ob die Männer sich emanzipieren und für sich das Kochen als Lebenskunst entdecken werden. Der nutritive Funktionalismus einer konvenienten Fremdverköstigung und ›Fertigküche‹, welcher Art auch immer, ist der kapitalistische Futurismus einer nahrungsindustriellen ›Emanzipation‹ der Menschen (beiden Geschlechts) von der Aufgabe eines täglichen Kochens: ein Menschengeschlecht ohne Küche und ohne der Kunst, gutes Essen zuzubereiten und zu leben. Indes macht die wachsende Zahl an kochenden Männern, den neuen Hobbyköchen und Kulinariern, Mut zu einer anderen Zukunft und einer humanistischen, gastrosophischen Emanzipation. Ihre Kunst zeigt aber auch die Grenzen eines Lebensstils auf, der lediglich die Ästhetik der Profigastronomie, der Kochhochkultur, nacheifert und so gut es geht als gelegentliches Spektakel inszeniert – in der ›herrlichen‹ Gewissheit, dass ihre Frauen ansonsten für die tägliche Köchelei sorgen. Deshalb schließt das zweite Hauptkapitel dieses Buches mit der Würdigung einer neuen Generation von jungen Gourmets und Gastrosophen, die Hoffnung machen auf eine andere und positivere Zukunft des Kulinarischen: die Hoffnung auf die Verbreitung einer Kunst des guten Essens, die sich zu einer alltäglichen Lebenskunst habitualisiert. Als Repräsentanten dieser neuen kulinarischen Bewegung werden hier die *Food Justice* Aktivisten Bryant Terry und Anna Lappé hinzugenommen. Ihre *Grub Kitchen* demonstriert die Praktikabilität einer ebenso hedonistischen wie politischen Kunst des Essens, die ›revolutionäre‹ Wirkungen auf die weltgesellschaftlichen Verhältnisse birgt. Ihre Gastrosophie wird schließlich in Beziehung gesetzt zu den bekanntesten Akteuren einer *neuen guten Küche*: den Starköchen Jamie Oliver und Tim Mälzer. Deren Kultküchen präsentieren eine kantianische Ästhetik des ›guten Geschmacks‹, der glaubt, sich ein allgemeines, interessenloses Wohlgefallen nur sichern zu können, indem er weitestgehend auf jene politischen Ingredienzen verzichtet. – Mit dem *mise en place*, dem Zurechtlegen dieser aktuellsten Zutaten zu einer Genealogie der zeitgenössischen Esskunst ist die zweite Speisekomposition komplett.

Dazu noch ein geschmacksverstärkender Zu-Satz: Eine gastrosophisch erweiterte Ästhetik versteht sich als Kritik des gesellschaftlich vorherrschenden Geschmacks. Gleichzeitig setzt sie sich mit den verschiedenen existierenden Kräften der Praxis eines besseren Geschmacks theoretisch in Be-

ziehung. Eine solche dialektische Bezugnahme verstehe ich als die »dynamische Einheit« (Horkheimer) von kritischer Theorie und besserer, emanzipatorischer Praxis.

Das dritte Stück dieses Buches (3.) sorgt folglich für ein besseres Geschmacksverständnis. Indem eine gastrosophische Ästhetik einen der zentralsten Grundbegriffe jeder philosophischen Ästhetik, den Geschmacksbegriff, kritisch reflektiert, erweist sie sich als eine notwendige Selbstkritik des ästhetischen Denkens. Denn obwohl in der philosophischen Ästhetik viel von ›Geschmack‹ – von ästhetischem Geschmack – die Rede ist und seit Kant eine theoretische Reflexion und Wahrnehmung der Kunst generell mit einem ›ästhetischen Geschmacksurteil‹ gleichgesetzt wird, sind bislang die eigentlichen, *kulinarischen Geschmacksfragen* – wie beispielsweise die Frage, was ein geschmackliches Urteil möglich macht sowie die Frage, ob der Geschmackssinn ein zu kultivierendes Vernunftvermögen ist – nie wirklich zum Gegenstand des ästhetischen Denkens gemacht worden. Den kulinarischen Geschmack als ein ästhetisches Phänomen zu denken, bedeutet deshalb für die Philosophie auch eine Klärung ihres Geschmacksbegriffs, ihres Gegenstandsbereiches sowie ihrer Theorie des Ästhetischen. So kann allem voran die ursprüngliche Bestimmung einer philosophischen Ästhetik, eine Theorie der sinnlichen Wahrnehmung – der *aisthesis* – zu sein, über die geschmackliche Sinneswahrnehmung erneuert werden. Die traditionelle Auffassung, wonach das Schmecken ein ›niedriger Sinn‹ sei, wird sich bei genauer Prüfung als grundloses Vorurteil einer rationalistischen Metaphysik erweisen. Folglich kann der althergebrachten Degradierung des Geschmackssinns die Einsicht entgegengehalten werden, dass der Geschmack ein genuin philosophisches Erkenntnisvermögen ist, welches aufgrund einer alltäglich kultivierten Praxis zu einem *verfeinerten Sinn* ausgebildet werden kann. Insofern dient die philosophische Theorie der kulinarischen Ästhetik der systematischen Absicht, ein gastrosophisches Denken und Handeln einzuführen. Eine Theorie des kulinarischen Geschmacks, die einen Sinn für Kulinarisches lehrt: einen gastrosophischen Sinn für die diverse Spielarten und Erscheinungsformen einer Kunst des Essens, bietet einen *ästhetischen Zugang* zur Gastrosophie als praktischer Ethik eines guten Lebens.² – Grund genug, ihn zu wählen. Eine gastrosophische Ästhetik macht folglich die Ethik eines *guten Geschmacks* verständlich, worin sich die erlernte Weisheit der Kunst zeigt, sowohl Essen gut zu denken als auch gut zu essen und diesbezüglich gut zu leben.

Seit Kant verbannt das philosophische Denken mit dem Ethischen auch alles Politische aus der Sphäre der Ästhetik, bloß um diese ›rein ästhetisch‹ zu halten. So ist vielleicht das Erstaunlichste an einer gastrosophischen (und mithin keiner reinen) Ästhetik des Essens die Tatsache, dass sich das, was gewöhnlich für etwas bloß Subjektives und Lustmäßiges gehalten wird

2 | Dazu ausführlich: Lemke, Ethik des Essens

– eben der Geschmack als rein Ästhetisches –, bei näherer und kritischerer Betrachtung als etwas erweist, worin allgemeinste Welt- und Selbstbezüge der Politik, der Natur, der Gesellschaft, der Kultur, der Geschlechterverhältnisse und der Alltagspraxis, kurz: worin unterschiedlichste, aber durchweg ethisch relevante und brisante Dinge zusammenkommen wie Zutaten und Geschmäcker bei einem Eintopf. Ein solcher komplexer Eintopfgeschmack einer ebenso praktikablen wie feinen Alltagsküche wird hier kreiert und aufgetischt.

