

### **3. Ästhetik des kulinarischen Geschmacksurteils**

---

#### **3.1. Kritik jeder ungastrosophischen Geschmacksästhetik**

In der philosophischen Ästhetik gehört ›Geschmack‹ zu den zentralen Grundbegriffen. Diese zunächst befremdliche Begrifflichkeit hat sich im Laufe der Zeit in die Alltagssprache eingebürgert. Heute redet bei der Beurteilung von ästhetischen Dingen jeder ganz selbstverständlich vom Geschmack – davon, dass es sich dabei um ›Geschmackssachen‹ handle. Ebenso werden ästhetische Urteile als ›Geschmacksurteile‹ bezeichnet, ohne dass fraglich würde, wie dies eigentlich sein kann und wie es dazu kommen konnte? Folglich wird bei der geläufigen Rede vom ›Geschmack‹ und ›Geschmacksurteil‹ im ästhetischen Kontext nie an den wahren Sinn des Wortes, nie an den *kulinarischen Geschmack* gedacht. Die ›Ästhetik des Geschmacks‹, die historisch mit Kant entsteht und heute zum gültigen Kanon gehört, handelt von allerlei Dingen und allen voran vom Geschmack an schöner Kunst – nur nicht vom Geschmack des Essens oder von der kulinarischen Ästhetik und Lebenskunst. Doch ein *gastrosophisches* Nachdenken über Ästhetisches und mithin ein *ästhetisches* Nachdenken übers Essen beinhalten notwendig auch Überlegungen zum *Geschmack im eigentlichen Sinne*. Zweifelsohne gehört in das Themenspektrum einer Ästhetik des Essens – neben einer philosophischen Würdigung der künstlerischen Thematisierungen des Phänomens (was in dem vorangegangenen Stücken dieses Buches geschah) – eine Theorie des Geschmacks. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks oder in einem Wort: eine *Essthetik* greift *einen* Ausschnitt und zwar einen kleinen Ausschnitt der facettenreichen (moralischen, politischen, ökonomischen, technologischen, gastronomischen, gesundheitlichen, kulturellen u.a.) Fragen des Geschmacks auf, die sich im sachlichen Zusammenhang mit der Welt des Essens und ihrer gastroso- phischen Durchdringung stellen. Doch angesichts der bemerkenswerten Tatsache, dass wegen des ungastrosophischen Geistes der philosophischen Ästhetik bis heute eine *Ästhetik des kulinarischen Geschmacks* fehlt, darf es

bereits als ein kleines Verdienst betrachtet werden, wenn wenigstens erste Grundzüge zu einer solchen gastosophischen Ästhetik auf den Weg gebracht werden.

### Aisthetik der geschmackssinnlichen Wahrnehmung

Seit einigen Jahren häufen sich Publikationen zur philosophischen Ästhetik, die die bislang vorherrschende einseitige Ausrichtung auf die Künste zugunsten einer stärkeren Beschäftigung mit der Wahrnehmungstätigkeit der Sinne verlagert. Damit wird die ursprüngliche Wortbedeutung des griechischen Begriffs Ästhetik als Bezeichnung für sinnliche Wahrnehmung, *aisthesis*, erneuert und die Theorie der Kunst zu einem Teilgebiet der philosophischen Ästhetik relativiert.<sup>1</sup> Stellvertretend für diese *aisthetische Transformation des Ästhetischen* erläutert Wolfgang Welsch: »Ich möchte Ästhetik genereller als Aisthetik verstehen: als Thematisierung von Wahrnehmungen aller Art, sinnenhaften ebenso wie geistigen, alltäglichen wie sublimen, lebensweltlichen wie künstlerischen.«<sup>2</sup> Doch trotz des regen Interesses an einer Theorie der Wahrnehmung wird in den einschlägigen Beiträgen kein nennenswerter Gedanke über die *geschmackssinnliche* Wahrnehmung verschwendet. Wirft man daraufhin einen Blick in eines der Standardwerke der Anthropologie, die von Gadamer und Vogler herausgegebene *Neue Anthropologie*, gelangt man zu dem gleichen Ergebnis: Der zentrale Artikel zur *Anthropologie der Sinne*, verfasst von Helmuth Plessner, verliert kein Wort über den Geschmack und die gustatorische Wahrnehmung.<sup>3</sup> Sogar in der Literatur der klassischen Phänomenologie der Sinne bleibt die Aisthetik des Geschmacks unerwähnt. Und dort, wo sie Erwähnung findet und es sogar bis zum Buchtitel schafft, wie bei Hubert Tellenbachs einschlägiger Studie *Geschmack und Atmosphäre*, bleibt eine Theorie des kulinarischen Geschmacks aus. Zwar hebt Maurice Merleau-Ponty in seiner viel beachteten *Phänomenologie der Wahrnehmung* die Bedeutung der sinnlich-leiblichen Wahrnehmung für die menschliche Welterschließung hervor. Aber davon, dass das Schmecken die komplexe Welt des Essens erschließt und ein synästhetisches Vernunftvermögen ist, gibt diese Philosophie keine Auskunft. Wie bei Merleau-Ponty, so dominiert auch in Hermann Schmitzs phänomenologischen Beiträgen zur Aisthetik die Wahrnehmungsleistung des Gesichtssinns und es findet sich, abgesehen von einigen Bemerkungen, wenig Nennenswertes zum Geschmackssinn.<sup>4</sup>

---

1 | Böhme, Aisthetik; Hauskeller, Die Kunst der Wahrnehmung

2 | Welsch, Ästhetisches Denken, 9

3 | Gadamer/Volger, Neue Anthropologie

4 | Schmitz, Die Wahrnehmung; Merleau-Ponty, Phänomenologie der Wahrnehmung; Tellenbach, Geschmack und Atmosphäre

In dieser systematischen Vernachlässigung des Geschmacks innerhalb der gängigen philosophischen Aisthetik setzen sich die anthropologischen Prämissen der traditionellen Sinneslehre und deren logozentristisches Wertesystem unverändert fort, welches keinen Sinn für das Tasten, Riechen und Schmecken hat. Seit Aristoteles rangieren das Auge und der Gesichtssinn an höchster Stelle der menschlichen Wahrnehmungsvermögen. Die Eingangsworte der aristotelischen *Metaphysik* geben sich gleichsam als Gründungsdokument des *Panoptismus* der philosophischen Erkenntnistheorie zu verstehen. Dort hebt der erste Satz mit dem weithin bekannt gewordenen Diktum an, dass alle Menschen von Natur nach Wissen strebten; zu diesem natürlichen Erkenntnisdrang erläutert Aristoteles dann: »Dies beweist die Freude an den Sinneswahrnehmungen (*aisthesis*) [...] vor allen anderen die Wahrnehmungen mittels der Augen.« Als Grund für diesen programmatischen Vorrang des Gesichtssinns wird angegeben: »Ursache davon ist, dass dieser Sinn uns am meisten Erkenntnis gibt und viele Unterschiede aufdeckt.«<sup>5</sup> Die herausragende Eigenschaft der optischen Wahrnehmung wird unverändert noch von Kant vertreten. »Der Sinn des Gesichts« sei »der edelste«, heißt es bei ihm, weil das Auge am meisten von einer physischen Nähe des gegebenen Objektes »entfernt« bleibe.<sup>6</sup> Wegen dieser *physischen Entfernung* zum Wahrgenommenen sei der Gesichtssinn nicht nur ein »Fernsinn«. Darüber hinaus behalte der visuelle Sinn auch eine *objektive Distanz* zu den äußeren Dingen, so dass, wie Kant meint, »auch sein Organ sich am wenigsten affiziert fühlt.« (Ebd.) Die augenscheinliche Wahrnehmung sei »ohne beigemischte merkliche Empfindung« des Erkenntnissubjekts möglich, weshalb das Sehvermögen dank seiner distanzierten Objektivität »einer reinen Anschauung« näher sei als alle anderen Sinnesempfindungen. Ähnlich spricht Hegel vom »bloßen Auffassen der Außendingen durch Gesicht und Gehör«.<sup>7</sup> Für ihn steht außer Frage, dass der »rein theoretische Vorgang durch die Werkzeuge des Gesichts- und Gehörsinns gewährleistet« sei, weil wir das, »was wir sehen oder hören, so lassen, wie es ist«. (Ebd.) Mit fragloser Selbstverständlichkeit spricht noch in der jüngsten Vergangenheit Hans Jonas vom *Adel des Sehens*.<sup>8</sup> Kurz: Mit diesen wenigen Bestimmungen kommt die philosophische Sinnestheorie bis heute aus, um eine strikte *Hierarchie der Sinne* zu rechtfertigen, in deren Oberetage das ›edle Sehen‹ residiert und von dort den Überblick behält, während das Schmecken zu einem ›niedrigen Sinn‹ deklassiert ist und nur mit dem Untersten zu tun hat.

Halten wir als Gründe für den angeblichen Adel des Sehens fest: (1) Weil der Gesichtssinn (und das Gehör) im Unterschied zum Geschmacks-

5 | Aristoteles, Metaphysik 980a

6 | Kant, Anthropologie (§ 17), 449

7 | Hegel, Ästhetik, 137

8 | Jonas, Der Adel des Sehens

sinn (und dem Geruchs- und Tastsinn) eine physische Distanz und körperliche Ferne gegenüber dem Gegenstand seiner Wahrnehmung behalte, mithin das wahrgenommene Objekt der Außenwelt in seinem Dasein vom erkennenden Subjekt nicht angetastet und nicht verzehrt werde, handle es sich bei der optischen Wahrnehmung um eine »objektive Wahrnehmung«.

(2) Weil die Wahrnehmung durchs Sehen (und Hören) im Gegensatz zum Schmecken (und Riechen und Tasten) nicht von rezeptiven und gefühlsmäßigen Empfindungen begleitet sei und nicht von körperlichen Lust- bzw. Unlusterfahrungen »affiziert« werde, sei ihre distanzierte Wahrnehmungsweise auch »freier« und folglich mit »mehr Geist« verbunden. Weil das Auge (und das Gehör) das Wahrgenommene nicht körpersinnlich unmittelbar aufnähme und erleide, sei der Fernsinn ein affektloser, neutraler, nicht praktischer, sondern »theoretischer Sinn«. (3) Der Gesichtssinn sei der »edelste Sinn« nicht zuletzt deshalb, weil er am geistartigsten fungioniere, also »am meisten Erkenntnis« gebe und »viele Unterschiede« aufdecke, wie Aristoteles sagt. Oder in Jonas' Worten: »Wie in einem Blitz enthüllt ein einziger Blick, ein Öffnen der Augen, eine Welt zugleich-anwesender Qualitäten, ausgebreitet im Raum, gestaffelt in der Tiefe, sich fortsetzend in unbestimmte Ferne und, wenn in ihrer statischen Ordnung überhaupt eine Richtung betonend, dann durch ihre Perspektive eher eine Richtung vom Subjekt hinweg als zu ihm hin.« (Ebd., 199) Hans Jonas spitzt die traditionelle Vorrangstellung des Sehens und den abendländischen Okularzentrismus sogar bis zu der Behauptung zu, das Auge sei »der philosophische Sinn schlechthin«, weil in jedem der drei erwähnten Merkmale (objektive Distanz, Nichtaffiziertheit, Intelligibilität) »die Basis für einen Grundbegriff der Philosophie« stecke: Objektivität, Theorie, Erkenntnis. Daher lautet die panoptische Formel der traditionellen Aesthetik: »So ging der Geist, wohin das Sehen zeigt.« (Ebd.)

### Geschmack als »niedriger Sinn«

Die traditionelle Sinneslehre oder Aesthetik ordnet das Schmecken, neben dem Riechen und Tasten, den unteren Stufen innerhalb der Hierarchie der Sinneswahrnehmungen zu. Als ein »niedriger Sinn« ist das Schmecken das gerade Gegenteil zum Sehen, weil es durch Nähe und Subjektivität gekennzeichnet sei. Der Geschmackssinn soll sich als »Nahsinn« vom optischen Distanzsinn darin unterscheiden, dass beim Schmecken eine *direkte körperliche Berührung* des Objekts mit dem wahrnehmenden Subjekt stattfinde. Wegen dieser sinnlichen Nähe des Wahrnehmenden zum Wahrgekommenen scheint, wie Aristoteles bemerkt, die Geschmacksempfindung letztlich eine Art von Tastsinn zu sein, insofern der Wahrnehmungsakt ein leibliches Abtasten und Erfühlen bedeute. Aristoteles erwähnt sieben – nicht bloß vier – solcher geschmacklichen Tastsinnesempfindungen: neben dem Süßen, Sauren, Salzigen, Bitteren auch Scharfes, Herbes und Ab-

stringierendes. Er umschreibt damit den Sachverhalt, dass sich beim Schmecken eine *reale Verbindung* von Sinnending und Sinnesorgan ereignet. Dafür, dass das Erkenntnissubjekt beim Schmecken von den äußereren Dingen real ›affiziert‹ wird, hat sich die Rede vom Geschmack als eines ›chemischen Sinns‹ eingebürgert. Doch verstellt diese Bezeichnung die metaphysische Anthropologie, die sich dahinter verbirgt: Die traditionelle Ästhetik sieht im Geschmackssinn einen ›affektiven, subjektiven Nahsinn‹, weil die wahrgenommenen Dinge auf den Menschen *physisch einwirkt* und so die Außenwelt in sein Leibinneres *eindringt*. Statt stolzer Unabhängigkeit erfährt der schmeckende Mensch sich selbst als ein der äußeren Materie *unfreiwillig ausgesetztes* und Außendinge *notwendig aufnehmendes*, ›sinnliches Wesen‹. Diese ›Sinnlichkeit‹, die den schmeckenden Menschen zu einem die Außenwelt ›unfreiwillig‹ aufnehmen und essen müssenden, natürlicherweise passiv ›erleidenden‹ Wesen macht, erniedrigt seine ›höhere‹ Bestimmung als einem ›geistigen Wesen‹. Für Kant ist die Wahrnehmung des Geschmacks niedrig und subjektiv auch in der Hinsicht, dass die Wahrnehmung ›mehr die des Genusses, als der Erkenntnis des äußeren Gegenstandes‹ ist.<sup>9</sup> Damit wird – über den wahrnehmungsphänomenologischen Sachverhalt einer Passivität und Rezeptivität des Geschmacks hinaus – auch die epistemologische Behauptung aufgestellt, dass die geschmackliche Wahrnehmung, der Genuss, keinen Erkenntnischarakter habe, sondern bloß körperliche Grundfunktionen der Nahrungsaufnahme erfülle.

Noch heute werden diese alten Vorurteile und Gegensätze der klassischen Anthropologie unkritisch reproduziert. So nimmt Wolfgang Welsch, wie wir bereits sahen, einer der Protagonisten einer neuen Ästhetik, einen fraglosen systematischen Gegensatz von »Nah- und Fernsinnen« an und ordnet den Geschmack ganz selbstverständlich den Nahsinnen zu.<sup>10</sup> Wie eh und je wird ›Nähe‹ in diesem Fall damit erklärt, dass der Wahrnehmen-de »in direktem Kontakt« zur Außenwelt stünde. Im Unterschied zu den Distanzsinnen sei die vorreflexive Wahrnehmung der Nahsinne deshalb zwangsläufig von einer »primär-sinnlichen Empfindung« (ebd.) begleitet. Wegen der körperlichen Affiziertheit sei die Wahrnehmung des Geschmacks (und des Geruchs) nur eine subjektive Rezeptivität, die auf »die empfindungsgebundenen Aspekte der Gegenstände« reagiere. »Daher«, so Welsch, »sind die kontaktgebundenen Nahsinne prinzipiell stärker empfindungsfixiert als die Fernsinne; den letzteren ist von ihrer Konstitution her die Chance eröffnet, sich vom Nahhorizont der Empfindung auch zu lösen.« (Ebd., 110) Im Vergleich zum ›Adel‹ der visuellen und akustischen Fernsinne und deren Intelligibilität trivialisiert sich der Geschmack zu einer passiv-affizierten, bloß gefühlsmäßigen und nicht erkenntnisfähigen

<sup>9</sup> | Kant, Anthropologie (§ 13), 445

<sup>10</sup> | Welsch, Grenzgänge der Ästhetik, 109

Wahrnehmungsart. In fragloser Übereinstimmung mit der panoptistischen Tradition übernimmt der Theoretiker einer »neuen Wahrnehmungslehre« den strikten, metaphysischen Dualismus zwischen dem »Erdgeschoß« des Schmeckens und dem »Obergeschoß« der theoretischen Reflexionssinne, des Sehens. (Ebd., III)

### **Provisorische Widerlegung der traditionellen Irrtümer der Sinnesphilosophie**

Die traditionelle Wahrnehmungstheorie legitimiert mit ihrer Hierarchie der Sinne eine Degradierung des Geschmacks, die – bei genauerer und kritischer Prüfung – letztlich durch nichts weiter gestützt ist als durch Vorurteile und willkürliche Wertungen einer rationalistischen Anthropologie, die den Menschen in ein höheres (>Geistes-<)Wesen und ein niedrigeres (>Sinnes-<)Wesen spaltet. So ist der vermeintliche Fernsinn des Auges durchaus auch ein Nahsinn – wenn man näher hinsieht und gewissermaßen das Auge zur Selbsterkenntnis einmal richtig nutzt: Auch die Augen und ihre Netzhaut müssen durch Außendinge, durch die Lichtwellen, berührt werden, damit es zu einer Wahrnehmung kommt. Auch Töne bzw. Luftschnüsse dringen in das Gehör ein, um dort eine Sinneserregung physisch auszulösen, indem es die entsprechenden Organe affiziert. Und als *Nahsinne* sind auch die Augen und das Ohr wegen der direkten Berührung und passiven Rezeptivität des Wahrnehmenden durch das Wahrge-nommene nicht ohne sinnliche Empfindungen und subjektive Gefühle möglich: Ein greller Lichtstrahl schmerzt das Auge; das Gehör bzw. der Hörende *leidet* bei extrem hohen Tönen etc. Daher ist auch beim Hören oder Sehen wie beim Schmecken (oder Riechen und Tasten) die Wahrnehmung durch physische Nähe und sinnliche Affiziertheit bestimmt. Umgekehrt ist die geschmacks- und geruchssinnliche Wahrnehmung durchaus geistartig und vermag, wie der Gesichtssinn und Hörsinn, viel Erkenntnis zu geben und viele Unterschiede aufzudecken (worüber noch ausführlich zu sprechen sein wird). Vorgreifend gesagt: Schmecken und Riechen sind, gerade weil es sich dabei um Erkenntnissinne handelt, nicht minder edle Sinnes-tätigkeiten und dem Sehen (und Hören) gleichrangig. Vielleicht gebürtig sogar dem gut ausgebildeten »feinen Geschmack« – und nicht etwa dem trügerischen Auge – die hohe Auszeichnung, *der philosophische Sinn schlechthin* zu sein.

Ob es sich so verhält und die Feinsinnigkeit des Schmeckens dem Adel des Sehens in nichts nachsteht, werden wir – sehen. Diese Redeweise, die die Dominanz von optischen, visuellen, dem Sehsinn entnommenen Metaphern in der Beschreibung des menschlichen Erkenntnisprozesses signaliert, legt die gastrosophische Vermutung nahe, dass »der Heißhunger

der Augen«<sup>11</sup> Ersatz für Lüste beschaffen soll, die eigentlich die verdrängte Wahrnehmungstätigkeit der anderen Sinne und speziell des Geschmacks-sinns begleiten. Der Wahrnehmungstheoretiker Mattenkrott stellt die psychoanalytische Hypothese zum Panoptismus der abendländischen Kultur auf: »Die Hypertrophie des Optischen, so könnte eine psychologisch erklärende These heißen, ist das Wuchern eines Partialvermögens, das den Neigungen, die in weniger sterilen [und weniger unsinnlichen] Kulturen als der unseren durch das Tasten und Schmecken, Riechen und Hören befriedigt werden, durch extensive und intensive Anstrengungen des Sehens entgegenkommt. Die Oralisierung des Auges, das zum Mund wird, wäre – dieser Annahme folgend – ein Versuch des Körpers, sich für den Verlust des sonst durch die Restsinne verschafften Wohlbehagens zu entschädigen.« (Ebd.) Man muss jedoch gar nicht erst derartige psychologische Annahme wagen (und darüber hinaus nicht erst an die metaphorisch sublimierte Omnipräsenz des ›Geschmacks‹ im allgemeinen Sprachgebrauch erinnern), um die Hierarchie der Sinne und ihren metaphorischen Wider-hall in der ›Weltsicht‹ der Menschen als das Konstrukt einer althergebrach-ten Metaphysik zu durchschauen. Wie für die vermeintlichen Fernsinne sowohl sinnliche Nähe als auch subjektive Affiziertheit und passive Rezep-tivität nachweisbar ist, so gilt im Umkehrschluss auch, dass beispielsweise der Geruchssinn das Objekt seiner Wahrnehmung weder antastet noch dessen Dasein objektiv aufzehrt: Die olfaktorische Wahrnehmung riecht das Gerochene nicht ›weg‹, sondern lässt es unversehrt. Darüber hinaus ist die Nase, dem Auge gleich, ein objektiver Sinn, der das Objekt punktuell genau hin- bzw. beriechen und erschnüffeln kann. Daher ist auch dem Ge-ruchssinn eine ›theoretische‹ Haltung auf seine Gegenstände zuzuspre-chen.

Dass diese recht offenkundigen Dinge bislang missachtet wurden, er-klärt sich zweifelsohne aus der unhinterfragten und tief im abendländi-schen Denken verwurzelten Selbstverständlichkeit, die Welt des Nahrungs-sinns (des Riechens und Schmeckens) zu niedrigen Funktionen zu degra-dieren. Ist freilich der Geschmackssinn erst einmal zu einem primitiven Nahsinn naturalisiert, bereitet es argumentativ keine großen Schwierigkei-ten, die Wahrnehmungsleistung des Schmeckens, wie Welsch es bei-spielsweise tut, darauf zu reduzieren, den bloßen »Vitalbedürfnissen des Menschen« zu dienen.<sup>12</sup> Gefangen »im Dienst vitaler Interessen« sei, so die Vorstellung, der Geschmack als »primäre Empfindung« zu keiner Er-kenntnis und keiner ästhetischen Wahrnehmung fähig. Entgegen alltags-weltlicher Erfahrungen, welche die lustvollen Dinge des kulinarischen Ge-schmacks vor allem mit einem ›guten Leben‹ in Verbindung bringen, meint die vorherrschende philosophische Ästhetik, dass die *aisthesis* der

<sup>11</sup> | Mattenkrott, Das gefräßige Auge oder Ikonophagie, 83

<sup>12</sup> | Welsch, Ästhet/hik, 111

vitalen Nahsinne, allen voran die geschmackliche Wahrnehmung, »nicht dem guten Leben (*eu zen*)« angehöre, weil diese Sinnesempfindungen lediglich für unseren biologischen Lebenserhalt ›gut‹ seien. (Ebd., 112) Entsprechend ist für die herkömmliche Philosophie der Gegenstand des ›Geschmacks‹ auch nicht *gutes Essen* – als Ausdrucksform eines guten Lebens – und auch nicht die ästhetische Frage, ob das Wahrgenommene *gut schmeckt*. Die neue Ästhetik denkt einen anderen, ganz und gar ungastro-sophischen Begriff des Geschmacksurteils: »Die Lust oder Unlust, anhand derer [die primär-sinnliche Empfindung] ihre Gegenstände bewertet, ist nichts anderes als deren Zuträglichkeits- oder Abträglichkeitsindex für die Vitalbedürfnisse des Menschen.« (Ebd., 109)

Es soll gar nicht in Abrede gestellt werden, dass der Nahrungssinn in einem physiologischen Zusammenhang mit Fragen der Zuträglichkeit und Wohlbekömmlichkeit oder der Abträglichkeit und Ungenießbarkeit des geschmacklich Wahrgenommenen steht. Doch die Vorstellung, der menschliche Geschmackssinn würde seine Objekte lediglich danach unterscheiden, ob sie genießbar und ungenießbar, »wohlschmeckend oder ekelregend« (Ebd., 111) seien, verkürzt wahrnehmungstheoretische und geschmacksästhetische Fragen auf diätetische und biologische Sachverhalte – so als würde der Gesichtssinn nur zwischen ›Schönem oder Abscheulichem‹ differenzieren können und das Gehör lediglich ›Lautes oder Leises‹ vernehmen. Die Problematik, ob das Einverleibte uns zuträglich oder unbekömmlich ist, gut schmeckt oder Ekel erregt, unterliegt nicht der Beurteilung seitens des Geschmackssinns: Vieles ist wohlschmeckt und doch äußerst ungesund, während Gesundes wiederum nicht immer als wohlschmeckend empfunden wird. Offenbar erreichen die metaphysischen Verkürzungen der Sinnesphilosophie mit der Vorstellung der neuen Ästhetik, der Geschmack sei eine vorreflexive Wahrnehmung, die ihre Gegenstände lediglich in zwei Grund- und Gegensatzempfindungen (wohlschmeckend oder ekelregend, Lust oder Unlust, genießbar oder ungenießbar) erfahre, einen aktuellen Höhepunkt. Man könnte sich über diese kulinarisch-ästhetische ›Geschmacklosigkeit‹ der Philosophen und der selbst ernannten ›Ästheten‹ unter ihnen, die sich gleichwohl – *trotz* ihrer Philosophie – in der Praxis auf kulinarisch gutes Essen als einer Lebenskunst verstehen mögen, mit der Gewissheit ihrer gesellschaftlichen Irrelevanz hinwegtrösten. Weil jedoch die ästhetische Geschmacksfrage einen nicht unbeträchtlichen Teilaspekt eines philosophischen Verständnisses des kulinarischen Geschmacksvermögens ausmacht, darf der folgenreiche Sachverhalt nicht unterschätzt werden, dass die Philosophen allenthalben einen ›Geschmack‹ denken, der in Wissenschaft und Gesellschaft Nachahmung findet.

### Sinnliches als sinnloser Rohstoff?

Seit ihren Anfängen denkt die Philosophie die Sinne als eine Art ›Loch-‹ oder ›Toröffnung‹, durch die der Geist, das menschliche Bewusstsein mit der äußersten Welt verkehrt. Im Zusammenspiel mit der skizzierten Sinneslehre hat sie eine bewusstseinsphilosophische (und kryptogastrosophische) Erkenntnistheorie entworfen, die suggeriert, dass das Sinnliche beim Wahrnehmen von außen als ›Rohstoff‹ aufgenommen würde – gleich so wie in der Küche die von außen gegebenen Zutaten, ›das Rohe‹, durch die kulinarische Verarbeitungsprozesse zu Gekochtem verfeinert wird. Entsprechend besteht die ästhetische Leistung der Sinneswerkzeuge in der Anlieferung von ›Rohsinnlichem‹, das dann nach innen dem Geist für seine Verarbeitung und Verfeinerung zu Erkenntnissen und Begriffen weitergeleitet wird. Gemäß des Subjekt-Objekt-Weltbildes der traditionellen Bewusstseinsphilosophie haben die Sinneswahrnehmungen die Funktion, lediglich das Eingangstor, eine Art Empfangsstelle, buchstäblich die ›Rezeption‹ im Sinne einer Warenannahme zu sein, über die sich der sinnproduzierende Geist – ein echter Küchengeist – mit dem nötigen Material und Zutaten versorgt. Die menschliche Sinnlichkeit oder die Rezeptivität der Sinnesorgane führt dem Verstand die Sinnendinge der Außenwelt als ›nackte‹, noch sinnlose Reizeindrücke, als das noch nicht gekochte, unbegriffene ›Rohe‹ zu. Aus den begriffs- bzw. erkenntnislosen Wahrnehmungen – Warenannahmen – stellt der Geist und kluge Koch anschließend begriffliche Erkenntnis her, indem er aus dem Sinnlosen verstehbaren Sinn, aus etwas Ungenießbarem etwas Genießbares, Sinnvolles und – wenn alles gut geht – auch Geschmackvolles kreiert. Die alte Erkenntnistheorie denkt den Geist und seine Verstandestätigkeiten wie eine Küche und deren Künste.

Zwar würden wir ohne ›Nahrungszufuhr‹, ohne die Aufnahme von Stoffen nicht überleben, ebenso wenig wie wir ohne sinnliche Rezeptivität erfahrungsgesättigte Welterkenntnisse produzieren könnten. Aber als bloßer Rohstofflieferant für das anschließende Tafelvergnügen verstanden, bleiben die Sinneswahrnehmungen zwangsläufig ein ›unteres Erkenntnisvermögen‹ wie die Küche historisch lange Zeit in die Unteretage oder in ein verborgenes Hinterzimmer verbannt wurde: Dieses einseitige, ausbeuterische, herrschaftliche oder kurz – und in erkenntnistheoretischer Terminologie: dieses empiristische Auftragsverhältnis zwischen den sinnlichen Dingen und ihrem geistigen Genuss bezeichnet die Kantische Vernunfttheorie als »transzendentale Ästhetik«. Entsprechend verteidigt der Rationalist Kant – im Gegensatz zum Gastrosothen Kant<sup>13</sup> – in seiner »Apologie für die Sinnlichkeit« die Wahrnehmung nur wegen ihrer empiri-

<sup>13</sup> | Zu Kant als einem unbekannten Gastrosothen siehe: Lemke, Ethik des Essens, 160-236

ristischen Bedeutung, für die eigentliche, rein geistige Erkenntnisproduktion als natürliche und rohsinnliche Ressource unentbehrlich zu sein und nicht etwa als eine eigenständige Erkenntnisform, als eine *sinnliche Erkenntnis*, die jedem ästhetischen Geschmacksurteil als einem Erkenntnisurteil und jeder kulinarischen Praxis als einem Vernunftvermögen zugrunde liegt.

### 3.2. Von der Philosophie zur Physiologie des Geschmacks

Als der französische Gastrosoph Jean Anthelme Brillat-Savarin im Jahre 1825 seine *Physiologie des Geschmacks* vorlegt, ist sein Bestreben, das menschliche Vermögen zur »Feinschmeckerei« nicht nur als Sinneswahrnehmung, sondern als Erkenntnisvermögen von der traditionellen Geringsschätzung durch die Philosophie zu befreien und es zu einem würdigen Gegenstand des wissenschaftlichen Denkens zu machen. Ausgehend von seiner eigenen Studie äußert sich Brillat-Savarin tief überzeugt vom zukünftigen Fortschritt eines *physiologischen* Verständnisses des Geschmacks-sinns durch die moderne Naturwissenschaft (die zu seiner Zeit entsteht). So prophezeit der Aufklärer: »Unsere Nachkommen werden mehr über diese Gegenstände wissen, denn die Chemie wird ihnen ohne Zweifel die Ursachen oder die Grundelemente der Geschmäcke enthüllen.«<sup>14</sup> Wirft man einen Blick auf die heute verfügbare Menge an naturwissenschaftlichen Studien zum Geschmack, hat es tatsächlich den Anschein, dass Brillat-Savarins Glauben an den Fortschritt der naturwissenschaftlichen Erkenntnis durch die moderne molekularbiologische Sinnesphysiologie nachträgliche Berechtigung erfährt. Dieser Anschein hält jedoch einer genauen Prüfung kaum stand.

Selbst zu Beginn des 21. Jahrhunderts räumen die naturwissenschaftlichen Wahrnehmungsforscher ein, dass weiterhin viele Fragen der Funktionsweise und Anatomie des Geschmacks ungeklärt sind.<sup>15</sup> »In mancherlei Hinsicht«, bemerkt beispielsweise der amerikanische Neurophysiologe Mark Friedman, »sind die chemischen Sinne die Stiefkinder in der Sinnesphysiologie. Das röhrt daher, dass das, was den Reiz ausmacht, in seinen Grundzügen noch immer unbekannt ist. Anders gesagt: Wir wissen wenig darüber, welche Eigenschaften der verschiedenen chemischen Substanzen den Code für die unterschiedlichen Geschmacksqualitäten oder Gerüche darstellen. Wir können Geschmacksnoten künstlich erzeugen, etwa mit bestimmten Wirkstoffen den Geschmack ›süß‹ blockieren oder aber extrem süße Stoffmischungen herstellen (hochwirksame Süßstoffe) – dennoch wissen wir nicht, wie diese Stoffe wirken. Bisher konnte der chemische Code nicht geknackt werden, und es wird wohl auch noch eine Weile dauern: bis wir nämlich wissen, wie in der Rezeptorzelle chemische in biologische Informationen übersetzt werden.«<sup>16</sup> Doch trotz dieser ebenso selbstkritischen wie realistischen Einschätzungen der Grenzen eines rein naturwissenschaftlichen Geschmacksbegriffs, auf deren genauen Gründe gleich einzugehen sein wird, kündigt Friedman – ähnlich euphorisch wie

<sup>14</sup> | Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks, 15

<sup>15</sup> | Jägel, Zur Geschichte der Anatomie und Physiologie des Geschmacks-sinns

<sup>16</sup> | Friedman, Die Sinne des Geschmacks und ihre Bedeutungen, 26f.

vor nahezu zweihundert Jahren Brillat-Savarin – große Fortschritte für die absehbare Zukunft an: »Wir können in den nächsten Jahren hinsichtlich der Grundlagen der chemischen Sinne bedeutende Entdeckungen erwarten.« (Ebd.) Man ist geneigt, in diesem naturwissenschaftlichen Fortschrittsglauben angesichts des eingestandenen Stillstandes eines physiologischen Verständnisses des Geschmackssinns seit Brillat-Savarin einen unbelehrbaren Wissensdrang des Forschers zu vermuten. Friedman verhehlt aber keineswegs die wahren Gründe seines futuristischen Optimismus, den er mit der profitablen Perspektive der Erforschung der chemosästhetischen Sinne erklärt: »In diesem Zusammenhang wird sich unser Verständnis der Aromawahrnehmungen vertiefen, was wiederum zu Innovationen auf dem Markt führen könnte. Da stehen neue Aromakreationen zu erwarten, und auch die Möglichkeiten, Aromen zu verändern oder zu imitieren, werden sich gegenüber dem heutigen Stand gewaltig erweitern.« (Ebd., 33) Der ohnehin allseits bekannte und vielfach kritisierte Sachverhalt, dass sich die Geltung naturwissenschaftlicher Erkenntnisse allzu oft nicht der Einsicht in die Wahrheit der Dinge, sondern sich ihrer ökonomischen Verwertbarkeit verdankt und die künstliche Produzierbarkeit von Geschmäckern und Aromen ein profitabler Faktor der Manipulation ist, braucht hier nicht weiter vertieft zu werden.<sup>17</sup> Im Kontext einer gastrosophischen Ästhetik des Geschmacks wird stattdessen der Frage nachzugehen sein, ob ein physiologisches Verständnis des Geschmacksurteils wirklich einen *erkenntnismäßigen* Fortschritt gegenüber der traditionellen Sinnesphilosophie bietet. Vielleicht lässt sich, mit anderen Worten, gerade anhand des Geschmackssinns die häufig vorgetragene und sowohl wissenschaftstheoretisch wie gesellschaftlich folgenreiche Behauptung verifizieren, dass naturwissenschaftliche Erkenntnisse mit philosophischen Spekulationen beispielsweise mit der metaphysischen Hierarchie der Sinne aufräumen? Wir werden sehen, dass dem nicht so ist.

### Naturwissenschaftlicher Geschmacksbegriff

Für die moderne Neurophysiologie und Molekularbiologie sind die eigentlichen Geschmacksorgane des Menschen die Schmeck- und Riechzellen in Mund und Nase. Das heißt, wenn vom ›Geschmack‹ die Rede ist, dann beinhaltet dies ja schon das sinnliche Zusammenspiel eines Schmeckens und Riechens im Mund. Damit nähert sich die naturwissenschaftliche Sinnesphysiologie ein Stück weit der *Synästhetik des Geschmacks* und damit einem *gastrosophischen* Geschmacksbegriff, der neben dem Schmecken und Riechen auch das Sehen, Hören und Tasten umfasst und beinhaltet. Die Physiologie bezeichnet den Sachverhalt, dass die gustatorischen Sinneszel-

---

17 | Davies, Aroma-Perspektiven; Pollmer et al., Vorsicht Geschmack; Epping, Geheime Rezepte; Grimm, Die Suppe lügt; Eurotoques, Zurück zum Geschmack!

len durch die physische Nähe des Wahrgenommenen ›affiziert‹ werden, als *Kontaktchemorezeption*.<sup>18</sup> Damit entsteht folgendes Szenario: An der oberen Nasenplatte auf einer Fläche von nur zehn Quadratzentimetern befinden sich an die zehn bis dreißig Millionen reizempfindliche Riechzellen. Diese sind mit vielen unterschiedlichen *Rezeptoren* bestückt, an die in der Nasenhöhle umher treibende Geruchsmoleküle und Aromastoffe ›andocken‹ können. Da Aromen flüchtige Verbindungen sind, die in den Substanzen des Essens stecken, trägt das Zerbeißen und Zerkauen derselben zur erforderlichen Freisetzung der Aromen aus dem Substrat bei. Die so freigesetzten Verbindungen gelangen dann an die nasalen Sensorzellen. Aktiviert werden nur solche Riechzellen, deren Rezeptoren zu einem Geruchsmolekül besonders gut ›passen‹. Ihre Fortsätze bündeln sich und ziehen als Riechfäden durch die knöcherne Siebbeinplatte in das Schädelinnere. Im Gehirn entsteht, so die neurophysiologische Theorie, eine Art *Fingerabdruck* der Aromamoleküle: der ›Geruch‹ bzw. der ›Geschmack‹ des Wahrgenommenen.<sup>19</sup>

Im Mundraum befinden sich die Schmeckzellen auf der Schleimhaut von Zunge, weichem Gaumen und Kehldeckel. Beim Erwachsenen konzentriert sich die Geschmacksempfindung fast ausschließlich auf die Zungenoberfläche. Die Zungenschleimhaut ist mit sichtbaren kleinen Noppen, so genannten *Papillen*, ausgestattet. Unter diesen Geschmackspapillen werden verschiedene Typen unterschieden, die unregelmäßig verteilt auf der Zungenoberfläche liegen. Gleichmäßig über die ganze Zunge verteilt sind nur Pilzpapillen, die mit zwei- bis vierhundert die zahlenmäßig größte Gruppe der Geschmackssinneszellen bilden. Die Pilzpapillen werden ergänzt durch Blätterpapillen, Wallpapillen und Fadenpapillen, entsprechend ihrer lokalen Verortung. In den Wänden und Gräben der Papillen finde, gemäß dem verbreiteten Lehrbuchwissen zum naturwissenschaftlichen Geschmacksbegriff, die sinnliche Wahrnehmung in Form der besagten Kontaktchemorezeption durch winzigste *Geschmacksknospen* statt. Die Forschung geht heute von zwei- bis fünftausend solcher über den Mundraum verstreuten Geschmacksknospen aus, die sich bei Erwachsenen alle zehn bis vierzehn Tage erneuern. Der wissenschaftliche Fortschritt im Verständnis des physiologischen Funktionierens des Geschmackssinns wird vor allem mit der ›Entdeckung‹ bestimmter *Reizzonen* auf der Zunge verbunden, die unterschiedlich empfindlich für vier Wahrnehmungen seien. Als vollständiges Bild der zeitgenössischen Physiologie des Geschmacks ergibt sich dann: »›Süß‹ schmeckt angenehm nährend, die Sensoren liegen an der Zungenspitze, und die Empfindung wird durch hoch kalorische Kohlenhydrate ausgelöst. Das Gegenteil ›bitter‹ hat sein Geschmackszentrum im hinteren Zungenbereich ebenso wie ›sauer‹, und die mineralische

18 | Hatt, Botschaften der Zunge, 229

19 | Finger et al., The Neurobiology of Taste and Smell

Würze ›salzig‹ wird von den Sensoren seitlich vorn auf der Zunge wahrgenommen.<sup>20</sup> Indessen stellen jüngste Forschungsergebnisse diese Topologie der Geschmackszonen in Frage und gehen stattdessen davon aus, dass die Zunge zwar an der Spitze, am Rand und im Hintergrund geschmacksempfindlicher ist als in der Mitte, aber die Sensibilität für alle vier Grundqualitäten an jeder Lokalisation nahezu gleich sei.<sup>21</sup> Auch die geläufige Annahme von *vier Grundwahrnehmungen* (süß, sauer, salzig, bitter) wird in vielen Beiträgen nicht mehr als unumstößliche Wahrheit tradiert. Ein Paradigmenwechsel scheint durch den von japanischen Ernährungswissenschaftlern entdeckten umami-Geschmack notwendig geworden zu sein<sup>22</sup>, der als ein weiterer, sinnesphysiologisch nachweislicher, spezifischer Geschmacksstoff von den menschlichen Geschmacksknospen rezipiert wird – und dessen Molekularstruktur, eine Aminosäure-Substanz, von der Nahrungsindustrie durch den künstlichen Geschmacksverstärker Natriumglutamat auch mit viel Erfolg imitiert wird. Der amerikanische Neurophysiologe Friedman schlägt vor, den umami-Geschmack mit ›würzig‹ zu umschreiben.<sup>23</sup> Man geht also zunehmend nicht mehr von einem Spektrum mit nur vier, sondern mit ganzen fünf Geschmackswahrnehmungen aus. Dann gilt gemäß der naturwissenschaftlichen Sinnesphysiologie: Alles Essen schmeckt *süß, sauer, salzig, bitter oder würzig* und ansonsten schmeckt es nach *nichts* – wenigsten nach nichts geschmackssinnlich Wahrnehmbarem.

Oder doch? Folgen wir dem Stand der Forschung noch einen Schritt weiter, um dies zu klären. Es wird gesagt, dass sich die Poren der Geschmacksrezeptorzellen in den Geschmacksknospen der Zungenpuppen befinden. Jeweils etwa fünfzig Sinneszellen sind gruppenweise in einer Knospe gebündelt, die ihrerseits mit Nervenzellen verschaltet ist. Jede Geschmacksknospe besitzt etwa fünfzig bis hundertfünfzig *Mikrovilli*-Rezeptorzellen, die die Moleküle der freigesetzten Substanzen aufnehmen. Diese mikrophysische Rezeption der Geschmacksstoffe durch die Geschmacksrezeptorzellen wird von der Sinnesphysiologie *gustatorische Transduktion* genannt.<sup>24</sup> Die Physiologie des Geschmacks weiß einiges über die molekularen Prozesse dieser gustatorischen Transduktion. Spezifische Rezeptorstoffe (Proteine) nehmen den Sinneseindruck ›wahr‹. Für diese Wahrnehmung sind die Rezeptorproteine direkt oder indirekt an porenbildende Proteine, so genannte Ionenkanäle, gekoppelt. Deshalb führt der Kontakt eines Geschmackseindrucks mit der Zunge dazu, dass sich in der Zellmembran der Rezeptoren Kanäle öffnen, durch die Ionen, d.h. elektrisch

---

20 | Raap, Geschmack, 190; Teuteberg, Prolegomena, 104

21 | Hatt, Botschaften der Zunge, 232

22 | Ishige, The History and Culture of Japanese Food, 223f.

23 | Vgl., Friedman, Die Sinne des Geschmacks und ihre Bedeutung, 26

24 | Glendinning et al., Taste Transduction and Molekular Biology

geladene Teilchen (etwa alle positiv geladenen wie Natrium-, Kalium- oder Calcium-Ionen) in die Zelle oder aus der Zelle strömen können. Dadurch verändert sich das *Potential* einer Sinneszelle, das normalerweise negativ ist. Die Größe der Potentialänderung spiegelt die Reizkonzentration wider: Hohe Reizkonzentrationen rufen eine sehr starke Änderung dieses Potentials, geringe Reizkonzentrationen entsprechend keine Änderungen hervor. Die geschmackliche Wahrnehmung *sauer* braucht Protonen, die direkt einen spezifischen Kaliumkanal blockieren können. Für *Salzgeschmack* gibt es einen speziellen Ionenkanal, der ständig geöffnet ist und durch den die ein- und zweiwertigen Kationen eines Salzes (z.B. Natrium oder Calcium) in die Zelle einströmen können und dadurch die Zelle affizieren. *Süß-* und *Bittergeschmack* werden durch einen komplexeren Mechanismus ausgelöst. Es existieren spezialisierte Rezeptorproteine, die an eine intrazelluläre Signalkaskade gekoppelt sind, an deren Ende die Beeinflussung von Ionenkanälen steht. Dieser Weg beinhaltet die Möglichkeit einer intensiven Signalverstärkung, denn ein einziges Süß- oder Bittermolekül kann einen Rezeptor aktivieren, dieser aber Tausende von intrazellulären Botenstoffen freisetzen und damit auch Tausende von Ionenkanälen öffnen. Eine Rezeption positiv geladener Ionen in die Zelle führt zur *Zelldepolarisation*. Diese Information, die besagte ›Potentialänderung‹ der Geschmackssinneszellen, wird dann an einer chemischen Synapse auf die Gehirnnerven übertragen, die diese wiederum an das Gehirn weiterleiten und dort schließlich als geschmackliche Wahrnehmung ›dies ist bitter‹ zu Bewusstsein kommen.

Brechen wir, an diesem Endpunkt des Wahrnehmungsprozesses angekommen, das Porträt der naturwissenschaftlichen Theorie des Geschmacks ab. Welche Erkenntnisse bietet sie? Trotz ihrer ausgeklügelten Wahrheiten, ihrer diversen Benennungen und Einsichten in die einzelnen Schritte der ›gustatorischen Transduktion‹ entzieht sich bis heute der genaue Wahrnehmungsvorgang, also die ›Umcodierung‹ der physischen Sinnesdinge in ›elektrische Informationen‹, die sich an den Geschmacksporen auf der Zunge ereignet, einer naturwissenschaftlichen Erklärung. »Es ist weiterhin ein ungelöstes Rätsel der Physiologie, dass der Reiz für eine Geschmacks-wahrnehmung sich nicht abbilden lässt auf die Reize für die Erregung der beteiligten Chemorezeptoren.«<sup>25</sup> Die moderne Sinnestheorie vermag kaum etwas darüber auszusagen, ob der Geschmackseindruck ›süß‹ von einer in den Kuchen hineingearbeiteten Trockenfrucht oder von einem Stück Zucker herröhrt oder ob dieser Kuchen bloß für *meinen* Geschmack zu süß geraten ist. Das sind gastrosophische Fragen des Geschmacks und einer ästhetischen Geschmacksreflexion, die von einer physiologischen Wahrnehmungstheorie durch die rätselhaften Mechanismen einer ›gustatorischen Transduktion‹ und so genannter ›gustofazialer Reflexe‹ ignoriert werden. Kaum verwunderlich, dass sachkundige Kritiker daher zu beden-

ken geben: »Geschmack und Geruch sind mysteriöse Sinne geblieben, ganz im Gegensatz zu einem annähernd vollständigen Verständnis anderer Sinne.«<sup>26</sup>

Indessen scheint die zeitgenössische Sinnesphysiologie elementare Einsichten der empiristischen Wahrnehmungstheorie des griechischen Philosophen Epikur bloß zu variieren. Seine Theorie geht von der feinstofflichen oder, griechisch gesprochen, der *atomaren* Beschaffenheit des sinnlich Wahrgenommenen aus, das die Geschmacksempfindung bewirkt. Epikur denken die Wahrnehmung so, dass von den Dingen ein ununterbrochener Strom feinster Stoffe oder Atome oder, wie man heute sagt, Moleküle und Ionen etc. abfließen und nach langer mysteriöser Reise und wechselhafter Überfahrt schließlich irgendwo im Gehirn landen. So fließt zwischen Leib und Dingen nach der Passung der Poren ein ständiger Strom des Gleichen zum Gleichen. Aristoteles findet die Tatsache, dass jede Wahrnehmung mittels einer Berührung der Sinne durch die Sinnesdinge zustande kommt, nur deshalb »höchst seltsam«<sup>27</sup>, weil durch diese atomistische oder physiologische Erklärung selbstverständlich alle Sinne – also auch die edlen Fernsinne des Sehens und Hörens – als Derivate und Varianten des primitiven Nahsinns des Schmeckens oder Riechens aufzufassen sind. Der Philosoph und Poet Lukrez, ein Vertreter der epikureischen Aisthetik, erklärt den Sachverhalt, wieso man Saures, Bitteres, Süßes, Würziges, Scharfes, Herbes schmeckt und ölige, scharfe, ziehende, flüchtige, stechende Gerüche empfindet, durch die Existenz von entsprechenden eckigen, glatten, kugeligen, runden, krummen, spitzen, gebogenen Atomen und Atomverbindungen. Mit anderen Worten: Schon in der antiken Philosophie der Atomisten wird die Sinneswahrnehmung auf die Rezeption von molekularen Strukturen und Gebilden zurückgeführt, die für eine gustatorische Transduktion zwischen Außending und Sinnesorgan sorgen. Allerdings denkt die philosophische Geschmackstheorie der Epikureer nicht an die Möglichkeit von bloß vier oder fünf, sondern von im Prinzip *endlos vielen* Geschmackserfahrungen und der damit verbundenen Lustfülle. Alles, schreibt Lukrez, »das sanft die Sinne bezaubert, kann nur aus Urköörpern einer bestimmten Glätte bestehen. Umgekehrt wird das als rau und lästig Empfundene immer auch als Gebilde aus rauen Urköörpern aufgedeckt werden. Einige Atome gelten mit vollem Recht nicht als glatte, auch nicht als gekrümmte, mit hakigen Spitzen gespickte, zeigen vielmehr nur mäßig vorstehende Ecken. Mit diesen können sie eher kitzeln die Sinne als grob sie verletzen.«<sup>28</sup> Was bereits von der epikureischen Wahrnehmungslehre vertreten wurde, findet sich in der Biochemie unserer Tage naturwissenschaftlich erklärt wieder: Man geht davon aus, dass ›lange,

---

26 | Korsmeyer, Making Sense of Taste, 74

27 | Aristoteles, Über die Seele, 404b13ff

28 | Lukrez, De rerum natura, II 422-425

scharf-kantige Moleküle als Bittergeschmack wahrgenommen werden, süße Geschmacksstoffe eher »glatte Moleküle« aufweisen und so weiter.<sup>29</sup> Trotz dieser Annäherung an die materialistische Erkenntnistheorie der Epikureer seitens der modernen Molekularbiochemiker besteht doch eine fundamentale Differenz zwischen ihnen. Epikur erweitert seine physiologische Wahrnehmungstheorie durch einen *gastrosophischen Hedonismus*, der den *Sinn für Geschmack* als das Resultat und Glück einer kulinarischen Lebenskunst begreift. Dadurch wird eine physiologische Aesthetik des Geschmacks als Sinneswahrnehmung in eine kulinarische Ästhetik des *guten Geschmacks* – als eines durch ethische, lebenskünstlerische Praxis gut auszubildenden Erkenntnisvermögens wohl schmeckenden Essens – integriert und so im Ansatz ein *gastrosophischer Geschmacksbegriff* entwickelt. Diesen entscheidenden Schritt geht die zeitgenössische naturwissenschaftliche Theorie des Geschmacks nicht. Sie bleibt beim Physiologismus der gustofazialen Reflexe stehen: Während für den hedonistischen Epikureer nichts besser die Höhe der Verfeinerung repräsentiert als die verschiedenen Geschmäcker eines feinen Mahls, sind für den Biologen die molekularen Mechanismen, die dem Geschmack zugrunde liegen, das Wesentliche.

Der sinnessphysiologischen Weisheit letzter Schluss bleibt jener alt hergebrachte Irrglaube der traditionellen philosophischen Ästhetik, der zu folge der Geschmack der Wahrnehmungssinn mit dem geringsten Differenzierungsvermögen und unter den Sinnen der »primitivste« (ebd.) sei. In einer einflussreichen Studie heißt es lapidar: »Geschmack ist der ›arme Bezug‹ in der Familie der Sinne. Er ist darin arm, nur eine beschränkte Menge an Qualitäten der Gesamtheit der menschlichen Erfahrung beizusteuern.«<sup>30</sup> Sogar Naturwissenschaftler, die sich selbst als »Verteidiger des Geschmacks« verstehen, gelangen zu dem immer gleichen, deprimierenden Ergebnis einer physiologischen Sichtweise und ihrer erkenntnistheoretischen Bedingungen: »Der einfachste Test, um den Geschmacksanteil eines wohl schmeckenden Gerichts oder eines guten Weins zu erkennen, besteht darin, die Nase zuzuhalten – was an sensorischen Empfindungen übrig bleibt, wird durch den Geschmackssinn hervorgerufen. Er beschränkt sich auf die vier Grundqualitäten salzig, sauer, bitter und süß. Damit lassen sich natürlich nicht die Feinheiten einer guten Küche und einen edlen Weins wahrnehmen. Der Geschmackssinn ist ein recht grobes Sinnesinstrument, mit dem sich zwar eine saure Gurke von einer süßen Banane unterscheiden lässt, der aber nicht den nuancierten Essgenuss eines Feinschmeckers erlauben würde.«<sup>31</sup> – Was ist mit einer Theorie des Geschmacks anzufangen, welche die geschmackliche Wahrnehmung *bewusst behindert*, indem sie zu einem Schmecken bei zugehaltener Nase

29 | McLaughlin/Margolskee, The sense of taste, 538

30 | Geldard, The Human Senses, in Korsmeyer, Making Sense of Taste, 75

31 | Hatt, Botschaften der Zunge, 229

zwingt, um dann festzustellen, dass der Geschmackssinn ein grobes Sinnesinstrument sei, weil er offenbar die Feinheiten einer guten Küche auf vier oder bestenfalls fünf Grundqualitäten reduziert? Würde man nicht von einem wissenschaftlichen Geschmacksbegriff erwarten, dass er gerade die lebensweltliche Funktionsweise und realen Erkenntnisleistungen desjenigen Geschmacksvermögens erklärt, das den nuancierten Essgenuss eines Feinschmeckers ermöglicht? Anbetracht dieser programmatischen Defizite und Unerklärlichkeiten des naturwissenschaftlichen Physiologismus tritt die unterschätzte Wirkung der alten Philosophie und deren antihedonistischen Ästhetik zutage, die für eine bemerkenswerte (aber zu wenig bemerkte) Kontinuität zwischen ihrer metaphysischen Sinneshierarchie und dem naturwissenschaftlichen Verständnis des Geschmacks als einem ›niedrigen‹ Erkenntnisvermögen sorgt: Heute wird die von der philosophischen Wahrnehmungstheorie postulierte Primitivität des Geschmacksinns durch die Sinnesphysiologie bewiesen. Indessen scheint es aber eher so, dass der Physiologismus des Geschmackssinns die rationalistische Anthropologie der Philosophen bloß fortsetzt und *naturwissenschaftlich rationalisiert* – »verkleidet in der Glaubwürdigkeit von empirischen Studien«<sup>32</sup>.

### Aisthetik des Geschmacks

Ein erster Schritt zu einer gastrosophischen Aisthetik des Geschmacks besteht darin, das Wahrgenommene nicht auf das Abstraktum eines ›sinnlich Gegebenen‹ zu reduzieren oder mit einem ›Sinnesreiz‹ gleichzusetzen. Hegel bringt dieses reduktionistische und ungastrosophische Geschmacksverständnis treffend auf den Punkt, wenn er meint, dass der Geschmack nur »mit dem Materiellen als solchem und den unmittelbar sinnlichen Qualitäten desselben« beschäftigt sei. Daher können es, so Hegel weiter, dieser Sinn »nicht mit den Gegenständen der Kunst zu tun haben«, weil »das Sinnliche im Kunstwerk ausschließlich mit dem Ideellen des Gedankens« verbunden sei.<sup>33</sup> Freilich verhält es sich in der Sache komplett anders: Der Gegenstand des kulinarischen Geschmacks ist weder etwas Materielles als solches noch sind seine sinnlichen Qualitäten unmittelbar gegeben. Vielmehr hat dieser Sinn eine Kunst zum Gegenstand – nämlich die Kochkunst (bzw. die Landbaukunst), d.h. ihr Gegenstand ist ein kulinarisch (agrarisch) *erzeugtes Produkt*. Wenn ›das Sinnliche‹ in einem erzeugten Produkt wie einem Kunstwerk ausschließlich ›mit dem Ideellen des Gedankens‹ verbunden ist, wie Hegel in diesem Punkt ganz richtig sieht, dann gilt dies gerade für die Geschmackssache: Das geschmacklich Wahrgeommene ist stets ein Kunstwerk, dessen Hervorbringung nicht ohne

---

32 | Korsmeyer, Making Sense of Taste, 74

33 | Hegel, Ästhetik I, 61

Begleitung von tausenderlei Gedanken und Kenntnissen zustande kommt. Allen kulinarischen Werken, allen zum Genuss produzierten Dingen, die wir essen, liegt ein geschmackssinnliches Denken zugrunde, das um die Essbarkeit und Schmackhaftigkeit der hergestellten Speisen weiß und dieses Wissen in sein Werk setzt.

Eine lange Geistesgeschichte hat uns an die skurrile Vorstellung gewöhnt, dass wir ›unmittelbare Materialqualitäten‹, ›sinnlich Gegebenes‹ und ›Reize‹ schmecken würden – so als ob wir beim Sehen nur die Spektralfarben sehen würden. Doch ebenso selbstverständlich wie wir mit unseren Augen die bunte Welt der Dinge erfassen, besteht auch die Welt, mit der unserer Geschmack zu tun hat, aus solchen Dingen und Phänomenen wie Äpfeln und Möhren, Kiwis aus Neuseeland, Bio-Schokolade, Süßrahm-Butter, dampfendes Gemüse, probiotische Joghurts, tiefgefrorene Fischstäbchen und lokales Bier mit Salzgebäck. Der ›Gegenstand‹ und das ›Sinnending‹ des Geschmacks sind die unzähligen und mannigfaltigen Erscheinungsformen von Essbarem, von Geschmäckern und Geschmackssachen, von kulinarischen (und agrarischen) Kunstwerken. Jean Anthelme Brillat-Savarin hatte sich einem gastrosophischen Geschmacksverständnis angenähert, als er gegenüber dem Physiologismus von bloß vier Geschmackswahrnehmungen einwendete: »Die Geschmäcke sind unzählig.«<sup>34</sup> Allerdings führt es wiederum in einen ähnlich ›wierschrötigen‹ Atomismus, wenn er dann diese Unzähligkeit »auf unendliche Reihen einfacher Geschmäcke« (ebd.) zurückführt. Denn auch die Rede von einfachen Geschmäckern legt eine falsche Abstraktion der realen Gegenstände der geschmacklichen Wahrnehmung nahe. Es sind nicht ›einfache Geschmäcker‹, sondern *rostrote Weintrauben, krosse Pommes frites, dampfendes Rochedorf-Soufflé*, ein *Pastinaken-Kartoffel-Auflauf* und die unendliche Reihe *solcher Geschmäcker*, um die es einer Theorie des Geschmacks gehen sollte. Dann wird auch klar, dass es so viele Geschmäcker gibt, wie es Begriffe gibt, die diese benennen können. Im Prinzip sind tatsächlich unzählige Geschmacksbegriffe denkbar, die nur durch die Grenzen einer Sprache und der individuellen oder kollektiven Kenntnisse (Begriffe) eingeschränkt, aber ebenso ›in unendlicher Reihe‹ möglich werden. Schmecken bedeutet in diesem Sinne, irgendetwas als dieses so-und-so zu identifizieren. Darum heißt ›etwas wahrzunehmen‹ auch, es als ein bestimmtes, gewusstes, wahres Etwas wahrzunehmen und es gleichzeitig als dieses (so-und-so) zu erkennen, zu verstehen, zu wissen. Deshalb sind *Sinnewahrnehmungen* per se *Erkenntnisprozesse* und deshalb ist der Geschmack als Sinnestätigkeit der Geschmack des jeweils Wahrgenommenen, sofern der Wahrnehmende *einen Sinn dafür* hat, ein Verstehen, Wissen, Kenntnisse davon hat: Dies müsste der Grundgedanke einer philosophischen Aisthetik des Geschmackssinns sein, welche die Verkürzungen sowohl der

34 | Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks, 14

traditionellen Metaphysik und deren Sinnestheorie als auch der naturwissenschaftlichen Sinnesphysiologie umgeht, um sich der phänomenalen Welt des Essens zu öffnen.

Typische Fragen der geschmacklichen Wahrnehmung sind daher: Ist diese Avocado reif? Ist dieses Gericht eine Suppe aus pürierten Möhren oder aus Kürbis? Passt dazu Schmand oder eher Blauschimmel-Käse? Schmeckt die Schokolade mit einem höheren Schokobutteranteil besser als die mit geringerem? Was ist von der Kombination von Mousse au Chocolate mit Chili-Aroma zu halten? Warum sollten hart kochende Kartoffeln für Kartoffelsalat nicht so geeignet sein wie mehlig kochende? Ist das Gelee zu wabbelig? Fühlt sich das Frittierte so knusprig an, wie man es sich wünscht? Wenn nicht, was wäre zu tun? Sind die Krabben aus indischer Aquakultur? Sind ›dies‹ Paprikaschoten aus kontrolliert biologischem Anbau? Und so weiter. Schon diese kleine Liste macht deutlich: Die Frage des Geschmacks darauf zu reduzieren, ob es sich dabei um einen gustatorischen Reiz der Zungenpapillen, um sinnlich Gegebenes etc., ob es süß oder salzig, bitter oder sauer schmeckt, verlangt nichts weniger als das Wesentliche, das kulinarische Ding an sich, zu erkennen. Die kurze Liste alltagsweltliche Geschmacksfragen lässt hingegen erkennen, dass eine Theorie des Geschmacks nicht nur mit dem Genuss von bereits fertig zubereiteten Dingen zu tun hat. Zwar legt das herkömmliche Bild vom Feinschmecker die Vorstellung nahe, der Wahrnehmende, das Subjekt des Geschmacks sei jemand, der Kochkunst bloß rezipiert und Speisen wahr- bzw. ›zu sich nimmt‹, die ihm irgendwie – ja wie eigentlich? – gegeben sind, d.h. von Anderen zubereitet und serviert werden. Doch der Schmeckende ist nicht nur das genießende Selbst, der Essende. Auch der Kochende und Einkaufende gebraucht seinen Geschmackssinn, ist ein schmeckender Mensch.

Weit stärker als bei der genießenden Geschmackswahrnehmung wird geschmackliche Urteilskraft bei der Essenszubereitung aktiviert und ausgebildet (und bei der Essensbesorgung als Verstandestätigkeit benötigt und eingesetzt). Während der Genießende – der Feinschmecker im herkömmlichen Verstand – sinnlich gegebene Geschmackssachen bloß beurteilt, indem er das Vorgegebene nur noch ›nachschmeckt‹, dringt das kulinarisch tätige, kochende Selbst – der neue Feinschmecker oder Gastrosof – in komplexere Regionen der Geschmackswelten und ihrer Begriffe vor: Der Selbstkochende schafft *Geschmäcker*. Und selbstverständlich wird, einmal abgesehen von Berufsköchen, jeder, der kocht (und dafür einkauft), am Ende sein Werk auch genießen. An der geschmacklichen Wahrnehmungstätigkeit des kulinarisch tätigen Selbst wird erkennbar, dass der Geschmackssinn nicht in einer primitiven Rezeptivität und affizierten Passivität, sondern allenthalben durch Kreativität und spontaner Aktivität funktioniert – die eben all diejenigen praktizieren und kultivieren, die kulinarisch tätig sind. Begreift man das Kochen als eine Form des Schmeckens,

weil dabei Geschmäcker ausgewählt, verändert und kreiert werden, tritt eine weitere Komponente eines gastrosophischen Geschmacksverständnisses hervor: Der Koch hat bereits eine Geschmacksidee im Sinn noch vor jeder Wahrnehmung (Perzeption). Sein Gegenstand ist mitunter nicht in sinnlicher Nähe, sondern in imaginärer Ferne, weil der Geschmackssinn auch die gedankliche, wissenschaftliche Vorwegnahme (Antizipation) des Schmeckens beinhaltet. Der imaginäre und phantasievolle Geschmack liegt der kulinarischen Kreativität zugrunde und geht insofern weit über die unmittelbare Wahrnehmung von sinnlich gegebenen Geschmackssachen hinaus. Außerdem weitet sich das Ideelle des Geschmacks noch über das Kochen und Genießen hinaus auf den Einkauf aus: Auch das Einkaufen ist ein Schmecken, ein Vorgeschmack. Im vorschmeckenden Einkauf zeigt sich vielleicht am deutlichsten, dass der angeblich primitive Geschmacks-sinn weltumspannende Realitäten und Kausalitäten umfasst und auf Wissen und viel Kenntnissen basiert, die eine differenzierte Auswahl erforderlich machen. Das vorschmeckende Auswählen von Nahrungsmitteln beweist in einem zwar weniger komplexen Maße als beim kreativen Kochen, aber besser einsehbar als beim gewöhnlichen Genießen, dass der Geschmack – anders als die gängige Theorie meint – schlechterdings ein *theoretischer Sinn* ist, der von Erkenntnis und begrifflichem Wissen lebt.

Spricht man gastrosophisch vom Geschmack (als dem Sinn für kulinarische Dinge) ist dabei an jenes, oft implizite und mehr oder weniger ausgebildete Alltagswissen zu denken, das einen dazu befähigt, bestimmte Dinge als Lachs oder Hering, Vollkornschwarzbrot, Mangos, Kapern, regionalem Feldsalat etc. *wahrzunehmen*. Der *Geschmack*, als Sachkenntnis und Urteilskraft im Bereich von Nahrungsmitteln und Gerichten, umfasst das (meistens diffuse) *Wissen* über deren Herkunft und Herstellungsweise und begründet die Wahl des jeweiligen Essens. Das Ausmaß dieses Wissens kann extrem unterschiedlich sein. Und zweifelsohne geht es einer gastrosophischen Ästhetik darum, dass jeder Mensch über ein möglichst großes Wissen verfügt und in diesem Sinne einen guten *Geschmack* ausbildet. Doch unabhängig von der Frage und der Schwierigkeit, ob sich ein solcher guter Geschmack allgemeingültig bestimmen lässt (oder bestimmen lassen muss), ist ein ganz anderer, grundlegender Sachverhalt hervorzuheben. Die Tatsache nämlich, dass die geschmackliche Wahrnehmung auf recht komplexem Wissen und detailreichen Sachkenntnissen, gewissermaßen auf einer eigenen, essthetischen Wissenschaft beruht, die solche weit reichenden Lebensvollzüge wie das Einkaufen, das Kochen und das Tafelvergnügen ermöglichen. Dies widerlegt nicht nur die geläufige Vorstellung vom Geschmack als einem niedrigen Sinn. Darüber hinaus ergibt sich, dass ein *gastrosophisches* Geschmacksverständnis einen Weg bietet, den sachlichen Zusammenhang zwischen *Essen und Wissen begrifflich* zu erfassen. Denn die Einsicht, dass Schmecken auf Wissen basiert, führt zu der Schlussfolgerung, dass eine Geschmackstheorie, welche den gängigen

Verkennungen sowohl einer metaphysischen Philosophie der Sinne als auch einer naturwissenschaftlichen Physiologie der Sinne enträt, nicht als eine Aisthetik der Sinneswahrnehmung durchgeführt werden kann. Statt dessen ist eine Theorie des kulinarischen Geschmacks als eine Ästhetik zu formulieren, die das Essen, also die Dinge des Schmeckens, in den Kontext einer *Lebenskunst* stellt. Aus dieser Perspektive wird begreiflich, dass der gesellschaftlich und individuell ausgebildete *Sinn für Geschmack* den Menschen allererst jene ›sinnliche‹ Wahrnehmungsfähigkeit verleiht, ohne die sie nicht wüssten, was sie schmecken – ohne die das Geschmeckte sinnlos wäre.

### 3.3. Geschmack als Lebensstil

Eine bis heute verbreitete Redensweise spricht vom ›Geschmack‹, nicht um die Sinneswahrnehmung und ein Sinnesorgan zu bezeichnen, sondern um eine Lebensweise zu umschreiben, die ein bestimmtes Wertesystem ausdrückt. Die Wortbedeutung dieses *metaphorischen* Geschmacksbegriffs beginnt mit der Formierung der bürgerlichen Gesellschaft der Moderne seit dem 17. Jahrhundert. Diese Entwicklung spiegelt sich ideengeschichtlich wieder unter anderem in Balthasar Gracians Lehre vom *bon gusto*, Christian Thomasius' Theorie eines *gesitteten Geschmacks* und schließlich in Kants *Geschmacksästhetik*, die seitdem diese Sprachregelung rechtfertigt und sowohl den Diskurs der philosophischen Ästhetik als auch den allgemeinen Sprachgebrauch beherrscht.<sup>35</sup> Hier braucht der allmählichen Populalisierung der Rede vom Geschmack nicht im Einzelnen nachgegangen werden.<sup>36</sup> Die Vergegenwärtigung genügt, dass der *ästhetische Geschmacksbegriff* gewöhnlich keinerlei Bezug zum kulinarischen Geschmack hat. So sagt man, jemand ›habe Geschmack‹ und meint damit, dass sich diese Person auf eine bestimmte Weise kleidet, oder dass sie sich mit Kunst, mit ›Schönem‹ beschäftigt und über ›geistreiche Dinge‹ sachkundig urteilt, oder dass sie sich auf eine ›stilvolle‹ Weise einzurichten weiß, und so weiter. In der Blütezeit des Bürgertums hatte sich ein sehr detailliertes Ideal des ›guten Geschmacks‹ herausgebildet, das den ›bürgerlichen Lebensstil‹ diktierte und die Alltagsästhetik der herrschenden Klasse von der Lebensweise der sozialen Unterschichten (als ›proletarisch‹ bzw. ›unästhetisch‹) abgrenzte – und gleichzeitig zu deren normativen Richtmaß erhob. Der französische Kulturtheoretiker Pierre Bourdieu hat in einer umfangreichen Studie den sozialen Distinktions- und Herrschaftscharakter des bürgerlichen »Klassengeschmacks« für das Nachkriegs-Frankreich analysiert und damit die historische Relativität dessen Geltung enthüllt.<sup>37</sup> Ein kulturoziologischer Blick auf die Gegenwart lehrt, dass an die Stelle des gesellschaftlichen Ideals eines im modern-bürgerlichen Sinne ›guten Geschmacks‹ inzwischen eine postmoderne Beliebigkeit von Lebensstilen und Geschmäckern getreten ist.<sup>38</sup> Doch trotz dieser Diskontinuität des gesellschaftlichen Geschmacks existiert eine in unserem Kontext bemerkenswerte Kontinuität im Gebrauch des Geschmacksbegriffs: Bis heute werden Dinge des Lebensstils – der Lebenskunst, der Alltagsästhetik – mit der Kategorie *Geschmack* umschrieben und bis heute wird dabei *nicht* an den kulinarischen Geschmack, nicht an die Praxis des Essens als (möglicher) Le-

<sup>35</sup> | Ferry, Der Mensch als Ästhet

<sup>36</sup> | Lemke, Ethik des Essens, 349ff.

<sup>37</sup> | Bourdieu, Die feinen Unterschiede

<sup>38</sup> | Schulze, Die Erlebnisgesellschaft; Fichtner, Tellergericht: Die Deutschen und das Essen

benskunst und als (mögliches) ästhetisches Urteilsvermögen gedacht. So kommt es, dass die Beurteilung des ›Geschmacks‹ einer Zeit oder einer Person immer noch selten mit dem kulinarischen Lebensstil und der fraglichen Ästhetik ihrer Küche in Verbindung gebracht wird.

Während Bourdieu den Geschmacksbegriff auch explizit auf die kulinarische Lebenskunst bezog und anhand des Geschmacks des Essens (bzw. des individuellen oder kollektiven Ernährungsstils) die soziale Position und kulturelle Identität der betreffenden Person oder Bevölkerungsschicht rekonstruierte, gehört die Frage, wie sich jemand ernährt, was er isst, welche Küche er lebt, gemeinhin nicht selbstverständlich zum Indiz seines ›ästhetischen Geschmacks‹. Die populäre Wertschätzung, die beispielsweise der Kunst als einer Sache des gesellschaftlichen Geschmacks entgegengebracht wird, bleibt der kulinarischen Lebensweise verwehrt, obschon sich – wie bereits deutlich wurde – in diesen Dingen seit einiger Zeit einiges tut. Doch es scheint in weiter Ferne zu liegen, wenn es überhaupt jemals dazu kommen sollte, dass Kochen und Esskultur als gesellschaftlich angesehene und wertgeschätzte Ausdrucksformen der ›Hochkultur‹ gelten. Das sieht man schon daran, dass die staatliche Kulturförderung Museen, Konzerten, Theaterhäusern und den damit verbundenen Künsten zu Gute kommt, von einer vergleichbaren Förderung der Esskunst jedoch nicht die Rede sein kann. Die beschränkte, ungastrosophische Vorstellung von Kultur (im Sinne von ›Hochkultur‹ und ihren Ausdrucksformen des ›gesellschaftlichen Geschmacks‹), die sich in dieser Politik niederschlägt, dominiert auch die Lehre und Forschung an Hochschulen und anderen Bildungseinrichtungen. Schon an der Tatsache, dass jede ernsthafte, theoretische Beschäftigung mit dem Essen als unwissenschaftliche Neigung belächelt wird und vom Kanon der etablierten Wissensformen ausgeschlossen ist, lässt sich ermessen, wie weit entfernt der kulinarische Geschmack bzw. der ganze Themenkomplex des Essens, seiner Erzeugung, Bereitstellung, Beschaffung, Zubereitung und Verspeisung von der ihm gebührenden, gastrosophischen Anerkennung und gesellschaftlicher Selbstverständlichkeit liegt. Zwar werden in diversen Forschungsfeldern und Wissenschaften einzelne Teilespekte des Nahrungsgeschehens behandelt. Aber eine gastrosophische Wissenschaft vom Essen, die alle essentiellen Weltbezüge berücksichtigt und die bislang untereinander unverknüpften Fragmente der Sache zu einem Ganzen verbindet und vernetzt, steckt noch in ihren Anfängen.<sup>39</sup> Freilich ist die Konsolidierung einer solchen Wissenschaft vom Essen, zu der auch die vorliegende Ästhetik einen Beitrag leisten soll, dringend erforderlich, um dem kulinarischen Geschmack als kultureller Leistung und Lebenskunst die nötige Wertschätzung und gesellschaftliche Anerkennung zu verschaffen. Ein tragender Grundgedanke lautet diesbezüglich: Eine Kunst des Essens steht in ihrer Komplexität ebenso wie in ihrer Bedeutung

für die Gesellschaft anderen Künsten in nichts nach. Stärker sogar als in der Kunst und im Kunstgeschmack bildet sich Kultur, hier verstanden als allgemeine gesellschaftliche Lebensweise, in der Küche und im kulinarischen Geschmack ab. Denn diejenigen, die keine Künstler sind und die Beschäftigung mit Kunst, ihrer Produktion wie Rezeption, nicht zu den wichtigen Dingen ihres Lebens zählen – und das ist ja die Mehrheit der Menschen –, können auch ohne diesen ›Geschmack‹ (an der Kunst) auskommen. Anders aber verhält es sich mit dem kulinarischen Geschmack. Egal was wir tun und lassen, diese Geschmacksfragen kann uns keiner abnehmen: Weil alle sich tagtäglich zu den kulinarischen Dingen verhalten müssen, zeigt jeder, *welchen Geschmack* er hat und lebt – und welchen nicht.

Die verbreitete Auffassung, ›dass sich über Geschmack nicht streiten lässt‹ – *de gustibus non est disputandum* –, weil jeder einen anderen habe, bestätigt zunächst die lebenspraktische Bedeutung des Geschmacks als Ausdrucksform und Indikator der eigenen Lebensweise. Mithin unterstützt sie die Kritik an einem physiologischen Geschmacksverständnis. Denn wenn es stimmen sollte, dass jeder Mensch einen eigenen Geschmack hat, dann ist der Glaube an nur vier oder fünf Grundgesmäckern unsinnig, weil er verkennt, dass es so viele Geschmäcker und subjektive Erfahrungen jener Grundgesmäcker gibt, wie es Menschen gibt. Mit der Vorstellung vom geshmäcklerischen Subjektivismus verbindet sich indessen auch die Behauptung, dass Geschmackssachen wegen ihrer Relativität kein Gegenstand allgemein verbindlicher Bewertungen seien. Denn, wenn jeder einen anderen Geschmack hat, dann kann es keinen, von Allen geteilten, richtigen oder falschen, guten oder schlechten Geschmack geben. Demnach wäre der eigene Gusto frei von normativen Geboten, moralischer Verantwortung und sachlicher Begründung: Über Geschmack und erst recht über kulinarischen Geschmack lasse sich nun einmal nicht streiten. Den Gemeinplatz, dass ›jeder einen eigenen Geschmack‹ habe, konsequent zu Ende gedacht, führt zu der unplausiblen Schlussfolgerung, dass es demnach überhaupt keinen allgemeinen und nicht-subjektiven Geschmack geben kann und jene subjektiv-allgemeine Wahrheit oder Intersubjektivität eines ästhetischen Geschmacksurteils, die sich der Vernunfttheoretiker Kant als erster klarmachte (siehe unten), eine ›Schnapsidee‹ sei. Das Erstaunliche an dem gut gepflegten und gerne bemühten Topos vom Relativismus des subjektiven Geschmacks ist seine leicht durchschaute Unwahrheit: Leben nicht ganze Industriezweige von der dauerhaften Einhelligkeit des Geschmacksurteils unter Millionen von Menschen – ihrem gemeinsamen Wohlgefallen an McDonalds' Speiseangebot – um hier nur das schlagkräftigste und unwahrscheinlichste Beispiel unter vielen andern anzuführen? Jede Mensa und Kantine, jeder noch intakte Familientisch, jedes Festessen und alle anderen Formen von Gemeinschaftsmählern und Mahlgemeinschaften belegen den *Gemeinsinn*, den intersubjektiven Konsens des kuli-

narischen Geschmacks und widerlegen zugleich die geläufige Behauptung, jeder habe einen anderen und nur seinen eigenen subjektiven Geschmack.

Lediglich in einem Punkt trifft der Relativismus des kulinarischen Geschmacks tatsächlich zu: Es mag sein, dass Ihnen Kapern und erst recht Kapern mit in Butter gedünsteten Kohlrabistiften schmecken, aber mir werden das eine noch das andere – vielleicht, weil mir von Kapern unwohl wird. Eine *physische Unverträglichkeit* und eine *geschmäcklerische Vorliebe* gegenüber diesem oder jenem sind zweifelsohne triftige Gründe und Beweise für einen Subjektivismus und die Ideosynkrasie des Geschmacks. Doch diese Fälle schließen nicht den für eine gästrosophische Ästhetik entscheidenden Sachverhalt aus, dass Sie und ich den Geschmack an einem anderen Gericht, beispielsweise an gekochten Salzkartoffeln mit gedünsteten Karotten und Petersilie teilen, und gegebenenfalls – nämlich unter der Voraussetzung, dass wir über dererlei Dinge miteinander reden und zu philosophieren wissen – darin *übereinkommen könnten*, dass dieses Kartoffel-Karotten-Gericht nicht sonderlich ›gut‹ schmeckt, wegen der mehligsten und versalzenen Kartoffeln, wegen der, in diesem Fall unzweckmäßig, in dicke Scheiben geschnittenen und der folglich nicht weich genug gekochten und zumal geschmacklosen Möhren und darüber hinaus wegen der unnötig welken Petersiliespuren. Entscheidend ist: Um die Frage, ob uns der Geschmack dieses kulinarischen Werkes (wie jedes anderen Essens) ›gut gefällt‹, müssen wir in einen praktischen Diskurs treten und können unser Tischgespräch dazu nutzen, um über diese ›Geschmacksfrage‹ zu disputieren – wer redet von Streit? Über Geschmack ist nicht zu streiten, sondern ein sachkundiger Disput zu führen. Damit sind wir an dem Punkt angelangt, die für die gästrosophische Ästhetik entscheidenden zwei Grundhaltungen gegenüber dem Kulinarischen und mithin gegenüber dem Essen als Lebenspraxis erörtern zu können: dem ästhetischen und dem nicht-ästhetischen Geschmack. (Um begrifflich zu markieren, dass es bei ihrer Charakterisierung nicht um ästhetische Fragen im Sinne der Kunst und des Kunstgeschmacks geht, bezeichne ich den kulinarisch-ästhetischen auch als *essthetischen* Geschmack, mit der entsprechenden Abgrenzung zum nicht-essthetischen Geschmack.)

### **Essthetischer und nicht-essthetischer Geschmack**

Um sich den Gegensatz zwischen einem essthetischen und einem nicht-essthetischen Geschmacksurteil klar zu machen, kann die in der philosophischen Ästhetik bis heute gebräuchlichste Systematik, die von Kant herangezogen werden. Gleichzeitig lässt sich zeigen, dass der Kantischen Theorie des ästhetischen Geschmacks tatsächlich gästrosophisches Gedankengut zugrunde liegt und insofern bei ihm der systematische Gebrauch des Geschmacksbegriffs – im Unterschied zu den vielen Philosophen, die

sich auf seine Ästhetik berufen – eine gewisse sachliche Berechtigung hat.<sup>40</sup> Die sachliche Bestimmung des ›Geschmacks‹, d.h. des Ästhetischen aus dem Kulinarischen, spricht Kant deutlich an: »Jedermann sagt«, so Kant, »Hunger ist der beste Koch«, um diesem Gemeinplatz im nächsten Schritt entgegenzuhalten: »Mithin beweist ein solches Wohlgefallen keine Wahl nach Geschmack.«<sup>41</sup> Kant bekräftigt diesen Gegensatz an anderer Stelle: »Der Hunger aber und die Befriedigung desselben (die Sättigung) ist ganz was anders als der Geschmack.«<sup>42</sup> Dementsprechend zeigt sich eine nicht-ästhetische Haltung gegenüber dem Essen darin, dass das *angenehme Gefühl des Sattseins* das einzige oder zumindest das vorrangige Kriterium für ›gutes Essen‹ und für den eigenen ›Sinn für Kulinarisches‹ abgibt. Im Gegensatz zu dieser nicht-essthetischen Haltung besagt Kants berühmte Formel des vom Sättigungsbedürfnis ›freien‹ und ›interessenlosen Wohlgefallens‹: Eine ästhetische Einstellung legen alleine diejenigen an den Tag, welche das Essen danach beurteilen, ob und wie es schmeckt, statt sich dafür zu interessieren, ob es ordentlich abfüllt. Ästheten bestimmen den Sinn fürs Kulinarische nicht über das funktionelle Interesse an der Sättigung, sondern »rein« über die Lust an seinem guten Geschmack. Die programmatiche Gegenüberstellung von einer rein ästhetischen und einer nicht-ästhetischen Haltung, die sich aus Kants Systematik für eine Philosophie des kulinarischen (des essthetischen und nicht-essthetischen) Geschmacks gewinnen lässt, kann indessen nicht ohne Korrekturen übernommen werden. Denn die kantianische Prämisse, dass wir zur Ermöglichungsbedingung einer ästhetischen Einstellung zum Essen gar kein Interesse daran haben dürfen, ob es sättigt, sondern es »rein« danach beurteilen (sollen), ob es geschmacklich gut gefällt und insofern ein schönes Essen ist, geht über sein Ziel hinaus. Dass die kulinarische Ästhetik auf die Kosten der Sättigung geht, mag vielleicht im Kontext der wegen ihrer kleinen Portionen berühmt-berüchtigten Nouvelle Cuisine stimmen. Doch in der *Alltagspraxis*, also bezogen auf eine gute Alltagsküche, überstrapaziert ein derartiger Essthetizismus die Idee und den Reiz an einer ästhetischen Haltung zum Essen. Denn es tut dem Sinn für kulinarisch Gutes keinen Abbruch, wenn zur Ästhetik des Essens auch gehört, dass es sättigt und neben dem geschmacklichen Wohlgefallen auch dem leiblichen Wohl schmeichelt. (Und sei es nur, wie bei der japanischen und chinesischen Ästhetik des Essens, durch eine List der gastosophischen Vernunft, die dafür sorgt, dass nach einem schönen Mahl, das wegen seiner kleinen Rationen das Hungergefühl nicht zu vertreiben vermag, zu guter Letzt ›Reis satt‹, also Füllendes, aber geschmacklich Fades gereicht wird.) Mit anderen Worten: Der essthetische Geschmack muss nicht, wie es bei Kant der Fall ist, in

40 | Dazu ausführlich: Lemke, Ethik des Essens, 204-217

41 | Kant, Kritik der Urteilskraft (§ 5), 47

42 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht (§ 25), 467

einem kategorischen Widerspruch zu unseren leiblich-sinnlichen Interessen stehen.

Auch in einem anderen Punkt ist Kants Ästhetik zu korrigieren. Denn einen nicht-ästhetischen Geschmack fürs Essen zeigt nicht nur derjenige, der es lediglich unter Aspekten eines nutritiven Funktionalismus wahrnimmt: Im Prinzip ist hier jede Haltung, die ohne Bezug auf Wohlgeschmack als *primärem* (obgleich keineswegs ausschließlichem) Kriterium auskommt, nicht ästhetisch. Eine solche nicht-essthetische Haltung liegt dem Geschmack kulinarischer Traditionen und Gewohnheiten zugrunde (etwas schmeckt gut, weil man es so gewohnt ist) oder Geschmacksmoden (etwas wird goutiert, weil Viele es möge) oder diätetische Ernährungslehrer (man wählt eine bestimmte Diät, weil sie gesund sein soll) oder religiöse Vorschriften (man isst und lässt sich nur das schmecken, was einem der jeweiligen Glauben gebietet). In jedem Fall überlagert sich das Ästhetische untrennbar von außerästhetischen Wertorientierungen und lässt sich folglich nicht auf eine solche kategorische Weise davon »rein« halten, wie Kants Bestimmungen des ästhetischen Geschmacks als einem von jeglichen außerästhetischen Welt- und Selbstbezüge »freien« Wohlgefallen suggerieren.<sup>43</sup> So ist seine Formel vom interessenenlosen Wohlgefallen als dem Grundzug einer ästhetischen Haltung dahingehend zu korrigieren, dass sie normative und mithin politische und moralische Kriterien nicht unberücksichtigt lassen muss. Ähnlich wie wohlschmeckendes Essen auch sättigen kann, so braucht eine philosophische Ästhetik auch die politischen und moralischen Aspekte des Geschmacks (des Nahrungsgeschehens im Ganzen) nicht ausblenden, bloß damit das Kulinarische *ästhetisch* beurteilt werden kann. Dass hingegen ein geschmacksästhetisches Wohlgefallen nur im notwendigen Zusammenspiel mit einer Politik und Moral des kulinarischen Geschmacks möglich ist, gehört zu den gesellschaftlich weit reichenden Implikationen einer gastrosophischen Ästhetik, die sie auch anhand der zeitgenössischen Eat Art und Feinschmeckerei, wie wir sahen, zeigen kann.

Seit Kant gilt es jedoch in der philosophischen Ästhetik für ausgemacht, dass ein ästhetisches Geschmacksurteil weder mit Politik noch mit Moral zu tun haben dürfe. Stattdessen drücke es bloß eine Lust oder Unlust, ein gefühlsmäßiges Wohlgefallen oder Missfallen aus, was in keinerlei Zusammenhang mit sachlichem Wissen und (gegebenenfalls auch) gesellschaftskritischer Erkenntnis stehe. Während die Unplausibilität dieser Bestimmung im Kontext der zeitgenössischen Kunst unmittelbar auf der Hand liegt, trifft für die kulinarische Lebenskunst durchaus zu, dass ihr ästhetischer Genuss untrennbar mit einer gefühlsmäßigen Lust verbunden ist. Insofern hat auch in diesem Punkt eine gastrosophische Theorie des Geschmacks eine folgenreiche Korrektur an der herkömmlichen Ästhetik

vorzunehmen. In der kantianischen Denktradition beinhaltet die Definition, dass eine ästhetische Haltung eine Lust sei, die Vorstellung, dass das Geschmacksurteil alleine *deswegen* kein Erkenntnisurteil sein könne: weil gemäß der metaphysischen Prämissen dieser Denkungsart sich Lust und Erkenntnis wie Körper und Geist gegenseitig ausschließen. Die Konsequenz ist offensichtlich und – jedenfalls bei Kant explizit – gewollt: Ein solches Lustmodell enttheoretisiert, entpolitisirt und entmoralisiert das Ästhetische. Dass jedoch für den angeblichen Gegensatz von ästhetischen Urteilen und Erkenntnisurteilen bzw. von einem auf Lust basierendem Geschmack und einem per se lustlosen Wissen nichts weiter spricht als der tief verinnerlichte Dualismus eines rationalistischen Weltbildes, ist Anlass genug für eine neue philosophische Ästhetik.<sup>44</sup> Im programmatischen Bezug aufs Essen kann diese Ästhetik – wie in den ersten beiden Stücken des vorliegenden Werkes – als eine Philosophie des Essens in der Kunst, der Eat Art, beziehungsweise des Kochens als ethisch-politischer Lebenskunst durchgeführt werden und darüber hinaus auch – wie hier – in Form einer Theorie des Geschmacks.

### **Zur gastrosophischen Ethik eines guten Geschmacks**

Das entscheidende Kriterium für einen kulinarisch-ästhetischen Geschmack ist – *Wissen*. Ein Grunderfordernis für die Ausbildung und Verfeinerung eines essthetischen Geschmackssinns besteht deshalb in der fortgesetzten Aneignung entsprechender, gastrosophischer Kenntnisse und in der von Mahl zu Mahl – im buchstäblichen Sinne: aufgrund aller zubereiteten und genossenen Mahle realisierten – *allmählichen Verfeinerung* eines erfahrungsgesättigten Sachverstandes. In dieser essthetischen Wissensaneignung bekundet sich die *ethische* Entscheidung, sich mit den kulinarischen Geschmackssachen selbsttätig zu beschäftigen: Eine Ethik des guten Essens, des gastrosophisch tätigen Selbstseins liegt einer gelebten Ästhetik des kulinarischen Geschmacks zugrunde. Wer mit gutem Essen leben will und es als Praxis eines ethisch guten Lebens täglich kultiviert (alimentiert, produziert, goutiert, disputiert), wird auch das Essthetische (das Ästhetische eines kulinarisch guten Geschmacks) wertschätzen und die lebenskünstlerischen Angelegenheiten eines guten Geschmacks (der Dinge wie seiner Selbst) in den Rang eines ebenso an sich wertvollen wie gesellschaftlich wichtigen Tun-Wissens heben. In der Ausbildung und täglichen Kultivierung eines gastrosophischen Feinschmeckertums beim Einkaufen, Kochen und Genießen verwirklicht sich eine ethische Praxis, die das Essen zum Gegenstand der philosophischen Erkenntnis und einer gelebten Weisheit (*sapientia*) macht. Über Jahrhunderte hat der ungastroso-phisiche Geist des Abendlandes einen unüberbrückbaren Gegensatz zwi-

**44** | Lemke, Für eine nicht-ästhetische Philosophie der Kunst

schen Essen und Wissen, Küche und Philosophie, Ästhetik und Ethik konstruiert. Dies wurde, wie sich oben zeigte, von der traditionellen Hierarchie der menschlichen Sinne durch die metaphysisch-rationalistische Anthropologie des Geschmacks als eines niedrigen und vernunftwidrigen Sinns ohne Verstand ›begründet‹ und von der naturwissenschaftlichen Physiologie des Geschmacks nachträglich ›rationalisiert‹. Im Widerspruch zu diesen Denkgewohnheiten setzt eine philosophische Theorie des Kulinarischen, d.h. eine gastrosophische Annäherung an das Ästhetische, bei der Tatsache an, dass sich das ethische Streben nach der Weisheit eines guten Essens in einem esssthetischen Geschmackssinn kundtut. Es wird begreiflich, dass ein ästhetischer Geschmack im kulinarischen Sinne ein wahrhaft *geschmackvolles Wissen* ist.

Man kann dann sagen: In dem nicht-essthetischen, schlechten Geschmack der gegenwärtigen Esskultur wirkt sich die Folge eines massiven Wissensverlusts aus. Abgesehen vom durchschnittlichen Wissensstand der Berufsköche verstehen die meisten Menschen bemerkenswert wenig vom Essen. »Es ist einfach unverständlich«, stellt der Gastrokritiker Jürgen Dollase fest, »wie sehr wir in diesem Sektor ein ganz normales Verhältnis zu Wissen und Verstehen vernachlässigt haben, wie wenige spezifisch kulinarische Probleme wir lösen können und wie wenige Zusammenhänge wir im kulinarischen Sektor begreifen.«<sup>45</sup> Auf Wiesen Kräuter zu erkennen, an Sträuchern Beeren zu finden oder im Waldboden seltene Pilze, muss nicht Botanikern vorbehalten sein. Die weltwirtschaftlichen Zusammenhänge zwischen dem Einsatz von ertragssteigender Gentechnologie zur Tierfutterproduktion in dem einen Teil der Erde und dem bedenkenlosen Konsum von billigen Fleischprodukten im anderen Teil der Erde sind dank solcher gastrosophischen Menschen wie Frances Lappé (siehe 2.1) durchschaut: Aber wer will davon etwas – wissen? Kennt man den Unterschied zwischen ›natürlichem‹ und ›naturidentischem‹ Geschmack? Oder die beste Saison für die von Kant so gerne gegessenen Pastinaken? Was in aller Welt, wird so mancher fragen, sind denn allein schon – Pastinaken? Und was macht man damit am Besten? Und woraus ist hinsichtlich ihrer Qualität und Herkunft zu achten? Nur im eigenen und sich seines Selbst ermächtigenden Willen zum gastrosophischen Wissen ›vermählt‹ sich die kulinarische Ästhetik mit der Ethik eines guten Welt-Essens.

Das Essen und das gastrosophische Wissen um seine zahlreichen Welt- und Selbstbezüge gehören heute nicht zur selbstverständlichen Allgemeinbildung. So kommt es, dass die Kenntnisse über die agrarische Erzeugung, die Lebensumstände der Nutztiere, die industrielle Verarbeitung, die Zubereitungsweisen und so weiter, die alle bei der Entstehung des Geschmacks oder Nicht-Geschmacks der Dinge mitwirken, aus dem Alltag verschwin-

---

45 | Dollase, Kulinarische Intelligenz, 13; This-Benckhard, Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst

den und an Spezialisten allen voran den so genannten Food Designern, Flavouristen, Geschmacksmanipulatoren, Aromamachern, Molekularmagier und anderen Gastrotechnologen und Diätfuturisten delegiert werden. Eine nicht-essthetische, sich selbst gästrosophisch entmündigende und entfremdete Haltung zum Essen kommt fürwahr mit wenig Wissen aus. Man kann den aktuellen Zustand des gesellschaftlich vorherrschenden Geschmacks schnell skizzieren: »Wer seine Körperfunktionen aufrechterhält, indem er den Tag mit einem probiotisch frisierten Trinkjoghurt beginnt, mittags ein belegtes Baguette beim Supermarktbäcker kauft, nachmittags einen aus Neuseeland eingeflogenen Apfel isst und sich abends eine Tiefkühlpizza in den Ofen schiebt, wird wohl oder übel überleben, ohne sonderlich viel über Essen und Ernährung lernen und wissen zu müssen.«<sup>46</sup> Um sich den Geschmack nicht verderben zu lassen, wächst in der schönen neuen Welt des Essens die gegenaufklärerische Neigung, gar nicht erst wissen zu wollen, ›was drin ist‹, wo es herkommt, wo es hingehört, wer es macht oder gemacht hat, was es mit einem macht. »Und all das Nichtwissen verfestigt sich nun zum großen, allgemeinen Unbehagen, zur Traurigkeit im Überfluss, zu Ratlosigkeit in der Vielfalt, Dekadenz im Reichtum.« (Ebd.) Angesichts des grassierenden Nichtwissens und eines zumeist nicht bewusst gemachten, allgemeinen Unbehagens in der Esskultur unserer Zeit muss der Wahlspruch einer gästrosophischen Aufklärung heute lauten: *Sapere aude!* Habe Mut, deinen eigenen Geschmack auszubilden, um dich aus der selbstverschuldeten Unmündigkeit zu befreien.

### Essthetik der sinnlichen Erkenntnis

Der alten – freilich noch heute vielerorts tradierten – philosophischen Ästhetik geht es darum, in der Kunst eine Form der *sinnlichen Erkenntnis* zu sehen – mit gut gemeinter Absicht, aber letztlich zu ihrem Nachteil. Denn dies führt zwar dazu, eine andere, eben ästhetisch genannte Erkenntnisweise der Künstler gegenüber der (traditionellerweise als höherwertig angesehenen) rein theoretischen, *begrifflichen Erkenntnis* der Philosophen zu profilieren. Doch wird dieser (ungleiche und unfaire) Parallelhandel zu dem beträchtlichen Preis bezahlt, dass Kunst jede forschende Wissenschaftlichkeit und theoretische Reflexion abgesprochen und ausschließlich auf ›Sinnliches‹ und gefühlsmäßig erfasstes ›Schönes‹ verpflichtet wird. Immer noch wird an diesen Gegensatz zwischen der ästhetischen (als sinnlichen) Erkenntnis und der begrifflichen Erkenntnis geglaubt, um das Ästhetische einer verstandesmäßigen Rationalität unterzuordnen. Für Alexander Gottlieb Baumgarten, dem Begründer der modernen *Ästhetik* als einer *scientia cognitionis sensitivae*, steht fest, dass eine sinnliche Erkenntnis

den Status einer »inferioren Erkenntnis« hat.<sup>47</sup> Auch dieser unbegründeten, letztlich metaphysischen Hierarchie zwischen Verstand und Sinnlichkeit (in Fortsetzung der Hierarchie unter den menschlichen Sinnesvermögen) kündigt die gastrosophische Ästhetik ihre Gefolgschaft auf, indem sie den Wissenscharakter des kulinarisch-ästhetischen Geschmacksvermögens geltend macht. Mit weit größerer Berechtigung und mit weit größerem Gewinn als bezüglich der Kunst steht es an, den *kulinarischen Genuss* als eine im wahrsten Sinne *sinnliche Erkenntnis* zu würdigen. Wenn irgendwo eine gleichberechtigte Beziehung und ein unzertrennliches Zusammenspiel von Sinnlichkeit und Verstand existiert, dann zweifelsohne im essthetischen Geschmack. Zu dieser Vernunft war bereits Kant, der unbekannte Gastrosoph, vorgedrungen. Er hatte erkannt: »Es ist keine Lage, wo Sinnlichkeit und Verstand, in einem Genusse vereinigt, so lange fortgesetzt und so oft mit Wohlgefallen wiederholt werden können, – als eine gute Mahlzeit in guter Gesellschaft.«<sup>48</sup> Eine gastrosophische Theorie des Geschmacks versteht sich nicht zuletzt deshalb bewusst und programmatisch als eine *Ästhetik*, weil speziell die tafelgemeinschaftliche Beurteilung des Essens und der Genuss der kulinarischen Praxis auf einer sinnlichen Erkenntnis beruht. Die Besonderheit des essthetischen Sinns liegt darin, dass es sich bei ihm – trotz der Eigentümlichkeit seines Wissens und verstandesmäßigen Wesens – um keine kopflastige Leistung handelt, die sich ins bloß Kognitive einer ausschließlich theoretischen oder wissenschaftlichen Erkenntnistätigkeit vereinigt. Im Unterschied zur »sinnlichen Erkenntnis« durch die Kunst (sowie sie eben trivialerweise »von außen«, durch die Sinne, wahrgenommen wird: was für jede Erkenntnisform und allen voran für die Bücher lesende Philosophie gilt) verbinden sich im Falle des kulinarischen Geschmacks komplexer Sachverstand und beurteilende Reflexion *wirklich* mit der Sinnlichkeit des Schmeckens, Riechens, Sehens, Fühlens und Hörens. Diese ästhetische Sinnlichkeit, die *Sinnlichkeit des kulinarischen Genusses*, gilt es abschließend bezüglich ihrer drei Erkenntniskräfte zu erörtern: der Synästhesie, der essthetischen Sinnesaktivität sowie des sinnlichen Erkenntnisprozesses des Mundens.

### Vollmundige Synästhetik und aktivierte Sinnlichkeit

Sowohl in der gängigen philosophischen Sinnestheorie (Aisthetik) als auch in der naturwissenschaftlichen Sinnesphysiologie werden das Schmecken bzw. der Geschmack als einer und als niedrigster von fünf Sinnen behandelt und seine Funktion stets separat von den anderen Sinnsorganen gedacht. Erst eine solche Denkweise macht es überhaupt möglich, unter den

---

47 | Lemke, Zu einer nicht-ästhetischen Kunstphilosophie

48 | Kant, Anthropologie in pragmatischer Hinsicht (§ 64), 567 (Hervorh. H. L.)

separierten Sinnen eine Hierarchie zu konstruieren. Hingegen erfasst ein gastrosophisches Verständnis des Geschmacks das konstitutive Zusammenspiel aller Sinne beim Schmecken: Wir nehmen Essen sinnlich wahr, indem wir es gleichzeitig schmecken, riechen, sehen, hören und (im Mund) fühlen. Diese vollmundige Synästhesie ist eine genuin *ästhetische Sinnlichkeit*, eben die Sinnlichkeit des Essens, und darüber hinaus eine sinnliche Erfahrung, die jeder macht, ganz gleich, welche Haltung zum Kulinarischen ansonsten sein Verhalten bestimmen mag.

Sprichwörtlich weiß man: »Das Auge isst mit.<sup>49</sup> Es erkennt die Formen und Farben der Dinge und ihre Präsentation. Ebenso unbestritten ist es, dass Essen gerochen wird und der Duft der Küche zur geschmacklichen Wahrnehmung gehört. Die Nase und der Geruchssinn leisten, physiologisch gesehen, sogar mehr für den Geschmackssinn als der Gaumen. Außerdem entstehen akustische Geräusche beim Kauen, beim Zerbeißen von Knusprigen, beim Knacken von Hartem etc. und erst recht beim Schmatzen, Schlürfen, Schnalzen, Zuzeln und anderen unbeliebten Tönen des Essens. Der Tastsinn, den der ältere Sprachgebrauch auch »das Gefühl« nennt, wird gewöhnlich mit tastenden Händen und der fühlenden Haut in Verbindung gebracht, ohne dabei auch an den essenden Mund und die schmeckende Zunge zu denken. Doch zählen die Geschmackssinne Mund und Zunge zu den ganz wesentlichen »Einbildungskräften« der Sinnlichkeit des kulinarischen Genusses. Auf äußerst komplexe Weise spielt die Zunge im Mundraum mit dem Wahrzunehmenden, dreht den Bissen »ein bisschen« von einer Seite zur anderen, tastet mit ihrer sensiblen Haut die Dinge ab, streichelt sie mit ihren »Knospen«, zermalmt und »atomisiert« das Zerkauta und vermischt (»synthetisiert«) es mit Mundwasser, damit alle Komponenten und noch die kleinsten Bestandteile der zerlegten Speise wahrnehmbar werden.

Am Züngeln und Munden tritt das Aktive des geschmacklichen Wahrnehmens hervor. Anders als uns die herkömmliche Sinneslehre der Philosophen und Physiologen weismachen will, beweist die Synästhetik des Geschmacks, dass die sinnliche Wahrnehmung weniger durch Passivität und Rezeptivität gekennzeichnet ist als durch Sinnesaktivität. Der Geschmack wird nicht einfach durch das ihm Gegebene affiziert, sondern in einer aktiven Bezugnahme oder Intentionalität selbst tätig. Die geschmackliche Sinnestätigkeit spielt sich im Vollzug ihrer Synästhesie ab, so dass im realen Genuss die vollmundige Sinnlichkeit des Essens wie des Essenden als der erkenntnismäßigen Bewährtheit des Geschmeckten und als das Selbstgewahren des Schmeckenden erfahren wird. Weil im kulinarischen Genuss menschliche Sinnlichkeit voll gelebt wird, ist er an sich erfreulich. Daher spricht man in diesem Zusammenhang ganz zu Recht von der *Gaumenfreude*, wenn man damit die Lust im Schmecken, Riechen, Sehen,

49 | Wierlacher, Was heißt, die Augen essen mit?

Fühlen und Hören des synästhetisch Genossenen meint. Freilich ist diese Freude am sinnlichen Selbstgenuss nicht identisch mit dem kulinarisch-ästhetischen Genuss, der sich am Essen als etwas Kunstvollem (einem geschmackvollen Werk) vergnügt. In der Unterscheidung der ›bloßen‹ Gaumenfreude zum *kulinarischen Vergnügen* kommt die gastrosophische Differenz zwischen einem essthetischen und einem nicht-essthetischen Sinn für Geschmack zum Tragen. Denn während die Gaumenfreude auch eine Lust darin empfinden kann, das Essen ohne Aufmerksamkeit ›herunterzuschlingen‹, verlangt die essthetische Wahrnehmungstätigkeit eine bewusste und selbstzweckliche Weise des Wahrnehmens, die von einer entsprechenden Wissbegierde und gastrosophischen Sachkenntnis begleitet ist. Der Schmeckende oder genauer: das Selbst eines essthetischen Genießens erfährt sich als ein Wesen, das sein leibliches Sensorium tätig sein lässt. Es wurde der Vorschlag gemacht, eine solche vollzugsorientierte Selbst-Bezüglichkeit des Wahrnehmenden als Muster für eine genuine »ästhetische Wahrnehmung« aufzufassen. So bezeichnet Martin Seel als ästhetische oder vollzugsorientierte Wahrnehmungen diejenigen, »bei denen die Wahrnehmungstätigkeit selbst zu einem primären Zweck der Wahrnehmung wird.«<sup>50</sup> Deshalb gehe es »im Vollzug der entsprechenden Wahrnehmungen [...] um den Vollzug dieser Wahrnehmungen selbst«. (Ebd.) Doch diese Erklärung bleibt eine leere Bestimmung. Denn dem Genießenden geht es nicht um die Wahrnehmungstätigkeit an sich, vielmehr ist das Wahrgenommene ihr Zweck: der Wohlgeschmack des Essens, aufgrund dessen der Wahrnehmende sich selbst als ein *gutes Essen genießendes Selbst* erfährt (das zugleich über gutes Essen etwas Gutes von der Welt erfährt). Dieses essthetische Selbst verwirklicht sich im bewussten Vollzug der so betätigten (Weltbezüge und) Sinne: diese Sinnesaktivität und Selbstdiskontinuität verwirklicht die *gastrosophische Sinnlichkeit des Menschen*. Der französische Philosoph Michel Serres umschreibt die lustvolle und vollmundige Sinnlichkeit der essthetischen Sinnestätigkeit poetisch, indem er den Geschmack als Kuss des Essens bezeichnet: »Der Geschmack ist ein Kuss, den der Mund sich selbst mittels der schmackhaften Speise gibt. Mit einem Male erkennt er sich, wird sich seiner selbst bewusst.«<sup>51</sup>

## Phänomenologie der sinnlichen Erkenntnis

Der Geschmackssinn weist im Unterschied zum visuellen Blick keine ›auflösende‹ Erkenntnis auf. Die sollte man von ihm auch nicht verlangen. Was für den Gesichtssinn *der Blick* ist, ist beim Geschmack *die Mahlzeit*. Die Mahlzeit buchstäblich verstanden als die sich über einen gewissen Zeitraum erstreckende Gesamtheit der Schmeckakte eines Mahls, eines

---

50 | Seel, Ästhetik und Aisthetik, 49

51 | Serres, Die fünf Sinne, 299

Mahlens. Will man den essthetischen Erkenntnisprozess in seiner Sinnlichkeit phänomenologisch erfassen – d.h. abgesehen von der Epistemologie des diskursiven Geschmacksurteils, der gemeinsamen (mahlgemeinschaftlichen) Reflexion des Geschmacks –, ist die eigenzeitliche Ganzheit und Einheit eines Mahls von entscheidender Bedeutung und nicht der einzelne Bissen. Zur phänomenologischen Bestimmung der synästhetischen Einheit der geschmackssinnlichen Erkenntnis schlägt Brillat-Savarin ein Drei-Phasen-Modell der unmittelbaren, der vollkommenen und der reflektierten Wahrnehmung vor: »Die unmittelbare Geschmacksempfindung ist der erste Eindruck, der durch die Tätigkeit der Mundorgane entsteht, so lange der schmeckbare Körper sich noch auf der Vorderzunge befindet. Die vollkommene Geschmacksempfindung setzt sich aus dem ersten Eindruck und der folgenden Empfindung zusammen, welche entsteht, sobald das Nahrungsmittel in die Rachenöhle gelangt ist und dem ganzen Organe seinen Geschmack und Geruch mitgeteilt hat. Die reflektierte Geschmacksempfindung endlich ist das Urteil, welches die Seele über die ihr vermittelten Empfindungen der Organe fällt.«<sup>52</sup> Eine ähnliche Strukturierung des geschmackssinnlichen Erkenntnisprozesses schlägt Korsmeyer (im Rekurs auf Roland Barthes) vor: Zu dessen Beschreibung bringe »Barthes ›bestimmte multiple und sukzessive Apprehensionen‹ vor: Eintritte, Wendungen, Überlagerungen [beim Schmecken]: Der Perspektive im Blick (dem Vergnügen des Panorama-Erlebnisses) korrespondiert die Sequenz im Geschmack.«<sup>53</sup> Entsprechend ist es die Reihenfolge solcher multiplen und sukzessiven Apprehensionen, die dem Schmecken und der geschmacklichen Wahrnehmung ihr eigenes sequenzielles Wesen und ihre eigensinnige Subtilität, Fülle und Tiefe verleiht. Diese Sinnlichkeit des mahlzeitlichen Erkenntnisprozesses versinnlicht das gastrosophische Wissen und die allgemeine Sachkenntnis in den Dingen eines guten Geschmacks.

Jürgen Dollases Theorie der »kulinarischen Intelligenz« ergänzt diese Ansätze zu einer gastrosophischen Phänomenologie der sinnlichen Erkenntnis durch einen weiteren Vorschlag. Er unterteilt den »Geschmacksverlauf« in vier Phasen.<sup>54</sup> Der Phase A, während der sich der Geschmack des in den Mund genommenen Bissens entwickelt. Erst in der dann folgenden Phase P ist der Geschmack als Wahrgenommenes vollständig präsent. In der dritten Phase D lässt die Wirkung bereits nach, während man das Geschmacksgut noch im Mund hält. Schließlich markiert die Phase S den Nachgeschmack (nach dem Herunterschlucken). Aus diesem Phasenmodell ergibt sich für die Beschreibung der synästhetischen Apperzeption des essthetischen Urteils, dass Nahrungsmittel und zubereitete Spei-

**52** | Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks, 17

**53** | Korsmeyer, Making Sense of Taste, 82

**54** | Dollase, Kulinarische Intelligenz, 71f

sekomponenten eine *je eigene Geschmackskurve* aufweisen. Dollase veranschaulicht dies am Beispiel des gleichzeitigen Genusses von einigen Pommes frites mit einem Stück Schweinefilet. Die Pommes frites entfalten in der ersten Phase wegen ihrer trockenen und heißen Krossheit sofort eine starke »spektakuläre Präsenz« (ebd.) und tun sich gegenüber dem Fleischgeschmack hervor. Ihre Wirkung lässt jedoch bereits in der zweiten Phase der Geschmacksentwicklung nach, während es sich beim Fleisch umgekehrt verhält. Das Fleisch muss erst eine gewisse Zeit gekaut werden, bis seine Konsistenz erfasst, seine Textur erfüllt und seine Aromen aufgeschlossen sind. Während der ›Pommes-frites-Effekt abfällt, steigt die ›Fleisch-‹Wahrnehmung, so dass sich für ihre Kombination gegenläufige, kontrapunktische Geschmackskurven ergeben. Aus dieser Detailbetrachtung lässt sich ein genereller Sachverhalt für die geschmackssinnlichen Erkenntnis ableiten: Wird ein aus mehreren Komponenten zusammengesetztes Mahl gegessen, entsteht eine äußerst komplexe Abfolge an distinkten Schmeckakten, aufschlussreichen Wechselwirkungen und hermeneutischen Horizontverschmelzungen. Es ergeben sich nicht nur Interferenzen zwischen den verschiedenen Schmeckakten und synästhetischen Ekstasen mit einer unbeschreiblichen Fülle an essthetisch erkennbaren Nuancen, darüber hinaus wird der sinnliche Erkenntnisprozess, im Falle eines gemeinsamen Mahls, auch durch die begleitende gemeinsame Geschmacksreflexion beeinflusst und gelenkt. So ergibt sich folgende mahlzeitliche Phänomenologie des ästhetischen Geschmacks: Provisorische (visuelle und olfaktorische) Auswahl und Aufnahme eines ersten Bissens: dem Vorschmecken; dann beginnt der erste Schmeckakt: das Probieren oder Anschmecken; es entsteht ein erstes vorläufiges Geschmacksurteil. Daraufhin folgt der zweite Durchgang. Es wird eine andere Speisekomponente probiert: immer noch provisorisch ausgewählt und angeschmeckt. Dieser Prozess wird fortgesetzt bis alle Speisekomponenten einmal probiert wurden und ein erster vorläufiger Gesamteindruck entsteht. Von da an wird die ganze Schmeckaktion von einem bewussten Hinschmecken geleitet und einer beurteilenden Reflexion begleitet. Dabei kann sich das Urteil unter dem Eindruck der synästhetischen Synthesen im Durchgang der einzelnen Schmeckakte ändern. Doch in jedem Fall erfordert die reflektierende Einheit der kulinarisch-ästhetischen Erkenntnis die Sinnestätigkeit des Schmeckens, Riechens, Hörens, Fühlens, Sehens. So erklärt sich das konsitative Zusammenspiel des geistigen Vermögens und der menschlichen Sinnlichkeit in einer bewussten Betätigung der Sinne.

Das mithilfe einer gastrosophischen Theorie des Geschmacks begreifbare sinnliche Wesen des Verstandes oder der Vernunft ist auch etymologisch gut belegt: So weist der griechische Begriff für Vernunft, *nous*, eine sachliche Beziehung zu *schnuppern* und *schnüffeln* auf, weshalb Aristoteles

aisthesis beiläufig auch als *nous* bezeichnet.<sup>55</sup> Mit anderen Worten: Wer sein Essen beschnüffelt, um dessen Geschmäcker zu erkunden, praktiziert ein im wahrsten Sinne vernünftiges Tun. Demgegenüber zeigt Antonius Anthus die reinste esskünstlerische Unvernunft, wenn er in seinen *Vorlesungen zur Esskunst* fordert, »jede Prüfung einer Speise durch direktes Be- riechen mittels unzweideutiger Annäherung der Nase an den Gegenstand ist als unschicklich, roh, und Andere im höchsten Grade störend auf das Bestimmteste zu missbilligen«<sup>56</sup>. Vielleicht mag man in diesem unsinnlichen und gastrosophisch sinnwidrigen Gebot ein kleines Verbrechen an der essthetischen Menschheit erkennen, das hier berechtigten Anlass zu dem transkulturellen Plädoyer für eine gewisse ›Asiatisierung der westlichen Esspraktiken‹ bietet, so dass durchaus diese praktische Vernunft – das wissbegierige Beschnuppern des Essens – dereinst einmal zum guten Geschmack gehört. Ein Grund für die zunehmende Beliebtheit von so genanntem *Finger Food* ist zweifelsohne die erlaubte Sinnlichkeit des Essgenusses, die über Jahrhunderte hinweg im Namen ›zivilisierter Tischsitten‹ verboten war und jede Kunst eines vernünftigen Genießens verhindern half. Eine Aufklärung veralteter und unnötiger Benimmdisziplinierungen wie rigider Tischsitten zugunsten einer neuen Ästhetik des Geschmacks plädiert für ein ungeniertes Zupfen, Saugen, Zuzeln, Pulen, Bröseln, Dippen und dergleichen überall dort, wo und immer dann, wenn es für das freie Geschmacksurteil und kulinarische Vergnügen erforderlich scheint.<sup>57</sup> Die alten Griechen wussten noch, dass *Weisheit* (gr. *sophia*, lat. *sapientia*) von einem gut ausgebildeten Geschmack herführt. Der feinsinnige Philologe Friedrich Nietzsche stellt die Zusammenhänge her: »Das griechische Wort, welches den Weisen bezeichnet [sophos], gehört etymologisch zu *sapi* ich schmecke, *sapiens* der Schmeckende, *sysyphos* der Mann des schärfsten Geschmacks; ein scharfes Herausmerken und -erkennen, ein bedeutendes Unterscheiden macht also, nach dem Bewusstsein des Volkes, die eigentümliche Kunst des Philosophen aus.«<sup>58</sup> Die unbezweifelbare Tatsache, dass der Geschmack als einem allen Menschen gleichermaßen gegebenen Vermögen von jedem zu einem philosophischen Sinn ausgebildet und verfeinert werden kann und folglich alle, die einen kulinarisch guten Geschmack haben (kultivieren), eben darin echte Weisheit der Lebenspraxis zeigen, revidiert die alte philosophische und ungastrosophische Ästhetik. Der gastrosophische Geschmacksbegriff nimmt der von Aristoteles, Kant, Hegel, Jonas und vielen Anderen vorgetragenen Behauptung, dass alleine ›das Auge der philosophische Sinn schlechthin‹ sei, einiges an Plausibilität. In der Weisheit eines guten Geschmacks jedenfalls verwirk-

<sup>55</sup> | Aristoteles, Nikomachische Ethik 1143b5

<sup>56</sup> | Anthus, Vorlesungen zur Esskunst, 192

<sup>57</sup> | Bareiss, Wie ißt man das?

<sup>58</sup> | Nietzsche, Die Philosophie im tragischen Zeitalter der Griechen, 1, 816

licht sich eine ästhetische Vernunft. Insofern bedeutet die fortgesetzte Praxis einer ästhetischen Esskultur, welcher die Ethik einer gastrosophischen Lebenskunst zugrunde liegt, sowohl die Ausbildung einer guten kulinarischen Urteilskraft als auch die Verfeinerung einer vernünftigen Sinnlichkeit.

### Zur essthetischen Erziehung des Menschen

Hier entsteht eine Brücke zum ersten Teil dieses Buches. Denn wie dort anhand einschlägiger Positionen zur zeitgenössischen Eat Art aufbereitet wurde, lassen sich esskünstlerische Aktivitäten als kulturelle Interventionen verstehen, die den gesellschaftlich vorherrschenden und im gastrosophischen Sinne nicht-ästhetischen, schlechten Geschmack thematisieren. Einige eat-artistische Arbeiten und Aktionen bezwecken explizit eine *Ästhetisierung des kulinarischen Geschmacks*, indem sie durch eine spezifisch inszenierte Schulung des Geschmackssinns der zunehmend verkümmerten und verarmten Sinnlichkeit des Essens und dem Verlust seiner sinnlichen Erkenntnis entgegenzuwirken versuchen. Sie leisten unersetzbare »Entwicklungs hilfe« zur Belebung einer sinnlichen Selbsterfahrung der Menschen und zeichnen sich auch dadurch als emanzipatorische Kunstpraxis aus.<sup>59</sup> Schon in Marinettis Revolutionierung des kulinarischen Lebens sollen, um an dieser Stelle noch einmal auf die wegweisenden Anfänge der modernen Eat Art zurückzukommen (siehe 1.1.), alle Sinne mobilisiert werden. Dass sogar einfachste Hilfsmittel und Kunstgriffe eine lebenskünstlerische Ästhetisierung des Geschmacks ermöglichen, stellt Marinetti beispielsweise durch den Verzicht auf den Gebrauch von Messer und Gabel unter Beweis. Er schlägt vor, den allzu selbstverständlichen Einsatz dieser ebenso sinnenwidrigen wie unsinnlichen Essinstrumente zu unterlassen, »damit noch vor der Berührung durch die Lippen das Wohlgefallen der taktilen Berührung gewährt wird.«<sup>60</sup> Statt mit Metallstangen zu hantieren und das Essen auf »sinnlose« Distanz zu bringen, können von Messer und Gabel befreite Hände und Finger – unter der Voraussetzung mundgerecht zubereiteter, verzehrfertiger Speisen – zu ästhetischen Medien werden. Denn mit Händen und Fingern zu essen heißt, schon beim An- und Hinschmecken den Körper der Dinge spüren, ihre skulpturalen Qualitäten, ihre Wärme und Kälte fühlen; heißt ihr harte, weiche, zarte, bröselige Konistenzen und Texturen betasten und das zu berühren, was einen selbst berührt. Raffinierte Kreationen können ein Wunderwerk an Geschmäckern und geschmacklichen Variationen entstehen lassen, um essthetische Erfahrungen hervorzurufen, welche die normalen Geschmacksgewohnheiten in Frage stellen und für eine neue Sinnlichkeit öffnen. Die Esskünstler ak-

---

59 | Paetzold, Profile der Ästhetik, 219ff

60 | Marinetti/Fillia, Die futuristische Küche, 103

tivieren ein gustus aestheticus durch »die Kreation von simultanen und veränderlichen Bissen, die zehn, zwanzig verschiedene Geschmacksmomente enthalten und in wenigen Augenblicken gekostet werden können«. (Ebd., 30) Jedes Mahl, jeder Happen kann eine ähnliche Funktion der feinsinnigen Differenzierung entfalten, wie Bilder in der Literatur, Kompositionen in der Musik oder Choreographien im Tanz. Eine artistische Thematisierung des kulinarischen Geschmacks kann eine subtile Synästhesie aller Sinne bewirken, um durch das aktive Zusammenspiel des Sehens, Hörens, Fühlens, Riechens und Hörens die kulinarische Einbildungskraft zu inspirieren.

Mustergültig erfindet das von Marinetti und seine Künstlerkollegen inszenierte *Essen für den Tastsinn* eine ganze Propädeutik der Geschmackserfahrung, um über den Kunstgenuss neue Wahrnehmungsfähigkeiten zu aktivieren und das Geschmacksvermögen der Gäste durch eine sensibilisierte Sinnlichkeit zu reanimieren: Bei der besagten Aktion (ebd., 149f.) wird jedem eingeladenen Gast ein Pyjama zur Verfügung gestellt. Jeder Pyjama ist mit verschiedenen, zum Berühren bestimmten Stoffen wie Schwämme, Korken, Glaspapier, Filze, Aluminiumplatten, Bürsten, eisernen Besen, Pappen, Samt und Seide oder dergleichen bestückt. Ein paar Minuten vor dem Essen muss jeder Gast einen der Pyjamas anziehen. Dann werden alle in einen großen dunklen Saal ohne Möbel geführt: Ohne etwas zu sehen, müssen die Gäste nach der Inspiration ihres Tastsinns schnell den eigenen Tischgenossen auswählen. Nachdem die Wahl getroffen ist, werden sie in das Speisezimmer geführt, das mit vielen kleinen Tischen für zwei Personen ausgestattet ist: Man staunt über den eigenen Tischgenossen, der einem durch die Sensibilität der Finger gegenüber den bestabaren Stoffen zugeteilt wurde. Dann wird nach der folgenden Speisekarte serviert: 1) *Polyrhythmisches Salat*: Die Kellner gehen auf die Tische zu und bringen jedem Gast eine Schachtel mit einer Kurbel in der linken Wand, während ein kleines Porzellangefäß zur Hälfte in die rechte Wand eingefügt ist. In dem Gefäß sind rohe Salatblätter, Datteln und Weintrauben. Jeder Gast benutzt die rechte Hand, um ohne Besteck den Inhalt des Gefäßes zum Munde zu führen, während er mit der linken Hand die Kurbel dreht. So wird die Schachtel musikalischer Rhythmen von sich geben. Daraufhin beginnen alle Kellner vor den Tischen einen langsamem Tanz mit großen geometrischen Gebärden, bis die Speisen verzehrt sind. 2) *Zauberspeise*: Man bedient sich handlicher Nápfe, die außen mit rauen Stoffen zum Anfassen bedeckt sind. Man muss den Napf mit der linken Hand halten und mit der rechten die geheimnisvollen Kugeln ergreifen, die darin enthalten sind. Es sind alles Kugeln aus gebranntem Zucker, aber jede mit verschiedenen Bestandteilen gefüllt (etwa kandierte Früchte oder Scheiben von rohem Fleisch oder Knoblauch oder Bananenbrei oder Schokolade oder Pfeffer), so dass die Gäste nicht errahnen können, welchen Geschmack sie gerade zum Munde führen. 3) *Berührungsgarten*: Vor den Gästen werden gro-

ße Teller aufgestellt, die zahlreiche ungesalzene, rohe und gekochte Gemüsesorten enthalten. Von diesem Gemüse kann man nach Belieben kosten, aber ohne Zuhilfenahme der Hände, denn man muss mit dem Gesicht in den Teller tauchen und so durch den direkten Kontakt der Haut der Wangen und der Lippen die verschiedenen Gemüsesorten abküsst. Jedes Mal, wenn die Gäste aus dem Teller auftauchen, um zu kauen, spritzen ihnen die Kellner Lavendel und Eau de Cologne ins Gesicht. Zwischen den einzelnen Gängen müssen die Gäste, da das ganze Essen auf dem Vergnügen des Tastsinns beruht, ununterbrochen ihre Fingerkuppen anfühlen, indem sie den Pyjama des Tischnachbarn berühren. Die eat-artistische Aufwertung des Tastsinns, die künstlerische Inszenierung des kulinarischen Geschmacks führt zu einer ethisch wirksamen Intensität, in der die mögliche Ästhetisierung des sinnlichen Erkenntnisvermögens erfahrbar wird. Dieser Kunst, die darin paradigmatisch ist für interventionistische Eat Art, geht es mit ihrer Geschmacksästhetik um kein bloß unterhaltsames ›Geschmackstheater‹, sondern um eine essthetische Erziehung des Menschen.

Ein gastosophischer Zugriff auf die Kunstgeschichte der letzten Jahrzehnte würde mit etlichen Beispielen für eine solche künstlerische Ästhetisierung des Geschmacks und der Sinnlichkeit belohnt werden (analog zu den Detailanalysen im ersten Teil dieses Buches). Man gelangt stets zu dem gleichen bemerkenswerten Ergebnis: Die Eat Art wie auch die außer-künstlerische Geschmacksschulung vermag gerade das zu leisten, was – in Analogie zu Kants Idee einer »Versinnlichung sittlicher Ideen« als dem programmatischen Motiv einer philosophischen Ästhetik<sup>61</sup> – die *Versinnlichung gastosophischer Ideen* genannt werden kann. Auf diese Weise bringt eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks einen moralischen Geschmack auf den Begriff: nämlich das geschmackvolle Kochen und Genießen als der jedem möglichen Alltagskunst, kulinarisch gut zu leben.

Während es zum autonomen Wesen modernen Kunst gehört, bewusst bis zu den Grenzen des gesellschaftlichen Geschmacks, der eingewöhnnten Wahrnehmungsweisen und des Sinns der Sinne vorzudringen, verfolgen außerhalb des Kunstkontextes in jüngster Zeit zahlreiche Aktivisten eines neuen Feinschmeckeriums über pädagogische und propädeutische Maßnahmen die Sensibilisierung des allgemeinen Sinns für einen besseren Geschmack. Zu solchen essthetischen Aufklärungskampagnen zählt Geschmacksunterricht für Kinder und Jugendliche, den – neben weniger bekannten Initiativen wie die der erwähnten *b-healthy* Aktivisten in New York (siehe 2.2.) – beispielsweise die inzwischen durch internationale Popularität gestärkte *Slow Food* Bewegung für Schulen anbietet.<sup>62</sup> Zweifelsohne

---

61 | Kant, Kritik der Urteilskraft (§ 60), 217

62 | Slow Food, Mit allen Sinnen – Geschmacksbildung für Kinder; Meier-Ploeger, Sinnenschulung bei Kindern

kommt den Lehrern ebenso wie den Eltern eine große, doch selten befolgte Verantwortung für die Genussfähigkeit und das Qualitätsbewusstsein ihrer Zöglinge zu. Um die kommende Generation vor der gegenwärtigen Tendenz einer weiteren gastrosophischen Selbstentfremdung zu bewahren, müssten Heranwachsende mit Fragen des guten Geschmacks umgehen lernen und an die Kunst des Kochens und Genießens herangeführt werden – gewissermaßen als eine andere Form des ›Philosophierens mit Kindern und Jugendlichen‹. Statt wie bislang üblich lediglich die ernährungswissenschaftliche Lehre von Nährwerten, Kalorien und einer richtigen Diät zu vermitteln oder gelegentlich eine ›Aktion Gesunde Kost‹ gegen Fettleibigkeit (adoleszenter Adipositas) zu veranstalten, geht es darum, die Lust an kulinarischer Kreativität zu wecken und den realen Nutzen von Bildung für das eigene Leben gerade anhand des faszinierend facettenreichen Wissens eines guten Welt-Essens (mit all seinen globalen politischen, ökologischen, sozialen, interkulturellen, alltagsweltlichen, körperlichen, künstlerischen Faktoren) begreifbar zu machen. Kinder und Jugendliche sollten die Möglichkeit haben, ihre Sinne zu schulen, ihren Geschmack zu verfeinern und sich selbst als Wesen zu erfahren, die einander schlicht dadurch Lebensfreude bereiten können, dass sie sich gegenseitig bekochen und das gemeinsame Werk eines schönen Mahls genießen. Der jeden Tag mögliche und sinnlich erlebbare Zugang zu einem guten Essen als einer gastrosophischen Kunst des guten Lebens würde eine Vernunft aktivieren, deren Gutes niemandem als bloße Pflicht aufgezwungen werden muss, die stattdessen als ein alltägliches Glück und eine wohlvolle Lust erfreut, weil ihr Vergnügen die Welt ›ein bisschen weit‹ – im vollsten Sinne des Wortes: nämlich *Bisschen für Bisschen* – besser macht.

Warum sollten Schulen nicht die essthetische Erziehung des Menschen zu einer ihrer zentralen Bildungsaufgaben und Lehrfächer machen können? Es gibt bereits konkrete Vorstellungen zu einer solchen angewandten Gastrosophie: »Ziel muss der Aufbau kulinarischer Kompetenz in den unmittelbar praktischen Bereichen des täglichen Lebens sein, weil nur so ein wirklich alternatives Handeln entstehen kann, das nicht nur für das Individuum, sondern für die Gesellschaft insgesamt relevant wird. Selbstverständlich kann dieses Fach kein Wahlfach mehr sein, und schon gar nicht eines, das primär für die weibliche Jugend vorgesehen ist. Der Umgang mit dem Essen in jeder Form muss man wie das Erlernen einer Sprache oder des Schreibens und des Rechnens sehen, wobei die Bedeutung dieses Faches unmittelbar im Zusammenhang mit den absoluten Grundkompetenzen diskutiert werden sollte. Die klassische Vorstellung von Bildung muss dringend in diesem Punkte erweitert werden, nicht nur weil dieser Bereich vom täglichen Leben bis zu hochkünstlerischen Leistungen alles beinhaltet. Im Grunde sollte der gesamte Sektor zu den selbstverständli-

chen Grundanliegen von Schule und Bildung gehören.«<sup>63</sup> Die Erziehung zur essthetischen Mündigkeit und das *Sapere audet!*, d.h. die gastrosophische Aufforderung zum Mut, einen guten Geschmack auszubilden und in die Welt zu setzen, richtet sich freilich mehr noch als an ›unmündigen‹ Heranwachsenden an jeden bereits erwachsenen Menschen. Ihnen und ihrer Mündigkeit obliegt es, mit der so dringend nötigen Sensibilisierung und Verbesserung ihres Geschmacks zu beginnen. Und dies nicht zuletzt, um als Vorbilder zu zeigen und vorzuleben, dass es aufgrund einer ethischen Lebenspraxis möglich ist, sich den Instanzen der gastrosophischen Gegenauklärung und den Realitäten des gesellschaftlichen Geschmacks zu widersetzen, indem diesen eine Essthetik des Widerstands entgegengesetzt wird: in Form einer kulinarischen Lebenskunst und durch den Genuss von ›Gastrosophenfutter‹.