

1. Das haben wir ja noch nie so gemacht

Einleitung und Anlass der Untersuchung

Anlass der Untersuchung ist die Beobachtung, dass sowohl in der Alltagssprache als auch in Kunsttheorie und Gastrosophie¹ das Kochen mehr oder minder ernsthaft als Kunst betrachtet wird. So verdeutlichen u.a. zahlreiche Verlinkungen unter den Hashtags #kochkunst, #pastryart, #artofcooking u. ä. auf Social-Media-Kanälen, dass die Betrachtung des Kochens als Kunst im allgemeinen Sprachgebrauch keine Seltenheit ist. Die Ernsthaftigkeit der Auseinandersetzung mit der Frage, was Kunst ist, und ob das Kochen unter diese Definition fällt, kann dabei allerdings bei der Vielzahl von Nutzern des Begriffs »Kochkunst« sehr unterschiedlich ausfallen. Wie in so vielen Fällen kann es für die Verkehrsanschauung und allgemeine Gebräuchlichkeit und Bedeutung dieses Begriffes allenfalls Indizien geben. Eine repräsentative Umfrage zu diesem Thema fehlt bislang².

Das Kochen wird jedoch von Stimmen der Gastrosophie und Kunsttheorie auch ernsthaft, ausdrücklich und bewusst als Kunstform betrachtet³. Hierzu wird eine ganze Bandbreite von Meinungen vertreten: Teils wird der Koch mit dem Künstler wie selbstverständlich gleichgesetzt⁴, teils wird vertreten,

1 Der Begriff der Gastrosophie geht wohl auf Eugen von Vaerst's »Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel« zurück, ausführlich zu Begriff und Aufgabe der Gastrosophie u.a. H. Lemke: Ästhetik des guten Geschmacks; Vorstudien zu einer Gastrosophie; in: R. Behrens/K. Kresse/R. Peplow (Hg.): Symbolisches Flanieren, S. 268–284.

2 Stand September 2022.

3 Ausführlich zu verschiedenen Phänomenen und Meinungen etwa H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 17–107.

4 Etwa im Standardwerk kulinarischen Wissens J. Robuchon u.a.: Der große Larousse Gastronomique, S. 471, ebenso W. Bickel: Eileitung zur deutschen Ausgabe in: A. Escoffier: Kochkunstführer, ohne Seitenangabe, ebenso S. Wiesner in: Avant-garde Natural

die Kochkunst sei die erste und ursprüngliche Kunst überhaupt⁵, anderen wiederum geht die Anerkennung des Kochens als Kunst grundsätzlich zu weit, es bestehe vielmehr ein »überdrehte[r] Kult ums Kulinarische«⁶. U. A. der Gastrosoph Harald Lemke hat sich die Anerkennung des Essens als ernstzunehmendes Thema in der Welt der Kunst und Philosophie zu einem seiner Hauptanliegen gemacht und beklagt grundsätzlich die seiner Ansicht nach insbesondere auf Platon zurückzuführende Ignoranz der europäischen Geisteswissenschaften gegenüber dem Kochen und Essen⁷. Das Fehlen einer theoretischen Auseinandersetzung mit dem Essen sowohl von Seiten der Philosophie als auch von Seiten der Köche sei danach eines der Hauptprobleme unserer Zivilisation, worauf der Verlust kulinarischen Wissens und mangelnde Wertschätzung nicht nur gegenüber den Kochenden, sondern auch gegenüber Lebensmitteln und deren landwirtschaftlicher Erzeugung gründeten. Hieraus folgt nach Lemke auch die unzureichende Verknüpfung von Essen und politischen Themen im Bewusstsein sowohl gesellschaftskritischer Künstler, Entscheidungsträgern der Lebensmittelbranche und der breiten Bevölkerung⁸. Die Nicht-Anerkennung von Kochen als Kunstform ist nach diesem Ansatz eine der Hauptursachen multipler Probleme, wie etwa Fettleibigkeit durch Fehlernährung, Verpackungsflut durch Fertiggerichte, die mangelnde Nachhaltigkeit konventioneller Landwirtschaft und die damit zusammenhängenden Umweltprobleme⁹. Lemkes Thesen, darunter, dass wegen Platon in ganz Europa das Kochen jahrhundertlang als »Frauensache«

Cuisine in: van der Meulen, N./Wiesel, J. (Hg.): *Culinary Turn; Aesthetic Practice of Cookery*, S. 27–38, ebenso Jürgen Dollase: *Culinaria Criteria Creation in an Open Society*, ebd., S. 286–298, insbes. S. 290, ebenso Ian Ritchie: *Architektur backen*, in: P. Hodgson Hagen/R. Toyka (Hg.): *Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack*, S. 146.

- 5 Etwa durch Peter Kubelka in: *Ein Teller* von Peter Kubelka – Himbeeren und Obers, *Effilee # 28*, Frühjahr 2014, <https://www.effilee.de/ein-teller-von-peter-kubelka-himbeeren-obers/>.
- 6 J. Dollase: *Pur, präzise, sinnlich*, S. 176ff.
- 7 H. Lemke: *Die Kunst des Essens*, S. 151ff., ders.: *Ethik des Essens*, S. 64ff., ähnlich B. Waldenfels: *Foreign Food and Table Arts*; in: N. van der Meulen/J. Wiesel (Hg.): *Culinary Turn; Aesthetic Practice of Cookery*, S. 223ff.
- 8 Vgl. H. Lemke: *Die Kunst des Essens*, S. 128ff., 135ff., 151ff., ähnlich J. Dollase: *Pur, präzise, sinnlich*, S. 12ff.
- 9 Vgl. H. Lemke, ebd., ähnlich J. Dollase: *Culinaria Criteria Creation in an Open Society*, a.a.O., S. 286–298, insbes. S. 290, zum Problem der Fettleibigkeit außerdem M. Guérard/B. Peeters, *Mémoire de la Cuisine Française*, S. 242ff.

behandelt und daher philosophisch nicht ernst genommen worden sei¹⁰, werden in dieser Arbeit nicht überprüft werden. Interessant ist aber, dass Lemke die Nicht-Anerkennung des Kochens (also: jeglichen Kochens) als Kunstform als eines der Hauptprobleme unserer Zivilisation sieht und dieses durch eine umfassende gastrosophische ästhetische Theorie zu lösen anstrebt.

Lemke ist weder der erste noch der einzige Vertreter der Meinung, Kochen sei stets Kunst. Unter Künstlern und Kunstkritikern ist diese Ansicht nicht nur vereinzelt anzutreffen.

So lehrte etwa Peter Kubelka von 1978 bis 2000 an der Frankfurter Städlschule Kochen und Film als Plastik. Sein Verständnis von Essen als Kunst lässt sich besonders plastisch an folgender Aussage erkennen:

»Ein sehr frühes Grundthema des Kochens waren die Konsistenzen, Zustände, in denen wir die Welt vorfinden. Als Beispiel zitiere ich eine jüngere essbare Plastik, die Wiener Cremeschnitte. Sie besteht aus einer Unterschicht und einer Deckschicht aus einem extrem brüchigen Material – das ist der Blätterteig, hergestellt aus gemahlenden Getreidesamen, in Verbindung mit konzentrierter Muttermilch in der Form von Butter, Wasser sowie ungebohrenen Hühnern, das sind Eier¹¹ – und dieses Material wird in extrem dünnen Schichten angelegt. Darüber kommt ebenfalls Eier enthaltende Creme, eine gelbe, wolkige, absolut widerstandslose Schicht, die man mit der Zunge allein zerteilen kann, von der die Zähne gar nichts spüren. Und warum kombiniert man nun diese beiden Materialien? Die Wiener Cremeschnitte definiert zwei extreme Konsistenzen durch Gegenüberstellung. Sandig, zerbrechlich und schaumig, flaumig, weich. Wenn das keine theoretische Abhandlung ist, dann weiß ich nicht, was soll das sonst sein?

Und all das kann man mit dem Auge nicht analysieren. Man begreift hier sehr gut, wozu das Auge beim Essen da ist, nämlich nur zur Erinnerung, zum Vorgeschmack. Wenn ich einmal eine Cremeschnitte gegessen habe, dann erkenne ich sie wieder. Aber der Erstkontakt, der wesentliche Kontakt, bei dem ich die Botschaft lese, das ist, wenn ich reinbeiße. Kein Mensch kann übrigens eine Cremeschnitte essen ohne zu patzen, oder ohne die geometrische Form zu zerstören. [...] Das Kochen und das Essen ist nicht statisch, wie die Malerei, die man anschaut und dann muss man wieder gehen und

10 H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 128ff.

11 Hier irrt Kubelka: Blätterteig enthält in der Regel keine Eier (Anmerkung der Verfasserin).

die Malerei bleibt hängen, sondern wir sind in einem Zeitablauf, in einem gestalteten Zeitablauf – etwas sehr wichtiges beim Essen – der dann endet, wenn man das Kunstwerk aufgegessen hat.«¹²

Dabei sei das einzelne Kunstwerk, etwa ein bestimmtes Gebäck, nie wiederholbar, und doch immer das Gleiche, ähnlich einem live aufgeführten Musikstück. In Kubelkas Worten:

»Einzigartig wie ein Lied. [...] Das gesungene Lied ist weg, aber derselbe Sänger kann das Lied sehr ähnlich wiederholen, nie ganz genau so, aber es bleibt doch sein Lied, sein Stil, seine Stimme. Das ist die Tradition, die man in der Literatur die orale Tradition nennt, beim Kochen oder beim Tanz kommt dann die gestische Tradition dazu. Die Fähigkeit, das Kunstwerk zu artikulieren, wird von Person zu Person weitergegeben.«¹³

Eine ähnliche Analyse der klassischen Speisefolge klare Wildbrühe mit Brot, Fasan mit Linsen und Spätzle, Wildsülze mit Ackersalat und Griesschnitten mit eingemachten Kirschen¹⁴ führt Anna Bürkli aus:

»Der Fasan steht im Mittelpunkt des Menues. Er kommt dreimal in unterschiedlicher Konsistenz vor. Da er in Wasser mit Gewürzen zusammen gekocht wird, entsteht eine Brühe, von der ein Teil geklärt und mit Brot aufgetragen wird, der andere Teil wird zusammen mit der Haut, dem Kopf, der Leber, dem Magen und den Füßen des Fasans weitergeköchelt, mehrmals geklärt und geliert. Jede dieser drei Speisen birgt das ausgeprägte Aroma des Fasans und schafft doch für den Mund ein völlig unterschiedliches Erlebnis. Als unverzichtbarer Begleiter erscheint ebenfalls dreimal der Weizen. Als luftiges Brot wird er zur heißen Brühe gereicht, als feste Spätzle zum Fasan und zum Abschluss des Mahles erhält er eine wichtige Rolle als Griessschnitte. Die Dramaturgie wird an der Speisefolge erlebbar. Alle Speisen werden aus einem Suppenteller gegessen. Zuerst werden kalte Spätzle mit heisser

12 Interview mit Peter Kubelka, geführt von B. Boerger am 03. April 2001, in: *Revolver*, Zeitschrift für Film, Heft 5 <https://www.revolver-film.com/hefte/heft-05-kubelka/>.

13 Ebd.

14 2007 serviert und erklärt von Onno Faller, basierend auf einer überlieferten Speisefolge aus dem 19. Jahrhundert, vgl. A. Bürkli.: Kochprojekte in der Kunst der Gegenwart, in: *kunsttexte* Sektion Gegenwart, Nr. 3/2009, S. 1–7, S. 1, bezugnehmend auf O. Faller: Die Speisefolge; Ein dramaturgisch aufgebautes Gefüge, in: P. Hodgson Hagen/R. Toyka (Hg.): *Der Architekt, der Koch und der gute Geschmack*, S. 128ff.

Brühe übergossen, damit sie erwärmt werden und den Geschmack des Fasans annehmen können. Der Fasan ist in flüssiger Form noch unsichtbar, sein Aroma aber für den Mund bereits erlebbar. Die Spätzle hingegen dürfen noch nicht gegessen werden und sind somit nur für die Augen sichtbar. Gegessen wird vorerst nur die Brühe mit Brot. Der vorübergehende Verzicht auf die Spätzle verlangt von den Essenden eine gewisse Selbstbeherrschung. Der Fasan kommt im zweiten Teil der Speisenfolge auf den Tisch, zwar befreit von allen nicht essbaren Teilen, aber für das Auge erkennbar als Tier mit zwei Flügeln zum Flattern, kräftigen Beinen zum Rennen und einer zarten Brust. Er wird vor den Augen der Gäste zerteilt. Im Moment des Verzehr manifestiert sich im Gaumen ein weiterer Aspekt des Fasans. Durch das Abhängen des Fleisches entwickelte sich der »haut goût«, der Geschmack des Todes. Es stehen zwei polare Ereignisse im Zentrum der Speisefolge und der Festgemeinschaft: Das Leben und der Tod. Als zweiter Höhepunkt in der Speisefolge wird eine weitere Metamorphose des Fasans aufgetragen. Die Essenz des Fasans erscheint als Sulz, zusammen mit dem Ackersalat, welcher die einzige rohe Zutat bildet. Der Salat symbolisiert Jugend und Frische. Die Nachspeise wird erst serviert, wenn der Tisch abgeräumt und gesäubert ist. Sie erscheint wie eine Zugabe. Der zweite Hauptdarsteller, der Weizen, tritt in Form der kalten, festglibbrigen Griessschnitte in Erscheinung, begleitet von eingemachten Kirschen. Diese bringen nicht nur eine weitere Jahreszeit in die Speisefolge, sondern evozieren zusammen mit dem Brei auch Erinnerungen an die Kindheit. [...] Die Speisefolge befasst sich mit existenziellen Themen wie Leben und Tod, Alter und Jugend. Es ist ein in reales Essen umgesetztes Stillleben, das seine komplexe Botschaft als »memento mori« nicht an die Bildungsbürgergesellschaft, sondern an eine bürgerlich-bäuerliche Mischkultur richtet.«¹⁵

Die ernsthafte Analyse von Speisen als Kunstwerken beschränkt sich nicht auf die vorgenannten Beispiele. Besprechungen von Restaurantbesuchen und Speisekritiken sind von den Formulierungen her teilweise von Kunstkritiken nicht oder erst auf den zweiten Blick unterscheidbar¹⁶. So spricht etwa der Kritiker Dollase regelmäßig vom »Akkord«¹⁷ der Geschmäcker und stellt

15 A. Bürkli: Kochprojekte in der Kunst der Gegenwart, a.a.O., S. 1f.

16 Kritisch zu den in beiden Kontexten vorzufindenden »Wortblasen und Sprachschäume« D. Froelich: Hört auf zu kochen, in: S. Paul (Hg.): Die Philosophie des Kochens, S. 228.

17 Ausführlich zu diesem Begriff]. Dollase: Geschmacksschule, S. 9.

»kulinarische Kriterien für die offene Gesellschaft« auf¹⁸. Stilrichtungen der Kochkunst beschränken sich heute nicht mehr auf »haute cuisine« oder »nouvelle cuisine«, sondern werden ausdifferenziert in Verästelungen wie »Nova Regio«¹⁹, »New Nordic Cuisine«²⁰ oder »spanischer Modernismus«²¹. Diese der Kunstwelt ähnelnde Rezeption beschränkt sich nicht auf die Kritiken; viele Kochbücher ähneln aufgrund der eine immer größere Rolle spielenden Fotos zu den Rezepten mehr und mehr Ausstellungskatalogen²².

Wieder Anderen geht die Affinierung und Ästhetisierung des Kochens bereits zu weit²³, die Revolutionierung der Küche, die manch moderner Spitzenkoch fordert, sei verglichen mit den Forderungen der italienischen Futuristen der 1930er Jahre²⁴ außerdem nichts Neues²⁵.

Als Kunstrichtung etabliert ist die von Daniel Spoerri ins Leben gerufene »Eat Art«²⁶, wobei die dazugehörigen Werke zwar stets das Essen thematisieren, aber nicht unbedingt für den menschlichen Verzehr bestimmt sind. Die sog. Fallenbilder oder *tableaux pièges* Spoerris etwa stellen die Überreste einer Mahlzeit dar, insbesondere das tatsächlich benutzte Geschirr, das Spoerri nach Beendigung der Mahlzeit festklebt und vertikal wie ein Tafelbild aufhängt²⁷. Hier wird also nicht immer gekocht²⁸.

Ob Kochen Kunst ist, wird also bereits hinreichend ausführlich diskutiert. Es fehlt hingegen an der juristischen, oder genauer: verfassungsrechtlichen Einordnung von Sachverhalten, die mit dem Kochen zu tun haben. Michael Klopfer erwähnt zwar immerhin die Kochkunst, aber als Beispiel dafür, dass die »Unterscheidung von Kunst und Nichtkunst« faktisch schwierig sei und

-
- 18 J. Dollase: Culinaria Criteria Creation in an Open Society, a.a.O., S. 286–298.
 - 19 Begriff geprägt von Jürgen Dollase, etwa in: ders.: Pur, präzise, sinnlich, S. 176ff.
 - 20 Wohl begründet durch René Redzepi, vgl. etwa F. Mangiapane: The Invention of the Nordic Cuisine, *Nordicum Mediterraneum* 19 (1), S. 153–165.
 - 21 Begründet insbesondere durch Ferran Adrià, vgl. M. Weber-Lamberdière: Die Revolutionen des Ferran Adrià; kritisch u.a. H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 28ff; versöhnlich J. Dollase: Culinaria Criteria Creation in an Open Society, a.a.O., S. 289f.
 - 22 Etwa T. Marx: Sweet Marx.
 - 23 Kritisch etwa D. Froelich: Hört auf zu kochen, a.a.O., S. 225ff.
 - 24 Um Filippo Tommaso Marinetti, hierzu ausführlich: F. P. Marinetti; La cucina futurista, kritisch u.a. H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 17ff.
 - 25 D. Froelich: Hört auf zu kochen, a.a.O., S. 230.
 - 26 Ausführlich dazu E. Hartung (Hg.): Daniel Spoerri presents Eat-art, zusammenfassend auch H. Lemke: Die Kunst des Essens, S. 43–60.
 - 27 E. Hartung (Hg.): Daniel Spoerri presents Eat-art, S. 54–59.
 - 28 Der Begriff des Kochens wird unten (2.1) definiert.

der »selbstgewählte ›Künstler-Titel« nicht ausreiche²⁹. Dieser Aussage ist insofern zuzustimmen, als nicht jeder Gebrauch des Begriffs »Kunst« automatisch auf eine Eröffnung des sachlichen Schutzbereichs der Kunstfreiheit schließen lässt. Im Sprachgebrauch kommen etwa die »Kriegskunst«, »Fechtkunst« oder »Reitkunst« ebenso wie die Kochkunst vor. Da heutzutage jedoch nahezu jegliche Tätigkeit Teil eines Kunstwerks oder einer künstlerischen Aktion sein kann, ist gleichzeitig auch nicht auszuschließen, dass das Fechten, Reiten oder eben auch Kochen im Einzelfall in den sachlichen Schutzbereich der Kunstfreiheit fallen können.

Die Frage nach der Reichweite des sachlichen Schutzbereichs der Kunstfreiheit ist von Relevanz, da die Kunstfreiheit als vorbehaltlos gewährleitetes Grundrecht nur unter sehr engen Voraussetzungen eingeschränkt werden darf³⁰. Die grundsätzliche Einordnung zubereiteter Lebensmittel als Kunstwerke bzw. von Kochenden als Künstler würde daher die verfassungsrechtliche Überprüfung einfachgesetzlicher Regelungen mit Bezug zu Lebensmitteln und Gastronomie erforderlich machen.

Mit juristischen Methoden kann nicht entschieden werden, ob Kochen Kunst ist. Stattdessen soll hier untersucht werden, unter welchen Voraussetzungen der sachliche Schutzbereich der Kunstfreiheit nach Art. 5 Abs. 3 Satz 1 Grundgesetz³¹ auch das Kochen umfasst und welche Folgen diese Gewährleistung der Kochkunstfreiheit bei der Anwendung einfachgesetzlicher Regeln im Einzelfall haben kann.

Hierzu wird zunächst der Untersuchungsgegenstand, das Kochen, definiert (2.1.).

Daraufhin wird ein Obersatz aufgestellt, der die Voraussetzung festlegt, bei deren Erfüllung der sachliche Schutzbereich der Kunstfreiheit überhaupt, also nicht nur für das Kochen, eröffnet ist (2.2.).

Sodann werden verschiedene Sachverhalte, in denen das Kochen eine Rolle spielt, beispielhaft unter diesen Obersatz subsumiert (3.).

29 M. Kloepfer: Verfassungsrecht Band II; Grundrechte, § 62 Rn. 6, S. 303.

30 Zur Schrankendogmatik ausführlich etwa H. Jarass, in: ders./B. Pieroth: Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland, Art. 5 Rn. 128.

31 Grundgesetz für die Bundesrepublik Deutschland in der im Bundesgesetzblatt Teil III, Gliederungsnummer 100–1, veröffentlichten bereinigten Fassung, das zuletzt durch Artikel 1 u. 2 Satz 2 des Gesetzes vom 29. September 2020 (BGBl. I S. 2048) geändert worden ist, im Folgenden: »GG«.

Zuletzt werden die möglichen Folgen untersucht, die sich bei der Anwendung einfachgesetzlicher Regelungen aus der Eröffnung des sachlichen Schutzbereiches der Kunstfreiheit ergeben können (4.). In welchem Maße das Grundrecht der Kunstfreiheit im Einzelfall eingeschränkt werden kann, kann zwar nur im konkreten Fall abschließend geprüft werden. In dieser Arbeit werden aber beispielhaft Normen untersucht, die in Situationen, die mit dem Kochen zu tun haben, regelmäßig eine Rolle spielen.