

2. Die Lebenskunst, gut zu essen

2.1. Von der Öko-Diät zur Food Justice Bewegung

Eine politisch korrekte Küche, die mit einer kulinarischen Ästhetik operiert und außerhalb der Kunst aber im alltäglichen Leben steht, betreibt Frances Lappé. Wie kaum jemand kämpft die amerikanische *Social Change and Democracy* Aktivistin und Vorständin des unlängst gegründeten *Weltzukunftsrats* (WFC) für eine gastrosophische Ethik und Ästhetik eines besseren Welt-Essens. Und wie kaum jemand verkörpert Lappé die Geschichte der Gegenwart, die den erweiterten Kunstbegriff – der in den späten 1960er Jahren mit Beuys entsteht – mit der Entwicklung der neuesten Positionen und Vielfalt einer Kunst des Essens verbindet. Diese Zusammenhänge innerhalb des zeitgenössischen Kunstgeschehens wurden anhand der Arbeiten von Kubelka, Froelich, Tiravanija und Yomango und ›außerhalb‹ anhand der Praxis der Rote Gourmet Fraktion, Food not Bombs und den Volkküchen dargestellt. Doch ist die Genealogie dieser künstlerischen und außerkünstlerischen Gegenküchen unvollständig, solange nicht auch Lappés Gastrosophie die ihr gebührende Beachtung findet. Großen Einfluss erlangte sie durch die millionenfach aufgelegte Streitschrift *Die Öko-Diät* (eng. Originaltitel: *Diet for a Small Planet*)¹, die erstmals im Jahre 1971 erschien. Mit diesem Buch nimmt Lappé – zeitgleich mit Horkheimer² – als eine der ersten Theoretiker kritisch zur ›Welthungerkatastrophe‹ Stellung, die sich damals als eklatantes Problem einer ungerechten Welt, bzw. einer ungerechten Verteilung des vorhandenen Reichtums auf der Welt, abzuzeichnen begann. Durch den enormen Erfolg ihrer Schrift verfügt Lappé schließlich über die erforderlichen Mittel und Möglichkeiten, in den folgenden Jahren das *Institute for Food and Development Policy* (*Food First*) und später das *Small Planet Institute* zu gründen. Neben zahlreichen

1 | Lappé, *Die Öko-Diät*

2 | Horkheimer, *Kritische Theorie gestern und heute*, 17ff.

Aktivitäten und Büchern zur Wiederbelebung demokratischer Praxis, mit denen Lappé eine erkennbare (aber zu wenig wahrgenommene) Nähe zu Hanna Arendts Philosophie des politischen Handelns herstellt, sowie der Gründung eines *Zentrums für gelebte Demokratie* veröffentlicht sie weitere Bücher zur gastrosophischen Thematik.³ Mit ihrem neuen, erst vor kurzem erschienenen Werk *Hoffnungsträger* (eng. Originaltitel: *Hope's Edge. The Next Diet for a Small Planet*) knüpft Lappé, zusammen mit ihrer Tochter Anna, an die Problematik ihrer frühen Schrift *Die Öko-Diät* unmittelbar an, um zu zeigen, an wie vielen Orten heute das praktiziert wird, was sich ihre konkrete Utopie damals erträumt hatte.⁴ Anhand der Gegenüberstellung dieser beiden Arbeiten ist zu veranschaulichen, wie sich Lappé – stellvertretend für den allmählichen Wandel des ernährungsphilosophischen Zeitgeistes – von einer eher *asketischen Moral einer politisch korrekten Diät*, wie sie von den ›VoKüis‹ und ›FNB-Freeganern‹ noch heute vertreten wird (siehe 1.4.), wegbewegt und zu einer *hedonistischen Ethik eines ästhetisch guten Essens* hinbewegt, in dem gewissermaßen die moralische Korrektheit auf progressive, nämlich kreative und emanzipatorische Weise im ›kulinarisch Schönen‹ aufgehoben wird.

Grünkernbratlinge und Körnerfresser

Lappés Gastrosophie in den siebziger Jahren des 20. Jahrhunderts entspringt der Unrechtserfahrung angesichts von Hunger und Armut in einer Welt des Reichtums und der Überfülle. Sie lässt sich nicht mit der damals – und heute noch – gängigen Erklärung abspeisen, dass der Welthunger durch ein Mangel an verfügbaren Nahrungsmitteln und mithin durch eine zu geringe Produktivität in der globalen Landwirtschaft verursacht sei – woraus heute die Dringlichkeit einer zweiten ›grünen‹, gentechnologischen Revolution der Agrarindustrie abgeleitet wird. Diese Rechtfertigung eines rein technologischen Agrarkapitalismus wird von der jungen Lappé als ein »Mythos« enthüllt. Sie kritisiert diese Denkweise als Ideologie der westlichen Wohlstandsländer, indem sie den schlüssigen und bis heute unbestreitbaren Nachweis erbringt, dass die wahre Ursache für den Welthunger weder primär in der Dritten Welt noch in einem Defizit an Nahrungsmitteln liegt. Als die entscheidende Ursache entdeckt sie die »ungeheure Proteinverschwendung der fleischzentrierten Ernährungsweise der Amerikaner«.⁵ Inzwischen sind die Zusammenhänge zwischen der Massentierhaltung für die Konsumenten der Ersten Welt, Getreidefutterproduktion, umweltzerstörerischer Monokultur und das Aussterben von kleinbäuerlicher Landwirtschaft in den Entwicklungsländern, die damals

3 | Lappé, *Democracy's Edge*; Lappe/Collin, *Vom Mythos des Hungers*

4 | Lappé/Lappé, *Hoffnungsträger*

5 | Lappé, *Die Öko-Diät*, 9

der Weltöffentlichkeit zum ersten Mal vor Augen geführt werden, weitestgehend bekannt und brauchen hier nicht wiederholt werden. Freilich besagt der Sachverhalt, dass diese gastrosophischen Zusammenhänge bekannt und durchschaut sind, nicht, dass sich daran in den letzten Jahrzehnten auch nur irgendetwas geändert hätte. Das Gegenteil ist der Fall. »Heute isst der Amerikaner«, stellt Lappé in ihrem neuen Buch rückblickend fest, »im Durchschnitt mehr Fleisch als je zuvor – alljährlich fast das Doppelte des eigenen Körpergewichts. Und da die Lebensmittelkonzerne die größten Werbeausgaben bestreiten – in der Hauptsache, um uns ungesundes Zeug zu verkaufen –, ist es kaum verwunderlich, dass die Hälfte unserer Nahrungskalorien inzwischen aus Fett und Zucker stammen. Diese fett- und zuckerreiche Kost, in deren Mittelpunkt durch Getreideverfütterung erzeugtes Fleisch steht, hat einen Siegeszug um die Welt angetreten, der sich immer mehr beschleunigt.«⁶ Diese Globalisierung des amerikanischen Ernährungsstils hat dazu geführt, dass seit dem Erscheinen der *Öko-Diät* der US-Export von Fleisch getreidegefütterter Tiere auf das Sechzigfache gestiegen ist, unter anderem weil sich der Fleischkonsum in den Entwicklungsländern verdoppelt hat. In Ländern wie China, Japan oder Thailand gelüstet mehr und mehr Menschen nach Fleisch, so dass in diesen Ländern, in denen bislang fast kein Getreide verfüttert wurde, die Fleischproduktion heute schon ein Viertel der Getreideernte verschlingt. Lappé fasst diesen globalen Massengeschmack unter das Stichwort der *McDonaldisierung der Welt*: »McDonald's eröffnet alle fünf Stunden irgendwo auf der Erde eine neue Filiale.« (Ebd.) – Gleichzeitig nimmt auch die, diesem unersättlichen Fleischeslust zugrunde liegende, krasse Ungleichheit zwischen den Satten und den Hungernden zu.

Indessen geht es Lappé nicht nur um eine Kritik an den globalen Ernährungsverhältnissen. Ihr Werk setzt sich auch für die Erkenntnis ein, dass eine praktische Veränderung dieser falschen Verhältnisse tagtäglich möglich ist. »Wenn wir uns mehr auf nicht-fleischliche Eiweißquellen verlassen«, so die *Social Change and Democracy* Aktivistin, »können wir auf eine Art essen, die sowohl das Potential der Erde, unsere diätischen Bedürfnisse zu befriedigen, maximiert, als auch gleichzeitig die Entzweigung mit der Erde, die uns erhält, minimiert.«⁷ Wie zur gleichen Zeit Joseph Beuys macht auch sie sich klar, dass eine verändernde, ›revolutionäre‹ Praxis bei den Individuen ansetzen kann und muss. (Siehe 1.3.) Das ethische Selbstverhältnis eines jeden Essers der Ersten Welt beziehungsweise aller Tafelgenossen der globalen Oberschicht ist entscheidend, weil ihr Geschmack die bestehende Weltküche konstituiert und die globale Politik der Ernährung bestimmt. »Genauso wie wir dem Welthungerproblem nicht begegnen können, ohne unsere individuelle Proteinvergeudung zu verringern,

6 | Lappé/Lappé, Hoffnungsträger, 76

7 | Lappé, Die Öko-Diät, 13

genauso wenig können wir diesen ersten, ganz persönlichen Schritt tun, ohne die umfassenderen Fragen der Welternährungspolitik in den Blick zu nehmen, die letztlich darüber bestimmen, ob unser individuelles Tun mehr als eine korrekte Geste ist oder nicht.« (Ebd., 45) Wie kaum eine andere Sache ist ›das Essen‹ eine ethisch relevante, weil weltbewegende Praxis und ein tagtäglicher Selbstbezug, der die Verantwortung der einzelnen Menschen als Weltbürger greifbar und – unabweisbar macht. Weil die Ernährungspraxis so persönlich ist und dieses Tun und Lassen dennoch so universell ist, bietet das Essen die herausragende Möglichkeit und Macht der Weltgestaltung qua Selbstbestimmung.

»Ich bin zuversichtlicher geworden«, heißt es in der *Öko-Diät*, »welch großen Wert es hat, ›die Welt durchs Essen zu sehen‹; denn wenn wir das tun, wird uns auf einmal klar, dass jedes wirtschaftliche System vor allem danach beurteilt werden muss, wie es die Nahrungsquellen erschließt und verwendet.« (Ebd., 10) Die Tatsache, dass Lappé ihre politische Ethik eines besseren Welt-Essens primär sozialmoralisch (gesellschaftstheoretisch und individualethisch) begründet, ohne diese erkennbar tierethisch – mit dem Verweis auf das Leid der Tiere – zu unterfüttern, ist angesichts der vor allem tierschutzrechtlich argumentierenden Garküchen der zeitgenössischen *Food Not Bombs* und *VoKü*-Aktivisten durchaus bemerkenswert. Ein weiterer Unterschied zu den links-kritischen Bewegungen, die der Moral der *Öko-Diät* folgen werden, besteht darin, dass Lappé auf das dogmatische Bekenntnis, antikapitalistisch zu sein, verzichtet. Allerdings handelt es sich bei diesem Verzicht um keine unversöhnliche Differenz im Ganzen, sondern lediglich um einen ›feinen Unterschied‹ – der bekanntlich eine Sache des Geschmacks ist. Jedenfalls zielt ihre Revolutionsküche letztlich auf einen weltgesellschaftlichen Zustand, der von Menschen getragen wird, »die den globalen Kapitalismus nicht einfach hinnehmen, sondern ihn so modifizieren und *weiterentwickeln*, dass der Anbau und der Genuss gesunder Nahrung, ja das Wirtschaftsleben selbst wieder in ein lebensbejahendes Wertesystem und kooperative Lebensformen eingebettet wird.«⁸ Es ergibt sich ein entsprechendes Zusammenspiel von Politik, Ästhetik und Ethik in der Kunst des Essens und der humanen Tischgesellschaft, das da lautet: »Statt des offenen Krieges zwischen Kapitalismus und Kommunismus herrscht jetzt ein eher unauffälliger Kampf vor, der sich Tag für Tag und Augenblick für Augenblick im Kleinen abspielt. Dabei ist er jedoch ebenso tiefgründig – es ist ein Kampf um das, was uns Menschen eigentlich zu Menschen macht.« (Ebd., 17)

Mit diesem Programm macht sich Lappé zum Impulsgeber für eine ebenso gesellschaftskritische wie alltäglich praktikierbare Lebenskunst, mit der bereits – ermutigt durch Lappés *Öko-Diät* – in den 1970er Jahren die sich bildende Gegenkultur und Alternativszene der amerikanischen und

europäischen ›Jugendbewegung‹ experimentiert, um die Richtung des modernen Nahrungsdispositivs zu wenden und dadurch den persönlichen Konsum mit einer globalen Perspektive in Einklang zu bringen. Warren Belasco, der diese Prozesse der Gegenwartsgeschichte im Einzelnen analysiert hat, fasst den Geist dieser *Counter Cuisine* zusammen: »Diätischer Radikalismus kann 365 Tage im Jahr gelebt werden, drei Mal am Tag. Wenn, wie alle Linken wussten, das Persönliche politisch war, was könnte persönlicher, also politischer sein als das Essen? Und was könnte politischer sein, als Amerikas größte Industrie, die Lebensmittelindustrie, herauszufordern?«⁹ Wie stark Lappé mit ihrem Ideal einer vegetarischen Öko-Diät den gesellschaftspolitischen Diskurs der beginnenden Alternativbewegung beeinflusst, lässt sich an der Tatsache ermessen, dass deren führender Philosoph Herbert Marcuse diese Gedanken aufgreift. Er bezieht sich auf Lappés globale Diätmoral, wenn er ausgehend von dem Irrsinn des »täglichen Opfers tierischen Lebens« einen »universellen Vegetarismus oder synthetische Nahrungsmittel« als regulative Idee der Vernunft erwägt und, wie wir bereits sahen, »die Kunst der Zubereitung (Kochkunst!)« zu einer progressiven ästhetischen Praxis erklärt.¹⁰ (Siehe 1.3.) Doch mit dem Bezug auf die kulinarische Ästhetik spricht Marcuse treffsicher jenes Defizit an, welches Lappés anfängliche Rohkostmoral dem vorherrschenden Gaumen der ›breiten Masse‹ wenig schmackhaft macht. Die praktischen Grundsätze ihrer Alternativküche, die im ausführlichen Rezeptteil der *Öko-Diät* entworfen werden, tun alles, um einen gesellschaftlichen Degout gegenüber solchen asketischen, anti-hedonistischen Verzichtsidealen von ›Körnerfressern‹ und der Moral von Grünkernbratlingen und jeder Art von ›moraliner Vollwerternährung‹ hervorzurufen. Tatsächlich versucht Lappé damals ihren Lesern die fade Maxime eines Verzichts auf Fleischgenuss zugunsten von Getreide- und Hülsenfrüchteverzehr schmackhaft zu machen. Es soll eine funktionelle Ästhetik oder genauer: ein unessthetischer Funktionalismus beherzigt werden, der »das Kochen einfacher, die Ernährung besser und die politische wie soziale Bedeutung unserer Optionen noch klarer macht«¹¹. Die einzelnen Rezepte sind zu diesem Zweck nach der diätetischen Systematik einer »Eiweißergänzung« (protein complementarity) zusammengestellt, wie überhaupt die ganze Kulinarik in Lappés *Öko-Diät* lediglich um die »Proteinfrage«, den Ersatz von tierischem Protein durch pflanzliche Proteine, kreist. Eine Reihe von ernährungswissenschaftlichen Zahlen, Tabellen und Statistiken werden angeführt, um den trophologischen Beweis zu erbringen, dass und wie im Einzelnen täglich fleischlose Kost durch gleichwertige oder bessere Eiweißernährung (high

9 | Belasco, *Appetite for Change*, 284

10 | Marcuse, *Konterrevolution und Revolte*, 83; Ders., *Versuch über die Befreiung*, 54

11 | Lappé, *Die Öko-Diät*, 10

grade protein nutrition) ohne gesundheitliche Bedenken den exzessiven Fleischkonsum der westlichen Wohlstands- und Schlaraffenländer kompensieren kann. Auf diese dröge Weise verleiht die frühe Ökoküche, statt vollem Geschmack und reinem Genuss, primär gesundheitlichen und weltpolitischen Werten einen argumentativen Vorrang in Verbindung mit einer asketischen Verzichtsmoral und der Tugend eines politisch pflichtbewussten Vegetarismus: keine leichte Kost für die karnivor verwöhnte Zeitgenossen und gewissenlose Schlemmer, denen jedes ›gefundene Fresen‹ lieb scheint, um bloß nichts an der eigenen Ernährungsweise ändern zu müssen. Passend dazu ruft die Rede von der ›Öko-Diät‹ unpopuläre Assoziationen mit ›Diät halten‹, ›Fasten müssen‹ und mit einer Vernunft des Lustentzugs wach, die gegen den eigenen Willen zum Richtigen *zwingt*. Was bringt leichter den Unwillen der Massen und die *verständliche* Ablehnung gegen sich auf als ein dogmatisch-fanaticher Moralismus, als ein griesgrämiger, körnerbreiiger und Fleischeslust verneinender Asketismus? Mit Genüßlichkeit und feister Selbstzufriedenheit serviert die Polemik solche Reformkostideale ab als eine Art Essstörung und pathologischer Zwang zum Richtigen: als *Orthorexie* veganer Miesmacher.¹² Bis heute hält der kulturell hegemoniale Geschmack daran fest, dass ›Ökokost‹ nach Genussverzicht und freudelosen Dingen riecht: dass diese Moral fade schmeckt, aber sicherlich gesund ist. Und wahrlich: Müsste das so sein, wäre das ein ernsthaftes Problem. Dem ist aber nicht so. Wenn in vielen politisch korrekten Küchen und linken Herden heute immer noch ohne Ästhetik und Hedonismus gekocht wird, dann nur deshalb, weil man nicht – wie Lappé inzwischen aus ihren anfänglichen Fehlern – gelernt hat, dass in einem ethisch-politischen Sinne gutes Essen auch in einem kulinarisch-ästhetischen Sinne gut schmecken kann – und sollte. Jedenfalls ist sich die *Food Justice* Avantgardistin von Anfang an im Klaren darüber, dass »ethische Praxis« beim Essen »mit Vergnügen« zu vermählen ist – mit einer Lebenskunst des geschmackvollen Kochens und einer genussvollen Praxis alltäglicher Gemeinschafts- und Gastmähler, die macht, dass gesellschaftliche »Veränderung einfach, erfüllend und lustig sein kann«.¹³

Tatsächlich hat sich der anfängliche Asketismus einer politisch korrekten Diät und einer ungenießbaren Vernunftküche durch eine seit den 1980er Jahren einsetzende Ästhetisierung, bei der auch Einflüsse durch die *Nouvelle Cuisine* eine Rolle spielen, *verfeinert*. Daher wurde zurecht bemerkt, dass »die gut gekochte Hausmannskost, die mancherorts die *Nouvelle Cuisine* als dominante Kochkunst bereits abgelöst hat, ohne ihre Vorgängerin wohl nicht zu denken ist«.¹⁴ Statt phantasieloser und ortho-

12 | Bratman, Der Möhrchen-Freak: Vom Kult ums richtige Essen; Ders./Knight, Health Food Junkies

13 | Lappé, Die Öko-Diät, 10

14 | Grawert-May, Eis an Zimtsauce, 17

rektischer ›Vollwerternährung‹ – wie garantiert gesunde, aber auch garantiert geschmacklose Tofu-Reis-Präparate, deren vorrangiger Zweck darin besteht, die Welt zu retten und *nicht* zu schmecken – sind im Zuge der allgemeinen Ästhetisierungsprozesse der zurückliegenden Jahrzehnte verstärkt kulinarische Werte in den Vordergrund getreten. Heute belegen Hochglanzkochbücher zur Ökoküche und raffinierte Rezepte von professionellen Gastronomen, dass kochkünstlerische Kreativität und Geschmacksgenuss nicht im Widerspruch zu den ethischen Prinzipien und Motiven einer guten Küche stehen müssen. Diese praktische Konvergenz zwischen Ästhetik und Politik in Form einer (freilich kommerziellen) Bio-Gourmet-Kulinarik machen unter anderen die *United Cooks for Nature* oder die Vereinigung von europäischen Spitzenköchen *Eurotoques* vor, bei denen Umwelt- und Tierschutz, Biodiversität und Bauernsolidarität zum guten Geschmack gehören.¹⁵

Ein prägnantes Beispiel dieser inhaltlichen wie konzeptuellen Durchdringung von Kunst und Moral bietet Lappé selber mit ihrem jüngsten Werk. Der darin enthaltene Rezepteteil (der merkwürdigerweise nicht in die deutsche Übersetzung aufgenommen wurde) lässt den esskünstlerischen Fortschritt erkennen, den ihre Gastrosophie gegenüber der Diätmoral einer funktionellen Eiweißergänzungskost ihrer Anfänge zurückgelegt hat. Inzwischen bezieht Lappé Menüvorschläge von diversen »progressiven Küchenchefs« ein. Bei dem Zusammenschluss von Berufsköchen, den sie erwähnt, ist das erklärte Ziel ebenfalls, »eine nachhaltige Küche zu fördern durch die Schulung von Kindern, durch Unterstützung von lokalen Landwirten und durch die Ermutigung unserer Kunden, gesunde Nahrungsmittel zu wählen. Unter den Prinzipien des Zusammenschlusses gehört, dass gutes, sicheres und vollwertiges Essen ein grundlegendes Menschenrecht ist.«¹⁶ Einzig der Umstand, dass Lappés (Koch-)Buch ohne ansprechende Bebilderung publiziert wurde und so – scheinbar – keinen Wert auf die visuelle Darstellung dieser Kunstwerke legt, wiederholt den Makel ihres ersten Werkes. Wobei dieser ›Makel‹ allemal geringfügiger ist als marktgängige Kochbücher, die keinerlei gastrosophische Zusammenhänge herstellen und nur aus schönen Bildern bestehen. Dennoch: Eine synästhetische Kombination aus Bildern und Geschmacksbegriffen wäre wünschenswert gewesen sowie theoretische Kost zum guten Essen als Augenweide zu servieren, der Sache dienlich. Neben konkreten Kochrezepten zum Nachmachen oder einfach als konzeptuelle Inspiration bietet Lappés Buch viele Beispiele und Handlungsrezepte aus allen Teilen der Welt, die anschaulich beweisen, dass die alltägliche Verwirklichung eines besseren Welt-Essens praktisch möglich ist und an vielen Orten der Erde durch ei-

15 | Eurotoques, Zurück zum Geschmack; Jakubowicz, Genuss und Nachhaltigkeit

16 | Lappé/Lappé, Hope's Edge, 334

ne Menge von Menschen bereits stattfindet. Als ein Exemplum für diese »delikate Revolution« (ebd., 37) sucht Lappé die renommierte Köchin Alice Waters auf. Ihr viel gelobtes Restaurant *Chez Panisse* im kalifornischen San Francisco führt der Welt vor, wie kreativ und geschmackvoll vegetarische Ökoküche sein kann. Waters Kochkunst zeigt, dass »es heimische Portobello-Pilze durchaus mit Filet Mignon aufnehmen können und Müsli keine abfällige Bezeichnung für das Essen der ›Körnerfresser‹ ist, sondern ein Feinschmeckergericht«¹⁷. Das *Chez Panisse* ist in die Galerie jener Experimentalküchen aufzunehmen, die das vorliegende Buch anhand der *Taverne zum Heiligen Gaumen*, dem *Restaurant Spoerri*, Beuys *Wohnküche*, Froelichs *Restauration a.a.O.*, Tiravanijas *Kochstudio*, der Feldküche der *Rote Gourmet Fraktion* und sonstigen aktiven *Volx-* und *Gegenküchen* durchschritten ist. Mit Waters Bio-Feinschmeckerküche entstehen weitere Bezüge zur zeitgenössischen Kunst des Essens, die bereits beiläufig berührt wurden: nämlich inhaltliche Bezüge zu urbanen Nutzgärten und Gefängnisessen – zu schlechtem Essen als Strafe und gutem Essen als Perspektive.

Knastfraß und Gartenkunst

Die *Chez Panisse* Stiftung unterstützte eine der ersten Garten-Projekte, bei denen die politische Aktivistin Catharine Sneed (erstmalig in den frühen 1980er Jahren) mit Gefängnisinsassen zusammenarbeitete. Lappé berichtet von einem Projekt, bei dem Sneed ein etwa sechzig Hektar großes Gelände rings um das städtische Gefängnis zusammen mit arbeitsfähigen Häftlingen als humaner Strafvollzug in einen Garten verwandelt. »1985 waren auf ihre Initiative hin bereits eine Biofarm und ein Treibhaus beim Kreisgefängnis entstanden und heute machen sich dort über 10000 Gefängnisinsassen die Hände schmutzig.« (Ebd., 66) Diese ungewöhnliche Verbindung zwischen Essen und Gefängnisrealität stellt einen indirekten Bezug zu Daniel Spoerris Aktion *Gefängnismenü* her. Doch während der Eat Art Künstler mit seinen Gefängnisessen eher durch theatralisch-inszenatorische Mittel in Form von Banketten beim Kunstpublikum eine – bestenfalls solidarische – »Identifikation« mit Häftlingen möglich machen will, geht es Sneed um Gartenkunst und biologischen Gemüseanbau von Straffälligen als sinnvolle Rehabilitationsmaßnahme oder »soziale Plastik der Lebensveränderung«. Es drängt sich hier die Parallele zu Beuys' Gartenarbeit auf, womit der Gemüsegärtner und Freizeitbauer den gesellschaftlichen und individuellen Wert des *Ackerns* im buchstäblichen wie übertragenen Sinne als Quelle eines ebenso produktiven wie selbstbestimmten (und legalen) Lebenserhalts aufzeigt. (Siehe 1.3.) Wie Lappé betont, belegen empirische Erhebungen, dass Sneeds »Gartenprojekte« zu einer geringeren

17 | Lappé/Lappé, Hoffnungsträger, 51

Rückfallsquote von Exhäftlingen führen. Aus dem Grund handelt es sich bei dieser Arbeit und ›partizipativen Gartenkunst‹ auch nicht um eine bloß andere und subtilere Form des öffentlichen Strafvollzugs, sondern um eine erfolgreiche Reintegration, bei der die Betroffenen von den erworbenen eigenen agrikulturellen Fähigkeiten profitieren. Auch handelt es sich bei Sneeds Gartenprojekt um keine sozialpädagogische Hilfe-zur-Selbsthilfe-Initiative, deren rentablen Erträge beispielsweise an Restaurants wie das *Chez Panisse* verkauft werden und dann nicht den Häftlingen zu Gute kommen. Stattdessen werden die erwirtschafteten Naturprodukte als ›gutes Gefängnisessen‹ an andere Bedürftige, hungrige Geister und Leute in Not umsonst abgegeben. »Die Ernte aus biologischem Anbau – Brokkoli, Grünkohl, Kopfsalat, Knoblauch und Tomaten (sowie auf dem örtlichen Bauernmarkt erstandene Früchte und Kürbisse) – zu verschenken und mit anderen zu teilen ist der Schlüssel zur verwandelnden Kraft des Projekts«, wie sich Lappé klarmacht. (Ebd., 69) Während bei den Umsonst-Aktionen der *Yomangos*, wie wir sahen, die Klaukunst der Akteure – meistens – ungestraft bleibt, sorgt im Falle der Gartenkunst von Strafgefangenen die gemeinsame Aktion für ein Festmahl – den Vorschein eines besseren Lebens –, das den Produzenten und ›Künstlern‹ selber vorenthalten bleibt: Statt die zumeist ohnehin nur wegen Kleinstdelikten (zweifelhafterweise) Inhaftierten in den verdienten Genuss ihrer eigenen Arbeit kommen zu lassen, werden sie weiter – und trotz dieses, dem Menschen als einem gastrosophischen Wesen würdigen, humanen Strafvollzugs – durch den Zwang zum Gefängnisfraß *mit schlechtem Essen gestraft*.

Lappé thematisiert auch andere Gartenprojekte, bei denen Menschen, statt aus Haftanstalten, aus Bildungsanstalten einbezogen werden. So entsteht auf Anregung der Kochkünstlerin und Inhaberin des *Chez Panisse* Mitte der 1990er Jahre auf dem Gelände einer Schule in Berkeley ein Nutzgarten mit der Idee, dass die Kinder »den Garten selber anlegen, Nahrungspflanzen anbauen, zubereiten und einander damit bewirten.« (Ebd., 54) Außerdem soll das, was sie im Garten tun, auch in den anderen Unterrichtsstunden einfließen. Durch diese essthetische Erziehung entsteht dort, wo vorher öde Brachflächen und zugewachsenes, unfruchtbares und verwahrlostes Gelände war, ein kleines Paradies aus Mais- und Amarath-, Möhren- und Salatbeeten, Artischockenpflanzen und eine Vielfalt anderer Gewächse. In dem ›Klassenzimmer‹ dieser Geschmacksschule lernen die Heranwachsenden fürs (gastrosophische) Leben: das Pflanzen, Unkrautjäten und Ernten ebenso wie das Kochen, Servieren und an einen gedeckten Tisch gemeinsam Speisen gehören zu diesem ungewöhnlichen und sinnvollen Gut-leben-Lernen. Ähnlich wie bei dem eingangs erwähnten [AHA]-Projekt in Leipzig, dessen Abschluss ein festliches Grünkohllessen bildete, ist das erste Essen aus dem selbst angebauten Gartengemüse, das die Kinder zubereiteten, ein gekochter Grünkohleintopf. Ein Essen, das Lappé zu dem ironischen Geschmacksurteil verleitet: »Anna und ich müssen lachen

und finden, dass Grünkohl bestimmt nicht dazu angetan ist, Kindern zum Genuss von gartenfrischem Gemüse zu verführen.« (Ebd., 58) Die Kochlehrerin, die die künstlerische Zubereitung des besagten Mahls betreut hatte, stellt klar, dass die Kids den frisch geernteten und darum keineswegs bitteren Grünkohl mit großen Vergnügen verdrückt hätten und ergänzt zu dieser essthetischen Bildungsarbeit: »Unsere wichtigste Leistung besteht darin, tagtäglich mit verschiedenen Kindern zu demonstrieren, dass so etwas machbar und mit Schönheit und Freude verbunden ist. Wir sprechen über Essen, und es kann wirklich ein Fest sein.« (Ebd.)

Ein weiteres Beispiel eines Nutzgartenprojekts bietet die amerikanische Philosophin Lisa Heldke. Heldke zählt, wie Lappé, zu einer der wenigen theoretischen Stimmen, die sich schon früh über die Notwendigkeit einer gastrosophischen Reflexion der gegenwärtigen Esskultur äußerte.¹⁸ Sie führt das Beispiel eines Gemeinschaftsgartens an, den sie mit einigen Universitätskollegen in Saint Peter (Minnesota) ins Leben gerufen hat. Zweck der Aktion ist es, »Essen dazu zu nutzen, interkulturelle Kommunikation und Verbindung zu erleichtern«¹⁹. Den ehrenamtlich Beteiligten geht es darum, neue Mitbürger und »Einwanderer« aus anderen Kulturen durch gemeinsames Gärtnern sozial zu integrieren und darüber hinaus auch durch die Selbstversorgung mit biologisch angebauten Nahrungsmitteln ihre ökonomische Lage (wenigstens ein wenig) zu verbessern. Der »umwerfende Erfolg« des Projekts kulminiert in einem alljährlichen Potluck-Festmahl, bei dem »jeder ein Gericht aus dem eigenen Repertoire an »Hausmannskost« – vieles mit Ingredienzen aus dem Garten – zusteuert und wir Rezepte und Komplimente zu jedermanns Kochkünste austauschen«. (Ebd., 220) Die Esskünstlerin und »Ess-Abenteurerin« Heldke sieht nicht über die Schwierigkeiten des Projekts und einer solchen Form von »antikolonialistischer und antirassistischer Arbeit« (ebd.) hinweg (z.B. sprachliche Barrieren, Geldmangel, unterschiedlicher gesellschaftlicher Status der Beteiligten etc.). Doch für die Zukunft dieser Variante einer Gemüsegartenkunst und interkulturellen »Fusionsküche« spricht sie die Hoffnung aus, dass »wir mit mehr kreativen Wegen aufwarten können, einiges des Potentials dieses agrikulturell, aber noch wichtiger, dieses kulturell wachsenden Raumes zu realisieren«. (Ebd., 222)

Ob nun das Grünkohllessen im kalifornischen Berkeley oder jene anfangs erwähnte Grünkohlaktion, die Haarmann in Leipzig künstlerisch begleitete, ob nun ein Gartenkunst-Projekt als schulischer Lerninhalt oder als humaner Strafvollzug oder als kreative Maßnahme gegen »schrumpfende

18 | Heldke/Curtin, *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*

19 | Heldke, *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*, 219. Ein ähnliches sozialintegratives Projekt, die Bunten Gärten in Leipzig, thematisiert Haarmann in *Das Geheimnis von LE*; vgl. Kops-Horn, *Bunte Gärten Leipzig*

Städte«, als Alternative für eine nachhaltige und naturästhetische Stadtentwicklung durch biologisch betriebene Nachbarschaftsgärten im kubanischen Havanna und urbane Gemüsegärten in Kyoto oder als Aktivität der interkulturellen Verbindung und sozialen Integration von Asylbewerbern und ›Einwanderern‹, wie im letztgenannten Falle des Gemeindegartens in Saint Peter oder andere Formen von *Land Eat Art*, *Guerilla Gardening* oder *Food not Lawns* Kulturen²⁰: An jedem Ort der Welt, wo in erkämpften Freiräumen eine ›Grünkohlküche‹ Wurzeln schlägt, wächst eine gesellschaftlich unterschätzte Lebenskunst des guten Essens.²¹ Jeder selbst kultivierte Gemüsegarten lässt mit der gastrosophischen Idee einer sozial- und naturgerechten Nahrungsproduktion, eines gesicherten Broterwerbs oder einer wieder angeeigneten Ernährungssouveränität die praktikable Utopie einer besseren, neuen (Tisch-)Gesellschaft und Welt (des Essens) entstehen: einen *Urbanen Garten Eden*, eine zeitgenössische Version des *epikureischen Gartens*.²² Die vielleicht ›vorbildlichste‹ Konkretion dieser gastrosophisch ästhetischen Welt bietet das bereits erwähnte *The Land* Projekt des Eat Art Aktivisten Tiravanija im thailändischen Chiang Mai. (Siehe 1.4.)

Frances Lappé umschreibt solche Alternativen zur vorherrschenden Ernährungs- und Lebensweise als das Gebot und Glück »gelebter Demokratie« und erläutert zu deren politischen Lebenskunst: »Für meine Begriffe ist Demokratie eine spannende, lebendige Sache, etwas, an dem wir jeden Tag aktiv beteiligt sind. Aber für die meisten ist Demokratie immer noch etwas, das uns angetan oder für uns erledigt wird, das keinen Bezug zu unserem Lebensalltag hat und schon gar nicht Spaß macht. Ich weiß heute, dass wir unbedingt etwas Greifbares brauchen, das uns zum Handeln bewegt, ehe wir uns für die Demokratie engagieren und sie praktisch leben können.«²³ Aus diesen gesellschaftstheoretischen Überlegungen heraus beginnt Lappé ›die Welt durchs Essen zu sehen‹, um sich zu fragen, wie eine Gesellschaft aufgebaut werden kann, die im Einklang mit der Natur ist und in der nirgendwo jemand ohne gutes Essen leben muss. »Solche Fragen«, fügt die Gastrosophin hinzu, »bringen uns zum Kern der Demokratie: Wer bestimmt eigentlich über Land, Saatgut, Kredit, Handel und Ernährungssicherheit – über all die Dinge, die so trocken und abstrakt klingen, bis sie durch echte Menschen, die ihr Leben riskieren und ihre Stimme erheben, zum Leben erwachen?« (Ebd., 28)

20 | Tracey, Guerrilla Gardening: A Manual festo; Flores, Food not Lawns

21 | Lappé, Hoffnungsträger; Greenpeace Magazin, Besser Essen

22 | Caplin, Urban Eden; Lemke, Ethik des Essens, 33ff

23 | Lappé/Lappé, Hoffnungsträger, 44; Lappé, Democracy's Edge

Strategien der gastrosophischen Selbstbefreiung

Es war bereits von jenem anfänglichen Defizit an kulinarischer Ästhetik die Rede, welches Lappés *Öko-Diät* – schon im Titel – das asketische Image einer faden Naturkost- und vegetarischen Verzichtsküche und einer bloß ethisch-politisch vernünftigen Ernährungspraxis verpasste. Rückblickend lässt sich dieses Manko zu einem gewissen Maße auf die unumgänglichen Schwierigkeiten des Neuanfangs zurückführen, mit der jede soziale Bewegung, die einen Ausweg aus den vorherrschenden Gesellschaftsstrukturen sucht, zu Beginn zu kämpfen hat. So war ein gewisse kulinarische Enthaltsamkeit und Entbehrung in den 1970er und 1980er Jahren einfach deshalb unvermeidbar, weil die subkulturelle Infrastruktur sowohl in der Landwirtschaft als auch in der Vermarktung von alternativen Produkten erst entstehen musste. Das spärliche Angebot an biologisch erzeugten Lebensmitteln hielt die Auswahl von (anfangs noch selbstverwalteten) ›Food Coops‹ oder Bio- und Erste-Welt-Läden in Grenzen.²⁴ Eine vergleichbare, ökonomisch bedingte Knappheit beeinträchtigt zweifelsohne auch heute noch – wenn auch nicht auf Seiten des allgemeinen Angebots, sondern der individuellen Kaufkraft – jede alternative Küche, die mit wenig Mitteln auskommen muss. Obwohl also durchaus gesellschaftliche Rahmenbedingungen zu einer *unfreiwilligen* Askese zwingen können, kommt in Lappés *Öko-Diätmoral* doch eine programmatische Schwäche zum Tragen. Diese Schwäche, die den gesellschaftlichen Zwängen einer individuell unfreiwilligen Askese nichts entgegenzuhalten weiß, betrifft das Defizit an ästhetischer Theorie, die für die philosophischen Grundlagen einer *kulinarischen Ästhetik* sorgen würde: Denn die kochkünstlerischen Überlegungen, die Lappé in ihrem einflussreichen Werk aufstellt, verfolgen nicht das Ziel, das Kochen selbst und das Selbstkochen zu einer Lebenskunst zu erklären.

Ein mutmaßlicher Grund dafür, warum Lappé das Kochen damals nicht als eine ethische Lebenskunst und Freiheitspraxis *denken konnte* – oder denken mochte –, hängt zweifelsohne mit dem gesellschaftlichen Umstand zusammen, dass zu dieser Zeit mit weit größerer Selbstverständlichkeit als heute die Küchenarbeit zur aufgezwungenen Pflicht einer verheirateten Frau – und so auch der damals noch nicht geschiedenen Frau Moore Lappé – gehörte. Im Nachhinein hebt sie hervor, dass sie für sich persönlich an einem bestimmten Punkt ihres Lebens die emanzipatorische Erweckungserfahrung machte, dass Familie und Karriere nicht das einzige ›gute Leben‹ verbürgen.²⁵ Damit spricht Lappé die *feminismustheoretische* Schattenseite des gastrosophischen Vernunftideals eines täglichen Essen-machens als einer *Lebenskunst aus Freiheit* an, die es gleich näher auszu-leuchten gilt. Jedenfalls vollzieht sie diesen entscheidenden Schritt in ih-

24 | Belasco, *Appetite for Change*

25 | The Plowboy Interview: Frances Lappé

rem neuen Werk, das dokumentiert, wie sie für sich selbst das Kochen neu entdeckte: »Ich gebe zu: Ich war jemand, der die Idee des Kochens nicht wirklich verstanden hatte. Ich bin bekannt dafür. Als ich Freunden davon erzählte, ich würde ein Buch mit Kochrezepten schreiben, spürte ich die kaum unterdrückte Verwunderung – *du, kochen?!*« Und sie fügt hinzu: »Es war Zeit, mit dem Kochen zu beginnen ... Es begann, ich gestehe, als Arbeit. Aber ich entdeckte schon bald die Mysterien der Küche, die Magie, Speisen zur Welt zu bringen, die Befriedigung, delikates, unerwartetes Essen zuzubereiten. Und das, was immer Zeit verschlingend und mühsam schien – Essen machen – wurde zur Quelle eines Vergnügens. Tatsächlich empfand ich, dass dieses Kochen mir eher Zeit gab, als sie mir zu nehmen. Ich war immer sehr entspannt und gleichzeitig tatkräftiger nach jedem Mahl. Ich begann sogar zu verstehen, wie unterschiedlich es sich anfühlt, sich saisonal zu ernähren und Nahrungsmittel von Leuten zu essen, die man kennt: Ich habe nie gewusst, dass ich fähig bin – schluck – zu kochen.«²⁶ Obwohl die bekenntnisartige Rhetorik dieser Zeilen missionarisch wirkt, bleibt daran der ungewöhnliche Sachverhalt bemerkenswert, dass sich hier jemand – in diesem Fall eine Frau als aktive Feministen und emanzipierter Mensch – von der vorherrschenden kulinarischen Fremdbestimmung und Untätigkeit befreit und aus freien Stücken für sich selbst (als potenzielles gastrosophisches Selbst) das alltägliche Kochen als eine praktikable Lebensästhetik aneignet und damit die Kunst des Essens samt ihrer Politik und Ethik ins alltägliche Leben bringt. Mit Anna Lappé, ihrer Tochter und Mitautorin des gemeinsamen Buches, beginnt diese alltägliche Vernunft in der Küche zu einem selbstverständlichen Lebensstil und guten Geschmack einer nächsten Generation von neuen Gourmets und Food Justice Aktivisten zu werden. Doch bevor diese Hoffnungsträger näher in Augenschein zu nehmen sind, muss zunächst jene besagte Schattenseite der gastrosophischen Vernunft ans Licht.

2.2. Essenmachen zwischen Hausfrauenpflicht und individueller Lebenskunst

Die stärksten Gründe, die erklären, warum eine kulturelle Wertschätzung von Küchenarbeit und Kochkunst als einer Lebenskunst bisher ausgeblieben ist, sind letztlich leicht benannt. Die Philosophin Uma Narayan führt sie in ihrer Studie *Dislocating Cultures. Identities, Traditions, and Third World Feminism* an: »Das scheinbar Profane des Essens, seine Verbindung zum Körper und sein Bezug zur Frauenarbeit im häuslichen Bereich, haben wahrscheinlich jeweils dazu beigetragen, dass dieses Thema keine Beachtung seitens der Philosophen erfahren hat.«²⁷ Wider aller Vernunft und menschlicher Würde bleibt aus diesen ›Gründen‹, die nichts weiter als bequeme Vorurteile und folgenreiche Verurteilungen sind, eine philosophische Beschäftigung mit diesen Dingen aus. Höchste Zeit sie in die Hand zu nehmen. – Schon ein flüchtiger Blick auf die Menschheitsgeschichte macht deutlich: In fast allen Kulturen erlegte die gesellschaftliche Arbeitsteilung den Frauen die häuslichen Aufgaben und das Essenmachen auf. Überall die gleiche Geschichte: Während das (stets) männliche ›Familieneroberhaupt‹ ackert, um die Mittel für den Lebensunterhalt zu beschaffen, obliegt es ›dem Weibe‹, den privaten Haushalt zu führen, am Herd zu stehen und für den Nachwuchs zu sorgen. Zu allen Zeiten haben patriarchale Moralhüter geflissentlich dazu die notwendige Ideologie geliefert: Moralische Werte und Vorstellungen, die diese kulturelle Konstruktion einer *geschlechterspezifischen* Aufteilung der lebensnotwendigen Arbeiten zu rechtfertigen suchten und diese Ordnung der Dinge für ›Gesetze der Natur‹ und ›biologische Wahrheiten‹ ausgaben – als ›natürliche Wesensmerkmale‹, die das weibliche Geschlecht zu Kind, Küche, Empfindsamkeit und Sorge disponieren und das männliche Geschlecht zu Jagd, Arbeit, Führung und Kraft. Und ihn außerdem eher zum Fleisch und sie eher zum Gemüse ... Diese biologistische Anthropologie legitimiert zwei Säulen der patriarchalen Zivilisation: Die zur zweiten Natur gemachten, daher beinahe ›natürlichen Unterschiede der Geschlechter‹ rechtfertigen die gesellschaftliche Ungleichheit zwischen Männern und Frauen; durch die Trennung des lebensnotwendigen ›Broterwerbs‹ vom ebenso lebensnotwendigen ›Brotbacken‹ entsteht eine geschlechterspezifische *Vereinseitigung* von produktiver Berufstätigkeit und reproduktiver Hausarbeit. Das Kochen zählt von nun an zu den traditionellen Pflichten und Tugenden der häuslichen Existenz: der ›Hausfrau‹. Eine anscheinend so harmlose Verrichtung wie das Kochen fungiert, wie kaum eine andere Tätigkeit, als Grundlage und Motor des Geschlechterverhältnisses und der geschlechtlichen Arbeitsteilung. Die biologistische Anthropologisierung des Kochens, wonach diese Arbeit zur natürlichen Veranlagung der geschlechtsspezifi-

27 | Narayan, *Dislocating Cultures*, 161

schen Fähigkeiten der Frau gehöre, wurde mit der historischen Herausbildung des bürgerlichen Familienlebens durch eine weitere Philosophie gerechtfertigt: Durch das Ideal eines familiären Glücks und einer Liebe, die durch die Magen geht.

»Liebe geht durch den Magen«

Mit dem 18. Jahrhundert entsteht durch die Figur der *liebenden Hausfrau* eine bis heute zentrale Instanz, die das Funktionieren der modernen Arbeitsgesellschaft sichert. Die Hausfrau (und Mutter) bekocht den berufstätigen Mann (und die Kinder) und sorgt damit nicht nur für die physische Reproduktion der Arbeitskraft (und Aufzucht des Nachwuchses); mit ihrer fürsorglichen Hingabe reproduziert sie das physische Wohl, die Arbeitskraft ihres Gatten, indem sie seinen persönlichen Wünschen nachkommt. Ihre Liebe füllt seinen Bauch oder wie man dieses Arrangement sprichwörtlich beschreibt: »Liebe geht durch den Magen«. Aus der Liebe zu ihrem Mann wird die tagtägliche Aufgabe, ihn zu bekochen. »Wobei ihre Fähigkeit des guten Kochens zum Garanten einer glücklichen Ehe wird.«²⁸ Und *sein Urteil* bestimmt schließlich, was »gutes Essen« ist. Das Kochen der Ehefrau gilt dann als gut, wenn es *ihm schmeckt*: Seine Lieblingsgerichte werden serviert; schmeckt ihm eine Mahlzeit nicht, muss die Zubereitungsart geändert werden; lehnt er bestimmte Gerichte ab, verschwinden sie vom Tisch. Kochenkönnen wird zum Attribut der liebenden Hausfrau – kommt sie ihrer Pflicht hingebungsvoll nach, darf sie auf seine Liebe hoffen. Die Liebe des Mannes ist der Lohn für die Küchenarbeit der Frau. Durch diese Ökonomie der Liebe wird die Küchenarbeit zum unbezahlten Liebesdienst, für die eine raffinierte Maxime gilt: »Nicht die Arbeit, sondern nur die Liebe darf noch sichtbar sein.« (Ebd.) Hinsichtlich der kulinarischen Alltagspraxis ermöglicht dieses häusliche Arrangement die *bürgerliche Küche*: das Ideal einer *arbeitsaufwändigen und zeitintensiven Kulinarik*. Das mit viel Arbeit und Zeit, das mit »viel Liebe« hergestellte Essen *repräsentiert* die erfüllte Pflicht und Tüchtigkeit einer »richtigen Hausfrau«. Außerdem ermöglicht ihre unbezahlte Küchenarbeit eine maximale kulinarische Wertschöpfung. Die »Verfeinerung«, d.h. die zeitaufwändige Verarbeitung von überwiegend unvorgefertigten, deshalb preisgünstigeren Produkten sorgt für eine dauerhafte Kosteneinsparung bei den Haushaltsausgaben. Zweck der bürgerlichen Kochkunst ist es nicht, »möglichst nahrhafte Mahlzeiten in möglichst kurzer Zeit zuzubereiten, sondern vielmehr, mit zeitraubenden neuen Ideen und Methoden über das Normale hinauszugehen.«²⁹ Dies erlaubt eine optimale Verbürgerlichung der professionellen Kochkunst und eine maximale Annäherung der häuslichen Alltagsküche

28 | Meyer, Das Theater mit der Hausarbeit, 160

29 | Oakley, The Sociology of Housework, 58

an die anerkannten Standards einer ›feinen Küche‹: Unter dem Gesichtspunkt eines symbolischen Aufwands einer Ästhetik der elaborierten, eben arbeitsaufwändigen Köchelei wird die *Haute Cuisine* der kommerziellen Restaurantgastronomie für den privaten Haushalt übernommen – und, so gut es geht, veralltäglicht. Während die Kunst der Berufsköche dem Restaurantbesucher teuer zu stehen kommt, weil der dafür erforderliche materielle und personelle Aufwand bezahlt werden muss, leistet die Hausfrau und Privatköchin ihrer kleinen Zahl an Stammgästen eine vergleichbare ästhetische Arbeit, deren Genuss jedoch nicht den Beigeschmack einer hohen Rechnung hat. Ihre unentgeltliche Küchenarbeit bewerkstelligt eine ökonomische, buchstäblich haushaltende Ästhetisierung der täglichen Verköstigung. Diese Verfeinerung der Esskultur ist aber gleichzeitig eine Beschönigung der Pflicht, mit der sie der Kategorie ›Arbeit‹ entrissen und mit einem kreativen Vergnügen gleichgesetzt werden kann, so dass »diese Arbeit einerseits unsichtbar geleistet werden muss und der Arbeitscharakter der Tätigkeiten gleichzeitig verschleiert wird.«³⁰ Darüber hinaus macht der verschleierte Charakter der Hausarbeit wiederum die Verweigerung dieser Arbeit doppelt schwierig, denn einerseits ist sie eine Verweigerung gegenüber der geliebten Familie – Sanktionen sind die Folge. Eine Frau, die ihre ›natürliche Bestimmung zur Hausfrau‹ nicht anerkennt und Küchenarbeit verweigert, gilt nicht länger als ›richtige Frau‹. Andererseits richtet sich die Verweigerung der Arbeit immer auch »gegen die jeweilige Frau selbst – Schuldgefühle sind die Folge.« (Ebd.) Doch erst die vollständige oder graduelle Kündigung der täglichen Küchenarbeit, als wie auch immer bewusster Akt feministischer Emanzipation, bricht deren ideologische Verschleierung auf und macht am Kochen die gesellschaftlich notwendige Arbeit sichtbar, die in dieser kreativen Tätigkeit steckt (versteckt ist). Bei allem Auf und Ab der modernen Frauenbewegung lässt sich gegenwärtig ein recht eindeutiger Trend ausmachen: »Jüngere Frauen entwickeln zunehmend eine verdeckte bis offene Rebellion gegen das ›mütterliche Versorgerbild‹.«³¹ Nicht in dem Sinne, dass sie sich weigern, zur Mutter und Ehefrau zu werden: Diese einst viel beschworene Rebellion bleibt aus. Stattdessen verweigern rebellische Frauen die tägliche Küchenarbeit, das ewige Essenmachen für Andere und für nichts.

Konservativer Feminismus und die Bezahlung der Küchenarbeit

Entsprechend wurde in der feministischen Philosophie die Forderung erhoben, die Hausarbeit zu entlohnen. Die Frau soll die gesamte häusliche Reproduktionsarbeit nicht mehr kostenlos machen müssen. Sie soll nicht mehr ›im Dienste des Mannes‹, der patriarchalen Familie stehen und, über

30 | Meyer, Das Theater mit der Hausarbeit, 163

31 | Ernährungstrend 2000+, 68

sie vermittelt, einer Lebensweise und Gesellschaft unterstehen, die sie unterdrückt und ausbeutet. Ihre Hausarbeit, welche die männliche Arbeitswelt und deren schattenhaften Hinterwelt einer täglichen Fremdverköstigung überhaupt erst ermöglicht, soll in ihrem ökonomischen Nutzen und ihrer sozialen Würde anerkannt werden. Die gesellschaftliche Anerkennung jeder Form von unbezahlter ›Arbeit für Andere‹ wie beispielsweise das tägliche Essenmachen der Hausfrauen (das Kindererziehen der Mütter) würde beinhalten, diese gesellschaftlich notwendige Arbeit durch eine angemessene Bezahlung gerechterweise zu belohnen und sie so als einen unersetzbaren Faktor der volkswirtschaftlichen Produktivität zu honorieren. ›Hausfrau‹ oder ›Hausfrau und Mutter‹ wäre dann ein anerkannter Beruf.³² Gegen den Einwand, dass auf diese Weise die alltägliche Lebenswelt durch Geld kolonialisiert würde und sich eine kapitalistische Ökonomisierung des Lebens totalisierte, wird das Argument stark gemacht: »Ökonomisierung bedeutet hier weniger, alle Lebensbereiche gegen Geld aufzurechnen, als überhaupt all das in eine Kapitalismuskritik einzubringen, was üblicherweise außerhalb des monetären Bereiches und damit außerhalb des Ökonomischen liegt.«³³ Erst durch die Objektivierung der Haushaltstätigkeiten als einer gesellschaftlich notwendigen Arbeit können daran »untragbare Arbeitsbedingungen erkannt und dann auch abgelehnt werden«. (Ebd.) Doch der Preis dieser Art von Emanzipation ist nicht unbeträglich: Sie bricht mit dem Ideal einer völligen Gleichstellung der Frau, um die traditionelle Form der Familie zu bewahren. Diese konservative Logik liegt der (sicherlich gut gemeinten) Forderung nach einem Lohn für die weibliche Hausarbeit zugrunde. Die sozialphilosophische und auch gastrophisch relevante Problematik ist evident. Denn »die Kehrseite der Medaille liegt darin, die Frau weiterhin auf die Privatsphäre festzulegen: die Gesellschaft wird sie dafür bezahlen, dass sie im Hause bleibt.«³⁴

Mit der absehbaren weiteren Verknappung der noch verfügbaren Arbeitsplätze auf dem ersten Arbeitsmarkt werden konservative Stimmen, die Frauen aus der ›männlichen Arbeitswelt‹ wegloben, in Zukunft Gehör und zunehmende Anhängerschaft finden. Allenthalben wird der Ruf zur Rückkehr der ›Frau an den Herd‹ (und zur Familie), der nicht selten mit der Behauptung verbunden ist, die mangelnden Fähigkeiten der heutigen Frauen zur Kochkunst und Hausarbeit wären Mitursache für die Krise der Familie und die Auflösung der familiären Mahlgemeinschaft, laut. In der von konservativen Geistern und – wen wundert's? – zumeist Männern beschworenen Rückkehr der Frauen an den Herd spukt freilich eine reaktionäre Option, um die Krise der Arbeitsgesellschaft, zumindest eine Zeit lang, herauszuschieben. Hingegen ist die Idee, dass Kochen eine gesell-

32 | Krebs, Arbeit und Liebe

33 | Boudry/Kuster/Lorenz, Reproduktionskonten fälschen, 34

34 | Gorz, Kritik der ökonomischen Vernunft, 229

schaftlich anzuerkennende Arbeit ist, an sich progressiv und emanzipatorisch, weil sie den Blick für eine kreative Überwindung und Transformation der Arbeitsgesellschaft zu einer Tätigkeitsgesellschaft öffnet. Nur eben unter der entscheidenden Voraussetzung, dass *jeder* – Mann und nicht nur die Frauen – die ›Liebe‹ aufbringt, täglich zu kochen und kulinarisch selbst tätig zu werden, um (gemeinsam) am häuslichen Glück zu arbeiten. Das Essenmachen ist in diesem Fall keine geschlechterspezifische Pflicht, sondern eine (gemeinsame) herrschaftsfreie Aktion der gastrosophischen Kunst, gut zu leben. – Freilich zeichnet sich ein anderes Bild ab, blickt man auf die real existierende Esskultur. Es herrscht die entgegengesetzte Entwicklung vor, deren Dispositiv eine *Abschaffung* des Selbstkochens und der Küche, des alltäglichen Essenmachens als Lebenspraxis bewirkt.

Die vermehrte Berufstätigkeit und Unabhängigkeit von Frauen treibt den radikalen Wandel des kulinarischen Lebens voran. Wenn das moralische Normensystem der hausfräulichen Küche heute an kultureller Allgemeinverbindlichkeit verliert, dann befreit sich die Menschheit damit von einem archaischen Herrschaftsphänomen. Die Befreiung der Frauen von dem Zwang und von der Pflicht zur Küchenarbeit ist ein emanzipatorischer Fortschritt im Bewusstsein der Freiheit und Gleichheit des Menschengeschlechts. Zwar haben sich die Lebenskonzepte der Frauen in den letzten hundert Jahren in manchem beträchtlich gewandelt und in vielerlei Hinsicht auch liberalisiert. Doch ist der Sachverhalt, unbezahlte Hausarbeit zu leisten, für viele tägliche Realität geblieben und die Notwendigkeit, diese Arbeit zu verschleiern, hat noch zugenommen. Aus dieser paradoxen, aber verbreiteten Situation geht die tragische Figur der *berufstätigen Hausfrau* hervor. Wobei die Tragik dieser Existenz darin besteht, dass sie einerseits gegen geschlechterspezifische Arbeitsteilung rebelliert, aber doch andererseits ein traditionelles Familienleben will. Empirische Erhebungen belegen, dass in den Ländern der Ersten Welt heute immer noch die unveränderte Auffassung und Praxis dominiert, »dass Kochen und Hausarbeit Frauensache sei, dass Männer ›bread winner‹ und Frauen ›food server‹ sind. In den meisten Haushalten mit erwachsenen Paaren sind trotz oftmaliger Arbeitsteilungsrhetorik die Frauen für Essensplanung, Einkaufen und Kochen zuständig. Auch berufstätigen Frauen wird großteils die Verantwortung für die Essenzubereitung zugeschrieben.«³⁵ Angesichts dieser Realität und Normativität des Faktischen wundert es nicht, dass in den Entwicklungsländern, die den westlichen Lebens- und Ernährungsstil unkritisch übernehmen, sich diese nur halbe Emanzipation der Frauen ebenfalls ausbreitet.³⁶ Für das afrikanische Zambia berichtet die feministische Theoretikerin Karen Hansen: »Während Ernährungsweisen nicht länger als machtvolleres Mittel der sozialen Abgrenzung dienen, tut dies die Frage,

35 | Brunner, Zukunftsfähig essen?, 217

36 | Lentz, Changing Food Habits

wer kocht, immer noch. Auf die einfachsten Zutaten reduziert, verraten die treibenden Kräfte, die Zambias Küchen bestimmen, sich selber: Männer arbeiten als Berufsköche, Ehefrauen bereiten das Essen für ihre Gatten und Dienstmädchen füttert die Kinder.«³⁷ Die zunehmende Erwerbstätigkeit der Frauen und der daraus resultierende Zeitdruck führen etwa dazu, dass erhöhte Koordinationsleistungen für Einkaufen, Kochen, Essen erforderlich werden. Um die Doppelbelastung durch Berufs- und Haushaltstätigkeit zu koordinieren, greift die berufstätige Hausfrau immer seltener zum Kochlöffel und dafür immer öfter in die Tiefkühltruhe der Supermärkte. Durch diese kulinarische Selbstentäußerung (Externalisierung) delegiert sie, wo es geht, die Küchenarbeit an unbekannte Andere: An die alimentäre Versorgungsindustrie und an die kommerziellen Dienstleistungen einer Fremdversorgung, mit deren befreienden Hilfe und facettenreichen Angeboten die tägliche Küchenarbeit auf ein Minimum reduziert werden kann – und damit tatsächlich in toto ökonomisiert wird.

Substitution des täglichen Selbstkochens durch bequeme Fertigkost

Folgen dieser Ökonomisierung der Esskultur sind etwa der ›Ersatz‹ des einst rituellen Mittagssessens der Familie durch individuelle Imbisse sowie durch die Verschiebung der Hauptmahlzeit auf den Abend, bei der bequeme Fertigkost (Convenience Food) im Nu, ohne viel zeitlichen und arbeitsmäßigen Aufwand, zubereitet auf den Tisch kommt. Kulturosoziologische Studien stellen immer öfter fest: »Essen zu Hause bedeutet zunehmend kalte Küche oder aber schnell zubereitete Fertiggerichte.«³⁸ Die zeitliche Arbeit für die tägliche Essenszubereitung liegt heute durchschnittlich insgesamt unter vierzig Minuten. Nur noch in einem Drittel der Haushalte wird überhaupt noch täglich gekocht. Die Realität des Küchenalltags tendiert unter diesen Bedingungen zur völligen Abschaffung der kulinarischen Selbsttätigkeit. »Im Extremfall bedeutet ein Versorgen der Familie nur noch ein Verteilen und Aufwärmen von fertigen Gerichten. [...] Kinder holen sich z.B. mittags Pizza vom Imbiss etc.«³⁹ So trägt die vorherrschende und zukunftssträchtige Fast Food Kultur entscheidend dazu bei, dass »die Neigung, das Essen selbst zu kochen, schwindet«⁴⁰. Auch diese Vorliebe des westlichen Geschmacks globalisiert sich. In vielen Entwicklungsländern wird infolge der zunehmenden Einkommen immer mehr Weizen gegessen. Einer der Gründe für diese Veränderung ist, dass Weizenprodukte wie Weißbrot oder Nudeln schneller gar sind. Die Weißbrot-Nudel-Diät ist die einzige Option, wenn sich für Frauen, die traditionell die

37 | Hansen, *The Cook, his wife, the madam, and their dinner*, 86

38 | Spiekermann, *Esskultur heute*, 8

39 | Ernährungstrend 2000+, 44

40 | Grimm, *Aus Teufels Topf*, 90

Küchenarbeit leisten, »bessere Berufschancen und höhere Gehälter bieten. Zum Kochen bleibt dann weniger Zeit.«⁴¹ In dem Maße, wie heute weltweit die zahllosen Varianten einer industriellen Fertigmüche das Leben der Menschen bestimmen, erlahmen die kulinarische Fähigkeiten und Kochkünste. Diese Entwicklung spiegelt sich in der Tatsache wider, dass Frauen oft nichts kochen, wenn ihre Männer und Kinder abwesend sind.⁴²

Die allmähliche Substitution des täglichen Selbstkochens durch bequeme Fertigmkost, Fremdverköstigung und Imbissnitten charakterisiert die sich seit einundeinhalb Jahrhunderten perfektionierenden Industrialisierung der Nahrungsproduktion: Immer schneller und Arbeit sparender soll es gehen. Die Küchenausstattung wird sukzessive nach ergonomischen Gesichtspunkten optimiert. Die Hausarbeit an Kriterien wie Effizienz und Rationalisierung gemessen. Neue und immer bessere Küchengeräte und Küchentechnologie sollen die tägliche Mühsal erleichtern: Der moderne Elektroherd versprach müheloses, sauberes Kochen; der Mixer, der den Fleischwolf ablöste, zerkleinerte nicht nur, sondern mischte auch neu. Der Mikrowellenherd ermöglichte einen weiteren Quantensprung in der Physik und Logistik einer schnellen Küche. Der Kühlschrank hielt Lebensmittel länger »frisch« und bereitete den Siegeszug der Tiefkühlkost vor. Vieles von dem, was in der herkömmlichen Küche geputzt, geschält, geschnitten, geknetet, gegart etc. werden musste, gibt es inzwischen in einer immer größer werdenden Auswahl industriell vorgefertigt oder verzehrfertig zu kaufen. Eine zwangsläufige Konsequenz der Bereitschaft, sich von der Küchenarbeit weitestgehend zu befreien, das heißt diese tägliche Arbeit an (oft schlecht) bezahlte Dienstleistungen unbekannter Anderer und fremder Vor-Münder (und deren ökonomischen Eigeninteressen) zu entäußern, ist jedoch eine gastrosophische Fremdbestimmung und eine reale Bevormundung des eigenen kulinarischen Wohls durch die kommerzielle Großküche, die industrielle Grande Cuisine. Die selbst verschuldete Entmündigung und frei gewählte Entfremdung, die eigene Seele oder Essistenz an die Vor-Münder der Lebensmittelbranche im buchstäblichen wie im übertragenen Sinne zu verkaufen, stößt selbstverständlich auf unendliche Gegenliebe. »Diese Tendenz kommt dem gemeinsamen Bestreben der Ernährungsindustrie und kommerziellen Gastronomie, nämlich die häusliche Essenzzubereitung komplett abzuschaffen, entgegen.«⁴³ Doch man täusche sich nicht: Dieser mephistophelische Pakt mit der großindustriellen »Teufelsküche« bedeutet für den modernen Menschen, für die Frauen und nicht minder auch für die Männer, *bis zu einem gewissen Grade* eine wichtige Entlastung und ein Stück emanzipatorische Befreiung von mühseligen Arbeitsprozessen, einen strategischen Zugewinn an freien Zeiten und

41 | Pinstrup-Andersen, Future, 20

42 | Brunner, Zukunftsfähig essen?, 217

43 | Mennell et al., The Sociology of Food, Eating, Diet and Culture, 93

Freiheiten für andere Dinge des Lebens. Doch diese alles entscheidende Gewichtung und Dialektik einer selbstbestimmten Existenz birgt eben auch die entsprechenden Konsequenzen für das kulinarische Leben: »Was uns zunehmend fehlt in unserer von Zeitbanditen (das sind wir übrigens selber) bedrohten Welt, sind Muße und Wertschätzung für Einkauf und Hausarbeit. Nur deshalb können Convenience-Produkte so erfolgreich sein – selbst im Biosektor.«⁴⁴ Dass den vorherrschenden Ernährungsgewohnheiten letztlich der freiwillige Verzicht auf Kochkunst und kulinarischer Eigenarbeit zugrunde liegt, ist kaum zu bezweifeln. »Der Hauptgrund für das Fortbestehen des status quo ist, dass sich Bequemlichkeit – das stärkste Lockmittel der Nahrungsindustrie – weiterhin verkauft.«⁴⁵ Angesichts dieser radikalen Ökonomisierung der häuslichen Küchenarbeit stellt sich die gesellschaftstheoretische Frage, »ob diese Hinausverlagerung bis zur völligen Beseitigung der Eigenarbeit weitergehen kann und soll«⁴⁶.

Die Vorherrschaft und Vormundschaft der industriellen Grande Cuisine

Mit futuristischem Einsatz von Wissenschaft und Technologie arbeiten die Lebensmittelkonzerne und Hersteller von bequemen Fertigessen mit voller Kraft dieser lukrativen Beseitigung der Küche und kulinarischen Eigenarbeit entgegen. Der Gastrokapitalismus kolonialisiert den lebensweltlichen Restbereich einer häuslichen und möglichen Eigenarbeit durch automatisierte Produktionsprozesse und gering bezahlte, dafür aber hoch flexibilisierte Dienstleistungen. In seiner *Kritik der ökonomischen Vernunft* führt der französische Sozialphilosoph André Gorz aus: »Für die herrschende ökonomische Lehre ist die Tendenz, die Eigenarbeit zur industrialisierten Produktion und auf äußere Dienstleistungen zu transferieren, noch längst in ihrer Dynamik nicht erschöpft. Die per Bildschirmtext bestellte Lieferung von Waren an die Haustür könnte noch die Einkaufsgänge ersetzen; die Lieferung von warmen Mahlzeiten ins Haus könnte uns von der lästigen Pflicht des Kochens befreien.« (Ebd.) Gorz bezeichnet diesen Transfer treffend als eine »Hausfrauisierung der Gesellschaft«, bei der die traditionellerweise der Hausfrau zugeschriebenen Tätigkeit des häuslichen Essensmachens zu schlecht bezahlten und prekären Dienstleistungen industrialisiert und kommerzialisiert wird. Die kulturelle Konsequenz dieser Kapitalisierung der Essensproduktion liegt auf der Hand: Es entstehen Armeen aus Billiglohn-Dienstleistungen wie Haushaltsaushilfen, Dienstboten, Köchen und Küchengehilfen, Einkaufs- und Botengängern oder andere Tagelöhner, die Mahlzeiten ins Haus bringen oder außer Haus anbieten.

Diese Entäußerung und Ökonomisierung der kulinarischen Eigenarbeit

44 | Geier, Überleben unsere Lebens-Mittel?, 147

45 | Belasco, Appetite for Change, 285

46 | Gorz, Kritik der ökonomischen Vernunft, 219

erzeugt eine negative Dialektik. Einerseits wird dadurch tatsächlich eine lebenspraktische Befreiung von der lästigen Pflicht des täglichen Kochens erreicht: Statt sich mit dem Essen und seiner zeitaufwändigen Besorgung und Zubereitung beschäftigen zu müssen, kann nun auch die Frau anderen, ›wichtigeren‹, jedenfalls aber frei gewählten Dingen nachgehen. Doch andererseits bringt die Befreiung von kulinarischen Tätigkeiten – über die gesellschaftliche Realität einer allgemeinen Hausfrauisierung hinaus – zwangsläufig eine kulinarische Entmündigung mit sich: In dem Maße, wie das tägliche Essenmachen den Vor-Mündern der industriellen Großküchen überlassen wird, bestimmen diese darüber, was gegessen wird. Und was sich in der Maschinerie der globalen Nahrungsproduktion, hinter ihrem trügerischen Geschmackstheater und zugunsten ihrer gastronomischen Profitmaximierung abspielt, fördern zahllose Belege einer unappetitlichen Wahrheit zu Tage.⁴⁷ Unter den europaweit jährlich mehr als zehntausend neuen Produkten, die auf den Markt kommen, zählt das meiste zum so genannten Convenience Food. Der Griff in die Tiefkühltruhe spielt dabei eine große Rolle. In Deutschland beispielsweise hat sich der Verbrauch tiefgekühlter Fertiggerichte innerhalb weniger Jahre verdoppelt.⁴⁸ Rund zwanzig Kilogramm Gefrorenes kaufen die Deutschen jährlich und liegen damit im europäischen Mittelfeld.⁴⁹ Sarkastisch malt der selbst ernannte Hüter einer feinen Esskultur Wolfram Siebeck den grassierenden Sittenverfall aus: »Umständlich ist leider alles, was mehr verlangt als das Aufreißen einer Tüte oder einer Plastikbox. Das aber ist dem modernen Menschen nicht mehr zuzumuten, dafür hat er keine Zeit. Eigentlich hat er nicht einmal die Zeit, die Big Macs auch noch zu kauen und runterzuschlucken. Konsequenterweise könnte es demnächst Hamburger aus der Tube geben: Verschluss abbeißen, Inhalt herausnuckeln.«⁵⁰

Die Ernährungsindustrie zählt zu der global agierenden Wirtschaftszweig mit großem Profitpotential, weshalb die Industrieköche und ihre Werbestrategen unentwegt ›dem Volk aufs Maul schauen‹ und es mit immer wieder neuen und verführerischen Leckerbissen zu unersättlichem Konsum und Hunger auf die eigene Marke anreizt. Der technologiefanatische Ernährungsfuturismus eines Filippo Tommaso Marinetti (siehe i. I.) wirkt geradezu mittelalterlich angesichts der greifbaren Zukunft eines molekulargastronomisch und nutrigenomisch ermöglichten Schlaraffenlandes von Functional Food, Food Design, Nutraceuticals, Nano Food. Die Externalisierung der Zubereitungsprozesse aus der häuslichen Küche in

47 | Grimm, Die Ernährungslüge; Bourdain, Geständnisse eines Küchenchefs; Nestle, Food Politics; Schlosser, Fast Food Gesellschaft; Angres et al., Futter fürs Volk

48 | Brunner, Zukunftsfähig essen?, 214

49 | Reinike/Thorbrietz, Lügen, Lobbies, Lebensmittel, 77

50 | Siebeck, Allzu schlau ist ungesund

die Produktionsanlagen der Lebensmittelkonzerne und die großindustrielle Automatisierung der Lebensmittelherstellung führen zwangsläufig zu einer Standardisierung des Essens und seines Geschmacks. Hinter der Variabilität seiner Formen, die sich von außen und oberflächlich betrachtet – sozusagen dem schönen Schein nach – als bunte Vielfalt darstellt, verbirgt sich die sterile Uniformität der technologisch zugerichteten Bestandteile und das maschinelle Gesetz der Serienproduktion. Essen aus Tuben, als Pillen oder Simulakrum des natürlichen Substrats durch verfeinerte Biochemie: Ein alter Science Fiction Traum der Menschen, vom Philosophen Francis Bacon in seiner Gesellschaftsutopie erdacht, wird heute vom Life Science Futurismus realisiert.⁵¹

Der Hobbykoch und Häuptling des eigenen Herdes

Die kulinarische Untätigkeit der meisten Männer fördert die Substitution des häuslichen Essenmachens durch industrielle Fremdverköstigung: Der gemeine Ehemann kocht traditionellerweise gar nicht und entsprechend gering sind seine Kochkenntnisse; er baut auf sein patriarchales Gewohnheitsrecht und die althergebrachten »guten Sitten«, wonach seine Frau die Küchenarbeit zu tun habe. Daran hat sich bis heute nicht viel geändert, obgleich in jüngster Zeit ein gewisser Wandel dieses Selbstbildes zu beobachten ist. Nach wie vor fühlen sich die meisten Männer kaum zum Kochen fähig. Entsprechend gestaltet sich ihr Ernährungsverhalten. Dort, wo keine Ehefrau für das Essen sorgt, ersetzen sie weitestgehend das Selbstkochen durch die Fertigmüchle und reduzieren ihre kulinarischen Bedürfnisse auf

51 | Bacon, Neu-Atlantis, 205-212. Die dort ausgeführten Details einer futuristischen Nahrungsproduktion decken sich mit einer Anekdote, die man sich von Francis Bacon erzählt: Unermüdlich im Dienst des wissenschaftlich-technischen Fortschritts zum Wohle der Menschheit unternimmt der Philosoph und Naturforscher, dem wir die berühmt-berüchtigte Formel »Wissen ist Macht« verdanken, im Jahr 1626 experimentelle Grundlagenforschungen darüber, ob und wie lange sich ein bereits geschlachtetes, mit Schnee gefülltes Hühnchen »frisch« hält. Während er tief im Schnee steckt, um dieses Experiment durchzuführen und das Versuchstier mit Eis zu füllen, erkältete er sich – wenig später stirbt der große Visionär und Lebensmittelforscher an Bronchitis. Dieser tragische Vorfall veranschaulicht die unscheinbare, aber todbringende Wahrheit eines Baconschen Weltverhältnisses. Angesichts des so unnötigen Schicksals dieses einflussreichen Denkers und seines ernährungsphilosophischen Vermächtnisses könnten sich heute viele aufs leichteste tagtäglich die fundamentalen Zusammenhänge zwischen Technologiegläubigkeit, Zukunftsvisionen, Essgewohnheiten und dem Wohl der Menschheit durch eine einfache geistige Übung klarmachen: »Gedenken wir seiner, wenn wir ein Hühnchen aus dem Kühlschrank nehmen!« (Dünnebier/von Paczensky, Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, 358)

ein funktionelles Minimum. Es soll sattmachen. Insgesamt wird Essen, weil Frauensache, wenig reflektiert.⁵² Ansonsten gilt die männliche Faustregel: »Ökologieaspekte werden abgelehnt, Gesundheit hat wenig Bedeutung, ›riskantes‹ Leben ist weitaus wichtiger, die Fleischkomponente in der Ernährung sehr zentral.«⁵³ Doch neben der gastrosophisch bedauernswerten Figur des kulinarisch untätigen und selbstlosen Patriarchen tritt zunehmend der deutlich aktivere Ehemann und Familienvater als Privat- und Hobbykoch, der gelegentlich selbst das Essen macht und Andere zu bekochen weiß. Optimistische Gemüter frohlocken bereits: »Vergangen scheinen die Zeiten, als die meisten Männer Kochen noch als Frauensache verachteten, die meisten Frauen jedoch von den drei großen K – Kinder, Kirche, Küche – fortstrebten und nicht länger Heimchen am Herd sein wollten. Auf einmal gilt die Küche wieder was, auch bei den Koch- und Kostverächtern von einst.«⁵⁴ Sogar in Kreisen eines prestigeträchtigen Machotums, in Chefetagen und Managerkreisen, wo am wenigsten zu erwarten wäre, dass Essenmachen als eine angesehene Tätigkeit geschätzt wird, finden sich heutzutage Hobbyköche und Kulinarier. Mit Verwunderung stellt der Gastronom Vincent Klink, zugleich Mitherausgeber einer Zeitschrift mit dem passenden Titel *Häuptling Eigener Herd*, die wachsende Teilnehmerzahl an seinen Kochkursen fest und außerdem, »dass sogar gestandene Firmenbosse die Schürze umbinden, um sich dann mit Hummern, Lachs-soufflés und Brioches abzukämpfen. Die Welt dreht sich, und so auch die geschlechtlichen Rollen und Vorlieben.«⁵⁵ Aber im Gegensatz zu jener, drehen sich diese äußerst langsam und mit einer deutlichen Unwucht: Während die Hausfrau für die Alltagsküche sorgt und möglichst unaufwändige und schnell zubereitete Dinge kocht, greift der neue Häuptling des eigenen, unbedingt an Profiküchen gemahnenden Edel-Herdes zum Kochlöffel – nur um repräsentative Menüs für gelegentliche feierliche Anlässe zu kreieren, bei denen er mit seiner Kochkunst vor den geladenen Gästen (den zum Publikum versammelten Privatleuten halb-) »öffentlich« in Erscheinung treten und sich als (halb-) »emanzipierter Mann« inszenieren kann.

Der alljährlich veranstaltete Kochwettbewerb einer überregionalen und im kulturellen Milieu zirkulierenden deutschen Wochenzeitung belegt den hohen Anteil an Männern unter den neuen Hobbyköchen. Unter den preiswürdigen Kreationen, die der kulinarischen Ästhetik der Luxusgastronomie nacheifern, finden sich nur das ›Originellste‹ und das unbedingt ›Feinste‹: Scharfe Hummerkrabbensuppe, Flan aus Hühnerlebern, Lammzungen-Spinatförmchen an pürrierter roter Zwiebelsoße, Ingwer-unter-

52 | Spiekermann, *Erkultur heute*

53 | Brunner, *Zukunftsfähig essen*, 218f.

54 | Lakotta, *Lebensart mit Rosmarin*, 18

55 | Klink, *Cotta's kulinarisches Almanach*, 268

füttertes Perlhuhnbrüstchen mit Walnusspolenta und karamellisierter Gemüsejulienne sowie Marzipan-Apfelstrudel an Mandeloberskirschsauce usw. Der Gourmetguru Wolfram Siebeck, der als obligatorisches Jurymitglied des besagten Kochwettbewerbs fungiert, erläutert den zugrunde liegenden ästhetizistischen Kunstbegriff. »Alle drei Gänge aufwändig und kunstvoll zubereitet in den drei Stunden, die den Teilnehmern für ihr Menü zur Verfügung standen. Und das muss erst einmal gekonnt sein.«⁵⁶

Den Männern die sichtbare und spektakuläre Kunst, den Frauen die unsichtbare und kunstlose Routine; den Männern das Außeralltägliche und Einmalige, den Frauen das Alltägliche und Gewöhnliche: »Während also vordergründig auf der Basis gleichmäßiger Kochkompetenz von Frau und Mann alle Chancen für eine nicht-hierarchische Arbeitsteilung zwischen den Geschlechtern vorhanden sind, verwandelt sich diese durch Zuweisung des alltäglichen, routinierten, nicht öffentlichen Kochens an die Frauen und des außeralltäglichen, spektakulären und öffentlichen Kochens an die Männer.«⁵⁷ Und doch sind ›leidenschaftliche Hobbyköche‹ schon auf dem *halben Weg*, die außeralltägliche, spektakuläre und öffentliche Kochkunst, die ohnehin in Form der Profiküche von jeher als eine gesellschaftlich anerkannte (Berufs-)Tätigkeit für Männer gilt, zu *verhäuslichen* und zu *veralltäglichen*. Würden sie ihre Gelegenheitsküche tatsächlich zu einer Alltagsküche vervollkommen, d.h. ihre Kochkunst kulinarisch-ästhetisch abrüsten und den zeitlichen Erfordernissen eines täglichen (alltagskompatiblen und lebenskünstlerischen) Kochens anpassen, und mithin jeden Tag selbst kulinarisch tätig sein, wäre die *volle Emanzipation* der – dann zurecht – stolzen Häuptlinge Eigener Herd geglückt. Im 19. Jahrhundert meinte ein aufklärerischer Geist wie Friedrich von Rumohr noch, das Ideal einer häuslichen Kochkunst ausschließlich an die Frauen richten zu müssen, um sie an ihre »vergessene Pflicht« zu erinnern, dem »Küchenwesen« und »Hausstande tätig vorzustehen«.⁵⁸ Doch diese Zeiten und schönen Gepflogenheiten liegen inzwischen beinahe zwei Jahrhunderte zurück. Das Vernunftideal eines täglichen Selbstkochens als der gastrophischen Kunst, gut zu leben, hat sich spätestens in unserer Zeit – sollte man denken – entweder an keinen oder an alle gleichermaßen zu richten: auch und vorzüglich an Männer, an die Hobbyköche und Kulinarier und erst recht an die kulinarisch Selbstlosen. Ob man selbst kocht oder nicht, ob das Kochen gelegentlich in großer Geste zur Kunst erhoben wird oder alltäglich als selbstverständlicher Akt gelebt wird – diese Wahl muss heute jedenfalls *jeder für sich* treffen. Niemand nimmt einem diese Entscheidung ab, auch wenn unter dem Druck der üblichen Umstände diese gastrosophische Lebensfrage den Meisten als unwichtig erscheint. Doch diese Gleich-

56 | Siebeck, Lauter junge Helden

57 | Frerichs/Steinrücke, Kochen – ein männliches Spiel?, 254

58 | Rumohr, Geist der Kochkunst, 25

gültigkeit ändert nichts an den emanzipatorischen, ökologischen, politisch-ökonomischen, gesundheitlichen, kulturellen und ästhetischen Implikationen und Wirkungen des frei gewählten, eigenen Geschmacks. Und nur mit dem täglichen Griff zum Kochlöffel, mit der individuellen Wahl *für* eine kulinarische Ästhetik des Widerstandes, *für* ein alltägliches Selbstkochen als unersetzbarer Bestandteil einer ›transsexuellen‹ Praxis des besseren Welt-Essens, kommt die Ethik des gastrosophischen Selbst ins Spiel.

»Ich werde Ihr schmutziges Geschirr waschen«

Ein beispielhaftes Projekt der zeitgenössischen Eat Art, das die Problematik der geschlechterspezifischen Arbeitsteiligkeit und alltagskulturellen Marginalisierung der Küchenarbeit aufgreift, präsentiert der amerikanische Konzeptkünstler Ben Kinmont mit seiner Aktion *Ich werde Ihr schmutziges Geschirr waschen*. Im Zusammenhang einer Veranstaltung zur Kommunikation im öffentlichen Raum in München (1994) bietet der Künstler in verschiedenen Stadtteilen den Bewohnern an, sie zuhause aufzusuchen, um nach Bedarf ihren Abwasch zu erledigen. Diese aufsuchende Sozialarbeit der anderen Art macht das vermeintlich Private öffentlich, indem es den alltäglichen Bereich der häuslichen Tätigkeiten zu einem Gegenstand der allgemeinen Reflexion über deren Sinn und Zweck erhebt. Dabei entsteht gleichzeitig ein greifbarer Zusammenhang zwischen Alltagspraxis und Kunst. Kinmont erklärt: »Ich erledige den Abwasch als Katalysator, um in ihr Haus zu kommen und über diese Dinge der Kunst und des Lebens zu sprechen.«⁵⁹ Zu diesem katalysatorischen Prozess erläutert der Interventionist weiter, dass ihn daran zwei Dinge besonders interessieren. »Zu einem die Frage, wie man etwas produziert, das grundlegend und ephemere, aber zu bewahren ist, dem man Beachtung schenken und das ernst zu nehmen ist und über das ein kritischer Diskurs zu wecken ist. Und zum anderen die große Thematik, über die ich viel nachgedacht habe, nämlich die Hausfrau-Sache, dass die Küchenarbeit Frauensache sei. Und was es heißt, wenn ein Mann Geschirr wäscht und dies zu Kunst erklärt. Was bedeutet es, ein Mann zu sein und Essen zu machen als Kunst?« (Ebd., 139) Mit dieser eat-artistischen Interventionskunst radikalisiert Ben Kinmont den erweiterten Kunstbegriff von Beuys um einen weiteren Schritt, so dass sich die Kunst gegenüber dem (kulinarischen) Alltagsleben der besuchten Menschen und deren Geschmack *öffnet*. Diese Öffnung ermöglicht es, dass das Tun des Künstlers, das ›Kunst machen‹ selber seine unbefangene Befragung durch Andere zulässt und sich im doppeldeutigen Sinne des Wortes fragwürdig macht. »Ich denke, es ist wichtig«, erläutert Kinmont, »dass die Leute fragen können: ›Warum machst du das?‹ [...] Es macht die Künstler verletzbar und zugänglich.« (Ebd., 140) So entstehen an einem Ort, dem

59 | Kinmont in Trippi, *Untitled Artists' Projects*, 138

die westliche Kultur stets jegliches Denken abgesprochen hat, tiefsinnige, philosophische Reflexionen zum Kunst- und Essenmachen. Treffend begreift der Abwasch-Künstler seine Tätigkeit als das schöne Werk eines (»wie man wohl in der deutschen Sprache sagt«) *guten Hausgeistes*.

Die künstlerische Demonstration einer freiwilligen männlichen Küchenarbeit variiert mit dem Abwasch von dreckigem Geschirr nicht zuletzt eine bekannte Thematik der Eat Art: dem Umgang mit Kochresten und abgegessenen Tafeln. (Siehe 1.2.) Doch anders als Spoerri, der diese Lebenssituation in theatralen Tafelbildern festhält und in Museen ausstellt, geht es Kinmont um etwas gänzlich anderes. Seine Kunst will eine gering geschätzte und missachtete Tätigkeit und sogar die gemeinhin unbedeutendsten und niedrigsten Verrichtungen im Kontext der alltäglichen Ernährung – den Abwasch und mithin alles Aufräumen und Säubern, das unvermeidbar zum Kochen und Essen gehört – *würdigen*, indem »ich sie auf eine ganze gewöhnliche Weise getan und nicht irgendwie theatrialisiert habe«. (Ebd., 141) Kinmonts Abwasch-Kunst zielt auf eine bewusste Umwertung der Werte durch eine Ästhetisierung der kulinarischen Lebenspraxis als einer an sich wertvollen, selbstzwecklichen Arbeit an den Dingen: »Ich denke, es ist eine gute Sache, den Abwasch zu machen. Es ist eine gute Sache für Menschen, sich um die Dinge zu kümmern. Es lässt die Menschen »runterkommen«. Es ist etwas, das jeder tun kann. Die ganze Idee des Instandhaltens anstelle des Verfolgens eines Zwecks, der wieder nur Mittel eines weiteren Zwecks ist, birgt ein gewisses Innehalten und ein wenig Verlangsamung.« (Ebd., 138) Nach der ins Werk gesetzten Kunst des Abwaschens schenkt der Gast seinem Gastgeber einen signierten Schwamm zum Putzen des Spülbeckens und der Arbeitsflächen der Küche. Mit diesem Geschenk und »Multiple« dokumentiert er seine Freude über die gelungene Zusammenarbeit mit den Beteiligten oder zumindest über ihre Bereitschaft, einen ebenso fragwürdigen wie guten Hausgeist willkommen zu heißen und sich von seinem ebenso hilfreichen wie kritischen Anliegen heimsuchen zu lassen. Die ganze Pointe einer Kunst, die sich real oder im übertragenen Sinne in der Küche abspielt, die mit der häuslichen und zugleich weltläufigen Lebenspraxis der Menschen zu tun hat, ist es, etwas zu machen, das dazu führt, dass das Abwaschen von schmutzigem Geschirr und dergleichen angeblich kleinen und alltäglichen Dingen einer Kunst des Essens anders wahrgenommen und getan werden. Oder in den schlichten Worten des Eat Artisten: »Gerade durch ihre Alltäglichkeit können sie vielleicht mehr an Bedeutung gewinnen. Jedenfalls geht es dabei ums Leben, darum, wie wir unser Leben mit Sinn erfüllen.«

Gastrosophenfutter

Zum Abschluss bietet es sich an, – analog zu Kinmonts interventionistischen Kunstpraxis – zwei bis drei ›öffentlich zugängliche‹ Küchen und Küchenchefs zu ›besuchen‹, um sie als Vorbilder und aktuellste Repräsentanten einer neuen gastrosophischen Alltagskultur zu würdigen: Die *Grub Kitchen* von Anna Lappé und Bryant Terry sowie die jungen Kultküchen von *Naked Chef* Jamie Oliver und *Küchenbulle* Tim Mälzer. Diese Beispiele demonstrieren und kultivieren die vorzeigbare Praxis einer alltagskompatiblen Kochkunst. Ihre konzeptuelle Gemeinsamkeit liegt in dem erklärten Ziel einer zeitgemäßen *Alltagsküche*. In den Worten von Terry: »Die *Grub Cuisine* bietet Rezepte für jeden, der eine geschmackvolle, gesunde und nachhaltige Alltagsküche (home cooking) liebt.«⁶⁰ Ähnlich beschreibt Oliver die Idee seines »genialen Kochens« und auch Mälzer will seinen Lesern schmackhaft machen, dass es »unglaublich einfach ist, gut zu kochen«.⁶¹ Ein wesentliches Merkmal dieser Alltagsküchen ist ihre ›jugendliche Rebellion‹ gegen altbackene Traditionalismen und schulmäßige Dogmen eines guten Geschmacks: *anything tastes* oder »schmeckt nicht gibt's nicht« (Mälzer). Ihr postmodernes Ethos befreit sich vom Zwang eines geistlosen Nachkochens. Angesagt sind Freistil, Inspiration und experimentierfreudige Kreativität. »Sei kreativ und bastele dir deine eigenen Rezepte.«⁶² Im gleichen Geiste ruft der *Küchenbulle* aus: »Kochen soll Spaß machen und meine Rezepte sollen zur Anregung dienen, sie sind nicht als starre Anleitungen zu verstehen. Wagen Sie Experimente, tauschen Sie Zutaten aus und kreieren Sie einfach mal was Neues. Na los, machen Sie es wie ich. Lassen Sie sich inspirieren.«⁶³

Um diese kulinarische Alltagskunst zu fördern, geben die neuen Gastrosophen praktische Ratschläge, wie die eigene Küche am besten auszustatten sei: welche Geräte hilfreich, unerlässlich und gebrauchsfreundlich sind; was zur alimentären Grundausrüstung gehört wie Öle, Essige, Kräuter, Gewürze (einschließlich verschiedener Salze, Senfarten, Pfeffer etc.) und Grundnahrungsmittel (in Variationen von getrockneten Bohnen, Hülsenfrüchten, Reissorten, Nudeln etc.); und welche Arbeitsbedingungen und Arbeitsmittel (Messer, Schneidbretter, Pfannen, Töpfe, Schalen etc.) das Essenmachen mehr zu einem Vergnügen als zu einer Last machen; bis hin zum Styling der Küche als ästhetischem Lebensraum. Alles das – all die kleinen und sehr konkreten Ratschläge lassen den wissensmäßigen Tiefpunkt der gegenwärtigen Esskultur erkennen: Die häusliche Kochkunst –

60 | Terry/Lappé, *Grub*, 130

61 | Mälzer, *Born to Cook* 2, 9; Oliver, *Genial kochen*; Ders., *The naked Chef* – Die neue Kochlust

62 | Terry/Lappé, *Grub*, 131

63 | Mälzer, *Born to Cook* 2, 9

einst eine kulturelle Errungenschaft der Menschheit – bedarf heute der basalsten Aufbau- und Entwicklungshilfe. Kein Wunder also, wenn sich Oliver an seine Leser als »Azubis« wendet – als Auszubildende: an solche, die »von Null« anfangen und echte Nullen in der kulinarischen Praxis sind.⁶⁴ Umso mehr erstaunt es, dass die Kochbücher von Oliver und Mälzer – entgegen des eigenen Anspruchs, eine Freistil-Alltagsküche und eine einfache Experimentierfreude fördern zu wollen – zahlreiche Rezepte zum Nachkochen servieren, die darüber hinaus auch noch wenig Alltagskompatibilität aufweisen. Damit tut ihre Küchenphilosophie genau das *nicht*, was ein kreatives Selbstkochen fördern würde: Statt durch Kochrezepte einen ästhetischen Konkretismus zu schaffen, der konkrete Inhalte des kochkünstlerischen Werkens vorschreibt, käme es auf die theoretische Vermittlung von allgemeinem Wissen und technischen Grundfertigkeiten sowie von konzeptuellen Ideen des kulinarischen Kunstschaffens, ausgehend von den einzelnen Zutaten als Grundkomponenten, an. Mit diesem philosophischen Defizit droht ihre Weisheit hinter die gastrosophischen Klassiker des frühen 19. Jahrhunderts zurückzufallen.⁶⁵

In einer anderen Hinsicht jedoch wird ihre Kunst des Essens von gastrosophischen Maximen getragen. Dazu gehört die universelle Einsicht in das Gute des gemeinsamen Mahls: der Mahlgemeinschaft und Konvivialität im Genuss. Während Mälzer eher konservative Familienwerte beschwört – »Denke ich ans Kochen, denke ich an Familie« –, übt sich Oliver in einer Balance zwischen konventionellem Familien- und neuem Freundesleben und schreibt extra ein Buch zum *Kochen für Freunde*.⁶⁶ Programatischer als bei Oliver und Mälzer tritt das Ideal eines Mahlhaltens unter Freunden – als dem schönsten Akt des Freundens und dem höchsten Guten einer Kultur des Essens⁶⁷ – bei den *Grub* Aktivisten hervor: Lappé und Terry stellen dem ›Verlust‹ traditioneller Festmähler sowie des familiären Mittagstischs, der aus gutem Grund immer seltener wird, weil dessen patriarchale Form zerfällt, ein neues Mahlritual und das postkonventionelle Tradieren von freien und selbstzwecklichen Gemeinschaftsmählern entgegen. »Um jene feierlichen Mahltraditionen zurückzubringen, ziehen wir *Grub Partys* vor: intime, geistreiche Abendessen, die von unserer Liebe zu gutem Essen und gutem Wein, zu guter Konversation und guter Musik inspiriert sind. [...] Das sind unsere Rituale; setze sie ein oder erfinde selbst welche.«⁶⁸ In der *Grub Mahlkultur* samt ihrer Dinner-Partys und Kovivien habitualisiert (veralltäglicht und verhäuslicht) sich, was eat-artistische Bankett-Feiern und kommerzielle Geschmackstheater als bloß gelegentliche

64 | Oliver, *Besser Kochen*, 8

65 | Vaerst, *Gastrosophie*; Rumohr, *Geist der Kochkunst*

66 | Oliver, *Kochen für Freunde*; Mälzer, *Born to Cook*, 132

67 | Lemke, *Freundschaft*, 185ff

68 | Terry/Lappé, *Grub*, 116

Ereignisse und Spektakel zelebrieren. Auf alltägliche Weise ›Grub zu leben‹ bedeutet, das gemeinsam gekochte und genossene Essen, das Konviviale als Entelechie einer gastrosophischen Vernunftpraxis zu kultivieren.

Der Sachverhalt, dass dieses zentrale Gut in der Gastrosophie von Terry und Lappé eine weit bewusstere Reflexion und eine weit programmatischere Wertschätzung erfährt als bei den Gastronomen Oliver und Mälzer, verweist auf weitere kleine und ›feine Unterschiede des guten Geschmacks‹. Wenn eine Übereinstimmung zwischen ihnen in dem ästhetischen Hedonismus einer Alltagsküche besteht, die lehrt, dass in jedem Mensch ein geborener Kochkünstler steckt – vorausgesetzt er überwindet seine kulinarische Untätigkeit –, dann liegt der grundsätzliche Unterschied, die *differentia specifica* dieser beiden ›Fraktionen‹ unter den neuen Feinschmeckern in der *ästhetischen Gewichtung des Politischen*. Während die in den Massenmedien erfolgreichen Starköche Oliver und Mälzer eine alles in allem unpolitische Küche unters Volk bringen, sind die *Grub* Aktivisten jener linken Gourmet Fraktion zuzuordnen, die eine Ästhetik der kulinarischen Praxis mit deren möglichen umwelt-, tier- und sozialetischen Wirksamkeit verbinden.

Vom schönen Schein trendiger Kultküchen zu – Just Food!

Tim Mälzer beschränkt die politische Ethik seiner Kochkunst auf einige eher unauffällige Strategien. So empfiehlt auch er den Einkauf auf Wochenmärkten, um möglichst frischer und saisonaler Produkte statt minderwertiger Waren aus dem Supermarkt habhaft zu werden. Doch letztlich muss man es damit seiner Philosophie zufolge nicht ›zu ernst‹ nehmen. Große Farbbilder zeigen ihn mit vollem Einkaufswagen durch die langen Regale eines Einkaufszentrums flitzen: »Dann düse ich zum Supermarkt und lasse mich von der Riesenauswahl anregen.«⁶⁹ Ähnlich doppelzüngig verhält Mälzer sich zum Tier. Er gibt zwar den Rat, weniger Fleisch zu essen. Aber seine Rezepte sind überladen mit Entenbraten, geschmorten Beinscheiben vom Rind, gebratener Rehkeule, Schweinebraten, Lammhaxen, Geflügelleber und dergleichen. Zweifelsohne werden bei Mälzer auch fleischlose Gerichte und ›Beilagen‹ gekocht. Aber Experimente und Kunstgriffe eines raffinierten Kochens, das auch mit einer rein vegetarischen Küche geschmackvolles Essen und nicht nur Beilagen, sondern Hauptgerichte zu kreieren weiß, bleiben aus: An die Beweisführung für eine *solche avancierte* Essthetik wagt sich der ›Küchenbulle‹ nicht heran. Entsprechend fehlen Hinweise auf die moralische Pflicht, wenn schon Fleisch, dann wenigstens Bio-Fleisch zuzubereiten. Ihm reicht der ›Metzger des eigenen Vertrauens‹ – statt sein gutes Recht auf staatliche Kontrollen und zertifizierten Tierschutz wahrzunehmen. Diese *Entpolitisierung des guten*

69 | Mälzer, Born to Cook, 154

Essens zum schönen Schein – der Reduktion des ethisch-Guten aufs ästhetisch-Geschmackliche – dominiert nicht weniger in Olivers Kultküche. Lediglich in einem Punkt unterscheiden sich diese beiden kommerziell erfolgreichen Kochkünstler. Jamie Oliver engagiert sich auch in kulinarischer Sozialarbeit: In seinem Londoner Restaurant *Fifteen* bekommen sozial benachteiligte, arbeitslose Jugendliche die Chance, Berufsköche zu werden und mithilfe ihrer dortigen Ausbildung den Sprung von der ›schiefen Bahn‹ in die Restaurantküche zu schaffen. Nach seinem fünfjährigen Bestehen beginnt sich das *Fifteen* mit seiner sozialen Integrationsmaßnahme seit 2007 auch in anderen Ländern (Niederlande, Australien, USA) zu etablieren.⁷⁰ Doch alles in allem – und im Vergleich mit der *Grub* Gastrosophie – vertritt Oliver, wie Mälzer, keine programmatische Vermählung von Ästhetik und Politik, sondern einen reinen kulinarischen Hedonismus. Dem ist allemal zugute zu halten, dass er aus der Kunst, gut zu kochen, eine gesellschaftlich wahrgenommene und wertgeschätzte Praxis macht.

Das Gleiche gilt für die ›Revolutionsküche‹ von Lappé und Terry. Mit *Grub* – was umgangssprachlich *Fraß* heißt und hier seinem selbstironischen Sinn entsprechend mit *Gastrosophenfutter* wiedergegeben werden kann – wollen Lappé und Terry die Welt verändern. Das besagt indessen nicht, dass die Veränderung der Welt einzig und allein durch eine Verbesserung des Essens realisiert werden soll. Es besagt, dass eine Veränderung der Welt nicht ohne eine Veränderung des Essens möglich ist und dass folglich, weil die Welt des Essens ein großes Maß dessen ausmacht, wie die Menschen die Welt im Ganzen gestalten, durch besseres Essen die Welt ein großes Maß verbessert würde. Inhaltliche Positionen konkretisierend, die bereits in der Kunst von Beuys und Tiravanija oder in den verschiedenen Spielarten linker Gegenküchen präsent sind, erklären Terry und Lappé zur konkreten Utopie eines besseren Welt-Essens: »Was wir *Grub* nennen, ist die Revolution in ökologischer Landwirtschaft, die Wiederbelebung lokaler Lebensmittelproduktion und das Gedeihen von politisch korrektem Essen (food justice).«⁷¹ Ohne bewussten Bezug zu den Vorläufern dieser Ideale und Zielsetzungen werden vier entsprechende *Grundsätze des Grub Feinschmeckertums* verkündet, wodurch die Allerweltspraxis guten Essens zur Aufgabe einer gastrosophischen Lebenskunst wird:

- »1. *Grub* ist biologisch und nachhaltig erzeugte, vollwertige und lokal gewachsene Nahrung.
2. *Grub* ist mit Fairness vom Saatgut bis zum Teller produziert.
3. *Grub* ist gut für unseren Körper, unsere Gesellschaft und unsere Umwelt.
4. *Grub* sollte universell sein [...] und es ist lecker.«

70 | www.fifteen.net

71 | Terry/Lappé, *Grub*, 56

Dieses Programm kann mit Recht den Anspruch erheben, der gastrosophischen Idee jener von den futuristischen Eat Art Avantgardisten erstmals geforderten ›Revolution der Kochkunst‹ und des gesellschaftlichen Geschmacks heute eine konsequent *emanzipatorische* Ausrichtung zu verleihen. Die *Grub* Aktivisten zeigen, dass eine gute Alltagsküche möglich ist, die sowohl politisch korrekt als auch kulinarisch anspruchsvoll und eine Gaumenfreude sein kann. Der ausgebildete Koch Terry liefert mit seinen Rezepten den Beweis, dass eine überwiegend vegetarische Kulinarik geschmacksästhetisch mit jeder anderen konkurrieren kann. Gleichzeitig kommt die *Gurb* Gastrosophie ohne jede diätmoralische Dogmatik aus. »Diäten sind tot!«, erklärt Terry, »und ich denke dabei nicht nur an die Iss-die-Hälfte und Schnell-Abnehmen Diätprogramme. Ebenso beziehe ich mich dabei auf rigide Schlagwörter wie Rohkostler, Früchtfreaks (Fruitarian), Veganer, Lakto-ovo-Vegetarier, Lakto-Vegetarier, Ovo-Vegetarier, Omniphagen [...] das Problem sind nicht diese Diäten per se; das Problem ist der diätische Dogmatismus.« (Ebd., 129)

Auch Bryant Terry engagiert sich, wie Jamie Oliver, in einem Projekt, das soziale Intervention mit kulinarischer Praxis verbindet. Die 2001 von ihm gegründete nicht-kommerzielle Organisation *b-healthy* (Build Healthy Eating and Lifestyles to Help Youth) unterstützt Jugendliche mit geringem Einkommen und mit überwiegend afro- oder lateinamerikanischen Hintergrund darin, sich eine gesunde Ernährungsweise anzueignen.⁷² Dazu bringt das *b-healthy* Projekt den deklassierten Kids gesundes Kochen und erschwingliche Alternativen zu minderwertigen Nahrungsmitteln und schlechtem Essen bei. Das Projekt teilt daher sowohl Elemente der diversen karitativen Hungertafeln als auch Elemente der progressiven Geschmackspädagogik in Schulen, insofern dafür gesorgt wird, dass die Betroffenen sowohl satt werden als auch gleichzeitig lernen, wie sie sich gesund ernähren und leckeres Essen zubereiten können. Terry geht es im Unterschied zu Olivers sozialem Engagement nicht darum, benachteiligten Jugendlichen eine Ausbildung zum Berufskoch zu bieten, sondern vielmehr darum, dass sie die Lebenskunst, gut zu essen, als einen eigenen Wert erfahren und als eine wesentliche Alltagspraxis der eigenen Autonomie ausbilden. Im Vordergrund steht weniger die Förderung ökonomischer Eigeninteressen, sondern eher die humanistische Orientierung an einer essthetischen Erziehung des Menschen. Folglich spielen auch die politischen Implikationen der Selbstermächtigung, ein kulinarisch gutes Leben führen zu können, eine zentrale Rolle. Die interventionistische Garküche des *b-healthy* Projekts will der *Grub* Gastrosophie entsprechend »die Jugend dazu ermächtigen, die Zusammenhänge zwischen dem Zugang zu Nahrungsmitteln, Armut, Fehlernährung und institutionellem Rassismus zu verstehen;

72 | www.b-healthy.org; Kim, Future 500: Youth Organizing and Activism in the United States

und das Bewusstsein über die Notwendigkeit wecken, die eigene und die allgemeine Gesundheit zu verbessern als konstitutivem Faktor einer größeren Bewegung für soziale Gerechtigkeit.« (Ebd., 323)

Mit dem Plädoyer für *Just Food* – für ein vernünftiges Essen, für gerechte Ernährungsverhältnisse – setzen sich Terry und Lappé nicht zuletzt in Beziehung zu den linken *VoKüs* und *Food not Bomb* Aktivisten. Sie teilen mit diesen die Erkenntnis und das Wissen, dass mit jedem Essen die politischen Dimensionen der gesellschaftlich vorherrschenden und globalen Ernährungsverhältnisse aufgetischt werden. Obwohl die *Grub* Gastrosophen deshalb eindeutig der politischen Linken zuzuordnen sind, bringen sie selber die eigene *Food Justice* Programmatik eher mit der international populären *Slow Food* Bewegung in Verbindung. Dadurch wird es möglich, die gesellschaftliche Wahrnehmung auf eine zahllose Menge und Vielfalt von Menschen mit ›gutem Geschmack‹ – auf eine verkannte Multitude – zu lenken, und mithin auf die Tatsache, dass schon heute bereits »Millionen nachhaltiges, vernünftiges Essen, was wir Gastrosophenfutter (*Grub*) nennen, wählen«. (Ebd., 56) Darum bietet ihr Kochbuch nicht nur praktische Anleitungen in Form von Rezepten, wie dies alle anderen marktgängigen Kochbücher (einschließlich die von Oliver und Mälzer) tun. Im Unterschied zu dieser üblichen Aufbereitung einer kulinarischen Ästhetik umfasst ihr Kochbuch über einzelne Gerichte und Menüvorschläge hinaus auch einen grundlegenden, theoretischen Teil, in dem sowohl eine sachkundige Kritik an den vorherrschenden Ernährungsverhältnissen als auch die ergreifbare Alternative dazu – die *Grub* Gastrosophie – dargestellt werden. Der theoretische Teil ihres Kochbuches geht ausführlich auf landwirtschaftliche, lebensmittelindustrielle, konsumkritische und diätetische Hintergründe ein, die im Einzelnen verständlich machen, warum eine kulinarische Lebenskunst nicht nur einen essthetischen Hedonismus verwirklicht, sondern auch eine politische Ethik verlangt. Besonders auf *eine* Tugend des besseren Welt-Essens sei zum Abschluss eingegangen.⁷³

Ein Allerweltskunstgriff: der vernünftige Einkauf

Lappé kritisiert das geläufige Argument, dass sich nur wenige Bessergestellte die, im Vergleich zu konventioneller Billigware, signifikant teureren Bio- und Fair Trade Produkte leisten könnten. Gastrosophenfutter wäre demnach lediglich ein Essen für Reiche. Folglich vermag man selbst als durchschnittlicher, ›kleiner und unwichtiger‹ Konsument für die Veränderung der vorherrschenden und eigenen Ernährungsweise ›nichts zu tun‹. Dieser vielfach und eilfertig vorgetragene Freispruch lässt sich ohne weiteres relativieren und entkräften: »Erstens, biologische Produkte sind nicht immer viel teuer. Einiges der Kosten hängt davon ab, wo man einkauft.

73 | Weiteres dazu: Lemke, Welt-Essen und globale Tischgesellschaft

Zweitens, während man manchmal mehr für ein einzelnes Produkt bezahlt – eine Bio-Grapefruit beispielsweise kostet mehr als eine konventionelle –, gibt man im Ganzen für seine Ernährung weniger aus. Sicher, wenn du eine Tüte Bio-Chips wählst, musst du sparsamer sein. Aber vergleiche damit eine Tüte Chips von Ruffles [ein teures Markenprodukt, H.L.] und du weißt sofort, wovon die Rede ist.« (Ebd., 96) Unabhängig von der Relativität, was man mit dem eigenen Geld kauft oder nicht kauft und wie viel man davon lieber für andere Dinge wie teure Autos als für gutes Essen ausgibt, machen sich Lappé und Terry den folgereichen Sachverhalt klar, dass *jeder Griff ins Einkaufsregal ein politischer Akt ist*: Einkaufen gehen heißt, Wählen gehen, weil »jedes Mal wenn man Geld für Lebensmittel ausgibt, man die Welt wählt, die man haben will.« (Ebd., 97) Der *Food Justice* Aktivist Colin Tudge erläutert das subversive Potential dieser Politik des alltäglichen Einkaufs und Wahlgangs: »Wir leben in einer Konsumgesellschaft und die Konsumenten, kollektiv, haben Macht. Wenn Du und ich und eine Million anderer Menschen sich entscheiden, auf eine vernünftige Weise zu kochen, nur manche Esswaren zu kaufen und andere lieber in der Supermarktregeal vergammeln zu lassen, und wenn wir außerdem zeigen, dass wir, wenn wir wollten, einiges von unserem Essen selbst produzieren können, dann schwächelt früher oder später, aber eher früher, die angebliche Allmacht des Agrarbusiness und der Regierungen; denn wenn niemand das kauft, was sie verkaufen müssen, sind sie machtlos.«⁷⁴ Innerhalb der real existierenden Wahlfreiheit kann jeder Kaufakt die »königliche« *Macht des Kunden* ins Spiel der Wahrheit bringen, um die kapitalistischen Marktmechanismen gegen sich selber funktionieren zu lassen. Immer noch wird in angeblich linken, orthodox-marxistischen und orthorektisch-kritizistischen Kreisen die Wirksamkeit des politisch korrekten, gerechten, richtigen Einkaufs mit affirmativen Argumenten theoretisch entschärft: Gleichgültig aber, ob das Argument angeführt wird, der individuelle Käufer könne nichts ausrichten oder diese Strategie sei für die Meisten nicht bezahlbar, kritisch reflektiert, erweisen sich diese Einwände – wenn sie von Angehörigen der globalen Konsumklasse und den Nutznießern des ungerechten Weltmarktes vorgebracht werden – als affirmative Ausreden und Vorwände für das eigene Mitmachen.⁷⁵ Man kann das auch so sagen: »Der neue Gourmet ist ein sinnlich wahrnehmender Mensch, der über einen positiven Zugang zum Essen und seinen faszinierenden Möglichkeiten ganz selbstverständlich auf Distanz zu minderwertigen Nahrungsmitteln, industrieller Aromentrickserie und kommerzieller Abkassiererei an allen möglichen kulinarischen Orten kommt.«⁷⁶ Entgegen der üblichen Mitmacherei und einer freiwilligen und bequem verköstigten Selbstentfremdung

74 | Tudge, *Future of Food*, 6

75 | Sachs, *Nach uns die Zukunft*; Klein, *No Logo!*

76 | Dollase, *Kulinarische Intelligenz*, 77

weist das gastrosophische Vernunftideal den mündigen Konsumenten als den klugen Strategen einer globalen Mikropolitik der Gegenmacht aus: als das *historische Subjekt einer Einkaufsrevolution*.⁷⁷ Denn der vernünftige Einkauf, der umweltgerechte und faire Produktionsbedingungen ›nachfragt‹, setzt bei vergleichsweise minimalem Aufwand und geringem eigenen Zutun ökonomische Kräfte im globalen Maßstab frei, die bessere Produktionsverhältnisse einfordern und auf unscheinbare Weise ins Machtzentrum des markt- und käuferabhängigen Kapitalismus einwirken. So ist insbesondere durch eine revolutionäre Kaufkraft das gastrosophisch Gute – die Welt des *Grub* – im Hier und Jetzt realisierbar. Und es wird seinen Preis haben. Denn nicht alles, was gut ist und in dessen Genuss man kommen will, ist ›umsonst‹ zu haben, wie beispielsweise bei der ohnehin bloß symbolischen Widerstandspraxis der *Yomangos*. (Siehe 1.4.) Auch muss nicht alle antikapitalistische Subversion nur von rebellischer Klaukunst oder von (immer irgendwie gewaltsamen) ›Enteignungsspielchen‹ ausgehen. Wenn die neuen Gourmets und politischen Konsumenten jene zukunftsweisende Kraft verkörpern, welche die Macht der globalen Ernährungsverhältnisse zu erschüttern vermag, und dabei die ebenso subversive wie kreative Lebenskunst, die richtigen Güter in den eigenen Warenkorb zu legen, eine entscheidende Rolle spielt, dann geht wenigstens für die Welt des Essens von dieser *linken Gourmet Fraktion* – wie sich ohne jede pathetische (Beuys'sche) Übertreibung sagen lässt – die friedliche Revolution eines besseren Lebens aus. In den Worten von Terry und Lappé: »*Grub* ist ein Zusammenspiel von Wahloptionen, die jeder von uns wahr machen kann und die unser persönliches Leben, unsere Politik und unsere Welt radikal verändern.«⁷⁸ Weil das Selbstkochen, die kulinarische Alltagspraxis die größtmögliche Wahlfreiheit und Selbstbestimmung der eigenen Kaufkraft ermöglicht, ist der politisch korrekte und dabei feinschmeckerische Einkauf eine Art öffentlich demonstriertes Vorkochen: der in die Welt gesetzte Vorgeschmack einer gastrosophischen Vernunft – der eigenen Küche. Die neuen Gourmets kultivieren und habitualisieren eine politische Ethik – um einer vagen Formulierung einen konkreten Praxisbezug zu verleihen⁷⁹ – in der ästhetischen Arbeit und im täglichen Vergnügen, *ein Gastrosoph zu sein*.

77 | Busse, Die Einkaufsrevolution; Beck, Macht und Gegenmacht im globalen Zeitalter, 28

78 | Terry/Lappé, *Grub*, 56

79 | Negri/Hardt, *Empire*, 467

