

## 6. Essenmachen und Kochen, um ins Denken zu kommen

---

Was da kommen wird, liegt auf alle Fälle jenseits der »futuristischen Revolution der Kochkunst«, die sich vor bald hundert Jahren die avantgardistischen Künstler des italienischen Futurismus vorstellen konnten.<sup>1</sup> Glauben wir an die Fantasiewelt der Küchentechnologie, müssen wir in Zukunft vom Kochen praktisch nichts mehr wissen. In der schick design-ten Wohnküche herrscht perfektionierte Hightech. Der neueste Trend aus der Science-Fiction einer futuristischen Küche: Der 3D-Food-Printer erobert das Reich der Mikrowelle; perfekt personalisiertes Internet-Shopping von *Superfoods* und *Clean Diet*; per App bestellter und bald per Drohne angelieferter Pizza-Service machen das Leben der Menschen noch bequemer; computergesteuerte Thermomixer und Internet-4.0-Kochplatten von Ikea kündigen die digitale Zukunft auch in diesem traditionellsten und wertekonservativsten Bereich der menschlichen Existenz an. Kochroboter übernehmen die unbeliebte Tätigkeit, die – wie die Haushaltsarbeit insgesamt – gesellschaftlich geringgeschätzt als bloße Frauensache kulturell verdrängt und immer noch als echten Männern unwürdig abgetan wird.

---

1 | Marinetti, Die futuristische Küche; ausführlicher dazu: Lemke, Die Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, 17-42.

## KURZER AUSFLUG IN DIE ENTLEGENSTEN RESTAURANTS UNSERER GALAXIE

Ohnehin scheint der Futurismus des Kochens vor allem jenseits der Privatsphäre unserer Küchen zu beginnen; die wahren Experimentalküchen des posthumanen Technozäns stehen irgendwo in den Forschungslabors der Weltraumpioniere. Wie wird der Speiseplan in den Kantinen der Marsianer aussehen? Was baut man auf wüsten Planeten an, die keine nährenden Natur kennen wie unsere Mutter Erde? Können Pflanzroboter und Food Computer in der kosmischen Leere für das ideale Wachstum von Tomaten sorgen? Wenn künftige Marsbewohner beim Konsum von Rauschmitteln die Wahl zwischen Bier und Cannabis hätten: Was wird einfacher zu produzieren sein? Das ist eine der weitreichenden Fragen, um die sich die Crew der Mars Farm Odyssey kümmert – eine Gruppe von urbanen Farmern, Food Entrepreneuren, Bio-Hackern und anderen Techno-Ingenieuren, die herausfinden wollen, wie Weltraumlandwirtschaft funktioniert.<sup>2</sup>

Lebensmittel zum Mars zu transportieren, kostet schätzungsweise eine Milliarde Dollar pro Person pro Jahr. Damit Menschen oder Menschenähnliche auf diesem unwirtlichen Himmelskörper dauerhaft leben können, wird folglich in Zukunft – auch dort – lokale Nahrungproduktion eine kollektive Überlebensaufgabe sein. Die Produktion von Nahrungsmitteln – auf der Erde eine Leichtigkeit – ist eine bislang unbewältigte Herausforderung, an der die NASA, die Europäische Weltraumbehörde und andere Forschungseinrichtungen der Astronautik arbeiten.

Das erwähnte Start-up Mars Farm Odyssey glaubt mit seinen eigenen Wissenschaftlerinnen, Ingenieuren und Unternehmern, die sich in »vertikaler Landwirtschaft« auf der Erde spezialisiert haben, ebenfalls Lösungen finden zu können, die weit über die Fast Food Bars der NASA hinaus gehen.<sup>3</sup> Anders als popkulturelle Food-Designer, die mit Fun-Produkten – wie buntbedruckten T-Shirts und Comic-artigen Märchengeschichten – die Gastronautik eher spielerisch umkreisen (wie etwa das Team ZillaMunch<sup>4</sup>), forscht die Mars-Farm-Odyssee Crew an technologischen Innovationen. Bei einem kürzlichen Treffen in Tel Aviv diskutierte man

---

2 | Mars Farm: We Grow Together.

3 | NASA, Space Food Bars.

4 | Renstrom, Mars: A Food Odyssey.

weitere Details des Weltraumfarming: Ein Workshop widmete sich der Entwicklung eines Citizen Science Kits, das herausfinden helfen soll, wie geeignete Pflanzen mithilfe von Growbots wachsen, die vollautomatisch das für ihren Wachstum optimalste Klima- und Nährstoffmanagement gewährleisten.

Ein europäisches Weltraumkonsortium mit dem Namen MELiSSA (Micro-Ecological Life Support System Alternative) arbeitet an der Erfindung von geschlossenen mikroökologischen Lebenserhaltungssystemen, die Abfälle, Urin, CO<sub>2</sub> und andere Nährstoffe wiederverwerten, um ein Treibhaus – oder Bierproduktion – zu betreiben. »Es ist ein ganzheitlicher Ansatz für ein Leben im Weltraum und kein bloßes Überleben im Weltraum«, sagt Thieme Hennis, Mars-Farm-Forscher und Designer aus Amsterdam. Er glaubt, dass die erhofften Erkenntnisse auch für ein besseres Leben auf dieser Welt nützlich sein können. »Der wichtigste Grund für unsere Beteiligung an der Weltraumlandwirtschaft ist es, dass sie ein perfekter Fokus für Nachhaltigkeit auf unserem Planeten ist. Letztlich muss man ein komplett geschlossenes System schaffen, mit Solarenergie als einzigem externen Input. Wir suchen keine Zuflucht und bereiten nicht die Flucht vor – wir erkunden, und auf diese Weise erleichtern wir neue Lösungen für die Ernährungskrise auf der Erde.«<sup>5</sup>

Rein technosphärische, realitätsferne Zukunftsmusik?

Bleiben wir bei allen gedanklich reizvollen Höhenflügen bis auf Weiteres auf dem Boden der Tatsachen. Denn Fakt ist: Es braucht noch eine Weile bis zur Picknickparty auf dem Mars und vermutlich – sehr wahrscheinlich sogar – wird nie etwas daraus. Wenigstens für die Umlaufbahn der heimischen Herde könnte es künftig endlich soweit sein: Intelligente Maschinen kochen vollautomatisch für uns Menschen; sie schaffen die Küchenarbeit ab und mit ihr – den Menschen als Kochkünstler.

## DAS GEHEIMNIS DES HOMOS SAPIENS

Mag sein, jedenfalls ist das Kochen – wie alles Essen – *alle Mahl* gut genug dafür, inmitten der digitalen Revolution einer posthumanen Zukunft jeden von uns auf die eine oder andere Weise und früher oder später dazu

---

5 | Peters, These Futurists And Urban Farmers Are Figuring Out How To Farm On Mars.

bewegen zu können, intensiver der Frage aller Fragen nachzugehen: Was macht uns als Menschheit aus und worin besteht Humanität? Dabei muss die totale Digitalisierung unserer Welt, wie wir sie kennen, nicht zwangsläufig die ultimative Dehumanisierung zur Folge haben. Die forcierte Robotisierung befreit die Menschen von lästiger Arbeit; viele Berufe und Arbeitsfelder werden in Zukunft wegfallen und die Leute werden nur noch wenige Stunden am Tag arbeiten müssen. Diese Entwicklung muss nicht als Bedrohung erlebt werden – vorausgesetzt, wir wissen, womit die viele freie Zeit auszufüllen ist. Die totale Maschinerisierung bringt die menschheitsgeschichtlich wahrscheinlich letzte Chance mit sich, dass wir uns noch einmal neu erfinden: Was sind unsere spezifisch menschlichen Stärken und naturgegebenen Eigenheiten – *Humana* –, die so schnell kein superschlauer Roboter, keine artifizielle Intelligenz, keine digitalen Humanoiden dem *Homo sapiens* streitig machen?

Die Bezeichnung, die Auszeichnung *Sapiens* hat, neben *weise sein*, ihren begrifflichen Ursprung auch in *sapio*, ich *schmecke*: Menschliche Intelligenz, unsere höchsten geistigen Fähigkeiten stehen kulturevolutionär im direkten Zusammenhang mit geschmacklichem Urteilsvermögen und kulinarischer Intelligenz. Wer die Anthropogenese unserer Spezies einmal vorbehaltlos rekonstruiert, wird zum Zeugen einer *Geburt des Menschen aus dem Geiste der Kochkunst*: Aus dem üppigen Angebot (der irdischen Natur oder der anthropischen Esskultur) nur das Feinste auszuwählen und erlesene Produkte in ihre brauchbaren Bestandteile zu zerlegen, hier und da etwas zu probieren und zu erschnüffeln, genauer hinzuriechen und hinzuschmecken – alle diese kleinen Freuden des Denkens sind kulinarische Beschäftigungen des menschlichen Geistes. Weil jedes Denken ein Kochen ist und Verstehensprozesse immer auch Verdauungsprozesse sind, haben alle, die denken (sogar Philosophen) ihren Arbeitsplatz in irgendeiner Küche... Was aber ist eine vernünftige Küche und kulinarische Intelligenz? Wer sonst sollte – wenn nicht Philosophen als sich bekennende Freunde der Weisheit – entsprechende Auskunft zu Fragen einer Weisheit des Essens – der Gastrosophie – bieten? Und dies wohl erst recht, wenn es, wie sich herausstellt, um nichts Geringeres geht als um die Zukunft der Menschheit!

Ich werde also etwas für die Meisten (insbesondere für die Philosophen unter uns) immer noch eher Ungewöhnliches tun: Ich werde einen gastrosophischen Blick in die Küche werfen und über das Kochen nachdenken. Dieses Nachdenken setzt außerdem meine Gedanken zu einer

gastrosophischen Theorie der Küche fort, mit denen ich in der *Kunst des Essens* begonnen habe. Vielleicht schadet es nichts, über das Essenmachen zu philosophieren und einmal das Kochen zu durchdenken. Auch deshalb, um sich in der schwierigen »Kunst des klaren Denkens« zu üben.<sup>6</sup> Und um nicht – wie üblich – den (patriarchalen) Fehler zu begehen, die tägliche (>weibliche<) Küchenarbeit als dem denkenden Menschen (>Mann<) unwürdige Nebensache abzutun.

In der ebenso kritisch-theoretischen wie praktisch-ethischen Absicht über das Essen nachzudenken, kommt alles darauf an (wenigstens kommt es mir darauf an), das Essenmachen entgegen der vorherrschenden Trends und Denkfehler nicht der futuristischen Küche einer total technologisierten Fantasiewelt zu überlassen; es kommt darauf an, im Essenmachen eine tägliche Arbeit zu entdecken, die Menschen humanisiert und die darüber hinaus auch Spaß machen kann; und es lohnt sich, im Kochenkönnen ein humanes Vermögen, eine Lebenskunst zu kultivieren, durch die wirkliche, ins Werk gesetzte Menschlichkeit in die Welt kommt.

Ich werde die kulinarische Praxis unter drei systematischen Gesichtspunkten erörtern: 1) des Nachkochens von Rezepten, 2) des Essenmachens in technischer Hinsicht, um es als ein im wesentlichen menschliches Handwerk zu charakterisieren und 3) um zu zeigen, dass jedes Kochen verdient, als Kunst wertgeschätzt zu werden. Außerdem 4) werde ich in kulturphilosophischer Absicht vorschlagen, Kochen jenseits von Kunst als Alltagspraxis zu denken. Leitend dabei die Idee zu einer *gastrosophischen Küche*, in der jene Prozesse einer Ästhetisierung des Ethischen am Werk sind, die in der internationalen Spitzenküche und der täglichen Arbeit ihrer Köche für eine allmähliche Transformation der Gastronomie hin zur Gastrosophie, der traditionellen (reinen oder *l'art pour l'art*) Geschmacksästhetik hin zu einem ethischen Geschmack sorgen. So oder so geht es dabei um einen anthropoethisch erweiterten Kunstbegriff, der mit Joseph Beuys (dem weiterhin kaum gewürdigten Gastrosophen) auf die Formel gebracht werden kann: »Jeder Mensch ist ein Kochkünstler!«<sup>7</sup>

---

**6** | Bezeichnenderweise weist diesen weit verbreiteten Fehler und Mangel an Vernunft sogar ein Bestseller zu dieser schwierigen Kunst auf: Dobelli, *Die Kunst des klaren Denkens*. 52 Denkfehler, die Sie besser anderen überlassen.

**7** | Dazu der gleichnamige Abschnitt in: Lemke, *Die Kunst des Essens*, 62-80.

## KOCHBUCHFORSCHUNG UND FORTSCHRITTLICHKEIT DER KITCHEN-STORIES-APP

Wer einschlägige Bücher zur kulinarischen Praxis liest – beispielsweise *Japanese Cooking. A simple art* von Shizuo Tsuji, einer der namhaftesten Köche Japans –, um zu erfahren, in welchem Sinne dort das Kochen als Kunst verstanden wird, stößt auf eine unbefriedigende Einsicht. Tsujis viel gelesenes Buch steht hier für die unüberschaubare Menge an Büchern mit Titeln wie *Simplissime – Das einfachste Kochbuch der Welt*, *Kochen wie ein Buddha*, *Lehrbuch der Küche*, *Die ultimative Kochschule*, *Die perfekte Küchentechnik*, *Einmaleins des guten Geschmacks* usw.<sup>8</sup> Das besagte Kochbuch präsentiert eine große Anzahl an verschiedenen Gerichten und kulinarischen Werken, oft anhand von visuellen Darstellungen, deren Qualität und Bildästhetik das Kochbuch (wie so oft) einem opulenten Ausstellungskatalog zu Werken der bildenden Kunst angleicht. Die allermeisten dieser ansonsten inhaltlich und qualitativ sehr unterschiedlichen Bücher haben zweierlei gemeinsam: Erstens sind es immer buchstäblich bildschöne Werke, die zweitens ohne irgendeine philosophisch-ästhetische Konzeption oder eine kunstkritische Analyse ihrer Kreationen auskommen. Sicher gibt es Ausnahmen, wie beispielsweise Vincent Klink – »dem klügsten deutschen Koch«<sup>9</sup> – oder das Nordic Food Lab, das kokh-künstlerische Forschungslabor des Noma Restaurants in Kopenhagen. Dort stellen sich die Köche alltägliche, aber grundlegende Fragen der Zubereitung: »Why do we work with the ingredients we do, why do we choose to work with them in the ways we do, and are these decisions, taken together, a ›cuisine‹?«<sup>10</sup>

Von solchen wenigen Ausnahmen abgesehen, findet man in den üblichen Kochbüchern kaum eine denkerische Auseinandersetzung mit den künstlerischen Verfahren, dem Produktionsprozess, den Auswahlkriterien der verwendeten Materialien, der kompositorischen Idee und den Gestaltungsprinzipien der betreffenden Kreationen usw. Darüber hinaus sind Kochbücher meistens von Gastronomen und autodidaktischen Kö-

**8** | Einen aktuellen Überblick bietet: Zipprick, *Die Erfinder des guten Geschmacks. Eine Kulturgeschichte der Köche*.

**9** | Moreno, *Teufelsköche. An den heißesten Herden der Welt*, 48.

**10** | Nordic Food Lab, *Beyond New Nordic. What exactly does New Nordic Kitchen mean? From the Manifesto upon till today*.

chen selbst verfasst – im entscheidenden Unterschied zu Kunstbüchern, in denen Andere (distanzierte Sachkundige und kritische Fachleute) – über die betreffenden Künstler und deren Arbeiten schreiben. Womit ich freilich nicht bestreiten will, dass es Künstler gibt, die ihre eigene Arbeit sehr klug zu erklären wissen, wie beispielsweise das Critical Art Ensemble oder der viel beachtete Künstler Ai Weiwei.<sup>11</sup> Während umgekehrt, wie gesagt, bei den allermeisten Köchen dieser Teil ihrer Arbeit eher misslingt.<sup>12</sup>

Wer sich also der philosophischen Frage, was Kochen wirklich bedeutet und in welchem Sinn Essenmachen eine Kunst ist, durch die Humanität in die Welt kommt, über das Selbstverständnis von üblichen und weit verbreiteten Kochbüchern nähert, wird feststellen, dass Kochkunst hier vor allem *Kochen-nach-Rezept* meint. Das Ergebnis fällt gleich aus, wenn man anstelle von Büchern das Internet als Kommunikationsmedium zur Rate zieht. Noch nie war es leichter, Kochrezepte etwa über die Internet-suchmaschine Google oder auf Youtube und mithilfe von Apps (z.B. *Kitchenstories*) simple Lernvideos für die Herstellung irgendeines Gerichts zu finden. Solche Do-it-yourself-Anleitungen für die eigene Kochkunst demokratisieren die traditionelle technische Autorität des Meisterkochs oder des Küchenchefs; allerdings nicht, indem sie das Kochen einfacher machen, sondern einfach dadurch, dass Kochen-nach-Rezept die kulinarische Praxis weniger rigide und künstlich macht: Das Selbermachen-durch-Nachmachen kann tatsächlich Freude am Kochen wecken.

Freilich macht das Nachkochen keine Kunst im eigentlich ästhetischen (artistischen) Sinne erforderlich. Es entspricht eher einer technischen Umsetzung von nicht selbstbestimmten Vorgaben und beschränkt sich insofern auf die praktische Anwendung von Regeln. Deshalb ordnet Luc Ferry, in einer der seltenen philosophischen Reflexionen unseres Themas, das Essenmachen nicht dem Bereich der (frei gestaltenden) Kunst, sondern ausschließlich dem (regelgeleiteten) Handwerk zu.<sup>13</sup> Sogar aus-

---

**11** | Ai Weiwei spricht: Interviews mit Hans Ulrich Obrist. Für das CAE beispielsweise: Critical Art Ensemble, *Über Aggregate des kulturellen Aktivismus*.

**12** | Trettl, *Serviert: Die Wahrheit über die besten Köche der Welt*. Ein Insider berichtet.

**13** | Ferry, *Der Mensch als Ästhet. Die Erfindung des Geschmacks im Zeitalter der Demokratie*, 60.

gewiesene Experten und Profiköche sind der Meinung: »Kochen ist keine Kunst, sondern ein Handwerk.«<sup>14</sup>

Ferry vertritt mit dem Gedanken, dass das Kochen ein Handwerk und keine Kunst sei, ein heute selbstverständliches und unhinterfragtes Wertesystem der kulturellen Degradierung der Küchenarbeit. Letztlich jedoch gibt er damit bloß ein im Verlaufe der Geschichte unserer Kultur und ihrer Philosophie tradiertes Weltbild wieder, das bis auf Platon zurückverfolgt werden kann. Platon nimmt die einflussreiche Position ein, zu behaupten, die kulinarische Praxis sei »keine Kunst, sondern eine Geschicklichkeit«. Sie sei darüber hinaus eine »ganz vernunftlose« Tätigkeit, weil sie kein Wissen von dem habe, was sie anwende und keine Gründe für die Art ihres Herstellungsprozesses oder ihrer Wirkungsweisen anzugeben wisse.<sup>15</sup> Weil aber, so Platon, keine Tätigkeit als Kunst bezeichnet zu werden verdient, die »eine unverständige Sache« sei, kann die kulinarische Praxis nicht als Kunst betrachtet werden. Er kommt zu dem fragwürdigen (aber philosophisch nie wirklich hinterfragten) Schluss, dass sie »an die Lust, auf welche ihre ganze Sorge gerichtet ist, offenbar ganz kunstlos herangeht« (ebd., 501a), ohne die Natur der von ihr erzeugten Lust erforscht zu haben.

## **FAST-FOOD-PLATONISMUS UND GRÜNDE FÜR DEN MANGEL AN VERNUNFT IN DER KÜCHE**

Hier ist nicht weiter auf den Platonismus einer vermeintlichen Kunstlosigkeit und Unvernunft der Küchenarbeit einzugehen, aber wenigstens am Rande auf den wirkungsmächtigen Einfluss dieser Philosophie hinzuweisen: Die platonische Polemik steht am genealogischen Ursprung eines ebenso ungastrosophischen wie antikulinarischen Denkens, welches, wie die Theorie von Ferry bestätigt, die westliche Esskultur immer noch beherrscht. Platons grundlose Behauptung, das Essenmachen würde ganz ohne Kunst und Vernunft sein, dient seiner Absicht, das Essen und die Küche den vermeintlich unwichtigen und nebensächlichen Dingen des

**14** | Trettli, *Serviert – die Wahrheit über die besten Köche der Welt*. Ein Insider berichtet, 205.

**15** | Platon, *Gorgias* 465a.

Lebens zuordnen zu können und damit aus dem Bereich der philosophisch relevanten Themen auszuschließen.

Mit erschreckend großem Erfolg: Geprägt vom Fast-Food-Platonismus unserer Kulturgeschichte haben die kulinarische Praxis und mithin der Kunstcharakter des Kochens bis heute keinen Eingang in die philosophische Ästhetik gefunden. Es existiert keine Ästhetik des kulinarischen Geschmacksurteils, keine Theorie der kreativen Küche, keine kunstwissenschaftliche Auseinandersetzung mit Speisekreationen als Kunstwerken.<sup>16</sup> Angesichts dieses traurigen Zustandes klingt es äußerst ermutigend, wenn der zeitgenössische Philosoph Meyer-Abich selbstkritisch einräumt: »Die klügste Philosophie taugt nichts, wenn sie sich nicht auch in der Küche bewährt.«<sup>17</sup> Das besagt indes: Wer über die kulinarische Praxis nachdenkt und Weisheit und die Wahrheit der Kunst auch in Küchen sucht, der reflektiert zugleich über das Selbstverständnis der Philosophie, einschließlich einer Philosophie der Kunst und des allgemeinen Kunstverständnisses. Denn was soll man von einem philosophischen Denken halten, dessen Relevanz sich nicht darin beweist, uns aufschlussreiche und intelligente Erkenntnisse über die alltäglichsten Dinge und Werke des menschlichen Lebens zu bieten?

Erst recht die Küchenarbeit als bloße Frauensache abzutun, ist ein weiterer äußerst folgenreicher Konstruktionsfehler einer von Männern beherrschten Philosophie, deren patriarchale Denkweise unsere Kultur bis heute prägt.<sup>18</sup> In einer scharfen Kritik an dieser traditionellen Arbeitsteilung notiert Friedrich Nietzsche (immerhin ein Mann und ein großer Denker, der sich von seinem besseren Selbst Zarathustra wünschte, ein

---

**16** | Zu dem immernoch wenig erforschten Gebiet der gastrosophischen Ästhetik siehe: Lemke, *Die Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*; Perullo, *Taste as Experience. The Philosophy and Aesthetics of Food*.

**17** | Meyer-Abich, *Was sind wir dafür schuldig, dass wir von anderem Leben leben?*, 234. Seine eigene Philosophie scheitert allerdings an dieser Bewährungsprobe: Von 450 Seiten seiner Abhandlung zu einer praktischen Naturphilosophie handeln weder vierhundert noch bloß vierzig, sondern gerade mal vier Seiten vom kulinarischen Bereich – und denen entnimmt der interessierte Leser äußerst magere Kost zur Kochkunst bzw. zur Agrikultur als einer »naturgemäßen Kulturtechnik«.

**18** | Federici, *Aufstand aus der Küche. Reproduktionsarbeit im globalen Kapitalismus und die unvolendete feministische Revolution*.

guter Koch zu sein) in *Jenseits von Gut und Böse*: »Durch den vollkommenen Mangel an Vernunft in der Küche ist die Entwicklung des Menschen am längsten aufgehalten, am schlimmsten beeinträchtigt worden: Es steht heute selbst noch wenig besser.«<sup>19</sup>

Heute steht es um den Mangel an Vernunft in der Küche und die Entwicklung der Menschheit noch schlimmer: Die technologische Abschaffung der menschlichen Kochkunst und der Futurismus einer vollautomatisierten Küche perfektionieren die philosophische Tradition; die posthumane Zukunft intelligenter Maschinen, die kein Essen kennen, setzt mit dem Fast-Food-Platonismus einen kulinarischen Nihilismus um, der sich schließlich als technokratischer Anti-Humanismus zu erkennen gibt. Längst sind marktgängige Küchengeräte mit Nanodigitalensoren smart genug, diejenigen unter uns, die sich von solchen futuristischen Küchen abhängig machen (weil sie selber nicht kochen können), dazu zu instruieren, richtig zu kochen.

Vom *New Scientist*, einer britischen Fachzeitschrift, werden entsprechende Innovationen der Science-Fiction-Küche (unkritisch) präsentiert. Die Computerwissenschaftlerin Jinna Lei hat ein System entwickelt, in dem der angehende Profi-Koch mit mehreren Videokameras in der Küche beobachtet wird. Die Kameras sind mit – wie man so sagt – künstlicher Intelligenz ausgestattet: Sie erkennen Form und Tiefe der Objekte in ihrem Blickfeld und können beispielsweise Äpfel von Schüsseln unterscheiden. Dank dieser ebenso ärmlichen Effizienz wie dieser wohlwollenden Überwachung werden Köche informiert, sobald sie von ihrem Kochen-nach-Rezept abweichen. Mit jedem Gegenstand ist eine Reihe bestimmter Tätigkeiten verbunden und das System prüft, ob eine Zubereitungsweise zu der gerade gewählten Zutat passt. Wenn das System feststellt, das beispielsweise Zucker in eine Schüssel mit Eiern gegeben wird und das Rezept keinen Zucker vorsieht, kann es den Irrtum registrieren. Um die Überwachung zu verbessern, erwägt Lei noch den Einsatz einer speziellen Wärmekamera, die anhand der Körpertemperatur identifiziert, wo sich die Hände des Kochenden befinden. Die computergesteuerte Hightech-Küche verwandelt sich in ein digitaltechnologisches Umfeld, wo jeder Handgriff kontrolliert, analysiert und optimiert wird.<sup>20</sup>

---

**19** | Nietzsche, *Jenseits von Gut und Böse*. Zu den Hintergründen siehe: Lemke, *Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie*, 507-542.

**20** | Aron, *Smart Kitchens Keep Novice Chefs on Track*, 17.

## KOCHEN ALS HUMANE TECHNE UND TÄGLICH KULTIVIERTE LEBENSKUNST

Dass zum Kochen spontane Kreativität und erfahrungsbasierte Experimente gehören, dass kulinarische Innovationen und Kunstwerke entstehen, wenn das eigene Hand-Werk von vorgegebenen Rezepten abweicht, um aus gestalterischer Freiheit heraus Neues zu schaffen – diese kochkünstlerische Selbstbestimmung ist in der Fantasiewelt der futuristischen Digitalküche nichts weiter als eine unwiederbringliche Romantik vergangener Zeiten. Das tägliche Kochen digitaltechnologisch zu simplifizieren, sprich zu dehumanisieren, wird nicht von allen für eine bessere Esskultur gehalten. Der russische Denker Evgeny Morozov, Autor einer Studie über die *Smarte Neue Welt* von heute, macht sich klar: »Es (das Kochen) komplett der verdummenden Logik der Effizienz zu unterwerfen bedeutet, dass man den Menschen die Chance nimmt, Könnerschaft in dieser Tätigkeit zu erlangen. Menschliche Entwicklung wird unmöglich, und damit wird unser Leben ärmer.«<sup>21</sup> Mit dieser Feststellung komme ich – auch zur Ehrenrettung der Philosophie – auf die Ausgangsfrage zurück, um über diesen Weg (Umweg, Irrweg oder Wegweiser) eine zentrale Fragwürdigkeit der gesellschaftlichen Ernährungsverhältnisse zu durchdenken: Was macht das Kochen zu einer Kunst und wodurch wird das Essenmachen – als bislang philosophisch, selbst von der marxistischen Praxisphilosophie, nie durchdachte Produktivkraft – zum gastrosophischen Aktionsfeld einer »besseren Praxis« (Adorno)?

Bisher hat sich gezeigt, dass uns dabei das herkömmliche Verständnis des Kochens nicht weiterhilft. Ein technisches Anwenden von Regeln bzw. ein bloßes Kochen-nach-Rezepten versteht sich nicht als Kochkunst; die üblichen Kochbücher erweisen sich trotz ihres äußeren Anscheins nicht als wirkliche Kunstbücher, sondern als reine Ratgeber und Anleitungen zu einem bloßen Handwerk. Ebenso wenig aber lässt sich die überhebliche, weil letztlich unsachkundige Auffassung der traditionellen philosophischen Ästhetik, die der Küche jeden Kunstcharakter abspricht, aufrechterhalten. Denn der Sachverhalt, dass ein Großteil des kulinarischen Produktionsgeschehens als Handwerk verrichtet wird, schließt keineswegs aus, dass solches Tun eine gewisse Kunst unbedingt erforderlich

---

**21** | Morozov, *Smarte Neue Welt*. Digitale Technik und die Freiheit des Menschen, 36.

macht – eben das durch häufige Praxis kultivierte Können, bestimmte Zubereitungen zu kennen und zu beherrschen. Mit der Feststellung, dass Kochen (anders als Platon dachte) durchaus von einem Können abhängt, von der Kunst oder *Techné* eines praktischen Tun-Wissens und Gut-Seins, eines spezifischen Know-hows jenseits bloßer mechanischer (maschinenartiger) Geschicklichkeit, beginnt bereits ein gastrosophisches Verständnis der Sache: Kein Handwerk kommt ohne ein menschliches Können, ohne Kunst im Sinne der *Techné* (gr.), der *Ars* (lat.) aus.

Die meisten Arbeiten in der Küche sind erkenntnisreiche Herstellungsprozesse und ein Ins-Werk-setzen von kulinarischen Wahrheiten, die in ihrer eigenen Art oder Werklogik gelingen können und entsprechende komplexe Techniken erfordern: Beispielsweise sind das Schmoren, Braten, Abbrühen, Simmern, Reduzieren, Schäumen usw. zeit-spezifische Fähigkeiten; Tranchieren, Zerlegen, Bridieren, Gelieren, Sphärisieren usw. verlangen skulpturale Tätigkeiten der Formgebung; Verdünnen, Stäuben, Quellen, Kneten, Mahlen, Stocken und dergleichen heißt wiederum, auf eine kluge Art die Texturen zu beeinflussen; Anrösten, Flambieren, Paprizieren und dergleichen erfordern, präzise Prozeduren auf die Farbigekeit der Elemente einwirken zu lassen usw. Mit anderen Worten, die auf Zeit, Form, Volumen, Raum, Texturen und Farben oder andere sinnlichen Eigenschaften bezogenen Fähigkeiten des Gestaltens machen den technischen Teil des Kochens als eines handwerklichen Könnens aus.

Jeder Bestandteil des kulinarischen Produktions- und Konstruktionsprozesses setzt sich daher aus den offenen Nuancen eines So-oder-anders-Machens zusammen. Das komplexe Zusammenwirken der verschiedenen Verfahren des Fabrizierens umfasst alle Momente des technischen Herstellungsgeschehens und macht verständlich, weshalb die kulinarische Praxis in ihrem graduellen Gelingen allgemein beurteilt werden kann: Die richtigen Maße der eingesetzten Materialien, die Reihenfolge der Arbeitsschritte, die Wahl der Instrumente und der sachdienlichen Geräte usw. Je nach Maßgabe des handwerklichen Könnens des Kochs oder der Köchin gelingen diese Gestaltungskomponenten besser oder eben weniger gut. An Vernunft in der Küche beginnt es in dem Maße zu mangeln, wie diese technische Dimension des Essenmachens von Menschen durch den Einsatz von Maschinen ersetzt wird oder automatisierte Herstellungsprozesse anstelle von kochkünstlerischer Selbstgestaltung treten.

Kulinarische Technik in der humanisierten Form von essthetischen Selbsttechnologien und kulinarischer Intelligenz setzt nicht Effizienz und (maschinenartige, digitale) Perfektion ins Werk. Handwerkliche Techniken machen die Küchenarbeit human: Sie helfen menschliche Kunstgriffe zu kultivieren und eröffnen neue Möglichkeiten eines Experimentierens, das kreativ gegen die überwachten Regeln des traditionellen Küchenregiments bzw. einer total digitalisierten Küche verstößt. Mit solchen technischen Spielereien arbeitet beispielsweise die Molekularküche. Von Umwälzthermostaten für das Niedertemperaturgaren bis zu Druckern mit essbarem Papier, von Spritzen für die Herstellung seltener Pasta und veganem Kaviar bis zu Induktionsherden, die Magnetwellen durch Metallpfannen schicken: All diese Geräte machen das Kochen schwieriger, anspruchsvoller, interessanter und können in kreativen Menschen große Leidenschaft für Kochkunst entstehen lassen – und ein kluger Umgang mit solchen Maschinen macht die Zukunft einer guten Küche ohne Kochroboter und kulinarische Intelligenz ohne künstliche Intelligenz möglich.<sup>22</sup>

Weil es die skizzierte technische Dimension beim Essenmachen gibt, existieren Kochschulen und Ausbildungswege, durch deren Hilfe dieses Können, diese menschenmögliche Kunst erlernt werden kann. Aus demselben Grund kann man in diesem Tätigkeitsbereich gut sein, d.h. die damit verbundenen Schwierigkeiten und diversen Möglichkeiten des Scheiterns meistern: Menschen, die gut kochen, wissen, was sie tun und wie sie es tun müssen, damit es gelingt und gut schmeckt. Gute Köche sind aber – und das ist entscheidend – nicht deshalb schon Kochkünstler, weil sie die handwerklichen Anforderungen verschiedener Zubereitungsarten und Techniken beherrschen. Wie in allen anderen freien Künsten, so gilt auch in der Küche, dass Kunst nicht nur vom Können kommt. Gleichwohl beinhaltet die Freiheit jeder künstlerischen Gestaltung auch handwerkliche Aspekte: Auch bildende Künstlerinnen und Künstler beherrschen in einem technischen Sinne das spezifische Können, das ihren (von Menschenhand realisierten oder zumindest nicht komplett künstlich generierten) künstlerischen Arbeiten und Projekten zugrunde liegt. Doch wie das handwerkliche Können in der künstlerischen Arbeit letztlich nicht die ganze Kunst ausmacht, so erschöpft sich auch die Kochkunst nicht im Know-how technischer Fertigkeiten.

---

**22** | Morozov, »Stay Out of My Kitchen, Robots«.

## KREATIVE FREIHEIT STATT KOCHROBOTER

Das Kochen wird zu einer Kunst in einem ästhetischen (artistischen) Sinne immer dann, wenn darin Freiheit in der Gestaltung zum Tragen kommt. Ist dies der Fall, dann spielt sich in unserer Küche nichts weniger als die praktische Verwirklichung menschlicher Kreativität ab. Als Kochkunst lässt sich diejenige ästhetische Praxis verstehen, die Rezepte erfindet, Speisen oder ganze Gerichte und Menüs kreiert – im Unterschied zum bloßen Kochen-nach-Rezept und der mechanischen Geschicklichkeit, bestimmte Prozeduren anzuwenden und vorgegebene Arbeitsprozesse einzuhalten. Mit der freien Kreation oder Komposition von Speisen komme ich auf jenes veritable Kunstgeschehen zu sprechen, welches die tägliche Küchenarbeit zu einer entscheidenden Tätigkeit – einer anthropischen Lebenskunst – der kulturellen Entwicklung des Menschen macht. Ähnlich der bildenden Kunst, basiert die Kochkunst auf der individuellen Selbstbestimmung in der konzeptuellen Gestaltung des Ganzen: der Wahl der Ingredienzen und Verarbeitungen, der fantasievollen, geistreichen, raffinierten Kombination der Zutaten und Zubereitungsweisen usw. Das Kreieren eines Gerichts bzw. die jeweilige Konzeption der Zubereitung und Werkpräsentation sind im wahrsten Sinne des Wortes die kochkünstlerischen Wirklichkeiten menschlicher Autonomie; sind die ebenso unberechenbaren (nicht digitalisierbaren) wie kostbaren (durch nichts substituierbaren) Quellen des Selbstgenusses des Menschen als kulinarische Intelligenz.

Schon ein flüchtiger Blick in die Kulturgeschichte lässt erkennen, dass die menschliche Küche – der kochende Mensch – diversen Beeinträchtigungen durch klimatische, regionale, soziohistorische, weltanschauliche (religiöse, philosophische) Faktoren unterliegt. Solche heteronomen Rahmenbedingungen sind zweifelsohne die Hauptursache dafür, warum sich die Kochkunst traditionell in Form von Landesküchen – sei es von regionalen Küchen (zum Beispiel der *toskanischen Küche*) oder sei es von Nationalküchen (der *chinesischen Küche*) – ausgebildet hat und meistens darauf beschränkt geblieben ist. Die kulturellen Rahmenbedingungen, insbesondere der gesellschaftliche Stand der jeweilig verfügbaren Küchentechnologie, können die Freiheit des kochkünstlerischen Schaffens insgesamt einschränken. Insofern aber die Ästhetik des kochkünstlerischen Gestaltens aus menschlicher Kreativität entsteht, steckt hinter oder unterhalb der Geschichte von Landesküchen und tradierten Rezepten die

Praxis kochkünstlerischer Wesen, die den Wandel kulinarischer Stilrichtungen und von Menschenhand realisierter, kreierter Esskulturen bewirken.

Wir stoßen hier auf die kulturphilosophische Dimension eines kunsttheoretischen Verständnisses des Kochens als einer täglich kultivierten, Tag für Tag weiterentwickelten und geistreich verfeinerten Kreativität des Homo sapiens. Denn die Kochkunst bringt nicht nur kostbare Werke hervor; zugleich wird darin ein kunstvoll gestaltetes kulinarisches Leben und eine dem Menschen als Homo sapiens würdige Aktivität kulturelle Wirklichkeit. Das Kochen ist folglich eine Kunst auch in dem Sinne, als dass durch die kulinarische Praxis die So-Tätigen ein Stück menschliche Freiheit (in der beruflichen oder alltagsethischen Möglichkeit einer solchen Handarbeit und Lebenskunst) aktivieren und menschlicher Würde in Form eines gastrosophisch kreativen Menschseins Gestalt verleihen.<sup>23</sup>

Denn als eine ästhetische Gestaltung der den Menschen möglichen Freiheitspraxis – jenseits der üblichen Zwänge zum Kochenmüssen der Frauen und zum Nichtkochenkönnen der Männer – ist die kochkünstlerische Aktivität das tagtäglichste Ausdrucksgeschehen einer essenziellen Lebenskunst oder Humanität, in der sich allmählich (buchstäblich über den Weg aller gekochten Mahle) eine kulinarische Individualität ausbildet. Unter zeitgenössischen Profiköchen wird von einem solchen individuellen Stil von Menschenhand gemachten Essens auch als *Handschrift* des Kochs, der Köchin gesprochen.<sup>24</sup>

Doch auch beim berufsmäßigen Bekochen von zahlenden Gästen sollte nicht »die Entwicklung eines eigenen Stils das eigentliche Ziel des Kochens« sein.<sup>25</sup> Das eigentliche Ziel einer humanen Zukunft könnte die tägliche Do-it-yourself-Kultur einer guten Küche sein – sollte die Küchenarbeit nicht von künstlicher Intelligenz und Kochrobotern übernommen werden. Wer das Kochen als tägliche Aktivität einer menschlichen Le-

---

**23** | Dazu passend, obgleich etwas pathetisch, schreibt die Kunsthistorikerin Eva Gesine Baur in ihrer Biografie zum einst als genialen »Jahrhundertkoch« gefeierten Eckart Witzigmann, »dass dieser Mann deutlicher als jeder andere seiner Zunft vorführte, wie sehr sich ein Kochkünstler mit den Härten eines Künstlerdaseins herumschlagen muss.« Baur, Hamlet am Herd. Das Leben des Eckart Witzigmann, 17.

**24** | marmite food lab 2015.

**25** | Mälzer, Die Küche, 11.

benskunst begreift, umgeht den traditionellen Fehler, kulinarische Kreativität mit dem Zwang zu unbedingter Originalität zu verwechseln. Nicht immer neue und originellere Kreationen, keine noch ausgefalleneren Werke eines Genies machen eine gute Küche aus. Tatsache ist vielmehr: Der Kochkunst als Praxis einer ebenso handwerklichen wie geistreichen Selbst-Verwirklichung und der Küche als Entstehungsherd der kulturellen Evolution gewahrt zu werden, gelingt erst – mithilfe eines gezielten Nachdenkens – durch deren gastrosophische Bestimmung und Würdigung. Deshalb macht es Hoffnung, wenn mittlerweile sogar Bücher über das Kochen geschrieben werden, die nicht den üblichen Koch- und Rezeptanweisungen zuzurechnen sind, sondern sich mit der Sache denkerisch auseinandersetzen.<sup>26</sup>

## WIE DIE GASTROSOPHISCHEN GEISTER HINTERM HERD HERVORLOCKEN?

Sicherlich, Kochen als Lebenskunst zu denken, zieht die ganze Last des antikulinarischen Geistes der abendländischen (Philosophie-)Geschichte auf sich. Ein gewichtiger Impulsgeber für die traditionelle Geringschätzung der Kochkunst ist, kaum verwunderlich, Platons berühmtester und einflussreichster Schüler Aristoteles gewesen. Er erwähnt eine Anekdote, der zufolge der Philosoph Heraklit zu seinen Gästen, die diesen unerwartet am Küchenofen antrafen, die überraschenden Worte gesagt haben soll: »Kommt nur herein, auch hier sind Götter!« Im krassen Widerspruch zu Heraklits Weisheit ist die aristotelische Deutung dieser Szene typisch für den Ungeist der philosophischen Tradition unserer Kultur. Aristoteles bietet für den bemerkenswerten Sachverhalt, dass sich sein Kollege Heraklit – dem nachgesagt wurde, ein »dunkler Denker« zu sein – in der Küche zu schaffen macht, diese Rechtfertigung auf: Heraklit habe sich an diesem (dunklen, von der Polis-Öffentlichkeit fernen) Ort nur aufgehalten, um sich am Herd zu wärmen. (Oder um sich dahinter zu verstecken, wie man heute vielleicht sagen würde.) Mit dieser Sicht der Dinge schließt auch die aristotelische Philosophie bewusst die Göttlichkeit der Kochkunst aus; wie alle Platoniker oder anders kulinarisch entfremdete

**26** | Beispielsweise: Pollan, Kochen. Eine Naturgeschichte der Transformation; Dollase, Kulinarische Intelligenz.

Menschen, so kennt auch dieser große Geist nicht die Küche als heiligen Ort und huldigt dem Herd nicht als Heiligtum – wie es nach Heraklit insbesondere Epikur und die epikureischen Hedonisten taten. Indem aber die kulinarische Lebenspraxis zu etwas Udenkbarem erklärt wird, entsteht der ungastrosophische Geist. Entsteht die Geist- und Geschmackslosigkeit, der Ungeist einer Esskultur, die bis in die Gegenwart hinein das tägliche Essen-Selbermachen für unphilosophisch hält und die Götter und Güter der Küche als unbedeutend für das menschliche Leben abtut.

Mit dem Ausblick auf die posthumane Zukunftsküche meine ich, ist es an der Zeit, das Essenmachen und die Speisegestaltung als eine menschliche und dem Menschen als *Homo sapiens* würdige Lebenspraxis neu zu entdecken. Dazu gehört über die Dystopie einer total automatisierten Hightech-Küche hinaus einzusehen, dass wir uns nicht länger den planetaren Herausforderungen der »Anthropozänküche« verweigern können.<sup>27</sup> Eine ihrer anthropoethischen Aufgaben liegt heute und gleich morgen darin, dass sich die häusliche ebenso wie die professionelle Küche – allen voran die stilbestimmende Spitzengastronomie – von traditioneller Kulinarik zu verantwortungsbewusster Ethik weiterentwickelt.<sup>28</sup>

Wie einige weitblickende Institutionen und Forschungseinrichtungen weltweit hat beispielsweise das staatliche *Ministerium der Ideen* in Island die Zeichen der Zeit erkannt und fördert philosophisch fundiertes Food-Design: Junge Kreative bringen innovationsbereite Landwirte mit experimentierfreudigen Edelrestaurants zusammen; neuartige Produkte entstehen wie Rhabarbertoffee (aus Rhabarber und Zucker) oder Sláturtort (eine Abwandlung des isländischen Nationalgerichts slátur, das aus Schafsblut, Zwiebeln, Mehl und Gewürzen besteht). Sicher, um den Planeten Erde und all seine menschlichen und nicht-menschlichen Bewohner vor dem drohenden Weltuntergang zu retten, braucht es mehr als eine bessere Esskultur. Doch wie die Dinge nun einmal stehen: Kommt es zu keiner zukunftsethischen Verbesserung der globalen Ernährungsverhältnisse im Allgemeinen und des täglichen Essenmachens im Besonderen, wird die Menschheit an den damit verbundenen Folgen mit großer Wahrscheinlichkeit zugrunde gehen.

---

**27** | Siehe Oswald/Barthel/von Mende/Schmidt, *Anthropozänküche*. Der 9-Milliarden-Personen-Haushalt.

**28** | Dem widmet sich das Kapitel *Warum gehören Gemüsemenüs zu einer zeitgemäßen Kochkunst?* in: Lemke, *Über das Essen*, 61-77.

## NOMA-WELTKÜCHE UND GASTRO-KOSMOPOLITISMUS

Führt man sich dieses Szenario vor Augen, versteht man die wahre Dimension eines ansonsten eher unscheinbaren Ereignisses unserer Zeit. Als am 23. November 2003 die beiden Profiköche Claus Meyer und René Redzepi in Kopenhagen mit dem *Noma* das mehrfach als »die beste Küche der Welt« ausgezeichnete Restaurant eröffneten und damit begannen, die skandinavische Gastronomie zu revolutionieren, setzten sie den kulturellen Prozess einer Ästhetisierung des Ethischen in Gang: Indem sich Kulinarik mit einem gutem Gewissen zu verbinden beginnt, trennt sich *gute Küche* vom herkömmlichen *l'art pour l'art* (Ästhetizismus), um schließlich mit einem feinen Gefühl oder Sinn für globale Verantwortung (Neohumanismus) zu fusionieren.

Ihre *Noma*-Philosophie, dokumentiert im *Manifest der Nordischen Küche*, basiert auf den einfachen Prinzipien, dass möglichst nur regionale und saisonale Produkte verwendet werden und der Umwelt nicht geschadet wird. Längst existieren ähnliche Bestrebungen in anderen Regionen der Welt, etwa in Österreich (*Charta Kulinarisches Österreich*) und der Schweiz (*Charta der neuen Schweizer Küche*). *Noma*-Gastrosoph Meyer erinnert sich: »Beim *Nordic-Cuisine*-Manifest vor zehn Jahren war die Botschaft: Wir Köche wollen die Welt verändern. Das war eine starke Botschaft, jedenfalls damals, heute vielleicht etwas weniger, weil so viele Köche sich als Revolutionäre fühlen und wie der Popstar Bono daran arbeiten, der Menschheit zu helfen. Aber damals waren das Menschen, die in einer Küche arbeiteten, keine Koch-Aktivisten.«<sup>29</sup> Als Experimentierraum der kochkünstlerischen Zukunftsforschung ist die Bordküche des Raumschiffs *Erde* inzwischen zum (für die Meisten immer noch geheimen) Ort des kulturellen Wandels geworden: Dort spielen sich revolutionäre Prozesse ab – Prozesse der digitalen Revolution einer *Robotic Cuisine* oder einer weiteren *Gastrosophischen Revolution* der kulinarischen Kreativität und konvivialen Menschlichkeit.

So war es bemerkenswert konsequent, dass *Noma*-Koch René Redzepi im September 2011 noch einen Schritt weiter ging, um der Weltöffentlichkeit eine *Neue Ethische Küche* bekannter zu machen. Zusammen mit anderen internationalen Starköchen, darunter Ferran Adrià, Dan Barber, Gastón Acurio, Michel Bras, Yukkio Hattori, Massimo Bottura und Alex

---

29 | Claus Meyer im Interview, zitiert in: Lemke, *Ethik des Essens*, 51f.

Atala, verabschiedete er in einem »Open Letter to the Chefs of Tomorrow« die sogenannte *Lima-Deklaration*, die die notwendige Transformation der Gastronomie zur Gastrosophie ankündigt. »In einer Zeit des gesellschaftlichen Umbruchs, muss sich unsere Profession den neuen Herausforderungen aktiv stellen.« Weiter heißt es dort: »Kochen ist ein mächtiges, transformatives Werkzeug, welches durch die gemeinsame Sache von Koproduzenten – zwischen Berufsköchen, Produzenten und Konsumenten – die Art, wie sich die Welt ernährt, verändern kann. Wir träumen von einer Zukunft, in der der *Chefsozial* engagiert ist, der Verantwortung seines oder ihres Anteils an einer gerechten und nachhaltigen Gesellschaft bewusst.« Den gastro-kosmopolitischen Profiköchen ist klar: »Durch unsere Küche, unsere Ethik, unsere Ästhetik können wir zur Kultur und zur Identität eines Volkes, einer Region, eines Landes beitragen. Wir können auch als eine wichtige Brücke zu anderen Kulturen dienen.«<sup>30</sup>

Für dieses globale Ziel – für die Weltrettungsaktion einer nicht nur nachhaltigen, sondern auch einer humaneren, uns Menschen als konvi-viale Wesen gerechten und dem *Homo sapiens* als kulinarischer Intelligenz würdigen Entwicklung – brauchen wir weniger vollautomatisierte Küchenroboter ausgestattet mit Überwachungskameras, Nanosensoren und artifizieller Intelligenz, als vielmehr ein gelegentliches Nachdenken über unser Essenmachen.

