

# Reinhard Haneld Was isst der Mensch?

## Kleine Vorspeise zu einer »Gastrosophie«

*Meine Damen und Herren,*

die alte Dame Philosophie ist als Greisin zur Herumtreiberin geworden. Auf ihren traditionellen, tausendmal bebauten Feldern herrscht Langeweile. Die Erträge sinken. Deshalb stöbert und streunt sie mittlerweile ganz gern einmal abseits der ausgetretenen Wege und befaßt sich mit allerlei Phänomenen der Lebenswelt. Auf diese Weise bekamen wir eine Philosophie des Körpers, der Sinne, des Geldes, der Technik, des Kinos oder des Sports.

Eigentlich sonderbar, daß ein so elementares Feld wie die Ernährung philosophisch noch so wenig beachtet wurde. Wir haben Regale voller Kochbücher, jeder Fernseh-Sender bringt Shows, in denen man Prominenten oder Star-Köchen beim Schnitzeln, Fieseln und Pfriemeln in der Küche zusehen darf, wir haben kulinarische Magazine, gefeierte Gastro-Kritiker und eine wachsende Zahl passabler Restaurants. Eine »Gastrosophie« aber, eine Philosophie des Essens & Trinkens gibt es nur in Ansätzen.

Wir sind stolz auf unser »altes Europa« und den Aufschwung seiner Eßkultur, die wir trotz BSE und anderen Katastrophen tapfer gegen globalisierte Verarmung und Nivellierung verteidigen. Die Philosophie aber, die uns so oft Schwerverdauliches aufischt, schweigt dazu. Warum? Liegt es an der notorischen Genußunfähigkeit der Philosophen, die sich seit jeher lieber der Askese verschrieben haben, als den Genuß zu kultivieren? Oder verdirbt immer noch die Geringschätzung sinnlicher Genüsse den Geschmack an der philosophischen Reflexion der Ernährung? Wir haben nicht viel Zeit, deshalb möchte ich mich, mit ganz wenigen Zutaten, an einer kleinen, appetitanregenden Vorspeise zu einer zukünftigen »Gastrosophie« versuchen.

Natürlich kann man nicht behaupten, die Philosophen hätten noch nie über's Essen nachgedacht. Pythagoras predigte den Vegetarismus und verschrieb seiner Sekte strenge Speisegesetze. Diogenes speiste nur billigste, bittere Lupinen-Saat und vergammelten Tintenfisch, und demonstrierte damit seine kynische Genußsamkeit. Wir hören andererseits von Thomas von Aquin, der so streng über Gier und Völlerei urteilte – und sich doch einen solchen Wanst anfraß, daß er seinen Schreibtisch halbrund

aussägen lassen mußte und man am Ende seinen Leichnam mit sechs Mann nicht aus der Stube bekam. Wir wissen von Immanuel Kants berühmten Mittagstischen, für die er eigens Regeln und Vorschriften ausklügelte. Die Anekdote über den hedonistischen Radikal-Aufklärer de LaMettrie, der sich angeblich bei Friedrich II. zu Tisch an einer kompletten Trüffelpastete zu Tode fraß, ist nicht weniger bekannt.

Und schließlich war es Friedrich Nietzsche, der die berechnete Frage »*Warum ich so klug bin?*« an erster Stelle mit seiner subtilen diätetischen Ernährungsweise beantwortete. Dabei hatte gerade er zunächst einen schlechten Start. Die protestantische Pfarrhaus-Küche seiner Kindheit in Sachsen stieß ihm noch als Erwachsenen sauer auf:

»In der That, ich habe bis zu meinen reifsten Jahren immer nur schlecht gegessen, – moralisch ausgedrückt 'unpersönlich', 'selbstlos', 'altruistisch', zum Heil der Köche und anderer Mitchristen. Ich verneinte zum Beispiel durch Leipziger Küche, gleichzeitig mit meinem ersten Studium Schopenhauer's..., sehr ernsthaft meinen 'Willen zum Leben'. Sich zum Zweck unzureichender Ernährung auch noch den Magen zu verderben – dies Problem schien mir die genannte Küche zum Verwundern glücklich zu lösen.« (KSA 6, 279) – »*Aber die deutsche Küche überhaupt – was hat sie nicht Alles auf dem Gewissen!*« (ebd.)

Es war wohl schon unguete, pathologische Euphorie, Vorbote des Zusammenbruchs, wenn Nietzsche die Piemonteser Küche als einzig der Philosophie zuträglich hymnisch feierte. Gleichwohl schöpfte er mit seiner selbstgemachten Diätetik aus uraltem Bestand. Zwischen Ernährung und Philosophie bestehen nämlich mehr verwandschaftliche Bindungen, als der moderne Kopfmensch sich träumen läßt.

## Der Arzt, der Koch und der Philosoph

In den Anfängen war die Heilkunst ein praktischer Zweig der Philosophie und zugleich, als Diätetik, die medizinische Verfeinerung der Kochkunst. Arzt, Koch und Philosoph, als Berufung und Beruf, entstammen gemeinsam einem bemerkenswerten Kultivierungsschub, der in Griechenland im 6. vorchristlichen Jahrhundert einsetzte. Die Haltung der Philosophen gegenüber der Ernährung ist dabei von Anfang an nicht ohne Ambivalenz. Der Diskurs, den sie dem Essen widmen, ist auf den ersten Blick ziemlich verwirrend. Heute feiert die mittelständische Intelligenz einen wahren Kult der Kulinarik. Bewußtes, gewähltes, kennerhaftes Genießen gehört zum unverzichtbaren Bestand urbaner Kultiviertheit.

Manche medial versierte Philosophen der Gegenwart lassen sich im Fernsehen sogar als Hobbyköche porträtieren. Solche offen zur Schau gestellte Genußfreude hätte einen antiken Philosophen beruflich disqualifiziert. Außer Epikur werden Sie niemanden finden, der zugibt, aus dem Essen Freude, Lust und Wohlbehagen zu beziehen.

Man wetteifert in asketischer Genügsamkeit. Diogenes kaut seine muffigen Lupinen auf dem Markt, um Platon noch zu übertrumpfen, der eine Handvoll Oliven, etwas Brot und frisches Quellwasser für angemessene Philosophen-Diät hielt. Die Philosophie als Olympiade der Hungerkünstler: Die Geistesmenschen finden es ihrer nicht würdig, sich mit den niedersten sinnlichen Begierden und Lüsten gemein zu machen. Bloß nicht als Lüstling und Schlemmer dastehen und seine aristokratische Reputation aufs Spiel setzen! Aber gerade deswegen – etwa ab dem 4. Jahrhundert geht von den Fragen, wie man was und wieviel, mit wem und wann essen sollte, eine spürbare Beunruhigung aus. Ähnlich wie die »Dinge der Aphrodite«, also der Sex, scheinen auch »die Angelegenheiten der Demeter« und »des Dionysos«, also Essen und Trinken, eine Problematisierung zu verlangen.

Die griechische Antike war eine Mangelwirtschaft und blieb dies über Jahrhunderte. Trotzdem erwacht in der Zeit, in der die ersten Naturphilosophen und die ersten Ärzte von sich reden machen, in der wohlhabenden Oberschicht allmählich das kulinarische Interesse. Dafür gibt es ökonomische und ökologische Gründe, aber auch der aufkommende Gebrauch der Schrift hat damit zu tun. Im 6. Jahrhundert tauchen erstmals Nachrichten über Köche auf, die wegen ihrer Kunst gerühmt werden. In Ägypten und Teilen Griechenlands ist der Beruf des Koches wie der des Arztes zunächst erblich; das entsprechende *know how*, die *techné*, wird als Familienbesitz gehütet. Zu den teuersten, kostbarsten Sklaven zählen gute Köche.

Freie Berufsköche können zu dieser Zeit schon ein beträchtliches Einkommen erzielen. Die unteritalienische Griechen-Stadt Sybaris, legendär wegen ihrer genußverliebten Bürger, erließ im 6. vorchristlichen Jahrhundert eigens ein Copyright-Gesetz, das es Köchen gestattete, jeweils ein Jahr lang ihre Rezept-Kreationen gegen Gebühr feilzubieten. Mit dem Medium der Schrift wurde es möglich, Rezepte zu sammeln und zu verbreiten. Erste kulinarische Luxusführer, Benimmbücher und Gastmahlsratgeber, genannt »*Gastrologien*« oder »*Gastrono-*

*mien*«, erschienen, und manche davon, wie das Werk des Sizilianers Archestratos von Gela, wurden im Mittelmeerraum zu Bestsellern. Zu den ältesten Schriftdokumenten unserer Geschichte gehören nicht zuletzt Kochbücher.

Das neu erblühte kulinarische Interesse beflügelte Köche und Feinschmecker, aber auch die Ärzte. Hippokrates aus der berühmten Ärztedynastie von Kos, Zeitgenosse Platons, behauptet, die Medizin habe sich zur gleichen Zeit und in Verwandtschaft mit der Kochkunst entwickelt. Das ist nicht verwunderlich, denn neben Chirurgie und Pharmazie bestand ein gutes Drittel der gesamten praktizierten Heilkunde in Diätetik, der Lehre vom Einfluß der Ernährung auf Gesundheit, Wohlbefinden und langes Leben. Ein Autor des *corpus hippocraticum* meinte sogar, die Medizin sei überhaupt nichts anderes als eine Art heilkundliche Spezialisierung der allgemeinen Kochkunst. Viel mehr konnte sie schon wegen des erbärmlichen medizinischen Kenntnisstandes wohl auch nicht sein. Der Kompetenzanspruch der Diätetik reichte weit, viel weiter noch als heute, wo uns gesunde Ernährung so am Herzen liegt. Man bekommt einen Eindruck davon, wenn man liest, welche subtilen, ausgeklügelten Ernährungsanweisungen die antiken Ärzte beispielsweise jungen Ehepaaren zu geben wußten, damit sie lebensfähige, optimal temperierte, wohlgestaltete, also männliche Kinder zeugen konnten.

## Problematisierung der EBkultur

Ernährung wurde also in dieser Zeit zum Gegenstand gastronomisch-kulinarischer, ästhetischer und medizinisch-diätetischer Diskurse. – Auch der Weingenuß wurde problematisiert, wohl weil er problematische Formen annahm. Volltrunkenheit bis zum Delirium war zwar nicht unbedingt das explizite Ziel, oft genug aber das Resultat eines zünftigen Symposions. – Nicht nur philosophische Texte, auch die erhaltenen attischen Komödien liefern aufschlußreiches Quellenmaterial darüber, wie intensiv und engagiert in den fünf letzten vorchristlichen Jahrhunderten über Essen und Trinken diskutiert wurde. Gastmähler und Symposien gehörten zu den wichtigsten Institutionen bürgerlicher, männlicher Geselligkeit. Der Aufwand, der von wohlhabenden Bürgern des klassischen Athen mit der Beschaffung erlesener Leckereien und kulinarischer Köstlichkeiten getrieben wurde, muß beträchtlich gewesen sein.

Zu dieser Zeit entdeckten Athener und andere Hellenen ihre geradezu obsessive Leidenschaft für Fisch und Meeresgetier. Noch zu Homers Zeiten hatte Fisch als Arme-Leute-Essen gegolten, weshalb in den großen Epen niemand vorkommt, der ihn isst. Die adligen Heroen schlugen ihre kräftigen Zähne vornehmerweise nur in am Spieß gebratene Ochsen und Schweine. In den kargen Jahrhunderten der archaischen Zeit bekamen die normalen Bürger allerdings nur dann in diesen Genuß, wenn das Fleisch von Opfertieren verteilt wurde. Fisch wagte man als vermeintlich minderwertig den Göttern nur im Ausnahmefall anzubieten.

Im vierten Jahrhundert aber wurden nun Fische aller Art, dazu Oktopus, Muscheln und Krustentiere für die Menschen, die es sich leisten konnten, zur wahren Obsession, für die sich mancher hellenische Gourmet ruinierte. Für gewisse Spezialitäten, z. B. eine bestimmte Sorte Aal, wurden auf dem Athener Fischmarkt Summen bezahlt, für die man sich ein einfaches Haus bauen oder mehrere kräftige Sklaven kaufen konnte. Als die Stadt – vor den Perserkriegen – noch prosperierte, brachte der typische Athener Bonvivant sein Vermögen für zwei Begierden durch: für Sex mit Prostituierten und für Fisch. Damit wurde er zur bevorzugten Zielscheibe des Spottes der attischen Komödiendichter. Ihnen entging nicht, wie sehr sich die Stadtkultur zu verändern begann.

Die Symposien, wichtigste männerbündlerische Organisationsform halböffentlicher Gesprächs- und Geisteskultur, verwandelten sich in immer kostspieligere, luxuriösere Veranstaltungen, die beim gemeinen Volk Neid und Ressentiments wecken mußten. In einem Staat wie Athen, der kaum mehr als 35.000 Seelen umfaßte (Sklaven, Frauen und Kinder nicht gerechnet!), darunter nur 6.000 Vollbürger, bleibt wenig verborgen, und die Ästhetik des Existenzstils entscheidet in der Politik viel. Die demonstrativ zur Schau getragene Bescheidenheit der Lebensführung gehört zu den Voraussetzungen, wichtige öffentliche Ämter bekleiden zu können. Zwar sind die Symposien halbwegs privat, aber was dort getrieben wird, bleibt nicht verborgen, wird rasch zum Stadt-Klatsch.

Wenn die aristokratische Führungsschicht der Stadt nicht mehr durch militärische Großtaten, Härte und Schlichtheit glänzt, sondern sich dekadenter Völlerei hingibt, gerät mehr als nur die Reputation in Gefahr – die Legitimation einer ganzen Klasse steht auf dem Spiel. Denker und Autoren wie Sokrates, Platon,

Antisthenes, Xenophon, Thukydides und andere beobachten den Kulturwandel mit Argwohn. Etwas scheint aus dem Ruder zu laufen. Richtiges Essen wird zu einem Problem mit politischen Dimensionen. Als solches wird es den Philosophen, die sich um den Bestand konservativ-aristokratischer Werte sorgen, auch bald wahrgenommen.

### Der ertappte *'opsophágos*

Die Literatur überliefert uns eine kleine, unscheinbare, aber lehrreiche Schlüsselszene. Sie stammt von Xenophon, dem Söldner-Führer und nachmaligen Memoirenschreiber, der als junger Mann zur Entourage des Sokrates gehörte und dem wir, neben Platons Dialogen, die einzigen ausführlichen Berichte über Art und Stil des Meisters verdanken. In seinen »Erinnerungen an Sokrates« schildert er folgende Szene. Sokrates ist einmal wieder der geehrte Teilnehmer eines Gastmahles. Das griechische Gastmahl, das in der antiken Geselligkeitskultur eine so zentrale Rolle spielte, gliederte sich damals in *deípnon* und *sympósion*: im ersten Teil wurden die Speisen aufgetragen und verzehrt, dann folgte der Umtrunk, das Wein-Gelage, verbunden mit mehr oder weniger geistreichen Gesprächen und, je nach Vermögen des Gastgebers, einem Unterhaltungsprogramm, bei dem Akrobaten, Tänzerinnen und Musiker auftraten. Gelegentlich konnte ein *sympósion* zur exzessiven Sauferei und, wenn man Prostituierte bestellt hatte, zu einer wüsten Orgie ausarten. Aber wohl nicht, wenn der verehrte Sokrates zugegen war.

Bei dem in Frage stehenden Gastmahl, von dem Xenophon als Augen- und Ohrenzeuge berichtet, ist man noch beim Essen, aber schon in kluge Gespräche verwickelt. Es geht um die etwas abgelegene Frage, welche Beinamen die Eigenschaften ihres Trägers richtig zum Ausdruck brächten. Sokrates ist zunächst nicht ganz bei der Sache. Er beobachtet fasziniert einen jungen Mann, dessen Art zu essen ihn fesselt. Schließlich fragt er, den Blick nicht von dem auffälligen Esser wendend: »Kann ein Mann wegen seines Betragens auch ein »*'opsophágos*« genannt werden?« – Bei der sich anschließenden Diskussion wird der von Sokrates fixierte junge Mann, und das war wohl der Zweck der Übung, einen roten Kopf und glühende Ohren bekommen.

Das Verb *'opsophageín* bezeichnet ein spezifisches schlechtes Benehmen. *Phageín* heißt essen, es geht um ein verpöntes Eßverhalten. Das Wort *'ópson*

weist auf einen bemerkenswerten Unterschied zwischen der altgriechischen und unserer modernen Eßkultur hin. Während wir gewöhnlich von »Essen & Trinken« sprechen, besaß die Ernährung für die Griechen drei Bestandteile, denn die feste Nahrung gliederte sich noch einmal in zwei unterschiedliche, deutlich voneinander abgesetzte Hälften – einmal die Grundlage, *sítos* genannt, bestehend aus Brot oder Mehlfladen, und dann das *’opson*, also alles andere, Fisch, Fleisch, Käse, Gemüse, auch Oliven, Zwiebeln, Würz-Kräuter, kurz: all das, was man zum Brot dazu isst – *Zukost* eben. Die griechische Nahrung besteht aus drei differenzierten Komponenten: Getränk, Grundlage und *Zukost*. Jemanden einen *’opsophágos* nennen heißt, ihn als «Zukostesser» zu tadeln, als jemanden, so würden wir vielleicht sagen, der die Wurst ohne Brot ißt, was bei unseren protestantischen Großmüttern ja auch noch verpönt war.

Der junge Mann, den man als *’opsophágos* ins Gespräch gebracht hat und dem allmählich aufgeht, daß von ihm die Rede ist, hat sich verstohlen schnell ein Stück Brot gegriffen, entkommt damit Sokrates’ Nachstellung aber noch nicht, denn der fordert nun auch noch den Nachbarn des Jünglings auf, ja darauf achtzugeben, daß dieser nicht etwa das Brot als *Zukost* nehme, also »den *’opson* als *sítos* und den *sítos* als *’opson*« esse. – Was soll diese Pedanterie? Will der Philosoph die Stimmung des ganzen Symposions vermiesen, nur um den armen jungen Mann als unbescheidenen Schlemmer bloßzustellen? Er ist ja nicht einmal der Gastgeber! Was kümmert es ihn, in welchem Verhältnis und in welcher Reihenfolge ein Mit-Gast Brot und *Zukost* zu essen pflegt? Das hat offenbar mit der symbolischen Qualität des Essens zu tun, mit Regeln und Riten, deren Bedeutung über bloße Tischmanieren und Anstandsregeln weit hinausreicht.

## Essen und symbolische Ordnung

In keiner Kultur ist das Essen und Trinken auf die bloße biologische Nahrungszufuhr reduziert. Das gemeinsame Mahl besitzt eine Struktur und folgt in seinem Ablauf spezifischen Regeln und Ritualen, die gleichsam zur Aufführung gebracht werden. Ein Gastmahl abzuhalten ist ein gemeinsamer performativer Akt. Die Rituale der gemeinsamen Mahlzeit stehen nicht für sich alleine und sind nicht zufällig, sondern tief in die symbolische Ordnung der Gesellschaft eingebettet. Symbolische, d. h. religiöse, kosmische, sozial-hierarchische, topographische und ästhetische Motive bilden ein Netz von zei-

chenhaften Bezügen, die das gemeinsame Essen oder den Umtrunk gewissermaßen mit Sinn aufladen. Diese gemeinschaftlich akzeptierten, im durchgeformten Ritual des geselligen Essens immer wieder neu bekräftigten symbolischen Sinn-Bezüge verdichten sich zu einem Habitus, der die Wahrnehmungsformen und Empfindungsweisen einer Sozietät bestimmt, ohne daß es dem einzelnen Mitglied bewußt wird. Bei dem vielstimmigen Diskurs, den man zu Platons und Xenophons Zeit gerade über das *’opson* hält – was man dafür nehmen soll, wieviel und in welchem Verhältnis – geht es in Wahrheit um die Ausgewogenheit, Balance und Harmonie einer symbolischen Ordnung.

Um die kleine sokratische Szene zu verstehen, muß man sich vor Augen halten, daß die Griechen im Liegen aßen, ausgestreckt auf der *klíne*, einer Art Chaiselongue. Im Raum des *sympósions* standen die Klínen hufeisenförmig ausgerichtet; jede Klíne bot Platz für zwei Personen; aufgrund der Raumarchitektur und aus gesprächspsychologischen Gründen hielt man eine Zahl von zwölf Teilnehmern für ideal. (Deswegen, nebenbei, versammelt sich Jesus mit zwölf Jüngern zum Mahl.) Die Gäste lagerten also im Kreis, auf den linken Ellenbogen gestützt, und erwarteten das Essen, das auf kleinen Tischchen heringetragen wurde. Gegessen wurde mit den Fingern. Das muß keine unhygienische und primitive Angelegenheit sein. Wie wir von Plutarch wissen, gab es differenzierte Regeln, für was man welche Hand, welche Finger, ja, welche Teile des Fingers zu benutzen hatte. Die Griechen der Antike aßen wie noch heute die Araber: In der linken, dicht am Körper verbleibenden, »privaten« Hand hielten sie das Brot oder den *sítos*, mit der rechten, der »reinen« und sozusagen »öffentlichen« Hand griffen sie nach dem auf niedrigen Tischen in Schälchen angerichteten *’opson*. Wie in den meisten Kulturen, die mit den Fingern essen, galt die linke Hand, da sie auch zu hygienischen und intimen Verrichtungen benutzt wurde, als »unrein« und »privat«, sodaß sie z. B. nicht mit dem in Berührung kommen durfte, was allen anderen ebenfalls zur Nahrung diente; sie durfte nur das eigene Brot berühren, während die Rechte für die Gemeinschaftsplatten gebraucht wurde.

Die *’opson-sítos*-Trennung verlief somit nicht nur entlang der Raumachse von links und rechts, sondern markierte zugleich ein System sich kreuzender Differenzen: zwischen rein und unrein, oben und unten, Exkrement und Nahrung, Öffentlichkeit und Inti-

mität, Schlichtheit und Üppigkeit. Ὅψον ist mehr als ein materieller Gegenstand, es markiert einen symbolischen Ort, ist Bestandteil der kulturell geprägten persönlichen Topographie des leiblichen Aktionsraumes und zugleich Aspekt einer verbindlichen Werte-Ordnung. Das Ritual des *sympósions*, bzw. des *deípnons* soll den Teilnehmern die Harmonie ihrer Lebensordnung ins Gedächtnis rufen. Der *faux pas* des jungen Mannes, der sich ausschließlich auf das Ὅψον stürzt, macht ihn nicht nur zu einem peinlichen *gourmand* – er bringt eine subtile, aber gewichtige symbolische Balance ins Rutschen.

### **Gefährliches Supplement: Angst vor Genuß**

Wahrscheinlich ist ihm nicht bewußt, wie sehr er nicht nur ins Fettnäpfchen getreten, sondern in das Gravitationsfeld eines komplexen sozialen Diskurses geraten ist, der die Philosophen und ihr gebildetes Publikum schon seit längerem beschäftigt. Das Problem des Ὅψον markiert ein heikles, ambivalentes Feld der Auseinandersetzung. Wie der Historiker James N. Davidson schreibt, zeigt sich im Ὅψον eine

»mehr als nur zufällige Ähnlichkeit mit dem, was Derrida als eine beständige Quelle des Unbehagens in der westlichen Philosophie bezeichnet hat, ein Zusatz, der etwas zu ergänzen und dennoch nicht dazugehören scheint, der stets seine nebensächliche, untergeordnete Rolle zu vergessen und sich dessen zu bemächtigen droht, wovon er nur als Ergänzung oder Verschönerung gedacht ist. In Anlehnung an Rousseau nennt Derrida diesen zweiseitigen Zusatz das »gefährliche Supplement«, eine Bezeichnung, die ziemlich genau auf Ὅψον, die Speisezutat, zu passen scheint.« (Davidson, »Kurtisanen und Meeresfrüchte«, Berlin 1999, S. 45)

Das Ὅψον droht zum Wesentlichen, zur tragenden Säule der Ernährung zu werden, worauf die Kenner und Feinschmecker ihre Begierden und ihr Geld konzentrieren.

Dabei soll es doch eigentlich, seinem Wesen als *Supplement* gemäß bloße Zutat sein, deren einziger Zweck es ist, die Grundnahrung, das Brot als akzentuierende Würze schmackhafter zu machen. Die Diskussion und die Heftigkeit, mit der sie geführt wird, erscheint uns fremdartig, solange wir nicht darüber im Bilde sind, daß die den Mahlzeiten zugrundeliegende symbolische Ordnung mit ihren Raumachsen und Werte-Balancen sich ohne weiteres auf andere kulturelle Gegensatzpaare übertragen läßt, so auf die Beziehungen von Substanz und Dekor, Notwendigkeit und Übermaß, Wahrheit und Fassade, Zugrundeliegendem und Hinzukommenden. Der soziale Akt

der gemeinsamen Mahlzeit stellt einen Mikrokosmos dar, der den symbolischen Raum der Gesellschaft abbildet, aber nicht nur abbildet, sondern ihn zugleich organisiert und strukturiert.

Das Problem, was man ißt, mit wem, und in welcher Form, bündelt wie ein Brennglas Fragen nach dem richtigen Lebensstil, den Wertvorstellungen, den sozialen Hierarchien und der politisch-ideologischen Ausrichtung der Gesellschaft. Die Beiträge der Philosophen zu dieser Debatte liegen in der Folge Platons auf der Linie einer beunruhigten, sich an asketischer Radikalität überbietenden Scheu vor dem Überhandnehmen des Ὅψον, des gefährlichen Supplements, das man zurückdrängen, reduzieren, beinahe zum Verschwinden bringen möchte.

Das bedrohliche Wuchern des Supplements indiziert einen sozialen Defekt. Üppigkeit, Genußsucht könnte eine Quelle der Verweichlichung werden! Der »Schwarze Gürtel« in Askese gebührt zweifellos Sokrates, der von sich behauptet, dem Ὅψον gänzlich abzuschwören und selbst dem Brot so maßvoll zuzusprechen, daß ihm der Hunger als »Zukost« zur Grundnahrung diene. Einfachheit, Härte, Schmucklosigkeit, Selbstbeherrschung sind konservativ-aristokratische Werte. Sokrates' Lebensstil ist ein politisches *statement*. Wie Davidson demonstriert, zeugt

»das Bemühen der Philosophen, Ὅψον zu vernachlässigen, außer acht zu lassen und auf den Zustand der Leere zu reduzieren, ... von einer tiefen Beunruhigung gegenüber dieser Kategorie. Die gefährliche Zukost drohte Essen vom reinen Lebensunterhalt zum Genuß werden zu lassen und sogar den Platz des Brotes als Grundlage der Existenz einzunehmen. Diese Sorge erklärt, warum Sokrates von den Tischsitten des jungen Mannes beim Gastmahl so beunruhigt ist. Indem er kein oder nur wenig Brot ißt, droht der Ὅψοφάγος die Hierarchie der Nahrungsmittel zu verkehren und die einfache Nahrung zum Genuß zu machen.« (a.a.O., S. 47)

Es ist schon bemerkenswert: Die historisch erste philosophische Reflexion über das Essen erfolgt unter dem Banner des Kampfes gegen den Genuß! An der Wiege der europäischen Philosophie stehen als Paten die überspannte Sublimierung des Sexus und die Angst vorm Genießen. Unglücklicher kann kein Anfang sein. Einer »gastrosophischen« *ars culinaria* ist gleich zu Beginn der Weg verlegt.

Bei einem historisch-kulturellen Erbe hat man leider nicht die Wahl, ob man die Erbschaft antreten möchte. Was in der militarisierten Piraten-Kommune der antiken *pólis* vielleicht noch Sinn macht, verselbständigt sich in der Folge und infiziert das

Denken mit einer habituellen Grämlichkeit, mit einer spielverderberischen Scheeläugigkeit gegenüber Manifestationen ungebremster Lebensfreude.

Auch wo von einer Kultivierung der Genußfähigkeit keine existenzbedrohende Verweichlichung mehr zu befürchten ist, hält die europäische Philosophie an ihrer Obsession in Form einer Zwangsneurose fest. Wenn Max Scheler später die idealistische Philosophie Kants, Fichtes und Hegels des »Verrats an der Freude« bezichtigt, hat er vollkommen Recht, nur vergißt er, daß dieser Verrat an der Lebensfreude das Resultat einer zweittausend Jahre alten platonisch-christlichen Genußfeindschaft ist. –

### **Essen – ein sozialer Akt**

Verlassen wir die kleine Szene, die uns schon über Gebühr beschäftigt hat und gehen zu Allgemeinerem über. Die Intuition, die sich in den griechischen Problematisierungsversuchen ausdrückt, ist schon richtig: Platon & Co. waren auf noch unreflektierte, natürliche Weise sensibel für die fundamentale Bedeutung der Sozialität des Essens. Gemeinsames Essen ist der soziale Akt par excellence. Die durch Regeln strukturierte, formell ritualisierte gemeinsame Einnahme der Mahlzeit steht am Beginn aller Zivilisation. Die Paläoanthropologie definiert den entscheidenden Punkt der Menschheitsrevolution, an dem sich die Hominiden von anderen Primaten zu lösen begannen, durch zwei Merkmale: Die Frühmenschen fingen an, ihre Nahrung aufzubewahren, um sie erst später zu essen – und sie organisierten den gemeinsamen Verzehr in der sozialen Gruppe.

In der kultur-evolutionären Entwicklung sind die Totenbestattung und der gemeinsame Verzehr des Gesammelten und Erjagten die ersten beiden Felder, die zum Gegenstand von Ritualisierungen werden.

### **Ritualisierung der Mahlzeit**

Durch Einsetzung und Beachtung spezieller Abläufe, Praktiken und Formen bekommt die Mahlzeit eine symbolische, zumeist auch magisch-religiös aufgeladene Struktur. Die rituelle Totenbestattung bringt den Ahnenkult hervor, das geregelte gemeinsame Essen verbindet sich mit den Kulturen des Opfers. Im Opfer feiern und beschwören die Menschen rezipierend, performativ die umfassende kosmische Ordnung, in die sie sich eingebunden fühlen. Sehr früh erfaßt die Menschen ein tiefes Gefühl der Verbundenheit mit der Natur und den darin waltenden übermenschlichen Mächten, die in das gemeinsame

Essen einbezogen werden müssen. Der Geist der getöteten Tiere muß beschwichtigt werden und die guten Geister der Ahnen werden am Mahl beteiligt. Im gemeinsamen ritualisierten Verzehr der Jagdbeute vollzieht sich die feierliche Vereinigung mit den Kräften der Natur, ein Austauschprozeß, bei dem spirituelle Momente des Tausches, der Einverleibung und des innerkosmischen Kräfteflusses erfahren werden. Essen und Opfern gehören zusammen. Man könnte auch sagen: Menschliches Essen ist immer *geteiltes* Essen.

### **Menschliches Essen: Geteiltes Essen**

Man teilt mit den Mitmenschen, mit den Göttern und mit den toten Ahnen. Totenkulte in aller Welt unterhalten über das Teilen der Nahrung engen Kontakt mit den Ahnen. Die Ägypter gaben ihren hohen Toten reichen Proviant mit auf die letzte Reise. In Indien, Mexiko, Polen oder Rußland hält sich bis heute der Brauch, an Festtagen den Toten einen Teller hinzustellen, ihnen Speisen zu bringen oder gleich auf dem Friedhof ein gemeinsames Mahl mit ihnen zu zelebrieren. Phillipinos bringen ihren Toten im November deren Lieblings Speisen zum Grab, Schnaps und Zigaretten inklusive. Oft muß die Speise erst durch den rituellen Raum des Opfers hindurchgehen, bevor sie von Menschen verzehrt werden kann, wie beim islamischen Opferfest oder bei den Griechen der archaischen Zeit, die Fleisch überhaupt nur aßen, wenn sie es zuvor den Göttern – und ihren Priestern – geopfert hatten.

Von der antiken Libation, dem Versprengen von Wein oder Wasser, bis hin zum neuzeitlichen kurzen Tischgebet behält das Gemeinschaftsessen einen spirituellen Bezug zum sakralen Opfer, selbst wenn er sich nur noch in Schwundformen und Spuren erhält, wie dem schlichten Wunsch nach »Gesegneter Mahlzeit« oder der säkularen Kerze auf dem Tisch.

### **Essen und Tabu**

Die rituelle Strukturierung der Mahlzeit erschöpft sich nicht in ihrer Sakralisierung. Ein weiterer Schritt in der kulturellen Evolution betrifft die Institutionierung von Speisegesetzen.

Die Mitglieder eines totemistischen Clans essen, was sie bekommen können, nie aber Exemplare, Vertreter bzw. Inkarnationen des eigenen Totemtieres, in dem die Ahnen wesen und präsent sind. Gewisse Tiere, manchmal auch Pflanzen werden geheiligt und unterliegen Tabus.

Durch exogame Heiratsbeziehungen mit anderen Gruppen oder Stämmen entstehen allmählich immer komplexer werdende Jagdgesetze und Speisevorschriften. Irgendwann verselbständigen sich die Tabus und werden zu einer Quelle der Clan-, Sippen- oder Stammesidentität (wobei ihr ursprünglicher Sinn zumeist der Vergessenheit anheim gefallen ist!): Was man isst, und vor allem, was man als unrein verschmäht oder als heilig sich verbietet, wird zum Erkennungsmerkmal, markiert die Identität der Gruppe, deren performativ alltäglich bekräftigten Speisegesetze das Gefühl der Zusammengehörigkeit stärken und die Abgrenzung von Eigenem und Fremden stabilisieren. Identität und Differenz werden bei jeder Mahlzeit in Erinnerung gerufen und bekräftigt. Wir *sind*, was wir essen bzw. noch viel mehr, was wir *nicht* essen. Die tief in die Evolutionsgeschichte zurückreichenden Speisetabus haben den Habitus eines Stammes oder Volkes zumeist über Jahrtausende geformt und stabilisiert. Längst liegen die uranfänglichen Gründe für Tabus und Gebote im unaufhellbaren, vorgeschichtlichen Dunkel, und so wundern wir uns dann heute über die staunenswerte Relativität der Grenzen von Appetit und Ekel, denen wir zwischen den Kulturen auf der Erde begegnen.

Warum haut sich der nach kulinarischen Sensation gierende Wohlstandsdeutsche nicht mal einen Hund in die Pfanne, den doch die Koreaner, dem Gerücht zufolge, äußerst schmackhaft finden? Warum ekeln sich Chinesen vor Käse? Warum trinken die Massai das Blut ihrer Rinder, verschmähen aber das Fleisch? Was hat es mit der sprichwörtlichen Heiligen Kuh in Indien auf sich? Warum nennen Amerikaner die Franzosen *frog eater*, obwohl Froschschenkel längst vom Speiseplan verschwunden sind? Warum verfallen Mitteleuropäer nicht auf den Gedanken, Meer-schweinchen zu verzehren, die in Teilen Südamerikas den Speisezettel bereichern? Warum mögen wir Garnelen, schaudern vor physiologisch nicht so unbedingt weit entfernten Heuschrecken aber zurück? Warum mundet ein gebratenes Täubchen, während eine saftige 'Ratte in Blätterteig' Ekel erregte?

Die Gründe hierfür sind weder zufällig noch allein durch Hygiene, Gewohnheit oder Not erklärbar. Die oft weithergholten Scheingründe des medizinischen Materialismus er klären in der Regel gar nichts. Neigungen, Abscheu und Ekelgrenzen liegen viel eher auf einer historisch-evolutionär herausgebildeten symbolisch-kulturellen Ebene.

Das Essen, spirituell aufgeladen, ritualisiert, von Speisetabus reguliert, als Quelle von Identität und Differenz nachhaltig wirksam, wird zur alltagsfundierten, lebensweltlichen Basis der symbolischen Ordnung einer Sozietät.

Die Speise-Tabus verbinden sich mit basalen Strukturen der räumlichen Orientierung (links-rechts, vorn-hinten, oben-unten, sauber-ekelhaft), organisieren also den symbolischen Raum von Reinem und Unreinem, Heiligen und Profanen, Eigenem und Fremden, Weiblichem und Männlichen, Rohem und Gekochten, Natur und Kultur.

Auf die Nahrung bezogene magische Rituale strukturieren den umgebenden Naturraum mit den Mitteln einer primitiven, para-hygienischen Differenzierung. Magier, Schamanen oder Älteste hüten das Wissen darüber, was man mischen darf und was unbedingt getrennt gehalten werden muß, was berührt werden kann und was als Quelle der Verunreinigung gemieden werden soll, was sich als geheiligtes Opfertier eignet und was profan oder unrein gilt.

Allmählich erwächst daraus ein symbolisches System, scheinbar autonom, rätselhaft, was seine Herkunft betrifft, und so komplex, daß sich Anthropologen oder Semiotiker daran die Köpfe zerbrechen. Nehmen wir als bekanntes Beispiel das in der mosaischen Religion beachtete Verbot des Verzehrs von Schweinefleisch.

### **Die Unreinheit des Schweins...**

Das Schwein ist unrein, den Juden genauso wie den Muslimen. Aber warum? Was hat das arme Schwein getan, daß es Moses und seinem monotheistischen Gott so ein Greuel ist? Das Schwein als solches ist nicht schmutziger als andere Tiere. Aber das ist auch nicht gemeint. Das Rüsseltier ist nicht schmutzig, sondern *rituell* unrein. Doch wie ist man darauf gekommen?

Es gibt ein beliebtes Erklärungsmuster, das sich besonders denkhemmend ausgewirkt hat. Man nennt es den medizinischen Materialismus. Er will uns weismachen, das Schwein sei unter den klimatischen Bedingungen des Nahen Ostens ein besonders gefährlicher Träger von schädlichen Mikro-Organismen und Parasiten (z. B. Trichinen), und es deshalb Ausdruck besonderer vorwissenschaftlich-volkshygienischer Weisheit gewesen, wenn Moses oder später Mohammed den Verzehr von Schweinen verboten hätte.

Dieser Erklärungsversuch hält sich hartnäckig und wird immer wieder aufgetischt, ist aber wissenschaftlich (parasitologisch, ernährungsphysiologisch) unsinnig, und das nicht nur, weil in anderen heißen Ländern Schweine seit Jahrtausenden als begehrte Proteinlieferanten geschätzt wurden, ohne daß sich die Schweinefleischliebhaber damit ausgerottet hätten. Schweine übertragen keineswegs mehr Krankheiten als Hammel, Ziegen oder Schafe.

Daß sie kostspielig zu halten sind, wie andere materialistische Interpreten meinen, glaube ich nicht. Das gilt schon eher, ja weitaus mehr für Rinder. Selbst auf der karstigen Insel Ithaka hütete der treue Hirte des Odysseus Schweineherden. Unterbreiten wir dem medizinischen Materialisten doch einmal das 3. Buch Mose und fragen ihn nach seiner Erklärung für die folgenden Tabus:

»Du sollst nicht essen, was dem Herrn ein Greuel ist. [...] Dies sind die Tiere, die ihr essen dürft unter allen Tieren auf dem Lande: Alles was gespaltene Klauen hat, ganz durchgespalten, und wiederkäut, das dürft ihr essen. Nur diese dürft ihr nicht essen...: das Kamel, denn es ist zwar ein Wiederkäuer, hat aber keine durchgespaltenen Klauen; darum soll es euch unrein sein«, ferner nicht »den Klippdachs, ...den Hasen...das Schwein, denn es hat wohl durchgespaltenen Klauen, ist aber kein Wiederkäuer, darum soll es euch unrein sein. Vom Fleisch dieser Tiere dürft ihr weder essen noch ihr Aas anrühren, denn sie sind euch unrein.«

Rind, Schaf, Ziege, Hirsch und Antilope machen also keine Probleme, Kamel, Klippdachs, Schwein und Hase sind dem Herrn hingegen „ein Greuel“. Und was sagt der medizinische Materialist zum Gebot Mose, von den im Wasser lebenden Tieren nur solche zu essen, die Schuppen und Flossen haben, keinesfalls aber Oktopus, Krebs und Hummerkrabbe? Und wieso dürfen fliegende Tiere gegessen werden, nie aber und auf keinen Fall Adler, Geier, Raben, Strauße, Nachtenten, Schwäne, Fledermäuse, Störche und Rohrdomeln? Ich weiß zwar nicht, ob davon irgendetwas überhaupt schmackhaft wäre, aber dem Strenggläubigen ist es jedenfalls »ein Greuel«. Noch komplizierter wird es bei den Kleinlebewesen, über die Moses sagt:

»Auch alles kleine Getier, das Flügel hat und auf vier Füßen geht, soll euch ein Greuel sein. Doch dies dürft ihr essen von allem, was sich regt und Flügel hat und auf vier Füßen geht: was oberhalb der Füße noch zwei Schenkel hat, womit es auf Erden hüpfet. Von diesen könnt ihr essen die Heuschrecken...[...] Alles aber, was sonst Flügel und vier Füße hat, soll euch ein Greuel sein. An diesen werdet ihr euch verunreinigen – wer ihr Aas anrührt, der wird unrein sein bis zum Abend.«

Nun wird der medizinische Materialist wohl endgültig passen müssen. Wir brauchten ihn gar nicht mehr damit konfrontieren, daß unrein außerdem noch Wiesel, Maus, Kröte, Gecko, Molch, Eidechse, Blindschleiche und Maulwurf sein sollen, und

»Was auf der Erde kriecht, das soll euch ein Greuel sein, und man soll es nicht essen. Alles, was auf dem Bauch kriecht, und alles, was auf vier oder mehr Füßen geht, unter allem, was auf der Erde kriecht, dürft ihr nicht essen.«

### ... und seine Deutung

Derart detaillierte, für uns einigermaßen bizarr und unbegreiflich wirkende Speisetabus besitzt neben den Juden nur noch die hinduistische Brahmanenkaste auf dem indischen Subkontinent. An ihrer Interpretation hat man sich schon seit der Spätantike die Zähne ausgebissen. Der jüdische Philosoph Philo von Alexandrien mutmaßte, Moses habe gerade die leckersten Fleischsorten verbieten wollen, um sein Volk davor zu bewahren, zu Feinschmeckern und Schlemmern zu degenerieren. Aber sind Nachtenten, Fledermäuse und Maulwürfe wirklich so schmackhaft? Ich weiß ja nicht.

Philo auch nicht, deshalb bemühte er sich hilfswiese um allegorische Deutungen. Schuppenlose Fische stünden für Ausdauer und Selbstbeherrschung, auf dem Bauche kriechende Schlangen symbolisierten Gier und sklavisches Hingabe an Sinnenlust, Kriechtiere mit Beinen, die hüpfen können, seien eine Allegorie für den Erfolg moralischer Anstrengungen, usw. So richtig überzeugend fand das schon damals, in der Spätantike, niemand: Die Speisegesetze waren schließlich kein verspieltes allegorisches Traktat, sie mußten ja wirklich strikt befolgt werden. Und wer verzichtet denn, wenn er Hunger hat, aus bloß allegorischen Gründen auf einen Hasenbraten? Der mittelalterliche Arzt und jüdische Gelehrte Maimonides gab denn auch alle Deutungsversuche resigniert auf:

»...wer sich abmüht, um für diese Einzelschriften einen Grund anzuführen, leidet nach meinem Dafürhalten an einem anhaltenden Wahnsinn.«

Das muß wohl so nicht sein. Der britischen Kulturanthropologin Mary Douglas gelang es in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts, das altjüdische System der Speisetabus zu entschlüsseln und eine überzeugende Gesamtinterpretation vorzulegen. Es würde zu weit vom Thema abführen, wenn ich ihre Deutung in allen Einzelheiten vorstellte.

Nur ein paar Stichworte, die zeigen, welche immense symbolische Aufladung das Essen in entwickelten Kulturen erfährt. Den Schlüssel für die Deutung

liefert die alttestamentliche Vorstellung von Heiligkeit. Die Unterscheidung von Heiligem und Profanen ist konstitutiv für den Aufbau kultureller Systeme. Mary Douglas faßt zusammen

»Heilig sein bedeutet vollständig sein, eins sein; Heiligkeit ist Einssein, Integrität, Makellosigkeit des einzelnen und der Art. Auch die Speisegesetze sind Ausformungen dieser Metapher der Heiligkeit.« (M. Douglas, »Reinheit und Gefährdung«, Frankfurt/M. 1988, S. 74).

Daraus folgt für die Speisegesetze:

»Allgemein...lautet das grundlegende Prinzip, nach dem sich die Reinheit von Tieren bestimmt, daß sie ihrer Gruppe vollständig entsprechen sollen. All jene Arten, die dies nur auf unvollkommene Weise tun, oder deren Gruppe insgesamt den allgemeinen Aufbau der Welt in Unordnung bringen, sind unrein. Um diesen Aufbau zu begreifen, müssen wir auf die Genesis...zurückgehen. Hier begegnen wir einer dreiteiligen Anordnung, bestehend aus Erde, Wasser und Firmament. Das 3. Buch Mose übernimmt diesen Aufbau und weist jedem Element die ihm angemessene Art von Tieren zu. Unter dem Firmament fliegen Tiere mit zwei Füßen und Flügeln. Im Wasser schwimmen Fische mit Schuppen und Flossen. Auf der Erde hüpfen, springen und gehen vierfüßige Tiere. Jede Gruppe von Tieren, denen die Ausstattung für die richtige Fortbewegungsweise in ihrem Element fehlt, verstößt gegen das Heiligkeitsgebot.« (a.a.O., 76)

Mary Douglas kann nun in detaillierten Analysen für die meisten Tiere zeigen, daß eine Abweichung von bestimmten kosmischen Vollkommenheitsvorstellungen für ihre rituelle Unreinheit verantwortlich ist. Das gilt auch für das Schwein. Es fällt aus der Subkategorie der Haustiere, die in der nah-östlichen Hirten-gesellschaft normalerweise durch Paarzehigkeit und Wiederkäuen charakterisiert sind. Das Schwein ist Paarzeher, kaut aber nicht wieder. Es ist damit »unvollkommen«. Unvollkommenes darf man Gott nicht als Opfer anbieten, und was nicht Opfertier ist, gelangt auch nicht zum Verzehr. Douglas kommt zu dem Fazit:

»Wenn die vorgeschlagene Interpretation der verbotenen Tiere zutrifft, dann waren die Speisegesetze wie Zeichen, die in jedem Moment zum Nachdenken über die Einheit, Reinheit und Vollkommenheit Gottes anregen. Die Meidungsvorschriften verliehen der Heiligkeit bei jeder Begegnung mit dem Tierreich und bei jeder Mahlzeit einen physischen Ausdruck. So gesehen erscheint die Einhaltung der Speisegesetze als bedeutungsvoller Teil des großen liturgischen Aktes der Anerkennung und Anbetung, der im Tempelopfer kulminierte.« (a.a.O. 78)

Die kosmische Ordnung bildet sich in den menschlichen Leib betreffenden Ge- und Verboten, also auch den Speise- und Opfergesetzen ab. Das ordnungsgemäß vollzogene, gemeinsam eingenommene Mahl wirkt wie eine wiederholte Beschwörung der kosmi-

schen Harmonie. Es hält die soziale und zugleich die symbolische Ordnung aufrecht, die beständig vom Chaos, vom Strom des Vergessens, der Auflösung und der Regression bedroht wird, genauso wie die richtige Nahrung das Individuum vor Auflösung und Chaos bewahrt.

Essen »hält« nicht nur »Leib und Seele zusammen«, es bestätigt auch im alltäglichen performativen Vollzug die Einheit des Individuums mit seiner Gemeinschaft und deren natürlicher Umwelt. Ein indischer Brahmane, der die ungeheuer komplizierten Tabus, Reinheitsvorschriften und Speisegesetze seiner Kaste befolgt, memoriert und stabilisiert damit seine soziale Kasten-Identität. Das jüdische Volk bewahrte sich seine Identität in Verfolgung, Gefangenschaft und Diaspora nicht zuletzt durch die memorierende Befolgung seiner uralten Riten. Das junge Christentum gewann seine Stabilität in der Feier der Eucharistie, in der Brot und Wein, symbolisch Leib und Blut des Heilands, von der Abendmahls-Gemeinde feierlich »einverleibt« werden. Der rituelle »Kannibalismus« im Ahnenkult mancher naturnaher Gemeinschaften, bei dem Teile oder die Asche eines verstorbenen Stammesmitgliedes dem Totenmahl beigemischt und verzehrt werden, stabilisiert die Kontinuität des Stammes, der im buchstäblich inkorporierten Kontakt mit den Ahnen seine Identität und Kraft bewahrt.

## Essens-Rituale als Mnemotechnik

Wir ahnen, warum in fast allen Religionen rituelle Mahlzeiten zu den liturgischen Grundpraktiken gehören. Gemeinsame Mahlzeiten sind besonders wirksame Faktoren einer gesellschaftlichen Mnemotechnik. Besonders wirksam, weil sie das zu Erinnernde im Wortsinne einverleiben, inkorporieren, in das implizite Gedächtnis des Leibes integrieren. Sich etwas zu eigen zu machen, heißt es sich einverleiben, seien dies Nahrungsmittel oder geistige Inhalte. Noch heute sprechen wir davon, ein Buch zu »verschlingen« und die Umgangssprache sagt über einen, der verstanden hat, er habe es »gefressen«. Ritualisiertes Essen ist also ein alltäglicher mnemotechnischer Akt. Das christliche Abendmahl erinnert an die Menschwerdung Gottes. Jesus selbst hat es zu seinem Gedächtnis instituiert. Es hat nie Christen gegeben, die nicht in irgendeiner Form das gemeinsame Mahl feierten.

Das Mahl, das Jesus stiftete, entwuchs auf natürliche Weise den Gewohnheiten und Sitten seiner Zeit. Nach dem Niedergang der Polis-Kultur im Helle-

nismus und aufgrund der eingetretenen Verarmung bildeten sich im Mittelmeerraum häufig Genossenschaften und Vereine, die gemeinsame Symposien organisierten. Sie erfolgten nach alter griechischer Art und Form. Die mythische Zwölfzahl der Teilnehmer ergibt sich schlicht aus der Architektur und Einrichtung der Räumlichkeiten, die man für solche Vereinsmahlzeiten mietete. Wenn Jesus seine Jünger zu einem solchen Zwölfermahl versammelte, tat er nichts, was nicht in einer Unzahl anderer Vereine auch üblich war. Er (oder die, die ihn nachträglich mystifizierten und sakralisierten), gab dem verbreiteten Brauch lediglich einen neuen Sinn, lud ihn mit religiöser, sakramentaler Bedeutung auf.

### **Essen und gelebte Brüderlichkeit**

Nicht nur, daß die Feier von Brot und Wein ein bleibendes Gedächtnis stiften sollte. Zugleich bedeutete das gemeinsame Mahl die Verwirklichung einer konkreten Utopie. Beim christlichen Symposion hoben sich für einen ausgezeichneten Moment alle Ungleichheiten, alle Hierarchien und sozialen Differenzen auf. Arm und Reich aß hier (ausnahmsweise) das gleiche, gleichberechtigt und gemeinschaftlich, und feierte damit die Vision einer idealen, gerechten, brüderlichen Gemeinschaft der Menschen.

In den Korinther-Briefen warnt Paulus dringend davor, soziale und ökonomische Differenzen ins Gemeinde-Mahl eindringen zu lassen. Bei den Abendmahl-Feiern der Korinther war es nämlich üblich geworden, daß die Gemeindemitglieder selbst mitbrachten, was sie zu verzehren hatten. Das mußte zur Folge haben, daß die Reichen üppig, die Armen ärmlich zu essen hatten, oder wie Paulus beklagt: »Die einen sind angeheitert, die anderen hungern« (1 Kor 11,21).

Er fordert daher, daß die Korinther »sich gegenseitig annehmen«, wobei dieser Begriff nicht das die Persönlichkeit des anderen akzeptierende »Sich-annehmen« unserer Psycho-Sozial-Pädagogen meint, sondern schlicht, daß alle Gemeindemitglieder ihr Mitgebrachtes allen zur Verfügung stellen, untereinander aufteilen und gemeinsam verzehren sollen. So wird das Gemeindemahl zur konkreten, leiblich erfahrenen Feier utopischer Brüderlichkeit, vorübergehend zwar nur, aber durch Wiederholung des Rituals dauerhaft ins Gedächtnis eingegraben als Hoffnung, Versprechen und irdisch-soziale Verheißung.

### **Zivilisierung durch Gemeinsamkeit**

Gemeinsames Essen und Brüderlichkeit stehen in enger Beziehung. Eine islamische Fabel verdeutlicht das poetisch pointiert in einer ausnehmend hübschen Ellipse. Ihr zufolge sitzen in der Hölle die Verdammten in langen Reihen an wohlgedeckten Tischen voll köstlicher Gerichte, doch sind ihnen überlange Löffel an die Arme gebunden, sodaß sie das Essen nicht in den Mund führen können und erbärmlich hungern müssen.

Freilich: Im Himmel ist es gar nicht anders: die gleichen Tische und Speisen, die gleichen langen Löffel. Aber hier hungert niemand – man füttert sich einfach gegenseitig!

In fast allen Kulturen herrscht gegen das Alleinessen eine unbestimmte, aber tiefgehende Aversion. Die Sozialisierung, die Einsetzung und Beachtung bestimmter Regeln des Anstandes, der Höflichkeit und des Austausches, die Ritualisierung des Ablaufs – all das mildert das Peinliche des rohen Zerreißens, Zermalmens, Kauens, Schlingens und Würgens, es zivilisiert das im Grunde Animalische oder Barbarische des egozentrischen Einverleibungsaktes. Nur geteiltes Essen ist menschlich.

Wie wir von Homer und aus dem Alten Testament wissen, ist Gastfreundschaft die allererste, die aristokratische Ur-Tugend. Den Fremden, noch bevor man ihn nach seinem Woher und Wohin fragt, zum gemeinsamen Essen einzuladen, ist nicht nur bloß das primitive Gebot einer archaischen Reise-Versicherung auf Gegenseitigkeit: Es bekräftigt im Akt des Teilens der Nahrung vielmehr die gemeinsame Zugehörigkeit zur Menschengattung. Als Odysseus mit seiner Truppe bei den menschenfresserischen Kyklopen auftaucht, verlangt er von Polyphem Gastfreundschaft und angemessene Bewirtung. Daß sie verweigert wird, zeigt ihm an: Die Kyklopen gehören gar nicht wirklich zu den Menschen, sondern müssen vormenschliche, archaisch-animalische Mißgestalten sein. Wer sich weigert, sein Essen mit anderen zu teilen, ist *Barbar*, nicht Mensch.

Wenn wir hören, daß es in afrikanischen Kulturen das Privileg des *chiefs*, des Häuptlings ist, ganz allein zu essen, ahnen wir, hier *ex negativo*, etwas vom Skandalösen und mindestens Ambivalenten dieses Vorgangs. Bis heute demonstriert das gemeinschaftlich zelebrierte, ritualisierte Essen auch im alltäglich-profanen Bereich einen zivilisatorischen Ordnungsfortschritt von fundamentalem Gewicht. Dies bedenkend wird uns bang angesichts der heutigen urbanen Isolation der Singles oder der allein-

gelassenen Senioren, die fernab der gemeinschaftlichen Brüderlichkeit sich ein einsames Fertiggericht in die Mikrowelle schieben und es in der Gesellschaft des Fernseherers vertilgen müssen.

## **Eßkultur im Zivilisationsprozeß**

Die Evolution kultureller Verhaltensformen folgt keiner teleologischen Logik. Weder können wir auf einen unentwegt fortschreitenden Zivilisationsprozeß zurückblicken, der uns auf einsame Höhen der Kultiviertheit gehoben hätte, noch leben wir im Sog eines unaufhaltsamen Kulturverfalls, der uns allenthalben mit Entstrukturierung, Regression und Entropie bedroht. In Abhängigkeit von ökonomischen und soziologischen Faktoren, in periodischem Wechsel von Hunger und Überfluß, hat unsere kulinarische Kultur Gipfel erreicht und Talsohlen, Wüsten und Sümpfe durchmessen. Verfeinerung und Verrohung können dabei durchaus koexistieren. In unserer Gesellschaft erleben wir auf der einen Seite die schreckliche McDonaldisierung der Eßkultur; minderwertiges industrielles *junk food* macht die Mahlzeit zur Chemotherapie und verleitet fehlernährte Übergewichtige zum langsamen Selbstmord mit Messer und Gabel – falls diese überhaupt noch benutzt werden. Armut verurteilt bei uns nicht mehr so sehr zur Unter- als zur Fehlernahrung.

Zugleich und zum Teil als Gegenreaktion hat sich in den letzten zwanzig Jahren, nach Überwindung nachkriegsbedingter Freßwellen, eine gewisse kulinarische Kultur entfaltet. Nietzsches Fluch auf die deutsche Küche hat heute keine Berechtigung mehr. So viele gesundheitsbewußte, kennerische Feinschmecker, so viele Siebeck-Anhänger, Hobby-Köche und kritische Gastronomie-Kunden gab es noch nie. Ein überreichliches Angebot von Nahrungsmitteln und Spezialitäten aus aller Welt bereichert heute den Speisezettel. High-Tec-Küchen erlauben selbst Laien gastronomische Höchstleistungen. Dem *junk food junkie* der unteren Schichten steht der genußorientierte, kritische Hedonist des Mittelstandes gegenüber, für den es zum ästhetisierten Existenzstil gehört, in der Familie oder mit Freunden verfeinertes Essen kunst- und lustvoll zu zelebrieren. Wie kommt es zu so gegenläufigen Tendenzen?

Der Historiker und Soziologe Norbert Elias meinte, ein einigermaßen ungebrochener, trend-stabiler Zivilisationsprozeß hätte, mit der beginnenden Neuzeit einsetzend, aus dem mitteleuropäischen Menschentier allmählich durch Affektkontrolle und

wachsende Körperdistanz einen kultivierten Tischgenossen gemacht. Er beschreibt recht plausibel, welche unendlichen Mühen damit verbunden waren, die Tischsitten zu kultivieren. Eine Flut von Anstandsbüchern und Benimm-Fibeln, die im 15. und 16. Jahrhundert in Spanien, Frankreich oder Deutschland auftauchen, kämpfen um die zivilisatorische Ordnung bei Tisch: Nicht auf den Boden spucken, sich nicht ins Tischtuch schneuzen, nicht mit Knochen und Gräten herumwerfen, kein Fleisch mit den Händen vom Knochen reißen, anderen keine angebissenen Stücke anbieten, bei Tisch nicht rülpsen, furzen, schmatzen, nicht mit Fingern in die Suppe greifen, nicht so viel fressen, daß man sich unter den Tisch übergeben muß, eine Gabel benutzen, aber nicht, um sich damit zu kratzen, nicht in den Zähnen bohren, nicht mit vollem Munde trinken oder sprechen, dies und vieles andere, das wir heute einigermaßen beherrschen, mußten wir in einem jahrhundertelangen Erziehungsprozeß beigebracht bekommen. Norbert Elias schreibt:

»Nichts an den Verhaltensweisen bei Tisch ist schlechthin selbstverständlich, gleichsam Produkt eines »natürlichen« Peinlichkeitsgefühls. Weder Löffel, noch Gabel, oder Serviette werden einfach, wie technisches Gerät, mit klar erkennbarem Zweck und deutlicher Gebrauchsanweisung eines Tages von einem Einzelnen erfunden; sondern durch Jahrhunderte wird unmittelbar im gesellschaftlichen Verkehr und Gebrauch allmählich ihre Funktion umgrenzt, ihre Form gesucht und gefestigt. Jede noch so kleine Gewohnheit des sich wandelnden Rituals setzt sich unendlich langsam durch, selbst Verhaltensweisen, die uns ganz elementar erscheinen oder ganz einfach »vernünftig«, etwa der Brauch, Flüssiges nur mit dem Löffel zu nehmen...« (N. Elias, »Über den Prozeß der Zivilisation«, Bd. I, Frankfurt/M., 1977, S.144)

Elias meint, zwei Entwicklungstendenzen in der Zivilisierung der Mahlzeit ausmachen zu können: Wachsende Affektkontrolle und Senkung der Peinlichkeitsschwelle.

Ersteres bedeutet: Affekte wie Gier, Futterneid, Eifersucht usw. werden allmählich gezügelt, maskiert oder sublimiert; zum anderen werden zunehmend alle offenen Manifestationen von Körperfunktionen zurückgedrängt, kaschiert und verborgen. Dinge werden zur Peinlichkeit, für die sich zuvor niemand schämte, beispielsweise der Brauch, sich mit den Fingern zu schneuzen, mit denen man dann in die gemeinsame Schüssel greift.

Manche Errungenschaften scheinen vernünftig oder erhöhen die Hygiene, aber es sind nicht Vernunftgründe oder hygienisches Bewußtsein, welche die Veränderung der Tischsitten bewirken. Viele dieser

Sitten sind völlig kontingent. Sie wissen ja, daß in Teilen Chinas das ostentative Rülpsen und Schmatzen, anstatt den Appetit zu verderben, zum guten Ton gehört, und auch Kulturen, in denen mit den Fingern gegessen wird, können durchaus hohe zivilisatorische Standards haben. Was ist aber dann der Motor der Veränderung bei den Tischsitten? Elias und manche Kulturgeschichtler nach ihm haben darüber einiges Material zusammengetragen.

## **Distinktion und Habitus**

Sie studierten beispielsweise die Einführung der Gabel in Europa. Ende des vierzehnten Jahrhunderts erregte eine zu Besuch weilende byzantinische Prinzessin (ich glaube, es war die zu Verheirathungszwecken anreisende Prinzessin Theophanou) in Venedig beträchtliches Aufsehen, weil sie bei Tisch ein Gerät benutzte, dessen Zweck den versammelten Nobilitäten zunächst unerfindlich war, eine kleine silberne oder vielleicht goldene Gabel nämlich. Nach anfänglicher Amüsiertheit fand man es in Adelskreisen alsbald todschick und absolut *à la mode*, auch so zierlich und elegant mit dem gezinkten Werkzeug herumzustochern. Wer von nun an etwas auf sich hielt, speiste mit Gabel.

Ein neues Mittel, Vornehmheit zu demonstrieren, war entdeckt. Die Gabel eroberte in wenigen Jahrzehnten die Höfe und Fürstensitze Europas. Ihr Siegeszug war ein kleines Moment innerhalb eines umfassenden Kultivierungsschubes, der sich mit der Herausbildung absolutistischer Herrschaft verband. Der Übergang vom Kriegeradel zum Hofadel brachte die Entfaltung einer höfischen Kultur mit sich, in der rituelle Höflichkeit, Delicatesse, Gewandtheit, Takt und Distinguirtheit Elemente einer politischen Ästhetik bildeten. Die höfische Manier wurde zum Gesamtkunstwerk erhoben. Ein anderer, verfeinerter Habitus bildete sich heraus. Die Aristokratie bekam ein neues Gesicht.

Der Wunsch nach oder der Zwang zur Distinktion, Abgrenzung, gesellschaftlichen Differenzierung schuf eine höfische Kultur, die sich nicht zuletzt in prunkvollen Banketten und Dinern präsentierte. Distinktion ist der Schlüsselbegriff, will man die Entfaltung der europäischen Eßkultur verstehen. Rituale, Sitten, Regeln des Benehmens verändern sich genauso wie geschmackliche Vorlieben, Zubereitungsarten und Formen der Präsentation der Mahlzeit. Sucht man nach den Motiven hinter dem Wandel der Moden, findet man zuvorderst den Kampf um Sozialprestige, gesellschaftliche Repräsentation,

distinktive Abgrenzung gegen das Volk oder fremde Barbaren. Nicht nur in der Abgrenzung nach außen bestimmt, was wir essen, unsere Identität. Auch die *innergesellschaftliche* Differenzierung von Klassen und Schichten läuft über das Essen. Das läßt sich zu allen Zeiten beobachten.

Betrachten Sie Gemälde aus der Zeit des 16. und beginnenden 17. Jahrhunderts, auf denen fürstliche Bankette dargestellt werden, finden Sie häufig an prominenter Stelle unter den Festbraten einen Pfau oder zumindest einen Schwan abgebildet. Ich weiß nicht, ob Sie Schwan schon einmal probiert haben. Ich persönlich nicht, aber verlässliche Quellen bezeugen, dieser Vogel besäße so hartes, zähes, fischig-tranig, fast faulig schmeckendes Fleisch, daß es für menschlichen Verzehr eigentlich nur bei drohendem Hungertod geeignet sei. Warum thront er dann bloß auf der fürstlichen Prunk-Tafel? Vielleicht auch wegen seines spektakulären Aussehens, vor allem aber aus dem schlichten Grund, weil Schwan – schwer zu bekommen war! Der Kulturvergleich zeigt: Was eine Gemeinschaft für eine Delicatesse hält, wird nicht von deren Wohlgeschmack bestimmt, sondern durch ihre – ... *Seltenheit*.

Der Lachs und seine wechselvolle Karriere belegen das. Im 19. Jahrhundert so verbreitet, daß er als Arme-Leute-Essen galt und Dienstboten sich vertraglich zusichern ließen, nicht mehr als dreimal in der Woche Lachs vorgesetzt zu bekommen, wurde er im 20. Jahrhundert derart selten, daß er als Delicatesse nur noch bei Festessen auftauchte. Im 21. Jahrhundert haben die Zucht- und Mast-Erfolge der Lachs-Industrie den Fisch wieder zur Allgegenwärtigkeit geführt, die bei ALDI verramscht wird; auf Nobel-Buffets findet man ihn deshalb kaum noch. Speisen besitzen, abhängig von ihrer Seltenheit, ein im Symbolischen fundiertes *Sozialprestige*.

Selbst die geschmacklichen Neigungen als Bestandteil eines gesellschaftlichen Habitus folgen also eher symbolischen als sinnlichen Qualitäten.

## **Kochen als symbolische Tätigkeit**

Eine historische Soziologie könnte den Wechsel der Moden auf klassenspezifische Distinktionsbewegungen zurückführen. Jede Reduktion vereinfacht allerdings auch, was in Wahrheit ein ungeheuer vielschichtiger Prozeß ist. Auch die Kochkunst bewegt sich in einem Feld, das von philosophischen, religiösen und ideologischen Strömungen durchzogen wird, sie muß bestimmten Repräsentationsbedürfnissen genügen, bringt eine bestimmte Haltung

zur Natur zum Ausdruck und wird durch die jeweilige Bewertung des Genusses geprägt. Kochen ist nicht nur eine praktische, sondern auch eine symbolische Tätigkeit, die Sinnbezüge realisiert und ausdrucksfähig gestaltet. Deshalb ist sie Kunst nicht nur im Sinne einer *techné*, einer Fertigkeit, sondern in vollem Sinne des Wortes schöpferischem ästhetisch-symbolische Ausdrucksform.

Wie alle Künste ist auch die Kochkunst ein Überschuß-Phänomen, ein gesellschaftlicher Luxus, der sich am besten dort entfalten kann, wo Reichtum und Macht sich konzentrieren. Wir können daher nicht vom Essen sprechen, ohne vom Hunger zu reden.

### **Vom Hunger und vom Schlaraffenland**

Das einfache Volk ernährt sich in Europa über Jahrhunderte von Getreidebrei und dunklem Brot. Kulinarische Entfaltungsmöglichkeiten sind zwischen Dinkelbrot und Graupenschleim kaum gegeben. Das soll nicht heißen, in den unteren Schichten hätte es keine schöpferischen Potenzen geben – die kulinarische Kreativität der Armen fand ihr Betätigungsfeld während der periodischen Hungersnöte, wenn Baumrinde, Insekten und Gras auf ihre Verwertbarkeit geprüft werden mußten, oder in der alltäglichen Mangelwirtschaft, in der die Phantasie verzweifelt nach Mitteln sucht, die nötigen Proteine und Kohlehydrate zusammenzukratzen, um das blanke Überleben zu sichern. Der Traum, sich einmal richtig satt zu essen, so wie die aristokratischen Herren es alle Tage taten, blieb in vielen Perioden der Geschichte für den Großteil der Bevölkerung illusorisch. Als zu Montaignes Zeiten Heinrich IV. von Frankreich dem Volk versprach, dafür zu sorgen, daß es jeden Sonntag ein Huhn in den Topf bekäme, formulierte er eine Utopie. Wahrscheinlich wußte er das. Sie einzulösen hinderte ihn die Geschichte.

In einem französischen Text aus dem 17. Jahrhundert seufzt ein Bauer: »*Wäre ich Fürst, ich würde alle Tage Fett trinken!*« Seit dem späten Mittelalter kursiert in Mitteleuropa der große Volksmythos vom Schlaraffenland, eine Glücksutopie von eigentlich rührender Bescheidenheit: Wenn man sich durch ein Gebirge von ungesüßtem oder salzlosen Hirsebrei gefressen hätte, so die Sehnsuchtslegende, erreichte man das Land der Schlaraffen, in dem Milch, Wein und Honig fließen, die Häuser aus weißem Brot und süßem Kuchen sind und einem knusprig gebratene Tauben direkt in den Mund fliegen; mit Messern im Rücken laufen Schweine herum, von deren Schinken man sich herunterschneiden kann, soviel man mag,

da er nachwächst wie bei dem mythischen Wildschwein, von dem man sich der germanischen Mythologie nach in Walhalla ernährt. Hans Sachs hat das Schlaraffia bedichtet, Breughel der Ältere hat es gemalt. Bescheidenes Glück der Naturalien: Nicht Gold, silbernes Besteck und edles Kristall auf damastem Tuch, kein wirklicher Luxus, nicht mal exotische Früchte und Gewürz, nur schlichte warme, runde, pralle Satttheit. Bloß im Gras liegen, *comme une bête*, mit vollem Bauch, plumpssatt bis zum Abwinken, als einzige Arbeit Verdauung! Ritter, Bauer und Gelehrter unter'm gedeckten Tisch vereint in vollgestopfter, papp-satter, seliger Regression. Nur schlafen, träumen, warten, bis der Appetit sich wieder regt...

### **Diskurs ohne Adresse**

Ist das nicht eigenartig? – Seit Origines, Tertullian und Augustin haben christliche Theologen und Philosophen unentwegt gegen Völlerei und Gier, gegen die Vergottung des Bauches und seiner Gelüste gepredigt. Aber wem eigentlich? Zwischen zwei schweren jahrelangen Hungersnöten verflucht der Hl. Thomas von Aquin die »Gaumenlust« als sündiges Hauptplaster. Auf fünf Arten der »*Gaumenlust*« schleudert er den Bannfluch: »*Zu früh, zu kostbar, zu viel, zu gierig, zu leckerhaft*«. (Summ. theol. III,148, 4)

Aber wo saßen denn die Schlemmer? In wessen Gewissen redete er denn? Die Armen begannen den Tag bestimmt »*früh*«, aber mit leerem Magen; sie aßen nicht »*zu viel*«, sondern nicht einmal genug; »*Kostbares*« kannten sie nicht einmal dem Namen nach und »*Leckeres*« blieb vollkommen unerschwinglich; sie waren nicht »*gierig*«, sondern – chronisch unternährt! Welch sehnsuchtsvolle Träume muß es ihnen gemacht haben, wenn der Pastor von der Kanzel gegen die Völlerei predigte! Einmal im Leben bloß so sündigen können, wie es der Pfarrer verbietet – das wär's wohl gewesen, das irdisch-paradiesische Glück! Die christlichen Theologen griffen den antiken Diskurs über Triebbeherrschung, Maßhalten und Verachtung der Sinneslust auf und führten ihn in ihrem Sinne fort. Sich beherrschen, fasten, die Gier unterdrücken. Nicht gerade, daß sie den Hunger gepriesen hätten; satt mochten die Gläubigen irgendwie werden, nur Lust am Essen sollten sie nicht bekommen, nicht Freude am Genuß finden.

Aber was für ein seltsam irrlichternder, zielloser, adresseloser Diskurs: Ihn den Hungernden zu predigen, war sinnlos, wenn nicht zynisch; und die, denen er hätte gelten können, die saßen beim Fürstbischof zu Tisch oder bewirteten Kardinäle. Wie der Diskurs über die sexuelle Unzucht kreist auch der über Völlerei ewig und beinahe »wollüstig« um sich selbst, entzündet sich an sich selbst und drischt obsessiv auf die eigenen Phantasmen ein. Deren Inbegriff ist das epikureische Schwein. Es trägt auf seinem feisten Rücken all die Projektionen, regressiven Sehnsüchte und wollüstigen Visionen, an deren Verteufelung sich die Prediger der Askese, noch auf dem Wege der Verdrängung und Abspaltung, zu mästen pflegen. Ängstlich und fasziniert starren sie alle unentwegt auf die schweinische Lust:

Schweinisches Schwelgen, Schmausen, Schlürfen, Schlingen, Schnupfern, Schnaufen, Stöbern, Schaukeln, Schmatzen, Saugen, Sabbern, Sich-Suhlen! Wollust der Oralität, Vision umfassender Versorgtheit, Regression an den übervollen prallen Mutterbrüsten der Natur – nein!, – mit Lust zu essen ist für den asketischen Philosophen eine Obzönität. Das niedere Volk träumt vom großen Fressen und bewundert den Rabelais'schen Vielfraß Pantagruel; das neureiche Bürgertum läßt sich Prunk-Bufferets malen, auf denen die Tische sich biegen unter Hummer und Schinken, Obst, Käse, Wein und Zuckerzeug. Dazwischen steht schmallippig, fahl und mager der Hungerhaken der Philosophie und denkt mit knurrendem Magen an Höheres.

## **Philosophie und kulinarischer Genuß**

Ist das so? Bleibt das so? Es ist schwer zu sagen, ob die zweitausend Jahre, in denen der Philosophie nichts anderes einfiel, als den Genuß zu verteufeln und die Lust an Gottes Gaben als animalisch, lasterhaft und barbarisch zu diffamieren, Schaden ange richtet und die Entwicklung gastronomisch-kulinarischer Kultur behindert haben. Möglicherweise hat die Philosophie nur sich selbst geschadet. Der Terror der französischen Revolution hat jedenfalls mehr zur kulinarischen Kultur beigetragen als sie. Die Aristokraten verloren den Kopf unter der Guillotine, und das Heer ihrer exquisiten Köche damit den Arbeitgeber. Man behalf sich ganz wie heute, machte sich selbständig und in Paris ein Restaurant auf. Die aristokratische Küche öffnete sich den Bürgern, auch den Literaten und Intellektuellen.

Die Aufklärung bringt Materialisten und Sensualisten hervor, die von der überspannten Metaphysik der platonistisch-christlichen Asketen nichts mehr wissen wollen. Die Restaurants und Cafés füllen sich – auch mit Philosophen! Dort schiebt Julien Offray de LaMettrie den Teller zurück und seufzt wohligh:

»Welche Macht eine Mahlzeit hat! Die Freude lebt in einem traurigen Herzen wieder auf; sie überträgt sich auf die Seele der Tischgenossen, die ihr mit heiteren Liedern Ausdruck verleihen, worin der Franzose sich auszeichnet. Nur der Melancholiker ist niedergeschlagen und der Gelehrte ist dazu nicht mehr fähig.«

Ein Zeitgenosse, Jean Brillat-Savarin, Autor der berühmten »*Physiologie des Geschmacks*«, Mann der Feder und von Messer und Gabel, kann schon auftrumpfen und proklamieren: »*Die Tiere fressen, der Mensch ißt, der Mann von Geist versteht die Kunst, zu essen*«. Also schließen sich Denken und Essen doch nicht aus?

Immanuel Kant blieb, hin- und hergerissen zwischen protestantischer Nüchternheit und kulinarischer Leckermäuligkeit, im Ganzen noch zaghaft. Man kennt die Anekdoten: Kant, der seinen Senf selber anrührt; Kant, der gastgebende Hausfrauen nach Rezepten löchert, die sein Diener Lampe dann nachkochen soll; Kant, der geistreiche Gastgeber fröhlicher Mittagstische, für die er eigens Konversationsregeln aufstellt, damit alle Gäste bei Laune bleiben; Kant, der beim Mittagstisch strikt verbietet, über Philosophie zu sprechen. In seiner »*Anthropologie*« läßt er sich hinreißen, ein veritables philosophisches System des Mittagessen zu entwerfen – und hält dann, ob der offenkundigen Unernsthaftigkeit des Themas fast erschrocken inne und meint, sich rechtfertigen zu müssen:

»So unbedeutend diese Gesetze der verfeinerten Menschheit auch scheinen mögen, vornehmlich wenn man sie mit den reinmoralischen vergleicht, so ist doch alles, was Geselligkeit befördert...ein die Tugend vorteilhaft kleidendes Gewand... Der Purismus des Zynikers und die Fleischesstötung des Anachoreten, ohne gesellschaftliches Wohlleben, sind verzerrte Gestalten der Tugend und für diese nicht einladend, sondern, von den Grazien verlassen, können sie auf Humanität nicht Anspruch machen.« (Kant, »*Anthropologie*«, A 252)

Das ist honett gedacht und nicht ohne humane Anmut; der »*Chinese von Königsberg*« war so verknöchert nicht, wie man oft meint. Doch den Ernst seiner drei Kritiken widmet er der geselligen Humanität des Essens nicht. Eine Kritik des kulinarischen Bewußtseins hat er nicht hinterlassen. Sie steht noch immer aus. Der Skeptiker David Hume, Schotte mit Hang zur französischen Lebensart, beleibt und beliebt als Tischgenosse, läßt in ähnlichem Geiste,

aber kritischer, seinen »Epikuräer« eine ketzerische Frage an die Asketen und pflichtverstiegenen Tugendphilosophen stellen:

»Zu welchem Ende sollte ich jene Triebfedern und Grundkräfte, die die Natur mir eingepflanzt hat, zu regulieren, zu raffinieren, zu trainieren vorgeben? Ist dies der Weg, auf dem ich glücklich werden muß? Aber Glück heißt Behaglichkeit, Zufriedenheit, Ruhe und Lust, nicht ängstliche Achtsamkeit, Besorgnis und Strapaze. Körperliche Gesundheit besteht in der Mühelosigkeit, mit der sich die körperlichen Vorgänge abspielen. Der Magen verdaut die Speisen; das Herz läßt das Blut zirkulieren; das Hirn scheidet die Lebensgeister und läutert sie: Und all das, ohne daß ich mich darum kümmern müßte. [...] Fort also mit all der leeren Angeberei von wegen: sich durch sich selber glücklich machen, sich am eigenen Denken ergötzen, Befriedigung aus dem guten Gewissen der Rechtschaffenheit ziehen und...allen äußeren Beitrag der Welt zu verachten! [...]Schließt mich nicht ein in mir selbst, sondern zeigt mir die Dinge und Vergnügungen, die für uns die Hauptquellen der Lust bilden!« (D. Hume, »Vom schwachen Trost der Philosophie. Essays«, Göttingen 1997, S. 15ff)

Das ist der Geist Epikurs. Mehr als zwei Jahrtausende verhetzt, beschimpft, geächtet, ist der Philosoph der Lebensfreude und des maßvollen Genusses wieder da. Materialisten und Anti-Metaphysiker heißen ihn willkommen und nehmen sich seiner Lehren an.

Ludwig Feuerbach provoziert seine Zeitgenossen als erster mit der anthropologischen Feststellung: »*Der Mensch ist, was er ißt*«. Allmählich, schwerfällig, in kleinen Schritten kommen wir voran. Aber bis hierhin nur im Wegschaffen von Vorurteilen, in der Zurückweisung von Genußfeindschaft und Leibverachtung. Noch ist kein positiver Schritt gemacht. Nietzsche, chronisch krank und trotzdem auch ein begnadeter Hypochonder, entwickelte als erster ein philosophisch-diätetisches Bewußtsein von der Bedeutung richtiger Ernährung für das Leben des Geistes:

»Die frauenhafte Wendung, man solle seinem Gefühl nicht mißtrauen, bedeutet nicht viel mehr als: man solle essen, was einem schmeckt. Das mag auch, namentlich für maßvollere Naturen, eine gute Alltagsregel sein. Andere Naturen müssen aber nach einem anderen Satz leben: 'Du mußt nicht nur mit dem Mund, sondern auch mit dem Kopf essen'«.

Endlich! Am Ende wäre der Anfang erreicht: Mit dem Kopfe essen! Das Essen einer philosophischen Kritik würdigen; dem Genuß, der kultivierten Lust zu intellektuellem Ansehen verhelfen; die Bedingungen, Grenzen und Bedrohungen der Ernährung durchdenken. Was für ein weites Feld tut sich dem Philosophen auf, der für die Forschungen der Anthropologie, der Kulturgeschichte, der Sozio-

logie, der Ethnologie und der Ökonomie nicht blind ist! Mit dem Kopfe essen und, warum nicht, ein wenig mit dem Magen denken.

Nur eines müßte eine »*Gastrophilosophie*« der Zukunft als Warnhinweis über ihren Schreib- und Eßtisch hängen. Wenn sie Philosophie bleiben und nicht verkommen will zu geschmäcklerischem Lebenskunst-Gerede und damit zur hedonistischen Ideologie für Wohlstandsspießer, dann muß sie in erster Linie Kritik sein.

Solange zwei Drittel der Menschheit auf dieser Erde nicht genug zu essen haben, 900 Mio. Menschen hungern und jährlich Hunderttausende an Unternahrung, Entkräftung und Auszehrung sterben; solange in den riesigen Armenhäusern der Dritten Welt für den Luxus der Ersten geschuftet und gehungert wird; solange eine aberwitzige internationale Agrarpolitik mit teurer, ökologisch verheerender Fleischproduktion den Welthunger verschärft und die Ressourcen verschleudert; solange die Agrarindustrie Tiere in Horror-Fabriken quält, vernutzt und verbraucht wie Dinge; solange also die Raserei ökonomischer Unvernunft noch immer die Mehrheit der Menschen von menschenwürdiger Ernährung – von ihrer Kultivierung und Verfeinerung ganz zu schweigen – ausschließen, solange muß dem modernen Epikureer der leckerste Bissen zuweilen im Halse stecken bleiben und ihn innehalten lassen. Weniger als die griesgrämigen Asketen bedroht die Freude am Genuß heute das geschärfte Bewußtsein von der moralischen Fragwürdigkeit unsere Wohllebens in der westlichen Welt.

Eine »*Gastrosophie*« müßte immer auch eine Ethik enthalten, eine Ethik der Vernunft und der Gerechtigkeit, der ökologischen Achtsamkeit und der Ehrfurcht auch vor dem tierischen Leben. Ich will Ihnen nicht den Appetit verderben mit Bildern von verhungerten Kindern oder schwelenden Bergen verbrannter BSE-Rinder. Ich plädiere nicht für den Genuß-Aufschub oder den Verzicht bis auf den Tag, an dem alle satt zu essen haben. Das kann nämlich noch lange dauern. Nein, ich meine nur: Einen »*gastrosophisch*« belehrten Genießer wird man an seiner Achtsamkeit und Bescheidenheit erkennen, daran, daß er Maß hält und abgibt. Es bleibt der erste aller »*gastrophilosophischen*« Grundsätze: Nur geteiltes Essen ist menschliches Essen.

Ich wünsche guten Appetit und danke Ihnen

## Literaturtips

James N. Davidson, »Kurtisanen und Meeresfrüchte · Die verzehrenden Leidenschaften im Klassischen Athen«, Berlin 1999, Siedler, geb.

Gert v. Paczensky, Anna Dünnebier, »Kulturgeschichte des Essens und Trinkens«, München 1999, Orbis – Verbilligte Sonderausgabe; reich illustriert, gebunden, schön geschrieben – das beste Buch zum Thema!

Gunther Hirschfelder, »Europäische Eßkultur · Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute«, Frankfurt / New York 2001, Campus, geb.

Massimo Montanari, »Der Hunger und der Überfluß · Kulturgeschichte der Ernährung in Europa«, München 1999, Beck'sche Reihe, TB

Perry Schmidt-Leukel (Hg), »Die Religionen und das Essen«, Kreuzlingen 2000, Diederichs (Hugendubel), TB

Michel Onfray, »Die Philosophie des guten Geschmacks«, Zürich 1996

Mary Douglas, »Reinheit und Gefährdung · Eine Studie zu Vorstellungen von Verunreinigung und Tabu«, Frankfurt/M. 1988, stw

Francesca Rigotti, »Philosophie in der Küche · Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft«, München 2002, C. H. Beck, geb.