

Mădălina Diaconu

My paper deals with the meaning of the food for the constitution of the person as a bodily and social-cultural being.

The first part stresses on the relation between nourishment and philosophy. The neglect of eating in the Western dominant philosophical tradition is explainable through the antinomy of two types of thinking: dogmatic (philosophical) and anecdotic (exemplified by the gourmets). Nevertheless, philosophy and gastronomy interact at least twice: on the one hand, the philosophical reflexivity as thinking on the thinking itself was illustrated as an autophagy; on the other hand, eating is the premise for the emergence of a local cogito, making possible the bodily self-awareness. The philosophies of food are obviously gender-related: while the ‘masculine’ account on nourishment inclines to be tragic, complaining about the indigence of the embodied human subject and about the ephemeral character of the object, the ‘feminine’ interpretation works out the concept of a relational and participatory self, which is no more understood as an autonomous and disembodied mental substance, but as taking part in the environment. Eating allows two apparently contradictory interpretations: narcissistic (as the destruction and assimilation of the object) and sympathetic (as the openness of the subject to be transformed by its object).

The second part of my paper refers to the ontogenetical constitution of the self on the following steps: the Freudian oral stage, discovering the resistance of the world by biting and chewing, experiencing the material metamorphoses by cooking, finally the pleasure of a fine meal as a presumptive regression back to the oral stage.

Finally there will be discussed, from the perspective of the sociology and of the history of culture, various aspects how eating grounds communities, how the table manners express and enhance both egalitarian and hierarchical relations between their members and divide people into gender, age, racial and social categories, at last how the chosen food and the attitude toward eating denote the subjective feeling of belonging to a certain social group.

1. Die Weisheit des Gaumens

1.1. *Der Philosoph und der Gourmet oder Das Dogmatische und das Anekdotische*

Aus drei Anekdoten ließe sich das Bild eines Menschen erschließen, bemerkte einst Friedrich Nietzsche.¹ Auch das Wesen des Philosophen? Trotz aller Homöomorphien zwischen Essen, Schreiben und Denken² wurden die Kochkunst und die Nahrungsaufnahme allgemein in den philosophischen Abhandlungen entweder

vernachlässigt oder als ein bloß zweitrangiges Thema in Beispiele und Fußnoten verbannt.³ Nicht selten hat sich die Philosophie mit der Theologie alliiert, um gemeinsam gegen die Fresserei und andere sinnlichen Lüste im Namen der geistigen Freuden und Pflichten wirksamer zu kämpfen. Verdrängt wurde stets, daß es keine Philosophie ohne Philosophen und keinen Philosophen ohne Körper geben kann⁴, vielmehr wurde der Eindruck vermittelt, die Gedankenwelt könne auch selbständig (d. i. jenseits jedes Bedürfnisses und jeder Gier) bestehen. Sogar die Faktizität des Menschen wurde – mit der bedeutenden Ausnahme Sartres – ohne jeglichen Bezug auf den Hunger gefaßt und ihre Untersuchung konzentrierte sich auf das “eigentümlicher Weise metaphysisch salonfähigere” Todesphänomen.⁵

Angesichts auch des biographisch bestätigten Mangels an Interesse für das Essen seitens bekannter Denker – zuvorderst Sokrates und Wittgenstein – stellt sich die Frage, ob die Gastronomen zurecht vermuten, daß die Philosophen das Essen deshalb nicht thematisieren konnten, weil die meisten von ihnen nichts anderes als erbärmliche Esser waren. Zwar liefern die Biographien der Philosophen zahlreiche Beispiele von kulinarischen Anekdoten, von der Rohkost der griechischen Philosophen über die Melonen Descartes’ und den Kabeljau Kants bis zu Sartres Überdosis an Aufputzmitteln und Wittgensteins bekannt einseitige Ernährungsweise. Dabei handelt es sich allerdings zumeist um amüsante Humoresken, welche kein systematischer Faden durchzieht und die keinen Zusammenhang mit dem jeweiligen Denken zu haben scheinen. Es ist an der Zeit, darüber nachzudenken, ob diese Einstellung der Philosophen dem Essen (bzw. allgemein dem Körper) gegenüber allein biographische oder auch wesentliche (inhaltliche) Gründe hat. M. a. W.: Ist es ein Zufall oder eine Notwendigkeit, daß das Essen als solches ausschließlich in den Anekdoten über die Eßgewohnheiten der Denker⁶ vorkommt? Kann die als literarische Gattung bekannte Anekdote auch für die Philosophie von Relevanz sein? Schließlich: Gibt es das Anekdotische als einen eigenen Denkstil?

Die Etymologie von “Anekdote” (aus gr. *an-ek-dota*, wörtlich: nicht an die Öffentlichkeit Gegebenes) sagt einfach – aber treffend – zu wenig; schließlich werden bis heute die Anekdoten üblicherweise mündlich übertragen. Inhaltlich ist die Anekdote eine knappe Geschichte, die charakteristische Einzelheiten über Personen und Ereignisse pointiert erzählt. Und insofern sich hinter jedem System eine Person und hinter jeder Schrift ein Autor verbirgt, stellt diese literarische Form wohl so etwas wie ein Parergon des jeweiligen philosophischen Denkens dar. Vor allem dem Phänomenologen aber dürfte das Anekdotische als Erfassung des Wesens einer Sache anhand von konkreten Beispielen nicht völlig fremd sein. Darin unterscheidet sich jedoch die Anekdote nicht von anderen künstlerischen Gattungen, wo gleichsam ein kreatives *principium individualitatis* herrscht: Das Typische kommt dabei als das Hervortreten des Allgemeinen im Einzelnen zur Darstellung. Eigen ist der Anekdote eher das Fehlen eines Gesetzes: Die allgemeine *essentia* wird nicht bloß durch das Besondere vermittelt, sondern durch das *accidens* selbst; folglich scheint es kein Prinzip hinter dem erzählten Ereignis zu geben. Daß Wittgenstein die besten philosophischen

Gedanken beim Kartoffelschälen eingefallen seien oder Kant jeder Mahlzeit seinen Senf dazugab, besägt eigentlich nichts über ihr Denken. Und wenn wiederum Kant – trotz seines deutlichen Interesses an der Diätetik – schließlich doch keine Kritik der kulinarischen Vernunft schrieb, wozu ihn seine Tischgenossen ermunterten⁷, erklärt sich vielleicht gerade durch die scheinbare Irrelevanz und angebliche Belanglosigkeit, die er der Nahrung als Thema seines Schaffens beimaß. Nietzsche hat zwar im Anschluß an den antiken Bezug zwischen Philosophie und Medizin (wie etwa bei den Pythagoreern) den Einfluß der Eßgewohnheiten auf das Denken und auf die Moral besonders betont, doch seine Forderung, eine eigene “Philosophie der Ernährung” auszuarbeiten, blieb letztlich noch immer erfolglos und ohne Folgen.⁸

Welch ein Unterschied zu den Anekdoten, die die Gourmets so gerne erzählen oder die von ihnen erzählt werden!⁹ Das berühmte “souper scandaleux”, das Grimod de la Reynière 1783 als Leichenschmaus inszenierte, liefert den Schlüssel sowohl für sein psychisches Profil (das verstörte Verhältnis zu seinen Eltern) als auch für seine politischen und religiösen Überzeugungen und nicht zuletzt für seine hedonistische Lebensauffassung insgesamt als Reaktion gegen eine tragische Philosophie.¹⁰ Verglichen mit diesem *Happening avant-la-lettre* des französischen Gastronomen und dem damit ‘inkarnierten’ Sinn, kommen einem die metaphysischen Abhandlungen eher wie fade Geschichten und abgemagerte Gespenster vor. Nicht umsonst wurden lange Zeit der Philosoph als ein Melancholiker begriffen, der Gourmet dagegen als ein sanguinischer Bonvivant schlechthin.

Und damit kehren wir zur Frage zurück, ob die offene gegenseitige Feindschaft zwischen den Philosophen und den Feinschmeckern nicht etwa in der Unvereinbarkeit zweier Denkstile besteht: des Anekdotischen und des Dogmatischen, i. d. S. nämlich, daß dieses stets das Besondere und Einzigartige, jenes jedoch vielmehr das Allgemeine sucht.¹¹ Eine solche Hypothese will zwar keineswegs bestreiten, daß die Philosophie auch an *individuellen* Gesetzen und an eidetischen *Variationen* interessiert ist, doch begreift sie sich mehr als Frage nach der Methode der Philosophie überhaupt und hier freilich nach der grundsätzlichen Durchführbarkeit eines philosophischen Diskurses zum Essen. M. a. W.: Inwiefern ist es theoretisch möglich, einen Abstand zur Nahrung als einem Gegenstand und zum Eßprozeß als einer Einigung des Subjektes und des Objektes zu gewinnen, um philosophisch über das Essen zu reflektieren? Und was besägt eigentlich die philosophische Reflexion aus einer kulinarischen Perspektive?

1.2. *Autophagie Philosophie und kulinarisches Cogito*

Ein Bild aus der *Historia critica philosophiae* des 18. Jahrhunderts stellt die Philosophie als einen Bär dar, der seine eigene Tatze frißt.¹² Philosophische Reflexivität sei das Denken des Denkens selbst, behaupteten bekanntlich auch Aristoteles und Hegel. Vom Standpunkt des Magens aus bedeutet dies Selbstverliebtheit der Philosophie nichts anderes als Autophagie und Selbstgenügsamkeit. *Ipse alimenta sibi* lautet denn auch die Inschrift auf dem Spruchband des Bildes: Die Philosophie braucht folglich keine Nahrung von außerhalb, sondern findet diese in sich selbst. Ist damit bloß die

Voraussetzung des philosophischen Studiums, nämlich die Texte der eigenen Disziplin zu verdauen, gemeint?¹³ Oder greift die Vorstellung der Autophagie auch darüber hinaus – auf das geläufige Verstehen des Philosophierens als eine Art von intertextuellem Kochen bzw. als eine Zusammensetzung von zerstückelten und bearbeiteten Ingredienzen aus anderen Schriften? Die Philosophie sollte jedoch keine narzißtische Widerspiegelung sein, sondern vielmehr die begriffliche Verarbeitung von ‚realen‘ Sachverhalten und die Herstellung von ‚wirklichkeitsgetreuen‘ Zusammenhängen.

Und vielleicht wäre gerade hier ein eventueller Beitrag des Essens zum Philosophieren anzusetzen. Der Nahrungsgeschmack in unserem Mund liefert einen der stärksten Beweise für die Wirklichkeit der Außenwelt. Er besagt:

„Der Gegenstand aber *ist*, das Wahre, und das Wesen; er *ist*, gleichgültig dagegen, ob er gewußt wird oder nicht; er bleibt, wenn er auch nicht gewußt wird; das Wissen aber ist nicht, wenn nicht der Gegenstand ist.“¹⁴

Diese Feststellung ist aber eine gemeinsame Erfahrung sowohl für den Sybaritismus als auch für die Anorexie. So feiert der Feinschmecker das Lustvermögen des Menschen und die *adaequatio rei et sensus*, die Übereinstimmung bei aller Trennung zwischen dem Subjekt und dem Objekt. Die Welt und das Leben sollten wie ein Bankett genossen werden. Der Lebenssinn ist nur in einem (religiös oder wie auch immer verstandenen) Hedonismus zu finden.¹⁵ Und umgekehrt: Im Glauben an die Objektivität des Vorhandenen und die Subjekt-Objekt-Spaltung (etwa in der sinnlichen Gewißheit bei Hegel) sieht Maud Ellmann die Zeichen einer spezifischen Anorexie der Philosophen als grundsätzliche Weigerung, sich die äußere Welt anzueignen.¹⁶

Das Wissen der sinnlichen Gewißheit ist ein Meinen bzw. das Wissen des Unmittelbaren. Beide, der Gegenstand und das Subjekt des Erkennens selbst, sind je ein „reines Dieses“, d. h. ein Hier und ein Jetzt, ein Einzelnes¹⁷. „Ich schmecke, also bin ich, lokal“, schrieb auch Michel Serres.

„Das Subjekt des Geschmacks existiert nur lokal, im Mund und in der Umgebung des Mundes, der ohne den Geschmack nicht existieren würde, jungfräulich, frigide und geschwätzig. Der Geschmack bringt das lokale Subjekt und das singuläre Objekt zur Existenz [...]“¹⁸

Aber nicht nur der Geschmack einer Speise, sondern auch die zarte Berührung der eigenen Mundhöhle mit der Zunge oder die Empfindung des Speichels im Mund führen zu einem *cogito sui generis*. Das Selbstbewußtsein wird in diesem Fall vom Gefühl der Vertrautheit mit dem eigenen Leib vermittelt.¹⁹

1.3. Männlicher Narzißismus und weibliche Selbstverleugnung

In den philosophischen Interpretationen zum Essen herrschen im großen Maße Verwirrung und eine schwer durchschaubare Metaphorik. Der Eßprozeß beweist nicht nur die Existenz der Außenwelt, sondern verbildlicht auch, wie die Selbständigkeit der Außenwelt aufgehoben wird.

So betrachtete Sartre die Metaphysik im Anschluß an Lalande als eine Ernährungsphilosophie aufgrund der ihr zugrundeliegenden Logik der Identität: Das Subjekt verzehrt und verschlingt das Objekt, verleiht es sich ein und eignet es sich an; verdauen heißt assimilieren, sich selbst ähnlich machen, schließlich das Nicht-Menschliche ins Menschliche wandeln.²⁰ Das Essen unterstützt daher unseren natürlichen Narzißismus. Der Mensch ist nichts anderes als das, was er ißt, behauptete einst Feuerbach.²¹ Der Künstler Daniel Spoerri, einer der bedeutendsten Vertreter der Eat-Art, kehrte diesen Spruch um und meinte, daß der Mensch nicht anderes ißt, als er selbst ist.²² Wie auch immer, wie wir nun diese Gleichung verstehen wollen, besagt das Sein in beiden Fällen Werden und Verwandlung, sei es, daß sich der Mensch die Wesenszüge des in ihm Verzehrten zu eigen macht, oder sei es vielmehr, daß die (gegessenen) Tiere und Pflanzen zu Bestandteilen des Menschen werden und somit seine (physische, kulturelle und vielleicht sogar psychische) Identität mitkonstituieren.

Geiß führt das Essen als Vereinigung von Subjekt und Objekt die Ganzheit zur Einheit.²³ Doch läßt sich die dadurch stattfindende Homogenisierung in beide Richtungen lesen: Das (selbständige) Subjekt vernichtet das Objekt und *assimiliert* es, oder das Objekt verändert das (bedürftige) Subjekt, das sich mit diesem *identifiziert*.²⁴ Im ersten Fall bestätigt das Essen dem Subjekt seine Macht über den Gegenstand, im zweiten Fall, dem im Wesen des Subjektes selbst verwurzelten Mangel. Die metaphysischen Ernährungsphilosophien thematisieren ein selbständiges Subjekt: *res cogitans* parallel zur *res extensa*, d. h. die Seele lebt nicht vom Leib, sondern vielmehr ist es der Leib, der den Höhenflügen der Seele im Wege steht als ihr Grab.²⁵ Die Folge war eine tragische Philosophie mit asketischen Zügen, die dem Ideal huldigte, die Psyche von jeder unreinen Einmischung des Leibes und der appetitiven Seele zu befreien.

Daß eine solche Einstellung nicht ohne Gefahr für die eigene konkrete Gesundheit sei, erläuterten manche feministische Philosophinnen am Beispiel der heute vor allem unter Frauen verbreiteten Anorexie.²⁶ Die unter Appetitlosigkeit leidende Person betrachtet sich selbst als ein dualistisches Wesen; nicht anders fasten einst Platon, Augustin und Descartes den Menschen allgemein auf. Der Leib wird als nicht zugehörig zum Selbst wahrgenommen; er ist das Nicht-Ich, das den Willen einschränkt, und als solcher die Quelle des Leidens. Folglich erklärt die Kranke dieses Gefängnis des Ichs zum Feind und führt jahrelang einen merkwürdigen Krieg gegen sich selbst. Mit welchem Ziel? – Den eigenen Leib stets unter Kontrolle zu halten und sogar seine als fremd empfundenen Bedürfnisse und Wünsche völlig zu eliminieren. Die dadurch erreichte Schlankeheit ist das Bild für den Triumph des Willens über den Leib, für die Macht, sich selbst zu gestalten, und für die Unabhängigkeit des Subjektes von der Außenwelt. Schließlich sollten mit der Natur in sich selbst auch das Leiden, die Krankheit und der Tod beseitigt werden können. Eine geschlechtsspezifische Analyse der Anorexie hob auch die Entzweiung des Ichs vieler Kranker hervor, wobei das diktatorisch die Nahrungsaufnahme verbietende Ich von der Person als maskulin empfunden wird, dagegen das natürliche, triebhafte Ich als weiblich. Diese und andere Aspekte²⁷ stützen eine zwar relativ vereinfachende,

doch im großen und ganzen plausible Verallgemeinerung, wonach die männlichen Philosophien des Essens tragisch sind: Auf der Seite des Subjektes betonen sie seine Bedürftigkeit, auf der Seite des Objektes seinen Verzehr und somit seine Vergänglichkeit.²⁸

1.4. *Das relationale Selbst oder die frohe Botschaft der feministischen Philosophie*

Dagegen entwirft die neue feministische Philosophie im Ausgang vom sich ernährenden Subjekt einen relationalen Personbegriff und betont die Liebe als kosmisch schaffende Potenz: Wir sollten mit Liebe kochen, lautet eine Grundvorstellung solcher Auffassungen, weil Ernährung Leben spendet und Leben verlängert. Dem körperlosen metaphysischen Subjekt wird hier ein inkarniertes Ich entgegengesetzt, das durch seine Nahrungsweise und -wahl, d. i. durch seinen Gegenstand definiert wird; das Ich ist grundsätzlich relational. Das Essen selbst darf nicht mehr als eine Art *fuel* für die Körper-Maschine, als ein Mittel zu einem Zweck (das Überleben) oder ein jederzeit für den Menschen verfügbarer und von ihm bestellbarer "Bestand" i. S. Heideggers²⁹ verstanden werden. Das Essen ist das Vorbild des Anderen, und die Art und Weise, wie wir die Nahrungsaufnahme auslegen, ist relevant für unseren Bezug zum Anderen im allgemeinen. Der Eßprozeß wurde bisher als eine objektivierte und nicht-definitivische (unwesentliche) Beziehung betrachtet. Das Wesen der Person selbst ist vielmehr nach Deane W. Curtin "relational" und "participatory"; Personsein ist ein "dependent attribute"³⁰:

"We become persons through connecting in relation to other beings. Our connections with food partially define who we are."³¹

Wir leben nicht allein, sondern in Wechselwirkung mit der ganzen Welt und in einer gegenseitigen Abhängigkeit. Wir sind das, was wir essen.

Gegen die asketisch-diätetischen Denker behauptet die feministische Philosophie, daß wir lernen sollten, die eigenen leiblichen Bedürfnisse zu akzeptieren und das Essen positiv zu bewerten, es nicht mehr als eine langweilige Pflicht unserem Körper gegenüber, sondern als eine Quelle von physischer Kraft, Freude und Inspiration zu verstehen³². Wir sollen uns in einem "living in awareness" und besonders in einem "authentic presence to food" einüben, und zwar in der Art der Buddhisten, d. h. wir sollten intensiv im Moment leben und unsere Erfahrungen als jeweilig und zeitlich entdecken.³³ Dadurch werden wir uns mit uns selbst als inkarnierte und zeitliche Wesen versöhnen und Sorge um die Welt als eine fragile Umwelt tragen. Anstelle der abstrakten Heideggerschen Sorge als ein *to care about* schlägt Deane W. Curtin ein kontextuelles *to care for* die anderen vor, sowohl für die Mitmenschen als auch für das Nicht-Menschliche. Damit aber müssen wir zugleich unsere Machtansprüche begrenzen, denn "we cannot care for everyone and everything we care about"³⁴. Die Angst des Heideggerschen Daseins erweitert sich und verwandelt sich zu einer ökologisch verantwortungsvollen Haltung der Nachhaltigkeit, die Sorge um das eigene Seinkönnen zur expliziten Fürsorge, zu einem Hüten der Umwelt. Im übrigen weist der alte Gebrauch des deutschen Verbs 'gaumen' bezeichnend genug in diese Richtung und meint 'acht haben, hüten, pflegen'³⁵; er

auch die Sexualität vorübergehende Erfüllungen des Begehrens durch Füllungen von Körperöffnungen. Und drittens tritt der Zusammenhang zwischen Essen und Liebe nirgendwo deutlicher ans Licht als im Phänomen der Mutterschaft. Der Mutterleib stellt die erste Nahrungsquelle und das ursprüngliche Andere für das Kleinkind dar. Die Mutter ist insofern eine ambivalente Figur des Imaginären, als sie nicht nur gut und ernährend, sondern auch herrschend und verzehrend sein kann, jene – mit Esquivel – “Mutter-Hexe” (*madre bruja*)³⁹, die sich nicht entscheidet, das Kind auch psychisch zu entbinden und es zu sich selbst zu befreien. Als die “Moral des Topfes”⁴⁰ haben Kinderpsychologen diese Entwicklungsphase der Kindespsyche bezeichnet; sie ist geprägt von kategorischen, von der Mutter ohne Begründungen eingeführten (Eß)Verboten, die an das biblische Gebot “Du darfst nicht essen!” erinnern. Das Kind muß sich aber in die Richtung einer freien und rationalen Selbstwahl zur Selbstverwirklichung weiterentwickeln; es muß wahrhaftig zur Welt kommen und sich mit der Welt auseinandersetzen.

Und nochmals bewährt sich der erwähnte Spruch Feuerbachs, daß man ist, was man ißt, diesmal in einem ontogenetischen Sinne: Konkret bilden das Essen, das Ausspucken oder die Verweigerung des Essens, wenn die Sättigung erreicht wurde, einen der harten und ältesten Ich-Kerne. Das Ich war für Freud “vor allem ein Körper-Ich”⁴¹, d. h. es wurde letztlich von körperlichen Empfindungen abgeleitet. Zunächst ist dieser Körper-Ich ganz offen; der Säugling ist ein kleiner Antaios, der Kraft und Lust durch die Berührung mit der “Mutter-Erde” schöpft. Am Anfang dieser oralen Phase ist die ganze Haut gleichsam Mund; ernährt wird das Ich nicht nur physisch durch die Berührung der Mutterbrust, sondern auch allgemein psychisch durch den Körperkontakt mit der Mutter⁴². Durch das Eßverhalten lernt der Säugling, zwischen dem Guten und dem Schlechten, zwischen draußen und drinnen, zwischen sich und dem anderen zu unterscheiden und zugleich zu entscheiden, ob er sich etwas aneignet oder ausschließt.⁴³ Und so entsteht der Wille.

Durch Beißen und Kauen entdecken wir dann die Wirklichkeit und machen so unsere Erfahrungen mit der Welt. Später stoßen wir auf das Spektrum der möglichen Metamorphosen der Materien und üben uns in die Kunst und Technik ein, innerhalb dieses Rahmens zu spielen: Wir fangen an, zu kochen. Wir lernen, mit unseren leiblichen Bedürfnissen umzugehen und unsere Nahrungsaufnahme verträglich zu dosieren: Die Gastrosophie⁴⁴ entsteht als Kunst und Weisheit, den Magen maßvoll zu füllen, ohne ihn vollzustopfen oder ihn gesundheitsgefährdenden Fastenkuren auszusetzen. Die Entwicklung vom Kleinkind zum Gourmet ist jedoch nicht irreversibel. Die Psychoanalyse entdeckt hinter jedem Gourmet einen Säugling, und die Sehnsucht nach Regression in die Oralphase hinter seiner Eßlust⁴⁵. Der Eßgenuß besteht gerade in der Aufhebung der Dualität zwischen dem Subjekt und dem Objekt; das Ich erhofft sich vom Essen, sich selbst vergessen und sich ihm hingeben zu können. Das Beißen und das Kauen an sich – jede Erinnerung an die unumgängliche Auseinandersetzung mit der Welt – widerstreben ihm eigentlich. Eine Speise ist im wahrsten Sinne des Wortes fein, wenn sie auf der Zunge zergeht. Das Ich

findet sich heute noch im schweizerischen Deutsch. Nicht mehr vom Sein-zum-Tode ist die Rede in der feministischen Philosophie, sondern vom Wissen um die Herkunft der Nahrung. Deshalb sollte eine bestimmte Ernährungsart bewußt gewählt werden; es ist dann unabdinglich, sich von dieser Wahl leiten zu lassen. Und so sollte demnach ausdrücklich der Bezug zur Nahrung gesucht werden, wobei es letztlich darum geht, sich von dieser verändern zu lassen.

Fassen wir zusammen: In den männlichen Philosophien des Essens – und vielleicht gibt es kein anderes Thema, wo die Geschlechtsunterschiede das Denken deutlicher beeinflussen – schuf bisher die als genußvoller Verzehr ausgelegte Nahrungsaufnahme einerseits eine tragische Philosophie und andererseits einen polymorphen Hedonismus. Anders verhielt es sich in der femininen Philosophie, die in der Nahrungswahl ein Argument zugunsten einer ökologischen Revolution fand.

Und schließlich handelt es sich auch um eine Revolution bei der Mexikanerin Laura Esquivel. Die Frauen mögen – so Esquivel – zu einer Neubewertung des Kochens, des Essens und der Küche als Privatsphäre anregen. Das Schlagwort lautet: Überwindung der in der Männerwelt herrschenden Gegensätze. Der “neue Mensch” müßte die Vernunft und das Gemüt in sich vereinen, die alten Rituale und Mythen, wie auch die Verbindung mit der Erde wieder entdecken, und das Intime und das schlechte Alltägliche als ebenso wichtig wie die Öffentlichkeit anerkennen.⁴⁶ Ökologische Akzente fehlen auch hier nicht, doch unterscheidet sich die Perspektive Esquivels von jener ihrer angelsächsischen Kolleginnen durch die Verteidigung der traditionellen Einteilung der Geschlechterrollen: Die Küche ist der zauberhafte Bereich der Frau und ihrer häuslichen Alchimie, und das Kochen ihr von positiver Energie durchtränkter Liebesakt. Das Kochen ist allerdings ein umgekehrter “*acto amoroso*”, insofern es die aktive Frau ist, die den Leib des passiv gewordenen Mannes mit ihrer Nahrung durchdringt und damit ihm mit Leben beschenkt.⁴⁷ Und vice versa: Nicht nur um zu kochen, sondern auch um das Essen zu genießen, bedarf es der Offenheit und d. h. letzten Endes der Liebe. Darin sind sich alle erwähnten Autorinnen einig; mit dem Satz: “Ein Schlemmer zu sein heißt, liebesfähig zu sein”, schließt auch Gisèle Harrus-Révidi ihre psychoanalytische Interpretation der Eßlust.⁴⁸

2. Die ontogenetische Konstitution des Subjektes durch das Essen: von der Oralphase bis zur Gastrosophie

Auf mehrfache Weise ist der zentrale Stellenwert der Liebe in den femininen Thematisierungen des Essens erklärbar. Erstens bestehen zwischen den Metamorphosen des Essens und des Lebens auffällige Analogien: Mischung und Verwandlung, Homogenisierung und Differenzierung sind sowohl die Operationen des Kochens und der Verdauung als auch jene, wodurch ein Leben – und übrigens auch das Denken – entsteht. Ein zweiter Grund für diese Assoziation liegt in der Besonderheit der weiblichen Sexualität: Aus einer femininen Perspektive sind sowohl das Essen als

strebt stets danach, sich die Welt mühelos und widerstandslos aneignen zu dürfen.

3. Tischgenossenschaft: Gesellschaftliche Identität und Differenz anhand der Tischsitten

3.1. Individuum und Gemeinschaft

Wer kennt nicht das *dinner for two*, aber im Grunde genommen ist es ein Unding. Denn: “[...] was ich denke, kann ich andere wissen lassen; was ich sehe, kann ich sie sehen lassen; was ich rede, können Hunderte hören – aber was der einzelne isst, kann unter keinen Umständen ein anderer essen”, merkte Simmel in seiner *Soziologie der Mahlzeit* an.⁴⁶ Daß wir essen und trinken müssen, ist das allen Menschen am meisten Gemeinsame, was wir dann aber im Einzelfall essen und trinken, ist allerdings das Egoistischste, eine “exklusive Selbstsucht”⁴⁷. Eine Teilnahme an einem gemeinsamen Gegenstand scheint hier keinesfalls mehr möglich zu sein; um sich etwas aneignen zu können, mußte zuvor ein anderer darauf verzichten. Den Übergang von der Natur zur Kultur markiert wesentlich die Zähmung dieses Individualismus durch die Verwandlung des primitiven Kampfs um die Nahrung zu einem gemeinsamen Mahl. Und miteinander zu essen gründet Gemeinschaft.

Beim Essen ist der Mensch eigentlich niemals allein; ein Engel begleite ihn ständig, lehrt etwa die christliche Orthodoxie. Beim täglichen Abendessen versammelt sich die Familie, zu Tauf- und Hochzeitsfeiern und nicht zuletzt zu Begräbnissen kommt die ganze Verwandtschaft. Und der Leichenschmaus bildet zudem eine Gemeinschaft der Lebenden mit den Toten und bindet die Gegenwart an die Vergangenheit. “Das Essen macht die Menschen offen, bietet den geeigneten Rahmen, um auch soziale Grenzen abzubauen, lässt Situationen entstehen, die man nicht planen kann”, erklärte Friedemann Derschmidt sein Kunstprojekt “Permanent Breakfast”, das darauf abzielte, möglichst viele unterschiedliche Leute unter dem Zeichen einer freundschaftlichen Spontaneität zusammenzubringen.⁴⁸ Soziale, religiöse, rassische, kulturelle und politische Grenzen erweisen sich als relativ angesichts der gemeinsamen Eßlust und des gegenseitigen Nehmens und Schenkens.⁴⁹ Das gemeinsame Mahl ist die Utopie gleichermaßen von politischen Linken und Rousseauisten, von ökumenisch orientierten Christen und Pazifisten.⁵⁰ Es ist der Ort, wo alle Waffen stillstehen und wo “selbst dem Araber” – so Simmel – sein “noch todfeindlicher Fremder” zu einem Freund wird.⁵¹ Die feinen Festessen trugen nicht selten zum guten Ausgang von diplomatischen Verhandlungen bei⁵² und werden bis heute als legales Persuasionsmittel im sonst eher asketischen und abstrakten Geschäftsleben eingesetzt. Die Gläubigen bilden bei jeder Messe eine Mahlgemeinschaft durch die eucharistische Identifizierung mit dem Leib Christi. Auch das Pessach der Juden, auch dem das eucharistische Mahl hervorging, stiftet Gemeinschaft. Schließlich haben auch die Gourmets eigene *confréries* gegründet, in denen strenge Eßrituale und Sprechregeln herrschten.⁵³

3.2. Gleichheit und Hierarchie

Der Feinschmecker kompensiert seinen ausgesprochenen Narzißismus durch eine tadellose *politesse gastronomique*. Deren Tugenden lauten:

“La civilité, la délicatesse, la prévenance, la politesse, le souci de l'autre en même temps que de soi, l'intersubjectivité pensée et voulue sur le mode jubilatoire et heureux, la magnificence, la dépense.”⁵⁴

Der zivilisierte Eßgenuß unterscheidet sich vom tierischen Eßvergnügen durch die Reglementierung der Mähler und durch die Freuden der Gastfreundschaft – als Freude, die eigene Lust mit anderen zu teilen.⁵⁵

Der erstmals am Ende des 18. Jahrhunderts von Berchoux verfaßte und von Grimod de La Reynière ergänzte *contrats gastronomiques* regelte das Verhältnis zwischen dem Gastgeber und seinen Gästen (und auch zu den Köchen) bzw. ihre gegenseitigen Rechte und Pflichten. Unter den ersten Grundsätzen findet sich die Gleichheit aller Esser:

“Tous doivent être traités en égaux: parmi les convives, il n'y a ni supérieur, ni inférieur. Le plaisir de l'un vaut celui de l'autre. On négligera donc le rôle social, car l'égalitarisme doit régner à table.”⁵⁶

Die Gäste dürfen sich nur noch nach ihren Begabungen unterscheiden, die der Gast taktvoll zum Vorschein bringen soll. Das politisch-demokratische Organ der Eßgemeinschaft ist jedoch letztlich nicht weniger elitär, und sei es nur ästhetisch-elitär: Die gastronomischen Festessen und *soupers* fanden zumeist unter Freunden und Gleichgesinnten statt, die zwar nicht unbedingt den höchsten adeligen Kreisen angehörten, aber doch sozusagen eine Aristokratie des guten Geschmacks bildeten. In diesem Sinne dürfen solche Versammlungen nicht z. B. mit den seit dem Anfang des 19. Jahrhunderts als *tables d'hôte* bekannten Mählern verwechselt werden, die in einem Restaurant gegen Bezahlung von jedem serviert werden konnten.⁵⁷ Die Egalität der Gäste garantierte in diesem Fall ein objektives Kriterium – der feste (und außerdem günstige) Preis – und nicht mehr das Verhalten des Gastgebers, wie noch bei Grimod de La Reynière.

Lang oder rund, niedrig oder hoch, für mehrere oder weniger Personen, mit Blick zur Küche oder nicht – der Tisch verkörpert Sozialstrukturen und Wertssysteme. Das gemeinsame Essen ist keine natürliche Selbstverständlichkeit, sondern ein oft erkämpftes Recht.⁵⁸ Im mittelalterlichen Gasthaus speisten die Gäste aus den Oberschichten am *high table* – so genannt, weil er auf einem erhöhten Podest stand –, während die Tische mit niedrigerem Status im rechten Winkel dazu standen.⁵⁹ Die hohe Stellung war noch keine bloße Metapher. Im England der Tudorzeit aßen noch die vornehmen Personen separat. Später verbot die Etikette des viktorianischen Haushaltes den Kindern und den Bediensteten, im Speisezimmer zu essen, nämlich wegen ihres natürlichen Verhaltens, und man hatte die Küche hinter einer dicken, gepolsterten Tür versteckt, die von der Dame des Hauses niemals betreten wurde.⁶⁰ Heute noch gilt eine tradierte Tischordnung etwa in den Refektorien katholischer Klöster.⁶¹ Streng geregelt waren – und sind nach wie vor bei offiziellen Banketten – auch der Platz am Tisch und die damit verbundene Abfolge des Servierens.⁶²

Der Tisch ist der Spiegel der Gesellschaft; der Platz als gemeinsamer Tisch entspricht dem Platz in der Gesellschaft. Schafft also einerseits das gemeinsame Essen als Sozialritual Gleichheit und Identität, so drückt es andererseits gesellschaftliche Hierarchien aus und ist somit ein subtiles Instrument zur Stiftung und Bewahrung von Differenzen. Der Gourmet wird folglich automatisch zu einem subversiven Agent in einer Gesellschaft, wo die Gleichheit zur Staatsideologie wird.⁶³

3.3. Reich und arm, männlich und weiblich

Das Essen oder vielmehr der Hungerstreik können auch ein politisches Manifest sein. Im Rahmen des *L'Attrape-Trippe*, des ersten Eß-Festivals in Chalons, organisierte Daniel Spoerri mit Hilfe seiner Studenten an der Kölner Fachhochschule für Kunst und Design das *Gefangnis-Essen*, bei dem den Gästen dasselbe Menü wie zur gleichen Zeit den Häftlingen von Chalons vorgesetzt wurde. Männer und Frauen mußten außerdem getrennt essen – wie im Gefängnis. “Was mich daran interessierte”, erklärte der Künstler, “ist die Simultaneität – wir haben zur gleichen Zeit das Gleiche wie die Gefangenen gegessen und haben uns mit ihnen durch diese Mahlzeit, die wir mit ihnen teilten, identifiziert.”⁶⁴ Eine andere Eßaktion Spoerris betonte das Mahl mehr als Instrument sozialer Differenzierung: Beim *Arme und Reiche-Essen* wurden die Gäste, die alle gleichviel bezahlt hatten, durch Würfeln in “Arme” und “Reiche” geschieden und mußten dann diese Rolle den ganzen Abend über spielen, um “am eigenen Leib” zu erfahren, “wie das Schicksal wirkt”.⁶⁵

Nicht nur wo, wie und in welcher Begleitung man ißt, sondern auch das, was gespeist wird, sind Mittel und Ausdruck des sozialen Status und des Reichtums. Zeitweilig wurden sogar Gerichte für Frauen und für Männer unterschieden.⁶⁶ Bereits die Antike kannte bestimmte Speisen, die weniger für ihren Geschmack denn für ihren symbolischen Wert gewählt wurden: Das Pfauenfleisch schmecke eigentlich nicht besser als das Hühnerfleisch, haben schon damals scharfe Zungen behauptet. Ein Vergleich zwischen Kochbüchern aus dem 19. Jahrhundert ergab, wie streng die Nahrungsauswahl soziale Grenzen zog und daß die *haute cuisine* “der Reichen” im ganzen Mitteleuropa viel einheitlicher war als die regionalen Küchen “der Armen”.⁶⁷

Sozialgeschichten des Essens haben auch die Relevanz unterschiedlicher Eßverhalten für die subjektive gesellschaftliche Zugehörigkeit der Konsumenten untersucht. Der vom Soziologen Thorstein Veblen eingeführte Begriff der *conspicuous consumption* bezeichnet den demonstrativen Konsum, d. h. “den repräsentativen Verzehr von gehobenen Konsumgütern durch die ‚feinen Leute‘ – und zwar mit Vorzug jener Güter, welchen die jeweils als gültig angesehenen etablierten Normen einen gerade besonders hohen Stellenwert einräumen.” Und das *understatement* besteht im “Verzehr von Konsumgütern weniger hegemonialer Klassenströmungen, obwohl die Träger dieser Haltung ökonomisch imstande wären, gehobene Konsumgüter zu verzehren”.⁶⁸ Beide Haltungen verweisen auf das Zugehörigkeitsgefühl zu höheren bzw. weniger favorisierten Sozialschichten und deuten auf das Spannungsverhältnis zwischen einer objektiven und einer

subjektiven Identität der betreffenden Personen hin, i. S. einer unvollkommenen Integration in einer Sozialgruppe. Daher ist die *conspicuous consumption* nicht mit der Repräsentativität des Essens⁶⁹, und das *understatement* nicht mit der Resteverwertung zu verwechseln, wo von keiner gespaltenen Identität die Rede sein kann. Vor allem die Resteverwertung ist explizit undemonstrativ und unheroisch; sie läßt sich nicht durch Vorurteile, sondern durch praktisch-ökonomische Gründe leiten. Ein ähnlicher Unterschied besteht zwischen den Substitutionen und den Surrogaten. Die Substitution bezeichnet den (etwa in Kochbüchern empfohlenen) Austausch eines besseren durch ein minderwertiges oder als solches geltendes Kochgut und ermöglicht, ein Essen der ‚feinen Leute‘ billig nachzuahmen. Deshalb ist die Substitution das Phänomen einer vorgetäuschten Identität. Dagegen sind die Surrogate Kochgüter, die aus wirtschaftlichen Gründen – hauptsächlich in Notzeiten – durch völlig andere Güter ersetzt werden, welche zumeist erst überhaupt zu Kochgütern gemacht werden müssen.⁷⁰

Amerkungen

- ¹ Vgl. Friedrich Nietzsche, *Die Philosophie im tragischen Zeitalter der Griechen, in: Die Geburt der Tragödie, Unzeitgemäße Betrachtungen I–IV, Nachgelassene Schriften 1870–1873*, KSA 1, hg. v. Giorgio Colli und Mazzino Montinari, München: Deutscher Taschenbuch Verlag; Berlin, New York: Walter de Gruyter, 21988, 803.
- ² Vgl. Francesca Rigotti, *Philosophie in der Küche. Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft*, München: C. H. Beck, 2002, 8–10, und Lisa M. Helke – „Recipes for Theory Making“, in: *Cooking, eating, thinking. Transformative philosophies of food*, ed. by Deane W. Curtin und Lisa M. Helke, Bloomington und Indianapolis: Indiana University Press, 1992, 251–265.
- ³ So erwähnt Merleau-Ponty kein einziges Mal den Geschmackssinn in seiner Sinnesanalyse (*La phénoménologie de la perception*, Kap. „Le sentir“, Paris: Gallimard, 1945, 240–280).
- ⁴ „Pas de philosophie sans philosophe, et pas de philosophe sans corps.“ (Michel Onfray, *La raison gourmande. Philosophie du goût*, Paris: Grasset & Fasquelle, 1995, 261; dt.: *Die genussästhetische Vernunft. Die Philosophie des guten Geschmacks*, Baden-Baden und Zürich: Elster Verlag, 1996).
- ⁵ In diesem Sinne ist die versteckte Kritik von Günther Anders an Heidegger gerechtfertigt, wenn er schreibt: „Das vage Spekulieren über unsere Endlichkeit, das noch nicht einmal von unserer Bedürftigkeit ausgeht, sondern ausschließlich von unserem Tode (der eigentümlicherweise metaphysisch salonfähig ist als unser Hunger), reicht heute nicht mehr aus.“ (*Die Antiquiertheit des Menschen*, München: C. H. Beck, 1968, 18)
- ⁶ Ausfühlich wurden solche Geschichten von Michel Onfray (in: *Le ventre des philosophes. Critique de la raison diététique*, [Paris]: Éd. Grasset & Fasquelle, 1989; dt. *Der Bauch der Philosophen. Kritik der diätetischen Vernunft*, Frankfurt a. M., New York: Campus, Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l’Homme, 21991, 11990; ders. *La raison gourmande*, a. a. O.), Francesca Rigotti (a. a. O.), Klaus Fischer (*Riethen für Goethe, Hering für Kierkegaard*, www.cadt.de/reading/philless.htm) u. a. wieder aufgenommen.
- ⁷ Vgl. Rigotti, a. a. O., 84.
- ⁸ „Hat man schon die verschiedene Eintheilung des Tages, die Folgen einer regelmäßigen Festsatzung von Arbeit, Fest und Ruhe zum Gegenstand der Forschung gemacht? Kennt man die moralischen Wirkungen der Nahrungsmittel? Gibt es eine Philosophie der Ernährung?“ (Friedrich Nietzsche, *Die frühhle Witzenshaft, in: Morgenröthe, Tüpfeln aus Messina, Die frühhle Witzenshaft*, KSA 3, hg. v. Giorgio Colli u. Mazzino Montinari, München: Deutscher Taschenbuch Verlag; Berlin, New York: Walter de Gruyter, 21988, 379).
- ⁹ Anekdoten finden sich stets auch in den klassischen „philosophischen“ Überlegungen

von Jean-Anthelme Brillat-Savarin (*Physiologie des Geschmacks oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse*, Berlin, Leipzig: Koehler & Amelang, 21991; 11983) und sind ebenso Bestandteil der futuristischen Manifeste zur Ernährungsrevolution sowie auch der entsprechenden experimentellen Bankette (F. T. Marinetti e Pilla, *La cucina futurista. Un pranzo che evolvé un suicidio*, Milano: Christian Marinotti Edizioni, 1998, u. a. Kap. „Aneddoti tipici“, 86 f.).

- ¹⁰ Siehe Onfray, 1995, a. a. O., Kap. „Politesse gourmande et scène gastronomique“, 39–80, hier vor allem 56 ff.
- ¹¹ Herbert Heckmann war es, der in bezug auf das Kochen die Anekdote der Dogmatik gegenüberstellte. Er behauptete, daß eigentlich nur wenige Feinschmecker Dogmatiker seien, i. S. daß sie einem Rezept folgen und die Vorbereitung der Speisen mit Thermometer und Uhr überwachen. Die meisten hören nämlich allein auf ihre künstlerische Intuition und kulinarische Phantasie, auf ihre Launen und Stimmungen. In dieser Hinsicht ist der Gourmet der Gegensatz schlechthin zum Philosophen: „Eine immergleiche Speise beschwört Langlebigkeit und Überdruß, selbst wenn es Köstlichkeiten wie Trüffel wären. Abwechslung verfeinert den Genuß. Die wirklichen Feinschmecker haben wenig für das Allgemeine und Grundsätzliche übrig, was wohl dazu führt, daß ihnen die strenge Philosophie nicht liegt. Sie schätzen vielmehr das Unvergleichliche eines Genusses und finden es unerträglich, ihn gleich auf einen Nenner bringen zu wollen. Sie besitzen eher ein Talent für das Anekdotische, das das Besondere zu fassen sucht.“ („Die Weisheit des Magens“, in: *Speisen. Schlemmen. Fasten*, hg. v. Uwe Schultz, Frankfurt a. M.: Insel, 1993, 414)
- ¹² Dabei handelt es sich um Johann Jacob Bruckner, *Historia critica philosophiae a mundi incunabilis ad nostrum usque extatum deducta*, Leipzig, 1742, Bd. 1 (reproduziert in Rigotti, a. a. O., 49 und kommentiert auf S. 64).
- ¹³ Zum Verstehen von Begriffen als Verdauung siehe Rigotti, a. a. O., 55. Sie erklärt die Bezeichnung der Kommentare zum Zivilrecht als „Digesten“ durch die medizinische Bedeutung, „wonach die eingenommene Nahrung verschluckt und verteilt wird, gelöst und verdaut. [...] Die Verdauung der Nahrung wie das Verdauen von Begriffen ist ein actus separandi, dissolvendi, dividendi, gefolgt von einem actus ordinandi et distribuendi.“ (ebd.).
- ¹⁴ So die Wahrheit der sinnlichen Gewißheit in der *Phänomenologie des Geistes* (Kap. „Die sinnliche Gewisheit; oder das Diese und das Meinen“, neu hg. v. Hans-Friedrich Wessels und Heinrich Clairmont, mit einer Einleitung von Wolfgang Bonsiepen, Hamburg: Meiner, 1988, 69 ff., hier 70), auch wenn sie Hegel nur mit Beispielen aus der visuellen und auditiven Erfahrung würzt.
- ¹⁵ Ein interessantes Beispiel gegenwärtigen religiösen Hedonismus ist das Denken von Rubem A. Alves, einem südamerikanischen Theologen, der unter dem Einfluß der Psychoanalyse steht und die religiöse Bedeutung der Nahrung und des Essgenusses im Neuen Testament hervorgehoben hat (*The Poet, the Warrior, the Prophet*, The Edward Cadbury Lectures, London: SCM Press & Philadelphia: Trinity Press International, 1990).
- ¹⁶ Maud Ellmann, „Geschmack an Wörtern“, in: *Geschmacksache*. Schriftenreihe Forum 6, Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland, Göttingen: Steidl, 1996, hg. v. Uta Brandes unter Mitarbeit von Claudia Neumann, 164. Dabei vergißt sie allerdings, daß Hegel die sinnliche Gewißheit gerade als die allererste Stufe in der Phänomenologie des Geistes darstellt.
- ¹⁷ Hegel, a. a. O., 69 f.
- ¹⁸ Michel Serres, *Die fünf Sinne. Eine Philosophie der Gemenge und Gemische*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp, 1993, 300. Die Konstitution eines lokalen Subjektes bzw. eines Fragmentes des Leibes durch die sinnliche Erfahrung ist nach Serres nicht nur dem Geschmackssinn, sondern allen Sinnen eigen: „Ich schmecke, also existiert ein Fragment des Körpers: Mund, Gesichtsfrost, Kopf, Maske. [...] Ich empfinde, also bilden sich Stücke. Der Empirismus bietet ein lokales cogito. Die Sinne erzeugen den Körper stückweise, auf der Grundlage ihrer jeweiligen Tätigkeit.“ (ebd., 301).
- ¹⁹ „J’existe. C’est doux, si doux, si lent. [...] Il y a de l’eau moussieuse dans ma bouche. Je l’avale, elle glisse dans ma gorge, elle me caresse – et là voilà qui renaît dans ma bouche.“

J'ai dans la bouche à perpétuité une petite mare d'eau blanchâtre – discrète – qui frôle ma langue. Et cette mare, c'est encore moi. Et la langue. Et la gorge, c'est moi." (Jean-Paul Sartre, *La Nausée*, Paris: Gallimard, 1948 (1938), 127).

- ³⁰ Diese Widersprüchlichkeit in der Auslegung des Essens und der Wirklichkeit der Welt wäre vielleicht nach Sartre nichts anderes als die Dialektik, wie folgendes Zitat beweist: "Um die Wirklichkeit als einen Widerstand erklären zu können, der durch Arbeit überwinden werden muß, muß dieser Widerstand von einer Subjektivität erlebt werden, die ihn zu überwinden sucht. Die Natur, als reine Objektivität aufgefaßt, ist das Gegenteil der Idee. Aber gerade deswegen verwandelt sie sich in Idee; sie ist die reine Idee der Objektivität. Das Wirkliche verflüchtigt sich. Denn wirklich ist, was für eine Idee der Subjektivität undurchdringlich ist; es ist dieses Stück Zucker hier, von dem ich, wie Bergson sagt, erwarte, daß es sich auflöst, oder es ist, wenn man so will, die Verpflichtung für ein Subjekt, eine derartige Erwartung zu erleben. Es ist die menschliche Absicht, es ist mein Durst, der feststellt, daß das Stück Zucker "lange braucht", bis es sich auflöst. Unabhängig vom Menschen betrachtet, löst es sich weder langsam noch schnell auf, sondern genau in der Zeit, die seiner Natur, seiner Größe und der Wassermenge entspricht, in der es sich befindet. Es ist die menschliche Subjektivität, die das Widerstreben des Wirklichen in der und durch die Absicht entdeckt, dieses Wirkliche auf die Zukunft hin zu überwinden." (Jean-Paul Sartre, *Situationen. Essays*, Hamburg: Rowohlt, 1956, 80 f.).
- ³¹ Spoerri wählte diesen Satz als Motto für sein *Gastronomisches Tagebuch* und schrieb ihn dem deutschen Gastronomen aus dem 19. Jahrhundert Carl Friedrich von Rumohr zu (Daniel Spoerri, *Itinéraire gastronomique complet, d'un mois, pour un couple, sur une île grecque*, Lucherhand, Neuwied, 1970; dt. *Gastronomisches Tagebuch*, Hamburg, 1995; zit. n. Heidi F. Vieland-Hobi, *Daniel Spoerri. Biographie und Werke*, München, London, New York: Prestel, 1998, 52). Dagegen wird üblicherweise davon ausgegangen, daß dieser Satz von Feuerbach stammt (in *Ahland und Heibsig*) (so Gerhard Neumann, "Geschmack-Theater. Mahlzeit und soziale Inszenierung", in: *Geschmackesache*, hg. v. Uta Brandes u. Mitarbeiter v. Claudia Neumann, Schriftenreihe Forum 6, Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland, Göttingen: Steidl, 1996, 39; Klaus Fischer, a. a. O.).
- ³² Daniel Spoerri, *Gastronomisches Tagebuch*, a. a. O., 258.
- ³³ In diesem Sinne legte Gisèle Harrus-Révidi das Essen als einen monotheistischen Akt in demselben Maße wie die Sexualität aus (*Die Lust am Essen. Eine psychoanalytische Studie*, München: Deutscher Taschenbuch Verlag, 1998, 17).
- ³⁴ Das Essen als Sich-Identifizieren mit dem Gegessenen und als Übernahme der Eigenschaften der verzehrten Pflanze bzw. des getöteten Tieres ist ein prägendes Kennzeichen der magischen Mentalität. Eine Identifizierung Subjekt-Objekt, auch wenn anderer Art, liegt auch dem Veganismus und dem Vegetarismus zugrunde.
- ³⁵ Vgl. die Assoziation $\Phi T \approx \Phi \Theta \approx$ (Leib-Grab) in der Pythagoreischen Schule und bei Platon (Phaidon 66 c u. a.).
- ³⁶ Siehe z. B. Susan Bordo – "Anorexia Nervosa: Psychopathology as the Crystallization of Culture", in: *Cooking, eating, thinking*, a. a. O., 28–55.
- ³⁷ So trägt oft zum Ausbruch der Anorexie der gescheiterte Versuch oder verdrängte Wunsch bei, eine gesellschaftlich als männlich definierte Rolle (z. B. einen bestimmten Beruf) anzunehmen.
- ³⁸ Sogar Onfrays reflektierter Hedonismus, der den Menschen mit seinen Sinnen zu versöhnen versucht (siehe z. B. das Schlufkapitel "Pour une philosophie élargie du corps", in: Onfray, 1995, 259–267), kann gelegentlich elegischen Tönen nicht widerstehen, wie die folgenden Ausführungen zeigen: "La question alimentaire est éthique, esthétique, métaphysique, voire ontologique: chaque être est une apparition fragile, une exception destinée à briller de tous ses feux en attendant la mort qui travaille les corps dès qu'ils sont le plus primitivement constitués, exigeant sa ration quotidienne des cadavres sous formes sublimées. Le cuisinier est l'artisan, sinon l'artiste, de cette transfiguration de la nécessité de conjurer l'entropie et il fait advenir, au milieu de toute cette tragédie sans cesse renouvelée, les plaisirs qui masquent circumstancieusement des exigences naturelles, car l'hédonisme est toujours une réponse circonstanciée à la philosophie tragique. Le besoin de faire de la vie à partir de la mort, de nourrir la

vitalité de cadavres parés et dressés installe le cuisinier dans l'épicentre tragique de l'écoulement." (a. a. O., 257f.).

- ³⁹ So Deane W. Curtin, "Food / Body / Person", in: *Cooking, eating, thinking*, a. a. O., 3–22; zu Heidegger, ebd., 13 f. Zum Begriff des Bestandes bei Heidegger siehe "Die Frage nach der Technik", in: *Vorträge und Aufsätze*, Stuttgart: Neske, 71994, 9–40, vor allem 20 f.
- ⁴⁰ Curtin, a. a. O., 15.
- ⁴¹ Ebd., 11; in demselben Sinne vgl. auch *Cooking, eating, thinking*, a. a. O., XIV, 123 f. usw.
- ⁴² Lisa M. Heldke, "Foodmaking as a Thoughtful Practice", in: *Cooking, eating, thinking*, a. a. O., 203–229, hier 220.
- ⁴³ Deane W. Curtin, "Recipes for Values", in: *Cooking, eating, thinking*, a. a. O., 123–144, hier vor allem 134 ff.
- ⁴⁴ Ebd., 135.
- ⁴⁵ Vgl. "gaumen, gäumen", in: *Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm*, Bd. 4, Leipzig, 1878, 1579 ff.
- ⁴⁶ Laura Esquivel, "En torno al fuego" und "Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina", in: *Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina*, Madrid: Ollero & Ramos, 1998, 15–26 bzw. 69–85. Die als immanent erwartete Umwälzung wird bestehen in "la recuperación de nuestros ritos, de nuestras ceremonias, en el establecimiento de una nueva relación con la tierra, con el universo, con el sagrado". Und der "Nuevo Hombre" wird das Resultat des Paars sein, ein ausgeglichenes Wesen, "un ser que dará tanto valor a la producción como a la reproducción, a la razón como a la emoción, a lo íntimo como a lo público, a lo material como a lo espiritual. [...] Un ser que valorará los pequeños actos realizados en la intimidad en su verdadera dimensión y trascendencia, porque entenderá que son actos que están modificando la sociedad de igual manera que los que se realizan públicamente." (a. a. O., 23).
- ⁴⁷ "En la cocina se concilian los cuatro elementos de la naturaleza en un platillo, más un quinto que yo añadiría y que es la carga afectiva, sensual – tal vez lo que el oriento ha llamado 'el vacío' –, que cada persona transmite a la comida en el momento de prepararla. Esta energía es la que convierte al acto de comer en un acto de amor. Donde se invierte, revierte y amalgama el rol sexual de la pareja. El hombre se convierte en el ser pasivo y la mujer en el activo. La energía de la mujer, mezclada en los olores, los sabores, las texturas, penetra en el cuerpo del hombre, calurosa, voluptuosa, haciendo uno el placer gastronómico y el sexual. Aquí no hay guerra de sexos. Están superadas. Sólo hay un gran gozo." (ebd., 82 f.).
- ⁴⁸ Harrus-Révidi, a. a. O., 185.
- ⁴⁹ Esquivel, a. a. O., 147–155.
- ⁵⁰ Paul Osterrieth, *Introduction à la psychologie de l'enfant*, Bruxelles: De Boeck; Paris: Belin, 1997.
- ⁵¹ Sigmund Freud, *Das Ich und das Es*, in: *Gesammelte Werke*, Bd. XIII, Frankfurt a. M.: Fischer, 1940, 255.
- ⁵² Harrus-Révidi, a. a. O., 19.
- ⁵³ Sigmund Freud, "Die Verneinung", in: *Das Ich und das Es. Metapsychologische Schriften*, Frankfurt a. Main, Fischer, 1992, 322; Harrus-Révidi, a. a. O., 67 ff. Siehe auch Daniel Spoerri: "Und bei der Ernährung tauchen sofort zwei Probleme auf: was darf ich essen und was darf ich nicht essen, was schadet mir und was schadet mir nicht? Und da beginnt das Gute und das Böse, wenn du so willst. Dort beginnt im allerkleinsten Keim die Unterscheidung zwischen Gut und Böse... beim Essen." (zit. n. Vieland-Hobi, a. a. O., 62).
- ⁵⁴ Der Begriff "Gastrosophie" wurde von Baron von Vaerst in *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tüfel* (2 Bde., München: Rogner & Bernhard, 1975; Leipzig: Avenarius & Mendelssohn, 1851) eingeführt.
- ⁵⁵ Friedrich W. Heubach, "Das Bonbon oder Der "süße Tod des Für-sich" (Sartre). Beispiel einer Handlungsplastik", in: *Das bedingte Leben. Theorie der psycho-logischen Gegenständlichkeit der Dinge. Ein Beitrag zur Psychologie des Alltags*, München: Fink, 21996 (1987), 163–166; Gerhard Staguhn, "Der Feinschmecker – Ein Charakterbild", in: *Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel*, hg. v. Michael Andritzky, Gießen: Anabas-Verlag, 1992, 296.

- ⁴⁶ Georg Simmel, "Soziologie der Mahlzeit", in: *Soziologische Ästhetik*, hg. u. eingel. v. Klaus Lichtblau, Bodenheim: Philo, 1998, 183–190, hier 183.
- ⁴⁷ Ebd.
- ⁴⁸ Das seit 1996 laufende Projekt des österreichischen Initiators funktioniert nach dem Schneeball-Prinzip: "Eine Person lädt zum Frühstück im öffentlichen Raum ein. Als Gegenleistung verpflichten sich die Geladenen, am folgenden Tag (oder an einem der nächst möglichen), jeweils selbst ein weiteres öffentliches Frühstück abzuhalten, dessen Gäste wiederum ehebaldigst frühstücken und so fort." Nehmen am ersten Frühstück fünf Personen teil und wird die Idee konsequent verwirklicht, "so frühstückt am 10. Tag bereits eine Schar von 1,6 Millionen Menschen." (Silke Rupprechtsberger – "Frühstücks-Künstler. Eine Anstiftung zu Kreativität im öffentlichen Raum", in: *Die Furbe*, Nr. 22, 30. Mai 2002, 17; siehe auch <http://www.permanentbreakfast.org>)
- ⁴⁹ "Die Feinschmeckerei ist eines der stärksten gesellschaftlichen Bande; sie breitet täglich ihren geselligen Geist aus, der die verschiedenen Stände vereinigt, sie mit einander verschmilzt, die Unterhaltung belebt und die Ecken der gebräuchlichen Ungleichheiten abschleift", verkündete auch Brillat-Savarin die Utopie der kulinarisch-gesellschaftlichen Harmonielehre (a. a. O., 171).
- ⁵⁰ Bei einer der von Derschmidt und seinen Freunden initiierten Eß-Aktionen "Permanent Breakfast" trat ein Drogensüchtiger mit "einer etwas verwirrten älteren Dame" ins Gespräch. Und auch Ingeborg Bachmann träumte von der Möglichkeit einer natürlichen Verständigung zwischen Weißen, Arabern und Schwarzen durch ein gemeinsames Mahl auf afrikanischem Boden. "Wir haben aus einem Teller gegessen. [...] Vier schwarze Hände und eine weiße Hand sind abwechselnd im Teller, dann plötzlich alle Hände gleichzeitig, sie stehen einen Augenblick alle darin still, damit keine dem anderen in den Weg kommt, höfliche Hände alle, man müßte das Bild versteinern lassen in diesem Augenblick, in dem alles vollkommen ist, die Hände im Essen, die Finger mit der Prise Essen, es ist der bewußteste Augenblick, der natürlichste." (Ingeborg Bachmann, *Der Fall Françoise*, Suhrkamp: Frankfurt a. M., 1983, 156).
- ⁵¹ Simmel, a. a. O., 184.
- ⁵² Es wird erzählt, daß Talleyrand seinen Erfolg bei Wiener Kongreß (1814/15) zum Teil seinem Koch, dem berühmten Antonin Carême, zu verdanken hatte (Heckmann, a. a. O., 409). Dagegen beging Roland Mesnier, "artistic pastry chef" im White House, einen schweren diplomatischen Fehler, als er vor ein paar Jahren "a Mexican boy in a sombrero, dozing off against his mud hut" als Nachspeise anlässlich des Besuchs des Präsidenten von Mexiko kreierte – unglücklicherweise "not quite the image that President Carlos Salinas had in mind when he came to Washington to promote his nation's drive for business and industry." (Martha Brant – "Making Dinner", in: *Newsweek*, 17. 09. 2001, 73).
- ⁵³ So hat Grimod de La Reynière nach 1780 mehrere gastronomische Vereine gegründet (wie *L'illustre et vorace société des mercredi* und *La société universelle des gobe-mouche*), die literarisch-philosophische gastronomische „dèjeuners“ organisierten, die ihnen von Restaurants servierten Gerichte bewertet und diese in eigenen kulinarischen Zeitschriften und Almanachen kommentierten (Onfray, 1995, a. a. O., 52 ff.; Jean-François Revel – *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, [Paris]: Éd. Jean-Jacques Pauvert, 1979, 280 ff.). Ähnlich war die von Auguste Escoffier 1912 initiierte Reihe der *Dîners d'Épouse* angelegt, in deren Rahmen dasselbe Menü gleichzeitig in verschiedenen europäischen Städten Europas serviert wurde (Timothy Shaw, *Die Welt des Auguste Escoffier*, München: Wilhelm Heyne, 1994, 56).
- ⁵⁴ Onfray, 1995, a. a. O., 80.
- ⁵⁵ Siehe das *Manuel des amphitryons* von Grimod de la Reynière mit seiner "rhétorique des bonheurs partagés" (zusammengefaßt von Onfray, a. a. O., 77).
- ⁵⁶ Ebd., 74.
- ⁵⁷ Die ehemalige Gastwirtstafel oder *table d'hôte* wurde später, um 1900, von Escoffier als Menü mit festem Preis bezeichnet und war ein jeden Tag um eine bestimmte Uhrzeit annonciertes Abendessen. Zur selben Zeit wurde auch der frühere lange Tisch im Hauptraum des Gasthauses, an dem alle Gäste gemeinsam mit dem Gastwirt und seiner Frau aßen, allmählich durch Einzelstische ersetzt.

- ⁵⁸ Siehe Simmel zu den Verboten der Tischgemeinschaft, wie etwa mit dem Mörder eines Gildebruders (Cambridge, 11. Jahrhundert), mit Juden (Wiener Konzil, 13. Jahrhundert) oder mit den Mitgliedern niederer Kasten (Indien) gemeinsam zu speisen (a. a. O., 184).
- ⁵⁹ Valerie Mars, "Die angelsächsische Einstellung zu Küche und Speisezimmer", in: *Die Küche. Zur Geschichte eines architektonischen, sozialen und imaginativen Raums*, hg. v. Elfie Miklaurt, Herbert Lachmayer, Reinhard Eisendle, Wien, Köln, Weimar: Böhlau, 1999, 147.
- ⁶⁰ Ebd.
- ⁶¹ In der *Regula Benedicti* finden sich zum Beispiel einige Kapitel zum Ablauf des gemeinsamen Mahls. Hervorzuheben ist, daß während des Essens vorgelesen wird und allgemeines Schweigen zu herrschen hat, wobei man einander bedient. Geregelt sind der Tisch- und Küchendienst der Brüder, das Maß der Speisen und Getränke, die Zeiten für das Essen (und Maßnahmen gegen jene, die zu spät kommen) sowie der Tisch des Abtes, an dem die Gäste und Pilger sitzen. (*Die Benediktinerrg.*, lateinisch-deutsch, hg. v. Basilius Steidle, Beuron: Beuroner Kunstverlag, 1980, cc. 35, 38–41, 43, 56).
- ⁶² "Wenn aus einer gemeinsamen Platte gegessen wird, dann muß man sich hüten, mit der Hand hinzulangen, bevor die sozial am höchsten Stehenden zugehört haben", schrieb 1672 Antoine de Courtin in *Nouveau traité de Civilité* (übers. v. Norbert Elias in: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Bd. 1. Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp, 1997, 213). Und zu den konkreten Wirkungen des Platzes am gemeinsamen Tisch genügt es, die folgende Anekdote von der kulinarischen Etikette am kaiserlichen und königlichen Hof wiederzugeben: "Zeremoniell war vorgesehen, daß jede Person auf der Tafel ihr Besteck wegzulegen hatte, sobald Franz Joseph I. mit dem Verzehr des jeweiligen Ganges abgeschlossen hatte. Da diesem nachgesagt wurde, ein recht hastiger Esser zu sein, zählte es zu den üblichen Erfahrungen, daß der Gang bereits abgeschlossen zu werden hatte, als er den äußeren Enden der Tafel eben erst angelegt war." (Rolf Schwendter, "Der strukturelle Übergang von der feudalen zur bürgerlichen Küche", in: *Die Küche*, a. a. O., 213).
- ⁶³ Zu den grundsätzlichen Schwierigkeiten der Demokratisierung des Geschmacks im kommunistischen China siehe den Roman *Der Gourmet. Leben und Leidenschaft eines chinesischen Feinschmeckers* von Lu Wenfu (übers. u. m. e. Nachwort v. Ulrich Kautz, Zürich: Diogenes, 1993). Es gibt zwei antagonistischen Protagonisten: der Gourmet, der seinen Ernährungsgewohnheiten auch in der sozialistischen Gesellschaft treu bleibt und damit den Ausbeuter des alten Regimes darstellt, und der im Dienste der neuen gesellschaftlichen Ordnung engagierte Mann, der die Führung eines ehemaligen Luxuslokals übernimmt und die Kulturrevolution auf den Bereich des Geschmacks zu transponieren versucht.
- ⁶⁴ Daniel Spoerri, zit. n. Violand-Hobi, a. a. O., 82.
- ⁶⁵ Ebd.
- ⁶⁶ Wie etwa das rote Fleisch für Männer und das weiße für Frauen im viktorianischen Großbritannien (Valerie Mars, a. a. O., 146).
- ⁶⁷ Rolf Schwendter, *Arme essen, Reiche speisen. Neuere Sozialgeschichte der zentral-europäischen Gastronomie*, Wien: Promedia, 1995. So unterscheidet der Autor zwei mitteleuropäische Hauptregionalküchen: die Getreide- und die Kartoffelgebiete.
- ⁶⁸ Ausführlicher zur conspicuous [bei Schwendter conspicuous] consumption, Resteverwertung und understatement siehe Schwendter, ebd., 117–120.
- ⁶⁹ Die Repräsentativität des Mahls für das soziale Prestige des Gastgebers hat im Laufe der Zeit unterschiedliche Formen angenommen: exotische und extravagantere Inszenierungen von Gerichten in der römischen Antike (siehe die berühmten Szenen zum Bankett des Neureichen Trimalchyon im Roman *Satyricon* von Petronius), Vergoldungen, Tragantsäulen und Schaustücke im feudalen Essen, Champagner, Lachs, Trüffeln und die Primeurs (die ersten Früchte des Jahres) in der großbürgerlichen Küche.
- ⁷⁰ So ist etwa das Putenfleisch ein Substitut für das teurere Kaninchenfleisch, die Zichorie, die Margarine und die Pseudobrote sind vielmehr Surrogate für die entsprechenden Lebensmittel.