
Essen als ob nicht

Gastrosophische Modelle

Herausgegeben von

Daniele Dell'Agli

edition suhrkamp

SV

edition suhrkamp 2518

Essen – als ob nicht: als ob es nicht darauf ankäme; als ob es egal wäre, was, wann und wie; nebenbei essen, zwischendurch, weil's unbedingt sein muß, ohne Sinn und Verstand; ohne zu spüren, was man sich antut; was man den Tieren, den Wäldern, den Wiesen und Flüssen antut. Essen, als ob es das Gewöhnlichste und Niedrigste wäre, wofür das Billigste vom Discounter, aus der Kantine, vom Imbißstand gut genug ist; essen, als ob von der wichtigsten Regenerationsquelle für Leib und Seele nicht alles andere – was wir tun und lassen, wie wir uns fühlen und mitteilen, wen wir mögen oder ablehnen – abhinge.

Daniele Dell'Agli, geboren 1954 in Rom, lebt als Autor und Publizist in Kassel.

Essen als ob nicht

Gastrosophische Modelle

Herausgegeben von
Daniele Dell'Agli

Suhrkamp

edition suhrkamp 2518

Erste Auflage 2009

© Suhrkamp Verlag Frankfurt am Main 2009

Originalausgabe

Alle Rechte vorbehalten,

insbesondere das der Übersetzung, des
öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert
oder unter Verwendung elektronischer Systeme
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Satz: Hümmer GmbH, Waldbüttelbrunn

Druck: Druckhaus Nomos, Sinzheim

Umschlag gestaltet nach einem Konzept
von Willy Fleckhaus: Rolf Staudt

Printed in Germany

ISBN 978-3-518-12518-2

I 2 3 4 5 6 – 14 13 12 11 10 09

Inhalt

Daniele Dell’Agli: <i>Essen als ob nicht – ein Syndrom à la carte</i>	7
Harald Lemke: <i>Genealogie des gastrosophischen Hedonismus</i>	17
Jürgen Dollase: <i>Wenn der Kopf zum Magen kommt. Theoriebildung in der Kochkunst</i>	67
Daniele Dell’Agli: <i>Alles Käse? Eh Wurscht! Zur gastrosophischen Idiomatik des Deutschen</i>	101
Martin Reuter: <i>Eingeklemmt zwischen Auster und Currywurst. Letzter Versuch über das deutsche Essen</i>	153
Claus-Dieter Rath: <i>Der besorgte Esser. Zur Psychoanalyse der Eßkultur</i> . . .	201
Octavio Paz: <i>Erotik und Gastrosophie</i>	263
Über die Autoren	276

Daniele Dell’Agli

Essen als ob nicht – ein Syndrom à la carte

»Alle Vorurteile kommen aus den Eingeweiden.«
Nietzsche

Essen – als ob nicht: als ob es nicht darauf ankäme; als ob es egal wäre, was, wann und wie; nebenbei essen, zwischendurch, weil’s unbedingt sein muß, ohne Sinn und Verstand; ohne zu spüren, was man sich antut; was man den Tieren, den Wäldern, den Wiesen und Flüssen antut. Essen, als ob es das Gewöhnlichste und Niedrigste wäre, wofür das Billigste vom Discounter, aus der Kantine, vom Imbißstand gut genug ist; essen, als ob von der wichtigsten Regenerationsquelle für Leib und Seele nicht alles andere – was wir tun und lassen, wie wir uns fühlen und mitteilen, wen wir mögen oder ablehnen – abhinge.

Die berüchtigte paulinische Formel für den Aufschub sinnlich-diesseitiger Erfüllungen (der wiederholte Appell zu sein, »als ob nicht« aus 1. Kor 7, 29-31) scheint sich auch ohne den Horizont spiritueller Belohnungen wie keine andere dafür zu eignen, die absurden Verzichtleistungen zeitgenössischer Konsumenten polemisch zu fokussieren. Ihre Aufklärungsresistenz gegenüber allen Versuchen, sie zum guten, geschmacksbewußten, genußvollen Essen zu bekehren, zeugt von einer über viele Generationen habitualisierten Leibesverachtung, die *in gastribus* jedoch niemals jenen Leidensdruck aufzubauen vermochte, der (wie etwa bei der Sexualität) Voraussetzung für die nachhaltige öffentliche Auseinandersetzung mit den Traditionen einer repressiven Kultur ist.

Tamen tempus fugit: Daß am Ernährungsverhalten nichts mehr selbstverständlich ist und künftig bleiben wird, dafür sorgt das verhängnisvolle Zusammenspiel gleich mehrerer Größen-

denzen unserer Zeit: Zum einen verbrauchen die Menschen dank ständig optimierter Komfort- und Entlastungstechnologien immer weniger Kalorien, was zumindest in Mittel- und Nordeuropa, also Regionen, die auch klimatisch vieles von ihren früheren Härten einzubüßen beginnen, traditionelle Ernährungsgewohnheiten und hochkalorische Speisepläne schon physiologisch obsolet macht. Mediterrane oder asiatische Diäten sind längst keine Modetrends mehr, sondern obligatorisch für jeden, der nicht verfetten will. Gleichzeitig erhöhen Umweltbelastungen und soziale Unsicherheiten die Risiken von Autoimmunerkrankungen und damit die Anforderungen an eine bewußte Diät zur Prävention oder therapeutischen Begleitung. Auf der anderen Seite reduziert die weitgehende Entritualisierung von Umgangsformen und Tischsitten die naturwüchsigen Gelegenheiten zur Geschmacksbildung im familiären Kreis. Im Widerspruch hierzu verstärkt sich jedoch – aller Verfemungen der Spaßkultur zum Trotz – der Trend, die Ansprüche des in Deutschland neu entdeckten Hedonismus auch auf die Gastronomie auszudehnen und im Essen endlich eine potentiell unerschöpfliche Ressource von Genußerfahrungen zu entdecken. Im Geschmacksinn finden die ergonomisch freigesetzten, sexuell irritierten und medizinisch dauerbesorgten Körpersubjekte die einzig verlässliche Quelle täglicher Freude und Selbstoptimierung.

Publizistisch und televisuell reagiert auf diese Gemengelage eine noch nie da gewesene Flut von Kochbüchern, Ratgebern, Restaurantführern, Fachzeitschriften, Volkshochschulkursen und TV-Kochshows. Eine beispiellose Aufklärungskampagne geht seit Jahren durch die deutschen Medien. Keine Zeitung und kein Fernsehkanal, kaum noch eine Zeitschrift, die nicht tagtäglich ihre Adressaten mit Informationen, Berichten und Empfehlungen rund ums Essen versorgen. Und dennoch scheint die Ernährung im psychischen und ökonomischen Haushalt der Deutschen immer noch eine vergleichsweise marginale Rolle zu spielen, häufen sich die Lebensmittelskandale, straft die Geiz-

ist-geil-Mentalität die behauptete neue Genußfreudigkeit lügen.

Offenbar kompensiert eine ganze Gesellschaft ihre alltagspraktischen Defizite (beileibe nicht nur beim Essen) durch hypertrophe massenmediale Inszenierungen ihrer gelungenen Gegenbilder: virtuos und kennerhaft hantierende Starköche, eindringlich mahnende Mediziner, schlanke, elegant gekleidete Schauspieler. Doch Spiegelneuronen hin, Nachahmungseffekte her, so richtig will niemand sein Gemüse gratinieren, mit dem Rauchen aufhören, Trennkost betreiben oder die schlampigen Windjacken durch figurbetonte Jacketts ersetzen. Der Verdacht liegt nahe, daß man televisuell – »per Fernkurs« hieß das früher – vielleicht noch Boolesche Algebra pauken kann, aber weder einen Risotto dämpfen noch einen Milchbraten garen lernt. Und zwar wegen der Abwesenheit der entscheidenden Akteure Geruch, Geschmack und Getast sowie der konkreten Handlungsvollzüge und der Interaktion mit seinesgleichen an Herd und Tafel. Die These von der »Fernsehgemeinschaft« muß darum cum grano salis gereicht werden: moralische »Erregungsgemeinschaft« angesichts Tsunami und Terrorismus *ja*; ästhetische (organoleptische) Lerngemeinschaft bei »Service-Zeiten« *nein*.

Dabei reflektieren Kochshows einen Stand materieller Sorglosigkeit, der jenseits aller gebotenen Aufklärung über Produktqualitäten und Zubereitungsmodi zum spielerischen, verschwenderischen Verhalten im Umgang mit der basalen Kulturtechnik schlechthin einlädt; insofern ist die Botschaft der Fernsehköche an ihre deutschen Endverbraucher ernst zu nehmen, Kochen und Essen nicht länger als lästige Pflicht, sondern als handwerkliche Herausforderung und Quelle täglich erneuerbaren Genusses zu begreifen. Die Trivialität von Thema und Schauplatz sollte nicht davon ablenken, daß es bei der Gestaltung einer gastronomischen Kultur – die als *Alltagskultur* in Deutschland noch aussteht – um nichts Geringeres als um die Vergeistigung

elementarer und traditionell für »niedrig« erachteter körperlicher Bedürfnisse geht; um die – im Vergleich etwa zur Kultivierung der Sexualität – relativ unproblematische Aufgabe einer Versöhnung mit der Sinnlichkeit, die eo ipso die zeitgemäße Antwort einer profanen Gesellschaft auf die ewiggestrige Dämonisierung von Materialismus und Hedonismus darstellt.

Werfen wir einen kurzen Blick zurück: Essen und Trinken sind zunächst Vitalfunktionen, die weder (wie Atmung oder Herzschlag) durch vegetative Automatismen geregelt werden, noch unserer Willensfreiheit optional anheim gestellt sind. Wir *müssen* essen und trinken, und wir müssen uns selbst darum kümmern, für unsere Reproduktion Sorge tragen. Dieser Zwang beinhaltet durch die Kontinuität und Frequenz – drei- bis zehnmal täglich von der Wiege bis zur Bahre – zum einen die Routinisierung dieses Tuns bis zur schieren Unauffälligkeit; andererseits wird diese Heteronomie, sobald man sie bewußt reflektiert, wie letztlich alle biologischen (und mittelbar auch kulturellen) Konditionierungen als Unfreiheit und damit als Kränkung unseres primären Narzißmus erfahren. Hieraus resultiert eine Aversion, die es schwer macht, sich mehr als unbedingt nötig damit zu befassen, bzw. leicht, diese Tätigkeit geringzuschätzen. Anthropologisch drückte sich dies in der Entwertung der Nahsinne – Geruch, Geschmack und Getast – zu niederen, weil animalischen Organen, die uns tendenziell der wahrgenommenen Objektwelt ausliefern. Solche für Philosophie und Theologie gleichermaßen einschlägigen Denkmodelle reichen von Platon über Augustinus und Kant bis zu den Phänomenologien des 20. Jahrhunderts, die sich dann gar nicht mehr auf die diätmoralischen Verunglimpfungen der Tradition einlassen, sondern den Gegenstandsbereich des Essens und Trinkens ganz ausblenden (Husserl, Heidegger, sogar Merleau-Ponty; Sartre beschränkt sich auf flüchtige literarische Anspielungen).

So erklärt sich, daß die für die Reproduktion der Gattung ebenso wie für das individuelle Wohlbefinden wichtigste, fre-

quenteste und kontinuierlichste menschliche Tätigkeit die buchstäblich bedeutungsloseste geblieben ist. Das gilt für die wissenschaftliche Erschließung des Phänomens, die trotz oder wegen der unvergleichlichen Komplexität ihrer Implikationen noch in den Anfängen steckt, obwohl es außer der Astrophysik kaum eine Disziplin geben dürfte, die nicht von gastrosophischen Diskursen in Anspruch genommen werden könnte. Das gilt aber genauso gut für die psychosoziale Bedeutsamkeit (und die daraus resultierenden ökonomischen Prioritäten) des Essens und Trinkens, das zumindest in Deutschland weit hinter Häusle-bauen, Autofahren, Arbeit, Sexualität, Sport, Fernsehen, Internet, Reisen usw. rangiert. Eine große Mehrheit der Menschen hierzulande scheint auf ihre Durst-, Appetit- oder Hungerreize ungefähr so zu reagieren wie Leute, die Sex machen, um sich eines Juckreizes zu entledigen – jedenfalls gemessen am Potential einer Praxis, die aufgrund ihrer Frequenz und Kontinuität, des enorm variablen Repertoires, der beteiligten Sinne, der sozialen Interaktionen und nicht zuletzt ihrer stimmungsmodulierenden Wirkungen noch unendlich steigerungsfähig ist. Zeit also, den Spieß umdrehen, der traditionell den gastrosophischen Hedonismus als animalische Befriedigung niederer Bedürfnisse diffamiert und umgekehrt ein tugendhaft lustfeindliches, minimalkulinarisches Dasein als Inbegriff der Kultiviertheit preist. Es verhält sich genau umgekehrt.

Natürlich ändert sich, auch und gerade im Zeichen der Globalisierung einiges; doch nicht immer werden die lebenspraktischen Veränderungen an der materialen Front auch von einem Wandel der Einstellungen begleitet. Keine Frage: Die deutsche Küche internationalisiert sich immer weiter, das Angebot in Lebensmittelgeschäften, Supermärkten und Restaurants hat sich multikulturell vervielfältigt. Bislang heißt das jedoch nur, daß immer mehr Leute glauben, zu Weihnachten frische Erdbeeren aus Südafrika aufzutischen zu müssen. Volkshochschulen bieten inzwischen Einführungen in jede noch so exotische Kuli-

narik. Das bedeutet, daß die glücklichen Absolventen künftig einmal im Monat vier Stunden in der Küche stehen werden, um ein japanisches Menü zuzubereiten, mehr nicht. Auf die *Verpflegungsgewohnheiten* hat das keinen Einfluß. Eher schon die wachsenden Zwänge, sich bewußt zu ernähren: medizinische Indikationen bei Rheuma oder Diabetes, Übergewicht oder Kreislaufproblemen; selbstverordnete Diäten für die Laufstege der Medienwelt oder für den Leistungssport; ideologisch (esoterisch, vegetarisch) motivierte Orthorexie; nicht zu vergessen jene, die bei knappen Finanzen zuerst am Essen sparen und sich jeden Einkauf dreimal überlegen. Sie alle verkörpern in hochprozentiger Dosierung jene allgemeine deutsche Kulturpathologie, die am Ende einer langen, offiziell mit Kant beginnenden Geschichte der Entkopplung von Geschmack, Genuß und sinnlicher Erfahrung die neue Aufmerksamkeit fürs Essen nur negativ zu begründen vermag: als moralisch korrekte oder medizinpolitische Sorge um die richtige Ernährung und die »Lebensmittelsicherheit«.¹ Insbesondere die periodisch und mit beachtlichem Verordnungsseifer erneuerte Hysterie um eine hygienische »Qualitätssicherung« kompensiert, kaschiert und perpetuiert zugleich das Fehlen einer mimetischen Qualitätskontrolle durch geschmacksbewußte Endverbraucher nach linksrheinischem oder südeuropäischem Vorbild.

Die je nachdem protestantisch oder (im angelsächsischen Raum) puritanisch verschuldete Unmündigkeit in Fragen des leiblichen Wohls hat sich nun in den letzten anderthalb Jahrzehnten zu einer regelrechten Geschmacksverwirrung, wenn nicht gar zur vollständigen Orientierungslosigkeit gesteigert, seitdem der kulturalistische Zeitgeist jedes Werturteil zur beliebigen Ansichtssache, zur Frage von Vorlieben und Abneigungen der Konsumenten depotenziert hat. Wenn eine Speise schon

1 Vgl. hierzu in seltener Einmütigkeit Dollase 2006 (S. 122 f.) und Ulrich Fichtner 2004 (S. 215 f.). Ferner zur Alibifunktion ökoethisch korrekter Fleischverweigerung Hoffmann-Axthelm 2006.

deshalb »gut« ist, weil sich jemand findet, dem sie schmeckt; wenn es politisch inkorrekt ist, diesen Käse als Plastik, jenen Wein als Fusel zu denunzieren, gar eine nationale Tradition der anderen vorzuziehen, dann ist jede weitere Diskussion über Geschmackserziehung, selbst die Empörung übers Gammelfleisch, das bekanntlich vielen schon deshalb schmeckt, weil es billig ist, sinnlos. Insofern ist eine kritische Gastrosophie gut beraten, sich vom herrschenden Geschmacksrelativismus zu lösen und ihren obersten Grundsatz ernst zu nehmen: *de gustibus est disputandum et viceversa*, je nachdem ob vom Geschmack eines Lebensmittels oder vom Geschmacksvermögen eines Individuums, ob von Produktqualitäten oder von Werturteilen die Rede ist. Man kann und man muß über Geschmack streiten, denn die Prüfung von Geschmacksnoten steht nicht im Belieben individueller Meinungen. Man kann und sollte nicht über Qualitäten streiten, wenn Streit bedeutet, den Wert von allem und jedem im Namen einer sich für inkompatibel erklärenden individuellen Empfindlichkeit und einer nur scheinbar gleichberechtigten, in Wahrheit gleichgeschalteten Differenz zu relativieren.

In diesem Sinne untersuchen die Autoren des vorliegenden Bandes die diskursiven und materiellen Hintergründe der kurz skizzierten widersprüchlichen Konjunktur; entsprechend heterogen fallen ihre philosophischen und kulturhistorischen, mentalitätskritischen und alltagsethnologischen Analysen aus, die ebenso viele Ansätze zu einem anderen Verständnis dieses gerade wegen seiner trivialen Evidenz in seiner Vielschichtigkeit immer noch unterschätzten Phänomens bieten. Eklatant offenbart sich diese Unterschätzung darin, daß es zweihundert Jahre nach Brillat-Savarins *Physiologie des Geschmacks*, die als Initialzündung gastrosophischen Denkens gelten darf, immer noch keine sei es akademisch etablierte, sei es wissenschaftlich anerkannte Disziplin namens Gastrosophie gibt. Die Beiträge dieses Bandes verstehen sich insofern auch als Modelle einer inter-

disziplinären Forschung, die ihrer institutionellen Akkreditierung um so dringlicher bedarf, als ihre Befunde belegen, daß die Diskurshoheit über diesen Themenkreis weder Ernährungswissenschaftlern noch Ökotrophologen überlassen werden darf.² Und sie erinnern daran, daß die Ausbildung einer »kulinarischen Intelligenz« (Dollase) ihrerseits von übergreifenden kulturellen Traditionen, von sprachlichen und sozialen Verhaltensmustern sowie von der Eigendynamik ökonomischer Interessen und massenmedialer Inszenierungen je nachdem begünstigt oder verhindert wird.

– Essen, als ob es nicht die wichtigste Regenerationsquelle für Leib und Seele wäre: *Harald Lemke* rekonstruiert den philosophisch lange verfeimten hedonistischen Diskurs, dessen Geschichte einer Verbindung von Ethik und Ästhetik bei Epikur ihren Anfang nimmt und über viele, zum Teil wenig bekannte Zwischenstationen in der Renaissance und der Aufklärung bis zu Josef Beuys' gastrosophischer Lebenskunst führt.

– Essen wie sonst nie, wenn die Zubereitung von Speisen eine Kunst und Geschmack ein Vermögen ist, das methodisch geschult vorgeht: *Jürgen Dollase* erläutert anhand seiner »Stufentheorie des Kochens« verbindliche Kriterien für eine differenzierte Analyse und Bewertung kulinarischer Werke – Kriterien, die die ganze Komplexität ambitionierter Kochkunst transparent machen.

– Essen, als ob es nichts mit der Sprache zu tun hat, die man ständig im Mund führt. *Daniele Dell'Agli*s Analyse der beachtlichen Fülle despektierlicher Lebensmittelmetaphern in deutschen Redewendungen belegt, daß Angehörige dieser Sprachgemeinschaft schon deshalb nicht anders können, als sich schlecht zu ernähren, weil sie unbewußt permanent das Essen schlecht reden.

– Essen, ohne zu schmecken, was woher womit, weil alles

2 Hierzu hat Harald Lemke das Nötige gesagt (Lemke 2005).

lokal, regional oder national Typische längst infiltriert ist durch globale Produkt-, Rezept- und Geschmacksmigrationen. *Martin Reuter* liefert eine kritisch-empirische Bestandsaufnahme der Auflösungserscheinungen »typisch deutscher Eßgewohnheiten – »Solidarität mit deutscher Küche im Augenblick ihres Sturzes?« lautete ein verworfener Titel – und versucht mit geballter Empirie den mentalitätskritischen Generalverdacht *Dell’Aglis* zu widerlegen, es gäbe eine typisch deutsche Haltung zum Essen.

– Essen, als ob nicht jeder Akt der Einverleibung fremder Stoffe symbolisch kodiert und die Nahrungsaufnahme von Geburt an in ein Gefüge aus Wünschen und Bedürfnissen, Ängsten und Sorgen, Erwartungen und Enttäuschungen verstrickt wäre. *Claus-Dieter Rath* legt dar, warum aus psychoanalytischer Sicht nichts weniger natürlich oder selbstverständlich als Essen und Trinken ist.

Zum Abschluß ein Rückblick auf die Zukunft der Gastroso-
phie: Essen, als ob es nichts Lustvolleres gäbe – außer Sex. *Octavio Paz*’ lange nicht mehr zugänglicher Text führt mit exemplarischer Verve anhand des Vergleichs nordamerikanischer und mexikanischer Lebensart vor, wie Erotik und Gastronomie als zwei Pole sinnlicher Erfahrung Grundlagen sehr unterschiedlicher Alltagskulturen bilden. Projiziert man die Einsichten dieses Essays auf mitteleuropäische Verhältnisse des neuen Jahrhunderts und insbesondere auf das sich wandelnde Sexualverhalten, läßt sich die These vom kompensatorischen Bedeutungsgewinn des Essens nicht von der Hand weisen. In der deregulierten Singlegesellschaft muß der wachsende sexuelle und existentielle Frust ebenso kompensiert werden wie berufliche Enttäuschungen und soziale Ausgrenzungen. Essen und Trinken sind die nachhaltigsten, weil kontinuierlich verfügbaren Ressourcen möglicher Kompensationen. Dies um so mehr, als der alte ödipale Charakter zunehmend durch einen narzißtischen, primär autoerotischen abgelöst wird. Die verlässlichsten Quellen der

Selbstbefriedigung, die einzigen, nach denen wir unser Leben lang fast automatisch von morgens bis abends, drei bis zehnmal am Tag greifen, sind – Essen und Trinken.

Literatur

Dollase, Jürgen (2006), *Kulinarische Intelligenz*, Wiesbaden.

Fichtner, Ulrich (2004), *Tellergericht*, München.

Hoffmann-Axthelm, Dieter (2006), »Das verlorene Maß«, in: *Ästhetik und Kommunikation* 133, S. 9-14.

Lemke, Harald (2005), »Phänomenologie des Geschmackssinns«, in: *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*, herausgegeben von Dietrich von Engelhardt und Rainer Wild, Frankfurt am Main, S. 144-164.

Harald Lemke

Genealogie des gastrosophischen Hedonismus

Anfang und Wurzel alles Guten ist die Freude des Magens

Von keinem anderen Philosophen ist der gastrosophische Gedanke einer Weisheit des guten Essens ausdrücklicher formuliert worden als von Epikur. Die Epikureische Glückslehre besagt: »Anfang und Wurzel alles Guten ist die Freude des Magens; selbst Weisheit und alles, was noch über sie hinausgeht, steht in Beziehung zu ihr.«¹ Mit der Würdigung der Weisheit, *sophia*, des Magens, *gastro*, erhebt Epikur das Gastrosophische zum höchsten Gut einer lustvollen Vernunft. Mit dieser ungewöhnlichen Vernunftidee vertieft er das gastrosophische Denken von Sokrates und stellt dessen Ansätze zu einer Ethik des guten Essens in das Zentrum seines »Hedonismus«.² Tatsächlich bezeichnet der griechische Terminus *hedone* (lat. *voluptas*) dem ursprünglichen Wortsinn nach speziell die Gaumenfreude bzw. die Wonne der Sättigung und Fülle oder die Lust am Wohlgeschmack einer Speise.³ Baudy erinnert an den gastrosophischen Ursprung der Hedone:

»Der mit Nahrung gefüllte bzw. sich füllende Magen – die wohl alltäglichste Art, Lust zu gewinnen – erscheint als Urbild von Lust überhaupt, ja eines im Sinne der Erfüllung sich vollendenden Lebens. Umso verwunderlicher ist es, daß die einschlägigen Untersuchungen zur antiken Lustethik dem Nahrungsbegriff eine allenfalls beiläufige Aufmerksamkeit zollen.«⁴

1 Epikur, *Philosophie der Freude*, Nr. 5.

2 Vgl. Lemke 2007.

3 Vgl. Gigon/Zimmermann 1974, S. 188.

4 Baudy 1981, S. 8.

Daher ist für eine Genealogie des gastrosophischen Denkens an diesem systematischen Zusammenhang von Lust und Essen bemerkenswert, daß Epikur den Grundgedanken seines Hedonismus, das sittlich höchste Gute liege in der Verwirklichung eines lustvollen Wohllebens, wesentlich über die Wohllust des Essens, über das gastrosophische Gute einer wohligen Fülle als erfülltes Gutes, bestimmt. Mit dem philosophischen Hedonismus der kulinarischen Lebensfreude artikuliert Epikur innerhalb der abendländischen Kulturgeschichte eine ebenso singuläre wie wirkungsmächtige Position. Während seine Philosophie das kulinarische Lustleben als ethisch gutes Leben lehrt, vertreten Platon und Aristoteles zur gleichen Zeit die genau entgegengesetzte Weltanschauung: die Moral einer kulinarischen Lustverachtung (und das ethisch gute Leben des Geistes, der »geistigen Erfüllung«). Das heißt, die für die Geschichte der abendländischen Philosophie folgenreiche Differenz zwischen Epikurs Hedonismus und dem platonisch-aristotelischen Rationalismus betrifft ihr diametral entgegengesetztes Verständnis speziell in der Frage nach dem Stellenwert des Essens im menschlichen Leben. So wird gerade am Leitfaden einer Philosophie des Essens die ebenso schlichte wie skandalöse Idee der Epikureischen Lustlehre greifbar: Entgegen der Meinung der wirkungsmächtigeren Moraltheorie von Platon und Aristoteles und ihrer bis in die Gegenwart hinein unhinterfragten Diätmoral behauptet Epikurs gastrosophisches Vernunftideal, ethisch gut zu leben heiße (und erfordere), lustvoll zu leben, und die sittlich gute Lust beinhalte (unter anderem) die Tugend, lustvoll zu essen, weil wer gut ißt, Weisheit und Glück erlebt. Bis heute ist Hedonismus ein Synonym für sinnlichen Genuß, kulinarisches Wohlleben und die Lebenskunst einer guten Küche. Daß in der gegenwärtigen Literatur zu Epikur dessen gastrosophische Ethik dennoch keine nennenswerte Bedeutung beigemessen wird, muß auf die Dominanz des diätmoralischen Denkens (der platonisch-aristotelischen Tradition) zurückge-

führt werden.⁵ Gerade die Diätmoralisten waren von Anfang an damit beschäftigt, die Epikureer mit Ausschweifung, Fresserei und Trunkenheit in Verbindung zu bringen und deren Lebenskunst als ein maßloses Lustleben darzustellen oder meistens zu entstellen. Auf diese Verunglimpfungen des Epikureismus ist zurückzuführen, daß man heute mit dem Hedonismus zwar eine Lebenseinstellung verbindet, bei der es ums sinnliche Wohlleben geht, ohne aber Genaueres und von solchen herkömmlichen Polemiken Abweichendes über Epikurs Gastrosophie zu wissen. Daher soll meine gastrosophische Interpretation zeigen, wie mit Epikurs hedonistischer Ethik – wenigstens ansatzweise – eine Vernunft des guten Essens als Praxisform des guten Lebens denkbar ist. Damit will diese Interpretation nicht zuletzt jene »Perspektiven einer Ethik in der Postmoderne« einlösen,⁶ in denen man zu Recht die »Aktualität Epikurs« vermutet.

Gute Lust und großes Übel

Unter einem Hedonisten versteht man gewöhnlich einen Genußmenschen, der nach jeder Form von Lust strebt, die sich ihm bietet und willfährt. Diese vulgäre Vorstellung vom Guten der Lust, über die bereits Sokrates mit Kallikles debattierte, folgt dem Glauben, daß das Gute in möglichst vielen und häufigen Vergnügungen und Annehmlichkeiten, eben in der Lustmaximierung einer üppigen Lebensweise, beruhe. Demnach ist alles gut, was irgendwie Lust bereitet, und alles Lust Verheißende gilt automatisch als etwas Gutes. In diesem vulgären Sinne wird der Hedonist mit dem Lüstling oder Lebenskünstler assoziiert. Um jedoch Epikurs Lustlehre richtig zu erfassen, kommt es zunächst darauf an, seinen philosophischen Hedonis-

5 Vgl. Geyer 2000; Bartling 1994; Müller 1991; Philippson 1983.

6 Geyer 2000, S. 139 ff.