

Kochen als Kunst. Zur Philosophie der kulinarischen Praxis

Ich möchte im Folgenden etwas für die Philosophie eher Ungewöhnliches, vielleicht auf den ersten Anschein sogar etwas philosophisch Abwegiges tun; ich werde nämlich einen Blick in die Küche werfen und aus einer *kunstphilosophischen* Perspektive über Kochbücher nachdenken. Dabei wird die kulinarische Praxis unter drei systematischen Gesichtspunkten zu betrachten sein: erstens als einem Nachkochen von Rezepten, zweitens wird das Essenmachen in technischer Hinsicht als ein Handwerk zu charakterisieren sein und drittens in künstlerischer Hinsicht als eine kreative Praxis. Und schließlich wird uns ein kurzer Überblick über das, was ich im weitesten Sinne die <Eat Art> nenne, zu den Vorläufern und konzeptuellen Prinzipien jener Künstlerküche führen, die buchstäblich in Froelichs Gastmählern *mündet*.

Bücher über das Kochen

Liest man eines der einschlägigen Bücher zur kulinarischen Praxis, beispielsweise – weil ich gerade aus Japan komme – Shizuo Tsujis Buch *Japanese Cooking. A simple art*, um es danach zu befragen, in welchem Sinne das Kochen dort als „Kunst“ verstanden wird, stößt man auf eine unbefriedigende Einsicht. Tsujis viel gelesenes Buch, das hier für die unübersehbare Menge an Büchern mit der Titelformel „the Art of cooking“ bzw. die „Kunst des Kochens“ steht, präsentiert eine große Anzahl an verschiedenen Gerichten und kulinarischen Werken, oft anhand von visuellen Darstellungen, deren Qualität und Bildästhetik das Kochbuch einem Ausstellungskatalog angleicht. Dennoch sind die <bildschönen> Werke mit keiner kunstkritischen Deutung oder Analyse dieser Kreationen verbunden. In den einschlägigen Büchern zur „Kunst“ des Kochens findet man keine theoretische Auseinandersetzung mit den künstlerischen Verfahren, dem Produktionsprozess, den Auswahlkriterien der verwendeten Materialien, der kompositorischen Idee und den Gestaltungsprinzipien der betreffenden Kreationen. Darüber hinaus sind Kochbücher meistens von den Köchen selbst verfasst, im Unterschied zu Kunstbüchern, in denen Andere – distanzierte Fachleute und Sachkundige – über die betreffenden Künstler und ihrer

Arbeiten schreiben. (Womit ich freilich nicht bestritten will, dass es Künstler gibt, die über ihre eigene Arbeit zu schreiben wissen.)

Nähert man sich also der philosophischen Frage, ob Kochen eine Kunst ist, über das Selbstverständnis von Kochbüchern, ist festzustellen, dass unter der „Kunst“ des Kochens lediglich das *Nachkochen von Rezepten* begriffen wird. Freilich entspricht das Nachkochen von Gerichten, also die Umsetzung von Vorgaben und die Anwendung von Regeln keiner Kunst im eigentlich ästhetischen oder artistischen Sinne. Das Kochen nach Rezepten ist eher eine Geschicklichkeit. Ausdrücklich ordnet der französische Philosoph Luc Ferry das Essenmachen nicht dem Bereich der Kunst, sondern dem „Handwerk“ zu (Ferry, *Der Mensch als Ästhet*: 60).

Die Philosophenküche

Ferry vertritt mit der Auffassung, dass das Kochen ein Handwerk sei und keine Kunst, eine geläufige Vorstellung. Letztlich gibt er damit eine in der Geschichte der Philosophie lang gepflegte Meinung wieder, die bis auf Platon zurückverfolgt werden kann. Platon nimmt die einflussreiche Position ein, dass die kulinarische Praxis „keine Kunst sei, sondern eine Geschicklichkeit“, und darüber hinaus eine „ganz vernunftlose“ Tätigkeit, weil sie kein Wissen von dem habe, was sie anwendet und keine Gründe für die Art ihres Herstellungsprozesses anzugeben wisse (vgl. *Gorgias* 465a). Weil aber, so Platon, keine Tätigkeit als Kunst bezeichnet zu werden verdient, die „eine unverständige Sache“ (ebd) sei, kann die kulinarische Praxis nicht als eine Kunst betrachtet werden. Platon kommt zu dem fragwürdigen Schluss, dass sie „an die Lust, auf welche ihre ganze Sorge gerichtet ist, offenbar ganz kunstlos herangeht“, ohne die Natur der von ihr erzeugten Lust erforscht zu haben (vgl. *Gorgias* 501a) – Hier ist nicht weiter auf Platons fragwürdige Äußerungen zur Kunstlosigkeit und Unvernunft der Küche einzugehen, aber wenigstens am Rande auf den wirkungsmächtigen Einfluss dieser Philosophie hinzuweisen: Die platonische Polemik steht am genealogischen Ursprung der Geschichte eines anti-kulinarischen Denkens, das die westliche Esskultur immer noch beherrscht. Platons grundlose Behauptung, das Essenmachen würde ganz ohne Kunst und Vernunft sein, dient seiner Absicht, das Essen, die Küche und kulinarische Praxis den vermeintlich unwichtigen und nebensächlichen Dingen des Lebens zuordnen zu können und damit aus dem Bereich der philosophisch relevanten Themen auszuschließen. Bis heute hat die kulinarische Praxis und mithin

der Kunstcharakter des Kochens keinen Eingang in die philosophische Ästhetik gefunden. Es existiert keine Ästhetik des kulinarischen Geschmacksurteils, keine Theorie der kreativen Küche als künstlerischer Praxis, keine kunstwissenschaftliche Auseinandersetzung mit Speisekreationen als Kunstwerken. – Angesichts dieses traurigen Zustandes klingt es äußerst ermutigend, wenn der zeitgenössische Philosoph Meyer-Abich selbstkritisch einräumt: „Die klügste Philosophie taugt nichts, wenn sie sich nicht auch in der Küche bewährt.“ (Meyer-Abich, in Baranzke: 234)¹ Das besagt aber: Wer über die Küche und die kulinarische Praxis nachdenkt, und die Wahrheit der Kunst auch in Kochbüchern sucht, der philosophiert zugleich über das Selbstverständnis der Philosophie (einschließlich einer Philosophie der Kunst).

Damit kommen wir also zurück zu unserer Ausgangsfrage: Wann wird Kochen zu einer Kunst und das Essenmachen zum Aktionsfeld einer philosophischen Ästhetik? Bisher hat sich gezeigt, dass einem dabei das „Kunst“-Verständnis von Kochbüchern gewöhnlich nicht weiterhilft. Denn ein Nachkochen von Rezepten kann keinen Anspruch darauf erheben, als Koch-Kunst zu gelten und die üblichen Kochbücher – trotz ihres äußeren Anscheins – sind auch keine wirklichen Kunstbücher, sondern Ratgeber und Anleitungen zu einem handwerklichen Tun. Aber auch die ebenso überhebliche wie unsachkundige Auffassung der traditionellen philosophischen Ästhetik, die der Küche jeden Kunstcharakter abspricht, lässt sich nicht zu Rate ziehen. Denn der Sachverhalt, dass ein Großteil des kulinarischen Produktionsgeschehens als Handwerk verrichtet wird, schließt *keineswegs* aus, dass solches Tun eine gewisse „Kunst“ erforderlich macht. Nämlich die handwerkliche Kunstfertigkeit, bestimmte Zubereitungen zu beherrschen. Die Kunst des Kochens besteht also zunächst einmal in einem Können; in der *techne* eines Tun-Wissens.

¹ Seine eigene Philosophie scheitert allerdings an dieser Bewährungsprobe: Von 450 Seiten zur „praktischen Naturphilosophie“ handeln weder vierhundert noch bloß vierzig, sondern gerade mal vier Seiten vom kulinarischen Bereich (und denen entnimmt der Leser äußerst magere Kost zur Kochkunst „als naturgemäßer Kulturtechnik“ (vgl. Meyer-Abich, Praktische Naturphilosophie, München 1997).

Handwerk, Kochen als Techne

Die meisten Arbeiten in der Küche sind erkenntnisreiche Herstellungsprozesse und ein Ins-Werk-setzen von kulinarischen Wahrheiten, die in ihrer eigenen Art oder Werk-logik gelingen können und entsprechende komplexe Techniken erfordern: Beispielsweise sind das Schmoren, Braten, Abbrühen, Köcheln und dgl. zeitspezifische Fähigkeiten; Tranchieren, Zerlegen, Bridieren, in Scheiben Schneiden und dgl. verlangt skulpturale Tätigkeiten der Formgebung; Verdünnen, Stäuben, Quellen, Kneten, Mahlen und dgl. heißt wiederum, auf eine kenntnisreiche Art die Texturen zu beeinflussen; Anrösten, Flambieren, Paprizieren und dgl. heißt, präzise Prozeduren auf die Farbigkeit der Elemente einwirken zu lassen. Kein Zweifel, dass die auf Zeit, Form, Texturen und Farben bezogene Fähigkeit mindestens zum Bereich eines handwerklichen Könnens gehört. Jeder Bestandteil des kulinarischen Produktionsprozesses setzt sich daher aus den offenen Nuancen eines So-oder-anders-Machens zusammen. Das komplexe Zusammenwirken der verschiedenen Verfahren des Fabrizierens umfasst alle Momente des technischen Herstellungsgeschehens und macht verständlich, weshalb die kulinarische Praxis in ihrem graduellen Gelingen allgemein beurteilt werden kann: die richtigen Maße der eingesetzten Materialien, die Reihenfolge der Arbeitsschritte, die Wahl der Instrumente und sachdienlichen Geräte usw. – je nach Maßgabe des handwerklichen Könnens des Kochs gelingen diese Werkfaktoren besser oder eben weniger gut. Weil es diese technische Dimension beim Essenmachen gibt, existieren Kochschulen und Ausbildungswege, durch deren Hilfe diese „Kunst“ – dieses Können – erlernt werden kann. Aus demselben Grund kann man es in diesem Tätigkeitsbereich zu einer „Meisterschaft“ der Praxis bringen – sprich: zu dem, aus viel Erfahrungen gewonnenen, Tunwissen von „Meisterköchen“. Gute Köche, welche die handwerklichen Anforderungen verschiedener Zubereitungsarten und Kochtechniken meistern², sind aber – und das ist nun entscheidend – nicht deshalb schon Koch-Künstler. Auch für die kulinarische Praxis gilt, dass Kunst nicht alleine vom Können kommt, obgleich – wie man mit Nachdruck hinzufügen muss – *jede Kunst auch handwerkliche Aspekte beinhaltet.*

² Vom <Meistern> spreche ich an dieser Stelle bewusst, um hervorzuheben, dass die betreffenden Tätigkeiten (Zubereitungsarten, Produktionsschritte, etc.) *praxisch gelingen*. Die Meisterschaft des <Meisters> beruht hier also nicht auf der traditionellen Autorität des Alters und institutionellen Hierarchien, sondern in der bewiesenen Könnerschaft des guten Gelingens.

Auch Künstler beherrschen in einem technischen Sinne das spezifische handwerkliche Können, das ihren Arbeiten und Projekten zugrunde liegt. Aber wie das handwerkliche Können in der künstlerischen Arbeit letztlich nicht die Kunst ausmacht, so erschöpft sich auch die Kochkunst nicht in technischen Fertigkeiten.

Freie Kreativität in der Kunst des Kochens

Damit das Kochen zu einer Kunst in einem ästhetischen (artistischen) Sinne wird, muss der Aspekt der *Gestaltungsfreiheit* konzeptuell zum Tragen kommen. Dann lässt sich als *Kochkunst* diejenige kulinarische Praxis verstehen, die nicht Rezepte nachkocht oder bestimmte Prozeduren beherrscht, sondern die Gerichte kreiert und Rezepte erfindet. Man stößt mit der freien Kreation von Speisen auf jenes <eigentliche> Kochkunstgeschehen, welches in Kochbüchern (oder sonstigen Präsentationsformen) lediglich dokumentiert und in Form von geschriebenen Rezepten archiviert wird. Wie in der bildenden Kunst auch, so basiert die Kochkunst auf einer freien Kreativität in der Auswahl der verwendeten Materialien, in der Komposition der Zutaten und Zubereitungsweisen und in der thematischen Gestaltung des Ganzen. Die Erfindung von Gerichten bzw. das jeweilige Konzept in der Zubereitung und Werkpräsentation macht, wenn man so will, die kochkünstlerische Autonomie aus.

Als *traditionelle Beeinträchtigung* dieser Autonomie sind klimatisch, regional, kulturhistorisch, weltanschaulich (philosophisch bzw. religiös) *einschränkende* Rahmenbedingungen zweifelsohne die Hauptursache dafür, warum sich die Kochkunst traditionell in Form von „Landesküchen“ ausgebildet hat und meistens darauf beschränkt blieb.³ Abgesehen von materiellen und kulturellen Rahmenbedingungen, welche die Freiheit des kochkünstlerischen Schaffens einschränken können, basieren die Gestaltungsprinzipien der kulinarischen Praxis im Prinzip aber - kochkunsttheoretisch betrachtet - auf der *individuellen* Kreativität der Köche bzw. der (Koch-)Künstlersubjekte. So kann die Geschichte der Kochkunst sowohl als Geschichte von Landesküchen und tradierten Rezepten dargestellt werden wie auch als Geschichte einzelner Köche und ihrer Werke bzw. als Geschichte von kulinarischen Stilrichtungen und kochkünstlerischen Moden. Es ist – angesichts der

³ Ich gebrauche den Begriff Landesküche hier in einem weiten Sinne, der kleine regionale Landesküchen („toskanische Küche“) genauso umfasst, wie nationale Landesküchen („russische Küche“).

Menge an Kochbüchern – bezeichnend für die kunstwissenschaftliche wie philosophisch-ästhetische Vernachlässigung des Themas, dass theoretisch versierte Studien zu einflussreichen Koch-Künstlern bislang kaum verfügbar sind.

Über die angesprochene kunsttheoretische Perspektive hinaus ist die kreative Küche auch kulturphilosophisch relevant. Der kulturphilosophische Begriff der Kochkunst (im Unterschied zum kunstphilosophischen Begriff der Koch-Kunst) denkt die kulinarische Praxis nicht werk-ästhetisch, sondern wesentlich unter dem praxiologischen Gesichtspunkt einer Lebenskunst. Als Lebenskunst ist das Kochen eine <Kunst>, insofern durch die kulinarische Praxis die so Tätigen ein Stück Freiheit leben und aktivieren und in dieser Form eine *kreative Individualität* in die Welt setzen. Denn als eine ästhetische Form der individuellen Freiheitspraxis – gleichsam unterhalb und entgegen einer geschlechterspezifischen Zuschreibung – ist das koch-künstlerische Schaffen potentiell das alltägliche Ausdrucksgeschehen einer Lebenskunst, in der sich all-mählich (also buchstäblich über den Weg aller gekochten Mahle) eine kulinarische Individualität ausbildet und sich eine individuelle Kulinarik ins Werk setzt. Versteht man die Kunst des Kochens in einem praxisphilosophischen Sinne als eine Lebenskunst, dann entgeht man auch der Gefahr, kulinarische Kreativität mit dem konzeptuellen Zwang zur Originalität zu verwechseln. Nicht immer neue und ausgefallene Kreationen und originellere Genieeinfälle machen den Kunstcharakter des Kochens aus. Die Kochkunst als freie Praxisform einer kulinarischen Subjektkonstitution bzw. einer all-mählichen Selbst-Verwirklichung und die Küche als der Ort und Entstehungsherd dieser Lebenskunst bedürfen deshalb einer ihr bislang vorenthaltenen *kulturphilosophischen Würdigung* und *kunsttheoretischer Aufwertung*.

Gastrosophische Gedankenlosigkeit

Der Gedanken der Kochkunst als Lebenskunst zieht die ganze Last des antikulinarischen Geistes der abendländischen Philosophiegeschichte auf sich. Ein gewichtiger Impulsgeber für die herkömmliche Entwürdigung und Abwertung der Kochkunst als philosophischer Tugend und ethischer Lebenskunst ist beispielsweise Aristoteles. Aristoteles berichtet von einer Anekdote, der zufolge Heraklit zu den Gästen, die Heraklit unerwartet am Küchenofen antrafen, die überraschenden Worte gesagt haben soll: „Kommt nur herein, auch hier sind Götter!“ Im krassen Widerspruch zu Heraklits gastrosophischen Haltung ist die aristotelische Reaktion

für den anti-kulinaristischen Geist der traditionellen Philosophie bezeichnend: So bietet Aristoteles für den bemerkenswerten Sachverhalt, dass der <große> Philosoph Heraklit sich in der Küche zu schaffen macht, folgende Rechtfertigung auf: Heraklit habe sich an diesem Ort nur aufgehalten, um sich am Küchenofen zu *wärmen!* – Die Philosophie, so scheint es, schließt die Göttlichkeit der kulinarischen Praxis bewusst aus; sie verkennt den gleichsam ‚heiligen‘ Wert der Küche. Indem Aristoteles die göttliche Kochkunst des Heraklit zu etwas Undenkbarem erklärt, entwirft er – in Übereinstimmung mit seinen Lehrer und Freund Platon - das ungastrosophische Selbstverständnis der abendländischen Kultur, welches bis in die Gegenwart hinein die Küche, das Essmachen, den kulinarischen Genuss und das gastrosophische Wohlleben als unphilosophisch und nicht <arty>, d.h. außerhalb des legitimen Bereichs gesellschaftlich anerkannter Künste stehend, abtut.

Aber, wie gesagt, auch noch die zeitgenössischen Philosophen leben anscheinend von Luft alleine – wenigstens steigt ihnen das Nahrungsgeschehen nicht zu Kopfe: Von Versuchen, die Kunst des gelebten Kochens und des gekochtes Lebens zu denken, ist kein Spur. In dieser bemerkenswerten Essensvergessenheit (oder im wahrsten Sinne in dieser Geschmacklosigkeit) fasst die Philosophie durchaus – frei nach Hegel – <den Geist ihrer Zeit in Gedanken> - allerdings nicht in deren kulturellen Höhe, sondern einem bedenklichen Tiefpunkt der kulinarisch-gastrosophischen Gedankenlosigkeit.

Die Künstler und die Eat Art

Bei den Künstlern ist das anders. Die Künstler machen sich das Essen mitunter auf vielfältigste Art bewusst und zum Gegenstand ihrer Arbeit. Schon ein flüchtiger Blick auf die Entwicklungen der Kunst im 20. Jahrhundert lässt erkennen, dass eine künstlerische Auseinandersetzung mit dem Thema Essen stetig zunimmt. Im Verlauf von einigen Jahrzehnten ist die <Eat Art> zu einem eigenständigen künstlerischen Themenfeld und zu einer kunsttheoretischen Kategorie herangewachsen. In den 1960er Jahren hat Daniel Spoerri den Begriff der Eat Art eingeführt, um seine Kunst damit zu kennzeichnen. Wenn ich im folgenden von Eat Art spreche, dann in einem weiten Sinne, der alle Kunst und Künstler umfasst, die sich konzeptuell und thematisch mit dem Essen beschäftigen. Mit der kürzlich erschienenen „großen Enzyklopädie zum A-Z des Essens und Trinkens in der bildenden Kunst“ (2002) bietet das <Internationale Kunstforum> einen guten Überblick über das Spektrum

der Eat Art und ihre wachsende inhaltliche Bedeutung in der zeitgenössischen Kunstwelt.

Eat-artistische Aktivitäten decken mittlerweile nahezu alle erdenklichen Einzelaspekte und Elemente der Realität des Essens ab. Das Spektrum erstreckt sich von der Landwirtschaft und der Tierhaltung über den Einkauf und die Lebensmittelregale der Supermärkte, von der Küche als Produktionsort und den kulinarischen Codes der Esssitten oder des Tafelarrangements über das Phänomen der Mahlgemeinschaft bis hin zur Verdauung, zu der Essensresteverwertung und dem Abwasch. Freilich ist eine angemessene Würdigung der vorhandenen Arbeiten in diesem Rahmen nicht möglich. Aber wenigstens einige Stichworte und Namen zu drei thematischen Schwerpunkten seien genannt: nämlich zur Lebensmittel-Kunst, zur Land Eat Art und zur Künstlerküche.

Lebensmittel-Kunst

Im Mittelpunkt der Lebensmittel-Kunst stehen - wie der Name schon sagt - einzelne Lebensmittel, wie beispielsweise Warhols moderne Ikone der schönen Warenwelt, die Suppendose, oder die Schimmelobjekte bei Dieter Roth oder der gehäkelte Augenschmaus bei Patricia Waller, das Kartoffelhaus von Sigmar Polke, die Schokoladenskulpturen von Sonja Alhäuser, die Speisebilder von Ute Bartel, das japanische Gastro-Tagebuch von Heike Breitenfeld, die Brothefe und deren Fermentationsprozess bei Judith Wagenbach, das eingelegte Gemüse von Jason Rhoades, die Käsearbeiten von Dan Peterman oder die durchtrennten Kuhkörper in Glasvitriolen bei Damien Hirst - um nur einige Kunstwerke zu nennen. Während sich die Lebensmittel-Kunst auf kulinarische Produkte als Objekte konzentriert, um die gesellschaftliche Aufmerksamkeit auf die vielfältigen Implikationen unseres täglichen Umgangs mit Nahrung zu lenken, wendet sich ein anderer Strang der Eat Art über diverse Interventionsformen zeitgenössischer Fragen der Landwirtschaft, dem agrarischen Natureingriff und des ländlichen Lebensraums zu.

Land Eat Art

Ausgehend von Beuys' ökologischem Engagement für eine radikale Transformation der industriellen Landwirtschaft und für die Zukunft eines biologisch nachhaltigen Landbaus, findet beispielsweise seit einigen Jahren unter wechselnden Themen die Projektwerkstatt „Landwirtschaft und Kunst“ (in Witzenhausen unter der Leitung

von Patrick Meyer-Glitza und Helena Rytkönen) statt. Als ein weiteres Beispiel für diese <Land Eat Art> wäre das von der britischen Kunststiftung (LITTORAL) lancierte internationale Kulturprogramm „Kunst und Agrarwende“ zu nennen oder das Projekt „KünstlerGärten“ in Weimar, das 1999 im Rahmen der Ausstellung „transPLANT - Lebende Vegetation in der zeitgenössischen Kunst“ sich der Frage nach der Spezifik der Pflanze als Objekt und Subjekt künstlerischer Forschung widmete.⁴

Ebenso sei zumindest <das nomadische Treibhaus> angesprochen, das der amerikanische Künstler Dan Petermann als eine partizipatorische Installation zur <Agenda 21> im Kunstraum der Universität Lüneburg realisierte, um eine kritische Reflexion der Plünderung und Zerstörung von Natur und ihren Folgen zu initiieren.

Eine andere zentrale Problematik der modernen Landwirtschaft, nämlich die Massentierhaltung und der menschliche Umgang mit Nutztieren, wurde durch die Arbeit <ein Haus für Schweine und Menschen> von Christian Höller und Rosemarie Trockel aufgegriffen. Ihr Beitrag zur Dokumenta X bestand in dem Bau eines komfortablen Schweinestalls, der Anlass dazu bot, an der Schnittstelle zwischen Natur und Ernährung über das Verhältnis von Mensch und Tier nachzudenken und ausgehend von tierethischen Überlegungen dem industriellen Massenelend das artgerechte Glück von Nutztieren gegenüberzustellen.

Noch eindeutiger als bei Höllers Subversion des „Schweinesystems“ findet die politisch-ökonomische Perspektive der auf Beuys zurückgehenden <alternativen Agrarforschung> heute eine sachliche Fortsetzung durch die <BioTech> Projekte der amerikanischen Künstlergruppe Critical Art Ensemble (CAE), die insbesondere die wirtschaftlichen und wissenschaftlich-technologischen Verheißungen des gentechnischen Agribusiness hinterfragt. (Was jüngst zu dem bizarren und bedenklichen Vorfall geführt hat, dass ein Gruppenmitglied des CAE in den USA des Bioterrorismus verdächtigt wird.)

Ähnliche Formen des kreativen Widerstands im Handlungsfeld einer Kunst des Essens greifen die Interventionen der spanischen Künstlergruppe Yomango auf. Yomango setzt indessen am anderen Ende der Nahrungskette an: nicht bei der landwirtschaftlichen Produktion, sondern beim alltäglichen Konsum – und zwar in

⁴ Beteiligte Künstler: Samm Kunce (USA), Caroline Bittermann & Peter Duka (D), Olaf Nicolai (D), Michel Blazy (F) und Luc Wolff (Luxemburg)

der strategischen Form einer <wilden Aneignung> von Lebensmitteln. Wie auch bei anderen in jüngster Zeit entstandenen „Umsonst-Kampagnen“, die mit kollektiven Aktionen des sozialen Ungehorsams eine Praxis der kostenlosen Umverteilung der Esswaren propagiert und diese als einen rebellischen Spaß inszenieren, setzt Yomango - was im spanischen so viel heißt, wie "Ich klaue" oder „ich zocke“ - der ungerechten Verteilung der Nahrungsmittel die Idee einer gerechteren Welt der freien Verfügbarkeit und schlaraffenländischen Üppigkeit entgegen. Bei 'Yomango Dinners' werden geklaute Nahrungsmittel, als Beutezüge und Kunststücke strategischen Widerstandes, serviert. (Im Sommer 2004 veranstaltete Yomango in Kooperation mit der Gruppe „Hamburg Umsonst“ beispielsweise eine „Yokü“, die Yomango Volxküche, deren Büffet aus „befreiten“, d.h. umsonst beschafften Lebensmitteln bestand und die hungrigen Mägen im Buttclub und im Schanzenpark (d.i. der einschlägigen Szene) erfreute.) Freilich finden neben diesen Formen der subversiven Polit-Eat Art auch solche eher auf allgemeine Irritation abzielenden Supermarkt-Aktionen statt, wie beispielsweise die des Hamburger Künstlers Christian Jankowski, der beim Einkauf in einem großen Shoppingcenter die archaische Implikation der populären „Schnäppchen-Jagd“ im buchstäblichen Sinne mit Pfeil und Bogen inszenierte.

Fassen wir die Auflistung kurz zusammen: Die Lebensmittel-Kunst, die Landwirtschafts-Projekte und die Interventionen in die kapitalistische Agrarindustrie und Konsumkultur lassen die aktuelle Breite und die thematische Vielseitigkeit der künstlerischen Reflexionen des Nahrungsgeschehens erkennen. Ich möchte diese kleine Skizze der zeitgenössischen Positionen der Eat Art mit der Beschreibung einer Installation abrunden, die sich dem Ende der Nahrungskette – der Verdauung – widmet, um dann im letzten Teil etwas näher auf jene „Künstlerküchen“ einzugehen, welche die kulinarische Praxis selber ins Zentrum stellen und damit einen weiteren wesentlichen Aspekt der eat artistischen Themen vergegenwärtigen.

Verdauungsapparat und beschissene Kunst

Der belgische Künstler Wim Delvoye bildete in einer Installation aus dem Jahre 2001 den Metabolismusprozess des Verdauungssystems durch einen technischen Apparat nach. *Cloaca*, so heißt das zwölf Meter lange Objekt – eine von Wissenschaftlern entwickelte Maschine aus einem Arrangement von Glaskolben,

Pumpen, Zentrifugen, Kompressoren und Schläuchen –, funktioniert als ein künstlicher „Verdauungsapparat“, dessen einzige Funktion darin besteht, täglich zwei Mahlzeiten zu Ausscheidungsprodukten zu verarbeiten. Der Einsatz modernster Labortechnik hilft, dass die Körpermaschine mit den assimilierten Speiseresten am Ende tatsächlich echte Fäkalien <zeigt>, deren biochemische Zusammensetzung von menschlichen Exkrementen nicht zu unterscheiden ist. Damit die technische Simulation die menschliche Realität möglichst wirklichkeitsgetreu nachahmt, wird dieser monströse Magen wie ein Feinschmecker umsorgt: Täglich wechselt das Menü, das aus Leckerbissen besteht wie beispielsweise (rosa gebratenem) Hochrückensteak, Parfümreis und gelben Linsen an Knoblauchbutter (vgl. Beil, 43). Kurz: Unter den Augen des Publikums transformiert Delvoyes Verdauungsapparat diese Delikatessen gleichmütig, wie jeder gesunde Magen, in repräsentativen Kot.

Künstlerküchen

Die Thematik, mit der die Eat Art kunstgeschichtlich betrachtet ihren Anfang nimmt, betrifft jedoch nicht die Verdauung und die Essensreste und auch nicht die Kapitalismuskritik und Agrarindustrie oder Lebensmittelobjekte, sondern die alltägliche Zubereitung des Essens und die Küche als Produktionsort. So wird die kulinarische Praxis erstmals in den 1920er und 30er Jahren bei den sogenannten „Futuristen“, einer italienischen Künstlergruppe um Marinetti und Fillià – also zeitlich vor all den bereits beschriebenen eat-artistischen Aktivitäten – zum expliziten Gegenstand und Inhalt der modernen Kunst. Die Inszenierung des Kochens als Kunst führt bei den Futuristen – und dies wird schließlich in den 1960er Jahren von Daniel Spoerri fortgesetzt – zu der dauerhaften Installation einer „Künstlerküche“ in Form eines eigenen Restaurants⁵, das gleichzeitig als Experimentieratelier, als Ausstellungsraum und Austragungsort von moderner Kunst als kulinarischem Happening fungiert. Von diesen Kochkunst-Aktionen ging eine kulturhistorisch nicht zu überschätzende Aufwertung des Essensmachens als einer genuin künstlerischen Leistung aus.⁶ Allenthalben lebt die facettenreiche

⁵ Am 8. März 1931 eröffnen die Eat Artisten in Turin eine Experimentalküche unter dem Namen <Santopalato> - die Taverne zum <Heiligen Gaumen>. Daniel Spoerri eröffnet am 17. Juni 1968 in der Altstadt Düsseldorfs das <Restaurant Spoerri>.

⁶ Siehe den Artikel <Esskultur> in dem von Ralf Schnell herausgegebenen <Lexikon Kultur der Gegenwart. Themen und Theorien, Formen und Institutionen seit 1945> (Stuttgart 2000)

Event-Gastronomie der Gegenwart noch von den nachhaltigen Impulsen, die von der stationären Künstlerküche und den Bankett-Happenings der frühen Eat Artisten ausgingen. Eine programmatische Weiterentwicklung der Koch-Kunst als eigenständiger Kunstgattung, wie sie von Marinettis und Spoerris Konzept der Künstlerküche ins Leben gerufen wurde, findet sich bei Peter Kubelka. 1978 tritt Kubelka an der Frankfurter Städelschule eine Professur für <Film und Kochen als Kunstgattung> an.

Kubelkas Koch-Kunst

Wie gerade deutlich wurde, ist Kubelka nicht der erste bildende Künstler, der das Essenmachen als künstlerisches Schaffen praktiziert; aber er ist der erste, der außerhalb des gastronomischen Ausbildungssystems das Kochen explizit an einer Kunsthochschule als Kunst lehrt. Um zu zeigen, dass die kulinarische Praxis eine kunstvolle Tätigkeit und ein kreativer Gestaltungsprozess ist, der um nichts weniger geistig ist als Malen, Bildhauern, Musizieren, Filmemachen, ließ er in einem Veranstaltungsraum der Frankfurter Kunsthochschule eine Küche einrichten. In seinen darin abgehaltenen <Kochvorlesungen> vermittelte Kubelka den Standpunkt, dass es sich bei der Zubereitung des Essens „um eine bildende, ja um die älteste Kunst überhaupt handelt.“ (Kubelka 2002: 94⁷) Indem das Kochen zu einem eigenständigen Medium der ästhetischen Arbeit erklärt wird, widerruft der Künstlerkoch Kubelka das Vorurteil von Adornos idealistischem Kunstverständnis, wonach – wie es in Adornos Ästhetischer Theorie (S. 26) heißt – die Emanzipation der Künste von den Erzeugnissen der Küche unwiderruflich sei. Zwar ist Adorno soweit recht zu geben, dass die gesellschaftliche Emanzipation der modernen, einstmals notwendig >schönen Künste> gerade darin besteht, dass sie nicht mehr nur schön sein müssen, um allgemein als legitime <Kunst> zu gelten. Die Wahrheiten der modernen Kunst müssen nicht schmecken, wie die Erzeugnisse der Küche es tun sollte, um von ihren Rezipienten als geschmackvoll, als Kunst, goutiert zu werden. Tatsächlich wollen viele Werke der Eat Art auch gar nicht zu schmecken und sie beweisen gerade in der Verweigerung einer wohlgefälligen Schönheit und eines geschmackvollen Genusses die künstlerische Freiheit. Darüber hinaus zeigt aber

⁷ Peter Kubelka, Kochen, die älteste bildende Kunst, In: Kunstforum International 2002, Nr. 159, 93-109

gerade Kubelkas Kunstkochen – anders als Adorno denkt –, dass moderne, emanzipierte Kunst durchaus auch im wahrsten Sinne des Wortes *schmecken kann* und sich als Koch-Kunst auf die Erzeugnisse der Küche zu *erweitern* vermag, ohne ihren Kunststatus dafür einzubüssen. So vermitteln Kubelkas Seminare einen möglichen Kunst-Genuss und die Tätigkeit des Essenmachens als eine fröhliche Wissenschaft, die das traditionelle, handwerkliche Denken über das Kochen auf ein philosophisches Reflexionsniveau hebt. Seine Kochvorlesungen und Kochaktionen erbringen den irritierenden Nachweis, dass das Gestalten von Speisen, der „Speisenbau“, eine schöpferische und obendrein geschmackvolle <Alltagskunst> ist. Mit anderen Worten: Kubelkas Veranstaltungen vergegenwärtigen die kulinarische Praxis als eine in alltägliche Geschmackskultur umgesetzte Lebensweisheit.

Gleichzeitig veranschaulicht er die Koch-Kunst in performativer Selbstanwendung als Mittel und Tätigkeitsfeld einer individuellen Lebenskunst, die sich der gesellschaftlichen Tendenz einer kulinarischen Selbstentfremdung zu widersetzen weiß, indem dabei das sinnliche Wesen des Menschen aktiviert wird. In den etwas pathetischen Worten des Kochkunsthistorikers Michel Onfray: „Gegen den eindimensionalen Menschen, wie ihn die Technik im Dienst der liberalen Ideologie will und fabriziert, will Kubelka ein unverwechselbares Subjekt, das Akteur seiner eigenen Existenz, Baumeister seiner eigenen Form, Künstler seines eigenen Lebens ist. Er will die Entfremdung überwinden, die aus dem Individuum ein Rädchen macht, und den Menschen in seiner vollständigen Sinnlichkeit befreien.“ (Onfray 1996: 222)

Hier wäre noch ein letztes Wort zu Kubelka hinzuzufügen, das sowohl über die kunsttheoretische wie kulturphilosophische Bedeutung seiner Eat Art hinausgeht. Die aus seiner Koch-Kunst hervorgegangenen Forschungsarbeiten kulminieren in einer gastrosophischen Metapherologie, die auf die ursprüngliche Bedeutung des griechischen Wortes Metapher zurückgreift: nämlich dem Transfer von etwas an einen anderen Ort. In diesem weiten Sinne ist jedes Essen, als ein aus verschiedenen Substanzen Zusammengesetztes, eine Metapher, deren Gehalt im Akt des Schmeckens und Mundens <gelesen> wird. Kubelkas *Kochvorlesungen* veranstalten deshalb im vollen Wortsinne ein lautes Vor-Lesen der Essensmetaphern als Welt-Bilder und Selbst-Bilder.⁸ Allerdings schränkt Kubelka die

⁸ Siehe Peter Kubelka, Bilderrahmen und Tellerrand, Zeichnung 1981

Analogie zwischen Malerei und Koch-Kunst mit dem nicht unberechtigten Hinweis ein, dass die Speisekreation die „ursprünglichere Kunst“ sei, denn in ihren Genuss wäre die Menschheit weit früher gekommen als in den Genuss „der Bilder an den Zimmerwänden“. (Kubelka, 2002: 106)

Froeliches Gastmahl

Im konzeptuellen Unterschied zu Kubelka und den früheren Künstlerküchen beginnt bei Froelich ein in gastrosophischer Sicht fundamentaler, avantgardistischer Aspekt der Eat Art an konzeptueller Bedeutung zu gewinnen: nämlich die Verortung der Koch-Kunst *im Leben*. Die „Restauration a.a.O.“ operiert mit interventionistischen Elementen, die das (Koch-) Kunstgeschehen aus dem institutionellen Kontext befreit. Was freilich nicht ausschließt, dass sie zeitweise auch wieder in den Kunstraum einwandert. Die „Restauration a.a.O.“, so kann mit dem französischen Philosophen Gilles Deleuze gesagt werden, *deterritorialisiert* die Kunst des Kochens, indem sie das Essenmachen und den Essengenuss von der häuslichen Privatsphäre in den öffentlichen Raum transferiert und so auf diese Praxis gesellschaftlich aufmerksam macht. Das progressive Kunstkochen, dessen ethisch-ästhetische Maxime lautet, dass Essenmachen eine vollwertige Kunstform ist und dass Speisen Welt-Bilder und Selbst-Erfüllungen sind, wird von Froelichs mobilem Speiselokal als Aktionskunst und Happening inszeniert. Die partizipatorische Esssituation und temporäre Mahlgemeinschaft ereignet sich als öffentliches Konvivium, in dessen konzeptuellen Mittelpunkt die heute schwindende Möglichkeit steht, Kochkunst als Lebenskunst zu begreifen und in einer gastrosophischen Erfahrung zu versinnlichen. An dem angegebenen Ort und für den jeweiligen Zeitraum eines gemeinsamen Gastmahls genießen die Beteiligten die – mit Heidegger gesprochen – ins Werk gesetzte Wahrheit einer Kunst, welche die Tafelgemeinschaft zu einer fröhlichen Reflexionsgemeinschaft des guten Geschmacks macht.