

## **Warum benötigt die Akademie für Kulinaristik außer den Wissenschaften und der Nähe zur außerwissenschaftlichen Praxis auch die Philosophie?**

Der vorliegende Beitrag gliedert sich in drei Teile. Zunächst (1) möchte ich auf die Gründe eingehen, warum die Philosophie einen wesentlichen Beitrag zur Veränderung der vorherrschenden Ernährungsverhältnisse leisten kann. Im zweiten Teil (2) sollen einige Gedanken entwickelt werden, die verständlich machen, warum die Kulinaristik neben den Wissenschaften und der Nähe zur außerwissenschaftlichen Praxis auch die Philosophie braucht. Und in einem letzten Schritt (3) werde ich erläutern, warum nicht nur die Kulinaristik die Philosophie, sondern umgekehrt ebenso die Philosophie die Kulinaristik braucht. Insofern basiert deren Verhältnis – das sei gleich vorausgeschickt, um keine Missverständnisse aufkommen zu lassen – nicht auf der Anmaßung, mit der die Philosophie einst glaubte, keine Wissenschaft käme ohne sie aus, sondern auf einem gleichberechtigten Geben und Nehmen, von dem sowohl die Kulinaristik wie auch die Philosophie profitieren können.

### **1. Selbstkritik der antikulinaristischen Philosophietradition**

Als Auftakt zum ersten Teil ist hier voranzustellen, was ich als die *gastrosophische These* bezeichnen möchte. Diese behauptet, dass ein entscheidender Grund für die vorherrschenden Ernährungsverhältnisse in der spezifischen Wirkungsgeschichte der abendländischen Philosophie liegt. – Der englische Philosoph Alfred Whitehead hat einmal gesagt, die ganze Philosophiegeschichte sei eine Fußnote zu Platons Denken. Ich glaube, für die Erklärung unseres (westlichen) Verhältnisses zum Essen trifft dies durchaus zu. Besonders prägnant verdichtet Platon das Ideal einer <philosophischen> Haltung zum Essen in seinem späten Dialog *Phaidon*. Dort werden wir zu Zeugen des folgenden Gesprächs zwischen dem platonischen Sokrates und seinem Gegenüber Simmias: „Scheint dir, dass es sich für einen philosophischen Mann gehöre, sich Mühe zu geben um die Lüste am Essen und Trinken? – Nichts weniger wohl als das, sprach Simmias. [...] – Und die übrige Besorgung des Leibes, glaubst du, daß ein solcher sie groß achte? [...] – Verachten, dünkt mich

wenigstens, wird es der wahrhafte Philosoph.“<sup>1</sup> Mit diesen Worten legt Platon dem Simmias den wirkungsmächtigsten Grundgedanken der abendländischen Metaphysik in den Mund. Der „Philosoph“, d.h. der wahrhafte Mensch, wie ihn sich das klassische Denken wünscht und erst recht wie ihn in den darauf folgenden Jahrhunderten die christliche Moral predigt, <distanziert> sich von den leiblichen Bedürfnissen und Lüsten des Essens und Trinkens. Der vernünftige Mensch stellt seine Tugend und seine richtige Lebensweise dadurch unter Beweis, dass er die kulinarischen Dinge für gering achtet. In dieser metaphysischen Verachtung gegenüber dem Essen steckt gewissermaßen die Grundidee einer *Fast-Food-Philosophie*, die das Kulinarische zur Nebensache des Menschseins degradiert. Diese <Philosophie> (bzw. Fast-Food-Mentalität) beherrscht bis heute das kollektive Bewusstsein. Immer noch erscheint es den meisten Menschen ganz selbstverständlich, dass die Art und Weise, wie sie essen, keine wirklich bedeutende (ethische) Angelegenheit ist, und die Ernährungsfrage gegenüber den ‘großen Dingen’ der menschlichen Existenz als unwichtig und als Kleinigkeit abgetan werden kann.

Dieser Platonismus oder, was nichts anderes heißt, dieser Antikularismus lebt auch in der Gegenwartsphilosophie fort, die das Essen als etwas Unphilosophisches ignoriert. So fordert beispielsweise Jürgen Habermas, zweifelsohne einer der prominentesten Stimmen der vorherrschenden Philosophie, ausdrücklich eine theoretische „Enthaltsamkeit“ gegenüber dem Versuch, alltägliche Dinge wie unsere Esspraktiken zum Gegenstand des ethischen Denkens und Handelns zu machen.<sup>2</sup> Erst durch die kritische Vergegenwärtigung dieser scheinbar unversöhnlichen Gegensatzes zwischen Philosophie und Kulinaristik wird nachvollziehbar, warum heute eine Ethik der guten Esskultur keine gesellschaftliche Relevanz hat und kein viel diskutiertes Thema einer *Philosophie eines guten Lebens* ist, bei der sich Vernunft mit Genuss vereinen könnte. Wegen einer das kulinarische Leben negierenden Philosophie wissen wir unsere alimentäre Freiheit kaum anders zu nutzen als uns - in den Worten des französischen Bauern und <neuen Kulinarier> José Bové - mit »malbouffe«, mit einem »schlecht-Essen« zufrieden zu geben, dem es um ein möglichst billiges, schnelles und beiläufiges

---

<sup>1</sup> Platon, Phaidon 64d

<sup>2</sup> Jürgen Habermas, Begründete Enthaltsamkeit. Gibt es postmetaphysische Antworten auf die Frage nach dem »richtigen Leben«?, Frankfurt/M 2005: 11-33

Vertreiben von Hunger geht.<sup>3</sup> Weil es keine *Gastrosophie* gibt, konnte es dazu kommen, dass wir die kulturelle Leistung einer kulinarischen Lebenskunst gewöhnlich den moralisch gleichgültigen Dingen zuordnen statt darin die lustvolle Aktivität und praktische Weisheit eines - in Kants Worten - *moralischen Geschmacks* zu sehen.

Die entscheidende Frage, an welchem Punkt und über welche Wege sich die gesellschaftlich vorherrschende Ernährungsweise verändern und verbessern ließe, kann also direkt bei der Philosophie selber ansetzen – indem der herkömmlichen antikulinarischen Philosophie ein anderes, ein gastrosophisches Denken entgegengesetzt wird, das die ebenso alltägliche wie globale Angelegenheit unserer Ernährungspraxis zum Gegenstand einer philosophisch begründeten Ethik *erhebt*.

Eine *Ethik des guten Essens* ist angesichts der globalen Ernährungsverhältnisse nicht nur offenkundig dringend erforderlich, sondern auch lebenspraktisch möglich. Insbesondere zwei historische Tatsachen sind als allgemeine Ermöglichungsbedingungen einer Ethik des Essens hervorzuheben. Zum einen hat die wirtschaftliche Entwicklung seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts zur *gesellschaftlichen Ausweitung* eines bemerkenswerten Wohlstandes geführt: Heute verfügt eine große Anzahl von Menschen – und gerade jene Konsumenten der reichen und ressourcenhungrigen Industrieländer, die die globalen Ernährungsverhältnisse maßgeblich verursachen – über die erforderlichen materiellen Voraussetzungen einer kulinarischen Selbstbestimmung. Daher genießen heute so viele Menschen wie noch nie die Freiheit, konsumieren zu können, was sie wollen, weil ihnen eine sichere Nahrungsmittelversorgung und eine freie Auswahl von Waren von unterschiedlicher Güte, Herkunft und Verarbeitungsqualität jederzeit zur Verfügung steht.

Zum anderen haben die gesellschaftlichen Individualisierungsprozesse während des gleichen Zeitraums die Befreiung von einstmals allgemeinverbindlichen Esssitten mit sich gebracht: Heute unterliegt die Ernährungsweise der Menschen in der Ersten Welt kaum noch einer unumgänglichen Fremdbestimmung durch kulturelle Tradition, Religion, Klassenzugehörigkeit oder Geschlechterzuschreibung. Das heißt nicht, diese Facetten einer traditionellen Sittlichkeit des Essverhaltens hätten jede empirische Bedeutung verloren. Ganz sicher ist dies nicht der Fall. Aber dort, wo

---

<sup>3</sup> Bové, José / François Dufour, Die Welt ist keine Ware. Bauern gegen Agromultis, Zürich 2001

diese esskulturellen Traditionen weiter existieren, müssen sie von den Individuen eigens erwählt und von ihnen selbst gestalten werden. Kurz: Mehr oder weniger bewusst entscheidet daher *jeder tagtäglich*, wie wichtig oder unwichtig ihm oder ihr die Lebensmittel und das Essen sind, welchen lebenspraktischen Stellenwert den kulinarischen Dingen im Vergleich zu anderen Dingen des eigenen Lebens verliehen wird, wo man einkauft, wann und wie viel man isst und was man sich einverleibt, mit wem man speist und wie oft und in welcher Form.

Die beiden erwähnten gesellschaftlichen Gegebenheiten - also relativer materieller Wohlstand und alimentäre Freiheit - bilden den realen Hintergrund dafür, dass die Ernährungsweise heute weder eine Sache traditioneller Sitten noch eine bloße Privatsache ist, sondern einen Lebensbereich ausmacht, der durch alltagspraktische Selbstbestimmung und unvermeidbare Selbstverantwortung ausgezeichnet ist. Mit anderen Worten: Im Unterschied zu vielen anderen Bereichen unseres Lebens, in denen keine vergleichbare moralische Selbstbestimmung (und Verantwortung) wirksam ist, zeichnet sich „das Essen“ als Handlungsfeld einer alltäglichen und potentiell *ernährungsethischen Freiheitspraxis* aus. Ein ernährungsethischer Freiheitsbegriff fußt auf der Einsicht, dass zu essen nie nur die funktionalistische Bedeutung hat, den Hunger zu vertreiben, um das eigene Leben zu erhalten und für das leibliche Wohlbefinden zu sorgen. ernährungsethischer Freiheitsbegriff basiert auf der Erkenntnis, dass die eigene Ernährungsweise immer auch das Leben und Wohl anderer (Menschen, Tiere, Pflanzen, Landschaften, Produktionsweisen etc.) betrifft und über die unzähligen, aber theoretisch genau zu analysierenden Glieder der Nahrungskette auf die Welt einwirkt. Daher ist Bert Brechts prägnanter Ausspruch „erst das Essen, dann die Moral“ dahingehend zu korrigieren, dass in unserer Wohlstandswelt von heute *das Essen selbst moralisch* geworden ist. Dies macht es zu einem genuin philosophischen Thema. Und nur weil das Essen heute eine moralisch relevante Praxis ist, ist es überhaupt sinnvoll, gastrosophische Grundsätze einer vernünftigen Ernährungsweise formulieren zu wollen. Deshalb stellt sich die Philosophie der gesellschaftlichen Herausforderung, die ideellen Zutaten einer Ethik des guten Essens zu liefern, anstatt sich einer solchen Arbeit – wie unter den Philosophen bislang noch üblich – zu enthalten.

## **II Wissenschaften und außerwissenschaftliche Praxis der Kulinaristik brauchen die Philosophie**

Einer der Gründe, die dafür sprechen, dass die mit der Kulinaristik befassten Wissenschaften und außerwissenschaftlichen Praktiken von einer philosophischen Reflexion begleitet werden sollten und auf diese Weise eine durch nichts anderes ersetzbare Ergänzung erfahren, ist *der Disziplinen übergreifende Standpunkt* der Philosophie. Das wissenschaftstheoretische Profil einer Philosophie des Essens besteht darin, dass sie sowohl die leiblich-gesundheitlichen als auch die sozialen und alltagskulturellen Aspekte ebenso berücksichtigt wie die umweltlichen bzw. landwirtschaftlichen und die politisch-ökonomischen Faktoren des globalen Nahrungsgeschehens. Um diesen umfassenden (enzyklopädischen) Zugang der Gastrosophie verständlich zu machen, scheint es mir hilfreich, an dieser Stelle eine kleine Genealogie des ernährungswissenschaftlichen Diskurses zu skizzieren.

Seit Mitte des 19. Jahrhunderts findet eine wissenschaftliche Betrachtung des Essens fast ausschließlich aus einer *naturwissenschaftlichen* Sicht statt. Dieses naturwissenschaftliche Ernährungsdenken hat die (inzwischen selbstverständliche) Vorstellung etabliert, zu essen bedeute, dem Körper ausreichend Nährstoffe in Form von Kalorien oder Brennwerten zuzuführen. Obgleich in vielen Teilen der Naturwissenschaft eine komplexere Sichtweise auf die Ernährungsthematik und ihre Bedeutung für den Menschen entwickelt wird und sich diese Teildisziplinen daher für eine Kooperation mit der Ernährungsethik anbieten, vermag gerade der gastro-sophische Diskurs dazu beizutragen, die gesellschaftliche Fixierung auf ein rein naturwissenschaftliches Ernährungsdenkens zu überwinden. Eine Philosophie des Essens berücksichtigt und unterstützt zu diesem Zwecke die in den letzten Jahrzehnten einsetzende disziplinäre Diversifikation der wissenschaftlichen Beschäftigung mit der Essensthematik.

Denn ab der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts setzt mit der *Welternährungspolitik* eine globale Perspektive ein, die über den naturwissenschaftlichen und einen rein physiologischen Ansatz hinausgeht: Die Welthungerproblematik, der ungleiche Agrarwelthandel, die Umweltbelastungen durch die großindustrielle Landwirtschaft, die Fragwürdigkeit einer Massentierproduktion ebenso wie die mechanische Industrialisierung und internationalen Standardisierung der Nahrung werfen verstärkt *politisch-ökonomische* Fragen der Ernährung auf. Dieser Paradigmenwechsel in der Beschäftigung mit dem

Essen findet zunächst in der *Soziologie* und in den *gesellschaftspolitischen Ansätzen der Ökotrophologie* theoretischen Niederschlag. Doch trotz dieser neuen Perspektiven entwickelte sich keine eigenständige Disziplin heraus, welche die natur- bzw. ernährungswissenschaftlichen mit den neuen soziologischen und gesellschaftspolitischen Aspekten zu einer Wissenschaft vom Essen vereint und systematisiert.

Mit den 1980er Jahren beginnt sich schließlich eine *kulturwissenschaftliche* Behandlung der Ernährungsthematik zu formieren, die das Essen als elementaren Bestandteil der *Alltagskultur* und des *Lebensstils* in den Blick nimmt.<sup>1</sup> Seither widmen sich *kulturtheoretische* und *kultursoziologische* Arbeiten verstärkt der Beschreibung der gesellschaftlichen Ernährungsgewohnheiten, der Herausbildung einer Fast-Food-Gastronomie, der klassen- und geschlechterspezifischen Geschmäcker sowie der kulturellen Konstruktion und Habitualisierung von Ernährungspraktiken.<sup>1</sup> Darüber hinaus werden aus *historischer*, *ethnologischer*, *anthropologischer* und *interkultureller* Sicht die Esssitten und kulinarischen Identitätskonzepte in den Blick genommen, der globale Wandel der esskulturellen Codes analysiert und die Ernährung als zentraler Faktor der Kulturgeschichte der Menschheit entdeckt. Während sich im englischsprachigen Raum in den 1990er Jahren die *food studies* zu etablieren beginnen, ist im deutschsprachigen Wissenschaftsraum der Ansatz zu einer *Kulturwissenschaft des Essens* eine bislang noch wenig bekannte Disziplin. In der programmatischen Absicht, das Essen primär als ein Kulturthema zu analysieren, drücken sich in dem kulturwissenschaftlichen Ansatz indessen eine disziplinäre Selbstbeschränkung und eine ähnliche theoretische Vereinseitigung aus, wie dies auch bei einer rein naturwissenschaftlichen oder rein soziologischen Sichtweise der Fall ist.

Das heißt, gegenüber einem naturwissenschaftlichen, soziologischen und kulturtheoretischen Ernährungsdenken unterscheidet sich eine Gastrosophie grundsätzlich dadurch, dass nicht lediglich ein Einzelaspekt des Ganzen behandelt wird, der durch die jeweilige wissenschaftliche Spezialisierung des Fachs zufällig in den Fokus gerät. Statt eines monodisziplinären oder fachwissenschaftlichen Ansatzes nimmt die philosophische Betrachtung *möglichst alle relevanten Faktoren* der Welt des Essens in den Blick, um diese zu einem *umfassenden, ganzheitlichen* Verständnis der Ernährungsfrage zu verarbeiten.

Um ganzheitlich zu denken, um das Ganze zu erfassen, das bislang nur in den verschiedenen Disziplinen und diversen Erkenntnisgebiete zerstreut und fragmentarisch vorliegt, verfährt eine Philosophie des Essens *interdisziplinär*. Die Interdisziplinarität eines philosophischen Ernährungsdenkens kann – analog zu anderen Forschungsfeldern der sogenannten Angewandten Ethik – durch zwei Methoden umgesetzt werden: Sowohl durch eine direkte Kooperation zwischen dem Philosophen und den Wissenschaftlern aus den betreffenden Disziplinen als auch durch die sachliche Berücksichtigung der verschiedenen Wissensgebiete und Disziplinen seitens einer transdisziplinär arbeitenden Philosophie.

Daher lässt sich die philosophische Fundierung der Kulinaristik von dem Erkenntnisinteresse leiten, die Komplexität der diversen Essenswissensfelder zu durchdringen, um eine *interdisziplinäre Synthese* ihres Diskussions- und Forschungsstandes zu leisten. Mittels der die Erkenntnisgrenzen der einzelnen Fachdisziplinen übersteigenden Methodik versetzt sich die Philosophie in die Lage, wissenschaftlich fundierte Sachkenntnisse über die globalen Zusammenhänge des Nahrungsgeschehens zu gewinnen, ohne dafür einen privilegierten Zugang zu einer spekulativen „Wahrheit des Ganzen“ behaupten zu müssen. Mit anderen Worten: eine *Gastrosophie* vereint und fundiert die verschiedenen Praktiken, Themenfelder und Wissenschaften der Kulinaristik, die bislang in voneinander unabhängigen und sich gegenseitig fremden Disziplinen und Gesellschaftsbereichen lediglich koexistieren.

Die methodologische Verortung einer philosophischen Wissenschaft des Welt-Essens ist nicht von einer wissenschaftspolitischen (normativ-ethischen) Ausrichtung zu trennen, weil mit der Ernährungsfrage kein wertneutrales Gegenstand behandelt wird. Um vielmehr den heute dringlich erforderlichen *praktischen Vernunftbegriff eines ethisch guten Essens* zu entwerfen und zu begründen, macht sich die Gastrosophie den Sachverhalt zunutze, dass in den erwähnten Disziplinen der ernährungswissenschaftlichen Theoriebildung über die letzten Jahrzehnte bereits vielfältige Erkenntnisse eines in ethischer Hinsicht „besseren Welt-Essens“ gewachsen sind. Anstatt sich also bezüglich des universalistischen Anspruches, eine Ethik des guten Essens zu begründen, im Alleingang moraltheoretischer Prinzipienreflexionen ein „Gutes an sich“ spekulativ ausdenken zu müssen (wie dies in der Philosophie gewöhnlich der Fall ist), kann sich die Philosophie im Kontext der

Ernährungsfrage auf die *einzelwissenschaftliche Begründbarkeit und Begründetheit* eines (ernährungsethischen) allgemeinen Guten verlassen. Weil das – wie wir gleich sehen werden – so ist, kann für den Bereich der Ernährung nachgeholt werden, was für die etablierten Themen der Angewandten Ethik im Bereich, Medizin, Umwelt, Biotechnologie, Wirtschaft und anderen Themen bereits geleistet wurde. Wie für diese Bereiche der Angewandten Ethik, so gilt auch für den Bereich der Ernährungsethik, dass die ethischen Probleme des Welt-Essens einen direkten Praxisbezug haben. Deshalb muss die Philosophie im Kontext einer Ethik des guten Essens nicht die Zusammenarbeit mit der außerwissenschaftlichen Praxis scheuen. Sondern – im Gegenteil – sollte sie sogar diesen Kontakt suchen, um ihre an sich leere Begriffsküche durch die Fülle der kulinarischen Realität schmackhaft zu machen.

Fünf Essenswissensfelder (Bereichsethiken) sind dabei systematisch in Betracht zu ziehen und gastrosophisch miteinander zu verschränken:

1) Als erstes ethisch relevantes Erkenntnisfeld wäre hier die Landwirtschaft zu nennen. Denn in den internationalen Agrar- und Umweltwissenschaften breitet sich langsam aber stetig das Wissen einer *umweltethischen Landwirtschaft* aus, die in vielen Teilen der Erde durch eine ökologisch funktionierende und auch tierethisch nachhaltige Agrikultur verifiziert wird. Damit verbunden ist die Schaffung von *existenzsichernder Arbeit* für Bauern, die Bewahrung bzw. Wiederbelebung handwerklichen und lokalen Agrarwissens sowie eine soziale Entwicklungsperspektive für den ländlichen Lebensraum weltweit. Hier geht es also um die philosophische Begründung einer nachhaltigen, ethischen Landwirtschaft, die sozial- und umweltgerecht ist.

2) Ein zweites ethisch relevantes Erkenntnisfeld ist die *Politik des Essens*. Die Politik im Kampf gegen den Hunger hat insbesondere mit der seit einigen Jahren sich vollziehenden Wende von der karitativen Nahrungsmittelhilfe zum Menschenrechtsansatz eine neue, viel versprechende Perspektive bekommen und ein völkerrechtstheoretisches Mittel gewonnen, eine *gerechtere und menschenwürdigere Ernährungspolitik* zu legitimieren und über Rechtsnormen international auch durchzusetzen. So wurde inzwischen das universelle Recht auf Nahrung dem UN-Grundsatzprogramm einer globalen Ethik der Welternährung (FAO) zugrunde gelegt, das Chancen einer globalen „Politik des guten Essens“ eröffnet.



3) Ein drittes ethisch relevantes Erkenntnisfeld ist die *Ökonomie*. So sind in internationalen Unternehmen und in den zahllosen Foren der Zivilgesellschaft in den letzten Jahren fundierte Konzepte eines *gerechteren Weltmarktes* und einer *globalen Wirtschaftsethik* entstanden. Diesbezüglich werden die Produktionsweisen der Nahrungsindustrie, der Transport, die Verpackung, die Handelsstrukturen, sowie das gastronomische Gewerbe einbezogen. In diesem Zusammenhang gewinnt auch die noch junge Disziplin der *Konsumethik* systematische Bedeutung: Denn immer mehr Menschen machen sich als bewusste und mündige Konsumenten die marktlenkende Wirkung ihres Kaufverhaltens klar.

4) Als viertes ethisch relevantes Erkenntnisfeld ist hier das Stichwort *kulinarische Alltagspraxis* zu nennen. In der intersubjektiven Geschmacksfrage werden von professionellen Köchen und den Akteuren internationaler Bewegungen wie Slow Food eine *kulinarische Ästhetik* des guten Geschmacks und eine *hedonistische Mahlpraxis* zur Geltung gebracht, die den Genuss als ein an sich Gutes kultivieren. Diese *Lebenskunst des guten Essens* geht aus der täglich kultivierten Erfahrung eines jenseits der traditionellen Geschlechterrollen neu entdeckten Selbstkochens und eines gemeinschaftlichen Genießens der zubereiteten Speisen hervor.

5) Das fünfte ethisch relevante Erkenntnisfeld einer besseren Ernährung ist selbstverständlich der Bereich der (körperlichen und geistigen) *Gesundheit*. Diesbezüglich ist das in der Ernährungsmedizin gewonnene Wissen um ernährungsbedingte Krankheiten sowie die Erkenntnisse einer *gesünderen Kostform* zu berücksichtigen. In der kritischen Auseinandersetzung mit verschiedenen, alternativen Ernährungslehren hat sich mittlerweile das naturwissenschaftlich fundierte Ideal einer *diätetisch richtige Ernährungsweise* konkretisiert. Vor diesem Hintergrund belegen die grassierenden „Esstörungen“ eine verbreitete Orientierungslosigkeit des gesellschaftlichen Geschmacks – was zugleich die theoretische Notwendigkeit und die praktische Dinglichkeit einer Ernährungsethik anzeigt.

Mit anderen Worten: Eine aktuelle Philosophie eines „besseren Welt-Essens“ stellt sich die Aufgabe, eine das leibliche Wohl eingedenkende gesunde, eine umweltverträgliche und sozialgerechte, eine kulinarisch-ästhetische und mahl-ethische Ernährungspraxis als das *Vernunftideal eines guten Welt-Essens* zu begründen. Dieses gastrosophische Vernunftideal will verständlich machen, dass die

Veränderung der in den westlichen Wohlstandsländern vorherrschenden Ernährungsverhältnisse ein unerlässlicher wie nachhaltiger Beitrag zur Lösung zentraler Probleme der zukünftigen Entwicklung der Menschheit ist.

### **Philosophie braucht aber auch die Kulinaristik**

Für die theoretische Fundierung einer Ethik des besseren Welt-Essens ist von entscheidender Bedeutung, dass die Philosophie auf die erwähnten (fach-) wissenschaftlichen Erkenntnisse einer solchen besseren Praxis aufbauen kann. Aus diesem Grund *braucht* die Philosophie ihrerseits die verschiedenen wissenschaftlichen Disziplinen und praktischen Arbeitsfelder der Kulinaristik, auf denen sie dieses ethisch relevante Wissen erntet. Ohne die Verfügbarkeit der entsprechenden Erkenntnisse und Erfahrungen wäre die Philosophie gar nicht in der Lage, das ernährungsethisch Gute in dessen bereichsspezifischen Komplexität und Normativität sachkundig zu *begründen*. Eine Gastrosophie reflektiert und bündelt bloß die betreffenden ethischen Gründe in der umfassenden Form und theoretischen Systematik einer „Ethik des Essens“. Das bedeutet, dass sich - neben der Umwelt-, Medizin-, Wirtschafts- und Bioethik - mit der Angewandten Ethik des Essens ein eigenständiges Forschungsfeld etabliert, dem hoffentlich bald die gleiche gesellschaftliche Beachtung und Anerkennung zuteil wird. Das würde beinhalten, dass sich ein neues Verhältnis zwischen Philosophie und Kulinaristik entwickelt, das durch gegenseitige Befruchtung gekennzeichnet ist und nicht - wie bislang noch - von Polemik und Abgrenzung.

In diesem Kontext sei an Senecas verächtlicher Haltung gegenüber der populären Kulinaristik seiner Zeit erinnert. Der berühmte Philosoph und Hauptvertreter einer stoischen Lebensweise kritisierte die Kochschule von Marcus Gavius Apicius, dem Starkoch des antiken Roms. Dieser „Lehrer der Kochkunst“ habe, so Senecas Urteil, „mit seiner Wissenschaft den Zeitgeist angesteckt“.<sup>4</sup> Verärgert muss der Stoiker zur Kenntnis nehmen, dass die Popularität von Kochbüchern und Kulinaristik weit größer sei als das Interesse an – Philosophie und stoischer Ethik. „Die Professoren der freien Künste dozieren ohne Publikum vor verlassenem Schulräumen; in den Rhetoren- und Philosophenschulen herrscht gähnende Leere: hingegen, welchen

---

<sup>4</sup> Seneca, Helvia, X,2

Zulaufs erfreuen sich die feinen Küchen, wie zahlreich drängt sich die Jugend um die Feuerstellen der Lebmänner!“<sup>5</sup>

Diese für die Philosophie schmachvolle Situation könnte sich, wie ich hoffe, in Zukunft ändern. Jedenfalls darf davon ausgegangen werden, dass die Lehre einer „Ethik des guten Essens“ für die Philosophie selbst ein großer Gewinn sein würde. Nicht nur, weil sie sich damit einem Thema widmet, das sich in der allgemeinen Öffentlichkeit eines großen „Zulaufes“ erfreut und im vollsten Sinne des *Wortes in aller Munde* ist. Die Philosophie profitiert durch eine Zusammenarbeit mit der Kulinaristik bzw. durch eine systematische Beschäftigung mit der Welt des Essens auch in der Hinsicht, dass zahlreiche Dinge, die normalerweise in den verschiedenen Bereichen der philosophischen Forschung abstrakt und ohne Praxisbezug abgehandelt werden (Freiheit, Gerechtigkeit, Glück, globale Ökonomie und Kapitalismuskritik, Genderfragen, Naturverhältnis, Lebensgestaltung, Geschmack, usw.), aus einer alltagsweltlichen und allerweltsphilosophischen Perspektive, mit der alle Menschen zu tun haben, thematisiert werden können. Jedenfalls muss ein Philosoph, der Vorlesungen über die „feine Küche“, die gastrosophische Lebenskunst und verwandte Themen hält – das weiß ich aus eigenen Erfahrungen – keine gähnend leeren Räume fürchten. Denn der wissenschaftliche Reiz, aber auch die gesellschaftliche Notwendigkeit, über ein ethisch gutes Essen zu philosophieren, besteht gerade darin, sich auf diesem Weg jenes erforderliche Wissen anzueignen, welche die Grundlage einer entsprechenden Praxis (des guten Essens) bildet.

Lassen Sie mich abschließend und mit Blick auf die Zukunft der Akademie noch eine kleine Denkwürdigkeit hinzufügen. Dem epikureischen – also dem anti-stoischen – Geist der italienischen Renaissance ist es zu verdanken, dass zu dieser Zeit in Florenz mit der <Gesellschaft des Kochkessels>, der *Compagnia del Paiolo*, die erste moderne Akademie für Kulinaristik gegründet wird. Ein aufgeweckter Zeitgenosse, namentlich der französische Philosoph Michel Montaigne berichtet von einem Gespräch, welches er mit einem italienischen Koch geführt habe. Nicht ohne seine Irritation gegenüber einem – damals für einen Franzosen noch – ungewohnten Wissenstyp zu bekunden, schreibt Montaigne: „Ich ließ ihn von seinem Amt erzählen. Er hielt mir einen Vortrag über diese Gaumenwissenschaft mit so

---

<sup>5</sup> Seneca, Über Ethik, 95. Brief, 23

feierlicher Salbung und Würde, also ob er mir von einem entscheidenden Kernpunkt der Theologie gesprochen hätte. [...] Er erörterte die Behandlung von Saucen, erstens im allgemeinen, und dann die Eigenschaften und Wirkungen der Zutaten im besonderen; die Verschiedenheit der Salate nach ihren Jahreszeiten, jene, die warm aufgesetzt, und jene, die kalt aufgetragen sein wollen; die Art, sie zu schmücken und zu verschönern, um sie dem Auge gefällig zu machen.“<sup>6</sup>

Was mir für eine <Gastrosophie der Zukunft> vorschwebt, ist ebendiese intellektuelle Unbefangenheit und Freigeisterei, mit welcher bereits der Frühaufklärer Montaigne seine philosophische Neugier gegenüber den facettenreichen Aspekten der Gaumenwissenschaft, der Kulinaristik, zum Ausdruck bringt. – Man kann sich dann vielleicht sogar vorstellen, dass in Zukunft die *philosophische* Darstellung einer feierlichen Tafelgesellschaft nicht nur – wie bei Platons <Gastmahl> und als offenkundigster Beleg einer anti-kulinarischen Denkungsweise – lediglich die lebhaften Tischgespräche erwähnt werden, sondern ebenso auch das, was dabei gegessen wurde. Dementsprechend würde der philosophische Text nicht bloß von den Reden über den Eros – den Gott der Liebe und guten Freundschaft – schwärmen, sondern mit der gleichen Leidenschaft darauf eingehen, wie die Tischgenossen in feinsinnigen und geistreichen Gesprächen über den Gastros – den Gott des guten Essens – philosophieren, so dass die Rezipienten dieser Philosophie allenthalben kluge Dinge über den richtigen Einkauf, die kunstvolle Zubereitung und den göttlichen Genuss guten Essens erfahren.

---

<sup>6</sup> Montaigne, Essais: 295