

Welt-Essen und Globale Tischgesellschaft

Rezepte für eine gastrosophische Ethik und Politik¹

In der Kulturtheorie ist das Thema Essen recht jung. Weil ein genauere Einblick in die Entstehungsherde dieses jungen Diskurses den vorgesehenen Umfang dieses Beitrages überschreiten würde, müssen einige Worte zur Charakterisierung der jungen Disziplin einer ›Kulturtheorie des Essens‹ genügen, um dann die Grundzüge einer ›philosophischen Wissenschaft des Essens‹ oder ›Gastrosophie‹ ausführlicher darzustellen. Im weiteren Gedankengang werde ich schließlich die methodische Programmatik und die theoretische Möglichkeit der politisch-ethischen Praxis eines ›guten Welt-Essens‹ skizzieren.

I. Cultural turn des naturwissenschaftlichen Ernährungsdenkens

Das Grundanliegen der jungen Kulturwissenschaft des Essens ist leicht benannt: Sie will die Dominanz des einseitig *naturwissenschaftlichen Ernährungsdenkens*, das seit dem neunzehnten Jahrhundert vorherrscht, überwinden. Indem zunächst in den frühen 1970er Jahren insbesondere die französische und angelsächsische Kultursoziologie und dann seit den 1990er Jahren die *cultural studies* das Essen als ein Teil der Kultur in den Blick zu nehmen begannen, wurde der *cultural turn* in der Theorie der Ernährung auf den Weg gebracht. In den seitdem zurückliegenden Jahren hat die Esskulturforschung durch diverse Publikationen und eigene Organisationen auch in Deutschland zu der Formierung einer eigenständigen Kulturwissenschaft des Essens oder *Kulinaristik* beigetragen. Ihr programmatischer Anspruch verfolgt in zweierlei Hinsicht die Überwindung der herkömmlichen Reduktion des Essens auf biologische Funktionen. Sowohl in wissenschaftstheoretischer als auch gesellschaftspolitischer Hinsicht wird die verbreitete Vorstellung in Frage gestellt, der zufolge ›essen‹ lediglich bedeuten soll, dem Körper ›Kalorien‹ oder ›Nährstoffe‹ zuzuführen, um ›verbrauchte Energie‹ zu ›ersetzen‹.

Dieses gesellschaftlich vorherrschende *Nahrungsdispositiv* denkt die *menschliche Ess-Existenz* oder *Essistenz* und ihre kulinarische Lebenspraxis nach dem Modell des Autotankens: Wie der Verbrennungsmotor eines Fahrzeugs zur Aufrechterhaltung seiner Leistungsfähigkeit Kraftstoff nachtanken muss, so ›tankt‹ der Mensch ›Brennstoff‹ und ›füllt‹ Nahrung ›nach‹, wenn seine Körper-›Maschine‹ auf Reserve schaltet. Der ganze Ernährungsprozess wird als eine einseitige *Zufuhr* (von außen nach innen) aufgefasst. ›Essen‹ wird lediglich als ein *Welt konsumierendes* Verhalten gedacht und damit die umgekehrte, die

¹ Dieser Text stützt sich auf eine frühere Version siehe Harald Lemke: »Gastrosophische Aspekte der Kulinaristik«, in: Alois Wierlacher/Bendix, Renate (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis, Münster: Lit-Verlag 2008.

äußere Welt nicht nur aufzehrende, sondern auch eine *Welt erzeugende* Dimension des Essens außer Acht gelassen. Demgegenüber bringt die neue Kulturwissenschaft des Essens den Gedanken ins Spiel, dass das tägliche Essen und die Ernährungsweise ein komplexes Gebilde aus zahlreichen, miteinander verbundenen Tätigkeiten und Techniken, gesellschaftlichen Konventionen und somatischen Implikationen, sozialen Rollen und alltäglichen Riten ist. Kurz: Eine Kulturwissenschaft des Essens macht mit dem ungewohnten Gedanken vertraut, dass das tägliche Essen ein *kulturell konstruiertes* und in diesem Sinne auch *Welt konstituierendes* Phänomen ist, das individuelle sowie gesellschaftliche *Identitäten und Lebensweisen ausmacht*. Die Kulturtheorie tut sich mit ›der Welt des Essens‹ einen ganz neuen Forschungsbereich auf und sichert sich mit der Ernährung, verstanden als kultureller Praxis, auch eine genuin *kulturtheoretische Thematik*.

Umso bemerkenswerter erscheint der Sachverhalt, dass in der zurückliegenden Formierungsphase der *Food Studies* eine ernsthafte Beteiligung seitens der Philosophie ausgeblieben ist. Eine aktuelle Philosophie des Essens – eine Gastrosophie – steht erst in ihren Anfängen.² Wenigstens ansatzweise möchte ich diesen *philosophischen Zugang* zur Ernährungsfrage erläutern.

II. Wie hätte sich eine zukunftsfähige Menschheit zu ernähren?

Eines der Hauptthemen der Moralphilosophie beschäftigt sich mit der heute wieder vielfach aufgeworfenen sokratischen Frage, wie wir leben sollen, und mithin, ob eine ›bessere Lebensweise‹ möglich ist als die, die wir gegenwärtig leben und die in ihrem unersättlichen Ressourcen hunger die eigenen planetaren Lebensgrundlagen, die natürliche Umwelt, buchstäblich auffrisst. Schon mit diesem Stichwort, das durch den Hinweis auf die wachsende Welthungerproblematik und Ungleichheit zwischen Arm und Reich zu ergänzen ist, sind bereits fundamentale Bezüge zur Essensthematik, sind *universelle Weltbezüge* des Essens als einer *ethisch und politisch relevanten Angelegenheit* hergestellt. Die philosophische Ethik mit ihrer Frage nach einem besseren und für alle ›guten Leben‹ lässt sich dann in die gastrosophische Frage umformulieren: Ist eine ›bessere Ernährungsweise‹ möglich als die, die wir derzeit leben? Wie müssten wir essen, wie hätten wir unser in moralischer Hinsicht schlechtes Essen zu ändern, damit sich alle gut ernähren können? Oder – um nicht gleich zwei und ohnehin ungewohnte Schritte auf einmal zu gehen – gilt es sich zu fragen, in welchem Sinne die angeblich ganz persönliche Angelegenheit, was und wie ich esse, eine allgemeine moralische (ethische und politische) Relevanz hat?

² Harald Lemke: *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin: Akademie Verlag 2007; Peter Singer/Mason, Jim: *Eating. What we eat and why it matters*, London: arrow books 2006; Michiel Korthals: *Before dinner: philosophy and ethics of food*, Dordrecht: Springer 2004; Gregory E. Pence (ed.): *The Ethics of Food. A reader for the 21st century*, Oxford: Rowman and Littlefield 2002; Ben Mepham (ed.): *Food Ethics*, London: Routledge 1996.

Solche *gastrosophischen Fragen* – man könnte hier in Anlehnung an Kant auch von *Fragen eines moralischen Geschmacks* sprechen – liegen quer zu den herkömmlichen Denkgewohnheiten der akademischen Philosophie. Denn diese fühlt sich einem moralphilosophischen Liberalismus verpflichtet, der eine Beschäftigung mit dem Essen als etwas ganz und gar unphilosophisches betrachtet. So fordert beispielsweise Jürgen Habermas – zweifelsohne einer der prominentesten Repräsentanten der vorherrschenden Moralphilosophie – ausdrücklich eine theoretische »Enthaltbarkeit« gegenüber dem hier skizzierten Projekt, alltägliche Dinge wie unsere Esspraktiken zum Gegenstand des ethischen und politischen Denkens und Handelns zu machen.³ Die vorherrschende Abstinenz gegenüber dem Essen als einem philosophischen Thema lässt sich von der impliziten und, wie wir sehen werden, letztlich *unbegründeten* Annahme leiten, das moralische Recht auf individuelle Freiheit beschränke sich auf die negative Freiheit, dass es jedem frei stünde, in den Dingen der »privaten« Lebensführung wie auch immer, jedenfalls auf eine moralisch irrelevante, beliebige und »ganz persönliche« Weise glücklich zu werden. Dieser moraltheoretische Enthaltung und neoliberale Entmoralisierung der individuellen Lebensweise liegt die ideologische Vorstellung zugrunde, dass allgemeine Urteile und Wertaussagen über die »privaten« Bereiche unserer Lebenspraxis nicht möglich seien. Und weil dieser Vorstellung zufolge jeder auf eine »subjektive« Art sein Glück sucht, das (sofern das gleiche Recht der anderen respektiert wird) in keinerlei moralisch relevanten Zusammenhang zum möglichen Glück aller anderen stehe, scheint auch eine moralphilosophische Problematisierung der Frage, wie (gut) wir essen, nicht möglich.

Dieser moralphilosophische Neutralismus und gastrosophische Nihilismus ist angesichts der globalen Ernährungsverhältnisse – wer würde dies zuletzt bestreiten wollen? – *offenkundig falsch*. Eine Entmoralisierung des gesellschaftlich vorherrschenden Geschmacks ist auch philosophisch unhaltbar, wenn man sich erst einmal klargemacht hat, dass eine allgemeine Theorie des ethisch guten Essens durchaus begründet werden kann. So hat – um hier das bekannteste Beispiel der Moralität unseres Geschmacks anzuführen – die philosophische Begründung eines moralischen Verzichts, Fleisch von (nur für den eigenen Verzehr getöteten) Tieren zu essen, eine lange Geschichte. Die in der jüngsten Zeit verstärkt geführte tierethische Vegetarismus-Debatte reicht von Peter Singer über Rousseau bis in die Anfänge der abendländischen Philosophie bei Platon und Pythagoras zurück.⁴ Um hier jedoch kein Missverständnis aufkommen zu lassen: Die gastrosophische Frage des »guten Essens« erschöpft sich *nicht* im Pro und Contra des Fleischgenusses.⁵ Allerdings verdichtet sich im moralischen Gebot des Verzichts, Fleisch zu essen, ein zentraler Sachverhalt des

³ Jürgen Habermas: »Begründete Enthaltbarkeit. Gibt es postmetaphysische Antworten auf die Frage nach dem »richtigen Leben?«, in: Ders., *Die Zukunft der menschlichen Natur*, Frankfurt am Main: Suhrkamp, 2005, S. 11-33.

⁴ Helmut F. Kaplan: *Leichenschmaus, Ethische Gründe für eine vegetarische Ernährung*, Reinbek: rowohlt 1993.

⁵ Dazu ausführlich: Harald Lemke, *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin: Akademie Verlag 2007.

ernährungsethischen Denkens. Es zeigt sich daran nämlich, dass die Schwierigkeit des Ideals einer kulinarischen Vernunft letztlich weniger in der *moraltheoretischen Begründbarkeit* eines *für alle* Guten besteht (hier dem Guten einer vegetarischen Küche zum Wohl der Tiere und Menschen⁶). Angesichts der globalen Ernährungskrise und offenkundig falscher Ernährungsgewohnheiten betrifft die eigentliche Problematik des Essens nicht die Theorie, sondern primär die *Frage der Praxis*, nämlich die Notwendigkeit einer *globalen Verbreitung* von ethisch besseren und an sich guten Esspraktiken.

Freilich liegt die Schwierigkeit einer alltäglichen Verwirklichung dieser Praxis (des Guten) darin, dass ihre gastrosophischen, d.h. ihre normativen Begründungen und moraltheoretischen Wahrheiten *weltanschaulich umkämpft* sind – und dies in einem postmetaphysischen Zeitalter auch unhintergebar bleiben werden. Doch dieser historisch-gesellschaftliche Fallibilismus des Guten spricht nicht gegen den Universalismus desselben, sondern markiert die Achillesferse jeder postmetaphysischen, aber nicht-relativistischen Moral, deren Parteinahme für das Wohl aller ohne die Gesetzgebung eines „Gottes“ (Heidegger) klarkommen muss. Daher sollte eine *philosophische Ethik* des Essens (als Theorie) die dringend erforderliche Praxis einer gastrosophischen Vernunft (als praktizierter Ethik) begründen und unterfüttern. Welche Instanz sonst wäre dazu berufen und in der Lage? Mit anderen Worten: Die gegenwärtige Philosophie sollte sich ihrer gesellschaftlichen Aufgabe stellen, die theoretischen Grundlagen einer solchen Ethik und Politik des guten Welt-Essens zu entwickeln – anstatt sich dieser undelegierbaren und verantwortungsvollen Aufgabe unbegründeterweise zu ›enthalten‹.⁷

III. Gastrosophische Früchte und der kulinaristische Kreis

Was ist eine Philosophie des Essens oder eine Gastrosophie? Die Erfindung des Begriffs *Gastrosophie* geht auf den Schriftsteller und Gelehrten Eugen von Vaerst (1852) zurück. In seiner Schrift aus der Mitte des 19. Jahrhunderts schlägt von Vaerst sieben Forschungsbereiche einer Gastrosophie vor: »1) Die Lehre von der Freuden der Tafel. 2) Theorie und Praxis der Kochkunst. 3) Die Ästhetik der Eßkunst. 4) Physiologie und Chemie aller eßbaren Substanzen und Wesen sowie der meisten Getränke. 5) Die Prinzipien des (guten) Benehmens bei Tisch. 6) Das Studium der Diätetik, eine kritische Kasuistik der Magersucht und der Fettleibigkeit. 7) Und ex cathedra die streng verschärfte Kontrolle sämtlicher sozialen und ökonomischen Pflichtleistungen, wie Viehzucht, Gartenkultur,

⁶ Dass der (wenigstens tendenzielle) Verzicht auf Fleischgenuss heute nicht nur eine moralische, sondern schlechterdings bereits eine technische Notwendigkeit ist, um in Zukunft genügend Nahrung für die Menschheit zu sichern, erfordert ein Umdenken in der weltanschaulich allzu aufgeladenen Diskussion um das Vegetarierturn. Diese ›immoralischen‹ Zusammenhänge lassen sich mithilfe von Nietzsches Ernährungsphilosophie veranschaulichen: Harald Lemke, Nietzsche und der Wille zur Wurst, in: Mitteilungen des internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Nr. 11, 2003, 56-64.

⁷ Harald Lemke: »Kritische Theorie der Esskultur«, in: Iris Därmann/Jamme, Christoph (Hg.): Kulturwissenschaften. Konzepte, Theorien, Autoren, München: Wilhelm Fink 2007, S. 169-190.

Fischfang, Ackerbau, Jagd. usw., welche nicht nur für den Fortbestand der auf Nahrung angewiesenen Menschheit notwendig sind, sondern auch dem Wohl jedes einzelnen dienen, dem seine Mahlzeit ein Fest und die Einverleibung schön zubereiteter Speisen und edler Getränke die schöpferische Erfüllung eines metaphysischen Bedürfnisses ist.«⁸

Ohne diesen Systematisierungsvorschlag im Einzelnen akzeptieren zu müssen, macht seine Aufzählung doch etwas Wesentliches einer ›Gastrosophie‹ deutlich: Eine philosophische Theorie des Essens versucht sich der komplexen Aufgabe zu stellen, *möglichst alle relevanten Seiten der Welt des Essens* in den Blick zu bekommen, indem sie die globale Reichweite nicht weniger wie die alltäglichen Kleinigkeiten des Nahrungsgeschehens der Menschheit durchdenkt. Das gastrosophische Denken erkennt in der scheinbaren Belanglosigkeit und Trivialität des Essens das Philosophische. Mittels der methodischen Programmatik, die ›ganze Wahrheit‹ der Welt des Essens zu durchdringen, speist sie ihre Erkenntnisse aus dem, was hier der *kulinaristische Kreis* genannt werden soll. Damit ist gemeint, dass ein philosophisches Ernährungsdenken sowohl über eine bloß ernährungswissenschaftliche als auch über eine rein kulturwissenschaftliche Sichtweise hinausgeht, indem es auch die ökonomischen, die politischen, die tierethischen, die agrikulturellen, die lebensmittelindustriellen und die vielseitigen alltagspraktischen und ästhetischen Weltbezüge des Essens mit berücksichtigt. Mit anderen Worten: Die Gastrosophie nährt ein Ernährungsbewusstsein, dessen Ganzheitlichkeit alle Faktoren der Wahrheit, wie die Welt gegessen wird, ergründet. Die ›Nahrungskette‹ oder der kulinaristische Kreis dreht sich um diese gastrosophischen Wahrheiten, die das tägliche Essen nicht nur zu einem ganz persönlichen, sondern auch zu einem Welt bewegenden Seinsgeschehen machen.

Neben der Methodik des kulinaristischen Kreises nimmt ein philosophisches Ernährungsdenken ein folgenreiches Spezifikum ihres Themas wahr. Es nimmt den bereits angedeuteten Sachverhalt wahr, dass das Essen gleichsam ein *normativ vermintes Gebiet* und ihre nicht letztbegründbare *Wahrheit gesellschaftlich heftig umkämpft* ist. Man kann ohne Übertreibung sagen, dass sich zahlreiche weltgesellschaftliche Zukunftsfragen an den so unscheinbaren Ernährungsfragen entzünden: So entzündet sich beispielsweise die Problematik der globalen Gerechtigkeit an der krassen Ungleichheit zwischen der Übersättigung in der Ersten Welt und dem Hunger in der Dritten Welt; so entzündet sich die ökologische Krise an der Problematik des industriellen Agrarkapitalismus und seinen naturzerstörerischen Folgen und Nebenwirkungen; ebenso entscheidet sich die Zukunft der Biotechnologie gerade anhand der genetischen Manipulation von Nahrung, Nutzpflanzen und Nutztieren. Mit anderen Worten, ob in Bezug auf die verschiedenen landwirtschaftlichen Produktionsweisen, die technokratischen oder alternativen Lösungsansätze der Welternährungsproblematik, ob in Bezug auf die Agrarabkommen im Welthandel oder die Frage, wer kocht und was gut schmeckt, welche Lebensmittel und Diätformen gesund sind und wo man einkauft und wo

⁸ Krambach zitiert in Claus-Dieter Rath: Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur, Reinbek bei Hamburg: rowohlt 1984, S. 15.

besser nicht, und so weiter: – *jeder* Weltbezug des Essens ist unvermeidlich von normativen Wertfragen, moralisch relevanten Implikationen und weltanschaulichen Positionen *durchzogen*.

Für ein gastrosophisches Denken ergibt sich aus diesem konfliktreichen, streitbaren Wesen der Ernährungsfrage die Konsequenz, dass eine Gastrosophie und jeder andere (naturwissenschaftliche, kulturwissenschaftliche, lebensweltliche) Diskurs des Essens *nicht wertfrei* sein kann. Daher ist der noch aus Hungerzeiten stammende, materialistisch-kämpferische Ausspruch »Erst das Fressen, dann die Moral« von Bertolt Brechts dahingehend zu korrigieren, dass in unserer Wohlstandswelt von heute gilt: *Das Essen ist moralisch, ob's einem schmeckt oder nicht*.

Um in dem von vielen Interessen und Normativitäten umkämpften Gebiet des gesellschaftlichen Geschmacks einigermaßen sicher zu manövrieren, macht sich das gastrosophische Denken den Sachverhalt zunutze, dass über die letzten Jahrzehnte in den einzelnen Essenswissenschaftsfeldern ein vielfältiges, *ethisches Wissen* (eines ›besseren Essens‹) gewachsen ist. So breitet sich beispielsweise in den internationalen Agrar- und Umweltwissenschaften langsam, aber stetig das Wissen einer *umweltethischen Agrikultur* aus, das in vielen Teilen der Erde durch ökologische Bauerbewegungen in der alltäglichen Landwirtschaftspraxis verifiziert wird; in der internationalen Politologie und in den zahllosen Foren der Zivilgesellschaft entstehen Konzepte einer *menschenrechtskonformen Ernährungspolitik* und eines *gerechteren Weltmarktes* sowie einer *globalen Wirtschaftsethik*, die seitens der noch jungen Disziplin der *Konsumethik* eine erforderliche Unterstützung findet. In der Ernährungsmedizin werden aus dem Wissen um ernährungsbedingte Krankheiten die Erkenntnisse einer gesünderen Kostform entwickelt und in der Auseinandersetzung mit verschiedenen Ernährungslehren allgemeine Anforderungen an eine *diätetisch gute Ernährung* deutlich. In der Geschmacksfrage wird verstärkt von der Haute Cuisine Gastronomie und den »neuen Gourmets« der internationalen Slow Food und Food Justice Bewegung eine kulinarische Ästhetik und ein essthetischer Hedonismus ins Spiel gebracht, deren ethisches Essenswissen aus der täglich kultivierten Erfahrungswelt einer *geschmacklich guten Alltagsküche* hervorgeht. Aus diesen verschiedenen Erkenntnissen eines ›guten Essens‹ setzt sich eine gastrosophische Ethik zusammen.

Der entscheidende Punkt ist, dass eine Philosophie des Essens, die ganz auf sich selbst gestellt wäre und nicht auf all dieses einzelwissenschaftlich erarbeitete ethische Wissen zugreifen könnte, gar nicht in der Lage wäre, die ebenso riesigen wie reichhaltigen Wissensfelder eines besseren Welt-Essens zu beackern und jeweils das ethisch ›Gute‹ in dessen bereichsspezifischen Komplexität zu *begründen*. Jedoch zeigt die Disziplinen übergreifende Forschungslage, dass dieser antiquierte Alleingang der Philosophie auch gar nicht nötig ist, um der erforderlichen Argumente für eine gastrosophische Vernunft habhaft zu werden. Für die allgemeinfähige, ›objektive‹, nämlich interdisziplinäre Begründung von ethisch und politisch besseren Ernährungsverhältnissen ist entscheidend, dass sich die Philosophie zu den

bereits vorhandenen einzelwissenschaftlichen Einsichten der realen Möglichkeit eines besseren Welt-Essens in Beziehung setzen *kann*, um diese noch unzusammenhängenden Bereichsethiken und kulinaristischen Weltbezüge zu *einem Begriff* (einer *gastrosophischen Ethik und Vernunft*) zu vereinen. In dieser interdisziplinären *Synthese* der in den Einzelwissenschaften entstehenden und moraltheoretisch relevanten Erkenntnisse besteht die enzyklopädische oder *generalistische* Aufgabe einer ›philosophischen Wissenschaft vom guten Essen‹. Diese vermag ihren generalistischen Anspruch in der Kooperation mit den anderen Disziplinen einzulösen, ohne in Hegelscher Manier den enzyklopädischen Anspruch einer philosophischen Wissenschaft als einer ›übergeordneten‹ Wissensform bloß metaphysisch zu postulieren.

Freilich tut sich mit diesem Programm ein immenses Feld der gastrosophischen Forschung auf. An dieser Stelle bleibt mir daher nichts anderes übrig, als einen großen Sprung zu machen und schon das vorauszusetzen, was durch diese interdisziplinäre Gastrosophie in vielen Detailstudien und Sachproblemen im Einzelnen nachzuweisen wäre: Nämlich die Tatsache, dass die normativen Ansprüche einer universellen Ethik und Politik des ›guten Essens‹ *tatsächlich begründbar wären* und daher die Rede von einer ›gastrosophischen Vernunft‹ etwas zweifelsohne Ungewohntes, aber in jeder Hinsicht etwas Fundiertes ist.

IV. Sonderstellung der Ernährungspraktiken als ethisches Handlungsfeld

Gehen wir also von der – in postmodernen Zeiten eines moraltheoretischen Relativismus bzw. eines neoliberalen Neutralismus ohnehin wagemutigen und angesichts ihres gesellschaftlich umkämpften Wesens obendrein waghalsigen – Prämisse aus, dass für den Bereich des Essens der normative Begriff eines für alle Guten tatsächlich postmetaphysisch und wissenschaftlich objektiv eingelöst werden kann. In einem nächsten Argumentationsschritt wären dann entgegen der philosophischen wie lebensweltlichen Denkgewohnheiten jene *allgemeinen Faktoren* zu bestimmen, welche die Ernährungsfrage zum alltäglichen Handlungsfeld einer möglichen Ethik machen. Insbesondere zwei historische Sachverhalte können hervorgehoben werden, die für die Sonderstellung des Essens als ethisch relevantem Handlungsfeld ausschlaggebend sind. Zugleich wird damit ein weiteres Merkmal einer philosophischen Annäherung an die (Theorie der) Tisch-Gesellschaft deutlich: nämlich die *emanzipatorische* Ausrichtung der Gastrosophie auf eine *Praxis der Freiheit*. Eine philosophische Wissenschaft des Essens expliziert und konkretisiert eine Philosophie der Freiheit im Sinne einer alltagspraxischen Selbstbestimmung (im Lebensbereich) des Kulinarischen.

Zum einen hat die wirtschaftliche Entwicklung seit der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts zu einer gesellschaftlichen Ausweitung eines bemerkenswerten Wohlstandes geführt: Heute verfügt eine große Anzahl und die für das Welt-Essen entscheidende Masse der Konsumenten der reichen Länder, aufgrund einer sicheren Nahrungsmittelversorgung und einer freien Warenauswahl über die erforderlichen *materiellen* Voraussetzungen einer welthistorisch erstmaligen und vielleicht auch einmaligen Freiheit, essen zu können, was sie wollen.

Zum anderen haben die gesellschaftlichen Individualisierungsprozesse während des gleichen Zeitraums die *ideelle* Befreiung von einstmals allgemeinverbindlichen Esssitten mit sich gebracht: Heute unterliegt die Ernährungsweise dieser Menschen kaum noch einer Fremdbestimmung durch kulturelle Tradition, durch Religion, Klassenzugehörigkeit oder Geschlechterzuschreibungen. Das heißt nicht, diese Facetten einer traditionellen Sittlichkeit des Essverhaltens hätten jede empirische Bedeutung verloren. Aber dort, wo sie weiter existieren, müssen sie von den Individuen frei, d.h. eigens erwählt und zur ›Philosophie‹ der eigenen Ernährungsweise gemacht sowie tagtäglich erneuert und aufrechterhalten werden.

Die beiden erwähnten gesellschaftlichen Gegebenheiten – materieller Wohlstand und kulinarische Freiheit – bilden den ›uns‹ *allen gemeinen* Hintergrund dafür, warum unser alltägliches Essen nicht länger ein Reich und Geschmack der Notwendigkeit bedeuten muss, sondern sich uns damit auch ein geschmackvolles Reich der Freiheit auftut. In der welthistorisch einzigartigen Situation einer solchen *täglichen kulinarischen Selbst-Bestimmung* tritt die Erfüllung eines uralten und transkulturellen Traumes der Menschheit ein – des Traumes von einem Leben ›im Paradies‹, in einem ›Schlaraffenland‹ der Üppigkeit: der ständigen Verfügbarkeit und Fülle des Essens. Jeder größere ›Supermarkt‹ manifestiert dieses paradiesische Schlaraffenland in der bunten Pracht voller Regale und endloser Warenvielfalt zu erschwinglichen Preisen. Auch ist bekannt, wer in diesem Schlaraffenland lebt und wer das Subjekt dieses Glücks ist: ›wir‹ – die Konsumenten der reichen Länder des Nordens. Niemand anderer als wir selbst bestimmen mit unseren Esssitten tagtäglich mehr oder weniger bewusst darüber, wie wichtig uns die Lebensmittel und Ernährungsfragen sind, welchen lebenspraktischen Stellenwert den kulinarischen Dingen im Alltag verliehen wird, wo wir einkaufen, wann und wie viel wir essen und was wir uns einverleiben, mit wem wir speisen und wie oft und in welcher Form und so weiter. Im wesentlichen Unterschied zu vielen anderen Bereichen unseres Lebens, in denen uns eine vergleichbar selbstbestimmte Lebensgestaltung nicht gegeben und nicht möglich ist, zeichnet sich unsere Ernährungsweise als das unscheinbare Handlungsfeld einer *alltäglichen Freiheitspraxis* aus. Und nur unter der gesellschaftlichen Gegebenheit dieses alimentären Freiheitsvermögens eines jeden macht es überhaupt Sinn, ernährungsethische Grundsätze zu formulieren.

Darüber hinaus lässt sich an dem Faktum dieser Freiheit und der daraus entstehenden Möglichkeit des Vernunftideals einer gastrosophischen Ethik ein weiteres Spezifikum des menschlichen Nahrungsgeschehens ablesen. Bei der Freiheitspraxis unserer Ernährungsweise steht ›jedes Mahl‹ die ›ganze Welt‹ (des Essens) auf dem Spiel: Jeder Essakt entscheidet darüber, wie wir uns zur Ernährungsfrage verhalten; mit jedem Essen nehmen wir Stellung zu den damit verbundenen Selbst- und Weltbezügen und deren ethisch relevanten Auswirkungen. Denn die Wirklichkeit unserer Ernährungsverhältnisse setzt sich aus nichts anderem zusammen als aus der *Gesamtheit aller einzelnen Essakte*, die überall in der Welt tagtäglich getätigt werden.

V. Kleine Genealogie der traditionellen Diätmoral

Es drängt sich die Frage auf, warum heute die meisten ›Schlaraffenländer‹ so wenig Wert auf eine Ethik des guten Essens legen. Warum nutzen wir unsere Ernährungsfreiheit zumeist nur, um – mit den Worten des französischen Bauern und Gastrosophen José Bové – das »malbouffe«, das »schlechte Essen« zu leben? Meines Erachtens liegt dem moralischen Geschmack des kulturell vorherrschenden schlechten Essens ein kaum hinterfragtes, ernährungsphilosophisches Selbstverständnis zugrunde. Dessen Ursprung findet sich in einer Denkungsart, die über Jahrhunderte hinweg eine *Enthaltsamkeit* gegenüber einem kulinarischen Genussleben gelehrt und das Essen als mögliche Praxisform eines ethisch guten Lebens entwertet hat.

Deshalb möchte ich mit einigen Worten auf die Genealogie dieses *diätmoralischen Denkens* eingehen, um so die heute vorherrschende Mentalität gegenüber dem Essen zu historisieren. Zu diesem Zweck gilt es sich zunächst klar zu machen, dass die merkwürdige Essensvergessenheit in der gegenwärtigen Philosophie alles andere als selbstverständlich ist. Von den griechischen Anfängen über die römische Stoa und das mittelalterliche Christentum bis in die neuzeitliche Philosophie hinein beschäftigten sich die großen Denker *durchaus* und sogar *recht intensiv* mit dem Essen. Im Mittelpunkt dieser traditionellen Philosophie des Essens steht allerdings eine weltanschauliche *Herabwürdigung* des kulinarischen Genusslebens. So erfindet die durch Platon und die christliche Sittenlehrer entwickelte und von Kant fortgesetzte Metaphysik eine dualistische und rationalistische Anthropologie, die den Menschen in zwei ungleiche Seinsweisen zerteilt: in ein sich ernährendes, ›niedriges‹, ›sinnliches Wesen‹ einerseits und in das ›höhere‹, ›rationale Wesen‹ einer *Vernunft des Geistes*. Mithilfe dieser metaphysischen Polarisierung konnte der diätmoralische Diskurs die ›körperliche Bedürfnisbefriedigung‹ einem Bereich der biologischen Zwänge, der geistlosen Naturnotwendigkeit und vernunftwidrigen Animalität zuordnen. Darüber hinaus gelang es der philosophischen Diätmoral, eine metaphysische Leibverachtung und asketische Genussfeindlichkeit zu etablieren. Von je her vermutet der klassische Rationalismus, neben der triebhaften Sinnlichkeit der Sexualität, gerade in den kulinarischen Lüsten des Essens (und Trinkens) die größte Bedrohung für eine vernunftbegabte Menschheit. Denn während das geistige Wesen und der moralische Wille die Menschen dazu befähige, sich ihrer Vernunft und Freiheit zu bedienen, gehe – der diätmoralischen Vorstellung nach – von den ›leiblichen Bedürfnissen‹ und ›sinnlichen Begierden der Gaumenfreude‹ eine alltägliche Unfreiheit und ein unvernünftiges Vergnügen aus. Daher lautet die magersüchtige Moral der traditionellen Philosophie: Das tägliche Essen – seine Besorgung, seine Zubereitung und sein Verzehr – sei ›gut‹ lediglich als ein Mittel zum funktionellen, physischen Lebenserhalt, als *Diät*; an sich aber gehörte das Essen nicht zu den zentralen, moralischen Dingen, die Menschen erst zu Menschen machen. Wer hingegen das kulinarische Genussleben als konstitutiven Teil eines guten Lebens (der Praxis, das Gute zu leben) gutheißt, statt sich in asketischen Idealen zu üben, der lebe – dieser philosophischen Tradition zufolge –

schlichtweg falsch und bar jeder Vernunft. Denn er gäbe eine mangelhafte Selbstbeherrschung gegenüber der Tugend einer moralisch ›richtigen Ernährung‹ zu erkennen, die in einer rein funktionellen Diät und einer kulinarisch mäßigen Küche bestehe.

Diese *Diätmoral* der Philosophen hat sich im Verlauf des Zivilisationsprozesses der abendländischen Esssitten über alle Bevölkerungsgruppen verbreitet. Daher scheint es sich heute in der allgemeinen Öffentlichkeit ganz von selbst zu verstehen, dass die Art und Weise, wie (gut) wir essen, keine wirklich bedeutende (ethische und politische) Angelegenheit ist, und das Ernährungsthema gegenüber den ›großen‹ Fragen unserer Zeit als unwichtig abgetan werden kann.

Darüber hinaus wird das ernährungsphilosophische (diätmoralische, antigastrosophische) Selbstverständnis der westlichen Kultur von einer weiteren Wertvorstellung beherrscht: und zwar von der kompromittierenden Verbindung des Essens mit der *weiblichen Küchenarbeit*. Hinter der traditionellen Herabwürdigung und Verdrängung der alimentären Angelegenheiten stehen nicht zuletzt patriarchale Herrschaftsverhältnisse. Die Geschichte unserer Esskultur baut auf einem Geschlechterverständnis auf, welches die Hausarbeit und allem voran das Essenmachen zur Frauensache erklärt. Eine über Jahrhunderte eingespielte Denktradition verweigert dem, was in der Küche passiert, jede gesellschaftliche Anerkennung und verbannt die kulinarische Tätigkeiten als niedrige Dinge der alltäglichen Lebensnotwendigkeit und biologischen Reproduktion in die Privatsphäre einer weiblichen Häuslichkeit. In dem ›gendered linkage‹ zwischen Frau und Herd ist eine wesentliche Ursache für die philosophische Vernachlässigung und Abwertung der Kochkunst als der möglichen Lebenskunst einer geschlechterneutralen Alltagsethik zu sehen: Bis heute beschäftigt ›mann‹ sich nicht mit dem Essenmachen; allerhöchstens interessieren die – von wem wohl? – *bereits zubereiteten* Speisen.

Kurz: Mit einer doppelten Entwertung des Essens – durch eine rationalistische und patriarchale Weltanschauung – hat die klassische Diätmoral die bislang kaum hinterfragten, philosophischen Grundlagen für das vorherrschende Ernährungsbewusstsein geschaffen. Die entscheidende und ethisch-politisch dringliche Frage, an welchem Punkt und durch welche Strategien die hegemonialen Esssitten zu verändern und zu verbessern wären, kann und muss folglich direkt bei der Philosophie selbst ansetzen: Indem der klassischen Diätmoral ein *anderes*, ein *gastrosophisches Denken* entgegengesetzt wird, wird die ebenso alltägliche wie globale Angelegenheit unserer täglichen Ernährungspraxis zum Gegenstand einer Ethik und Politik *erhoben*.

VI. Politik und Ethik einer vollmundigen Mündigkeit

Ein gastrosophisches Denken ist freilich bloß der *theoretische* Wegbereiter der realen Veränderung, die einer entsprechenden *Praxis* bedarf. In der Praxis wiederum hängt eine Verbesserung der vorherrschenden Ernährungsverhältnisse in einem hohen Maße von *der Politik* ab: von gewählten Politikern und anderen Großakteuren, die über staatliche und

internationale Gesetze und rechtliche Regelungen einen Großteil der erwähnten kulinaristischen Weltbezüge und Wissensfelder bestimmen.⁹ Wegen des enormen Einflusses der Politik auf Landwirtschaft, Weltökonomie, Lebensmittelrecht, Geschmacksgüte, Sozialleben, Gesundheit, Forschung usw. betreffen die normativen Konflikte in den jeweiligen Bereichen wesentlich politische Entscheidungen. Hinsichtlich dieser *politischen Heteronomie* der Ernährungsfrage und der (Un-)Wahrscheinlichkeit einer gastrosophischen Politik bleibt dem Einzelnen lediglich ein ›kleiner‹ Handlungsspielraum. Doch so stark und umfassend auch immer die Politik die Art und Weise, wie wir uns ernähren, mit beeinflusst: Eine Verbesserung der gesellschaftlich vorherrschenden Ernährungspraxis hängt weder alleine noch vorrangig von ›den Anderen‹ – von politischen Großakteuren und den Kapitalisten der internationalen Lebensmittelkonzerne – ab. Die politischen und ökonomischen Mächte des globalen Nahrungsgeschehens vermögen *nichts ohne* die Menschen, nichts ohne den so genannten ›Konsumenten‹ und deren Entscheidungen.

Man stößt hier auf eine unhintergehbare Gegen-Macht der Subjekte. Denn ebenso wie die Politik nicht ohne Beteiligung der Subjekte regieren können und das Kapital nicht ohne Beteiligung der Subjekte Profite machen kann, so wirken sich die alltäglichen Praktiken deren Esspraxis *unmittelbar* auf die betreffenden politisch-ökonomischen Machtverhältnisse aus. Innerhalb der existierenden Handlungsspielräume setzt unsere Freiheit, selbst bestimmen zu können, was wir essen, der Politik und den Konzernen reale Grenzen.

So ist an der unscheinbaren Angelegenheit des täglichen Essens besonders interessant und viel versprechend, dass jedem die Möglichkeit gegeben ist, im Prinzip jederzeit eine *ethische Selbstmächtigkeit* zu aktivieren, um die eigene Lebensweise und die damit unauflösbar verbundenen kulinaristischen Weltbezüge zu verändern. Jeder vermag in dem gemeinhin als vernunftunfähig verachteten Lebensbereich des täglichen Essens ein scheinbar kleines, in Wirklichkeit aber unermessliches, weil irreduzibles Quantum der Weltverbesserung zu realisieren. Auch wenn es vielleicht absurd klingen mag und dem gesellschaftlich vorherrschenden Geschmack widerstrebt: Heutzutage ist das Essen *je schon* ein politischer Akt; unsere tagtäglichen, bewusst oder unbedacht vollzogenen Ernährungsentscheidungen gestalten die Welt – so oder so.

VII. Vernünftiges Einkaufen als Tugend der gastrosophischen Ethik

Was würde es in der Praxis erfordern, wenn wir unsere alimentäre Freiheit zur Verwirklichung gastrosophischer Vernunft einsetzen? Ich möchte hier drei miteinander verbundene Momente einer solchen Alltagsethik ansprechen. Bei diesen drei Praxisformen

⁹ Marion Nestle: *Food Politics. How the Food Industry influences Nutrition and Health*, Berkeley Los Angeles: University of California Press 2002; Philip McMichael (ed.): *Food and agrarian orders in the world economy*, Westport 1995; Ben Fine: *The Political Economy of Diet, Health and Food Policy*, London: Routledge 1998; FAO (Welternährungsorganisation): *Ethics of Food and Agriculture*, Rome 2002; Volker Angres/Claus-Peter Hutter/Lutz Ribbe: *Futter fürs Volk. Was die Lebensmittelindustrie uns auftischt*, München: Knauer 2001.

oder Tugenden des guten Essens handelt sich um den *klugen Konsum*, um das *kreative Selbstkochen* und um den *konvivialen Lebensgenuss* im gemeinsamen Mahlritual.¹⁰

Zur Erläuterung dessen, was hier mit dem Stichwort des klugen Konsums markiert werden soll, sei an eine bislang wenig beachtete Ursprungsszene der westlichen Philosophie erinnert, in der sich Sokrates als ein gastrosophischer Vordenker zu erkennen gibt. Dabei handelt es sich um jene Begebenheit in einer Marktstrasse im antiken Athen, in der Sokrates mit vorgestrecktem Stock einen ihm entgegenkommenden Mitbürger am gedankenlosen Weitergehen hindert, um ihn in ein philosophisches Gespräch zu verwickeln. In diesem Gespräch fragt der verkannte Gastrosoph Sokrates »nach den Einkaufsorten für die jeweiligen Lebensmittel.«¹¹ Er macht mit seiner ungewöhnlichen und vom philosophischen Kanon stets übergangenen Frage nach dem Einkaufsverhalten seines Mitbürgers einen Aspekt des Alltagslebens zu einem philosophischen Thema, das in der geschichtlichen Entwicklung der Philosophie schon direkt nach ihm wieder völlig in Vergessenheit geriet: Seither hat kein namhafter Denker den Einkauf von Lebensmitteln zum Gegenstand eines theoretischen Nachdenkens erhoben. Stattdessen haben sich Philosophen, wenn überhaupt, dann wie Karl Marx ausschließlich mit der Produktionsseite des Wirtschaftslebens – der ökonomischen Herstellung sowie der politischen Distribution von Lebensmitteln und der damit verbundenen menschlichen Arbeit – beschäftigt. Sokrates fragt jedoch nicht direkt nach der Produktion der Konsumgüter oder der *Arbeitskraft*, samt der sozialphilosophischen Problematik ihrer Ausbeutung und Entfremdung. Er fragt nach der *Kaufkraft* und problematisiert damit eher die gesellschaftlichen Zusammenhänge zwischen individuellem Konsumverhalten und politischer Ökonomie. Indem Sokrates danach fragt, wo die Leute einkaufen gehen, problematisiert er an ihrem Verhalten einen gewöhnlich für nebensächlich gehaltenen, in Wahrheit jedoch fundamentalen Sachverhalt: nämlich den *alltagsweltlichen Ursprung der weitläufigen Wirtschaftsprozesse*. Und diesen Ursprung bilden nicht die Arbeiter und Produzenten, die Masse der Proletarier, sondern die Verbraucher und Konsumenten, die Masse der *Kulinarier* und deren *Lebensmittelauswahl*: Die Tag für Tag millionenfach an fast jedem Ort der Welt stattfindende Kleinigkeit des Griffs ins Warensortiment. Jeder dieser Handgriffe und jeder Einkauf stellt eine Vielfalt von konstitutiven Bezügen zur Welt des Essens her.

Der triviale Akt des Einkaufens ist ein gigantischer Akt der Weltkonstitution. Weil wir mit jedem Kaufvorgang und Lebensmittelkonsum an unzähligen Fäden des Weltwirtschaftsnetzes ziehen und damit unseren Teil an den weltgesellschaftlichen Lebensverhältnissen weben, ist jeder Einkauf ein zutiefst philosophischer Vorgang, durch den wir uns auf eine ethisch und politisch relevante Weise gegenüber Landwirtschaft, Tierhaltung und Naturnutzung, bäuerliche Arbeitsbedingungen, Handelsstrukturen und Gütertransport, Werbe- und Nahrungsindustrie, gesundheitliche Qualität und Lebensmittelgesetze, gegenüber Arten der

¹⁰ Harald Lemke: Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Bielefeld: transcript 2007.

¹¹ Diogenes Laertios: Leben und Lehre der Philosophen, Stuttgart: Reclam 1998, II, S. 48.

kulinarischen Zubereitung und Fragen des Geschmacks, den Einkaufsorten und ihrer Infrastruktur etc verhalten. Wie verhält man sich vernünftig im Einkauf? Gastrosophische Vernunft, so muss man sagen, praktiziert heute, wer der Tugend und Pflicht, sich das möglichst Billigste einzuverleiben, verweigert, um in den Genuss sozial- und umweltgerecht produzierter Dinge zu kommen: Darin eben erweist sich die Klugheit, im alltäglichen Konsum das Richtige, nämlich das gastrosophisch Gute, zu wählen. Weit mehr als die in der politischen Philosophie so viel thematisierte Arbeitskraft ist es die unterschätzte Kaufkraft, die gesellschaftliche Realitäten schafft (oder abschafft) und die sich der staatlichen Politik durch eine politische Alltagspraxis bemächtigt. So macht sich das Subjekt eines klugen Einkaufens zu einem mündigen Weltwirtschaftssubjekt und einem politischen Konsumenten, der den kulinaristischen Kreis in eine vernünftige Richtung lenkt. Mit anderen Worten: Die einst von Sokrates aufgeworfene Frage nach dem Einkaufsort verfolgt offenbar die kritisch-aufklärerische Intention, uns unserer ethischen und darin kosmopolitischen (Kauf-) Kräfte bewusst zu machen.

VIII. Das kreative Selbstkochen

Wie heute derjenige, der selbst einkauft und nicht einkaufen lässt, sich jene dem Einkaufsakt inhärente Machtposition sichert, frei wählen zu können, wie die Dinge und welche Dinge produziert werden und welche nicht, so spricht auch für das Selbstkochen ein souveräner Machtzugewinn gegenüber der Welt. Indem man das Essen selber macht und dessen Zubereitung nicht – unbezahlten oder schlecht bezahlten – Anderen überlässt, bringt man sich gewissermaßen an die vorderste Reihe von Arbeits- und Entscheidungsprozessen, die schließlich bestimmen, was man isst und sich einverleibt. Auf diese leicht zugängliche Weise tut sich jedem die ganze Fülle einer *kochkünstlerischen Selbst-Bestimmung* auf. Indem die übliche Untätigkeit und kulinarische Selbstlosigkeit aufgrund einer alltäglichen Fremdverköstigung (durch Fertigmüchen aller Art) von sich gewiesen wird und die Küchenarbeit als eine *persönliche* Lebenspraxis jenseits der traditionellen Geschlechterrollen aktiviert wird, verwirklicht sich im Selbstkochen-Können ein gastrosophischer Selbst-Bildungsprozess. Denn das kochende Selbst betätigt sich in einer kreativen Gestaltungspraxis, die sich im Umgang mit den kulinarischen Dingen vergegenständlicht und in dieser Vergegenständlichung die eigenen kochkünstlerischen Wesenskräfte realisiert und sich aneignet. Wie die Produktion hier unmittelbar auch den Genuss des Produktes umfasst, so ist das Objekt, also das kreierte Essen, die unmittelbare Betätigung der kreativen *Individualität* des Kochenden, des kochkünstlerisch tätigen Selbst, welches sich dabei ausbildet und zugleich ins Werk setzt. Das Werk der eigenen Kochkunst tritt dem Selbst nicht entfremdet, als von Fremden Gemachtes, gegenüber. Die im Zubereiteten vergegenständlichte und im Genuss angeeignete Einheit von Subjekt und Objekt, des Kochenden mit dem Gekochten, beinhaltet, dass das kulinarische Selbst in dieser lebendigen Arbeit *kreativ (tätig) ist* und in den *vollen Genuss dieses tätigen Selbst-Seins* kommt. Als eine menschliche Aktivität, in der man sich als

kulinarisches Selbst tätig verwirklicht, erweist sich das Essenmachen und Selbstkochen – in Übereinstimmung mit Marx' Humanismus – als Inbegriff einer freien, unentfremdeten Lebenspraxis. Mit anderen Worten: In der alltäglichen ästhetischen Tätigkeit des Herstellens kulinarischer Genussprodukte wird die individuelle Freiheit und Macht eines koch-künstlerischen Selbst-Seinkönnens voll gelebt.

IX. Der konviviale Selbstgenuss eines gemeinsamen Mahlrituals

Das dritte Praxismoment eines gastrosophisch guten Essens betrifft den konvivialen Lebensgenuss im gemeinschaftlichen Mahl. Weit stärker als das Einkaufen und Essenmachen stehen die Gaumenfreuden eines festlichen Mahls von je her im Zentrum einer volkstümlichen Vorstellung vom ›Guten Leben‹. Danach ist der geteilte und selbstzweckliche Genuss von geschmackvollen Speisen ein Gutes an sich. Während die philosophische Diätmoral diesen kulinarischen Hedonismus bekämpfte, weil sie darin nicht mehr sehen wollte, als ungesunde und unbeherrschte Völlerei, nimmt hingegen die Gastrosophie diese *universelle Glücksvorstellung* als eine allgemein-menschliche Wertschätzung ernst. Was auch immer ein philosophischer Begriff des guten Lebens sein könnte – jedenfalls scheint dafür dem gemeinschaftlichen Genuss wohlgefälliger Speisen bei einem freundschaftlich-geselligen Zusammensein oder, in Kants Worten, »der guten Mahlzeit in guter Gesellschaft« eine konstitutive Bedeutung zuzukommen.¹² Das allgemeine Gute einer Tischgesellschaft gründet darin, dass sie über das unmittelbare Wohlbehagen der leiblichen Sättigung hinaus wesentlich den Selbstzweck eines kulinarischen Genießens hat: Für diesen Genuss kommen die beteiligten Tischgenossen zusammen und sie praktizieren in Form des Gemeinschaftsmahls ihr konviviales Wohlleben. Jedes bloß zufällige oder funktionelle Essen mit Anderen (wie Geschäftsessen, Mittagstische, etc.) ist daher etwas grundsätzlich anderes als eine im guten Mahl sich um ihrer selbst willen versammelnde Tischgesellschaft.

Als einer täglichen Lebenspraxis hat das gastrosophische Mahlritual auch nichts mit einem besonders aufwändigen Festmahl oder einem außeralltäglichen Gastmahl zu tun. Die gastrosophische Mahlzeit ist vielmehr ein gewöhnliches Alltagsmahl, dessen einzige ethische Anforderung in der Selbstzwecklichkeit einer Lebenslust liegt, die in der Gemeinschaft von Anderen (also mindestens von Zweien) genossen wird. Ein alltägliches Essen mit Anderen, bei dem gemeinsam selbst produzierte Kreationen auf den Tisch kommen, verleiht der persönlichen Kochkunst überhaupt erst den dauerhaften (versittlichenden, habitualisierenden) Sinn und Zweck einer *Lebenskunst*, die dem kulinarischen Wohl und dem konvivialen

¹² Immanuel Kant: Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, in: ders., Werkausgabe, Bd. VII, Frankfurt am Main: Suhrkamp 1968, S. 567. Auf Kants (unbekannte) Gastrosophie bin ich ausführlicher eingegangen in Harald Lemke: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin: Akademie Verlag 2007, S. 160-236.

Vergnügen dient.¹³ Im gastrosophischen Mahlritual ist die Ethik und Kultur eines guten Welt-Essens konkrete *Alltagspraxis*.

Die gastrosophische Tischgesellschaft bietet aber nicht nur die Konvivialität eines Sich-gegenseitig-Bekochens und eines gemeinsamen Essensgenusses, sondern sie ermöglicht außerdem eine *freie und intersubjektive Beurteilung des Geschmacks*. Das gemeinsame Mahl verwirklicht eine unersetzbare Urteilsgemeinschaft und Praxis der (ästhetischen) Geschmacksreflexion. Weil es keine objektive Beurteilungsinstanz oder letztgültige Wahrheit des ›guten Geschmacks‹ gibt, bleibt nur ein Weg, den Relativismus eines rein subjektiven Privatgeschmacks zu umgehen, und dies ist das gemeinsame Mahl, in dem über den Geschmack der Dinge ›gestritten‹ und so ein Konsens (oder Dissens) über die allgemeinfähige Gültigkeit von kulinarisch-ästhetischen Urteilen gewonnen wird. Dem entsprechend findet aufgrund einer alltäglich geglückten Mahlpraxis die individuelle Ausbildung eines – wie man analog zur Terminologie der Kantschen Geschmacksästhetik sagen könnte – *sensus aestheticus culinaris*, eines *geschmacksessthetischen Gemeinsinns* statt. So bewirkt das gastrosophische Mahlritual eine ästhetische Verfeinerung eines *allgemeinen Sinns für ›guten Geschmack‹* und zugleich die Lusterfahrung eines kulinarischen Wohllebens oder – noch einmal in Kants Worten gesprochen – den »Genuss einer gesitteten Glückseligkeit«.

In der Konvivialität eines gemeinschaftlichen Mahlhaltens tritt deutlicher – sinnlicher – als im Akt des Einkaufens und Essenmachens hervor, dass eine gastrosophische Ethik die Praxisform eines (ethisch) guten Lebens ist, weil die Mahlpraxis das vernünftige Vergnügen eines guten Essens in einer *schönen Form* erlebbar macht. Doch die Tugenden des klugen Einkaufens und des täglichen Selbst-Kochens und deren ethischen Welt- und Selbstbezüge bilden die (selbst tätigen) *aktiven Grundlagen* für die *kultivierte Tafelfreude*. In der Alltäglichkeit dieses hedonistischen Glücks findet die politische Ethik eines guten Welt-Essens ihren Begriff eines gastrosophischen Vernunftvermögens, das sowohl jeder *in praxi* zu aktivieren vermag als auch tatsächlich zu praktizieren mag, d.h. das jeder auch leben möchte. – Weisen wir also eine philosophische Diätmoral zurück, die uns immer noch eine unbegründete Enthaltensamkeit gegenüber der ergreifbaren Möglichkeit eines vernünftigen, guten Essens vorschreibt und nutzen wir die einmalige Freiheit, uns nicht den Genuss nehmen zu lassen, Gastrosophen und Tischgenossen zu werden!

Man kann sich dann vielleicht sogar vorstellen, dass in Zukunft die philosophische Darstellung einer feierlichen Tischgesellschaft *auch würdigt*, was dabei *gegessen* wurde, und nicht nur die geistreichen Tischgespräche lobpreist, wie bei Platons berühmtem gewordenem ›Gastmahl‹. (Man vergegenwärtige sich für einen Moment den Sachverhalt, dass es sich bei

¹³ Das gemeinsame Tafeln ist mithin eine genussvolle Vollzugsform oder Praxis freundschaftlichen Zusammen-Seins ebenso wie das Einander-Bekochen und -Bewirten ein (gast-) freundschaftlicher Akt ist: Durch dieses immanente Zusammenspiel (des Gebens und Teilens, eines Seins des Selbst aus dem Anderen) bedingen sich eine Ethik des Essens und eine Ethik des Freundseins wechselseitig; siehe Harald Lemke: *Freundschaft. Ein philosophischer Essay*, Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 2000, S. 185ff.

diesem offenkundigsten Dokument eines *antigastrosophischen Denkens* um die Darstellung des Selbstverständnisses einer Tischgesellschaft handelt, welches zusammen mit dem christlichen ›Abendmahl‹ die westliche Kulturgeschichte am wirkungsmächtigsten geprägt hat.) Hingegen würde die gastrosophische Darstellung einer vernünftigen Tischgesellschaft nicht ausschließlich, wie im platonischen *Symposion*, von den Reden über den *Eros* – d.h. über den Gott der Liebe und guten Freundschaft – schwärmen, sondern mit der gleichen Leidenschaft darauf eingehen, wie die Tischgenossen in feinsinnigen Gesprächen über den *Gastros* – d.h. über den Gott eines guten Welt-Essens – philosophierten. Von einer solchen Gastrosophie erfähre die Welt vernünftige Dinge über den richtigen Einkauf, eine kunstvolle Zubereitung und den göttlichen Genuss schöner Speisen – als Aktivitäten, gut zu leben.

#Literaturverzeichnis#

Abraham, Jonathan: *Food and Development: the Political Economy of Hunger and the modern Diet*, London: Kogan Page 1991.

Aiken, William/LaFollette, Hugh (ed.): *World Hunger and Morality*, Prentice Hall 1996.

Angres, Volker/Claus-Peter Hutter/Lutz Ribbe: *Futter fürs Volk. Was die Lebensmittelindustrie uns auftischt*, München: Knauer 2001.

Alt, Franz: *Agrarwende jetzt. Gesunde Lebensmittel für alle*, München: Goldmann 2001.

Atkins, Peter/Bowler, Ian: *Food in Society. Economy, Culture, and Geography*, London: Routledge 2001.

Baranzke, Heike/Franz-Theo Gottwald/Hans Werner Ingensiep (Hg.): *Leben-Töten-Essen. Anthropologische Dimensionen*, Stuttgart: Hirzel 2000.

Barlösius, Eva: *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*, Weinheim München: Juventa 1999.

Belasco, Warren J.: *Appetite for Change. How the Counterculture took on the Food Industry 1966-1988*, New York: Pantheon 1989.

Belasco, Warren J.: *Meals to come. A History of the Future of Food*, Berkeley Los Angeles: University of California Press 2006.

Bové, José/Dufour, François: *Die Welt ist keine Ware. Bauern gegen Agromultis*, Zürich: Rotpunkt 2001.

Brunner, Karl-Michael/Schönberger, Gesa U. (Hg.): *Nachhaltigkeit und Ernährung*, New York Frankfurt am Main: Campus 2005.

Coff, Christian: *The taste for ethics: an ethic of food consumption*, Dordrecht: Springer 2006.

Collins, Joseph/Moore Lappé, Frances: *Vom Mythos des Hungers. Die Entlarvung einer Legende: Niemand muß hungern*, Frankfurt am Main: Fischer 1980.

Critser, Greg: *Fat Land. How Americans became the fattest People in the World*, London: First Mariner Edition 2004.

- Curtin, Deane W./Heldke, Lisa M. (ed.): *Cooking, Eating, Thinking. Transformative Philosophies of Food*, Bloomington Indianapolis: Indiana University Press 1992.
- Därman, Iris/Jamme, Christoph (Hg.): *Kulturwissenschaften. Konzepte, Theorien, Autoren*, München: Fink Verlag 2007.
- Därman, Iris: »Kants Kritik der Tischgesellschaft und sein Konzept der Hospitalität«, in: Alfred Hirsch/Delhom, Pascal (Hg.): *Denkwege des Friedens*, Freiburg: Alber 2007, S. 330-352.
- Davis, Mike: *Geburt der Dritten Welt. Hungerkatastrophen und Massenvernichtung im imperialistischen Zeitalter*, Berlin Hamburg: Assoziation A 2004.
- Diogenes Laertius: *Leben und Lehre der Philosophen*, Stuttgart: Reclam 1998.
- Dolphijn, Rick: *Foodscapes. Towards a Deleuzian Ethics of Consumption*, Delft: Eburon 2005.
- Engelhardt, Dietrich von/Wild, Rainer (Hg.): *Geschmackskulturen. Vom Sinn der Sinne*, New York Frankfurt am Main: Campus 2005.
- Epping, Bernhard: *Geheime Rezepte. Wie die Gentechnik unser Essen verändert*, Stuttgart: Hirzel 1997.
- Eurotoques: *Zurück zum Geschmack*, herausgegeben von Ernst-Ulrich Schassberger, Stuttgart Leipzig: Hirzel 2004.
- FAO (Welternährungsorganisation): *Ethics of Food and Agriculture*, Rome 2002.
- Fine, Ben: *Consumption in the age of affluence: the world of food*, London: Routledge 1996.
- Fine, Ben: *The Political Economy of Diet, Health and Food Policy*, London: Routledge 1998.
- Fichtner, Ullrich: *Tellergericht. Die Deutschen und das Essen*, München: Detusche Verlagsanstalt 2004.
- Finkelstein, Joanne: *Dining out. A sociology of modern manners*, London: Routledge 1991.
- Foodfirst Information and Action Network: *Wirtschaft global — Hunger egal: für das Menschenrecht auf Nahrung*, Hamburg: Dietz 2005.
- Fuchs, Richard: *Gen-Food*, Berlin: Ullstein 1997.
- Furtmayr-Schuh, Annelies: *Postmoderne Ernährung. Food-Design statt Esskultur*, Stuttgart: Trias 1993.
- Germov John/Williams, Lauren: *A Sociology of Food and Nutrition. The Social Appetite*, Melbourne: Oxford University Press 1999.
- Goodman, David/Watts, Michael J. (Hg.): *Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring*, London: Routledge 1997.
- Griffiths, S./Wallace, J. (ed.): *Consuming passions: food in the age of anxiety*, New York: Manchester University Press 1998.
- Habermas, Jürgen: »Die Herausforderung der ökologischen Ethik für eine anthropozentrisch ansetzende Konzeption«, in: Angelika Krebs (Hg.), *Naturethik. Grundtexte der gegenwärtigen tier- und ökoethischen Diskussion*, Frankfurt am Main: Suhrkamp 1997, S. 92-99.

- Habermas, Jürgen: »Begründete Enthaltbarkeit. Gibt es postmetaphysische Antworten auf die Frage nach dem ›richtigen Leben?«, in: Ders., Die Zukunft der menschlichen Natur, Frankfurt am Main: Suhrkamp 2005, S. 11-33.
- Harris, Marvin: Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus, Stuttgart: Klett Cotta 1985.
- Harrus-Révidi, Gisèle: Die Kunst des Genießens. Esskultur und Lebenslust, Düsseldorf Zürich: Artemis und Winkler 1996.
- Hauer, Thomas (Hg.): Das Geheimnis des Geschmacks: Ess- und Lebenskunst, Frankfurt am Main: Anabas 2005.
- Heldke, Lisa: Exotic Appetites. Ruminations of a food adventurer, London: Routledge 2002.
- Kaplan, Helmut F.: Leichenschmaus, Ethische Gründe für eine vegetarische Ernährung, Reinbek: rowohlt 1993.
- Kant, Immanuel: Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, In: ders., Werkausgabe, Bd. VII, Frankfurt am Main: Suhrkamp 1968.
- Kimbrell, Andrew (ed.): The Fatal Harvest Reader. The tragedy of industrial agriculture, Washington Covelo London: Island Press 2002.
- Koslowski, Peter/Priddat, Birger P.: Ethik des Konsums, München: Wilhelm Fink 2006.
- Korthals, Michiel: Before dinner: philosophy and ethics of food, Dordrecht: Springer 2004.
- Krambach, K. H.: Die Sprache der Gastrosophie, zitiert in: Claus Dieter Rath, Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur, Reinbek bei Hamburg: rowohlt 1984.
- Lappé, Marc/Bailey, Brit: Machtkampf Biotechnologie. Wem gehören unsere Lebensmittel?, München. Gerling Akademie Verlag 1999.
- Leitzmann, Claus/Kristine Pflug-Schönfelder/Eva-Maria Spitzmüller: Ernährungsökologie. Essen zwischen Genuss und Verantwortung, Heidelberg 1993.
- Lemke, Harald: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin: Akademie Verlag 2007.
- Lemke, Harald: Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks, Bielefeld: transcript 2007.
- Lemke, Harald: »Gastrosophische Aspekte der Kulinaristik«, in: Wierlacher, Alois/Bendix, Renate (Hg.): Kulinaristik. Konzepte und Modelle ihrer Umsetzung, Münster: Lit-Verlag 2007.
- Lemke, Harald: »Kritische Theorie der Esskultur«, in: Iris Därmann/ Jamme, Christoph (Hg.): Kulturwissenschaften. Konzepte, Theorien, Autoren, München: Wilhelm Fink 2007, S. 169-190.
- Lemke, Harald: »Zen oder Der japanische Weg des Essens«, in: Polylog. Zeitschrift für interkulturelles Philosophieren, Wien 2007, S. 101-120.
- Lemke, Harald: »Was ist Praxologie? Von Marx über die Kritische Theorie zu einer neuen Philosophie der Praxis«, in: Horst Müller (Hg.): Die Übergangsgesellschaft des 21. Jahrhunderts – Kritik, Analytik, Alternativen, Norderstedt: BoD 2007, S. 66-85.

- Lemke, Harald/Ogawa, Tadashi (Hg.): West-östliche Mischkost. Philosophische Erkundungen der Esskultur, München: Iudicium Verlag (in Vorbereitung).
- Harald Lemke, Nietzsche und der Wille zur Wurst, in: Mitteilungen des internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Nr. 11, 2003, 56-64.
- Lemke, Harald: Freundschaft. Ein philosophischer Essay, Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 2000.
- Lysaght, Patricia/Burckhardt-Seebass, Christine (ed.): Changing Tastes. Food Culture and the Processes of Industrialization, Basel 2004.
- MacClancy, Jeremy: Gaumenkitzel. Von der Lust am Essen, Hamburg: Junius 1995.
- McIntosh, Alex: Sociologies of Food and Nutrition, London: Routledge 1996.
- McMichael, Philip (ed.): Food and agrarian orders in the world economy, Westport 1995.
- Mephram, Ben (ed.): Food Ethics, London: Routledge 1996.
- Meyer-Abich, Klaus Michael: »Was sind wir dafür schuldig, dass wir von anderem Leben leben«, in: Baranzke, Heike/Franz-Theo Gottwald/Hans Werner Ingensiep (Hg.): Leben-Töten-Essen. Anthropologische Dimensionen, Stuttgart: Hirzel 2000.
- Müller, Manfred J.: Ernährungsmedizinische Praxis. Methoden – Prävention – Behandlung, Berlin/Heidelberg/New York: Springer 1998.
- Nestle, Marion: Food Politics. How the Food Industry influences Nutrition and Health, Berkeley Los Angeles: University of California Press 2002.
- Paczensky, Gert von/Dünnebier, Anna: Leere Töpfe, volle Töpfe. Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, München: Knaus 1994.
- Pence, Gregory E. (ed): The Ethics of Food. A reader for the 21st century, Oxford: Rowman and Littlefield 2002.
- Petrini, Carlo: Slow Food. Geniessen mit Verstand, Zürich: Rotpunkt 2003.
- Prahl, Hans-Werner/Setzwein, Monika: Soziologie der Ernährung, Opladen: Leske und Budrich 1999.
- Puder, Volker/Müller, Michael Jürgen (Hg.): Leitfaden der Ernährungsmedizin. Berlin Heidelberg 1998.
- Rosegrant, Marc et al.: Global Food Projections to 2020, Implications for Investment, Washington D.C. 1995.
- Potthast, Thomas/Christoph Baumgartner/Eve-Marie Engels (Hg.): Die richtigen Maße für die Nahrung, Tübingen: Francke 2005.
- Rath, Claus-Dieter: Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur, Reinbek bei Hamburg: rowohlt 1984.
- Reinike, Ingrid/Thorbrietz, Petra: Lügen, Lobbies, Lebensmittel. Wer bestimmt, was Sie essen müssen, Reinbek bei Hamburg: rowohlt 1997.
- Rieger, Elmar: Bauernopfer. Das Elend der europäischen Agrarpolitik, Frankfurt New York: Campus 1995.
- Rifkin, Jeremy: Das Imperium der Rinder, Frankfurt am Main New York: Campus 1994.

- Rifkin, Jeremy: Das biotechnische Zeitalter. Die Geschäfte mit der Genetik, München: Bertelsmann 1998.
- Schlosser, Eric: Fast Food Nation. The Dark Side of the All-American Meal, New York: Perennial 2002.
- Schuller, Alexander/Kleber, Jutta Anna: Essen und Trinken historisch-anthropologisch, Göttingen: Vandenhoeck und Ruprecht 1994.
- Singer, Peter/Mason, Jim: Eating. What we eat and why it matters, London: arrow books 2006.
- Simmel, Georg: Zur Soziologie des Gastmahls, in: Ders., Freiheit und Individuum, Berlin: Wagenbach 1984, S. 205-211.
- Telfer, Elizabeth: Food for Thought. Philosophy and Food, London: Routledge 1996.
- Vaerst, Eugen von (1852): Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel, München: Rogner und Bernhard 1975.
- Wierlacher, Alois/Bendix, Renate (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis, Münster: Lit-Verlag 2008.