

Ästhetik des guten Geschmacks

Vorstudien zu einer Gastrosophie

„Man möge zugestehen, dass man die nächsten Dinge, zum Beispiel Essen [...] nicht zum Objekt eines unbefangenen und allgemeinen Nachdenkens macht, sondern, weil dies für herabwürdigend gilt, seinen intellektuellen und künstlerischen Ernst davon abwendet; [...man] möge zugestehen, dass die allermächsten Dinge von den meisten sehr schlecht gesehen, sehr schlecht beachtet werden. [...] Durch den vollkommenen Mangel an Vernunft in der Küche ist die Entwicklung des Menschen am längsten aufgehalten, am schlimmsten beeinträchtigt worden: es steht heute selbst noch wenig besser.“ – „Kennt man die moralischen Wirkungen der Nahrungsmittel? Gibt es eine Philosophie der Ernährung?“

Friedrich Nietzsche

Nietzsches eindringliche Frage, ob es eine Philosophie der Ernährung gibt, muss bis heute verneint werden. Schon ein flüchtiger Blick über die derzeit verfügbaren Bücher zur Ernährung macht deutlich: Es gibt aus diversen Wissensgebieten auf Einzelgesichtspunkte beschränkte Literatur zum Thema, so beispielsweise Beiträge aus der Kulturgeschichte und Kulturtheorie, aus der Anthropologie, Soziologie, Sozial- und Ernährungswissenschaft, des weiteren auch aus dem Bereich der kritischen Ratgeber und Verbraucherinformationen. Darüber hinaus gibt es in die populäre Breite gehende Bücher, wie journalistische Sachbücher, literarische Schmöcker und kulinarische Almanache, und natürlich massenhaft Gourmet-Zeitschriften und Kochbücher jeder Art. – Was es bei alledem nicht gibt, ist eine philosophische Theorie des Essens. Was fehlt, ist eine aktuelle Philosophie der Ernährung, genauer: der menschlichen Ess-Existenz oder *Essistenz*. Zurecht ist bemängelt worden: „Eine Wissenschaft des Mundes, verstanden als Zugang zu einer Ästhetik seiner selbst, ist seit Nietzsches Weisungen, sich um das Nächstliegende zu kümmern und die Geschichte der Fragmente des Alltäglichen zu schreiben, nicht entstanden.“¹

¹ Michel Onfray, *Der Bauch der Philosophen*, Frankfurt New York 1990, 30; siehe dazu auch: Verf., *Friedrich Nietzsche. Ethik als kritische Theorie*, Nietzsche-Forschung Band 5/6, Berlin 2000.

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, S. 268-284.

Philosophie des Essens: Gastrosophie

Wenn ich richtig sehe, geht die Erfindung des Begriffs *Gastrosophie* auf Eugen von Vaerst zurück.² Im Anschluss an diese in Vergessenheit geratene Schrift schlägt Kramberg in einem Aufsatz zur „Sprache der Gastrosophie“ einige Forschungsbereiche einer Philosophie des Essens 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, 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.“³ Ohne Kramberg hier in allen Punkten zuzustimmen, macht seine Aufzählung doch etwas Wesentliches der Gastrosophie deutlich: Sie versucht sich der schwierigen Aufgabe zu stellen, *möglichst alle Seiten* und *die facettenreiche Ganzheit* der Praktiken menschlicher Ernährung in den Blick zu bekommen, statt ihren Gegenstandsbereich in Einzelgesichtspunkte zu zerstückeln und in den arbeitsteiligen Prozess fachwissenschaftlicher Fragestellungen nur fragmentarisch zu erfassen. Ein interdisziplinäres, das Ganze erfassendes *philosophisches Begreifen* kann das Phänomen in einem praktisch greifbaren Format präsentieren, um es so *für den Einzelnen* und für ein *ethisches Handeln* handhabbar zu machen. In wissenschaftspolitischer Hinsicht will die Gastrosophie – ganz unbescheiden – eine grundbegriffliche Leitidee für eine ethische Orientierung der Ernährungsforschung konzipieren. Diese fächerübergreifende Herangehensweise mag kaum, und wenn nur in Grundzügen, zu bewältigen sein. Aber sie ist, wie ich denke, gesellschaftlich notwendig. Um dieser grundlegenden Aufgabe gerecht werden zu können, ist in methodischer Hinsicht, mit Hegel gesprochen, eine *Arbeit des Begriffs*

² Eugen Vaerst, *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel*, Leipzig 1852.

³ Zitiert in: Claus Dieter Rath, *Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Eßkultur*, 1984, S. 15.

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, S. 268-284.

unumgänglich: Um die den vielseitigen Bezügen zur Natur, Ökonomie und Politik, Alltag und Leib-Selbst zugrunde liegenden Zusammenhänge überhaupt *als Ganzes* erfassen zu können, scheint die Bildung einer eigenen, kohärenten Begrifflichkeit der menschlichen Ess-Existenz sinnvoll. Die mithilfe neuer Begriffe zu leistende Enzyklopädie der Ess-Kenntnis verspricht zweierlei. Als Werkzeug des Denkens erleichtert sie erstens die erwünschte Erkenntnis des Ganzen – seiner Einheit trotz und in der Vielheit seiner Einzelheiten. Als Prinzip der Zuordnung (Verantwortung, Habhaftbarkeit) dient eine neuartige Grundbegrifflichkeit zweitens dazu, alle thematischen Aspekte, welche das globale Nahrungsgeschehen betreffen, auf einen gemeinsamen und eigenen Lebensbereich, die kulinarische Lebenspraxis, zurückzuführen und als daraus hervorgehend verständlich zu machen. Die gastrosophische Begriffsarbeit wird insgeheim von der Hoffnung bewegt, uns ein solches *novel concept* der *gastrosophischen Mündigkeit* – gegenläufig zu *novel food* bzw. zum Trend einer kommerziellen Bevormundung unseres alltäglichen Essens – in den Mund zu legen.

Gegenwartsbezug und Aktualität

Über diese (methodische) Arbeit der Begriffsbildung hinaus ist eine philosophische Betrachtung der menschlichen Essistenz vor allem in *gesellschaftstheoretischer* Hinsicht vielversprechend. Denn auf vielleicht einzigartige Weise gehen von der Essthematik viele Bezüge zu zentralen Fragen der Gegenwart aus. So mündet im Essen die ganze Problematik der Gen- und Biotechnologie und der Dringlichkeit von alternativen, ökologisch nachhaltigen Landwirtschaftsmethoden. Daran schließen sich wiederum Fragen der politischen Philosophie an. Wer sich philosophisch mit Ernährung beschäftigt, denkt nämlich aus einer ungewohnten Perspektive über globale Ökonomie, kapitalistische Lebensmittelindustrie und einer fairen Weltwirtschaft (der Agrar- und der Nahrungsindustrie) sowie über das *entscheidende* Verhältnis zwischen Mensch und Natur nach. Gleichzeitig bekommt man es mit der unbewältigten moralischen bzw. gerechtigkeits-theoretischen Problematik des »Welthungers« sowie der zukünftigen Ernährung der wachsenden Weltbevölkerung zu tun. Eine Gastrosophie hat es in dieser Hinsicht wie auch hinsichtlich der Frage nach der künftigen Entwicklung neuer Technologien mit »Menschheitsfragen« zu tun, die das

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, S. 268-284.

Wohl (oder Unwohl) aller, sowohl der Menschen als auch der Tiere und Pflanzen sowie der Landschaft, der Gewässer, des Klimas usw. betreffen. Das aber besagt: Ein *Spezifikum* der Ernährungsthematik und des Nachdenkens über das globale Nahrungsgeschehen erklärt sich aus dem Sachverhalt, dass der Gastrosoph dabei auf einen lebensweltlichen Erfahrungsbereich blickt, der gleichsam *normativ vermint* ist. Ob in Bezug auf Ökologie⁴, Welternährungspolitik⁵, Esskultur⁶ oder Gesundheit⁷, u.a. – *jeder* Weltbezug des Essens, den die Reflexion berührt, ist – zumeist unausgesprochen – von metatheoretischen Interessen, moralischen Wertungen, politischen Orientierungen und privaten Geschmacksvorlieben durchzogen. Für eine Gastrosophie ergibt sich aus diesen durchweg normativen Fragen und weltanschaulichen Auseinandersetzungen die konzeptuelle Konsequenz, dass ihre philosophische Wissenschaft des Essens *nicht wertfrei* sein kann, sondern sich bewusst und kritisch zur Normativität ihres Gegenstands zu verhalten hat.

Hinsichtlich der gesellschaftlich voraussetzungsvollen Bedingungen unserer kulinarischen Alltagspraxis (die gleich näher zu bestimmen sein werden) gilt allenthalben: Der Adressatenkreis einer Gastrosophie ist auf die »Wohlstandsmenschen« der westlichen Überflusgesellschaften *beschränkt*, die freilich den entscheidenden Anteil der globalen Nahrungsmittelproduktion konsumieren. Insofern ist bei der gastrosophische Problematik, wie »gut« dieser privilegierte Teil der Menschheit isst, d.h. wie gut *wir* essen, je schon die *negative Seite der Ernährungsfrage* – der weltweite Hunger, das durch Unterernährung verursachte Elend jedes siebten Menschen der Welt-

⁴ Marc Lappé und Britt Bailey, *Machtkampf Biotechnologie. Wem gehören unsere Lebensmittel?*, 1999; Verbraucher Zentrale (Hg.), *Bio-Kost oder Hightech-Food. Moderne Lebensmittel und gesunde Ernährung*, Düsseldorf 1999.

⁵ Joseph Collins, Frances Moore Lappé, *Vom Mythos des Hungers. Die Entlarvung einer Legende: Niemand muß hungern*, Frankfurt am Main 1980; Ingrid Reinecke und Petra Thorbrietz, *Lügen Lobbies Lebensmittel. Wer bestimmt, was Sie essen müssen*, Reinbek bei Hamburg 1998.

⁶ Gisèle Harrus-Révidi, *Die Kunst des Genießens. EBkultur und Lebenslust*, Düsseldorf Zürich, 1996.

⁷ Hans-Ulrich Grimm, *Aus Teufels Topf. Die neuen Risiken beim Essen*, 1998; Kämmerer, A. und B. Klingenspor (Hrsg.), *Bulimie. Zum Verständnis einer geschlechtsspezifischen EBstörung*, Stuttgart 1989; Christoph Klotter, *Mächtiges Fressen. Adipositas als historisches Dispositiv*, in: Schuller, Alexander und Jutta Anna Kleber, *Essen und Trinken historisch-anthropologisch*, Göttingen 1994.

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, S. 268-284.

gesellschaft – *indirekt* angesprochen.⁸ Insofern verfolgt eine Gastrosophie die kritische Absicht, die Ursachen von Hunger und Armut eines Großteils der Menschheit (auch) als Folgen unserer Ernährungsweise wahrnehmbar werden zu lassen.⁹

Sapere aude! oder: Habe Mut, einen guten Geschmack zu kultivieren

Von besonderer Relevanz für eine philosophische Beschäftigung mit der Welt des Essens ist die Tatsache, dass sich diese brisanten Fragen und komplexen Gegenwartsprobleme hier in einer sowohl lebensnahen und individuellen als auch alltagspraktischen und allgemeinen Weise stellen: Jeder muss sich irgendwie zum Essen verhalten und ebenso sind die erwähnten Angelegenheiten im vollen Wortsinne in aller Munde. Im Zuge der viel beschriebenen gesellschaftlichen Individualisierungsprozesse (im allgemeinen) sowie der postmodernen Auflösung allgemeinverbindlichen Tischsitten und klassenspezifischer Geschmacksgewohnheiten¹⁰ (im besonderen) ist für die gegenwärtige Situation kennzeichnend, dass in den Wohlstandsländern viele die eigene Essistenz *frei gestalten* können: Was und wie wir essen, wo und welche Produkte wir einkaufen, auf welche Art wir Gerichte zubereiten, wie viel Zeit wir uns fürs Essen nehmen, ob wir mit Anderen essen und mit wem, etc., all diese Frage der kulinarischen Lebensweise *bestimmen wir selbst*. Wie wir unser Essistenz gestalten und leben, hängt unmittelbar *vom Einzelnen* selber ab.¹¹ Ein zentraler Unterschied der Freiheitlichkeit (des emanzipatorischen Potenzials) des kulinarischen Lebensbereichs gegenüber dem beruflichen, kulturellen und politischen Lebensbereich liegt auf der Hand. Die Organisation der eigenen Arbeitsverhältnisse können die wenigsten selbst

⁸ Amartya Sen, *Ökonomie für den Menschen. Wege zur Gerechtigkeit und Solidarität in der Marktwirtschaft*, Frankfurt am Main 2000.

⁹ Joseph Collins, Frances Moore Lappé, *Vom Mythos des Hungers. Die Entlarvung einer Legende: Niemand muß hungern*, Frankfurt am Main 1980.

¹⁰ Für den Zeitraum bis Ende 70er konnte Bourdieu noch mit klassentheoretischen Instrumentarium die vorherrschenden Ernährungsweisen der französischen Gesellschaft anhand der normierten Unterschiede des „Klassengeschmacks“ von Unter-, Mittel- und Oberschicht analysieren - und kritisieren: Pierre Bourdieu, *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*, Frankfurt am Main 1984.

¹¹ Eine vergleichbare Freiheitspraxis, wie im Bereich unseres kulinarischen Lebens, ist heute auch im Bereich der Gestaltung sozialer Beziehungen jedem aufgegeben. Die Möglichkeit einer Ethik der Freundschaft habe ich ausführlich erörtert in: Lemke, Harald, *Freundschaft. Ein philosophischer Essay*, Darmstadt 2000.

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, S. 268-284.

bestimmen; das Berufsleben ist für die meisten immer noch ein durchweg fremdbestimmter Lebensbereich. Für die Gestaltung unserer politischen oder kulturellen Lebensverhältnisse wiederum gilt: Diese Arbeit lässt sich, wenn man will, auch an Andere delegieren – mit allen Vor- und Nachteilen, die diese freiwillige Fremdbestimmung mit sich bringt. Demgegenüber kommt keiner um die tagtägliche (selbstbestimmte) Gestaltung der eigenen Essgewohnheiten herum. Allerdings können wir die Bewältigung dieser Aufgabe durchaus Anderen, „Vormündern“, *überlassen*. Freilich ebenfalls zu einem hohen Preis. – Kant beschrieb Aufklärung bekanntlich als „Ausgang des Menschen aus seiner selbstverschuldeten Unmündigkeit.“ Und Unmündigkeit ist, um Kants Formulierung einmal wörtlich zu nehmen, das Unvermögen, sich des eigenen Geschmacks ohne Leitung eines anderen zu bedienen, so dass ich es „Vormündern“ überantworte, „für mich die Diät“ zu bestimmen, weil dies „so bequem“ ist, wie Kant durchaus wusste. Selbstverschuldet ist diese gastrosophische Unmündigkeit, so lässt sich Kant weiterdenken, wenn die Ursache derselben nicht am Mangel des Geschmacks, sondern der Entschliebung und des Mutes liegt, sich des eigenen Geschmacksvermögens zu bedienen. *Sapere aude!* Habe Mut, deinen eigenen Geschmack gut auszubilden, laute also der *Wahlspruch einer vollmundigen Mündigkeit* und das Motto der gastrosophischen Aufklärung. Vor diesem Hintergrund hätte eine Philosophie des Essens verständlich zu machen, dass die vermeintlich unbedeutende Aufgabe der alltäglichen Gestaltung der eigenen Essistenz der eindringliche Bereich einer Mikrophysik der eigenen Macht sowie der vorzügliche Gegenstand einer Politik des mündigen Konsums und Lebensstils *sein kann*.

Mit anderen Worten: Das Essen zeichnet sich gegenwärtig in alltäglicher, normativer und philosophischer Sicht dahingehend aus, jener »köstliche« Punkt zu sein, an dem die Politik der eigenen (essenziellen) Lebensgestaltung mit einer Ethik des (kulinarischen) Selbst zu vereinen ist – an dem sich das Handlungs- und Genussfeld einer *politischen Ethik der Vollmündigkeit* auftut.

Gut essen – Gut leben

Obwohl innerhalb der praktischen Philosophie seit einiger Zeit verstärkt Versuche unternommen werden, eine »Ethik des guten Lebens« zu

formulieren, ist selbst aus dieser (im kulinarischen Kontext besonders nahe liegenden) Perspektive eine philosophische Beschäftigung mit einer Ethik des guten Essens als einem konstitutiven Aspekt eines ethisch guten Lebens ausgeblieben. Dass aber »gutes Essen« eine wesentliche Dimension des »guten Lebens« (und nicht nur des leiblichen Wohls) ausmacht, scheint eine ebenso selbstverständliche wie nahezu banale, allgemeine Wahrheit zu sein. Eine Gastrosophie knüpft an diese scheinbare Selbstverständlichkeit und Banalität des (volksmundigen) Bezugs zum »Guten« an. Im Mittelpunkt ihres Interesses steht deshalb auch der zu klärende systematische Begriff des *guten als einem auch geschmackvollen Essen, welcher als normatives Kriterium eine Kritik an der vorherrschenden »schlechten« Ernährungsweise rechtfertigt.*

Sollte das (ethisch) gute Leben tatsächlich durch ein (ethisch) gutes Essen praktikabel sein – und diese Praxis und Praktikabilität sind von einer Gastrosophie kritisch zu prüfen und theoretisch zu begründen –, müsste eine philosophische Ethik des Wohllebens auch eine Ästhetik des guten Geschmacks (des guten Essens) mit beinhalten. Über den Zugang einer Theorie der Esskultur, so soll an dieser Stelle deutlich werden, lässt sich eine Ethik des guten Lebens *beispielhaft* in Form einer Ethik des guten Essens *konkretisieren* und in einem buchstäblichen wie übertragenen Sinne *schmackhaft machen*. Nicht zuletzt zieht die Gastrosophie ihre Überzeugungskraft aus der Tatsache, dass die individuelle Esspraxis sich mit einer *Lust an geschmackvollem, »gutem Essen«* verbindet. Von diesem vitalen (und potenziell in jeder Hinsicht wohlvollen) Zusammenspiel von Lebenspraxis und Lebenslust ausgehend vergewissert sich eine philosophische Ethik des guten Essens einer motivationalen und emotionalen, eben lustvollen Rückbindung zur Lebenswelt. Als Beispiel einer Philosophie des guten Lebens kommt so der Gastrosophie der eminente Wert zu, die Frage, was es heißt, (ethisch) »gut zu leben«, über das lustvolle Gute »guten Essens« zu beantworten. Sie stellt so einen immanenten Zusammenhang zwischen Lebenspraxis, Ethik des Selbst und einem Begriff des wohlvollen Guten her und vermag so vielleicht Lust auf eine bessere Ernährungspraxis und dergestalt bessere Lebensweise zu wecken.

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, S. 268-284.

Kritik des Geschmacksurteils

Eine Gastrosophie des guten Essens zielt notwendigerweise auf eine Kritik des Geschmacksurteils. Denn ob ein Mahl, so, wie es zubereitet wurde, »gut schmeckt« oder nicht, weil es anders hätte zubereitet werden können oder seine Produktion misslungen ist etc., bedarf (seinem ess-ästhetischen Begriff nach) der intersubjektiven Beurteilung. Innerhalb der philosophischen Ästhetik hat, trotz der zentralen Stellung des Begriffs bei Kant, »der Geschmack« und die Ästhetik der Küche und des Essens – oder, wie ich sie nennen werde: hat *die Essthetik* (als *Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*) bis heute keinerlei systematische Bedeutung erlangt.¹² Auch in dieser Hinsicht ist die Notwendigkeit zur Selbstkritik der Philosophie, sprich: der traditionellen philosophischen Ästhetik des Geschmacks (der kulinarischen Geschmacklosigkeit), angezeigt. Nicht zuletzt hat die epistemologische Vernachlässigung und Geringschätzung des Geschmacksvermögens zu dem kulturellen Vorurteil beigetragen, wonach Geschmacks- und damit verbundene Lebensfragen rein »subjektiv« seien und folglich niemand sich eine allgemeine (nicht bloß subjektive, geschmäcklerische) Bewertung kulinarischer Dinge gefallen lassen müsse. Die klassische Begründung für die Inferiorität der essthetischen Erkenntnis liefert ausgerechnet Kant. „Denn es mag mir“, schreibt der Königsberger Gastmahl-Künstler, „jemand alle Ingredienzien eines Gerichts erzählen und von jedem bemerken, daß jedes derselben mir sonst angenehm sei, auch obenrein die Gesundheit dieses Essens mit Recht rühmen, so bin ich gegen alle diese Gründe taub, versuche das Gericht an meiner Zunge und meinem Gaumen, und darnach (nicht nach allgemeinen Prinzipien) fälle ich mein Urteil.“¹³

An dieser Passage treten die beiden erkenntnistheoretischen Grundfehler einer subjektphilosophischen Geschmacksästhetik zu Tage, die zum einen ihr Objekt stets zu einem *factum brutum* reduziert und zum anderen menschliche Sinnlichkeit stets biologistisch als die Natürlichkeit der »Sinnesorgane« verkennt. Vom gastrosophischen Standpunkt aus lässt sich dieser folgenreiche Sensualismus und Antikulturalismus zurückweisen: Das

¹² Heinz Paetzold, *Die zwei Paradigmen bei der Begründung der philosophischen Ästhetik*, in: Ders., *Profile der Ästhetik*, Wien 1990; Carolyn Korsmeyer, *Kunst und Küche – die Kultur des Essens*, Zeitschrift für Philosophie 1. Jg. Nr.1, Okt 1998.

¹³ Immanuel Kant, *Kritik der ästhetischen Urteilskraft*, §33.

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, S. 268-284.

zubereitete Gericht ist ein mehr oder weniger künstlich und künstlerisch zusammengesetztes Objekt der Erkenntnis eines Geschmackssinns, der entsprechend kultiviert (geübt und sachkundig) sein muss. Der Gegenstand des Schmeckens und Geschmacksurteils ist ein *essthetischer* und so von Objekten eines primitiven Sinnesreizes begrifflich und phänomenologisch zu unterscheiden. Zur Erkenntnis des Geschmeckten (einer zubereiteten Speise) genügt nicht bloß die gustatorische Sinneswahrnehmung (»die ist süß«), vielmehr bedarf es dazu des profunden Wissens sowie der kenntnisreichen und vorurteilsfreien Reflexion der kulinarisch-ästhetischen Komposition seiner Inhalte sowie die gaumenfreudige und vollmündige Rezeption dieses Kunstwerkes. Das Geschmacksurteil besteht darin, das Essen nicht danach zu beurteilen, ob es mir schmeckt, sondern ob es »gut gemacht« ist und *allgemein gefällt* (nicht nur mir, sondern auch anderen gut schmeckt): Die Gültigkeit des Essthetischen basiert letztlich auf einem *sensus communis kulinarius*.

Eine Gastrosophie unternimmt insofern den Versuch, die essthetische Rationalität des Geschmacksurteils gegenüber einigen Grundannahmen der herkömmlichen philosophischen Ästhetik stark zu machen und eigens zu konzeptualisieren. Dazu unten mehr. Zunächst gilt es die schlichte Tatsache zu berücksichtigen, dass sich das essthetische Urteilsvermögen auf der Grundlage einer kulinarischen Praxis *ausbildet*: Beurteilen zu können, wie etwas schmeckt bzw. warum etwas »gut« oder »schlecht schmeckt«, warum dieses Gericht so, wie es zubereitet ist (hinsichtlich Qualität und Konstruktion seiner Zutaten, Komposition des Werks, etc.), »gelingen« ist – beurteilen zu können, wie etwas in kulinarisch-ästhetischer Hinsicht schmeckt, lässt sich einzig durch den *sachkundigen Vergleich* dieses Gerichts mit allen anderen auf diese oder ähnliche Art zubereiteten Kochwerke, d.h. *aus Erfahrung begründen*. Auf diesem Empirismus praxischer (Vergleichs-) Erfahrungen und vielerfahrener Kenntnisse basiert das gastrosophische Geschmacksurteil. Weil die Esskenntnis einzig in dieser Relativität der Vergleichen operiert, konkretisiert die essthetische Rationalität das (anti-subjektphilosophische) Erkenntnismodell einer rein praxisch reflektierenden Urteilskraft. Die Gastrosophie beinhaltet die zugleich empirischen wie transzendentalen Grundlagen eines »guten Geschmacks« (des Essthetisch-Guten, eines guten Essens in rein ästhetischer, geschmacklicher Hinsicht) innerhalb

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, S. 268-284.

der Grenzen rein praxischer Vernunft. (Auf eine weiterführende Erläuterung der *Praxologie*, als einer neuen Philosophie der Praxis im Sinne eines Tätig-Seins, muss hier verzichtet werden.)

Aus dem transzendentalen Empirismus essthetischen Wissens lässt sich dann auch der lebensweltliche *Individualismus des Geschmackssinns* klarstellen: die subjektive Urteilsfähigkeit in Sachen kulinarischer Kompositionen resultiert aus der jeweiligen Lebenspraxis der Individuen, aus dem Tatbestand, ob sie mehr oder weniger kulinarisch selbst tätig (erfahren) sind. Die Sinnlichkeit des Schmeckens wie die Kenntnisse der Kochkunst entspringen keiner ersten »Natur« (der Sinnesorgane oder Subjektivität), sondern sind *kulturell beigebrachte, individuell angewöhnte* Selbsttechniken, die jeder Mensch irgendwie ausübt und besser oder schlechter ausgebildet hat und im Alltag kultiviert: *Schmecken will gelernt sein*. Das heißt, die Beurteilung und Erkenntnis der Dinge (in ihrem Gut- oder Schlechtsein) verlangt die selbstverantwortliche Stellungnahme des Einzelnen, die jedoch mehr oder weniger kenntnisreich und verständig (mündig) ausfallen kann und prinzipiell auch (entmündigend) an Andere (Vormünder) abtretbar ist.

Schmecken heißt, sich Wissen munden lassen; heißt, selbst zu erkennen, wie etwas zubereitet ist, dass es nach dem schmeckt, wie es schmeckt oder wie es hätte schmecken könnte, wäre es anders und mit anderer, besserer Materialqualität produziert worden. Essen heißt, was »gut schmeckt« (geschmackvoll sein könnte), von dem unterscheiden zu können, was »schlecht schmeckt« (tatsächlich nicht gut schmeckt ist, weil die Zubereitung misslungen ist und oder die Materialien minderwertig waren). – Auf die Tatsache, dass Schmecken Wissen erfordert, legt eine Gastrosophie besonderen Wert. Deshalb versteht sich eine Ästhetik des guten Geschmacks wesentlich als eine Kulturtheorie der Erkenntnis – sowohl der möglichen Erkenntnis seiner Selbst als einem Menschen, der einen guten Geschmack (ausgebildet) hat als auch der gastrosophischen Erkenntnis, das Gutes schmecken kann.

Hier ist daran zu erinnern, dass das lat. *sapio* sowohl 'ich schmecke' wie 'ich urteile richtig' bedeuten kann.¹⁴ Zur Zeit Kants – die oben von ihm zitierte Formel des *sapere aude!* lässt sich auch dahingehend lesen – war man sich

¹⁴ G. Luck, Zur Geschichte des Begriffs 'sapientia', in: Archiv für Begriffsgeschichte, Bd. 9, 1964, S. 204.

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, S. 268-284.

des alltagskulturellen Zusammenspiels zwischen Geschmacksurteil und Selbstdenken noch bewusst. Die frühen Aufklärer und die Ästhetiker jener Zeit wie Bodmer, Gotsched, Wolff, Forster, Schlegel u.a. betrachteten das Aufklärungsmotto sowohl als Verpflichtung, Mut zum Wissen, als auch als Aufforderung, Urteilsfähigkeit im Geschmack zu entwickeln und zu beweisen. In der Weisheit, der *sapientia*, klingt dieses Zusammenspiel von wissen (*sapor*) und schmecken (*sapor*) spürbar nach. Dass Schmecken nicht bloß als Sinneswahrnehmung, sondern als ein Erkenntnisvermögen und als eine kulturell oder individuell erworbene Form der lebenspraktischen (»philosophischen«) Weisheit sein kann, hat auch Nietzsche gesehen. „Das griechische Wort“, schreibt der Altphilologe, „welches den Weisen bezeichnet, gehört etymologisch zu *sapio* ich schmecke, *sapiens* der Schmeckende, *susyphos* der Mann des schärfsten Geschmacks; ein scharfes Herausmerken und -erkennen, ein bedeutendes Unterscheiden macht also, nach dem Bewußtsein des Volkes, die eigenthümliche Kunst des Philosophen aus.“¹⁵

Letztlich denkt der Philosoph bei der praktischen Frage des guten Geschmacks auch über die Philosophie selbst, d.h. über die eigenen Grundlagen, Wahrnehmungsfähigkeiten und eigentümlichen Künste des Philosophierens nach. Mit gutem Grund lässt sich folglich auch von einer *Geburt der Philosophie aus dem Geist der Kochkunst* sprechen.¹⁶ Ein echter, ein weiser Philosoph, ein Gastrosoph wird mithin ein guter Koch sein (müssen); wie umgekehrt jemand, der gut kocht, die Praxis immerhin *einer* philosophischen Lebenskunst zu kultivieren weiß. In kulturkritischer wie sozialpädagogischer Hinsicht wirkt sich heute der Mangel an Kochpraxis in einer allgemeinen Unwissenheit und Unerfahrenheit der Essenden aus. Diese gastrosophische Unmündigkeit und Selbstentfremdung ist eine wesentliche Ursache der vorherrschenden Ernährungsverhältnisse.

Das hier vorgestellte (und gelegentlich genauer auszuführende) Projekt einer Gastrosophie versucht unter anderem, wie angedeutet, Foucaults Plädoyer für eine »Ästhetik der Existenz«, die seit einigen Jahren die Debatte der

¹⁵ Nietzsche, *Die Philosophie im tragischen Zeitalter der Griechen*, in: KSA I, 816. An anderer Stelle führt Nietzsche an, dass „die Griechen, die in solchen Dingen sehr fein waren, den Weisen mit einem Wort bezeichneten, das den Mann des Geschmacks bedeutet, und Weisheit, künstlerische sowohl wie erkennende, geradezu »Geschmack« (*sophia*) benannten.“ MA II, VMS 170 [KSA 2: 449]

¹⁶ Karl Friedrich von Rumohr, *Geist der Kochkunst*, Frankfurt am Main 1998 (Orig.1822)

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), *Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge*, Hannover 2001, S. 268-284.

philosophischen Ethik beherrscht, eine konkrete Form und praktische Relevanz zu verleihen.¹⁷ Unser tägliches Essens zeichnet sich heute als ein Bereich der eigenen Lebensgestaltung aus, dessen Qualität unmittelbar aus der Konstellation von Wissen, Macht und Selbst-Bezug hervorgeht. Das Programm einer Ethik im Sinne einer Ästhetik der Existenz lässt sich zumindest auf die gastrosophische Lebenskunst beziehen und anhand dieser Praxisform auch durchführen und rechtfertigen.

Postmoderne Ethik ist Geschmackssache

Auf die kulturelle Auflösung des allgemeinverbindlichen Tugendsystems der bürgerlichen Moral (der Moderne) wird auch andernorts mit einer »Ästhetisierung des Ethischen« reagiert: nämlich mittels der Forderungen, eine „postmoderne Ethik“ als „Geschmacksethik“ zu denken.¹⁸ Doch der auf den ersten Blick selbstwidersprüchlich anmutende Versuch, eine postmoderne Ethik zu begründen (gemeinhin steht »postmodern« für einen prinzipiellen Relativismus der Werte), hat nur Aussicht auf Erfolg, sofern unter Geschmack (und unter Ethik) – entgegen der geläufigen Auffassung – gerade nichts rein Subjektives verstanden wird und sofern mit einer postmodernen Geschmacksethik kein bloß präferenzzieller Individualismus des beliebig Guten gemeint ist. Nur in einem normativen, *universellen* Sinne lässt sich eine philosophische Ethik denken und mithin eine postmoderne Ethik des guten Geschmacks vertreten. Eine postmoderne Ethik des guten Geschmacks (oder des guten Essens als einer unter anderen Praxen, gut zu leben) lässt sich als »eine Sache des Geschmacks« durchaus in dem Sinne verstehen, dass sie erstens aufgrund einer bestimmten (der essthetischen) Lebenspraxis ein allgemeinfähiges (geschmackvolles) Gutes verfolgt, das im Prinzip von jedem Wohlstandsmenschen herstellbar, erlernbar und genießbar und darüber hinaus auch aus ökologischen, politischen, gesundheitlichen, alltagskulturellen Gründen (auf die hier nicht näher eingegangen werden kann) *für das Wohl aller* (Menschen, Tiere, Pflanzen, u.a.) am besten ist. Eine Ethik des guten Essens ist Geschmackssache zweitens deshalb – und in

¹⁷ Einen anderen Weg, die fragmentarisch gebliebenen Impulse von Foucaults Spätwerk fortzuspinnen, wählt Wilhelm Schmid; siehe Ders., *Philosophie der Lebenskunst. Eine Grundlegung*, Frankfurt/M 1999.

¹⁸ Explizit tut dies: Richard Schusterman, *Kunst Leben. Die Ästhetik des Pragmatismus*, Frankfurt am Main 1994, S. 212 f.

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, S. 268-284.

dieser Hinsicht erweist sich ihre Postmodernität –, weil die individuelle Vorliebe für das ethisch Gute (eines ethisch guten Essens) auf einer *freien Entscheidung* beruht: Man wählt und lebt eine Ethik des guten Essens als integralen Bestandteil einer Ethik des guten Lebens – neben den anderen und gleichgewichtigen Gründen –, weil sie im Vergleich zu anderen Ernährungspraktiken schlicht *besser schmeckt*.

Folglich scheint die bis zur Antike zurückgehende Behauptung »de gustibus non est disputandum« sowohl für die Fragen der eigenen Ernährungsweise, des kulinarischen Geschmacks, als auch für die der eigenen Lebensweise nur halb wahr zu sein: Denn die geschmäckerliche Vorliebe für diese oder jene Speise deckt sich weder mit der möglichen Wahl, das Essen als Gestaltungsbereich einer Ethik ernstzunehmen noch berücksichtigt sie die gastrosophische Einsicht, dass das essthetische Geschmacksurteil ein intersubjektives und sachliches Erkenntnis- und Erfahrungsurteil ist (und folglich nichts rein Subjektives). Eine Gastrosophie begründet trotz ihrer *inhaltlichen* Bestimmung des Guten eine *formale* Ethik, insofern es ihr um allgemein praktikable Ernährungs- bzw. Lebensweisen geht, welche die notwendig ideosynkratische und bloß geschmäckerliche Frage der konkreten Lieblingsspeisen durchkreuzt.

Als praktische Elementarlehre einer Philosophie der Selbstbestimmung (der Freiheitspraxis) ist der allgemeine Begriff des guten Lebens, den eine gastrosophische Ethik formuliert, faktisch notwendig mit der moralischen Freiheit der Individuen konfrontiert, diese aus triftigen allgemeinfähigen Gründen als (ethisch) gut ausgezeichnete Lebensform trotzdem zu negieren. Angesichts der freien Option für diese oder jene beliebte (angenehme) Lebensweise, in der sich, mit Hegel gesprochen, die „unendliche Willkür“ der Subjektivität des Einzelnen ausdrückt und versteigt, beschreibt eine postmoderne Ethik des guten Geschmacks lediglich die gleichfalls jedem freistehende Möglichkeit, sich für die »wahrhaft«, nämlich für die ethisch gute Lebensweise zu entscheiden, in deren Praxis sich freilich die *volle Freiheit* und der (am Wohl aller orientierte) durchweg *wohlvolle Selbstgenuss* der individuellen Essistenz in Form einer tagtäglich verwirklichten Esskultur realisiert.

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, S. 268-284.

Kultur des gemeinsamen Tafelns

Würde das gastrosophisch tätige Selbst immer alleine essen, bliebe seine essthetische Urteilskraft bloß subjektiv, bliebe es ein Privat Urteil. Erst indem das Werk auch Anderen aufgetischt wird und diese es sich munden lassen, wird eine intersubjektive, allgemein-logische Beurteilung des Geschmacks möglich.¹⁹ Entgegen geläufiger Vorstellungen der ästhetischen Rationalität ist zu realisieren, dass die gemeinsame Reflexion und der Disput über den guten oder schlechten Geschmack, die gelungene oder misslungene Kombination, Konstruktion, die Abstimmung von Konsistenzen und Substanzen, Temperaturen, Farben, Formen und Feuchtigkeiten, etc. nur unter Sachkundigen und erfahrenen Praktikern sinnvoll ausgetragen werden kann. Denn nur, wer etwas von der Kunst des Kochens (dem praktischen Umgang mit den Angelegenheit der Nahrungszubereitung und der Qualitätsgrade der Materialien und ihrem So-aber-auch-anders-Seinkönnens) verstehen, verfügt über begründetes Wissen und das erforderliche Urteilsvermögen.

Daher erklärt sich das übliche Unverständnis, das Kunstproduzenten wie Kunstkritiker, Praktiker wie Theoretiker dem Tun des jeweils anderen gewöhnlich entgegenbringen, aus den, durch ihre Arbeitsteilung begründeten, unterschiedlichen praktischen Erfahrungen. Die Wahrheit des (ethisch wie ästhetisch) Guten lässt sich nur unter Kennern und Wissenden ermitteln. Indes: Kenner und Wissende könnten faktisch *alle* sein, praktisch sind es all *jene*, die tatsächlich kulinarisch tätig sind und alltäglich gastrosophisch leben. Darüber hinaus wird hier deutlich, dass die Normativität des »guten Essens« in *ästhetischer* Hinsicht (auf die Frage nach dem, wie etwas schmeckt) keine absolute Gültigkeit beansprucht, sondern lediglich eine intersubjektiv-allgemeine oder allgemein-logische. Der gute Geschmack, als Urteil, unterliegt sowohl einer historisch-kulturellen Relativität als auch der unvermeidlichen Kontextualität eines stets situativ gefällten Geschmacksurteils. – Im Unterschied zur möglichen Uneinigkeit im Urteil ist der

¹⁹ „Lange haben wir kürzlich über die Frage philosophiert, ob vierkörniges Schwarzbrot zu einem linden Julimorgen paßt oder sich ein Croissant, ein duftiges Weißbrot nicht viel angenehmer fügten in den angehenden Tag. Das sind wichtige Fragen. Viel zu selten bedacht und beredet. Es sind Fragen, die einem den Sinn des Lebens erschließen können – oder den Unsinn, was letztlich auf dasselbe hinausläuft. Aber die Fragen müssen gestellt, die Antworten müssen gesucht werden.“ Gabriele von Arnim, *Essen. Philosophie der kleinen Passionen*, Frankfurt/M 1998, S. 69.

Harald Lemke, *Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie* (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), *Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge*, Hannover 2001, S. 268-284.

gemeinsame Genuss des Zubereiteten der positive Fall einer *Übereinstimmung des Geschmacksurteils* der Beteiligten – dass es *gut* schmeckt. Der Genuss ist so die geteilte vollmundige Erkenntnis der sinnlichen Wahrheit dieses einverlebten Guten – die gemeinsame Gaumenfreude eines wohlvollen Mahls. Antonius Anthus fasst diese Gedanken in die Worte: „Der höhere Genuß eines Kunstwerkes besteht denn doch wohl darin, daß der Genießende den Koch und Wirth versteht, wie auch der befriedigendste Lohn des Bewirthenden der ist, von seinen Gästen begriffen zu werden.“²⁰ Freilich essen wir mit Anderen nicht nur oder gar primär zum Zwecke der Wahrheitsfindung unserer Geschmacksurteile (der Erkenntnis des Geschmacks des Essens). Vielmehr verschränkt sich das Mahlhalten mit der Praxis des Freundens in Situationen eines (gast-) freundschaftlichen Tafelns. In dieser Verschränkung zeigt sich die praxische »Vermählung« von einer voll gelebten Philosophie des Essens mit einer voll gelebten Philosophie der Freundschaft.²¹

Zur Appetitlichkeit philosophischer Kost

Die vorangegangene Skizze kann nur andeuten, dass das Thema Essen zeitgemäße Antworten sowohl auf aktuelle Probleme der globalen Entwicklung als auch auf zeitlose Fragen der Philosophie anzubieten verspricht. Vor allem gibt sich die menschliche Essistenz als ein eigener Erfahrungsbereich zu erkennen, in welchem Leben und Wissen, Alltagspraxis und Philosophie zusammenspielen. Dabei erweist sich, dass die Ernährungsthematik querliegt zu dem in der praktischen Philosophie bislang gegensätzlich gedachten Verhältnis von Freiheit versus Glück, moralischer Gerechtigkeit versus Ethik des guten Lebens, von rationaler Selbstbestimmung versus körperlicher Bedürfnisse, Vernunft versus Sinnlichkeit, Autonomie versus Genuss, Pflicht versus Eigeninteresse. Darüber hinaus deutet sich an, dass eine gastrosophische Betrachtung des Essens weitreichende epistemologische Frage der ästhetischer Erkenntnis bzw. dem Geschmacksurteilungsvermögen aufwirft und zu klären verspricht. Sie vermag erstrebenswerte Motive zur (gast-) freundschaftlichen Vergemeinschaftung

²⁰ Antonius Anthus, *Vorlesungen über die EBkunst*, Leipzig 1880, S. 219.

²¹ Lemke, Harald, *Freundschaft. Ein philosophischer Essay*, Darmstadt 2000, S. 185 ff.

Harald Lemke, *Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie* (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), *Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge*, Hannover 2001, S. 268-284.

ebenso anzugeben, wie ihre ethischen Implikationen auf nachhaltige Veränderungen im alltäglichen Umgang mit Natur, Politik, Ökonomie und Lebenskultur hinauslaufen.

Mithin geht von einer Theorie des guten Geschmacks, die nicht bloß eine Theorie der Lebensmittel sein will, sondern zugleich auch auf eine Ethik der Lebensgestaltung zielt, die Anregung aus, dass die praktische Philosophie ihr einstiges Selbstverständnis als Lehre vom vernünftigen, richtigen oder guten Leben, von der Lebenskunst erneuert. Auf das bloß moraltheoretische Selbstverständnis der praktischen Philosophie der Moderne und ihre thematische Beschränkung auf abstrakte und alltagsferne Dinge ist es zurückzuführen – um das eingangs zitierte Motto Nietzsches aufzugreifen –, „daß man die nächsten Dinge, zum Beispiel Essen [...] nicht zum Objekt eines unbefangenen und allgemeinen Nachdenkens macht, sondern, weil dies für herabwürdigend gilt, seinen intellektuellen und künstlerischen Ernst davon abwendet.“ Deswegen versteht sich eine Gastrosophie als kritische Theorie der gesellschaftlich vorherrschenden Ernährungsweise. Ihr Einsatz besteht wesentlich darin, das praktische Denken und Tun einer vermeintlich selbstverständlichen Lebenspraxis zu hinterfragen und die dieser alltäglichen Selbstverständlichkeit zugrunde liegenden und zumeist impliziten Verhaltens- und Denkweisen aufzuklären und in ihren globalen Zusammenhängen darzustellen. Über diesen Weg will sie dazu beitragen, dass das in den Wohlstandsgesellschaften heute realisierbare Verbesserungspotenzial der eigenen existenziellen Lebensverhältnisse wahrgenommen wird. Dementsprechend versucht die Gastrosophie – im Sinne von Horkheimers ursprünglichem Programm einer Kritischen Theorie²² – eine „dynamische Einheit“ zwischen normativen Fragen einer besseren Welt und aktuellen Themen einer verbesserbaren Lebenspraxis herzustellen.

Als kritische Gesellschaftstheorie fühlt sie die Gastrosophie einem sozialphilosophischen Selbstverständnis verpflichtet, dem es darum geht, dass das theoretische Denken auf die menschliche Lebenswelt zurückbezogen ist und Philosophie mit dem Leben, mit unseren Lebensweisen, zu tun hat und auf deren Veränderung abzielt. Freilich leistet eine Theorie der Esskultur – im Rahmen einer neuen Philosophie der Praxis – nur einen auf einen einzelnen Lebensbereich (den der Ernährung) bezogenen und begrenzten Beitrag. Der

²² Max Horkheimer, *Traditionelle und Kritische Theorie*, Frankfurt am Main 1968.

Harald Lemke, Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie (überarbeitete Version); erschienen in: R. Behrens, K. Kresse, R. Peplow (Hg.), Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover 2001, S. 268-284.

gesellschaftliche Hintergrund einer solchen Philosophie ist der historische Transformationsprozess der modernen Arbeitsgesellschaft. In dieser Situation liegt, denke ich, die Aufgabe der philosophischen Arbeit darin, solche allgemeine Lebensinhalte und auf das Wohl aller bezogenen Betätigungen auszuweisen, die ein Leben jenseits der vorherrschenden Werte und Gewohnheiten erforderlich machen; die darüber hinaus zu leben für jeden aufgrund einer entsprechenden Praxis möglich sind und für alle gut wären.