

Die **Gastrosophie** ist die Lehre von der *Weisheit des Bauches* bzw. des gelingenden Verdauuens. Der Begriff geht zurück auf ein Buch von [Baron Eugen von Vaerst](#): *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel* (1851). Darin erhebt er den Genuss von Speisen zu einer Kunstform und beschreibt die drei Arten von Feinschmeckern: [Gourmand](#), [Gourmet](#) und *Gastrosoph*. Der Gastrosoph wähle beim Essen das Beste aus, unter Berücksichtigung der Gesundheit und der „Sittlichkeit“. Eine weitere wichtige Schrift ist die „Physiologie des Geschmacks“ von [Jean Anthèlme Brillat-Savarin](#).

Spätestens seit Ende des [19. Jahrhunderts](#) kann der Begriff allgemeiner für Literatur verwendet werden, die sich der Zubereitung und Darbietung von Speisen und Genussmitteln widmet, das sind im weitesten Sinne [Koch-](#) und [Rezeptbücher](#), aber auch [Tranchierbücher](#), Bücher zur Esskunst, zu Tischgeräten ([Besteck](#), [Geschirr](#) etc.), zu [Servieren](#), zu [Kochgeschirr](#) und [Kücheneinrichtungen](#), zum [Backen](#), zur [Konditorei](#), zum [Konservieren](#) und [Menükarten](#) können dazu gezählt werden. Werke zur physiologischen und psychologischen Erforschung der Verdauung unterstützen die Gastrophie, bei der Bestimmung dessen dem Bauch zuträglich ist und was nicht. Die Gastrosophie steht in der Tradition philosophischer Diätlehren, die besonders Ernährung, aber auch Gymnastik und Sexualität betreffen.

In der aktuellen Fachliteratur steht oftmals die kulinarische Praxis des Essens im Vordergrund des Interesses, doch handelt die Gastrosophie nur vordergründig von gelungener Gastronomie. Entscheidend bleiben Fragen zum Umgang mit dem Bauch, wobei kulinarischer Genuss nur einen Aspekt unter vielen darstellt: "On ne vit pas de ce qu'on mange ... mais de ce qu'on digère. (Man lebt lebt nicht von dem was man isst ... sondern von dem was man verdaut)" ^[1] Als wissenschaftliches Lehrfach steckt die *Gastrosophie* noch in den Kinderschuhen. Der Gegenstandsbereich der Gastrosophie überschneidet sich u.a. mit der [Ernährungssoziologie](#), der [Nahrungsforschung](#) der [Kulturgeschichte](#), der [Anthropologie](#), [Ökotropologie](#), [Medizin](#) und der [Philosophie](#).

Als Gastrosoph bekannt wurde [Karl Friedrich von Rumohr](#), nach dem auch der [Karl-Friedrich-von-Rumohr-Ring](#), die höchste Auszeichnung der [Gastronomischen Akademie Deutschlands](#), benannt ist.

Ein künstlerischer Ausdruck des aktuellen Interesse an der Gastrosophie ist *Cloaca*, eine Arbeit des belgischen Künstlers [Wim Delvoye](#) die das Interesse der Verdauung in kulturpolitischer und ästhetischer Hinsicht thematisiert.

[Literatur](#) [\[Bearbeiten\]](#)

- Jean Anthèlme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût: Méditations de gastronomie transcendante*, Paris, Santelet, 1826.
- Klaus Ebenhöf, Wolfgang Popp: *Der Philosoph im Topf. Denkende Esser - essende Denker*. St. Pölten, Salzburg 2008. [ISBN 978-3-7017-3099-5](#)
- Gisèle Harrus-Révidi: *Die Kunst des Genießens. Eßkultur und Lebenslust*. Düsseldorf 1996
- Harald Lemke: *Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie* (2001) [\[1\]](#)

- Harald Lemke: *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*. Berlin 2007. ISBN 978-3-05-004301-2
- Franz Xavier Mayer: Schönheit und Verdauung, Bad Gopisern, 1975.
- Eugen F. C. Baron von Vaerst: *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel*, Leipzig, Avenarius & Mendelssohn, 1851.

Einzelnachweise [Bearbeiten]

1. ↑ Jean Anthèlme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Med. XVI, Paris, 1826, S. 365

<http://de.wikipedia.org/wiki/Gastrosophie>

Kategorie: Essen und Trinken

Die **Gastrosophie** ist die Lehre von der *Weisheit des Essens*. Der Begriff geht zurück auf ein Buch von **Baron Eugen von Vaerst**: *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel* (1851). Darin erhebt er den Genuss von Speisen zu einer Kunstform und beschreibt die drei Arten von Feinschmeckern: **Gourmand**, **Gourmet** und *Gastrosoph*. Der Gastrosoph wähle beim Essen das Beste aus, unter Berücksichtigung der Gesundheit und der "Sittlichkeit".

Eine weitere Interpretation des Begriffes geht auf **Jean Anthèlme Brillat-Savarin** zurück und lautet die "Lehre von der Pflege des Magens". In der aktuellen Fachliteratur ist auch von "Philosophie des Essens" die Rede. Es gibt jedoch kein wissenschaftliches Lehrfach mit dem Namen *Gastrosophie*. Mit dem Thema Essen in kulturwissenschaftlicher Hinsicht beschäftigen sich sowohl die **Ernährungssoziologie** und die **Nahrungsforschung** als auch die **Kulturgeschichte**.

Literatur [Bearbeiten]

Gisèle Harrus-Révidi: *Die Kunst des Genießens. Eßkultur und Lebenslust*. Düsseldorf 1996

Harald Lemke: *Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie* (2001) [1]

Harald Lemke: *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*. Berlin 2007

Siehe auch [Bearbeiten]

[Ernährungswissenschaft](#)
[Ökotrophologie](#)

Weblinks [Bearbeiten]

Was ist Gastrosophie?

Gastrosophie verstehen wir als Zusammenwirken und fundiertes Nach- und Zusammen-Denken aller natur- wie geisteswissenschaftlichen Fächer und Disziplinen, die sich auf Ernährung beziehen und damit beschäftigen.

Der Begriff stammt aus dem 19. Jahrhundert:

Eugen von Vaerst verstand darunter im Jahr 1851 („Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel“):

- Theorie und Praxis der Kochkunst
- Ästhetik der Esskunst
- Physiologie und Chemie der Nahrungsmittel
- Benehmen bei Tisch
- Diätetik
- Viehzucht, Gartenkultur, Fischfang, Ackerbau ...

Das Wort „Gastrosophie“ setzt sich, wie der Altphilologe Friedrich Nietzsche („Menschliches, Allzumenschliches“) darlegte, aus den Worten σόφος (sóphos; Mann des Geschmacks; vgl. lat. sapiens) und γαστήρ (gastér; Magen, Sitz der Esslust) zusammen. Erst die Ausbildung, die Verfeinerung, die Kultur des Geschmacksinns mache den homo sapiens aus. Dies bilde einen Teil einer „philosophischen“ oder „ethischen“ Lebenspraxis.

Als Schöpfer des Wortes gilt der französische Autor Charles Fourier. In seinem 1829 erschienenen Werk „Le Nouveau Monde Industriel et Sociétaire“ erläutert er „Gastrosophie“ als „hohe Weisheit des Gastronomen“ und „tiefgehende und erhabene Lehre“.

Das Nachdenken über Ernährung gehört seit den Philosophen der Antike zur Reflexion über das „rechte“, das „gute Leben“. Dies ist gerade heute unabdingbar.

<http://www.gastrosophie.at/de/uebergastrosophie/index.asp>

gastrosoph



Nach seinem Studium der Kommunikationswissenschaft, Soziologie, Philosophie und anschließenden Tätigkeiten als Dozent für Film- und Fernstudien, widmet sich der Gastrosoph seit 2006 nun dem grundlegenden Thema aller Themen „der Gastrosophie“. In zahlreichen

Veröffentlichungen aus den Bereichen Film- und Fernsehen, über Kochsendungen- und Bücher, konnte der Gastrosoph sein Können bereits unter Beweis stellen. Zu seinen bekanntesten Werken zählen die Paradoxien des Begehrens (2003), sowie Alfred Hitchcock der Filmverführer (2005). Weiterhin ist der Gastrosoph als Redakteur für das Online-Magazin „einseitig“ tätig.

Ist ihr Appetit auf gastrosophische Texte geweckt? Ihr persönliches Menu an gastrosophischen Texten können sie bei mir bestellen. Melden sie sich einfach über den Kontakt-Button, oder rufen sie mich an.

Dr. Nikolai Wojtko

Neusser-Str. 30-32

50670 Köln

0221-3101270

0174-4116808

<http://gastrosophie.eu/eine-seite/>