

Buch – Rigotti – Philosophie in der Küche / kleine Kritik der kulinarischen Vernunft

Google – 14.02.05 – 880 Treffer

Geist isst Körper

Kann man an Erkenntnishaunger sterben? Francesca Rigottis "Kleine Philosophie in der Küche"

Von Gerhard Neumann

Im Jahre 1795 schrieb der Marquis de Sade den Dialog *La philosophie dans le boudoir*, in dem er die Einweisung der E Levin Eugénie in die Mysterien des Sexus beschreibt; es ist genau genommen eine „Physiologie“ gegen die Verlogenheit aller ethischen Wertsysteme, verfasst „für Sinnenmenschen jeden Alters und Geschlechts“. Schon 1781 hatte Immanuel Kant sein Hauptwerk *Kritik der reinen Vernunft* verfasst, in dem er einen Ausweg aus der Alternative von Rationalismus und Empirismus, der Cartesianischen Entgegensetzung und strikten Trennung von Geist und Körper suchte; und zwar durch Ausrichtung der philosophischen Aufmerksamkeit nicht auf die Dinge, sondern auf die Bedingung der Möglichkeit menschlichen Erkennens – unabhängig von aller Erfahrung.

Beide Projekte einer Überschreitung der Grenze zwischen Physis und Geist, wenn auch in gegenläufiger Richtung, dasjenige Sades wie dasjenige Kants, haben Nachfolger gefunden: in den zahllosen Physiologien des 19. Jahrhunderts einerseits, der Physiologie des Geschmacks (Jean A. Brillat-Savarin), des Geldes, der Ehe (Honoré de Balzac), des Lachens (Charles Baudelaire), aber auch des Walzers oder der Polka; in den Kritiken der Vernunft andererseits, von der praktischen Immanuel Kants bis zur zynischen Peter Sloterdijks.

In diese doppelte Tradition von Physiologie und Transzendentalphilosophie stellt sich die Philosophin und Politologin Francesca Rigotti hinein, wie die Spannung zwischen Ober- und Untertitel ihres Büchleins zeigt: *Philosophie in der Küche. Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft*.

Man könnte in dieser Themensetzung einen Versuch der modernen Kulturwissenschaft sehen, die Frage zu klären, wie sich der Stoffwechsel der Natur mit demjenigen der Kultur vermitteln lasse. Oder, in kulturthematischer Ausrichtung auf Sexualpraxis und Nahrungsaufnahme zugespitzt: Steckt die Sexualität im Kopf oder im Unterleib (seit der Diskussion um Viagra wieder virulent)? Sitzt der Ursprung der Esslust im Gehirn oder im Magen? – Es wird berichtet, dass schon Theodor Gottlieb von Hippel seinem Freund Kant, anlässlich dessen legendärer Tischgespräche, prophezeit habe, „er werde doch noch über kurz oder lang eine Kritik der Kochkunst schreiben“.

Das Buch von Rigotti geht von der Beobachtung aus, dass die menschliche Sprache in zahllosen Metaphern die Sphären des Wissens und des Essens miteinander vermische: zum Beispiel in den Begriffen vom Erkenntnishaunger und vom Wissensdurst.

Wahrheit, so gesehen, ist eine Speise. Und es ist der Mund, der dem Reden wie dem Verzehren dient, als das Organ des Sprechens, des Verschlingens – und des Küssens. Daraus leitet Francesca Rigotti eine erste These ab: „Das Wort ist Speise, Erkenntnis ist Nahrung, Wissen ist Essen, Schreiben ist Küche.“

Durch ein Sprachphänomen, das der Rhetorik angehört, nämlich die Metapher, werden so Philosophie und Physiologie untrennbar – und unentwirrbar – verknüpft: „Für das Imaginäre sind

Worte und Essen eins.“ Diese Grundthese verfolgt die Verfasserin dann in den acht Kapiteln ihres Buches.

Sie erkennt im System der Nahrungszubereitung und dem System der Philosophie jeweils zwei komplementäre Operationen: die Strategien des Zerkleinerns (des Analysierens) und des Verrührens (des Synthetisierens). Sie geht den Spuren einer Diätetik des Denkens nach, die sich aus der Antike (Epikur) bis zu Kant verfolgen lasse.

Und sie sucht sich einer Ethik – wenn man sich kantisch ausdrücken wollte: einer Kritik der praktischen Vernunft – zu vergewissern, indem sie der von den Kirchenvätern etablierten Systematik der Laster und der Sünden nachspürt und im Laster der Unmäßigkeit, an der Spitze der Sündenhierarchie, das Doppelübel der Exzesse im Essen wie im Reden aufdeckt – bewirkt durch die Erbsünde, die Adam und Eva im Paradies durch das Essen vom Baum der Erkenntnis begingen und die Christus im Abendmahl wieder heilte.

Diese Grundkonstellation von Köchen, die philosophieren („Sie wissen es nicht, aber sie tun es“), und Philosophen, die Köche sind, verfolgt Francesca Rigotti in zwei Überlieferungssträngen. Der eine reicht von der antiken bis zur modernen Philosophie, von Platons Auseinandersetzung der Zentren von Appetit und Reflexion im menschlichen Körper (Gehirn oder Unterleib) über Epikur bis zu Søren Kierkegaard, Ludwig Wittgenstein und Jean-Paul Sartre. Der andere beginnt mit dem Sündenfall im Paradies und führt über die Stiftung der Eucharistie im Abendmahl, wo der Logos zu Fleisch und Blut des Erlösers wird, über Dante, der freilich eher Dichter als Philosoph ist, bis in die Küche der ihren Kindern Kochunterricht erteilenden Autorin.

Als was könnte man denn nun das Büchlein von Francesca Rigotti lesen? Ist es ein Leitfaden – kleine Kritik – und wenn ja, wofür? Wenn man es als eine Geschichte kulinarischer Erfahrung der Verfasserin nimmt, so muss man gestehen, dass die Artikel in den diversen kulinarischen Journalen unserer Gegenwart sie an Finesse und Kenntnissen weit übertreffen – und auch an darstellerischem Geschick. Nimmt man es als eine Philosophie des Kulinarischen im Feld kultureller Praxis der Moderne, so muss man bedauern, dass die Verfasserin – entgegen der Waschzettelbehauptung von der „kulturellen Prägnanz“ – weite Bereiche der florierenden Essensforschung nicht kennt oder beiseite lässt.

Seit Roland Barthes' legendärem Artikel über die zeitgenössische Ernährung aus den *Annales* in den sechziger Jahren dürfte es als ausgemacht gelten, dass eine kulturelle Erforschung des Essens nicht in erster Linie als Physiologie oder als Philosophie, wie die Verfasserin es versucht, sondern als Semiotik betrieben werden muss. Der von Francesca Rigotti häufig zitierte Sartre hatte dies, in seinem berechtigten Hass auf die „Ernährungsphilosophie“, in einem Gespräch mit Simone de Beauvoir genau erkannt: „Jede Nahrung ist ein Symbol.“

Die Philosophen und das Essen – diese Ehe in der Kultur bleibt wohl doch eine Mesalliance; trotz Couriers, des Philosophen, Aromatheorie und trotz Kants berühmter, vorwiegend mit Senf gewürzter Mittagstafeln. Der Philosoph Wittgenstein hat es ein für alle Mal auf den Punkt gebracht. Ihm sei es ziemlich gleichgültig, was er esse, soll er einmal gesagt haben, „wenn es nur immer das gleiche ist“.

Francesca Rigotti : Philosophie in der Küche Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft; aus dem Italienischen von Barbara Kleiner; C.H. Beck Verlag, München 2002; 130 S., 14,90

27.6.2002 Philosophie in der Küche - Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft C.H. Beck, 130 S., EUR 14,90 Hans-Martin Schönherr-Mann

Was hat das Essen mit der Philosophie zu tun, außer dass manche Philosophen, Hegel zum Beispiel, gerne gegessen haben? Bei Wittgenstein und Sartre aber soll das anders gewesen sein. Sie seien Kostverächter gewesen, so die Politologin Francesca Rigotti aus Lugano in ihrer kleinen Kritik der kulinarischen Vernunft. Doch dass beides gängigerweise miteinander verglichen wird, das sagen Redewendungen wie 'ein Buch verschlingen' oder 'nach Erkenntnis lechzen' und Ausdrücke wie Erkenntnishunger und Wissensdurst. Man muss dann nur noch an die Bibel denken, an den Sündenfall oder an das Abendmahl, um sich die Analogien zwischen Essen und Denken zu verdeutlichen. Aber was sagen diese Analogien? Darüber schweigt sich Rigotti aus, erklärt dergleichen Fragen sogar als zweitrangig. Das kleine Buch versammelt zahlreiche Analogien und ein wenig, auch amüsantes historisches Material. Doch es dringt nicht in mögliche Zusammenhänge vor. Rigotti beschwört allein die Parallelen, Essen sei wie Denken, Kochen wie Schreiben. An einer einzigen Stelle verweist sie auf das Imaginäre, für das Essen und Denken dasselbe sei. Aber was das besagen könnte, dazu fällt der Politologin geradezu beharrlich nichts ein

Wahrscheinlich aus guten Gründen. Anstatt beispielsweise psychoanalytisch bei Lacan, diskursanalytisch bei Foucault oder sprachphilosophisch bei Wittgenstein darüber etwas zu lernen, greift sie lieber auf antike und christliche Autoren zurück. Denn Rigotti beschäftigt sich zwar mit einem Sprachproblem, begreift dieses aber lieber essentialistisch als wirkliche Minestrone, die sie ihren Kindern in der Küche selbst zubereitet. Man denke an die berühmten Worte aus dem Abendmahl: 'Dies ist mein Leib.' Rigotti will sich nicht in die Struktur des Sprachgebrauchs vertiefen. Sie will vielmehr mit der Analogie zwischen Essen und Denken einerseits letzterem als geistige Nahrung eine längst verloren gegangene inhaltliche Beseelung zusprechen: Denken beschäftigt sich nicht bloß mit Zeichen, sondern wie das Kochen mit realen Gegenständen. Andererseits wertet sie die Hausarbeit der Frau auf- Männer - so Rigotti - sind doch höchsten Hobbyköche -, wenn man den Teig der Crepe genauso kneten oder ruhen lassen muss wie die Notizen im Computer. Das Kochen erschließe insofern die Welt genauso wie die Philosophie. Rigotti bekennt zudem, dass ihr Denken besonders leicht falle, wenn sie bügelt.

Das Büchlein hat also eher einen christlichen oder ethischen Anspruch, weniger einen analytischen, oder gar psychoanalytischen, der vielleicht dem sexuellen Begehren im Essen wie im Denken nachginge. Es predigt lieber Hausmannskost, die man seinen Kindern wohl überlegt und pädagogisch wertvoll bereiten sollte, als Spaziergänge ins Spezialitätenrestaurant. Rigotti fühlt denn auch lieber mit Hannah Arendt mit, die eine gute Köchin war und sich darüber ärgerte, wenn ihre Gäste anstatt über ihr Essen lieber über ihre Bücher redeten. Sartre dagegen muss ein Kostverächter gewesen sein, der als Bohemiens täglich im Restaurant essen musste, weil Simone de Beauvoir nicht kochen konnte. Offenbar gibt es für Rigotti ziemlich klare Regeln des Denkens wie des Essens, schließt sie an die christliche Lehre des Zusammenhangs der Laster und Sünden an, die Gregor der Große konzipierte. Die Lebens- und Schreibweise des Bohemiens Sartre fällt offenbar unter die Laster, während sich eine diätetische Philosophie genauso wie die Kochkunst nicht nur auf das rechte Maß besinnen muß. Sie muss es allen auch ein wenig recht machen, wie in der Küche, die Karotten, die das Kind nicht mag, eben dann kochen, wenn es nicht da ist: Die selbstlose christliche Liebe bedarf

angeblich keiner Erwiderung, aber sie präsentiert sich - so Rigotti- in Formulierungen wie: Ich habe dich zum Fressen gem. Da darf man doch fragen, ob sich die Mutterliebe darin nicht eher verrät.

Dass sich in der Sprache immer etwas anderes als das unmittelbar Gesagte ausdrückt, dem schenkt Rigotti keine Beachtung. Sie bedauert vielmehr, dass die Sprache keine festen Regeln besitzt und vergleicht sie mit einer schlampigen Hausfrau. Wittgenstein hat sie offenbar nicht verstanden, nicht zuletzt dann, wenn sie ihr Eingangsmotto - Wittgenstein über Rosinen, die das beste am Kuchen sind, aber alleine noch keinen Kuchen ergeben - dahingehend interpretiert, dass Wittgenstein damit der Philosophie sagen wolle, sie dürfe sowenig wie die Kochkunst aphoristisch sein. Schade; denn Kochen im Sinne Wittgensteins als Sprachspiel zu interpretieren, könnte ich mir spannender vorstellen, als eine gregorianische Gedankendiät zu propagieren.

<http://www.dradio.de/dlf/sendungen/buechermarkt/165471/>

Erst das Fressen, dann die Moral

Kant war Schlemmer, Schopenhauer gierig und Wittgenstein Asket. Unterscheidet sich deshalb ihr Denken? Entschlüpfen dem Vegetarier Pythagoras andere Gedanken als dem Wurstfetischisten Sartre? Wirkt der Bauch auf den Kopf? Und wie dachten die Philosophen selbst darüber?

VON KLAUS EBENHÖH

Geht es nach Ludwig Feuerbach, dann "ist der Mensch, was er isst". Für ihn ist Nahrung der "Anfang der Weisheit". Wer nichts Ordentliches esse, könne auch nichts Ordentliches denken. Ein Nahrungsmittel stößt ihm dabei besonders auf: die Kartoffel. Sie mache die Deutschen zu kraftlosen und autoritätshörigen Wesen. Auch für Friedrich Nietzsche stand fest, dass der "Mangel an Vernunft in der Küche" die Entwicklung des Menschen lange behinderte. Bezüglich seiner Landsleute schimpfte er: Die deutsche Küche, speziell "die ausgekochten Fleische, die fett und mehlig gemachten Gemüse, die Entartung der Mehlspeise zum Briefbeschwerer", führe zu "betäubten Eingeweiden", aus der die Herkunft des deutschen Geistes zu verstehen sei.

Der Philosoph und die Küche - eine innige Beziehung, möchte man meinen. Doch das Verhältnis hat in der Geschichte der Philosophie eine gehörige Schiefelage. Der Körper galt von der Antike bis ins 19. Jahrhundert als materielle Last. Sogar richtig lästig war Platon der hungrige Bauch, da er ihn vom Denken abhielt. Schon Sokrates war das Essen und Trinken eines Philosophen nicht würdig genug. Die Aussage verstört, wenn man an das Symposium denkt, dem ein geselliges Essen voranging. Feuerbach war es, der energisch mit dieser Denktradition brach: "Welcher Verstoß gegen die gute Sitte, auf dem Katheder der Philosophie über den Materialismus aus allen Leibeskräften zu schimpfen, dafür aber am *table d'hôte* von ganzem Herzen und von ganzer Seele dem Materialismus im gemeinsten Sinne zu huldigen!"

Vor Feuerbach vermutete schon Georg Christoph Lichtenberg, dass Speisen einen großen Einfluss auf die Menschen haben: "Wer weiß, ob wir nicht einer gut gekochten Suppe die Luftpumpe und einer schlechten den Krieg oft zu verdanken haben." Wie groß dieser Wirkung tatsächlich ist, beantwortet die Ernährungswissenschaft. Zwar weiß sie noch längst

nicht alles, doch ob Engländer wegen ihrer Vorliebe für Steaks "grausam und blutrünstig" seien, wovon Jean-Jacques Rousseau überzeugt war, kann sie mit einem sicheren Nein beantworten.

Auch ob zuerst einmal das Fressen komme und dann erst die Moral (Brecht) oder bessere Speisen zu höherer Moral führen (Feuerbach) ist schwer zu klären. Sicher ist, wer durch Mangel- oder Fehlernährung einen niedrigen Serotoninspiegel aufweist, ist in der Regel aggressiver. Der Kyniker Diogenes von Sinope meinte, dass aus einem, der Gerstenbrot esse, noch nie ein Tyrann geworden sei, "wohl aber aus einem, der üppig tafelt". Die Antithese zu Brecht lädt zum Weiterspinnen ein: War Arthur Schopenhauer, der üppige Mahlzeiten verschlang, also ein tyrannischer Mensch, dem ebensolche Ideen in den Kopf stiegen?

Wissenschaftlich gesehen ginge das zu weit, doch nicht nur Diogenes, auch Schopenhauer selbst hielt die Askese für ein probates Mittel gegen schädliche Egomane. Dass er selbst sich nicht kasteite, dafür hatte der Philosoph eine schlüssige Erklärung, die auch wissenschaftlich gestützt ist: "Wer viel denke, müsse auch viel essen." Schopenhauer aß mit einer "wahren Gier" und war ein launenhafter Tischgenosse, solange er seinen Hunger nicht gestillt hatte. Wer ihn bei seinen Mahlzeiten im Frankfurter Nobelhotel "Englischer Hof" störte, wurde vom Tisch vertrieben. Erst nach dem Essen war er für Gespräche offen.

Das Wechselspiel von Nahrung und Befindlichkeit erforscht die Wissenschaft in beide Richtungen. Dass Schopenhauer erst einmal kräftig essen musste, bevor er redselig wurde, liegt vermutlich daran, dass er wegen des Verzichts auf Frühstück "unterzuckert" war. Was in der Tat schlecht für die Gemütslage ist, denn erst Kohlenhydrate führen zu einer erhöhten Serotoninausschüttung im Gehirn. Aktiviert wurde das "Glückshormon" in Schopenhauer wohl durch sein geliebtes Chateaubriault, einem süßen Weinschaum aus Zucker, Eigelb und Weißwein, das er zum Nachtisch mit dem Suppenlöffel verputzte. Neben den Inhaltsstoffen sind auch soziale Gründe verantwortlich, was und wie wir essen. Immanuel Kant aß zwar nur einmal am Tag, dafür aber ausgiebig und immer in Gesellschaft illustrierter Gäste.

Studien zeigen, dass die Menge der aufgenommenen Nahrung mit der Anzahl der Tischgenossen steigt. In einer Dreiergruppe um fast 50 Prozent, bei sieben oder mehr Personen um beinahe 100 Prozent. Kant hatte zu seiner Mittagstafel, die drei oder vier Stunden dauern konnte, immer bis zu sechs Personen eingeladen. Gesund war sein einmaliger Mittagsmarathon aus heutiger Sicht nicht.

Jean-Paul Sartre hatte sein Leben lang eine Schwäche für Deftiges. Schweinebraten etwa, den ihm seine elsässische Mutter jeden Sonntag kochte. Was Sartre als Leckerbissen wahrnahm, hätte im Vegetarier Pythagoras wohl Ekel hervorgerufen. Das zeigt, dass unsere kulinarischen Sinne sozialisiert sind. Auch andere Empfindungen wirken auf das Essverhalten. "An meinen Gaumen habe ich immer nur gedacht, wenn mein Herz müßig war", erinnert sich Rousseau in seiner Autobiografie. Seine Selbstbeobachtung deckt sich mit der einer Studie, nach der intensive Emotionen das Essverhalten im Allgemeinen hemmen. Sind Gefühle nicht ganz so intensiv, dann steigert Freude den Appetit, wogegen Trauer ihn dämpft. Negative Gefühle wie Einsamkeit und Langeweile können auch zum Essen verleiten. War das der Grund, warum Nietzsche sich "öfters krank" aß, wenn ihm seine Mutter Pfefferkuchen schickte? Schon möglich, denn Nahrung als Seelenröster kann selbst auferlegte, vernünftige Schranken ohne Weiteres durchbrechen.

Ein Lieblingsgericht von Kant war Kabeljau, der wie alle Fische in der Brainfood-Bewegung hoch im Kurs steht. Dass sich die Art der Nahrung auf die Denkleistung auswirkt, ist

nachgewiesen. Daraus den Schluss ziehen, Speisen beeinflussten damit auch, was wir denken, darf man aber nicht. Auch, wenn es bei einigen Philosophen den Anschein hat, als würde ihre Philosophie mit dem Essen übereinstimmen. Rousseau kritisierte die verworrenen Sitten der Kultur und sah in der Natur das unverdorbene Ideal. Sein Lieblingsmahl passte dementsprechend in einen Picknickkorb: Sauermilch, Brot, Käse und Obst. Sartre dagegen war von Grünzeug, natürlichen und rohen Speisen nicht sonderlich angetan, was sich in seiner Philosophie widerspiegelt. Weder Natur noch Natürlichkeit sind für ihn positiv besetzt.

Rousseau mochte darüber hinaus auch Wein, der in Maßen genossen zwar Stimmung und Kreativität verbessert, aber in großer Menge äußerst negativ auf das Denken wirkt. Alkohol ist Körpergift und Nervenzellenkiller. Einer, der zumindest ab und zu einen über den Durst trank, war Feuerbach, der seine "diätische Lebensweise" nur unterbrach, um in sein "System von Ruhe und Ordnung" eine "wohltätige Revolution" hineinzubringen. Sartre dagegen war nicht nur dem Alkohol, sondern auch chemischen Aufputzmitteln sehr zugetan, von denen er sich eine Steigerung seiner Denk- und Schreibproduktivität versprach. Aus medizinischer Sicht ein Verstoß gegen das eigene Wohl, doch der Philosoph und Schriftsteller Sartre sah das ganz anders: Wozu sollte man auf seine Gesundheit achten, jeder müsse einmal sterben!

Ob Schlemmer oder Asketen. Die großen Philosophen waren unbeirrt, unangepasst und eigensinnig. Das gilt für ihre Werke wie fürs Essen. Manch gastrosophische Anschauung erwies sich als unzutreffend, andere dagegen haben nichts von ihrem Esprit verloren. Wie jene des Immanuel Kant: "Gut Essen und Trinken ist die wahre Metaphysik des Lebens."

Von Klaus Ebenhöf und Wolfgang Popp ist 2008 im Salzburger Residenz Verlag erschienen: "Der Philosoph im Topf. Essende Denker - denkende Esser"

[http://www.taz.de/1/archiv/print-archiv/printressorts/digi-
artikel/?ressort=ku&dig=2009%2F04%2F11%2Fa0208&cHash=462963b4e6](http://www.taz.de/1/archiv/print-archiv/printressorts/digi-
artikel/?ressort=ku&dig=2009%2F04%2F11%2Fa0208&cHash=462963b4e6)