

Kleine Feinschmeckerphilosophie

Annemarie Pieper

Zu einem guten Leben gehört der Genuss. Allerdings ist es eine Kunst, richtig zu geniessen, die man erlernen muss. «Kunst» kommt von «Können», und wer die Könnerschaft im Geniessen erlangt hat, ist ein Feinschmecker. Er trinkt nicht über den Durst, überfüllt nicht den Magen mit Unmengen an scharf gewürzten Speisen, betäubt weder die Nase mit starken Düften noch die Ohren mit lärmender Musik. Der Feinschmecker kennt das für seine Sinne zuträgliche Mass und versteht es, seine Bedürfnisse und die zu ihrer Befriedigung vorhandenen Mittel so aufeinander abzustimmen, dass sich echter Genuss — und mit der Zeit ein verfeinertes Genussvermögen einstellt. Der Feinschmecker, der über einen ausgeprägten Geschmackssinn verfügt, schätzt Qualität, nicht Quantität.

Licinius Lucullus, ein römischer Feldherr (ca. 114-57 v. Chr.), ist als Kriegsheld, vor allem aber als grosser Feinschmecker in die Geschichte eingegangen. Vielleicht als Ausgleich für die eintönige Feldküche, die zu seiner Zeit nicht einmal einen «Spatz» auf die Teller brachte, sondern bestenfalls ein fleischloses Eintopfgericht, beruhigte Lucullus wo immer dies möglich war seine angegriffenen Geschmacksnerven mit raffinierten, erlesenen Speisen, deren Zubereitung er sorgfältig überwachte, nicht ohne gelegentlich selbst zum Kochlöffel zu greifen. Feinschmecker wird man nämlich durch Experimentieren und Abschmecken in der Küche und nicht erst bei Tisch. Der Kochkünstler komponiert eine Mahlzeit, indem er ihre Zutaten als ein gelungenes Ganzes kreiert, das zu verzehren höchsten Genuss bereitet.

Dass die Menschen seit jeher ihre Mahlzeiten zelebrieren, wissen wir aus zahlreichen Dokumenten, in denen das Verhalten bei Tisch eingehend beschrieben wird, desgleichen die Abfolge der Speisen. Selbst die Götter der

griechischen Mythologie stillten ihren Hunger und Durst mit Nahrungsmitteln, die eines ausserirdischen Gourmets würdig sind: Ambrosia und Nektar dienten nicht nur der Sättigung, sondern machten unsterblich. Am Tisch der Götter speisen zu dürfen, bedeutete daher für einen Sterblichen eine ganz besondere Gunst. Wer diese missbrauchte, wurde mit Nahrungsentzug grausam bestraft, wie das Schicksal des Tantalos zeigt. Er wollte die Allwissenheit der Götter auf die Probe stellen und servierte ihnen das Fleisch seines zerstückelten Sohnes Pelops. Diesen Frevel musste Tantalos auf ewig im Hades durch Genussverzicht büssen: Er litt unter verzehrendem Hunger und Durst, da das Wasser, in dem er stand, ebenso vor ihm zurückwich, wenn er trinken wollte, wie die Frucht, die ihm an einem Ast vor der Nase baumelte, wenn er danach griff.

Die griechischen Symposien waren berühmt-berüchtigt, weil sie nicht selten in Orgien ausarteten. Doch war ihr eigentlicher Zweck nicht ein Berausnis, sondern das anregende, heiter dahin fliessende geistreiche Gespräch. Nach einem opulenten Essen wurden sogenannte «Mischkrüge» bereit gestellt, die je zur Hälfte mit Wasser und Wein gefüllt waren. Die Teilnehmer salbten und bekränzten sich. Den Hausgöttern, den Laren wurde etwas Wein geopfert, um sie wohlwollend zu stimmen. Dann begann das Gelage (man *lag* ja zu Tische), die Becher wurden im Kreis herum gereicht, es folgten Trinksprüche und Reden. Ein solches Gastmahl als geselliges Beisammensein hat Platon in seinem Dialog *Symposion* beschrieben. Was vielleicht auf den ersten Blick wie eine Stammtischrunde anmutet, erweist sich als ein Ritual, das mit der Festlegung des Themas seinen Anfang nimmt, zu welchem dann reihum jeder seinen Beitrag leistet. Es geht weder um Klatsch noch Politik, sondern um existentielle Angelegenheiten wie die Liebe oder den Sinn des Lebens, wobei der Ernst der Sache durch die Lockerheit des Redens kompensiert wird.

Der dänische Philosoph Søren Kierkegaard hat etwa zweitausend Jahre später in seinem Werk *Stadien auf dem Lebensweg* (1845) ein modernes Symposion als ein Feuerwerk der Sinne beschrieben:

«[...] die Mahlzeit muss darauf berechnet sein, jene namenlose Begier zu wecken und zu erregen, welche jeder würdige Teilnehmer mitbringt. Ich verlange, dass der Erde Fruchtbarkeit uns zu Diensten stehe, als spriesse alles in dem gleichen Augenblick, da die Lust es begehrt. Ich verlange einen üppigeren Überfluss an Wein, als Mephistopheles in Auerbachs Keller für die Zechkumpane aus dem Tisch zum Sprudeln brachte. Ich verlange eine Beleuchtung, wollüstiger als die der Trolle, wenn sie einen Berg auf Säulen heben und in einem Flammenmeer tanzen. Ich verlange, was die Sinne am stärksten erhitzt, ich verlange jene liebliche Erquickung des Wohlgeruchs, herrlicher als Tausendundeinenacht sie bietet. [...] Ich verlange unablässig Erheiterung durch einen Springbrunnen. [...] Ich verlange eine Dienerschaft, erlesen und schön, gleich als sässe ich an der Götter Tisch, ich verlange Tafelmusik, kraftvoll und gedämpft [...]

Wer möchte nicht auf diese Weise festlich speisen, seine Wahl aus einer Überfülle an exquisiten Gaumenfreuden treffen und das kunstvolle Arrangement mit höchster Intensität geniessen? Was den echten Gourmet jedoch auszeichnet, ist die Fähigkeit, das Mass nicht zu überschreiten und zum richtigen Zeitpunkt aufzuhören. Wo nur der Bauch das Sagen hat und dem Kopf kein Mitspracherecht eingeräumt wird, artet der Genuss in Völlerei aus, und der Mensch verliert seine feine Zunge. «Uns ist ganz kanibalisch wohl als wie fünfhundert Säuen ...» Deshalb bemängelte Friedrich Nietzsche immer wieder die deutschen Essgewohnheiten.

«[...] die deutsche Küche überhaupt — was hat sie nicht Alles auf dem Gewissen! Die Suppe vor der Mahlzeit [...]; die ausgekochten Fleische, die fett und mehlig gemachten Gemüse; die Entartung der Mehlspeise zum Briefbeschwerer! Rechnet man gar noch die geradezu viehischen Nachguss-Bedürfnisse der alten, durchaus nicht bloss alten Deutschen dazu, so versteht man auch die Herkunft des deutschen Geistes — aus betäubten Eingeweiden ... Der deutsche Geist ist eine Indigestion, er wird mit Nichts fertig.» (KSA 6, 279f.)

Aber auch die blutigen Steaks der Engländer stiessen Nietzsche ab. Die englischen Essgewohnheiten seien eine Art «Rückkehr zur Natur», nämlich zum Kannibalismus (ebd.), moniert er. Weiterhin beklagt er den Ver-

dummungseffekt, den der Bierkonsum der Deutschen im Gefolge habe und konstatiert für das Mittelalter: «Mittelalter, das heisst die Alkoholvergiftung Europa's.» (KSA 3, 485f.).

Nietzsche glaubt, dass der durch falsches Essen und Trinken herbei geführte Verlust der Genussfähigkeit den Geschmack verderbe — sowohl in körperlicher als auch in geistiger Hinsicht. Wie schon der griechische Hedonist Epikur sieht Nietzsche die eigentliche Lebenskunst darin, das einem Individuum Zuträgliche herauszufinden, je für sich die Tugend des Masshaltens zu pflegen, um den Körper so zu stimmen, dass er den Geist zu Höhenflügen anregt. Die geistigen Resultate wirken ihrerseits wieder auf den Körper zurück, so dass auch er die Befriedigung seiner sinnlichen Bedürfnisse in Kooperation mit den geistigen Ansprüchen zu regeln bereit ist. Die Esskultur dient demnach der Ausbildung des Geschmacksvermögens, und Geschmack erweist sich als die Fähigkeit zur Feinabstimmung zwischen Körper und Geist.

Ein weiterer wichtiger Gesichtspunkt bei gemeinsam eingenommenen Mahlzeiten ist der soziale Aspekt. Unterhaltung und Gedankenaustausch tragen das Ihre dazu bei, dass der Geschmackssinn als Gemeinsinn — als *sensus communis* — ausgebildet wird. Natürlich zogen die Gaumenfreuden auch eine verfeinerte Zunge nach sich, aber diese diente zugleich als Beispiel für einen Bildungsprozess, in dessen Verlauf man genau und sorgfältig zu unterscheiden lernt und sich damit in jene Kunst des Differenzierens einübt, die Urteilskraft heisst.

Theoretische und praktische Urteilskraft charakterisieren eine grundlegende menschliche Kompetenz: die Fähigkeit, bestimmte Sachverhalte, Situationen, Handlungen und Personen richtig einzuschätzen. Um dies zu können, muss man wissen, wie man Einzelnes, Besonderes, Individuelles auf ein Allgemeines — einen Begriff, eine Norm, einen Wert, einen Massstab — bezieht und von diesem her beurteilt. Urteilskraft ist nicht angeboren; sie bildet sich im Zuge der Erfahrungen heraus, die man im Umgang mit sich, den anderen Menschen, und der Welt macht. Menschen, denen es an

Urteilkraft fehlt, haben kein oder ein eindimensionales Weltbild. Entweder sehen sie vor lauter Bäumen den Wald nicht; oder sie sehen nur den Wald und keine Bäume. Beides ist für die zwischenmenschliche Kommunikation fatal, da ein Informationsaustausch, der zu einer gemeinsamen Urteilsbildung führen soll, nicht zu Stande kommt. Urteilkraft ist ein Verständigung ermöglichendes, Gemeinschaft herstellendes, Identität verbürgendes Instrument.

Dem sozialen Kontext kommt beim Essen und Trinken somit eine nicht zu überschätzende Bedeutung zu, denn gemeinsam eingenommene Mahlzeiten begründen und festigen im Sinne einer rituellen Kulturtechnik den Zusammenhalt der Mitglieder der Gesellschaft, indem sie die Einübung in erwünschtes Regelverhalten fördern. Sprachregeln, Benimmregeln, moralische Regeln werden nach dem Muster der Kultivierung des Geschmacks gelernt, und auf diese Weise assoziiert man mit dem Gebrauch von Regeln auch dort noch einen Genuss, wo man gehalten ist, seine Pflicht zu tun, unabhängig davon, ob damit Lust- oder Unlustgefühle verbunden sind.

So stellt denn auch Immanuel Kant in seiner *Anthropologie* fest: Es gäbe nichts Vergleichbares, «wo Sinnlichkeit und Verstand in einem Genusse vereinigt so lange fortgesetzt, und so oft mit Wohlgefallen wiederholt werden können, — als eine gute Mahlzeit in guter Gesellschaft.» (10, 567f.) Der Wirt beweise ästhetischen Geschmack, indem er der Vielfalt der Geschmäcker seiner Gäste Rechnung trägt. Und die Gäste werden ihrerseits durch die Speisen angeregt, Neues zu probieren, was sich wiederum positiv auf ihre Gespräche auswirkt. Man teilt mit den anderen ein kulinarisch zubereitetes Mahl und tauscht sich darüber aus. Auf diese Weise lernt man den eigenen Geschmack und den der anderen kennen, man lernt zu differenzieren und zu urteilen. Damit hat man ein Grundschema, eine fundamentale Urteilsstruktur, die sich in allen theoretischen und praktischen Bereichen anwenden lässt.

Kant sieht eine direkte Verbindung zwischen den lateinischen Wörtern *sapere* = schmecken und *sapientia* = Weisheit (10, 568). Die Weisheit des

Geschmackskundigen besteht darin, dass er die sinnliche Komponente und die Vernunft so ins Spiel zu bringen vermag, dass er nicht einsamer Geniesser unter anderen einsamen Geniessern ist, sondern sich mit den anderen in den Genuss teilt und dabei eine Basis schafft für alle übrigen Formen einer sprachlich vermittelten Interaktion und Kooperation. Wiederum ist es die Weisheit der Urteilskraft, die durch Bildung des Geschmacks — eben des *sensus communis* — geschult wird und die bei Speis und Trank um den Tisch Versammelten zu tauglichen Mitgliedern der Gemeinschaft macht.

Man kann also abschliessend festhalten: Die Bildung des Geschmacksvermögens ist die ursprünglichste Art, Unterschiede schätzen zu lernen und nicht vorschnell in einem Einheitsbrei zum Verschwinden zu bringen. Wer im Genuss die Vielfalt liebt, wird auch in allen übrigen Lebensbereichen danach streben, möglichst viele Perspektiven zu erkunden, bevor er ein wohl abgewogenes, sachangemessenes, um allgemeine Zustimmung werbendes Urteil fällt.

* * *

Die «kleine Feinschmeckerphilosophie» stellte Annemarie Pieper am 26. November 2004 beim Science Lunch vor. — Annemarie Pieper studierte Philosophie, Anglistik und Germanistik an der Universität des Saarlandes in Saarbrücken und promovierte 1967 in Philosophie. 1972 Habilitation an der Ludwig-Maximilians-Universität München, dort von 1972 bis 1981 Universitätsdozentin/Professorin für Philosophie; Mitwirkung als Editorin in der Schelling-Kommission der Bayerischen Akademie der Wissenschaften. 1981 bis 2001 ordentliche Professorin für Philosophie an der Universität Basel.

Science Lunch, Gerbergasse 30, CH-4001 Basel, sciencelunch@mitte.ch
www.mitte.ch/sciencelunch

© bei der Autorin