



LW essay · Band I

Michael Reitz

Philomenü

Ein gastrosophisches Essay
in drei bis fünf Gängen



LAUNENWEBER

© LAUNENWEBER Verlag GmbH & Co. KG, Köln 2017

Layout und Satz: Conny Koepl, vice versa. büro für gestaltung

Druck und Bindung: Pustet, Regensburg

Printed in Germany



ISBN: 978-3-9817920-0-3

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

www.launenweber.de

*Für Unterstützung, wertvolle Anregungen
und erfreulich rücksichtslose Zurechtweisungen
danke ich meiner Frau Marion und Salvatore Tufano.*





Vorspeisen machen klar, worum es gehen soll Einleitungen auch

*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.*

Antonius Anthus

Während der Fußball-Weltmeisterschaft 2014 kam es zu einem Einbruch des Unerwarteten: der Sportreporter fragte einen deutschen Spieler, ob der Einsatz von Phillip Lahm im Mittelfeld (und nicht in der Verteidigung) einen Paradigmenwechsel darstelle. Der Interviewer benutzte einen Begriff aus der Wissenschaftstheorie, um einen Topos der Fußballtaktik zu hinterfragen.

11

So verblüffend dieser Sprung von der einen Disziplin in die andere sein mag – er ist mittlerweile üblich. Denn auch in Lifestyle- und Gastromagazinen wird vom Paradigmenwechsel geraunt, in Kochshows startet Hegels Eule der Minerva nicht erst in der Dämmerung, sondern wandert schon nachmittags in Gestalt einer Gans in die Backröhre. Philosophisches Würzen ist *in*, als Etikettierungen sind ethnologische, philosophische oder soziologische Begriffe längst in der Gastronomie angekommen, während gastronomische Termini in den Geisteswissenschaften eher selten verwendet werden. Dabei ist die Verbindung von Denken und Essen so alt wie die planmäßige und handwerklich hochentwickelte Zubereitung von Mahlzeiten. Gastrosophie – die Beziehung dieser beiden elementaren Komponenten des menschlichen Lebens zueinander – ist zwar noch keine ausgewiesene

Disziplin der Philosophie wie Ethik oder Hermeneutik, doch es lässt sich kaum übersehen, dass seit jeher nach einem direkteren Zusammenhang zwischen der Art und Weise wie wir essen und unseren theoretischen Gebilden gesucht wurde und wird. Dabei ging es zunächst nicht um die isolierte Fragestellung, was ein Mensch zu essen habe, um Philosoph werden zu können, sondern was er lieber lassen sollte, um einer zu bleiben.

*

Das gelingende Leben als gut zubereitete Theorie und Menüfolge

12

Für die Denker und philosophischen Schriftsteller des Altertums waren Essen und Trinken Bestandteile der praktischen Philosophie. Der unserem Fremdwort „Diät“ zugrundeliegende griechische Terminus *diäita* bedeutet ursprünglich „Lebensführung“ und war nicht bloßes Element wie auch immer gearteter Ernährungsvorschriften. So behaupteten die Stoiker, es sei möglich, sich von nur einer Olive täglich zu ernähren. Epikur nahm nur ausgesprochen frugale Mahlzeiten zu sich, da er so seine Esslust bezähmen wollte. Außerdem stand für ihn und viele seiner Zeitgenossen nicht unbedingt im Vordergrund, was gegessen wurde, eher mit wem. Diät im Sinn einer Daseinshilfe markierte eine Teilmenge der *paideia*, der rechten Erziehung und Bildung, deren Ziel das Erreichen der *kalokagathia*, der Harmonie des Menschen mit sich selbst, war. Tauchen Nahrungsmittel im antiken philosophischen Corpus auf – in Platons „Symposion“, Petronius’ „Satyricon“ oder in den Berichten über den exzessiven Alkoholkonsum eines Diogenes – so geht es dabei immer um die Frage des gelingenden Lebens.

Von Aristoteles bis zum Ende der stoischen Philosophenschule – einer Phase von immerhin einem Jahrtausend – gab es keine Trennung zwischen individueller Lebensphilosophie und kollektiver Gestaltung des Daseins. Die Frage nach den Bedingungen einer funktionierenden Seelenruhe des Einzelnen war dabei immer verbunden mit der Gewissheit, dass dies nur dann sinnvoll ist, wenn er sich als soziales Wesen definiert. Die Einnahme der Mahlzeiten, das gemeinsame Essen bilden dabei nicht bloße Notwendigkeiten, sondern originäre Bestandteile und auch Voraussetzungen der Denkopoperationen. Das rechte Maß, bei Diogenes *die* rechte Maß, die Suche nach dem Guten und Wahren oder die nach der rechten Definition von Freundschaft waren immer begleitet von einer diätetischen Grundierung. Sich vor allem das griechische Denken als bloße Kopfangelegenheit vorzustellen, wäre ein ideengeschichtlicher Schnellschuss.

Gastrosopheme bilden schon deshalb in der Antike das Hintergrundrauschen des Denkens, weil auffallend viele philosophische Schulen gleichzeitig Mahlgemeinschaften waren. Pythagoras stellte klare Ernährungsvorschriften auf. Für ihn behinderten Bohnen aller Art die zielgerichtete Tätigkeit seiner *peer group*. Epikurs Schüler genossen nicht nur die Lehren ihres Meisters, sondern auch die Gaben des großen Gemüsegartens, in dem seine Lehrveranstaltungen stattfanden.

13

*

Überfütterung erzeugt Unterverdauung

„Sapientia“ – das lateinische Wort für Weisheit – hat eine doppelte Bedeutung. „Sapio“ heißt sowohl „ich schmecke“ als auch „ich urteile richtig“. Essen, Geschmack, Kochen und Verdauen

werden ebenso zu einem diskursiven Ereignis wie die Suche nach der richtigen Organisation des Staates oder dem Unterschied zwischen Gut und Böse. Dabei tritt früh zutage: Wissen muss schmecken, Schmecken erfordert Wissen um die Auswirkungen auf die intellektuellen Fähigkeiten eines in sozialen Kategorien denkenden Wesens. Somit ist Gastrosophie keine künstlich herbeigezauberte Disziplin oder ein schmissiges Kopulativ aus Gastronomie und Philosophie. Sondern Bordmittel einer Ethik, die die elementarsten Bedürfnisse aller menschlichen Gemeinschaften miteinander zu verbinden sucht. Darüber hinaus wurde bereits in dieser Epoche eine Beziehung vermutet, die mit der Hygiene des Denkens zu tun hat. Wer sich wahllos mit Trauben, Fleisch und Ziegenkäse vollstopft, läuft Gefahr, mit den ihm angebotenen Geistesgaben genauso zu verfahren. Werden Magen und Darm durch Durcheinanderessen überfordert, kann von einem sinnvollen Metabolismus nicht mehr die Rede sein, der Vitamine oder Kohlehydrate zur Stärkung des Menschen verstoffwechselt. Auch das Philosophieren entwickelt sich zum Gestammel, wenn es statt mit Regeln und Achtsamkeit im Drauflosdenken vor sich hin spekuliert. Überfütterung erzeugt Unterverdauung, sogar Sprechunfähigkeit droht. Nicht ohne Grund nimmt deshalb am „Symposion“ ein Arzt mit Namen Eryximachos teil, zu Deutsch Schluckaufbekämpfer. Hinzu kommt: wie jeder begnadete Koch sich angewidert von Gästen abwenden würde, die zu seinen ausgefeilten Kreationen Coca-Cola trinken, wäre auch ein Geisteskünstler tief getroffen, würden von seinen Produkten nur isolierte Splitter verwendet, um damit auf der nächsten Stehparty zu glänzen. Zweitausend Jahre nach der antiken Ideen-Explosion griff Friedrich Nietzsche diesen Küchengeruch aus dem Zusammenspiel von Magen und

Kopf auf, indem er nach den moralischen Auswirkungen von Nahrungsmitteln fragte.

Nicht erst im Gefolge der Aufklärung, sondern bereits im Zeitalter des Rationalismus wird ein mehr oder weniger direkter Konnex konstruiert. Er besteht, folgt man der Auffassung späterer berühmter Gastrosophen wie Carl Friedrich von Rumohr (1832) oder Jean Anthèlme Brillat-Savarin (1825), zwischen der Art und Weise, wie Menschen Nahrungsmittel zubereiten, zelebrieren und schließlich essen, und dem, was und wie sie denken und handeln. So beschreibt beispielsweise Brillat-Savarin Napoleon als einen Menschen, der sich schlecht ernährte, weil er zu unregelmäßig und meistens schlingend aß. Für den Gastrosophen der französischen Restaurationszeit lag hier der Schlüssel für das militärische Scheitern des Kaisers. Er habe eben alles immer direkt gewollt und konnte nicht die richtige Zeit abwarten. Rumohr ging so weit, eine Beziehung zwischen dem Stand der Kochkunst eines Volkes und seiner intellektuellen Potenz zu sehen. So exotisch sich diese Position anhört, ganz von der Hand zu weisen ist sie nicht. Augenfällig ist nämlich, wie sich die Unterschiede zwischen deutschen, italienischen und französischen Denkern nicht nur in Kochkunst und Nahrungsaufnahme zeigen, sondern auch in der Art, wie gedacht und geschrieben wird. Fast alle deutschsprachigen philosophischen Werke sind bis ins zwanzigste Jahrhundert hinein wie Gesetzestexte aufgebaut. Paragraphen, Unterabteilungen, Fußnoten und dann wieder Fußnoten zu den Fußnoten. Hegels „Phänomenologie des Geistes“ zählt knapp sechshundert Seiten, Kants „Metaphysik der Sitten“ annähernd neunhundert. Jean-Jacques Rousseaus „Gesellschaftsvertrag“ oder Montesquieus „Geist der Gesetze“ – beide Schriften immerhin mitverantwortlich für die Französische

Revolution – bringen es zusammen auf nicht mal fünfhundert Seiten. Kein Südeuropäer würde auf die Idee kommen, seine Mahlzeit ohne eine Vorspeise zu beginnen. Bei den Deutschen dagegen – obwohl sich hier im Zuge postmoderner Vermischung einiges geändert hat – muss gleich zu Beginn eines Textes klar sein: es wird schwer. Dem entspricht die bekannteste teutonische kulinarische Erfindung: das Ein-Teller-Gericht. Fleisch, Gemüse, Kartoffeln und Soße auf einen Teller geklatscht.

*

Wer reinkommt, bleibt drin

16 Kulturelle Leitwerte und Grundideen bestimmen das Spiel. Dass dabei ausgerechnet das Essen, die Tischsitten und Einladungsmodalitäten mit so einer Wichtigkeit behandelt werden, ist sozialgeschichtlich gesehen nicht überraschend. Durch den absehbaren Wegfall der hermetischen Ständeordnung und der damit verbundenen Ahnung, dass alle Menschen gleich sind – also auch in ihrem Bedürfnis zu essen – musste eine neue Hermetik her, ein Areal, zu dem der Zugang ausgesprochen schwer ist. Politische Macht alleine reicht nicht aus, damit Herrschaft gefestigt wird. Es braucht kulturelle Distinktionsmerkmale, Werkzeuge der Deutungshoheit und Ausschließungskriterien in Richtung derjenigen, die man buchstäblich nicht mit am Tisch sitzen haben will. Jede Kultur muss sich bemühen, ihre Leitwerte und Grundüberzeugungen ihren Trägern so zu vermitteln, dass eine möglichst komplexe Internalisierung und reibungslose Weiterverarbeitung stattfinden kann. Deshalb sind die gastro-sophischen Elaborate des 18. und 19. Jahrhunderts, obschon leicht zu lesen und zu verdauen, hochkomplex und niemals isoliert vom

geisteswissenschaftlichen Begriffsarsenal ihrer Autoren. Obwohl der Zweck dieser Bücher in Richtung Exklusivität, ja, manchmal geradezu Klandestinität geht, entsteht durch sie eine bemerkenswerte Doppelbewegung. Einerseits wird durch das vielschichtige und bisweilen lächerliche Regelwerk der Tischsitten der Versuch unternommen, arkane Bereiche zu schaffen. Immer wieder wechselnde Hitlisten erlaubter oder unerlaubter Gesprächsthemen während des Essens werden da aufgestellt, wobei der Wechsel System hat. Zu groß ist die Gefahr, dass sich Parvenüs in Kreise einschleichen, die mit ihnen nichts zu tun haben wollen. Andererseits weckt aber gerade dieses Erscheinungsbild des Nichtzugänglichen Begehrlichkeiten bei denjenigen, die aufgrund ihres ökonomischen Rangs längst mitspielen in der Gesellschaft, von den *Gesellschaften* aber ausgeschlossen bleiben und hinein wollen. Nach dem Motto: wer etwas zu verstecken hat, bei dem muss was zu holen sein. Kaum jemand hat das besser beschrieben als Thomas Mann in den „Buddenbrooks“, erschienen 1901. Nicht ohne Belang ist der Untertitel „Verfall einer Familie“, denn mit der Dynastie stürzen auch die üppigen Dejeuners und Diners ab, die das Signum ihres gesellschaftlichen Status sind. Alois Permaneder, Teilhaber einer Hopfenhandlung, gilt von seinem Benehmen und Aussehen her als absolut indiskutabel und peinlich für die Lübecker Konsuls- und Kaufmannsfamilie. Essen ist ihm kaum mehr als ein Bedürfnis. Doch bei der Tochter Tony Buddenbrook spielen diese Makel schon längst keine Rolle mehr. Sie heiratet Permaneder, der zu allem Überfluss auch noch aus Süddeutschland kommt, sein heimatliches Idiom bis an den Rand der völligen Unverständlichkeit pflegt und dem hopfenhaltigen Produkt Bier überreichlich zuspricht. Schließlich war ihre erste Ehe eine glatte Bauchlandung – obwohl ihr Gatte sich perfekt mit