

# MA(h)L Kunst?

*Essen und Ästhetik - Kochen als Kunst*



## TEXT-MA(h)L

*Ein Vergleich des Kochens und Essens  
mit etablierten Kunstformen.*

**Cornelia Stella Gliem**



## Inhaltsverzeichnis

Einleitung: *mise en place*

Vorspeise: **Essen und Philosophie – schwer verdaulich?**

### 1. Gang: *Tranchieren und Taxieren*

#### 1.1. Abgrenzen und Abtrennen

1.1.1. von der *aisthesis* zur Kulinaristik

1.1.2. Gastrosophie

1.1.3. Kulinaristik

#### 1.2. Definition einer kulinarischen Ästhetik: *Was ist im Topf?*

1.2.1. Geschmackliches.

1.2.2. Gegenstand einer kulinaristischen Ästhetik

1.2.2.1. Sekundäre und primäre kulinarische Künste/Modi

1.2.2.2. dominante und rezessive kulinarische Künste/Modi

### 2. Gang: *Essen und Kunst*

#### 2.1. Kunst und Handwerk: *Ohne Fleiß keine Speis'*

2.1.1. Kriterien der Kunst: *Regeln für das Irreguläre*

2.1.1.1. Originellität: Esskopien und Originalrezepte

2.1.1.2. Genie

2.1.1.3. Zweck und Zweckfreiheit

2.1.1.4. Reflexion

#### 2.2. Gastro-System und künstlerisches Feld

#### 2.3. Ess-Kunst und Kunst-Essen: *was denn nun?*

### 3 Gang: *Essen als Kunst*

#### 3.1. die Gattungsfrage: Probleme und Chancen

##### 3.1.1. Kochen als bildende Kunst: *aufbauendes Essen?*

##### 3.1.2. Essen als Theater: die *hinstellende Kunst*

##### 3.1.2.1. Essen als Text: *Buchstabensuppe und Plot*

##### 3.1.2.2. Der Volksmund und das Triviale: Essen als moderne Kunst

#### 3.2. Essen in Literatur, Film und bildenden Künsten: *zum kulinarischen Medium*

#### 3.3. *culinarem*: Topfgucker die 2.

Nachspeise: *Über den Tellerrand*

### Anhang

Anlage 1: *Eventabend*. Textbericht zu: Pomp Duck and Circumstance Berlin von MCSEnf (Nickname, bürgerlicher Name unbekannt). Online-Dokument Stand 2002

[http://reisen.ciao.de/Pomp\\_Duck\\_and\\_Circumstance\\_Berlin\\_\\_Test\\_2284154](http://reisen.ciao.de/Pomp_Duck_and_Circumstance_Berlin__Test_2284154)

Anlage 2: *Menüempfehlung*. Gutshof Itterbach

Quellenverzeichnis

## Einleitung: *mise en place*<sup>2</sup>

2007 wurde zur *documenta 12* neben 109 zeitgenössischen Künstlern auch ein Koch eingeladen - nicht etwa zum Ausrichten des *Catering*<sup>3</sup>: Ferran ADRIÀ, einer der Ikonen des sog. Molekularkochens<sup>4</sup>.

Sein Restaurant in der Nähe Barcelonas wurde zur *documenta*-Außenstelle erklärt, täglich konnten willkürlich ausgewählte *documenta*-Besucher in ADRIÀS Restaurant *eIBulli* speisen. Der künstlerischer Leiter der *documenta* Roger BUERGEL begründete die erste, umstrittene Teilnahme eines Kochs an einer internationalen Kunstausstellung mit ADRIÀS spezieller „eigene[n] Ästhetik (...), die sich in etwas sehr Einflussreiches in der internationalen Szene verwandelt hat“.<sup>5</sup> Ein Koch als Künstler?



*hors d'oeuvre*  
frz. für ‚außerhalb des Werks‘  
(als ‚kleine Vorspeise‘)

## Vorspeise: Essen und Philosophie – *schwer verdaulich?*

Lange schon sind Kochen und Essen Thema für Medizin, Biochemie, Ökonomie, Agrarwissenschaften, Physik und Technik etc..

Im Rahmen des zunehmenden wissenschaftlichen Interesses am Alltag, am Individuum, am Kulturverhalten der ‚gewöhnlichen‘ Menschen untersuchen auch Soziologie, Psychologie, Anthropologie und Historik (als Kultur-, Sozial und Mentalitätsgeschichte, einer *Geschichte von unten*) das Kochen und das Essen.<sup>6</sup>

Dagegen erscheint die Beschäftigung mit dem gastronomisch-kulinarischen Bereich unter philosophischen Aspekten immer noch „[a]bwegig“<sup>7</sup> bzw. eine solche wird als ‚Aufwertung‘ verstanden.<sup>8</sup> Das Kochen als Thema der Philosophie?



*Aperitif*  
lat. *aperire* für ‚öffnen‘

<sup>2</sup> Fachbegriff für die Vorbereitung des jeweiligen Arbeitsplatzes zur Anrichtung der Speisen. Fachtermini - wenn nicht anders erwähnt – aus: F. Jürgen HERRMANN (Hg.): *Gastronomie. Grundstufe – Küche – Service – Magazin*. 5., neu bearbeitete Auflage. Hamburg / Leipzig 2004 bzw. F. Jürgen HERRMANN / Thea u. Dieter NOTHNAGEL: *Lehrbuch für Köche. Fachstufen – Speisen – Angebote*. 3., überarbeitete Auflage. Hamburg / Leipzig 2002.

<sup>3</sup> Seit einigen Jahren ist die zunehmende Tendenz zu beobachten, prämierte Starköche für den jeweiligen Gastro-Bereich großer Museen zu engagieren; etwa im *Königlichen Museum der schönen Künste* in Brüssel Belgiens Spitzenkoch Peter Goossens ([www.museumfood.be](http://www.museumfood.be)), oder im *Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia* in Madrid der Starkoch Sergio Arola ([www.arola-madrid.com](http://www.arola-madrid.com)). Als ausgewiesener, musealer Gegenstand wird das Kochen allerdings erst ab September 2009 mit dem *World-of-Kitchen-Museum* in Hannover thematisiert, wenn auch mit Schwerpunkt auf Kücheneinrichtungen und -techniken verschiedener Kulturen der Welt ([www.wok-museum.de](http://www.wok-museum.de)).

<sup>4</sup> Wobei Adrià seine Küche sehr wohl nicht nur unter diesem Label verstanden haben will (vgl. Manfred WEBER-LAMBERDIÈRE: *Die Revolution des Ferran Adrià. Wie ein Katalane das Kochen zur Kunst machte*. Berlin 2007).

<sup>5</sup> Quellen: [www.cafe-future.net/gv/news/pages/12002.html](http://www.cafe-future.net/gv/news/pages/12002.html), Interview vom 13.07.2007 sowie [www.documenta.de](http://www.documenta.de). Die Art der Begründung – eine Vermischung von Kunstkriterium und internationalem Erfolg – ist dabei besonders interessant.

<sup>6</sup> „Die Geschichte der Ernährung ist die Geschichte schlechthin“ (siehe Michel ONFRAY: *Der Bauch des Philosophen. Kritik der diätetischen Vernunft*. Frankfurt am Main / New York 1990S, S. 173). Auch bei den eher natur- bzw. sozialwissenschaftlich ausgerichteten Disziplinen wie Ernährungswissenschaft, Trophologie, *Public Health Nutrition*, Ökotrophologie, Ernährungsberatung und Haushaltswissenschaften lässt sich ein Trend zur Interdisziplinarität feststellen.

<sup>7</sup> Vgl. Harald LEMKE, der nach eigenen Worten mit seinen Untersuchungen noch „etwas philosophisch Abwegiges“ vollbringt (*Kochen als Kunst. Zur Philosophie der kulinarischen Praxis*. Online-Dokument, S.1). Beispielhaft für philosophische Abhandlungen über Kulinarisches seien genannt: Michel ONFRAY: *Der Bauch des Philosophen* sowie Michel SERRES: *Die fünf Sinne. Eine Philosophie der Gemenge und Gemische*. Frankfurt am Main 1998.

<sup>8</sup> U.a. als „gesellschaftliche Aufwertung sowohl des Themas als auch der Branche“, Zitat aus der Resolution des Elsaß-Kolloquiums „Kulturwissenschaft und Gastronomie. Zur Grundlegung ihrer Zusammenarbeit.“ Klingenthal 20.09.2003

Seit der Antike gibt es in der Philosophie hinsichtlich des Kochens tradierte Vorbehalte, die für eine gewisse Einseitigkeit in der Sichtweise auf Sinnestätigkeit / Sinnlichkeit sorgen; eine weniger sinnesfeindliche, eine *ästhetische* „Philosophie des Kulinarischen“<sup>9</sup> steht bisher größtenteils noch aus.<sup>10</sup>

Gerade aus zwei Gründen erscheint mir das Kulinarische einen besonders interessanten bzw. zukunftsweisenden Gegenstand für die Philosophie darzustellen:

Einmal stellt Ernährung und Land-/Fleischwirtschaft unter Ökologie-Aspekten und Welt-hungerproblematik eine aktuell-drängende Aufgabe dar, welche nicht allein Naturwissenschaften, Sozialwissenschaften oder gar der Politik allein überlassen werden sollte – so kann die Philosophie gerade aus einer übergeordneten<sup>11</sup>, teils außenseiterische Position neue Impulse für die Inangriffnahme des Problems liefern.

Zudem bietet ein derart im alltäglichen Leben angesiedeltes, populäres Thema (welches sozusagen *in aller Munde* ist) ein großes Anknüpfungspotential für die von vielen als abgehoben verstandenen, theorielastigen Philosophie - zur Rückbindung der Denk- an die Lebenswelt.<sup>12</sup>

Nun wird in dieser kleinen Arbeit die wissenschaftlich-philosophische Behandlung des Kulinarischen nicht neu erfunden<sup>13</sup> - allerdings soll hiermit ein neuer Analyseansatz verwendet werden:

Im Gegensatz zu einer Wissenschaft der Ernährung, die unter diätetischem oder naturwissenschaftlichem Paradigma<sup>14</sup> die soziale, kulturelle Dimension eines ‚kulinarischen

---

(Bericht unter [www.wierlacher.de/kulinaristik.htm](http://www.wierlacher.de/kulinaristik.htm)). Vgl. auch Kurt RÖTTGERS: *Kritik der kulinarischen Vernunft*. Ein Menü der Sinne nach Kant. Bielefeld 2009. Originalzitat auf den Info-Seiten des Verlages: der Philosoph „wertet das gegenwärtige Interesse am Essen und Kochen zum philosophischen Thema sinnlichen Schmeckens auf“ (Quelle: [www.transcript-verlag.de/ts1215/ts1215\\_1.pdf](http://www.transcript-verlag.de/ts1215/ts1215_1.pdf), S. 1).

<sup>9</sup> Titel eines Präsenzseminars „Philosophie des Kulinarischen im Januar 2009 in Witten, als gemeinsames Seminar der Fernuniversität Hagen und der Universität Witten/Herdecke (für letztere als Veranstaltung im Rahmen des *studium fundamentale*). Mit meiner Wortwahl soll der *ästhetische* Aspekt in den Vordergrund gestellt werden. In der Philosophie hat es durchaus auch Ansätze zu einer sinnesbejahenderen Haltung zum Essen gegeben (EPIKUR, FOURIER, BRILLAT-SAVARIN, sogar der oft ‚gescholtene‘ PLATON hat mit *Symposium* ein vom Essen, Trinken und ‚schönen‘ sowie philosophischen Reden begleitetes Gastmahl geschildert).

<sup>10</sup> Nicht vergessen werden soll allerdings, dass eine Ästhetik als eigene philosophische Disziplin (neben Metaphysik, Ontologie, Logik etc.) explizit erst seit 1735 bzw. 1750/1758 von Alexander Gottlieb BAUMGARTEN entwickelt wurde (BAUMGARTEN: *Philosophische Betrachtungen über einige Erfordernisse eines Gedichtes*. Hamburg 1983; ders.: *Aesthetica - Ästhetik*. Lateinisch-deutsche Ausgabe in zwei Bänden. Hg. von Constanze PERES. Hamburg 2007).

<sup>11</sup> Entsprechend der Vorstellung einer *philosophia perennis et universalis* bzw. der Philosophie als Meta-Wissenschaft, als Wissenschaftstheorie.

<sup>12</sup> Auf moderne Kunst bezogen wurden auf der *documenta 12* u.a. folgende, passende Leitfragen formuliert: Ist die Menschheit imstande, über alle Differenzen hinweg, einen gemeinsamen Horizont zu erkennen? Ist die Kunst das Medium dieser Erkenntnis? Ist das eine Frage ästhetischer Bildung?

Der Begriff der *Lebenswelt* (schon in der Romantik verwendet) geht in seinen modernen Aspekten hauptsächlich auf Edmund HUSSERLS Phänomenologie zurück (u.a. E. HUSSERL: *Die Krisis der Europäischen Wissenschaften und die transzendente Phänomenologie*. Hamburg 1996, S. 52 ff.); HUSSERL konstatiert, dass die Wissenschaft „gerade die Fragen (...) prinzipiell ausschließt“, die für den modernen Menschen „die brennenden sind“ (ebd., S.4). Zum modernen Interesse am Alltag vgl. die u.a. auf die späte Philosophie Ludwig WITTGENSTEINS zurückgehende Philosophie der Alltagssprache (*ordinary language philosophy*) zurückgeht (L. WITTGENSTEIN: *Philosophische Untersuchungen*. Auf der Grundlage der kritisch-genetischen Edition. Frankfurt a.M. 2003).

<sup>13</sup> Vgl. etwa die Beiträge in: *Kulturthema Essen*. Ansichten und Problemfelder. Hg. von Gerhard NEUMANN / Alois WIERLACHER / Hans-Jürgen TEUTEBERG. Berlin 1993.

<sup>14</sup> Wobei erstaunlicherweise erst der Naturwissenschaftler Hervé THIS-BENCKHARD (in: *Rätsel der Kochkunst*. 7. Auflage. München [u.a.] 2002) sich als einer der ersten konkret mit den physikalisch-chemischen Vorgängen beim Kochen beschäftigte – im Gegensatz zu den bisher recht allgemeinen Vorstellungen der Physiker und Chemiker zum Thema Kochen.

Feldes<sup>15</sup> bisher nahezu ausgeklammert hat, soll ergänzend zu einer in Ansätzen vorhandener Ästhetik des Kulinarischen das *ästhetische Potential* von Essen und Kochen vorausgesetzt und eine philosophische Perspektive zum Kulinarischen akzeptiert werden.<sup>16</sup>

Kulinarisches *als Kunst* ernst genommen, müsste mit – wie auch immer gearteten – Methoden der Kunstanalyse investigabel sein, klassische Kunstkriterien müssten sich finden lassen; kunsttheoretische Instrumente sollten Ergebnisse in ihrer Anwendung auf das Essen zeigen, die über bisherige Resultate von Diätetik, Medizin, Soziologie sowie der anderen philosophischen Disziplinen hinaus gehen bzw. so neue Aspekte aufweisen.<sup>17</sup>

Ich beziehe mich also im Rahmen dieser Arbeit auf eine *Ästhetik des Kochens und Essens* und möchte mich dabei auf einen speziellen Teil dieser Disziplin konzentrieren: der Kunstkritik<sup>18</sup>, unter Einbeziehung der Narratologie.<sup>19</sup>

In dieser Arbeit wird nach einer *Begriffsklärung und Gegenstandsbestimmung* im Kapitel *Essen und Kunst* u.a. die Spur des Kulinarischen in der Kunst verfolgt und anhand gängiger Kunstkriterien eine nähere Bestimmung eines kulinarischen Kunstwerks erfolgen.

Das als Mittelteil angelegte Kapitel *Essen als Kunst* wird u.a. den Trivialitätsaspekt untersuchen sowie die Ausprägungen als ‚Kunstessen‘ und ‚Essenskunst‘ und die möglichen Gattungszuordnungen.

Abschließend sollen die Ergebnisse resümiert sowie ein Ausblick auf weitere mögliche Forschungsgebiete gegeben werden.

Als Ziel dieser Arbeit ist anvisiert, die These „Essen als Kunstform“ bestätigt und die Gebrauchstauglichkeit literaturwissenschaftlicher Analysemethoden - als kulinaristische - für **kulinarische Kunst** demonstriert zu haben.<sup>20</sup>

---

<sup>15</sup> Analog zur Feldtheorie BOURDIEUS (vgl. etwa Pierre BOURDIEU: *Die Regeln der Kunst*. Genese und Struktur des literarischen Feldes. Frankfurt am Main 2001). Vgl. auch Klaus J. MATTHEIER: *Das Essen und die Sprache*. Umriss einer Linguistik des Essens. In: Kulturthema Essen, S. 246), der allerdings den Begriff auf ‚Essen als Kulturphänomen‘ einschränkt.

<sup>16</sup> Und somit erhält das Thema auch „kulturwissenschaftliche Dignität“ (siehe NEUMANN: *Kulturthema Essen*. Einleitung, S. 10). Als Symbol eines noch apogetischen Beginns ist der sog. ‚gastrosophical turn‘ zu verstehen, der in den 1980iger Jahre angesiedelt wird (vgl. Daniele DELL’AGLI (Hg.): *Essen als ob*. Gastrosophische Modelle, Frankfurt 2009; zitiert in: Die Tischgesellschaft. Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen. Hg. von Iris DÄRMANN / Harald LEMKE. Bielefeld 2008, S. 7), auch als ‚cultural turn‘ verstanden (H. LEMKE: *Welt-Essen und Globale Tischgesellschaft*, ebd., S. 213-235). Eine gewisse Nähe zum *pictorial turn*, (Gottfried BOEHM), *performative turn* und besonders zum *oral turn* scheint naheliegend.

<sup>17</sup> Hierzu vergleiche WEIMARS grundlegende Ausführungen für einen ‚eigenständigen, klar abgegrenzten Gegenstandsbereich einer Wissenschaft‘ (Klaus WEIMAR: *Enzyklopädie der Literaturwissenschaft*. 2. Auflage. Tübingen 1993, u.a. § 20, 21). Ergebnisse in ‚anderen philosophischen Disziplinen‘ meint die Behandlungen in: praktischer Philosophie - Staatslehre und Ökonomie, besonders der Ethik (modern auch als ‚Ess-thetik‘ gefasst, was trotz Wortspiel-Qualitäten in seiner Vermischung von moralischen und ästhetischen Aspekten problematisch erscheint; vgl. H. LEMKE: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie. Berlin 2007) und in theoretischer Philosophie - Metaphysik, Ontologie und Poetologie.

<sup>18</sup> Die Kunsttheorie, Kunstkritik bilden als Teil der Kulturwissenschaften ein interdisziplinäres Feld zwischen Philosophie, Humanwissenschaften und praktisch ausgerichteten Anwendungen; dabei verstehen sich längst nicht alle Vertreter, Richtungen und Methoden als Teil einer philosophischen Ästhetik, zu der sie meiner Ansicht nach gehören, auch wenn sie teilweise historisch und disziplinär eigenständige Wege gehen (beispielsweise als spezieller Teil der Literaturwissenschaft).

<sup>19</sup> Die Wahl dieses ursprünglich literaturwissenschaftlichen Methodenkomplexes fußt nicht nur auf den größeren Erfahrungen der Verfasserin mit literaturwissenschaftlichen Analyse; auch der Mangel eines bisher vergleichbaren Konzeptes in der Wissenschaft der bildenden Künste (zur Malerei, Skulpturen etc.) wäre kein ausreichendes Argument; nach Ansicht der Verfasserin gehört das postulierte Kunstwerk Essen/Kochen aber zu den dynamischen, prozesshaft verlaufenden. Daher erscheint eine literaturwissenschaftliche Behandlung durchaus angemessen).

---

<sup>20</sup> ‚Kulinarische Kunst‘ ist ein bisher recht uneindeutig verwendeter Begriff. Der Ausdruck *Kulinaristik* wurde von Alois WIERLACHER im Rahmen der Gründung der *Deutschen Akademie für Kulinaristik* (aus lat. *culina* für ‚die Küche‘) und bezeichnet eine interdisziplinäre Wissenschaft des Essens (näheres unter [www.kulinaristik.de](http://www.kulinaristik.de)).



## 1. Gang: Tranchieren und Taxieren



aisthesis → Kulinaristik

### 1.1.1. Von der *aisthesis* zur Kulinaristik

Ästhetik - ursprünglich als Begriff für die sinnliche Wahrnehmung (*aisthesis*) verstanden und so u.a. noch von Immanuel KANT verwendet – benennt modern *die Wissenschaft vom Schönen* bzw. die Wissenschaft des Kunstvollen; alltagssprachlich wird ‚ästhetisch‘ auch als Werturteil gebraucht (mit der Bedeutung *schön, geschmackvoll, ansprechend*).

In der Philosophie entwickelten sich im Lauf ihrer Geschichte höchst divergierende Positionen zur ‚Ästhetik‘ - die Palette ist kräftig gemischt, wobei - beeinflusst durch das Christentum - lange Zeit eine ablehnende Haltung vorherrschte und Kunst sowie das Sinnliche überhaupt unter Verdikt fiel.

Als eigene philosophische Disziplin wurde die Ästhetik erst im 18. Jahrhundert von A. G. BAUMGARTEN entwickelt, der die Ästhetik als eine „Wissenschaft der sinnlichen Erkenntnis“ definierte, so das Ästhetische in das wahrnehmende Individuum verlegte und Sinnliches als ein Erkenntnisvermögen der Logik zur Seite stellte.<sup>21</sup>

Das Problem Sinnlichkeit<sup>22</sup> hatte seine Auswirkungen auf die Behandlung des - neben Eros und Tod - sinnlichsten aller Bereiche: dem Essen.

Lange Zeit als unwürdig, ablenkend oder verweichlichend abgelehnt,<sup>23</sup> tat dies aber keinen Abbruch daran, dass es allen Menschen und so auch den Philosophen „gemeinsam ist, (...) dass sie essen und trinken müssen“.<sup>24</sup>

<sup>21</sup> Der erste Paragraph der *Aesthetica* BAUMGARTENS definiert folgendermaßen: „Die Ästhetik (Theorie der freien Künste, untere Erkenntnislehre, Kunst des schönen Denkens, Kunst des Analogons der Vernunft) ist die Wissenschaft der sinnlichen Erkenntnis“ (siehe Anm. 10). Diese neu erkannten, sinnlichen Erkenntnismodi werden als ästhetisches Geschmacks-/Gefühlsurteil bezeichnet – *allgemein*, wenn auch subjektiv und sensualistisch (siehe u.a. *Lexikon der philosophischen Begriffe*, Lemma *Ästhetik*). Zudem wurde damit u.a. eine Autonomie des Ästhetischen gegenüber moralischen Vorstellungen verbunden; etwas, was u.a. die Genieästhetik wieder aufnehmen sollte und aktuell von H. LEMKE mit der Vorstellung einer ‚Ess-thetik‘ negiert wird (vgl. Anm. 17). Die Anerkennung emotionaler und sinnlicher Erfahrung und Wissens äußern sich u.a. in den Begriffen eines ‚emotionalen Intelligenzquotienten‘ und der ‚kulinarischen Intelligenz‘ (Daniel GOLEMAN: *EQ - Emotionale Intelligenz*. München 1996; Jürgen DOLLASE: *Kulinarische Intelligenz*. Wiesbaden 2006).

<sup>22</sup> Denn als Problem wurde und wird es in der Philosophie verstanden - angesichts der Schwierigkeit, Verstandesurteile auf über die Sinne vermittelte Informationen zu fußen; diese skeptizistische Haltung kann bis zum Solipsismus ausgeweitet die Verneinung aller Existenz außer der eigenen Bewusstseinsphäre begründen.

Für René DESCARTES (1596-1650) ist die berühmte Erkenntnis des ‚cogito ergo sum‘ („je pense donc je suis“) (in: *Discours de la Methode*; in der früheren, lat. Fassung auch als trotzigeres ‚cogito ergo sum!‘) die erste Gewissheit und somit Basis jeder weiteren Erkenntnis (vgl. auch AUGUSTINUS von Hippo: *de civitate dei*, XI. 26).

Die Position, dass gerade das Fühlen (ob sensualistisch oder als ‚Gefühlsgewissheit‘ verstanden) die Existenz belege – *sentio ergo sum* - siehe u.a. Ludwig FEUERBACH (*Das Wesen des Christentums*. In: *Gesammelte Werke* Bd. 5. Hg. von Werner Schuffenhauer. 3., durchgesehene Auflage Berlin 2006, S. 475) oder aktueller: Antonio R. DOMASIO (als dt. Ausgabe: *Ich fühle, also bin ich. Die Entschlüsselung des Bewusstseins*. München 2000).

Im Rahmen dieser Arbeit ließe sich dieser Grundsatz konkretisieren zu: *edo ergo sum* (ich esse also bin ich; was in diesem Fall sogar mehrfach zutrifft. Peter KUBELKA betont in einer Koch-Lecture die identitätsstiftende und -stabilisierende Wirkung des Essens (P. KUBELKA: *Koch-Lecture* vom 12.06.2007. Online-Dokument Stand 2007), im Gegensatz zu vielen anderen Referierenden über Kulinarisches lässt KUBELKA es sich nehmen, bei seiner Vorlesung zu essen und zu trinken.

<sup>23</sup> Eine der Hauptvorwürfe stellt wohl die Verurteilung der Kochkunst als bloße Schmeichelei dar, die ähnlich wie *Putzsucht* und *Sophistik* den Menschen täuschen wollen (PLATON: *Gorgias*. Online-Dokument). So muss man sich mit ONFRAY fragen, „ob die Philosophen (...) überhaupt eine Nase und einen Gaumen haben“ (Michel ONFRAY: *Der Bauch des Philosophen*, S. 165).

So ‚entkam‘ zumindest ein Faktor dem Verdacht der ‚Niederungen des Kulinarischen‘: das Tischgespräch – philosophisch überhöht als Symposium.<sup>25</sup>

Das Kulinarische als eigenständiges Thema war und blieb bis zum 19. Jahrhundert ein Randthema<sup>26</sup>; erst die Utopisten, Sozialisten, Sensualisten, ‚Ideologen‘ und Empiristen<sup>27</sup> bezogen ausdrücklich das Essen in ihre Überlegungen ein - meist als Teil einer praktischen Philosophie - als sog. Gastrosophie.<sup>28</sup>

### 1.1.2. Gastrosophie

Die *Gastrosophie* genannte kulinarische Philosophie (von griech. gaster, gastris für ‚Bauch‘) bezeichnet zunächst die Kunst der ‚Feinschmeckerei‘<sup>29</sup> und bietet neben einer allgemeinen Lebenskunst die Begründung einer wissenschaftlichen, mit anekdotischen Episoden empirisch unterlegten **Gastronomie**.<sup>30</sup>

Als „Lehre von der Pflege des Magens“ (BRILLAT-SAVARIN), von „der Weisheit des Essens“ (Eugen VAN VAERST) bezeichnet Gastrosophie heute allgemein die *Philosophie des Essens*, häufig allerdings aus speziell ethisch-praktischer Sicht.<sup>31</sup>

*Gastrosophie*

*Erst kommt die  
Moral, dann das  
Fressen.*

*frei nach B. Brecht*

### 1.1.3. Kulinaristik

<sup>24</sup> Georg SIMMEL: *Soziologie der Mahlzeit*. In: Der Zeitgeist. Beiblatt zum Berliner Tageblatt Nr. 41 / 10 Oktober 1910, S. 1-2, Berlin; hier als Online-Dokument (o.J.).

<sup>25</sup> PLATON: *Symposion* (Online-Dokument), einen Bericht über die verzehrten Speisen oder genossenen Weine erwartet man leider vergeblich (vgl. Anm. 9). Zur rituellen Sublimierung und Kultivierung allgemein menschlich-kreatürlicher Erfahrungen vgl. G. NEUMANN („*Jede Nahrung ist ein Symbol*“: Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens. In: Kulturthema Essen, S. 385 – 445 S. 408), der dem Sexuellen und Nutritiven *Eros* und *Kulinarik* zuordnet. Interessant wäre, was als eine Kultivierung der Todeserfahrung gelten könnte. Vgl. hierzu ONFRAYS ‚alimentäre Metapher Tod‘ und seine Bestimmung des Menschen als „Nahrung für das Nichts und die Ewigkeit, (...) dazu verurteilt, zu verschlingen und verschlungen zu werden“ (Michel ONFRAY: *Der Bauch des Philosophen*, S. 174).

<sup>26</sup> Vertreten u.a. durch Jean Anth elme BRILLAT-SAVARIN, MONTESQUIEU etc.; vgl. G. NEUMANN, der Georg SIMMEL und den Germanisten Walter REHM nennt (NEUMANN: „*Jede Nahrung ein Symbol*“, S. 435).

<sup>27</sup> Hier seien stellvertretend genannt: Charles FOURIER (1772-1837), L. FEUERBACH (1804-1827), Étienne Bonnot de CONDILLAC (1714-1780).

<sup>28</sup> Als Ausgangsposition lässt sich der Spruch „Der Mensch ist, was er isst“ nennen, der von BRILLAT-SAVARIN, FEUERBACH u.a. verwendet wurde; hierbei wird sich einerseits einer Metaphorik von geistiger Nahrung bedient, andererseits der Formulierung *nihil est in intellectu quod non sit prius in sensu* (Es ist nichts im Geist, was nicht vorher in den Sinnen war; John LOCKE, Thomas VON AQUIN, ARISTOTELES) mit einem konkreten Inhalt erfüllt. Jacob TANNER zieht den semiotisch verstandenen Umkehrschluss („der Mensch isst, was er ist“; siehe TANNER: *Kulinarische Neologismen* in der deutschen Gegenwartssprache. In: Kulturthema Essen, S. 269, vgl. auch P. BOURDIEU: *Die feinen Unterschiede*. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt am Main 2003) und im Rahmen dieser Arbeit könnte es kulinarisch als „nichts ist im Geist, was nicht vorher im Magen war“ formuliert werden.

<sup>29</sup> Als Gründungsvater wird der schon erwähnte BRILLAT-SAVARIN angesehen, der allerdings diese Wissenschaft *Gourmandise* („Feinschmeckerei“) bzw. transzendente *Gastronomie* nannte (vgl. Jean Anthelme BRILLAT-SAVARIN (1755-1826): *Die Physiologie des Geschmacks* oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergn gen / Gedanken zur transzendenten Gastronomie. Frankfurt am Main / Leipzig 1998). Der Begriff selbst wurde vermutlich 1852 von Eugen VAN VAERST in seinem Buch *Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel* als erstes verwendet.

<sup>30</sup> Was als Verknüpfung von ‚gastro-‘ und lat. nomos (für Gesetz) vergleichbar mit ‚Gastrologie‘ (plus griech. logos u.a. Endsilbe für Wissenschaften) eigentlich die passendere Bezeichnung wäre; allerdings sind beide Begriffe bereits besetzt: *Gastronomie* bezeichnet allg. das Gaststättengewerbe, *Gastrologie* ein Teilgebiet der Medizin (als Gastroenterologie).

<sup>31</sup> H. LEMKE will dabei *Gastrosophie* als ‚ganzheitlichen‘ Begriff setzen und spricht der Gastrosophie bzw. Kulinaristik höchst verschiedene Aufgabenbereiche zu, u.a. auch eine hedonistisch am Geschmack orientierte kulinarische Alltagspraxis, aber dabei immer als „ethisch relevant“ definiert (LEMKE: *Welt-Essen und Globale Tischgesellschaft*, Anm.

Kulinaristik - 1989 im sog. *Rundengespräch* der Deutschen Forschungsgemeinschaft zum Kulturthema Essen thematisiert und vom späteren Mitinitiator der *Deutschen Akademie für Kulinaristik*<sup>32</sup> Alois WIERLACHER in Analogie zu einer interkulturellen Germanistik geplant – wird als ‚Kulturphänomen Essen‘ im Individuellen und kollektiven Bereich, zwischen Verhaltens-, Kommunikations-, Symbolhandlungen, Hungerbekämpfung, Gastlichkeit und Genussfähigkeit angesiedelt.

Die kulinaristische Forschung soll dabei u.a. Verständigungspotential bieten, (inter)kulturelle Kompetenzen und ‚Kulturwissen‘ verbreiten sowie **kulinarische Bildung** ermöglichen.

Am 5. Juli 2008 formulierte Alois WIERLACHER die spezielle Aufgabe der Kulinaristik als nutritiv, kulturell, als ganzheitliche Aufgabe. Diese von ihm dargestellten Aufgabenbereiche ordnen sich dabei wie folgt an<sup>33</sup>:

Aufbauend auf einer ersten Ebene bloßer „Notwendigkeit zu essen“ (=Nutrition) folgt die zweite, daraus erwachsenen und zurückwirkende Ebene als „ein Reich der Vielfalt von Speisen (...) und Symbolen“ (=Kultur), überspannt durch die dritte, umfassende Ebene, von Wierlacher „**Gastlichkeit**“ genannt: die eigentliche Kulinaristik.<sup>34</sup>

Der Begriff *Kulinaristik* steckt nun zwar einen weiteren Bedeutungsbereich ab – als etwa die *Gastrosophie*, die etymologisch bzw. fachspezifisch in großer Nähe zu Gastrologie, Gastronomie bleibt – Gasthaus/Restaurant bevorzugt und den privaten Bereich ausgrenzt.<sup>35</sup> Mit *culina* (=Küche) wird freilich die *Produktion* des Essens verhältnismäßig stark betont und Kochergebnis sowie *Essenserlebnis* unterrepräsentiert,<sup>36</sup> dennoch stellt Kulinaristik trotz allem einen ausreichend weiten weil *ungebrauchten* Begriff dar.

Kulinaristik umfasst somit das gesamte kulinarische Feld, bestehend u.a. aus den großen Bereichen Essen/Kochen, Gastro-System und *kulinarischer Kunst*.

## 1.2. Definition einer kulinaristischen Ästhetik: Was ist im Topf?

16 sowie ders.: *Warum benötigt die Akademie für Kulinaristik außer den Wissenschaften und der Nähe zur außerwissenschaftlichen Praxis auch die Philosophie?* Online-Dokument Stand 2007, spez. S. 6 und 9).

<sup>32</sup> 2000 gegründet; die Initiatoren der Akademie waren der Germanist Alois WIERLACHER, Hotelier Andreas Pflaum, der ehemalige Bankier Karl Gerhard Schmidt, der Gewürzhändler Heinz Kühne sowie die Meisterköche Eckart Witzigmann und Vincent Klink; vgl. [www.kulinaristik.de](http://www.kulinaristik.de), s. auch Anm. 20.

<sup>33</sup> Siehe [www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net) / Startseite; meine Ebenen-Metapher impliziert in sich eine hierarchische Anordnung, die WIERLACHER durch seine Visualisierung mit einander Umschließenden Kreisen vermeidet.

<sup>34</sup> Dennoch müssen im Kontext dieser Arbeit ein paar ‚Vermisungen‘ festgestellt werden: Das Reden vom Totalphänomen sollte nicht in einer neuen Vereinseitigung des Essens münden, indem ihrerseits nun das naturwissenschaftliche, wirtschaftliche ausgeklammert wird; vermutlich ist der mir bisher aufgefallene Mangel an Erwähnungen wichtiger naturwissenschaftlicher Erkenntnisse und praktischer Erfordernisse (etwa der Ausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe) in der ‚defizitären Forschungslage‘ (Kulturthema ebd., S. 13) begründet. Vgl. auch H. LEMKE: *Warum benötigt die Akademie für Kulinaristik außer den Wissenschaften und der Nähe zur außerwissenschaftlichen Praxis auch die Philosophie?* S. 8 ff; trotz seiner eigenen Warnung vor einer ‚disziplinäre[n] Selbstbeschränkung‘ betont LEMKE für alle fünf Erkenntnisbereiche ihre ‚ethische Relevanz‘; gerechterweise ist darauf hinzuweisen, dass es ihm in diesem Vortrag hauptsächlich um die aktuelle Philosophie eines ‚besseren Welt-Essens geht. (Vgl. auch den empirischen Ansatz von FECHNER, ‚Philosophie von unten‘ (Gustav Theodor FECHNER: *Vorschule der Ästhetik*. Online-Dokument Stand 2005).

<sup>35</sup> Der seit den 1990er Jahren im englischsprachigen Raum übliche Begriff ‚*food studies*‘ ist erstens in Deutschland nicht verbreitet und betont zweitens einseitig ‚*food*‘ das ‚Futter‘.

<sup>36</sup> Zumindest in Kulturbereichen und Zeiten, die Ort des Kochens (Küche) und Verzehr des Essens (Esszimmer) räumlich trennen.

Kulinarische  
Bildung



Kulinarische  
Ästhetik

Unter dem Gesichtspunkt einer Wissenschaftsbegründung muss zunächst der eigentliche Gegenstand dieser Kunst(theorie) eingegrenzt werden, das Begriffsfeld *Kochen – essen – Essen* ist dafür noch zu weit, zu vage.

Wissenschaft und Kunst?<sup>37</sup> - seit langem ist Kunst Thema und Gegenstand an Universitäten und Kunsthochschulen weltweit und - auch wenn Kunst als ein typischer Bereich des persönlichen, subjektiven Geschmacks gilt<sup>38</sup> - Universitäten oder gar Kunstgalerien haben kein größeres Problem damit, zu erkennen, was ‚wahre Kunst‘, was gerade ‚in‘ ist.

Neu ist nun, dass speziell *Essen und Kochen* an Universitäten unterrichtet wird und zwar *Essen und Kochen als Kunst*.<sup>39</sup>

Dem *wissenschaftliche* Anspruch einer Kulinaristik wollte schon BRILLAT-SAVARIN wirklichen, als er 1826 die *Physiologie des Geschmacks* veröffentlicht; die *Gastronomie* wird definiert als

wissenschaftliche Kenntnis Alles dessen, was zum Menschen,  
insoweit derselbe sich ernährt, in Beziehung steht.<sup>40</sup>

BRILLAT-SAVARIN unterlegt seine Texte empirisch mit anschaulichen Beispielen sowie thematisiert ausdrücklich die Verbindung zu allen anderen Wissenschaften und versteht

---

<sup>37</sup> C.G. BAUMGARTEN definierte die Ästhetik als ‚scientia cognitionis sensitivae‘ – als Wissenschaft der sensitiven Bewusstseinsinhalte (*Ästhetik*, § 1). Als Wissenschaftskriterien werden modern verstanden: Begründbarkeit, Vergleichbarkeit, Nachprüfbarkeit, begriffliche Präzision, logische Konsistenz der Aussage, Falsifikationsgedanke, Wissenschaftsethos, Autonomie- und Neutralitätsideal etc. (hierzu vgl. u.a. Francis BACON: Große Erneuerung der Wissenschaften. (*Novum Organum*). Online-Dokument Stand 2006; „Empfehlungen“. [www.dfg.de](http://www.dfg.de), Online-Dokument Stand 1998). KANT verneint die Möglichkeit einer ‚Wissenschaft des Schönen, u.a. weil das Geschmacksurteil nicht durch Prinzipien gekennzeichnet ist; er hat recht, insofern man ‚Wissenschaft‘ weniger idiographisch, deskriptiv als nomothetisch, normativ versteht (KANT: *Kritik der Urteilskraft*, § 60), vgl. auch Hannah GINSBORG: *Interesseloses Wohlgefallen* und Allgemeinheit ohne Begriffe (§§1-9). in: *Immanuel Kant - Kritik der Urteilskraft*. Hg. von Otfried HOFFE. Berlin 2008, S. 59-78; hier: Online-Dokument Stand 2008.

Die Trennung der Wissenschaften in Natur- und Geisteswissenschaften, in Einzel- und allgemeine Wissenschaften gilt als eine institutionell moderne ‚Errungenschaft‘ und ist im umstritten. Zahlreiche interdisziplinäre Forschungsvorhaben sollen die Kluft ‚der zwei Kulturen‘ überwinden helfen (vgl. hierzu C. P. SNOWS berühmte Untersuchung/en *The two cultures and the scientific revolution* von 1956 bzw. 1963). Wie sehr diese Kluft noch immer in den Köpfen vorherrscht, zeigen u.a. die zwei aufeinanderfolgende Bücher: Dietrich SCHWANITZ: *Bildung. Alles was man wissen muss*. Frankfurt 1999 und – als Reaktion - Ernst Peter FISCHER: *Die andere Bildung – Was man von den Naturwissenschaften wissen sollte*. Berlin 2003.

<sup>38</sup> Wie schon SIMMEL das Essen charakterisiert als „das Egoistischste, (...) unmittelbarsten auf das Individuum Beschränkte“; „was ich denke, kann ich andere wissen lassen; was ich sehe, kann ich sie sehen lassen; (...) aber was der einzelne isst, kann unter keinen Umständen ein anderer essen“ (s. Georg SIMMEL: *Soziologie der Mahlzeit*. Die Ästhetik – mit Kant gesprochen subjektiv, aber allgemein – will nun ‚ebenso‘ diesen Wissenschaftskriterien genügen. Nun gilt das Thema einer Ästhetik als etwas sehr subjektives, individuelles – aus moderner Sicht. Dass man über ‚Geschmack nicht streiten kann‘ beruht z.T. auf der Vorstellung vom isolierten Individuum, vom schöpferischen Genie. Eine hierbei vermittelnde Position vertritt KANT, der zwar u.a. in § 46-48 der *Kritik der Urteilskraft* die Schöne Kunst als *Kunst des Genies* definiert, aber Genie als Talent, welches Regeln ‚natürlich‘ beinhaltet..

<sup>39</sup> Daniel SPOERRI – u.a. Esskunst-Künstler (sog. EATART; zeitweiliger Restaurantbesitzer, Museumsgründer) - lehrte an den *Kölnen Werkschulen* Kunst (von 1978 – 1982) und als Professor an der *Akademie der bildenden Künste* in München (1983 – 1989). Peter KUBELKA – Regisseur/Autor von avantgardistischen Filmen u.a. – unterrichtete als Professor für *Film und Kochen als Kunstgattung* an der *Städelschule in Frankfurt am Main* (1978 – 2000) und führte u.a. die Analyse des Kochens als eigenes Unterrichtsfach ein. Die sog. food studies werden u.a. an der Universität Hohenheim im Rahmen des Studiengangs *Organic Food Chain Management* und als *Gender and Food Studies* angeboten. Die Deutsche Akademie für Kulinaristik bietet in Kooperation mit der Berufsakademie Moosbach seit 2007 den Bachelor-Studiengang *Food and Management und Kulinaristik* sowie eine Reihe kulinaristischer Seminare an.

Im Gegensatz zu Antal FESTETICS von TOLNA bin ich mir zwar nicht sicher, ob „jeder weiß“, dass Essen eine Kunst ist (vgl. Interview durch Eva Bakos in: *essen & trinken*. 2/1992, S. 56; zitiert nach WikiQuote), aber seinen Hinweis auf die Frequentierung von Museen in Vergleich zu Restaurants ist nur zustimmen. „Warum (...) haben wir einen Bundesminister für Sport und keinen für Speisen?“ (ebd.), hierzu fällt einem zwar das *Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz* ein; ‚Ernährung‘ betont allerdings den Nahrungsmittelaspekt, nicht den genussvollen Charakter von Lebensmittel - zudem ist es leider häufig nur für Lebensmittelsicherheit und Gammelfleisch-Skandale zuständig.

seine neue Wissenschaft als Leitwissenschaft – für alle Wissenschaften, die sich mit den Ernährungstätigkeiten des Menschen befassen.<sup>41</sup>

Auch Starkoch Ferran ADRIÀ vertritt einen wissenschaftlichen Ansatz, sein Restaurant ist die Hälfte des Jahres geschlossen und er und sein Team verbringen die Zeit experimentierend und vor allem auch *dokumentierend* in seinem Labor *eITaller*.<sup>42</sup>

Der *Geschmack* wird zunehmend als Mittel der Erkenntnis angesehen<sup>43</sup>.

### 1.2.1. Geschmackliches

Geschmack

Des Menschen ‚erste Pflicht‘ – als Aufgabe bzw. Abgrenzungscharakteristikum des *homo sapiens*<sup>44</sup> – ist nach GOETHE folgendes:

Speis‘ und Trank / Zu wählen, da ihn die Natur so eng /

Nicht so wie das Tier beschränkt“

Torquato Tasso V, 1<sup>45</sup>

Diese Wahl erfolgt nach Maßregel des *Geschmacks* – definiert als allgemeine Fähigkeit, Schönes und Hässliches sowie Angenehmes und Unangenehmes zu unterscheiden und zu beurteilen,<sup>46</sup>

er oszilliert dabei zwischen *physiologisch-chemischen Nahsinn* (Geschmacksinn und Ergebnis dieses Sinneseindrucks – z.B. *süß*) und *philosophischem* (ästhetisch/moralisch) *Geschmackseindruck* (als Grundlage eines Geschmacksurteils, etwa bei Gemälden)<sup>47</sup> und dem *sozialen bzw. umgangssprachlichen Werturteilen* (als kulturelles Ideal, „Geschmack haben“).

Physiologischer  
Nahsinn

Philosophisches  
Urteil

Distinktionswert

Die Vermischung der verschiedenen Bedeutungsformen demonstriert die Schwierigkeit, diesen komplexen ‚Sinn‘ zu begreifen; anders als die distanzierteren Sinneseindrücke *Sehen* und *Hören* fehlt zumindest dem modernen Menschen die Übung in der Differenzierungsfähigkeit bzw. dessen begriffliche Genauigkeit bei den ‚überwältigenden‘ Nahsinnen Geschmack, Geruch, Tasten etc..<sup>48</sup>

<sup>40</sup> BRILLAT-SAVARIN, S. 60 ff.

<sup>41</sup> Die konkreten Beispiele in BRILLAT-SAVARINS Text verleiteten in Zusammenhang mit dessen essayistischen Stil viele Rezensenten dazu, seine *Physiologie* als anekdotische, als bloße Plauderei aufzufassen.

<sup>42</sup> U.a. kann man einen Großteil seiner Werke chronologisch, nach Sachthemen katalogisiert und bebildert auf seiner Homepage finden: *tappas/dishes*, *Cocktails*, *fresh and dry snacks*, *pre-desserts*, *Desserts*, *follies* (petit fours) und sog. *morphs* (im 1983-2005 *General Catalogue*).

<sup>43</sup> S. NEUMANN: *Kulturthema*, S. 5; 14 und P. KUBELKA "Die Grundlage für die Welterkenntnis ist die Welterschleckerung." (P. KUBELKA: *Kochen, die älteste Daseinsbestätigung*).

<sup>44</sup> *homo sapiens* – der Mensch als schmeckendes Wesen (lat. sapere gleich ‚schmecken‘).

<sup>45</sup> S: 7 in: *Kulturthema Essen*.

<sup>46</sup> Definition auf Literaturkritik.de, *Lexikon Literaturkritik* von O. POHLMANN. Hg. von Thomas Anz ([www.literaturkritik.de](http://www.literaturkritik.de)). Zur ‚Disposition (...) zu ästhetischen Urteilen“ s. Lemma *Geschmack* in: Rudolf EISLER: *Wörterbuch der philosophischen Begriffe*. Online-Dokument Stand 2007.

<sup>47</sup> Der Geschmacksbegriff wird u.a. bei KANT eindeutig als moralischer Begriff verwendet (vgl. etwa Hans Georg GADAMER: *Wahrheit und Methode*. Grundzüge einer philosophischen Hermeneutik.

<sup>48</sup> KANT untersucht den ‚Gemeinort‘ (‚darüber kann man streiten, aber nicht disputieren‘ etc.) in seinen zwei Varianten und kommt zum erwähnten Ergebnis, dass man zwar über Geschmack disputieren kann (weil er allgemein ist) aber nicht streiten (da subjektiv) (Kritik der Urteilskraft, § 56).

Trotz moderner Unterscheidungen zwischen „freiem“, „interesselosem“ Geschmacksurteil<sup>49</sup> (auch als *l'art pour l'art*-Position) soll in dieser Arbeit vorerst nicht differenziert werden zwischen *ästhetischem Urteil über das Schöne* und den anderen kant'schen ästhetischen Urteilen (über *Angenehmes/Unangenehmes* und *Gutes/Schlechtes*).<sup>50</sup>

In dieser Arbeit sollen als **Eigenschaft der Kunst** das *Schöne* bzw. das Schöne als Gegenstand des ästhetischen Urteils, das für die Sinne irgendwie *Harmonische*<sup>51</sup>, *Überwältigende, Erhabene, Aufregende, Provozierende* (z.T. weil *hässlich* oder *grotesk*), *das Stimulierende, das Komplexe*<sup>52</sup> angenommen werden: kurz gefasst – das die Sinne in irgendeinerweise ‚reizende‘ – konkret als Sinnesreizung und im übertragenden Sinne als auffallendes, gar ‚ärgerliches‘.<sup>53</sup>

Im Rahmen dieser Thematik soll die ursprünglich metaphorische Rede vom *Geschmack in ästhetischer Hinsicht* zurückgeführt werden zur eigentlichen physiologischen, *mundgerechten* Weise des tatsächlichen Schmeckens.

### 1.2.2. Gegenstand einer kulinaristischen Ästhetik

Gemäß eines enzyklopädischen Wissenschaftsverständnisses (u.a. von Klaus WEIMAR) wird als eigenständige, selbstständige Wissenschaft angesehen, was über einen klar abgegrenzten **Gegenstandsbereich** verfügt, sich dabei erstens von allen anderen Wissenschaften abgegrenzt sowie zweitens auch von den Disziplinen differenziert, die sich mit dem gleichen Gegenstand beschäftigen, aber eine eindeutig abweichende ‚Ansicht‘ aufweisen.<sup>54</sup>

Die eigene ‚Ansicht‘, die eigenständige Perspektive einer kulinarischen Ästhetik ist ja schon mehrfach betont worden – *Essen als Kunst* (die kunstwissenschaftliche Perspektive) - was aber ist nun der selbstständige *Gegenstand* einer gastronomischen Kunstform?

Gegenstand  
einer  
ästhetischen  
Kulinaristik

<sup>49</sup> Speziell charakterisiert durch die berühmte Formel vom ‚interesselosen Wohlgefallen‘ (die KANT so nicht verwendet, er spricht u.a. von ‚uninteressierten (...) Wohlgefallen‘, vom ‚freien Wohlgefallen‘ oder ‚freies und reines Geschmacksurteil‘ (vgl. Werner STRUBE: *Interesselosigkeit*. Zur Geschichte eines Grundbegriffs der Ästhetik. In: Archiv für Begriffsgeschichte. Bd. 23. Bonn 1979, S. 148-174;). Die von KANT angeführte ‚Zwecklosigkeit‘ kumuliert in der modernen Vorstellung der freien Kunst. Zum *Wohlleben* als ‚gute Mahlzeit in guter Gesellschaft‘ vgl. KANTS: *Vom dem höchsten physischen Gut*. In: ders.: *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*. Hamburg 2000. Kant definiert hier zudem im Bereich des Kulinarischen die *Tischgesellschaft* als ästhetisch (ebd., S. 203).

<sup>50</sup> Das Geschmacksurteil wird definiert als ‚nicht logisch‘ sondern als ästhetisch (*Kritik der Urteilskraft*, § 1), als subjektiv, aber allgemein und zumutbar - „glauben Grund zu haben, jedermann ein ähnliches Wohlgefallen zuzumuten (ebd., § 6), als ob es objektiv wäre (ebd., § 32-33).

<sup>51</sup> Vgl. die kunsttheoretischen Überlegungen zum *Goldener Schnitt* sowie die Ergebnisse der Gestaltpsychologie.

<sup>52</sup> Etwa als sog. *Kolmogorow-Komplexität* - diese ist ein Maß für die Strukturiertheit einer Zeichenkette und ist durch die Länge des kürzesten Programms gegeben, das diese optimal erzeugt.

<sup>53</sup> Diese Häufung demonstriert das Problem, einen ‚eigentlichen‘ Gegenstand der Kunst festzumachen (als objektives Kriterium), ähnlich wie beim ‚Sammelbegriff‘ der *Literarizität* müsste hier tautologisch von einer *Kunstartigkeit* gesprochen werden (die subjektiv vom Rezipienten ausgeht). Post-/moderne Kunsttheorien negieren die immer noch im Alltag vorherrschende Haltung, dass Kunst ‚schön‘ sein solle, überhaupt. Vgl. auch Kant *„Das reine Geschmacksurteil ist von Reiz und Rührung unabhängig“* (*Kritik der Urteilskraft*, § 13).

<sup>54</sup> Klaus WEIMAR: *Enzyklopädie*, u.a. § 15-21

Wo die **Kulinaristik** sich mit der vollen Bandbreite kulinarischer Handlungen, des Gastrosystems beschäftigt, mit allem, „was zum Menschen, insoweit derselbe sich ernährt“<sup>55</sup>, und so u.v.a. TV-Kochshows, Kochbücher, Rezepte, Tischgespräch, Restaurantkritiker, Lebensmitteltechnologie, Tischbesteck und -deko, Supermarkt-Hintergrundmusik, Menüsprache, Architektur und Mode, Ethno-Food, Landwirtschaft, Hungersnot, Kellner-Ausbildungen, *McDonalds* und Kaviar abdecken kann, soll nun anhand von acht Beispielen das kulinarische Feld eingegrenzt, um das ‚kulinarische Kunstwerk‘ definieren und eine **kulinarische Ästhetik** bestimmen zu können.

- 1) *Waldecker Limousin-Filet „Special Cut“* als Teil eines Menüs mit 7 Gängen<sup>56</sup>
- 2) Koch-Shows: *Unter Volldampf*, *Rach – der Restauranttester*
- 3) ein schön eingedeckter Tisch im Restaurant *Isabell* mit leiser Musik im Hintergrund (*Schuberts Forellenquintett*)
- 4) Eventabend im *Pump Duck and Circumstance Duck* Berlin
- 5) eine Kochbuch-Handschrift (Faksimile) aus dem 15. Jahrhundert<sup>57</sup>
- 6) Sommelier mit *Dekanter* aus Kristall
- 7) die Rede zum Geburtstag mit anschließender Buffet-Eröffnung
- 8) Restaurantkritik im *Guide Michelin*

Nun scheinen diese verschiedenen Tätigkeiten/Situationen nicht auf der gleichen Ebene zu liegen: *Gericht, Menü, TV-Sendung, Tisch-Dekoration, Musik, Abendgestaltung, Kochbuch, Beruf, Lobrede und Sprechakt, ein Text in einer Broschüre.*

Im Folgenden sollen nun diese Ebenen anhand der Art und Weise der jeweiligen Tätigkeit unterschieden werden: nach *sekundären* und *primären, rezessiven* und *dominanten kulinarischen Modi und Künsten*.<sup>58</sup>

#### 1.2.2.1. sekundäre und primäre kulinarische Künste/Modi

*Das ist das Schöne an der Nouvelle Cuisine:*

*Endlich kommt auch das Porzellan zur Geltung!*

Hans-Joachim Kulenkampff<sup>59</sup>

Weiter müssen aber noch die kulinarischen Handlungen/Tätigkeiten ausgeschlossen werden, die ich **sekundäre kulinarische Künste** nennen möchte.<sup>60</sup>

*Kulinarische Künste*

*sekundär*

<sup>55</sup> Siehe Anm. 40.

<sup>56</sup> Menüfolge des Gutshof Itterbach. *Gutshof-Menü*, Stand Mai 2009, siehe Anlage 2.

<sup>57</sup> *Münchener Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert*. Hg. von Trude EHLERT / Gunhild BREMBS / Marianne HONOLD u.a.. Cgm 349, 384, 467, 725, 811 und Clm 15632. Kommentierte Ausgabe. Frankfurt 1999

<sup>58</sup> Als weicher Begriff umfasst ‚Künste‘ hier noch beide Bedeutungen: Kunst als *Kunst* und Kunst als *Fertigkeit* (vgl. Kapitel 2). Der Begriff ‚Modus‘ verdeutlicht die Perspektivabhängigkeit und beinhaltet – analog zum Begriff des Modus in der Literaturwissenschaft - Tätigkeit, Situation und Objekt. Diese Differenzierungen stellen größtenteils einen rein heuristischen Wert dar, es wird theoretisch getrennt, was normalerweise eng miteinander verwoben und vermischt und in fließenden Übergängen vorliegt.

<sup>59</sup> Zitat auf [www.quotez.net/german/kochen.htm](http://www.quotez.net/german/kochen.htm).

<sup>60</sup> Es erscheint möglicherweise als vorschnell, diese teilweise durchaus als künstlerisch anerkannten Tätigkeiten und Objekte von vornherein auszuschließen; allerdings würde man sicher auch bei der Besprechung eines Gemäldes nicht

- *vorbereitende Tätigkeiten:*

Landwirtschaft, Ernte, Tierhaltung, Lebensmittelproduktion und deren nicht-individuelle Verarbeitung,<sup>61</sup> Metzgerei, Produktion von Möbeln, Besteck, Dekoration, Geschirr

- *begleitende Tätigkeiten:*

Feuerwerk, Musik, *Aroma-Jockey*<sup>62</sup>, Akrobatik, Comedy, Restaurantkritik (im Nachhinein), die Rechnung, die Arbeitsplanung, Landwirtschaft/Ernte, einkaufen<sup>63</sup>

*Sekundär* sind demnach die kulinarischen Handlungen/Objekte, die nicht zeitgleich mit dem Essen/Kochen stattfinden und/oder zum kulinarischen Handeln nicht notwendig sind.<sup>64</sup>

Als **primäre kulinarische Künste** sind die Eigenschaften der Speise – *das Essen selbst* – zu nennen<sup>65</sup>:

primär

Das *Gegessene* lässt sich differenzieren nach

- Farbe/Aussehen, Geruch, Konsistenz, Temperaturempfindung, Tasteindruck und ‚Geschmacks‘-Eindruck<sup>66</sup> (*die Augen essen mit*);
- zudem ließen sich auch konkrete Erläuterungen und Anleitungen durch den Ober/Koch adressiert an den Gast hierunter fassen.<sup>67</sup>

Diese Faktoren zusammen ergeben das, was in dieser Arbeit als ‚Geschmackserlebnis‘ heißen soll.

### 1.2.2.2. dominante und rezessive kulinarische Künste/Modi

Primäre kulinarische Künste können nun *dominant* oder *rezessiv* auftreten und entweder als *Esskunst* oder *Kunstessen* erscheinen (näheres in Kap. 2).

---

notwendigerweise automatisch von vornherein die Farbe des Rahmens, die Art der Enthüllung oder den Scheck an den Künstler als *malerisch* ansehen.

<sup>61</sup> Und damit nicht vom individuellen Koch/-team konkret für dieses Essen vorgenommen wurde; hier erscheint durch die Hintertür doch wieder das Kunstkriterium *originärer Künstler* und die Ablehnung von industrieller Massenware (vgl. auch Walter BENJAMIN: *Das Kunstwerk im Zeitalter seiner technischen Reproduzierbarkeit*. Drei Studien. Frankfurt am Main 1994).

<sup>62</sup> Der erste *aroma-jockey* ODO7 Erich BERGHAMMER komponiert zur Musik mit zwei Ventilatoren, Aromafläschen und mobilen Labor Wohlgerüche in Clubs und Messehallen.

<sup>63</sup> Ernte und Einkaufen gehören zum Kochen zwar notwendig dazu - sofern sie allerdings nicht ausdrücklich thematisiert werden (etwa als „naturbelassene, frisch geerntete, vom regionalen Händler angebotene Obstplatte“) und somit Teil einer Ästhetisierung werden, sind sie dagegen *nicht* Kennzeichen des kulinarischen Kunstwerks.

<sup>64</sup> In dieser Arbeit ergab sich eine Verschiebung vom Kochen aufs Essen; das Kochen wird häufig in kulinaristischen Abhandlungen mit der Tätigkeit des Künstlers verglichen, ebenso wird das Essenobjekt/Lebensmittel als Werk angesehen.

<sup>65</sup> Hier werden die Eigenschaften des Essobjekts gleichgesetzt mit dem Objekt ‚an sich‘, da 1. in der Ästhetik nach BAUMGARTEN der Gegenstand der Ästhetik im Eindruck des Wahrnehmenden liegt und 2. die Eigenschaften des Essobjekts so unabhängig vom tatsächlichen Objekt sein können (etwa bei künstlichen Aromen, Farbstoffen und Lebensmitteln, beisp. sog. Analog-Käse).

<sup>66</sup> *Süß, sauer, bitter, scharf* - modern wird zusätzlich noch ‚Wasser schmecken‘, ‚Fett schmecken‘ sowie der Geschmackseindruck *umami* (1908 entdeckt von IKEDA Kikunae) unterschieden.; vgl. auch FECHNERS direkte Faktoren (Anm. 6).

<sup>67</sup> Beispielsweise geben die Kellner eine Essanleitung im ‚richtigen‘ Essen, Reihenfolge und Kombination der Speisen wird vorgegeben, um den gewünschten, geplanten Geschmackseindruck zu vermitteln. Besonders nötig wird dies bei postmodernen, provozierenden Kreationen der molekularen Küche wie "sashimi de gamba" im *el Bulli* (eine Kunststoffpipette, auf deren Röhrchen Garnelenschwanz sowie karamellierte Kopf einer Garnele steckt): „erst den Garnelenkopf knabbern, dann den Schwanz vom Röhrchen streifen, abschließend die Soße aus der Pipette direkt in den Mund spritzen“. Dies kann auch als *Sprechakt* (John L. AUSTIN / John SEARLE) aufgefasst werden. Hinzu kommt die assoziative Gedächtnisleistung, die den multiplen Geschmackseindruck zu einem erinnerten Geschmacksgestalt zusammensetzt (süß+weich+feucht+... gleich *Birne*); zu berücksichtigen wären hier die Resultate der Gestaltpsychologie, vgl. auch FECHNERS *ästhetisches Assoziationsprinzip* (Anm. 6).



Im Rahmen dieser Arbeit werden **dominante kulinarische Künste** die ‚Werke‘ genannt, deren *Hauptzweck*<sup>68</sup> das ‚Gegessen-Werden‘ bzw. die wie auch immer geartete Bearbeitung des ‚Lebensmittels‘ ist.<sup>69</sup>

dominant

Mindestens *ein Zweck* der **rezessiven kulinarischen Künste** ist ebenfalls das Gegessen-Werden(-Können) bzw. sie ermöglichen dies erst (als Werkzeug etc.).

rezessiv

Im Unterschied zu den dominanten Künsten können hier kulinarischen Tätigkeiten, Objekte und Situationen konkret genannt werden, da zwar das Essen an sich dominant oder rezessiv in den Fokus genommen werden kann, aber die folgenden *statischen* und *dynamischen* Tätigkeiten generell eben gar nicht dominant vorkommen und so in Verbindung mit begleitenden sekundären Künsten existieren.<sup>70</sup>

Gegenstands-  
Bestimmung

- *statische*: Tisch- und Raumdekoration, Architektur des Ess-/Koch-Ortes bzw. der Gerichte selbst, Essmöbel, Essbesteck und Geschirr, Kleidung und Funktion des ‚Personals‘ (Servicekräfte, Köche, Unterhalter),<sup>71</sup> Kochbücher und Rezepte, Menükarten, Restaurantkritik u.ä.<sup>72</sup>
- *dynamische*: Flambieren, Anrichten, Dekantieren, Tischreden, Tischgespräch<sup>73</sup> (auch als Geselligkeitserlebnis), ‚Unterhaltung‘ beim Essen, Musik und dergleichen.<sup>74</sup>

### Gegenstandsbestimmung einer kulinaristischen Ästhetik

Unter diesen Künsten erfüllt nun entsprechend der Forderung nach ‚Selbstständigkeit‘ und eigener ‚Ansicht‘ nur die Kategorie der primären kulinarischen Künste die Bedingungen für eine eigene Disziplin.

Gegenstand der kulinarischen Ästhetik bzw. des kulinarischen Kunstwerks ist damit folgendes:

das Essen

Geschmackserlebnis

- materielles Objekt: **das Essen**, die Speise (dominant, statisch)
- das Geschmackseindruck: **Geschmackserlebnis** (primär)
- **Verlauf des Essens**: Essenserleben - Bedienung, Menüverlauf, essen und abtragen
- Ergebnis dieses Prozesses: Essenserlebnis, **kulinarisches Event** (dominant, dynamisch)<sup>75</sup>
- Produktion des Essens (Kochprozess/-ergebnis): **kochen**<sup>76</sup>

essen

Essenserlebnis

K/kochen

<sup>68</sup> Das Kriterium des Zwecks widerspricht allerdings gängigen, modernen Kunstkriterien. Zur Dominanz vgl. ARISTOTELES Beispiel vom „Koch, der beiläufig heile“ und dem Arzt, der es absichtlich tut“ (*Metaphysik*, 1072 a).

<sup>69</sup> *Dominanz* charakterisiert dies im Sinne der Perspektive: Essen als begleitende Tätigkeit - Popkornessen beim Kinofilm - etwa wäre rezessiv, Essen als Haupttätigkeit - nebenbei Fernsehen beim Abendessen - wäre dominant. Das Kriterium *Essbarkeit* wird später unter Kapitel 3 die Esskünste von Kunstessen trennen.

<sup>70</sup> Jedenfalls solange es sich um kulinarische Kunstwerke handelt und nicht etwa um Porzellanmalerei, Schnitzkunst, Modeschöpfungen, artistische Performance, Musik und Literatur etc..

<sup>71</sup> Vom privaten Gastgeber, der kocht und serviert über den einfachen Kellner und Koch bis hin zur vielfältigen Ausdifferenzierung: Chefkoch, Sous-Köche, Sommelier, Maitre d'hotel, Chef de range, Commis de range, Hors d'œuvrier, Gardemanger, Confiseur, Légumier, Potager, Annonceur, Chef de Partie, Aboyeur, Spongeur, F&B-Manager etc..

<sup>72</sup> Letztere statische kulinarische ‚Textsorten‘ lassen sich geg. in Analogie zum Drehbuch bzw. zu Didaskalien verstehen. Hierbei soll zudem zunächst der Kunstcharakter der Texte ausgeklammert sein. Die Restaurantkritik gehört auch zu den sekundären Künsten, wenn sie zeitlich getrennt vom Essen stattfindet.

<sup>73</sup> Von MATTHEIER *Kontakttextsorten* genannt (*Das Essen und die Sprache*, spez. 249 u. 251).

<sup>74</sup> Tischreden in allen bekannten Formen: Laudatio, Rede inklusive Gedicht oder Witz etc. Musik – sofern sie nicht nur als Hintergrund, als *Geräuschkulisse* dient und somit wie (statische) Dekoration fungiert. Tischgespräch und ‚Entertainment beim Essen‘ stellen insofern Übergänge zu den sekundären kulinarischen Künsten dar, sobald sie keinen Bezug mehr zum Essen aufweisen - wie etwa Feuerwerk oder Reden außerhalb des Essensthemas.

<sup>75</sup> Kurz: sekundär - *Essen beim Event*; dominant - *Event beim Essen*; Steigerung - *Essensevent*. Ein besonderes Erlebnis - hier das *Essenserlebnis* - kann dann gerade in seiner ‚Gefühlsunmittelbarkeit‘ (*Wilpert: Sachwörterbuch der*

Von unseren auf S. 10 genannten Beispielen fallen so Nr. 2, 4, 5, 8<sup>77</sup> komplett raus und die Nr. 3, 6 und 7 sind erst in Verbindung als kulinarisches Kunstwerk charakterisiert, sobald das Essen aufgetragen ist bzw. direktes Thema wird. Nur Nr.1 - das Filet – ist für sich allein kulinarisches Werk.

---

*Literatur. Lemma Erlebnis*) als Anstoß zu Dichtung wirken (sekundär bzw. rezessiv); diese erfolgt allerdings dann meist erst mit einer gewissen Distanz.

<sup>76</sup> Kochen kann auch als statische oder dynamische kulinarische Künste bestimmt werden; als Vorstufe des Essens gehört Kochen zur Essenskunst, wobei Essen auch Folge und Ergebnis dieser Kochkunst wäre; man müsste also die *kulinarische Kunst* unterscheiden nach *Kochkunst* und *Kunstessen*.

<sup>77</sup> Nr. 2 – da beim Zusehen der dominante sinnliche Zugang fehlt (das Schmecken, Riechen) und aufgrund des Mediums TV-Technik jede Interaktion unmöglich wird; Nr. 4 – da Event-Beschreibung, *youtube*-Videos u. personelle Aufstellung des *Pump Duck*-Personals die Dominanz des Essens recht fraglich erscheinen lässt (nur zwei von 12 Mitgliedern des ‚Operativen Teams‘ sind für „Gastronomische Beratung“ eingeteilt, das ‚Kreativ Team‘ beinhaltet keinen Koch; s. Anlage 1 etc.), Nr. 5 – da der Kontext zumindest vermuten lässt, dass kein Rezept je verwendet wird, Nr. 8 – außer, der Gast liest die Kritik als einen beratenden, appellativen Text.



ab ovo ...

lat. für ‚von Anfang an‘<sup>78</sup>

## 2. Gang: Essen und Kunst

### 2.1. Kunst und Handwerk: *Ohne Fleiß keine Speis*<sup>79</sup>

Die Bezeichnung **Kunst**<sup>79</sup> benennt einerseits jede Tätigkeit, die auf Übung und Wissen, auf Technik und Methode beruht, andererseits Ergebnisse kreativen Handelns; so umfasst Kunst die angewandten Wissenschaften (Heilkunst etc.)<sup>80</sup> ebenso wie den Bereich der sog. Kunstwerke.

Letzteres wird in der Moderne besonders mit dem Begriff der ‚Schönen Künste‘<sup>81</sup> versehen und aufgeteilt in die klassischen Kunstgattungen: *bildende Kunst* (Malerei, Bildhauerei, Architektur etc.), *darstellende Kunst* (Theater, Tanz, Film), *Musik* (Vokal- und Instrumental) und *Literatur* (Epik, Drama, Lyrik).<sup>82</sup>

Besonders wichtig für diese Arbeit ist nun der Gegensatz zwischen der *freien Kunst* und der sog. *angewandten Kunst*, dem Kunstgewerbe, Kunsthandwerk<sup>83</sup>:

Das **Kunsthandwerk** umfasst die handwerkliche, maschinelle, industrielle Herstellung von Gebrauchsgegenständen – allerdings mit künstlerischem Anspruch.<sup>84</sup> Diese dekorative Gebrauchskunst wurde u.a. zum künstlerischen Vorbild und Thema beim *Bauhaus* (1919 – 1933) und *Jugendstil*, *Arts and Crafts Movement*, *Art Déco*.

Nicht von ungefähr entwickelten sich gerade in der modernen Kunst Werke, die sich mit Nahrungsmitteln, Ausscheidungen und Körperflüssigkeiten beschäftigten.

<sup>78</sup> lat. Spruch für ‚von Anfang an‘; gängigerweise auf die Geburt der Helena bezogen, die ursächlich für den trojanischen Krieg war, laut Sage von Zeus mit der in einen Schwan verwandelten Leda gezeugt wurde; ebenso als literarische Technik (→ Gegensatz zu *in medias res*) von HORAZ als schlechtes Beispiel genannt (siehe HORAZ: Brief an die Pisonen / *de arte poetica*. Vers 147). Eine zweite Herleitung bezieht sich auch auf HORAZ: „ab ovo usque ad mala“ (von den Eiern bis zu den Äpfeln) – nach der altrömischen Tradition, die Mahlzeit u.a. mit Eiern zu beginnen und mit Obst zu beenden (vgl. HORAZ: Satiren / *sermones* I, 3, 6 ff.).

<sup>79</sup> Auch als Gegenbegriff zur *Natur* (‚künstlich‘), zur *Wissenschaft* (Können vs. Wissen), zur *Arbeit* (‚die freien Künste‘) und zum *Handwerk* verwendet. So wird dann auch vom Kunst- und Naturschönen gesprochen, vom ‚Stil in der Wissenschaft‘ oder vom Kunsthandwerk.

<sup>80</sup> *Téchne* - in der Antike noch allgemein für jedes Wissen (jede *Technik*) gebraucht, die auf Erfahrungswissen beruht und zur Herstellung und zu wissenden, planvollen Handeln dient (ob als Arzt, Dichter, Baumeister oder Bäcker). Die *téchne* als Grundlage der *poiesis* (des Machens, Hervorbringens) ist somit Methode des Künstlers (*Poetik*) wie des Handwerkers. So wird die Reflexion von Tun zur Kunst- und Wissenschaftsgrundlage.

<sup>81</sup> Als ‚les belles artes‘ - „Schöne Kunst ist eine Kunst, sofern sie Natur zu sein scheint“ (KANT: *Kritik der Urteilskraft*, § 45) – dies changiert zwischen der Idee einer Kunst als leichte/leicht wirkende Nachahmung der Natur und der Vorstellung, Kunst beruhe auf einem natürlichen Talent des ‚Inspirierten‘.

<sup>82</sup> KANT etwa unterteilt nach ‚redenden‘ Künsten (Literatur), ‚bildenden‘ (Bildhauerei) sowie die ‚Kunst des schönen Spiels der Empfindungen‘ (Musik, Farbenkunst), ebd., § 51. Früh schon wurden verschiedene Körpersinne verschiedenen Künsten zugeordnet: Musik, orale Literatur zu Hörsinn; Theater, Literatur zu Sehsinn, der seit der Antike als aktiver Sinn verstanden wurde; nicht extra thematisiert wurden lange Zeit die Nahsinne Geruch, Geschmack, Tastsinn, Temperatur- und kinetischen, spatialen Sinne (die allerdings durch Architektur, Möbeldesign, Skulpturen, Mode, Garten-/Blumenkunst und nicht zuletzt dem Essen bedient werden).

<sup>83</sup> KANT unterscheidet ‚mechanische‘ Künste: „wenn die Kunst (...) bloß ihn [den Gegenstand] wirklich zu machen, die dazu erforderlichen Handlungen verrichtet“ und die ‚ästhetischen‘ Künste, deren Absicht im „Gefühl der Lust“ liegt (*Kritik der Urteilskraft*, § 44).

<sup>84</sup> im Vergleich zu ‚normalen‘, heutzutage meist als Massenware und effizienter Schlichtheit produzierte Ware. Vgl. den architektonischen Grundsatz *form follows function* (Ausspruch von Louis SULLIVAN in: *The tall office building artistically considered*. 1896 New York), der die Unterordnung der Form, der Gestaltung unter den Zweck, der Gebrauchstauglichkeit betont, was u.a. im *Bauhaus* als völliger Verzicht auf jegliche Verzierung interpretiert wurde.

Die **Kunst im modernen Sinn** als kreative, freie Tätigkeit eines geübten (*poeta doctus*) und/oder inspirierten Schöpfers (*poeta vates*; Genie) muss sich überspitzt formuliert vor allzuviel Gebrauchstauglichkeit und Nützlichkeit hüten, gilt doch als *wahre Kunst* modern nur die Kunst ohne Zweck (zumindest ohne finanziellen Zweck).

Diese zwei aus gleicher Quelle stammenden, seit langem aber disparaten Kunst-Vorstellungen von Künstler und Handwerker weisen so auch zwei unterscheidbare *Werk*-Konzepte auf<sup>85</sup>:

Das *Kunstwerk* ist das Werk der ‚freien‘ Handlungen eines wissentlich-planenden und/oder inspirierten, talentierten Schöpfers.

Das ‚*Handwerk*‘, das Produkt ist Ergebnis absichtsvollen Handelns eines ‚Technikers‘, eines in Lohn und Arbeit stehenden ‚Produzenten‘ bzw. des *poeta doctus* bei regelgeleiteten Kunstwerken.

### **Das Kochen die Mutter aller Künste**<sup>86</sup>

Das Kochen produziert nun in einem willentlichem Akt Werke, die eindeutig auf Gebrauch und *Verbrauch* ausgerichtet sind, zudem dürfte sie eine der ersten, wenn nicht *die* erste ‚Technik‘ der Menschheit sein; über Jagen und Sammeln hinaus ist der Ackerbau, das Herden hüten, Ernten und Kochen eine diffizile und distanziertere Methode der **Verarbeitung** (Kochinstrumente: Messer, Löffel, Geschirr)<sup>87</sup>, **Verfeinerung** und **Ritualisierung** (sozial determiniert):

Kochen reguliert so das Essverhalten von Anfang an, reizte im Lauf der Jahrtausende zu einer immer weiter ausdifferenzierteren Normierung, Ästhetisierung und Stilisierung einer „in den Niederungen des organischen Lebens gelegene (...) Bedürfnisbefriedigung“ zu ritualisierten ‚Essgebärden‘ (SIMMEL).<sup>88</sup>

### **Vorläufige Definition**

**Ess-/Kochkunst** ist die Kombination aus Kunst und Technik, um Lebensmitteln zu genießbaren Speisen für den Menschen wohlschmeckend und bekömmlich zuzubereiten und stellt eine der ältesten Kulturleistungen der Menschheit dar.<sup>89</sup>

Mutter aller Künste

<sup>85</sup> Die Moderne stellte diesen Werkbegriff in Frage und bezieht ‚Werk‘ auch (wieder) auf Verlauf und Prozesse (Theater, Performance), nicht nur auf statische ‚Ergebnisse‘.

<sup>86</sup> Peter KUBELKA (ders.: *Kochen, die älteste Daseinsbestätigung*) definiert Kochen als Bemächtigungsform, als erste Wissenschaft, Technik und Philosophie (z.B. das Sieb - vorstellungsprägend für die Differenzierung von Gut und Böse); das Kochen ist so „die älteste Kunst überhaupt“ (s. auch LEMKE: *Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*, S. 54-56).

<sup>87</sup> Als Kriterium unterscheidet es zusammen mit den Kriterien Zweck und ‚Schöpfer‘ das sog. Kunst- und Naturschöne (s. auch Kant: Kriterium der Urteilskraft, § 48).

<sup>88</sup> Simmel: *Soziologie der Mahlzeit*, zur Ästhetisierung vgl. FECHNER, nach ihm erfolgt u.a. durch Weiterentwicklung physiologischer Konstanten (Aufmerksamkeitsschwellen, Reizauslöser etc.), die Kunst aus alltäglicher Wahrnehmung, indem sie bewusst unwillkürliches thematisiert, verfeinert und kultiviert/übt (‘Prinzipien der ‚ästhetischen Schwelle‘, der ‚ästhetischen Hilfe‘, die Abwechslung, das ‚Assoziationsprinzip‘ sowie direkte und assoziative Faktoren). Die verfeinerten Gefühle, Empfindungen werden so zur Grundlage von Kunst.

<sup>89</sup> Nach: [www.koch-welten.de](http://www.koch-welten.de).

### 2.1.1. Kriterien der Kunst: *Regeln für das Irreguläre*

Diese so klar wirkende Unterscheidung ist nun auch durch eine Reihe von divergierenden Kriterien dessen, was ‚wahres Kunst‘ erfüllen sollte, gekennzeichnet.

#### 2.1.1.1. Originellität: *Esskopien und Originalrezepte*

originell

Die Idee des Neuen, der Originalität – besser: *Originellität* wird hier an erster Stelle genannt, da für den Menschen des modernen, westlichen Kulturkreises dies wohl das augenscheinlichste Kunstkennzeichen ist: das Erschaffen etwas völlig Neuen.

*Originell sein* kann sich auf zwei Arten zeigen, entweder als die originelle Kombination mehr oder weniger althergebrachter Zutaten (Form) oder als mehr oder weniger originelle Auswahl ungewöhnlicher Zutaten (Inhalt).

Eng verbunden mit dem genie-ästhetischen Gedanken eines ‚von den Musen geküssten‘ Künstlers führt dies generell zur Abwertung von Nachahmung, von klassischen, traditionellen Texten als trivial, klischeehaft, gar plagiatorisch.

Diese oft gewollte, gezwungene Neuheit stellt nun im kulinarischen Feld einen besonderen Punkt dar; dem ‚Kochkünstler‘ stehen analog zwei Möglichkeiten zur Auswahl: *nach Rezept* kochen oder  *kreativ improvisiert* kochen.<sup>90</sup>

Das Kochen als Improvisation ist eine alltäglich vorkommende Praxis, die aber normalerweise nicht reflektiert oder gar als Kunst wahrgenommen wird (selbst die Verwandtschaft des Kochs mit dem Chemiker wurde langezeit ignoriert.<sup>91</sup>

Das Nachkochen, das Befolgen eines Rezepts ist so sehr im Alltag verwurzelt und gleichzeitig als *trivial* (weil laut *Volksmund* ‚jeder das doch so kann‘) und *simpel* (da nur nachgemacht werden braucht) angesehen, dass der grundsätzliche künstlerische Aspekt häufig übersehen wird:

- 1) Rezepte sind normalerweise so ‚grob‘ definiert, dass ein Nachkochen nie ohne Improvisation, Kenntnisse und **interaktive Ergänzungen** des Kochenden auskommt, der Verlauf und das Ergebnis sich immer unterscheiden wird und daher als **Interpretation** angesehen, als ‚Lesart‘ definiert werden kann;
- 2) selbst das buchstabengetreue Nachkochen stellt eine künstlerische Tätigkeit dar, klassizistisch kann das Ergebnis als **Nachahmung** aufgefasst werden<sup>92</sup>, kurioserweise bedeutet ‚original‘ in



kochen = Chemie

<sup>90</sup> LEMKE etwa unterscheidet drei Formen der „kulinarische(n) Praxis“; das „Nachkochen von Rezepten“, das „technische[er] Handwerk“ sowie das Kochen „in künstlerischer Hinsicht als eine kreative Praxis.“ (siehe LEMKE: *Kochen als Kunst*, zu den Stufen der kulinarischen Kompetenz vgl. J. DOLLASE: *Kulinarische Intelligenz*. Wiesbaden 2006; ders.: *Geschmacksschule*. Wiesbaden 2005).

<sup>91</sup> Selbst das bloße, technische Kochen an sich ist laut KUBELKA höchst schöpferisch – der Koch als Schöpfergott: "Was macht der Koch? Was die Menschheit ihrem Gott zubilligt, nämlich daß er mit den Elementen herumfuhrwerken darf - Feuer, Wasser, Luft, Erde (...). Er kann es dort heiß machen, er kann es kühl machen. Er kann aufgießen. Die Hitze und die Sonne, das ist eine absolute Analogie. Genau wie die Sonne bringt sie die Flüssigkeit zum Aufsteigen, es formen sich Wolken, es verdampft die Flüssigkeit, sie schlägt sich am Rand des Backrohres nieder, kommt wieder zurück auf die Speise. (...) Er stellt Wesen her, die es im Universum vorher nicht gab, wie eben den Schweinsbraten" (KUBELKA: *Kochen, die älteste Daseinsbetätigung*). LESSING definiert das Genie in der Literatur als eine Art ‚kleiner Gott‘ (vgl. G.E. LESSING: *Hamburgische Dramaturgie*. Stuttgart 1995, S. 385ff.).

<sup>92</sup> Vgl. den Mimesis-Begriff der Antike bzw. die Forderung der Naturalisten bzw. Realisten. Zwischen *Nachahmung* (platonisch: Kunstschönes bloße Kopie des Naturschönen, dieses Kopie der wahren Dinge) und *Nach- und Neuschöpfung* angesiedelt - wurde beispielsweise Kunst nur als schön angesehen, „sofern sie zugleich Natur zu sein scheint (Kant: *Kritik der Urteilskraft*, § 45). ‚Das Leben abbilden‘ bekommt bei kulinarischer Nachahmung (ähnlich wie bei Gar-

diesem Zusammenhang das authentische Replizieren eines Vorbilds – und *nicht* Originellität. Dennoch kann es – wie in Punkt 1) erwähnt – keine 100%igen ‚Esskopien‘ geben (selbst industriell hergestellte Nahrung muss – wenn auch teils winzige – *Varianzen in Kauf nehmen*).

### 2.1.1.2. Genie

Mit der Vorstellung des originellen Kunstwerks eng zusammenhängt das Bild vom einzelnen Künstlergenie, das aus natürlicher Begabung heraus bzw. der göttlichen Inspiration schöpft und Werke unerreichten Wertes schafft – *die man nicht erklären* – sprich: nachvollziehen kann.<sup>93</sup> Diese zugegebenermaßen extrem formulierte Version der Genieästhetik existiert in der laienhaften, allgemeinen Vorstellung im nachchristlichen Europa seit der *Goethezeit*, dem sog. Sturm- und Drang.<sup>94</sup>

Diesem *Image als Künstler* versuchen modern auch einige Chefköche zu entsprechen, indem sie „auf den Kunstzug aufzuspringen“ versuchen<sup>95</sup>, und als Stars einem immer noch vorhandenen Klischee des ‚modernen Künstlers‘ entsprechen wollen (welches in der Literaturwissenschaft längst von anderen Konzepten ersetzt wurde) – sie inszenieren sich als *Bohème* und Rebellen, kreieren Essenswerke, die nur überquellen von künstlerischen Attributen („zu schön zum Essen“) oder theatralen Aspekten und verwenden *typischen* Kunst-Jargon.<sup>96</sup>

Im Zuge der Oralitätsforschung<sup>97</sup> und Angesichts gängiger kollektiver Arbeitsweisen in einem Großteil der Literatur, Film und Theater entspricht das ‚mündliche‘, improvisierende Kochkollektiv (die Küchenbrigade nebst Servicepersonal) – der alltägliche Normalfall in den öffentlichen Küchen und Restaurants – also trotz des so viel künstlerischen Aussehens des einzelnen, genialen Starkochs weitaus mehr den modernen ‚Autorfunktionen‘.<sup>98</sup>

---

tenkunst, Tier- und Pflanzenzucht) eine konkrete Bedeutung, speziell auch bei der gerade im Mittelalter in der Fastenzeit beliebten Scheingerichte (Fisch zu nach Schweinefleisch aussehenden Gerichten verarbeitet) oder der barocken Lust am Schauessen). Vgl. auch KUBELKA, der die Arbeit des Kochs als "unter denselben Bedingungen wie die Natur" funktionierend versteht (KUBELKA: *Kochen. Die älteste Daseinsbetätigung*).

<sup>93</sup> „Daß aber in allen freien Künsten dennoch (...) ein Mechanismus erforderlich sei“, wusste schon KANT und nennt für die Dichtkunst: Sprachrichtigkeit, Sprachreichtum, Prosodie und Silbenmaß (Kritik der Urteilskraft, § 43). Zu diesen ‚Mechanismen‘ (vom DFG auch mit dem Begriff der *lege artis* für die Wissenschaft genannt) vgl. die konkreten Regeln des ARISTOTELES: das richtige Verhältnis der Teile, Begrenztheit und angemessene Größe, Zusammenhang, Vollständigkeit, der Nachahmung von Handlungen, der Gestaltung mit Anfang, Mitte und Ende sowie die klassischen Einheiten für das antike Theater (ihm z.T. zugeschrieben) von Ort, Zeit und Handlung (*Poetik*, Kapitel 5, 6 und 23; zur Einheit des Ortes äußert sich Aristoteles selbst nicht).

<sup>94</sup> Kurioserweise wurden dann gerade deren prominentesten Vertreter – J.W. von GOETHE und Friedrich SCHILLER – zu klassischen Vorbildern für Generationen von Autoren und Lesern – und wurden *nachgeahmt*.

<sup>95</sup> Zitat: Ferran ADRIÀ im Interview 2007, Anm. 5.

<sup>96</sup> Den ADRIÀ nach eigenen Worten zu vermeiden sucht (ebd.).

<sup>97</sup> vgl. Walter J. ONG: Oralität und Literarität. Zur Technologisierung des Wortes. Opladen 1987; diese Untersuchungen zur Semi-Oralität moderner Medien kumulierten in der Wahr-Nehmung, im Erkennen von kollektiven, auch mündlichen modernen Kunstformen (etwa den sog. urbanen legenden oder Chatstrukturen).

<sup>98</sup> Zur Problematik der Autorschaft – schlagwortartig als ‚Tod des Autors‘ gefasst - vgl. Titel von Roland BARTHES Aufsatz von 1968: „Le mort d’auteur“ - dt. *Der Tod des Autors* (in: *Texte zur Theorie der Autorschaft*. Hg. von Jannidis FOTIS. Stuttgart 2000, S. 185-193).

Genie

WURST UND GUT



CURRY-PIRATES®  
www.curry-pirates.de

### 2.1.1.3. Zweck und Zweckfreiheit

*Aut prodesse volunt aut delectare poetae.*

Horaz<sup>99</sup>

#### Zwecke

„Schön ist das, was in der bloßen Beurteilung (...) gefällt. Hieraus folgt von selbst, daß es ohne alles Interesse gefallen müsse.“<sup>100</sup>

Als Gegenstand einer kulinaristischen Ästhetik darf also das Essen kein Interesse im Essenden wecken, muss analog zur Literatur ‚uneigentliches‘ Essen sein?<sup>101</sup>

Hier muss nun auffallen, dass ein Geschmacksurteil über Objekte des Essens und Kochens tatsächlich *nicht* interesselos, sogar mit ganz eindeutigen Zwecken verbunden ist (satt werden etwa)<sup>102</sup> und somit Kulinarisches nur ‚angenehm‘, nicht ästhetisch i.e.S. wäre;<sup>103</sup> Sind also nur diejenigen Essenobjekte Kunstwerke, die man als typischer Wohlstandsmensch ohne Hunger und quasi ohne jedes Interesse isst?<sup>104</sup>

#### Zweckfreiheit

*Einen Herrn Erkenn ich nur, den Herrn, der mich ernährt,*

*Dem folg ich gern, sonst will ich keinen Meister.*

J.W. Goethe<sup>105</sup>

Das ‚interesselose Wohlgefallen‘ stellt nach Pierre BOURDIEUS Untersuchungen zum *literarischen Feld* selbst einen Zweck dar<sup>106</sup>, diese vorgebliche Zweckfreiheit dient demnach der Abgrenzung der eigenen Position im künstlerischen Feld, der Demonstration der Kunstintention, der *Literarizität* (→ symbolisches Kapital ersetzt quasi ökonomisches Ka-

Interessen

<sup>99</sup> „Die Dichter wollen entweder nützen oder unterhalten“. Im Kontext: *aut simul et iucunda et idonea dicere vitae – „oder zugleich Erfreuliches und Nützlichendes über das Leben sagen“* (HORAZ: *ars poetica*. Vers 333).

<sup>100</sup> KANT: „Schöne Kunst (...) ist eine Vorstellungsart, die für sich selbst zweckmäßig ist“ (*Kritik der Urteilskraft*, § 44) – der Zweck der Kunst ist die Kunst.

<sup>101</sup> Wobei auch die Literatur längst von der Vorherrschaft einer uneigentlichen Sprache abkam und sich literarische Prosa meist nur in einer stärkeren Reglementierung und besonderer Wortwahl auszeichnet (vgl. hierzu ARISTOTELES‘ Diktum, der das Vers und Reim nicht als entscheidendes Kriterium für Drama und Dichtkunst anerkennt.; *Poetik*. 1. Kapitel).

<sup>102</sup> Weil erstens das Wohlgefallen (oder der Abscheu) am Essen nicht interesselos wäre (solange man das Objekt tatsächlich essen will) und 2. nicht frei, da es u.a. als biologische Notwendigkeit die Erfüllung eines Zwangs darstellt (Hunger stillen). Als Tätigkeit des Essenverzehens ist diese Tätigkeit zwar nicht produktiv, das Kochen allerdings ist eindeutig determiniert, was diesen Zweck betrifft.

<sup>103</sup> KANT differenziert zwar ausdrücklich (in § 5, 6 und 44 etwa) ästhetische Urteile über Angenehmes (etwa über ‚Canariensect‘) und Urteile über Schönes (etwa über ein Gemälde), macht aber klar, dass sich beide normalerweise nicht unterscheiden lassen, da niemand seinem Gegenüber beweisen könne, dass er ein Schönheitsurteil abgebe und kein bloßes Angenehmheitsurteil (ebd., § 8) in der Praxis aber gleich das Schönheitsurteil dem bloßen Urteil über Angenehme.

<sup>104</sup> Oder Essenobjekte, die man trotz Hungers *nicht* isst, weil sie einem nicht gefallen? Nun hat KANT nicht grundsätzlich jeden Zweck des eigentlichen Schönen negiert, ein ‚empirisches‘ und ein ‚intellektuelles‘ Interesse am Schönen (von ihm formuliert als *Geselligkeit* und *Moralität*; ebd., § 41 und 42), lässt sich möglicherweise als ein Interesse 2. Stufe, als ein reflektiertes Interesse fassen.

<sup>105</sup> Johann Wolfgang von GOETHE: *Torquato Tasso*. IV. Aufzug, 2. Auftritt..

<sup>106</sup> BOURDIEUS Konzeption der relativen Autonomie des sog. literarischen Feldes siedelt am ‚künstlerischen‘ Pol des Feldes (Höhenkammliteratur) wird nicht primär ökonomischer Profit, sondern literarischer Ruhm propagiert (sog. symbolisches Kapital).

pital). Darüber hinaus diene Kunst immer schon dem Zweck der Spannung-Entspannung und Unterhaltung.<sup>107</sup>

Der Mensch muß essen (...), doch ist es der Wille der Natur, daß der Mensch gut essen soll!<sup>108 109</sup>

#### 2.1.1.4. Reflexion

Zu essen, nicht nur um satt zu werden, sondern auch um Freude zu empfinden: gut essen/leben, Genuß, Glück werden nun in den Poetiken und ästhetischen Theorien andere Kunstformen oft thematisiert.

Über bloße biologische, alimentäre Bedürfnisse hinaus wies das Essen immer schon einen polyvalenten Charakter auf:

a) Ernährung, b) Befriedigung 1. Stufe (Urteil über Angenehmes)<sup>110</sup> und c) Befriedigung 2. Stufe durch Ästhetisierung (Schönheitsurteil).

Dieser mehrfachen Hierarchisierung entspricht nun einerseits der bekannten Trennung von Literatur zur *Information* (Gebrauchstext) und Literatur zur *Unterhaltung* (Unterhaltungsliteratur) bzw. *Kunstgenuss* (sog. Höhenkammliteratur) sowie andererseits der oben angeführten Gegenüberstellung von Kunst und *Kunsthandwerk*. Ist das Essen also ‚nur‘ Gebrauchskunst? „**A simple Art?**“<sup>111</sup>

Nun waren unter 1.2.2. (dominantes bzw. rezessives) kulinarische Werke u.a. definiert worden als Objekte/Handlungen, deren Zweck das „Gegessen-Werden“, die „Bearbeitung des ‚Lebensmittels‘“ ist – dies scheint hier nun gerade ein Zeichen für das Nicht-Ästhetische dieser Kunstform zu sein.<sup>112</sup>

Als ein Kunstaspekt der Moderne war die Möglichkeit, auch Hässliches, Erschreckendes ‚schön‘ zu finden, genannt worden, auch *das* scheint beim Essen nicht möglich zu sein, da „alles ästhetische Wohlgefallen, mithin die Kunstschönheit“ unmöglich wird angesichts dessen, was „*Ekel* erweckt“.<sup>113</sup>

Was eklig schmeckt, kann also trotz jeder reflektierenden Abstraktionstätigkeit (die vielleicht trotz des Geschmacks die Schönheit der Form oder die Farbkombination zu würdigen weiß) nicht als schön empfunden werden.<sup>114</sup>

<sup>107</sup> Zu den klassischen Wirkungstheorien vgl. aristoteles'schen Begriffe *katharis*, *phobos*, *eleos* (*Poetik*, Kp.6) sowie G.E. LESSINGS Ausführungen dazu (zwischen Furcht/Mitleid; Jammer/Schauder; in: *Hamburger Dramaturgie*). Nicht zu vergessen die ethischen Bedingungen der Kunst (*littérature engagée*) – von LEMKE etwa als kulinarische Selbstbestimmung und von DOLLASE als eine Form sozialer Kompetenz verstanden.

<sup>108</sup> Vgl. NEUMANN: *Kulturthema Essen*, S. 442; NEUMANN nennt für kulinarisches Handeln als Leitbegriffe Appetit, Geschmack, Genuß – die sich als Neugier, Geschmack und Vergnügen in der Literatur- und Kunsttheorie widerspiegeln.

<sup>109</sup> Der Koch ADRIA etwa „will die Leute mit (s)einer Arbeit glücklich machen.“ Interview 2007; Anm. 5.

<sup>110</sup> Lust als „bloße Empfindung“ (Kant: *Kritik der Urteilskraft*, § 44).

<sup>111</sup> Shizuo TSUJI: *Japanese Cooking. A simple Art?* Tokyo 2007. Es soll nicht vergessen werden, dass auch bei klassischen Kunstwerken wie Gemälden natürlich auch nicht-künstlerische Zwecke eine Rolle spielen, schließlich werden selbst modern als pure Kunst konzipierte Werke normalerweise verkauft – und nicht verschenkt, ganz zu schweigen von Auftragskunst (Leonardo da VINCI' berühmte *Mona Lisa* etwa).

<sup>112</sup> Unabhängig davon, dass das Gegensatzpaar Essbar-Nichtessbar oft nur noch theoretisch besteht (z.B. Dekoration, Blumengarnitur auf dem Teller, Goldfolien auf dem Fleisch, wiederverwendbare Backwerke und Gipstorten der Barockzeit, moderne Probleme mit sog. Analog-Nahrungsmitteln etc.).

<sup>113</sup> Kant: *Kritik der Urteilskraft*, § 48.

<sup>114</sup> Die Priorität der Form über den Inhalt – auch ein Kunstkriterium – kann nur ansatzweise beim Essen künstlerisch wirksam werden – „die Augen essen zwar mit“, aktuell wird dies im kulinarischen Bereich aber eher als Täuschung, als

Ästhetisierung

Essen als  
Gebrauchskunst?

"Die Natur des Mundes  
ist es, Wohlgeschmäcke  
zu lieben,  
aber wenn das Herz  
nicht heiter ist,  
so mögen Speisen von  
allen fünf Geschmacks-  
arten vor einem stehen,  
und man isst sie nicht."

Lü Bu We



Es ist bei vielen Esswerken eine gleichwertige Zweckdualität anzunehmen, wenn beispielsweise einem chinesischem Essen ein geschnitzter Möhrenschan beigegeben ist, der eben normalerweise *nicht* mitgegessen wird. Diese Umwertung lässt das Essen ambivalent werden: der Schwan ist zwar essbar, weist aber *zugleich* einen dominanten ästhetischen Aspekt auf.<sup>115</sup>

dominanter Aspekt

Die Kriterien für sekundäre kulinarische Werke allerdings (sie finden nicht zeitgleich mit dem Essen/Kochen statt oder/und sind zum kulinarischen Handeln nicht notwendig) entsprechen jetzt der Forderung nach Mehrstufigkeit, nach Ästhetisierung; denn 1) erfolgt das Kunsturteil nicht zeitgleich mit dem Essen<sup>116</sup> und 2) ist der reflektierte Eindruck, das ästhetische Urteil nicht notwendig zum Essen an sich – oder?

Die als Bedingung für eine eigene Disziplin des Kulinarisch-Ästhetischen erkannten selbstständigen Bereiche (materielles Objekt, Geschmackseindruck, Verlauf des Essens und das Kochen) sollen nun gerade *nicht* unter gängige ästhetische Kategorien subsumiert werden können?

„Die Augen essen mit“ – die permanente Verquickung ästhetischer mit rein nutritiven Aspekten des Nahrungsvorgangs macht es unmöglich, hier eindeutig zu unterscheiden.<sup>117</sup>

Es fragt sich auch, ob das überhaupt *nötig* ist – und nicht nur der noch nicht überwundenen Vorstellung des freien, nicht an irdische Zwecke gebundenen Kunstideals geschuldet wird. Um mit einer kulinarischen Metapher zu sprechen: *dulce et utile* - nützlich und süß – so soll Kunst sein. Warum sollte das nicht auch für die Esskunst gelten?

### **Es werde Kunst...**

Als Lösungsvorschlag soll auf ein weiteres Kunstkriterium hingewiesen werden:

Unabhängig von Inhalt und Art des Gegenstands, der Tätigkeit kann nahezu alles als ‚Kunst‘ aufgefasst werden, sobald es in einen Kunstkontext gestellt wird, also erstens vom Schaffenden als Kunst konzipiert und/oder zweitens vom Rezipienten als Kunst in-



Replik von DUCHAMPS  
'Fountain'  
in Musée Maillol, Paris

---

Betrug angesehen (z.B. bei Gammelfleisch). Künstlich generell ist in diesem Bereich verpönt und Zeichen von billigem, qualitativ schlechterem Essen (etwa bei Lebensmittelimitaten wie den Surimi-Garnelen). ‚Form‘ beim Essen bedeutet dabei konkret nicht nur die *Form*, die Gestalt des Essens, sondern Aussehen und Konsistenz – was als Äußerliches im Vergleich zum ‚Inneren‘ (Geschmack, Qualität) gesetzt wird.

<sup>115</sup> Um mit NEUMANN zu sprechen: *Gebrauch* ‚springt‘ in *Bedeutung* um (zur Kunst der Schale, *Kulturthema Essen*, S. 433). Abgesehen vom Verhältnis von *zu essendem Hauptbestandteil* und *essbarem, dekorativem Beiwerk* ist diese ästhetische Dominanz dabei unabhängig von der kulinarischen Dominanz. Vgl. die aus einem Martini abgeleitete „Grundregel“ aller plastischen Künste vom Cocktailmischen und Kochen bis zur Architektur, Skulptur, Töpferei und Schneiderei: Hauptbestandteil, Nebenbestandteil und Verzierung (John LANCASTER: *Die Lust und ihr Preis*. München 1996, S.111).

<sup>116</sup> Nicht zeitgleich mit dem Geschmackseindruck; nach KANT durchläuft das Schönheitsurteil zwei verschiedene Phasen des Urteilens; die erste geht mit der Lust einher, die zweite urteilt „durch“ diese Lust und fordert die Allgemeingültigkeit (§ 9 und 5 und u.a. in § 44 betont KANT die ‚gesellige Mitteilung‘ der schönen Kunst, die ‚allgemeine Mittelbarkeit der Lust, die aus der schönen Kunst eine reflektierende Urteilskraft macht. Vermittlung charakterisiert Essen zudem mehrfach: durch die Sinne vermittelt und durch ‚Gerät‘ vermittelt – Hand, Besteck.

<sup>117</sup> Wurde ja unter 1.1.3. als spezieller Gegenstandsbereich der allgemeinen Kulinaristik definiert: WIERLACHERS drei Kreise: Nutrition, Kultur, Gastlichkeit. Zur Bestimmungsproblematik vgl. Rüdiger ZYMMER: *Probleme der Gattungstheorie*. Studienbrief Nr. 4556. Fernuniversität Hagen 2001.



terpretiert wird und - um auf das o.g. Beispiel des Möhrenschwans zurück zu kommen – so eine ästhetische Dominanz erhält.<sup>118</sup>

## 2.2. Gastro-System und künstlerisches Feld

Der künstlerische Aspekt des kulinarischen Systems, speziell des Gastro-Systems (Restaurant, Köche etc.) wird auf zweierlei Art sichtbar:

- Einmal ähneln sich beide **Systeme** auffallend: Starkult (Promis, Chefköche und Bestsellerautoren, Künstlerpersönlichkeiten neben der großen, mehr oder weniger anonymen Masse), Kritik-/Rezensionskultur (Restaurantkritiker, Galerien, Rituale wie Auktionen, ‚sich fein anziehen‘, Wettbewerbe, Sterne-Verleihungen), gesonderte Räumlichkeiten (Atelier, Küche), Redeweise und Fachsprache (Speisekarten-Sprache, kunstwissenschaftliche Termini) und historische Entwicklungslinie<sup>119</sup>;
- Noch entscheidender – schließlich besagen Systemähnlichkeiten noch nicht, dass es sich um Gleichartiges handelt – dürfte der mehr oder weniger explizit geäußerte **künstlerische Anspruch** der Vertreter des Gastro-Systems sein, wenn etwa unter [www.fritts.de](http://www.fritts.de) (einem Pommesbudenführer) zur Beurteilung von einzelnen Imbissen speziell auch ‚Erscheinungsbild‘ genannt wird, in der Verlautbarung zur *documenta 12* Ferran ADRIÀS Kochkunstwerke als „durch eine dekonstruierende Herangehensweise gekennzeichnet“ werden und Paul BOCUSE in bester Tradition künstlerischer Avantgarden die *Novelle Cuisine* als „allein die echte, wahre Küche“ in der Geschichte der Kochkunst bezeichnet.<sup>120</sup>

Aber auch gängige Koch- und Restaurantfach-Lehrbücher legen viel Wert auf Aussehen, Anrichtungsart, Gestaltung und ‚Qualität‘; letzteres wird zwar auf Herkunft, Herstellung, Gesundheit und ‚Materialbeschaffenheit‘ bezogen, dann aber u.a. durch folgende Kategorie verdeutlicht: „kulinarischer Wert“ - Aussehen/Form, Geruch, Geschmack, Konsistenz, Verzehrtemperatur, Portionsgröße, Art des Service, *Individualität der Speisen* (sic!).<sup>121</sup>

Durch die Reflexionstätigkeit der Beteiligten kann so aus alltäglichen Tätigkeiten im Rahmen kulinarischer Kompetenz und Intelligenz *Kunst* werden.<sup>122</sup>

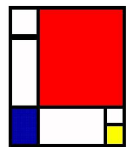
<sup>118</sup> Wenn etwa einfache, gar ‚unfeine‘ Gebrauchsgegenstände des Alltags zur Kunst gemacht werden (DUCHAMP) oder beschädigte Gebrauchsgegenstände der Römer heute als Kunstwerke gelten aufgrund ihrer *Ancienität* (BOURDIEU). Die künstlerische Kompetenz dürfte hier eine große Rolle spielen.

<sup>119</sup> Auch ein Vergleich von Kunst- bzw. Literaturepochen mit den Entwicklungslinien der Kochkunst zeigt ähnliche Homologien; zur Geschichte des Kochens und Essens siehe Gunther HIRSCHFELDER (*Europäische Esskultur*. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt am Main / New York 2001), zur bisher noch rudimentären Geschichte der *Kochkunst* siehe u.a. die entsprechenden Kapitel in: WEBER-LAMBERDIÈRE (*haute cuisine* zur *nouvelle cuisine* zur molekularen Küche). Als ergiebig könnte sich eine Analyse von barocker Kunst in der Architektur und barockem Essverhalten erweisen oder gerade auch der Vergleich moderner Kunstepochen wie Biedermeier mit *haute cuisine* und ‚gut bürgerliche Küche‘, Tachismus und Minimalismus mit *nouvelle cuisine*, Aktionskunstformen (Pop Art etwa) und Eventgastronomie. Laut Karl Friedrich von RUMOHR tritt Kochkunst „meist in Begleitung des manierten Geschmacks in der Literatur und Kunst“ auf (RUMOHR: *Geist der Kochkunst*. Frankfurt am Main 1978, S. 24-40, 60, hier in: Reader, S. 87). RUMOHR vergleicht die Tradition der Kochbücher mit der Übernahme der Romane in die deutsche Literatur, die auch erst romanische Vorbilder nachmachte.

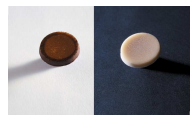
<sup>120</sup> Paul BOCUSE: *Das Paul-Bocuse-Standartkochbuch*. München 1995, S. 9.

<sup>121</sup> Neben den Kategorien *Hygiene, Bezeichnung, Recht* (s. *Gastronomie Grundstufe*, S. 201). Generell fällt bei diesen Fachbüchern dieser Art der Mangel einer eigenen ästhetischen Kategorie ‚auf (etwa als ‚Anordnen und Anrichten‘ oder dergl., das HOGA-Lexikon definiert Event etwa 2009 noch rein werbetechnisch: *Event* - Veranstaltung, die oft als Marketinginstrument genutzt wird ([www.hoga-lieferanten-suche.de](http://www.hoga-lieferanten-suche.de)); Im vorliegend Fachbuch allerdings existiert die Sparte *Tafelformen und Tischblumen* sowie ‚dekoratives Gestalten‘ der Menükarte); ebenso auffallend sind aber die große Anzahl an *schönen*, ästhetisch aufgemachten Fotos von Gerichten oder Dekorationen.

<sup>122</sup> Nach WEIMAR wird Kunst ‚wahrgenommen‘, indem man sein eigenes Verstehen (hier: seinen Geschmackseindruck) reflektiert (WEIMAR: *Enzyklopädie*, u.a. § 356, 358) und so auf Grundlage von ‚Sinnen ohne Distanz‘ wissenschaftlich



Composition with Red Blue Yellow von Piet MONDRIAN



Vorspeise, elBulli 2002

### 2.3. Ess-Kunst und Kunst-Essen: was denn nun?

Im Gegensatz zur Behandlung in Philosophie und Wissenschaft beschäftigte sich **die Kunst** seit Anfang des letzten Jahrhunderts vermehrt mit dem Essen; bezeichnenderweise meist als *Provokation*; und trotz fast 100 Jahren *Kunst mit Essen* funktioniert dies immer noch: Bilder sind Kunst, Skulpturen sind Kunst – aber Essen? Gar Essensabfälle? – dies wird von Laien und Künstlern immer noch als skandalös verstanden.<sup>123</sup>

Daniel SPOERRI – herausragender Vertreter der sog. EAT-Art (engl. *Ess-Kunst*)<sup>124</sup> arbeitet beispielsweise mit Essensresten; die Tischflächen nach großen Mahlzeiten werden mitsamt benutztem Geschirr und Abfall konserviert (mit Kunstharz etwa).

Als sog. Fallenbilder – Momentaufnahmen in der 'Falle gefangener Realität' – stellen sie so moderne, dreidimensionale Stillleben dar.

Dieses Verwenden von Nahrungsmitteln als *Material der Kunst* soll nun die Definition für die **Esskunst** sein – Kunst, die essbar wäre (oder war).

**Kunstessen** ist dagegen definiert als Essen mit *künstlerischem Anspruch*.



Fallenbild von Daniel Spoerri. 1963

(kunstwissenschaftlich) reagiert (ebd., § 214). Mit dieser Methode kann sogar ‚wildes‘ Essen – etwa eines gepflückten Apfels im Wald – kultiviertes Essen werden.

<sup>123</sup> Ähnlich wie das Verwenden von Kot und Blut als Kunstmaterial, womit dann auch die andere Seite des Essens mit ins ‚ästhetische Boot‘ geholt wäre.

<sup>124</sup> Vergleichsweise wie Objektkunst und Pop-Art bzw. die Aktionskunst, spez. auch die futuristische *Cucina Futurista* in den 30igern oder die heutigen *Kochpiraten* und ‚Restauration a.a.O.‘ inszeniert EAT-Art das Kochen und den Verlauf von Festessen zur Kunst.



### 3. Gang: Essen als Kunst<sup>125</sup>

#### 3.1. die Gattungsfrage: Probleme und Chancen

##### 3.1.1. Kochen als bildende Kunst: *aufbauendes Essen*?

Als *Stilleben* werden Gemälde bezeichnet, die meist kleinere, authentische Gegenstände nach inhaltlichen und ästhetischen Gesichtspunkten arrangieren und ‚malen‘ – abbilden; typischerweise etwa eine Obstschale auf einem Tisch.

*nature morte* (frz. Begriff) erfasst dies die Fallenbilder der EAT-Art im Grunde sehr gut, nur dass als dreidimensionales Objekt ein Fallenbild natürlich *kein* eigentliches Stilleben darstellt (wozu allerdings die Tatsache verleitet, dass den meisten Rezipienten die Fallenbilder nur als Foto vorliegen); ein Fallenbild ist Ergebnis von *Bildhauerei* i.w.S. - ist Relief, **Skulptur**.<sup>126</sup>

In der postmodernen Kunst – etwa der *pop art* - werden nun gezielt Gegenstände des Alltags herausgegriffen, arrangiert und ‚verkünstelt‘ zu einem **Objet trouvé** (der ‚gefundener Gegenstand‘) oder ‚so wie er ist‘ in den Kunstkontext gestellt (*Ready-mades*).

In Bezug auf das Kunstkriterium Originellität/Originalität ließe sich hier die kulinarische Kunst noch als sog. *Multiple* und Vertreter der *Copy-Art* auffassen.<sup>127</sup>

##### 3.1.2. Essen als Theater: die *hinstellende Kunst*

„Wir haben gegessen“ –

„Ihr seid (...) mein Staat, ich esse für euch alle.“

Fabel vom König Adler<sup>128</sup>

Zunächst muss zwischen klassischer Theatervorstellung und performativen, interaktiven Theaterformen<sup>129</sup> unterschieden werden;

Essen als  
... Theater?

<sup>125</sup> Wenn nicht anders erwähnt, beziehen sich die Kunstbegriffe auf: *Lexikon der modernen Kunst*. Techniken und Stile. Hg. von Markus STEGMANN/ René ZEY. Art - Das Kunstmagazin. 3. Auflage Hamburg 2002 und das Online-Lexikon Wikipedia.

<sup>126</sup> Als ‚*Collagen*‘ mit plastischen Objekten, auf einer Grundplatte montiert, stellen Fallenbilder auch sog. *Assemblagen* dar; vgl. auch die Weiterentwicklung der Objektkunst zu begehbaren Environments und Architekturgebilden und das Konzept des sog. *combine painting*.

<sup>127</sup> ‚Rezepte nachkochen‘ mit den unausbleiblichen Abweichungen definiert z.T. die *Copy-Art*; das *Multiple* ist gekennzeichnet durch massenhaftes Vorkommen des ‚Werks‘, von dem es gar kein Original i.e.S. gibt (Kupferstiche, Drucke, sogar Literatur ließe sich als *Multiple* verstehen) – hier etwa das klassische Wiener Schnitzel. Unvergleichbarkeit bzw. Unberichtbarkeit des jeweils individuellen Geschmackserlebnisses macht aber das Essen in BENJAMINS Sinne eben *nicht* zu einem technisch-reproduzierten Kunstwerk – das Essen behält seine Aura (*Das Kunstwerk im Zeitalter seiner technischen Reproduzierbarkeit*, S. 7-44). Durch diese Einzigartigkeit lässt sich die kulinaristische Wissenschaft übrigens auch als eine *idiographische Wissenschaft* bezeichnen.

<sup>128</sup> Karl Friedrich Freiherr von MOSER: *Wir haben gegessen*. In: Deutsche Fabeln des 18. Jahrhundert. Hg. von Manfred WINDFUHR. Stuttgart 1969, S. 83; hier zitiert nach: NEUMANN: Kulturthema Essen, S. 8.

<sup>129</sup> *Performance* – ursprünglich u.a. definiert dadurch, dass das Publikum von Interaktionen ausgeschlossen blieb – ist heute als Begriff auf nahezu alle Aktionskunstformen ausgeweitet worden und soll auch in dieser Arbeit so verwendet

Im klassischen Theater wie im TV und Film ist keinerlei Einflussnahme des Zuschauers auf das Kunstwerk gegeben, wie die eingangs zitierte Fabel demonstriert, ist stellvertretendes Essen unmöglich.<sup>130</sup> Die Metaphorik geistiger Nahrung – bleibt Metaphorik.

Im Straßentheater, Rollenspiel, in der *Performance* u.ä. nun wird der ‚Zuschauer‘ mit einbezogen und ist zudem *live* dabei – ihm steht also potentiell jeder Sinneszugang offen. Dementsprechend können Essens-Events, Aktionen der *Erlebnisastronomie* (z.B. *Dark Diner*, ein Krimi-Essen, eine Abendveranstaltung im *Pump Duck*, s. Anlage 1), aber auch allgemeine Essen als **kulinarische Performances** aufgefasst werden, wird dem Zuschauer doch nach Drehbuch (Kochbuch, Menükarte) eine große Show geliefert. Darüber hinaus werden dem Kulinarischen *Theaterkriterien* zugesprochen; U.a. SIMMEL etwa vergleicht Essen mit der **Tragödie**, die „Überwindung des bloßen Naturalismus des Essens“ steigt durch Stilisierung, Ästhetisierung aus diesen Niederungen auf zu ‚tragischen Höhen‘ des „Geistigen und Sinnvollen“.

Wenn es das Wesen des Tragischen, dass das Höhe an sich selbst zerbricht, (...) und dadurch in das Nichtigte oder Negative sinken (...), so ist die hier verfolgte Entwicklung das genaue Gegenstück dieses Schicksals.<sup>131</sup>

Das antike Theater beruhte ja zudem auf dem *Wettkampf* zwischen Protagonist und Antagonist sowie zwischen den verschiedenen Dichtern und Choregen, dieser **agon** verdeutlicht sich in der kulinarischen Sphäre u.a. in Esswettbewerben (Hotdog-Meisterschaften z.B.) und Kochmeisterschaften (auch als *Fast Food Duell*, *Küchenschlacht*) – und hierbei liegt eine der dominanten Zwecke sogar immer noch im Kochen bzw. Essen.<sup>132</sup>

ARISTOTELES sprach dem Theater ja u.a. die psychologisch-medizinische Wirkung zu, diese **Katharsis** – ein ursprünglich aus der Medizin übernommene Begriff – korrespondiert nun mit der Vorstellung gerade auch der mittelalterlichen Köche<sup>133</sup>, dass das Essen den Menschen diätisch-medizinisch ‚temperieren‘ solle.

In der Theatertheorie wird unterschieden zwischen *offenem und geschlossenem Drama*<sup>134</sup>, hierzu vergleicht SIMMEL den ‚gedeckten Tisch‘ mit einem offenen Kunstwerk.

geschlossenes  
und  
offenes Kunstwerk

---

werden. Performance wird definiert als „Überleitung von Texten in Handlungen“, hier müsste es wohl lauten: Überleitung von Texten in *kulinarische* Handlungen (Burckhard DÜCKER: *Ritual und Literatur*. Studienbrief Nr. 34567. Fernuni-Fernuniversität Hagen 2008, S. 144).

<sup>130</sup> Was die Frage DOLLASES beantwortet, wieso sich „niemand je darüber gewundert zu haben“ scheint, dass es in klassischen TV-Koch-Shows es „immer nur ums Kochen geht und nicht ums Essen“ (DOLLASE: *Kochsendungen*. Ist das zum Essen oder Austreiben? F.A.Z., Nr. 111 / 14.05.2005, Seite 34); schließlich kann man den Vorgang des Kochens noch optisch goutieren, das Essen und Schmecken dagegen nicht. In modernen TV-Koch-Sendungen, die sehr wohl das Essen und Schmecken thematisieren, wird dieses daher mittels Gäste und Punkte-Vergaben versucht (*Das perfekte Dinner*, *Unter Volldampf*). Diese Absage trifft auf *live-Schaukochen* nicht zu (etwa auf Messen).

<sup>131</sup> SIMMEL: *Soziologie der Mahlzeit*, KANT (in: *Vom dem höchsten physischen Gut*, S. 30) vergleicht er den Ablauf eines Mahls mit dem Drama.

<sup>132</sup> Essen und Kochen ließen sich so auch *als Sport* und Spiel auffassen.

<sup>133</sup> *Münchener Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert*, s. Anm. 57.

<sup>134</sup> Ich beziehe mich u.a. auf Volker KLOTZ: *Geschlossene und offene Form im Drama*. München 1960 14. Aufl. 1999. Ähnliches lässt sich bei einer Gegenüberstellung von geschlossenem und offenem Roman/modernem Roman (z.T. bei Georg LUKÁCS: *Die Theorie des Romans*. Ein geschichtsphilosophischer Versuch über die Formen der großen Epik. Darmstadt 1979) feststellen. Die Gegenüberstellung ist natürlich idealtypisch.

Der gedeckte Tisch solle *nicht* als ‚**geschlossenes Kunstwerk**‘ erscheinen (womit übrigens die in dieser Arbeit erarbeitete Kategorie des *Essbar-Nichtessbar* bzw. der Hauptzwecke angesprochen wird). SIMMEL bezieht die Geschlossenheit auf die *Unberührtheit* anderer Kunstwerke, die die Tafelkunst vermeiden muss, um ‚einladend‘, um interaktiv zu sein.<sup>135</sup>

Im *offenem Kunstwerk* zerfällt die Handlung – in beliebiger Aktanzahl - in mehrere, gleichwertige Handlungsstränge (Polymethie), die Abfolge wird willkürlicher, die Szenen werden zu autonomen, selbstständigen, austauschbaren Episoden (Akausalität, Non-Linearität). Exposition, Peripetie etc. sind nicht mehr eindeutig erkennbar, Improvisation kann so häufiger eingesetzt werden als in der geschlossenen Form.

Essen – selbst in seiner z.T. überholten, stark reglementierten Form des ‚klassischen Menüs‘ – zerfällt eindeutig in von einander relativ unabhängige Einheiten, (kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Fischgericht, Fleischgang, warmes und kaltes Zwischengericht, Sorbet, Braten/Salat, Gemüsegericht, Süßspeise, Würzbissen, Käse, Nachspeise – inklusive diverser Getränke); auch wenn diese Abfolge vorgeschrieben ist/war, kann doch jeder ‚Gang‘ gesondert für sich gegessen und die Reihenfolge ohne größere Probleme (für den Essenden) ausgetauscht werden.<sup>136</sup>

Somit können Essenskünste als **Theaterformen** aufgefasst werden.<sup>137</sup>



Vorspeise. elBulli 2005

### 3.1.2.1. Essen als Text: **Buchstabensuppe und Plot**

*Textualität* lässt sich direkt ‚im‘ Essen auf dreierlei Weise feststellen:

**Texte im Essen** werden durch Zwischentitel (wie etwa im Film)<sup>138</sup> verkörpert; hier fallen beispielsweise Aufschriften (Torte) oder eine Buchstabensuppe auf (vgl. die folgenden Aussagen zum kulinarischen Medium).

**Text als Essen** - „jede Nahrung ein Symbol“<sup>139</sup> - meint die semiotische, metaphorisch-symbolische Bedeutungsebene des Essens; besonders deutlich etwa beim Abendmahl

Texte im Essen

Text als Essen

<sup>135</sup> SIMMEL: *Soziologie der Mahlzeit*.

<sup>136</sup> Allerdings ist diese Menü-Reihenfolge erst in der Postmoderne ‚abgewichen von der Vorstellung des Menüs als sinnvolle, geregelte Aneinanderreihung von Speisen (etwa der Vermeidung von Wiederholungen, der Abwechslung im Farbschema etc.). Analog zum Ende der ‚großen Erzählungen‘ (LYOTARD) kann man so vielleicht das Ende der großen Menüs, das Aufkommen des *Fast Food* konstatieren. Die schon angesprochene Beharrlichkeit gerade kulinarischer ‚Konstanten‘ zeigt sich z.B. noch in der Koch-Ausbildung, die ist z.T. analog zur klassischen Menüfolge gegliedert ist (kalte Vorspeisen und Salate im 1. Lehrjahr, Suppen und Beilagen im 2. Lehrjahr, Fleisch und warme Speisen im 3. Lehrjahr).

<sup>137</sup> Und zwar unabhängig davon, ob es sich dabei um ‚Events beim Essen‘, Essen bei Events‘ oder gar Essensevents handelt, siehe Anm. 75.

<sup>138</sup> Nach Michael SCHAUDIG (SCHAUDIG: *Literalität oder Poetizität? Zum Status von ‚Filmtexten‘*. In: „Das Drehbuch. Geschichte, Theorie, Praxis“. Hg. von Alexander Schwarz. München 1992, S.9-15) können die kulinarischen Textsorten wie folgt klassifiziert werden: Texte *für* das Essen (Kochbuch, Menüplan etc.), Texte *über* das Essen (Kritik, Tischgespräch etc.), Texte *zum* Essen (Essanleitung, Kritik etc.), Texte *beim* Essen (Menükarte, Tischreden etc.) sowie eben die Texte *im* Essen. Vgl. MATTHEIER (Anm. 15), der vergleichbar hierzu kulinarisches Handeln/Textsorten der *Auswahl, Zubereitung, Organisation* unterscheidet; nicht zuzustimmen ist ihm, dass die *obligativen* und *deklarativen* Funktionen (neben informativen, appellativen, argumentativen) so gut wie nie vorkämen – neben seinem Beispiel (Fugu-Koch-Zertifikat) lassen sich meiner Ansicht nach unter den *deklarativen* Funktionen die von mir als Teil der primären kulinarischen Modi genannten Essensanleitungen etc. subsumieren. Zudem vermisse ich bei MATTHEIERS Funktionen eine *ästhetische* Funktion.

mit Wein und Brot, Brot und Salz bei neuen Nachbarn, Lebkuchenmänner etc. (insofern jede Kulturhandlung, jedes kulturelle Objekt Bedeutung annimmt).

**Essen als Text** nun bezieht sich auf narratologisch erfassbare Strukturgleichheiten von Text i.e.S. und *Text*; auf dieses ‚innere‘ Rezept bezieht sich Francesca RIGOTTI, wenn sie ‚ein Gericht kochen‘ mit ‚einen Aufsatz schreiben‘ vergleicht.<sup>140</sup>

Was ein Grund dafür ist, warum in letzter Zeit im Zuge der Ausweitung des Textbegriffs dieses narratologische Schema erfolgreich auf darstellende Künste wie Film und Fernsehen übertragen werden konnte.<sup>141</sup>

Über diesen allgemein (rhetorisch) erfassbaren Aufbau hinaus wäre ‚Rezept‘ auch mit **Plot** bzw. Diskurs zu beschreiben<sup>142</sup>; bloße Zutatenlisten mit Mengenangaben werden durch das Rezept auf eine bestimmte Weise strukturiert – zu einem mehr oder weniger unverwechselbaren Gericht bzw. Menü – mit Anfang, Mitte und Ende, mit Vorwort/-speise, Hauptgericht, Nachwort/-speise, durch Pausen / Gängen strukturiert, mit Einschüben und Zwischengerichten etc.

Wenn nun Essen eine Textgestalt ergibt, sollte er sich u.a. auch mit dem Paratextkonzept greifen lassen.<sup>143</sup>

Dieses Konzept klassifiziert Teil-Texte nach Ort und Funktion, nach ihrer Platzierung gegenüber dem Gesamttext. Hierunter fallen diverse ‚Spender‘-textsorten wie z.B. Titel, Motto, Prolog, Epilog, Inhaltsangabe, Interview, . Insofern sind diese Textsorten alle ‚Gebrauchstexte‘, da ihre Funktion keine auf den ersten Blick direkt künstlerische ist.

Die dominanten, primären kulinarischen Künste/Gegenstände (das ‚Essen selbst‘) entsprächen demnach dem *Haupttext*; als Beiwerk, als Paratext dienen Dekoration, Menükarten etc.; die sekundären kulinarische Künste wären dabei mit dem Begriff des *Epitextes* (wie Kritik, Rezension), die rezessiven Künste mit dem des *Peritextes* (Vorspeise, Menükarte) zu fassen. Zusätzlich kann man *selbstständige* (Steak, Zwischengericht) und *unselbstständige Bestandteile* (Garnitur, Gewürz, Sauce)<sup>144</sup> unterscheiden (und zwar im der Positionierung zum Gericht oder zum Menü).

paratextuelles Essen

<sup>139</sup> Jean-Paul SARTRE zugeschrieben, siehe auch Gerhard NEUMANN: „Jede Nahrung ist ein Symbol“, S. 438. Er betont die ‚im Eßakt produzierte Zeichen‘ und ihre ästhetische Funktion.

<sup>140</sup> s. Francesca RIGOTTI; *Philosophie in der Küche*. in: Reader, S. 100-103; sie betont auch die gleiche Art des Vergnügens beim Schreiben wie Kochen.

<sup>141</sup> Beispielsweise von Klaus KREIMEIER / Georg STANITZEK (Hg.): *Paratexte in Literatur, Film, Fernsehen*. Berlin 2004, wobei dieses Buch auch neue Medien wie Internet und Hypertext untersucht. Zudem ließe sich der Begriff des Paratextes m. A. nach auch auf andere Bereiche der Kunst und Kultur übertragen, z.B. bei der Malerei ( Parerga-Konzept DERRIDAS). Allerdings warnt Genette vor einer Sichtweise, „nachdem alles Paratext ist“ (*Paratexte*. Das Buch vom Beiwerk des Buches“. Frankfurt am Main 1992, S. 388). Zur Semiotik des Films vgl. B. KAZANSKIJ: „Natürlich ist der Film ein Schauspiel“ aber „der Film ist mittelbare Kunst“, „der Film (...) bleibt Photographie seiner (...) Technik nach“ (KAZANSKIJ: „Die Natur des Films.“ In: Wolfgang BEILENHOF: *Poetik des Films*“, S. 64-96, hier: S. 65, 66, 70).

<sup>142</sup> So sollte Essen (unabhängig vom Status als Gebrauchs- oder Kunsttext) auch einen bestimmten, erkennbaren Stil aufweisen (Zeitstil, individueller Stil, vgl. NEUMANN: *Kulturthema Essen*, etwa S. 392 ); hierzu wären regionale, nationale, historisch entwickelte Stile der Kochkunst zu bejahen; s. auch M. ONFRAY: „Jede Küche offenbart einen Körper und gleichzeitig einen Stil.“ in: *Der Bauch des Philosophen*, S. 7.

<sup>143</sup> Vgl. GENETTE: *Paratexte*. Im Original lautet der Titel: ‚Seuils‘ - Schwellen. Zur Schwellenmetaphorik sollten hier die konkreten ‚Schwellen‘ des Mundes und der physiologischen Reizschwellen beachtet werden.

<sup>144</sup> Als Garnitur wird küchensprachlich die Beilage oder Sauce eines Gerichtes, die Füllung einer Teigpastete oder Einlage einer Suppe bezeichnet. Es gibt mehrere hundert präzise benannte klassische Garnituren, deren Zusammensetzung genau festgelegt ist. Im weiteren Sinne bestimmt eine solche Garnitur nicht nur Beilagen, Saucen usw., sondern auch die Art der Zubereitung, zusätzlich bestimmt die Garnitur den Namen des Gerichts: *Forelle Müllerin Art*, *Muscheln à la Villeroy* etc.

Nun geht eine Vorstellung von Text einher mit der Gleichsetzung Text = Erzählung, worauf u.a. auch die Narratologie beruht.

**Erzählung** - formuliert als allgemeines *Narratorem*: „jemand vermittelt einem anderen ein Geschehen“ - fußt auf dem Verlauf zwischen mindestens zwei kausal verknüpften Zuständen.<sup>145</sup>

Nun lassen sich zwar im kulinarischen ‚Text‘ veränderte Zustände und Vermittlungen erkennen (beim Kochen, beim Anrichten und beim Verzehr), es erscheint jedoch zumindest etwas merkwürdig, bei Essen an Erzählung zu denken – gibt es z.B. einen **Erzähler**?<sup>146</sup> Abgesehen von der möglichen Gleichsetzung des Kochs mit der Erzählinstanz wäre es denkbar, vom eingeschränkten narratologischen Bereich zum *lyrischen* Gebiet überzuwechseln.<sup>147</sup> Auch beim **Gedicht** hatte die Narratologie Schwierigkeiten, Erzähler, Erzählerfiguren, Perspektiven etc. festzustellen; die Untersuchungen zum sog. lyrischen Ich allerdings haben da teilweise Abhilfe geboten. So können zukünftige Untersuchungen möglicherweise die Existenz einer Erzählinstanz beim Essen, ein **kulinarisches Ich** aufzeigen. Darüber hinaus wird Essen damit nicht zum Buch, es ist Text und - insofern Literatur auch Theater und performative, orale Literaturformen umfasst - im wahrsten Sinne des Wortes *orale Kunst*.

Kulinarisches  
Ich...

### 3.1.2.2. Der Volksmund und das Triviale: *Essen als moderne Kunst*

\* *Prinz-Kaltblut-Romane, die: Beklagenswertes Phänomen der zamonischen Literatur, geschrieben von Graf Zamoniak Klanthu zu Kainomaz (alias Per Pemmpf).*

*Wenngleich in monströser Zahl verlegt und gelesen, sprechen die Prinz-Kaltblut-Romane nur die niedrigsten Bedürfnisse an, als da sind:*

*Romantik, Spannungssucht und wirklichkeitsfremder Eskapismus*

Prof. Dr. Abdul Nachtigaller<sup>148</sup>

Amuse-Gueule  
(,Maulfreude‘)



Amuse-Bouche  
(,Mundfreude‘)

Man denke nicht, die Literaturwissenschaft hätte im Zuge des wissenschaftlichen Interesses an Massenmedien ihre Einstellung zur Volksliteratur, zur Trivialliteratur<sup>149</sup> nun tiefgehend geändert:

Als „ästhetisch“ und „literarisch wertlos“, nur soziologisch interessant beschreibt WILPERT noch 2001 Trivialliteratur, wobei das Interesse des Literaturwissenschaftlers nicht „auf e.

- wenss zu vulgär wird  
(lat. *vulgus* für ‚Volk‘)  
nimmt der Edle nicht mal  
das falsche Wort in den  
Mund ...

<sup>145</sup> Werner WOLF: *Das Problem der Narrativität in Literatur, bildender Kunst und Musik. Ein Beitrag zu einer intermedialen Erzähltheorie*. In: *Erzähltheorie transgenerisch, intermedial, interdisziplinär*. Hg. von Vera und Ansgar NÜNNING. Trier 2002, S. 23-104. Dass das Erzählen mit Essen zu tun hat, führt u.a. Walter BENJAMIN aus: „Erfahrung, die von Mund zu Mund geht“, der Erzählertypus verkörpert sich in seinen „archaischen Stellvertretern (...) Ackerbauer() und (...) Seemann“ (BENJAMIN: *Der Erzähler*. In: ders.: *Gesammelte Schriften II-3 Aufsätze Essays Vorträge*. 4. Auflage. Frankfurt a. M. 1991, S. 438-65).

<sup>146</sup> Zumindest ist das sog. unzuverlässige Erzählen beim Essen möglich: Scheinessen, Illusionen des molekularen Kochens (heißes Eis, Brokkoli-Schaum etc.). Insofern Text auch definiert ist durch ‚womit man Lügen kann‘ (Eco), ist dies also für Essen zu bejahen: auch als eigene künstlerische Wahrheiten begriffen (Fiktionsprinzip, heterokosmische, ästhetische Wahrheiten; s. § 444 in BAUMGARTENS *Ästhetik*). Ähnlich zur modern erarbeiteten Leitdifferenz zwischen *Erzähler* und *Autor* ist im Kulinarischen eine Leitdifferenz zwischen *Geschmack des Essens* und eigenem *Geschmack-seindruck* zu erkennen.

<sup>147</sup> Siehe u.a. Emil STAIGER: *Grundbegriffe der Poetik*. 3. Auflage. München 1975.

<sup>148</sup> Walter MOERS karikiert in dieser Fußnote zu: *Ensel und Kretel*. Ein Märchen aus Zamonien. 8. Auflage. München 2000, S. 36 die verächtliche Haltung der akademischen Öffentlichkeit zur sog. Trivialliteratur.



Geschmacksverirrung“ beruhe, sondern dem Interesse an der Wirkungsweise geschuldet sei.<sup>150</sup>

Für Dietrich SCHWANITZ rangiert Essen, Kochen wie Mode und Einrichtungen unter der Kategorie „Was man nicht wissen muss“ und bemerkt, dass für den Ausweis der eigenen Bildung kosmopolitische Essensvorlieben ausreichen.<sup>151</sup>

„Bei den Hochgestellten gilt das Reden vom Essen als niedrig“<sup>152</sup> – nach KANT wäre ein Grund dafür wohl die *Unbegrifflichkeit* des Geschmacks, was aber im Rahmen dieser Arbeit eher in mangelnder Übung, zu geringer kulinarischer Kompetenz begründet liegt. Auch die Genderthematik des ‚niedrigen‘, weil weiblichen Küchenbereichs allein kann wohl kaum diese verächtliche Einstellung erklären (ist vermutlich sogar eher Folge denn Ursache).

Trivilliteratur und Mode, Architektur (sofern nicht Paläste oder Kirchen) und Gartenkunst – je näher es den Sinnen, je mehr es die Gefühle (angeblich) direkt anspricht<sup>153</sup> und je nützlicher eine ‚Kunst‘ ist – desto weniger wird sie als edel, künstlerisch, erhaben angenommen. So kann das, was alle alltäglich tun, nämlich essen (und kochen), auf gar keinen Fall Kunst sein!

Abgesehen von dieser arroganten Missachtung einer großen Mehrheit, der Verachtung von Emotion und Empfindung erklärt dies vielleicht, warum aktuell so ein Hype ums Kochen und Kochsendungen etc. entstanden. Die Menschen kochen kaum noch regelmäßig selbst, können dies *nicht mehr* als normale Tätigkeit, somit als bewusste Kunst entdecken sowie als freiwillige und somit potentiell künstlerische Handlungsweise für sich begreifen.<sup>154</sup>

Zwischen *Höhenkammliteratur* und *Trivilliteratur* wird nun auch das Essen positioniert – **haute cuisine** (Restaurants im Anzug) und **fast food** (Imbiss nebenbei); was u.a. zu ähnlichen Reaktionen führt.

*haute cuisine*  
vs. *fast food*

<sup>149</sup> Von lat. trivium gleich *Dreiweg*, Wegkreuzung - das, was auf Straße gefunden wird; auch Grundstufe der mittelalterlichen Ausbildung.

<sup>150</sup> WILPERT: *Sachwörterbuch*. Lemma *Trivilliteratur*. Da nützt die feine Unterscheidung von Trivilliteratur und Unterhaltungsliteratur (der z.B. auch testiert wird, bewusst auf Ablenkung, Unterhaltung und Lesevergnügen zu setzen) auch nichts mehr. Allerdings erscheint mir WILPERTS Einstellung als nicht mehr unbedingt repräsentativ für aktuelle Untersuchungen – Stichwort: *performative turn*; auch als möglicher *trivial turn* fassbar (s. Kunstgattungsausweitung zu Textsorten).

<sup>151</sup> *Bildung. Alles, was man wissen muss*. Kapitel V - Was man nicht wissen sollte, S. 476 ff..

<sup>152</sup> Berthold BRECHT, zitiert nach NEUMANN: *Kulturthema Essen*, S. 424. BOURDIEUS Erkenntnisse zu Distinktionsmitteln bedenkend ist ‚das Reden vom Kochen‘ als unfein.

<sup>153</sup> Die Entlastung durch/von Emotionen wurde für die Literatur zwar lange Zeit ignoriert bzw. als trivial angesehen (Ausnahme: Katharsistheorie des Theater), ist aber immer Teil der Literatur gewesen (vgl. Martin HUBER *Nocheinmal mit Gefühl!*. Literaturwissenschaft und Emotion. In: *Rephilologisierung oder Erweiterung?* Hg. von Walter ERHART. DFG-Symposium 2003. Grenzen der Germanistik. Stuttgart 2004, S. 343-357). Vgl. auch ECOS Differenzierung von *Kulturniveau* (avancierte Kultur, *midcult*, *masscult*) und *Anspruchsniveau* (*high brow*, *middle brow*, *low brow*) sowie speziell seinen Essay zum sog. schlechten Geschmack (Umberto ECO: *Ästhetik der Massenkultur*. Zur Struktur des schlechten Geschmacks. In: ders.: *Im Labyrinth der Vernunft. Texte über Kunst und Zeichen*, S. 246-261).

<sup>154</sup> Kochen ist heutzutage - mit den Möglichkeiten von Fertiggerichten, Kühlschränken und *Fastfood* - von den rein nutritiven, alimentären Zwängen entkoppelt und im Kombination mit dem Kriterium Freiwilligkeit, ‚Nährboden‘ für ritualisierte, symbolisierte, ästhetisierte Verhaltensformen. So kann man die steigende Anzahl an Kochsendungen einerseits als Verfall bürgerlicher Kochkultur begreifen, ebenso aber auch als Aufwertung einer bisher ignorierten Handwerkskunst. Allerdings hat schon BAUMGARTEN, der Begründer der Ästhetik, Vollkommenheit wie folgt definiert: „Eine

„Fritten vom Sternekoch“ - Currywurst mit Blattgold, Currywurst mit Kalbsfilet, Trüffel und Gänseleber etc. Das Skandalon, Sterneköche ‚geben sich her‘ und eröffnen Imbissbuden oder werben für Supermarkt-Produkte oder stellen Luxus-Burger aus Kobehackfleisch, Trüffel, Schweizer Gruyère und Wasserkresse-Salat her.<sup>155</sup>

Gleichzeitig kokettieren erfolgreiche Chefköche mit ihrer ‚Einfachheit‘:

Der Kunstjargon kommt mir oft viel zu komplex vor. Ich bevorzuge die Vereinfachung, sage zum Beispiel: ich will die Leute mit meiner Arbeit glücklich machen. So eine Behauptung kommt in der Kunstwelt nicht gut an. Als ob das verdächtig wäre.<sup>156</sup>

*Verdächtig* wirkt auch das häufig festgestellte, altmodisch wirkende Beharrungsvermögen in der vom Fortschrittsglauben geprägten Gesellschaft,<sup>157</sup> mit der der ‚Volksmund‘ auf alten, überholt geglaubten, gar provozierenden Schönheitsvorstellungen und Wirkungsabsichten beharrt.

Schönheit, Harmonie und Symmetriegerfühle, „kindliche Farbenreize, primitive Formgebung“<sup>158</sup> haben immer noch Geltung im kulinarischen Bereich; im Gegenteil – postmoderne ästhetische Ideale wie Hässliches, Erschreckendes, Ekelerregendes führen beim Essen immer noch zu relativ unreflektierten, un-ästhetischen Reaktionen. Als Ziel des Essens wird **Gesundheit** und Intelligenzsteigerung propagiert (die alte Diät- und Rezeptvorstellung), das ‚richtige Essen‘ soll die Welt retten.<sup>159</sup>

Dennoch lassen sich gerade im Trivialitätsaspekt des Essens höchst modern entdeckte, neue künstlerische Kriterien auffinden:

Der in der Narratologie erst mit dem Aufkommen der digitalen Literatur (Hypertext etc.) thematisierte sog. **Linearität** traditioneller und **Non-Linearität** moderner Texte (richtiger: Multi-Linearität) entspricht die Menüfolgen im kulinarischen Bereich.<sup>160</sup>

Es lassen sich lineare und multi-lineare Menüs untersuchen, in nicht-europäischen Küchen etwa werden die Speisen gleichzeitig serviert und zum Abschluss folgt eine Suppe. Die Speisefolge in Europa gliedert sich normalerweise chronologisch oder räumlich linear – selbst bei Büfettis – die ja als Umgehung dieses linearen Prinzips konzipiert – sind zu meist in der klassischen Folge einen Tisch entlang angeordnet: etwa von Vorspeisen, Salaten, Suppen zu Hauptspeisen und Beilagen, gefolgt von Nachspeisen, Brot und Käse.



Beispiel:  
chines. Essendarbietung



Beispiel:  
europäische Büfettfolge

sensitive Rede ist umso vollkommener, je mehr Bestandteile in ihr sensitive Vorstellungen erwecken“ (BAUMGARTEN: *Philosophische Betrachtungen über einige Erfordernisse eines Gedichtes*, § 8).

<sup>155</sup> Z.B.: [www.curry-pirates.de](http://www.curry-pirates.de); *Genuss mit Stern*. Ausgabe Juli 2009. Lidl-Broschüre. o.O.a.; *Abenteuer Leben – täglich Wissen*. Wissensshow. Kabel 1. „Luxus-Burger“ - Sendung am 15.07.2009, 17.05 Uhr bis 18.01 .

<sup>156</sup> Ferran ADRIÀ im Interview, vgl. Anm. 5. betreffs des Kunstjargons ist ihm angesichts manieristischer Speisekartenformulierungen allerdings zuzustimmen.

<sup>157</sup> Siehe u.a. WIERLACHER: *Kulturthema Essen*, S. 2. Zum veränderten Bewusstsein vgl. die Slow-Food-Bewegung der letzten Jahre.

<sup>158</sup> SIMMEL: *Soziologie der Mahlzeit*.

<sup>159</sup> Zur ‚Utopie des Essens‘ (FOURIER) siehe WEIMARS Formulierung von der gelungenen Interpretation als Real-Utopie der Gesellschaft (Enzyklopädie, § 346).

<sup>160</sup> Der Rezipient folgt dem Text, dem Textfluss *linear*, ein Bild dagegen wird *simultan* aufgenommen und kann so parallel mehr Informationen vermitteln. Gedichte – mit denen ja Esskunst verglichen worden war - werden bildähnlich vertikal und flächig wahrgenommen, Essen wird teils simultan, teils linear ‚aufgenommen‘. Die beliebige Pfad- und Verknüpfungswahl der Textbausteine - die sog. Non-Linearität, als moderne, avantgardistische Errungenschaft beworben - würde absolut verstanden *bei Texten* zur Nicht-Lesbarkeit führen, beim Essen dagegen ist theoretisch jede Speise in beliebiger Reihenfolge zu essbar.

## Co-Autorschaft

Aber wer soll der Meister sein?

Der Autor oder der Leser?

Jaques der Fatalist<sup>161</sup>

Interaktivität – als inflationäres Schlagwort in vielen Medien und Kunstdiskursen gern genannt und gefordert<sup>162</sup> – bezeichnet u.a. die Partizipation des Publikums am Kunstprozess, im Computerbereich wird dies auch ‚agency‘ genannt; diese ‚befriedigende Möglichkeit, bedeutungsvolle Handlungen auszuwählen und zu bewirken‘ verdeutlicht sich beim Essen u.a. durch die im Vergleich zu anderen Künsten großen Einflussmöglichkeiten.<sup>163</sup>

Die Kombinationsauswahl, die Reihenfolge der Essensbisse, die zeitliche Gestaltung und vor allem das **Würzen** macht aus dem Essen eine höchst interaktive Kunstform. Diese wird natürlich an-/geleitet durch den Koch und Kellner, die Benennung, die Konvention und rein räumlich/technische Gegebenheiten (Geschirr, Menagen, Essensanleitungen).<sup>164</sup> Diese Interaktionsmöglichkeit lässt somit den Essenden zum *Co-Autor* des Essenstextes werden.<sup>165</sup>

Interaktivität



Co-Koch

<sup>161</sup> aus: Denis DIDEROT: *Jaques der Fatalist*. Paris 1796. In: Alberto MANGUEL: *Eine Geschichte des Lesens*. Reinbeck 2000, S.7.

<sup>162</sup> Vgl. etwa Elvira BARRIGA: *Interaktion als Aspekt moderner Ästhetik*. Online-Dokument. Als einer der Vordenker des interaktiven Mediums gilt auch Berthold BRECHT (u.a.: *Der Rundfunk als Kommunikationsapparat*. Rede über die Funktion des Rundfunks; *Vorschläge für den Intendanten des Rundfunks*; *Radio - eine vorsintflutliche Erfindung?* in: ders.: *Werke*, Bd. 21, Schriften I, Berlin 1989). In seiner Radiotheorie 1927-1932 forderte er ein Medium, dass nicht nur Distribution - sondern öffentliches, demokratisches, soll heißen: für alle zugängliches Medium sein sollte.

<sup>163</sup> Nach Janet MURRAY: *Hamlet on the Holodeck*. The Future of Narrative in Cyberspace. New York 1997.

<sup>164</sup> In der Computerspielnarratologie auch *Guidance* genannt.

### 3.2. Essen in Literatur, Film und bildenden Künsten: zum kulinarischen

#### Medium<sup>166</sup>

Nun werden eventuell ‚typische‘ Beispiele von Essen in Literatur, Film oder bildenden Künsten, gar Computerspiel vermisst,<sup>167</sup> aber - wenn die oben genannte Gegenstands-abgrenzung zur Kulinaristik befolgt wird – muss jede Verwendungen von Essen, die nicht dem Hauptzweck des Gegessen-Werden-Können dient, als zu einer kulinaristischen Ästhetik **nicht** zugehörig betrachtet werden.<sup>168</sup>

So sind etwa Marcel PROUSTs berühmte *Madelaines* nicht essbar (bei aller möglichen Synästhesie)<sup>169</sup>, werden nicht während des oder zum Essen kulinarisch ‚goutiert‘ - stellen also kein kulinarisches Beispiel dar, sondern ein **literaturwissenschaftliches**.<sup>170</sup>

Eines der berühmten Pop-Art-Bilder Andy WARHOLS etwa – die *Campbell's Soup* – ist nun banal formuliert *keine* Suppe, selbst unter den veränderten Bedingungen eines ästhetisierten Esskunstwerks nicht mehr kulinarisch – sondern **piktoral**.

Die Verwendung kulinarischer Motive, Stoffe und Symbole in Literatur, Film oder Gemälde geschieht außerhalb des **kulinarischen Mediums** (solange man Buch, Film, Gemälde nicht essen soll/kann).

Der Teller als Leinwand oder der Kochtopf? Das Schnitzel und die Soße als Farbe?

Oder gar das Besteck als Medium?<sup>171</sup>

So wie eine fotografierte Skulptur eben keine Skulptur mehr ist (ein geknipstes Gemälde dagegen fast noch ein Gemälde bleibt), ähnlich wie ein abgefilmtes Theaterstück noch Theater bleiben kann (ein verfilmtes Buch dagegen ein Film wird), bedeutet der Wechsel des Mediums in vielen Bereichen eine komplette Veränderung des Gegenstandes:



Andy WARHOL: Campbell's soup 1.  
Colour screenprint. 1968.  
Kerry Stokes Collection,  
Perth

<sup>165</sup> Diese Co-Autorschaft erfüllt die Forderungen nach einer demokratischen Kunst, nach dem ‚Jeder Mensch ein Künstler‘ sein kann, die Joseph BEUYS u.a.1972 auf der *documenta 5* formulierte. Zur Tisch-Interaktivität gehört allerdings auch die mit den Tischnachbarn, vgl. WEIMAR; „Interpretieren sollte man nicht allein“ (*Enzyklopädie*, § 309).

<sup>166</sup> Es soll hier nicht näher auf die unterschiedlichen Gebrauchsweisen des Medium-Begriffs eingegangen werden.

<sup>167</sup> Für die Literatur z.B.: die in der Bibel häufig genannte Sündenfall-Episode und Abendmahl-Szene, auch das Geschehen um *Kain und Abel* bzw. *Esau und Jakob* (→ Gegensatz Hirte und Bauer; Gen 4,12 und Gen 25, 19-40); das *Schlaraffenland*-Märchen und als Beispiel der *fiktionalen Literatur* etwa Franz KAFKAs *Ein Hungerkünstler*, Marcel PROUSTS *Unterwegs zu Swann* oder John LANCASTERS *Die Lust und ihr Preis*. Kochbücher jedoch wie das *liber de coquina* (das Buch der guten Küche, um 1300), der berühmte *Knigge* (Adolph Freiherr von KNIGGE: *Über den Umgang mit Menschen*. Bielefeld 1977; allerdings behandelt der Freiherr in seiner eigentlichen Schrift kaum das mit seinem Name sprichwörtlich gewordene ‚richtigem‘ Verhalten bei Tisch), das *Buch vom guten Diener* (H. REUß zu KÖSTRITZ: *Der korrekte Diener*. Handbuch für Herrschaften und deren Diener. Berlin 1900) gehören dagegen meistens zu den erwähnten sekundären bzw. rezessiven kulinarischen Künsten, solange sie ‚fürs Kochen‘ oder ‚Anrichten‘ benutzt werden. Für die bildenden Künste sind vor allem Stilleben zu nennen, modern etwa die ‚Suppen‘-Bilder des Pop-Art-Künstlers Andy WARHOL, Bei den darstellenden Künsten gehören die Kleinkunstformen des Hungerkünstlers (hptsl. 19.Jahrhundert), heutige Wettessen-Veranstaltungen sowie die TV-Kochshows zu den Kunstformen mit kulinarischem Thema. Im Computerspielbereich spielt virtuelles Essen eine große ludische und *game-play*-Rolle. Zu Motiv und Stoff vgl. E. FRENZEL: *Motive der Weltliteratur*. 5. überarbeitete Aufl. Stuttgart 1999; diess.: *Stoffe der Weltliteratur*. 9. Auflage. Stuttgart 1998.

<sup>168</sup> Insofern soll hier und jetzt unterschieden werden zwischen einer *kulinaristischen Ästhetik*, die sich mit der Ästhetizität von Essen beschäftigt und einer *ästhetischen Kulinaristik*, die ihrerseits mit jeder Art von ästhetischer Bearbeitung des kulinarischen Themas zusammenhängt – „alles, was den Menschen ernährt“, s. Anm. 40.

<sup>169</sup> *Vinum bonum deorum donum* - ein guter Wein ist ein Geschenk der Götter - diesen Satz kann man nicht trinken, allerdings kann man ihn (zumindest im Original) fast schmecken.

<sup>170</sup> Umgekehrt hielte man ja Dieter ROTHs hergestellte sog. Literaturwürste auch nicht für Literatur, nur weil es sich um eine Masse aus zerkleinerten Buch- und Zeitschriftenseiten (etwa aus der Blechtrommel von G. GRASS) mit Gelatine, Fett und Gewürzen gemischt in Würstdärmen handelt.

<sup>171</sup> Vgl. KUBELKA (*Kochen, die älteste Daseinsbetätigung*), der dabei einerseits die Vorstellung des Mediums als *Interface* anspricht sowie die Idee der Co-Autorschaft, in der der Essende mittels des Bestecks interaktiv sein Kunstwerk erschaffe.

Bei gleichartiger, ähnlicher sinnlicher Darstellungsweise, wenn also im Beispiel Film und Theater die gleichen Sinneszugänge verwendet werden, ist eine Übertragung möglich<sup>172</sup>; aber bei so völlig differenten Zugängen wie übers Auge (und vielleicht noch Ohr) vermittelter TV-Koch-Show und dem *life*-erlebtem Schaukochen, der dem ‚Zuschauer‘ zusätzlich geruchliche und geschmackliche Zugangsmöglichkeiten bietet, kommt der berühmte Satz McLUHANS zum Tragen: ***The medium is the Message.***<sup>173</sup>

Rückblickend auf die Unterscheidung von Esskunst und Kunstessen muss nun präzisiert werden, dass **Esskunst/EAT-Art** zwei wichtige sensorische Zugänge, wohl *die* kulinarischen Sinne überhaupt - nicht anspricht (Geruch und Geschmack). Damit entsprechen sie nicht mehr der erarbeiteten Definition des eigenen kulinarischen Mediums.

Wenn also Esskunst die Kunst bezeichnet, die mit dem Material Nahrung künstlerisch tätig ist, wobei Gegessen-Werden nicht (mehr) Hauptzweck ist und zudem häufig der kulinarische Zugang gar nicht mehr möglich ist, dann wäre Esskunst *keine* kulinarische Kunst mehr.<sup>174</sup>

Hinzu kommt, dass die obige Gegenstandsbestimmung in *Objekt, Geschmackseindruck, Verlauf, Kochen* und *Event* in diesem Teil der Arbeit teilweise folgenden Gattungen zugeordnet werden konnten:

- Koch- und Essobjekt zur *bildenden Kunst*
- das Kochen und der Ablauf des Essens sowie Gerichte und Menüfolgen (z.T. als Gebrauchstextsorte, z.T. als Lyrisches) zur *darstellenden Kunst*

Wenn also drei der fünf Gegenstandsbereiche kulinarischer Kunst schon als bildende oder darstellende Kunst klassifiziert sind, müssen diese Abgrenzungen neu überdacht werden, da für bildende und darstellende Kunst ja bereits eigene Disziplinen existieren (auch wenn diese bisher das Kulinarische schwer vernachlässigten).

In diesem Falle wäre die *kulinaristische Ästhetik* nur ein spezieller Bereich einer allgemeinen Kulinariistik<sup>175</sup> und das Essen nur Einzelthema der anderen Kunstgattungen.

Aber zwei der ursprünglich bestimmten Gegenstandsbereiche wurde bisher nicht abgedeckt, konnten nicht anderen Disziplinen zugewiesen werden:

- der **Geschmackseindruck** des einzelnen Essensobjekts (Einzelbestandteile des Nahrungsobjekts → Brokkoli etwa) bzw. aus der Kombination verschiedener Essensobjekte (→ des Gerichts) sowie

<sup>172</sup> Insofern muss festgestellt werden, „dass künstlerische Intelligenz sich nicht in einem bestimmten Medium manifestiert, dass man Kunst nicht nur mit Fotografie, Skulptur und Malerei etc. identifizieren muss, auch (...) mit dem Kochen (...) unter gewissen Umständen.“ (Interview 2007, Anm. 5).

<sup>173</sup> Herbert Marshall McLUHANS: *Die magischen Kanäle*. ‚Understanding Media‘. Düsseldorf/Wien 1964, S. 7. Aufgrund der multisensorischen multi-ästhetischen Aspekte des Essens ließe sich Esskunst auch als Gesamtkunstwerk aus Geschmack, Geruch, Sehen sowie Gehör und Tastsinne, Temperatur- und Raumsinne betrachten.

<sup>174</sup> Und trüge sogar einen missverständlichen Namen; da es nicht mehr ums Essen geht sondern um Nahrungsmittel(reste) bzw. um einen konservierten Ausschnitt eines ephemeren kulinarischen Vorgangs - als Variante der Objekt- bzw. Aktionskunst; hier wäre *Nahrungsmittelkunst* besser geeignet..

<sup>175</sup> Die allgemeine Kulinariistik beschäftigt sich dann *auch* mit den ästhetischen Bearbeitungen des Essens in anderen Medien beschäftigt (s. Anm. 168).

- das *Essenserlebnis* (→Kombination der Geschmackseindrücke im Gesamtverlauf), welches in einem sog. **kulinarischen Event** münden kann.<sup>176</sup>

Die weiter einschränkende Definition des *kulinarischen Kunstwerks* schließt nun Essensobjekte, das Kochen oder Essensverläufe als Bestandteil nicht aus – diese **Geschmackskunst** beruht sogar auf diesen ‚Auslösern‘; die Sichtweise aber muss präzisiert werden:

echtes **Kunstessen** spricht den Rezipienten nicht nur mit optischen oder kinetisch-tastatur-Sinnen an (wie die *Essenskunst*), sondern tritt in eine Wechselwirkung mit den so verpönten Nahsinnen (Geruch und Geschmackssinne etc.). So ist die Kategorie *Essbarkeit* miteingeschlossen, stellt aber kein alleiniges Kriterium mehr dar.<sup>177</sup>

Somit konnte in diesem Kapitel *Essen als Material* vom *Essen als Kunst* abgegrenzt werden.

### 3.3. *culinarem*: Topfgucker die 2.

Analog zum Begriff des *Narratems* in der Erzählforschung<sup>178</sup> könnte man so die Grundstruktur der Esskunst als *Culinarem* formulieren:

Jemand nimmt dabei/dazu in einem gestalteten Rahmen Lebensmittel in verarbeiteter Form zu sich und kombiniert z.T. selbsttätig (*isst*), um physiologisches und ästhetisch-sinnliches Vergnügen zu erleben, satt zu werden, stellt dabei eine weitere, aber keine notwendige Bedingung dar.

Definition  
Kulinarisches  
Kunstwerk

**Kulinarisches Kunstwerk** bezeichnet demnach ein ritualisiertes Verhalten bzw. dessen Ergebnis, das vom Gast/Koch/Auftragenden als Kunstwerk konzipiert bzw. vom Essenenden als solches aufgefasst wird und dessen Schwerpunkt generell auf ästhetisch-geschmacklichen Aspekten liegt, unabhängig von der Art und Verarbeitungsform des Essmaterials und speziell der Vermittlung/Erzeugung von Geschmackseindrücken und Essenserlebnissen dient.

Dabei gelten die folgenden Bedingungen<sup>179</sup>

- Freiwilligkeit von Gast und Gastgeber, Tischnachbarn und Essenenden
- vorgebliche Zweckfreiheit und Unproduktivität (im institutionalisierten Bereichen des Restaurants etwa trifft dies nicht auf alle Bereiche gleichermaßen zu)

<sup>176</sup> Diese rezeptionsästhetische Perspektive ist nun zwar kein alleiniger Zugang der kulinaristischen Ästhetik, aber bisher hat noch keine Kunstwissenschaft die Rolle des Rezipienten so stark gewichtet.

<sup>177</sup> So erklären sich die schon narratologisch angesprochenen Rhythmisierungen von Gängen und Pausen vor allem auch geschmacklich: Sorbets, der Käsegang, die Getränke sollen dabei vorhergehende Geschmackseindrücke abzugrenzen, neutralisieren oder gar zu unterstreichen.

<sup>178</sup> Als Erzählkern – strukturell und/oder plot-ähnlich definiert.

<sup>179</sup> Kriterien, die zum großen Teil mit denen von Theater, Literatur und Spiel übereinstimmen; Theater, viele Spielformen und das Kulinarische teilen sich die gemeinsame sakrale Herkunft bzw. die Transponierung in den sakralen Bereich (Dionysos-Kult, Theaterwettkämpfe, Opfermahle). Essen lässt sich so auch als besondere Form des Gesellschaftsspiels betrachten: So definiert Wikipedia etwa Gesellschaftsspiele als „von zwei oder mehr Personen unternommenen Zeitvertreib zum Zwecke des Vergnügens“ und betont das Gesellige, die „Vergessellung“. Die *Ökonomisch-technische Enzyklopädie* bezeichnet diese Spiele als „die reinsten, weil sich kein Eigennutz“, kein Gewinnstreben damit verbindet, nennt allerdings dann als typische Vertreter Pfänderspiele wie *Plumpsack*.

- die Originellität von Form- und Zutatenkomposition sowie der Art der Anrichtung (bzw. der Demonstration, dass klassische Gerichte beherrscht, variiert und kombiniert werden können)
- sowie die dem Essen innewohnende Befriedigungsfunktion und darüber hinaus durch den individuellen *Geschmackseindruck* bzw. das *Essenserlebnis* potentiell vorhandene Entlastungsfunktion durch Erzeugung von Emotionen und Vergnügen, Kunstgenuss und Unterhaltung
- und interaktive Einflussnahme des Essenden wird ermöglicht, gesteuert und ist Teil der Esshandlung.

Zum **kulinarischen Event** wird dies, sobald eine gemeinsame, gesellige Essenshandlung, die von den Teilnehmern Gast, Koch, Servicepersonal, Tischnachbarn etc. als künstlerisch aufgefasst wird, zusätzlich folgende Kriterien aufweist:

- Abgetrenntheit vom alltäglichen Leben: durch räumliche, zeitliche, sachliche Abgrenzung (etwa Esszimmer, Saal, Personal)
- und Funktionsaufteilung nach Gast, Koch, Servicepersonal, Tischnachbarn etc. (wobei fluktuierender Funktionswechsel möglich ist)

Der *Geschmackseindruck* wie das *Essenserlebnis* werden dabei mittels Essobjekte und Hilfsmittel erzeugt (sekundäre, rezessive Künste). Diese als Kunstobjekt aufgefassten Objekte müssen *essbar* sein bzw. in engster Beziehung zum Essvorgang und Geschmack stehen.

Die Gesamtheit der durch Essobjekte ausgelösten Geschmackseindrücke und Essenserlebnisse werden durch eine individuelle inkl. potentiell vorhandener intersubjektiver Leistung des/der Essenden er- und verarbeitet (im Rahmen einer Interpretationsleistung des Rezipienten) und verwirklichen eine in der Essenskunst vorhandene potentiellen **Lesart des Essens**.

## Nachspeise: *Über den Tellerrand*

Essen als Kunstform – diese Voraussetzung konnte in dieser Arbeit allerdings bestätigt werden, kunsttheoretische Instrumentarien und Kriterien ließen sich dabei erfolgreich auf Esskünste anwenden.

Als Schwierigkeit – als *pièce de résistance* sozusagen – erwies sich dabei die oberflächlich gesehen so leicht erfolgte Bestimmung des Kochvorgangs, der Speisen oder des Essensverlaufs als kulinarisches Kunstwerk, diese Gegenstandsunschärfe forderte so zu feineren Unterscheidungen heraus.

*Kulinarisches Kunstwerk* wurde differenziert nach: allgemeines kulinarisches Kunstwerk, umfassend Esskunst und Kunstessen, wobei letzteres das kulinarische Kunstwerk i.e.S. beinhaltet: die **Geschmackskunst**.



*Digestif*  
lat. *digestio* für ‚Verdauung‘,  
engl. *to digest* auch für  
‚geistig durchdenken‘ sowie  
*Digest* für Text-  
zusammenstellung

Die Gebrauchstauglichkeit speziell literaturwissenschaftlicher Analysemethoden konnte so nicht vollständig durchgeführt, nur begonnen und als potentiell höchst ergiebig für eine kulinaristische Ästhetik demonstriert werden.

Vor weiteren ästhetischen Untersuchung des Kulinarischen steht die nähere Analyse der hier gefundenen Gegenstandsabgrenzungen noch aus, es empfiehlt sich, diese an konkreten Beispielen zu erproben. Ebenfalls dürfte die hier angesprochene Parallelität von Kunst- und Essensepochen ein interessantes Untersuchungsgebiet darstellen.

Im Gegensatz zu einer Jahrtausend alten Literatur- und Kunstwissenschaft befindet sich die Kulinaristik derzeit noch in ihrem *Inkunabel*-Stadium, was u.a. etwa an der derzeitigen Technikbegeisterung für molekulares Kochen sichtbar wird; insofern ließe sich diese Arbeit als Vorarbeit zur *Grundlegung einer kulinaristischen Ästhetik* betrachten.

**Guten Appetit.**





# Anlagen\*

\* Das *Quellenverzeichnis* finden Sie in Band 2.

## Anlage

### **Eventabend. Textbericht zu: Pomp Duck and Circumstance Berlin von MCSEnf**

#### ----- Vorwort

-----  
Wer, wie meine zukünftige Ehegemahtin und ich, es mit zwei weiblichen Teenagern, einem Hund, einem Wellensittich und Frau Heise zu tun hat, der ist froh, wenn er am Wachende einmal die heimischen Wände verlässt um sich ausserhäusig verwöhnen zu lassen. Nachdem wir zu unserem Jahrestag im letzten Jahr nach Paris geflogen sind, wollte ich dieses Jahr kleinere Brötchen backen und in [Berlin](#) bleiben.

Also miete ich uns beiden Turteltäubchen eine kleine Suite und fand mich mit meiner Süssen um 18 Uhr bei Pomp Duck and Circumstance ein.

#### ----- Basics

-----  
Pomp Duck ist, entgegen der irreführenden Kategorie, kein Restaurant, sondern ein Restaurant-Theater.

Dieses hat der Inhaber des Gourmet-Restaurants "Die Ente vom Lehel" in München, Hans-Peter Wodarz erdacht.

Nicht umsonst lautet der Untertitel von PDaC: "Das total überdrehte Restaurant-Theater". Pomp Duck reist mit seinem Spiegelzelt um die ganze Welt und verzaubert sein Publikum mit sogenannter Erlebnisgastronomie. Über 1,5 Millionen Gäste haben sich seit 1991 von Hans-Peter Wodarz und seinen Angestellten schon verwöhnen lassen.

Nachdem HP Wodarz 1990 mit PANEM ET CIRCENSES in München mit einem 200 Personen fassenden Zelt in München mit dieser Art ENTERTAINMENT begann und Köln, Wiesbaden, Frankfurt, Barcelona und Hamburg, sowie Venedig und Mailand mit Gastspielen beglückte, folgte 93-95 die Neuinszenierung als Pomp Duck and Circumstance mit Gastspielen in München, Neuss, Berlin, Stuttgart, Köln, Paris und anschliessend in den Jahren 95 und 96 in New York und Atlanta. 1997 begann die Kooperation mit dem Cirque du soleil, die dann zunächst in Hamburg und darauf in Düsseldorf und München bewundert werden konnte.

Über Frankfurt kam dann Pomp Duck am 23. August 2001 wieder nach Berlin und erlebte hier das erfolgreichste Gastspiel aller Zeiten, welches ursprünglich bis zum 31. Mai 2002 dauern sollte, aber inzwischen bis zum 6. Juli verlängert wurde. Ab dem 29. August soll dann eine weitere Neuinszenierung bis Ende des Jahres in Berlin zu bewundern sein. Über 100 Schauspieler, Artisten, Musiker, Köche und Kellner bemühen sich also noch ein Weilchen, den bis zu 400 Gästen einen unvergesslichen Abend zu bereiten und pro Monat 10.000 Entenbrüste, 950 kg Tomaten, 625 kg Karotten, 10.000 Eiskugeln, 4.000 Eier und 1.250 kg frischen Fisch in die Mägen der begeisterten Zuschauer zu verfrachten.

-----  
Die Reservierung  
-----

Über die Website [www.pompsduck.de](http://www.pompsduck.de) kann man sich mit weiteren Informationen versorgen bzw. eine Reservierung zum Preis von € 99,70 bzw. € 109.93 pro Person vornehmen. Diese ist für jeden Tag außer Montags möglich. Obwohl PDaC Partner von Eurocard ist hat man auch mit allen anderen, gängigen Kreditkarten, kein Akzeptanzproblem. Hat man die Anzahl der Personen angegeben sollte man als Wunsch, einen Tisch in der Zeltmitte erbitten.

Sponsoren-Links

Magic Mirrors  
Amazing - Movable - Theatres Verhuur Spiegeltenten  
[www.magicmirrors.com](http://www.magicmirrors.com)

Ihr Getränkelieferservice

Wir beliefern Gastronomie, Kantinen sowie Büros, Firmen und Behörden  
[www.gute-getraenke.de](http://www.gute-getraenke.de)  
Naturresort Schindelbruch  
Das Restaurant im Harz Tel: 0049 (0) 34 654 808 0  
[www.schindelbruch.de](http://www.schindelbruch.de)

Ob diesem Wunsch Rechnung getragen wird ist zwar nicht sicher, aber versuchen sollte man es auf jeden Fall. Die Gründe hierfür folgen weiter unten. Nach dem Ausfüllen des Formulars erhält man innerhalb weniger Sekunden eine Eingangsbestätigung per E-mail. Sollte es ein Problem mit der Reservierung geben (Fehler bei der Eingabe der Kreditkartennummer, etc.), wird man schnell zurückgerufen um die Probleme aus dem Weg zu schaffen.

Einige Tage später hat man dann die eigentliche Reservierungsbestätigung im Briefkasten. Alternativ kann man auch per Telefon (von Montag bis Freitag in der Zeit von 9.00 Uhr bis 20.00 Uhr und am Fehler! Hyperlink-Referenz ungültig. von 12.00 bis 20.00 unter 0800- 533 0 533) oder live und in Person direkt im Restaurant reservieren. Die Reservierung sollte man allerdings mindestens zwei Wochen, besser noch einen Monat vorher tätigen, da Pomp Duck zur Zeit fast jeden Abend ausgebucht ist.

-----  
Die Location  
-----

Das Spiegelzelt von Pomp Duck befindet sich am Gleisdreieck in Berlin Kreuzberg, nahe der Spree und dem Potsdamer Platz, in der Möckernstrasse 26. Autofahrer profitieren vom ausreichend grossen und kostenlosen Parkplatz. Aber auch mit den U-Bahn Linien U1/U15/U12 bzw U7 erreicht man das Spiegelzelt, wobei man hier ca. 10 Minuten Fußweg vom U-Bahnhof Möckernbrücke einplanen muss.

Ist man erstmal auf dem Gelände angelangt, so erkennt man die Gebäude von Pomp schon aus der Ferne. Grosse Lichtkugeln bevölkern den Platz vor dem Einlass und bilden zusammen mit letzterem ein schönes Motiv für ein Erinnerungsfoto.

-----  
Check in  
-----

Hat man den Vorplatz überquert kann man schon vorsorglich die Reser-

vierungsbestätigung hervor kramen, da man im Inneren sofort um Vorlage derselben ersucht wird. Im Gegenzug erhält man dann eine Tischkarte und kann an der kostenlosen Garderobe ablegen.

Da die Vorstellung erst um 19 Uhr begann, hatten meine Süsse und ich noch rund 45 Minuten Zeit, uns an einem Cocktail aufzuhalten, den man im Foyer, neben allen möglichen anderen Getränken, gegen nicht überbetontes Entgelt erhält (ca. € 8-12 für einen Cocktail). Kopien der Getränkekarten kann man sich übrigens auch von der Pomp Duck Website herunterladen, so dass man schon im voraus sein Budget planen kann.

-----  
Lasst die Spiele beginnen  
-----

Etwa dreissig Minuten vor dem Beginn der Show bat uns der Oberkellner im Butleroutfit und mit erstklassigem Oxford Englisch, in den Spiegelsaal. Nach Vorlage der Tischkarte wurden wir von "unserem" Kellner an den Tisch geleitet, den wir mit sechs weiteren Personen zu teilen hatten. Leider befand sich der Tisch am Rande des Spiegelsaals, was zwar keine Nachteile hinsichtlich des Blicks mit sich brachte, aber sich im Verlauf des Abends als negativ auf das Pomp Duck Feeling auswirkte. Denn da wir abseits des Hauptgeschehens saßen waren wir nicht mitten im Geschehen. In der Saalmitte dürfte der Abend noch um einiges erlebnisreicher werden. Daher mein Tipp, bei der Reservierung um einen Platz in der Saalmitte zu ersuchen. Da die Sitzpläne erst einige Stunden vor Showbeginn erstellt werden kann man allerdings auch nachträglich versuchen noch etwas am Sitzort zu verändern.

Nachdem wir unsere Getränke, aus der reichhaltigen Getränkekarte mit einer hervorragenden, internationalen Weinauswahl, geordert hatten, stellten wir schnell fest, dass die vor uns liegenden 3,5 Stunden wohl an unserem Sitzfleisch zehren würden, da unsere Sitzgelegenheiten nicht als poposchonend bezeichnet werden konnten.

Der Spiegelsaal war indes geschmackvoll eingerichtet und kaschierte, dass man zusammen mit 398 Personen in einem Fehler! [Hyperlink-Referenz](#) ungültig. saß. Zu keiner Zeit hatten wir den Eindruck in einem Zelt zu sitzen, vielmehr erinnerte es an einen prunkvoll hergerichteten Ballsaal, auch wenn die Tanzfläche etwas zu klein geraten wäre.

In den folgenden Minuten waren wir natürlich gespannt was so auf uns zukommen würde, da wir keine wirkliche Idee von Pomp Duck hatten. Erste Einblicke verschaffte uns der Butler-Oberkellner, der mich höflichst darum ersuchte an die Gesundheit meiner Tischnachbarn zu denken und die Zigarette zu löschen. Dies formulierte er in solch einem geschwollenen Englisch, dass ich mir ein Lachen verkneifen musste. Besonders die dabei zur Schau gestellte Mimik verleitete mich zum Grinsen. Natürlich rauchte ich später auch wieder, da das Rauchen ja nicht wirklich untersagt war.

Während ein Taschendieb am Nachbartisch eine Handtasche stahl und an unserem Tisch für einen Euro verkaufen wollte (Die Besitzerin hatte später die Möglichkeit ihre Tasche wieder zu erwerben, was allerdings zuerst an der Tatsache scheiterte, dass ihr Portemonaie in der gestohlenen Handtasche zu finden war. Ihr Begleiter musste nach einigem hin und her mit einer Münze aushelfen, die dann aber später mit dem Verzehr verrechnet wurde), wanderte mein Blick im Spiegelzelt umher.

Überall wuselten Kellner und bizarr gekleidete Personen umher, von denen man nicht erahnen konnte ob sie nun tatsächlich Kellner, Köche usw. waren oder Schauspieler. Allein das Aussehen der einzelnen Akteure macht einfach Spass. Während die Kellner von blöd bis böse (das ist gewollt) daherkommen ist der schwer an Quasimodo erinnernde Küchenjunge eher bemitleidenswert. Nicht zuletzt wegen des Küchenchefs, der Wassertrinker und Kritiker hasst und Personen die in eine der vorgenannten Kategorien fallen, rücksichtslos foltert und/oder beleidigt. Innerhalb weniger Sekunden wird da mal eine Wasserflasche an einem Pfeiler so mit Klebeband festgeklebt, dass man sie ohne Werkzeug nicht mehr ab bekommt. Kritiker werden kurzerhand in ihrem Separé mit Klebeband verbarrikiert um den Kellnern zu zeigen, dass es für diesen Tisch keinen Nachtisch geben soll. (Den Nachtisch gab es übrigens schon, nur das Blickfeld mussten wir unter Zuhilfenahme von Messern wieder freischneiden)

In der Saalmitte führen von einem Moment auf den anderen die Tische in die Höhe, so dass die Gäste nicht mehr an ihre Getränke kamen und kurzerhand wurde ein Gast aus Fehler! Hyperlink-Referenz ungültig. zum Traummann für das Küchenmädchen, dass ihn ab diesem Zeitpunkt an unablässig belagerte und entgegen besserem Wissen, Dieter nannte. Richtig verzwickt wurde es aber erst dann, als ein Finanzbeamter hereinschneite und die Lokalität kurzerhand liquidieren, sowie Steuerprüfungen für alle Gäste durchführen, wollte.

Zwischendurch gab es dann artistische Darbietungen und kulinarische Köstlichkeiten.

Ich möchte hier nicht zu viel verraten aber folgende Dinge sollte man beachten um nicht zum Küchendienst verdonnert zu werden oder schlimmeres.....

Hände auf den Tisch und Ellenbogen herunter.

Zu Tisch wird nicht geküsst.

Nicht rauchen.

Die Damen setzen sich am Besten auf ihre Handtaschen und die Herren halten ihren Schlips fest (Keine Ahnung wie der Taschendieb das macht, aber er klaut tatsächlich Schlipse)

Kein Wasser trinken.

Und auf gar keinen Fall und unter keinen Umständen auf Nachfrage des Kochs, Kritik an den Speisen äussern.

-----

Das Essen

-----

Die Speisen werden mit viel POMP serviert und sind allesamt sehr lecker. Nach einer Tomaten-Karotten Cremesuppe (lecker) und Fish- Dish Pompos (eine Art Thai-Curry- extrem lecker) folgt der Hauptgang, wie nicht anders zu erwarten mit Ente (ausserordentlich lecker) und der Nachtisch (dieser wechselt von Zeit zu Zeit und nach Saison, ist aber über alle Maße lecker).

Sämtliche Speisen erreichen den Tisch hervorragend temperiert und reichen auch für den grossen Hunger. Man fühlt sich zu keiner Zeit voll gemampft, aber dennoch angenehm gesättigt. Für Vegetarier gibt es auf Anfrage auch ein veganes Menü.

Nach dreieinhalb Stunden geht die Show dann dem Ende entgegen, es kann aber, ausreichend Sitzfleisch vorausgesetzt, weiter getrunken und auch getanzt werden.

Eines ist aber auf jeden Fall sicher. Diesen Abend vergisst man nicht so schnell.

-----  
Spielzeiten

-----  
Täglich außer Montag

Showbeginn Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag um 20.00 Uhr,

Einlaß ab 18.00 Uhr

Showbeginn Sonntag um 19.00 Uhr, Einlaß ab 17.00 Uhr

-----  
Preise

-----  
Veranstaltung und 4-Gang Menü (exkl. Getränke):

Sonntag, Dienstag bis Donnerstag € 99,70

Freitag & Samstag € 109,93

Getränke (Beispiele):

1999 Michelauer Vollburg Müller-Thurgau Kabinett, trocken

1,0l € 25,05

1994 Château d'Arche Crû Bourgeois

0,75l € 40,90

Gerolsteiner Sprudel

0,75l € 8,18

Paulaner Hefe-Weissbier

0,5l € 4,35

Wiener Melange mit geschäumter Milch

€ 2,30

Die Getränkekarten sind auf der Pomp Duck Website auch herunterzuladen.

-----  
Fazit

-----  
Für die nicht unerhebliche Summe von rund € 100 pro Person wird man mindestens dreieinhalb Stunden unterhalten und mit hervorragendem Essen verwöhnt. Das bunte Treiben im Spiegelzelt ist abwechslungsreich, wenn auch bisweilen etwas zu Klamaukartig. Die Weinauswahl ist super und bietet für jeden Geschmack den richtigen Tropfen.

Besonders gefallen haben mir der Oberkellner und die Jungs aus der Küche, vor denen man sich richtig in Acht nehmen muss um nicht eventuell selber im Topf zu landen.

Ein gelungener Abend auch wenn mein Hintern mir anschliessend ordentlich weh tat.

Aber was nimmt man nicht alles in Kauf um Frau Heise, den Kindern und unserem Heimzoo zu entkommen. Wer nicht in Berlin und Umgebung wohnt wird wohl auf ein Gastspiel in seiner Nähe warten müssen, allen anderen sei dieser Event wärmstens empfohlen.

Zum Schluss noch ein Tipp:

Tischmanieren und gepflegte Abendgarderobe sichern einem das Wohl-

wollen des Oberkellners und stellen sicher, dass man sich nicht deplaziert fühlt.

Viel Spass.

Von MCSEnf

[http://reisen.ciao.de/Pomp\\_Duck\\_and\\_Circumstance\\_Berlin\\_Test\\_2284154](http://reisen.ciao.de/Pomp_Duck_and_Circumstance_Berlin_Test_2284154)

<http://www.rollingpin.de/article/articleview/963/1/133/>

die Dependence in Frankfurt

*Wie groß sind eigentlich das Küchenteam und das Serviceteam?*

GH: Ich habe zwölf fest angestellte Köche, und das Serviceteam müsste so zwischen 18 und 20 Leute umfassen

Internet: [www.pomppduck.de](http://www.pomppduck.de)

(Schreibweise und Formatierung wurde – soweit möglich – beibehalten)



Anlage

**Menüfolge des Gutshof Itterbach, Stand Mai 2009**

**Sommermenü**

**Goddelsheimer Bachsaibling**

mit Kräuterhaube gebacken

Rote Bete & orientalischer Spargeltempura

\*\*\*\*

**Kalbstafelspitz "Sous vide" gegart**

an gebundenem Sherry-Kalbssaft

Maispolenta mit grünen Sultaninen

Poverade à la Cremolata

\*\*\*\*

**Kirsch-Pfannkuchlein**

mit Sauerrahmeis & Johannisbeerschaum

\*\*\*\*

Menüpreis € 32,00

Inklusivpreise