

# Einführung

Ich erinnere mich noch an das erste Glas Wein, das ich mit meinem Vater getrunken habe. Ich war vielleicht 13 Jahre alt und die Szenerie steht mir noch so klar vor Augen, als sei es erst gestern gewesen. Aber so sehr ich mich auch bemühe, so stellt sich im Rückblick doch keiner jener Geschmackseindrücke ein, „die uns aus dem Halbdunkel unserer Geschichte“<sup>1</sup> entgegen branden, und von denen der Volkskundler Andreas Hartmann so treffend schreibt, dass sie uns untrüglich bezeugen, „daß wir einst von den Früchten des Paradieses gekostet haben, aber auch, daß wir in der Hölle schmorten.“<sup>2</sup> Obwohl also die sinnliche Anregung der Zunge im Rückblick meiner Erinnerung eine Leerstelle bleibt, so bildet die Szenerie für mich doch bis heute eine Urszene des Geschmacks. Ich erinnere mich an das großvolumige Glas, an die dunkle und schwere Flüssigkeit, das Spiel ihrer farblichen Reflexe, an den herben Geruch, der sich zwischen ihr und meiner Nase entfaltete und an die erwartungsvolle Stimmung, ja, Spannung, in der ich mich befand; alles an dieser Szene hatte für mich den ominösen magischen Charakter eines Initiationsritus. Wein gehörte für mich zur sinnlichen Welt der Erwachsenen, die mir bis dahin verschlossen war und die wenigen Schlucke, die sich in dem zerbrechlichen Glas auf dem weißen Tischtuch befanden, versprachen die sinnliche Eroberung eines fremden Kontinents. Die geradezu religiöse Gestik, mit der mein Vater den rätselhaften sinnlichen Versprechen huldigte, die kreisenden Bewegungen der Flüssigkeit im Glas, das seine Hand gegen das Licht erhob, der konzentrierte Ausdruck auf seinem Gesicht, wenn er den würzigen Duft einsog und anschließend das Glas ansetzte, um unter Schlürfen den ersten Schluck die Lippen passieren zu lassen, gefolgt von den genüsslichen Bewegungen des Mundes: hinter all dem musste eine geheimnisvolle Welt verborgen liegen. Allein der selige Ausdruck auf seinem Gesicht, wenn der Schluck die Kehle passiert hatte, sich die vormalig konzentrierte Anspannung löste und das Geschmackserlebnis seine abschließende Beurteilung erfuhr, kündete von diesem Versprechen. Und ich war nur allzu bereit, den Regeln der Zeremonie zu folgen.

Wenn ich mich heute nicht mehr an das sinnliche Ergebnis dieser imitierenden Übung erinnere, dann ist dies womöglich nicht nur jener verdrängten geschmacklichen Enttäuschung all der Versprechen geschuldet, die für mich mit der magischen Flüssigkeit verbunden waren – wie hätten sie sich auch erfüllen

---

1 Andreas Hartmann, *Zungenglück und Gaumenqualen. Geschmackserinnerungen*, München 1994, S. 5.

2 Ebd.

sollen –, sondern gleichermaßen jener ausgearbeiteten und orthodoxen Ritualistik, die bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts Jean-Anthelme Brillat-Savarin in seiner Analyse der Geschmacksempfindung empfiehlt und die die sinnliche Faszination des geschmacklichen Erlebnisses in diesem Moment deutlich überlagerte. Der wahre Kenner, so Brillat-Savarin, trinkt den Wein in kleinen Schlucken, schlürft ihn und hält nach jedem Schluck inne, um die Lust auf der Zunge auszuweiten und zu verlängern.<sup>3</sup> Die Kenner nehmen dabei, „ohne es zu merken, [...] eine geeignete Stellung an und mit vorgestrecktem Halse, die Nase im Winde, verkünden sie ihr Urtheil.“<sup>4</sup> Mehr als der Geschmack selbst fasziniert mich bis heute die angestrenzte sinnliche Aufmerksamkeit, das Ritual des Schmeckens, die Hingabe, mit der mein Vater versuchte, mir die Exerzitien der gustatorischen Genüsse zu entdecken. Der Geschmack bildete bei ihm eine ganze Gymnastik des Körpers und insbesondere der Zunge – wie sie der Gastrosofoph des 19. Jahrhunderts in seinem wissenschaftlichen Anspruch als Spikation, Rotation und Verrition bezeichnet: das Spitzen der Zunge, das Rotieren und zum Schluss das „Kehren“ oder Biegen der Zunge nach oben und unten, um noch die letzten Reste des Geschmacksträgers zwischen Zahnfleisch und Zähnen auszubeuten.<sup>5</sup> Eine gymnastische Übung, die eine geradezu subjektivierende Wirkung entfaltete und die sich gleichermaßen auf den Tee erstreckte, der jeden Morgen ein ganzes Laboratorium von Kannen, Filtern und Sieben erforderte, ganz zu schweigen von den vielfältigen, stets exakt ausgeübten Manipulationen, die mein Vater an ihnen vollführte. Das Teeglas, in dem sich im wohldosierten Verhältnis Kandis, Tee und Milch auf klar voneinander getrennten Ebenen überlagerten, glich stets einem Kunstwerk, das darauf wartete, einer Kostprobe unterzogen zu werden.

Überhaupt hatte sich mein Vater nach der Wende von 1989 zu einem wahren und kenntnisreichen Gourmet entwickelt. Im Keller des Bauernhauses, das wir bewohnten, seit ich 10 Jahre alt war, wurden in einem steinernen Kühl-schrank aus grauer Vorzeit Weinregale installiert, in denen die guten Tropfen aufgereiht lagen, die meine Eltern vom lokalen Weinhändler oder von diversen Ausflügen in die Weinregionen von Rhein bis Mosel nach Hause brachten. Im Vergleich zu jenem zwar vorhandenen aber doch beschränkten Angebot in der ehemaligen DDR eröffnete die neue Vielfalt der gustatorischen Nuancen einen neuen Horizont. Hinter der überwundenen Mauer öffnete sich eine neue Welt

---

<sup>3</sup> Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie des Geschmacks. Oder Physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse*. Übers. und mit Anm. versehen v. Carl Vogt, Leipzig 1983, S. 56f.

<sup>4</sup> Ebd., S. 59.

<sup>5</sup> Ebd., S. 61.

der sinnlichen Möglichkeiten, und die in vielfacher Weise enttäuschten Versprechen der neuen Freiheit erfüllten sich bei meinen Eltern zumindest in geschmacklicher Hinsicht nachhaltig. Selbst im Haushalt meiner konservativen Großeltern wurden nun neben der bürgerlichen deutschen Küche Punkt 12 Uhr die Genüsse der norditalienischen Kochkunst in Form von Risotto zelebriert. Neben der französischen Küche avancierte letztere seit den 80er Jahren in Westdeutschland zum Inbegriff einer neuen bürgerlichen Kulinarik, die sich den fremden Küchen jenseits der nationalen Grenzen öffnete und gegen die Deutschtümelei einen neuen aufgeklärten Kosmopolitismus feierte. Möglich wurde dieser neue bürgerliche Genuss nicht zuletzt durch einen gastronomischer Paradigmenwechsel in der Bundesrepublik, in der man jenseits der proletarischen Spaghetti die ländliche Gutshofküche der Toskana entdeckte und in ihr die Grundlagen einer neuen bürgerlichen ‚Essthetik‘ fand.<sup>6</sup>

Vor den Bücherregalen mit den Klassikern der Weltliteratur und der regalfüllenden Sammlung von „Insel-Bändchen“ bereicherte sich das weiße Tisch-tuch unserer „neubürgerlichen“ Familientafel zu festlichen Anlässen also durch allerhand neue, wenn nicht gar exotische Genüsse. Das Essen und die oben geschilderten Übungen des Geschmacks gestalteten sich hier als eine tagesfüllende Veranstaltung und die Pausen zwischen Mittagsmahl, Kaffee und Abendessen wurden mit nicht enden wollenden Gesprächen gefüllt, deren vermeintlicher Formalismus meinen späteren Freund\*innen,<sup>7</sup> die die zwiespältige Freude hatten an ihnen teilzunehmen, sprichwörtlich die Schweißtropfen auf die Stirn treten ließen. In dieser Hinsicht war die Übung des Schmeckens, die mein Vater sich zu zelebrieren angewöhnt hatte und die ich in imitierender Weise nachvollzog, gerahmt von einer aufholenden Form der Subjektivierung. Meine Eltern

---

<sup>6</sup> Vgl. Peter Peter, *Cucina e Cultura. Kulturgeschichte der italienischen Küche*, München 2008.

<sup>7</sup> Der Versuch des Gebrauchs einer geschlechtergerechten Sprache ist in dieser Arbeit eine gewollte Setzung im Sinne des Projekts einer Selbstkritik, stößt jedoch in einem kulturhistorischen Projekt oft an ihre Grenzen: So viele gute philosophische und politische Gründe es für ihren Gebrauch gibt, so darf sie doch gleichermaßen nicht dazu führen, die tatsächlichen historischen und ethnographischen Strukturen und gar die politischen und philosophischen Probleme, die mit ihnen einhergehen, zu verdecken. Wenn der Sprachgebrauch der Arbeit in dieser Hinsicht zu Teilen den Eindruck einer Uneinheitlichkeit vermitteln mag, so ist dies dem Umstand geschuldet, dass ich mich bemüht habe, diesen Problemen Rechnung zu tragen. Die Verwendung einer geschlechtergerechten Sprache soll hierbei in der vorliegenden Arbeit vor allem jene Punkte markieren, in denen der bis zum 20. Jahrhundert fast durchgängig männlich und nicht selten unter misogynen Vorzeichen geführte Diskurs über den Geschmack Anlass zu einer demokratischeren Sicht auf die Geschlechterverhältnisse zulässt. Darüber hinaus findet sie dort Verwendung, wo die eigene Forschungsperspektive zum Tragen kommt.

suchten in ihren rituellen Akten Anschluss an das Ideal eines gebildeten, kosmopolitischen Bürgertums, das ihnen die Verhältnisse ihrer Jugend allzu oft verwehrt hatten. Dabei pflegten sie einen Modus der kompensierenden Übererfüllung, die stets noch ihre Distanz sowohl gegenüber der kleinbürgerlichen Welt ihres sozialen Umfeldes als auch gegenüber den gehobenen bürgerlichen Schichten verriet. Der verfeinerte Geschmack und seine Übung gerieten hierin zum spiegelbildlichen Pendant des Genusses der literarischen Bildung, deren Silhouette sich stets als Bühnenprospekt der Familientafel in den Regalen hinter den Stuhllehnen abzeichnete und die in gleicher Weise einen Ausweg aus den herrschenden Verhältnissen versprach.

Wenn ich mich hier so ausführlich jener kindlichen Urszene des Geschmacks und ihrer magischen und beschwörenden Ritualistik erinnere, dann nicht so sehr wegen meiner persönlichen Erinnerung oder demjenigen, was man als eine subjektive Geschmacksbiographie bezeichnen könnte, sondern weil sie jenseits dieser individuellen und privaten, ja privativen Bedeutung geradezu eine Urszene und Deskription des Geschmacks überhaupt abgibt; eine Übung des Schmeckens, die uns heute in ihrer Alltäglichkeit kaum mehr ein Staunen abnötigt. Ebenso wie jenes situative Versprechen einer Initiation in eine andere, geheimnisvolle Welt der Sinnlichkeit, die mit ihr verbunden war, für mich allzu schnell an Bedeutung verlor. Zu selbstverständlich sind im Milieu der Gebildeten bis in die Schichten eines metropolitanen, gehobenen Kleinbürgertums inzwischen die vielfältigen Geschmäcker aus aller Welt geworden, die mit den sogenannten „Ethno“-Restaurants von den Metropolen bis in die provinziellen Kleinstädte vorgedrungen sind, und in der Vielfalt ihrer Gerichte von einer Globalisierung unserer Esskultur künden. Die Kochbuchregale in den Buchläden versprechen den Konsument\*innen eine kulinarische Reise um den ganzen Erdball, für die sie ihre eigene gewohnte Umgebung und die Wände der eigenen Küche nicht mehr verlassen müssen. Längst haben die Lebensmittelmärkte die Sehnsucht nach den fremden Geschmäckern antizipiert und es ist ein Leichtes, die Zutaten für all die exotischen Gerichte von Curry bis Wot, Chili und Sushi zu erstehen und sei es über das Internet. Das Nachdenken über jene Exotik des Alltäglichen, um die es mir mit der Schilderung der kindlichen Erinnerung zu tun ist, eröffnet demgegenüber eine gewisse Befremdung des Selbst, eine Irritation des Geschmacks, dessen Selbstverständlichkeit nur allzu leicht seine historische Neuheit und seine sinnengeschichtliche Genese verdeckt. Ausgehend von den oben erinnerten Ess- und Trinkszenen mit ihrer merkwürdigen Ritualistik und Sinnesgymnastik, lässt sich fragen, seit wann mit der schmeckenden Übung der Zunge, mit der kulinarischen Lust am Neuen und Fremden das Versprechen einer Freiheit und die Bildung einer kosmopolitischen Persönlichkeit verbunden ist. Seit wann und inwiefern verknüpft sich die literarische und intellektuelle

Bildung und das, was man als ein Weltwissen oder eine Weltkenntnis bezeichnen kann, mit dem exzeptionellen und kundigen Geschmack und seiner Übung? Und in welchem Zusammenhang steht dabei der Konsum eines Buchwissens, ja einer kulinarischen Lust am Text – nicht ohne Grund fragt man ganz selbstverständlich nach dem literarischen Geschmack, wie nach dem Kunstgeschmack –, mit jenen als exotisch wahrgenommenen Kulinaria, die mehr und mehr die Tafeln der westlichen Welt bereichern? Vor allem aber stellt sich die Frage, in welcher Beziehung die oben geschilderte, neue, exotisch-sinnliche Welt zur Übung des Schmeckens und zu jener Form der kosmopolitischen Subjektivierung steht, die sich mit ihr verschränken?

Der Gastroethnologe Marin Trenk hat jüngst die Geschichte der Globalisierung unserer Esskultur nachgezeichnet und dabei drei Wellen der kulinarischen Globalisierung unterschieden: Die erste Welle der kulinarischen Globalisierung sei mit dem Kolumbianischen Austausch identisch, der vor allem den Transfer und die Diffusion von rohen und unverarbeiteten Anbaufrüchten betroffen habe, ohne jedoch zu einem Austausch von Rezepten und zubereiteten Speisen zu führen. Dieser Austausch sei vielmehr Ergebnis der kolonialen Situation seit dem 18. und vor allem dem 19. Jahrhundert. Erst im Zeitalter der Migration, das heißt seit dem ausgehenden 19. und vermehrt mit dem 20. Jahrhundert, insbesondere aber im Kontext der Dekolonialisierung sei es zu einem Austausch ganzer Esskulturen gekommen, was mit dem Ende des 20. Jahrhunderts jenen Boom von Ethnofood zur Folge gehabt habe, der unsere Gegenwart prägt.<sup>8</sup> So sehr Trenk dabei zu Recht darauf hinweist, dass es „noch gar nicht lange her [sei], dass fremde Speisen und Küchen bei uns allesamt in Bausch und Bogen auf Ablehnung“ stießen,<sup>9</sup> so lässt sich doch gleichermaßen konstatieren, dass die gehobene, europäische Küche kulturhistorisch durchgängig eine exogene Orientierung aufweist. Vor diesem Hintergrund muss das Verhältnis des europäischen Kosmopolitismus zu den fremden Welten des Geschmacks als grundlegendes Spannungsverhältnis beschrieben werden, das sich nur schwer auflösen lässt.<sup>10</sup> Denn bei aller Ablehnung der Küchen der Fremden war die

---

**8** Marin Trenk, *Döner Hawaii. Unser globalisiertes Essen*, Stuttgart 2015. Vgl. etwa auch David Inglis/Debra Gimlin, „Food Globalizations. Ironies and Ambivalences of Food, Cuisine and Globality“, in: dies. (Hrsg.), *The Globalization of Food*, London u. a. 2009, S. 3–42, hier S. 10–13.

**9** Trenk, *Döner Hawaii*, S. 11.

**10** Claude Fischler hat dieses Spannungsverhältnis zwischen Neophobie und Neophilie in anthropologischer Stoßrichtung als Omnivore-Paradox beschrieben. Vgl. Claude Fischler, „Food, Self and Identity“, in: *Social Science Information* 27, 2 (1988), S. 275–292; ders., *L’Honnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris 1990.

kulinarische Sucht nach dem Prestige des Exotischen nicht nur eng mit den expansiven Bestrebungen der Europäer\*innen verknüpft – Kolumbus und Magellans Fahrten, die jene erste Welle der kulinarischen Globalisierung auslösten, dienten primär dazu, kürzere und einträglichere Wege zu den mythischen Gewürzinseln am anderen Ende der Welt zu entdecken –, sondern ebenso eng mit der Herausbildung einer kosmopolitischen, gebildeten Elite, die sich seit der Neuzeit mehr und mehr als Weltbürgertum verstand.

Seit dem 17. Jahrhundert geriet dabei der Geschmack und seine Übung nicht nur in der Ästhetik und Literaturkritik zu einem Leitbegriff des neuen kosmopolitischen Bürgertums, sondern auch im Bereich des Kulinarischen selbst. Diese Entwicklung war eng mit den ersten beiden Wellen der kulinarischen Globalisierung und den durch sie erlangten neuen und fremden Genussmitteln wie Tee, Kaffee, Zucker, Tabak und Schokolade verknüpft, mit denen nicht zuletzt der Begriff des Genusses eine Umwertung erfuhr und fortan nicht mehr die bloße „Nutznießung“ bezeichnete, sondern ganz im Gegenteil den Genuss als lustvolle und sinnliche Erfahrung betonte. Dass der Geschmack, die Frage nach der Mündigkeit und die neuen Genussmittel aufs engste miteinander zusammenhängen, macht auch der bürgerliche „Strukturwandel der Öffentlichkeit“<sup>11</sup> deutlich, der in den Salons und Kaffeehäusern und von den Konversationen der Tischgesellschaften seinen Ausgang nahm, das heißt, von jenen Orten, die eminent durch den Konsum jener Genussmittel geprägt waren. Von den neuen kosmopolitischen Tafeln ging nicht nur der gebildete Diskurs der Aufklärung aus, sondern ebenso ein sinnlicher Diskurs und eine im wahrsten Sinne des Wortes schwelgerische Literatur, die die Esslust, die lange Zeit und insbesondere unter christlichen Vorzeichen mehr als problematisch und despektierlich erschien, zu einer wahren Wissenschaft und Kunstform erklärte.

In der vorliegenden Arbeit soll es vor dem Hintergrund dieser Beobachtungen darum gehen, den Zusammenhang zwischen der kulinarischen Globalisierung, den Tischgesellschaften der Neuzeit und der Genese des modernen kosmopolitischen Subjekts und seiner spezifischen, mündigen Sinnlichkeit nachzuvollziehen. Insofern ordnet sich die Arbeit in die seit den 1980er Jahren vermehrt in der Kulturwissenschaft und Ethnologie unternommenen Studien zu einer Anthropologie der Sinne ein. Mir geht es dabei darum, den gegenwärtigen Trend der kulinarischen Globalisierung mit einer kulturhistorischen Tiefendimension zu versehen, die weniger eine eminente Geschichte des Essens, als vielmehr eine Kultur- und Transformationsgeschichte des kulinarischen Geschmacks

---

<sup>11</sup> Jürgen Habermas, *Strukturwandel der Öffentlichkeit. Untersuchungen zu einer Kategorie der bürgerlichen Gesellschaft*, Frankfurt am Main <sup>14</sup>2015.

sowie die Art und Weise in den Blick nimmt, in der durch die europäische Geschichte hindurch die Esslust und das Essen in sinnlicher Hinsicht einer Problematisierung unterzogen wurde. Ausgehend von den Tafeln und Tischgesellschaften der europäischen Oberschichten soll der Rahmen jenes spezifisch mündigen Geschmacks und seiner Übung abgesteckt werden, der bis heute unsere alltägliche Sinnlichkeit bestimmt.

Mit dem Geschmack ist, so lautet die sinnengeschichtliche These dieser Arbeit, gleichermaßen ein kulturhistorisches *a priori* des Mundraumes verbunden, das in dieser Ausrichtung völlig neu erscheint. Nicht nur im ästhetischen Urteil herrscht seit der Neuzeit das Ideal einer mündigen Praxis, die von den Notwendigkeiten und Interessen des Individuums absieht, sondern auch im Bereich des Kulinarischen selbst wurde der Genuss als sinnliche Erfahrung im Mundraum konzentriert und von den Notwendigkeiten des Magens abgekoppelt. Die Kultivierung des Appetits und die Aufwertung des Essaktes zu einer mündigen Freiheitspraxis ging, folgt man etwa den Thesen Stephen Mennells und anderer, mit einer Distanzierung von den Notwendigkeiten des Magens einher.<sup>12</sup> Die Übung des Schmeckens steht in dieser Hinsicht, wie die vorliegende Arbeit zeigen möchte, in einer Traditionslinie, die seit der Antike die Esslust kontinuierlich im Rahmen einer Sorge um sich behandelt hatte und unterschiedliche Formen einer Ethik des Selbst ausbildete, die dem Subjekt in der Regulierung der eigenen Esslust eine entschiedene Souveränität über sich selbst zu verleihen versprach. Dabei ist jedoch bemerkenswert, dass, entgegen der Aufwertung des Geschmacks in der Neuzeit und seiner scheinbaren Frontstellung gegenüber den Lüsten des Magens, der Geschmack seit der Antike weniger einen Teil der Lösung als vielmehr selbst einen Teil des Problems der unregulierten Esslust darstellte.

Der Geschmack an der avancierten Küche gab etwa in den moralischen Texten der späten römischen Republik und der frühen Kaiserzeit als Reiz einer Gier des Magens einen kontinuierlichen Anlass zur Sorge. Die exotischen, luxuriösen Speisen, die das Imperium auf immer weiteren Handelswegen nach Rom überführte, reizten, glaubt man den zeitgenössischen moralischen Autoritäten, den Magen zur kontinuierlichen Überfüllung. Sie entfernten den Menschen von der einfachen Lebensweise und den römischen Tugenden der Ahnen und stürzten die Bürgerschaft in ein Sitten- und Identitätsproblem. Die Philosophenschulen seien leer, klagt etwa Seneca, während die Küchen der kulinarischen Liebhaber sich mit der vom neuen Luxus begeisterten römischen Jugend

---

<sup>12</sup> Stephen Mennell, *Die Kultivierung des Appetits. Geschichte des Essens vom Mittelalter bis Heute*. Übers. v. Rainer von Savigny, Frankfurt am Main 1988.

füllten.<sup>13</sup> Die Frage nach dem Maß und der idealen Fülle des Magens, sind, so lässt sich bereits bei Hesiod lesen, die grundlegenden Probleme des Irdischen. Und die antike Ethik war, wie Gerhard Baudy belegt, unentwegt mit einer gastronomischen Regulierung des Magens beschäftigt.<sup>14</sup> Durch ethische Übungen der Mäßigung und der inneren Selbstbeherrschung sollte dem Problem der Gastrimargie begegnet werden.

Auch für den christlichen Klostergründer Johannes Cassian stellte die *Gastrimargie* – das heißt die Gier des Magens – den Urgrund aller Sünden dar, gegen die er mit der *discretio* der Klostervorsteher und der kontinuierlichen Überwachung der Mönche ein Bollwerk zu errichten trachtete. Am Problem der Gastrimargie und an der klösterlichen Tafel entwickelte sich, wie man in Anschluss an Michel Foucault herausstellen kann,<sup>15</sup> eine spezifische Form der Asketik und der Beherrschung des Selbst, die jedoch gleichermaßen auch eine explizite Tisch- und Sinnenordnung hervorbrachte, die es kontinuierlich zu reglementieren galt. Die ganze Klostertheologie des Mittelalters war geradezu besessen vom Problem der Esslust, die durch die Kräftigung des Körpers alle anderen weltlichen Sünden begünstigte. Gerade deshalb musste der Körper der Mönche und Nonnen durch Fasten und asketische Praktiken an der Grenze seines irdischen Verschwindens entlanggeführt werden.

Erst die Moralisten des 17. Jahrhunderts, allen voran der spanische Jesuit Baltasar Gracián, sollten den Geschmack als Leitkategorie einer weltlichen Weisheit herausstellen und als ethisch-ästhetische Kategorie von den Anhaftungen des Magens und der Gastrimargie zu reinigen suchen. Unter Rückbezug auf die Traditionen der Mystik, die spätestens seit Bernhard von Clairvaux gegen die irdische Aisthetik eine überirdische Ästhetik zu begründen und die „Süße des Herrn“ gegen die weltlichen Verführungen der Sinne auszuspielen versuchten, und unter dem Einfluss Ignatius’ von Loyola, der seine Anhänger lehrte, ihre eigenen Sinne als Werkzeuge der Unterscheidung zwischen Gut und Böse anzuwenden, erklärte Gracián den Geschmack und seine Übung zur Grundlage einer neuen Weisheits- und Morallehre.

Der erste Teil der vorliegenden Arbeit widmet sich dementsprechend ausgehend von den Schriften Graciáns der Frage nach der Genese des Geschmacks

---

<sup>13</sup> Seneca, *Epist.* 95, 23.

<sup>14</sup> Gerhard J. Baudy, „Metaphorik der Erfüllung. Nahrung als Hintergrundmodell in der griechischen Ethik bis Epikur“, in: *Archiv für Begriffsgeschichte* XXV (1981), S. 7–68.

<sup>15</sup> Vgl. etwa Michel Foucault, *Die Regierung der Lebenden. Vorlesungen am Collège de France 1979–1980*. Übers. v. Andrea Hemminger, Berlin 2014 sowie ders., „Der Kampf um die Keuschheit“, in: *Schriften in vier Bänden. Dits et Ecrits*, hrsg. v. Daniel Defert/ François Ewald, Bd. 4, Frankfurt am Main 2005, S. 353–368.



und seiner kulinarischen und wortwörtlich ‚gastro-nomischen‘ wie ‚gastro-logischen‘ Dimensionen. Hierbei geht es um die bisher kaum bearbeitete Frage, wie aus einer Tradition der härtesten Frontstellung gegen die Esslust ein sinnlich-intellektuelles Dispositiv des mündig genießenden Geschmacks erwachsen und wie sich gleichermaßen aus dem weltabgewandten Leben in den monastischen Philosophenschulen die Figur eines, beziehungsweise einer sinnlichen, der Welt zugewandten Kosmopolit\*in entwickeln konnte. Welchen transformatorischen Lektüren mussten die antiken und christlichen Texte unterzogen werden, um ihre Strategien zur Regulierung des Magens mit Hilfe des guten Geschmacks zu überblenden? Welche kulinarischen Praktiken, welche Tisch- und Sinnenordnung verbanden sich mit der neuen ästhetisch-intellektuellen Praxis des Schmeckens? Welche Rolle spielten dabei die neuen exotischen Genussmittel wie Kaffee, Tee, Schokolade, Zucker und Tabak, die mit der ersten kulinarischen Globalisierungswelle nach Europa gelangten und in den Kaffeehäusern und Salons beileibe nicht dazu dienten, den Magen zu füllen? Welche Bedeutung kam dabei der eminenten Fremderfahrung zu, die mit den exotischen Genüssen und einem neuen weltgewandten und neu-gierigen Habitus verbunden war?

Im zweiten Teil geht es unter dem Titel *Das süße Leben* darum, die anthropologischen Dimensionen des Geschmacks auszuloten, die sich in den Entwürfen einer Geschichte der Menschheit etwa von Jean-Jacques Rousseau, Immanuel Kant oder Georg Forster abzeichnen. Mit der Untersuchung dieser Texte, in denen die bis heute nachwirkenden Ideen eines Kosmopolitismus Gestalt annehmen, verknüpft sich die Frage, in welchem Verhältnis die anthropologischen Erzählungen des 18. Jahrhunderts zu dem moralischen Problem der Esslust, spezifischen Kulinarika und Entwürfen wie globalen Politiken einer sinnlich freien, humanen Tischgesellschaft und eines neuen weltbürgerlichen Lebensstils stehen. Wie formuliert sich hier, nicht zuletzt vor dem Hintergrund der intensiven Rezeption der zeitgenössischen Reiseberichte, jenes oben genannte Spannungsverhältnis zwischen einer exogen orientierten Küche und Esslust und der Ablehnung der kulinarischen Erzeugnisse anderer Kulturen unter den Vorzeichen ihrer vermeintlich defizitären Geschmacksfähigkeiten aus? Wie wird hier jeweils die Grenze zwischen Mund und Magen, Notwendigkeit und Geschmack, zwischen Fremdem und Eigenem, Wilden und Zivilisierten gezogen und dramatisiert? Und in welcher Weise transformiert diese Grenzziehung im Rückbezug auf antike und christliche Gastromythen ihren Referenzbereich?

Der letzte Teil der Arbeit widmet sich abschließend dem Feld der Gastronomie mit Blick auf die Moderne, insbesondere aber der Frage, wie sich die Sinnlichkeit des Geschmacks zu möglichen anderen, außereuropäischen Sinnlichkeiten verhält. Parallel zur Entwicklung einer neuen Wertschätzung für

fremde Küchen unter den Avantgardist\*innen seit den 20er und 30er Jahren begann auch im Feld der Kultur- und Sozialwissenschaften die vermehrte gastroethnologische Auseinandersetzung mit den fremden Küchen an den Grenzen der westlichen Welt und dem eigenen kosmopolitischen, geschmacklichen Selbstverständnis. Besonders die Studien der Ethnologin und Malinowski-Schülerin Audrey Richards bildeten hierin den Ausgangspunkt für eine Universalisierung und Demokratisierung des mündigen Geschmacks, der sich bis dato grundlegend in der Absetzung von der vermeintlich „primitiven“ Sinnlichkeit anderer Kulturen herausgebildet hatte und als Signum der westlichen Oberschichten erschien. Die hierin geleistete Anerkennung unterschiedlicher Geschmackskulturen begleitete und reflektierte – so die These der vorliegenden Arbeit – die zeitgenössische Wertschätzung der fremden Küchen und ebnete den Weg für jene Entwicklungen, die unsere gegenwärtige kosmopolitane Esskultur entschieden prägen. Vor diesem Hintergrund gilt es einerseits, den erneuten Wandel des Geschmacks und seine Universalisierung nachzuverfolgen, und andererseits, nach den möglichen Irritationen zu fragen, die mit der Untersuchung der fremden Esskulturen einhergingen. Inwieweit war mit der Erforschung der Sinnlichkeit derjenigen, die nur zu oft als vermeintlich „geschmacklose“ Kontrastfolie für die europäischen Mund- und Magenprobleme herhalten mussten, eine grundlegende Infragestellung des westlichen Sinnenmodells und mit ihm des kosmopolitischen Status der westlichen Subjektivität verbunden?

Nicht zuletzt stellt sich vor dem Hintergrund unserer heutigen globalen Welt des Essens und ihrer post-kolonialen Verhältnisse die Frage, ob es nicht an der Zeit ist, eine neue und zeitgenössische Problematisierung der westlichen Esslust anzustoßen, in der der Geschmack und die mit ihm verbundene Subjektivierung vor dem Hintergrund ihrer kolonialen und exkludierenden Geschichte zur Disposition stehen und möglicherweise einer erneuten und historisch notwendigen Transformation unterzogen werden sollten. Ganz im Sinne einer Körper- und Sinnengeschichte des Kosmopolitischen, wie sie in den letzten Jahren immer wieder diskutiert worden ist, lässt sich fragen, ob es nicht darum gehen müsste, andere sinnliche Verkörperungen zu erfinden, die den Geschmack und die Verknüpfung von Essen und kosmopolitischer Subjektivierung neu konfigurieren. Nicht zuletzt in dieser Hinsicht soll es im Folgenden darum gehen, die Kultur- und Transformationsgeschichte der kulinarischen Sinnlichkeit und der Übung des Geschmacks in ihren globalen Verwicklungen zu entfalten und hierin kulturwissenschaftlich über die Problematik der Esslust und die Selbstverständlichkeiten unserer alltäglichen Sinnlichkeit nachzudenken.