

KOCHEN ALS KUNST UND JENSEITS VON KUNST...

... ZUR PHILOSOPHIE DER KULINARISCHEN PRAXIS

*Why do we work with the ingredients we do,
why do we choose to work with them in the ways
we do, and are these decisions, taken together,
a «cuisine»?**

TEXT

Prof. Dr. Harald Lemke

Der Philosophieprofessor ist Leiter des Internationalen Forums für Gastrosophie und lehrt an Universitäten in Österreich und Italien. Er befasst sich schwerpunktmässig mit Sozialphilosophie, Theorie des Politischen, Ethik des guten Lebens, Ästhetik, Alltagskultur, Praxistheorien, transdisziplinärer Nachhaltigkeitsforschung und Gastrosophie. Seine Bücher tragen Titel wie «Ethik des Essens: Einführung in die Gastrosophie»; «Über das Essen: Philosophische Erkundungen»; «Politik des Essens: Wovon die Welt von morgen lebt».

* *Nordic Food Lab, Beyond «New» Nordic. What exactly does New Nordic Kitchen mean? From the Manifesto upon till today*, in: marmite food lab, «marmite food lab 2015, Symposium Vol. 01–06», Zürich 2016, S. 159–165. Es sei angemerkt, dass der hier vorliegende Text eine überarbeitete Fassung eines Vortrags ist, der 2005 anlässlich der Ausstellung *Restauration a.a.O.* // *Dieter Froelich* gehalten wurde. Siehe dazu auch: Lemke, Harald, *Froelichs Restauration*, in: Dieter Froelich, «Topografie der Gemengsel und Gehäcksel. Kloss, Knödel, Pudding, Klops, Wurst, Pastete und Terrine. Ein Kochbuch nebst weiteren Betrachtungen über vermengte und gehackte Speisen», Hannover 2010, S. 381–387. Ausführlicher habe ich eine gastrosophische Theorie der Küche vorgestellt in: Lemke, Harald, «Die Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks», Bielefeld 2007.

Ich werde im Folgenden etwas für die meisten, insbesondere für die Philosophie, immer noch eher Ungewöhnliches tun: Ich werde einen Blick in die Küche werfen und aus einer kulturphilosophischen Perspektive über das Essenmachen – «die Kochkunst» – nachdenken. Dabei wird diese Praxis unter drei systematischen Gesichtspunkten zu betrachten sein: 1) des Nachkochens von Rezepten, 2) des Essenmachens in technischer Hinsicht, um es als ein Handwerk zu charakterisieren, und 3) um zu zeigen, dass jedes Kochen verdient, als Kunst wertgeschätzt zu werden. Ausserdem 4) werde ich in gesellschaftstheoretischer Absicht vorschlagen, Kochen jenseits von Kunst zu denken. Leitend ist dabei die Idee zu einer «gastrosophischen Küche», der «New Gastrosophic Cuisine», in der jene Prozesse einer «Ästhetisierung des Ethischen» am kulinarischen Werk sind, die in der internationalen Spitzenküche und der täglichen Arbeit ihrer Köche für eine allmähliche Transformation der herkömmlichen Gastronomie hin zur Gastrosophie sorgen.

KOCHBUCHFORSCHUNG

Liest man einschlägige Bücher zur kulinarischen Praxis, beispielsweise «Japanese Cooking. A simple Art» von Shizuo Tsuji, einem der namhaftesten Köche Japans, um es danach zu befragen, in welchem Sinne dort das Kochen als Kunst verstanden wird, stösst man auf eine unbefriedigende Einsicht. Tsujis viel gelesenes Buch, das hier für die unübersehbare Menge an Büchern mit der Titelformel «The Art of Cooking» bzw. «die Kunst des Kochens» steht¹, präsentiert eine grosse Anzahl an verschiedenen Gerichten und kulinarischen Werken, oft anhand von visuellen Darstellungen, deren Qualität und Bildästhetik das Kochbuch (wie so oft) einem opulenten Ausstellungskatalog angleicht. Dennoch sind die «bildschönen» Werke mit keiner kunstkritischen Deutung oder Analyse dieser Kreationen verbunden. In den einschlägigen Büchern zur Kochkunst findet man keine theoretische Auseinandersetzung mit den künstlerischen Verfahren, dem Produktionsprozess, den Auswahlkriterien der verwendeten Materialien, der kompositorischen Idee und den Gestaltungsprinzipien der betreffenden Kreationen. Darüber hinaus sind Kochbücher meistens von den Köchen selbst verfasst im entscheidenden Unterschied zu Kunstbüchern, in denen andere – distanzierte Sachkundige und kritische Fachleute – über die betreffenden Künstler und ihrer Arbeiten schreiben. (Womit ich freilich nicht bestreiten will, dass es Künstler gibt, die ihre eigene Arbeit sehr klug zu erklären wissen, beispielsweise das Critical Art Ensemble oder Ai Weiwei²; von einigen Ausnahmen wie etwa Vincent Klink – «dem klügsten deutschen Koch»³ – abgesehen, misslingt bei den allermeisten Köchen dieser Teil ihrer Arbeit.⁴)

PHILOSOPHEN IN DER KÜCHE?

Nähert man sich also der philosophischen Frage, ob Kochen eine Kunst ist oder was es sonst auszeichnet, über das Selbstverständnis von üblichen und weit verbreiteten Kochbüchern, ist festzustellen, dass unter Kunst hier lediglich das Nachkochen von Rezepten verstanden wird. Freilich entspricht das Nachkochen, also die blosser Umsetzung von Vorgaben und die praktische Anwendung von Regeln, keiner Kunst im eigentlich ästhetischen (artistischen) Sinne. Das Kochen nach Rezepten verlangt eher Geschicklichkeit. Deshalb ordnet Luc Ferry in einer der seltenen philosophischen Reflexionen unseres Themas das Essenmachen nicht dem Bereich der Kunst, sondern ausschliesslich dem Handwerk zu.⁵ Sogar ausgewiesene Experten und Profiköche meinen: «Kochen ist keine Kunst, sondern ein Handwerk.»⁶

Ferry vertritt mit der Auffassung, dass das Kochen ein Handwerk sei und keine Kunst, eine geläufige Vorstellung. Letztlich gibt er damit eine in der Geschichte der Philosophie lang gepflegte Meinung wieder, die bis auf Platon zurückverfolgt werden kann. Platon nimmt die einflussreiche Position ein, dass die kulinarische Praxis «keine Kunst sei, sondern eine Geschicklichkeit», und darüber hinaus eine «ganz vernunftlose» Tätigkeit, weil sie kein Wissen von dem habe, was sie anwendet und keine Gründe für die Art ihres Herstellungsprozesses anzugeben wisse.⁷ Weil aber, so Platon, keine Tätigkeit als Kunst bezeichnet zu werden verdient, die «eine unverständige Sache» sei, kann die kulinarische Praxis nicht als eine Kunst betrachtet werden. Platon kommt zu dem fragwürdigen (aber philosophisch nie wirklich hinterfragten) Schluss,

1. Neuerdings verfügbar: Zipprick, Jörg: «Die Erfinder des guten Geschmacks. Eine Kulturgeschichte der Köche», Köln 2013.

2. «Ai Weiwei spricht: Interviews mit Hans Ulrich Obrist», München 2011. Für das CAE beispielsweise: Critical Art Ensemble, *Über Aggregate des kulturellen Aktivismus*, in: Anke Haarmann und Harald Lemke (Hrsg.): «Kultur|Natur. Kunst und Philosophie im Kontext der Stadtentwicklung», 2 Bd., Berlin 2009, Textbd.: S. 147–158.

3. Moreno, Juan: «Teufelsköche. An den heissesten Herden der Welt», München 2013, S. 48.

4. Siehe: Trettl, Roland: «Serviert: Die Wahrheit über die besten Köche der Welt. Ein Insider berichtet», München 2015.

5. Ferry, Luc: «Der Mensch als Ästhet. Die Erfindung des Geschmacks im Zeitalter der Demokratie», München 1991, S. 60.

6. Trettl, Roland: «Serviert: Die Wahrheit über die besten Köche der Welt. Ein Insider berichtet», München 2015, S. 205

7. Platon: «Gorgias», 465a.

dass sie «an die Lust, auf welche ihre ganze Sorge gerichtet ist, offenbar ganz kunstlos herangeht» (501a), ohne die Natur der von ihr erzeugten Lust erforscht zu haben.

Hier ist nicht weiter auf den Platonismus einer vermeintlichen Kunstlosigkeit und Unvernunft in der Küche einzugehen, aber wenigstens am Rande auf den wirkungsmächtigen Einfluss dieser Philosophie hinzuweisen: Die platonische Polemik steht am genealogischen Ursprung der Geschichte eines ebenso ungastrosophischen wie antikulinaren Denkens, welches, wie die Theorie von Ferry bestätigt, die westliche Esskultur immer noch beherrscht. Platons grundlose Behauptung, das Essenmachen würde ganz ohne Kunst und Vernunft sein, dient seiner Absicht, das Essen und die Küche den vermeintlich unwichtigen und nebensächlichen Dingen des Lebens zuordnen zu können und damit aus dem Bereich der philosophisch relevanten Themen auszuschliessen.

Mit erschreckend grossem Erfolg: Geprägt vom Fast-Food-Platonismus unserer Kulturgeschichte haben die kulinarische Praxis und mithin der Kunstcharakter des Kochens bis heute keinen Eingang in die philosophische Ästhetik gefunden. Es existiert keine Ästhetik des kulinarischen Geschmacksurteils, keine Theorie der kreativen Küche, keine kunstwissenschaftliche Auseinandersetzung mit Speisekreationen als Kunstwerke. Angesichts dieses traurigen Zustandes klingt es äusserst ermutigend, wenn der zeitgenössische Philosoph Meyer-Abich selbstkritisch einräumt: «Die klügste Philosophie taugt nichts, wenn sie sich nicht auch in der Küche bewährt.»⁸ Das besagt aber: Wer über die kulinarische Praxis nachdenkt und die Wahrheit der Kunst auch in Küchen sucht, der philosophiert zugleich über das Selbstverständnis der Philosophie, einschliesslich einer Philosophie der Kunst. Denn was soll man von einem philosophischen Denken halten, dessen Relevanz sich nicht darin beweist, uns aufschlussreiche und intelligente Erkenntnisse über die alltäglichsten Dinge und Werke des menschlichen Lebens zu bieten?

Damit komme ich (auch zur Ehrenrettung der Philosophie) auf die Ausgangsfrage zurück: Wann wird Kochen zu einer Kunst und das Essenmachen zum gesellschaftstheoretisch relevanten Aktionsfeld einer «besseren Praxis» (Adorno)? Bisher hat sich gezeigt, dass uns dabei das herkömmliche Verständnis des Kochens nicht weiterhilft. Ein geschicktes Anwenden von Regeln bzw. ein blosses Nachkochen von Rezepten kann tatsächlich keinen Anspruch darauf erheben, als Kochkunst zu gelten; und auch die üblichen Kochbücher erweisen sich trotz ihres äusseren Anscheins nicht als wirkliche Kunstbücher, sondern als reine Ratgeber und Anleitungen zu einem handwerklichen Tun. Ebenso wenig aber lässt sich die überhebliche, weil letztlich unsachkundige Auffassung der traditionellen philosophischen Ästhetik, die der Küche jeden Kunstcharakter abspricht, zu Rate ziehen. Denn der Sachverhalt, dass ein Grossteil des kulinarischen Produktionsgeschehens als Handwerk verrichtet wird, schliesst keineswegs aus, dass solches Tun eine gewisse «Kunst» unbedingt erforderlich macht – nämlich die Kunstfertigkeit, bestimmte Zubereitungen zu kennen und zu beherrschen. Mit der Feststellung, dass Kochen durchaus von einem Können abhängt, von der *techne* eines praxischen Tun-Wissens und Gut-Seins, eines spezifischen Know-how jenseits blosser Geschicklichkeit, beginnt bereits eine philosophische Korrektur: Kein Handwerk kommt ohne Könner- oder Meisterschaft – ohne Kunst im Sinne der *techne* – aus.

KOCHEN ALS TECHNE UND MEISTERSCHAFT

Die meisten Arbeiten in der Küche sind erkenntnisreiche Herstellungsprozesse und ein Ins-Werk-Setzen von kulinarischen Wahrheiten, die in ihrer eigenen Art oder Werklogik gelingen können und entsprechende komplexe Techniken erfordern: Beispielsweise sind das Schmoren, Braten, Abbrühen, Simmern, Reduzieren, Schäumen und dgl. zeitspezifische Fähigkeiten; Tranchieren, Zerlegen, Bridieren, Gelieren, Sphärisieren und dgl. verlangen skulpturale Tätigkeiten der Formgebung; Verdünnen, Stäuben, Quellen, Kneten, Mahlen, Stocken und dgl. heisst wiederum, auf eine kenntnisreiche Art die Texturen zu beeinflussen; Anrösten, Flambieren, Paprizieren und dgl. erfordert, präzise Prozeduren auf die Farbigkeit der Elemente einwirken zu lassen. Kein Zweifel, dass die auf Zeit, Form (Volumen, Raum), Texturen und Farben oder andere Eigenschaften bezogene Fähigkeit mindestens zum Bereich eines handwerklichen Könnens gehört.

8. Meyer-Abich, Klaus Michael, *Was sind wir dafür schuldig, dass wir von anderem Leben leben*, in: Baranzke, Heike/Gottwald, Franz-Theo/Ingensiep, Hans Werner (Hrsg.), «Leben – Töten – Essen. Anthropologische Dimensionen», Stuttgart 2000, S. 234. Seine eigene Philosophie scheitert allerdings an dieser Bewährungsprobe: Von 450 Seiten seiner Abhandlung zur praktischen Naturphilosophie (München 1997) handeln weder vierhundert noch bloss vierzig, sondern gerade mal vier Seiten vom kulinarischen Bereich – und denen entnimmt der interessierte Leser äusserst magere Kost zur Landwirtschaft bzw. zur Kochkunst «als naturgemässer Kulturtechnik».

Jeder Bestandteil des kulinarischen Produktions- und Konstruktionsprozesses setzt sich daher aus den offenen Nuancen eines So-oder-anders-Machens zusammen. Das komplexe Zusammenwirken der verschiedenen Verfahren des Fabrizierens umfasst alle Momente des technischen Herstellungsgeschehens und macht verständlich, weshalb die kulinarische Praxis in ihrem graduellen Gelingen allgemein beurteilt werden kann: Die richtigen Masse der eingesetzten Materialien, die Reihenfolge der Arbeitsschritte, die Wahl der Instrumente und sachdienlichen Geräte usw. – je nach Massgabe des handwerklichen Könnens des Kochs oder der Köchin gelingen diese Werkfaktoren besser oder eben weniger gut. Weil es diese technische Dimension beim Essenmachen gibt, existieren Kochschulen und Ausbildungswege, durch deren Hilfe dieses Können – diese Kunst – erlernt werden kann. Aus demselben Grund kann man es in diesem Tätigkeitsbereich zu einer «Meisterschaft»⁹ bringen, zu einem erfahrenen Koch schaffen, der genau weiss, was und wie er es tut.

Gute Köche, welche die handwerklichen Anforderungen verschiedener Zubereitungsarten und Kochtechniken meistern, sind aber – und das ist nun entscheidend – nicht deshalb schon Kochkünstler. Wie in allen anderen freien Künsten, so gilt auch in der Küche, dass Kunst nicht alleine vom Können kommt, obgleich (wie man mit Nachdruck hinzufügen muss) jede Kunst auch handwerkliche Aspekte beinhaltet. Auch bildende Künstler beherrschen in einem technischen Sinne das spezifische Können, das ihren Arbeiten und Projekten handwerklich zugrunde liegt. Aber wie das handwerkliche Können in der künstlerischen Arbeit letztlich nicht die ganze Kunst ausmacht, so erschöpft sich auch die Kochkunst nicht im Know-how technischer Fertigkeiten.

FREIE KREATIVITÄT

Damit das Kochen zu einer Kunst in einem ästhetischen (artistischen) Sinne wird, muss der Aspekt der Gestaltungsfreiheit konzeptuell zum Tragen kommen. Dann lässt sich als «Kochkunst» diejenige Küchenpraxis verstehen, die Speisen oder ganze Gerichte und Menüs kreiert und Rezepte erfindet – im Unterschied zum blossen Nachkochen von Rezepten oder der Geschicklichkeit, bestimmte Prozeduren und Handarbeiten anzuwenden. Mit der freien Kreation oder Komposition von Speisen komme ich auf jenes veritable Kunstgeschehen zu sprechen, welches in der täglichen Küchenarbeit am Werk ist. Wie in der bildenden Kunst auch, so basiert diese Kochkunst auf der Freiheit in der thematischen Gestaltung des Ganzen: in der Wahl der Ingredienzen und Verarbeitungen, der fantasievollen, geistreichen, raffinierten Kombination der Zutaten und Zubereitungsweisen usw. Das Kreieren eines Gerichts bzw. die jeweilige Konzeption der gewählten Zubereitung und Werkpräsentation machen, wenn man so will, die «kochkünstlerische Autonomie» aus.

Schon ein flüchtiger Blick in die Kulturgeschichte lässt erkennen, dass die kulinarische Autonomie immer schon durch klimatische, regionale, soziohistorische, weltanschauliche (religiöse) Faktoren beeinträchtigt wird. Solche heteronomen Rahmenbedingungen sind zweifelsohne die Hauptursache dafür, warum sich die Kochkunst traditionell in Form von «Landesküchen» ausgebildet hat und meistens darauf beschränkt blieb.¹⁰ Abgesehen von materiellen und kulturellen Rahmenbedingungen, welche die Freiheit des kochkünstlerischen Schaffens insgesamt einschränken können, wozu letztlich auch the State for the Art des Niveaus der jeweiligen verfügbaren Küchentechnologie ebenso zählt – abgesehen also von externen Einschränkungen basiert die Ästhetik des kochkünstlerischen Gestaltens auf individueller Kreativität. Darum steckt hinter oder unterhalb der Geschichte von Landesküchen und tradierten Rezepten die Praxis einzelner Kochkünstler, die den Wandel kulinarischer Stilrichtungen und kochkünstlerischer Moden bewirken.

9. Von «Meisterschaft» spreche ich an dieser Stelle in dem praxistheoretischen Sinne, dass die betreffenden Tätigkeiten, Zubereitungsarten, Produktionsschritte, Konstruktionsmethoden etc. in praxi (praxisch) gelingen müssen, damit das Resultat zustande kommt. Die Meisterschaft (praxologisch verstanden) beruht insofern nicht auf der traditionellen Autorität des Alters («dem Meister» gegenüber dem stets jüngeren «Schüler») oder auf institutionellen Hierarchien (die Befehlsgewalt des «Chefkochs» gegenüber seiner «Küchenbrigade»), sondern auf der individuell bewiesenen Könnerschaft in der Praxis dieses Tuns.

10. Ich gebrauche den Begriff «Landesküche» hier in einem weiten Sinne, der die regionale Küche («toskanische Küche») genauso umfasst wie die Nationalküche («chinesische Küche»).

Über die angesprochene kunsttheoretische Perspektive hinaus ist diese täglich kultivierte, Tag für Tag weiterentwickelte und verfeinerte Kreativität der Küche auch kulturphilosophisch relevant.

Denn die Kochkunst bringt nicht nur kostbare Werke hervor; zugleich wird darin ein kunstvoll gestaltetes kulinarisches Leben gesellschaftliche Wirklichkeit. Das Kochen ist eine Kunst also auch in dem Sinne, als dass durch die kulinarische Praxis die So-Tätigen ein Stück menschliche Freiheit (in der beruflichen oder alltagsethischen Möglichkeit einer

solchen Lebenskunst) aktivieren und im wahrsten Sinne des Wortes derart einer gastrosophisch kreativen Menschheit Gestalt verleihen.¹¹ Denn als eine ästhetische (artistische) Gestaltung der den Menschen möglichen Freiheitspraxis, jenseits der üblichen Zwänge zum Kochenmüssen der Frauen und zum Nichtkochenkönnen der Männer, ist die kochkünstlerische Aktivität das tagtäglichste Ausdrucksgeschehen einer essenziellen Lebenskunst, in der sich allmählich (buchstäblich über den Weg aller gekochten Mahle) eine kulinarische Individualität ausbildet. Unter zeitgenössischen Profiköchen wird von einem solchen individuellen Stil auch etwas altbacken als «Handschrift» gesprochen.

Entscheidender scheint mir aber das Wissen zu sein, dass nicht «die Entwicklung eines eigenen Stils das eigentliche Ziel des Kochens»¹² – des berufsmässigen Bekochens von zahlenden Gästen – sein sollte, sondern das tägliche Machen und Geniessen von gutem Essen. Versteht man die Kunst in der Küche als tägliche Aktivität einer Lebenskunst, dann entgeht man auch der Gefahr, kulinarische Kreativität mit dem Zwang zur unbedingten Originalität zu verwechseln. Nicht immer neue und originellere Kreationen, keine noch ausgefalleneren Werke eines Genies machen die Kunst des Kochens aus. Wahr ist vielmehr: Kochkunst als Praxis einer ebenso handwerklichen wie einfallsreichen Selbstverwirklichung und der Küche als dem buchstäblichen Entstehungsherd einer allmählichen Essthetik gewahrt zu werden, gelingt erst durch deren gastrosophische Bestimmung und Würdigung.¹³

GASTROSOPHISCHE GEISTLOSIGKEIT

Sicherlich, Kochkunst als Lebenskunst zu denken, zieht die ganze Last des antikulinari-schen Geistes der abendländischen (Philosophie-)Geschichte auf sich. Ein gewichtiger Impulsgeber für die traditionelle Geringschätzung der Kochkunst als einer möglichen ethischen Alltagspraxis ist – kaum verwunderlich – Platons berühmtester und einflussreichster Schüler Aristoteles gewesen. Aristoteles erwähnt eine Anekdote, der zufolge der Philosoph Heraklit zu seinen Gästen, die diesen unerwartet am Küchenofen antrafen, die undurch-schaubaren und in ihrem Tiefsinn dunklen Worte gesagt haben soll: «Kommt nur herein, auch hier sind Götter!»

Im krassen Widerspruch zu Heraklits Weisheit ist die aristotelische Deutung dieser Szene typisch für den antikulinari-schen Geist der philosophischen Tradition unserer Kultur. So bietet Aristoteles für den bemerkenswerten Sachverhalt, dass sich Kollege Heraklit in der Küche zu schaffen macht, diese Rechtfertigung auf: Der «dunkle Denker» habe sich an diesem Ort nur aufgehalten, um sich am Herd zu wärmen. (Um sich dahinter zu verstecken, würde man heute vielleicht sagen.) – Mit dieser Sicht der Dinge schliesst auch die aristotelische Philosophie bewusst die Göttlichkeit der Kochkunst aus; wie alle Platoniker oder anders kulinarisch entfremdeten Menschen, so kennt auch dieser grosse Geist nicht die Küche als heiligen Ort und huldigt den Herd nicht als Heiligtum. Indem aber die kulinarische Lebenspraxis zu einem Unvorstellbaren erklärt wird, entsteht der ungastrosophische Geist – die Geist- und Geschmacklosigkeit, der Ungeist – einer Esskultur, die bis in die Gegenwart hinein die Alltagsküche, das kunstvolle Essenmachen und den kulinarischen Genuss für unphilosophisch hält – und die Götter und Güter der Küche als unbedeutend für das menschliche Leben abtut.

Mit beunruhigtem Blick in die Zukunft meine ich, es ist an der Zeit, das Kochen als menschliche (dem Menschen als Homo sapiens würdige) Lebenspraxis neu zu entdecken. Dazu gehört sogar, Essenmachen jenseits von Kunst zu denken. Kochen jenseits von Kunst zu denken bedeutet, sich nicht länger den gastrosophischen Herausforderungen der «Anthropozänküche» zu verweigern.¹⁴ Eine dieser Herausforderungen liegt heute darin, dass sich die häusliche ebenso wie die professionelle Küche – allen voran die stilbestimmende Spitzengastronomie – von traditioneller Kulinarik zu verantwortungsbewusster Ethik weiterentwickeln muss. Sicher, um den Planeten Erde und all seine menschlichen und nicht-menschlichen Bewohner vor dem drohenden Kollaps zu retten, braucht es vieles mehr. Doch wie die Dinge nun einmal stehen: Kommt es zu keiner zukunftsethischen Verbesserung der globalen Ernährungsverhältnisse im Allgemeinen und des

11. Dazu passend (obgleich etwas pa-thetisch) schreibt die Kunsthistorikerin Eva Gesine Baur in ihrer Biografie zu Eckart Witzigmann, «dass dieser Mann es deutlicher als jeder andere seiner Zunft vorführt, wie sehr sich ein Koch-künstler mit den Härten eines Künstlerdaseins herumschlagen muss.» Dies.: «Hamlet am Herd. Das Leben des Eckart Witzigmann», Hamburg 2006.

12. Mälzer, Tim: «Die Küche», München 2016, S. 11.

13. Deshalb macht es Hoffnung, wenn mittlerweile sogar Bücher über das Kochen geschrieben werden können, die nicht den üblichen Koch- bzw. Rezeptbüchern zuzurechnen sind und trotzdem auf wachsende Popularität stossen und zu Bestsellern werden; beispielsweise Pollan, Michael: «Kochen. Eine Naturgeschichte der Transformation», München 2015, sowie ders.: «Das Omnivoren-Dilemma», München 2011.

14. Barthel, Stefan/Oswald, Philipp/Schmidt, Anne/Mende, Julia von, *Anthropo-zän-Küche. Der 9-Milliarden-Personen-Haushalt*, in: *Bauwelt* 37, 2016, S. 20–45. Die Projektgruppe «Anthropozän-Küche – Das Labor der Verknüpfung von Haus und Welt» ist ein Teil eines Forschungs-Exzellenzclusters an der Humboldt-Universität Berlin. Als Comic populär präsentiert in: Leinfelder, Reinhold/Hamann, Alexandra/Kirstein, Jens/Schleunitz, Marc-Aurel (Hrsg.): «Die Anthropozän-Küche. Matooke, Bienenstich und eine Prise Phosphor – in zehn Speisen um die Welt», München 2016.

täglichen Essenmachens im Besonderen, wird die Menschheit an den damit verbundenen diversen Folgen mit grosser Wahrscheinlichkeit zugrunde gehen.

NOMA UND DAS NEUE ETHOS DER PROFIKÜCHE

Führt man sich diesen Hintergrund, nein, diesen weltgesellschaftlichen Abgrund vor Augen, versteht man die wahre Dimension eines ansonsten eher unscheinbaren Ereignisses unserer Zeit. Als am 23. November 2003 die beiden Profiköche Claus Meyer und René Redzepi mit dem Noma in Kopenhagen eines der besten Restaurants der Welt eröffneten und damit begannen, die skandinavische Küche zu revolutionieren, setzten sie zugleich jenen Prozess einer «Ästhetisierung des Ethischen» in Bewegung, bei dem sich Kulinarik mit Ethik zu verbinden beginnt und, statt des herkömmlichen l'art pour l'art-Ästhetizismus, schliesslich guter Geschmack mit Verantwortungsgefühl fusioniert. Ihre Noma-Philosophie, dokumentiert im «Manifest der Neuen Nordischen Küche», basiert auf den einfachen Prinzipien, dass möglichst nur regionale und saisonale Produkte verwendet werden und der Umwelt nicht geschadet wird. Längst existieren ähnliche Bestrebungen in anderen Regionen der Welt, etwa in Österreich (Charta kulinarisches Österreich) und der Schweiz (Charta der Neuen Schweizer Küche). Noma-Gastrosoph Meyer erinnert sich: «Beim Nordic-Cuisine-Manifest vor zehn Jahren war die Botschaft: Wir Köche wollen die Welt verändern. Das war eine starke Botschaft, jedenfalls damals, heute vielleicht etwas weniger, weil so viele Köche sich als Revolutionäre fühlen und wie Bono daran arbeiten, der Menschheit zu helfen. Aber damals waren das Menschen, die in einer Küche arbeiteten, keine Koch-Aktivisten.»¹⁵

Als Experimentierraum der kochkünstlerischen Zukunftsforschung ist die Küche zum Ort des kulturellen Wandels und einer Revolution der kulinarischen Kultur geworden. Um eine Erkenntnis zu wiederholen, die ich bereits im Vorwort der Neuauflage meiner «Ethik des Essens» notiert habe: «Unbestreitbar hat sich das Noma – in Kombination mit zahlreichen weiteren Aktivitäten ihrer Organisation und symposiastischen Bewegungsplattform MAD¹⁶ – an die Spitze der internationalen Spitzengastronomie gestellt und gehört heute von einer gastrosophischen Theorie der zeitgenössischen Kunst und Kultur unbedingt beachtet und anerkannt zu werden.»¹⁷

So war es bemerkenswert konsequent, dass Noma-Koch René Redzepi im September 2011 noch einen Schritt weiterging, um der Weltöffentlichkeit eine neue ethische Küche bekannter zu machen. Zusammen mit anderen internationalen Starköchen, darunter Ferran Adrià, Dan Barber, Gastón Acurio, Michel Bras, Yukkio Hattori, Massimo Bottura und Alex Atala, verabschiedete er in einem pathetisch vorgetragenen «Open Letter to the Chef of Tomorrow» die sogenannte Lima-Deklaration, die die notwendige utopische Transformation der Gastronomie zur Gastrosophie ankündigt: «In einer Zeit des gesellschaftlichen Umbruchs, muss sich unsere Profession den neuen Herausforderungen aktiv stellen. ... Kochen ist ein mächtiges, transformatives Werkzeug, welches durch die gemeinsame Sache von Ko-Produzenten – zwischen Berufsköchen, Produzenten und Konsumenten –

15. Claus Meyer in einem Interview, siehe: Adorján, Johanna, *Wie man die Welt in fünf Gängen rettet: Noma-Gründer eröffnet Restaurant in Bolivien*, Frankfurter Allgemeine Zeitung, 08.11.2015.

16. MAD, *mad* Dänisch für «Essen», ist eine gemeinnützige Organisation, die gastrosophisches Wissen verbreiten will, damit jede Mahlzeit zu einer besseren Mahlzeit wird, nicht bloss in Restaurants, vielmehr jede irgendwo zubereitete und aufgetischte Mahlzeit; madfeed.org.

17. Lemke, Harald: «Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie», Bielefeld 2016, S. 52.



Confrérie de la Marmite

Die Männer Hobbykoch Bruderschaft

Wo Freunde sich am Kochherd treffen

Interessiert: info@confrerie.ch

die Art, wie sich die Welt ernährt, verändern kann. Wir träumen von einer Zukunft, in der der Chef sozial engagiert ist, der Verantwortung seines oder ihres Anteils an einer gerechten und nachhaltigen Gesellschaft bewusst. ... Durch unsere Küche, unsere Ethik, unsere Ästhetik können wir zur Kultur und zur Identität eines Volkes, einer Region, eines Landes beitragen. Wir können auch als eine wichtige Brücke zu anderen Kulturen dienen.»¹⁸

ESSENTIAL INGREDIENTS OF THE GASTROSOPHIC CUISINE

Es sind vor allem zwei essentielle ethische Zutaten (Agenden) einer solchen neuen, gastro-sophischen Küche, die ich abschliessend hervorheben möchte. 1) Zur Kunst jenseits einer bloss schönen Kunst wird jedes Kochen durch forschendes Fragen, etwa durch solches Philosophieren und kritisches Selbstbefragen wie eingangs von den Köchen des Nordic Food Lab vorgestellt: «Why do we work with the ingredients we do, why do we choose to work with them in the ways we do, and are these decisions, taken together, a <cuisine>?» Wer so fragt und nachdenkt, weiss, dass Essenmachen nicht bloss gekonntes Handwerk verlangt, sondern vor allem die Bereitschaft, darin Wissenschaft und Feinsinnigkeit, menschliche Intelligenz und Kreativität zu kombinieren, um methodische Rationalität mit der Liebe zu den Dingen zu <vermählen>.

Insofern stellt sich eine zeitgemässe oder, moralischer formuliert, eine zukunftsweisende Kochkunst heute (nicht nur, aber im besonderen Masse) dadurch unter Beweis, dass sie wohlgefällige Köstlichkeiten zaubert, die auch ohne das übliche Aufgebot an toten Tieren gelingen. Das gastroethische Gebot lautet indes nicht, fortan müsse jede feine Küche eine vegane Küche sein. Eine solche Verzichtmaxime ist weder realistisch noch sachlich korrekt. Gleichwohl sollten sich gerade Profiköche der künstlerischen Herausforderung stellen, allen anderen (die von diesen Dingen weit weniger verstehen) zu zeigen: Wer wirklich gut kochen kann, weiss sich aus der unendlichen Vielfalt an Essbarem ausserhalb der Tierwelt zu bedienen und das Fleisch von Pflanzen wie «einfaches Grünzeug in wahre Heiligtümer zu verwandeln»¹⁹. Es gehört zur gesellschaftlichen Verantwortung derer, die einen Grossteil ihrer Zeit am Herd verbringen, ebenso reizvolle wie alltagstaugliche Alternativen zu einer durch und durch fleischfixierten Esskultur zu schaffen. Die Kunst des Kochens, wahre Meisterschaft und Spitzenleistung in der Küche, kurz: Die Ethisierung des Ästhetischen bedeutet nicht zuletzt: «Das Fleisch jenseits des Fleisches» zu wählen und zu geniessen – ohne unnötige Worte darüber zu verlieren²⁰.

2) Die zweite Zutat, die in jede gastrosophische Zukunftsküche gehört, nähert das Kochen der künstlerischen Arbeit an. Denn Kochen jenseits von Kunst meint nicht zuletzt und trotz aller konzeptuellen Methodik: Worin sich Köche jeder Art alleine vom Kochen und von den Küchen zeitgenössischer Künstler unterscheiden, ist die Notwendigkeit, dass das von ihnen gemachte Essen «gut schmeckt» – das muss es bei Künstlern tatsächlich nicht²¹.

Wichtiger indes als essthetischer Wohlgeschmack scheint mir, dass sich professionelle Gastronomen den gastroethischen Avantgardismus solcher Eat-Artisten aneignen, die wie Dieter Froelich oder Rirkit Tiranvanija und allen voran Joseph Beuys dazu einladen, dass «jeder Mensch zum Kochkünstler»²² wird.

18. URL: theworldsobest.com/blog/Events/-lima-declaration-open-letter-to-the-chefs-of-tomorrow.html [Stand 12.12.2016].

19. Mit dieser zen-philosophischen Formulierung möchte ich eine Spur in den Bereich der fernöstlichen Weisheit des Essens legen, siehe: Lemke, Harald: «Weisheit des Essens. Gastrosophische Feldforschungen in die japanische und die chinesische Esskultur», München 2008.

20. Vgl. Lemke, Harald, *Come estetizzare l'etica del cibo? La creatività culinaria della carne senza carne*, in: Nicola Perullo (Hrsg.): «Cibo, estetica e arte. Convergenze tra filosofia, semiotica e storia», Pisa 2014, S. 21–32; Lemke, Harald, *Warum gehören Gemüsemenüs zu einer zeitgemässen Kochkunst?*, in: ders.: «Über das Essen. Philosophische Erkundungen», München 2014, S. 61–77.

21. Anders als dies der Philosoph Theodor W. Adorno einst in seiner «Ästhetischen Theorie» forderte. Obwohl (artistische) Kunst nicht schmecken oder wohlgefällig und schön sein muss, ist damit keineswegs ausgeschlossen, dass gerade auch avancierte Kunstpraxis wie Künstlerkuchen – gleichsam jenseits ihrer selbst sich in einer ethisch «besseren Praxis» (Adorno) aufhebend – wohl-schmeckend sein können und Werke bzw. Happenings der Eat Art wirklichen «Kunstgenuss» bieten.

22. Die Situation, in der Beuys seinen erweiterten Kunstbegriff erklärt – indem er sagt, dass in jedem Menschen ein Künstler stecke –, zeigt ihn in seiner Küche, virtuos Kartoffel schälend. Mehr dazu: Lemke, Harald, *Joseph Beuys: Gastrosophical Aesthetics*, in: Silvia Botinelli (Hrsg.): «What's Cooking? Food, Art and Counterculture», Arkan-sas 2017, 178–192.



MARMITE FOOD LAB KOMPENDIUM 2016

Hat Sie dieser Artikel inspiriert? Zu allen marmite food lab-Symposien des vergangenen Jahres ist soeben das umfassende Kompendium erschienen. Auf über 170 Seiten nachlesen, lernen, hinterfragen, weitergeben, was im marmite food lab alles passiert ist. Mit wissenschaftlichen Texten der internationalen Referenten, Interviews und Rückblenden. Bestellen Sie Ihr Exemplar unter: events@marmite.ch, CHF 28.00

**WHY DO WE
WORK WITH THE
INGREDIENTS WE
DO, WHY DO WE
CHOOSE TO WORK
WITH THEM IN
THE WAYS WE DO,
AND ARE THESE
DECISIONS, TAKEN
TOGETHER, A
«CUISINE»?**