

## Vorwort. Vor der Speise

---

HARALD LEMKE

Gesellschaft als Tischgesellschaft zu denken heißt, ›die gesellschaftliche Realität durch das Essen zu begreifen‹. Damit ist schon der entscheidende Schritt für eine gastrosophische Gesellschaftstheorie getan: nämlich das Nahrungsgeschehen nicht – wie üblich – zu übergehen, sondern es als ein grundlegendes und darüber hinaus facettenreiches Phänomen des kulturellen Lebens in den Blick zu nehmen. Vielleicht isst der Mensch nicht ununterbrochen, aber die vielfältigen Dinge, die für die Produktion, die Vermarktung, die Besorgung, die Zubereitung und den Genuss von Essen unerlässlich sind, konstituieren ein beträchtliches Ausmaß der gesellschaftlichen Realität. Wie kommt es – so muss man sich mit großer Verwunderung fragen –, dass dennoch die ›tischgesellschaftliche Perspektive‹ der am meisten vernachlässigte Gesichtspunkt innerhalb der Gesellschaftstheorie ist und von der Philosophie gedankenlos außer Acht gelassen wird?

Von dem englischen Philosophen Alfred Whitehead ist der Ausspruch bekannt, dass die ganze Philosophiegeschichte eine Fußnote zu Platons Denken sei. Diese ungebrochene Wirkungsmächtigkeit des Platonismus zeigt sich besonders in Platons Ideal einer ›philosophischen‹ Haltung zum Essen. In dem späten Dialog *Phaidon* verwickelt der platonische Sokrates sein Gegenüber Simmias in das folgende Gespräch: »Scheint dir, dass es sich für einen philosophischen Mann gehöre, sich Mühe zu geben um die Lüste am Essen und Trinken? – Nichts weniger wohl als das, sprach Simmias. [...] – Und die übrige Besorgung des Leibes, glaubst du, dass ein solcher sie groß achtet? [...] – Verachten, dünkt mich wenigstens, wird es der wahrhafte Philosoph.« Mit diesen Worten legt Platon dem Simmias den entscheidenden Grundgedanken der abendländischen Metaphysik in den Mund. Der wahrhafte Philosoph oder Mensch, wie ihn sich das klassische Denken wünschte und erst recht wie ihn in den darauf folgenden Jahrhunderten die christliche Moral predigte, distanziert sich von den leiblichen Bedürfnissen und Lüsten des Essens und Trinkens. Der ›vernünftige‹

Mensch (und Mann) stellt seine ›Tugend‹ und seine ›richtige Lebensweise‹ dadurch unter Beweis, dass er die kulinarischen Dinge für gering achtet. Freilich zwang dieses antikulinarische Selbstverständnis Platon dazu, die eigene Philosophie mit den entsprechenden Fragen einer politisch und ethisch richtigen Ernährungsweise zu befassen.<sup>1</sup> In Platons metaphysischer Geringschätzung des Essens steckt gewissermaßen die Grundidee eines *Fast-Food-Denkens*, welches das Kulinarische zur Nebensache des Menschseins degradiert. Die ›Philosophie‹ dieser *Fast-Food-Mentalität* beherrscht bis heute das kollektive Bewusstsein. Immer noch erscheint es den Philosophen und den meisten Menschen ganz selbstverständlich, dass die Art und Weise, wie sie essen, keine wirklich bedeutende, philosophische Angelegenheit ist, und die Ernährungsfrage gegenüber den ›großen Dingen‹ der menschlichen Existenz als ›unwichtig‹ und als ›Kleinigkeit‹ abgetan werden kann. Damit sorgt die platonische *Fast-Food-Philosophie* für eine paradoxe Verkenning der gesellschaftlichen Bedeutung des Essens, das heute mit globalen Problemen verbunden ist. Verkannt wird dadurch: die ungelöste Problematik der zukünftigen Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung angesichts der Grenzen der ökologischen Belastbarkeit des Planeten; die notwendige Abschaffung des Welthungers, der weiterhin tagtäglich unzähliges, aber vermeidbares Leid verursacht; die wachsende Zahl von Menschen, die sich durch eine fettige, süße und fleischlastige Ernährungsweise eine chronische Fettleibigkeit ›zulegt‹; sowie die globale ›McDonaldisierung‹, die eine häusliche Alltagsküche durch industriell produzierte Fertignahrung ersetzt und weltweit die familiären Mahlgemeinschaften durch standardisierte Schnell-Restaurants bzw. durch flexible und individualisierte Praktiken eines schnellen Essens, durch *Fast Food* ersetzt. Mit diesen Stichworten und globalen Trends sind nur die offenkundigsten Themen einer Theorie der Tischgesellschaft berührt, die erkennen lassen, dass mit der ›unwichtigen Kleinigkeit des Essens‹ auf untrennbare Weise ökonomische, politische, technisch-industrielle, alltagskulturelle, diätetische und dergleichen gesellschaftlich relevante Dinge aufgetischt werden. Die Zukunft der Weltgesellschaft – eine Formulierung, die hier ohne emphatischen Ton vorgetragen wird – hängt ganz entscheidend von der weiteren Entwicklung der Tischgesellschaft ab. Diese tischgesellschaftliche Grunderkenntnis, die dem allgemeinen Sachverhalt, wie und was die Menschen täglich essen, eine große Bedeutung beimisst, macht freilich eine fundamentale Revision der metaphysischen Herabwürdigung und philosophischen Missachtung des Essens unvermeidbar.

---

1 | Siehe dazu Harald Lemke: *Ethik des Essens. Einführung in die Gastroso-  
phie*, Berlin: Akademie Verlag 2007, S. 19-56; sowie den Beitrag von Iris Därmann  
in diesem Band.

Seit mehr als drei Jahrzehnten ist eine paradigmatische Umwertung ebendieser tischgesellschaftlichen Werte festzustellen. Aus verschiedenen Gründen, die in den hier versammelten Beiträgen angesprochen werden, beginnt die abendländische Kultur – noch zögerlich, aber spürbar – eine neue Haltung gegenüber dem Essen zu entwickeln. Bei einer zunehmenden Zahl von Menschen wächst die Bereitschaft, die *platonische Fast-Food-Philosophie* zu hinterfragen und durch ein anderes Ernährungsdenken, durch eine *Gastrosophie* zu überwinden. Einige Worte zu der Genealogie dieses »*gastrosophical turn*« seien einleitend erwähnt.<sup>2</sup>

Mit dem Aufkommen der modernen Naturwissenschaft und ihrem mechanistisch-physiologischen Körperverständnis beginnt sich in der Zeit zwischen dem 17. und 19. Jahrhundert ein primär naturwissenschaftliches Ernährungsdenken durchzusetzen. Dieses naturwissenschaftliche Ernährungsdenken hat die Vorstellung etabliert, dass zu »essen« bedeute, dem »Körper« ausreichend »Nährstoffe« in Form von »Kalorien« oder »Brennwert« »zuzuführen«. Dieses bis heute allgemein geläufige und selbstverständliche – allzu selbstverständliche – Bild vom Essen als »Nährstoffzufuhr« stieß bereits bei den Gastrosophen des frühen 19. Jahrhunderts auf Kritik.<sup>3</sup> Rumohr, Anthus, Vaerst, Brillat-Savarin entwarfen eine Philosophie des Essens, die neben physiologischen Gesichtspunkten auch kulturelle und politisch-ökonomische Aspekte berücksichtigte und durch ein solch umfassendes Verständnis der menschlichen Tischgesellschaft einen universellen anthropologischen Zugang begründete. Der viel versprechende Ansatz dieses frühen gastrosophischen Diskurses fand indessen – und trotz nachweislicher Resonanz bei einigen Philosophen, namentlich Feuerbach und Nietzsche – keine systematische Fortsetzung. Zwar setzt in der Jahrhundertwende mit der so genannten Lebensreform-Bewegung auch eine Aufwertung der Ernährungsfrage und Naturheilkost ein; sie ist jedoch von keiner nennenswerten philosophischen Reflexion begleitet worden.

Eine kulturtheoretisch ausgerichtete Beschäftigung mit der Essensthematik beginnt erst wieder in den 80er Jahren des 20. Jahrhunderts.<sup>4</sup> Seit

---

2 | Daniele Dell'Agli (Hg.): Essen als ob. Gastrosophische Modelle, Frankfurt a.M.: Suhrkamp 2007.

3 | Zu deren gastrosophischen Vorläufern wie Epikur, Platina und Rousseau siehe: Harald Lemke: Ethik des Essens, a.a.O.

4 | Einen detaillierten Überblick bieten: Warren J. Belasco: »Food Matters: Perspectives on an Emerging Field«, in: ders./Philip Scranton (Hg.), Food Nations: Selling Taste in Consumer Society, New York: Routledge 2000, S. 1-11; Alois Wierlacher: »Einleitung: Zur Begründung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens«; sowie Gerhard Neumann: »Jede Nahrung ist ein Symbol«. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens«, beide Texte in: Gerhard Neumann/Alois Wierlacher/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder, Berlin: Akademie Verlag 1993.

dieser Zeit wird insbesondere in der strukturalistischen und historischen *Anthropologie* (Levi-Strauss, Douglas, Barthes, Kleinspehn), in der *Kultursoziologie* im Anschluss an Norbert Elias und Pierre Bourdieu (Mennell, Murcott, Harris, Goody, Levenstein, Montanari), in der *Historiographie* (Belasco, Teuteberg, Grew, Hirschfelder) sowie in den *Postcolonial Studies* (Narayan, Mintz, Davis) oder in der *Feministischen Theorie* (Probyn, Adams, Setzwein) die gastrosophische Wende vollzogen.

Ebenso haben in den letzten Jahren die *Politologie* (Fine, Nestle, Brown, Rosegrant) und die *Wirtschaftswissenschaft* (Stiglitz, Sen, Ritzer, Atkins/Bowler) das Thema entdeckt. Auch im *Nachhaltigkeits- und Antiglobalisierungsdiskurs* (Shiva, Lappé/Lappé, Sachs, Jakobowicz) findet eine zunehmende Berücksichtigung von gesellschaftlichen Fragen der Ernährung statt. Mittlerweile erscheinen im angelsächsischen Sprachraum bereits Publikationen unter der eigenständigen Rubrik *Food Studies* (Ashley, Scapp/Seitz, Pollan, Finkelstein, Warde). Auch hierzulande zeichnen sich die Anfänge einer *Kulturwissenschaft des Essens* ab (Neuman/Wierlacher/Teuteberg, Engelhardt/Wild, Dollase). Obwohl sich also die Forschungsaktivitäten und Reflexionen zur Tischgesellschaft seit einiger Zeit formieren und diversifizieren, geschieht dies nach wie vor in einer eigentümlichen Unsichtbarkeit und Unbekanntheit. Denn wenngleich in dem kurzen Zeitraum von nicht einmal drei Jahrzehnten eine große Menge an Publikationen zur Ernährung entstanden ist, die heute schon kaum noch überblickbar ist, und darüber hinaus erste Forschungsinstitutionen, Studiengänge und Lehrstühle eingerichtet worden sind, blieb der *gastrosophical turn* vom herkömmlichen Wissenschaftsbetrieb nahezu unbemerkt: Immer noch müssen diejenigen, die sich aus ihrer jeweiligen Disziplin heraus mit dem Thema Essen beschäftigen, dies eher nebenbei tun und sich gegenüber ihren Kollegen für diese Ausrichtung ihrer Arbeit ›rechtfertigen‹. Zweifels- ohne wird sich in absehbarer Zeit ›der Spieß umdrehen‹ – um hier eine gewohnte martialische Metapher einmal ins Kulinarische zu wenden – und es wird sich eine abschätzige Haltung gegenüber tischgesellschaftlichen Fragen als unwissenschaftliches Vorurteil erweisen. Um einen Beitrag dazu zu leisten, dass sich das gastrosophische Denken als universitäre Disziplin und als interdisziplinärer Gegenstandsbereich eines zeitgenössischen Forschungsfeldes weiter etabliert und an Systematik gewinnt, unternimmt der vorliegende Sammelband verschiedene philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen an das Verständnis der Menschen-Gesellschaft als einer Tischgesellschaft.

## Literatur

- Adams, Carol J.: *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, New York: Continuum 1990.
- Anderson, E.N.: *Everyone Eats. Understanding Food and Culture*, New York: New York University Press 2005.
- Ashley, Bob/Hollows, Joanne/Taylor, Ben: *Food and Cultural Studies*, London: Routledge 2002.
- Atkins, Peter William/Bowler, Ian/Hodder, Arnold von: *Food in Society: Economy, Culture, Geography*, Hodder Arnold 2001.
- Barthes, Roland: »Towards a Psychosociology of Contemporary Food Consumption«, in: Counihan, Carole/van Enteric, Penny (Hg.): *Food and Culture: A Reader*, New York: Routledge 1997, S. 202-208.
- Belasco, Warren J.: *Meals to Come. A History of the Future of Food*, Berkeley/Los Angeles: University of California Press 2006.
- Belasco, Warren J.: »Food Matters: Perspectives on an Emerging Field«, in: ders./Philip Scranton (Hg.), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Society*, New York: Routledge 2000, S. 1-11.
- Brown, Lester R.: *Plan B 2.0: Rescuing a Planet Under Stress and a Civilization in Trouble*, New York/London: Norton & Company 2006.
- Counihan, Carole M./Esterik, Penny Van (Hg.): *Food and Culture: A Reader*, New York: Routledge 1997, S. 202-208.
- Davis, Mike: *Geburt der Dritten Welt. Hungerkatastrophen und Massenvernichtung im imperialistischen Zeitalter*, Berlin/Hamburg: Assoziation A 2004.
- Därmann, Iris/Jamme, Christoph (Hg.): *Kulturwissenschaften. Konzepte, Theorien, Autoren*, München: Fink Verlag 2007.
- Dell'Agli, Daniele (Hg.): *Essen als ob. Gastrosophische Modelle*, Frankfurt a.M.: Suhrkamp 2007.
- Dollase, Jürgen: *Kulinarische Intelligenz*, Wiesbaden: Tre Torri 2006.
- Douglas, Mary: *Deciphering a Meal*, in: dies., *Implicit Meanings*, London: Routledge 1975, S. 249-275.
- Engelhardt, Dietrich/Wild, Rainer (Hg.): *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*, Frankfurt a.M./New York: Campus 2005.
- Fine, Ben: *Consumption in the Age of Affluence: The World of Food*, London: Routledge 1996.
- Finkelstein, Joanne: *Dining Out. A Sociology of Modern Manners*, New York: New York University Press 1991.
- Goody, Jack: *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, London: Routledge 1982.
- Grew, Raymond (Hg.): *Food in Global History*, Westview Press 2000.
- Hirschfelder, Gunther: *Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis Heute*, Frankfurt a.M./New York: Campus 2001.

- Harris, Marvin/Ross, Eric B. (Hg.): *Food and Evolution: Toward a Theory of Human Food Habits*, Temple University Press 1987.
- Jakubowicz, Dan: *Genuß und Nachhaltigkeit. Handbuch zur Veränderung des persönlichen Lebensstils*, Wien: Promedia 2002.
- Jones, Martin: *Feast: Why Humans Share Food*, Oxford University Press 2007.
- Kleinspehn, Thomas: *Warum sind wir so unersättlich. Über den Bedeutungswandel des Essens*, Frankfurt a.M.: Suhrkamp 1987.
- Lappé, Frances/Lappé, Anna: *Hope's Edge. The Next Diet for a Small Planet*, New York: Tarcher Putnam 2002.
- Lemke, Harald: *Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie*, Berlin: Akademie Verlag 2007.
- Levi-Strauss, Claude: *Mythologica III. Der Ursprung der Tischsitten*, Frankfurt a.M.: Suhrkamp 2003.
- Levenstein, Harvey: *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet*, New York: Oxford University Press 1988.
- Mennell, Stephen: *Die Kultivierung des Appetits*, Frankfurt a.M.: Athenäum 1988.
- Mintz, Sydney: *Die süße Macht: Kulturgeschichte des Zuckers*, Frankfurt a.M./New York: Campus 1991.
- Montanari, Massimo: *Food Is Culture*, New York: Columbia University Press 2004.
- Murcott, Anne/Mennell, Stephen/Otterloo, Anneke van: *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, London: Sage Publications 1992.
- Narayan, Uma: *Dislocating Cultures. Identities, Traditions, and Third World Feminism*, New York/London: Routledge 1997.
- Nestle, Marion: *Food Politics. How the Food Industry influences Nutrition and Health*, Berkeley/Los Angeles: University of California Press 2002.
- Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois/Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin: Akademie Verlag 1993.
- Pollan, Michael: *The Omnivore's Dilemma: The Search for a perfect Meal in a Fast-Food World*, Bloomsbury Publishing 2007.
- Petrini, Carlo: *Slow Food Revolution: A New Culture for Eating and Living*, Rizzoli International Publications 2006.
- Petrini, Carlo: *Slow Food. Geniessen mit Verstand*, Zürich: Rotpunktverlag 2003.
- Probyn, Elspeth: *Carnal Appetites: Foodsexidentities*, London: Routledge 2000.
- Ritzer, George: *Die McDonaldisierung der Gesellschaft*, Konstanz: UVK 2006.
- Rosegrant, Marc et al.: *Global Food Projections to 2020, Implications for Investment*, Washington D.C. 1995.

- Scapp, Ron/Seitz, Brian (Hg.): *Eating Culture*, New York: University of New York Press 1998.
- Sen, Amartya: *Ökonomie für den Menschen. Wege zur Gerechtigkeit und Solidarität in der Marktwirtschaft*, Frankfurt a.M.: dtv 2000.
- Setzwein, Monika: *Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext*, Freiburg: VS Verlag 2004.
- Shiva, Vandana: *Stolen Harvest: The Hijacking of the Global Food Supply*, Cambridge: South End Press 2000.
- Stiglitz, Joseph/Chariton, Andrew: *Fair Trade: Agenda für einen gerechten Welthandel*, Hamburg: Murmann 2006.
- Teuteberg, Hans Jürgen (Hg.): *Die Revolution am Esstisch: Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert*, Stuttgart: Steiner 2004.
- Warde, Alan: *Consumption, Food and Taste: Culinary Antinomies and Commodity Culture*, London: Sage Publications 1996.
- Wierlacher, Alois: »Einleitung: Zur Begründung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens«, in: Gerhard Neumann/Alois Wierlacher/Hans Jürgen Teuteberg (Hg.), *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, Berlin: Akademie Verlag 1993.