

Aus:

ECKART LIEBAU, JÖRG ZIRFAS (HG.)

Die Bildung des Geschmacks

Über die Kunst der sinnlichen Unterscheidung

Juli 2011, 230 Seiten, kart., zahlr. Abb., 25,80 €, ISBN 978-3-8376-1746-7

Der Geschmack – als Sinnengeschmack und als Kunstgeschmack – ist das Vermögen der Differenzierung, das Wahrnehmen und Reflektieren einer Unterscheidung. Im Geschmack verständigt man sich über Natürliches und Kulturelles sowie über Sinnliches und Ästhetisches. Dieser Band macht deutlich, dass die Bildung des Geschmacks zentral über die Auseinandersetzung mit den Künsten aller Art, den praktischen und den schönen Künsten, verläuft.

Nicht umsonst wird der Mensch »homo sapiens«, das schmeckende Lebewesen, genannt: So lohnt es sich vielleicht nicht, *über* den Geschmack zu streiten, doch *für* einen eigenen einzutreten, erscheint allemal sinnvoll.

Eckart Liebau (Prof. Dr. phil.) und **Jörg Zirfas** (Prof. Dr. phil.) lehren Pädagogik an der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg.

Weitere Informationen und Bestellung unter:

www.transcript-verlag.de/ts1746/ts1746.php

Inhalt

Einleitung

Eckart Liebau & Jörg Zirfas

Der Geschmack.

Sinnliches Geschehen und ästhetisches Vermögen..... 9

Bildung und Erziehung

Jörg Zirfas

Die Tischgemeinschaft als ästhetisch-moralische Anstalt.

Über Bildung, Geschmack und Essthetik..... 17

Eckart Liebau

Benimmerziehung..... 45

Leopold Klepacki & André Studt

Lessing oder Sex –

Geschmacksfragen an das aktuelle Theater.

Ein Dialog zwischen Theaterwissenschaft und Pädagogik..... 63

Vernunft, Technik und Kunst

Peter Bernhard

Der Geschmack der Vernunft. Eine Spurensuche..... 91

Gerd Schmidt

Geschmackssache Automobil..... 115

Eckhard Roch

Musikalischer Kitsch..... 131

Erfahrungen des Anderen

Konrad Klek

In dulci jubilo – süße Musik, bitte sehr!..... 157

Peter Ackermann

Der Geschmack einer fremden Kultur: Japan..... 189

Peter Bubmann

Sinn und Geschmack fürs Unendliche..... 215

Autorenverzeichnis..... 227

Der Geschmack

Sinnliches Geschehen und ästhetisches Vermögen

Am Anfang ist wohl nicht das Wort oder die Tat, sondern die Sinnlichkeit. Denn die erste Reaktion eines Neugeborenen ist eine sinnliche Reaktion, in der es seine angenehmen, doch oftmals wohl eher unangenehmen Empfindungen gelegentlich sehr laut und deutlich zum Ausdruck bringt. Welchen Geschmack nun das Neugeborene mit auf die Welt bringt, ist bislang noch nicht ausreichend erforscht. Doch dass der Geschmack eine Geschmackssache ist, lässt sich schon an frühkindlichen Reaktionen ablesen. So zeigen sich schon früh Präferenzen für das Süße und gegen das Salzige, Saure oder Bittere. Auch können verschiedene Arten von Süße schon von Anfang an unterschieden werden. Schließlich weiß man auch, dass der mit dem Geschmack eng verbundene Geruch schon früh ausgebildet ist, so dass die Neugeborenen ihre Mütter am Geruch erkennen und binnen einer Woche in der Lage sind, den mütterlichen Geruch von dem anderer Personen zu unterscheiden.

Der physiologische Geschmack resultiert biologisch betrachtet aus den Geschmacksknospen, die nicht nur auf der Zunge, sondern im gesamten Mund- und Rachenraum zu finden sind. Im Kleinkindalter ist ihre Zahl am größten, max. gibt es hier 10.000. Allerdings gibt es auch Zeitgenossen, die nur rund 2000 dieser Knospen aufweisen. Im Alter von 20 Jahren nimmt ihre Zahl ab; die Abnahme beschleunigt sich mit 45 Jahren, so dass man als 80-jähriger nur noch ein Drittel der ursprünglichen Zahl besitzt. Entscheidend ist freilich nicht die bloße Zahl der Geschmacksknospen, entscheidend ist die auf Habitualisierung und Erfahrung beruhende Fähigkeit zur Wahrnehmung.

Physiologisch betrachtet gibt es vier große Geschmacksrichtungen: salzig, süß, bitter, sauer. Seit einigen Jahren rechnet man noch eine fünfte Richtung dazu, den *umami* Geschmack, den Wohlgeschmack oder abgerundeten Geschmack. Ob sich unser physiologisches Geschmacksempfinden in dieser Typologie er-

schöpft, ist fraglich: So lässt sich der scharfe Geschmack in diesem Fünfeck ebenso wenig wieder finden wie etwa der Geschmack von Lakritz.

Interessant ist, dass sich eine Geschmacksrichtung über alle kulturellen Grenzen hinweg etabliert hat: das Süße. Wo immer man den Zucker eingeführt hat, ist er nicht mehr ausrottbar. Hinter diesem Sachverhalt steckt ein Trick der Evolution, denn Zucker steht für kohlehydrathaltige, energiereiche Nahrung. Wann immer man in eine Schokolade beißt, glaubt man – oder „glauben“ unsere Gene –, dass man sich richtig gestärkt hätte – was ggf. auch den Trostfaktor dieses Lebensmittels erklärt. Umgekehrt gibt es auch eine angeborene Aversion gegen Bitteres, denn dieses signalisiert dem Organismus i.d.R. eher eine Gefahr, denn zahllose, dem Menschen abträgliche, Gifte schmecken eben bitter.

Doch der Geschmack als physiologisches Geschehen ist letztlich ein multisensorisches Geschehen: Geschmack ist über den Geruch und das Aroma mit der Nase verknüpft; über Temperatur und Konsistenz mit der Hand und dem Haptischen; über Form und Farbe mit dem Auge (das ja bekanntlich mitisst) und über Essgeräusche auch mit dem Hören.

Und er ist ein, wenn man so will, komplexes anthropologisches Geschehen. Denn im Geschmack spielen Gefühle eine wichtige Rolle – angenehme oder auch unangenehme Erfahrungen etwa mit Omas Milchreis; die Phantasie geht in das Schmecken mit ein, vor allem dann, wenn es sich um sogenannte aphrodisische Mahlzeiten (*Diner à Deux*) handelt; im Schmecken und Geschmack gibt es einen ganzen kulturellen Überbau an Normen, Werten und Praktiken, die mit ihnen einhergehen – konkrete und weniger konkrete Anforderungen bezüglich des Kauens, des Essverhaltens, des Empfindens und Bewertens. Und schließlich werden im Geschmack auch Erinnerungen bedeutsam – Marcel Prousts Combray und Walter Benjamins Berlin sind auch im wörtlichen Sinne geschmacksbildend gewesen!

Geschmack ist somit eingelagert in ein spezifisches Ambiente von Räumlichkeit und Zeitlichkeit, Sozialität und Kulturalität, Körperlichkeit und Individualität. Der physiologische Geschmack, so wird behauptet, ist kulturell codiert. Was uns schmeckt und was wir als ekelhaft empfinden, bekommen wir durch Erziehung und Sozialisation auf ganz unterschiedliche Weise beigebracht. Ge-

schmack zu haben, bedeutet somit zu signalisieren, dass man zu einer bestimmten sozialen Schicht, Kultur oder Zivilisation gehört. Gleichzeitig verweist der Geschmack auf ein bestimmtes Körperschema, insofern er ausdrückt, was als lieblich und hässlich, schön und aufregend, ekelhaft und abstoßend empfunden und aufgenommen und abgestoßen, verdaut und assimiliert wird. Der Geschmack verweist darauf, welchen Körper man als gesund, schön und bedeutend erlebt. Er drückt somit ein symbolisches Verhältnis zu sich, den Mitmenschen und der Welt körperlich aus. Als solcher ist er eine bestimmte Reaktion, die mit einer Einstellung verknüpft ist, die wiederum ganz spezifische Kontakte und Handlungen ausklammert.

Dass der Essgeschmack letztlich sozialer und pädagogischer Natur ist, kann man sich z.B. an den bürgerlichen Debatten um das stumpfsinnige Sich-Vollfressen des niederen Pöbels und um die überkandidelte *nouvelle cuisine* der oberen Zehntausend verdeutlichen. Man erkennt hier auf der einen Seite den Geschmack als Bestätigung von Askese und Hygiene und auf der anderen Seite den Abscheu vor der Herrschaft des Körpers und der Völlerei bzw. den Abscheu vor einem zu hohen finanziellen und zeitlichen Aufwand für die Nahrungsaufnahme und einem als unpassend empfundenen Preis-Leistungs-Verhältnis – der Luxus der Spitzenküche ist dann nicht nur unangemessen, sondern unmoralisch. Das gilt auch für das andere Extrem – auch die Billig-Küche in der Fast-Food-Version wird hier als verderbliches unmoralisches Angebot angesehen, und nicht nur verachtet, sondern auch als ekelhaft empfunden. Im Mittelpunkt dieser Diskussionen steht zunächst und zumeist die Frage nach der Tugend der Mäßigung, die hier zwischen Askese und Körperbeherrschung auf der einen und der Völlerei und der Herrschaft des Körpers auf der anderen Seite vermitteln soll. Diese ästhetisch-moralische Norm muss so verinnerlicht werden, dass man sie nicht jedes Mal neu diskutieren muss. Essen und Trinken, so die bürgerliche Idealnorm, dient lediglich dazu, den Bedarf an lebenswichtigen Kalorien zu decken und die Nahrung optimal zu verwerten. Es darf schon gut schmecken, aber der verfeinerte – oder auch der grobschlächtige – Genuss darf nicht das Ziel sein. Daran hat man Geschmack gefunden. „Der Geschmack bewirkt, dass man hat, was man mag, weil man mag, was man hat“ – so hat es Pierre Bourdieu formuliert (1979: 285f.)

Betrachtet man den Geschmack nicht nur als ein physiologisches Geschehen, sondern als ein allgemeines ästhetisches Vermögen, so erscheint er als Kompetenz, Ähnlichkeiten und Unterschiede wahrzunehmen, Gleiches vom Ungleichen zu unterscheiden, ästhetische Identitäten und Differenzen benennen und bewerten zu können. Das setzt voraus, dass das Individuum in Geschmacksbelange involviert ist. Geschmack setzt die leibliche und sinnliche Teilnahme an materiellen, kulturellen oder sozialen Sachverhalten voraus: Ich habe mir Gegenstände einverleibt, zu Gemüte geführt oder ihre soziale Bedeutungs- und Verwendungsweise kennen gelernt. Geschmack ist ästhetische Kompetenz – das Feststellen und Reflektieren einer schmeckenden Unterscheidung: *Homo sapiens sapiens*. Der Geschmack hat also seine eigene Moral. Er teilt die Welt in gut und schlecht ein, verweist auf das, was aus ästhetischen, ästhetischen, moralischen, sozialen oder politischen Gründen nicht sein sollte. Diesen diktatorischen Zug des Geschmacksinns konstituiert in der Abgrenzung zum Nicht-Kulturellen und zum Wider-Natürlichen eine kollektive Identität des „Gesunden“. Insofern ist der Geschmack in hohem Maß sozial, verweisen Geschmacksobjekte ebenso in hohem Maße auf spezifische Gesellschafts- und Kulturformen und sind somit weitgehend durch soziale Tabus bestimmt. Der Geschmack klassifiziert in einem doppelten Sinne: Er teilt die Welt in angenehm und unangenehm ein; und er teilt die Menschen einer bestimmten Geschmacksgruppe zu. Dazu noch einmal Pierre Bourdieu: „Geschmack klassifiziert – nicht zuletzt den, der die Klassifikationen vornimmt. Die sozialen Subjekte, Klassifizierende, die sich durch ihre Klassifikationen selbst klassifizieren, unterscheiden sich voneinander durch die Unterschiede, die sie zwischen schön und hässlich, fein und vulgär machen und in denen sich ihre Position in den objektiven Klassifizierungen ausdrückt oder verrät“ (ebd.: 25).

Die Geschmacksbildung beginnt immer mit Kleinigkeiten, die mit Wohlgefallen, Interesse und Zuneigung aufgegriffen werden. Man muss den Geschmack erfahren lernen. Hierbei lassen sich idealtypisch fünf Modelle der Geschmacksbildung unterscheiden.

- Das objektive Modell des Geschmacks definiert Geschmack durch feststehende Kategorien und Vorstellungen von Harmonie, Symmetrie etc. Was als geschmackvoll gelten muss liegt *aufserhalb* der Sinne des Subjekts. Geschmack bedeutet

hier das Erfassen eines Schönheitskanons. Orientiert an den Fernsinnen Auge und Ohr gilt den klassischen Schönheits-theorien seit der Antike nur dasjenige als schön, das man in Zahlenverhältnissen ausdrücken, d.h. was man wie in Malerei und Musik messen kann: Etwas *ist* schön oder nicht – und daher *per se* geschmackvoll oder geschmacklos.

- Das subjektive Modell des Geschmacks definiert Geschmack über individuelle Präferenzen. Hier liegt Geschmack *innerhalb* der subjektiven Sinnlichkeit, in der Originalität der subjektiven Einbildungskraft: Über Geschmack lässt sich nicht streiten.
- Im subjektiv-objektiven Modell des Geschmacks basiert Geschmack auf einem *interesselosen Wohlgefallen* (Kant), d.h. auf einer subjektiven Einschätzung, die für alle Menschen Geltung beansprucht. Geschmack ist der Versuch, ein individuelles Urteil als allgemeingültiges zu begründen: Alle sollen das Gleiche schön finden können, es soll also als schön und geschmackvoll *gelten*.
- Im sozialen Modell des Geschmacks wird Geschmack definiert über die unterschiedliche Geltung von ästhetischen Inhalten und Formen im sozialen Raum, Geschmack liegt im Geschmackempfinden einer *Gruppe*, etwa des Bildungsbürgertums. Geschmack ist ein soziales Konstrukt im Herrschaftszusammenhang: Der Geschmack der Herrschenden gibt das Vorbild bzw. den Bezugspunkt für den Geschmack der Beherrschten: Das ist nur etwas für die oberen Zehntausend, das ist nichts für uns...
- Das phänomenale Modell des Geschmacks definiert Geschmack über die Fülle und die Vielfalt von Erscheinungs- und Erlebnisformen. Schönheit liegt hier im quantitativen und qualitativen *Schnittfeld* von subjektiven Begegnungsformen und objektiven Gegebenheiten. Geschmack wird verstanden als Sich-Einlassen und Reflektieren der Art und Weise der Begegnung mit dem Gegenstand. Geschmack wird also gebildet: Die Welt wird umso reicher, je mehr ich sie aufnehmen und differenzieren kann, und vice versa.

Seit dem 2. Weltkrieg verliert der „gute Geschmack“ seinen guten Namen nicht nur in der Kunstszene. Er steht dort nur noch für das Gefällige, die Mode oder die Dekoration. Dies ist mit der Abkehr von normativen Modellen des Geschmacks in der Kunst er-

klärbar. Während man dort immer weniger sagen konnte, was denn im Einzelnen guter Geschmack war, wird dieser zu einem der zentralen Begriffe in den Sozial- und Kulturwissenschaften. Forschungen zu Lebensstilen, Zeitgeist, Massengeschmack und Geschmacksbildung und -diktatur nehmen in den letzten Jahren einen breiten Raum ein. Diese Forschungen nehmen einen gewandelten Stellenwert des guten Geschmacks aufgrund gesellschaftlicher Umwälzungen zur Kenntnis: Streng hierarchische Gesellschaften stellten ihren guten Geschmack sichtbar in leicht erkennbaren Attributen aus, die zugleich den sozialen Rang wie den dazu gehörenden Lebensstil signalisierten. Liberale und egalitäre (Massen-)Gesellschaften bedürfen der „feinen Unterschiede“ in der Mode, im Verhalten, in speziellen Vorlieben, um die Distinktionen zwischen den sozialen Gruppierungen noch sichtbar zu machen. Geschmack lässt sich somit weniger allein an Äußerlichkeiten des Gegenüber gleichsam ablesen, sondern muss aus seinem gesamten habituellen Umgang mit Natur und Kultur erschlossen werden. Werden die Geschmäcker diffiziler, erfordert das von den Einzelnen ein höheres Maß an Geschmacksdarstellung wie ein höheres Maß an Geschmacksreflexion. Geschmack, so könnte man sagen, wird in der Moderne individueller, differenzierter und reflexiver zugleich. Nach wie vor signalisiert Geschmack gesellschaftliche Verortung und Status: Man liebt, was man hat, und man hat, was man liebt.

Da lohnt es sich vielleicht nicht, *über* den Geschmack zu streiten, doch *für* einen eigenen einzutreten, scheint durchaus sinnvoll zu sein. Oder anders: Wer glaubt, es lohne sich nicht für einen Geschmack zu streiten, ist geschmacklos.

Literatur

- Benjamin, Walter (1972): Berliner Kindheit um Neunzehnhundert. Gesammelte Schriften Bd. IV.2. Frankfurt/M.: Suhrkamp, S. 235–304.
- Bourdieu, Pierre (1982): Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt/M.: Suhrkamp.
- Proust, Marcel (1967): Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Frankfurt/M.: Suhrkamp.