

HARALD LEMKE

DIE WEISHEIT DES ESSENS

Gastrosophische Feldforschungen



Gedruckt mit finanzieller Unterstützung der Alexander
von Humboldt-Stiftung

**Bibliografische Information
der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über
<http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

ISBN 978-3-89129-530-4

© IUDICIUM Verlag GmbH München 2008
Alle Rechte vorbehalten
Druck: AZ Druck und Datentechnik, Kempten
Printed in Germany

ANDERS DENKEN: SICH AUF DEN WEG MACHEN – OSTWÄRTS

Von Anfang an hat sich die westliche Philosophie als eine Liebe zur Weisheit verstanden. Das griechische Wort *Philosophia* setzt sich aus *Philos*, dem Freund, und *Sophia*, der Weisheit, zusammen. «Philosophen» sind dem Wortsinn und der Sache nach folglich alle diejenigen, die der «Weisheit Freund sind», die «die Weisheit lieben», in dem Bestreben, (irgendwie) richtig, vernünftig oder gut zu leben. Stellt einer geläufigen Meinung zufolge nicht der Weise die eigene Weisheit dadurch unter Beweis, dass er ums Ganze weiß, das höchste Gute unter den menschlichen Gütern kennt und es versteht, in den praktischen Alltagsdingen stets das Richtige zu wählen? Der große Vernunfttheoretiker Immanuel Kant bestätigt diese Vorstellung, wenn er sagt, dass der praktische Philosoph, «der Lehrer der Weisheit durch Lehre und Beispiel», der *eigentliche Philosoph* sei.

Mit dieser Einsicht ist ein äußerst folgenreicher Sachverhalt ausgesprochen. Es kommt die Tatsache zur Sprache, dass ein Philosoph, der keine Weisheit lehrt und sie nicht beispielhaft vorzuleben versucht, eigentlich kein Philosoph ist und es nicht verdient, ein Philosoph genannt zu werden. So erklärt sich, warum viele, die sich hauptberuflich mit Philosophie beschäftigen und philosophische Lehren an Hochschulen unterrichten, keine eigentlichen Philosophen und Freunde der Weisheit sind – obwohl man sich daran gewöhnt hat, sie als «Philosophen» zu bezeichnen. Tatsächlich spielen Weisheitslehre und Weisheitspraxis in der universitären «Schulphilosophie» (Kant) längst keine Rolle mehr. Nach Kant und bis in die Gegenwart hinein, beispielsweise bis Habermas, schließt die akademische Moralthorie eine systematische Beschäftigung mit praktischen Fragen des Alltagslebens aus. Die programmatische Ausgrenzung des alltäglichen Lebens geht so weit, dass in einem kürzlich erschienenen umfangreichen Ethik-Handbuch das, was einst der Philosophie ihren Namen verlieh – die Weisheit –, mit keiner einzigen Eintragung bedacht wird. Zwar gibt es erste Anzeichen für eine gewisse Renaissance der praktischen Philosophie (eines guten Lebens, eines richtigen Lebens im Falschen). Doch scheint es heute immer noch alles andere als selbstverständlich zu sein, die praxisorientierte Frage nach dem «weise gelebten» oder «guten Leben» ins Zentrum des philosophischen Denkens zu stellen.

Die vorherrschende Philosophie beschränkt sich auf die simple Feststellung, dass es für jedermann gut sei, das gleiche Recht zu haben, frei zu bestimmen, was er im Leben tun will. Aber wie er diese Freiheit Tag für Tag praktiziert und welche Konsequenzen mit dieser Lebensweise für die Anderen, für die Menschheit und die Natur, verbunden sind – das alles blendet der moraltheoretische Liberalismus aus. Unerwartete Unterstützung findet dieser unphilosophische Geist (im wahrsten Sinne des Wortes) durch die ideologische Ernüchterung darüber, dass der lang gehegte Glaube an einen automatischen «Fortschritt der Menschheit zum Besseren» angesichts der realen Weltverhältnisse eine törichte Illusion zu sein scheint. Mit der schmerzhaften Einsicht, dass nicht jeder technische und ökonomische Fortschritt ein Fortschritt zum Besseren ist, hatten

die Wortführer der postmodernen Erfahrung allerdings auch jede Hoffnung auf die Möglichkeit und Notwendigkeit einer universalistischen Moral aufzugeben. Doch so evident eine kritische Revision der normativen (kolonialen und imperialen) Prämissen des modernen westlichen Wertesystems ist, so dringlich erscheint heute eine globale Ethik – eine Lehre und die Beispiele einer menschenmöglichen Weisheit, die das für alle Gute zu leben weiß. Angesichts der globalen Dramen wie der Umweltkrise, der Klimakatastrophe, des skandalösen Hungers in der Welt, des Endes der modernen Arbeitsgesellschaft usw. – die allesamt die kausalen Folgen eines bestimmten Wertesystems und Gesellschaftstyps sind – wird inzwischen von niemandem mehr ernsthaft bestritten, dass eine grundlegende Veränderung der weltweit dominanten unweisen, «westlichen Lebensweise» Not tut. Vor diesem Hintergrund wächst das allgemeine Interesse an philosophischer Weisheit.

Bislang wird dieses (welt-)gesellschaftliche Bedürfnis nach Philosophie nahezu ausschließlich durch religiöse oder spirituelle Lehren einer «östlichen Weisheit» befriedigt. Besonders unter der Berufung auf den japanischen Zen-Buddhismus oder auf die alchinesische Lehre vom guten «Weg», vom *Dao*, streben in der Gegenwart immer mehr Menschen im Westen nach Weisheit und Lebenskunst. Dieses unartikulierte (krypto-)«philosophische» Streben nimmt die vorliegende Arbeit auf. Doch wird diese vage Spur ins «ferne Andere» – entgegen des nach Lebensinn suchenden, verzweifelt nach Wertorientierungen gierenden Zeitgeistes – *nicht* in der Absicht aufgenommen, dem «Weg» östlicher Weisheitslehren blindlings zu folgen. Ganz im Gegenteil. Hier wird dem wachsenden Interesse an den Lehren und an den Beispielen eines irgendwie weise gelebten Lebens ein Weg gewiesen, dessen Ziel es ist, in einer kritischen Auseinandersetzung mit dem, was heute als östliche Weisheit gehandelt und eingeübt wird, zu einer zukunftsweisenden Philosophie zu gelangen, die für eine globale Ethik notwendig und hilfreich ist.

Im Mittelpunkt meiner Überlegungen steht dabei das allen Menschen gemeinsame und alltäglichste Handlungsfeld, das zugleich die Ursache für zahlreiche Probleme unserer Zeit ist: die Ernährung, das tägliche Essen im weitesten Sinne. Eine Philosophie des Essens, ein philosophischer Ernährungsdiskurs, oder kurz, eine *Gastrosophie* zielt auf die mögliche Weisheit eines ethisch guten Essens. Als Weisheitslehre steht die Gastrosophie für den Versuch, eine Ethik des guten Essens als eine Praxisform eines ethisch guten Lebens denkbar zu machen. Und dies in einem doppelten Sinne: Wenn gut zu essen bedeutet, auf eine bestimmte Weise das Kulinarische zu leben und auf diese Weise (kulinarisch oder gastrosophisch) gut zu leben, dann muss, wer gut leben will, auch gut essen – ganz gleich, was er sonst noch tun muss, um ethisch gut zu leben, um ein gutes Leben zu kultivieren. So besteht die Arbeit des philosophischen Denkens darin, zu klären, was hier «gut» meint und was «das Gute» jeweils ist: Die Frage nach diesem Guten ist *die* Frage der praktischen Philosophie als einer Weisheitslehre. Um gleich ein nahe liegendes Missverständnis auszuräumen: Man erlangt Weisheit nicht alleine dadurch, dass man im ethischen Sinne gut isst. Die Weisheit des Essens ist lediglich *eine* Weise unter anderen, gut zu leben und ethisch tätig zu sein. Die globale Ethik, derer es bedarf, soll es eine humane Zukunft der Welt-

gesellschaft geben, verlangt auch in anderen Lebensbereichen und Handlungsfeldern grundsätzliche Veränderungen des Denkens, Tuns und Lassens. Auf alle Fälle müssen wir uns von dem in der westlichen Tradition tief verwurzelten Gedanken lösen, dass es *das* ‹Gute an sich› gäbe oder *ein* ‹höchstes Gut› zu postulieren wäre. Sich von diesen Denkgewohnheiten lösend selbst zu befreien heißt, das Gute in verschiedenen Praxen zu suchen und zu lernen, auf verschiedene und für jeden Lebensbereich spezifische Weise, das ethisch Gute gut zu leben. Entsprechend konzentriert sich die vorliegende Untersuchung ausschließlich auf eine Praxis: auf die Möglichkeit, unser kulinarisches Leben ethisch gut zu leben, auf die Praktikabilität des kulinarisch Guten.

Einstweilen wirkt ein gastrosophisches Denken auf viele Zeitgenossen – es ist, wie es ist – eher befremdlich, irgendwie lächerlich. Was könnte, so wird sich der eine oder andere skeptische Geist die Stirn runzeln, das tägliche Essen mit praktischer Vernunft und Weisheit zu tun haben? Worin wäre der Zusammenhang zwischen der gewichtigen Frage nach dem Guten und der trivialen Frage zu suchen, wovon ich mich ernähre, wo ich einkaufe, was ich koche und ob ich alleine essen oder dergleichen ‹trivialer Dinge des Alltags›?

Indes, wer die Weisheit liebt und sie erstrebt, muss über das Essen, muss im buchstäblichen wie im übertragenen Sinne über die allgemeinen Fragen eines ‹guten Geschmacks› nachdenken. Erneut gibt die Weisheit selbst hier den entscheidenden Wink: Denn *Sophia* oder, in der lateinischen Übersetzung, *Sapientia* – ‹Weisheit – bedeutet im Griechischen wie im Lateinischen zugleich *Geschmack*. Das besagt: Um weise zu sein, muss man sich auch in den Dingen eines (ethisch) guten Geschmacks auskennen. ‹Das griechische Wort, welches den Weisen bezeichnet, gehört etymologisch zu *sapio* ich schmecke, *sapiens* der Schmeckende›, stellt bereits der Altphilologe Friedrich Nietzsche fest. So wirft das gastrosophische Denken von sich aus – nämlich aus der Frage, was gutes Essen ist? – die theoretische und praktische Frage auf, was Weisheit ist? *Ohne* eine entsprechende kulinarische Alltagspraxis wäre folglich jeder Versuch, ein ethisch gut oder weise gelebtes Leben zu kultivieren, unzureichend – wenn nicht sogar ein Irrweg.

Was jedoch ist der ‹richtige Weg› in der täglichen Praxis unseres kulinarischen Lebens, auf dem ‹weit offenen› gastrosophischen Feld? Die gastrosophischen Feldforschungen, deren Resultate ich mit dem vorliegenden Buch dokumentiere, gehen dem östlichen ‹Weg› und der ‹östlichen Weisheit› des Essens nach. Zugleich setzen sie im Medium eines interkulturellen Philosophierens ein größer angelegtes Projekt fort: das Projekt der theoretischen Sondierung einer Ethik des Essens, das von mir bereits in zwei anderen Abhandlungen verfolgt wurde. Bevor die Beweggründe einer interkulturellen Gastrosophie, bevor mein Umweg über Japan und China auf der Suche nach dem guten Weg des Essens zur Sprache kommen, zunächst also einige Worte zur Vergegenwärtigung der vorangegangenen Arbeiten und Übungen im gastrosophischen Denken.

Die *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie* (Berlin 2007) hinterfragt das merkwürdige Schweigen, das in der Gegenwartsphilosophie gegenüber dem Essen, gegenüber unserem kulinarischen Leben herrscht. Obwohl viele Zu-

kunftsfragen und ethische Probleme unmittelbar mit den globalen Ernährungsverhältnissen zusammenhängen und deren erforderliche Lösung davon abhängt, wie gut wir uns ernähren, bleibt eine theoretische Beschäftigung mit diesen Dingen aus. Diese Essensvergessenheit der heutigen Philosophen entbehrt jeder Vernunft – und lässt auf einen schlechten Geschmack schließen (dem Fragen eines ethisch guten Geschmacks als Weisheitsfragen fremd sind). Indessen wurde über Jahrhunderte hinweg durchaus über die Fragen eines vernünftigen Essens philosophiert. Von Epikur über Kant bis Nietzsche hat das tägliche Essen, dessen Tugenden und Laster, die Philosophen des Abendlandes intensiver beschäftigt, als man heute annimmt.

Für die Genealogie dieser unbekanntenen Philosophiegeschichte unterscheide ich zwei Theoriestränge, in denen philosophisch über das Essen nachgedacht wurde: der diätmoralische und der gastrosophische Diskurs. Die Ernährungslehre, die ich die Diätmoral nenne und die eindeutig die Entwicklung der westlichen Philosophie dominiert, entwickelt sich von Platon über das Christentum bis zu Kants Sittenlehre. Deren diätmoralischer Geist sorgt für eine wirkungsmächtige Degradierung des Menschen als eines essenden und kulinarisch vernunftfähigen Wesens. Durch die traditionelle Herabwürdigung der menschlichen ‚Essistenz‘ kommt eine paradoxe Bewegung in Gang: Die Diätmoralisten problematisieren das Nahrungsgeschehen moralisch und sprechen darüber, um zu rechtfertigen, warum es für die Philosophie ‚nicht der Rede wert‘ sei. So erklärt es sich, warum das Essen trotz seiner metaphysischen Entwertung und moraltheoretischen Degradierung im Denken von Platon, Aristoteles, Seneca, Jesus, Augustinus und Kant gleichwohl omnipräsent ist. In dieser Paradoxie entsteht die fundamentale Gestörtheit einer diätmoralischen Haltung, die sich auf die kulinarische Alltagspraxis nur bezieht, um sie als Vernunftwidriges abschätzig zu behandeln. Doch erst *nach* Kant – zeitlich und sachlich – wird im Kanon der abendländischen Moralthorie gar nicht mehr über die Welt des Essens nachgedacht: In der totalen Essensvergessenheit der heutigen Philosophie erlebt die zweieinhalbtausendjährige Wirkungsgeschichte eines diätmoralischen Denkens ihren endgültigen Triumph.

Der kulturellen Vorherrschaft eines diätmoralischen Diskurses stelle ich den Widerstand eines gastrosophischen Denkens gegenüber. Von Sokrates über Epikur und die verschiedenen Reflexionsformen des epikureischen Hedonismus bei Platina und Rousseau bis zu Feuerbach und Nietzsche lässt sich eine bislang kaum bekannte Genealogie gastrosophischer Vordenker entdecken. Ihnen ist gemeinsam, dass in ihrer Philosophie eine Ethik des guten Essens als kritische Theorie und konstitutive Praxisform eines guten Lebens zumindest ansatzweise entwickelt wird. Mit systematischen Überlegungen, die zeigen, dass sich eine Gastrosophie der Programmatik einer kritischen Theorie verpflichtet fühlt, wie sie von Max Horkheimer für die Anfänge der Frankfurter Schule formuliert wurde, schließt meine (erste) Abhandlung zur *Ethik des Essens* ab. Obwohl die bekanntesten Repräsentanten der kritischen Theorie der Frankfurter Schule – Horkheimer, Adorno und Marcuse – keinen konzeptuellen Zugang zur Essens-thematik fanden, lassen sich durchaus zentrale Theoreme ihrer Gesellschaftskritik auf die Ernährungsverhältnisse anwenden. Darüber hinaus verfolgt die Gas-

trosophie die Absicht, das Praxis-Defizit dieser Kritiker zu überwinden: Denn, nur wenn das Gute nicht das schlechthin Udenkbare ist (wie Horkheimer und Adorno annahmen), vermag das auf eine ‹bessere Praxis› bezogene Vernunftideal einer kritischen Theorie die eigenen normativen und emanzipatorischen Ansprüche einzulösen. Dies kann für das Handlungsfeld des Essens – sogar auf irritierende Weise äußerst präzise – getan werden. Doch dazu bleibt der Philosophie nichts anderes übrig, als das Kulinarische (erneut) zum Gegenstand eines theoretischen Nachdenkens zu erheben und erstmals damit ernst zu machen, sich mit der Möglichkeit und Praktikabilität eines ethisch guten Welt-Essens auseinander zu setzen.

Wenn die gegenwärtig vorherrschende Philosophie schon keinen geistigen Hunger und keine theoretische Lust am kulinarischen Genuss kennt, wie verhält es sich dann mit der zeitgenössischen Kunst? Sind freie Künstler, im Vergleich zu akademischen Philosophen, nicht seit eh und je dem Zeitgeist näher? Einem Zeitgeist, der ganz offenkundig (zieht man den populären Trend und medialen Hype von TV-Kochshows in Betracht) ein ‹neues Vergnügen am Kochen› und eine ungebändigte ‹Lust am Feinschmecken› verspürt. Sollten nicht gerade Künstler – die Weisen einer Ästhetik ‹des Geschmacks› – einen guten Geschmack und einen Sinn für die kreativen Prozesse in der Küche haben? Überhaupt: Wann und unter welchen Bedingungen beginnt die moderne Kochkunst ins Reich der Ästhetik einzuwandern?

Derartigen Fragen einer gastrosophischen Ästhetik ist die *Kunst des Essens. Zur Ästhetik des kulinarischen Geschmacks* (Bielefeld 2007) nachgegangen. Dafür habe ich mich mit programmatischen, aber bislang wenig analysierten Positionen der zeitgenössischen Eat Art beschäftigt. Unter die Bezeichnung ‹Eat Art› fasse ich alle künstlerischen Positionen und Aktivitäten, die sich auf die eine oder andere Art mit dem Essen, mit der Produktion, Verarbeitung, Zubereitung und Konsumtion von Nahrung auseinandersetzen. Im buchstäblichen Sinne findet sich der *Entstehungsherd* der modernen Eat Art bei der avantgardistischen Künstlergruppe der italienischen Futuristen um Filippo Tommaso Marinetti. In den 1930er Jahren ruft Marinetti eine ‹Revolution der Kochkunst› aus und setzt damit eine neue ‹revolutionäre› Kunstrichtung in Gang. Doch erst in den 1960er Jahren verleiht Daniel Spoerri ihr den Namen *Eat Art*, die er in den folgenden Jahrzehnten in den Mittelpunkt seiner künstlerischen Arbeit stellt. Als eine weitere echte Größe der Eat Art darf sein Zeitgenosse und Freund Joseph Beuys gelten: Der unentdeckte Gastrosoph Beuys erweitert die freie Kunst zur Kochkunst und den Kunstbegriff zum Wirtschaftsbegriff im Sinne der Politik einer umweltschonenden, ökologischen Landwirtschaft. Der Sozialreformer und Sozialplastiker lehrt und exemplifiziert anhand der kulinarischen Praxis eine revolutionäre Erweiterung der Kunst des Künstlers zur Lebenskunst eines kreativen Menschen. Es mag einem schmecken oder nicht: Beuys ist ein wahrer Zen-Meister der Küchenweisheit. Auch anderen kochenden Künstlern, allen voran Peter Kubelka, Dieter Froelich und Rirkrit Tiravanija, ebenso wie diversen ‹Gegenküchen›, die außerhalb des etablierten Kunstkontextes und des vorherrschenden esskulturellen Mainstreams agieren, darf attestiert werden, dass ihre eat-artistischen Aktivitäten zur allgemeinen Ästhetisierung der zeitgenössischen Esskultur

und zur gesellschaftlichen Popularität des Kochens als etwas Künstlerisches beigetragen haben. So lässt sich der bemerkenswerte Sachverhalt erklären, warum seit einiger Zeit sogar hierzulande das Kochen und kulinarische Genießen als eine kulturelle Praxis wahrgenommen wird.

Anhand dieser Zusammenhänge diskutiere ich in der *Kunst des Essens* die grundlegende Thematik einer zeitgenössischen Lebenskunst des Essens: nämlich das Verhältnis von Ästhetik und Politik. Wird, so ist zu fragen, das Kulinarische schon zur Kunst alleine dadurch, dass es zu einem bewussten Gegenstand einer kreativen Gestaltung gemacht wird und den schönen Genuss eines Wohlgeschmacks bietet? Oder enträt die kulinarische Praxis einem Ästhetizismus des Geschmäckerischen nur, und wird sie erst dann eine Kunst des Essens, wenn sie auch die politischen Dimensionen einbezieht, die untrennbar mit dem globalen Nahrungsgeschehen verbunden sind? Diese zentralen Fragen einer gastrosophischen Ästhetik – die vielseitigen Fragen einer politischen Kochkunst als konstitutivem Faktor eines ethisch guten Essens – diskutiere ich in dem Esskunst-Buch anhand verschiedener Aktivisten einer gastrosophischen Lebenskunst. Ihre Lehre und ihre Beispiele stellen die Praktikabilität einer ebenso hedonistischen wie politischen Kunst des Essens unter Beweis, die umwälzende Wirkungen auf die weltgesellschaftlichen Verhältnisse entfaltet. Sie lehren und leben eine gastrosophische Weisheit, die erweist, dass Ästhetik – die kulinarische Ästhetik eines guten Geschmacks oder kurz: Essthetik – untrennbar mit Politik verbunden ist, und dass für eine Ethik des Essens nicht zuletzt der Genuss der Gaumenfreude und Sinnenlust spricht: ein essthetisches Genussleben als einer tagtäglich gelebten Vernunftpraxis.

Eine gastrosophische Ästhetik, die einen der zentralsten Grundbegriffe jeder philosophischen Ästhetik – den Geschmacksbegriff – einer systematischen Reflexion unterzieht, versteht sich als eine Selbstkritik des ästhetischen Denkens. Denn obwohl in der philosophischen Ästhetik viel von Geschmack – von «ästhetischem Geschmack» – die Rede ist und seit Kant eine theoretische Reflexion und Wahrnehmung der Kunst generell mit dem Zustandekommen eines «ästhetischen Geschmacksurteils» gleichgesetzt wird, sind die eigentlichen, kulinarischen Geschmacksfragen nie wirklich zum Gegenstand des ästhetischen Denkens gemacht worden. In diesem Sinne ging es mir in der *Kunst des Essens* auch darum, einmal den kulinarischen Geschmack als ein ästhetisches Phänomen begreifbar zu machen und so für die Philosophie den Gegenstandsbereich ihres Geschmacksbegriffs sowie ihrer Theorie des Ästhetischen zu klären. Gerade über eine Theorie des Schmeckens (des Geschmacks), über die Analyse der geschmacklichen Sinneswahrnehmung kann das ursprüngliche Selbstverständnis der philosophischen Ästhetik, wonach sie sich als eine Theorie der *sinnlichen Wahrnehmung* – (griechisch) *Aisthesis* – definiert, erneuert werden. Bei genauerer Prüfung kann die traditionelle und bis heute kaum hinterfragte Auffassung, dass das Schmecken ein «niedriger Sinn» sei, als grundloses Vorurteil einer rationalistischen Anthropologie entzaubert werden. Der alt hergebrachten, metaphysischen Degradierung des Geschmackssinns halte ich – analog meiner Kritik der diätmoralischen Degradierung des Essens als einer ethisch angeblich irrelevanten Lebenspraxis – die Einsicht entgegen, dass der Geschmack ein genuin

philosophisches Erkenntnisvermögen ist, welches aufgrund einer täglichen Praxis zu einem verfeinerten, feinfühligem Sinn kultiviert werden kann. «Guter Geschmack» geht, wie «gut Kochen können», aus einem praktischen (praxischen) Lernprozess hervor, worin jeder, der in diesen Prozess eintritt und so tätig ist, einen *allgemeinen Sinn fürs Kulinarische* – einen essthetischen Sinn für die diversen Weltbezüge, Kausalitäten und Spielarten einer Kunst des Essens – ausbildet. Eine Theorie des kulinarischen Geschmacks bietet nicht zuletzt einen *ästhetischen Zugang* zur Gastrosophie als praktischer Ethik und Weisheitslehre eines guten Lebens.

Doch scheinen die Lehre und Praxis einer Weisheit des Essens etwas schier Undenkbares zu sein, angesichts der vorherrschenden Geschmacksgewohnheiten der westlichen Konsumgesellschaft, die möglichst keine Gedanken über das Essen – über die Ethik eines politisch und ästhetisch guten Welt-Essens – vergeudet. Wenn überhaupt über Weisheit nachgedacht wird, dann denken die Meisten heute zunächst an «östliche Weisheitslehren», an den japanischen Zen-Buddhismus oder an altchinesische Meister, an orientale Religionen (Heilslehren) und meditative Spiritualität. Wie verhält es sich aber mit dem Essen? Lehren die Philosophen und Sittenlehrer des Ostens eine Weisheit des Essens, die der Westen nicht kennt (– weshalb die globale Verbreitung der «westlichen Ernährungsweise» in anderen Esskulturen, weshalb die kulinarische Verwestlichung, die «McDonaldisierung der Welt, auch dort großes Unheil bedeutet)? Geben die fernöstlichen Weisheitslehrer vorbildliche Beispiele, indem sie wie beispielhafte Gastrosophen einkaufen, kochen, essen und genießen?

Zweifelsohne: Die populären Bilder, die im Westen von der japanischen oder der chinesischen Tischgesellschaft gezeichnet werden, sind voll von Köstlichkeiten und einer kultivierten Lust am Kulinarischen. Im Lichte der Weltöffentlichkeit glänzen diese (Schlaraffen-)Länder, glänzt die «fernöstliche Kultur als die *Hochkultur* einer «Kunst des guten Essens». So drängt sich die Frage auf, wie es kommt, dass dem Essen in Japan und in China – anders als im Westen (und von Deutschland ganz zu schweigen) – eine so große Bedeutung für das kulturelle und alltägliche Leben beigemessen wird? Und kann der «Westen» in dieser Sache vom «Osten» lernen? Vielleicht ist die Ästhetik der asiatischen Esskultur, kritisch beleuchtet, bloß ein kulinarischer Ästhetizismus, dem alles schmeckt, was auf den Tisch kommt, nur weil es die üblichen Dinge eines traditionellen Wohlgeschmacks aufischt? Oder liegt der östlichen Ästhetik des Essens eine gastrosophische Ethik zugrunde, die ihre geistigen Wurzeln tatsächlich in einer östlichen Philosophie und Weisheitslehre des guten Essens hat? Könnte also auch die westliche Philosophie (als Gastrosophie eines ethisch guten Essens) von der östlichen Philosophie und Ernährungsweise lernen? Kurz: Was sind die philosophischen Grundlagen der östlichen Esskultur?

Zwei längere Arbeitsaufenthalte in Japan (Kyoto Universität) und China (East China Normal University Shanghai) gaben mir die Gelegenheit, diesen ebenso grundsätzlichen wie Welt bewegenden Fragen einer interkulturellen Gastrosophie auf den Grund zu gehen. Das vorliegende Buch dokumentiert die Ergebnisse dieser gastrosophischen Forschungen auf dem Felde der Esskultur.

Die Resultate des zeitlich längeren Aufenthaltes in Japan nehmen einen entsprechend größeren Raum ein als jene meiner etwas kürzeren Reise nach China. Die Begegnung mit dem «östlichen Denken» und die kritische Hinterfragung seiner «Weisheit» haben sich gelohnt und haben allenthalben – um in der Sprache dieser Weisheitslehre zu sprechen – meine geistigen Schatzkammern und die Körbe meines Wissens gefüllt, haben meinen Weg-Geist geweckt und gastrosophische Erleuchtungen bewirkt. Unnötig zu betonen (oder vielleicht ist es doch nicht unnötig zu betonen): In dem Maße, wie sich die Weisheit des Essens – analog zu jeder Moral, die in Zukunft philosophisch gelehrt und alltäglich gelebt werden könnte – als eine globale Ethik versteht, welche sich in ihrem universalistischen Anspruch an alle Menschen gleichermaßen richtet, sollte diese philosophische Weisheit auch aus einem Dialog der Kulturen hervorgehen.