

Ernährungsmedizin und gastrosophische Ethik

Zur Aktualität des Streits zwischen dem Philosophen Kant und dem Arzt Hufeland



Das Bild, mit dem ich beginnen möchte, zeigt einen alten gebeugten Mann, der offenbar irgendeine Sauce oder dergleichen zubereitet. Bei diesem alten, wegen seiner Kleidung etwas barock anmutenden, Mann handelt es sich – wir wissen es bereits – um niemand anderen als um den großen und vielleicht den berühmtesten Philosophen überhaupt: um Immanuel Kant.

Der Vernunftidealist Kant macht sich offenbar an einem Rührbehältnis zu schaffen, wie wir es aus jeder Küche kennen. Es scheint sich dabei nicht die aufwändige Produktion einer *sauce hollandaise* zu handeln oder um die Zubereitung einer Suppe; Kant scheint sich – das will diese grobe Zeichnung

zeigen und das ist auch allgemein bekannt – seinen eigenen Senf anzumachen. Kein anderer als Kant ist es, der <zu allem seinen Senf dazugibt>. Er tat dies freilich nicht nur im übertragenen Sinne, dass er zu allen Dingen etwas – oft deftige und gehaltvolle Worte – zu sagen hatte. Wenn er <zu allem seinen Senf dazugibt>, dann hat das auch die buchstäbliche Bedeutung, dass Kant die Gewohnheit ausbildete, wirklich zu (fast) allem, was er aß, reichlich Senf hinzuzugeben. Die heute geläufige Redewendung, dass einer zu allem seinen Senf dazugibt, geht vermutlich auf dieses Bild zurück: auf Kant, dem eigensinnigen Genussmenschen, dem <Küchen-

Philosophen>, von dem sich einige seiner Zeit- und Tischgenossen tatsächlich eine Schrift zur Kunst des Kochens erhofft hatten. Gemessen an dem üblichen Kant-Bild, das man in der Schule und Universität lernt, ist das Bild, das Kant dabei zeigt, wie er sich mit Essen beschäftigt, zweifelsohne ziemlich ungewöhnlich und beachtlich. Mit anderen Worten: Diese bemerkenswerte Illustration zeigt ein Bild, ein Vorbild, das einen großen Philosophen als einen kaum bekannten Gastrosophen erahnen lässt.

Verallgemeinert man den hintergründigen (den gastrosophischen) Sinn dieser Zeichnung aus der Hand von Kants Hausgehilfen, kann man sagen, es thematisiert sehr eindringlich das Verhältnis zwischen Philosophie und Küche, zwischen Ethik und Esskultur. Wirft man vor diesem Hintergrund einen Blick auf die heutige Philosophie, wird man schnell feststellen, dass eine Ethik der Ernährung oder eine gastrosophische Ethik weder zum anerkannten Bereich der praktischen (angewandten) Ethik gehört noch überhaupt eine relevante Thematik des philosophischen Denkens ist. Oder gibt es beispielsweise Bilder von Jürgen Habermas, die den Philosophen – unseren heutigen Kant – im kommunikativen Kontext einer heiteren Tischgesellschaft zeigen; finden wir in seinen zahlreichen Schriften kluge Einsichten in die Vernunft der kulinarischen Praxis? Oder existieren etwa von Michel Foucault Bilder, die zeigen, dass er bei seiner Suche nach einer neuen Lebenskunst auch einen Weg in die Küche gefunden hat?¹ All dies ist eindeutig zu verneinen: Zum allgemeinen Leidwesen fehlen solche Bilder – gastrosophische Vorbilder und vorbildliche Gastrosophen – heute.

Aus diesem Fehlen sollte man jedoch *nicht* den Schluss folgern, die theoretische Begründung einer philosophischen Ethik der Ernährung, des Vernunftideals eines <guten Essens> (in einem moraltheoretischen Sinne) sei *unmöglich*. Ich denke, das ist keineswegs der Fall. Im Gegenteil: Ich behaupte – und habe diese Behauptung in einer Reihe von Büchern auch begründet –, dass eine solche Ethik der Ernährung, dass eine philosophische Theorie des (moralisch bzw. ethisch und politisch) guten Essens entgegen alter Denkgewohnheiten und eingespielter Skepsis durchaus formuliert werden kann.

¹ Dieser Frage bin ich ausführlich nachgegangen in Harald Lemke: *Die Weisheit des Essens. Gastrosophische Feldforschungen*, München 2008.

Selbstverständlich ist es hier nicht angebracht, das umfangreiche Programm einer gastrosophischen Ethik im Detail zu erläutern. Doch um wenigstens die Grundmerkmale und Haupttugenden einer Ethik des guten Essens kurz zu skizzieren: Es geht dabei unter anderem um die Bereitschaft und die individuelle Entscheidung, der kulinarischen Lebenspraxis und den Dingen des täglichen Essens sowohl finanziell als auch existenziell eine größere Bedeutung (Gutheit) im eigenen Leben beizumessen; es geht dabei um den Willen, sich außerdem gesund zu ernähren und dafür – aber auch um der Tiere willen – den Genuss von Fleisch, von tierischen Fetten und Proteinen zu reduzieren (und wenn Fleisch, dann nur aus artgerechter Tierhaltung); es geht dabei um den Konsum von regionalen und saisonalen Produkten aus ökologischer Landwirtschaft, artgerechter Tierhaltung und fairem Handel; es geht dabei um den Versuch, möglichst häufig selbst zu kochen und nicht alleine zu essen.

Insbesondere für die beiden letztgenannten Tugenden eines ethisch guten Essens darf Kant als ein Beispiel gelten: Nicht nur, dass er eine beispielhafte ›Kochkunst‹ an den Tag legte, indem sich seinen eigenen Senf zuzubereiten wusste. Weit bekannter ist Kants berühmte Tischgesellschaft, zu der er jeden Tag einige gute Freunde einlud, um mit ihnen zusammen genussvoll zu schlemmen. Für Kant stand fest, dass in dieser Situation »wahre Humanität« und praktische Vernunft kultiviert wird.² Das besagt: Wenn ›gut zu essen‹ zu einem wesentlichen Aspekt des ›guten Lebens‹ wird, also eine Praxisform ist, in einem ethischen Sinne gut zu leben, dann wird auch das Vergnügen eines gemeinsamen Mahls zu etwas, das man im Alltag als ein Selbstzweck, als ein Gutes an sich kultiviert.

Doch halten wir an dieser Stelle hinsichtlich der theoretischen und praktischen Möglichkeit einer guten Esskultur (im ethischen Sinne) inne: Schon mit diesen wenigen Worten zur gastrosophischen Tugendlehre sollte klar geworden sein, dass eine Ethik des Essens mit herkömmlichen Vorstellungen von moralischen Geboten und lustfeindlichen Pflichten wenig gemeinsam hat. Ebenso ist – auch für meine weiteren Ausführungen – die Tatsache bemerkenswert, dass sich die gastrosophische Ethik aus einer Vielfalt von politischen, ökonomischen, kulturellen, gesundheitlichen Faktoren zusammensetzt. Insofern gilt es zu verstehen, dass ›das Gute‹ eines ethisch guten

² Vgl. Immanuel Kant: *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*, Frankfurt am Main 1972.

Essens nicht aus einem einzigen Guten, sondern aus einem Guten im Plural (aus verschiedenen und untereinander irreduziblen Gütern) besteht: Dem Guten, ökologische und fair gehandelte Produkte zu kaufen; dem Guten, sich gesund zu ernähren; dem Guten, selbst zu kochen; und dem damit verbundenen Guten, mit anderen zu genießen.

Indessen handelt es sich bei diesen gastrosophischen Gütern um solche fraglichen Dinge, die trotz ihrer spontanen Überzeugungskraft für die Mehrheit der Menschen alles andere als selbstverständlich sind. Es handelt sich um Wertvorstellungen, deren Wahrheit und praktische Umsetzungsverpflichtung für das eigene Leben (oft unbewusst) *bestritten* werden. Angesichts dieser Paradoxie des allgemeinen Ernährungsbewusstseins ist es evident, dass wir erst ganz am Anfang der viel beschworenen ›Ernährungswende‹ stehen, die die Welt aus vielen Gründen so dringend braucht. ›Slow Food‹, ›Bio Boom‹, ›Fair Trade‹, ›Frisches Gemüse ist mein Fleisch‹ und andere Schlagworte eines gastrosophischen Umdenkens sind immer noch Randerscheinungen und minoritäre Wertorientierungen in unserer Gesellschaft. Wie gesagt, die meisten Philosophen – um hier diejenige Personengruppe herauszugreifen, deren hauptberufliche Tätigkeit ein Nachdenken über die Welt und menschliche Vernunft ist – kommen bislang erst gar nicht auf die Idee, dass ›Essen‹ – die globale Ernährungsfrage – etwas zutiefst Philosophisches sein könnte, dass grundlegende Probleme der Ethik unmittelbar mit der Allerweltsfrage zusammenhängen, wie ›gut‹ wir uns in Zukunft ernähren werden.

Das *gängigste* Argument, das regelmäßig doch zu einem gesellschaftlichen Nachdenken und Ruf nach einer Verhaltensänderung bezüglich der gesellschaftlich vorherrschenden Ernährungsweise führt, ist das *Gesundheitsargument*. Mit der Gesundheit als Stichwort komme ich auf den sachlichen Zusammenhang zwischen gastrosophischer Ethik und Ernährungsmedizin zu sprechen, der im Titel dieses Vortrags angekündigt wird.

Weil das, was die meisten Menschen essen, und weil die Art und Weise, wie sie sich ernähren, schlechterdings krankt macht und sie die Unvernunft so genannter ›ernährungsbedingter Krankheiten‹ im buchstäblichen und dramatischsten Sinne des Wortes *am eigenen Leib erfahren* und zumindest die physische Wahrheit der *eigenen Unvernunft einsehen*, sind es speziell die ernährungsmedizinischen Implikationen der

vorherrschenden Ernährungsweise, die viele nachdenklich machen und ein gesundheitsbezogenes Nachdenken über unsere fehlgeleitete Esskultur hervorrufen. Sprich: Nicht etwa die Philosophen, sondern die Mediziner und Ärzte (und Krankenkassen) sind diejenige Personengruppe, die heute die Menschen mit der Dringlichkeit einer Ethik des Essens, oder genauer, einer Diätetik der gesunden Ernährung konfrontieren. Die traurige Tatsache, dass die meisten Menschen sich heute zu süß, zu fettig und zu fleischlastig ernähren und zu wenig frisches Gemüse und Obst essen – dass eine falsche Diät die unmittelbare Ursache für Dickleibigkeit, Diabetes, Herz-Kreislauf-Schwächen, Alzheimer und Krebs ist, ist schon längst kein ärztliches Geheimnis mehr, sondern eine allgemeine Erkenntnis, von der inzwischen jeder weiß (aber offenkundig die meisten nichts wissen wollen).

Doch für die Medizin selber beinhaltet die wichtige Einsicht, dass sich die Ernährungsweise des Menschen nachweislich gut oder schlecht auf seinen körperlichen und geistigen Gesundheitszustand auswirkt, weit reichende Konsequenzen – fundamentale Konsequenzen, die die philosophischen und methodischen Grundlagen der Medizin als Wissenschaft und Gesundheitslehre betreffen. Zwar muss ich hier darauf verzichten, diese Dinge näher zu erörtern, doch zwei Aspekte möchte ich gleichwohl ansprechen.³

Die gastrosophisch-diätetische Einsicht, dass sich die Ernährungsweise der Menschen nachweislich gut oder schlecht auf ihren körperlichen und geistigen Gesundheitszustand auswirkt, birgt zunächst einmal eine wissenschaftstheoretische Konsequenz, die die anthropologischen (oder philosophischen) Prämissen des medizinischen Denkens berühren. Denn seit Descartes herrscht in der modernen Schulmedizin eine mechanistische Vorstellung von ›der Natur des Menschen‹, vom menschlichen Körper vor. Dieses cartesianische oder mechanistische Körperverständnis liegt nicht nur einer medizinischen Theorie und Praxis zugrunde, welche Erkrankungen als Schäden begreift, die durch medikamentöse Mittel oder durch chirurgische Eingriffe in die Körpermaschine wieder repariert werden können. Die cartesianische Anthropologie

³ Auf die philosophischen und methodischen Grundlagen der Medizin als (Ernährungs-) Wissenschaft und (diätetische) Gesundheitslehre bin ich an anderer Stelle ausführlich eingegangen; siehe Harald Lemke: *Ethik des Essens. Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007, S. 289-330.

findet sich ebenso in den Prämissen der Humangenetik wieder, die die Natur des Menschen auf die Information seiner Gene zurückführen. Hier wie dort wird der menschliche Körper weder als labiles Resultat noch als ständiger Austragungsort eines Stoffwechselprozesses gedacht, wird der Mensch nicht als ein sich ernährendes Wesen verstanden. Man bekommt also eine gewisse Ahnung davon, welche enormen Konsequenzen es für das Selbstverständnis der modernen Medizin und ihren (cartesianisch-mechanistisch geprägten) anthropologischen Grundlagen haben wird, wenn der physische Zusammenhang zwischen Ernährung und Körper stärker in den wissenschaftstheoretischen und heilpraktischen Mittelpunkt des medizinischen Denkens rückt. Jedenfalls scheint es mir aus medizinphilosophischer Sicht weit vielversprechender in die Zukunft einer ernährungsmedizinischen Forschung zu investieren, als weiterhin das Heil der Menschheit in der genetischen Manipulation der Menschen zu suchen.

Damit ist die zweite Konsequenz angesprochen, die aus der gastrosophisch-diätetischen Einsicht folgt, dass sich die Ernährungsweise der Menschen nachweislich gut oder schlecht auf ihren körperlichen und geistigen Gesundheitszustand auswirkt. Denn wenn es sich so verhält, dann vermag die Medizin dadurch, dass sie das Wissen um eine gesunde Diät erforscht und lehrt, den Menschen zu ihrem physischen Wohlergehen zu verhelfen. Der Arzt würde folglich die eigene Heilkunst unter Beweis stellen – und des hohen Ansehens seiner praktischen Wissenschaft ganz zurecht gewiss sein –, wenn er zu einer Ethik des Essens im Sinne einer gesunden Diät riete und jedem Menschen zu sagen wüsste, was für diesen zu essen gut wäre, damit er gesund bleibt. In diesem Fall träte der Arzt seinerseits als ein veritabler Gastrosoph auf: Freilich als Gastrosoph einer rein diätetischen Esskultur, der das Vernunftideal und die Tugend einer (bloß) gesunden Küche lehrt.

Damit bin ich schließlich bei dem Untertitel meines Beitrags angelangt, der sich auf die »Aktualität des Streits zwischen dem Philosophen Kant und dem Arzt Hufeland« bezieht. Denn anhand dieses Streites, den Kant bekanntlich zu einem Streit zwischen

der Medizin und der Philosophie generalisierte⁴, kann man die gastrosophischen Grenzen der Ernährungsmedizin veranschaulichen.

Christoph Wilhelm Hufeland, ein berühmter Arzt der damaligen Zeit, schickt 1794 ein Exemplar seines kulturgeschichtlich äußerst einflussreichen Ratgebers *Makrobiotik oder die Kunst, das menschliche Leben zu verlängern* an Kant, seinen Kollegen an der philosophischen Fakultät in Königsberg. Hufeland richtet in seinem Begleitbrief an Kant die Frage, was »der Philosoph« von seinem Versuch halte, eine auf ein gesundes Leben bezogene Ethik (Diätetik) zu entwerfen und in diesem Zusammenhang auch eine Gesundheitslehre der guten Ernährung (Diät) auf der Grundlage des naturwissenschaftlichen bzw. ernährungswissenschaftlichen Forschungsstandes seiner Zeit zu formulieren.

Zweifelsohne ließ sich Hufeland bei diesem Unternehmen von der Überzeugung leiten, dass eine Verbesserung des leiblichen Zustandes der Menschen möglich ist, sofern sie ihr tägliches Leben unter die Regie moralischer Vorsätze stellten und die ethische Sorge um ein gesundes Leben zur Aufgabe und Tugend einer alltäglichen Lebenskunst machten. Das Wissen der Ärzte, welche die Menschen zu dieser Diätetik anhielten, erwies sich dann als Weisheitslehre oder Ethik eines gesunden Lebens. Wobei er (aus medizinischer Sicht) das gesunde Leben mit einem guten Leben gleichsetzt. Denn der Ernährungsmediziner behandelt die Gesundheit als das Resultat der Tugend der Menschen, gemäß den moralischen Gesetzen einer Diätetik <gut zu leben>, insofern sie sich *gesund ernähren*.

(Was aber heißt, sich <gesund> bzw. gesundheitlich <gut> zu ernähren? Hufeland stellt dafür zwei Argumente ins Zentrum seiner Weisheitslehre einer guten Küche. Erstens die Erkenntnis der, wie es bei ihm heißt, »makrobiotischen« (im buchstäblichen Sinne der lebensverlängernden) Wirkung einer Kostform, die auf dem Konsum von wenig Fleisch und reichlich Gemüse beruht. Neben dem diätisch Guten einer solchen gesunden Mischkost lebt Hufelands Ernährungslehre von einer scharfen Kritik an der klassisch französischen Haute Cuisine als einem falschen, schlechten Essen. An einer »feinen Küche« kritisiert der Arzt neben einem zu hohen Kalorienanteil und einem zu geringen Ballaststoffanteil insbesondere ihren zur Unmäßigkeit verführenden

⁴ Immanuel Kant: *Der Streit der Fakultäten*, Königsberg 1798.

kulinarischen Reiz. Hufelands Ernährungsmedizin trachtet danach, die Ästhetik der feinen Küche durch eine makrobiotische Gesundheitskost zu ersetzen und der unbeherrschten Schwelgerei (als einer ungesunden Esslust) eine rein diätetische Vernunft entgegenhalten. Das medizinisch Gute, wie Hufeland es denkt und nach ihm die meisten Ärzte, wird zum Gegensatz des kulinarisch Guten.⁵⁾

Wie fällt nun die Reaktion von Kant, dem Philosoph und pflichtbeflissenen Vernunfttheoretiker auf Hufelands Diätetik aus? Es entspricht durchaus nicht dem üblichen Kant-Bild, das von einer strikten (anthropologischen) Aufspaltung des Menschen in ein natürliches und in ein moralisches Wesen ausgeht, wenn Kant in seinem Antwortschreiben den Mut des jungen *Arztes* lobt, mit der medizinischen Ernährungsethik das Physische im Menschen, seinen körperlichen Zustand, *moralisch* und wegen dieser Ganzheitlichkeit auch *philosophisch* zu behandeln. Den »ganzen Menschen« einschließlich seines leiblichen Wohls als »ein auf Moralität berechnetes Wesen« darzustellen und »die moralische Kultur als unentbehrlich zur physischen Vollendung der überall nur in der Anlage vorhandenen Menschennatur zu zeigen«, mache den philosophischen Gehalt einer medizinisch begründeten Moral aus, schreibt Kant in seinem Brief an Hufeland. Tatsächlich nimmt Kant wenig später die diätetische Kritik an vernunftwidriger »Unmäßigkeit« und undisziplinierten »Schwelgerei« als zwei moralisch verwerfliche (lasterhafte) Verhaltensweisen in seine eigene *Tugendlehre* auf. Der Welt verabreicht der Königsberger Meisterdenker eine Morallehre der mäßigen Küche. Doch sie ist reine Theorie; in der Praxis sieht die Vernunft, die Kant lehrt, durchaus anders – gastrosophischer – aus.

Es wundert also nicht, wenn Kant die moralische Pflicht zu einer (bloß) gesunden Ernährungsweise *nicht schmeckt* – nicht nur im übertragenen Sinne, sondern auch im buchstäblichen, kulinarischen Sinne des Wortes. Kant, der, wie wir wissen, am liebsten zu allem seinen Senf dazugibt, mag keine makrobiotische Gesundheitskost, weil er sich den täglichen Reiz einer »feinen Küche« nicht nehmen lassen möchte. Er will, wie er öffentlich bekennt, lieber »reichlich Wein« und »deftige Kost« – und meint, das täte ihm auch gesundheitlich besser. Wie wir aus den Schilderungen der

⁵ Christian Hufeland: *Makrobiotik. Die Kunst das Leben zu verlängern*, Frankfurt am Main 1995.

»vollen Tafel« seiner täglichen Tischgesellschaft wissen, ließ sich der Philosoph »gute Mahlzeiten« mit größtem Vergnügen schmecken.⁶

Kant stand vor einem Dilemma – vor einer ›Antinomie des moralischen Geschmacks‹ –, die uns an die oben bereits angesprochene Paradoxie des heutigen Ernährungsbewusstseins erinnert: Auf der einen Seite steht die Einsicht, in die Wahrheit ernährungsmedizinischer Maxime einer gesunden Ernährung als moralisches Gebot eines vernünftigen Verhaltens. Auf der anderen Seite lockt ein kulinarisches Genussleben, über das man, weil es (bzw. sofern es) ungesund ist, besser nicht nachdenkt.

Kant selbst wählt zwei unterschiedliche Strategien, diesem Dilemma zu entkommen. Bei der einen Strategie gibt sich Kant als Repräsentant des gesellschaftlich vorherrschenden Geschmacks zu erkennen. Dieser stellt den subjektiven Geschmack über jede Ethik des Essens. Danach gilt: Gut ist, was *mir* schmeckt (und sei es beispielsweise ungesund oder aus anderen moralischen Gründen ungut) und Ende der Diskussion! In diesem volkstümlichen Geiste *bestreitet* Kant – trotz seiner grundsätzlichen Sympathie gegenüber der möglichen ethischen Sorge um ein gesundes Leben – letztlich die allgemeine Gültigkeit der ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse und makrobiotischen Ethik seines Kollegen aus der medizinischen Fakultät. Kant, der Theoretiker und spitzfindige Logiker, legt sich zurecht, dass die Frage, »ob ich mich mit Fleisch oder Fisch, mit Bier oder Wein nähre, wenn mir beides bekommt«, doch zu den »moralisch gleichgültigen Dingen« des Alltagslebens gehören müsse.⁷ Außerdem streitet er die ernährungsmedizinische Empfehlung Hufelands ab, dass beispielsweise Suppe zu essen und viel Wasser zu trinken für alte Leute (insbesondere Gelehrten wie Kant) gut sein. Suppen und Wassertrinken – beides ist dem Feinschmecker zuwider: Der Philosoph will seiner maßlosen Genussgier durchaus nicht Herr werden; er hasst eine rein diätetische Vernunft, die Mäßigung zu einer moralischen Pflicht erhebt. Gegenüber dem Arzt argumentiert er, dass seine eigene »philosophische« Diät nicht ungesund sein könne, solange sie *ihm* schmeckt.

⁶ Zu Kants unbekanntem Gastrosophie siehe: Harald Lemke: *Ethik des Essens, Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007, S. 160-236.

⁷ Immanuel Kant: *Metaphysik der Sitten (Einleitung zur Tugendlehre)*, Frankfurt am Main 1977, S. 541.

Doch ist wohl unbestreitbar wahr und, wie gesagt, nicht nur Kant, sondern den meisten Menschen klar, dass eine gesunde Ernährung, auch wenn sie einem nicht schmecken sollte, keineswegs eine moralisch gleichgültige Sache ist, wenn es stimmt, dass sich die Ernährungsweise der Menschen nachweislich gut oder schlecht auf ihren körperlichen und geistigen Gesundheitszustand auswirkt.

Kant wählt aber noch eine weitere, zweite Strategie, um seine kulinarische Lebenspraxis nicht bloß unter diätetische Maximen zu stellen. Erst durch diese zweite Strategie gibt er sich als ein Ästhet eines guten Geschmacks zu erkennen, der sein Essen selbst zubereitet und in geselliger Runde mit anderen schmaust. Der Gastrosoph Kant hält dem physisch Guten einer gesunden Diät das hedonistische Gute eines kulinarischen Genusslebens entgegen. Dafür lässt er sich von dem ungewöhnlichen Vernunftideal eines geschmacklich guten Essens sowie von der Idee einer solchen gastrosophischen Ethik als der Praxisform einer moralisch guten Lebensart leiten. Kant ist nicht nur derjenige Weisheitslehrer, von dem man weiß, dass er zu allem seinen Senf dazugeben hat; er ist auch einer der ganz wenigen Philosophen der Moderne, der sich *zumindest implizit* einer gastrosophischen Ethik als praktischer Lebensweisheit angenähert hat.

Um diese Ethik philosophisch zu begründen, weist er die erkenntnistheoretischen Grenzen einer rein medizinischen Ernährungslehre und ihres Begriffs eines ›guten Essens‹ auf. Denn die Diätetik (als Lehre eines moralisch guten Essens) beziehe sich, so Kant, nur auf die »Kunst, das Leben zu verlängern, nicht es zu genießen«. Doch gerade auch »der Genuss ist«, nach Kant, »ein moralisch-physisch Gutes«.⁸ Mit anderen Worten: Sofern der Arzt seine Ernährungslehre (als Diätetik) an das höchste Gute eines langen Lebens knüpft und das kulinarische Wohllleben der Menschen dadurch auf deren physisches Überleben reduziert, greift der rein medizinische Begriff eines guten Lebens zu kurz. Formuliert die Medizin eine Ethik des Essens ausschließlich im Sinne eines gesunden Essens, einer lebensverlängernden, makrobiotischen Diät, verfehlt sie den philosophischen Begriff eines guten Essens, das den Genuss und guten Geschmack des Essens mit berücksichtigt und das diese essthetischen Werte sogar über das

⁸ Vgl. Immanuel Kant: *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*, Frankfurt am Main 1977, S. 615.

Gesundheitsargument stellt.⁹ Hingegen zeigt das *Vorbild Kant*, dass – neben dem Guten einer gesunden Ernährung – auch eine gute Zubereitung und ein guter Geschmack ein *gutes Essen* mit begründen.

Der Philosoph hätte sich der Programmatik einer gastrosophischen Ethik, die dieses zusammengesetzte Gute auf den Begriff bringt, noch weiter angenähert, wenn wir mit seinem Namen (d.h. mit seinem Denken und mit seiner persönlichen Lebensweise) die Erkenntnis verbinden könnten, dass sich Geschmack und Gesundheit durchaus miteinander verbinden lassen. Denn es spricht nichts dagegen, dass das, was wir essen, für uns nicht nur gesundheitlich gut ist, sondern gleichwohl auch von einer geschmackvollen Küche zeugt. Erst recht dürfte Kant als ein vorbildlicher Gastrosoph gelten, wenn er sich darüber hinaus die vielfältigen anderen (politischen, ökonomischen, umweltethischen, etc.) Gründe und Güter einer gastrosophischen Ethik klar gemacht hätte. Doch es scheint, dass wir dafür über Kant und seinen moralischen Geschmack hinauszugehen haben.

⁹ Den Begriff Essthetik führe ich ein in: Harald Lemke, *Die Kunst des Essens. Zu einer kulinarischen Ästhetik*, Bielefeld 2007.