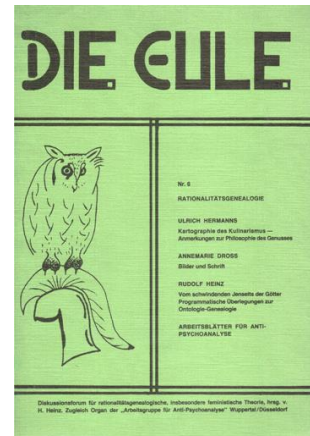


ULRICH HERMANN'S

KARTOGRAPHIE DES KULINARISMUS

Anmerkungen zur Philosophie des Genusses<sup>1</sup>

(1981)



*„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“*

Inhalt:

- I. Kulinarisch-ontologische Explikation
- II. Individuelle und produktive Konsumtion
- III. Genuss-Mittel
- IV. Rauschproduktion
- V. Philosophie und Küche
- VI. Speisekarte und Restaurant
- VII. Haute Cuisine
- VIII. Kannibalistische Maschinen

---

<sup>1</sup> aus: Die Eule. Diskussionsforum für rationalitätsgenealogische, insbesondere feministische Theorie, hrsg. v. Heide Heinz. Zugleich Organ der „Arbeitsgruppe für Anti-Psychoanalyse“, Nr. 6, Wuppertal/Düsseldorf, 1981, p. 3-23. Lollar: Prolit-Buchvertrieb.

Aus dem Vorwort der Herausgeberin (Heide Heinz): Unter dem allgemeinen Titel RATIONALITÄTSGENEALOGIE gibt's zur Eröffnung dieser EULEN-Nummer eine Novität: U. Hermanns geht gegen das unglaubliche Desiderat einer Philosophie des Essens mit einschlägig modernen Philosophiemitteln vor.

Biographische Notiz zu den Autorinnen/Autoren dieser Nummer: Ulrich Hermanns, cand. phil.; Jahrgang 1955; Studium der Germanistik und Philosophie an der Universität Düsseldorf; derzeitige Arbeitsschwerpunkte: Robert Musil, Kulinarismus. Nachtrag 2004: Fußnoten bearbeitet, kleine Textanpassungen.

## I. Kulinarisch-ontologische Explikation

In der Philosophie hat die Küche nie eine bedeutende Rolle gespielt, und da sie auch in den klassischen Wissenschaften nicht heimisch werden konnte, führte sie ein sonderbares Dasein. Immer jedoch waren die Angelegenheiten der Küche und der Tafel eine den Reichen und Mächtigen eng am Herzen liegende Sache; ihr Ort lag dabei zwischen Kunst und Technik einerseits und dem leiblichen Sine-qua-non andererseits, und, nur ausnahmsweise versuchte man, ihn näher zu bestimmen. Bekannt ist eigentlich seit jeher, was und wie gegessen wurde – wenn auch nicht ohne Lücken. Darüber hinaus müsste eine wirkliche Geschichte der Koch- und Esskunst die realen Bedingungen, die materiellen Vorgaben dieser Prozeduren offenlegen, und sofern Natur nicht als bloße Verschriftung und Resultat zitiert wird, muss das Interesse dem fundamentalen Tausch- und Produktionsverhältnis von Mensch und Natur gelten.

Dass es nun mit den Aufzeichnungen zu Küche und Essen nicht in dem Maße bestellt ist, wie das für andere technisch-künstlerische Genres gilt, kann kaum verwundern, handelt es sich doch um ein Verhältnis intensivster Konsumtorik, dem die Aufzeichnung eher fremd gegenübersteht. Nach den Artefakten der Kochkunst, deren erstes das Feuer ist, und den prothetischen Einschaltungen zwischen dem Vorgang des Essens und den Gegenständen des Verzehrs (Messer etwa, Bestecke und Geschirr) befasst sich die skripturale Aufzeichnung in ihren Anfängen mit der Schilderung der Gastmähler *nach* der Zubereitung der Speisen. Platons *Symposion* zeigt Sokrates, wie er nach bereits zur Hälfte beendeter Mahlzeit eintrifft (vielleicht aus Furcht, der Produktion der Konsumtion zu nahe zu kommen). In Mitteleuropa findet sich dann in den Zeiten wachsender Produktivität die Aufzeichnung leiblicher Konsumtionen als Kochbücher wieder (wie sie spätestens aus dem 14. Jahrhundert bekannt sind), ergänzt durch Abhandlungen zu den Tafelsitten, die sich nicht nur bei

Erasmus von Rotterdam finden lassen.<sup>2</sup> In den Rezepturen der Kochbücher zeigt sich die Nähe von Küche und Alchemie, aber auch die Affinität zur Medizin – offensichtlich in den frühen klösterlichen Hospitälern – spielt in ihnen noch eine Rolle. Gleichwohl ist die Berücksichtigung der Gesundheit des Leibes in den Rezeptsammlungen im Laufe der Zeit in den Hintergrund gerückt, das prunkvolle Gericht ohne Maß hielt vor allem an den Höfen Einzug; die nach der Einführung italienischer Tafelsitten in Frankreich sich etablierende Ästhetisierung der Mahlzeit basiert zunächst auf solcher Maßlosigkeit.

Den gleichzeitigen Höhepunkt und Einschnitt dieser Entwicklung bildet die *Haute Cuisine*, sie hypostasiert die Produktion der Konsumtion in Richtung Genuss. Man kann sagen, dass die Hominitätsbedingung Ernährung – inklusive der Fremdheit des Gegessenen und Getrunkenen – mit der Ästhetisierung der Mahlzeiten, die in der Idee des Arrangements gipfelt, auf eine Fluchtlinie geraten ist, der die Bourgeoisie desto lieber folgte, als die realen Bedingungen der Macht in einer Umwälzung begriffen waren. Ästhetisiertes Verlangen nach Speise, Trank und optischer Harmonie hebt völlig ab von einer realen Grundlage, der Erzeugung von Nahrungsmitteln (sie konnte in der Klassengesellschaft eh schon immer als gesichert vorausgesetzt werden – hatte doch bereits Karl der Große mit seinem Edikt zum Anbau der Vegetabilien längst vorgesorgt), um sich im Arrangement, sowohl der Speisen untereinander, wie auch der Tafelfreuden als solcher, zu situieren – „im Phantasma zu sich zu kommen“, wie es Lacan ausdrückt. Und das Arrangement funktioniert als „Paradigma einer Aussage (...), die Reziprozität schlechthin ausschließt.“<sup>3</sup> So erzeugt die *Haute Cuisine* in ihrer Fluchtlinie Einschnitte, Polyvoztät und Ströme, die zwischen ihren parzellierten Objekten

---

<sup>2</sup> Erasmus von Rotterdam, *De civilitate*.

<sup>3</sup> Jacques Lacan, *Kant mit Sade*, in: ders., *Schriften II*, Olten, 1973, S. 140.

fließen.<sup>4</sup> Da es sich also um ein Rhizom<sup>5</sup> handelt, soll im Folgenden auch nicht versucht werden, sie auf einen Ursprung zu re-territorialisieren oder auf den Begriff zu bringen.

Allerorten jedoch ist ein Hyper-Kannibalismus am Werk, der nicht nur die Speisen selbst verzehrt, sondern die Produktionsformen der Küche verschlingt - ein „neuer, organloser Körper“ (Deleuze/Guattari, *Anti-Ödipus*). Es ist die Produktion des Realen selbst - als Makro-Unbewusstes. Dieser Aspekt der Küche wurde von ihren klassischen Theoretikern, Brillat-Savarin in Frankreich und Eugen von Vaerst in Preußen, nicht verraten, und der Meister des kulinarischen Diskurses selbst, Antonin Carême, ließ nur an den Rändern seiner Kreationen dieses offene Geheimnis durchscheinen.

*Just walky-talky - heaven or hearth  
(...) and it's no game.<sup>6</sup>*

## II. Individuelle und produktive Konsumtion

Ein individuell konsumierendes Subjekt findet in der Haute Cuisine nur insofern Beachtung, als dass dieses quasi transzendental vorausgesetzt wird, was nicht eigentlich eine Rücksichtslosigkeit gegenüber der Bedeutung des Menschen darstellt, sondern Resultatseingedenken des Prozesses von Haute Cuisine selbst ist. Der Aspekt der individuellen Konsumtion geht nicht ein in das *Procedere* von Haute Cuisine, um die Rolle des Subjekts in einem Prozess, dem es selbst fremd bleibt, neu zu bestimmen. In Anlehnung an Mill führt Marx die Trennung von individueller und produktiver Konsumtion fort: er konstatiert, dass die individuelle Konsumtion des Arbeiters lediglich eine Bedingung der Pro-

---

<sup>4</sup> cf. zu den Begriffen Fluchtlinie, Einschnitte, Polyvoztät und Ströme: Gilles Deleuze, Félix Guattari, *Anti-Ödipus. Kapitalismus und Schizophrenie I*, Frankfurt/M.: Suhrkamp Taschenbuch Verlag, 1977. (Orig.: *L'Anti-Edipe*, 1972)

<sup>5</sup> cf. Gilles Deleuze, Félix Guattari, *Rhizom*, Berlin: Merve, 1977.

<sup>6</sup> David Bowie, *It's no game (Part 2)*, *Scary Monsters* (1980), RCA Records.

duktion unter dem Primat des Kapitals darstellt. Aus der produktiven Konsumtion dagegen geht hervor, dass Konsumtion der stofflichen Mittel der Arbeit nichts anderes bedeutet, als die Produktion eines vom Konsumenten verschiedenen Produkts.<sup>7</sup>

Einem anthropologischen Subjekt führt die Konsumtion also unmittelbar einen Spaltungsstrom ein, sofern der Gegenstand der Konsumtion nicht in den Produktionsmitteln selbst besteht (womit ein Subjekt zu denken unmöglich würde). Die Haute Cuisine als individuelle Konsumtion (Ernährung im weiteren Sinne) und als vom Konsumenten verschiedenes Produkt (ihrem *Geist*-Wesen) stellt sowohl die Produktionsinstanz des Spaltungsstromes dar, wie sie auch die inszenierte Differenz zum Gegenstand der Aufzeichnung macht und sich an ihr abarbeitet.

Das Ziel der Haute Cuisine besteht vordringlich also nicht in der individuellen Konsumtion. Vielmehr stellt sie das Arsenal der Produktivkräfte dar, vermittels welcher der Geschmack an Speisen hergestellt wird, so dass der Gourmet – seit dem siebzehnten Jahrhundert als Bezeichnung für den kulinarischen Kenner verwendet – jeweils individuell die Lust am Genuss auf seine Seite verbuchen kann. Betrachtet man etwa die Form eines Rezeptes (im Sinne einer Aufzeichnungsfläche), so stellt sich dieses als Konjunktionsinstanz verschiedener Nahrungsmittelströme dar, die in Verbindung mit anderen parzellierten Strömen (den Quantifizierungsströmen, den Organdifferenzierungen) die Grundlage der produktiven Aufzeichnung des Geschmacks bilden. Der jeweils individuell realisierte Geschmackseindruck, der den Gourmet primär interessiert, ist dann lediglich Produkt der Instanz, die in ihrem Produktionscharakter der individuellen Konsumtion gegenüber primär ist. Unter dem Deckmantel des Verspeisens eines kunstvollen Menus vollzieht sich somit eine symbolische Handlung, die in der Lust am Genuss insgeheim einer „Schizoproduktion“ (Deleuze/Guattari, *Anti-Ödipus*) huldigt, diese aber gleichwohl verzehrt und kanalisiert.

---

<sup>7</sup> Karl Marx, *Das Kapital*, Bd. I, S. 198, MEW 23.

Kanalisierung der Lust und Aufzehrung der Produktion, zumindest des Teils, der zur Realisierung des individuellen Genusses notwendig ist, geschieht im Rahmen dessen, was man die Institutionalisierung der Haute Cuisine nennen könnte. Die produktive Konsumtion als Etablierung von Ordnungen und Anordnungen: Rezepturen, Präsentationsordnungen der Speisen, das Restaurant. Dem weit voran gehen bereits die zwischen das Subjekt und den Genuss geschobenen Artefakte: Bestecke und Geschirr, soziale Formationen, welche tout court den an dieser Bruchstelle von Mensch und Natur übermäßigen Rationalisierungsdruck unter Beweis stellen.<sup>8</sup> Die Haute Cuisine bietet nur auf einer Scheinebene die Ubiquität von Lust, unter der Hand bewirkt sie die Normierung der Lüste auf den Signifikanten der produktiven Konsumtion. Dass der individuelle Genuss in der Konsumtion nicht zu kurz kommt, ist Garant des Erfolges und stellt nur ein Nebenprodukt dar - der Betrag an individuellem Genuss bleibt notwendig immer geringer als der Gewinn an Produktivität. Das Restaurant als Institution der Haute Cuisine und als Agent der produktiven Konsumtion übercodiert in gewisser Weise den Code des individuellen Genusses, es drückt diesem das Moment der internen Differenzierung auf: der Speiseraum, die Küche, der Keller, et cetera und letztlich den Tausch von Nahrungsmittelströmen gegen Geldströme. So findet sich ein neuer Code der produktiven Konsumtion. Der dem genießenden Subjekt introjizierte Spaltungsstrom lässt es einerseits den Genuss selbst decodieren (im Vollzug eines eigentlichen Genießens), andererseits baut sich vor ihm, oder besser: hinter ihm, eine von seinem Genuss unabhängige Instanz auf, die quasi-transzendente Bedingung der Möglichkeit seines Genusses, die Instanz der Reproduktionsgarantie.

Das Produkt dieser Instanz zu konsumieren (individuell) heißt nichts anderes, als den Tod, der von außen kommt, nun von innen

---

<sup>8</sup> cf. Georg Simmel, *Soziologie der Mahlzeit*, in: ders., *Brücke und Tür*, S. 243ff.

aufziehen zu lassen.<sup>9</sup> Dies ist der Genuss, für den der Mensch kein Organ besitzt, der Genuss des Todes, die Introjektion des Todestriebes.<sup>10</sup> Die individuelle Konsumtion ist so Teil des Realen, und für das Subjekt erscheint es als Makro-Unbewusstes, als Lebensquell seiner Lüste. Diese, einmal errichtet, verhindert zwar den Rückfall des konsumierenden Subjekts in den Status des Organlosen, unter der Bedingung, dass es selbst sich die Anti-Produktion injiziert.

### III. Genuss-Mittel

Die Geschichte der Genussmittel<sup>11</sup> zeigt, wie die Lust am Genuss über den Geschmack der Dinge hinauswächst, im Willen zum Genuss aber die Anthropomorphisierung des Realen zum Ausdruck kommt. Der Imperialismus der feudalen und kapitalistischen Gesellschaften erschloss sich die Genussmittel aller Völker und produzierte den Genuss im eigenen Lande, indem er sie importierte, dem Genuss die Wirtschaftsformen, einschließlich der Kriege, applizierte. Hierfür steht der Schöpfer der nach ihm benannten Praktik: Lucius Licinius Lucullus (117 - 56 v. Chr.). Die Rolle des Gewürzhandels seit dem 11. Jahrhundert ist von der Bedeutung für das Handelskapital her vergleichbar mit dem Baumwoll- und Teehandel des 19. Jahrhunderts. Die aus dem vorderen Orient herbei gebrachten Gewürze verdanken ihre Entdeckung für die Küche der feudalen Höfe den Kreuzzügen: dem wirklichen Aufbruch zu einem Nomadendasein gegenüber verkörpern sie die Erinnerung dieses Aufbruchs, einhergehend mit der Maßlosigkeit des Erinnerten. Niemand kannte die sinnvolle Verwendung der Gewürze in Europa um 1200, daher brachte man sie pfundweise auf die Tafel - als Dessert, und das Dessert war seit jeher Sitz des Luxus-Eingeständnisses. Das Maß des Erinnerten wird in der Konsumtion

---

<sup>9</sup> Deleuze/Guattari, Anti-Ödipus.

<sup>10</sup> Zum Todestrieb cf. Sigmund Freud, Jenseits des Lustprinzips (1920) und Das Unbehagen in der Kultur (1930).

<sup>11</sup> cf. zum Folgenden: Wolfgang Schivelbusch, Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel, München: Hanser, 1980.

zum Simulakrum<sup>12</sup>, zur Intensität, so dass nur noch die Verschwendung zur angemessenen Repräsentation avanciert.

Die Realität des Imperialismus erweist sich im Genuss von Gewürzen, Tabak und Kaffee als das Makro-Unbewusste, der Geschmack der einzelnen Subjekte als eine Verengung des Realen.

Trifft sich die bürgerliche Familie heute zum Frühstückskaffee, bedenkt sie nicht, dass der Kaffee sich erstmals in Europa unter den Geschäftstreibenden etablierte, in den Geschäfts- und Handelszentren Englands, Hollands und Frankreichs. Er löst, als genießbarer Vorläufer der Aufklärung, dort das Bier als alltägliches Getränk ab und differenziert diesem gegenüber Speise und Trank. Kaffee gilt als ein Getränk, welches die Geister der Nacht verscheucht, die lokalen Geister verjagt und stattdessen die Ferne näherkommen lässt, dabei dem Körper aber rein gar nichts mehr zu bieten hat. In seinem Exotismus bietet er optimale Funktionalität des berechnenden, Handel treibenden Geistes. Daher war er auch viel weniger das Getränk der Aristokratie, die ihn allenfalls zum Medium der Selbstinszenierung eines Narzissmus machte, ansonsten jedoch den Kakao vorzog: dieser weckt nicht plötzlich, verdrängt nicht die Eindrücke der Nacht, ist darüber hinaus nahrhaft und verhilft zu zärtlichen Begegnungen am späten Morgen.

Im nicht geschäftlichen Bereich der Familie gerät das Kaffee-trinken, wie später das Tabakrauchen, zur Hypostasierung der Gesten und Accessoires, so dass die Geziertheit und die Steifheit der daran Teilnehmenden nur noch unterstrichen wird. Sein verhangener Ursprung nötigt zur Variation, so dass das Orientalisch-Paradiesische abgelöst wird durch die bürgerlichen Simulakra von Porzellantassen, Henkelkannen und familialer Glückseligkeit.

Der Genuss der *trockenen Trunkenheit* (Schivelbusch) des Tabaks zeigt im Bewusstsein des 17. und 18. Jahrhunderts die gleiche

---

<sup>12</sup> cf. Jean Baudrillard, *Agonie des Realen*, Berlin : Merve, 1978.



entsinnlichende Wirkung wie der Kaffee. Man schreibt dem Tabak eine die Körpersäfte austrocknende Wirkung zu, er beruhigt, indem er die Sümpfe des Körpers trockenlegt. Aus Amerika kommend, bewahrt er den Duft brennender Pflanzen, niedergebrannter Buschwälder, und seine Unverdaulichkeit drückt das flüchtige Verhältnis der Europäer zu diesem Kontinent aus. Eine Schrift des Jahres 1700 vermeldet: „Der Tabak macht das Gehirn und die Nerven trockener und beständiger. Daraus folgt eine sichere Urteilskraft, eine klare und sichere Vernunft und eine größere Beständigkeit der Seele. (...) Gleichzeitig schwächt er aufgrund derselben trocknenden Wirkung die erotischen Leidenschaften und lenkt die lüsterne Einbildungskraft, die so viele müßige Männer beschäftigt, in andere Richtungen.“<sup>13</sup> Parallel zur Aufklärung schreibt sich der Tabak ein als Möglichkeit, den Körper, statt ihn hinter der Geistproduktion zu vergessen, in Rauch auszuhauhen.

Die Evolution der Genussformen des Tabaks von der Pfeife zur Zigarre und zur Zigarette stellt eine Art Beschleunigung und Intensivierung dar, die Zeit des Genusses wird abgekürzt, der Genuss selbst verflüchtigt sich in verstärktem Maße. Man appliziert ihm die Automation in der Herstellung und fortgeschritterenmaßen auch in der Zirkulation. Damit verbunden, verliert der Geschmack des Tabaks an Reiz (und der Geschmack von Freiheit und Abenteuer begnügt sich mit der Freiheit von Fabrikarbeitern nach Dienstschluss), so dass man ihm den Duft von Parfümölen zufügt, brandschatzenden Imperialismus mit erotischem Exotismus koppelnd, welche Idylle! Die Dissuasion seiner Bedeutung sowohl zu verhindern als auch zu beschleunigen, addiert man ihm schließlich noch die Werbung - „Genuss im Stil der neuen Zeit“<sup>14</sup>.

---

<sup>13</sup> Wolfgang Schivelbusch, a. a. O., S. 115.

<sup>14</sup> Ab ca. 1970 Slogan der Zigarettenmarke *Lord Extra* von British American Tobacco.

#### IV. Rauschproduktion

Ähnlich wie der Handelskapitalismus am Schnittpunkt mit der Leiblichkeit der menschlichen Subjekte das Gesetz formuliert und den Genuss axiomatisiert, etabliert sich eine andere Produktionsform, in welcher das Subjekt sich dem Rausch liiert. Wenn die Droge als Mittel zum Rausch betrachtet wird, stülpt sich ihr gleichwohl das Gesetz über, was sich zeigt am Wein, der den Rausch zu reterritorialisieren versucht in der *Appellation contrôlée*. Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung bindet den Wein an die gesellschaftliche Nahrungsmittelproduktion, und so kann sie „die Trunkenheit als triumphaler Einbruch der Pflanze in uns“<sup>15</sup> ignorieren, die rhizomorphe Produktionseinheit von Subjekt und Rausch der Verlässlichkeit des Gesetzes gegenüberstellen.

Ein seltsames Gegenüber konstruierte man dem Rausch im Branntwein. Wie der Kaffee dem geschäftigen Bürgertum zu besonderer Wachheit verhalf, brachte der Branntwein seit dem 17. Jahrhundert schnellen Rausch für die Arbeiter. Neben der Konzentrierung des Rauschmittels, dem Alkohol, institutionalisiert sich die Beschleunigung der Genussform. Der bald über Barren (Bar) ausgeschenkte Schnaps wird nicht mehr, wie in den Gaststätten das Bier, an Tischen genossen, sondern am Schanktisch binnen Kürze konsumiert. Letzteren führte man ein in Anlehnung an die Verkaufstische der Kaffeehäuser, so die rein geschäftliche Seite der Gastronomie der gastwirtschaftlichen gegenüber hervorstreichend. Man möge nicht verkennen, dass die rationalisierende Vernunft auch hier nichts zu unterbinden gedenkt – was in Selbstvernichtung derart endet, dass die Handlungsunfähigkeit der Subjekte im Realen noch mehr festgeschrieben wird.

Den großen imperialistischen Bewegungen des 19. Jahrhunderts verdankt sich die Etablierung der eigentlichen Drogen. Mediziner machten mit dem Opium als Betäubungs- und Beruhigungsmittel in den Kriegen Bekanntschaft. Als Tausch- und Zahlungsmittel

---

<sup>15</sup> Deleuze/Guattari, *Rhizom*, a. a. O., S. 19.

entdeckte es Englands Ostindische Kompanie. Sie baute in Indien Opium an, um das verschlossene China handelstechnisch zu erobern: die Chinoiserien (hauptsächlich Tee, aber auch Geschirr und Stoffe) wurden zum überwiegenden Teil mit den immensen Gewinnen des Opiumhandels bezahlt.

China wurde so vom Kapitalismus heimgesucht, und obgleich die despotischen Codes nichts an Gültigkeit verloren, war es nicht mehr Herr im Hause. Der immanente Feudalismus wurde durch den massenhaften Opiumkonsum nur noch phantasmatisch untermauert, was das Interesse am Exotismus Chinas in Europa erklärt: die Wiederaneignung des Produktionsphantasmas über Fetisch-Objekte.

Die angelsächsische Parallele im Opiumgenuss, als vor allem im Norden die Arbeiter wegen der geringen Löhne auf das Opium umstiegen (Alkohol konnten sie zeitweise nicht bezahlen), hat jedoch insgesamt mehr Ähnlichkeit mit dem Branntweingenuss, man akzeptierte ihn wortlos. Anders die Begegnung der Literatur mit den exotischen Genüssen des imperialen Handelskapitalismus. Wenn Tabak und Kaffee den rationalistischen Tendenzen im Denken als die dem Körper adäquaten Genüsse entgegenkamen, so Opium, und auch Haschisch, der Romantik als die Möglichkeit der Halluzination endloser, despotischer Reiche. Die Schrift drückt so ihren Protest aus gegen jegliche Mittlertätigkeit, repräsentiert Unmittelbarkeit des Subjekts im Rausch, und in das literarische Produzieren schleicht sich das Begehren nach dem Tod der Subjekte ein – und nach dem Leben der Dinge. Man überlässt sich den Strömen, um allenfalls in der Absenz sich kenntlich zu machen.

Instinktiv kündigt sich die Ablehnung kategorialen Denkens an, wie De Quincey in seinen *Bekenntnissen* das Anschwellen des Raumes und die beunruhigende, ungeheure Ausdehnung der Zeit beschreibt.<sup>16</sup> Die so entstandene Intensität wird erfüllt durch die Bedeutung des eigenen Körpers, aber derart, wie etwa im Traum

---

<sup>16</sup> Thomas De Quincey, *Bekenntnissen eines englischen Opiumessers*, Leipzig und Weimar, 1981, S. 240ff.

der Widerspruchssatz dispensiert wird: während der Geist zu einer großen Reise aufbricht, scheint der Körper von ungleich längerer Abwesenheit zurückzukehren.

Die Ausblendung der psychischen Zensurinstanz, und damit die Stilllegung ihrer Anpassungsfunktion, ist der Motor zur Beförderung der öffentlichen Inquisition. Die mit der Droge verbundene Dissuasion des Realitätsprinzips<sup>17</sup> lässt im Rausch den Signifikanten unerreichbar transzendent werden, vergrößert die Nähe zum Gotte, so dass sie die dem Literaten gemäße Form des Genusses wird.

Das LSD provoziert in der Beziehung zur Differenz (es ist eine synthetische Droge) die Stimme der Höhen: „(...) wenn es der Indifferenz der Dummheit den Boden entzogen hat und ihre stumpfsinnige Mimik auf Null heruntergesetzt hat. Und diese ganze univoke und akategoriale Masse wird unter seiner Einwirkung nicht nur zu einem buntscheckigen, bebenden, ungeordneten und widerhallenden Labyrinth; es wird zu einem immer wieder aufblitzenden Gewimmel von Ereignisphantasmen.“<sup>18</sup> Es ist nicht das verlorene Paradies, das die Droge wiederentdeckt, sondern die Welt ohne feste Identitäten, das nomadische Reich der Intensitäten, welches vor dem Drogenbenutzer liegt. So ist die Droge mikropolitisch, indem sie den Repressionsapparat herausfordert, weshalb auch bald ihr Genuss unter Strafe gestellt wurde.

## V. Philosophie und Küche

Der Versuch, Geschmack, und spezieller ein Phänomen wie die Haute Cuisine etwa, von der Ästhetik aus anzugehen, trifft bereits zu Beginn auf Widerspruch: das Kulinarische als Genuss muss Adornos Worte vernehmen: „Autonom ist künstlerische Erfahrung einzig, wo sie den genießenden Geschmack abwirft. (...) Die

---

<sup>17</sup> Sigmund Freud, Jenseits des Lustprinzips.

<sup>18</sup> Michel Foucault, *Theatrum Philosophicum*, in: Gilles Deleuze, Michel Foucault, *Der Faden ist gerissen*, Berlin: Merve, 1977, S. 50f.

die Emanzipation der Kunst von den Erzeugnissen der Küche und der Pornographie ist irrevokabel. (...) Um des Glücks willen wird dem Glück abgesagt. So überlebt das Begehren in der Kunst.“<sup>19</sup> Dies ist gesagt etwa gegen die kantische Position des interesselosen Wohlgefallens als Bedingung der Bestimmung des Schönen durch das Geschmacksurteil, die das reale Genießen erst imaginär werden ließ. Küche und Pornographie verbinden sich hier durch die Lust, die sich Adornos Auffassung gemäß in ihren Labyrinthen erschöpft, so dass ihm ihre Nähe zum Begehren selbst entgeht. Denn nicht etwa geht Lust in sich selbst zugrunde, vielmehr speist sie sich aus dem Genuss, auch dem schmeckenden, um dem Begehren selbst angeschlossen zu sein. Tatsächlich löst sich Kunst im Genuss auf: „Was das allgemeine Bewusstsein und eine willfähige Ästhetik unter Kunstgenuss nach dem Modell realen Genießens sich vorstellt, existiert wahrscheinlich überhaupt nicht.“<sup>20</sup> Damit müsste die Wahrheit des Genusses außerhalb der Kunst-Ästhetik gesucht werden.

Der Geschmack allein verweist über die Ästhetik hinaus in anthropologische Gefilde. Dort hat er als Organ sinnlicher Erkenntnis ein schweres Spiel, steht doch im Moment eines sinnlichen An-Sich das Objekt des geschmacklichen Genusses als quasi-inkorporiert im Begriffe, verschlungen zu werden. „Jähes Entronnensein“ jedoch macht nach Adorno auch das Glück an den Kunstwerken aus, so dass seine ästhetische Erfahrung doch der des Gourmets nicht ganz fremd ist. Nur, dass der Geschmack allein, ohne den Impetus zum Genuss, sich selbst stilllegt, bedingt, dass er nicht zur Begründung von Kulinarismus in der Anthropologie allein verbleiben kann.

Doch es gibt auch andere Töne! „Ein seltsames Subjekt ist es, bar jeder festen Identität, fortwährend auf dem organlosen Körper an der Seite der Wunschmaschinen umherirrend, definiert

---

<sup>19</sup> Theodor W. Adorno, *Ästhetische Theorie*, Frankfurt/M.: Suhrkamp Taschenbuch Wissenschaft, <sup>13</sup>1993, S. 26 (Orig. 1969).

<sup>20</sup> Adorno, *Ästhetische Theorie*, a.a.O.

durch das, woran es am Produkt teilhat, überall als Gratifikation ein Werden oder eine Verwandlung erhaltend, aus Zuständen geboren, die es konsumiert, und einem jeden Zustand zurückgegeben. Das bin also ich, das ist folglich mir (...)“.<sup>21</sup> Damit drücken die Autoren die Einschreibung der Konsumtion aus als die das Subjekt selbst erst erzeugende Tätigkeit eines Makro-Unbewussten. Im Bereich von Denk- und Produktionsimmanenz wird das Subjekt erzeugt vom ihm Heterogenen, in welches es nur aufgeht, um es erneut zu konsumieren. Voraussetzung für den Genuss des Subjekts ist die fundamentale Identität von Produktion, Konsumtion und Aufzeichnung, er besteht in der Konstellation von Anziehung und Abstoßung der Wunschmaschinen auf dem organlosen Körper. Solche Zustände können statistische molekulare Einheiten bilden, welche das Subjekt als Identitätsstrukturen erkennt, darüber hinaus ist realer Genuss der Genuss dieser Produktionsimmanenz schlechthin. Der Umfang menschlicher Konsumtionen unterstreicht dies, und was das Subjekt sogar im realen Geschmack von Mahlzeiten an Naturhaftigkeit genießt, bedeutet nichts, als den Tausch schlechthin, oder vielleicht die Unmöglichkeit wirklichen Tausches.

Man ermisst, in welche Dimensionen Geschmack und Genuss wirklich hineinreichen, so dass man die Versuche, vorschnell Haltepunkte einzulegen (Modell realen Genießens) ignorieren kann. Der Zustand einer nicht-paranoiden Konsumtion, grenzenloser Rausch, wäre wohl auch erst eine geeignete Grundlage für eine konsumatorische Ästhetik. Am bacchantischen Gelage, das auf den Wunschströmen selbst sich eingerichtet hat, lässt sich erst er-messen, was das mystische Fühlen der Mechthild von Magdeburg mit dem „suezze smekken“ der Küsse der Gottheit meint: die Wund-derung der Seele durch die Wunschströme auf dem organlosen Körper.

---

<sup>21</sup> Deleuze/Guattari, Anti-Ödipus, a. a. O., S. 24.

Diesem umfassenden Verständnis der Konsumtionen gegenüber bedeutet jeder Kritizismus eine Einschränkung. Die transzendente Methode Kants kennt Genuss nur als interesseloses Wohlgefallen, wodurch dem Subjekt im Geschmacksurteil Nähe und gleichzeitig Ferne zum Produktionscharakter von Kunst zugemutet wird. Was Kunst im Subjekt als Wohlgefallen erregt, ist das Zurschrecken vor dem, was an Unmenschlichkeit in jeder Produktion steckt. Die Verleugnung allgemeiner Erkenntnis im angenehmen Geschmack begibt sich der Chance, darin den Wunsch zu erkennen. Wenn das Schöne auch immer von Annehmlichkeit begleitet wird, so kennt das Angenehme allein doch keinen Weg zum Schönen hin. Privat, wie das Angenehme nach Kant ist, müsse auch seine Urteilskraft auf das Private begrenzt bleiben.<sup>22</sup> Wie jedoch im Angenehmen, das niemals statisch ist, der Geschmack rigoros Partei ergreift, in den Willen zum Genuss mündet, blieb Kant, im Gegensatz zu seinen Vorgängern in der Ästhetik, verschlossen. Sich einen angenehmen Geschmack leisten zu können, war Privileg derer, die nicht zur Bekämpfung bloßen Hungers zu arbeiten hatten, aber es bedeutet eine Einschränkung der Produktivität, die Erkenntnisfähigkeit angenehmen Geschmacks zu leugnen, weil nicht alle an ihr teilhätten. Stattdessen könnte eine Formulierung des Rechts auf Genuss ganz in der Manier der Philosophie im Boudoir angegangen werden: „Ich habe ein Recht, Deinen Körper zu genießen (...)“.<sup>23</sup>

Stattdessen wird der Geschmack, als Sinn, neben dem Geruch auch in Kants Anthropologie herabgewürdigt – als der niederste Sinn, der das dem Menschen Schädliche zu eliminieren habe, indem im Notfalle auch das Genossene schnell aus dem Körper hinausbefördert werden könne. Und es ist keineswegs verwunderlich, dass man von Kant selbst berichtet, er hätte seinen Senf gern selbst zubereitet: besteht doch die erste Aufgabe dazu darin, die Samenkörner der Sinapis-Pflanze zu zerstoßen.

---

<sup>22</sup> Immanuel Kant, Kritik der Urteilskraft, § 7.

<sup>23</sup> De Sade, Philosophie im Boudoir, vgl. J. Lacan, Kant mit Sade, a. a. O.

Hegel nun billigt dem Geschmack, und auch dem Geruch, ebenso wenig Erkenntnisfähigkeit zu. Diese Sinne belassen den schönen Gegenstand nicht in „seiner für sich selbständigen Objektivität, (...) ohne alle Beziehung auf die Begierde und den Willen“.<sup>24</sup> Wie ihre Stilllegung in der Ästhetik den idealistischen Kunstbegriff rettet, werden Geschmack und Geruch in der Naturphilosophie<sup>25</sup> eng auf das Salzige und das Gasförmige begrenzt, um dem Absoluten den Rang nicht abzustreiten. Nur im Opfermahle verbleibt eine Möglichkeit zum Genuss: wo das Volk sich seinem Gotte naht (und aus Wein und Brot Leib und Blut des Gottes entstehen), so dass das Selbst das Bewusstsein der Einheit mit dem Wesen hat, und das Selbstbewusstsein aus seinem Anderen, dem selbstlosen Wesen der Natur, Früchte erntet.<sup>26</sup> Führt sie nicht geradewegs zum Absoluten, könnte diese Denkfigur der Phänomenologie des Geistes den Genuss in seiner vollen, produktiven Kraft bestimmen.

## VI. Speisekarte und Restaurant

Die bürgerliche Vorstellung vom „guten“ Geschmack sucht lediglich die Tragweite des Genusses auf die Werte der bürgerlichen Gesellschaft zu reterritorialisieren. Das Allgemeine in der Sinnenerkenntnis lässt das subjektiv Angenehme seinen Platz verlieren.

„Vor der irritierenden Mannigfaltigkeit möglicher Genüsse“<sup>27</sup> zu bewahren, ist die Aufgabe der Speisekarte: imaginärer Stellvertreter des Wirts, wird sie Hilfe in der Wahl einer Mahlzeit, die der organischen Reproduktion des Leibes dient. So nötigt

---

<sup>24</sup> G.W.F. Hegel, Vorlesungen über die Ästhetik, Theorie Werkausgabe, Frankfurt/M., S. 255.

<sup>25</sup> G.W.F. Hegel, Enzyklopädie der philosophischen Wissenschaften im Grundrisse, § 321, § 358.

<sup>26</sup> G.W.F. Hegel, Phänomenologie des Geistes, VII. Die Religion, B. Die Kunstreligion, b. Das lebendige Kunstwerk.

<sup>27</sup> cf. H. D. Bahr, Die Metaphysik der Speisekarte, in: ders., Missgestalten. Über bürgerliches Leben, Lollar/Lahn, 1976, S. 9ff.



sie zum bijektiv Werden der Genüsse, lässt durch interne Gruppierung eine Reihenfolge der Verspeisungen entstehen und huldigt der Verdauung, indem sie ein Entree, eine Suppe, ein Fischgericht, et cetera wählen lässt. Und sie gibt zu erkennen, dass die Nahrungsmitteldinge sich in der Verschriftung als gleichbedeutend verstehen mit ihren aufrufbaren Reinkarnationen. Darin liiert sich die Karte mit der dezenten Andeutung eines Preises für die Mahlzeit (der nur bisweilen den Frauen vor-enthalten wird), so die Prämie käuflichen Speisegenusses anmah-  
nend. Die Reibungslosigkeit solchen Prozedierens verlangt diverse Kompromisse, und für die Zubereitung der Speisen einigt man sich auf das Ideal der „Natürlichkeit“. Dieses meint jedoch immer die Mitte zwischen Extremen, nie reine Naturhaftigkeit: „Die gemäßigten Zonen sind der Küche klassischer Boden: die Verschiedenheit aller Produkte gibt ihm ihre unendlichen Quellen“.<sup>28</sup> Natürlichkeit im Kochen meint die Mitte zwischen der klösterlichen Krankenmahlzeit und den saturnalischen Gelagen, auf dass die Subjekte sich jenseits des Wilden und Exotischen wiederfinden, ohne Erinnerung bleiben an das Jenseits ihrer Genüsse. So gewährleistet die bürgerliche Küche den von ihr Versorgten immanente Leistungsfähigkeit. Auch im Räuchern von Fleisch und Wurst, einem wichtigen Faktor in der Vorratsbildung, wirkt dieses Mesotes-Denken<sup>29</sup> nach. Bevorratung gestattete mehr Unabhängigkeit vom Rhythmus der Natur, und da mit der Herstellung von Würsten auch eine auf die Verwendung sämtlicher Teile eines Tieres und gar anderer organischer (Kräuter) und mineralischer Stoffe (Salz) einhergehende Ökonomie verbunden war, nahm das Bürgertum diese Technik gern an. Würste waren die ersten synthetischen Nahrungsmittel; um jedoch von dieser neuen Möglichkeit der Ernährung nicht gar zu verunsichert zu werden, koppelte man sie schnell an territoriale Entitäten, sie so zu Thüringern, Frankfurtern oder Nürnbergern bijektiv zu machen.

---

<sup>28</sup> E. von Vaerst, *Gastrosophie*, Leipzig, 1851.

<sup>29</sup> Aristoteles, *Nikomachische Ethik*.

Gleichwohl widerstrebt die Speisekarte der Aufnahme von Würsten, sie wirken zu sehr verdinglicht, als dass der Tausch unbewusst bleiben könnte. Der bloße Genuss von Blutwürsten stand unter einem Kaiser Leo gar derart unter Strafe, dass der „Fresslust“ gedroht wurde: „Wer Blut zu Speisen umschafft, der wird hart gegeißelt, bis auf die Haut geschoren und auf ewig aus dem Lande verbannt“.<sup>30</sup> Klar, dass die Stilllegung des Opfers im verfestigten Blut nicht geduldet werden konnte, bedingt sie doch die Subversion der Macht. Auf die Speisekarte gerät es erst wieder als Beefsteak, aber wirklich blutig kennt es nur die Haute Cuisine. Der bürgerlichen Küche muss es suspekt bleiben, da mit dem sichtbaren Blut gleich die Erinnerung an wirkliche Opfer zu Gesicht tritt.

Was das Beefsteak<sup>31</sup> an Erinnerung freisetzt, wird in jedem Falle durch die Speisekarte kaserniert, und wo es als Nahrungsmittel im Restaurant begegnet, unterstützen die Bediensteten als Mittler die in der Karte angekündigte Entmaterialisierung. Wenn der bürgerlich bereinigte Geschmack sich im Restaurant inszeniert, konjugiert er zunächst die Ströme (bevor er sie axiomatisiert): ein ästhetischer Strom potentieller Geschmacksquantität kreuzt den Strom der Gäste, so dass im Schnittpunkt die Konjunktion von Subjekt und Genuss sich als Unbewusstes einschreibt: inklusive Disjunktion der Aufzeichnung, die der Konsumtion der Konjunktionen übergeben wird. Das Subjekt streicht als Prämie die Dissuasion der Ströme ein, es wird Haltepunkt der Decodierung dieser Ströme. Damit appliziert es sich ein Negatives, das es gleichwohl vor der eigenen Decodierung bewahrt, davor als Objekt eines prozessualen Kannibalismus zu funktionieren.

Die historische Einschreibung als Hospital kann man nur als die List kluger Mönche deuten, die das symbolische Abendmahlsopfer produktiv in gesellschaftliche Praxis umsetzten, ohne großartig zwischen Leib und Seele zu differenzieren. Der Wunsch kommt aus

---

<sup>30</sup> Vaerst, *Gastrosophie*, a. a. O., S. 79.

<sup>31</sup> cf. Roland Barthes, *Beefsteak und Pommes frites*, in: ders., *Mythen des Alltags*, Frankfurt/M., 1964, S. 36ff.

dem Nichts, oder vielmehr auf den nomadischen Strömen von Genuss und Heilkunst, um den Subjekten vermittels einer Strategie von innen appliziert zu werden.

Daher wird auch die Rolle des Sonnenkönigs im Restaurant klar<sup>32</sup>: dieser sucht die Intensität der Kapitalismusströme auf, um die Rolle des bürgerlichen Subjekts zu spielen, die exquisite Fühlbarkeit der neuen Ordnung körperlich wahrzunehmen (was beim Besuch eines Bankhauses nur symbolisch möglich wäre). Wahrlich muss so das Restaurant als demokratische Einrichtung erscheinen, ein Paranoia-Pol, der die Erzeugung und Wunderung von Geschmack und Genuss übernimmt, ein wahrer Sozius, der Produktion und Aufzeichnung an sich reißt.

#### VII. Der Rationalitätsprogress in der Haute Cuisine

Als Triebe betrachtet, zeichnen sich Essen und Trinken, neben einigen anderen durch die menschliche Physis bedingten Eigenheiten (Schlaf, Motilität, Sexualität) durch die Unmittelbarkeit aus, mit denen sie vollbracht zu werden pflegen. Die Umstände der Nahrungssuche und der Nahrungsaufnahme können vom Strukturalismus her als Paradigma für die kulturellen Leistungen der Menschen überhaupt angesehen werden. Nachdem die menschliche Gesellschaft sich in der Abkehr von roher Nahrung einrichtete, entsteht der Kulinarismus als produktive Wiederholung dieser Versagung. In den Ritualen des Essens findet sich wieder, dass die utopisch gewordene Unmittelbarkeit als reflektierte Verhältnisse des Menschen zum Anderen fortlebt. Der Ursprung der Speisen wird durch das Opfer ersetzt: „Die kulinarischen Befriedigungen kommen vom Jaguar – aber damit die Menschen ohne Gefahr sich ihnen hingeben konnten, musste die Frau des Jaguars entfernt werden, eine Forderung, der sich der Jaguar mit bekannter Gleichgültigkeit beugt“, so Lévi-Strauss

---

<sup>32</sup> cf. die Abbildung in Craig Claiborn, Pierre Franey, Die klassische französische Küche, Time Life International, 1971, S. 57.

über einen Indianermythos.<sup>33</sup> Der Mythos als Aufzeichnungsfläche der Opferrepräsentation konnektiert Nahrungstrieb und Wunsch so, dass am Schnittpunkt die Subjekte den Genuss entnehmen können. Dort ist der Ort der Überschussentnahme: Luxusgenerator.

Melanie Klein wies nach, dass „(...) die Ödipusstrebungen durch die oralen Versagungen ausgelöst werden“.<sup>34</sup> Diese Versagung verdankt sich den organischen Prozessen am Leib der realen Mutter und wird durch stärkste (Trieb-)Regungen in der Psyche des Kindes begleitet, wodurch „(...) gleichzeitig auch die Über-Ich-Bildung beginnt“. Die Nähe dieser Vorgänge zum Phylogenetischen zeigt dies: die Versagung des Zustandes ursprünglicher Unmittelbarkeit führt zur Überbesetzung des die Verweigerung auslösenden Phänomens, das für das Subjekt als das schlechthin Andere erscheint, in welchem es sich dennoch wiederzuerkennen trachtet. Die „Identifikation mit dem Aggressor“ (Anna Freud) könnte man als Motor des Prozesses annehmen, der im Nachbildungsansinnen die Partialobjekte als Fetische generiert.

Dieser Produktionsmechanismus in der Verschiebung ist auch für die Prozessualitätsfixierung der Haute Cuisine verantwortlich, im Gegensatz zur Reproduktionsakzentuierung bürgerlicher Küche. Die Haute Cuisine verdankt sich der projektiv-produktiven Abwehr des Unmittelbarkeitsverlustes. Ihre Künstlichkeit schließt in jedem Moment totale Konsumtion aus, so dass die unkonsumierbaren Reste die Ränder der Produktion darstellen: als dasjenige, worin der gute Geschmack versinkt, der schlechte jedoch den Menschen wiedererkennt in seiner Produktivität.

Während das bürgerliche Restaurant nie auf seine Gäste verzichten könnte, erschließt sich die Haute Cuisine als avancierte Aufzeichnungsfläche das „unmenschliche Geschlecht“ (Deleuze/Guattari, Anti-Ödipus): den Prothesenkörper in den Artefakten der Bestecke, Gläser, Geschirre und Platten, die körperlose Schrift

---

<sup>33</sup> Claude Lévi-Strauss, *Mythologica I - Das Rohe und das Gekochte*, Frankfurt/M.: Suhrkamp, 1971.

<sup>34</sup> Melanie Klein, *Die Psychoanalyse des Kindes*, München 1973, S. 157.

im Küchen-Buch. Eines der Bücher Carêmes zeigt uns gleich zwei Buffets für je einhundert Personen unter dem Titel „Grand Buffet de la Cuisine moderne“. <sup>35</sup> Beide haben vom küchenmeisterlichen Standpunkt ihre Irrealisierbarkeit gemein: allenfalls Leitern oder Angeln könnten die angebotenen Speisen den Gästen zugänglich machen. Die Höhe dieser Buffets dürfte sich auf mindestens 4,5 Meter belaufen, bei ähnlicher Tiefe. Die Irrealität beider Gebilde verdankt sich einer gleichbleibenden Perspektive ebenso wie der Unräumlichkeit der Darstellung: ganz offensichtlich wollen sie keine Abbilder sein, sondern Symbole zeitlosen Speisengenusses. Ihre Zweidimensionalität erweckt gleichwohl nicht den Anschein des Mangels einer weiteren räumlichen Dimension, wenn auch dadurch jede Realisierbarkeit hinfällig wird. Carêmes Buffets haben etwas Jungfräuliches an sich, und so sind sie nicht eigentlich Instrumente des Genusses, sondern imaginäre Objekte. Die Unwahrheit jeglicher Repräsentation des Genusses offenbart sich hier, indem dem Szenario der Blick angeschlossen wird: „Schau nur zu, was sich Dir bietet, was möchtest Du wählen?“ Um den Preis der Stilllegung des realen Genusses wird dessen Utopie sichtbar, der Wunsch des Subjekts nach immerwährendem Fließen zwischen Symbolischem und Imaginärem (Lacan). Der luxuriöse Überfluss stellt sich so her, dass der Blick zwischen den makellosen Repräsentationen der Speisedinge und der Pièces montées umherschweift, ankoppelt, was sich ihm bietet: Fische, Ruinen, Geflügel, Fontänen, Blüten et cetera. Die genauen Darstellungen antiker Ruinen mahnen die Zeit an, als den Moment des Schließens, in welchem der Blick im Zentrum des Szenarios das blinde Auge gewahrt. Dies als einziges gibt dem Buffet seinen Sinn. Das dem Menschen zur Nahrung Dienende führt den langen Weg vom antiken Opfer zum Fließband vor (man müsste nur einen Motor zum Transport der Speisen und Pièces montées anbringen). Nichts starrt im Buffet den Gourmet an als der mumifizierte Blick des Anderen, die versteinerte Bewegung der Produktion des Genusses: ein schreckliches Bild zeitloser

---

<sup>35</sup> Antonin Carême, *Le Maître d'hôtel français*, Paris, 1822.

Grausamkeit. Darin liegt auch der Nihilismus der Haute Cuisine begründet: einerseits produziert sie im Arrangement Ordnungen und Anordnungen, andererseits negiert deren Repräsentation die reale Differenz der Qualitäten. Alles Essbare in der Natur wird bijektiv gemacht und nähert sich so dem Anorganischen, dem es immer liiert bleibt, um von daher die Verkettung des Essbaren untereinander zu sichern. Dem Gourmet nun wird die Anstrengung aufgebürdet, das versteinerte Arrangement ins Leben zurückzuholen. Will er seiner Berufung folgen, wird er den Genuss inszenieren, indem er seinen Willen aufbietet, um aus dem Gleichgültigen etwas auszuwählen, das er dem Status des Versteinerten entreißt.

Standesgemäß und im beinahe vollen Bewusstsein seiner Aufgabe wird der Gourmet zum Entree einige Austern verzehren. Diese sollen ihm als erste ihr Geheimnis offenbaren, indem er ihren Diskurs zunichtemacht: eröffnet, nachdem er sie untersuchte, die verschlossene Muschel, zerstört den Solipsismus des Gesteins, um des Organischen habhaft zu werden. So vereinnahmt er das Lebendige an der Auster, nachdem er den Muskel durchtrennte, der dieses mit ihrer Schale verband. Während die gesteinsartigen Schalen der Auster fortgeworfen werden, erhebt sich das Gestein über den langen Weg der Alchemie zu höherer Würde: es kehrt wieder als Porzellan, präsentiert so das gerade eben noch Organische, wird zu Teller, Schüssel oder Tasse. Die Magie des Porzellans verbietet, dass Austern auf solchem angeboten werden: als das Verbot der Wiederkehr des verdrängten Prozesses.

Anschließen mag man eine Pastete, das klassische Beispiel für den Dispens der Qualitäten der Nahrungsmittel, da einzig deren Mischungsverhältnis den Geschmack bestimmt.<sup>36</sup> Fasan, Kalbfleisch oder Trüffeln interessieren nur in Hinblick auf ihre Harmonie in der Paté, die ihrerseits zum äußeren Halt einer Ummantelung

---

<sup>36</sup> cf. Paul Bocuse, Paté Pantin Ferdinand Wernert, in: Louissette Bertholle, Hrsg., Die geheimen Rezepte der besten Restaurants Frankreichs, Bern/Stuttgart, 1976, S. 59.

bedarf, die ornamental die Erinnerung an die Einschnitte in den Körper bewahrt. Indem sie bei absolut gleichbleibender Hitze gegart wird, gemahnt man den kollektiven Druck, den ihre Realisierung voraussetzt, und der „Kamin“ zeigt, dass auch eine Ableitung der Hitze möglich sein muss. Die dem Verzehr vorangehende Zerteilung der Paté in einzelne Scheiben wiederholt nun nur noch einmal die Destruktion des vollen Körpers als Qualität, um an dem An-Sich ein Für-Anderes zu entlassen.

Somit reproduziert sich das Verhältnis des Einschnittes in den vollen Körper der Nahrungsmitteldinge bis hin zum Teller des Gourmets, auf welchem er durch mundgerechte Portionierung den Grundstock für den Genuss für das Subjekt freisetzt. Das Ritual der Gänge in der Haute Cuisine gemahnt eindringlich an das infinitesimal Benachbarte, das an allen Punkten eine Ableitbarkeit suggeriert, deren Formel im Dessert als Luxuseingeständnis enthüllt wird. In ihm erst erfüllt sich der Surplus-Charakter des Kulinarismus; die Widerstandslosigkeit von Crèmes, Sorbets, Glacés und Flameries addiert sich der satten Selbstgefälligkeit der angefüllten Körper.

#### VIII. Kannibalistische Maschinen

Wie das Environment als Makro-Unbewusstes der Cuisine den Wunsch kodiert, zeigt Pasolinis Film „Die 120 Tage von Sodom“, nach der Vorlage De Sades frei in das faschistische Italien verlegt.<sup>37</sup> Ein spezifischer Sadismus scheint am Werke zu sein, um den Subjekten den Genuss des Anderen zu introjizieren als Qual. Die Höllenkreise der Leidenschaften, der Scheiße und des Blutes sind die legitimen Erben des Kulinarismus, nur verstärkt sich in ihnen der Druck, der von der Seite des Anderen ausgeht. Wo das Buffet das nicht Reflexive bloßlegt, es jedoch als Verschriftetes auffängt, verflüchtigt sich der Gedanke jeglicher

---

<sup>37</sup> Pier Paolo Pasolini, Die 120 Tage von Sodom (1975).

Umkehrbarkeit, wenn es darum geht, die Scheiße zu re-inkorporieren oder dem eigenen Körper durch Nägelessen<sup>38</sup> die Einschnitte beizubringen, an denen das Blut zutage treten kann. Wie das Gewaltverhältnis phantasmatisch die Inkorporation der kollektiven Abfälle vorschreibt, vereinnahmt der Film, bar jeden körperlichen Nährwerts, den Sadismus als Ganzes, dessen Code sich auf ihm als organloser Körper einschreibt. Der Film vermag in seiner Funktion als absolute Differenz den Genusswunsch auf die Seite des Toten so zu verbuchen, dass die symbolischen Reste des Realen diesem reintrojiziert werden. Somit wird das Reale zur Bedingung des Symbolischen, deren Zirkularität sich einstellt, sobald die Introjektionen von „Todestrieb“ eine Genussform erschaffen, für die dem Menschen jegliches sinnliche Organ fehlt.

So ist die Angst vor dem Kannibalismus und seine Abwehr längst zur Maschine geworden, in der das Subjekt verzehrt und sich selbst konsumiert. Dali zeigt in seinem Bild „Herbstlicher Kannibalismus“ zwei Personen, die in höchste Verzückung geraten, als sie vom Körper des jeweils anderen sich speisen.<sup>39</sup> Sie machen Rhizom miteinander - indem sie ihre Existenz produzieren, die sie aus Schubladen hervorquellen lässt und auf Teller zurückfließen, währenddessen von Stützen gehalten, die ihre Verbindung mit der Landschaft sichern.

Wie produktiv Carêmes Buffet in Bewegung gesetzt werden kann, exemplifiziert Bunuels Film „Der diskrete Charme der Bourgeoisie“.<sup>40</sup> Die Versuche kulinarischer Betätigung werden permanent

---

<sup>38</sup> cf. auch die Schilderungen der Jahrmärkte in: Jean-Anthelme Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über das höhere Tafelvergnügen (dt. 1865).

<sup>39</sup> Salvador Dali, Autumnal Cannibalism (1936), Tate Modern, London.

<sup>40</sup> Luis Buñuel, Der diskrete Charme der Bourgeoisie (1972). Die Fortsetzung des surrealistischen Szenarios in der Umkehrung der Verhältnisse von kollektivem Speisen und diskreter Ausscheidung in *Das Gespenst der Freiheit* (1974) wirken eher wie eine Abschwächung des Phantasmas ewig verschobener Genüsse - in dessen filmischer Absorption.



vereitelt, indem Leidenschaften, Träume, Armeen und Simulationen sich in die Genusswünsche einmischen und so die Grenzen bourgeoisen Genießens fließend werden lassen. Dies gilt als wirkliches Eingeständnis des Überflusses, nur dass das Subjekt angesichts solcher Zustände eher verenden möchte, verinnerlichte es nicht diese Erfahrung als Aufklärung: im Zeichen strahlenden Unheils.<sup>41</sup>

Kubricks Film „Shining“ führt uns vor, wie in einem den Winter über geschlossenen Hotel das „Trapperfieber“<sup>42</sup> ausbricht: die reine, ewige Wiederkehr des Produktionsphantasmas lässt angesichts der überwältigenden Menge an Luxus in der Person des Schauspielers Jack Nicholson eine große paranoide Maschine entstehen: „Was Du heute kannst besorgen, das verschiebe nicht auf morgen“.<sup>43</sup> Paranoide und mikropolitisch überschreitet er die Grenzen stillgelegter Produktion, indem er glaubt, dieser auch Frau und Sohn opfern zu müssen. So gerät er in die Speisevorratskammer, wo sich seine Metamorphose zum Wahnsinnigen vollzieht. Wunderbarerweise lagert sich dem paranoid-familialen Wunsch ein rassistischer vor: der geheimnisvoll über den Duft von Orangen mit dem Sohn verbundene Neger bekommt die Axt am eigenen Leibe zu spüren. Kubrick lässt übrigens keinen Zweifel an der alljährlichen Wiederholung des Gemetzels.

--

Literatur:

Antonin Carême, *Le maître d'hôtel français*, Paris, 1822.

Eugen Baron Vaerst, *Gastrosophie*, Leipzig, 1851.

---

<sup>41</sup> Max Horkheimer, Theodor W. Adorno, *Dialektik der Aufklärung. Philosophische Fragmente*, Frankfurt/M.: Fischer Wissenschaft, 2004, S. 9: „Aber die vollends aufgeklärte Erde strahlt im Zeichen triumphalen Unheils.“ (Orig. 1947)

<sup>42</sup> *Cabin fever* in der Romanvorlage zum Film: Stephen King, *The Shining* (1977).

<sup>43</sup> Stanley Kubrick, *Shining* (1980).

Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie des Geschmacks*, Braunschweig <sup>5</sup>1888.

Georg Simmel, *Soziologie der Mahlzeit*, in: ders., *Brücke und Tür*, hrsg. v. M. Landmann, Stuttgart, 1957.

Roland Barthes, *Beefsteak und Pommes frites*, in: ders., *Mythen des Alltags*, Frankfurt/M., 1964.

M.F.K. Fisher, *Die Küche in Frankreichs Provinzen*, Time Life International, 1970.

Craig Claiborn, Pierre Franey, *Die klassische französische Küche*, Time Life International, 1971.

Jacques Lacan, *Kant mit Sade*, in: ders., *Schriften II*, Olten, 1973.

Raymond Dumay, *Französische Weine*, München, <sup>5</sup>1976.

Hans-Dieter Bahr, *Die Metaphysik der Speisekarte*, in: ders., *Missgestalten. Über bürgerliches Leben*, Lollar/Lahn, 1976.

*Die geheimen Rezepte der besten Restaurants Frankreichs*, Hrsg. Louisette Bertholle, Bern/Stuttgart, 1976.

Wolfgang Schivelbusch, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft*, München: Hanser, 1980.

Collage:

GENUSS UND DELIR - DER KANNIBALE BIN ICH

(Auszug)

Aus Urheberrechtlichen Gründen 1981 nicht mit veröffentlicht.



"Foeij u verbuyckte dronckaerts sot. Altijt leckt en suipt vol tot den croppe: Op u vuyl ey vindende als een marot. Ten lesten inden ijdelen doppe."

Pieter Brueghel d. Ä., Drunkenness, 1568. N. Y. Public Library.

„Wir haben gesehen, dass innerhalb der dritten Synthese, der konjunktiven Konsumtionssynthese, der organlose Körper im wirklichen Sinne ein Ei ist: von Achsen durchzogen, von Zonen eingebunden, in Flächen oder Felder lokalisiert, von Gradienten durchmessen, von Erregungen durchlaufen, von Schwellen markiert. In diesem Sinne glauben wir an die Möglichkeit einer Biochemie der Schizophrenie (in Verbindung mit der Biochemie der Drogen), die fortschreitend mehr in der Lage sein wird, die Natur dieses Eies sowie die Verteilung Feld - Gradient - Schwelle zu bestimmen. Es handelt sich um Intensitätsverhältnisse, welche das Subjekt auf dem organlosen Körper durchmisst und innerhalb dessen es je wird, auf- und absteigt, wandert und seinen Ort wechselt.“<sup>44</sup>

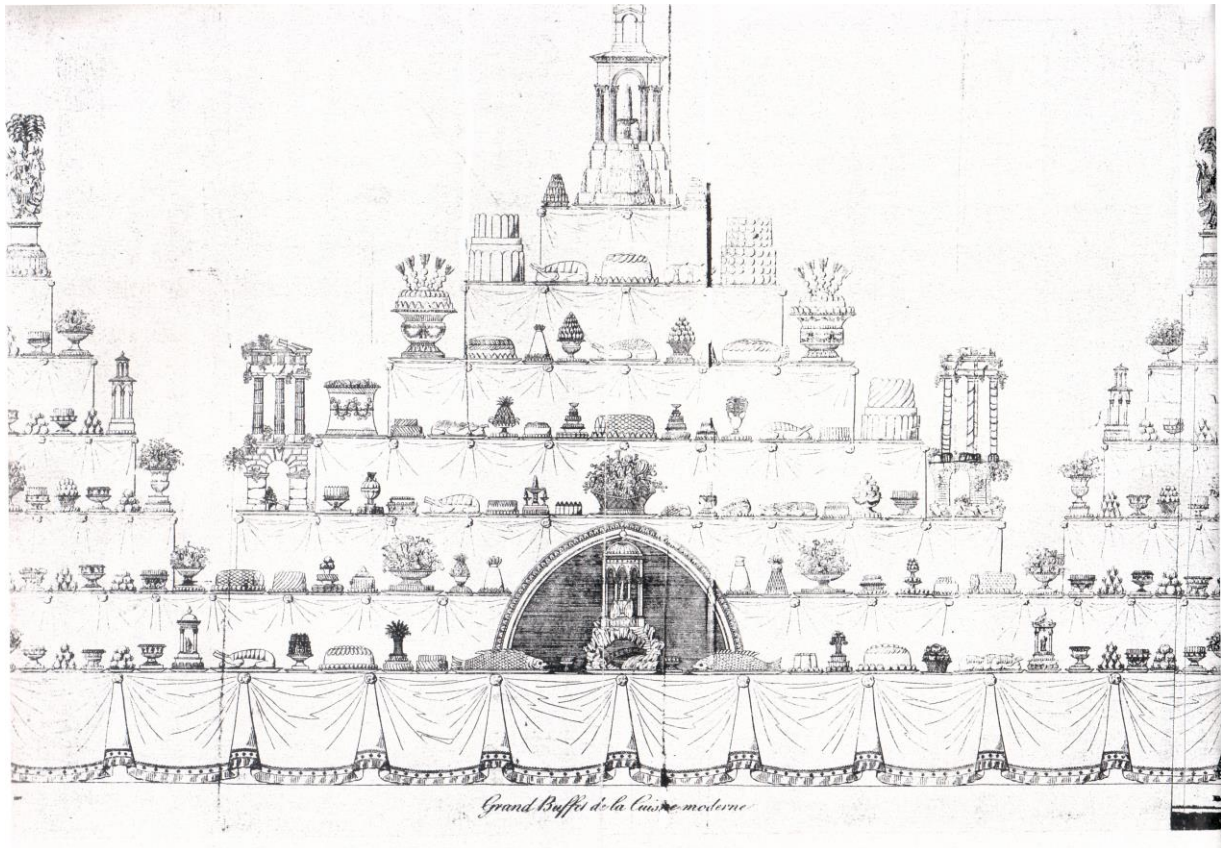
<sup>44</sup> Gilles Deleuze, Felix Guattari, Anti-Ödipus. Kapitalismus und Schizophrenie I, Frankfurt/M.: Suhrkamp, 1977, p. 108



Giovanni Battista Piranesi, Carceri d'Invenzione, 1745/1750, Tav. VII. Il Ponte.

„Die Empfindung des Raumes und der Zeit waren beide in sonderbarer Weise erregt. Gebäude, Landschaften und so weiter erstanden in so ungeheuren Proportionen vor mir, wie sie das menschliche Auge sonst nicht umfassen kann. Der Raum schwoll an und nahm unaussprechliche Weite an. Dies beunruhigte mich jedoch nicht so sehr, als die ungeheure Ausdehnung der Zeit. Zuweilen schien es mir, als hätte ich in einer einzigen Nacht siebenzig oder hundert Jahre gelebt. Ja manchmal hatte ich das Gefühl, als seien tausend Jahre in der Zeit vergangen oder jedenfalls eine Dauer, die die Grenzen menschlicher Erfahrung überschreitet.“<sup>45</sup>

<sup>45</sup> Thomas De Quincey, Bekenntnissen eines englischen Opiumessers, Leipzig und Weimar, 1981, (Orig: Confessions of an English Opium-Eater, 1821).



Antonin Carême, Grand Buffet de la cuisine moderne.<sup>46</sup>

<sup>46</sup> Antonin Carême, Le maître d'hôtel français, Paris, 1822.

„Besonders erinnere ich mich an ein grenzenlos tierisches und gemeines Männerantlitz, aus dem mich plötzlich die »Falte des Verzichts« erschütternd traf. Männergesichter waren es vor allem, die es mir angetan hatten. Es fing nun das lang ausgehaltene Spiel an, daß in jedem Antlitz mir ein Bekannter auftauchte; oft wußte ich seinen Namen, oft wieder nicht; die Täuschung schwand, wie im Traume Täuschungen schwinden, nämlich nicht beschämt und kompromittiert, sondern friedlich und freundlich wie ein Wesen, das seine Schuldigkeit getan hat. Unter diesen Umständen konnte von Einsamkeit keine Rede mehr sein. War ich mir selbst Gesellschaft? Das wohl denn doch nicht so unverstellt. Ich weiß auch nicht, ob es mich dann so hätte beglücken können. Sondern wohl eher dieses: ich wurde mir selber der gewiegtste, zarteste, unverschämteste Kuppler und führte mir die Dinge mit der zweideutigen Sicherheit dessen zu, der die Wünsche seines Auftraggebers aus dem Grunde kennt und studiert hat. [...]

Man müsste, um den Rätseln des Rauschglücks näher zu kommen, über den Ariadne-Faden nachdenken. Welche Lust in dem bloßen Akt, einen Knäuel abzurollen. Und diese Lust ganz tief verwandt mit der Rauschlust wie mit der Schaffenslust. Wir gehen vorwärts; wir entdecken dabei aber nicht nur die Windungen der Höhle, in die wir uns vorwagen, sondern genießen dieses Entdeckerglück nur auf dem Grunde jener anderen rhythmischen Seligkeit, die da im Abspulen eines Knäuels besteht. Eine solche Gewissheit vom kunstreich gewundenen Knäuel, das wir abspulen – ist das nicht das Glück jeder, zumindest prosaförmigen, Produktivität? Und im Haschisch sind wir genießende Prosawesen höchster Potenz. [...]

Jedenfalls finde ich unter meinen Aufzeichnungen die verwunderte Notiz: ‚Wie die Dinge den Blicken standhalten‘.<sup>47</sup>

---

<sup>47</sup> Walter Benjamin, Haschisch in Marseille, in: ders. „Über Haschisch“, Frankfurt/M.: Suhrkamp, 1972. Material zu einem geplanten Buch über Haschisch, Protokoll, Sonnabend, 29. September 1929, Marseille.



Salvador Dalí, *Autumnal Cannibalism* (1936), Tate Modern, London.<sup>48</sup>

<sup>48</sup> Vormals: The Victoria and Albert Museum, London.



## KARTOGRAPHIE DES KULINARISMUS - REVISITED 2010

- I. Kulinarisches Begehren, das im Arrangement sich situiert und im Phantasma zu sich kommt, kreiert eine paranoide Fluchtlinie zwischen mittels Wahl genießendem Subjekt und allpräsender Fülle.
- II. Die Aufzeichnungsinstrumente der Haute Cuisine - Zeichnungen und Karten - konstituieren eine Art Hyper-Kannibalismus, der sich der Objekte kulinarischer Praxis sowie der auf sie bezogenen Forderung nach Genuss als Ganzes bemächtigt.
- III. Das präferierte Organ der ästhetischen Präsentation, das Auge, etabliert auf sinnlicher Ebene die Verschiebung von der Unmittelbarkeit des leiblichen Bedürfnisses zu rituellen Bedingungen der Rückaneignung des Begehrten, ein ausgiebiges Botenwesen.
- IV. Leibliche Konsumtion an sich bereits spaltet den Menschen unter den Bedingungen von für die Reproduktion des Subjekts erforderlicher Erwerbsarbeit in die imaginäre Präsenz von Arbeitskraft und den Anschluss an die gesellschaftliche Produktion als Ganzes. Kulinarische Praxis macht diesen Zusammenhang unzugänglich.
- V. Die der kulinarischen Praxis zugrunde liegende, vielfach verschobene Organisation der Verfügbarkeit über die Nahrungsmitteldinge unrealisiert deren produktionstechnische Herkunft. Im Extrem, ihrem Namensgeber folgend, verwandelt sie Raub in visuell codierten Genuss.
- VI. Der sein geschmackliches Urteilsvermögen hypostasierende Gourmet amalgamiert einerseits die sich intensiver Prozessualität verdankenden Produkte als fortdauernde Praxis und wird so andererseits zum Objekt eines beständigen Wiederholungszwangs, der als kulinarischer Appell das subjektive Unbewusste mit dem objektiven vermittelt.
- VII. Die objektive Gewalt kolonialer Praxis in der Beschaffung der für den klassischen Kulinarismus essentiellen Grundelemente, seinen Ausgangsstoffen, verwandelt sich unter den Bedingungen des mittels Gesetzesordnungen befriedeten Handelskapitalismus in Rechtsverhältnisse, deren Legitimität

die essentiellen gesellschaftlichen Widersprüche weitgehend unangreifbar machen und befestigen.

- VIII. Die Symbolik des Blutes als Erinnerung an fundamentale Opferverhältnisse unterlag einem zeitweiligen gesellschaftlichen Tabu, dem sich der Kulinarismus nur insofern entledigen kann, als er die beständige Opferpraxis zum unbewussten Dauerzustand erhebt.
- IX. Nicht nur der Exotismus der Genussdinge, sondern deren implizite Rauschqualitäten lässt das unvorsichtige Subjekt selbst zum Opfer werden, welches im Extrem in zwanghaften Wiederholungen mit tödlichem Ausgang kollabiert. Der eigene Tod ist darin subjektiv assimilierte Symbolik objektiver Gewalt. Dionysische Rauschorgien dürften als historische Entsprechungen gelten.
- X. Die Abweisung des Geschmacks in seiner leiblichen Fülle als ästhetische Größe in der Philosophie (Kritische Theorie) ist kennzeichnend für die Ignoranz fundamentaler Verwerfungen zur Aufrechterhaltung eines kollektiven Phantasmas.
- XI. Die Nähe von Speisengenuss und Medikament lässt sich re-kultivieren, indem der kulinarische Akt seine Grundlagen reflektiert, damit die unnötige Trennung der Erkenntnisorgane - leibliche, seelische, geistige - aufhebt und transparent macht, welche Implikationen die grundlegende Hominitätsbedingung Ernährung mit sich bringt. Die Revision der seelischen Entwicklung des Kindes kann in die widersprüchliche Logik einführen.
- XII. Eine angemessene Reflexion der damit verbundenen Verhältnisse in ökonomischer und sozialer Hinsicht kann als Grundlage eines verantwortlichen Umgangs der Menschen untereinander bei Berücksichtigung impliziter Herrschaftsverhältnisse dienen.
- XIII. Der Aufgriff in symbolische Metainstrumente wie Film und Bild allerdings beinhaltet ein beträchtliches Gefahrenpotenzial in Richtung Hyper-Kannibalismus, dessen exponiertem Fetischcharakter nur mit ausreichender Distanz beizukommen ist.
- XIV. Die Aufhebung der Trennung von inkorporativer Praxis und vermittelnder Sprache ist mit der Reflexion des Verhältnisses von Linguistik - Signifikant, Signifikat, Referent - und Objektivem verbunden, für das Erprobungen weitgehend fehlen.