

Philosophie in der Küche. Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft

Verlag C. H. Beck, München 2002.
126 Seiten, 8 Abbildungen, € 14,90

Der Essay Rigottis konzentriert sich vor allem auf die Analogie (sinngemäße Entsprechung) zwischen der Zubereitung der Speisen in der Kochkunst und der Ausarbeitung des Gedankens in der Philosophie. Die Autorin präsentiert vor allem eine Zusammenstellung diesbezüglicher Textstellen aus der Philosophiegeschichte. Es handelt sich also weniger um eine philosophische Untersuchung, sondern richtiger um eine „Kleine Geschichte kulinarisch-philosophischer Analogien“ – flüssig zu lesen, aber zuweilen philosophische Fachkenntnisse voraussetzend.

Die kulinarische Bildersprache in der Philosophie kann in der Tat sehr erhellend sein. Wir kochen nach Rezept und Denken nach Methode – oder folgen unserer Intuition. Wir kaufen tiefgefrorene Fertiggerichte im Supermarkt und übernehmen fremde Gedanken aus in Folie eingeschweißten Büchern – oder wir verwenden Frischware beziehungsweise gar Zutaten aus dem eigenen Garten, das heißt wir denken selber. (Die Analogie zeigt schon, wie sehr das heutzutage aus der Mode gekommen ist.) Vom Baum der Erkenntnis können wir sowohl frische als auch getrocknete Früchte pflücken. Leider liefert uns Rigotti sehr viel Trockenware, das heißt zahlreiche Belege dafür, dass Autoren wie Platon und Aristoteles, Augustinus, Kant, Kierkegaard, Sartre, Wittgenstein und andere gerne und häufig kulinarische Metaphern (bildliche Ausdrücke) – bis in den Titel ihrer Texte hinein – verwendet haben. Außerdem erfahren wir, was berühmte Philosophen so alles gerne essen beziehungsweise nicht essen.

Doch was können wir daraus lernen? Wir lesen, dass der Kulturanthropologe Lévi-Strauss den „Gegensatz zwischen der Natürlichkeit des Rohen und der Gesellschaflichkeit des Gekochten gern als originelle Entdeckung ausgegeben“ hat, dies aber bereits in der Antike thematisiert wurde. Über Lévi-Strauss' gleichnamiges Buch erfahren wir nichts weiter, aber immerhin, dass Platon die Kochkunst für keine techné (Fertigkeit) gehalten hat, die auf „wahren“ Regeln basiert. Denn das Kochen dient bloß der Erzeugung von Wohlgefallen und Lust, dient also eher dem Exzess der Völlerei als dem Wohl des Leibes, wie die Heilkunst. Später bekommen wir noch die philosophische Diät des Aristoteles geboten: Maß halten, Ungesundes meiden, die Lust

beherrschen. Analog dazu empfehlen Kierkegaard und Kant je eine Diät im Denken: Man soll sich Wissen nicht im Übermaß einverleiben beziehungsweise bei Geistesarbeiten auf Abwechslung achten. Locke wiederum achtet mehr auf den Geschmack des Lesers, Wittgenstein warnt vor der Ernährung mit einseitigen Beispielen und Rigotti empfiehlt vielfältige Gerichte – viele Auffassungen, die bei unterschiedlicher Zielsetzung auch etwas gemeinsam haben.

Rigotti stellt zahlreiche Quellen zusammen, macht Unterschiede in Ansätzen deutlich, bringt zuweilen auch eine kritische Würdigung und Einordnung der zitierten Meinungen. Sie liefert aufschlussreiches Material zur Typologie des Kochs, versammelt Anekdoten über antike Philosophen, sondiert die Haltung einiger Philosophen zum Essen (und Trinken), reflektiert die Wahrheit, die im Weine liegt, und schließt mit Überlegungen zur Todsünde der Völlerei. Nur was ist der tiefere Grund und was wären über die Folgerungen einzelner zitierter Autoren hinausgehende Konsequenzen der kulinarisch-philosophischen Analogie? Liegt der Grund etwa im Mund, der Nahrung verschlingt und Worte ausspuckt? Kochen und denken muss der Leser weiterhin alleine, hoffentlich verdirbt er sich an den vielen Rezepten nicht den Magen!

Denn Analogien sind gefährlich; so schleichen sich schnell auch Fehler und Schludrigkeiten bei unsachgemäßem Gebrauch der Metaphorik ein. Unter dem Stichwort „Ockhams Rasiermesser“ wird der sparsame Umgang mit ontologischen (seinsbezogenen) Voraussetzungen bezeichnet – die Wendung in eine Metapher der Kochkunst – das Messer, das „die überflüssigen Wesen in Scheiben schneidet“ – ist bestenfalls nur irreführend. Oder: „Da wären wir auf Umwegen also doch wieder bei Platon gelandet. Rezepte leben wie Ideen in jener merkwürdigen, ihnen vorbehaltenen Welt, sie sind geistige Urbilder.“ Über die „lebenden“ Rezepte mag man noch hinwegsehen, aber platonische Ideen sind diese keinesfalls, sondern Handlungsanleitungen zur Herstellung von Abbildern. Eine Minestrone (Beispiel der Autorin) wird nicht mit Hilfe des Rezepts von der Gemüsesuppe unterschieden, sondern, so das angeführte Kant-Zitat, im „Geschmack hat jeder das Muster oder das Urbild im Kopf“. Das Urteil des Geschmacks nun funktioniert aber ohne Rezeptkenntnis – glücklicherweise, denn sonst müsste jeder Gourmet zugleich Koch sein.

Klaus Erlach

der blaue reiter 9 (2003) Nr. 17 Das Böse S. 107