

JAHRBUCH FÜR KULINARISTIK

The German Journal
of Food Studies and Hospitality 5 / 2023

Der kulinarische Genuss

Kulturwissenschaftliche Perspektiven

Herausgegeben von
Alois Wierlacher



KÖNIGSHAUSEN & NEUMANN

Alois Wierlacher (Hrsg.)

—

Der kulinarische Genuss

JAHRBUCH FÜR **KULINARISTIK**

The German Journal
of Food Studies and Hospitality
Vol. 5/2023

Herausgegeben von
Prof. Dr. Burckhard Dücker
Prof. Dr. Ines Heindl
Prof. Dr. Peter Heine
Prof. Dr. Irmela Hijjiya-Kirschnereit
Prof. Dr. Maren Möhring
Prof. Dr. Jana Rückert-John
Prof. Dr. Werner Tietz
Prof. Dr. Alois Wierlacher

Redaktion: Dr. Franziska Stürmer

Alois Wierlacher (Hrsg.)

Der kulinarische Genuss

Kulturwissenschaftliche Perspektiven

Königshausen & Neumann

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.

© Verlag Königshausen & Neumann GmbH, Würzburg 2024

Gedruckt auf säurefreiem, alterungsbeständigem Papier

Umschlag: skh-softics/coverart

Umschlagabbildung: August Macke: Türkisches Café (1914)

Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Werk, einschließlich aller seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Printed in the EU

ISBN 978-3-8260-7738-8

eISBN 978-3-8260-7995-5

ISSN 2567-4900

www.koenigshausen-neumann.de

www.ebook.de

www.buchhandel.de

www.buchkatalog.de

Inhalt

Vorwort	7
ALOIS WIERLACHER	
Einführung: Absicht und Funktion des Bandes	9
ALOIS WIERLACHER	
Dimensionen des kulinarischen Genusses.....	29
CHRISTIAN STEGBAUER	
Soziologische Aspekte des kulinarischen Genießens	69
BURCKHARD DÜCKER	
Der kulinarische Genuss und seine Rituale.....	95
WERNER TIETZ	
Ad edendum saturos cogentia	117
GUIDO FUCHS	
Genuss und genießen – auch in der Kirche?	137
HANS JÜRGEN HERINGER	
Sprache und Genuss	149
WOLFGANG P. MENGE	
Der Genuss im Blickwinkel des Kochs.....	171
WOLFGANG FUCHS	
Fine Dining.....	183
PETER KUPFER	
Der chinesische »Baijiu«	197
ALOIS WIERLACHER	
Weiterführende Bibliographie zur Genussforschung	241
Über die Beiträge und den Herausgeber	249

ALOIS WIERLACHER

Vorwort

Menschen reden, essen, schmecken, kauen, küssen, singen und schimpfen vornehmlich mit einem einzigen Organ. Während diese komplexe Funktionalität des Mundes von der deutschen Sprache mit rechtspolitischen Wörtern wie *Mündigkeit* und *Stimmrecht* unterstrichen wird, gibt es in den Wissenschaften noch kaum ein breites Interesse an der Erforschung der übergreifenden Handlung des kulinarischen Genusses. Der vorliegende Band will dazu beitragen, diese Situation zu verändern.

Mein Dank gilt zuallererst den Beiträgern für ihre aktive Mitwirkung. Bedauerlicherweise haben die eingeladenen Kolleginnen angesichts vielfältiger Überlastungen von der Möglichkeit, an der Erforschung des komplexen Themas mitzuwirken, keinen Gebrauch gemacht. Vielleicht kann ihr Votum in einem der nächsten Jahrbücher auf geeignete Weise nachgeholt werden. Den Mitherausgebern des Jahrbuchs für Kulinaristik danke ich für ihre editorische Solidarität. Der Städtischen Galerie im Lenbachhaus (München) gebührt mein Dank für die Abdruckerlaubnis des Bildes von August Macke. Dem Verlag, insbesondere Herrn Seger, Frau Pabst und Herrn Heinlein, danke ich für die gute Zusammenarbeit. Besonderen Dank schulde ich wieder einmal meiner Frau Edda Wierlacher für ihre Unterstützung. Ohne sie wäre auch dieser Band nicht zustande gekommen.

Walldorf / Baden, im Sommer 2023
Alois Wierlacher

ALOIS WIERLACHER

Einführung: Absicht und Funktion des Bandes

Der Schöpfer nötigt uns zu essen, um zu leben:
Appetit ist die Einladung, Genuß die Belohnung

Jean Anthelme Brillat-Savarin,
Aphorismen des Professors
(Physiologie des Geschmacks)

Der vorliegende Band wendet sich einem Thema zu, das seit Jahrhunderten vor allem in den christlichen Kirchen Europas umstritten ist. Die Geschichte der Abwertung des Genusses ist weithin ein Korrelat der Geschichte der Kritik des Fehlverhaltens Begüterter. In den Geisteswissenschaften geht sie bis auf Platon zurück¹; im Katholizismus reicht ihr Bogen vom zehnten Kapitel der *confessiones* des heiligen Augustinus bis zum *Jesus*-Buch des früheren Papstes Joseph Ratzinger². Für den Bereich des Protestantismus sind insbesondere die reformierten Denominationen und der Puritanismus zu nennen. Auch in den modernen Geisteswissenschaften galt das Essen weithin als wissenschaftsunwürdig. Hintergründe sind hier die bekannten Vorstellungen von high culture und low culture, niederen Sinnen und niederen Arbeiten, ich komme auf diese Zusammenhänge in meinem systematischen Beitrag dieses Bandes zurück.

Zu den besonderen Forschungs- und Lehrfeldern der Kulturwissenschaften gehören die Sektoren, die im Aufbau der Kulturen, im Zusammenleben der Menschen und im Leben des einzelnen besonders wichtige Rollen spielen. Einer von ihnen ist das Essen. Schon Nietzsche zählt es zu den »allernächsten Dingen« menschlicher Existenz und führt Beschwerde darüber, dass man es nicht zum Gegenstand unbefangenen und allgemeinen Nachdenkens mache: »Man sage nicht, es liege hier wie überall an der menschlichen Unvernunft (...). Vernunft genug und übergenuß ist da, aber sie wird *falsch gerichtet* und *künst-*

1 Vgl. Francesca Rigotti: Philosophie in der Küche. Kleine Kritik der kulinarischen Vernunft. München 2002, S. 29ff. Kurt Röttgers: Kritik der kulinarischen Vernunft. Bielfeld 2009, S. 30ff.

2 Vgl. Joseph Ratzinger: Jesus von Nazareth. Freiburg 2007, S. 242f.

lich von jenen kleinen und allernächsten Dingen *abgelenkt*«³. Goethe lässt seinen Künstler Tasso in der Figurenkritik mit den Worten Antonios rügen:

Die erste Pflicht des Menschen, Speis« und Trank
Zu wählen, da ihn die Natur so eng
Nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die? (*Tasso* V,1).

Günter Grass bringt 1977 seinen ernährungshistorischen Roman *Der Butt* heraus und erläutert auch in einem Interview seine Ansicht vom Essen als dem existentiell wichtigstem Thema⁴. Im selben Jahr 1977 unternimmt Bocuse seinen legendären Frankfurt-Besuch, um seine deutschen Kollegen von den Prinzipien der Wiener Wald-Gastronomie abzubringen und für die *nouvelle cuisine* zu interessieren. Ebenfalls 1977 legt der Herausgeber des vorliegenden Bandes seinen ersten Aufsatz zum Thema vor, der im Untertitel bereits den wegweisenden Hinweis auf Marcel Mauss: »Zur Literaturwissenschaft eines ›sozialen Totalphänomens‹« führte⁵. So erweist sich das Jahr 1977 rückblickend als das Initialjahr der späteren fächer- und sektorenübergreifenden Essensforschung, indem drei Akteure unabhängig voneinander in ihren neuen Initiativen Problemfelder betreten, die heute von der Essensforschung im Horizont der Kulinaristik dezidiert zusammengeführt werden.

Eine Speise, die auf dem Teller liegt, ist zweifellos ein Kulturprodukt. Sobald sie in den Mund genommen wird, beginnt ebenso zweifellos der Prozess der Verdauungschemie (Stoffwechsel). Alle Essensforschung muss also mit der Verwobenheit von Kultur und Natur der menschlichen Existenz rechnen und sollte sich mithin als eine Natur- und Kulturwissenschaften integrierende Form von Wissenschaft aktualisieren.

Für diese Anthropologie des Essens, die also die Physiologie einschließt, habe ich den Namen »Kulinaristik« geprägt. Er ist kein Fachbegriff, sondern ein Dachbegriff. Ich habe ihn in Analogie zu Wörtern wie *Logistik* und *Linguistik* geprägt und von lat. *culina* (die Küche) und lat. *culinaria* (das zur Küche Gehörige) abgeleitet, um einen Begriff zu schaffen, der geeignet ist, die Kom-

3 Friedrich Nietzsche: Menschliches, Allzumenschliches . In: Friedrich Nietzsche: Werke in drei Bänden. Hrsg. v. Karl Schlechta. München 1960, Band 1, S. 874f.

4 Vgl. Günter Grass: Pfeffer und Salz. Das aktuelle Interview mit Günter Grass. In: Essen und Trinken, Heft 10, Oktober 1977, S. 76–84, 80, vgl. Eugen von Vaerst: Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel. Leipzig 1851 (Nachdruck 1975), I, 21: »Die wichtigste Handlung des Lebens ist die Wahl der Lebensmittel, denn diese übt nicht nur deren Einfluß auf die physische Organisation, sie ändert auch den Charakter.«

5 Vgl. Alois Wierlacher: Der Diskurs des Essens und Trinkens in der neueren deutschen Erzählliteratur. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 3 (1977), S. 150–167.

plexität des Essens und das sachliche, erkenntnisorientierte Reden von ihm angemessen zu erfassen. In diesem Sinne bezeichnet der Ausdruck »Kulinaristik« ein anthropologisches und kulturwissenschaftliches Forschungsgebiet, das sich zur Aufgabe gemacht hat, das Essen und das Reden von ihm als Lebensmittel, als Nutrition, als Handlung, als Sozialsituation, als Institution, als Zeichen und wirtschaftliches Produkt im Konnex seiner nutritiven, ästhetischen, verbalen und nichtverbalen, rechtlichen, historischen, wirtschaftlichen, politischen, gesundheitlichen, semiotischen und symbolischen, religiösen, diskursiven und psychologischen Funktionen für den Aufbau der Kulturen, für das Zusammenleben der Menschen und für das Leben des Einzelnen fächerübergreifend zu erforschen. Im Blick auf das Faktum, dass alle Menschen Gäste des Lebens sind, ist das Rahmenthema der Kulinaristik die Gastlichkeit.

Nun wird sich mancher Leser fragen, welche Kompetenzen denn eigentlich Kulturforscher haben, um sich an einem solchen Vorhaben ernsthaft zu beteiligen. Meine Antwort fällt kurz aus: so wenig ein Literaturforscher ein Schriftsteller sein muss, so wenig muss der Kulturforscher ein Koch sein, um etwa ein Omelette zu schätzen. Das hat schon Walter Benjamins gleichnamiger Kurztext deutlich gemacht (*Maulbeeromelette*). Man benötigt jedoch intakte Sinne, eine aufmerksame Wahrnehmungskraft und eine geschärfte Urteilskraft.

Diese Voraussetzungen bringen alle Beiträge des vorliegenden Bandes mit. In meinem Fall verdanke ich diese Schärfung empirischen kulturellen Fremderfahrungen anlässlich von Seminaren zu einer sich interkulturell öffnenden Germanistik, die ich als junger Wissenschaftler in den siebziger Jahren vor allem an der Nehru University in New Delhi (Indien) zu leiten hatte. Aus Solidarität mit den Teilnehmern riskierte ich es, das Essen zusammen mit der Gruppe in der Mensa einzunehmen, wurde prompt krank und lernte, dass der Stoffwechsel eine Funktion kulturell differenter Bakterienhaushalte ist, Naturgebundenheit und Kulturgebundenheit in der menschlichen Existenz eng miteinander verbunden sind, also die strikte Trennung der Ernährungswissenschaften von den Kulturwissenschaften falsch ist. Zugleich begann ich zu begreifen, dass Menschen auch in der Wissenschaft von ihren Wahrnehmungsgewohnheiten und von ihren Erwartungen abhängig sind: wenige Monate nach dem Seminar las ich aus Gründen, die ich nicht mehr erinnern kann, erneut die *Buddenbrooks*. Und jetzt erst, im neuen Erfahrungsrahmen fiel mir in die Augen, dass der Roman schon bald nach den ersten Seiten eine ausführliche Mahlzeit erzählt. Ich hatte sie bis dato gar nicht wahrgenommen, glatt überlesen.

Das war ein Aha-Erlebnis, das meine wissenschaftliche Ausrichtung, die bis dato dem 18. Jahrhundert und seinem bürgerlichen Drama galt, für das mich mein akademischer Lehrer Richard Alewyn interessiert hatte, änderte, obwohl meine Arbeiten an der damaligen germanistischen Forschungsfront so geschätzt wurden, dass mir der einschlägige Artikel im »Neuen Handbuch der

Literaturwissenschaft« anvertraut wurde⁶. Von anderen Seiten wurde ich indes-
sen teils massiv bekämpft, sowohl von den Vertretern der soziologischen Inter-
pretation der Gattung als auch von den Verächtern der culinaria als eines wis-
senschaftswürdigen Themenfeldes. Inzwischen ist klar geworden, dass beide
Abwehrpositionen wissenschaftlich unbegründet sind; in Bezug auf Lessings
Emilia Galotti machen neue Publikationen diese Unbegründetheit besonders
deutlich⁷.

Mittlerweile ist auch verdeutlicht worden, dass meine Konzeptualisierung
der Kulinaristik an die weiterführende Ansicht Friedrich Nietzsches anknüpft,
die besagt, dass sich Kulturen und Regionen auch über ihre Essenordnungen
definieren und diese als »Offenbarungen über Kulturen«⁸ gelten dürfen. Aus
dieser These folgt, dass das Essen nicht nur für historische Wissenschaften wie
die alte Geschichte⁹ oder die Mediävistik¹⁰, sondern auch und insbesondere
für gegenwartsbezogene regionale Kulturwissenschaften, vor allem für Fremd-
kultur-wissenschaften wie die weltweit unterschiedlich aufgestellten Germa-
nistiken ein wissenschaftswürdiges, legitimes, angemessenes, ergiebiges, auf-
schlussreiches und auch dringliches Thema ist.

Doch Förderinstitutionen wie die Oberfranken-Stiftung oder die Baden-
Württembergische Landesstiftung lehnten einschlägige Anträge, die ich aus-

6 Vgl. Alois Wierlacher: Das bürgerliche Drama. In: Walter Hink (Hg.): Neues
Handbuch der Literaturwissenschaft 11. Frankfurt 1974, S. 137–160.

7 Zu ihnen vgl. Alois Wierlacher: Hingabe und Vertragstiftung Lessings *Emilia Ga-
lotti* und Goethes *Iphigenie auf Tauris* als Dramen bibelkritischer bzw. rechtspoliti-
scher Sicherung menschlichen Lebens und Zusammenlebens Mit einem fachstrate-
gischen Beitrag über die Weiterentwicklung der im globalen Kontext unterschied-
lich aufgestellten und standortbewusst agierenden Germanistik(en) zu einer multi-
lateralen Regionalistik der deutschsprachigen Welt. Heidelberg 2020; ders.: Lessing
und die Fehlbarkeit der Bibel. Oder: Aus welchen Gründen und auf welche Weise
figuriert Lessing seine Heldin Emilia Galotti als Katholikin? In: Wirkendes Wort
73 (2023), S. 7–21.

8 Friedrich Nietzsche: Kritische Gesamtausgabe der Werke, ed. Giorgio Colli
und Mazino Montinari VIII / 2, Berlin 1967, S. 454; vgl. Heinrich Schipperges:
Am Leitfaden des Leibes: zur Anthropologik und Therapeutik Friedrich Nietz-
sches. Stuttgart 1975; ders.: Zur Philosophie der Ernährung. In: Alois Wierlacher
/Gerhard Neumann / Hans-Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Berlin
1993, S. 25–40.

9 Vgl. Werner Tietz: Dilectus Ciborum. Essen im Diskurs der römischen Antike.
Göttingen 2013 und den Beitrag des Autors im vorliegenden Band, S. 117–135.

10 Vgl. Anne Schulz: Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300): Literarische,
kunsthistorische und archäologische Quellen. Berlin 2011; Ernst Schubert: Essen
und Trinken im Mittelalter. 2. Auflage Darmstadt 2006.

gearbeitet hatte, ab. Wissenschaftliches Fehlverhalten kam hinzu¹¹. Auch die DFG konnte sich trotz der aktiven Mitwirkung ihres früheren Präsidenten Heinz Maier Leibniz an dem von mir initiierten Rundgespräch von 1989 in Selb nicht entschließen, einen Forschungsschwerpunkt einzurichten. Im Senat der DFG hatten Mediziner und Naturwissenschaftler die Mehrheit – was vermögen Kulturwissenschaftler schon zur Erkenntnis des Essens beizutragen? Diese traditionelle Ansicht mag damals verständlich gewesen sein, zumal es keine Essenforschung im Kontext der Ernährungs- und Kulturwissenschaften gab; aus heutiger Sicht war sie schlicht falsch. Der Kairos der damaligen Bereitschaft von Wissenschaftlern und Unternehmern zu einer perspektivenreichen Zusammenarbeit wurde verspielt. Kein Geringerer als Manfred Briegel hat das Versäumnis später sehr bedauert. Aus seinem handschriftlichen Brief, den er mir zu meinem 65. Geburtstag am 3. Juli 2001 wenige Monate nach seiner eigenen Pensionierung schrieb, darf ich hier zitieren:

Zu den bleibenden Erinnerungen aus den alten Verhältnissen gehört – für mich sehr deutlich – auch die Beziehung zu Ihnen. Wie interessant und anregend waren die Überlegungen zu einer Kulturwissenschaft des Essens, nicht nur in Selb. Ich bedaure es sehr und immer erneut, daß der Schwerpunktplan damals nicht die Zustimmung des Senats der DFG gefunden hat. Das scheint mir immer mehr ein Fehler gewesen zu sein. Gäbe es genügend jüngere Leute, die an der Thematik interessiert sind, würde ich zu einem neuerlichen Versuch raten.

Aus Gründen der historischen Korrektheit und auch der Fairness sei zum angemessenen Verständnis der Lage daran erinnert, dass meine Monographie »Vom Essen in der deutschen Literatur« zwar 1987 herauskam, ihr Layout aber so miserabel und so schäbig war, dass das Buch, an dem ich jahrelang gearbeitet hatte, nicht als Werbung für die Sache dienen konnte. Man musste es wegen seiner Hässlichkeit eher verstecken. Es konnte auch in Kooperation mit dem Kohlhammer Verlag nicht geklärt werden, wer dieses absurde und genussfeindliche Layout zu verantworten hat.

Auch über andere Details vermag man eine Generation später nur noch den Kopf zu schütteln. So verlangte einer der beiden Gutachter in Sachen Drucklegungszuschuss der Beiträge des DFG-Rundgesprächs von 1989, die Beiträge des früheren DFG-Präsidenten Heinz Maier-Leibnitz und des Chefs der Ro-

11 Zum Beispiel verweigerte der verstorbene Hans Jürgen Teuteberg als designierter Herausgeber des Nachfolgebandes von »Kulturthema Essen« der interessierten Adalbert Raps-Stiftung, die ich zur Mitwirkung gewonnen hatte, das inhaltliche Mitreden, so dass den potentiellen Förderern die Lust am Sponsoring genommen wurde.

senthal AG Dietrich Müller aus dem geplanten Band wieder herauszunehmen. Ich habe diesem Ansinnen nicht entsprochen; den Druckkostenzuschuss bekamen wir schließlich auf Vermittlung der DFG vom Stifterverband der Deutschen Wissenschaft.

Inzwischen sind meine damaligen Mitstreiter Gerhard Neumann, Hans Jürgen Teuteberg, Herbert Heckmann, Klaus Mattheier und Heinz Maier-Leibnitz bereits verstorben; dieser hat noch an der Feier meiner Ehrung durch die Verleihung des Dr. Rainer Wild-Preises im Jahre 1997 teilgenommen. Nachfolger in Bezug auf die kulinaristische Forschung hat keiner der Genannten aufgebaut. Auch meine frühere wissenschaftliche Assistentin und spätere Präsidentin von Slow Food-Deutschland, Ursula Hudson, lebt nicht mehr. Eine wissenschaftliche Grundlegung des Genussbegriffes aus der Sicht von Slow Food hat sie nicht geleistet.

Mein Versuch, über die Kooperation mit den Firmen Hutschenreuther und Rosenthal, deren Chef Dietrich Müller mehrere Jahre lang sein Stellvertreter in der Führung des Bayreuther Instituts für internationale Kommunikation und auswärtige Kulturarbeit war, führte ebenfalls nicht weiter, weil beide Firmen in Schwierigkeiten gerieten; die eine erlosch, die andere wurde verkauft.

Dagegen erbrachte die Gründung und Betreuung des »Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens« immerhin einige wichtige Publikationen¹², während die Bemühungen in Bayreuth, Pegnitz und Kulmbach um die Grundlegung einer Akademie für Kulinaristik erfolglos blieben und in der Abwerbung nach Stuttgart in die Interessen des Landesmarketings und vor allem einzelner Hoteliers gerieten, die an ihr eigenes Fortkommen dachten und den schönen Ansatz letztlich zerstörten; ich habe über diese Entwicklung in Band 1 des Jahrbuchs für Kulinaristik berichtet.¹³ Doch in den letzten Jahren ist es gelungen, auf der Grundlage des 2008 ins Leben gerufenen Kulinaristik-Forums eine Buchreihe und ein Jahrbuch für Kulinaristik zu etablieren. In der Buchreihe habe ich die Bücher »Kulinaristik« (2008, zusammen mit Regina Bendix)¹⁴, »Gastlichkeit« (2011)¹⁵, »Kulinaristik des Frühstücks« (2018)¹⁶ sowie

12 Vgl. Gerhard Neumann / Alois Wierlacher / Rainer Wild (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt 2001; Dietrich von Engelhardt / Rainer Wild (Hg.): Geschmackskulturen. Frankfurt 2005.

13 Vgl. Alois Wierlacher: Die Welt der Kulinaristik. In: Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017), S. 25–265.

14 Vgl. Alois Wierlacher / Regina Bendix (Hg.): Kulinaristik. Forschung-Lehre-Praxis. Berlin 2008.

15 Vgl. Alois Wierlacher (Hg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin 2011.

16 Vgl. Alois Wierlacher (Hg.): Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures. München 2018.

den Band »Das Kulturthema Essen bei Thomas Mann« (2023)¹⁷ ediert, mehrere Aufsätze beigesteuert, die nötigen Druckkostenzuschüsse für die ersten beiden Bände des Jahrbuchs für Kulinaristik selbst eingeworben und den Band 1 (2017) auch selber betreut.

Das Geleistete habe ich hier resümiert, weil ich mich aus Altersgründen nach Erscheinen des vorliegenden Bandes aus der aktiven Mitarbeit am Aufbau der Kulinaristik zurückziehen möchte. Der Zeitpunkt erscheint angemessen. Die Kulinaristik ist mit ihren neuen Publikationen aktuell die führende Institution der Essenforschung in Europa geworden; die deutschsprachige Internationalität, die auch andere Wissenschaftskulturen wie die Grundsprachengermanistik und die Staatsrechtler prägt¹⁸, hat sich bewährt; der Generationenwechsel des Kulinaristik-Forums wurde mit der Wahl von PD Dr. Nicole Wilk im Juni 2023 zur Vorsitzenden vollzogen (www.kulinaristik.net). Ab 1.1. 2023 erscheinen alle Publikationen des Forums bei Königshausen & Neumann in Würzburg. Band 8 der Buchreihe gibt Franziska Stürmer heraus (»Kulinaristik des Kindes«); Band 6 des Jahrbuchs (2024) wird von Stefan Diemer (Trier) zum Thema »Sprache und Essen« ediert, Band 7 (2025) betreut der Kölner Althistoriker Werner Tietz.

Seit den siebziger Jahren des 20. Jahrhunderts ist zwar die Anthropologisierung der Essenforschung mit Publikationen wie »Kulturthema Essen« (1993) oder »Essen und Lebensqualität« (2001) in Bewegung gekommen¹⁹, aber die Genussforschung blieb weithin außen vor. Die im Buchmarkt vorliegenden Monographien zum kulinarischen Genuss verdanken wir drei kulturanalytisch interessierten Journalisten: Gero von Randow, Thomas Platt und August F. Winkler²⁰. In den Ernährungswissenschaften war es vor allem Ines Heindl, die mit ihrem Buch »Essen ist Kommunikation«²¹ (2016) die Phalanx der naturwissenschaftlich dominierten Ernährungsforschung zugunsten eines anthropologisch weiten Blickwinkels aufbrach, den 2001 die Editoren und Beiträger

17 Vgl. Alois Wierlacher (Hg.): Das Kulturthema Essen bei Thomas Mann. Problemfelder und Bedeutungen. Würzburg 2023.

18 Vgl. Helmuth Schulze-Fielitz: Die Wissenschaftskultur der Staatsrechtslehrer im Spiegel der Geschichte ihrer Vereinigung. Tübingen 2022, S. 73ff.

19 Vgl. Alois Wierlacher / Gerhard Neumann / Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993; Alois Wierlacher und Rainer Wild (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt/New York 2001.

20 Vgl. Gero von Randow: Genießen. Eine Ausschweifung. München 2003; Thomas Platt (Hg.): Genussbarometer Deutschland. Wie wir zu leben verstehen. Berlin 2004; August F. Winkler: Genusslexikon. Frankfurt 2008.

21 Vgl. Ines Heindl: Essen ist Kommunikation. Wiesbaden 2016.

des Bandes »Essen und Lebensqualität« und 2005 die Herausgeber und Beiträger des Bandes »Geschmackskulturen« bereits gefordert hatten.²² Zweck des vorliegenden Bandes ist, im Kontext dieser und anderer Beiträge eine produktive Antwort auf die Verlegenheit zu erarbeiten, die Lothar Kolmer ohne Berücksichtigung der genannten Journalisten mit der Bemerkung konstatiert, die Wissenslage sei miserabel:

Da wird allerorten ›Genuss‹ versprochen – und niemand weiß eigentlich so ganz genau, was das ist... Eine Definition wird Not tun – und zwar eine umfassende²³.

Von den verschiedenen Beiträgen aus verschiedenen Disziplinen werden im vorliegenden Band zwar verschiedene Definitionen gegeben. Gemeinsam ist ihnen aber das Bewusstsein, dass es bei der Genussfrage kontextuell auch um Kategorien der kulinarischen Bildung geht. Ich verstehe sie als Erwerb derjenigen Wissensbestände und Kompetenzen im Umgang mit den *culinaria*, die nötig sind, um mit dem Kulturphänomen und Kulturthema Essen und Trinken lebens- und berufsförderlich, also selbstbestimmt umzugehen. Vier grundlegende Inhalte kulinarischer Bildung seien aus meiner Sicht als generelle Rahmenbedingungen des Genusses hier stichwortartig aufgerufen:

- Kulinarische Bildung impliziert die Wertschätzung des ›sozialen Totalphänomens‹ des Essens – vom Grundwissen über die Rolle des Kochs, der Köchin und des Kochens im Aufbau der Kultur(en) und dem täglichen und festtäglichen Verhalten bei Tisch in den Familien über die Verknüpfung von Kochen, Essen und Arbeiten in der beruflichen Lebenswelt bis hin zu den religiösen Symbolsystemen und den kulturspezifischen Hintergründen nationalkultureller Vorstellungen von Speisenwahl und Genussauffassungen. Das in kulinaristischer Sicht wichtigste inhaltliche Element kulinarischer Bildung ist die Soziabilität menschlicher Existenz. Gemeinsames Essen ist eine besondere *Verkehrsform*, die mittlerweile auch in Deutschland große Bedeutung gewonnen hat. An den Wochenenden sind die Gaststätten in unseren Städten voll. Die Menschen suchen das gesellige Gespräch nicht zuletzt deshalb, weil ihnen infolge der Rationalisie-

22 Vgl. Gerhard Neumann / Alois Wierlacher/ Rainer Wild (Hg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt/New York 2001; Dietrich von Engelhardt und Rainer Wild (Hg.): Geschmackskulturen, vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt 2005.

23 Lothar Kolmer: Rhetorik des Genusses. Wien 2007, S. 4.

rung des Umgangs in der Alltagskultur infolge der wachsenden Funktionen des Internets immer mehr Kommunikationsanlässe in der Öffentlichkeit genommen werden, man sich der eigenen Existenz im Lebensgefühl aber nur über den (öffentlichen) Umgang mit anderen und ihrer Andersheit versichern kann. Die Redewendung *essen gehen* fasst den Bedarf gut ins Wort.

- Ein zweiter Bedingungsfaktor des Genusses ist ein Grundwissen über unsere Lebensmittel und Speisen. Schon vor Jahren, als Lebensmittel-sicherheit noch kein drängendes Thema in Deutschland waren, aber erst 1999, also sechs Jahre nachdem der Band »Kulturthema Essen« auf dem Markt war, beklagte der Präsident der Deutschen Forschungsgemeinschaft, Ernst Ludwig Winnacker, den »extremen Mangel an Einsicht« in der Öffentlichkeit darüber, »was eigentlich in unseren Nahrungsmitteln enthalten ist«²⁴. In der Tat können die meisten Menschen mittlerweile viele industriell hergestellte Lebensmittel kaum noch kontrollieren. Auch in der Gastronomie hat nicht zuletzt aus Sicherheitsgründen eine Rückbesinnung auf regionale Lebensmittel als kontrollierbare Qualitätsgaranten eingesetzt. Mancher Verbraucher dürfte zuhause schon erlebt haben, dass sich in einem luftdicht verpackten Rosinen-Beutel plötzlich Dutzende von Maden tummeln. Für Industriekritiker wie Hans-Ulrich Grimm lässt die Lebensmittelüberwachung sehr zu wünschen übrig, statt sie angesichts der Technisierung und Globalisierung der Nahrungsmittelproduktion zu verstärken.

- Ein dritter konstitutiver Faktor kulinarischer Bildung sind Grundkenntnisse der Physiologie und Funktionen der menschlichen Sinne, ihres Netzwerk und ihrer Steuerung durch das Gehirn. Dieser Wissensbedarf gilt insbesondere in Bezug auf den Sehsinn, weil dieser Distanzsinn der oberste Wächter unseres Sicherheitsbedarfs ist, während der Geruchssinn unsere Umgebungswelt olfaktorisch aufschließt. Dass und wie unsere Augen mit dem Gehirn verbunden sind, habe ich an anderer Stelle erläutert²⁵.

24 Vgl. Der Spiegel vom 11. Januar 1999, S. 117.

25 Vgl. Alois Wierlacher: Was heißt, die Augen essen mit? Kulturwissenschaftliche und naturwissenschaftliche Betrachtungen über die Rolle des Sehens beim Essen. In: Dietrich von Engelhard, / Rainer Wild (Hg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt 2005, S. 129–143.

- Das vierte hier anzuführende inhaltliche Element kulinarischer Bildung ist die vertiefte Einsicht, dass Essen und Trinken ebenso wie der selbstreferentielle Körper sprachkulturell geprägt sind und dass der Genuss und seine Erfahrung kommuniziert werden müssen, wenn sie verstanden und erhellt werden sollen, so dass es seiner metasprachlichen Erfassung des Instrumentariums von Begriffen bedarf. Wir benötigen keine uniformierenden Wissensbegriffe und Verfahrenskonzepte, aber wir brauchen eine kriteriengeleitete Sprache, die über die internen Kreise der Fakultäten und Branchen hinaus reicht und sich der öffentlichen Kritik stellen kann. Zu diesem Zweck habe ich außer dem Begriff der »Kulinaristik« auch die Unterscheidung zwischen der »kulinarischen« und der »kulinartistischen« Sprache eingeführt, auf die hier verwiesen werden darf²⁶.

*

Wegbereiter der modernen Erforschung des kulinarischen Genusses sind im deutschsprachigen Raum die Gastrosophen des 19. Jahrhunderts, unter ihnen vor allem Carl Friedrich von Rumohr²⁷, Eugen von Vaerst²⁸ und ins Deutsche übersetzte europäische Autoren wie Paul Mantegazza²⁹ und Anthèlme Brillat-Savarin³⁰. Den Auftakt der jüngeren Moderne machen 1977 wie schon bemerkt Günter Grass mit seinem Roman *Der Butt*, der Gastronom Bocuse mit seinem Besuch bei den deutschen Kollegen und der Germanist Alois Wierlacher. 1979 kommt die große Anthologie Herbert Heckmanns, des späteren Direktors der Darmstädter Akademie für Sprache und Dichtung heraus, die schon im Titel auf den Genuss rekurriert³¹. Dagegen übergeht Gerhard Neumann in seinen drei Jahre später (1982) erschienenen Überlegungen zum Essen in der Literatur den Genus ebenso wie rund zehn Jahre später auch in seiner Analyse des

26 Vgl. Alois Wierlacher: Die kulinartistische Sprache. In: Ders.: Regina Bendix (Hg): Kulinaristik. Forschung-Lehre-Praxis. Berlin 2008, S. 112–126.

27 Vgl. Carl Friedrich von Rumohr: Vom Geist der Kochkunst [1822]. Wels o.J

28 Vgl. Eugen von Vaerst: Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel. Mit einem Nachwort von K. H. Kramberg. 2 Bde. München 1975 [Leipzig 1851].

29 Vgl. Paul Mantegazza: Viertes und fünftes Kapitel in : Die Physiologie des Genusses. Neue deutsche Ausgabe, ausgewählt und übersetzt von H. Passarge. 14. Auflage Berlin o.J., S. 24–34.

30 Vgl. Jean Anthèlme Brillat-Savarin: Physiologie des Geschmacks. [1825] Frankfurt 1979.

31 Vgl. Herbert Heckmann: Die Freud des Essens. Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuß der Speisen, aber auch vom Leid des Hungers. München 1979.

berühmten Films »Babettes Gastmahl« in »Kulturthema Essen« unsere Frage.³² 1983 definieren die Psychologen Lutz und Koppenhöfer den Genuss generell als »positives Gefühl«, das mit einer das eigene Verhalten reflektierenden Selbstkontrolle verbunden ist und mindestens sieben Bedingungskriterien aufweist: Genießen braucht Zeit, muss kulturell gestattet sein, setzt ein kulinarisches Grundwissen und erhöhte Wahrnehmungsaktivität voraus, ist an die wahrnehmende Person gebunden, erscheint auch im Alltag möglich und gedeiht nur bei begrenztem Reizangebot, das die Aufmerksamkeit nicht überfordert.³³

1987 beschreibt Alois Wierlacher in seiner Monographie des Essens in der modernen Erzählliteratur grundlegende Aspekte ihres leitenden Genussbegriffs.³⁴ 1988 erläutert Eva Barlösius das Schmecken als die Menschen vorbehaltene Fähigkeit und Grundbedingung des kulinarischen Genusses.³⁵ 1993 kommt Wierlacher in seinen Überlegungen über den »wahren Feinschmecker«³⁶ erneut auf den Genuss zu sprechen und rückt ihn typologisch in die Nähe der Ansichten, die Brillat-Savarin bereits im 19. Jahrhundert vorträgt und die Ancel und Margaret Keys in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts unter dem Titel »Der gesunde Feinschmecker« formulieren.³⁷ 1992 legt Michel Onfray sein

- 32 Vgl. Gerhard Neumann: Das Essen und die Literatur. In: Literaturwissenschaftliches Jahrbuch N.F. 23 (1982), S. 173–188; Kulturthema Essen a.a.O. S. 289–318.
- 33 Angeführt nach Reinhold Bergler und Tanja Hoff (Hg.): Genuss und Gesundheit. Köln 2002, S. 40f.
- 34 Vgl. Alois Wierlacher: Vom Essen in der deutschen Literatur. Stuttgart 1987, S.
- 35 Vgl. Eva Barlösius, Eva / Wolfgang Manz: Der Wandel der Kochkunst als genußorientierte Speisegestaltung. In: Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie 40 (1988), S. 706–727; Eva Barlösius: Anthropologische Perspektiven einer Kultursoziologie des Essens und Trinken. In: Alois Wierlacher / Gerhard Neumann / Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, 85–101, hier S. 101.
- 36 Vgl. Alois Wierlacher: Der »wahre Feinschmecker« oder: Krieg und Frieden bei Tisch. Zum Kulturthema Essen in der neueren deutschen Erzählliteratur. In: Alois Wierlacher / Gerhard Neumann / Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 279–287.
- 37 Jean Anthèlme Brillat-Savarin: Physiologie des Geschmacks oder Gedanken zur transzendenten Gastronomie [1825]. Ausgewählt, übersetzt und eingeleitet von Emil Ludwig. Frankfurt 1979 versteht unter »Feinschmeckerei« eine mit der heutigen Kulinaristik vergleichbare Wissenschaft, die »Menschen und Dinge (untersucht)« (21) und »uns erhält von der Wiege bis zum Grabe« (18). – Zu Keys vgl. Ancel und Margaret Keys: Der gesunde Feinschmecker. Eine moderne Ernährungslehre auf wissenschaftlicher Grundlage. Mit einem Vorwort von Prof. Dr. Gotthard Schettler. Stuttgart. 3. Auflage 1968. Den Hinweis auf dieses Buch verdanke ich Hans Leweling; er hat in Wierlacher (Hg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik Berlin 2011 den Aufsatz: Der Kranke als Gast. Zu einer vernachlässigten Dimension der Medizin, a.a.O., S. 451–45 beigesteuert.

Buch über den sinnlichen Philosophen vor; 1996 folgt sein Buch zur Philosophie des guten Geschmacks³⁸.

Seit der Jahrtausendwende wächst eine breite wissenschaftliche Forschungsliteratur des Schmeckens mit Erstaunlichkeiten wie der heran, dass sich die jüngere Sinnesphilosophie zwar mit dem Schmecken befasst³⁹, aber Genussfragen kaum berührt. Das »Handbuch Anthropologie« (2009)⁴⁰ und der Beitrag des bekannten Lexikons RGG zum Geschmack übergehen den kulinarischen Geschmack und die funktionenreiche Ästhetik des Essens einschließlich der Kulturalität des gedeckten Tisches, den der damalige Vorstandssprecher der Rosenthal AG, Dietrich Müller, in »Kulturthema Essen« beschreibt.⁴¹ Es ist das Verdienst des ZEIT-Journalisten Gero von Randow, mit seiner Monographie »Genießen. Eine Ausschweifung« (2001)⁴² den ersten großen Versuch unternommen zu haben, die Defizite zu füllen. Er macht den anzuerkennenden Versuch, den Genuss als fundamentale menschliche Wahrnehmungskategorie ungeachtet der Aufteilung der Welt in eine Überfluss- und eine Armuts-gesellschaft zurückzugewinnen und gibt seinen Lesern zehn »goldene Regeln des Genießens« an die Hand⁴³ (216).

Im Folgejahr 2002 greifen die Psychologen Reinhold Bergler und Tanja Hoff mit ihrer Untersuchung »Genuss und Gesundheit« auf die angeführten Kollegen ihres Faches zurück und vertiefen die Analysen bis hin zur Beschreibung von Lernprozessen zugunsten der Entwicklung von »Genussfähigkeit«⁴⁴. 2003 steuert Alois Wierlacher im »Handbuch interkulturelle Germanistik« ei-

38 Vgl. Michel Onfray: Onfray, Michel: Der sinnliche Philosoph. Über die Kunst des Genießens. Frankfurt 1992; Ders.: Die genießerische Vernunft : die Philosophie des guten Geschmacks . Frankfurt 1996.

39 Vgl. Dietrich von Engelhardt /Rainer Wild u.a. (Hg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt 2005; Charles Spence: Gastraphysics. The new Science of Eating. London 2017; Mădălina Diaconu: Tasten-Riechen-Schmecken. Eine Ästhetik der anästhetisierten Sinne. Würzburg 2005; Dies.: Phänomenologie der Sinne. Stuttgart 2013; Gunnar Schmidt: Ästhetik des Oralien. Emsdetten/Berlin 2021; Andrea Gottdang / Regina Wohlfahrt (Hg.): Mit allen Sinnen. Sehen, Hören, Schmecken, Riechen und Fühlen in der Kunst. Leipzig 2010.

40 Vgl. Eike Bohlken und Christian Thies (Hg.): Handbuch Anthropologie. Stuttgart/Weimar 2009.

41 Vgl. Dietrich Müller: Vom Design des gedeckten Tisches in der Bundesrepublik Deutschland. In: Alois Wierlacher /Gerhard Neumann /Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin 1993, S. 75–82.

42 Vgl. Gero von Randow: Genießen. Eine Ausschweifung. Hamburg 2001.

43 Gero von Randow a.a.O., S. 216.

44 Vgl. Reinhold Bergler und Tanja Hoff: Genuss und Gesundheit. Psychologische Bedeutungen von Genuss und Kultur. Köln 2002, S. 254

nen Artikel über »Kultur und Geschmack« bei⁴⁵. 2004 legt das Emnid Institut im Auftrag von Japan Tobacco »Die Große deutsche Genuss-Studie 2004« und veröffentlicht die Ergebnisse im Rahmen eines von Thomas Platt herausgegeben Buches mit dem Titel »Genussbarometer Deutschland«⁴⁶; es differenziert typologisch vier Arten des Genießens aus⁴⁷. 2005 berührt der Soziologe Gerhard Schulze in der zweiten Auflage seines Buches von 1992 das Thema⁴⁸. Im selben Jahr erscheint der Band »Geschmackskulturen« im Auftrag des damaligen Internationalen Arbeitskreises für die Kulturforschung des Essens⁴⁹. In diesem Buch hat Ulrike Thoms einen für unsere Zwecke wichtigen Beitrag verfasst, in dem sie unter anderem moniert, dass das Schmecken im Wissenschaftsdiskurs kaum Beachtung finde:

Das Schmecken als sinnliche Primärerfahrung des Menschen, die schon an der Mutterbrust beginnt, lässt sich nicht auf einen Wahrnehmungskanal reduzieren, sondern ist ein sinnliches Totalphänomen, das ohne Riechen, Hören, Sehen, Fühlen und Denken nicht auskommt. Dies steht in eigenartigem Kontrast zur landläufigen Hierarchie der Sinne, in der das Schmecken als niederer Sinn das Schlusslicht bildet. Tatsächlich lässt sich das Schmecken aber durchaus als Meta-Sinn deuten, insofern der Geschmackssinn von allen anderen Sinnen mit berührt wird «⁵⁰.

Im selben Jahr bringt Mădălina Diaconu ihre große Untersuchung der Sinne Tasten – Riechen – Schmecken heraus⁵¹. 2007 veröffentlicht der Historiker Lothar Kolmer einen Sammelband zur »Rhetorik des Genusses«, in dem er die

45 Vgl. Alois Wierlacher: Kultur und Geschmack. In: Handbuch interkulturelle Germanistik. Stuttgart 2003, S. 165–175.

46 Thomas Platt (Hg.): Genussbarometer Deutschland. Wie wir zu leben verstehen. Berlin 2004.

47 Die verschiedenen Arten zu genießen sind: »Der Couchgenießer« (S. 55–95; ihr folgen lt. Studie 36% der Deutschen), »der Geschmacksgenießer« (96–142 mit 27 % Anteil, »der Erlebnisgenießer« (S. 143–203) mit 17 % und der Alltagsgenießer mit gleichfalls 17 % (S. 204–246).

48 Vgl. Gerhard Schulze: Die Erlebnisgesellschaft. Kultursoziologie der Gegenwart. Frankfurt 1992. 2. Auflage 2005, S. 105–108.

49 Dietrich von Engelhardt /Rainer Wild (Hg.): Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Frankfurt 2005.

50 Ulrike Thoms: Der Sinn des Scharfen. In: Dietrich von Engelhardt /Rainer Wild (Hg.): Geschmackskulturen, a.a.O., S. 165–180.

51 Vgl. Mădălina Diaconu: Tasten-Riechen-Schmecken. Eine Ästhetik der anästhetisierten Sinne. Würzburg 2005.

schon angeführte Feststellung trifft, die Wissenslage sei »erschütternd«⁵². Doch sein Buch gibt gleichfalls keine Antwort. In einer zweiten Publikation aus dem Jahre 2013, die Kolmer herausgebracht hat, nimmt immerhin einer seiner Beiträger, Wolfgang Rother, einen Anlauf, den Genuss zu definieren⁵³.

2008 veröffentlicht der Herausgeber des vorliegenden Bandes in dem zusammen mit Regina Bendix edierten Band »Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis« (Berlin 2008) einen einschlägigen Aufsatz über die orale und kulturelle Qualität von Genuss und Geschmack.⁵⁴ 2017 bringt Jürgen Dollase ein Plädoyer für einen »ganzheitlichen« Genuss heraus⁵⁵, mit dem er anregt, begrifflich stärker zwischen den Handlungen Essen und Schmecken zu unterscheiden, um gedankenlose Essenshandlungen zu sanktionieren (»Essen versus Schmecken«). 2023 erscheint der von Alois Wierlacher besorgte Band »Das Kulturthema Essen bei Thomas Mann«, in dem es teilweise ebenfalls um Genussfragen geht⁵⁶.

Dagegen wird Kulinarisches im Lehrbuch der Soziologie⁵⁷ kaum thematisch, und wenn es gelegentlich das Essen, verstanden nun als Institution, berührt, gerät seine Darstellung ziemlich ins historische Abseits: »Stellen wir uns das Mittagessen der traditionellen deutschen Familie vor, in der große Fleischportionen und eine üppige – im Jargon der DDR-Gastronomie zu sprechen ›Sättigungsbeilage‹ selbstverständlich sind. Das ist ein Muster, das immer noch viele Kantinen und Mensaspisepläne prägt.«⁵⁸ Dieser Ansicht werden wohl kaum die aktuellen Hochschulgastronomien zustimmen. Auch einen Beitrag zur kulinarischen Bildung weist das Handbuch nicht auf.⁵⁹ Es scheint so, als wende sich die Soziologie nach dem berufsbedingten Ausscheiden von Eva

52 Lothar Kolmer (Hg.): Rhetorik des Genusses. Wien 2007, S. 4

53 Vgl. Wolfgang Rother: Genießen und Genuss: Annäherungen an ein Phänomen menschlicher Existenz. In Lothar Kolmer (Hg.): Hedonismus. Genuss – Laster – Widerstand; Beiträge der Tagung am Zentrum für Gastrosophie, Salzburg, 24.–25. Februar 2012. Wien 2013, S. 15–28.

54 Vgl. Alois Wierlacher: Oralität und Kulturalität von Geschmack und Genuss. In: Ders./ Regina Bendix (Hg.): Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. Münster 2008, S. 157–171.

55 Vgl. Jürgen Dollase: Pur, präzise, sinnlich. Ganzheitlicher Genuss die Zukunft des Essens. Mit über 50 Rezepten. Aarau und München 2017.

56 Vgl. Alois Wierlacher: Das Kulturthema Essen bei Thomas Mann. Problemfelder und Bedeutungen. Würzburg 2023, S. 483–503.

57 Vgl. Hans Joa / Steffen Mau (Hg.): Lehrbuch der Soziologie. 4. Auflage Frankfurt 2020.

58 Lehrbuch der Soziologie a.a.O., Abschnitt 4: Kultur von Karl-Siegbert Rehberg / Stephan Mobius S. 139f.

59 Vgl. Jutta Allmendinger & Heike Solga: Bildung a.a.O., S. 472–503.

Barlösius aus dem Diskurs nur noch mit wenigen Publikationen von Christian Stegbauer⁶⁰ und der Professur für »Soziologie des Essens« an der Hochschule Fulda dem Essenthema zu. Die Inhaberin dieser Professur, Jana Rückert-John, hat sich durch zahlreiche Publikationen hervorgetan, unter anderem hat sie zusammen mit Maren Möhring Band 3 des Jahrbuchs für Kulinaristik herausgegeben⁶¹.

Versucht man, die skizzierte Forschungslage inhaltlich zu konturieren, fällt vor allem eine breite Gemeinsamkeit auf: Einerseits kommt kaum ein Beitrag auf die Bedingungskategorien des kreativen Milieus, des Vertrauens und der Sicherheit zu sprechen, obgleich das Genießens ohne diese Rahmenbedingungen unmöglich ist. Andererseits wird der Genuss in aller Regel mit Sympathie betrachtet. Dabei dominiert seit Mantagazza die Ansicht, der Genuss sei eine »Lustempfindung« (25 u.ö.) oder eine »Magenfreude« (30) und als solche keine Sünde der Entfernung von Gott wie es etwas Augustinus im zehnten Kapitel seiner *confessiones* annimmt, sondern eine Bereicherung der Lebensfreude. Diese Semantik teilen auch der bemerkenswert unspezifische angelsächsische Ausdruck »pleasure« für »Genuss« und die betreffenden romanischen Termini. Im Französischen dominieren die Wörter *jouissance*, *plaisir*, *joie*, im Italienischen ist das vergleichbare Wort *piacere*. Keines dieser Wörter eröffnet eine Perspektive auf das Schmecken, das tut indirekt nur der international weit verbreitete Ausdruck *guten Appetit*. Das Lebensmittelrecht kennt dagegen nur den Begriff des *Genussmittels*, der Aufputzmittel wie Alkohol, Kaffee etc. erfasst. Seiner Geschichte in China hat Peter Kupfer eine große Untersuchung gewidmet, deren wichtigsten Ergebnisse er in einem Beitrag zum vorliegenden Band zusammenfasst⁶². Es bleibt aber nach wie vor unklar, wie der Genussbegriff überhaupt in dieses Gesetz kommen konnte.

Teutebergs Essay »Der essende Mensch«⁶³ handelt gleichfalls nur von Genussmitteln, die Semantik des Genusses berührt er gar nicht. Auch in den Pu-

60 Vgl. Christian Stegbauer: Geschmackssache? Eine kleine Soziologie des Genießens. Hamburg 2006, Alois Hahn: Das Glück des Gourmets. In: Alfred Bellebaum und Robert Hettlage (Hg.): Glück hat viele Gesichter: Annäherungen an eine gekonnte Lebensführung. Wiesbaden 2010, S. 407–426.

61 Vgl. Jana Rückert-John /Melanie Kröger (Hg.): Fleisch. Baden-Baden 2019; dies. (Hg.): Soziale Innovation und Nachhaltigkeit. Perspektiven sozialen Wandel-Wiesbaden. 2013; Möhring, Maren / Rückert-John, Jana (Hg.): Jahrbuch für Kulinaristik 3 (2021).

62 Vgl. Peter Kupfer: Bernstein glanz und Perlen des Schwarzen Drachen. Die Geschichte der chinesischen Weinkultur. Gossenberg 2019.

63 Vgl. Hans Jürgen Teuteberg: Homo edens. Reflexionen zu einer neuen Kulturgeschichte des Essens. In: HZ 265 (1997), 1–28.

blikationen von Franziska Utomo⁶⁴, von Claudia Schirrmeister⁶⁵ oder in dem populärwissenschaftlichen Buch von Charles Spence⁶⁶ und nicht zuletzt in dem von Gunther Hirschfelder und Angelika Ploeger edierten Sammelband fehlen Reflexionen über den kulinarischen Genuss, obwohl dieser Sammelband den Titel »purer Genuss« trägt⁶⁷. Der aufwändig bebilderte, von Andrea Stegmann eingeleitete Band der Wissenschaftlichen Buchgesellschaft zu Ernährung⁶⁸ trägt zur Genusserkenntnis ebenfalls nichts bei, und in dem populären Buch des Duden-Verlags mit dem Titel »Sprachschätze Essen und Trinken« (Berlin 2011) fehlen ausgerechnet die uns interessierenden Begriffe ›Genuss‹ oder ›Genießen‹.

*

Eröffnet wird die Beitragsfolge des vorliegenden Bandes von transdisziplinären Überlegungen des Herausgebers, mit denen er in der Rolle eines Kulinaristen in mehreren Schritten einen ganzheitlichen Begriff des Genusses herauszuarbeiten versucht. Die nachfolgenden Beiträge bilden inhaltlich und methodisch ein Ensemble disziplinärer Zugänge mit einer Gruppe eher theorieorientierter und einem Ensemble eher praxisbezogener Annäherungen. Der erste disziplinäre Beitrag stammt von Christian Stegbauer. Er versucht als Soziologe von empirischen Erhebungen ausgehend, eine Definitionsgrundlage zu entwickeln und geht dabei von der Frage aus, welche Arten von Genüssen Menschen zu schätzen wissen und in welchem Rahmen bestimmte Dinge als Genuss erscheinen. Es geht um die Auswertung einer Genusssozialisation und kultureller Gewissheiten, »die so weit in den Common Sense eingedrungen sind, dass sie praktisch von niemandem mehr hinterfragt werden können« (72) Mit Hilfe von Genussstagebüchern einer Studiengruppe kommt der Beitrag zu dem Schluss. »Resümierend können wir feststellen, dass es sich beim Genuss um ein Gefühl handelt, welches an eine ganze Reihe von Bedingungen, wie die hier behandelten Kontexte, das Erleben und die sozialen und kulturellen Grundlagen, geknüpft sind« (89).

64 Vgl. Franziska Utomo: Tokyos Aufstieg zur Gourmet-Weltstadt. Eine kulturhistorische Analyse. München 2019.

65 Vgl. Claudia Schirrmeister: Bratwurst oder Lachmousse? Die Symbolik des Essens. Betrachtungen zur Esskultur. Bielefeld 2010.

66 Vgl. Charles Spence: Gastrologik. Die erstaunliche Wissenschaft der kulinarischen Verführung. München 2018.

67 Vgl. Gunter Hirschfelder / Angelika Ploeger (Hg.): Purer Genuss? Wasser als Getränk und Kulturgut. Frankfurt/New York 2009.

68 Ernährung zwischen Esskultur, Gesundheit und Verantwortung. Herausgegeben in Zusammenarbeit mit der wbg. Darmstadt 2020.

Der Beitrag des Ritual- und Literaturforschers Burckhardt Dücker unternimmt den Versuch, auf dem Weg über die Kulturforschung eine Definition des Genusses zu erarbeiten, die auch transkulturelle Gültigkeit beanspruchen darf. Er gliedert seine Erörterung in vier Abschnitte, deren letzter einer Analyse von Tania Blixens: *Babettes Gastmahl* – Genuss Erfahrung exemplarisch argumentiert. In den ersten drei Abschnitten exemplifiziert er Genussanalyse als Kulturanalyse; dann geht's um den Genuss in öffentlicher Sprache und drittens um Rituale des Genusses. Seine zentrale Definition konturiert den Genuss als eine »prozessuale Qualität« und bestimmt ihn ähnlich wie Stegbauer: »Auf den ersten Blick scheint Genuss ein rein subjektives, intrinsisch motiviertes Gefühl bzw. Urteil zu sein, bei näherem Hinsehen sind Aspekte wie soziale Dimension von Emotionalität, Geschmacksprägung durch Erziehung und Sozialisation, extrinsische Motivationen wie Geltung von Speise und Restaurant in der Peer Group, Modernität, Neuheit von Würzung und Dressing, Design der Speise zu berücksichtigen« (99f.). Letztlich aber definiert der Autor den Genuss als Selbstgenuss (111), weil der Genießende im Genuss sich selbst erkennt und anerkennt. Auch in Bezug auf Tanja Blixen sieht der Autor das so: »Babette braucht die Anerkennung der Schwestern als Künstlerin, diesen verhilft Babettes Anerkennung zur Reflexion der eigenen Geltung« (113).

Kulturanalytisch geht auch der Althistoriker Werner Tietz vor. Zwei hauptsächliche Untersuchungsfelder spielen in seinem Beitrag eine Rolle: »Zum einen die Frage, was Genuss verursacht. Hierbei ist erstaunlich selten der Geschmack an sich von Bedeutung; weitaus häufiger spielen eigene Erwartungen an das Verzehrte ebenso eine Rolle wie Zuschreibungen durch Dritte.« (118) Zum anderen hinterfragt der Beitrag »welche sozio-kulturellen Grenzen das antike Publikum wahrnahm, in welchem Kontext die verschiedenen Formen kulinarischen Genusses akzeptiert, gebilligt oder als prestigeträchtig betrachtet wurden, und wann dies nicht der Fall, sondern Genuss vielmehr als transgressiv, deviant oder gar gesellschaftsschädlich gebrandmarkt wurde.« (128) Tietz kommt zu dem Ergebnis, dass der Begriff des Genusses in der römischen und griechischen Antikengesellschaft vornehmlich statusrelativ übermäßigen Konsum (der Freien) von Speisen (und manchmal auch Getränken) meint, der in der Sicht der Kritiker zum Kontrollverlust über das eigene Leben führt.

Als originelle Fortschreibung der Überlegungen des Althistoriker erscheint der Beitrag des Liturgiewissenschaftlers und Preisträgers des »Wissenschaftspreis Kulinaristik« Guido Fuchs. Auch in seiner Perspektive geht es bei der Genussfrage um das Maß an nutritiver Aktivität, das den nutritiven Bedarf sinnvoll übersteigt. Den christlichen Gemeinden der ersten Jahrhunderten, betont er, war es »sehr wichtig, sich durch eine Lebensführung in Mäßigung gegenüber anderen Gruppen positiv abzuheben; das galt gerade auch in Hinblick auf die Mahlfeiern. Immer wieder werden die Christen aufgerufen, sich dabei zu mäßigen, um sich dadurch von den üblichen antiken Symposien abzuheben (141f.). »Wenn ihr esst und trinkt, tut es mit Anstand und nicht bis zur Trun-