

## Phänomenologie des Geschmackssinns

Harald LEMKE

Mit der vielbeachteten *Physiologie des Geschmacks* legt der französische ‹Gastrosoph›<sup>1</sup> Jean-Anthelme Brillat-Savarin im Jahre 1825 das Programm vor, das menschliche Vermögen zur ‹Feinschmeckerei› von der traditionellen Geringschätzung durch die philosophische Ästhetik zu befreien und es – erstmalig in der Geschichte des abendländischen Denkens – zum würdigen Gegenstand eines unbefangenen wissenschaftlichen Nachdenkens zu machen. In die eigenen Forschungsergebnisse vertrauend, ist der studierte Philosoph und Rechtsgelehrte tief überzeugt von dem zukünftigen Fortschritt einer nicht nur philosophischen, sondern darüber hinaus auch *physiologischen* Erkenntnis des Geschmackssinns durch die moderne Naturwissenschaft (die zu diesem Zeitpunkt sich zu formieren beginnt). So erklärt Brillat-Savarin zuversichtlich: „Unsere Nachkommen werden mehr über diese Gegenstände wissen, denn die Chemie wird ihnen ohne Zweifel die Ursachen oder die Grundelemente der Geschmäcke enthüllen“<sup>2</sup>. Wirft man heute einen Blick auf die Menge an naturwissenschaftlichen Schriften zum Geschmackssinn hat es wahrlich den Anschein, als ob sich Brillat-Savarins Glauben an den Fortschritt des Wissens durch die Forschungsergebnisse der modernen molekularbiologische Sinnesphysiologie erfüllt habe<sup>3</sup>. Indessen hält eine genauere Prüfung diesem Anschein nicht stand. Selbst zu Beginn des 21. Jahrhunderts räumen die naturwissenschaftlichen Wahrnehmungsforscher ein, dass weiterhin viele Fragen der physiologischen Funktionsweise und neurobiologischen Anatomie des Geschmacks (und des Geruchs) ungeklärt sind. „In mancherlei Hinsicht“, bemerkt beispielsweise der amerikanische Neurophysiologe Mark Friedman, „sind die chemischen Sinne die Stiefkinder in der Sinnesphysiologie. Das rührt daher, dass das, was den Reiz ausmacht, in seinen Grundzügen noch immer unbekannt ist. Anders gesagt: Wir wissen wenig darüber, welche Eigenschaften der verschiedenen chemischen Substanzen den Code für die unterschiedlichen Geschmacksqualitäten oder Gerüche darstellen. Wir können, so Friedman weiter, „Geschmacksnoten künstlich erzeugen, etwa mit bestimmten

---

<sup>1</sup> Zum Begriff der *Gastrosophie* als leichtfälligeren Bezeichnung einer Philosophie des Essens siehe: Lemke 2001.

<sup>2</sup> Brillat-Savarin 1866, S. 15.

<sup>3</sup> Finger, Siler, u. Restrepo 2000; Jägel 1991; McLaughlin 1994

Wirkstoffen den Geschmack ‹süß› blockieren oder aber extrem süße Stoffmischungen herstellen (hochwirksame Süßstoffe) – dennoch wissen wir nicht, wie diese Stoffe wirken. Bisher konnte der chemische Code noch nicht geknackt werden, und es wird wohl auch noch eine Weile dauern: bis wir nämlich wissen, wie in der Rezeptorzelle chemische in biologische Informationen übersetzt werden“<sup>4</sup>. Trotz dieser sachlichen Einschätzungen kündigt Friedman, wie schon Brillat-Savarin vor nahezu zweihundert Jahren, große Fortschritte im sinnesphysiologischen Verständnis der Funktionsweise des Geschmacks- und Geruchssinns für die absehbare Zukunft an. Euphorisch prophezeit der Forscher: „Wir können in den nächsten Jahren hinsichtlich der Grundlagen der chemischen Sinne bedeutende Entdeckungen erwarten“<sup>5</sup>. Man ist geneigt, in diesem naturwissenschaftlichen Fortschrittsglauben angesichts des eingestandenen Stillstandes im physiologischen Geschmacksverständnis eine gut gemeinte Naivität zu vermuten. Im Hinweis auf die profitablen Perspektiven der Erforschungen der Aromawahrnehmungen verhehlt Friedman jedoch nicht die *wahren* Gründe seiner Hoffnung, denn diese zu verstehen, führe „zu Innovationen auf dem Markt“. So motivieren, wie üblich, ökonomische Interessen die naturwissenschaftliche Erkenntnis: „Da stehen neue Aromakreationen zu erwarten, und auch die Möglichkeit, Aromen zu verändern oder zu imitieren, werden sich gegenüber dem heutigen Stand gewaltig erweitern“<sup>6</sup>.

Einstweilen aber bleibt der sinnesphysiologischen Weisheit letzter Schluss jenes Dogma von der archaischen Primitivität des Geschmackssinns, mit welchem die moderne Naturwissenschaft das althergebrachte Vorurteil der philosophischen Ästhetik reproduziert<sup>7</sup>, wonach der Geschmack der Wahrnehmungssinn mit dem geringsten

---

<sup>4</sup> Friedman 1996, S. 26f.; vgl. auch: Breslin 2000, S. 451; Korsmeyer 1999, S. 74.

<sup>5</sup> Friedman 1996, ebd.

<sup>6</sup> Friedman 1996, S. 33. Von den ‹Aroma-Perspektiven›, die die Biotechnologie eröffnet, berichtet auch Lyndon Davies, vom britischen Institute of Food Research (Davies 1996); siehe beispielsweise auch: Pollmer et al. 2000

<sup>7</sup> Seit Aristoteles lehrt die philosophische Tradition, dass der Geschmack die primitivste und niedrigste Sinneswahrnehmung sei. Dem ‹subjektiven Nahsinn› des Schmeckens hält sie den ‹objektiven Fernsinn› des Sehens entgegen. Noch Hans Jonas (1972) vertritt die traditionelle Vorrangstellung der Distanzsinn und den abendländischen ‹Okularzentrismus›, wie ihn Aristoteles in den einleitenden Worten seiner Metaphysik entwirft. Danach ist es vor allen anderen Wahrnehmungen der Gesichtssinn, der „uns am meisten Erkenntnis gibt und viele Unterschiede aufdeckt.“ (Aristoteles, Metaphysik 980a)

<sup>8</sup> „The chemical senses – taste and smell – are the most primitive of the sensory modalities. Before warning labels were invented, people had to rely on their sense of taste to distinguish nutritionally useful substances, which taste good, from potentially toxic substances, which taste bad.“ (McLaughlin u. Margoskelee 1994, S. 538) In einer anderen einflussreichen Studie heißt es lapidar: „Taste is the ‹poor relation› of the family of senses. It is poor in having only a restricted set of qualities to contribute to the sum of human experience.“ (Frank Geldard, The Human Senses, zitiert in: Korsmeyer 1999, S. 75).

Differenzierungsvermögen sei<sup>8</sup>. Auch Naturwissenschaftler, die sich selber als Verteidiger des Geschmacks verstehen<sup>9</sup>, gelangen zu dem immer gleichen deprimierenden Ergebnis von lediglich vier Wahrnehmungen: „Der einfachste Test, um den Geschmacksanteil eines wohlschmeckenden Gerichts oder eines guten Weins zu erkennen, besteht darin, die Nase zuzuhalten – was an sensorischen Empfindungen übrig bleibt, wird durch den Geschmackssinn hervorgerufen. Er beschränkt sich auf die vier Grundqualitäten salzig, sauer, bitter und süß. Damit lassen sich natürlich nicht die Feinheiten einer guten Küche und eines edlen Weins wahrnehmen. Der Geschmackssinn ist ein recht grobes Sinnesinstrument, mit dem sich zwar eine saure Gurke von einer süßen Banane unterscheiden lässt, der aber nicht den nuancierten Essgenuss eines Feinschmeckers erlauben würde“<sup>10</sup>.

### **Kritik des rein naturwissenschaftlichen Geschmacksverständnisses**

Die Kritiker einer rein naturwissenschaftlichen Geschmackstheorie wiederum sind sich einig darüber, dass ein strikt physiologisches Verständnis dieses Sinnesvermögens in der Sache wenig erklärt. So wird aus kulturwissenschaftlicher Sicht eingewendet: „Jedenfalls ist eine Beschreibung entlang der Papillen nicht geeignet, Vermutungen über den gesellschaftlichen Gebrauch des Geschmacks zu entwickeln“<sup>11</sup>. Der Phänomenologe Hermann Schmitz geht noch einen Schritt weiter in der kritischen Einschätzung des Fortschritts eines bloß naturwissenschaftlichen Geschmacksbegriffs im Vergleich zum Kanon der philosophischen Wahrnehmungslehre: „Wir sind in der Physiologie, der Psychophysik und vielen Einzelfragen der Psychologie der Wahrnehmung erheblich über die Alten hinausgekommen, aber in den wesentlichen Fragen, die die Einbindung der Wahrnehmung in das umfassendere Geschehen des menschlichen Lebens und seiner Umgebung, ja schon die saubere phänomenologische Beschreibung solcher Zusammenhänge betreffen, grundsätzlich nicht weiter als Aristoteles oder gar Alkmaion von Kroton, der erste Theoretiker der Wahrnehmung“<sup>12</sup>. Für Schmitz steht außer Zweifel, dass eine philosophische Kritik und Überbietung des vorherrschenden „Physiologismus“ des Geschmacks, „keine Sache spitzfindiger Begriffsspielerei, sondern unentbehrlich zur Heilung schwerwiegender Verkennungen sei, die einer

---

<sup>9</sup> vgl. Hatt 1996, S. 243.

<sup>10</sup> Hatt 1996, S. 229.

<sup>11</sup> Barlösius 1999, S. 74; ähnlich Teuteberg 1993.

<sup>12</sup> Schmitz 1978, S. 8.

<sup>13</sup> Schmitz 1978, ebd.

unbefangenen Phänomenologie der Wahrnehmung bis heute im Wege stehen“<sup>13</sup>. Die Hauptursache dieser Verkennung liegt in der irrtümlichen Vorstellung der Existenz von ‹Sinnesorganen›. Denn die Rede von Sinnesorganen führt zu dem Missverständnis, dass es sich bei dem, was wir den Geschmackssinn nennen, wesentlich um ein Medium oder, griechisch gesprochen, um ein Organon handle, das mittels der zugehörigen Nervenstränge aufgenommene Reize zur Großhirnrinde transportiert, um erst dort zur eigentlichen Wahrheitserkenntnis, zu ‹Sinn›, verarbeitet zu werden. Es kann an dieser Stelle aus Platzgründen nicht weiter darauf eingegangen werden, dass die physiologische Geschmackstheorie mit dieser *aisthesiologischen* Vorstellung der Funktionsweise der Sinneswahrnehmung abermals bloß alte Glaubenssätze der Philosophie, nämlich das althergebrachte Erbe der subjektphilosophischen Erkenntnistheorie fortsetzt – „verkleidet in der Glaubwürdigkeit von empirischen Studien“<sup>14</sup>. Danach besteht die Funktion der Sinne und der menschlichen Sinnlichkeit darin, bloß ‹Material›, ‹Reize› bzw. ‹Rohdaten› von der äußeren Welt in die innere Welt einzuspeisen und für die ‹eigentliche› Erkenntnis- und Wahrheitsproduktion im Geist (im Verstand, im Denken) oder im Gehirn (wie man heute sagt) weiterzuleiten<sup>15</sup>. So muß hier die Feststellung genügen: eine unbefangene Phänomenologie der Wahrnehmung macht sich zunächst einmal klar, dass eine naturwissenschaftliche Physiologie der geschmacklichen Wahrnehmung über die Analyse der molekular-neuronalen Mechanismen der vier oder fünf Reizmuster süß, sauer, salzig, bitter, würzig (Japanisch: umami) wenig zum Verständnis des alltagspraktischen und lebensweltlichen Wesens des Geschmackssinns beiträgt. Eben so wenig, wie, zu schmecken, darin besteht, – bei zugehaltener Nase – eine brutzelnde Gemüsepfanne aus frischen und geviertelten Roséchampignons, Lauchzwiebeln, Kapern, Petersilie und Kräutersalz, nur danach zu beurteilen, ob sie ‹würzig› oder ‹bitter› schmeckt<sup>16</sup>. Der Gegenstand des Geschmackssinns sind nicht Aromamoleküle oder intrazelluläre Botenstoffe, sondern Speisen, wie die eben erwähnte Gemüsepfanne oder Birnenjoghurt, Blutorange, Rochefort-Käse, Grünkernbratlinge, Rehrücken in Kräutercrêpe, etc. und die geschmackliche Wahrnehmung wirft die Frage der Erkenntnis und Beurteilung auf, wie diese Dinge der Qualität nach schmecken und ob ihre Herstellung und Zubereitung geschmackvoll, also gut gelungen sind. Die regelmäßigen Zugeständnisse der naturwissenschaftlichen Geschmackstheorie, dass der

---

<sup>14</sup> Korsmeyer 1999, S. 74; Übersetzung d. Verf.

<sup>15</sup> Vgl. Welsch 1987.

<sup>16</sup> Genauso wenig heißt, zu hören, lediglich etwas laut oder leise, als hohes oder tiefes Geräusch zu erfassen und nicht vielmehr, in dem Wahrgenommenen das Wort einer Bewunderung zu vernehmen oder das Lied einer mir bekannten Musikgruppe zu erkennen.

Geschmackssinn selbstverständlich mit Esskultur und Kochkunst, mit gesellschaftlichen und individuellen Ernährungsgewohnheiten zu tun hat und dieser *organlose, essthetische Sinn für Geschmack* sich weder über die Sinnesphysiologie noch gar mithilfe von vier oder fünf Grundwahrnehmungen beschreiben lässt, helfen wenig, um den reduktionistischen Ansatz des Physiologismus zu vermeiden.<sup>17</sup> Um diesen esskulturellen Sinn des ‹Geschmackssinns› als konstitutiv für das sinnliche Wahrnehmungsvermögen der ‹Sinnesorgane› zu begreifen, bedarf es einer *gastrosophischen Phänomenologie des Geschmacks*. Sicherlich beinhaltet das geschmacklich Wahrgenommene mitunter auch ‹Salziges›, ‹Süßes›, ‹Bitteres›, ‹Saures›; aber das kulinarische Geschmacksurteil bezieht sich wesentlich auf beispielsweise eine ‹Mousse au chocolate›, die wesentlich mehr ist, als bloß Süßes, oder eine ‹Mangoldsuppe› und ihre Farbnuancen, dem Grad ihrer Sämigkeit und mundgerechten Wärme, der Konsistenz der eingerührten Schnipsel einiger Mangoldblätter, den ‹Mitteilungen› des Blauschimmelkäses, etc. Neben all diesen geschmacklichen Erkenntnisfragen mag auch gelegentlich der Eindruck vorkommen, die ansonsten gelungene Suppe sei vielleicht ein Tick zu ‹salzig›<sup>18</sup>. Aber selbst diese herauschmeckende Wahrnehmungsqualität wird nicht durch physiologische Mechanismen strukturiert, sondern vielmehr durch ein begriffliches Urteil bewahrheitet: Die Mangoldsuppe kann daher ‹salzig›, aber ebenso auch zu ‹heiß› oder ‹muskathaltig› usw. sein. Dass solches Heraus-schmecken, phänomenologisch verstanden, überhaupt konstitutiver Bestandteil der Wahrnehmungsganzheit ist und zur empirischen Unterscheidungsmethode der alltäglichen Geschmacksbeurteilung gehört, betont Walter Benjamin: „Die Basis oder *conditio sine qua non* jeden Wohlgeschmacks ist das Heraus-schmecken einer oder mehrerer bestimmter Substanzen aus der Mischung. Die echte Mischung muß nun so komponiert sein, dass von der einen oder auch den mehreren Substanzen, die überhaupt distinkt geschmeckt werden sollen,

---

<sup>17</sup> Der hier verwendete Terminus *Essthetik* dient der systematischen Bezeichnung der kulinarischen Geschmacksästhetik, um einer doppelten Aufgabe zu genügen: Erstens um den konzeptuellen und ebenso begrifflichen Bezug einer Ess-Ästhetik der geschmacklichen Wahrnehmung zur Ästhetik als Theorie der Wahrnehmung (*aisthesis*) zu wahren. Zweitens um den spezifischen Unterschied zur Ästhetik als Theorie der Kunst bzw. der künstlerischen Gestaltung zu markieren. Daher verwende ich *Essthetik* und geschmackssinnliche Wahrnehmung synonym. Insofern eine gastrosophische Phänomenologie des Geschmacks, als essthetisches Wahrnehmungsvermögen, lediglich die *Sinnlichkeit dieser Sinnestätigkeit* analysiert, nicht aber die *sinnreflexive Beurteilung* und *kulinarisch-ästhetische Erkenntnis* des Geschmacklichen (was in diesem Rahmen nicht möglich ist), wird die *Essthetik* des Geschmacks hier lediglich als *Aisthetik des Geschmackssinns* durchgeführt. Eine Phänomenologie der geschmackssinnlichen *Aisthesis* ist das analytische Pendant zur Epistemologie des kulinarischen Geschmacksurteils, als Erkenntnis- bzw. Wahrheitstheorie des essthetischen Sinns. Erst das praktische, organlose Zusammenspiel beider Momente (sinnliche Wahrnehmung und Beurteilung des Sinns) bildet das gastrosophische Ganze der essthetischen Geschmackserfahrung und Esskultur.

<sup>18</sup> Vgl. Schmitz 1978, S. §236c.

gleichsam nur die Geschmacksgipfel über die Schwelle des Totalgeschmacks hervorragen“<sup>19</sup>.

Die gastrosophische Kritik an der naturwissenschaftlichen Geschmacksphysiologie wendet sich – neben der Selbstverpflichtung ihrer Erkenntnisse auf ökonomisch-technische Verwertbarkeit – insbesondere gegen den (gesellschaftlich akzeptierten) Wahrheitsanspruch ihres Wissens. Denn dieses beansprucht etwas *Wesentliches* über ihren Gegenstand auszusagen, das im Vergleich zu philosophischer Erkenntnis objektiv und <wahr> und dieser überlegen sei, ohne sich indessen auf die reale Diskrepanz zwischen dem eigenen Wahrheitsanspruch und der tatsächlichen Erklärungskraft eines rein physiologischen Geschmacksverständnisses zu verhalten<sup>20</sup>. Eine gastrosophische Phänomenologie der Wahrnehmung schließt sich daher dem von Schmitz ausgesprochenen Verdikt an, in dieser „erstaunlichen und fast beschämenden Diskrepanz“ vor allem „den Salto mortale einer naiven Metaphysik [zu sehen], die aus empirischer Sicherung fähigen Tatsachen die phantastischen Konsequenzen des Physiologismus zieht, an denen, wenn sie nicht aufgedeckt würden, die erst noch zu leistende unbefangene Phänomenologie der Wahrnehmung verkümmern müsste“<sup>21</sup>.

### **Begrifflichkeit und Synästhesie der geschmackssinnlichen Wahrnehmung**

Brillat-Savarin, dessen Physiologie des Geschmacks noch tragfähige Ansätze zu einer gastrosophischen Phänomenologie aufweist<sup>22</sup>, spricht den entscheidenden Gedanken an: „Die Geschmäcke sind unzählig; denn jeder lösliche Körper besitzt einen besonderen Geschmack, der keinem andern ganz ähnlich ist“<sup>23</sup>. Angesichts dieser physischen Beschaffenheit und feinstofflichen Diversität der Gegenstände der essthetischen Wahrnehmungspraxis fügt Brillat-Savarin den wichtigen Hinweis auf die begriffliche Differenzierung des Sinns des Geschmackssinns hinzu: „Man darf sich hierüber nicht wundern, denn wenn es unendliche Reihen einfacher Geschmäcke gibt,

---

<sup>19</sup> Benjamin 1977, S. 922.

<sup>20</sup> Vgl. zur philosophischen Beschreibung und wissenschaftstheoretischen Kritik dieser Diskrepanz der naturwissenschaftlichen Wahrheitserkenntnis: Horkheimer 1968.

<sup>21</sup> Schmitz 1978, S. 236.

<sup>22</sup> Auch an Feuerbachs Gastrosophie sei hier erinnert, die sich unter anderem gegen die traditionelle Vorherrschaft der theoretischen Vernunft über die praktische Weisheit der menschlichen Sinnlichkeit richtet (vgl. Lemke 2004). Auf Feuerbach geht die von Marx und Marcuse geforderte und ansatzweise formulierte „vollständige Emanzipation aller menschlichen Sinne“ zurück. Vgl. Marx 1968, S. 239ff.; Marcuse 1969, S. 52ff.; Schmidt 1973.

<sup>23</sup> Brillat-Savarin 1866, S. 14.

welche durch ihre gegenseitige Verbindung in jeder Zahl und jeder Menge sich ändern können, so brauchte man eine neue Sprache, um alle diese Wirkungen auszudrücken, Berge von Folianten, um sie zu definieren<sup>24</sup>. Mit diesem Hinweis auf das begriffliche Wesen der Geschmackserkenntnis lässt sich die angebliche Ärmlichkeit der Geschmacks als ein Irrtum widerlegen, welcher sich durch eine rein sinnesphysiologische Sicht zwangsläufig ergibt. Ein unverkürztes, ganzheitliches Verständnis dieses menschlichen Sinns überwindet die Reduktion der Geschmäcke auf lediglich vier oder fünf Wahrnehmungsqualitäten und Geschmacksstoffe. Obschon Maurice Merleau-Ponty in seiner *Phänomenologie der Wahrnehmung* die Analyse des Geschmacks ausspart und sich ausführlich lediglich mit dem Sehen und Tasten beschäftigt<sup>25</sup>, bestätigen seine Ergebnisse bezüglich der Welt erschließenden Sinngebung der freien Wahrnehmung<sup>26</sup> den von Brillat-Savarin angedeuteten, gastrosophischen Grundsatz, wonach *wir so viele Geschmäcke wahrnehmen, wie die Differenziertheit unserer Geschmacksbegriffe reicht*. Statt aber der Herausbildung einer neuen, feinsinnigen Sprache der Geschmäcker, die in Bergen von Folianten den unbegrenzten Reichtum essthetischer Erkenntnisse dokumentieren, ist in Wirklichkeit die kulinarische Begrifflichkeit im Lauf der Zeit bis auf die heute üblichen vier oder fünf Geschmacksnuancen verarmt. Die amerikanische Geschmackshistorikerin Korsmeyer berichtet, dass, anders als heute, beispielsweise am Ende des 16. Jahrhunderts noch „neun Grundgeschmäcke anerkannt waren: süß, sauer, scharf, herzhaft, rau, fettig, bitter, fade und salzig. Im darauf folgenden Jahrhundert fügte Linnaeus beißend, klebrig, wässrig und eklig hinzu, ließ jedoch herzhaft und rau weg. Albrecht von Haller fügte der ursprünglichen Liste anregend, aromatisch, urinartig, modrig hinzu und verwarf fettig“<sup>27</sup>. Eine ähnliche grundbegriffliche Verarmung lässt sich auch für die Esskulturgeschichte des deutschen Sprachraums nachzeichnen<sup>28</sup>. Aber, ob nun neun, vier oder fünf Geschmackskategorien, entscheidend ist, dass ein phänomenologisches Verständnis des Geschmackssinns *überhaupt ohne* eine Auflistung

---

<sup>24</sup> Brillat-Savarin 1866, S. 14.

<sup>25</sup> Leider ist von diesem Defizit auch die bereits mehrfach erwähnte Wahrnehmungsphänomenologie von Hermann Schmitz (1978) betroffen. Auch bei ihm dominiert das Sehen und es findet sich wenig nennenswertes zum Geschmack: Abgesehen von einigen Bemerkungen, insbesondere zum Weingenuss im Sinne eines aufgeschlossenen, hingebenden, i.d.S. <ausleibenden> Schmeckens des Kenners (§252a), oder der Wahrnehmung einer Speckschwarte (und ihrer Verwechslung mit einer Tonscherbe) unter visuellen Gesichtspunkten (§246) wie einige Erwähnungen zum Mischgeschmack von Süßem und Saurem (§250) bleibt eine systematische Beschäftigung mit dem Geschmackssinn aus.

<sup>26</sup> Vgl. Merleau-Ponty 1966.

<sup>27</sup> Korsmeyer 1999, S. 76.

<sup>28</sup> Spiekermann 2000.

bestimmter Grundgeschmacksrichtungen auskommt. Stattdessen geht es von der begrifflichen Spontaneität und gastrosophischen Kulturalität dieses Sinnvermögens aus und räumt das sich daraus ergebende *Unermessliche* möglicher Geschmäcke ebenso ein wie die physiologisch-naturwissenschaftliche Unmessbarkeit des Geschmackssinns.

Man wird der Ästhetik Brillat-Savarins darin recht geben, „dass Geruch und Geschmack nur einen einzigen Sinn bilden, für welchen der Mund die Küche und die Nase das Kamin bildet, oder um mich schärfer auszudrücken, von welchen der eine zur Schmeckung der fühlbaren Körper, der andere zu derjenigen der Gase bestimmt ist“.<sup>29</sup> Es bedarf keiner aufwändigen Laborbedingungen für die Binsenweisheit, dass bei Schnupfen oder auch bei zugehaltener Nase die Geschmacksempfindung nur eine matte und unvollkommene Wahrnehmung ist. Daher abstrahiert der Einwand, die Nase würde zum kulinarischen Genuss und essthetischen Urteil mehr beitragen als der Geschmack, von der Ganzheit des Geschmackssinns, dessen Wesen eben nicht alleine über die Erforschung der Geschmacksknospen begreifbar wird. Ein phänomenologisches Verständnis des Geschmacks setzt sich nicht über die *Synästhesie* dieses Sinns, die beim wahrnehmenden Schmecken ins Spiel kommt, hinweg. So gehört zur Synästhesie der Mundküche, dass sie neben dem Geruchsabzug auch nicht ohne Arbeitsflächen und Küchengeräten auskommt: Jedes Schmecken und Riechen ist gleichzeitig ein Betasten, Fühlen und Verarbeiten der durch die Zunge und dem kauenden Gebiss im Mundraum bewegten und wahrgenommenen Substanzen unter der Berücksichtigung und Erkenntnis ihrer Temperaturen, Texturen, Konsistenzen und Dingqualitäten. Der Sinngebungsprozess dieser synästhetischen Wahrnehmungstätigkeiten erstreckt die synthetische Einheit seiner Apperzeption über das zeitliche Nacheinander (Sequenz) der verschiedenen Merkkakte des Kostens, Erfühlens, Zerkauens, Einspeicheln, Züngelns. Der synästhetische Wahrnehmungsvorgang ist in seiner synthetischen Einheit vollzogen, sobald das Genossene über den Schlund ins Innere zur weiteren (nahrungssinnlichen) Wahrnehmung durch die Verdauungstätigkeiten weitergeleitet wurde.

### **Synthetische Apperzeption, Manman chi**

Zur phänomenologischen Bestimmung der Einheit der geschmackssinnlichen Apperzeption schlägt Brillat-Savarin ein Drei-Phasen-Modell der unmittelbaren, der vollkommenen und der reflektierten Wahrnehmungserkenntnis vor: „Die unmittelbare Geschmacksempfindung ist der erste Eindruck, der durch die Tätigkeit der Mundorgane entsteht, so lange der schmeckbare Körper sich noch auf der Vorderzunge

---

<sup>29</sup> Brillat-Savarin 1866, S. 15.

befindet. Die vollkommene Geschmacksempfindung setzt sich aus dem ersten Eindruck und der folgenden Empfindung zusammen, welche entsteht, sobald das Nahrungsmittel in die Rachenhöhle gelangt ist und dem ganzen Organe seinen Geschmack und Geruch mitgeteilt hat. Die reflektierte Geschmacksempfindung endlich ist das Urtheil, welches die Seele über die ihr vermittelten Empfindungen der Organe fällt<sup>30</sup>. Ähnliche Strukturierungen des geschmacksästhetischen Erkenntnisprozesses schlägt die amerikanische Ästhetikerin Korsmeyer (im Rekurs auf Roland Barthes<sup>31</sup>) vor: „Es ist diese Abfolge, die dem Schmecken seinen sequenziellen Eigensinn gibt und ihm Subtilität, Reichtum und Tiefe verleiht. Roland Barthes macht eine Bemerkung über gewisse multiple und sukzessive Apprehensionen: Aufnahmen, Umkehrungen, Überlagerungen, als wesentliche Entsprechungen zu visuellen Wahrnehmungen: was die *Perspektive* im Visuellen (im Genuss von großen Panoramen) ist, entspricht die *Sequenz* im Geschmack<sup>32</sup>. Hier ist ebenfalls an Herbert Marcuses Versuch einer erkenntnistheoretischen Rekonzeptualisierung der Verstehensleistung der Sinne zu erinnern, die auf den Geschmackssinn anwendbar ist. Der traditionellen subjektphilosophischen Erkenntnistheorie, die das dualistische und hierarchische Verhältnis zwischen Sinnlichkeit und Verstand kanonisiert, hält Marcuse die emanzipatorische Vorstellung der radikalen Sensibilität einer „neuen Sinnlichkeit“ entgegen: „Dieser Begriff betont die tätige, konstitutive Rolle der Sinne bei der Formung des Verstandes, das heißt derjenigen Kategorien, mittels deren die Welt geordnet, erfahren und verändert wird. Die Sinne sind nicht bloß passiv, rezeptiv: sie vollziehen selbst bereits *«Synthesen»*...“<sup>33</sup>. In der synästhetischen Synthese, der sequenziellen Einheit, der mundsinnlichen Apperzeption steckt folglich phänomenologisch weder ein Mangel noch eine Primitivität, sondern die spezifische Eigenart der Erkenntnisweise des Schmeckens: der *asthetische Eigensinn* dieser Sinnestätigkeit<sup>34</sup>. Dazu gehört die zu gering geschätzte Tatsache, dass sich desto mehr Geschmack entfaltet je länger gekaut (genossen) wird und insbesondere über das freie Spiel der oralen Einbildungskräfte die Geschmacksache in ihrer ganzen Fülle wahrgenommen wird. Mit anderen Worten: Das bewusste, obschon nicht übertrieben

---

<sup>30</sup> Brillat-Savarin 1866, S. 17.

<sup>31</sup> Nicht zufällig schreibt Roland Barthes das Vorwort zur französischen Neuauflage von Brillat-Savarins *Physiologie du goût* (Paris 1975).

<sup>32</sup> Korsmeyer 1999, S. 82; Übersetzung des Verf.

<sup>33</sup> Marcuse 1972, S. 76.

<sup>34</sup> Der *asthetische Eigensinn* bezeichnet hier die phänomenologische Tatsache des reflexiven Selbstbezugs der essthetischen Erkenntnis (eines Selbstgewahren im geschmackssinnlichen Wahrnehmungsakt); siehe oben.

verlangsamte Kauen ist, wie schon Antonius Anthus in seinen *Vorlesungen zur Esskunst* feststellt, „Ur- und Grundbedingung vernünftigen Essens“<sup>35</sup>. Auch das alte chinesische Sprichwort *Manman chi* meint nichts anderes: „Iss langsam, um die Fülle der geschmacksästhetischen Sinns voll zu genießen“.

Neben Geschmack, Geruch und (Mund-)Gefühl tragen wesentlich auch Gesicht und Gehör zum vollen essthetischen Erlebnis bei. Die geläufige Redewendung, ‹die Augen essen mit›, bezieht sich – phänomenologisch verstanden – primär auf den Sachverhalt der Wahrnehmungssynästhesie und erst sekundär auf eine visuelle Inszenierung des kulinarisch-ästhetisch Dargebotenen. Wie sich die Augen ‹weiden›, so genießt auch das Gehör im ‹Ohrenschmaus›: Jeder Essakt ist von Geräuscentwicklungen begleitet, welche die geschmackliche Beurteilung mit bestimmen und in das reflektierte Gesamterlebnis der essthetischen Besinnung eingehen. Über die Synästhesie des Schmeckens, Riechens, Sehens, Hörens und Fühlens hinaus zeigt sich die phänomenale Einheit des Geschmackssinns auch darin, dass die sequenziell-synthetische Apperzeption seiner sinnlichen Erkenntnis eine gustatorische Selbständigkeit aufweist. So findet unter alltäglichen Bedingungen, bei denen keine naturwissenschaftliche Versuchsanordnung das Wahrnehmungsgeschehen künstlich reduziert und verarmt, im Falle einer Sinnestäuschung *von sich aus* eine sinnvolle Berichtigung der Wahrheit des Wahrgenommenen statt. „A fluffy jellow mound swallowed under the expectation that it is lemon sherbet undergoes a period of consternated unpleasantness before it is rightly interpreted as whipped butter. The intervening sensation is without clear quality at all, just confusion and dismay. The temperature is wrong, the texture is wrong, the taste is wrong. ... But then, when butter is identified, the experience rights itself; the quantity ingested is recognized as entirely too much to be appropriate to the substance, but the overall flavor becomes quite correct as butter, if terrible as sherbet. In such cases, there is no initial sensation possessing clear qualities that is subsequently and optionally interpreted and reflected upon. The interpretation – the recognition of the substance to be ingested – precedes or coincides with the taste enjoyment. In other words, the taste properties exemplified in a food must be rightly categorized in order to take shape, in order to be experienced as the things they are“<sup>36</sup>.

In einer gastrosophischen Phänomenologie der Geschmackswahrnehmung kommt *allen fünf* Sinnesempfindungen eine *gleichkonstitutive* Bedeutung der Sinngebung zu: Ihr Zusammenspiel bildet die erkenntnismäßige Einheit des Sinns ihrer ‹Sinnlichkeit›. Ein phänomenologischer Begriff des Geschmacks kommt der häufig

---

<sup>35</sup> Anthus 1888, S. 140.

<sup>36</sup> Korsmeyer 1999, S. 91.

vorgetragenen, aber bislang uneingelösten Forderung nach<sup>37</sup>, den Geschmackssinn in seiner „Ganzheitlichkeit“ zu erfassen und – gemäß einer solchen ganzheitlichen Wahrnehmungsweise – den Mund in seiner sinnesphänomenologischen Priorität zu würdigen<sup>38</sup>. Eine gastrosophische Ästhetik des Geschmacks (als *essthetisches* Sinnvermögen) kehrt jedoch, trotz ihrer Zurückweisung des herkömmlichen philosophischen und naturwissenschaftlichen Geschmacksverständnisses, welches letztlich die sinnkonstitutive Aktivität des Riechens, Fühlens, Sehens, Hörens und Schmeckens beim Essen auf eine ‹physisch-sinnliche› (vermeintlich an sich sinnlose) ‹Rezeptivität› reduziert, – sie kehrt die traditionelle Hierarchie der sinnlichen Erkenntnisvermögen gleichwohl nicht einfach ein weiteres Mal bloß um. So, wie dies in der Laufe der Ideengeschichte immer wieder geschah. (Die Hierarchisierung hat sich über die Jahrhunderte der Kulturgeschichte immer wieder verändert. Beispielsweise erreichte der Sensualist Condillac in seiner Abhandlung über die Empfindungen aus dem Jahre 1754 in seiner Zeit großes Aufsehen, weil er der Empfindung die grundsätzlichsste Bedeutung zusprach. Auch wäre hier der französische Arzt und Philosoph Cabanis zu erwähnen, der mit seinem Werk *Über die Verbindung des Physischen und Moralischen in dem Menschen* der Geschmacksphilosophie Brillat-Savarins wichtige Anregungen gab<sup>39</sup>.)

Eine gastrosophische Ästhetik des Geschmacks macht vielmehr verständlich, warum man sich auf dem Gebiet der essthetischen Erkenntnis eigens auf die eigenen Eindrücke und Wahrnehmungen einlassen und auf seinen Körper achten sollte und ihn zu besonderen Leistungen der Besinnung animieren muss. Mit anderen Worten: „Man muß aufrichtig sein mit dem kulinarischen Gefühl und folglich mit sich selbst, man muß suchen können ohne die Sicherheit, tatsächlich etwas zu finden, man muß imstande sein, die Speise oder den Wein zu befragen, zuerst die Nase und den Mund arbeiten, die Gefühlseindrücke wirken zu lassen, um erst dann zu entschlüsseln, zu ordnen, kurz, auf dieselbe Weise vorzugehen wie ein Liebhaber der Malerei oder der Musik in seinem Bereich, mit den Sinnen, deren es dort bedarf. Denn letztlich geht es

---

<sup>37</sup> Vgl. Teuteberg 1993.

<sup>38</sup> Vgl. Schmitz 1982, S. 253.

<sup>39</sup> Cabanis legt eine eindrucksvolle Untersuchung über den materialistischen Zusammenhang des Geruchs zum Gemütszustand des Menschen vor, als besonderes Beispiel für die unbewusste Beziehung des gesamten Körpers zum Geisteszustand. Heute weiß man, dass der Geisteszustand vom System der endokrinen Drüsen beeinflusst wird und Düfte in Hirnregionen einwirken, in denen Gefühle entstehen oder auch sexuelle Reaktionen. Die Hirnphysiologie geht davon aus, dass die Riechorgane in der Nähe zu den Zentren für Emotionen und Hormone liegen. Die Aromatherapie zu psychiatrischen Zwecken, die Verwendung von Gerüchen bei der Behandlung von Depressionen und der strategische Einsatz von künstlichen Duftstoffen zur Manipulation des Kaufverhaltens durch die Industrie sind verschiedene Anwendungsweisen des olfaktorischen Unbewussten.

<sup>40</sup> Onfray 1996, S. 145.

darum, Sinn entstehen zu lassen“<sup>40</sup>.

### **Phänomenologischer Begriff der essthetischen Mündigkeit**

Im Mittelpunkt eines phänomenologischen Verständnisses des Geschmacks als allgemeinem Menschensinn steht der sinnlich-körperliche Akt *des Mundens*. Im Mundens ereignet sich die tätige Rezeption und Apperzeption des Essens. Beim Mundens leibt die volle Sinnlichkeit des Geschmackssinns; es verkörpert das essthetische Wahrnehmungsgeschehen. Aufgrund dieser verkörperten Sinnesaktivität spielt sich in der feuchten Höhle des Mundraums die *praktisch leibliche Bewahrheitung* der Geschmackswahrnehmung ab (– im Unterschied zur praktisch diskursiven Bewahrheitung des Geschmacksurteils als Gemeinsinn, die hier unbeachtet bleiben muss<sup>41</sup>). In der phänomenalen Fülle der Sinnlichkeit des Mundens versinnlicht sich eine *vollmundige* oder *essthetische Mündigkeit*. Eine gastrosophische Phänomenologie der Mündigkeit unterläuft die lange philosophische Denkgewohnheit, die den Mund als vernunftbegabte Körperöffnung *ausschließlich* dahingehend würdigte, dass nur über seine verbale (geistige) Mündigkeit das Wichtigste, nämlich der allgemeine Menschensinn des Logos in die Welt kommt. So stellt der Logozentriker Aristoteles bezüglich der anthropologischen Bedeutung der beiden Grundfunktionen des <Mundwerks> klar, dass „das Schmecken etwas Notwendiges ist (daher kommt es auch sehr vielen Lebewesen zu), hingegen ist die sprachliche Verständigung wegen des Wohls da“<sup>42</sup>. Dieses von Aristoteles vorgetragene, klassisch logozentrische Verständnis des Mundes und der menschlichen <Mündigkeit> sieht dessen Sinn lediglich in der mündlichen (verbalen) Äußerung von geistvoller Innerlichkeit und begrifflicher Kommunikation. Gegenüber einer solchen rationalistischen Vereinseitigung dieses zentralen Körperteils des Menschen und der menschlichen Mündigkeit auf Mündlichkeit ist unter dem Vorzeichen einer gastrosophischen Phänomenologie die Vollmundigkeit als die bislang gänzlich vernachlässigte und unsinnig verwahrloste, andere Mündigkeit zu würdigen. Diese Würdigung macht angesichts anthropologischer Grundannahmen, die diese mögliche Mündigkeit des Menschen, d.h. sein essthetisches Vernunftvermögen und seine geschmacksinnliche Weisheit, verkennen<sup>43</sup>, erforderlich, eine praktische Anthropologie in gastrosophischer Hinsicht – hier wenigstens im

---

<sup>41</sup> Siehe Lemke 2001.

<sup>42</sup> Aristoteles, Über die Seele 420b20.

<sup>43</sup> Selbst in dem Kontext, in dem erste Schritte zu einer kulturtheoretisch fundierten Anthropologie und Anatomie der menschlichen Natur (als konstruierte bzw. kultivierte) getan werden, bleibt eine Würdigung der geschmacksästhetischen Mündigkeit aus. Vgl. Benthien u. Wulf 2001; eine rühmliche, wenn auch systematisch wenig ergiebige Ausnahme bildet Raulff 1982.

Grundriss – zu entwerfen<sup>44</sup>.

Die Phänomenologie der geschmackssinnlichen Wahrnehmungspraxis nähert sich dem vollen Mund als dem Zustand einer vernunftbegabten Mündigkeit, deren Aktivität das Mundgefühl sowie das bewegte Zusammenspiel von Zunge, Lippen, Gaumen, Wangen und Gebiss im Mundraum umfasst. Die Bewandnisganzheit dieser Empfindungen und Leibtätigkeiten macht die essthetische Sinnlichkeit des Mundens aus. Wenn Nahrungsmittel nicht einfach verspeist, unbedacht verschlungen, ‹in sich hineingekippt›, etc. werden und der Mund nicht bloß mit Essen ‹vollgestopft› wird – mit anderen Worten: wenn *Essen mundet*, wird es in seiner ganzen Fülle essthetisch bewusst geschmeckt und gekostet; wenn wir schmecken, nehmen wir nicht nur *mit* dem Mund wahr; wenn wir schmecken, sinnen (erkennen und reflektieren) wir *im* Mund und *sind* für einen Augenblick *ganz Mund*<sup>45</sup>. In der erfüllten Gegenwart dieses leiblich sinnlichen Daseins findet die Geschmackswahrnehmung als mundsinnliches Tätigsein statt.

### Die Zunge als Geschmacksorgan

Die aristotelische Sinnestheorie räumt immerhin ein, dass „die Zunge sowohl zum Schmecken als auch zum Sprechen“ gebraucht wird<sup>46</sup>. Aber der Logozentrismus der klassischen philosophischen Anthropologie sieht in der Zunge nur das Organon des Logos: Das mundsinnliche Verstandesvermögen des Menschen, seine mündliche Mündigkeit, wird zu Ungunsten des vollmundigen Selbstbezugs einseitig rationalistisch ausgelegt und die geschmackssinnliche Tätigkeit der Zunge auf ihre sprachbildende Verständigungsfunktion beschränkt. Das griechische Wort *glossa* und das lateinische Wort *lingua* belegen diesen anthropologischen Reduktionismus: Beide Termini stehen gleichbedeutend für ‹Zunge› und ‹Sprache›. Das Erkenntnisvermögen der Zunge wird

---

<sup>44</sup> Die (hier im groben Schritten in Angriff genommene) phänomenologische Anatomie des Geschmackssinns will das Verständnis der menschlichen Leiblichkeit nicht der Vorherrschaft des naturwissenschaftlichen Denkens überlassen. In gewissem Sinne versuchen die nachfolgenden Darlegungen Platons und Hegels begrifflichen Beschreibungen der menschlichen Natur, die Philosophie mit naturwissenschaftlicher Erkenntnis verbinden, am Beispiel des Geschmackssinns zu erneuern. Mit anderen Worten: Eine praktische Anthropologie verfolgt mit ihrer Unternehmung, ein praxologisches Verständnis des Menschseins und dessen Wohl und Würde im Grundriss zu beschreiben, nichts anders als das programmatische Ziel, mit ihren *begrifflichen* Mitteln und lebensphilosophischen *Zweckbestimmungen* der Vorherrschaft eines biotechnologischen Menschenbildes zu widersprechen und diesem eine emanzipatorische Alternative der Selbstausslegung der Menschheit hinsichtlich einer praktischen Kultur (als Sinn des guten Lebens) entgegenzuhalten. Ähnlich verfährt: Haarmann 2003.

<sup>45</sup> Während wir nach den herkömmlichen aesthesiologischen Denkgewohnheiten beispielsweise ‹durch› die Hand die Schale berühren, geht eine wahrnehmungsphänomenologische Denkweise entsprechend davon aus, dass wir die Schale nicht nur *in die* Hand nehmen, sondern sie auch *in der* Hand wahrnehmen.

<sup>46</sup> Aristoteles, Über die Seele 420b20.

<sup>47</sup> Falk 1994.

ausschließlich über ihre Redeleistung und logische Oraltät gedacht, so, als ob es weder den Verstand noch das Wohl eines mundvollen Zungenspiels gäbe<sup>47</sup>.

Von der naturwissenschaftlichen Sinnesphysiologie kann man lehren, dass beim Menschen die meisten Tastwahrnehmungen auf der Zunge und den Lippen liegen. Dort sind sie so dicht angeordnet, dass zwei Berührungen, die nur zwischen einem und vier Millimeter auseinander liegen, schon als Unterschiedliches getrennt wahrgenommen werden. Wegen dieser großen Sensibilität lassen sich mit den betreffenden Hautpartien sehr feine Oberflächenstrukturen wie etwa die Sämigkeit eines Fonds erfühlen und feinste Nuancen der kulinarischen Substanzen unterscheiden, die im übrigen bei sehr wenigen Lebewesen auf den Tisch kommen (– um Aristoteles' oben zitiertes Theorem vom Geschmack der Notwendigkeit zu parodieren). Mit dem phänomenologischen Physiologen Brillat-Savarin lässt sich eine linguale Kinästhesie (als Moment der synästhetischen Apperzeption des Schmeckens) denken, die über drei Bewegungsarten der Zunge operiert: „Durch die Zartheit ihres Baus und der verschiedenen Membrane, welche sich in ihrer Umgebung finden, zeigt die Zunge des Menschen die Wichtigkeit der Operationen, denen sie vorsteht. Ich habe an ihr außerdem wenigsten drei Bewegungen entdeckt, welche die Thiere nicht besitzen, und die ich die Spication, die Rotation und die Verrition (von verro, ich kehre) nenne. Bei der ersten Bewegung drängt sich die Zunge wie ein Ährenkolben (spica) durch die geschlossene Lippen; bei der zweiten bewegt sich die Zunge radförmig (rota) in dem Raume zwischen den Wangen und dem Gaumen, bei der dritten krümmt sich die Zunge nach oben und unten und kehrt die Theile zusammen, welche in dem halbkreisförmigen Canale zwischen den Lippen und dem Zahnfleische bleiben“<sup>48</sup>. Das Gedankenexperiment derartiger Zungenoperationen nähert sich einer bedeutungsvollen Einsicht der gastrosophischen Phänomenologie des Geschmackssinns: Durch Hinundherschieben, Schmatzen, Besuckeln, und ähnlichen kinästhetischen (bewegungswahrnehmungsreflexiver) Aktivitäten betreibt die Zunge in ihrem Vorstellungsraum ein freies Spiel der Einbildungskräfte im Geschmacksurteil, welches unmittelbar den Gemütszustand erregt und den Verstand bewegt. Diese oralästhetischen Operationen (über das gustatorische Zusammenwirken von Chemoästhesie, Kinästhesie und Synästhesie der Wahrnehmungsakte, Schmecksensationen und Mundgefühle), bereiten den Sinn der Sache auf, um sie der mundsinnlichen Bestimmung ihrer Qualitäten und Geschmäcke zu überführen. Daraus erhellt, dass das wohlgefällige Gefühl der essthetischen Reflexion aus dem freien, vollmundigen Spiel der Zunge, als dem wirklichen Organ der praktischen Vernunft des Geschmacksgenusses, resultiert.

Spätestens an dieser Stelle kommt der Zungenschlag zu Worte. Nach der

---

<sup>48</sup> Brillat-Savarin 1866, S. 23.

genossenen Geschmackserfahrung schlingt und schiebt die Zunge schließlich das Essen zwischen die Kauflächen, bis es mit dem Gaumen in Berührung kommt. Der Gaumen veranlasst eine der kompliziertesten Muskelbewegung im menschlichen Körper. Denn er macht aus dem Rachen eine Sicherheitsschleuse, so dass die Nahrung statt in die Luftröhre, knapp daneben, in den Speisekanal gelangt. Damit diese Operation erfolgreich vonstatten geht, wird der Gaumen an das oberste Ende des Rachens gepresst, so dass er dadurch mit dem Zäpfchen den Nasenraum versperrt. Auch dahin soll das Substrat nicht entweichen können, um nicht wieder über den Mund nach außen zu treten und eine unappetitliche Äußerung zu verursachen. Dafür wird der Kehlkopf noch oben gedrückt. Der verschiebt sich daraufhin nach unten und verschließt die Luftröhre in dem Moment, in dem der Essensrest vorbei gleitet. Das alles geschieht im Nu eines unbedingten Reflexes: Eine kräftige Schluckbewegung schiebt den Brei die Speiseröhre hinunter. Was nicht ohne Muskelspiel abgeht, vielmehr schnürt sich die Speiseröhre für den Transport der Tafelreste dreimal hintereinander nach innen ein und schiebt die Substanz wie bei einer zusammengedrückten Tube in wenigen Sekunden abwärts gen Bauch. Auf diese Weise gelangt der Nährstoff in den Magensack. Dort tritt er schließlich in das verwickelte Labyrinth des Verdauungstraktes ein.

### **Selbstaktivität im Schmecken, Geschmack als Kuss**

Zur gastrosophischen Phänomenologie der geschmacklichen Wahrnehmungspraxis gehört die Tatsache, dass sich das Munden als *tätige* Sinnlichkeit ereignet. Ein Happen kann achtlos heruntergeschlungen werden; ebenso kann er auch genüsslich, d.h. essthetisch wahrgenommen werden, so dass die Geschmacksache am Gaumen zu spüren ist, auf der Zunge zergeht und kurzweilig den Mundraum voll ausfüllt. Dann bewegt die Zunge leicht schmatzend das Geschmacksgut von der eigenen Seite zur anderen, und leckt die Zähne und Backentaschen frei, um Raum zu schaffen für neue Eindrücke. In diesem vollmundigen wie weltoffenen – mithin (mehr oder weniger) offensichtlichen – Geschehen spielt sich das oralerotische Vergnügen voller essthetischer Sinnlichkeit ab. Dieser tätigen Sinnlichkeit der essthetischen Wahrnehmungsvollzüge wohnt zugleich eine selbstreflexive (aisthetische) Bezüglichkeit des geschmackssinnlichen Selbstgewahrens des Wahrnehmenden inne<sup>49</sup>. Im *Genuss*, als der sinnlichen Erfahrung und dem praktischen Erlebnis des Wohlschmeckenden, treten die gastrosophischen Erkenntniskräfte hervor. Ihre essthetische Freisetzung erfreut an sich und wird als wohltuende Belebung erfahren, als «Gaumenfreude», wie der Volksmund sagt. Am geläufigen Beispiel des Weingenußes

---

<sup>49</sup> Auf die Grundstruktur dieses *aisthetischen Selbstgewahrens* bin ich an anderer Stelle eingegangen, siehe Lemke 2000, S. 144f.

notiert der Feinschmecker Brillat-Savarin: „Man sieht daraus, dass es vollkommen den Grundsätzen der Wissenschaft wie einer wohlverstandenen Praxis entspricht, wenn die wahren Kenner ihren Wein schlürfen“<sup>50</sup>. Was Brillat-Savarin über die praktischen Erfüllungsbedingungen eines sachkundigen Schlürfens sagt, lässt sich genauso gut aufs Essen anwenden. So wird man einsehen, dass es vollkommen den Grundsätzen der Wissenschaft wie einer wohlverstandenen Praxis entspricht, wenn wahrer Sachverstand beim Essen *ein bisschen Schmatzen* erforderlich macht. Vor diesem Hintergrund ist der kulturhistorische Sachverhalt bemerkenswert, dass die <zivilisatorischen> Standards der Tischsitten seit Erasmus von Rotterdam die abendländische Gesellschaft stets auf die Zwangsmoral eines anständigen Benehmens verpflichtet haben, bei welchem der Mund beim Schmecken strikt geschlossen gehalten werden soll, damit keinerlei Geräusche entweichen<sup>51</sup>. Auch der vorsätzliche Gebrauch der Nase zu essthetischen Forschungszwecken wurde unter striktes Verbot gestellt. Eine solche Verbotregelung bringt beispielsweise Antonius Anthus vor: „Den Gebrauch der Nase anlangend, gilt als Grundsatz: jede Prüfung einer Speise durch direktes Beriechen mittels unzweideutiger Annäherung der Nase an den Gegenstand ist als unschicklich, roh, und Andere im höchsten Grade störend auf das bestimmteste zu mißbilligen“<sup>52</sup>. Vielleicht mag man in diesen unsinnlichen und gastrosophisch sinn- wie sittenwidrigen Gesetzgebungen allenthalben ein kleines Verbrechen an der Menschheit erkennen, das berechtigten Anlass zum Plädoyer für eine Asiatisierung der westlichen Esspraktiken gibt (Biswas 1998). Jedenfalls wird als Grund für die zunehmende Beliebtheit von Finger Food auch die erlaubte Sinnlichkeit des Essgenusses angeführt<sup>53</sup>. Vornehmer trifft der französische Philosoph Michel Serres die lustvolle wie lüsterne (oralerotische) Intimität der Vollmundigkeit, wenn er den Geschmack als *Kuss und Selbstgenuss* beschreibt: „Der Geschmack ist ein Kuss, den der Mund sich selbst mittels der schmackhaften Speise gibt. Mit einem Male erkennt er sich, wird sich seiner selbst bewusst“<sup>54</sup>. Diese autoerotische Selbsterkenntnis des kostenden Mundes wohnt der Selbstaktivität des Schmeckens (des Tätigseins des essthetischen Selbst) inne. Aus dieser selbstzwecklichen Wahrnehmungstätigkeit ergibt sich der schlichte, wenn auch gastrosophisch bemerkenswerte Sachverhalt, dass die Betätigung des Mundes eine

---

<sup>50</sup> Brillat-Savarin 1866, S. 18.

<sup>51</sup> Elias 1976, Rath 1984, Spode 1994.

<sup>52</sup> Anthus 1880, S. 192.

<sup>53</sup> Für eine Aufklärung veralteter und unnötiger Benimmreglementierungen und rigider Tischsitten plädiert unter anderen Hermann Bareiss (1997), der selbst Gäste von Luxusrestaurants rät, ungeniert zu zupfen und zu saugen, zu zuzeln und zu pulen, zu bröseln und zu dippen.

<sup>54</sup> Serres 1994, S. 299.

leibliche Bedingung der geschmacksinnlichen Reflexion ist. Im Akt des Mundens wird der genießende Körper lebendig. Indem sein essthetischer Sinn leibt (sich im Munden bzw. im Schmecken versinnlicht), erlebt der Mensch beim Essen sinnlich sein Leibsein. Er macht sich für alle Eindrücke empfindsam, spürt jeden Widerstand und die kleinsten Bedenklichkeiten, erleidet unangenehme Stoffe, gemeindet Fremdes bereitwillig ein, erfreut sich an vertrauten Substanzen, vergnügt sich an wahren Wohltaten, ermattet an faden Fassaden, erhitzt sich an Scharfem, etc. – ohne begriffliche Anstrengung, vielmehr in der Gewissheit der mundsinnlichen Fülle und essthetischen Sinnfälligkeit des Wahrgenommenen. Die Geschmackswahrnehmung ist immer auch eine Selbstbewahrheitung einer sich genießenden Sinnlichkeit. Diese leiblich-sinnliche Selbstbewahrheitung wird beim vollmundigen Essen tätig kundgetan. Wer isst, zeigt sich. Zeigt Zähne, öffnet den Mund und bekundet das eigene Essverhalten und seine Eigenart des Selbstgenusses. Unvermeidlich erzählt die locker geführte oder auch krampfhaft kontrollierte Kiefer- und Zungenmotorik, die lutschende, zuzelnde, mahlende, nagende, schleckende Mundoperation der Spication, Rotation und Verrition (siehe oben) vom Seelen- und Lustleben des Essers.

An der Tatsache, dass die Sinneswahrnehmung des Geschmacks nicht nur ein passives Aufnehmen (Rezeption) ist, sondern gleichzeitig und immer schon als Aktion sinnlicher Erkenntniskräfte (synthetischer Apperzeption) vonstatten geht, tritt ein praxologischer Grundgedanke<sup>55</sup> der gastrosophischen Anthropologie zum Vorschein: Der Selbstbildung des essthetischen Sinns im Vollzug einer geschmackssinnlichen Praxis. Darin erfahren sich die so Tätigen als vollmundig Genießende. Als solche sind sie sich im Essthetischen gegenwärtig – „nicht lediglich als ihrer selbst bewusste Wesen, sondern als Wesen, die ihr leibliches Sensorium ausdrücklich tätig sein lassen“<sup>56</sup>. Wegen dieser vollzugsorientierten Selbstbezüglichkeit der wahrnehmenden Tätigkeit im Schmecken ist die hier essthetisch genannte Wahrnehmung eine genuin „ästhetische Wahrnehmung“, wenn diese, wie Seel vorschlägt, folgendermaßen definiert wird: „Vollzugsorientiert sind Wahrnehmungen, bei denen die Wahrnehmungstätigkeit selbst zu einem primären Zweck der Wahrnehmung wird. [...] Im Vollzug der entsprechenden Wahrnehmungen geht es um den Vollzug dieser Wahrnehmungen selbst“<sup>57</sup>. Freilich sind diese Formulierungen phänomenologisch in dem Maße ungenau, wie sie den Vollzugscharakter der ästhetischen Wahrnehmung schematisieren und dadurch ihres eigentlichen Sinns entleeren. Denn dem Genießenden geht es nicht um die Wahrnehmungstätigkeit an sich, sondern um das Wahrgenommene,

---

<sup>55</sup> Zum Begriff der Praxologie siehe Lemke 2000, S.82ff.

<sup>56</sup> Seel 1996, S. 52.

<sup>57</sup> Seel 1996, S. 49.

den Geschmack, und seine Beurteilung. Daher ist seine Orientierung nicht auf den Vollzug um des Vollzugs willen gerichtet, sondern vielmehr darauf, aufgrund der Wahrnehmung dieses Wahrgenommenen *im* Geschmackvollen *zu sein*. Marcel Proust beschreibt die kleine Glückserfahrung der voll erfüllten Gegenwart eines solchen Selbstgenusses: „In der Sekunde nun, als dieser mit dem Kuchengeschmack gemischte Schluck Tee meinen Gaumen berührte, zuckte ich zusammen und war wie gebannt durch etwas Ungewöhnliches, das sich in mir vollzog. Ein unerhörtes Glücksgefühl, das ganz für sich allein bestand [...], hatte mich durchströmt. [...] Gleichzeitig aber fühlte ich mich von einer köstlichen Substanz erfüllt: oder diese Substanz war vielmehr nicht in mir, sondern ich war sie selbst“<sup>58</sup>.

### Literatur

Anthus, Antonius: Vorlesungen über die Esskunst. Leipzig: Wigand, 1880.

Bareiss, Hermann: Wie ißt man das? 77 schwierige Gerichte. Augsburg: Augustus, 1997.

Barlösius, Eva: Soziologie des Essens, Weinheim: Juventa-Verl., 1999.

Benjamin, Walter: Gesammelte Schriften, IV. Frankfurt a.M.: Suhrkamp, 1977.

Benthien, Claudia (Hg.): Körperteile. Eine kulturelle Anatomie. Reinbek: Rowohlt, 2001.

Biswas, Ramesh Kumar: Das Tao des Essens. In: Götterspeise. Vom Mythos zum Big Mäc, Ausstellungskatalog des Historischen Museums der Stadt Wien, Wien: 1998, S.16-31.

Breslin, Paul. A. S.: Human Gustation. In: Thomas E. Finger, Wayne Silver, u. Diego Restrepo: The Neurobiology of Taste and Smell. New York: Wiley-Liss, 2000, S. 423-462

Brillat-Savarin, Jean-Anthelme: Physiologie des Geschmacks oder physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse. Braunschweig: Vieweg, 1866.

---

<sup>58</sup> Proust 1964, S. 63. Wobei es für den vorliegenden Zusammenhang unerheblich ist, dass Proust das beschriebene Glück, das er an der Madeleine erfährt, im weiteren an einen nicht-kulinarischen Sinnzusammenhang (einer Erinnerung vergangener Ereignisse) knüpft, insofern es, phänomenologisch gesehen, hier lediglich um den formalen Nachweis eines möglichen Selbstgenusses in der Wahrnehmung geht. Siehe Lemke 2002; Dürrschmid 2003

Davies, Lyndon: Aroma-Perspektiven, In: Brandes, Uta (Red.): Geschmacksache. Göttingen: Steidl, 1996, S. 244-257.

Dürschmid, Klaus: Zur Sensorik von Madeleines und Tee in Marcel Prousts „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen, (Dez. 2003) (Heft 11), S. 12-23.

Elias, Norbert: Über den Prozeß der Zivilisation, 2 Bände, Frankfurt a.M.: Suhrkamp, 1976.

Falk, Pasi.: Essen und Sprechen. Über die Geschichte der Mahlzeit, In: Alexander Schuller u. Jutta Anna Kleber (Hg.): Verschlemmte Welt. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 1994, S. 103-131.

Finger, Thomas E., Wayne Silver, u. Diego Restrepo: The Neurobiology of Taste and Smell, New York: Wiley-Liss, 2000.

Friedman, Mark I.: Die Sinne des Geschmacks und ihre Bedeutungen. In: Brandes, Uta (Red.): Geschmacksache. Göttingen: Steidl, 1996, S. 25-34.

Haarmann, Anke: Die Natur des Menschen – philosophisch betrachtet. In: Ästhetik und Kommunikation 34 (2003) (Heft 121) S. 83-89.

Hatt, Hanns: Botschaften der Zunge: Physiologie des Geschmacks, In: Brandes, Uta (Red.): Geschmacksache. Göttingen: Steidl, 1996, S.229-243.

Horkheimer, Max: Traditionelle und Kritische Theorie. Frankfurt a.M.: Fischer-Taschenbuch-Verl., 1968.

Jägel, Beate: Zur Geschichte der Anatomie und Physiologie des Geschmackssinns. Kiel, Univ., Diss., 1991.

Jonas, Hans: Der Adel des Sehens, In: Hans Jonas: Organismus und Freiheit. Ansätze zu einer philosophischen Biologie. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 1973.

Korsmeyer, Carolyn: Making sense of taste: Food and Philosophy, Cornell University Press 1999.

Lemke, Harald: Freundschaft. Ein philosophischer Essay. Darmstadt: Wiss. Buchgesellschaft, 2000.

Lemke, Harald: Ästhetik des guten Geschmacks. Vorstudien zu einer Gastrosophie. In: Roger Behrens (Hg.): Symbolisches Flanieren. Kulturphilosophische Streifzüge, Hannover: Wehrhahn, 2001, S. 268-284.

Lemke, Harald: Ethik des guten Essens: Gastrosophisches Plädoyer für eine nachhaltige Esskultur, In: Ingeborg Jahn, u. Ulla Voigt (Hg.): Essen mit Leib und Seele. Bremen: Ed. Temmen, 2002, S. 39-51.

Lemke, Harald: Feuerbachs Stammtischthese. Oder zum Ursprung des Satzes „Der Mensch ist, was er isst“. In: Aufklärung und Kritik (2004) (1), S. 93-116.

McLaughlin, S., u. R.F. Margolskee: The Sense of Taste. In: American Scientist 82(1994) (Nov-Dez), S. 532-540.

Marcuse, Herbert: Konterrevolution und Revolte. Frankfurt a.M.: Suhrkamp, 1972.

Marx, Karl: Die Frühschriften. Stuttgart: Kröner, 1968.

Merleau-Ponty, Maurice: Phänomenologie der Wahrnehmung. München: de Gruyter, 1966.

Ogawa, Tadashi: Das Essen im hochtechnisierten Zeitalter, in: Mitteilungen, Heft 8. october 2001, Internationaler Arbeits kreis für klutar - forschung des Essens, Meidelborg.

Onfray, Michel: Die genießerische Vernunft, Baden-Baden: Elster-Verl., 1996.

Pollmer, Udo, Cornelia Hoicke, u. Hans-Ulrich Grimm: Vorsicht Geschmack. Was ist drin in Lebensmitteln? – Mit einem Lexikon der Zusatzstoffe, Reinbek: Rowohlt, 2000.

Proust, Marcel: Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. In: Swanns Welt 1, Frankfurt a.M.: Suhrkamp, 1964.

Rath, Claus-Dieter: Reste der Tafelrunde. Das Abenteuer der Esskultur. Reinbek: Rowohlt, 1984.

Raulff, Ulrich: Chemie des Ekels und des Genusses, In: Dietmar Kamper, u. Christoph Wulf (Hg.): Die Wiederkehr des Körpers. Frankfurt a.M.: Suhrkamp, 1982, S. 241-258.

Schmidt, Alfred: Emanzipatorische Sinnlichkeit. Ludwig Feuerbachs anthropologischer

Materialismus. München: Hanser, 1973.

Schmitz, Hermann: Die Wahrnehmung. Bonn: Bouvier, 1978.

Seel, Martin: Ästhetik und Aisthetik, In: Martin Seel: Ethisch-ästhetische Studien, Frankfurt a.M.: Suhrkamp, 1996, S. 36-69.

Serres, Michel: Die fünf Sinne. Frankfurt a.M.: Suhrkamp, 1994.

Spiekermann, Uwe: Verlust der Sinne? Riechen und Schmecken im Wandel. In: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, (2000) (Heft 7), S. 33-39.

Spode, Hasso: Von der Hand zur Gabel. Zur Geschichte der Esswerkzeuge, In: Alexander Schuller, u. Jutta Anna Kleber (Hg.): Verschlemmte Welt. Essen und Trinken historisch-anthropologisch. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht, 1994, S. 20-46.

Teuteberg, Hans J.: Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks, In: Wierlacher, Alois, Gerhard Neumann, u. Hans J. Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin: Akademie Verlag, 1993.

Welsch, Wolfgang: Aisthesis. Grundzüge und Perspektiven der Aristotelischen Sinneslehre. Stuttgart: Klett-Cotta, 1987.