

Daniel Kofahl

## Kunst, Kulinaristik und Nachhaltigkeit in der Ernährung

### Einleitendes Amuse-Gueule aus der Theorieküche

Durch die soziologische Brille der Systemtheorie betrachtet sind die Kunst sowie die Kulinaristik „gesellschaftliche Veranstaltung[en]“<sup>1</sup>. Die Gesellschaft als solche wiederum ist als Ordnung von Kommunikation zu begreifen, in der die Kunst und die Kulinaristik ausdifferenzierte Kommunikationssysteme bilden<sup>2</sup>. Sie sind beide Teile eines übergreifenden Systems, aber eben jedes für sich grundverschieden. Erst wenn Beobachter anfangen, Phänomene unter dem charakteristischen Blickwinkel entweder der Kunst oder der Kulinaristik zu beobachten, können diese Phänomene im jeweiligen Bedeutungsrahmen Relevanz erlangen. Und auch dann besteht immer die Möglichkeit, dass die beobachteten Phänomene die aktuellen programmatischen Kriterien der jeweiligen Systemdiskurse nicht erfüllen und nur als Kontrastfolien für das verwendet werden, was sich vorgeblich wirklich zu beobachten lohnt. Nur weil etwas gut schmeckt, ist es halt noch nicht zwingend Kunst. Und nur weil ein Kunstwerk irgendwie auch essbar ist, ist es noch kein kulinarisches Gericht. Dennoch lassen sich einige gelungene Kopplungen der beiden gesellschaftlichen Sphären empirisch beobachten.

Im Folgenden wollen wir drei dieser Kopplungen herausgreifen und dabei eher ungewöhnliche Überlegungen anschließen: nämlich was wir aus diesen Beschreibungen für die Entwicklung einer nachhaltigen Ernährung ableiten können.

### Getrennte Küchen - Soziale Systeme und Psychische Systeme

Bevor wir jedoch mit der Analyse beginnen können, müssen wir noch auf eine theoretische Besonderheit des systemtheoretischen Begriffsapparats eingehen. Die Gesellschaft als umfassendstes Sozialsystem und alle in ihr ausdifferenzierten Subsysteme bestehen,

wie bereits erwähnt, aus Kommunikation – und zwar ausschließlich aus Kommunikation. Während soziale Systeme *kommunizieren* können, ist es die Eigenart psychischer Systeme *wahrnehmen zu können*. „Menschen können dank ihres Körpers, ihres Gehirns und ihres Bewusstseins (in wechselseitiger Verschränkung dieser Systeme, die ein Thema für sich ist) hören und sehen, riechen und schmecken, tasten und fühlen.“<sup>3</sup>. Dies ist sozialen (Kommunikations-)Systemen nicht möglich. Sie können lediglich unter ihren systemspezifischen Referenzpunkten über Wahrnehmungen kommunizieren. Dafür ist es psychischen Systemen eben nicht möglich sich mitzuteilen. Jeder Mensch, jedes psychische System, hat nur direkten Zugang zu einem einzigen psychischen System: sich selbst. Dies bedeutet, dass psychische Systeme, die wir gemeinhin als Bewusstsein einzelner Menschen definieren, nur in der Umwelt der Gesellschaft existieren. Beide Systemsphären operieren – wie neuronale Netze – in sich geschlossen. Ein Informationsaustausch zwischen ihnen ist nicht möglich, wohl aber gegenseitige Irritation.

Im Gegensatz zur Kommunikation kann Wahrnehmung auch nicht negiert werden. Sie „hat die Struktur eines Beziehungsappells, dem man sich nur hingeben oder entziehen kann, ohne ihn grammatisch oder semantisch interpretieren zu können.“<sup>4</sup> Wenn wir im Anschluss an einmal Wahrgenommenes dieses kritisch reflektieren und wir die Prozesse der Wahrnehmung zu rekonstruieren versuchen, zum Beispiel um die Realität der Wahrnehmungsergebnisse auf ihre Richtigkeit hin zu überprüfen, kommt es – nicht nur gelegentlich – vor, dass wir ein Wahrnehmungsergebnis als Täuschung einstufen. Dieser Reflexionsprozess ist aber enorm aufwendig und bedarf aufmerksamer Kognitionen und nimmt Zeit sowie weitere Ressourcen in Anspruch. Außerdem lässt sich der Alltag in der Regel dank ausgeklügelter Konstruktionen durchaus mehr oder weniger problemlos bewältigen. Da der Reflexionsprozess zweifellos stark verunsichernd sein kann – da Täuschungen entschlei-

werden – ist es eher die Regel mit *Verstehensfiktionen* zu leben, als permanent gegen sein Bewusstsein akribisch detektivisch zu ermitteln.

### Erster Gang: Daniel Spoerri

Die Person Daniel Spoerri ist eine der bekanntesten – um es mit Simmel zu sagen – Schnittpunkte der beiden sozialen Kreise *Kunst* und *Kulinaristik*. Seine *Fallenbilder*, „in denen er alle nach einem Essen auf der Tischplatte übriggebliebenen Gegenstände und zufälligen Überbleibsel, soweit sie sich festkleben ließen, fixierte und als Bilder an die Wand brachte“<sup>5</sup> sind die Vorläufer einer Kunst, die unter dem Label *Eat Art* firmiert und bis in die Gegenwart die Aufmerksamkeit interessierter Beobachter bindet. Ebenfalls berühmt geworden sind von ihm ausgerichtete festliche Essen – *Palindrome* genannt – bei denen so manches anders verlief als es die mitgebrachten Erwartungen der Gäste vermutet hätten. Die ausgewiesene Spoerri-Expertin Barbara Räderscheit beschreibt eines dieser Diner:

„Gemäß der Bedeutung des Begriffs *Palindrom* – ein Wort oder Satz, den man vorwärts wie rückwärts lesen kann, wie etwa ‚Anna‘ – wird dabei in scheinbar verkehrter Reihenfolge ein siebengängiges Menü serviert. Die zu Beginn gereichten Zigarren sind kleine, mit einer Banderole verkleidete Brotstangen. Dazu gibt es Kaffee, tatsächlich eine *Consommée*, in Mokkatassen mit einer Haube aus Meerrettichsahne. Die Etagere mit Pralinen und *Petit Fours*, die zusammen mit einem Eisbecher aus verschiedenfarbigen Kartoffelbrei-Kugeln aufgetischt wird, besteht aus Fleischbällchen, denen man ihren pikanten Geschmack nicht ansieht, weil sie in Pralinenkapseln aus weißem gefältelem Papier stecken und mit Senfrüchten garniert sind. Entsprechend geht es weiter zu den herzhaften Speisen, die allerdings das Dessert darstellen. Der Fischgang ist aus Marzipan hergestellt, die Pasta entpuppt sich als Spaghetti-Eis mit Erdbeersauce, über das die Kellner bei Tisch mit großen Reiben ganz frisch Parmesan, das heißt: weiße Schokolade, raspeln.“<sup>6</sup>

Bei anderer Gelegenheit organisierte Spoerri ein Bankett, welches „[d]ie Küche der Armen“ vorstellte: „Die Rezepte, die für das Bankett ausgewählt wurden, sollten zeigen, dass man selbst aus dem Einfachsten



(Abb. 1) Das Spiel mit erhöhter Varianz war auch bei diesem Bankett zentral, das letztlich in einer riesigen Tortenschlacht endete. *Xmas Kitsch Diner*, Torte, Daniel Spoerri, 4.12.1981 Köln. Quelle: Violland-Hobi 1998

und Billigsten etwas Gutes machen kann und wie die Armen seit jeher genötigt waren, mit dem Wenigen, das sie hatten, etwas Nahrhaftes zuzubereiten.“<sup>7</sup> Eine weitere seiner Rezeptsammlung konzentriert sich auf Zutaten wie „Fuß, Lunge und Zunge, Hoden, Hirn, Kutteln, Herz, Fett, Blut“<sup>8</sup>. Daniel Spoerri ging es (das sieht man bereits an diesen wenigen Beispielen – und sie ließen sich beliebig ergänzen) um die „Irritation menschlicher Gewohnheiten“<sup>9</sup> – und zwar immer dort, wo es um Essen und Trinken und besonders, wo es um Geschmack geht.

Dabei versucht Daniel Spoerri sich – und so zeigt sich dann auch die Zugehörigkeit zur Kunst – soweit es geht davon zu distanzieren, was sich als kulinarisches Handwerk etabliert hat. Als kulinarisches Handwerk soll hier ein Satz von Regeln gemeint sein, die ausgebildet wurden, um bestimmte Erwartungen, die einmal – wie auch immer – entstanden sind, als immer wiederkehrende erfüllen und dann auch stabilisieren zu können: Man erwartet, eine *Pasta al Forno* oder eine *Foie Gras* zu essen zu bekommen, und der Koch weiß es eben auch so

zubereiten, wie es der Esser erwartet<sup>10</sup>. Und man erwartet eben kein „Kartoffelbrei-Eis mit Jägercreme und Hackfleischpralinen“<sup>11</sup>, das dann vielleicht auch noch nach folgender Methode gekocht wird: „Ohne großes Tralala – hinein damit, und auch verbrannt schmeckt manchmal apart, nur labbrig sollte es nicht sein, und wenn es versalzen ist, kommt eben noch mehr Wasser, Milch oder sonstwas dazu – wer sagt denn, dass eine Sauce dick sein muss.“<sup>12</sup>.

### Das gute Service – Die Kunst

Ein *Kartoffelbrei-Eis* ist also Kunst, aber eine nach allen Regeln der Haute Cuisine angefertigte *Foie Gras* nicht?! Was Kunst ist und was nicht, ist oft gar nicht so einfach zu identifizieren. Das wissen wir, seit Duchamp *Fountain* ausgestellt hat, das wissen wir, seit eine Putzfrau Beuys *Fettecke* wegwischte, und das wissen wir, wenn wir grübelnd vor grellen bunten Figuren stehen, uns fragend, ob es sich um Kunst oder Kitsch oder vielleicht um beides handelt. Wir müssen also hier einen Exkurs einschieben, um genauer zu bestimmen, was Kunst als Sonderbereich der Gesellschaft für die Gesellschaft leisten muss, um als Kunst zu funktionieren.

Kunst als Kommunikationsakt wendet sich auf eine ganz spezifische Art an die Wahrnehmung psychischer Systeme<sup>13</sup>. Sie zielt direkt auf die Wahrnehmung. Im Unterschied zu sonstigen Phänomenen, die direkt auf die Wahrnehmung zielen – bspw. Ampelmännchen oder das alltägliche Eau de Toilette –, hat Kunst indes den Anspruch, dass über diese Wahrnehmungen auch kommuniziert wird. Sie will die Reflexion! Weiter oben im Text wurde ausgeführt, wie aufwendig es für das Bewusstsein ist, seine Wahrnehmung zu reflektieren, die doch erst einmal nicht-negierbar daherkommt. Nun besteht die „Funktion der Kunst darin, Wahrnehmung kommunikativ mit Negationspotential auszustatten. [...] Die Formen, in denen die Kunst diese Funktion erfüllt, orientieren sich an der Beobachtung der Verteilung gesellschaftlich allzu wahrscheinlicher Ja's und allzu unwahrscheinlicher Nein's. Wo das Ja zur Wahrnehmung zu wahrscheinlich wird, engagiert sich die Kunst.“<sup>14</sup>.

Sicherlich stellt sich auch die Frage, ob Kunst nicht Werke hervorbringen will und soll, die einfach nur noch vollkommen und schön sind, und den Beobachter in

ehrfürchtiger Bewunderung verstummen lassen – also im Bereich der Kunstgastronomie ein Gericht, welches einfach nur so abgerundet schmeckt und so unbestreitbar lecker ist, dass es einem die Sprache verschlägt. Sicherlich kann dies passieren. Aber um diese Vollkommenheit bemerken zu können, bedarf eines ästhetischen Verständnisses beim Betrachter. Er muss geübt sein, qualifiziert zu unterscheiden und auch selektiv abzulehnen und zuzustimmen<sup>15</sup>. Insofern trifft der bekannte Ausspruch Karl Valentins „Kunst macht viel Arbeit“ völlig zu. Allerdings macht sie nicht nur für den Künstler, sondern auch für den Beobachter viel Arbeit. Es müssen nicht nur Anstrengungen unternommen werden, damit sich Künstler ausbilden können, sondern es darf auch nicht vernachlässigt werden, dass auch ein Publikum die Notwendigkeit besitzt, sich auszubilden. Intelligente Protagonisten benötigen intelligente Zuschauer.

### Zweiter Gang: Tampopo von Jūzō Itami

In diesem Spielfilm aus dem Jahr 1985, dessen Handlung in Japan spielt, dreht sich alles um ein – wie man zunächst annehmen würde – sehr unbedeutendes Phänomen: eine *Nudelsuppe*. Doch bereits in den ersten Minuten des Films wird diese Erwartung, jetzt mit einem gewöhnlichen – viele Redundanzen und wenig Varianten kommunizierenden – Phänomen beschäftigt zu werden, im erfreulichsten Sinne enttäuscht.

Die japanische Teezeremonie ist gemeinhin bekannt.



(Abb. 2) *Der Meister der Nudelsuppenzeremonie und sein Schüler.*  
Quelle: Tampopo, Japan 1985

In *Tampopo* wird das Publikum dagegen mit einem anderen (scheinbar) traditionellen, aber gleichzeitig völlig unbekanntem und neuem Ritual konfrontiert. Gezeigt werden ein älterer Herr und junger Mann die vor zwei Schalen sitzen, welche mit einer Nudelsuppe gefüllt sind. Zusammen mit dem jungen Mann wird das Publikum nun in das Reglement einer *Nudelsuppenzeremonie* eingeführt. Ferner wird schnell deutlich, dass es sich bei den beiden Männern um einen Meister der Zeremonie und seinen jüngeren Schüler handelt.

Zunächst wird das Gericht konzentriert beobachtet, um es in seiner Gesamtheit (jedoch bezeichnenderweise, wie beim Betrachten eines Kunstwerks: stumm) wahrzunehmen. Genauer gesagt, um es dem Zuschauer als *Wahrnehmbares* – und hier auch: *Wahrgenommenes* – zu kommunizieren. Im Anschluss wird die Suppe durch verschiedene Handlungen sowie deren sprachliche Reflexion, in einzelne Elemente dekonstruiert. Dabei werden jedoch beobachterabhängige Relationierungen im Spiel gehalten:

*Meister: Während Du die Nudeln schlürfst, musst Du unentwegt Deinen Blick auf die drei gebratenen Scheiben Schweinefleisch in der Schale richten.*

*Schüler: Ja gut!*

*Meister: Aber dieser Blick muss voller Zuneigung sein!*

Dies wäre nicht weiter verwirrend und man würde sich direkt in eine Schulsituation versetzt fühlen, in der mittels eines Lehrfilms unterrichtet wird, handelte es sich statt einer Nudelsuppe beispielsweise um ein kompliziertes Hummergericht, welches in „besseren Kreisen“ standesgemäß nur unter Anwendung (den meisten Menschen unbekannter) genau festgelegter Techniken und Gerätschaften verzehrt werden kann. Wir würden unser Nichtwissen als normal hinnehmen und versuchen zu lernen (weil wir einen subjektiven Sinn damit verbinden) oder auf stur schalten (weil wir keinen Sinn darin sehen, dass so etwas in unserem Alltag irgendwie von Nutzen sein könnte) – eben wie in der Schule. Doch man würde nicht anfangen, zu überlegen, ob man es statt einer Differenz von Wissen und Nicht-Wissen, nicht eher die ganze Zeit mit Täuschungen der Wahrnehmung zu tun hatte und/oder habe. Täuschungen, die einem eine Normalität vorgaukeln, die nun zwar nicht zusammen-

gebrochen ist, aber doch zu flimmern beginnt. Bei etwas so einfach zu verzehrendem wie einer Nudelsuppe, die nun auf diese Weise – wie es *Tampopo* tut – thematisiert wird, weiß man zunächst einmal nicht, was man denken soll. Sicher, man erwartet als Westeuropäer bei einem offensichtlich japanischen Film vielleicht eine gewisse Exotik des Dargestellten, etwas, was nicht der alltäglichen Normalität entspricht. Dennoch kommt es zur überraschenden Irritation gerade auch deswegen, weil das Außeralltägliche durch die hervorgehobene Praxis im Umgang mit so etwas alltäglichem wie einer Nudelsuppe daherkommt. Ist das nun ernst gemeint? Oder lustig? Normal? Übertrieben? Oder beides? Ist da was dran? Und wenn ja, was? Kurz: Haben wir uns bisher von unserer Wahrnehmung täuschen lassen, dass die Nudelsuppe etwas ganz belangloses ist – oder täuscht uns der Film, weil er uns Komplexität suggeriert, wo keine ist?

Das neue, unbestreitbar elaborierte Strukturangebot der gezeigten Situation ersetzt zunächst einmal keine alte Ordnung durch eine Neue, sondern stiftet Unruhe, sie verstört. Die künstlerisch komponierte Konstellation stattet ein passives Erleben – zu dem man vorher nicht einmal „Ja“ gesagt hätte, weil man nicht gewusst hätte, wie man es überhaupt verneinen könnte – mit Freiheitsgraden aus und erzwingt kognitive Aktivität. Man darf sich entscheiden, ob man zum Wahrgenommenen nun ja oder nein sagt. Man darf – aber man muss auch.

Der gesamte Film spielt nun mit diesen subtilen kulinarischen Semantiken im Medium der Kunst. Immer wieder übertreibt er mit pedantischen kulinarischen Gedankenspielen zu scheinbar kulinarisch Belanglosem. Doch diese Übertreibungen, die den Zuschauer grübeln lassen, was denn da jetzt schon wieder passiert, sind notwendig, um dem Belanglosen aus seiner scheinbaren Belanglosigkeit zu helfen, ohne es gleich wieder zu einer Belanglosigkeit höherer Ordnung werden zu lassen.

Wenn es am Ende des Films den Akteuren gelingt, die perfekte Nudelsuppe zuzubereiten – man könnte auch sagen: etwas *Schönes* und *Erhabenes* hervorzubringen –, dann sind in der Zwischenzeit nicht nur schöne und erhabene Dinge passiert. Ganz im Gegenteil wurde das Bewusstsein immer wieder auch über Ekel, Abstraktionen, Gewalt oder Sexualität fasziniert und dabei gleichzeitig gebunden wie auch abgestoßen.

Der (Film-)Kunst geht es auch keinesfalls „um das Präparieren eines wahrnehmenden Gemüts zum essenlosen Wohlgefallen“<sup>16</sup>. Wenn hier schließlich etwas gefällt, dann aus gutem Grund und als Resultat einer Entscheidung. Darum ist die finale Nudelsuppe – obwohl der Westeuropäer meinen könnte, sie würde in einer Art „Imbissbude“ serviert – auch keine von jenen, die mit einem gelegentlich als ‚demokratisch‘ beschriebenen Mischgeschmack der globalen Systemgastronomie ausgestattet ist – also eine die jedem schmeckt, aber niemandem auffällt und niemandem in Erinnerung bleibt. Sie ist stattdessen eine *Gourmet*-Nudelsuppe. Der aufmerksame Beobachter dieser cineastisch-kulinarischen Kommunikation hat nun ihm bekannte kulinarische Redundanzen reihenweise in Frage gestellt. Darüber hinaus wurde er mit einer Reihe Varianzen konfrontiert, die andere Ordnungsmöglichkeiten möglich erscheinen ließen und so darf er sich zumindest vorübergehend als Gourmet fühlen. Als solcher hat er „sich offen für den glücklichen kulinarischen Augenblick [gehalten], indem er sich durch temporäre Askese auf sie vorbereitet[e]“<sup>17</sup>. Er ist nun „nicht nur Genießer, sondern auch Kenner, der auch um die ganz feinen Unterschiede weiß“<sup>18</sup> – weil sie ihm auch bewusst werden konnten in seinen (Verw-)Irrungen.

Nachdem nun dargestellt worden ist, wie das Kulinarische durch die Verbindung mit Elementen und Strukturen aus der Kunst perspektivisch variiert, in Frage gestellt und – real wie fiktiv – neu geordnet werden kann, müssen wir uns nun fragen, wie sich diese beiden Konzeptionen von Kunst und Kulinaristik zur Nachhaltigkeit verhalten.

### **Mehr als nur eine Beilage - Nachhaltigkeit und nachhaltige Ernährung**

Eine unumstrittene, konsensfähige Definition davon, was „Nachhaltigkeit“ ist, steht noch aus. Zu sehr ist es noch immer ein „abstraktes Leitbild“<sup>19</sup>. Darum müssen wir kurz eine eigene Einführung in unser Verständnis von „Nachhaltigkeit“ und „nachhaltiger Ernährung“ geben.

*Nachhaltigkeit* ist kongruent mit dem englischen Begriff *Sustainability*, der im Deutschen auch mit *Zukunftsfähigkeit* übersetzt werden kann. Es geht darum, dort, wo bisher von der Substanz gelebt wurde,

„zukunftsorientierte, intergenerative, gerechte, dauerhaft tragfähige Ziele“ zu finden und umzusetzen<sup>20</sup>. Dabei ist eine solcherart aufmerksame Beachtung zukünftiger Entwicklungen in der Gesellschaft oder dem menschlichen Bewusstsein bei der Realisierung und dem Abwägen von Handlungsoptionen keinesfalls ‚normal‘. Im Gegenteil: „Im Normalfall beruht [...] in psychischen und in sozialen Systemen die Sicherheit der Reaktion nicht auf einer Antizipation von Zukunftsentwicklungen, sondern auf Gegenwartseindrücken, die selbstgeschaffene Wiederholungsmöglichkeiten aufrufen und bei Mangel an Gelegenheit oder Bewährung Unbrauchbares aussortieren und dem Vergessen überlassen.“<sup>21</sup>. Kurz gesagt: Unsere Kultur ist in der Regel nicht ausdrücklich auf nachhaltige Entwicklung, sondern vor allem auf Organisation und Ordnung von Zufällen ausgelegt.

Wo trotzdem Nachhaltigkeit angemahnt wird, ist der Begriff zumeist gefüllt mit diffusen moralischen Ansprüchen, die diejenigen, an welche sie gerichtet sind, kaum ansprechen und schon gar nicht mobilisiert<sup>22</sup>. Und so formulieren Ipsen und Wehrle: „Wenn es nicht gelingt, Nachhaltigkeit mit sinnlicher Erfahrung zu verknüpfen, wird er schwerlich zu mehr als moralisch eingeklagten und gesetzlich erzwungenen Veränderungen kommen.“<sup>23</sup>.

Auch im Laufe des Diskurses um nachhaltige Ernährung ist, wie Brunner resümiert, vor allem deutlich geworden, „dass es *die* Perspektive auf nachhaltige Ernährung nicht gibt und vermutlich auch nicht geben kann“<sup>24</sup>. Unter einem ökologischen Blickwinkel, der das Phänomen Ernährung eben nicht isoliert, sondern verknüpft mit einer Reihe anderer naturwissenschaftlicher und kultureller Variablen betrachtet, kann man aber zwei Bereiche der Ernährung spezifizieren, wo die Einführung eines Begriffes der Nachhaltigkeit einen Unterschied macht.

Und zwar gibt es in der modernen Weltgesellschaft zwei besonders ausgeprägte Problemformen der Ernährung. Die eine ist der relativ große Anteil von hungernden und unterernährten Menschen an der Weltbevölkerung. Zur Behandlung oder gar Lösung von Problemen dieser Art sind die hier formulierte Theorie und auch die selektiv thematisierte Kunst – man muss sagen „leider“ – kaum zu gebrauchen. Denn hierbei handelt es sich nicht um ein gastronomisches oder kulinarisches Problem, son-

dern schlichtweg um eine Verteilungsungerechtigkeit: es herrscht kein Mangel an potenziellen Nahrungsmitteln, schon gar nicht ein *Mangel an Geschmack*, sondern es herrscht Armut, die es verhindert, dass sich diese Menschen Lebensmittel leisten und konsumieren können<sup>25</sup>. Nachhaltigkeit hieße hier eine Infrastruktur zu errichten, die allen Menschen dauerhaft Zugang zu einer grundlegenden Ernährung gewährleistet<sup>26</sup>. Daraus folgt, dass Kunst, die hier einen Beitrag leisten wollte, zuvorderst die Wahrnehmung politisch-ökonomischer Strukturen irritieren müsste.

Paradoxerweise handelt es sich bei dem anderen großen Ernährungsproblem der modernen Gesellschaft, um die Folge eines unreflektierten Konsumbooms. Gestiegene Ansprüche an die Ernährung, vor allem quantitativer Art, sind verbunden mit der Umstellung von einer mehr agrarisch-handwerklichen auf eine vorwiegend industriell getätigte Produktionsweise<sup>27</sup> und mit Verhaltens- und Handlungsstrukturen, die just-in-time-Konsum und ad-hoc-Genuss präferieren. Diese Kombination führt allem Anschein nach zu mittel- und langfristig negativen Folgen für Organismus (Krankheiten und Übergewicht durch Fehlernährung etc.), Umwelt (hohe Emissionen und Flächenbelegungen etc.) und Kultur (Verschwinden kulinarischer Vielfalt, fehlende kulinarische Kompetenz, Vergessen kulinarischen Wissens etc.). Lediglich ausdifferenzierte soziale Kreise wie bspw. Gourmets<sup>28</sup>, Slow-Food-Anhänger<sup>29</sup> oder sogenannte überzeugte ‚Ökologische‘ pflegen und entwickeln elaborierte Konzepte im Umgang mit Lebensmitteln, die Aspekte der Nachhaltigkeit integrieren<sup>30</sup>. Eine nachhaltige Ernährung zu erreichen hieße hier, dass Individuen ihre Ernährung selbstständig und selbstverantwortlich so organisieren, dass daraus keine oder so wenig wie möglich Folgeprobleme und negative Auswirkungen in der Zukunft entstehen. Gleichzeitig soll ihre Lebensqualität dabei nicht leiden, sondern noch gesteigert werden. Dies geschieht, indem neue Freiheitsgrade durch mehr Entscheidungsmöglichkeiten generiert und ein ästhetisches Bewusstsein vermittelt wird, welches den Wert distinktiv ausgewählter Phänomene diskutieren lässt.

Doch obwohl immer wieder vermittels eines klaren Rationalismus an die Vernunft der konsumierenden Individuen appelliert worden ist, ihr Probleme generierendes Verhalten zu überdenken, verändert sich die

Situation kaum. Selbst im Gesundheitsdiskurs, wo es doch eigentlich für jedermann durch die persönliche Betroffenheit besonders einleuchtend sein sollte, scheinen gut begründete Argumentationen nicht zu verfangen. Ebenso ziehen die in der Regel aus einer Mixtur aus naturwissenschaftlich-rationaler und emotional aufgeladenen ethischen Botschaften der Kommunikationen über Tierschutz keine Veränderung des Alltagshandelns nach sich. Wie können da Appelle, die sich so schwierig zu vermittelnder Themen wie Nachhaltigkeit bei der Geschmacksentwicklung oder der soziokulturellen Bedeutung von Essriten widmen, gegen die alltäglichen Wahrnehmungs- und Handlungsmuster ankommen?

Wo Probleme erkannt werden und „Nachhaltigkeit hier Veränderung nötig macht, gilt es Prägungen offen zu legen und notfalls zu ändern“<sup>31</sup>. So einfach stellt sich das manch einer vor! Aber stattdessen werden uneinsichtig bestehende, mit einer Reihe von Folgeproblemen kontaminierte Handlungsroutinen reproduziert. Warum?

Ein Grund könnte einfach darin liegen, dass es sich eben um *Routinen* handelt. Es hat eine Sozialisation stattgefunden, die zu einer Coevolution von sozialem Handeln und Bewusstsein geführt hat. Genau hier setzt nun die produktiv irritierende Wirkung der kulinarischen Kunst an. Wo rationale oder normative Botschaften keinen Anschluss finden, weil die Eigenrationalität bestehender Diskurse die individuelle Wahrnehmung der an diese Diskurse gekoppelten Bewusstseinsysteme schützt und abschirmt, kann die auf einer a-rationalen Ebene kommunizierende Kunst Sinnhorizonte eröffnende Störungen implementieren. Bewusstseinsysteme, welche einmal infiziert worden sind, werden es mit dem Aufbrechen von Denkroutinen zu tun bekommen. Darüber hinaus bietet die Kunst noch einen weiteren wichtigen Aspekt, dort, wo sie wie bei *Tampopo* letztlich wieder zu einer schönen und erhabenen Ordnung zurückfindet: sie hilft Gestaltbarkeit an jenen Stellen wiederzuentdecken, wo man den Kontext der Dinge bereits für zementiert gehalten hat<sup>32</sup>.

### Dritter Gang – Ferran Adrià & die Molekulargastronomie

Wenn man Daniel Spoerri idealtypisch als Künstler ansehen will, der Küche und Kunst aus dem spezifischen

Blickwinkel der Kunst verbindet, und *Tampopo* exemplarisch die Kunst des kulinarischen Geschichtenerzählens mittels cinematographischer Mittel vertritt, so könnte Ferran Adrià stellvertretend für den Koch gelten, der das Kochen als *Kunsth Handwerk* betreibt.

Ferran Adrià und sein Restaurant *El Bulli* an der Costa Brava sind dafür berühmt geworden, dass sie eine *molekulare Gastronomie* betreiben. Unter diesem Label ist zunächst einmal eine enge Kopplung von Kulinaristik und Wissenschaft zu verstehen. Dies ist, obwohl manch einer das Kochen und Zubereiten von Speisen vielleicht schon länger als „eine Wissenschaft für sich“ angesehen hat, zumindest in der Gastronomie<sup>33</sup> nicht selbstverständlich: „Unsere Kreationen hatten nie einen wissenschaftlichen Ursprung, sondern einen rein kulinarischen“ so Ferran Adrià<sup>34</sup>. In der intensiven experimentellen Auseinandersetzung mit den biochemischen und physikalischen Eigenschaften von Nahrungs- und Lebensmitteln sowie teilweise extra neu entwickelten Zubereitungsverfahren wurde eine Reihe überraschender kulinarischer Variationen entwickelt. Und obgleich man einen gewissen medialen Hype konstatieren muss, der diese Art der „Küche aus Sensationslust überbetont“<sup>35</sup>, so kann man trotzdem attestieren, dass das „sinnliche Design“ (Heston Blumenthal) dieser Küche einen hohen Anteil innovativ-verstörender Varianz gustatorischen Geschmackserlebens generiert.

Zu den überraschendsten Enttäuschungen gängiger kulinarischer Erwartungen gehören zum Beispiel eine Reihe von Sorbets, die zu einem solchen erst durch ein Bad der Zutaten in Flüssigstickstoff werden können, sphärisierte Ravioli aus Roter Beete mit Pistazie und Himbeeren, federleichte Schäume, Melonenkaviar und heißes oder salziges Eis:

„Warum muss Eiscreme immer süß sein?“, fragte sich Adrià einer Tages und produzierte ein normales Eis, nur ersetzte er im letzten Moment den Zucker durch Salz. Heraus kam ein cremiger Fruchtgeschmack mit fast außerirdisch mineralischer Note. Der entscheidende Faktor ist dabei nicht in erster Linie der Geschmack, spektakulär wird der Geschmack erst durch die falsche Erwartung. Das Auge signalisiert dem Gehirn: ‚Eisform, eiskalt, süß‘ und das Gehirn macht sich automatisch auf ein gewohntes Eis gefasst. Es ist dieser Moment der Desorientierung: Eis, salzig! SALZIG?!?“<sup>36</sup>.



(Abb. 3) „Heißes Eis behält bei Erwärmung seine Form, erst durch die Bewegung um Mund des Verkosters setzt ein Schmelzvorgang ein. Eine Emulsion aus Carrageenan macht es möglich.“ Quelle: <http://www.tz-bremerhaven.de>

Sicherlich, es ist vor allem ein kulinarisches Handwerk, welches Adrià und auch andere Vertreter der molekularen Gastronomie betreiben. Wen es zu ihm verschlägt, der kommt, um etwas Wohlschmeckendes zu essen. Und Adrià und einer Reihe weiterer Köche der Molekulargastronomie betreiben ja auch hochdotierte Feinschmeckerrestaurants. Aber das Spiel mit der Varianz, mit der gezielten Enttäuschung von Erwartungen – und auch das Element, dass der Gast ein wenig allein gelassen wird mit seiner erschütterten Wahrnehmung – all dies sind Strukturelemente, die Adrià aus der Kunst importiert hat und die seine Gerichte mit dieser verbindet.

Auf der Documenta XII 2007 in Kassel wurde Ferran Adrià von dem Künstlerischen Direktor Roger M. Buegel auf die Künstlerliste gesetzt, das *El Bulli* selbst wurde zum Außenposten der Documenta. Ob es sich dabei

wirklich um Kunst handelte oder nicht, wurde schon vor Beginn der Ausstellung, dann während der Ausstellung und auch noch danach diskutiert<sup>37</sup>. Wie sich einzelne Beobachter auch bezüglich ihrer Entscheidung positionieren mögen, man kann immerhin eine gelungene strukturelle Kopplung von Kulinaristik und Kunst beobachten, die sowohl die Beschäftigung mit der Frage „Was ist Kunst?“, als auch mit der Frage „Was ist Kochen?“ in den Fokus rückte. Zudem erlebt der Essende – wenn man Niklas Luhmanns Aussage zugrunde legt, dass „Kunst im Medium der durchschauten Täuschungen statt[findet]“<sup>38</sup>, – bei den Gerichten (*Werken?!*) Adrià's gleich zwei durchschaute Täuschungen aktiv: Zum einen die Täuschung durch das Gericht, das beispielsweise vorgibt, dass hier diverse Zutaten so zubereitet wurden, dass sie am Ende ein Eis ergeben. Wir stellen uns infolgedessen die Frage nach der Authentizität des Produkts. Und darüber hinaus die Selbst-Täuschung, die der Beobachter – der Essende – selbst erzeugt, wenn er glaubt, er wisse, wie Dinge schmecken, die optisch wie ein Eis konzipiert sind. Nun muss er sich selbst die Frage stellen, ob seine Wahrnehmung nicht zu voreilig Erwartungen bildet, die durch ein zu hohes Maß an Redundanzorientierung eine Vielzahl anderer kulinarischer Möglichkeiten für das zukünftige Erleben ausschließen und eliminieren.

### Dessert – Fazit

Wir hatten eingangs auf die Differenz von sozialen und psychischen Systemen insistiert. Kunst und Kulinaristik sind demnach zwei soziale Systeme, die nach eigenen Regeln bestimmte Quasi-Objekte<sup>39</sup> hervorbringen. Diese werden von Individuen, hier als psychische Systeme gefasst, beobachtet. Dies kann auf zweierlei Art geschehen: Einmal, indem sie diese unreflektiert wahrnehmen und einmal, indem sie diese Wahrnehmungen mit Reflexionen verbinden.

Es ist ein Merkmal der modernen Gesellschaft, dass diese beobachtenden Individuen nicht als homogene Masse auftreten, sondern zumindest eine Vielzahl heterogener Schichten, wenn nicht sogar viele vereinzelte Individuen darstellen. Dies heißt, dass sowohl die Wahrnehmung, als auch die Interpretation, die aus den Reflexionen resultiert, und die Bewertung dieser Interpretationen sehr unterschiedlich ausfallen können.

Die Determination von Konsumhandlungen – auch solche, die die Ernährung betreffen – durch das soziale Milieu ist dementsprechend rückläufig. Lebensformen individualisieren sich zunehmend, damit einhergehend vollzieht sich eine Ausdifferenzierung und Pluralisierung von Geschmacksvorlieben. Dementsprechend müssen sich auch „Strategien nachhaltiger Ernährung [...] den Tatsachen stellen, dass es nicht den Ernährungsstil gibt, sondern das Ernährungshandeln sozial differenziert ist.“<sup>40</sup>. Es ist folglich keineswegs so, dass sich jeder auf gleiche Art hier nachhaltig und dort nicht-nachhaltig ernährt. Stattdessen kommt es zu individuellen Gemengelagen, die auch noch abhängig von der jeweiligen Lebenssituation der Einzelnen sind.

Wir hatten überdies herausgestellt, dass die hier entworfenen theoretischen Überlegungen sowie die ausgewählten Beispiele kunst-kulinarischer Kopplungen Bereiche betreffen, die eher unter Aspekten der Dimension *nachhaltiger Lebensqualität* zu fassen sind und weniger Fragen der Dimension *Verteilungsgerechtigkeit* tangieren<sup>41</sup>. Gerade was den Bereich der Lebensqualität angeht, ist es allerdings besonders schwierig objektive und universell gültige Kriterien zu formulieren, die für jedes Individuum gelten sollen. Da ist es denn auch nicht verwunderlich, wenn „[r]eglementierte Ernährungsstile, gleich welcher Orientierung, zumeist auch sozial wenig geschätzt [werden], da sie oft in Form eines alimentären Messianismus auftreten.“<sup>42</sup>. Stattdessen gilt es, nach anderen Anknüpfungspunkten zu suchen.

Solche Anknüpfungspunkte freizulegen kann eine Funktion kulinarischer Kunst sein. Gewiss denkt man in der Regel bei nachhaltiger Ernährung eher an Bioland- und Demeter-Betriebe oder an die Befürworter vielfältiger Regionalküchen von *Slow Food*. Diese organisieren Kulinarisches mit einer hohen Orientierung an Bekanntem, also an Redundanz. Dies erkennt man daran, dass Termini wie *natürlich* oder eben *traditionell* verwendet werden, um die präferierte Ernährung kommunikativ einzubetten. Jedoch ist davon auszugehen, dass diese kommunikativen Redundanzen nur ganz spezielle gesellschaftliche Milieus ansprechen und nur dort anschlussfähig sind – nämlich in denjenigen, die eh schon das *Natürliche* oder das *Traditionelle* bevorzugen. Dass nun ausgerechnet hochartifizielle Objekte als Kristallisationspunkt nachhaltiger Ernährung her-

halten sollen, mag zunächst selber einmal als eigentümlich drastische Irritation in den bisher geführten Diskurs eingehen. Dennoch: kulinarische Kunst und kulinarische Künstlichkeit können eine Schnittstelle zur Nachhaltigkeit besetzen.

Und zwar indem sie – ganz Kunst – erst einmal das Netz gordischer Wahrnehmungsknoten zerteilt, das im Bewusstseinssystem geknüpft wurde und zum Festhalten an nicht-nachhaltigen Handlungsroutrinen führt. „Generell kann gesagt werden, dass Ernährungsmuster bis zu einem gewissen Grad habitualisiert und einer Reflexion nur beschränkt zugänglich sind. In einer EU-Studie<sup>43</sup> hat die Mehrheit der EuropäerInnen angegeben, normalerweise nicht über Ernährung nachzudenken.“<sup>44</sup>. Dagegen besteht die Möglichkeit, durch das Negationspotenzial der Kunst in der Kopplung mit spezifischen Thematiken der Kulinaristik gegenüber Erwartungen in Ernährung zur Reflexion zu zwingen, die dann – >in the long run< – auch zu Erwartungs- und sogar Verhaltensänderungen führen können.

Sowohl die *Eat Art* im Stil Daniel Spoerri, die cineastisch-fiktive Thematisierung des kulinarischen Felds bei *Tampopo*, als auch die voller Varianzüberschüsse kreierten und (re-)produzierten Gerichte eines Ferran Adrià brechen durch Kommunikationsangebote unhinterfragte Redundanzen auf und schaffen etwas, das für eine selbstbestimmte und selbstverantwortende nachhaltige Ernährung grundlegend ist: Reflexionen über Ernährungsroutinen<sup>45</sup>. Ähnliches kennen wir aus der Gender-Debatte, wo ebenfalls mit moderner Kunst die soziale Konstruktion psychischer Wahrnehmung zunächst scheinbar festzementierter biochemischer Referenzpunkte thematisiert und verstört wird. Reflexionsprozesse im Anschluss an Kunstwerke (wie etwa Hans-Peter Feldmann's *David*) stellen die „Inszeniertheit und Performativität“ alltäglicher und quasi-natürlich erscheinender Orientierungsmuster und daran anschließende Handlungen in Frage. Kunst dient demzufolge nicht nur dazu, „die Wertigkeitsdiskurse des Kunstsystems“ zu befragen<sup>46</sup>, also der speziellen Sphäre der Kunst und ihrer Spezialkommunikationen Anreize zum Weitermachen zu liefern<sup>47</sup>. Sondern Kunst lässt vermuten, dass in ihrer strukturellen Kopplung mit anderen sozialen Systemen der Gesellschaft, dass eben diese Kunstkommunikationen Irritationen - und damit effektive Strahlkraft - auf andere gesellschaftliche

Teilbereiche und psychische Systeme ausüben. Jedoch, dies soll hier nicht vergessen werden, ist die Verstörung eines wahrnehmenden Bewusstseins noch kein Garant dafür, dass es sich im Zuge seiner Reflexionen für eine nachhaltigere Position entscheidet. Man kann dann nur abwarten und „[h]offentlich lädt solch unkalkulierbare Irritation Betrachter dann zu weiteren Überschreitungen schablonierter [...] ästhetischer Erfahrungen“<sup>48</sup> sowie zu nicht direkt steuerbarer nachhaltiger Ernährungsgewohnheiten ein. Fast schon überflüssig zu erwähnen, dass die Gesellschaft, wenn sie von den Effekten kulinarischer Kunst nachhaltig profitieren will, diese immer nur als einen Baustein im Setzkastendiskurs der Nachhaltigkeit begreifen sollte.

## Endnoten

- 1 Baecker 2007, *Kommunikation*, S.188
- 2 vgl. Jäckel/Kofahl 2009, *Phänomenologie*; Luhmann 1997, *Kunst*
- 3 Baecker 2007, *Kunst*, S.316
- 4 Baecker 2007, *Kunst*, S.317: Dort auch; „Es mag einem gefallen oder missfallen, was man sieht oder hört, riecht oder schmeckt, ertastet oder erfühlt, aber man kann nicht in Abrede stellen, dass man es sieht oder hört, riecht oder schmeckt, ertastet oder erfühlt.“
- 5 Räderscheidt 2006a, S.21
- 6 Räderscheidt 2006a, S.23
- 7 Räderscheidt 2006a, S.24
- 8 Räderscheidt 2006a, S.24
- 9 Räderscheidt 2006b, S.10
- 10 Also eine Situation des kulinarischen Erlebens mit hoher Redundanz und einem möglichst geringen Anteil Varianz
- 11 Spoerri 2006, *Gastronoptikum*, S.25
- 12 Spoerri 2006, *Gastronoptikum*, S.20. Dies wäre nun eine Situation, die nur wenig Redundantes prozessiert und möglichst viel Varianz beim Erleben evoziert.
- 13 Baecker 2007, *Kunst*, S.315
- 14 Baecker 2007, *Kunst*, S.324
- 15 vgl. Baecker 2007, *Kunst*, S.325
- 16 Baecker 2007, *Kunst*, S.325
- 17 vgl. Hahn 2004, *Gourmet*, S.174
- 18 vgl. Hahn 2004, *Gourmet*, S.179
- 19 Ipsen/Wehrle 2001, *Ästhetik*, S.10
- 20 vgl. Schenkel 2002, *Nachhaltigkeit*, S.32
- 21 Luhmann 1999, *Kultur*, S.47
- 22 So ist bspw. die Diskussion um gesunde und ökologische Ernährung, eine in einer bestimmten sozialen Schicht erfolgreich geführte, dringt aber zu bestimmten, besonders stark umwobenen anderen Schichten gar nicht durch.
- 23 Ipsen/Wehrle 2001, *Ästhetik*, S.10
- 24 Brunner 2005, *Konsumprozesse*, S.197
- 25 vgl. Brunner 2005, *Konsumprozesse*, S.192
- 26 Beispielsweise für Trinkwasser vgl. Kofahl/Ploeger 2009, *Phänomenologie*, S.258f.
- 27 vgl. Schelsky 1955, *Betriebssoziologie*, S.162
- 28 vgl. Hahn 2004, *Gourmet*
- 29 vgl. Petrini 2003, *Slow Food*
- 30 Solche Haltungen sind jedoch an spezifische Milieus gebunden, d.h. sie sind eingebettet in spezifische sozial-kulturell ausdifferenzierte Positionen innerhalb der Gesellschaft: „Nimmt man Öko-Lebensmittel als Maßstab, dann können die bevorzugten KonsumentInnen dieser Produkte in wenigen sozialen Milieus verortet werden. Im engeren Sinn ökologisch ernähren sich die sozialen Milieus der Konservativen, der Postmateriellen und der bürgerlichen Mitte. Im weiteren Sinn können dazu die Etablierten, die modernen Performer, die Experimentalisten und die Hedonisten gezählt werden.“ Brunner 2005, *Konsumprozesse*, S.203.
- 31 Schenkel 2002, *Nachhaltigkeit*, S.35
- 32 vgl. Guggenberger 2001, *Gestaltbarkeit*, S.41f.
- 33 In der industriellen Produktion von Nahrungsmitteln ist dies sicherlich anders zu beurteilen.
- 34 zitiert nach Weber-Lamberdière 2007, *Adrià*, S.122
- 35 Weber-Lamberdière 2007, *Adrià*, S.125
- 36 Weber-Lamberdière 2007, *Adrià*, S.100
- 37 vgl. bspw. für eine ablehnende Position Fey 2007, *Kochkunst*
- 38 Luhmann 1997, *Kunst*, S.177
- 39 Koch und Esser, Künstler und Betrachter, Gerichte und Kunstwerke, kulinarischen und ästhetischen Geschmack etc.
- 40 Brunner 2005, *Konsumprozesse*, S.201
- 41 zu Dimensionen von Nachhaltigkeit vgl. Renn u.a. 2007, *Nachhaltigkeit*, S.43ff.
- 42 Brunner 2005, *Konsumprozesse*, S.208
- 43 Hier wird auf die Studie von A. Saba „Cross-cultural differences in food choice.“ verwiesen - vgl. Saba 2001, *Cross-cultural*.

- 44 Brunner 2005, *Konsumprozesse*, S.213
- 45 vgl. Brunner 2005, *Konsumprozesse*, S.211
- 46 vgl. Karentzos 2008, *Klein-Kitsch*
- 47 Karentzos spricht davon, dass bspw. „historisch korrekte Museumsordnungen“ durchbrochen werden - vgl. Karentzos 2008, *Klein-Kitsch*, S.39.
- 48 Hengst 2009, *Kunst-Peripherie*, S.6

## Bibliografie

- Baecker 2007, *Kommunikation*  
 Dirk Baecker, *Form und Formen der Kommunikation*, Frankfurt a.M. 2007.
- Baecker 2007, *Kunst*  
 Dirk Baecker, *Zur Funktion und Form der Kunst*, in: Dirk Baecker, *Wozu Gesellschaft?*, Berlin, 2007, S.315-343.
- Brunner, 2005, *Konsumprozesse*  
 Karl-Michael Brunner, *Konsumprozesse im alimentären Alltag*, in: Karl-Michael Brunner, Gesa U.Schönberger, *Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion – Handel – Konsum*, Frankfurt a.M. 2005, S.191-221.
- Fey, 2007, *Kochkunst*  
 Jochen F. Fey, *Kochkunst auf der documenta XII – Gedanken zum >Kochen< und zur >Kunst<*, in: Journal Culinaire #5 – *Geschmacksbildung*, Stuttgart 2007, S.49-52.
- Guggenberger, 2001, *Gestaltbarkeit*  
 Bernd Guggenberger, *Wie (Wieder-)Entdeckung der Gestaltbarkeit*, in: *poltische ökologie Nr.69 – LebensKunst*, München 2001, S.41-44.
- Hahn, 2004, *Gourmet*  
 Alois Hahn, *Das Glück des Gourmets*. In: *Quellen des Glücks – Glück als Lebenskunst*, hg. v. Alfred Bellebaum und Hans Braun, Würzburg 2004, S.163 –182.
- Hengst, 2009, *Kunst-Peripherie*  
 Lutz Hengst, *Kunst-Peripherie mitten im Zentrum?* in: *kunsttexte.de/ Gegenwart*, Nr.2, 2009, S.1-8.
- Ipsen und Wehrle, 2001, *Ästhetik*  
 Detlev Ipsen und Astrid Wehrle, *Vom Triumph des Augenblicks zur Ästhetik der Dauer*, in: *poltische ökologie Nr.69 – LebensKunst*, München 2001, S.10-12.
- Jäckel und Kofahl, 2009, *Phänomenologie*  
 Michael Jäckel und Daniel Kofahl, „Man hat etwas anderes vermutet ...“ *Zur Phänomenologie des kulinarischen Geschmacks*, in: *Berliner Debatte Initial #2/2009*, Berlin 2009, S.117-134.
- Karentzos, 2008, *Klein-Kitsch*  
 Alexandra Karentzos, *Klein-Kitsch ganz groß. Nippes in der Kunst*, in: *Querformat. Zeitschrift für Zeitgenössisches, Kunst, Populärkultur. #1 Nippes*, hg. v. Sabine Kampmann, Alexandra Karentzos und Thomas Küpper, Bielefeld 2008, S.36-43.
- Luhmann, 1997, *Kunst*  
 Niklas Luhmann, *Die Kunst der Gesellschaft*, Frankfurt a.M. 1997
- Luhmann, 1999, *Kultur*  
 Niklas Luhmann, *Kultur als historischer Begriff*, in: Niklas Luhmann, *Gesellschaftsstruktur und Semantik – Band 4*, Frankfurt a.M. 1999, S.31-54.

Petrini, 2003, *Slow Food*

Carlos Petrini, *Slow Food*, Zürich 2003.

Ploeger und Kofahl, 2009, *Wasser*

Angelika Ploeger, Daniel Kofahl, *Zwischen Statussymbol und Abwasser – Wasser in der Ernährungsindustrie*, in: *Purer Genuss? Wasser als Getränk, Ware und Kulturgut*, hg. v. Gunther Hirschfelder und Angelika Ploeger, Frankfurt a.M. 2009, S.255-272.

Räderscheidt, 2006, *Irritation*

Barbara Räderscheidt, *Lust an der Irritation*, in: *Journal Culinaire # 2 – Essen in der Kunst*, Stuttgart 2006, S.20-23.

Räderscheidt, 2006, *Küche*

Barbara Räderscheidt, *Vom unordentlichen Tisch in die Küche*, in: Daniel Spoerri, *Eat Art – Daniel Spoerri's Gastronomoptikum*, Hamburg 2006, S.5-13

Renn, Deuschle, Jäger und Weimar-Jehle, 2007, *Nachhaltigkeit*

Ortwin Renn, Jürgen Deuschle, Alexander Jäger und Wolfgang Weimar-Jehle, *Leitbild Nachhaltigkeit – Eine normativ-funktionale Konzeption und ihre Umsetzung*, Wiesbaden 2007.

Saba, 2001, *Cross-cultural*

A. Saba, *Cross-cultural differences in food choice*, in: *Food, people and society. A european perspective on consumer's food choices*, hg. v. L. J. Frewer, E. Risvik, H. Schifferstein, Berlin 2001, S.233-246.

Schelsky, 1955, *Betriebssoziologie*

Helmut Schelsky, *Industrie- und Betriebssoziologie*, in: *Soziologie*, hg. v. Arnold Gehlen und Helmut Schelsky, Düsseldorf-Köln 1955, S.157-197.

Schenkel, 2002, *Nachhaltigkeit*

Werner Schenkel, *Kultur, Kunst und Nachhaltigkeit?* in: *Kultur – Kunst – Nachhaltigkeit. Die Bedeutung von Kultur für das Leitbild Nachhaltiger Entwicklung*, hg. v. Hildegart Kurt, Bernd Wagner, Essen 2002, S.31-42.

Spoerri, 2006, *Gastronomoptikum*

Daniel Spoerri, *Eat Art. Daniel Spoerri's Gastronomoptikum*, Hamburg 2006.

Violand-Hobi, 1998, *Spoerri*

Heidi E. Violand-Hobi, *Daniel Spoerri – Biographie und Werk*, München – London – New York 1998.

Weber-Lamberdière, 2007, *Adrià*

Manfred Weber-Lamberdière, *Die Revolution des Ferran Adrià – Wie ein Katalane das Kochen zur Kunst machte*, Berlin 2007.

## Zusammenfassung

Der vorliegende Text analysiert das Potenzial struktureller Kopplungen zwischen Kunst und Kulinaristik für eine sogenannte nachhaltige Ernährungsweise. Ausgegangen wird von systemtheoretischen Überlegungen, dass es sich bei sozialen und psychischen Systemen um zwei getrennt voneinander operierende Systeme handelt, die sich aber hochgradig irritieren. Im Anschluss daran wird die besondere Rolle des sozialen Systems Kunst für die psychische Wahrnehmung rekonstruiert. Anhand dreier Beispiele erfolgreicher Kopplungen von Kunst und Kulinaristik kommt es abschließend zu Überlegungen, warum man über die ästhetische Erfahrung von Differentem, eine Umorientierung zu reflektierter Nachhaltigkeit ermöglichen kann.

## Autor

Daniel Kofahl, Dipl.-Soz., studierte Medien-, Konsum- und Kommunikationssoziologie in Trier. Z.Zt. arbeitet er als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Fachgebiet Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur der Universität Kassel – u.a. Lehrveranstaltungen zu „Essen und Trinken als Forschungsgegenstand“ – und schreibt zudem an seiner Dissertation über „Ernährung im Spannungsfeld zwischen Natürlichkeit und technischer Innovation“. Veröffentlichungen zur Phänomenologie des Kulinarischen und Ernährungskultur.

## Titel

Daniel Kofahl, *Kunst, Kulinaristik und Nachhaltigkeit in der Ernährung*, in: kunsttexte Sektion Gegenwart, Nr. 3, 2009, (11 Seiten).

kunsttexte.de