

GENUSS ZWISCHEN TRADITION UND ZUKUNFT

Vortrag an der Linzer Kepler-Universität am 10.10.08

von Prof. Christoph Wagner

Genuss ist eine Schwester des Geschmacks und wie dieser — das wissen wir schon von den alten Römern — nicht verhandelbar. Geschmack ist ein Teil der menschlichen Intimsphäre. Was dem einen schmeckt, ist dem anderen ein Gräuel. Und so ist es auch beim Genuss im Allgemeinen und beim kulinarischen im Besonderen. Für den einen ist ein gutes Gulasch mit einem frisch gezapften Bier der größte Genuss, für einen oder eine andere sind es Grünkernlaibchen mit Kohlgemüse und einem Glas Grandewasser, und für einen dritten sind es mit Kalbskopf gespickte, perfekt auf den Punkt gebratene Taubenbrüste mit Trüffelgnocchi und einer Flasche Barolo. Wer wollte ernsthaft darüber urteilen, wer von den dreien nun der größte Genießer oder die größte Genießerin ist?

Genuss ist Teil unseres kulturellen Verhaltens und kann wie dieses zwar analysiert, selbstverständlich auch beeinflusst, aber dennoch nicht von oben herab qualifiziert werden. Auch beim Genuss gibt es eine Hochkultur und eine Populärkultur oder wie in der Musik, ein E und ein U. Es gibt aber auch, und zwar in zunehmendem Maße, so genannte Crossovers. Genau so wie es den Musikfreund gibt, der sich tagsüber im Büro von Kuschelpop berieseln lässt, am Abend aber Mahlers Neunte mit Simon Rattle und den Philharmonikern genießt, so gibt es auch den Gourmet, der heute Abend mit größtem Vergnügen im „Verdi“ oder im „Vogelkäfig“ (um zwei besonders nahe liegende Beispiele heranzuziehen) speist, aber in der morgigen Büropause bei McDonald's reinschauen oder sich am Schillerplatz eine Bosnawurst „hineinziehen“ wird. Genuss kann also sowohl Anteil an der Hochkultur als auch an der Volkskultur haben, das alte Sprichwort „De gustibus non est disputandum“ behält da wie dort seine Gültigkeit.

Dass heute nahezu jeder Bürger dieses Landes die Wahl zwischen hoch- und volkskulturellen kulinarischen Genüssen hat, ist allerdings erst eine Errungenschaft der jüngeren Zeit. Denn es ist noch nicht so lange her, dass zumindest der hochkulturelle Genuss lediglich einer winzigen Oberschicht vorbehalten war, während breitesten Schichten der Bevölkerung wohl Nahrung — und zu manchen Zeiten nicht einmal diese —, aber keineswegs Genuss zugebilligt wurde. Was nicht bedeutet, dass das Volk — man denke nur an die zahlreichen Darstellungen opulenter Bauernhochzeiten und Weinfeste auf alten Gemälden — nicht dennoch auch schon früher sehr wohl zu genießen verstand.

Erst in den Siebziger und Achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts kam jedoch die griffige Formulierung von der „Demokratisierung des Genusses“ auf. Vor allem Gastronomen und Gastronomiejournalisten erkannten damals, dass sich eine flächendeckende Qualitätsverbesserung der heimischen Gastronomie nur erzielen lassen würde, wenn man den kulinarischen Genuss — der Bogen reicht vom Restaurantbesuchen über edle Weine bis hin zu Schnäpsen, Marmeladen, Schinken, Schokolade etc. — ähnlich, wie man es aus Frankreich und Italien bereits kannte, auf eine möglichst breite Basis stellen würde.

Genau das ist in den letzten Jahrzehnten auch geschehen. Die Gastronomen haben, von der Spitze ausgehend, aber zunehmend auch in die Breite der Wirtshäuser und Gasthöfe diffundierend, ihre Verantwortung als „Schaufenster des Genusses“ wahrgenommen. Die Fachjournalisten haben, unterstützt von den unterschiedlichsten Fachverbänden und auch von verantwortungsbewussten Teilen der Nahrungsmittelindustrie, die volksbildnerische Seite der „Genussoffensive“, durchaus auch kritisch, mitgetragen. Und die Produzenten — ich spreche erfreulicher Weise hauptsächlich von den heimischen — haben mit ihren Produkten die Infrastruktur dafür geschaffen, dass der Begriff Genuss überhaupt populär und somit sogar annähernd flächendeckend anwendbar wurde.

Diese Demokratisierung des Genusses brachte selbstverständlich auch ihre Probleme mit sich. Denn der Demokratisierung musste fast zwangsläufig auch die Industrialisierung des Genusses folgen.

Manches, was auf einem kleinen Biobauernhof entstand, ist mittlerweile längst in die Zwänge von Produktionszyklen geraten, bei denen nicht mehr so sehr die perfekte Qualität als vielmehr das perfekte Marketing im Mittelpunkt steht.

Nehmen wir ein einfaches Beispiel. Jemand ruft mich an und sagt mir, der Bauer B. mache so eine hervorragende Quittenmarmelade. Ich besuche Herrn B., koste seine Quittenmarmelade und finde, dass es sich dabei um die beste aller Quittenmarmeladen handelt, die ich je gegessen habe. Ich schreibe das nächste Woche in der Zeitung. Im Laufe der folgenden Wochenenden kommen ein paar Dutzend oder noch mehr Leser und kaufen die 200 Quittenmarmeladegläser des Herrn B. auf. Dann ruft der Einkäufer einer großen Lebensmittelkette an und meint, wenn Herr B. nicht nur 200 Gläser, sondern zwei Tonnen von dieser vorzüglichen Marmelade liefern könne, so dürfe er mit einem Großauftrag rechnen.

Was macht der Bauer B. nun?

Entweder er lehnt den Auftrag mit dem Hinweis, dass er eben nur soundso viele Quittenbäume besitze, ab. Oder er sagt zu, erhält den Auftrag, muss demnach gewaltige Mengen an Quitten aus ungesicherten Quellen im Ausland zukaufen und die Produktion industrialisieren. Er wird, so er geschickt ist, vermutlich liefern können. Allein: Wird seine neue Quittenmarmelade noch jenen Genuss bereiten, der mich dazu veranlasste, einen Artikel darüber zu schreiben?

Wie kann man aber nun verhindern, dass der Genussbegriff durch Demokratisierung überstrapaziert oder gar in sein Gegenteil verkehrt wird? Die Antwort versuche ich mit meiner nächsten These zu geben, die da lautet:

Genuss ist Vollglück in der Beschränkung

Dieser Satz ist eine Ableitung des berühmten Wortes von Jean Paul, der meinte, dass Idylle Vollglück in der Beschränkung sei.

Wenn der Geschmack die eine Schwester des Genusses ist, so ist die Idylle die zweite. Idylle bedeutet ein weltabgewandtes Innehalten, ja nicht selten den Wunsch nach dem Anhalten eines Augenblicks, dem man mit Goethe verzückt nachrufen möchte: „Verweile doch, du bist so schön!“ Idylle bedeutet, ebenso wie Genuss, mit sich selbst und der Welt eins zu sein. Idylle bedeutet aber auch ihre eigene, ständige Bedrohung durch das Wissen um die Tatsache, dass sie nicht von Dauer sein kann.

Genau das gilt auch für den Genuss. Wie man es auch dreht und wendet: Genuss kann einfach nicht beliebig hinausgezögert werden. Aber er ist — immerhin — wiederholbar.

Das gilt auch für unseren Bauern B. Ich würde mir von ihm wünschen, dass er sich mitsamt seiner grandiosen Quittenmarmelade seines „Vollglücks in der Beschränkung“ bewusst bleibt und seine Marmelade weiterhin genauso produziert wie bisher. Meinethalben kann er ruhig auch ein noch ein paar neue Quittenbäumchen auspflanzen.

Mit diesem Ratschlag, wird mir nun jeder Marketing-Experte erwidern, treibe ich Herrn B. jedoch mit Sicherheit in den wirtschaftlichen Ruin. Die Nahrungsversorgung bedürfe nun einmal größerer Unternehmensformen, allein schon durch den zunehmenden Einfluss international operierender Nahrungsmittelkonzerne, der Trend der Globalisierung gehe weg von den kleinen zu den großen Einheiten, weg vom kleinen Bäcker zum Backkonzern, vom Fleischermeister zur Fleisch verarbeitenden Industrie, vom Greißler zum Großhändler.

Leider kann ich der Dame oder dem Herrn aus der Marketing-Abteilung da nicht wirklich widersprechen. Aber ich kann vielleicht versuchen, eine Alternative zu formulieren. Wenn sich der mein Bauer B. mitsamt seiner berühmten Quittenmarmeladenmanufaktur mit einem Holundergelee- und einem Grammelschmalzproduzenten, einem Edelbrenner, einem

Selchfleisch- und Schinkenspeckspezialisten, einem Mostbauern, einem Ziegenkäsebauern, einem Ölmüller, einem Konditormeister, einem Spezialitätenbäcker, einem Vollkornnudelerzeuger, einem Gemischtwarenhändler und zwei oder drei Wirten aus der Umgebung zusammen tut und mit ihnen auf einen vergleichbaren Qualitätsanspruch einigen kann, so entsteht das, was man heute etwas salopp eine Genusslandschaft nennt. Durch diesen Zusammenschluss können gemeinsame Ressourcen, Fördermittel, Möglichkeiten der Vermarktung und Medienarbeit erschlossen werden, und die Landschaft kann sich ein ureigenes, unverwechselbares Profil verpassen. Voraussetzung dafür ist lediglich, dass sie dabei die beiden Grundbedingungen nicht übersieht, die da lauten: Höchster und konsequent durchgezogener Qualitätsanspruch sowie absolute Gebietstypizität.

Die mit diesen beiden Ansprüchen eng verbundene Genussgeographie ist ein relativ neuer Begriff, der aber zunehmend an Wichtigkeit gewinnt. Wem ist beispielsweise bewusst, dass wir uns hier in Linz ziemlich genau am österreichischen Knoblauchäquator befinden, von wo aus die Akzeptanz des Knoblauchs nach Osten hin rasant zu- und westwärts in Richtung Salzburg, Tirol und Vorarlberg ebenso rasant abnimmt?

Wir befinden uns, um ein anderes Beispiel zu nennen, auch am Nordende einer „Kochkäsestraße“, die vom „g’sottenen Kas“ des Mühlviertels über den Ennstaler Steirerkas und den Kärntner Glundnerkas bis zum Osttiroler Graukas aus genussgeographischer Sicht präzise wie die Bernsteinstraße nachgezogen werden kann. Und wir befinden uns mit ziemlicher Sicherheit am Ursprungsort jenes aus Mandeln und Bröseln gerührten Linzer Teigs, der 1696 erstmals in der Literatur auftauchte und viel älter ist als die Linzer Torte, deren Erfindung man einem Emigranten aus dem fränkischen Weihenzell zuschreibt, die aber, zumindest was ihre Form betrifft, schon im ägyptischen Grabkammern zu finden ist. Solche geschmacklichen Standortbestimmungen aus regionaler Sicht werden in Zukunft noch wichtiger werden, und die einzelnen Genusslandschaften können dadurch immer präziser umrissen werden. Es muss nicht jeder alles produzieren, er sollte sich vielmehr darauf reduzieren, was er am besten kann und was in einer bestimmten Gegend auch entsprechend tief verwurzelt ist.

Auf diese Weise kann der im besten Wortsinn auch epikuräische Begriff des „sparsamen Genusses“ erfolgreich in die Tat umgesetzt werden und auf einen der wirklichen Megatrends unserer Tage reagieren: Durch die zunehmend globalisierte Weltküche entsteht nämlich, allein schon aufgrund einer natürlichen, man könnte auch sagen dialektischen Pendelschlagsbewegung ein immer stärkeres Bedürfnis nach immer kleineren Einheiten. Man braucht, um das zu beweisen, nur den Erfolg der aus Italien stammenden Slow Food-Bewegung zu analysieren, die einen bewussten Gegenpol zu Fast Food setzen wollte. Zu ihren wichtigsten Forderungen zählt, dass sich Gastronomen und Köche möglichst ausschließlich auf Produkte der unmittelbaren, nicht einmal der weiteren Umgebung besinnen sollten, auf Kochtraditionen und Rezepte der Region; man möge, lautete die Forderung weiter, die Bauern und Produzenten einer Gegend ermuntern, ihre angestammten Produkte — vor allem autochthone Sorten und Rassen — neu zu beleben und qualitativ immer weiter zu verbessern. Das Beispiel Slow Food lehrt, dass dies alles auch möglich und durchführbar ist. Es lehrt aber auch, dass es, entgegen den ursprünglichen Vorstellungen von Slow Food, kostspielig ist, das zu tun.

Genuss mag ja, um noch einmal Epikur zu bemühen, sparsam sein. Qualität allerdings kostet Geld, das zumindest der harte Kern der Genießer, davon bin ich überzeugt, auch ausulegen bereit ist, solange er nicht den Eindruck hat, dass er nur noch eine attraktive Verpackung, aber nicht einen ebensolchen Inhalt bezahlt.

Das ist die Gefahr bei jeglichem Regional-Marketing: Wenn eine Genusslandschaft einmal nur noch durch noch so geschickte Verkaufsstrategien zusammen gehalten wird, ist ihr Ende auch schon besiegelt. Was mich zu meiner nächsten These bringt:

Genuss ist in Gefahr inflationär zu werden

Jeder will heutzutage ein Genießer sein. Das ist in einer Welt, in der bereits Friskies „Gourmet“ gold — Zarte Häppchen mit Kaninchen & Karotte — als Katzenfutter in Dosen abgefüllt wird, ja auch nicht wirklich schwer. Heute genießt man, vom Diätriegel bis zur Slip-Einlage alles, was man früher im besten Falle ertragen hat.

Das Wörtchen Genuss hat Hochkonjunktur. Doch während Genuss früher etwas war, dessen Gewusst-wie (franz. *Savoir-vivre*) sich jeder einzelne relativ mühevoll erarbeiten musste, scheint er heute wie ein offenes Buch für jedermann einsichtig zu sein. Wir steuern daher auch geradezu auf eine Genuss-Inflation zu, die drauf und dran ist, uns um den wahren, den individuellen Genuss zu bringen. Eine Gesellschaft, in der alles, und nicht selten sogar das Leid (von der Kraft- bis hin zur strengen Kammer) genossen wird, läuft Gefahr, allmählich ungenießbar zu werden.

Und sie führt sich, zumindest zum Teil, auch schon so auf.

So konnte etwa der bekannte Wiener Sozialmediziner Michael Kunze, nachdem er seit vielen Jahren immer wieder Studien präsentiert, die vor dem Genuss von diesem und jenem warnen, nicht umhin, erstmals eine Ernährungsstudien vorzustellen, die vor „krankhaftem Gesundessen“ warnt. Dahinter verbirgt sich sogar ein neues Krankheitsbild, das auf den klingenden Namen „Orthorexia nervosa“ hört. Diese Krankheit, so Kunze, fußt auf dem pathologischen Bemühen, als „schlecht“ erkannte Ernährungsgewohnheiten abzulegen und bei der Nahrungsaufnahme alles "richtig" (griech.: "ortho") zu machen. Woraus laut Kunze logischer Weise eine "übertriebene Fixierung auf gesunde Nahrungsmittel" folgt.

Gastronomen können ein Lied davon singen. „Es gibt keinen Tisch mehr, an dem nicht Beilagen umbestellt oder ganze Gerichte umgekrempt werden“, erzählte mir unlängst ein Tiroler Spitzenkoch. „Der eine verträgt keinen Knoblauch, die andere keinen Paprika, eine ist allergisch gegen Eiweiß, eine andere gegen tierisches Fett.“ Die einen trinken nur noch Leitungswasser, und die anderen fragen nach dem Methylalkoholanteil des servierten Weines. Eine Bekannte von mir hat es sich sogar zur Gewohnheit gemacht, vor jedem Restaurantbesuch in die Küche zu gehen und dem Küchenchef eine Liste all jener Inhaltsstoffe zu präsentieren, gegen die sie allergisch ist. Und diese Liste ist länger als die meisten Restaurant-Speisekarten.

Obsiegt da, was wir — übrigens oft irrtümlich — für Vernunft halten, nicht letztlich über den Lebensgenuss?

Ein prominenter Kollege aus der Zunft der Restaurantkritiker hat einmal gemeint, wahrer Genuss schließe stets auch die Vernunft ein.

Dieser Ansicht kann ich, ich gestehe es offen, nicht ganz zustimmen. Gewiss berührt der Genuss da und dort, ja sogar immer wieder, auch die Gestade der Vernunft. Doch zu wahrer Größe und Vollendung läuft Genuss erst auf, wenn er an den Küstenstrichen des Verbotenen und somit der Unvernunft vor Anker geht.

Um nicht missverstanden zu werden: Selbstverständlich bin auch ich dafür, dass die Menschen nach Alkoholgenuss nicht Auto fahren, dass sie auf Verträglichkeit der im Essen verwendeten Rohprodukte Wert legen und dass sie möglichst nicht rauchen sollten, schon gar nicht, während sie selbst oder — noch schlimmer — andere noch beim Essen sind.

All diesen Vernunftargumenten wird man sich schwer widersetzen können. Was den wahren Genuss betrifft, greifen solche Verhaltensmaßregeln jedoch zu kurz. Es ist ganz ähnlich wie bei der Liebe. Niemand, der gerade verführt oder verführt wird, verschwendet auch nur einen Gedanken daran, dass er mit diesem seinen Verhalten möglicherweise einen konstruktiven Beitrag zur Aufrechterhaltung des Generationenvertrags in unserem Pensionssystem leisten wird. In anderen Worten: Die vernünftigen Auswirkungen, die der sinnliche Genuss da oder dort haben kann, beeindrucken den Genießer nicht. Er nimmt sie eher interesselos in Kauf, wie er etwa auch zur Kenntnis nimmt, dass der tägliche Genuss eines Honigbrottes zum

Frühstück nicht nur der Gesundheit zuträglich ist, sondern dass er auch dem Imkerstand und damit der Volkswirtschaft nützt.

Promillegrenzen, Ernährungslehre, Tierschutz, Ökologie, soziales Verantwortungsbewusstsein, Nächstenliebe, Menschenrechte, Verkehrsregeln, Gesundheitsfürsorge und Rentensystem — das alles hat in einem Gemeinwesen durchaus seine Berechtigung, aber es hat mit Genuss nichts zu tun. Der Genuss nimmt sich sein Recht, wo er es braucht, und er fragt nicht lange danach, wem es nützt oder wem es schadet. Und deswegen kann ein wahrer Genießer, wie ich meine, zwar möglicher Weise ein vernünftiger, aber niemals ein grundvernünftiger Mensch sein. Denn Genuss bedeutet stets auch Fülle, Opulenz, Ausloten von Grenzen – und vor allem auch Wahlmöglichkeit.

Genuss darf nie verordnet sein, man muss sich seiner, wie im Märchen von Schlaraffenland, überall bedienen dürfen, ohne dabei bevormundet zu werden, selbst auf die Gefahr hin, dass man dabei über die Stränge schlägt. Wer sparsam genießt, wird immer richtig genießen. Aber wer sparsam genießen muss, der wird letztlich nur die Früchte einer Diktatur genießen können.

Keine Frage: Wir leben heute — zumindest in diesem Teil der Welt — in einem Schlaraffenland, wie es vor uns nicht einmal die bekannt genussüchtigen alten Römer kannten. Doch mittlerweile wurden zwischen den gebratenen Tauben, den herumfliegenden Spanferkeln und den schier bodenlosen Weinfässern allenthalben Warntafeln aufgestellt. Und was das besonders Perfide daran ist: Kaum etwas, das auf diesen Warntafeln steht, ist grundsätzlich falsch.

Um den Genuss dennoch zu retten, muss ich daher meine nächste, vielleicht etwas kontroversielle, aber gerade im Zeitalter der Political Correctness dringend nötige These formulieren:

Genuss muss auch (wieder) Sünde sein dürfen

Der Genussmensch von heute fühlt sich von puritanischen Lobbies umzingelt, und es gibt ihrer mittlerweile mehr als genug. Das beginnt schon in der Politik, die auf Druck unterschiedlichster Gesundheitslobbies regelmäßig neue Einschränkungen und Verbote ersinnt und immer stärker auch exekutiert. Das Ziel klingt, zumindest vordergründig, durchaus vernünftig: Das, was man in ideologisch ungesünderen Zeiten einen „gesunden Volkskörper“ nannte, soll auch heute um jeden Preis, und sei es um jenen des Genusses, erhalten werden.

Auch in der Öko-Ecke des Schlaraffenlands wartet finsternen Blickes eine machtvolle Lobby und erhebt (leider oft auch mit ziemlich guten Argumenten) ihren politisch korrekten Zeigefinger. Zugegeben: Es ist wirklich keine besondere moralische Ruhmestat, sich an Hummer, Gänseleber und Kaviar zu weiden, wenn man doch genau weiß (oder zumindest wissen sollte), dass sich dahinter Tierleid verbirgt. Andererseits werden viele dieser Diskussionen auch extrem pharisäisch geführt: Ist der Verzehr einer Zuchttaube tatsächlich politisch korrekter sei als jener einer Wildtaube? Und würden nicht auch Bioschweine, die ihr Leben glücklich wie die jungen Hunderln verbracht haben, lieber länger leben, selbst wenn der Biobauer, der sich von hinten lautlos mit dem Schlachtschussapparat heranpirscht, in der Tiefe seines Herzens ein noch so bekennender Tierfreund ist?

Und was nutzt es Feinschmeckern, wenn der Nahrungsmittelhandel seit gerade zwei Jahrzehnten erstmals in der Lage ist, weltweit Steinbutte, Goldbrassen und Seezungen durch perfekte Kühlketten auch ins tiefste Binnenland zu befördern, wo sie von Spitzenköchen auf High-Tech-Herden perfekt zubereitet werden können, wenn Greenpeace gleichzeitig einen — leider durchaus sehr ernst zu nehmenden — Warnschrei ausstößt? Von allen Wasserbewohnern, heißt es in einer neueren Studie, sei derzeit nur der Verzehr von Karpfen, Makrele und Hering ökologisch akzeptabel. Jener von Regenbogenforelle, Nordseekrabben,

Gold- und Wolfsbarsch, Miesmuscheln oder Tintenfischen sei bereits kritisch und daher nicht zu empfehlen, während der Genuss von Seelachs, Rotbarsch, Goldbrasse, Heilbutt, Scholle, Seezunge, Lachs, Thunfisch, Kabeljau, Shrimps oder Viktoriabarsch schlicht und einfach als Umweltkatastrophe eingestuft werden müsse.

Sollen wir deshalb wirklich alle, unter Verleugnung unserer evolutionären Vergangenheit als Raubtiere, zu Veganern werden?

Müssen wir uns die Speisekarte und unseren täglichen Einkauf in Hinkunft von Sport- und Ernährungsmedizinerinnen diktieren lassen oder den kulinarischen Genuss auf homöopathisch dimensionierte Häppchen und Schlückchen mit Gymnastik-Einlagen zwischen den Gängen beschränken?

Oder sollte, wer sich Genießer nennt, nicht einfach den Kampf gegen das schlechte Gewissen, das ihm da allenthalben (und sei's auch auf noch so vernünftiger Grundlage), mit gehirnwuschender Medienbeteiligung eingepflegt wird, tatkräftig aufnehmen und sich von all den wohlmeinenden, aber durchaus auch an kräftigen Gewinnen interessierten Lobbies nicht allzu sehr ins Bockshorn jagen lassen?

Unsere gläubigen Vorfahren hatten es in dieser Hinsicht leichter. Die hatten zwar einen Katechismus, der alle Verfehlungen bis ins kleinste Detail aufzeichnete und mit mehr oder minder grauenvollen Höllen- oder Fegefeuerstrafen belegte. Aber sie hatten auch einen Beichtstuhl, in dem sie einmal im Monat die ganze Sündenlast wieder abschütteln und — bis zur nächsten Beichte — von Neuem zu sündigen beginnen konnten.

Seit die Sünde, zumindest, was den gesellschaftlichen Mainstream betrifft, abgeschafft und die Religion von der Evolution abgelöst wurde, und seit an die Stelle der Beichtväter Berater, Konsultanten und Coaches für alle denkbaren Lebenslagen getreten sind, ist das Sündigen gegen Todsünden wie Unkeuschheit, Hoffart, Geiz und Neid (heutzutage Sex, Lifestyle und Vermögensbildung genannt) mit Sicherheit wesentlich bequemer geworden. Die Völlerei, also der aus dem Vollen schöpfende kulinarische Genuss, gilt indessen – im Gegensatz zur Genusssucht bei Autoankauf, Shopping, Fernreisen etc. – nach wie vor als Todsünde, die von immer größeren Teilen der Gesellschaft geächtet wird.

Die Absolution für den Genuss muss sich bis auf weiteres daher wohl jeder selbst erteilen. Zumindest so lange, bis die ultimative Abnehm-Wunderpille, an der von der Pharmaindustrie, wie ich höre, emsig gebastelt wird, irgendwann doch noch auf den Markt kommt. Doch auch sie wird, wenn überhaupt, allenfalls die medizinische und nicht die moralische Dimension des Problems lösen.

Wir Genießer werden also, nolens volens, weiterhin Todsünder bleiben. Doch bin nach wie vor — übrigens gemeinsam mit dem hl. Augustinus und dem hl. Thomas von Aquin — davon überzeugt davon, dass wir, wenn wir die übrigen sechs Todsünden so Revue passieren lassen, mit der so genannten Völlerei noch immer der harmlosesten von allen verfallen sind.

Das ändert freilich nichts an einer anderen Tatsache, und damit komme ich zu meiner letzten These, die da lautet:

Genuss bedeutet auch Verantwortung

Genießen reimt sich, zwar schlecht, aber doch, auf Gewissen. Man kann vieles von mehreren Seiten betrachten. Nehmen Sie zum Beispiel ein saftiges Steak. Ist es, wird sich der Feinschmecker fragen, schön marmoriert, d.h. von feinen Fettäderchen durchzogen, die Geschmack ins viele Eiweiß bringen? Hat es, wird die zweite Frage lauten, einen unverwechselbaren Eigengeschmack? Ja, lassen sich etwa sogar Sorte und Herkunft herausschmecken? Oder hat man es statt dessen mit einem schwer zu identifizierenden Stück Fleischgewebe zu tun, das nach wenig schmeckt und beim Braten viel Wasser in der Pfanne zurück- und damit den Verdacht aufkommen lässt, dass es bei der Aufzucht nicht ganz mit rechten Dingen zugegangen sein kann?

Ein Umweltschützer und Tierfreund wird, so er nicht Vegetarier ist, bevor er sein Steak isst, ganz andere Fragen stellen: Wurde unser „Steak-Lieferant“ zu Lebzeiten artgerecht gehalten? Hatte er entsprechend viel Auslauf? Graste er auf natürlichen Weiden und wurde er im Stall mit biologischen Futtermitteln gefüttert? Wurde er unter Vermeidung von längeren Transporten stressfrei geschlachtet?

Vergleicht man nun aber die Fragen des Genießers mit jenen des umweltbewussten Tierfreunds, so stellt man erstaunt fest, dass es auf doch recht unterschiedliche Fragestellungen häufig recht ähnliche Antworten gibt: Weidehaltung und viel Auslauf machen nicht nur die Rinder, sondern auch den Gourmet glücklich, der statt eines pharmazeutisch aufgepäppelten und high-tech-manipulierten Kunstprodukts ein natürliches Lebensmittel aus kontrollierter Herkunft und Sorte auf den Tisch bekommt. Gräser, Kräuter und biologische Futtermittel machen das Fleisch „g´schmackig“ und sorgen für dessen optimale „Marmorierung“. Stressfreie Schlachtung verhindert Verspannungen und verleiht damit auch der Fleischfaser die angestrebte bissfeste Elastizität.

Kurzum: Ob nun, um mit Bert Brecht zu sprechen, erst das „Fressen“ und dann die Moral kommt oder umgekehrt: Rindfleisch, das moralisch einwandfrei ist, schmeckt nicht nur besser, sondern lässt sich auch mit besserem Gewissen genießen. Dasselbe gilt sinngemäß auch für alle anderen Arten von Fleisch und Fisch, für Hühnereier, Aufstriche, Käse und natürlich auch und gerade für Gemüse oder Getreide.

Diese Verantwortung für den individuellen Genuss wahrzunehmen, fällt dem Genießer freilich von Tag zu Tag schwerer. Wenn ich mir die geopolitische Situation, in der ich heute diesen Vortrag halte, so ansehe, so stimmt sie mich leider nicht gerade hoffnungsfroh. Die Preise für Lebensmittel sind, höre ich, bis zu 48 Prozent gestiegen, und der Börsencrash, den wir gerade miterleben, wird selbst nach dem Greifen von notwendigen staatlichen Stützungsmaßnahmen dazu beitragen, dass verantwortungsvoller Genuss noch teurer und sicher nicht billiger werden wird.

Der Klimawandel lässt manche schon darüber nachdenken, ob wir uns in Zukunft noch eine Rinderhaltung leisten können. Der Siegeszug genetisch behandelter Lebensmittel lässt sich kaum noch aufhalten. Der Rohmilchkäse soll per EU-Verordnung abgeschafft werden, und zugleich laufen Millionen und Abermillionen billigster Junk mitsamt allen Geschmacksverstärker-Grauslichkeiten durch die Food-Prozessoren der Lebensmittelkonzerne, die ziemlich unverhohlen ein globales Versorgungsmonopol anstreben, dem sich so mancher idealistisch gesinnte Biobauer noch beherzt in den Weg stellt, aber die Frage ist: Wie lange hat er dazu noch die Kraft? Und wie lange lässt man ihn das noch tun?

Selbst in der Spitzengastronomie wird immer mehr Prefabricated Food verwendet. Welcher Küchenjunge kann heute noch einen Fasan rupfen? Braucht er ja auch nicht zu können. Die Brust kommt ohnedies schön portioniert im Vakuum ins Haus. Und wie soll man von der Hausfrau oder dem Hobbykoch verlangen, komplizierte Garungsverfahren mühsam zu erlernen, wenn sich heute bei jeder Lehrabschlussprüfung schon herausstellt, dass jeder zweite der Angetretenen kein Gulasch und keinen Kaiserschmarren mehr richtig zubereiten kann.

Wie in vielen anderen kulturellen Bereichen — von der Hausmusik bis zum Leseverhalten — ist auch bei der Esskultur schon seit Jahren ein massiver schleichender Kulturverlust im Gange, der durch all die lobenden Kritiken über Starköche und Spitzensommeliers leider nicht schöngeschrieben werden kann. Und das eine hat auch mit dem anderen etwas zu tun. Die Zukunft unserer kulinarischen Genusskultur ist mit der Zukunft unserer Kultur aufs engste verbunden. Wir stehen im Moment in beiden Fällen an einem Scheideweg, ob es uns gelingen wird, unsere Kultur zu erhalten, oder ob wir früher oder später endgültig der absoluten Kulturlosigkeit, also auch der Esskulturlosigkeit anheim fallen werden. Wenn wir

nämlich erst einmal unsere Esskultur los sein werden, so sind wir bald auch unsere Lebenskultur und das, was die Kultur des Menschseins sonst noch ausmacht, los. Nur dort, wo Qualitätskriterien auch im häuslichen Alltag hoch gehalten werden, kann Esskultur langfristig gedeihen. Wer daheim dem täglichen Junk verfällt, ist auch als Gast einer guten Gastronomie so gut wie verloren.

Die anspruchsvolle Gastronomie, und damit meine ich keinesfalls nur die Spitzengastronomie, sondern auch die gute Wirtshausgastronomie, hat daher vor allem auch die Aufgabe, eine Art „Geschmacksschule der Nation“ zu sein. Und sie kommt dieser Aufgabe erfreulicher Weise auch nach, während der Staat, was die Ausbildung der Geschmacksnerven seiner zukünftigen Bürger leider, trotz mancher Lippenbekenntnisse, immer noch sehr starke Defizite aufweist.

Der berühmte französische Soziologe Leo Moulin hat einmal gemeint, dass uns schmeckt, was uns die Mutter zu schmecken gelehrt hat. Wenn das, was unsere Mütter ihre Kinder heute zu schmecken lehren, nur noch Hamburger und Pizzas sind, dann lässt sich heute schon erkennen, wie tief das Niveau unserer Esskultur in ein, zwei Generationen sein wird.

Die Verantwortung von Gastronomen und bewussten Genießern ist es also nicht zuletzt, Mütter und Väter von heute — und damit auch deren Kinder — in Sachen Geschmackskultur mit immer neuen Impulsen zu versorgen. Und das tun sie am besten durch eine auf Frische und Wohlgeschmack, auf Tradition einerseits und Weltoffenheit andererseits, vor allem aber auch auf ökologische Verträglichkeit bedachte Küche, die auch dazu anregt, das Essverhalten zuhause auf ein gutes Niveau zu bringen und damit die Esskultur ganz allgemein zu fördern. Gute Köchinnen und Köche sowie verantwortungsbewusste Genießerinnen und Genießer haben, so gesehen, trotz der bevorstehenden Rezessionszeiten letztlich doch eine gute Zukunft. Und damit komme ich auch schon zum Schluss meiner bei aller angebrachter Zeitgeistskepsis letztlich doch optimistischen Ausführungen: Genuss ist, wie schon eingangs bemerkt, unteilbar, unbegrenzt und unerschöpflich. Aber er darf, gerade in einer demokratischen Gesellschaft, niemals auf Kosten des Mitmenschen und möglichst auch nicht auf Kosten der Ressourcen gehen, für deren Gegenwart und Zukunft wir in wirtschaftlich guten wie auch schlechten Zeiten gleichermaßen Verantwortung tragen.