

Michael Jäckel, Daniel Kofahl

## „Man hat etwas anderes vermutet ...“

### Zur Phänomenologie des kulinarischen Geschmacks

Dass menschliche Organismen Nahrung aufnehmen müssen, erscheint als anthropologische Universalie. Die Form der Ernährung hingegen ist offensichtlich beeinflusst von sozialen Begebenheiten. Bereits Georg Simmel (1957: 243) beobachtete, dass das „eigentümlicher Weise Egoistischste, am unbedingtesten und unmittelbarsten auf das Individuum Beschränkte“, nämlich die Nahrungsaufnahme, sozialisiert wurde, indem man die gemeinsamen Mahlzeiten über Tischsitten und Essvorschriften überindividuell normierte. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts ist dann eine fortlaufende spezielle Kommunikation über Essen und Geschmack zu einer eigenen, selbstreferentiellen sozialen Sphäre geworden, welche sich in der Kommunikation der Gesellschaft stabilisierte. Dass es sich hierbei um eine an Eigenwerten orientierende Kommunikation handelt, die ihre biologische Umwelt zwar in Anspruch und auf sie Bezug nimmt, aber gerade nicht ihre sprachliche Abbildung, sondern eine emergente soziale Konstruktion ist, sieht man unter anderem daran, dass nicht jede Handlung, die im weitesten Sinne der Nahrungsaufnahme dient, in diese Spezialkommunikation Eingang findet.

Die für diesen Beitrag zentralen Fragen lauten nun, wie sich das *Schmecken* als eigenständiges Phänomen etablieren konnte, und wie es durch Beobachter, die miteinander in einem Kommunikationsverhältnis stehen, konstruiert und konditioniert wird. Im ersten und zweiten Abschnitt skizzieren wir den theoretischen Rahmen der Analyse und erörtern die historische Ausdifferenzierung kulinarischer Kommunikation. Im dritten Abschnitt wird dann anhand ausgewählter Beiträge der Kolumnisten Jürgen

Dollase und Wolfram Siebeck der zeitgenössische kulinarische Diskurs analysiert.

#### Kulinarische Kommunikation

Dieser Aufsatz untersucht mit der Kulinaristik eine spezifische Kommunikationsform, welche die geschmackliche Wahrnehmung thematisiert, die sich im Kontext verschiedenster kulinarischer Handlungen und Erlebnisse einstellt. Dafür gilt es zunächst, eine zweiwertige Differenz zu notieren, die der Kulinaristik eine universelle Perspektive gibt, mit der sie beliebige Phänomene beobachten kann. Jedes Ereignis muss entweder auf der einen oder auf der anderen Seite der Differenz einzuordnen sein, und in der Folge dieser Zuweisung muss sich auch ein Wert auf der jeweils gegenüberliegenden Seite bestimmen lassen. Der Kulinaristik wird folgende Form gegeben: wohlschmeckend/nicht-wohlschmeckend.<sup>1</sup>

Mit der kulinarischen Unterscheidung ist eine Struktur vorhanden, die es ermöglicht, alles Mögliche auf seinen Wohlgeschmack hin zu überprüfen und diesen zu bestimmen. Die meisten Kochbücher, Beschreibungen von Nahrungsmitteln sowie Zubereitungstechniken und das Kochhandwerk orientieren sich an dieser Unterscheidung. Sie können sicher ebenfalls unter dem Aspekt gelesen bzw. beobachtet werden, dass sie versuchen, *auch* gesunde, *auch* kostengünstige, *auch* experimentelle Gerichte zu erzeugen; aber das sind allesamt andere Angebote, die sich nicht als auf Dauer angelegt in der kulinarischen Perspektive finden. Wenn es tatsächlich eine Präferenz für Gesundheit, für

das Experiment oder vielleicht sogar ausschließlich für die moralische Unbedenklichkeit gibt, so handelt es sich in einer funktional differenzierten Gesellschaft um Medizin, um Wissenschaft oder um Moral/Religion, wo der Wohlgeschmack tatsächlich nur eine Neben-, oder vielleicht gar keine Rolle spielt. Es handelt sich dann aber auch nicht etwa um Kochbücher, sondern um Ernährungsratgeber, eine Versuchsanleitung oder eine ethisch-religiöse Schrift.

Die Werte *wohlschmeckend* und *nicht-wohlschmeckend* sind binär codiert und damit komplementär und ausschließlich. Der eine Wert kann im anderen nicht vorkommen. Aber dass es etwas geben kann, was als wohlschmeckend bezeichnet wird, kann nur im Lichte dessen betrachtet werden, dass dies auf anderes nicht zutrifft. Manche Kochbücher z.B. weisen nicht ein einziges Mal auf den Geschmack hin, sie lassen sich jedoch eindeutig dahingehend lesen, dass schmecken muss, was dort als Rezept beschrieben wird. Etwas schmeckt aber nicht aus sich heraus *einfach gut*, sondern es schmeckt erst im Vergleich zu dem, was man als nicht-wohlschmeckend kennt. Es liegt keinesfalls auf der Hand, dass wirklich alles, was in Kochbüchern steht oder gegessen wird, grundsätzlich schmeckt. Kulinarischer Geschmack bildet sich erst als Resultat heraus, wenn die an Differenz orientierte Kommunikation der Kulinaristik vollzogen wird. Mit dieser Rekursivität konditioniert sich die Unterscheidung selbst und wird im fortdauernden Vollzug stabile Eigenwerte hervorbringen (vgl. Luhmann 1997b: 81). Was Geschmack ist und welcher Geschmack gerade vorherrscht, ist ein Produkt zeitlich aufeinander folgender Kommunikationsoperationen.

### Die Ausdifferenzierung und Evolution kulinarischer Kommunikation

Nicht immer handelt es sich um eine spezielle, universell (aber nicht totalitär) geltende kulinarische Kommunikation, wenn über Essen gesprochen wird. Bei einer zunächst *segmentär differenzierten Gesellschaft*, in der Nahrungsmittel vorwiegend in rudimentärer Landwirtschaft erzeugt werden, handelt es sich um eine Gesellschaft, die noch wenige Selbstbeschreibungen

produziert, von einigen Mythen abgesehen, geschweige denn Reflexionen darüber: „Situationsmerkmale dominieren das Erleben und das Erinnern“ (ebd.: 639). Dennoch entstehen bereits dort Kontingenzen und Unbestimmtheiten des Geschmacks, die für Konditionierungen offen sind. Mit der Einführung des Gebrauchs von Feuer zum Kochen kann man von nun an nicht mehr nur wählen, was man isst, sondern auch, wie man es zubereitet (vgl. Outram 2007: 43). Die Geschmacksbildung jedoch ist in einer solchen Gesellschaft stark durch Notwendigkeiten strukturiert; sei es, dass nur wenige Nahrungsmittel als Geschmacksträger zur Verfügung stehen, sei es, dass wenige Zubereitungsoptionen bekannt sind oder dass der Körper zur Sicherstellung der Energieversorgung bestimmte Nahrungsmittel verlangt, weil nur diese bestimmte Komponenten enthalten.

Da segmentäre Gesellschaften in der Regel durch territoriale Grenzen voneinander getrennt sind, bilden sich regional sehr unterschiedliche Küchen und damit Geschmäcker heraus, die mit der Co-Evolution der in ihnen lebenden Menschen sogar insofern korrespondieren, dass sie bestimmte organische Strukturen konditionieren. Es kommt zu einem *structural drift*. Als Beispiel kann man dafür die auch heutzutage vorkommenden Unterschiede zwischen Volksgruppen hinsichtlich ihrer Milchverträglichkeit heranziehen. Denn das Wissen über Behandlungsmethoden von Milch, um aus ihr leichter verträgliche Produkte herzustellen, scheint mit einer genetischen Prädisposition von Laktoseverträglichkeit innerhalb einer segmentären Gesellschaft zusammenzuhängen. Damit variieren auch die Geschmacksbeobachtungen von Milch stark (vgl. ebd.: 55f.). Der Übergang zur stratifikatorisch differenzierten Gesellschaft beginnt mit der Ausdifferenzierung von Oberschichten. Dies geschieht unter anderem durch die Darstellung egalitärer Konsumneigungen bei größeren Mahlzeiten. Solche Festessen sind gleich mehrfach vorteilhaft. Zum einen sehen möglichst viele Personen die Statussymbole des Gastgebers, zum anderen stehen die Eingeladenen nun in der Schuld des Einladenden. So entsteht ein Geschmack, der weniger durch die gesamte Gesellschaft diffundiert – denn nicht alle sind eingeladen –, und demzufolge

ein kulinarisches Zusammengehörigkeitsgefühl innerhalb der Oberschicht schafft (ebd.: 60f.).

In der *stratifikatorisch differenzierten Gesellschaft* reglementiert die Standeszugehörigkeit die Essensbestimmungen. Unterschieden wird z.B. zwischen Herren- und Bauernspeise (vgl. Sommer 2006: 192). So gibt es Kodizes, die den Speiseplan von Menschen nach Klassenzugehörigkeit regeln: „Weißbrot, Wildbret, delikate und seltene Vögel, große Fische und exotische Gewürze waren dem Adel vorbehalten. Bauern hatten sich an ihre vermeintliche natürliche Ernährung von Milchprodukten, stark gewürztem Wurzelgemüse, Knoblauch, Haferschleim und dunklem Brot zu halten“ (Freedman 2007: 16).<sup>2</sup> Die Entwicklungen in der gehobenen Küche stehen dem „Dritten Stand“ lange Zeit nicht zur Verfügung, stattdessen dominieren Notwendigkeiten seine Nahrungsauswahl. Insgesamt sieht es so aus, als bestätige sich Niklas Luhmanns These, dass es sich beim Dritten Stand nur um einen Kontrastbegriff handelt – „wenn man will: der ‚unmarked space‘ der Auszeichnung des Adels“ (Luhmann 1997a: 703). Während die Oberschicht Binnendistinktionen ihres Geschmack entwickelt, indem ein reziprokes Verhältnis zu ausgefeilten Mechanismen des Kochens und des Ablaufs von Mahlzeiten herrscht, ist die Unterschicht darauf angewiesen, das zu mögen, was ihr zu mögen zugestanden wird. Erst nach der Pest, als die Bevölkerung dezimiert ist und mehr Schlachtvieh zur Verfügung steht, erhöhen sich ihre Wahlmöglichkeiten (vgl. Woolgar 2007: 169ff.).

In stratifizierten Gesellschaften läuft ein Großteil der Sozialisation über die Religion. Dort sind oftmals Regeln vorgegeben, die festlegen, was gegessen wird bzw. was gerade nicht gegessen wird. Für das europäische Mittelalter gilt außerdem, dass sich Essgewohnheiten sehr stark an der Differenz von *Fasten* (= Sittlichkeit) und *Völlerei* (= Sünde) orientieren, die somit auch den Geschmack strukturiert. Denn nicht nur ist davon auszugehen, dass einem der Geschmack an Speisen, die auf der Liste des Verbotenen stehen, vergällt wird, wenn man den Verzehr immerzu mit Höllenvisionen assoziiert. Sondern es werden auch Anstrengungen und Ressourcen in die Verfeinerung von Gerichten investiert, die man unbedarft zu sich nehmen

darf, z.B. leichte Fleischsorten wie Geflügel und Kaninchen oder Fisch (vgl. ebd: 166f.).

Die stratifizierte Gesellschaft wird von der Differenz von Oberschicht und Unterschicht getragen, und dies erfordert den Verzicht auf räumliche Repräsentation (vgl. Luhmann 1997a: 681). Mobilitätsschwierigkeiten, auch von Informationen, bestehen hier vor allem zwischen den Ständen und, mit immer weiter abnehmender Tendenz, nicht so sehr auf territorialer Ebene. Dies führte zur Standardisierung der mittelalterlichen Küche in Europa<sup>3</sup>, bei gleichzeitiger Ausbildung regionaler Besonderheiten, die aber nicht mehr völlig autark erfolgte. Während in China für Dichter und Künstler eine gewisse kulinarische Sachkenntnis nichts Besonderes ist, gibt es im europäischen Mittelalter zwar Kochbücher, aber so gut wie keine Reflexionen über ihren kulinarischen Wert (vgl. Freedman 2007: 14f.). Der weit verbreitete Analphabetismus verhindert zudem weitgehend sowohl das Verfassen wie auch die Lektüre von Kochbüchern (vgl. Sommer 2006: 195f.). Es geht zu dieser Zeit vor allem um das Handwerk der Zubereitung, also um Kontextorientierung, und es gibt keinen Diskurs über die Kontingenz von Essen und Geschmack. Die Kommunikation darüber, was schmeckt und was nicht, ist in der stratifizierten Gesellschaft keineswegs ausdifferenziert, sondern sie ist dominiert von Regeln der Distinktion zwischen Schichten, wobei ein durch komplizierte Techniken zubereitetes und aus seltenen Zutaten, mit denen besonders verschwenderisch umgegangen wird, bestehendes Gericht stets einen höheren Stellenwert besitzt als ein einfaches Essen.

Mit der Erfindung der Druckerpresse und der beginnenden Ausdifferenzierung einzelner Funktionssysteme in der Gesellschaft, wie Politik oder Wirtschaft, entsteht eine *funktional differenzierte Gesellschaft*. Damit verändert sich auch die Situation der Kommunikation über Essen, die nun anfängt, spezifisch kulinarische Züge zu entwickeln. 1475 erscheint das Buch „Von der eerlichen zimlichen / auch erlaubten Wollust des Leibs“ von Bartolomeo Platina, das neben Anleitungen zur Zubereitung und ernährungswissenschaftlichen Hinweisen auch eine „Philosophie des Essens“ enthält (vgl. Cowan 2007: 199). Das noch handschriftlich verfasste

Werk verbreitet sich dank der Erfindung der Druckerpresse in ganz Europa. Obwohl diätetische und kulinarische Zuschreibungen noch nicht zu trennen sind, findet doch erstmals seit der Antike wieder eine genuine Auseinandersetzung mit kulinarischem Geschmack statt. Zudem kristallisiert sich im Laufe der Diskussion heraus, dass sowohl medizinische Vorschriften als auch ständische Ordnungsvorschriften (über die soziale Legitimation des Genusses bestimmter Nahrungsmittel) auf dem Weg, ein Gericht auf möglichst köstliche Art und Weise zuzubereiten, hinderlich sind (ebd.: 201f.).

Dennoch findet kulinarische Sozialität noch lange nicht primär über die Beherrschung einer spezifischen kulinarischen Semantik statt, und es dauert noch eine ganze Weile, bis ein Kochbuch erscheint, das sich ausschließlich dem Essen im Hinblick auf seine wohlgeschmecktesten Eigenschaften und Zubereitungsformen widmet, ohne dabei auf ernährungswissenschaftliche Punkte näher einzugehen: Die Erscheinung von „Le Cuisinier françois“ von François-Pierre de La Varenne 1651 gilt als Geburtsstunde der französischen *Haute Cuisine* (ebd.: 224). Mit ihr entsteht „eine völlig neue kulinarische Sprache“ und wird „ein entscheidender Schritt zur Entwicklung eines eigenständigen kulinarischen Diskurses“ vollzogen (ebd.: 226). Dass die kulinarische Form sich zu La Varennes Zeit endlich stabilisieren kann und nicht, wie nach der – intellektuell sicher anspruchsvolleren – Veröffentlichung Platinas, eher ein Schatten-dasein fristet, wird nur deutlich, wenn man den Blick auf die historische Gesamtsituation der Gesellschaft richtet. Während 1457 die stratifikatorische Differenzierung der Gesellschaft Mahlzeiten noch zuvorderst nach Quantität und Prestigedarstellung bewertet, um Rangdifferenzen zu rechtfertigen, ist das späte 17. Jahrhundert infolge der Auswirkungen des Buchdrucks auf gesamtgesellschaftlicher Ebene dabei, verschiedenste Diskurse als eigendynamische Systeme auszudifferenzieren (vgl. Luhmann 1997a: 707ff.), wovon eben auch die kulinarische Kommunikation profitiert. Natürlich ermöglicht Status auch in einer funktional differenzierten Gesellschaft einen erleichterten Zugang zu bestimmten Nahrungsmitteln, gerade in Be-

zug auf ihre Qualitätsklassen (vgl. Freedman 2007: 18). Wie wenig diese materielle Barriere jedoch zur Distinktion (im Sinne Bourdieus) in einer Kommunikationsgesellschaft taugt, kann man schon daran erkennen, dass vermehrt Gerichte als exquisit gelten, die aus einfach zu erlangenden Produkten hergestellt werden, aber durch Kleinigkeiten in der Zubereitung einen Status erlangen, der erst durch kommunikative Zuschreibungen erzeugt wird (vgl. Johnston/Baumann 2007). Vielleicht noch konsequenter findet eine Entwertung der ehemals zur Validierung kulinarischer Aussagen eingesetzten Tischmanieren statt. „Es geht hier keineswegs darum, Ihre ganz persönliche Esstechnik nach Art einer Benimm-Schule zu erläutern. [...] Sie] können ruhig mit den Fingern oder mit zwei Messern gleichzeitig essen. Sie müssen dabei auch nicht gerade am Tisch sitzen oder sich frisch frisieren haben. Es geht um das, was sich beim Essen in unserem Mund und im Kopf tatsächlich abspielt“ (Dollase 2006: 66).

### 1. Küchenstile in der Moderne

Die kulinarische Kommunikation, die sich an der Unterscheidung wohlgeschmeckend/nichtwohlgeschmeckend orientiert, ermöglicht es, ein weites Feld von Differenzierungen auszubilden. Im Laufe der Zeit entwickeln einige dieser Differenzierungen sogar eigene Regelwerke bzw. *Programme*, in denen nach eigenlogischen Kriterien ausgewählte Gesichtspunkte stärker gewichtet werden als andere. Die Programme der Kulinaristik sind ihre diversen Küchen, die nach eigenen Regeln und Regelauslegungen den Umgang mit der kulinarischen Form postulieren. Jede dieser Küchen zeigt durch ihre eigene Evolution einen speziellen Umgang mit Geschmack. Anhand ihrer Parameter kommunizieren Beobachter letztlich darüber, was dem Gaumen schmeckt und was nicht. Dies geschieht nicht anhand der substanziellen Verkostung, sondern durch Einordnung von Informationen im Zuge der Kommunikation.

Die *Haute Cuisine* als eine dieser Küchen etabliert sich im 17. und 18. Jahrhundert als Kontrastfolie zur elitären, von sichtbarer Verschwendung dominierten Küche des Mittelalters. Von nun an sollen beim Kochen das Riechen

und Schmecken Vorrang erhalten (vgl. Prah/ Setzwein 1999: 54) sowie „Vernügen, Lust und unverfälschte Aromen“ gegenüber „exzessiver Würzerei, kindischen Tricks und mangelndem Respekt vor Grundzutaten“ präferiert werden. Der überregionalen Verbreitung von Gerichten geht dabei eine recht genaue Selektion von Grundelementen auf regionaler Ebene und ihre möglichst optimale Kombination voraus (vgl. Freedman 2007: 18f.). Allerdings lässt sich der ursprüngliche Gedanke von Einfachheit über die Zeit nicht aufrechterhalten. Stattdessen entsteht wiederum ein komplexes und behäbiges Regelwerk, welches zu einer Anhäufung zu beachtender Traditionen führt, nicht selten sehr ausgefallener und pompöser Art: „So servierte 1975 ein Pariser Restaurant für schlappe 4.000 \$ ein Mahl aus 31 Gängen und 11 Weinen“ (ebd.: 32). Heutzutage gilt die Haute Cuisine als die elitäre Küche der Moderne.

Obwohl der Ausdruck *Nouvelle Cuisine* bereits im 18. Jahrhundert benutzt worden ist, haben ihn Henri Gault und Christian Millau 1970 als Prinzip für einen Stil von Köchen etabliert, deren Küchen zwar recht individuell sind, für die sie aber dennoch eine übergreifende Zehn-Punkte-Programmatik postulieren (vgl. Mennell 1990: 59f.). Neben einer Rückbesinnung auf regionale Produkte und besondere Frische und Qualität der Zutaten, die ja auch schon die Haute Cuisine als Werte propagierte, distanziert sich die *Nouvelle Cuisine* auf der einen Seite von rein stilistischen Kompliziertheiten, besitzt aber auf der anderen Seite eine Nähe zur Kunstgastronomie und steht auch moderner Technik generell sehr empfänglich gegenüber. Letzteres geht soweit, dass man auch Tiefkühlware nicht völlig ablehnt, wenn ihr Gebrauch systematisch gerechtfertigt werden kann. In gewisser Weise präferiert sie die Reduzierung von Komplexität zugunsten der Einfachheit durch das Betonen der Zutaten, gleichzeitig findet aber eine Steigerung der Komplexität hinsichtlich des Umgangs mit Geschmack statt, der aus dem Anspruch auf Phantasie beim Kochen und der Aufgeschlossenheit gegenüber programmatisch sinnvollen Manipulationen der Zutaten resultiert (vgl. Freedman 2007: 29; Mennell 1990: 60). Die *Nouvelle Cuisine* als Programm benötigt für ihre erfolgreiche

Kommunikation einen hohen Anteil an Varianz gegenüber bekannten Elementen. Ende der 1980er Jahre hat man eine Phase der Erschöpfung der Kreativität beobachtet. Durch die Molekulargastronomie konnten jedoch neue Diskurse eröffnet und an naturwissenschaftliche Semantiken insofern anschlussfähig gemacht werden, als dass genügend Veränderungen zur Stabilisierung bis heute bereitstehen.

Ebenfalls ein besonderes Augenmerk auf neue Technologien, aber mit einer viel stärkeren Präferenz für die Überführung von Varianz in Redundanz, legt die *Systemgastronomie*, die seit Mitte des 19. Jahrhunderts eine Form des Essens kommuniziert, die früher einmal als *Bequemlichkeitskost* und heutzutage unter diversen Bezeichnungen wie *Convenience Food*, *Fast Food*, *Functional Food* etc. firmiert (vgl. Teuteberg 2007: 233ff.). In enger Kopplung an technische Errungenschaften, wie Konservierungsmethoden auf der Ebene der Zubereitung sowie Werbung und Reklame auf der Ebene der reflexiven Kommunikation, etablierte die Systemgastronomie einen höheren Stellenwert von Geschmack und gesundheitlichem Nutzen von Ernährung, als dies in der vorindustriellen Zeit der Fall war. Sie ermöglicht einem Großteil der Bevölkerung die Anschlussfähigkeit an eine bestimmte übergreifende, moderne Form des kulinarischen Geschmacks. Auf der semantischen Ebene der Kommunikation ist die ausgebildete Schwelle in der Systemgastronomie nicht besonders hoch, wofür mehrere Erklärungen infrage kommen. Es kann an dem präferierten massenkompatiblen „Mischgeschmack“ (Dollase 2006: 81) der Produkte liegen, der differenzierten Bezeichnungen im Weg steht, oder auch daran, dass die bevorzugte Kommunikationsform dieser Küche die Werbung ist, die möglichst undiskutierbare ästhetische Aussagen benutzt und keinen produktiven Widerspruch erzeugen, sondern lediglich Konsumenten überzeugen will. Allerdings gibt es eine starke soziale Kommunikation auf der Ebene von Organisationen, wie etwa einen Bundesverband der Systemgastronomie, eine geregelte Ausbildung zum Systemgastronomen und regelmäßig stattfindende Fachmessen zu aktuellen Entwicklungen.

Die Hinwendung zu einer *bürgerlichen*



*Küche* findet etwa ab 1800 statt. „Die rasch wachsende Anzahl Kochbücher zielt nicht mehr auf den professionellen höfischen Leibkoch und neue Leckerbissen, sondern auf die hauswirtschaftliche Fortbildung der bürgerlichen Hausfrau und junger Mädchen.“ (Teuteberg 2007: 256) Mit *Hausmannskost* sind landschaftstypische Speisen für den bürgerlichen Mittelstand oder auch die einfache Küche gemeint; diese vollzieht eine bewusste Abgrenzung von der Haute Cuisine durch „meist einfache, nahrhafte und regional bekannte Gerichte, bei denen traditionelle Zubereitungsarten und Geschmacksrichtungen die Hauptrolle spielen“ (ebd.). Im Vordergrund steht die Identität des Essens: Was auch immer mit dem Essen verbunden wird, es soll wiederholbare Verweise auf bereits Verwendetes garantieren (vgl. Luhmann 1997a: 46). Die bürgerliche Küche ist somit „ein Hort für das kulinarische Gedächtnis“ (Dollase 2006: 87) und realisiert im Grunde genommen einen maximalen Redundanzanteil. Wie Dollase schreibt, ist das Essen aufgrund seiner Bekanntheit im Geschmack hier vor allem „Normalfall“, d.h. es organisiert Strukturen, deren Erwartungen im Vergleich mit anderen Küchen überdurchschnittlich oft erfüllt werden. Im Gegensatz zur Systemgastronomie, die relativ aktiv nach Varianzen sucht, um sie in neue Redundanzen überführen zu können, ist die bürgerliche Küche für Irritationen weit weniger empfänglich.<sup>4</sup>

Eine neuere, in der Mitte der 1980er Jahre in Italien initiierte Küche ist die *Slow Food*-Bewegung. Sie formulierte sich konkret gegen den Erfolg der *Fast Food*-Küche (vgl. Pini 2007: 889) und versteht sich als Widerstand gegen Modernisierung und künstliche Vereinheitlichung, gegen konsequente Normierung und – aus ihrer Perspektive beobachtete – Geschmacksverschlechterung. Sie diskutiert ausführlich den Sinn, die Herkunft der verwendeten Zutaten zu beachten sowie deren saisonale Besonderheiten zu berücksichtigen. Zudem werden „traditionelle oder zumindest nicht massen- und zweckorientierte Kochmethoden“ bevorzugt. „Besondere Betonung liegt auf Biodiversität, der Bewahrung und Wiedereinführung von Arten und Sorten, die als für standardisierte Produktion und Verpackung ungeeignet ins

Abseits gerieten“ (Freedman 2007: 29). Sogenanntes *Organic Food* gilt als Gegenprogramm zum Programm der Systemgastronomie. Man verzichtet auf Erweiterung von Geschmacksreizen, die aus technischen Eingriffen resultieren, und setzt auf rustikale und volkstümliche Gerichte. Die Zubereitung umfasst meist lange Garzeiten, woher sich auch die Bezeichnung *Slow Food* ableitet, und es werden einfache, aber als besonders wertvoll deklarierte Nahrungsmittel eingesetzt. „Einfachheit ist eine Reaktion auf das, was man, paradoxerweise, die Beschränktheit des Exzesses nennen könnte, seine Einseitigkeit bei scheinbar unendlicher Auswahl (nicht schon wieder foie gras!) und seine Tendenz, die den Grundprodukten innewohnenden Eigenheiten durch übertriebene Manipulation und Verwürzung zu stören“ (ebd.: 18). Die *Slow-Food*-Kommunikation ist, ähnlich ihrer speziellen systemgastronomischen Konkurrenz, besonders gut organisiert. Es gibt eingetragene Vereine sowie Fachmessen, und die gastronomischen Universitäten in Piemont und Parma sind stark von dieser Küche geprägt. Allerdings stellt *Slow Food* mindestens genauso stark wie auf handwerkliche Professionalität auf die Entwicklung kulinarischer Intelligenz und eine daran gekoppelte Semantik ab (vgl. Pini 2007: 889).

Die Aufzählung von Programmdifferenzierungen unter einem kulinarischen Code könnte noch fortgesetzt werden, etwa mit speziellen Ausführungen zur *Fusionsküche* oder zur *Kunstgastronomie*. Dies soll aber zugunsten der Reflexion einer anderen evolutionären Differenzierung der kulinarischen Kommunikation an dieser Stelle unterbleiben.

## 2. Koch und Esser

In der kulinarischen Kommunikation haben sich zwei Professionen entwickelt (vgl. Luhmann 2002a: 147ff.), die wechselseitig die Positionen von Alter und Ego, von Sender und Empfänger, besetzen. Historisch gesehen kann man jedoch zunächst von einer Präferenz der Beobachtung für die Position des *Kochs* sprechen. Die wichtigen kulinarischen Handlungskompetenzen sind seine Attribute. Eigens auf ihn ausgerich-

tete Ausbildungen sind institutionalisiert, und gelegentlich wird sogar neben der klassischen Koch-Ausbildung auch die Etablierung einer erweiterten Ausbildung gefordert, welche die systematische Einordnung kulinarischer Phänomene in einen gesellschaftlichen Gesamtzusammenhang ermöglicht (vgl. Dollase 2006: 129ff.).

Eine ausdifferenzierte Beobachtung des *Essers* stabilisiert sich erst nach der Französischen Revolution. Vorher schreibt etwa Antonin Carême, ein berühmter und intellektuell ambitionierter Koch, zwar schon Werke zu Kochkunst und Esskultur, differenziert beides aber nicht voneinander. Dann entwickelt sich eine „Literatur zur Esskultur“, die sich vorwiegend mit Umgangsregeln, Anstandsformen und Tischkultur beschäftigt. Auch noch zu Beginn des 19. Jahrhunderts legitimieren Differenzierungen den speisenden Beobachter nur als jemanden, der Kulinarisches unterscheiden kann, weil er ein komplexes Regelwerk kennt und danach zu handeln vermag. Von Gastronomiekritikern veröffentlichte Bewertungen beurteilen zu dieser Zeit auch noch nicht die Qualität des Essens – dafür fehlt noch eine übergreifende Semantik –, sondern die Qualität der Tischsitten (vgl. Drouard 2007: 264f.).

Der „erste professionelle Restaurantkritiker“, der 1803–1812 im „Almanach des Gourmands“ die Ergebnisse einer „systematischen Begutachtung von Restaurantgerichten und Lebensmitteln“ veröffentlichte, war Balthasar Grimod de la Reynière (1758–1838). Dort veröffentlichte Definitionen markieren den Beginn der Beobachtung und Beschreibung einer Vielzahl grundlegend den Esser betreffender kulinarischer Handlungsoptionen (vgl. Herre 1977: 84). Eine ebenfalls sehr intensive und systematischere Reflexion über den Geschmack des Essers ist die inzwischen zum Klassiker gewordene Veröffentlichung von Jean Anthèlme Brillat-Savarin (1725–1828) „Physiologie des Geschmacks“ (1825). Darin wird unter anderem die Differenz von Wohlgeschmack/Nicht-Wohlgeschmack ausformuliert sowie erläutert, wie sie prozessiert werden kann, wenn es dort etwa heißt: „Die Feinschmeckerei umfasst den Geschmack in seinen Freuden und Schmerzen; [...] Sie bestimmt, wann jedes Nahrungsmittel

verzehrt werden kann, denn nicht alle kann man unter den gleichen Umständen servieren“ (Brillat-Savarin 1979: 20). Dafür wird etwa auch zwischen Esslust (Hunger) und Tafelfreude (Appetit, gekoppelt an die Teilnahme an einer elaborierten Interaktion) unterschieden (ebd.: 118) sowie eine kritische Reflexion des Essers explizit an den Koch adressiert (ebd.: 69). Parallel entstehen Zeitschriften wie „L'Almanach de la Table“, Vorläufer des 1900 zum ersten Mal erscheinenden *Guide Michelin* und des 1969 gegründeten *Gault-Millau*, wobei letzterer durch konstruktive Reflexion den Startschuss für die Beobachtung der Nouvelle Cuisine gibt.<sup>5</sup>

Letztlich erschließt auch die Systemgastronomie mit Kommunikationsangeboten in Form von Marktforschung und Werbung im Fast Food- und Convenience-Bereich breite Schichten der Bevölkerung als sprachfähige Esser, sodass gelegentlich auch von einer „Demokratisierung“ gesprochen wird (vgl. Drouard 2007: 299). Auf der anderen Seite wird diskutiert, ob die Entwicklung einer von Aromastoffen und Geschmacksverstärkern dominierten Kulinaristik nicht zu einem Einheitsgeschmack führt, der für eine differenzierte Kommunikation keine differenzierten Wahrnehmungen mehr zulässt, auf die Bezug genommen werden könnte (vgl. Batzner 2007: 91ff.). Eine Ausbildung zum Esser, so wie es sie zum Koch gibt, ist zwar noch nicht institutionalisiert, es finden sich aber zunehmend Befürworter eines solchen Faches.

Koch und Esser nehmen in der kulinarischen Kommunikation wechselseitig die beiden Positionen von Alter und Ego ein, jedoch ist die Auswahl des Mitgeteilten jeweils unterschiedlich motiviert. Besetzt der Essende die Position Egos und decodiert das Gericht sozial, so wird das aktiv erlebte Geschmackserlebnis dem Koch als dessen Handhabung der kulinarischen Form zugerechnet. Die Handlung des Kochens bei Alter führt also zum Erleben des Geschmacks bei Ego. Darauf folgt die Entscheidung darüber, ob man sich auch zukünftig auf das Erlebnis einlassen möchte. Im Gegenzug rechnet der Koch in der Position Egos die Beschreibungen der Beobachtung des Essers in Handlungsaufforderungen und Handlungserwartungen um. Er muss entscheiden, ob er diese in Form von Zubereitungsabläufen erfüllen will oder

nicht. Das Erleben Alters beeinflusst also die Handlungen Egos.

Die Situation ist weniger ungleich, als man zunächst annehmen mag: Weder bestimmt der Koch allein, was gegessen wird, denn er muss sich an den Präferenzen seines Gegenübers orientieren, noch liegt es allein am Gaumen des Essers, was diesem schmeckt, denn sein Geschmack entwickelt sich an den gekochten Speisen. Durch den Einsatz kulinarischer Intelligenz kann hier das Erleben von Geschmack aus der Passivität der Erfahrung – weil es aus dem Organismus resultierend behandelt und damit in die Umwelt der Kommunikation verlagert wird – in ein aktiv unternommenes Erleben überführt und somit in die Kommunikation eingeführt werden (vgl. Baecker 2007: 46). Dies geschieht, indem ein Beobachter bereitgestellte Semantiken zur Beschreibung in den Kommunikationsprozess einführt.

Alter wird von Ego in der Kommunikation eine Selektion unterstellt, die Alter vielleicht sogar erst durch die Unterstellung bewusst wird. Diese Unterstellung rechnet Kausalitäten zu und versucht daran anschließend zu konditionieren. Der Esser versucht beim Koch bestimmte Zubereitungsschritte zu verstärken oder ihn zur Unterlassung zu bewegen. Der Koch will den Esser zu bestimmten Geschmackserlebnissen führen oder, andersherum, bestimmte Formen des Schmeckens gerade nicht zum Thema werden lassen. Rekursiv entwickelt sich aus dieser Abhängigkeit die Ordnung, die wir als den uns bekannten, kontingenten Geschmack voraussetzen, und die Möglichkeit der Abweichung von ihr, mit der diese immer wieder in eine neue, andere Ordnung transformiert wird. Es entstehen Redundanz und Varietät von Geschmackserlebnissen, verbunden mit Erwartungen und Konditionierungen des Umgangs mit beiden.

## Empirische Untersuchungen, Selbstbeschreibungen

### 1. Methode

Im Folgenden soll eine Stichprobe von Zeitungsartikeln aus dem Jahr 2006 analysiert werden.

Ziel ist es, anhand von Fallbeispielen einen qualitativen Einblick zu gewinnen, wie innerhalb eines bestimmten Zeitraums Formen der kulinarischen Programmierung in Beschreibungen aktualisiert worden sind. Besonders interessiert, wie sie sich voneinander unterscheiden und welche Dissonanzen auftreten.

Um in die Stichprobe einzugehen, ist neben dem Veröffentlichungszeitraum ausschlaggebend gewesen, dass es sich um reflexive kulinarische Beobachtungen handelt. Ausgeschlossen werden somit Beobachtungen 1. Ordnung, also Rezepte in der semantischen Form rein technischer Zubereitungsvorgaben, wie sie in den meisten Kochbüchern zu finden sind. Bei der Materialsichtung wurde schnell deutlich, dass die Anzahl von Beiträgen zur kulinarischen Kommunikation unüberschaubar ist. Denn unter einem Beobachter zu verstehen ist „jeder und jedes, der oder das in der Lage ist, sich an Kommunikation zu beteiligen“ (Baecker 2007: 31). Die Kriterien für die ausgewählten Beobachtungen lauteten schließlich, dass es sich um Beobachtungen handelt, die zum einen eine differenzierte Semantik verwenden und zum anderen eine relativ große Reichweite zumindest potenzieller Adressaten besitzen. So sind in die Stichprobe eingegangen:

- *F.A.Z. – Geschmackssache*, Jahrgang 2006. Es handelt sich um die jeden Samstag in der *F.A.Z.* erscheinende Kolumne von Jürgen Dollase.
- *Wolfram Siebeck*, Jahrgang 2006. Dabei handelt es sich um wöchentlich veröffentlichte Artikel von Wolfram Siebeck in der Beilage *ZEIT-Magazin-Leben der Wochenzeitung DIE ZEIT*.

Gemeinsam ist beiden die wöchentliche Erscheinungsweise in einer überregionalen Zeitung. Sehr unterschiedlich indes ist der Stil, in welchem die Texte verfasst sind. Jürgen Dollase pflegt eine sehr objektivistische, von ihm selbst oftmals als „strukturalistisch“ betitelte Beobachtungsform. Seine Artikel konzentrieren sich fast ausschließlich auf kulinarische Fakten, für deren Beschreibung er explizit kulinarische Termini zu verwenden sucht. Wolfram Siebeck hingegen schreibt in eher essayistischer Form, d.h. er pflegt eine sehr viel subjektivere Herangehensweise, und seine Artikel enthalten neben kulinarischen

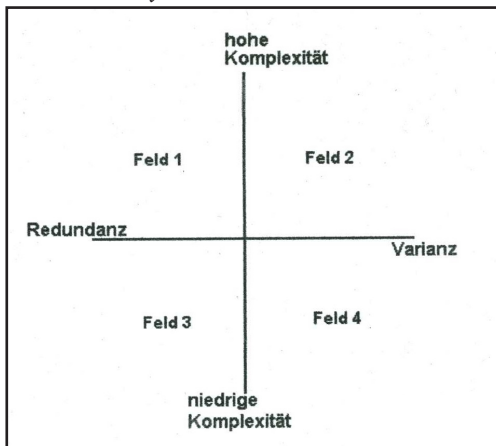


Erlebnissen zahlreiche Anekdoten aus anderen Kontexten (z.B. Gefühlswelt, Reiseberichte, politische Darlegungen).

Eine Klassifikation in Form eines Koordinatensystems soll zum orientierenden Vergleich sich wiederholender Konnotationen dienen, die in den zeitlich nacheinander stattfindenden Operationen der Kommunikationen erzeugt werden. Als Variablen mit jeweils zwei Ausprägungen wurden „strukturelle Komplexität“ und „Ordnung“ bestimmt (Abbildung 1).

*Strukturelle Komplexität* verweist darauf, dass der Sinn der Kommunikationen durch die Selektion von Elementen (z.B. Zutaten, Zubereitungsschritte, Erlebnisse des Schmeckens, Verlaufskurven bestimmter Geschmäcker etc.) zustande kommt. Bei der Selektion findet eine Verknüpfung von Elementen statt, die nur eine der möglichen Formen bildet und gleichzeitig andere Formen der Verknüpfung zum selben Zeitpunkt ausschließt. Für die Evolution von Sinn ist die Kontingenz, die oftmals aus von irreversiblen Entscheidungen durchdrungenen Selektionsprozessen resultiert, ein Risiko, denn es besteht die „Möglichkeit des Verfehlens der günstigsten Formung“ (vgl. Luhmann 1986: 47) für mögliche Anschlusskommunikationen. *Hohe Komplexität* meint dann, dass eine Schwelle in der Relationierung von Elementen erreicht worden ist, die relativ viele qualitativ verschiedene Elemente miteinander verknüpft.

Abbildung 1:  
Koordinatensystem der Kommunikation



Allerdings verfügt das fokussierte Programm über so viele selbst erzeugte Elemente, dass nicht jedes Element mit jedem anderen verknüpft sein kann. *Niedrige Komplexität* dagegen ist gegeben, wenn relativ wenige, oftmals qualitativ gleiche oder ähnliche Elemente miteinander verbunden sind. Der Extremfall würde vorliegen, wenn eine Verknüpfung jedes einzelnen Elementes mit jedem anderen bestünde, was in der Realität aber eigentlich nicht vorkommt (vgl. Luhmann 1997a: 138).

*Ordnung* meint, dass der Grad der Ordnung einer Kommunikation die Wahrscheinlichkeit ist, mit der „man aus einer Nachricht auf andere Gegenstände und Zustände des Auswahlbereichs schließen kann“ (Baecker 2007: 21). Dieser Grad variiert von Kommunikationsoperation zu Kommunikationsoperation, und zwar in dem realisierten Verhältnis von Bestimmtheit und Unbestimmtheit, in dem die verwendeten Elemente zu verstehen sind. *Redundanz* bedeutet in diesem Zusammenhang, dass sich von einer Nachricht auf andere Zustände der Kommunikation schließen lässt. Es handelt sich gewissermaßen um Bekanntes, Bestimmtes – mit Vorsicht könnte man „traditionell Bewährtes“ sagen. Der Sinn einer Operation erschließt sich durch Redundanzen, ohne neue Informationen zu vermitteln. Von *Varianz* spricht man, wenn in der Bestimmung von Sinn Störungen bzw. Abweichungen auftreten. Es handelt sich also um Unbestimmtes, welches anhand des mitgeführten Bestimmten gedeutet werden muss. Der Sinn einer Operation ist durch die enthaltene Varianz ungewiss.

So ergibt sich für kulinarische Programmierungen folgende Schematisierung:

*Feld 1:* Küchen, die viel Wert auf Bekanntes und Bewährtes legen und zugleich eine große Zahl von Elementen oder vielleicht sogar Relationen von Elementen in Relation setzen können. Gern geschmeckte Erwartungen sollen nicht enttäuscht werden.

*Feld 2:* Küchen, die viel Wert darauf legen, Erwartungen im positiven Sinne zu enttäuschen bzw. die Enttäuschung erwarten lassen. Hierfür wird eine Vielzahl von Elementen und Relationierungen bemüht.

*Feld 3:* Einfache Küchen, die bewährte Erwartungen bedienen und Veränderungen

gegenüber skeptisch sind. Die Anzahl der Geschmackskomponenten und ihrer Relationierungen wird mit Absicht begrenzt gehalten.

*Feld 4:* Küchen mit Gerichten aus wenigen Elementen und mit wenigen bekannten Geschmackskomponenten. Die Küchen versuchen vielleicht, aktuelle Geschmacksbeobachtungen aufzugreifen und zu diffundieren, aufgrund der geringen Komplexität ist dies jedoch nicht so einfach möglich und führt in der Selbstbeschreibung schnell zu gewissermaßen beliebigen Belanglosigkeiten.

Trägt man die im zweiten Abschnitt entwickelten Küchenprogramme in die Felder ein, so ergibt sich ungefähr die Einordnung in Abbildung 2.

## 2. Analyse

Kulinarische Kommunikation vollzieht sich, wenn in einem abgegrenzten Kontext unterschiedlicher Geschmackserlebnisse ein Beobachter für ein ausgewähltes Geschmackserlebnis eine Bezeichnung bestimmt, die festlegt, ob es sich um eine wohlschmeckende oder nicht-wohlschmeckende Beobachtung handelt (vgl. Baecker 2007: 24, 60ff.). Wie folgendes Beispiel verdeutlicht, wird dafür eine Einschränkung auf etwas Ausgewähltes gegenüber einer nicht-beobachteten Umwelt vorgenommen und zur

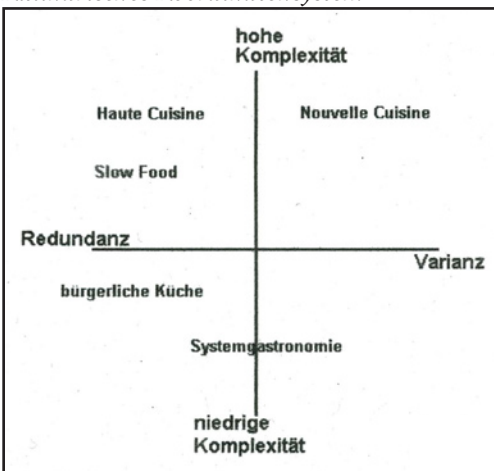
Kommunikation, die unter spezifischen Parametern beobachtet wird: „Beim ‚Kaisergranat mit Salat von Papaya und Sauerampfer und Senfsalat-Orangenblütenmarinade‘ interessiert die Frage, ob sich ein plakatives Element wie die Marinade überhaupt mit dem Kaisergranat verbinden kann.“ (D9)<sup>6</sup>

Um der hier konstruierten höheren Komplexität in Form der differenzierten Unterscheidung mehrerer miteinander verketteter Elemente Rechnung zu tragen, muss die Beobachtung 2. Ordnung die Komplexität nun mit einer Semantik des Schmeckens zu bestimmen versuchen. Dies erfolgt, indem sie die Kontingenz der Komplexität in eine Sequenz einzelner Kontingenzen aufzulösen und bearbeitbar zu machen versucht (vgl. Baecker 2007: 19): „Das Aroma des Krustentiers steht im Vordergrund, während sich in Mittel- und Hintergrund ein sehr harmonisches Spiel der fruchtigen Elemente mit einer milden vegetabilen Säure ergibt.“ (D9)

Das Zusammenspiel der einzelnen Elemente in dieser Relation ist auf eine nicht-verstörende Art wohlschmeckend. Dieser Schluss kann durch die positive Konnotation des Ausdrucks „harmonisch“<sup>47</sup> gezogen werden. Aufgrund der Vielzahl der synchron beobachteten Elemente würde man diese kulinarische Relation bezüglich ihrer Komplexität in der oberen Hälfte des Koordinatensystems einordnen. Diese Größe ist relativ und kann durch weitere Beobachtungen definiert werden, etwa, wenn man sie von Beschreibungen kulinarischer Erlebnisse systemgastronomischer Art unterscheidet: „[...] wie es um unsere kulinarische Identität steht. Die basiert zuerst einmal auf Dr. Oetkers Backpulver, sodann ist sie ohne Hengstenbergs Sauerkraut nicht vorstellbar, wird ergänzt durch einen ‚Brotbelag: Wurst‘ und einen ‚Imbiss: Bratwurst.“ (S27)

Für die genauere Bestimmung des Beispiels D9 bezüglich der Einordnung in Feld 1 oder Feld 2 muss das Ordnungsverhältnis eingehender betrachtet werden. Auch beim Essen wird, wie in der Kunst, der Großteil der Elemente auf die Wiederholung bekannter Strukturen verwendet, wonach nur ein verhältnismäßig geringer Prozentsatz zur Verfügung steht, um sich als Innovation davon abzuheben (vgl.

Abbildung 2:  
Kulinarisches Koordinatensystem



Luhmann 2002b: 99). Dieses Verhältnis kann aber sowohl unterschiedlich gesetzt wie auch reflektiert werden. Für das folgende Beispiel in Verbindung mit anderen Elementen des gesamten Menüs gilt eine stärkere Gewichtung der Varianz gegenüber den mehr als Folie dienenden Redundanzen:

„Der Hummer mit Citronellenschaum und Trauben, Kayäng [...] und Korianderbaiser gehört in die Abteilung ‚neue Akkorde‘, deren vollständiger Glanz sich erst ergibt, wenn die Proportionen optimiert werden – was in diesem Fall durch die Assemblage der Elemente deutlich signalisiert wird. Auch in dieser Kombination gibt es offensichtlich ein Zusammenwirken von Hintergründaromen mit dem Ergebnis, daß sich ein intensiveres Zitronenaroma (im weiteren Sinne) zeigt, als es die einzelnen Elemente vermuten ließen.“ (D9)

Man hat etwas anderes erwartet („vermutet“) und konzentriert sich dann auf die möglichen Informationen der Abweichung. Dies geschieht dadurch, dass die Abweichung sich im Rückgriff zu Bekanntem hin bewähren muss (vgl. Baecker 2007: 28). Die Kombination von geschmacklicher Komplexität bei gleichzeitiger Akzentuierung der Konzentration auf die Geschmacksvarianz wäre in diesem Beispiel ein Merkmal von *Feld 2* und betont auch ein Stilmerkmal der Nouvelle Cuisine.

Dass das Verhältnis von Redundanz und Varianz aber auch andersherum gelesen werden kann, zeigt folgendes Beispiel: „Und die Hedonisten freuen sich an seiner ausgewogenen Küche, deren Aromen mit der handwerklichen Finesse der einzelnen Gerichte eine natürliche Verbindung eingehen, wie sie in der kochenden Oberliga zu erwarten ist, aber nicht überall existiert. Hier wird nicht zu den Sternen gegriffen, hier herrscht Normalität, jedoch weitab jeglicher Hausmannskost. Keine Küche zum Nachdenken, sondern zum Schmecken.“ (S21)

Die zum Vergleich herangezogenen Abweichungen dienen in dieser Semantik vor allem dem Bestätigen des Erwarteten und betonen lediglich die normale Unwahrscheinlichkeit und den Erfolg seines Auftretens. Zudem kann man sehen, dass die Konstruktion dessen, was in der kulinarischen Kommunikation als

Redundanz vorausgesetzt werden muss, nicht nur in den einzelnen Gerichten zu suchen ist, sondern auch in der Realisation einer bestimmten Form der Küche im gesamtkulinarischen Kommunikationsprozess: „Klinks [Vincent Klink – *d. Verf.*] Qualitäten liegen in dreierlei Zugängen zu eher klassischen Rezepturen. Der erste ist bestimmt von einer geradlinigen Umsetzung, die nicht oder kaum von klassischen Bildern abweicht [...] Der zweite Zugang bleibt ebenfalls nahe am klassischen Vorbild, versucht aber eine intensivere Optimierung [...] Diese Aufbereitung von Rezepturen, die in Gefahr sind, aus dem mehrheitsfähig eingeschränkten Angebot der Spitzenküche zu verschwinden, ist sehr verdienstvoll [...] Der dritte Zugang verbindet [...] die klassischen Grundlagen mit jeweils einer Besonderheit.“ (D5)

Der Verweis auf klassische Rezepturen und Erfahrungen kann nur gelingen, wenn andersorts deutlich Variantens zubereitet wird und die dortige Küche als Beispiel für moderne Küche herangezogen werden darf. Gleichzeitig zeigt D5 die kücheninterne Oszillation zwischen Erinnern und Vergessen. Der Vorgang der „Optimierung“ beschreibt die Konzentration des Erinnerns auf als wesentlich erachtetes Weniges, dessen selektierter Sinn aber Verweisungsüberschüsse zu weiteren klassischen Redundanzen mitführt. Aus dieser Komplexitätsreduktion resultiert die Möglichkeit, die Komplexität sofort wieder zu steigern, indem Bekanntes mit maßvoll eingesetzten varianten Elementen irritiert wird. Eine solche Präferenz für die Betonung der bekannten Elemente gegenüber jenen, die sich von ihnen absetzen, ist immer eher verbunden mit einer Konditionierung hin zu der Erwartung von Wohlgeschmack bei bestimmten ritualisierten Abläufen und eher weniger eine Eröffnung von Freiheitsspielräumen für eventuelle, positive Erwartungsenttäuschungen (vgl. Baecker 2007: 86): „Was nach wie vor nicht in seiner Küche überzeugt, sind zeitgeistige Lösungen, die man eher bei einem Jungkoch vermutet, der noch dabei ist, ein substantielles Verständnis von Kochkunst aufzubauen.“ (D5)

Durch weitere Beobachtungsoperationen 2. Ordnung, die sich im selben abgegrenzten Zeithorizont vollziehen und vorrangig Redun-

dansen als wohlschmeckend bezeichnen, spannt sich ein Netz der Kommunikation auf, welches einem Zustand der Unterdeterminierung der Kommunikation entgegenwirkt, in dem die Gesetze des Zufalls herrschen würden (vgl. Serres 1991: 18): „Hier folgt nun ein Musterbeispiel für den Trend, die wild gewordene Moderne zur Raison zu bringen, worunter nicht nur konservative Esser einen Paradigmenwechsel in der Gastronomie verstehen. Kulinarischer Genuss wird nicht zufällig mit sinnlichem Essvergnügen gleichgesetzt. Doch der darin enthaltene Lustfaktor wird von den Modernisten am Herd immer weniger berücksichtigt.“ (S45)

Alle Kommunikation arbeitet an der Vergrößerung der Redundanz (vgl. Baecker 2007: 23), und die sachliche und zeitliche Invarianz bestimmter Erwartungen, die nicht enttäuscht werden sollen, schützt die Kommunikation vor Dauerirritationen, die jeden Handlungssinn vernebeln würden (vgl. Luhmann 1986: 386): „Die kulinarische Inszenierung einer solchen Mischung verlangt ein subtiles Verständnis. Ohne ein verbindendes Element summieren sich selbst kleine aromatische Abweichungen in einer solchen Produktfülle zu einer gewissen ‚Buntheit‘, die Gefahr läuft, keine gemeinsame kulinarische Qualität zu erreichen.“ (D11)

Die kulinarische Kommunikation wird in der Folge immer komplexer durch einen Diskurs, der sich ausschließlich damit beschäftigt, wie bestimmte Gerichte und Geschmackserlebnisse im Vergleich untereinander einzuordnen sind und welche Bedeutung ihnen dabei zukommt. Bestimmte Verbindungen können dabei mal stärker, mal schwächer betont werden. Unterstützt werden solche deutenden Beschreibungen durch den Gebrauch von Ausdrücken wie „subtiles Verständnis“, „höchster Sachverstand“ oder „handwerkliches Verständnis“. Ohne speziell auf moderne oder gar außerhalb des kulinarischen Spektrums stattfindende Entwicklungen Bezug nehmen zu müssen, entsteht so eine variantenreiche Kommunikation. Die Küchenprogramme in *Feld 1* und deren Beobachter referieren bei ihren Operationen und Erwartungen auf diese fein strukturierte Varianz, die durch den an Redundanz orientierten Umgang mit hoher Komplexität erzeugt wird: „Die essende Menschheit bevorzugt das Gewohnte.

Über asiatische Einflüsse, chemische Formeln und digitale Techniken in der Küche liest der Genießer zwar mit Interesse im Gourmet-Magazin. Im Edelrestaurant erwartet er aber keine Experimente. Ihm genügt das Bürgerliche, und wenn es verfeinert daherkommt, umso besser. Wobei heute die Verfeinerung schon mal ins Spektakuläre reichen darf und Extravaganz wohlwollend toleriert wird, solange hergebrachte Erwartungen nicht enttäuscht werden. Diesen Tatbestand, man mag ihn bedauern oder begrüßen, spiegelt der französische Restaurantführer exakt wider.“ (S17)

So entsteht eine relativ stabile Situation, die sich auch in der Rezeption des bekanntesten Sprachrohrs der Haute Cuisine, des *Guide Michelin*, widerspiegelt. Relativ ist die Stabilität der Situation, weil keinesfalls der Fall der Überdeterminierung eintreten darf:<sup>8</sup> „Die ‚Verfeinerung‘ der Spitzenküche hat [...] eine Antigeschmack-Küche hervorgebracht, die [...] höchstens mal ein paar minimale Aromenspitzen zumutet.“ (D45)

Jene lähmende Situation der Überdeterminierung würde eine Kommunikation über kulinarischen Geschmack innerhalb eines Programms weitestgehend unterbinden. Eine solche Entwicklungsblockade wird gern als besonderes Merkmal der Systemgastronomie dargestellt, was jedoch ein Irrtum ist: „Im kulinarischen Bereich wird meist übersehen, dass es zwischen dem Fastfood-Konsumenten und dem Gourmet große Ähnlichkeiten gibt. Natürlich fiel die Wahl des Gourmets auf hochwertigere Materialien und auf die Teilnahme an einer kulturell eher als positiv eingestuften Subkultur. Im Prinzip kann seine Wahl aber ebenso bedingt sein wie die des von ihm nicht selten verachteten Gegenübers.“ (D23)

Die scheinbare Non-Kompatibilität der Erwartungen der Esser in Spitzenküchen auf der einen und der Esser von systemgastronomischen Angeboten auf der anderen Seite wird mit Blick auf teilweise Strukturäquivalenz aufgedeckt. Deshalb nähern sich die Küchenprogramme zwar nicht hinsichtlich ihres Regelwerks aneinander an. Allerdings muss wirklich jedes Programm damit rechnen, dass ihm die Ressource *Unordnung* (vgl. Esposito 2007: 44) ausgehen kann. Die Folge wäre, dass

in den Operationen der jeweiligen Küchen und ihren Beobachtungen keinerlei Entwicklungen vorlägen, die einen Wiedereinstieg in die zurückliegende Kommunikation ermöglichen. Die Gerichte als Nachrichten enthalten dann keinen Informationswert mehr, weil bezüglich ihres Wohlgeschmacks alles bereits gesagt worden ist. Weder über Hummer noch Hamburger ist irgendetwas unklar oder diskutabel. Das Zentrum der Aufmerksamkeit wird sich in einem solchen Fall fehlender Ungewissheit im besten Fall auf eine andere Küche der kulinarischen Kommunikation verschieben.

Die Nouvelle Cuisine ist in der gesamtkulinarischen Kommunikation mit ihrer Präferenz für Varianz eine Form der Steuerung von Kontingenzen, die neue Ordnungen bekannten Relationen vorzieht. Die Esser dort erwarten eine anschlussfähige Störung der Botschaft, und auch der Koch versteht sich explizit als Joker der Kommunikation. „Er verwirrt die alte Reihe, die Folge, die Botschaft, und er komponiert eine neue“ (Serres 1987: 283), wie die folgende Beschreibung eines Gerichts von Dieter Müller zeigt: „Das ‚Duo von Thunfisch und Gewürzlachs mit Knusper-Cannelloni, Guacamole und Kaviarcreme‘ gehört von Optik und Aufbau her zu den modernen Kreationen, die in ihrer textuellen und aromatischen Vielfalt den ‚State of the Art‘ einer Spitzenküche repräsentieren, die sich nicht heillos den Tagesaktivitäten ausliefert, sondern aktuelle Diskussionen um eine entwickelte Sensorik subtil eingearbeitet hat.“ (D2)

Es handelt sich hierbei um die Aktualisierung einer Kombination von Elementen, deren operativer Gebrauch auch anders möglich gewesen wäre und in einem unbestimmten, aber bestimmbareren Sinne (vgl. Baecker 2007: 12) offenlässt, wie die bezeichneten Variablen (Optik, Aufbau, textuelle und aromatische Vielfalt, Sensorik) das aktive Geschmackserlebnis konditionieren und ihm so eine Identität geben sollen. Die potenziellen, folgenden Kommunikationen müssen als Konstanten geltende Selbstbeschreibungen hervorbringen (ebd.: 140), die in der Nouvelle Cuisine, im Gegensatz zu stärker an Redundanzen orientierten Küchen, Wohlgeschmack im kontrollierten Umgang mit Dissonanz suchen. Erfolgreich

ist die Programmierung der Nouvelle Cuisine als in sich geschlossene Form der Regulierung kulinarischer Kommunikation dann, wenn sich in den an sie anschließenden Beobachtungen auch eine kulinarische Semantik entwickelt, die ihren spezifischen Reglements entspricht (ebd.: 144). Indem sie den Spielraum für die Einordnung der mitgeteilten Informationen absichtlich hervorhebt, wenn sie andersartige Erfahrungen zu induzieren versucht, provoziert sie eine solche Semantik: „Ausgerechnet die diffuse Entwicklung der Kochkunst in den letzten Jahren scheint es möglich zu machen, über eine allgemeine Theorie des Kochens nachzudenken.“ (D18)

Allerdings, wie bei jeder zeitlich aufeinander folgenden Entwicklung, kann eine neu entwickelte Abweichung nicht lange als Überraschung fungieren, sondern wird zum Bekannten und Erwarteten. So entsteht das Paradoxon „Klassiker der neuen Küchen“ (vgl. D9). Damit sind ehemals unbekannte Möglichkeiten der Abweichung irreversibel als Unbekanntes verbraucht worden, und der damit verbundene proportionale Anstieg des Redundanzanteils in der Kommunikation birgt nun auch an dieser Stelle die Gefahr eines Stillstands: „Es geschah, was in vielen Spitzenrestaurants in Mitteleuropa täglich passiert: Das Auge registriert wohlwollend das hohe handwerkliche Niveau der Köche, während die Zunge sich gelangweilt schlafen legt. Von Raffinement keine Spur, routinierte Fadheit statt aromatischer Akzente. Bei einzelnen Tellern (Wildhasenkeulen) ein Absturz ins Dilettantische.“ (S2)

Nach Serres wäre es zu so einem Zeitpunkt für die Selektion neuer Elemente bedeutend, dass ein Joker eine Richtung schafft und einen Sinn produziert, also einen Kontext, der eine bestimmte, in diesem Fall eine weiterverarbeitbare, andersartige Auswahl der Botschaft begünstigt (vgl. Serres 1987: 284). In der empirischen Situation der Kulinaristik fällt die Position des personifizierten Rauschens (vgl. Serres 1991: 50) nicht ausschließlich dem Koch, sondern auch dem Essenden zu, welcher Variante und redundante Anteile der verkosteten Gerichte beobachtet und die gewonnenen Informationen mit einem der beiden Werte der kulinarischen Differenz bezeichnet. Es kann nun aber eine



Situation entstehen, welche verhindert, dass die Kommunikation mit neuen Irritationen anschlussfähig umgehen kann und sie so in ihrer Entwicklung gebremst wird. Ein solcher Fall tritt z.B. ein, wenn in der Rezeption der Nouvelle Cuisine auf einmal Redundanz statt Varianz präferiert und so der Einbau neuer Elemente in bisherigen Relationen verhindert wird, weil keinem der neuen Elemente in der Form der Sprung auf die Seite des Wohlgeschmacks gelingt: „Sie [die Vertreter der ‚alten‘ Nouvelle Cuisine der 1970er Jahre – *d. Verf.*] enttäuschen nicht selten als konservative bis reaktionäre Gäste der Spitzenküche, die es mit ihrer Intoleranz gegenüber kleinen Abweichungen geschafft haben, den Köchen so etwas wie ein Kreativ-Trauma aufzubürden. Die Angst vor dem Gast dieser Prägung diktiert die Speisepläne der Republik.“ (D8)

Die Kommunikation, die nolens volens für ihre eigene Fortsetzbarkeit ein gewisses Maß an unbestimmtem, aber bestimmbarem Rauschen benötigt, muss in solchen Fällen verstärkt versuchen, eine selbstproduzierte Unverständlichkeit (vgl. Baecker 2002: 124) zu erzeugen. So etwas kann unter anderem dadurch geschehen, dass auf der reflexiven Ebene eine semantische Konstruktion wohlschmeckender Erlebnisse stattfindet, auch wenn es häufig zu nicht-wohlschmeckenden Enttäuschungen im konkreten Kontext kommt: „Welches Aroma darf es sein, damit zusammen mit dem Hauptprodukt des geplanten Gerichts eine Kombination von überzeugender Delikatesse entsteht? Wie sollte Wildreis schmecken, damit er zu einem Fischfilet passt, zu Aal, Kalbsnieren oder Entenbrust?“ (S6)

Da es sich aber um paradoxe Strukturen handelt (vgl. Luhmann 1982: 67), welche das Design der kulinarischen Semantik erzeugt, muss für eine erfolgreiche Fortsetzung der kulinarischen Kommunikation in der Zeitdimension die komplette Differenz entfaltet werden (vgl. Luhmann 1997a: 61). Es werden also nicht nur auf den positiven Wert der Form abzielende Beiträge vollzogen, sondern es werden sprachlich Situationen erzeugt, in denen Gerichte, die bis zu diesem Zeitpunkt noch als wohlschmeckend galten, nun in nicht-wohlschmeckende transformiert werden müssen:

„Die Qualität des Essens lässt nach. [...] Auch wenn das Publikum zunächst nichts merkt, es spricht sich herum.“ (S52)

Es wurde nun herausgestellt, wie wichtig die Abweichung für die Fortsetzung der Kommunikation ist. Damit sich infolge der Operationen von Beobachtern 1. Ordnung (also dem noch unreflektierten Kochen oder Schmecken) auf der Ebene der Beobachtung 2. Ordnung aber Programme entwickeln können, ist es ebenso notwendig, dass die auf der Ebene 2. Ordnung agierenden Beobachter aus vollzogenen Operationen 1. Ordnung herleiten können, wie sie daran anschließende Unbestimmtheiten im weiteren Vollzug bestimmen sollen (vgl. Luhmann 1997b: 335f.). Dies geschieht durch die Selektion und Bezeichnung anschlussfähiger Unterscheidungen bezüglich der jeweils beobachteten Operationen, die als Selektionen „in einem bestimmten Auswahlbereich anderer Nachrichten“ zustande kommen (vgl. Baecker 2007: 61). Gelingen kann so eine anschlussfähige Unterscheidung nur, wenn der Anteil der mitgeführten Redundanz in der ursprünglichen Operation groß genug ist, um einen Nachrichtenraum der Möglichkeiten zu erkennen. Es ist somit nicht weiter verwunderlich, dass in Feld 4 kein Küchenprogramm verortet ist. Der (zu) hohe Varianzanteil, zusammen mit einer niedrigen Komplexität (da die einzelnen Elemente meist nicht sinnvoll relationiert sind) führt, wie Dollase schreibt, ins „Niemandland“: „[...] alles hier ist eine Versammlung kulinarischer Gesten, zusammengesammelt bei den einschlägigen Verdächtigen, aus dem Zusammenhang gelöst und völlig missverstanden. Dieser Küche fehlt die Theorie, also die Einsicht in größere Zusammenhänge [...]. Diese Art von Küche [...] ist im Grunde irgendwo im Niemandland zwischen Ferran Adrià und Michel Bras verschollen.“<sup>9</sup> (D28)

Wo also kein Design vorhanden ist, um den unbestimmten Sinn potenziell bestimmbar zu machen, erlebt die Kommunikation einen Absturz (vgl. Baecker 2007: 270). Der Esser ist mit der Mitteilung nahezu überfordert und lehnt das Kommunikationsangebot, wie auch im folgenden Beispiel, rundherum ab: „Typisch für solche Scharlatanerie ist die Feststellung, dass in jedem noch so kleinen Detail ein Indiz

des Misslingens steckt. Deshalb ist es müßig, hier einzelne Schwächen zu benennen. Kulinarische Dummheit schmeckt stärker durch als eine Überdosis Salz.“ (S15)

Es ist wie in der Kunst: Wenn ein Gericht eine reine Kopie ist, aber auch, wenn es keinen Stil hat, also keiner Formvorgabe eines Programms positiv zuzuordnen ist, verliert es seine Bedeutung als kulinarisches Ereignis (vgl. Luhmann 1997b: 338ff.), obwohl vielleicht gerade Feld 4 einen Raum für ein kunstgastronomisches Küchenprogramm böte.<sup>10</sup>

Ebenso wenig überzeugen Gerichte im kulinarischen Kontext, die eine bekannte Formvorgabe zu sehr für sich beanspruchen. In der systemgastronomischen Semantik ist dies ein gängiges Verfahren, das zu Bezeichnungen wie „Chicken-Gourmet-Burger“ (McDonald's) führt, ohne einen solchen Ausdruck in einen bestimmbareren Kontext einzubetten. Es handelt sich um niedrigkomplexe (Werbe-)Kommunikation. Moderne Beschreibungen werden möglichst schnell in immer wieder zu aktualisierende Redundanzen transformiert. Dabei kommt es zwar zu einer Ansammlung diverser Elemente, die aber kaum in höherkomplexen Relationen miteinander verbunden werden. Das Gericht ist „King Size“ plus „cool“, aber mehr wird auch nicht dazu gesagt, oder mehr wird daraus in der Regel nicht verstanden (vgl. S18).

Gelegentlich werden aber auch in der systemgastronomischen Kulinaristik Unterscheidungen und Bezeichnungen getroffen, die als Ausgangspunkte für eine rekursive Bezugnahme aufeinander verwendet werden könnten: „Das nächste stille Wasser fand ich in der von der Schweizer Restaurantkette Mövenpick bewirtschafteten Autobahnraststätte nördlich von Dessau. Ich glaubte zu träumen: Hier wurde demonstriert, was auch möglich ist an unseren Autobahnen. Ein grandioses Angebot mit allem, was man in Landgasthäusern vermisst. Frisch und appetitlich, angerichtet von geschultem Personal.“ (S20)

Zum einen wird hier deutlich, dass Systemgastronomie kein Synonym für schlechte Küche und fehlenden Wohlgeschmack sein muss, sondern ein Spiel von Verknüpfungen sein kann, die in ihrem programmspezifischen Nachrichtenbereich durchaus funktionieren.

Zum anderen werden Frische, Appetitlichkeit oder handwerkliches Können als Eckdaten ins Spiel gebracht. Allerdings fällt durch den Vergleich mit den bürgerlichen Landgasthäusern auf, dass es kein semantisches Material gibt, mit dem sich die systemgastronomischen Erlebnisse beschreiben lassen. Eine solche Semantik ließe sich eventuell initiieren, wenn eine gewisse Faszinationsbereitschaft für Irritationen aus anderen Küchenprogrammen in der systemgastronomischen Kommunikation gegeben wäre: „[...] selbst der perfekt strukturalistisch arbeitende Koch [muss] in seiner Planung immer damit rechnen, daß er nicht adäquat decodiert wird und insofern auch für den oberflächlichen Redundanzesser attraktive Gerichte gestalten. [...] unmissverständlich, nachvollziehbar, diskutierbar. [...] Im Grunde wird hier etwas gebraucht, was Köche selten haben, und wenn dann nur die Besten: eine geradezu industriell-feinmechanische Präzision statt genialischer Ungenauigkeiten [...]. Bekommt man dies in den Griff, winkt ganz in der Ferne übrigens etwas völlig Überraschendes: eine erhebliche Verbesserung jeder Art von Fertignahrung.“ (D39) Stark gemacht wird hier das systemgastronomische Design aus hoher Bekanntheit, relativ niedriger Komplexität und anschlussfähigem Neuem, das schon bald zu Bekanntem geworden sein wird.

Das Küchenprogramm mit der größten Redundanzorientierung ist die in Feld 3 positionierte bürgerliche Küche. Als proklamiertes Gedächtnis (s.o.) der kulinarischen Kommunikation steht es praktisch dafür, die Vergangenheit in der Gegenwart mit der Zukunft zu verknüpfen, indem es Identitäten zu garantieren versucht (vgl. Luhmann 1997a: 580): „Reh im Brotteig mit Portwein-Wacholder-Sauce, Apfelcrêpe, Rotkraut und Wirsing‘ [... Es] wird sich schon beim Lesen dieser Bezeichnung eine Flut von Bildern einstellen, die durch die Erwartung einer kulinarischen Spitzenleistung aufs angenehmste purifiziert und von etwaigen Störfaktoren wie schlechten Erfahrungen befreit werden.“ (D50)

Bekannte Bilder und erfüllte Erwartungen sind typisch für die bürgerliche Küche, bei der man, wie in diesem Beispiel, gelegentlich auch Überschneidungen mit den redundanzorien-

tierten Küchen, die ein hohes Komplexitätsniveau realisieren, beobachten kann. Gerade zur Slow-Food-Programmierung gibt es zahlreiche Parallelen: „Auch wenn die Realität auf dem Teller natürlich von ausgewählt guten Qualitäten bestimmt ist und auch auf die gegenüber früheren Zeiten heute sehr kostbar gewordenen Trüffel nicht verzichtet wird, bleibt in dieser Zusammenstellung ein sehr bodenständiger Zug enthalten, nämlich die Vorstellung, in seiner ganz normalen Umgebung Essbares finden zu können, das in sich das Potential trägt, Teil einer kulinarischen Inszenierung auf Höchstniveau zu werden.“ (D11)

Diese Einstellung ermöglicht es, durch eine mit vorsichtigen Schritten vorangetriebene Auseinandersetzung mit Neuerungen nach und nach doch auch komplizierte Gerichte und Geschmackserlebnisse als traditionell Bekanntes zu etablieren. In der bürgerlichen Küche selbst ist dies nicht so einfach, da sie eigentlich eine Präferenz für das handwerklich optimal umgesetzte Einfache hegt. Dies entspricht einer Positionierung im mittleren Bereich der Komplexität: „[...] die jungen Wirtsleute sind genau jene Art von Wirten, die der Schwarzwald braucht. Bodenständig und modern, qualitäts- und selbstbewusst.“ (S7)

Dass auch hier Beschreibungen wie „modern“ verwendet werden, heißt nicht, dass die bürgerliche Küche nun ihre Vielfalt anhebt. Auch die bürgerliche Küche benötigt ein gewisses Maß an Veränderung und Unbestimmtheit, um die Kommunikation fortzusetzen, und das Gedächtnis muss bei begrenzten Ressourcen sowohl Erinnern als auch Vergessen koordinieren. Dabei ist es unausweichlich, auch die neuere, moderne Vergangenheit mit zu berücksichtigen, solange sie sich nur ausreichend konstant als konsensuell wohlschmeckend bewährt hat: „Denn es gibt auch so ungewöhnliche Gerichte (ungewöhnlich für die deutsche Gastronomie!) wie Kalbskopf, Kalbsnieren und Kutteln. Das allein verrät, dass hier jemand das Sagen hat, der sich stilistisch von seinen Vorfahren unterscheiden will. Und das spürt man auch bei der Würzung der eher klassischen Gerichte wie Wiener Schnitzel oder so kühnen Vorspeisen wie Carpaccio von der Forelle.“ (S7)

Dass gerade hier auf die „Würzung“ Bezug

genommen wird, ist nicht untypisch. Kann man „Würzung“ doch als Gegenkomponente zur „Verfeinerung“ der Haute Cuisine lesen, wie die folgende, typisierende Beschreibung von Essen in Brauhäusern ergibt, die man wohl problemlos als typischen Umschlagsplatz bürgerlichen Geschmacks bezeichnen kann: „Was die Speisekarte angeht, so hat sich fast so etwas wie ein fester Begriff von Brauhaus-Essen etabliert, der im übrigen noch regionale Abweichungen (rheinischer Sauerbraten), aber auch viele Ähnlichkeiten kennt (Schweinsaxe). [...] ‚Verfeinerung‘ wird hier durchaus als Mangel an Aromen und Würze interpretiert.“ (D30)

Die bürgerliche Küche als eine Küche mit einem Schwerpunkt ihrer Kommunikation in Feld 3 weist neben Überschneidungen mit sehr komplexen Küchen wie Slow Food durchaus auch Schnittpunkte mit der Systemgastronomie auf. So wird der Geschmack des Essens im Brauhaus zwar wie nachfolgend als „klassisch“ beschrieben: „Die Akkordbildung entspricht einem Bild, das wir aus der Klassik kennen, ist also eng und harmonisch.“ (D30)

Die Verwendung der Beschreibung „eng“ lässt jedoch ein niedriges Komplexitätsniveau vermuten. Denn wo Enge herrscht, sind nicht viele andere Kombinationen denkbar, und die Wahrscheinlichkeit anderer Möglichkeiten ist minimiert. Unter Berücksichtigung des Terms „harmonisch“ ist ebenso wie anfangs beim Kaisergranat auf ein wohlschmeckendes Gericht zu schließen. Dennoch muss „eine solche Gastronomie [...] aufpassen, dass sie durch die Entwicklungen im Fertigproduktbereich der Industrie nicht ins Hintertreffen gerät“ (D30). Denn mit einer allzu selektionsarmen Einheitlichkeit der Gerichte und des Geschmacks verringert sich die Möglichkeit der Steigerbarkeit und Neubalancierung von Komplexität (vgl. Luhmann 1986: 48), wodurch eine programmatische Stagnation eintreten könnte.

## Fazit

Der empirische Vergleich mit speziellem Blick auf die Lehrsätze ausgesuchter Küchenprogramme zeigt, dass es durchaus möglich ist,

ausgewählte Eigenschaften, wie hohe oder niedrige Komplexität und den Anteil der Varianz oder der Redundanz, als Semantiken zu bestimmen und in Beziehung zu – voneinander jeweils differenzierten – Küchenprogrammen zu setzen. Derart relationiert, werden die jeweiligen Ausprägungen anschließend mit dem kulinarischen Code und seinen beiden Werten „positiv“ oder „negativ“ schematisiert. Die unterschiedlichen Programme konkretisieren sich dabei als Resonanzen spezifischer Koch-Esser-Kommunikationen. Gleichzeitig ordnen sie den Sinn dieser sozialen Situationen durch ihre in der Verkettung verschiedener einzelner Operationen stabilisierten Eigenwerte in Zusammenhänge ein, die gewisse Handlungs- und Verhaltensweisen kontextabhängig bevorzugt nahelegen (vgl. Foerster 1993: 276ff.). Kulinarische Intelligenz zeigt sich unter anderem dann, wenn ein Beobachter mit Hilfe differenzierter Variablen und ihren Ausprägungen, die als unterscheidbare Indikatoren dienen, entscheiden kann, ob er sich etwa in einem besseren Brauhaus oder in einem bürgerlichen Restaurant mit Affinität zur Slow-Food-Küche befindet, und er in der Folge Geschmackserwartungen und -semantiken anschlussfähig auswählt und handhabt.

Eine Kommunikation in der Art des hier beschriebenen kulinarischen Diskurses ist eine Bewegung, die sich im unablässigen, selbstreferentiellen Umbau befindet (vgl. Serres 1991: 132). Zwar ist die Differenz zwischen einer ausdifferenzierten *Fachsprache* und einer keinem spezifischen Kommunikationsdiskurs zuzuordnenden *Gemeinsprache* (vgl. Hahn/Diaz-Bone 2007: 84) nicht immer eindeutig. Mit einer reflektierenden Analyse für vergangene Zustände könnte man aber dennoch auf zukünftige kulinarische Beobachtungen durch strategisches Irritieren kommunikativ einwirken, ohne dabei einem kausalen Steuerungsmythos anheimzufallen. Denn „[d]ie Tatsache, dass man soziale Systeme nicht steuern kann, heißt nicht, dass man sie nicht steuern kann“ (Simon 2001: 252).

## Anmerkungen

- 1 In seinem Aufsatz über das „Glück des Gourmets“ hat Alois Hahn bereits überlegt, ob es ein „gastronomisches

- Subsystem“ der Gesellschaft gibt (vgl. Hahn 2004: 171f.).
- 2 Dies ging so weit, dass der florentinische Notar Lapo Mazzei 1404 eine Geschenksendung Rebhühner ausführlich begründet zurückgab. Er befand die Tiere für dermaßen gut, dass sie seiner sozialen Stellung nicht angemessen seien (vgl. Freedman 2007: 15).
- 3 „Alle Köche in Paris, London, Barcelona oder Rom kannten [...]“ – es folgt eine Aufzählung diverser Gerichte bzw. der dort überall vorherrschenden Vorliebe für Gewürze (vgl. Woolgar 2007: 175ff.).
- 4 Das typische bürgerliche Restaurant gibt es in der Moderne so gut wie nicht mehr. Restaurants mit bürgerlicher Küche umfassen ein recht breites Spektrum; dieses reicht vom Brauhaus bis zu einem „neuen Typus von Restaurant, der sich mehr an jüngere Leute richtet, ein modernes Design hat und im Speiseangebot zwischen verschiedenen Küchen der Welt pendelt“ (Dollase 2006: 83).
- 5 Henri Gault und Christian Millau erklären, die Nouvelle Cuisine habe bereits existiert und sei, obwohl ihnen bereits begegnet, unbemerkt geblieben (vgl. Drouard 2007: 290) – ein gutes Beispiel für die reflexive Konstruktion von Kulinarischem durch Beobachtungen 2. Ordnung.
- 6 Die mit „D“ eingeführten Textpassagen beziehen sich auf von Jürgen Dollase, die mit „S“ eingeführten auf von Wolfram Siebeck verfasste Artikel.
- 7 „Harmonie meint das Zusammenspiel der verschiedenen Aromen, die gleichzeitig evoziert werden.“ (Hahn/Diaz-Bone 2007: 78).
- 8 Serres (1991) vergleicht diesen Zustand mit der Situation des „Schachmatt“ (19).
- 9 Ferran Adrià ist ein spanischer Koch, der besonders für seine kreativen Gerichte im Bereich der Molekulargastronomie bekannt ist. Die Küche des Franzosen Michel Bras gilt als kreative Regionalküche auf höchstem Niveau und wurde vielfach ausgezeichnet.
- 10 Wobei die Grenzen und mögliche Interpenetrationen zwischen Kunst und Kulinaristik dann noch einmal geklärt werden müssten. Paul Gauguin jedenfalls wird folgender Satz zugeschrieben: „Viele gute Köche sind gerade dadurch verdorben worden, dass sie zur Kunst übergangen.“

## Literatur

- Baecker, D. (2002): Wozu Systeme? Berlin: Kadmos.  
 Baecker, D. (2007): Form und Formen der Kommunikation. Frankfurt a.M.: Suhrkamp  
 Batzner, M. (2007): Haute Cuisine. Kulturgeschichte der französischen hohen Küche. Saarbrücken: VDM Verlag Dr. Müller  
 Brillat-Savarin, J.A. (1983): Physiologie des Geschmacks, hg. u. eingel. v. Emil Ludwig. Leipzig: Koehler & Amelang  
 Cowan, B. (2007): Neue Welten, neue Geschmäcker – Speisemoden ab der Renaissance. In: Freedman, P. (Hg.): Essen – Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Darmstadt: Primus, 196-231  
 Dollase, J. (2006): Kulinarische Intelligenz. Wiesbaden: Re Torri  
 Drouard, A. (2007): Meisterköche, Gourmets und Gour-



- mands – Französische Küche im 19. und 20. Jahrhundert. In: Freedman (Hg.), 263-299
- Espostio, E. (2007): Die Fiktion der wahrscheinlichen Realität. Frankfurt a.M.: Suhrkamp
- Foerster, H. v. (1993): Wissen und Gewissen. Frankfurt a.M.: Suhrkamp
- Freedman, P. (2007): Einführung. In: Ders. (Hg.), 7-33
- Freedman, P. (Hg.) (2007): Essen – Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Darmstadt: Primus
- Hahn, A. (2004): Das Glück des Gourmets. In: Bellebaum, A./Braun, H. (Hg.): Quellen des Glücks – Glück als Lebenskunst. Würzburg: Ergon, 163-182
- Hahn, A./Diaz-Bone, R. (2007): Weinerfahrung, Distinktion und semantischer Raum. In: Sozialer Sinn 8 (1), 77-101
- Herre, F. (1977): Der vollkommene Feinschmecker. Düsseldorf: Claasen
- Johnston, J./Baumann, S. (2007): Democracy versus Distinction: A Study of Omnivorousness in Gourmet Food Writing. In: American Journal of Sociology 113 (1), 165-204
- Luhmann, N. (1986): Soziale Systeme. Frankfurt a.M.: Suhrkamp
- Luhmann, N. (1997a): Die Gesellschaft der Gesellschaft. Frankfurt a.M.: Suhrkamp
- Luhmann, N. (1997b [1995]): Die Kunst der Gesellschaft. Frankfurt a.M.: Suhrkamp
- Luhmann, N. (2002a): Das Erziehungssystem der Gesellschaft. Frankfurt a.M.: Suhrkamp
- Luhmann, N. (2002b): Einführung in die Systemtheorie. Heidelberg: Carl-Auer-Systeme
- Mennell, S. (1990): Die Meisterköche. Frankfurt a.M.: Anton Hain
- Outram, A. K. (2007): Vom Jäger und Sammler zu den ersten Bauern – Geschmacksentwicklungen in der Vorgeschichte. In: Freedman (Hg.), 35-62
- Pini, U. (2007): Das Gourmet-Handbuch. Königswinter: Tandem
- Prahl, H.-W./Setzwein, M. (1999): Soziologie der Ernährung. Opladen: Leske + Budrich
- Serres, M. (1987): Der Parasit. Frankfurt a.M.: Suhrkamp
- Serres, M. (1991): Hermes I – Kommunikation. Berlin: Merve
- Simmel, G. (1957): Soziologie der Mahlzeit. In: Ders., Brücke und Tor. Stuttgart: Koehler, 243-250
- Simon, F. B. (2001): Fokussierung der Aufmerksamkeit als Steuerungsmedium. In: Bardmann, T./Groth, T. (Hg.): Zirkuläre Positionen 3. Organisation, Management und Beratung, Wiesbaden: Westdeutscher Verlag, 247-268
- Sommer, W. (2006): Wie der Nonnenfuz zur Tunke kam – Mittelalterliche Kost. In: Etzelsdorfer, H. (Hg.): Küchenkunst und Tafelkultur – Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart. Wien: Brandstätter, 191-207
- Teuteberg, H. J. (2007): Die Geburt des modernen Konsumzeitalters – Innovationen der Esskultur seit 1800. In: Freedman (Hg.), 232-261
- Woolgar, C.M. (2007): Festmahl und Fasten – Speisen und Geschmack im Europa des Mittelalters. In: Freedman (Hg.), 163-196

## Textstellen aus der Stichprobe „F.A.Z. Geschmackssache, Jürgen Dollase“

- D2: Nicht so bescheiden, Maitre (14.01.2006, Feuilleton, S. 34)
- D5: Drei Tore führen zur Klassik (04.02.2006, Feuilleton, S. 40)
- D8: Die Dreundsiebziger (25.02.2006, Feuilleton, S. 38)
- D9: Man nehme eine Messerspitze (04.03.2006, Feuilleton, S. 36)
- D11: Die Ursuppe (18.03.2006, Feuilleton, S. 34)
- D18: Stufe für Stufe Qualität (06.05.2006, Feuilleton, S. 38)
- D23: Mir schmeckt's aber (10.06.2006, Feuilleton, S. 42)
- D28: Taube blasiert, Seeteufel verkühlt (15.07.2006, Feuilleton, S. 34)
- D30: Wie isstet? Joot? (29.07.2006, Feuilleton, S. 34)
- D39: Lob der Küchendisziplin (07.10.2006, Feuilleton, S. 38)
- D45: Spitzenküche nach Norm (18.11.2006, Feuilleton, S. 40)
- D50: Das Reh lernt vom Auerhahn (23.12.2006, Feuilleton, S. 36)

## Textstellen aus der Stichprobe „ZEIT Wolfram Siebeck“

- S2: Der Rest vom Weihnachtsfest (05.01.2006, ZEIT-Magazin, S. 58)
- S6: Man nehme: Reichlich Zeit (01.02.2006, ZEIT-Magazin, S. 68)
- S7: Zum Kuckuck noch mal (09.02.2006, ZEIT-Magazin, S. 64)
- S15: Das Salz der Dummheit (06.04.2006, ZEIT-Magazin, S. 72)
- S17: Krieg der Sterne (20.04.2006, ZEIT-Magazin, S. 70)
- S18: Dr. Mabuse und seine Monster (27.04.2006, ZEIT-Magazin, S. 64)
- S20: Die Stadionwurst (11.05.2006, ZEIT-Magazin)
- S21: Oberliga Nord (18.05.2006, ZEIT-Magazin, S. 76)
- S27: Stolz aus der Dose (29.06.2006, ZEIT-Magazin, S. 60)
- S45: Eine Klasse für sich (02.11.2006, ZEIT-Magazin, S. 66)
- S52: Eine neue Rolle (20.12.2006, ZEIT-Magazin, S. 66)



# Berliner Debatte Initial 20 (2009) 2

## Sozial- und geisteswissenschaftliches Journal

© GSFP – Gesellschaft für sozialwissenschaftliche Forschung und Publizistik mbH. Herausgegeben im Auftrag des Vereins Berliner Debatte INITIAL e.V., Präsident Peter Ruben. *Berliner Debatte Initial* erscheint alle drei Monate.

**Redaktion:** Harald Bluhm, Ulrich Busch, Erhard Crome, Birgit Glock, Wolf-Dietrich Junghanns, Cathleen Kantner, Thomas Müller, Ingrid Oswald, Dag Tanneberg, Udo Tietz, Andreas Willisch, Rudolf Woderich

**Lektorat:** Gudrun Richter,

**Produktion:** Rainer Land

**Redaktionelle Mitarbeit:** Karsten Malowitz

**Verantwortlicher Redakteur:** Jan Wielgoß, verantwortlich für dieses Heft (V.i.S.P.): Ulrich Busch

**Copyright** für einzelne Beiträge ist bei der Redaktion zu erfragen.

**E-Mail:** [redaktion@berlinerdebatte.de](mailto:redaktion@berlinerdebatte.de)

**Internet:** [www.berlinerdebatte.de](http://www.berlinerdebatte.de)

**Preise:** Einzelheft ab 2009 (160 Seiten): 15 €, bis 2008: 10 €, Doppelheft 20 €

**Einzelhefte** werden per Post mit Rechnung verschickt.

**Jahresabonnement:** 2009 unverändert: 39 €, Ausland zuzüglich Porto. Studenten, Rentner und Arbeitslose 22 €, Nachweis beilegen. Ermäßigte Abos bitte nur direkt bei *Berliner Debatte Initial* per Post oder per Fax bestellen.

Das Abonnement gilt für ein Jahr und verlängert sich um jeweils ein Jahr, wenn nicht sechs Wochen vor Ablauf gekündigt wird.

**Bestellungen Einzelhefte, Abos** und pdf-Dateien per Mail an:

[leidenschaften@berlinerdebatte.de](mailto:leidenschaften@berlinerdebatte.de)

**Tel.:** +49-39931-54726, **Fax** ...-54727

**Post:** PF 58 02 54, 10412 Berlin

**Abo-Bestellungen auch direkt bei INTER ABO,** PF 360520, 10975 Berlin; Tel. (030) 61105475, Fax (030) 61105480.

## Autorenverzeichnis

**Eva Boesenberg**, Prof. Dr.,  
Dept. of English and American Studies, Humboldt-Universität zu Berlin

**Ulrich Busch**, Dr. habil.,  
Finanzwissenschaftler, Berlin

**Mario Candeias**, Dr.,  
Rosa-Luxemburg-Stiftung Berlin.

**Michael Jäckel**, Prof. Dr.,  
Soziologe, Universität Trier

**Christian Kaiser**, Dr.,  
Sozialwissenschaftler, Hannover

**Daniel Kofahl**, Dipl.-Soziologe,  
Universität Kassel

**David Kramer**, PhD,  
Historiker, Professor, Alice-Salomon-Hochschule, Berlin

**Rainer Land**, Dr. sc.,  
Philosoph und Wirtschaftswissenschaftler, Thünen-Institut e.V. Bollewick

**Klaus Müller**, Prof. Dr.,  
Wirtschaftswissenschaftler, Glauchau/Chemnitz

**Thomas Müller**, MA,  
Erziehungswissenschaftler, Universität Erfurt

**Mariele Nientied**, Dr. habil.,  
Philosophin, Universität Frankfurt/Oder

**Andreas Pickel**, Prof. Dr.,  
Centre for the Critical Study of Global Power and Politics Trent University, Peterborough, Ontario, Canada

**Hermann Scheer**, Prof. h. c., Dr. h. c., Dr.,  
Mitglied des Deutschen Bundestags, Wirtschafts- und Sozialwissenschaftler

**Danny Schindler**, Student der Politikwiss.  
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

**Thomas Schubert**, MA,  
Philosoph, Einstein-Haus Caputh

**Katherine Stroczan**, Dr. phil., Psychoanalytikerin, Frankfurt am Main

**Camilla Warnke**, Dr.,  
Philosophin, Berlin

**Andreas Willnow**, Dr.,  
Wirtschaftswissenschaftler, Leipzig

Ausdrucken oder kopieren, ausfüllen, falten und als Postkarte abschicken!

## Berliner Debatte Initial Bestellung:

Ich bestelle ein Abonnement der Berliner Debatte INITIAL ab Heft

- Das Abonnement soll für ein Jahr befristet werden.
- Das Abonnement soll gelten, bis ich es abbestelle. Abbestellung jederzeit.
- Abonnement 39 Euro (Ausland zuzüglich 6 Euro Porto).
- Ermäßigt 22 Euro (Studenten, Rentner, Arbeitslose, Wehr- und Zivildienstleistende)  
Nachweis bitte beilegen.

Vorname, Name:

Straße, Nr.:

Postleitzahl:

Ort:

Telefon:

Ich wünsche folgende Zahlungsweise:

- Jahresrechnung
- Bargeldlos: halbjährliche Abbuchung. Bankinstitut:  
Konto-Nr.: Bankleitzahl:

Ich weiß, daß ich diese Bestellung innerhalb von 10 Tagen (Poststempel) bei der Bestelladresse schriftlich widerrufen kann.

Datum:

Unterschrift:

Name:

Straße und Nr.

PLZ, Ort:

Abonnement erworben von:

Antwortkarte

Bitte  
frankieren

Berliner Debatte  
Initial

PF 58 02 54

**10412 Berlin**

[www.berlinerdebatte.de](http://www.berlinerdebatte.de)

Bestellungen: [leidenschaften@berlinerdebatte.de](mailto:leidenschaften@berlinerdebatte.de)

---

# Berliner Debatte Initial

---

## 2

---

20. Jg. 2009

### Wege aus der Krise

Busch

Krisenverlauf und  
Krisendeutung

---

Stroczan

Gespens  
Aktienkultur

Willnow

Grüner  
New Deal

---

Scheer

Energiewende  
international

Boesenberg

Sport, Geschlecht  
und ‚Race‘