

Essen als gesteigerte Körperlichkeit

Die Gaumenabenteuer des Ferran Adrià¹

Theo Steiner

Kontakt: theo.steiner@tukul.de

Dachziegel aus Fladen, Türen aus Lebkuchen, Zäune aus Bratwürsten, Brunnen voller Wein und Bäche voller Milch, das muss das Schlaraffenland sein. Hier tummeln sich Fische, Hühner, Gänse, Tauben und Schweine, stets appetitlich zubereitet versteht sich. Was im Deutschland der Renaissance von verschiedenen Autoren, erstmals 1494 von Sebastian Brant, ausgemalt wurde, wird meist als eine Parodie der Faulheit und des nichtsnutzigen Genießens gelesen. Die Geschichte vom Schlaraffenland war damit aber auch eine imaginäre Entlastung von den Hungersnöten während der so genannten Kleinen Eiszeit, die zwischen 1570 und 1630 besonders schlimm ausfiel.

Vom 15. bis zum 19. Jahrhundert kam es auf der nördlichen Hemisphäre immer wieder zu solchen besonders kalten und harten Wintern mit regenreichen kühlen Sommern, und damit zu Nahrungsmittelknappheit, Mangelerscheinungen und Bevölkerungsrückgang. Für diese harten Zeiten trifft genau zu, was der Philosoph Franz Josef Wetz über die Daseinsbedingungen unserer Vorfahren gesagt hat: „In früheren Zeiten gab es nur einen Extremsport: das Leben selbst mit seinen vielfältigen Beschwerden und Nöten“². In den westlichen Industrieländern des frühen 21. Jahrhunderts hingegen scheint die Fantasie von den sprichwörtlichen Trauben, die einem in den Mund wachsen, für viele Menschen gelebte Wirklichkeit geworden zu sein. Dass es sehr wohl auch Arme gibt, soll damit nicht geleugnet werden. Was unsere Zeit dennoch für viele zu einer Art Schlaraffenland macht, sind unter anderem Supermärkte und Diskontpreise, Fertiggerichte, Fast Food und Heimzustellung. Und damit sind die Parallelen zwischen unserer Gegenwart und dem Schlaraffenland nicht erschöpft.

¹ Vortrag gehalten auf dem Symposium Essen, veranstaltet von der Redaktion Aspekte der Medizinphilosophie gemeinsam mit dem Interfakultären Zentrum für die Ethik in den Wissenschaften der Universität Tübingen, 18. Oktober 2008.

² Franz Josef Wetz: Abenteuer des Körpers. Über Sport, Drogen und Sex. In: Zeitdiagnose. Kolleg Praktische Philosophie, Band 3, herausgegeben von Volker Steenblock, Stuttgart 2008, S. 167-205, hier S. 167.

In unserer heutigen Arbeitswelt ist körperliche Anstrengung kaum noch vonnöten, die Freizeit nimmt immer weiter an Umfang zu, das Leben ist komfortabel geworden, routiniert und in mancher Hinsicht vielleicht sogar ein wenig langweilig. Klarerweise gewinnen in einer solchen Situation die aufregenden Dinge und Handlungen enorm an Wert. Franz Josef Wetz hat vor diesem Hintergrund den gestiegenen Bedarf an Nervenkitzel und Risiko mit der Formel „Abenteuer des Körpers“ beschrieben. Viele Menschen machen den Sinn ihres Lebens insbesondere an der Qualität sinnlicher Erlebnisse fest und deshalb besitzen „körperzentrierte Daseinspraktiken“ solch eine große Bedeutung für uns. Die sinnlichen Erlebnisse, nach denen wir streben, sollen alles andere als alltäglich sein – riskant und extrem anstrengend im Sport, ekstatisch im Sex, zeitlos jugendlich und vitalisierend in der Gesundheits- und Körperpflege. Gesundheitswahn, Körperkult, Sportversessenheit, Abenteuerlust und Sexsucht – Wetz beschreibt mit seiner kulturphilosophischen Analyse dieser Phänomene treffend den Stellenwert gesteigerter Körperlichkeit für unser gegenwärtiges Selbstverständnis. Das betrifft aber, so meine These, insbesondere auch einen Bereich, den Wetz nur im Zusammenhang mit diesen anderen kulturellen Praktiken behandelt, nämlich das Essen.

Wie wir uns ernähren, spielt selbstverständlich für die genannten körperlichen Praktiken eine zentrale Rolle: gesund und intakt wollen wir unseren Körper erhalten, schlank und wohlgeformt, fit und leistungsfähig. Damit ist die dienende Funktion der Nahrung durchaus korrekt erfasst, doch der gesellschaftlichen Bedeutung des Essens als kultureller Praxis werden wir damit noch nicht gerecht. Für viele Menschen unterliegt nämlich das, was sie essen, einer moralischen Kontrolle und stellt ein wesentliches identitätsbildendes Moment dar. „You are what you eat“ sagen Vegetarier, Anhänger der Makrobiotik oder Nährstoffexperten und der Philosoph Harald Lemke entwickelte angesichts dieser virulenten Funktion der menschlichen Nahrung sogar eine eigene Ethik des Essens, genauer: der Ernährungsverhältnisse³. Anderen wiederum erscheint das Essen in ihrer moralischen Perspektive als eine problematische Ersatzreligion, deren strenge Reglementierung einer „gefährlichen“ Laissez-faire-Haltung in sexuellen Fragen korrespondiert. So fürchtet Mary Eberstadt vom Hoover Institute, „the more vehement people are about the morality of their food choices, the more hands-off they believe the rest of the world should be about sex“⁴.

³ Harald Lemke: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2007.

⁴ Mary Eberstadt: Is Food the New Sex? A curious reversal in moralizing. In: Policy Review, Februar/März 2009, <http://www.hoover.org/publications/policyreview/38245724.html>, zuletzt abgerufen am 11. Februar 2009.

Abgesehen von allen ideologischen Instrumentalisierungen und moralischen Evaluationen ist jedenfalls zu konstatieren, dass das Essen eine körperzentrierte Daseinspraxis eigenen Rangs darstellt, mit deren Hilfe wir unserem Selbst Ausdruck verleihen. Die aktuelle Obsession mit dem Essen steht ebenbürtig neben Phänomenen wie Gesundheitswahn und Sexsucht, denn Essen ist eine Praxis, mit der wir uns, übrigens ganz im Sinne der Wetzchen Analyse, reizvolle Wahrnehmungen verschaffen und uns gegenüber anderen darstellen. Wir wollen, so könnten wir in den Worten des Kulturphilosophen Volker Steenblock sagen, „gut leben, schöner wohnen, besser aussehen, mehr erleben“⁵ und haben ein eigenes kulturelles System geschaffen, um diese Bedürfnisse zu befriedigen – den Pop, die kulturellen Formen zur Erzeugung und Befriedigung populärer Bedürfnisse. Nun, und in diesem System Pop spielen aber gerade auch die visuellen und ästhetischen, moralischen und politischen Kapazitäten des Essens eine wichtige Rolle.

Nicht zuletzt die unüberschaubare Fülle von Diätatgebern, Kochbüchern und gastrosophischen Reflexionen bringt die gesellschaftliche und kulturelle Rolle des Essens deutlich zum Ausdruck. Die Kapazitäten zur Selbstdarstellung und Selbstwahrnehmung sollen im folgenden jedoch an einem besonderen Beispiel der gegenwärtigen Esskultur untersucht werden, nämlich an Ferran Adrià Kochkunst, denn der Katalane ist unser King der Pop Cuisine, eine Berühmtheit sondergleichen, ein Guru des bewussten Essens und des größtmöglichen Essvergnügens.



⁵ Volker Steenblock: Popkultur und Kulturkritik. In: Zeitdiagnose. Kolleg Praktische Philosophie, Band 3, herausgegeben von Volker Steenblock, Stuttgart 2008, S. 206-239, hier S. 211.

Der Starkoch Ferran Adrià leitet das Restaurant elBulli in Roses, rund zwei Stunden von Barcelona entfernt. Seine Art zu kochen hat ihm weltweite Anerkennung verschafft – dreimal bereits wurde das elBulli seit der Jahrtausendwende zum besten Restaurant des Jahres gekürt.⁶ Und Adriàs Projekt ist auch großer wirtschaftlicher Erfolg beschieden – der Name elBulli steht mittlerweile für ein regelrechtes Firmenimperium mit Catering, Fast-Food-Kette, Design-Kooperationen, hauseigenem Verlag und anderem mehr. Und als der Koch im Jahr 2007 an der Weltkunstausstellung Documenta teilgenommen hat, ist das elBulli auch noch zum Bestandteil der hoch reflexiven aktuellen Kunstwelt geworden.

Was zeichnet nun diese Form der Hohen Küche eigentlich aus? Adriàs Kreationen verknüpfen Zutaten in ungewohnter Manier und irritieren unsere Erwartungen beim Essen und Schmecken. Der Starkoch dekonstruiert, wie wir auf der Homepage der Documenta 12 erfahren, „gewohnte Speise-, Geschmacks- und Esserfahrungen“, er experimentiert mit Stoffen und deren Eigenschaften, er komponiert die „Temperatur, Textur, Aggregatzustand und Form“ von essbaren Dingen auf neue Weisen – eben deshalb spricht man auch von der Molekularküche. Der Küchenchef selbst sagte dort zu seinem Ansatz: „Eines unserer Prinzipien bei El Bulli ist das Wecken neuer Emotionen. Das läuft normalerweise über die Reizung der Sinne“.

So fabriziert Ferran Adrià mit Hilfe eines speziellen Sahnesiphons aus den unterschiedlichsten Lebensmitteln seine legendären Schäume, welche die extrahierten, konzentrierten Aromen transportieren, etwa den Geschmack von Shiitake-Pilzen. Oder er fertigt mittels Vakuum-Trocknung Orangenscheiben, die außen trocken und innen frisch sind. Aus Milchhaut werden Ravioli geformt, Shrimps-Scheiben (*Shrimps Sashimi*) werden begleitet von einer Ampulle, die den flüssigen Extrakt von Shrimpsköpfen enthält. In derlei Experimenten testet Adrià die einzelnen Formen immer weiter aus: er variiert etwa bei den Schäumen nicht nur das Aroma, sondern auch die Temperatur oder die Dichte, so gibt es auch heiße oder extrem luftige Schäume (*texturas aéreas*). Bei all diesen innovativen, unkonventionellen Konzepten soll trotz der Hightech-Prozeduren die Reinheit des ursprünglichen Geschmacks erhalten bleiben. Die Ergebnisse der langen Versuchsreihen werden im elBulli jedes Jahr neu in Form eines Degustationsmenüs präsentiert, als eine Reihe

⁶ Diese Auszeichnung wurde ihm 2002, 2006 und 2007 von dem führenden Fachblatt *Restaurant* verliehen (siehe <http://www.restaurantmagazine.co.uk/documents/ElBulli.pdf>, *Restaurant Magazine*, 25. April-8. Mai 2007).

von bis zu drei Dutzend kleinen Häppchen. In einem ersten Schritt möchte ich mich auf Adriàs Kreationen konzentrieren, im zweiten dann auf die Perspektive seiner Gäste.

Auf dem Präsentierteller

Neben den kulinarischen Innovationen, den unerwarteten aromatischen Sensationen spielt die visuelle Präsentation der Gerichte eine zentrale Rolle. Dabei geht es zum einen darum, dass ein kreativer Koch seine Erfindungen eben im Medium Kochbuch dokumentiert – nur damit kann er sich das Copyright sichern. Die visuellen Präsentationen erfüllen aber vor allem eine besondere soziokulturelle Funktion: sie signalisieren schon auf den ersten Blick, dass den Gerichten ein außergewöhnlicher Status zukommt.

Die ungewöhnlichen *Dinge*, welche im elBulli angeboten werden, sind ohnehin recht exklusiv, um nicht zu sagen praktisch kaum erhältlich. Bei der Onlinebuchung gibt es jedes Jahr angeblich eine Million Interessenten; doch nur die ersten 8000 innerhalb des schmalen Zeitfensters erhaschen eine Tischreservierung. Zwar wird auf elbulli.com für das Catering und den hauseigenen Verlag kräftig die Werbetrommel gerührt - mit Animation, Sounds und Slogans. Das Restaurant dagegen wird vergleichsweise spartanisch, geradezu geheimniskrämerisch abgehandelt. Systematisch soll offenbar der Reiz des Besonderen gesteigert werden. Die künstliche Verknappung trägt bei zu einer enormen Hochschätzung der Waren, in der Fachwelt ebenso wie bei der potentiellen Kundschaft. In diesem Sinne erscheint es angemessen, die ungewöhnlichen Dinge aus dem elBulli als Kultobjekte zu bezeichnen.



„Kultwert“ und „Ausstellungswert“, diese Begriffe stammen aus Walter Benjamins Aufsatz *Das Kunstwerk im Zeitalter seiner technischen Reproduzierbarkeit* - Benjamin markierte mit diesem Begriffspaar eine entscheidende Differenz zwischen der modernen Art von Kunst und ihren rituell eingebundenen Vorläufern: während es bei den Kultgegenständen wichtiger gewesen sei, dass sie *vorhanden* sind, sollen Kunstwerke im modernen Sinn in erster Linie *angeschaut* werden – das ist ihr „Ausstellungswert“. Diese Gegenüberstellung von Kultwert und Ausstellungswert ist bis zu einem gewissen Grad eine irreführende Dichotomie. Denn wie uns der aktuelle Boom des Museums- und Ausstellungswesens lehrt, erzeugt gerade das Ausstellen der Werke deren Kultwert. Für unseren Fall der essbaren Werke des Küchenchefs Adrià sollten wir daraus den Schluss ziehen, dass dieser Kult als gesellschaftlicher und kultureller Prozess des kommunikativen Handelns untersucht werden muss. Gerade das Ausstellen der kulinarischen Kreationen – dass sie ortsspezifisch zelebriert werden, wie sie ästhetisiert und exklusiv präsentiert werden – schafft die Grundlage für ihren kultischen Wert.

Verehrt werden in diesem Fall keine Beispiele außergewöhnlichen Designs für den alltäglichen Gebrauch (wie der Citroën DS), auch keine Schauspieler, Sportler oder Musiker, sondern die Kreationen „des einflussreichsten Küchenchefs unserer Zeit“ (so die Verlagswerbung zu dem Buch *Die Revolutionen des Ferran Adrià*⁷ des Journalisten Manfred Weber-Lamberdière). Die Speisen eines elBulli-Menüs sind Fetische von Anhängern des besonderen Essens, das Goldene Kalb des *food fetishism*. Der Kult rund um den besten Koch der Welt bindet dessen Kreationen in einen rituellen Verzehr und eine ästhetische Inszenierung ein.

Adriàs Kult um außergewöhnliches Essen ist dabei selbstverständlich nicht im klassischen Sinn ein Kult des „religiösen Felds“⁸ (Bourdieu); er gehört auch nicht zu den „rites de passage“ – Übergangsriten hat Arnold van Gennep jene Initiationen und Rollenwechsel genannt, die von einer Gemeinschaft zeremoniell geordnet worden sind.⁹ Adriàs Kult ist vielmehr zur Gruppe der „Mußegattungen“ zu rechnen. Mit diesem Ausdruck beschrieb der Ethnologe Victor Turner die moderne Schwundstufe der traditionellen

⁷ Manfred Weber-Lamberdière: *Die Revolutionen des Ferran Adrià*. Wie ein Katalane das Kochen zur Kunst machte, Berlin 2007.

⁸ Pierre Bourdieu: *Das religiöse Feld*. Texte zur Ökonomie des Heilsgeschehens, Konstanz 2000.

⁹ Arnold van Gennep: *Übergangsriten* (=Les rites de passage, 1909, dt.), Frankfurt am Main 2005.

Schwellensituationen.¹⁰ In spannungsgeladenen Freizeitaktivitäten kann der moderne Mensch aus der Routine ausbrechen oder auf symbolische Weise Krisenmanagement betreiben. Die „Mußbegattungen“ sind im Gegensatz zu den Übergangsriten individualisiert, sie bieten dem Einzelnen aber dennoch ein ozeanisches Gefühl der Verbundenheit, mit anderen Menschen oder mit der Natur. Sie stillen den Erlebnishunger, tun dies allerdings meist nur um den Preis eines totalen Engagements oder jedenfalls großer Hingabe. Denken wir nur an den Aufwand, den man treiben muss, um eventuell eine Tischreservierung im elBulli zu erhalten. Ferran Adriàs Kult um das außergewöhnliche Essen ist in diesem Sinne als modernes Ritual zu verstehen.

Kunstwelt und Einverleibung

Nachdem Roger Buegel, der künstlerische Leiter der Documenta 12 seine Künstlerliste veröffentlicht hatte, ist viel darüber gerätselt worden, was von Ferran Adriàs Arbeit eigentlich konkret ausstellenswert sein soll. Was wird der Küchenchef denn zur Documenta beitragen? Wird er ein Schaukochen veranstalten? Vielleicht präsentiert er Fotos von seinen Kreationen? Gänzlich unerwartet präsentierte er schließlich ein Reise-und-Speise-Arrangement: Während der gesamten Ausstellungsdauer wurden täglich zwei Besucher vom künstlerischen Leiter der Documenta persönlich ausgewählt, um in Adriàs Restaurant zu speisen. Der Titel dieses Werks lautete folgerichtig *documenta 12 en elBulli*. Nachdem das Restaurant während der Ausstellungsdauer an rund 70 Tagen geöffnet hatte, kamen schätzungsweise 140 Menschen in den Genuss „der authentischen Erfahrung eines Abendessens bei [sic] elBulli“¹¹. Insgesamt besuchte rund eine Dreiviertelmillion Menschen die Documenta, doch gerade einmal 0,02% des Publikums wurden zu realen Gaumenzeugen von Adriàs Kochkunst und konnten auf diese Weise ihren Kasseler Ausstellungsrundgang erweitern.

Das Ereignis im elBulli hatte somit kaum Publikum und wurde auch so gut wie gar nicht dokumentiert. Was wurde im Katalog zur d12¹² von Adriàs Beitrag gezeigt? Ein einzelnes Foto, ohne Titel, auch ohne irgendwelche anderen Angaben. Vielleicht stammt es aus einem

¹⁰ Victor Turner: Vom Ritual zum Theater. Der Ernst des menschlichen Spiels, Frankfurt am Main/New York 1989.

¹¹ www.documenta12.de. Meine Hochrechnung beruht darauf, dass das Restaurant meist an zwei Tagen in der Woche geschlossen ist.

¹² Vergleiche Documenta Kassel 16/06–23/09 2007, Katalog, herausgegeben von der documenta und Museum Fridericianum Veranstaltungs-GmbH, Köln 2007, S. 204.

von Adriàs Kochbüchern, vielleicht aber wurde es auch eigens für den Documenta-Katalog angefertigt. Beim näheren Hinsehen können wir versuchen, in dem geheimnisvollen Bild Adriàs einzelne Details zu identifizieren: Die grünen Krümel als Pistazienstückchen? Den braunen Staub als Kakaopulver? Ebenso gut können wir aber auch feststellen, dass die Katalogabbildung an Gerhard Richters abstrakte Malerei aus den frühen 80er Jahren erinnert, etwa an das Bild *Arnold* von 1983.

Über das Ereignis im elBulli erfahren wir aus dem Katalog jedoch nichts. Es gibt keine dokumentarischen Fotos aus dem externen Documentapavillon in Roses; es wurden keine Handlungsanweisungen für die Speisenden veröffentlicht, wie dies etwa Erwin Wurm bei seinen *Five Minute Sculptures* macht; auch wurde in Kassel kein Film im Stil von Louis Malles *Mein Essen mit André* vorgeführt, der uns gezeigt hätte, wie sich zwei Gäste der Documenta im elBulli unterhalten. Das Ereignis der Teilnahme Ferran Adriàs an dieser Ausstellung war in diesem Sinne also kein öffentliches „Eräugnis“¹³, kein Zeigen und Vor-Augen-Stellen.

All jenen, die *documenta 12 en elBulli* nicht erfahren konnten, wurde auf der Homepage der Ausstellung stattdessen bloß mitgeteilt: „Wer nicht in den direkten Genuss von Ferran Adriàs Kompositionen kommt, dem sei an dieser Stelle der täglich wechselnde Menüplan Inspiration.“ Ich möchte nicht über diesen leichtfüßigen Zynismus der Documenta12-Macher sprechen, sondern ich möchte die Frage stellen, was jenen Menschen bleibt, denen dieser spezifische Genuss versagt bleibt.

Kein Ereignis der Kunstwelt?

Mein These lautet: Der Großteil des Documenta-Publikums, der von der Performance im elBulli ausgeschlossen blieb, wurde zu Nachdenkprozessen angeregt – zum Nachdenken über den aktuellen Fetischismus rund ums Essen beispielsweise; oder über die Frage, wie die ansonsten politisch sehr korrekte Kunstwelt mit einem solchen Fall von Exklusivität und Exklusion umgeht. Somit liegen die Stärken dieses Kunstwerks nicht im visuellen, sondern im

¹³ Jacob Grimm/Wilhelm Grimm: Deutsches Wörterbuch (Nachdruck der Erstausgabe 1854-1954). 33 Bände. München 1984, Band 3, Spalte 785. Aus dem Eintrag zum Wort „ereignen“ erfahren wir, dass erst eine Fehlinterpretation der Sprachgemeinschaft aus dem „Eräugen“ in Analogie zum „Aneignen“ ein „Ereignen“ gemacht hat.

konzeptuellen Bereich.¹⁴ Die Liste der Kategorien und Themen, zu deren Reflexion das Kunstwerk *documenta 12 en elBulli* einlädt, lässt sich leicht verlängern, an dieser Stelle soll jedoch nur ein Punkt hervorgehoben werden. Mit diesem Werk brachte Adrià eine Kategorie zu neuen Ehren, die in der modernen Kunst lange Zeit marginalisiert worden war, nämlich die Schönheit: Adriàs Gerichte werden in einer gehobenen visuellen Gestaltung präsentiert und verheißen dem Auge, dem Gaumen, der Nase schöne Empfindungen.

Die Schönheit war über die Jahrhunderte die Via Appia im Reich der Kunst, doch von dieser Haupttroute gab es immer schon zahllose Abzweigungen in die weiten Ebenen des Kitsches. Mittlerweile haben Schönheit und Kitsch allerdings ihren sicheren Hafen im Bereich der Populärkultur gefunden.¹⁵ Und auch Ferran Adriàs Arbeit ist von dieser prekären Verkehrsverbindung geprägt. Einiges spricht deshalb für seine Entscheidung, in Kassel keine Dokumentation seiner Gerichte zu zeigen. Das Unternehmen elBulli zeigt die deutliche Tendenz, die eigenen Waren zu fetischisieren, denn das hier angebotene Essbare wird stets als Verkörperung besonderer Kräfte dargestellt. So verhiessen die Werbeslogans des Caterings „a product with style which will awaken your senses“, „art for the palate“, „prêt-à-manger“ oder ausdrücklich sogar „tasting magic“.¹⁶

Auch in der visuellen Präsentation von Adriàs Kreationen zeigt sich die Tendenz zum Kitsch. Der Documenta-Katalog konstatiert, dass die kulinarischen Experimente im Stil der Bildenden Kunst inszeniert werden.¹⁷ Ein in dieser Hinsicht besonders augenfälliges Beispiel ist das Gericht *Gran Creu Negra (Homage to Tapiès)*, dessen visuelle Gestaltung, wie der Untertitel schon sagt, von Werken des spanischen Künstlers Antoni Tapiès inspiriert wurde. Die erwähnte Ähnlichkeit zwischen dem Katalogfoto und dem Gemälde von Richter ist also kein Einzelfall. Ferran Adrià lässt sich bei der Präsentation oder Inszenierung seiner Gerichte systematisch von kunsthistorischen Vorbildern inspirieren. Wenn Sorbet und Schokokuchen an einem Kreuz aus schwarzer Sesampaste präsentiert werden, dann ergibt das womöglich ein interessantes Gericht, in ästhetischer Hinsicht allerdings nur den Abklatsch eines großen Beispiels Bildender Kunst. Es wäre deshalb kaum ein würdiger Documenta-Beitrag gewesen,

¹⁴ Diesen Aspekt untersuche ich genauer in meinem Aufsatz Die Verklärung des Ungewöhnlichen. In: ART and NOW. Über die Zukunft künstlerischer Produktivitätsstrategien, herausgegeben von Gerald Bast und Brigitte Felderer, Wien, in Vorbereitung.

¹⁵ Vergleiche Rita Felski, *The Role of Aesthetics in Cultural Studies*. In: *The Aesthetics of Cultural Studies*, herausgegeben von Michael Bérubé, Malden MA 2005, S. 28-43, hier S. 36.

¹⁶ Siehe das Kapitel elbullicatering auf www.elbulli.com (zuletzt abgerufen am 22. März 2008; mittlerweile eingestellt).

¹⁷ Vergleiche Jürgen Dollase: Ferran Adrià. In: *Documenta Kassel 16/06–23/09 2007*, Katalog, herausgegeben von der documenta und Museum Fridericianum Veranstaltungs-GmbH, Köln 2007, S. 204.

Fotos solcher Gerichte in die wichtigste Ausstellung zur Gegenwartskunst zu integrieren. Adrià aber hat sich stattdessen auf eine gastronomische Performance für wenige beschränkt, und erstaunlicherweise ist dem künstlerischen Außenseiter gerade dadurch ein dem Kontext angemessener und interessanter Beitrag gelungen. Die Nachdenkprozesse, zu denen das Werk *documenta 12 en elBulli* anregen kann, sind selbstverständlich bloß für die verhältnismäßig kleine Gruppe von Aficionados der aktuellen Kunst interessant. Schwenken wir deshalb zu den üblichen Gästen des Starkochs, also zu jenen, die nicht vom Leiter der Documenta 12 dorthin geschickt worden sind, sondern auf eigene Initiative hin den Weg ins elBulli gefunden haben.

Kultisches Verzehren

Die Esswaren des elBulli weisen nicht nur einen profanen Gebrauchswert auf; sie dienen nicht nur der Sättigung, Stärkung oder Heilung, sondern werden vom Koch und seiner Fangemeinde mit einer besonderen Aura aufgeladen. Welche Bedürfnisse soll Adriàs Kultküche befriedigen? Da ist zum einen das Verlangen der Kundschaft nach einem raren, exklusiven Genuss. Und Ferran Adriàs besondere Art der Küche verspricht eben das – nicht einfach nur ein Festmahl, sondern ein einmaliges Ereignis, ein Degustationsmenü aus lauter ungewöhnlichen Kreationen. Darüber hinaus treibt die Gäste des elBulli wohl auch ihre Sehnsucht, an einem Gemeinschaftsereignis kultischer Art teilzunehmen.



Wer im elBulli speist, partizipiert an einer außergewöhnlichen Choreographie – an einer ästhetischen Inszenierung, an einem Versuch, den Alltag zu überwinden oder zu überbieten, und damit zugleich an einem Akt der Selbstdarstellung. Die am Ritual beteiligten Körper sind nicht nur Orte subjektiver Phänomene, sondern auch Elemente eines kommunikativen Prozesses. Die Gäste gewinnen neben ihren außergewöhnlichen ästhetischen Erlebnissen vor allem ein besonderes Distinktionsmerkmal – sie gehören zu einer verschworenen Gemeinde von ‚Food-Fetischisten‘. Sie grenzen sich von jenen Menschen ab, die nur ‚normales‘ Essen zu sich nehmen. Und das gilt übrigens auch für jene Anhänger, die bei der Reservierungslotterie leer ausgehen.

All diesen Essfetischisten, die keine Tischreservierung ergattern können, bleibt ansonsten noch die Schiene des gewöhnlichen Starkults. Sie begnügen sich vielleicht mit Reproduktionen und lassen sich in Adriàs Luxushotel Hacienda Benazuza in Sevilla Gerichte der vergangenen Jahre servieren. Sie kaufen sich Bildbände, die Adriàs kulinarische Arbeit dokumentieren. Oder sie besorgen sich kleine Experimentierkästen mit den Zutaten für einige seiner Gerichte, um diese selbst nachzukochen. So wie sich andere Fans ein T-Shirt mit dem Bild ihres Pop-Idols kaufen, beschaffen sie sich die Bildbände als Devotionalien oder die Zutaten als Requisiten eines *reenactment*.

Sie vermischen nach seiner Methode der ‚sferificación‘ Melonensaft mit Alginat und Natriumcitrat, tropfen die Mischung dann in eine Kalziumchloridlösung und fabrizieren dadurch kaviarähnliche Kügelchen. Die wahren Aficionados tauschen sich dann mit anderen Fans über ihre Erfahrungen aus und veröffentlichen ihre Bewertungen in der Blogosphäre. So monierte jemand auf der Seite Kochende Leidenschaft, das aromatische Resultat der Melonenkügelchen sei unbefriedigend: „Interessanter sind da die ‚Spoon Cocktails‘ mit z.B. Cassis oder Campari. Rezeptur ähnlich und Kugeln wesentlich grösser sodass eine wirkliche Aroma explosion am Gaumen stattfindet :-)¹⁸“.

Ob sie nun an dem Ritual im elBulli teilnehmen konnten oder nicht, für alle Anhänger Adriàs ist neben der Zugehörigkeit zur Gruppe der Gleichgesinnten noch ein weiteres Distinktionsmerkmal wichtig, nämlich die Suggestion an jenem Modell der persönlichen kreativen Freiheit teilzuhaben, wie es der kulinarische Unternehmer und Starkoch verkörpert.

¹⁸ Beitrag von ‚culinarium-futurum.com‘, geschrieben am 14. Juli 2007, <http://kochende-leidenschaft.de/leidenschaft/datenbank/phorum/read.php?2,2015,2073,quote=1>, zuletzt abgerufen am 23. Januar 2008.

Die Wirtschaftswissenschaftler Planellas und Svejenova überliefern dazu folgende Stellungnahme Adriàs: „*I'm not a businessman. In fact, I don't even like business. I've done this, quite simply, to achieve creative freedom*“.¹⁹ Die Molekularküche ist, wie sein Beispiel zeigt, nicht nur eine Mode zum Essen, sondern auch eine Methode zur Gestaltung des eigenen Lebens. Hier könnten wir auch an Wilhelm Schmid denken, den Experten der gelungenen Lebensführung, der meinte, „'Kunst' ist die Arbeit der Gestaltung, die das Subjekt der Lebenskunst (...) im Grunde auf sich selbst richtet“²⁰

Wer die Mode der Molekularküche mitmacht, gewinnt auf jeden Fall kulinarische Sensationen, „Aroma-Explosionen“ für den eigenen Gaumen. Und wer die entsprechenden Gerichte gar selbst zubereitet, kann darüber hinaus Erfolgserlebnisse als Koch erlangen, seien sie auch flüchtig wie ein Sieg im Sport. Aber werden Adriàs Anhänger deshalb gleich zu Ko-Autoren seiner Kreationen und zu Kompagnons seiner Lebenskunst-AG? Vielleicht sind sie doch nur „*dedicated followers of fashion*“ wie jene Kleidungs fetischisten, von denen The Kinks 1969 gesungen haben. Womöglich gilt für sie Hartmut Böhmes lakonisches Resümee über die Mode zum Anziehen: Mode ist „die fetischistische Beschwörung eines gelungenen Lebens, aber gelingen tut stets nur die Mode selbst, nicht das Leben“²¹.

Schemenhaft zeigt sich an dieser Stelle jener Gegensatz, der schon lange die wissenschaftliche und intellektuelle Einschätzung der populären Kultur durchzieht, der Gegensatz zwischen Skeptikern und Enthusiasten. Die skeptische Position verkörpern die Kulturkritiker der Frankfurter Schule, allen voran Theodor Adorno und Max Horkheimer, denn sie sehen die arbeitende Bevölkerung als Betroffene oder Opfer von Medienindustrie und Kapitalismus, die von den vorgegebenen kulturellen Formen unterdrückt und manipuliert werden. In der *Dialektik der Aufklärung* heißt es dazu: „Dem Arbeitsvorgang in Fabrik und Büro ist auszuweichen nur in der Angleichung an ihn in der Muße. Daran krankt unheilbar alles Amusement. Das Vergnügen erstarrt zur Langeweile, weil es, um Vergnügen zu bleiben, nicht wieder Anstrengung kosten soll und daher streng in den ausgefahrenen Assoziationsgeleisen sich bewegt. Der Zuschauer soll keiner eigenen Gedanken bedürfen:

¹⁹ Planellas, Marcel; Silviya Svejenova: Creativity: Ferran Adrià, http://www.elbulli.com/esade/Caso_Ferran_Adria_and_elBulli-ESADE_en.pdf, zuletzt abgerufen am 13. Juli 2007.

²⁰ Wilhelm Schmid: Das Leben als Kunstwerk. In: Kunstforum International Band 142, Oktober-Dezember 1998, S. 72-79, hier S. 74.

²¹ Hartmut Böhme: Fetischismus und Kultur. Eine andere Theorie der Moderne. Reinbek bei Hamburg 2006, S. 475

das Produkt zeichnet jede Reaktion vor“²². Die optimistische Gegenversion zu dieser Skepsis liefert die Tradition der Cultural Studies, nach deren Interpretation wir selbständige Akteure sind, die das kulturelle Material der Medienindustrie und des Kapitalismus im Allgemeinen kreativ nutzen, um unsere eigene Kultur zu schaffen.²³

Apokalypse versus Enthusiasmus? Selbstverständlich geben wir die komplexen Reflexionen dieser beiden Strömungen damit klischeehaft verkürzt wieder. Doch es soll an dieser Stelle nur darum gehen, im Feld der populären Kultur Orientierungspunkte zu markieren. In einem kürzlich erschienenen Text über *Popkultur und Kulturkritik* sucht der Philosoph Volker Steenblock mit gutem Grund nach Alternativen zu solchen extremen Optionen, speziell forscht er nach den Möglichkeiten einer „Bewusstwerdung *in* der Popkultur, *mit* ihr und *über* sie hinaus“²⁴. Dabei formuliert Steenblock durchaus die Hoffnung, dass wir nicht bloß „Durchschlagsmedium fremdbestimmter Prägung“ sein müssen: wir könnten Produkte der Popkultur auch „zur Erstellung von Eigenmodellen der Selbst- und Weltvorstellung, *letztlich also zu Vorformen von Reflexion zu nutzen suchen*“²⁵.

Wenn wir nun unsere Überlegungen zur Hohen Küche des Ferran Adrià resümieren, so finden wir darin sowohl Potenzial für die skeptische als auch für die optimistische Interpretation des populärkulturellen Phänomens Ferran Adrià. Skeptisch zu beurteilen ist wohl die Lage seiner bloßen Konsumenten, großes Reflexionspotenzial hingegen bot Adriàs Reise-und-Speise-Arrangement für die Documenta12. Aber auch Aficionados wie der erwähnte Experte der „sferificación“ oder eine Gruppe von selbsternannten „Molekularküchenbloggern“ arbeiten zweifellos an eigenen Vorstellungen ihrer selbst und der Welt. Die Homepage der Molekularküchenblogger etwa steckt voller Texte rund um diese besondere Art des Kochens und trägt den sprechenden Titel „Eigenarbeit“²⁶. Der Blog regt nicht nur zum Nachkochen an, sondern auch zum Nachdenken. Das ist vielleicht schon ein erster Schritt in Richtung auf die „nötige Bewusstwerdung“²⁷, von der Steenblock gesprochen hat. Bewusstmachen, das ist eine Entwicklung, für deren Förderung er natürlich vor allem die Philosophie in der Pflicht sieht,

²² Theodor Adorno und Max Horkheimer: Dialektik der Aufklärung. Philosophische Fragmente (1944). Frankfurt am Main 1988, S. 145.

²³ So gilt insbesondere die Popmusik als „creative expression and articulation of personal and group identity“ (Andrew Edgar / Peter Sedgwick: Cultural Theory. The Key Concepts, London / New York 2002, S. 287).

²⁴ Steenblock: Popkultur und Kulturkritik, S. 209.

²⁵ Steenblock: Popkultur und Kulturkritik, S. 234.

²⁶ <http://www.eigenarbeit.org/molekularkueche/>

²⁷ Steenblock: Popkultur und Kulturkritik, S. 238.

und die Philosophie selbst ist zweifellos gut beraten, bei diesem traditionellen Metier der Reflexion zu bleiben. Denn wenn sie auch bisweilen bekömmliche oder schmackhafte geistige „Nahrung“ hervorbringt, so wären ihr Beiträge wohl von zweifelhaftem Nutzen, wollte sie damit in Konkurrenz treten zu den Helden der kulinarischen Abenteuer.

Bibliographie

Adorno, Theodor / Max Horkheimer: Dialektik der Aufklärung. Philosophische Fragmente (1944), Frankfurt am Main 1988.

Böhme, Hartmut: Fetischismus und Kultur. Eine andere Theorie der Moderne, Reinbek bei Hamburg 2006.

Bourdieu, Pierre: Das religiöse Feld. Texte zur Ökonomie des Heilsgeschehens, Konstanz 2000.

Dollase, Jürgen: Ferran Adrià. In: Documenta Kassel 16/06–23/09 2007, Katalog, herausgegeben von der documenta und Museum Fridericianum Veranstaltungs-GmbH, Köln 2007, S. 204.

Eagleton, Terry: Was ist Kultur? Eine Einführung, München 2001.

Felski, Rita: The Role of Aesthetics in Cultural Studies. In: The Aesthetics of Cultural Studies, herausgegeben von Michael Bérubé, Malden MA 2005, S. 28-43.

Gebauer, Gunter: Körper-Utopien. Neue Mythen des Alltags. In: Merkur 629/630 (Zukunft denken – Nach den Utopien), herausgegeben von Karl Heinz Bohrer und Kurt Scheel, Heft 9/10, September/Oktober 2001, S. 885-896.

van Gennep, Arnold: Übergangsriten (=Les rites de passage, 1909, dt.), Frankfurt am Main 2005.

Hinz, Ralf: Cultural Studies. Themen, Argumente, Kritik. In: Der Reiz des Trivialen. Künstler, Intellektuelle und die Popkultur, herausgegeben von Thomas Hecken, Opladen 1997, S. 163-200.

Lemke, Harald: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2007.

Pollan, Michael: In Defense of Food. An Eater's Manifesto, New York 2008.

Schmid, Wilhelm: Das Leben als Kunstwerk. In: Kunstforum International Band 142, Oktober-Dezember 1998, S. 72-79.

Steenblock, Volker: Popkultur und Kulturkritik. In: Zeitdiagnose. Kolleg Praktische Philosophie. Band 3, herausgegeben von Volker Steenblock, Stuttgart 2008, S. 206-239.

Turner, Victor: Vom Ritual zum Theater. Der Ernst des menschlichen Spiels. Frankfurt am Main/New York 1989.

Weber-Lamberdière, Manfred: Die Revolutionen des Ferran Adria. Wie ein Katalane das Kochen zur Kunst machte, Berlin 2007.

Wetz, Franz Josef: Abenteuer des Körpers. Über Sport, Drogen und Sex. In: Zeitdiagnose. Kolleg Praktische Philosophie. Band 3, herausgegeben von Volker Steenblock, Stuttgart 2008, S. 167-205.

Internetquellen

(Documenta 12, Homepage)

www.documenta12.de

Zuletzt abgerufen am 30. Januar 2008

(Eberstadt, Mary: Is Food the New Sex? A curious reversal in moralizing)

In: Policy Review, Februar/März 2009,

<http://www.hoover.org/publications/policyreview/38245724.html>

Zuletzt abgerufen am 11. Februar 2009

(elBulli, Ferran Adrià's Homepage)

www.elbulli.com

Zuletzt abgerufen am 22. März 2008

(Hacienda Benazuza, Homepage)

www.elbullihotel.com/benazuzaweb_eng.html

Zuletzt abgerufen am 31. Januar 2008

(Kochende Leidenschaft, Tauschbörse)

<http://www.kochende-leidenschaft.de/>

Zuletzt abgerufen am 23. Januar 2008

(Molekularküchenblogger, Homepage)

<http://www.eigenarbeit.org/molekularkueche/>

Zuletzt abgerufen am 31. Juni 2008

(Planellas, Marcel / Silviya Svejenova: Creativity: Ferran Adrià)

http://www.elbulli.com/esade/Caso_Ferran_Adria_and_elBulli-ESADE_en.pdf

Zuletzt abgerufen am 13. Juli 2007

(Pollan, Michael: Unhappy Meals)

In: The New York Times, 28. Januar 2007,

http://www.nytimes.com/2007/01/28/magazine/28nutritionism.t.html?_r=1&scp=1&sq=unhappy%20meals&st=cse

Zuletzt abgerufen am 28. Januar 2007

(Restaurant Magazine)

<http://www.restaurantmagazine.co.uk/documents/ElBulli.pdf>.

Zuletzt abgerufen am 31. Juli 2008

Bildunterschriften

Cover des New York Times Magazine, 10. August 2003

Quelle: <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=ca&seccion=6>

Foto: Hans Gissing

Ferran Adrià: Letter Soup,

Quelle: gourmetfood.about.com/.../El-Bulli-Food-12.htm

Foto: Francesc Guillaumet

Ferran Adrià bei einer Präsentation (NH Hoteles)

Quelle: www.elmundo.es/.../06/25/cultura/1182788797.html, Foto: EFE