



Unser Geschmackssinn wird von besonders sensiblen Nervenenden gesteuert. Sie sind gleichsam die Vorkoster unseres Wohlergehens; ihr Urteil entscheidet wesentlich über das Schicksal des Leibes. Obwohl hinter den Lippen in der Mundhöhle verborgen, ist das Schmecken doch ein in höchstem Maße exponierter Sinn, denn zu seiner Stimulierung muss er das Innerste seiner Objekte aufschließen und dabei auf überrasche Geschmackssensationen gefasst sein. Kein Wunder daher, dass dieser Sinn alle anderen zu seiner Stimulierung in Dienst nimmt. Diese synästhetische Kooperation befähigt das Schmecken zu größter Raffinesse, verlangt aber auch nach einer langwierigen wie sorgfältigen Bildungsarbeit, denn der durch die Speisen gekitzelte Geschmack setzt einen Metabolismus in Gang, der zugleich kreatürlich und gemeinschaftsstiftend wirkt und der uns auf eigentümliche Weise erotisiert und sozialisiert.

# Ein Symposium des Einstein Forums, Potsdam

Konzeption: Dominic Bonfiglio und Matthias Kroß

Alle Textabbildungen:

Sonja Stummerer/Martin Hablesreiter, Wien honey & bunny, http://www.honeyandbunny.com

## Zu den Referenten und ihren Vorträgen

#### Mădălina Diaconu, Wien

Bekömmlichkeit, Bedürftigkeit, Bescheidenheit Vom Umgang mit den Grenzen des Geschmacks

Der Leitspruch der Aufklärung Sapere aude! rief nicht nur zum selbstständigen Denken auf, sondern markierte auch den Beginn der Befreiung des Essens durch die Fortschritte der Medizin, die Industrialisierung der Lebensmittelproduktion und die Säkularisierung. Im Zeitalter des Konsums wird nun aber die Verletzlichkeit des Körpers gerne verdrängt, das Gefühl des Sattwerdens entartet in Unersättlichkeit als gesellschaftliche Grundstimmung und dem Hedonismus wird unkritisch als Massenphilosophie gehuldigt. Die Grenzen des Geschmackssinns – Krankheit, Not und die Sinnlosigkeit eines zum Fest gewordenen Alltags (abgesehen von seiner immanenten Grenze des Ekels) – sind jedoch nicht einfach verschwunden. Die Triade der Bekömmlichkeit, Bedürftigkeit und Bescheidenheit (oder Enthaltsamkeit) kontextualisiert die Faktizität des Menschen im Bereich der Leiblichkeit, der Gesellschaft und des Verhältnisses zur Transzendenz.

Mădălina Diaconu studierte Philosophie in Bukarest (PhD 1996) und Wien (PhD 1998). Seit 2005 ist sie Privatdozentin für Philosophie an der Universität Wien. 2007–2010 Projektleiterin des Forschungsprojektes *Tast- und Duftdesign. Ressourcen für die Kreativwirtschaft in Wien*. Durchführung von Forschungsprojekten an der Akademie der bildenden Künste Wien und an der Österreichischen Akademie der Wissenschaften. Redaktionsmitglied der *Studia Phaenomenologica* und von *polylog. Zeitschrift für interkulturelles Philosophieren*. Mitglied des Editorial Advisory Board von *The Senses & Society* und *Contemporary Aesthetics*.

Zahlreiche Publikationen zur Philosophie der Sinne: *De gustibus. Breviar de gastrosofie* (2013); *Sinnesraum Stadt. Eine multisensorische Anthropologie* (2012); *Tasten, Riechen, Schmecken. Eine Ästhetik der anästhesierten Sinne* (2005); als Mitherausgeberin: *Sensorisches Labor Wien. Urbane Haptik- und Geruchsforschung* (2011); *Senses and the City. An Interdisciplinary Approach to Urban Sensescapes* (2011). Zuletzt erschien: *Phänomenologie der Sinne* (Reclam, 2013).

#### Martin Hablesreiter, Wien

Erfolgreiche Nahrungsmittel erzählen eine Geschichte

Das Bedürfnis, Nahrung zu gestalten, ist so alt wie die Zivilisation. Seit Anbeginn der Menschheit setzen wir ein unglaubliches Maß an Phantasie, Kreativität und Erfindungsgeist ein, um natürliche Grundprodukte nach unseren Vorstellungen zu verändern. Denn, von der Fülle an Nahrungsmitteln, mit denen uns die Natur versorgt, gelangen nur die wenigsten direkt, also roh und im Ganzen, auf den Teller. Die allermeisten werden in irgendeiner Weise verändert, ehe wir sie in den Mund stecken. Wir gestalten Essen, um den Genuss zu steigern und praktische Anforderungen wie Lagerfähigkeit zu erfüllen, aber auch um Werte zu transportieren und Mythen zu erzählen. Das Design von Speisen verwandelt simple Zutaten in National- und Liebessymbole, sexuelle Anspielungen, Opfergaben und religiöse Gerichte. Die Vermittlung symbolischer Inhalte und übergeordneter, kultureller Werte bildet den dritten grundlegenden Bestandteil von Food Design. Wir essen nicht nur, was nahrhaft ist, was uns schmeckt, was verfügbar und einfach zu konsumieren ist. Wir essen, was für uns einen kulturellen Wert besitzt, was uns in unserer Identität und unserem Lebensgefühl bestärkt.

Martin Hablesreiter studierte bei Hans Hollein an der Universität für angewandte Kunst Wien, an der Bartlett School of Architecture in London. Nach einem einjährigen Arbeitsaufenthalt im Atelier von Arata Isozaki in Tokio gründete er in Wien mit Sonja Stummerer das interdisziplinäre Atelier honey & bunny, das an der Schnittstelle von Kunst, Wissenschaft und Wirtschaft operiert. So entstand das Buch Food Design. Von der Funktion zum Genuss (2005). Es ist das Ergebnis einer fünfjährigen Recherche und das weltweit erste Buch zum Thema überhaupt. 2010 erschien: Food Design XL. Darüber hinaus arbeiten Hablesreiter und Stummerer im Bereich des Interior Design, des Möbeldesign und der Fotografie. 2013 erschien: eat design.



### Gunther Hirschfelder, Regensburg

Freiheit des Schmeckens, Zwang zum Konsum Illusionen und Wirkkräfte

Geschmack ist ein ebenso oft ge- wie missbrauchter Begriff. Dabei ist Geschmack in den letzten Jahren für viele Konsumenten immer wichtiger geworden, denn die tägliche Versorgungsküche wird mit immer neuen Ansprüchen beladen. Inzwischen ist das Außergewöhnliche alltäglich geworden, und selbst das billigste Bier vom Discounter wirbt noch mit dem Attribut "edel". Aber wer bestimmt, was uns schmeckt? Wie sich Geschmackspräferenzen zwischen Tradition und individueller Freiheit entwickeln – darum geht es im geplanten Vortrag ebenso wie um einen Blick in die Zukunft.

Gunther Hirschfelder studierte 1980-1988 Geschichtswissenschaft, Politik, Volkskunde und Agrarwissenschaft an der Universität Bonn. 1992 Promotion in Geschichtswissenschaft an der Universität Trier, 1993-1999 Postdoktorand an den Universitäten Trier und Manchester sowie Assistent in Bonn. 1999-2010 Professurvertretungen in Mainz und Bonn. 2000 Habilitation über den Alkoholkonsum als Indikator gesellschaftlichen und kulturellen Wandels. Seit 2010 Professor für Vergleichende Kulturwissenschaft an der Universität Regensburg. Publizistische und journalistische Arbeiten, Ausstellungskonzeptionen, Lehrbeauftragter für Food Management an der Dualen Hochschule BW Mosbach/Bad Mergentheim. Wichtige Veröffetnichungen: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute; als Mitherausgeber: Die Zukunft auf dem Tisch: Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen (2011). Hirschfelder ist Vorstandsmitglied im Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens in Heidelberg.

# Viktoria von Hoffmann, Liège

The Taste of the Eye

This paper explores the synesthesia between eye and tongue, the senses of taste and sight - the lowest and the highest senses according to the traditional hierarchy of the senses. Today this relationship immediately brings to mind gastronomical aesthetics – think of the popularity enjoyed by culinary photography or the aesthetically sophisticated dishes prepared by top restaurants - but the forms of reciprocity between taste and sight go beyond mere aesthetics. For centuries, cooks have been especially attentive to the visual presentation of food, as evidenced in paintings, engravings, and ancient recipe books. A beautifully presented dish catches the eye and stimulates the desire to eat it. Sight can thus be considered to be foretaste, a promise of what will be savored, or - when considering the possible risks of ingestion, such as sin or disease - as a restraint. But while one can taste with the eye, one cannot exhibit the organ that tastes it. The tongue stays hidden between the lips, concealed behind the teeth. It resists representation, and when it is represented, it is most always associated with a logic of excess, or of disorder. In this sense, the tongue is the mark of transgression: talking with your mouth full is regarded as impolite; in extremes cases, an open mouth can be seen as a sign of stupidity, even madness. My paper examines this relationship between interiority and exteriority by drawing on textual and iconographic resources, exploring treatises of the senses, books of manners, physiognomic works, as well as images related to the sin of gluttony.

Viktoria von Hoffmann studierte Geschichtswissenschaften an der Universität Liège in Belgien. Sie wurde 2010 mit einer Dissertation zum Thema Tasting the World. A Cultural History of Taste in the Early Modern Era promoviert, die in englischer und französischer Sprache veröffentlicht wurde. Gegenwärtig arbeitet sie als Postdoktorandin beim Belgischen National Fund of Scientific Research (FNRS). Ihre Forschungsschwerpunkte sind Kulturgeschichte, Food Studies und die Geschichte der Sinne. Dabei stehen die in der Tradition "niedere Sinne" qualifizierten Bereiche des Schmeckens und Tastens im Mittelpunkt.



### Harald Lemke, Lüneburg/Salzburg

Wissen essen oder Die Weisheit eines guten Geschmacks

Die traditionelle Ästhetik hält den Geschmack für ein inferiores, sinnliches Erkenntnisvermögen. Allerdings verrät die begriffsgeschichtliche Herkunft von "Wissen" bzw. "Weisheit" (sapientia), dass schmecken (sapio) in direktem Zusammenhang mit unseren höchsten Erkenntnisvermögen steht. Der Vortrag soll dazu beitragen, den Geschmack als eine hochwertige Wissensform neu verstehen zu lernen.

Harald Lemke ist seit dem Jahr 2000 Privatdozent an der Leuphana Universität Lüneburg und lehrt seit 2009 am Zentrum für Gastrosophie der Universität Salzburg. 1986–1993 Studium der Philosophie und Geschichte in Konstanz und Hamburg; 1998 Promotion in Philosophie (Betreuer: Axel Honneth, Frankfurt a. M.); 1993-1995 Postgraduate der Jan van Eyck Akademie für Kunst, Theorie und Design, Maastricht; 1997–1999 Landesdeputierter und Sprecher der Landesarbeitsgemeinschaft Kulturpolitik der GAL Hamburg; 2001-2004 Habilitationsstipendiat der Deutschen Bundesstiftung Umwelt; 2004–2006 Visiting Scholar der Kyoto University, Graduate School of Global Environmental Studies; 2006 Habilitation mit der Venia legendi für Philosophie und Kulturwissenschaft; 2008 Ko-Kurator des Elbinsel Kultursommers im Rahmen der Internationalen Bauausstellung (IBA) Hamburg. Zahlreiche Veröffentlichungen zur Gastrosophie, der Kunst des Essens und des Erkennens, u.a. Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie (2007) und Die Weisheit des Essens (2008). 2012 erschien: Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt.

### Per Møller, Kopenhagen

Neuropsychology of Food Perception and Preference Formation

In this talk I will provide an overview of the senses that determine how foods are perceived. I will explain how different types of satieties shape eating behavior as well as the importance of food reward. The overwhelming majority of food preferences are learned evaluations. I will discuss how this is the cause of severe health problems, but also how the plasticity of the sensory mechanisms responsible for food preference formation might provide the key for solving many of these problems.

Per Møller studierte Mathematik und Physik an der Universität Kopenhagen. Nach seinem Master of Science in Physik ging er in die USA, um an der New Yorker Universität von Rochester einen Doktor in Visueller Kognitionswissenschaft zu erwerben. Danach arbeitete er sechs Jahre in Großbritannien an Problemen der visuellen Wahrnehmung. 1999 kehrte er nach Dänemark zurück und widmet sich seitdem der Erforschung der elektrophysischen und psychophysischen Aspekte der anderen Sinne, vor allem des Riechens. Außerdem arbeitet er an der affektiven und wahrnehmungsspezifischen Neurowissenschaft der Essgewohnheiten und untersucht die Bildung von Geschmacksvorlieben und Speisenwahl. Zusammen mit Peter Barham gibt er die Zeitschrift Flavour heraus.





# **Programm**

#### 14.00 Uhr Dominic Bonfiglio, Einstein Forum, Potsdam Introduction

#### 14.15 Uhr

Per Møller, Professor of Food Science, University of Copenhagen Neuropsychology of Food Perception and Preference Formation

#### 15.15 Uhr

Mădălina Diaconu, Priv.-Doz. für Philosophie, Universität Wien Bekömmlichkeit, Bedürftigkeit, Bescheidenheit. Vom Umgang mit den Grenzen des Geschmacks

16.30 Uhr

Harald Lemke, Priv.-Doz. für Philosophie, Leuphana Universität, Lüneburg, Zentrum für Gastrosophie, Universität Salzburg Wissen essen oder Die Weisheit eines guten Geschmacks

17.30 Uhr

Gunther Hirschfelder, Professor für Vergleichende Kulturwissenschaften, Universität Regensburg

Freiheit des Schmeckens, Zwang zum Konsum. Illusionen und Wirkkräfte

#### 19.00 Uhr

Dr. Viktoria von Hoffmann, Historian, University of Liège *The Taste of the Eye* 

20.00 Uhr

Martin Hablesreiter, Architekt und Designer, Wien Erfolgreiche Nahrungsmittel erzählen eine Geschichte