

Entrée	11
------------------	----

I. Hauptgang: Genealogie der Diätmoral

1. Das wilde Tier in uns

oder Die klassische Diätmoral

Vorbemerkung	19
Platons Verkenning der Kochkunst	20
Völlerei und Überfülle: ein falsch erfülltes Wohlleben	24
Das große Fressen	24
Gesundheitliche Schäden durch Fehlernährung und schlechtes Essen	27
Extrabeilage: Schlechte Heilkunst	29
Geburt des Krieges aus unersättlichem Welthunger	30
Aristotelische Tugendlehre der kulinarischen Mäßigkeit	32
Aristoteles' Antivegetarismus	34
Extrabeilage: Pythagoreische Ernährungslehre	36
Theorie der Essstörungen	38
Das platonische Diätprogramm einer spartanischen Küche	41
Politische Regelungen des Symposienwesens und die Beispielhaftigkeit des Symposions	45
Rationalistische Anthropologie als Ursprung der Fast-Food-Mentalität	47
Das wilde Tier in uns	48
Nachgeschmack der klassischen philosophischen Diätetik	52
Organloses Denken und leibloser Geist	54

2. Das harte Brot stoischer Tugenden

oder Senecas Attacke gegen die feine Küche

Volle Kochvorlesungen und leere Philosophenseminare	57
Extrabeilage: Apicius – der römische Stargastronom	59
Die Geburt der ‚feinen Küche‘ und ‚guten Kochkunst‘	60
Eine Soße für alles	63

Lukullische Verhältnisse und ihre Folgeerscheinungen	66
Extrabeilage: Galens Diätetik	71
Pflicht und Tugend der Unersättlichkeit als Syndrom der gesellschaftlichen Bulimie	73
Anorektische Mentalität der stoischen Selbstentsagung	75
Plutarchs Tischgespräch	79
3. Zur Heiligkeit des abendlichen Mahls oder Jesus essen	
Vorbemerkung	84
Das letzte Mahl des Herrn	86
Gastrotheologische Symbolik	89
Speisewunder	89
Extrabeilage: Das Therapeutenmahl	92
Brotrhetorik oder Jesus das Brot	94
Christologische Mystifizierung	97
Extrabeilage: Anstiftung zum Kannibalismus	98
Der Sinn der Tischrede	100
Mahlethische Kontextualisierung des letzten Mahls	105
Tempelreinigung und Substitution des Tieropfers	107
Hellenistisch-römische Tischgemeinschaften	109
Die folgenreiche Gabe geteilten Essens	111
Sättigende Speisen und Erinnerungen an den paradiesischen Genuss	113
Extrabeilage: Der göttliche Genuss verbotener Früchte	114
Neue Tischsitten, vegetarische Speisegebote, Wohlfeiles vom Fleischmarkt	117
Jesus der Epikureer	120
Von der Charis zur Eucharistie, von der Küche zur Kirche	122
Die Korinther Mahlgemeinschaft und die paulinische Auflösung der Tafelrunde	124
Auflösung der Mahlgemeinschaft durch die Eucharistie	126
Historische Entwicklung	129
4. Zum Geständniszwang süßer Sünden oder Die augustinische Doppelmoral einer unreinen Genussgier	
Unerwartete Einladung zu Fleisch- und Weingenuss	132
Großes Laster und höchstes Übel	136
Fasten und heilige Anorexie	139
Magere Zeiten und klösterliches Schlaraffenland	142
Bernhard von Clairvaux als Gastronomiekritiker	144

Extrabeilage: Zum Schlaraffenland	147
Küchenlatein und Carmina Burana	148
Süße Sünden – Erbsünden	150
Das geständige Reden über das ständige Essen	152
Essen schlecht reden	155
Resümee	158

5. Kritik der rein diätmoralischen Vernunft oder Die Antinomie der Kantischen Ernährungsphilosophie

Vorbemerkung	160
Kantianische Moralität als Diätmentalität	162
Metaphysische Grundlegung der reinen, vom Essen befreiten Vernunft	162
Diät-Pflichtlehre	165
Theoretische Grenzen einer rein diätmoralischen Vernunft	169
Kants Diätetik	171
Philosophische Begründung der diätetisch richtigen Ernährung	174
Hufelands Makrobiotik	177
Phantastische Tugendhaftigkeit und Mikrologie der Fischspeise	178
Medizinisch-diätetische Kritik der raffinierten Kochkunst	182
Streit um die Suppe	185
Diätetische Unvernunft der Kantischen Küche	189
Kritik der diätetischen Vernunft	194
Extrabeilage: Die moralische Pflicht, sich vernünftig zu berauschen	196
Die Küche als Entstehungsherd der Geschmacksästhetik	204
Abbruch des Geschmacks der Zunge, des Gaumens und des Schlundes	205
Kants Versäumnis	207
Ästhetischer Begriff des kulinarischen Geschmacks	209
Antinomie des Geschmacks	212
Der unbekannte Gastrosoph Kant	216
Humanität der vollen Tafel als Tugend eines guten Lebens	218
Gesetze der verfeinerten Menschheit: „Regeln eines geschmackvollen Gastmahls“	221
Allgemeine Bedingungen der Möglichkeit einer gesitteten Glückseligkeit	225
Zu Tisch bei Kant	228
Resümee: Kants ernährungsphilosophische Antinomie als Muster einer gestörten Esskultur	231

II. Hauptgang: Gastrosophische Vordenker

1. Der Entstehungsherd des gastrosophischen Denkens

oder „Die Meisten leben um zu essen, ich hingegen esse um zu leben.“

(Sokrates)

Vorbemerkung	237
Sokratisch-kulinarisch	239
Der Quirl oder Die Frage nach der Küchentechnik	239
Sokrates der Begründer der ‚neuen Küche‘	241
Götter in der Küche und die Weisheit des Kochs	244
Gastrosophischen Vernünftigkeit einer diätmoralischen Unvernunft	248
Gendertrouble im Hause Sokrates‘ und Xanthippes	252
Einkaufen in der Marktstraße	256
Herkunft der Esswaren	258
Ethische Ökonomie und Konsumpolitik	261
Muss Gutes teuer sein?	265
Bäuerliche Landwirtschaft: Ansätze zu einer gastrosophischen Umweltethik	267
Stadtkritik und Landidylle	268
Die Kunst des Weinanbaus	271
Extrabeilage: Zur Würdigung der bäuerlichen Existenz	272
Kritik der vorsokratischen Naturphilosophie als Ursprung der sokratischen Kultur- oder Humanwissenschaft	274
Notwendigkeit einer sokratischen Naturwissenschaft	276
Gaia-gerechte Naturpraxis	278
Sokratisches Gastmahl als Telos einer gastrosophischen Esskultur	281

2. Die Ursprünge der Naturheilkost

oder „Lasst eure Nahrungsmittel Heilmittel sein“ (Hippokrates)

Vorbemerkung	289
Naturgeschichte der Küche als trophologische Anthropogenese	291
Extrabeilage: Darwinistische Gastroanthropologie	294
Vom Rohen zum Gekochten	295
Wahrheit des Ernährtseins: der menschliche Leib als Bio-Indikator	297
Herkunft der Viersäftelehre	299
Wissenschaftliche Ernährungslehre und Naturheilkost	304
Die individuelle Natur der Menschen	308
Die Dogmatisierung der Säftetheorie bei Hippokrates‘ Nachfolgern	311
Das Individuum als Subjekt der diätetischen Lebenspraxis	314
Ethik der gesunden Lebensweise und ihre gesellschaftlichen Voraussetzungen	318
Umweltliche Einflüsse als konstitutive Faktoren der menschlichen Physis	320
Extrabeilage: Kochkunst des Arztes	323

Sex-res-non-naturales: Diätetik als eine Facette der gastrosophischen Lebenskunst	324
Resümee der antiken Diätetik	327
3. Wahrer Hedonismus oder Epikurs Gemüsegarten und seine Früchtchen	
Anfang und Wurzel alles Guten ist die Freude des Magens	331
Gute Lust und großes Übel	333
Wahre Üppigkeit	335
Epikur am Herd?	337
Der epikureische Garten	338
Extrabeilage: Römische Landwirtschaftstheoretiker	340
Die Diffamierung der Epikureer	342
Wir Epikureer?	343
„Platina“ oder Zum Ursprung des modernen Epikureismus	345
Frühaufklärerische Kuchenmaisterei	346
Moderne Kochakademie	348
Gracians ethischer Begriff des bon gusto	349
Thomasius und der moralische Geschmacksbegriff der frühen Aufklärung	351
Rousseaus kreative Landküche	353
Der natürliche Geschmack?	354
Umwelt- und sozialverträglicher Einkaufskorb	357
Verbraucherschutz und das Elend der Gewächshauskultur	358
Neue Gesellschaftsordnung als neue Tischordnung	361
Extrabeilage: Zur politisch-gastrosophischen Bewegung der neuen Kulinarier und zum kulinaristischen Manifest	363
Der Geist der Kochkunst	366
Kulinarische Kreativität oder Das Kochkünstlersubjekt	368
Marie-Antoine Carême und die klassische Grande Cuisine	370
Kulinarische Sachkenntnis	372
Grundsätze einer Politischen Gastrosophie	373
Kurzer Rückblick	375
4. Der Mensch ist, was er isst oder Zum Ursprung der gastrosophischen Feuerbach-These	
Grundsätze einer Philosophie der Zukunft: a ventre principium	377
Zur Freiheit der menschlichen Essistenz und die wahre Universalität des Geschmackssinns	381
Gemeine Hausmannskost, alltäglicher Familientisch, öffentlicher Festschmaus	382

Erst das Essen dann die Moral – des Essens	385
Die revolutionären Kräfte der Leguminosen	388
Menschwerdung der Natur	390
Meta-Physik des porösen Ichs, Vorgang des Objekts	393
Gastrosophische Religionskritik und Ursprung der Götter Speise	394
Das Geheimnis des Speiseopfers	397
Extrabeilage: Technokratische Götzendämmerung	400
Humane Religiosität des Abendmahls	402
5. Delikater Geschmack oder Nietzsches Lehre von der moralischen Wirkung der Nahrungsmittel	
Die moralische Wirkung der Nahrungsmittel	405
Nietzsches Eingeweide	408
Alltägliche Vernunft	410
Die ganz persönliche Küche	412
Zarathustras Abendmahl	415
Selbstkochen als königliche Lebenskunst und der Philosoph als Homo sapiens	418
Gastrosophischer Vegetarismus	420
Extrabeilage: Die Anfänge des modernen Vegetarismus	421
Nietzsches Pro und Contra zum Vegetarismus	423
Naumburger Zuckerbrötchen, Braunschweiger Würstchen und reichlich Lachsschinken	429
Nietzscheanischer Wahnsinn	432
6. Zusätze: Ingredienzen einer Kritischen Theorie des guten Essens	
Kritik des globalen Unrechts der Ungleichheit von Übersättigung und Hungerleiden	435
Kritik der Umweltzerstörung durch die global vorherrschenden Ernährungsverhältnisse	437
Kritik der Esskulturindustrie als Betrug an den Massen und freiwilliger Entmündigung	438
Beschädigtes Leben als Sozialpathologie eines fehlernährten Lebens	441
Kritik des praxisphilosophischen Defizits der Kritischen Theorie	443
Unbegründete Enthaltensamkeit der Gegenwartsphilosophie gegenüber dem guten Essen	445
Primat der Ethik vor der Politik (und Ökonomie)	447
Literatur	450
Namenverzeichnis	466