

## Gastronautik – Essen sprechbar machen

Leon Heinz & Felicia Schäfer | Basel

La Société Internationale des Gastronomes est un groupe de recherche et de pratique culinaire au carrefour des professions de la communication, du *food-art* et de l'*Erlebnisgastronomie*. Elle a pour but de renforcer le plaisir gastronomique par l'exploitation des profondeurs alimentaires à l'aide d'expériences gastronomiques, c'est-à-dire des moments qui ravissent les sens non seulement grâce aux arômes recherchés mais en impliquant d'autres ordres sensoriels à l'emprise du plaisir: le toucher, l'intellect, l'ouïe, la dynamique de groupe, le comportement d'essaim, le bruit de moteur – tout peut être culinaire. Les possibilités de création alimentaire sont continuellement élargies.

La Société gastronomique valorise ses résultats de recherche par la réalisation de projets concrets et exploite le manger et le boire en tant que médium de communication: des événements gastronomiques hors norme sur des thématiques particulières font partie de son portfolio, tout comme des activités de consulting lors de campagnes de publicité ou le bricolage de textes culinaires. Mais elle s'occupe également d'événements de formation et de dégustation autour de certains produits ou spécialités, de *foodscouting* ou de la création d'activités de cadrage culinaire pour des événements culturels.

[www.gastronautischegesellschaft.org](http://www.gastronautischegesellschaft.org)

### Am Anfang war Geschmack.

Die Internationale Gastronomische Gesellschaft will mit dieser Aussage weniger provozieren, denn eine Frage stellen: Was, wenn Geschmack eine Sprache wäre? Was, wenn wir in Gerüchen denken würden und wir auf Fragen nicht antworten, sondern antspeisen würden? Wie würde unsere Lebenswelt erscheinen, wenn der Hauswirtschaftsunterricht an unseren Schulen eher den linguistischen Fächern zugeordnet würde, anstatt den Praktischen?

### Am Anfang war das Wort.

Von dieser Aussage fühlt sich ein Gastronom provoziert. Wie soll kompetentes Schmecken in unseren Mündern stattfinden, wenn unser Mund per Geburt nur Sender ist? Was sagt es über Essen aus, wenn dessen Rezeption in unserer westlich geprägten Welt immer ein Schritt hinter al-

ler Anfang ist? Was ist passiert, das Essen zur prä-intellektuellen Handlung degradiert wurde? Wieso fand Platon, dass Kochen „keine Kunst“ und „ganz vernunftlos sei“?

Gastronautik hat wenig mit Religion zu tun. Ein Gastronom versucht Essen als Phänomen durch Zeit und Raum zu verstehen, damit er es gestalten kann.

Ein Gastronom versucht Essen am Anfang seiner Forschungsreise als Anhäufung Chaotischer „Laute“ zu begreifen. (Und zu diesem Haufen zählt er durchaus auch Paul Bocuse oder Ferran Adrià!). Er versucht sich dann dieses Haufens anzunehmen, Regelmässigkeiten zu entdecken und selber solche herzustellen um sich (und idealerweise auch andere) zu befähigen den chaotischen Materialberg von Esskultur als Sprache benutzen zu können. Als eine Sprache die nicht nur über sich selber, also Sättigung und Genuss sprechen kann.

Gastronautik ist der stete Versuch, den Komplex rund um die menschliche Nahrungsaufnahme neu zu begreifen. Und um dies zu tun, steht am Anfang von gastronomischem Schaffen die Frage: Was unterscheidet den Laut von der Sprache? Oder anders formuliert: Wie kann eine Speise mehr thematisieren als nur ihren eigenen Charakter?

Und an diesem Punkt, liebe Leserin, lieber Leser, befindet sich die Bewegung der Gastronautik zur Zeit: Gastronautik wurde eben erst geboren.

### Am Anfang war ein Manifest.

Mit einem Manifest, bestehend aus vier Absätzen, wurde die Internationale Gastronomische Gesellschaft im Januar 2013 zum Leben erweckt. Die Nahrung, das Essen und die jeweiligen Praktiken sollen als Gut anerkannt werden, das es zu kartieren und erforschen gilt. Ein Gut, das nicht weniger als das Leben ist. „Denn es gibt kein Le-

## Was, wenn Geschmack eine Sprache wäre? Was, wenn wir in Gerüchen denken würden und wir auf Fragen nicht antworten, sondern antspeisen würden?

ben ohne das Essen, das in allem innewohnt“ (Gründungsmanifest der Internationalen Gastronomischen Gesellschaft, 2013).

Durch künstlerisch-praktischen Auseinandersetzungen mit kontemporären kulinarischen Thematiken wie Foodporn, Nahrungsmittel-Applikationen, Speisefolgen, Raumatmosphären, Restaurantsituationen, Geschmackswahrnehmungen erarbeitet sich die Internationale Gastronomische Gesellschaft einen prototypischen Fächer von Forschungsgebieten innerhalb der Gastronomik. Dadurch wird die Nahrung und das Essen (Tätigkeit und Produkt) zum gestaltbaren Medium. Ein Medium, das man zu benutzen lernt wie ein Instrument. Ein Medium, das man nutzt um Taten, Erlebnisse und Erinnerungen von Menschen und Mündern zu erzeugen. Ein Medium, mit dem man Geschichten erzählt, neue Denkmodelle eröffnet und somit mehr leistet, als nur den Magen zu füllen.

### Gastronautik ist Designkultur.

Während bei Designprozessen immer eine Problematisierung am Anfang steht, verwendet man in der Gastronomik den Begriff des Kulinarisierens. Gastronauten kulinarisieren, in dem sie die Beziehung zwischen Mensch und Nahrung und dessen Gepflogenheiten hinterfragen und analysieren, um die Erkenntnis schliesslich in ein essbares oder essnahes Produkt übergehen zu lassen.

Gastronautik ist ein Spiel. Es ist der explorative Umgang mit scheinbar sachfremden Gegenständen und deren Vermischung mit dem Essen. Man könnte sagen, Gastronautik versucht scheinbar beliebige Topics zu „kulinarisieren“. Dazu würde Mancher dann Design-Methode sagen.

Eben diese Methode konnten neulich zwei Gastronauten am Institut HyperWerk für Postindustrielle Gestaltung einem Tross Studenten während einer Intensivwoche näher bringen:

### Ich schmecke, dass ich nicht schmecke.

Ziel der Woche ist es für den Tag der offenen Tür ein Restaurant auf die Beine zu stellen. Als Thema geben die dozierenden Gastronauten folgenden Satz vor: „Ich schmecke, dass ich nicht schmecke.“

Es ist eine Abwandlung des von Platon notierten sokratischen Satzes „Ich weiss, dass ich nicht weiss.“ Das Ersetzen von „Wissen“ durch „Schmecken“, ist in diesem Fall die erste Kulinarisierung im Gestaltungsprozess und folgende Spannung ergibt sich daraus:

Sokrates, als grundlegender Griechischer Philosoph hat bis heute Einfluss auf unsere Ethik. Auch auf unsere Diätetik: Er und seine Schüler fragten nicht nach Herkunft der Nahrung,

Essgepflogenheiten oder Geschmack sondern Mässigung, Enthaltbarkeit, Genussablehnung und funktionelle Sättigung stehen am Anfang der Westlichen Philosophie (Lemke, 2007: 40). Wenn also Sokrates' Satz kulinarisiert wird, wird er nicht nur persifliert sondern es findet auch eine Art imaginative Neuschreibung der Geschichte statt: In unserer Vorstellung steht plötzlich am Anfang der Geschmack. Plötzlich ist die Erkenntnis nicht mehr ausschliessliches Wissen, sondern sinnliches Begreifen.

Die Schlussfolgerung der Studenten zum Auftakt der Workshopwoche ist dann auch folgende: Platon hätte schreiben müssen: Ich schmecke, rieche, höre, sehe, fühle, weiss, dass ich nicht schmecke, rieche, höre, sehe, fühle, weiss.

Die Aufgabe für die kommenden Arbeitstage ist es nun, mittels des geplan-



Steamed Glutinous Rice. © Martin Zeller / Foodscape 2008.

ten Pop-up-Restaurants, das am Ende der Woche im Stundentakt während 9 Stunden jeweils 20 Personen verpflegen soll, diese Antwort auf Platon zu kulinarisieren.

Fragen stellen sich ein: Wie kann die Erkenntnis vermittelt werden, zu schmecken, dass man nicht schmeckt? Und schwieriger noch: Wie kann diese Erkenntnis beim essenden Gast zu einer geschärften Sinneswahrnehmung und zu einem tieferen Verständnis seines Essens führen?

Im Gestaltungsprozess an dessen Ende eine Art Menü und Situation stehen soll, scheint es reizvoll, das Essen seiner herkömmlichen Gestalt zu berauben: Es wird entschieden, alles Essen in roten Zylinderchen zu servieren: Das Auge und somit der „erste“ Sinn wird seiner kulinarischen Funktion beraubt.

Wenn man nun als Gast zu zwanzig an einer langen Tafel sitzt, ist man gewohnt, beim ersten Gang etwas bestimmtes und beim zweiten Gang etwas neues und dasselbe wie der Nachbar aufgetragen zu bekommen. Auch hier wollen wir mit Essgewohnheiten brechen: Es gibt insgesamt zehn verschiedenen Speisen: Alle gleich aussehend, rote Kegelchen. Doch jeder Gast erhält bereits zur Vorspeise etwas anderes als die anderen. Bei einigen Gästen bleibt das aufgrund der rot-zylindrischen Gleichförmigkeit un bemerkt, – kommunikative Esser sprechen miteinander über ihr Gericht und bemerkten den „Betrug“ an ihren Sinnen. Als zweiter Gang erhält wieder jeder Gast das Gleiche wie zur „Vorspeise“, nun allerdings in vierfacher Ausführung. Wer Tauschen will, muss Worte finden, um das zu beschreiben was alle haben und doch bei allen anders schmeckt. Hier setzt die Erkenntnis ein: Ich schmecke, dass ich nicht schmecke.

Schlussendlich gibt es den dritten und letzten Gang – und wieder erhält jeder die gleichen roten Zylinder, wie zuvor. Diesmal in sechsfacher Ausführung.

Die Manipulation des kulinarischen Systems „Gänge“ durch das vorsetzen immer gleicher Speisen macht es notwendig zu tauschen. Wer tauschen will muss jedoch fähig sein ein Angebot zu machen um Gegenangebote zu bekommen. Die Beschreibung der Speisen mittels herkömmlicher Sprache, wird aber durch einfache formale Eingriffe verunmöglicht. Der Esser wird mit seiner Unfähigkeit konfrontiert, Worte zu finden. Erstaunlich dabei die Erkenntnis: Es gibt an jedem Platz ein Löffelchen, aber nur die wenigsten Gäste verhandelten direkt über das Probieren mit dem Mund. Die Sprache als scheinbar einziges kognitives Werkzeug ist, logischerweise, zu dominant.

Auch szenografisch werden die Räumlichkeit dem Konzept der optischen Gleichförmigkeit angepasst. Es wird eine rote Laborartige Speisehöhle inszeniert: Zwanzig Untersuchungstischchen werden zu einer langen Tafel vereint. Jedes einzelne Tischchen von einem roten zylindrischen Lämpchen beleuchtet. Ein grosser Raum in den Korridoren eines sterilen Campuskomplexes. Von aussen ist der Raum kaum wahrzunehmen. Im Raum, die Aussenwelt kaum mehr empfindbar. Alles rot beleuchtet.

Als Gast wird man im Restaurant zusammen mit neunzehn anderen Gästen empfangen. Eng miteinander eingeschleust, in einem dunklen Vorraum erzählt eine Ansagerin unter einem roten Lichtkegel den Gästen von einem leckeren Zehn-Gang-Menü, das sie erwartet. Dann werden die Gäste an die lange Tafel im Speiseraum gebeten. Teller gibt es keine. Nur die roten Lichtkegel, in die die Speisen serviert werden. Und ein Löffelchen.

### Die Sache mit der Höhle

Genauso, wie sich bei kaum einem Gast an der beschriebenen Veranstaltung plötzlich die Fähigkeit einstellen

kann, Essen komplett aus jeglichem anderen intellektuellen Gefüge wie sehen oder sprechen ausklammern zu können, genauso sehr ist es der Gastonautik ein Anliegen umso radikaler zu essen:

In einer kulinarischen Auseinandersetzung mit griechischer Philosophie, bei der man sich als gefesselte Höhlenbewohner zu denken versucht, die immer nur die „Schatten“ von dem verzehren, was wirklich auf dem Teller liegt, darf man als Gastonaut nicht die sokratisch-platonische Lösung wählen. Handeln Sie eher wie Feuerbach<sup>1</sup>! Merken Sie sich also folgendes, liebe Leser:

Sollten Sie sich als Gastonaut<sup>3</sup> jemals, gefesselt in einer Höhle wiederfinden und sich irgendwann anfangen zu fragen, warum sie sich nie umdrehen? Warum Sie immer nur die Schatten essen? Warum Sie immer nur Schatten aufgetischt bekommen? Und sollte ihnen dann vielleicht das Höhlengleichnis von Platon in den Sinn kommen, der sagt, stehen Sie auf, drehen Sie sich um und gehen Sie zum Licht hinter Ihnen. Raus aus der Höhle. Tun sie es nicht! Geben sie sich voll und ganz, entschieden, schöpferisch, mit den Händen, Augen, Nase und dem Mund weit geöffnet hin. Die einzig wirkliche gastonautische Antwort auf Platon muss sein: *Eat that fucking cave.*

### Anmerkungen

<sup>1</sup> Platon, Georgias 465a.

<sup>2</sup> „Das Sein ist eins mit dem Essen; Sein heisst Essen, *was ist, isst* und wird gegessen.“

„Sinnlich ist der berausende Wein, aber sinnlich ist auch das ernüchternde Wasser, sinnlich ist die Üppigkeit und Schwelgerei eines Alkibiades, aber sinnlich ist auch die Armut und Barfüßigkeit eines Phokion; sinnlich ist die Gänseleberpastete, an der der Materialist La Mettrie starb, aber sinnlich sind auch die Gerstenklöße und die schwarze Suppe spartanischer Enthaltbarkeit.“ Zitiert nach H. Lemke (2007), S. 379f.

<sup>3</sup> „Wir sind alle Gastonauten, jetzt und immer schon.“ *Gründungsmanifest der Internationalen Gastonautischen Gesellschaft.*

**Ein Gastronom [...] versucht sich [...] (und idealerweise auch andere) zu befähigen den chaotischen Materialberg von Esskultur als Sprache benutzen zu können. Als eine Sprache die nicht nur über sich selber, also Sättigung und Genuss sprechen kann.**

## Literatur

Kessler, S., Heinz, L. & Schäfer, F. (2013). *Gründungsmanifest der Internationalen Gastronomischen Gesellschaft*. [http://gastronautischegesellschaft.org/?page\\_id=14](http://gastronautischegesellschaft.org/?page_id=14)  
Lemke, H. (2007). *Ethik des Essens, Eine Einführung in die Gastrosophie*. Berlin: Akademie Verlag.

## Leon Heinz

Während Lehr- und Wanderjahren als Barchef einer Cocktailbar begann sich Leon Heinz für Momente der Inszenierung in gastronomischen Kontexten zu interessieren. Er nahm 2008 an der Otto Falckenberg Schule in München sein Studium in Regie auf. Er lernte in verschiedenen Basler Restaurants das Kochen und eröffnete die Sandwicheria Samstag im Kleinbasel. Er wollte Inszenierung und Gastronomie zu einem Beruf vereinen und studierte 2010 bis 2014 Produkt- und Industriedesign mit Vertiefung "Prozessgestaltung" am Institut HyperWerk. Er setzte sich mit gastronomischen und kulinarischen Gestaltungsfeldern auseinander. 2012 gründete er zusammen mit Felicia Schäfer die Internationale Gastronomische Gesellschaft.

## Felicia Schäfer

Felicia Schäfer, auf dem Land aufgewachsen, wurde schon früh für ökologische Fragen und nachhaltigen Genuss sensibilisiert. Nach einer pädagogischen Grundausbildung in unterschiedlichen sozialen und medizinischen Einrichtungen kam sie in Kontakt mit Kunst und Szenografie. Sie nahm nach dem gestalterischen Vorkurs in Luzern ihr Studium zur Produkte und Industriedesignerin in Vertiefung Prozessgestaltung am Institut HyperWerk FHNW auf, welches sie 2014 abschloss. Einerseits szenografische Projekte und andererseits kulinarische Arbeiten prägten ihr Studium. Das Gestalten und Untersuchen von Interaktionen war dabei stets ein Anliegen.



Easy and Unbusy Kitchen Corner. © Martin Zeller / Foodscape 2008.