

ISSN 1560-6325 ISBN 978-3-901989-15-5 € 15,-

polylog

17 2007

ZEITSCHRIFT FÜR INTERKULTURELLES PHILOSOPHIEN



PHILOSOPHIE IM ISLAM

MIT BEITRÄGEN VON

MOHAMED TURKI ♦ SARI HANAFI ♦ ZERRIN KURTOĞLU ♦ SOULEYMANE BACHIR DIAGNE ♦ SARHAN DHOUIB
ABBAS MANOCHEHRI ♦ ASGHAR ALI ENGINEER ♦ HARALD LEMKE ♦ JAMELEDDINE BEN-ABDELJELIL ♦ U.A.

SONDERDRUCK



FORUM

101

HARALD LEMKE

*Der wahre Geschmack des Zen
Zur japanischen Weg-Kunst des
Essens – ryôridô*

BÜCHER UND MEDIEN

121

JAMELEDDINE BEN-ABDELJELIL

*Schriften und Werke zur Philosophie im
modernen arabisch-islamischen Kontext.
Ein Literaturbericht*

125

REZENSIONEN & TIPPS

144

IMPRESSUM

145

POLYLOG BESTELLEN

PHILOSOPHIE IM ISLAM

7

MOHAMED TURKI

*Herrschaft und Demokratie in der
arabischen Welt*

25

SARI HANAFI

Cultural Differences or Cultural Hegemony?

39

ZERRIN KURTOĞLU

*Eine Kritik der orientalistischen
Auffassung der falsafa-Tradition*

49

SOULEYMANE BACHIR DIAGNE

Iqbal – Philosophie des Neuseins

61

SARHAN DHOUB

*»Dialog der Kulturen« versus »Kampf der
Kulturen«? Die Aktualität von Ibn Ruschd
in der arabisch-islamischen Philosophie der
Gegenwart.*

77

ABBAS MANOOCHEHRI

*Die Dialektik der Asabiyya und
die Sozialphilosophie des ‘umran*

93

ASGHAR ALI ENGINEER

*Islam: Religion und Vernunft
Interview mit Ursula Baatz*



diese Art von Radikalismen wie im Mittleren Osten, wo infolge der autoritären Regimes Freiheit und Menschenrechte fehlen, an die man hier in Indien appellieren kann.

Es gab immer eine enge Verbindung von Theologie, Philosophie und Jurisprudenz im Islam. Wie sieht dies heute aus?

Die Quelle des Rechts, der Rechtssprechung und der Philosophie im Islam ist der Koran. Der Koran ist eine göttlich inspirierte Schrift, doch das Verständnis des Koran unterscheidet sich je nach Person, Ort und Zeit. Es gibt keine Interpretation des Koran, die beanspruchen kann, die einzige zu sein. Bereits unmittelbar nach dem Propheten gab es eine ganze Reihe miteinander wettstreitender Interpretationen des Koran, und das ist auch heute so. Das gilt auch für das Recht: z. B. gibt es Muslime, die denken, dass das Scharia-Recht unveränderlich ist, weil es göttlicher Herkunft ist. Aber andere Muslime stellen in Frage, dass das Scharia Recht göttlich ist, denn es entstammt der menschlichen Bemühung, das Wort Gottes zu verstehen, und daraus das Recht zu formulieren. Wie kann es also göttlich sein, wenn es gleichzeitig menschlich ist? Dass die Scharia menschlich ist, impliziert: die Scharia kann verändert werden. Selbst die orthodoxesten *Ulama* können argumentativ nicht aufrechterhalten, dass die Scharia nur göttlich ist. Denn es gibt alle Arten von Unterschieden – z. B. zwischen den vier Rechtsschulen im sunnitischen Islam, die in der Interpretation des göttlichen Wortes von einander differieren. Die einen *Ulama* beziehen sich auf dieses Hadith, die an-

deren auf jenes, und sie kommen zu verschiedenen Schlussfolgerungen. Das zeigt deutlich: die Scharia ist nicht göttlich, sie ist so göttlich wie menschlich. Ich bemühe mich, die Muslime davon zu überzeugen, dass sich da etwas verändern soll. Koran und Hadithe bleiben die Quellen, darüber besteht kein Zweifel, aber es gibt unterschiedliche Kulturen, Orte und historische Epochen, und es gibt unterschiedliche Bedürfnisse, denen man im Licht des göttlich inspirierten Koran dienen muss.

Was genau ist die Scharia?

Der Islam entstand in Arabien, unter Stammesgesellschaften, die keine heilige Schrift und kein Gesetz hatten, nur mündliche Überlieferung. Und natürlich gab es keinen Staat. Der Islam gab den Stämmen eine Schrift, Gesetze und einen Staat. Wann immer es ein Problem gab, suchten die Leute den Propheten auf und fragten ihn. Der Prophet leitete sie entweder durch koranische Offenbarung oder durch seine eigenen Worte. Als es die Leitung durch den Propheten nicht mehr gab, versuchten die Menschen, die Probleme im Licht des Koran und der Hadithe zu lösen. Dieses ganze Corpus wurde Scharia genannt, und daraus wurden die Gesetze abgeleitet. Diejenigen, die dieses Corpus zusammengestellt haben, waren sich sehr bewusst, dass es nicht endgültig und unveränderbar ist. Sie waren stark genug, das zu wissen. Aber spätere Generationen heiligten diese Gesetze und begannen zu sagen, sie seien göttlich und unveränderbar.

In Indien bestimmt der säkulare Staat das Strafrecht, doch das Familienrecht der Muslime folgt der Scharia.

Websites, die die Artikel von Asghar Ali Engineer dokumentieren:

www.countercurrents.org/archive-engineer.htm

<http://ecumene.org/IIS/csss.htm>

<http://ecumene.org/IIS/>

Website mit Artikeln
<http://andromeda.rutgers.edu/~rtavakol/engineer/>



»The Quran lays great emphasis on distributive justice. It is totally against accumulation and hoarding of wealth. It condemns accumulated wealth as strongly as possible. It also exhorts the people to spend to take care of orphans, widows, needy and the poor.«

A. A. ENGINEER

Indische Muslime fühlen offensichtlich eine Spannung zwischen Scharia-Gesetzen und säkularen Gesetzen. Immer mehr muslimische Frauen machen eine Ausbildung und werden sich ihrer Rechte bewusst. Doch in der Scharia sind diese Rechte nicht vorhanden. Sie können also entweder ein völlig säkulares Recht anstreben, das ihnen völlige Gender-Gleichheit gibt, oder die Scharia-Gesetze reformieren, sodass sie Gender-Gleichheit bekommen. Ich arbeite für eine Reform der Scharia-Gesetze und rate muslimische Frauen, den Koran genau zu studieren, ihn im Lichte ihrer eigenen Erfahrungen und Bedürfnisse zu verstehen und die Scharia-Gesetze entsprechend zu reformulieren. Die Basis wird der Koran bleiben, aber er wird ganz anders verstanden werden. Aber es gibt auch einige muslimische Frauen, die sagen, Religion und Scharia helfen uns nicht, und die nach einem säkularen Recht suchen. Diese Spannung muss aufgelöst werden – entweder durch eine Reform oder indem man die säkularen Gesetze komplett akzeptiert.

Nach welchen hermeneutischen Prinzipien kann eine Reform der Scharia erfolgen?

Der Koran enthält kontextuelle und normative Verse. Was heute als Recht gilt, muss im Rahmen der normativen Verse festgelegt werden, und nicht im Licht der kontextuellen Verse. Für die Juristen der damaligen Zeit antworteten die kontextuelle Versen auf soziale Bedürfnisse, aber die sozialen Fragen von heute können dadurch nicht beantwortet werden, dafür muss man sich an die normativen Verse halten. Etwa gibt es eine klare Formulierung im Koran, dass

Männer und Frauen gleich sind. Das ist normativ. Also haben wir die Gesetze heute entsprechend zu formulieren. Der Koran sagt z. B. auch, dass es Pflicht von Männern und Frauen ist, die koranischen Gesetze in Kraft zu setzen. Das heißt, Frauen wurden gleichberechtigt mit Männern behandelt. Wir müssen solche Verse benutzen, um heute die Gleichberechtigung der Geschlechter zu etablieren, und wir müssen die Gesetze, die in früheren Epochen des Islam gemacht wurden, im Licht dieser normativen Verse überprüfen.

Im Islam gab es eine Spannung zwischen Philosophie, rationaler Theologie und Offenbarung. Gibt es diese Spannung immer noch?

Diese Spannungen existieren – es gibt verschiedene Versuche, sie aufzulösen. Sie sind in meiner Sicht sehr willkommen – denn anders werden wir keine Fortschritte machen. Unsere Kreativität wird erstarren, wenn alles sich darum dreht, wie die Schrift in früheren Zeiten verstanden wurde. Oder wenn alles so ist, wie die säkularen Gesetze das vorschreiben.

Manche meinen, der Islam habe keine Chance auf eine rationale Aufklärung ...

Nein, es gibt jede Chance, dass es eine rationale Interpretation des Islam gibt. Bereits im 2. Jahrhundert des Islam gab es Rationalisten, die Mu'tazila, die den Koran und die Scharia im Lichte der Vernunft interpretierten. Die viel traditionellere Ash'arya sagten, etwas ist gut, noch bevor die Scharia sagt, dass es gut ist. Die Mu'tazila wiederum sagte, etwas ist gut, weil der Verstand es als gut anerkennt, und

daher anerkennt auch die Scharia, dass etwas gut ist. Das sind radikal unterschiedliche Positionen, die bereits in der Frühzeit des Islam existierten, und diese Differenzen existieren auch heute. Es gibt Modernisierer unter den Muslimen, die Reformen und Veränderungen wollen, und es gibt Traditionalisten, die keine Veränderungen zulassen wollen.

In Indien sind die Modernisierer eine kleine Minderheit, darüber besteht kein Zweifel. Das hat viele Gründe. Einer ist, dass die Muslime so zurückgeblieben sind: wirtschaftlich, in Bezug auf Bildung, politisch, daher fühlen sie kein Bedürfnis nach einer Veränderung. Sie leben in Armut, in einem zurückgebliebenen Zustand, ohne Erziehung, ohne moderne Gedanken, – wie soll man dann ein Bedürfnis nach Veränderung und Modernisierung haben? Nur wenn ich einen wirtschaftlich besseren Status und Qualifikationen durch Bildung habe, und wenn ich in der Lage bin, meinen Intellekt zu gebrauchen, nur dann werde ich ein Bedürfnis nach Veränderung bekommen, nach Modernisierung. Die große Mehrheit der Muslime in Indien ist sehr arm und fühlen kein Bedürfnis nach Modernisierung. Sie werden sehr effizient durch die traditionellen *Ulama* kontrolliert. Bei ihnen suchen diese Muslime die Lösung ihrer Probleme, und die *Ulama* leiten diese Menschen im Sinne des traditionellen Islam.

Aber Erziehung und Aufklärung breiten sich aus, freilich nur in kleinen Schritten und langsam, aber doch. Allein die Tatsache, dass es eine muslimische Frauenbewegung gibt, ist ein Zeichen für Hoffnung. Vor kurzem erst habe ich zu einer Versammlung von muslimischen

Frauen aus Nordindien gesprochen – sie erhoffen Veränderung, und ich gab ihnen Leitung im Licht des Koran, wie ihnen der Koran Gleichberechtigung gibt, und dass sie die traditionelle Scharia zurückweisen sollen, die ihnen die Rechte abspricht.

Woher kommen diese Traditionalisten?

Die meisten *Ulama* sind das Ergebnis der Erziehung in der Madrasa. Nun, wer geht in diese Madrasas? Wiederum nur die armen Muslime. Ein Arzt, ein Rechtsanwalt, ein Ingenieur, ein Manager wird seine oder ihre Kinder nicht in eine Madrasa schicken, sondern wollen, dass sie auch Ärzte, Software-Ingenieure oder Rechtsanwalt werden – und nicht Mullahs oder Maulwis. Nur die armen Leute gehen in die Madrasa; und die *Ulama* kommen aus armen Verhältnissen. Sie haben keine Beziehung zur Modernisierung oder zur modernen Welt, sie leben in ihrem eigenen vorgefertigten Universum und entwickeln hier ihre Art von Expertise. Und arme Muslime nehmen diese Art der Leitung in Anspruch – so wird das ein Teufelskreis. Deswegen meine ich, weil es keinen Begriff von Priestertum im Islam gibt, sollen wir uns nicht auf diese *Ulama* verlassen, und selbst den Koran lesen und studieren – lasst uns selbst die Rechtsfragen untersuchen und sie dynamischer, fortschrittlicher, wandlungsfähiger machen. Der Koran gibt jedem einzelnen Individuum das Recht dazu. Es gibt absolut kein Recht auf Priestertum im Islam. Der einzige Grund, warum Muslime sich nicht für den Koran interessieren, ist, weil Menschen ihnen auf dem Kopf herumtrampeln. Es ist unser Versäumnis.



»Thus ... an Islamic state should have following characteristics: 1) It should be absolutely non-discriminatory on the basis of race, colour, language and nationality; 2) it should guarantee gender equality; 3) it should guarantee equal rights to all religious groups and accept plurality of religion as legitimate and 4) lastly it should be democratic in nature whose basic premise will be human dignity (17:70). Only those states which fulfill these criteria can be construed to be Islamic in nature. Thus an Islamic state is the very epitome of modern democratic pluralistic state.«

A. A. ENGINEER



Welche Bedeutung haben die Sufi-Bewegungen in Indien?

Im Mittelalter waren die Sufis sehr einflussreich, denn alle Konversionen in Indien fanden durch den Sufi-Islam, durch die Sufi-Bewegung statt. Aber heute ist die Sufi-Bewegung nur noch Geschichte, und nicht in der indischen Realität präsent. Natürlich kommen Muslime zu den Gräbern der Sufi-Heiligen, um sie zu verehren, aber es gibt keine praktizierenden Sufis, die so voll Hingebung und abgewendet von weltlichen Versuchungen sind, wie jene Sufis es waren. Doch die Ideen, die der Sufi-Islam gegeben hat, sind sehr lebendig: Humanismus, Liberalismus, Offenheit für andere Religionen, Dialoge mit andern Religionen – das sind grundlegende Werte des Sufi-Islam. Die Sufis glauben an das, was sie *sul e khul* nennen, den völligen Frieden des Herzens, ohne Konflikt mit irgendwem. Das ist das größte Geschenk des Sufi-Islam. Ich bin sehr stark beeinflusst durch den Sufi-Islam und propagiere ihn. Z. B. Mewlana Rumi, der große Sufi-Poet, hat mich sehr inspiriert, denn für ihn ist die Basis die Liebe – er sagt, der Islam sollte eine Religion der Liebe und des Mitgefühls und nicht der Macht sein. Das ganze Problem entsteht, wenn Religion sich mit Macht assoziiert und Machtpolitik betreibt. Der ganze Wert der Religion geht dadurch verloren. Denn Macht hat ihre eigene Logik und ihre eignen Zwänge. Wenn ich in Machtpolitik gehe, dann werde ich versuchen, die Lehre des Islam zu zerstören, um meinen politischen Bedürfnissen zu dienen. Deswegen sage ich immer: Wenn man Religion für Politik nützt, dann verliert die Re-

ligion und die Politik gewinnt. Und da ich die Religion respektiere und große Hochachtung dafür empfinde, werde ich niemals erlauben, dass sie in Machtpolitik hineingezerrt wird.

Aber ein Sektor der Muslime ist sehr an Machtpolitik interessiert, und sie nützen ihre islamische Identität für politische Zwecke, und das schafft Konfrontationen. Wir können nicht sagen, dass der indische Islam frei von Machtpolitik ist. Das geht nicht. Indien ist eine Demokratie, und daher hat jeder und jede das Recht, seinen oder ihren Standpunkt zu vertreten, die Religion für Machtpolitik zu benützen. Viele Muslime berufen sich auf islamische Begriffe oder sie führen einen islamischen politischen Diskurs, und das schafft Probleme, soziale und politische Spannungen. Denn auch die Hindus benützen ihre Religion auf diese Weise. Das endet in Blutvergießen und gewalttätige Konflikte zwischen den Religionsgemeinschaften.

Manche sagen, dass das indische säkulare Modell eine gute Lösung für Europa sein könnte ...

Indien ist ein säkularer Staat. Selbst George W. Bush musste zugeben, dass kein einziger indischer Muslim Mitglied von Al Quaida ist. Indische Muslime werden nicht radikalisiert, denn es ist ein säkulares Land. Es gibt massive Beschwerden der Muslime – aber sie haben die Möglichkeit für Proteste, sie können bei den Wahlen zu kandidieren und ihre Beschwerden zum Fokus zu machen – das sind alles Möglichkeiten, die Muslime in den Ländern des Mittleren Ostens nicht haben. Deswegen werden sie viel leichter radikalisiert und schließen sich Al Quaida an.

»The Arabs were greatly constrained by tribal outlook. This outlook was completely shattered by the Quranic teaching that entire human kind has originated from the same man and woman and no one has any distinction over the other on the basis of tribe, nation, race or colour. The Quranic verse runs thus, ›o humankind! we have created you all out of a male and a female, and have made you into nations and tribes, so that you might recognise one another, verily, the noblest of you in the sight of God is one who is most righteous (and just).«

A. A. ENGINEER

Was können die Europäer von Indien lernen?

Keine Gesellschaft kann frei von Konflikten oder Spannungen sein. In Indien gab es einerseits viele Konflikte und Kriege, aber Indien hat auch eine Philosophie der Gewaltlosigkeit, des Zusammenlebens. Und die Stärke Indiens vom ersten Tag an ist, dass Indien multikulturell und multireligiös war, und niemals eine monoreligiöse oder monokulturelle Gesellschaft. Das wird in der indischen Kultur und im indischen Ethos zutiefst reflektiert. Das ist der starke Punkt Indiens. In Europa ist es genau umgekehrt: es gibt nicht eine einzige Region in Europa, die multikulturell und multireligiös war – nun ist es anders, als Folge der Migration. Doch historisch gesehen war Europa monokulturell und monolingvistisch. Daher ist Multikulturalität in Europa ein Problem und nicht die Lösung, wohingegen in Indien Multikulturalität nie ein Problem war.

Von Indien kann Europa lernen, Multikulturalität als Teil des Lebens zu akzeptieren – statt zu sagen – diese Muslime, diese Christen kommen von draußen, sie sind schwarz, sie stehen unter uns, sie sollten nicht gleichberechtigt sein. Diese Ansicht sollte verschwinden. Die Migration begann in den frühen Sechziger Jahren. Die zweite Generation ist bereits hier geboren. Sie mögen eine andere Religion oder andere Kultur haben, doch sie sind bereits Teil von Europa. Diese zweite Generation hat bereits eine ganze Menge von europäischen und westlichen Werten und Kultur aufgenommen, sie haben diese Art von Geschmack entwickelt. Sie können nicht mehr sein, was ihre Eltern waren.

Religion erscheint Europäern als eine Bedrohung des Säkularismus.

Das indische Modell des Säkularismus ist: gleicher Respekt für alle Religionen, und harmonische Koexistenz aller Religionen. Das ist unser Säkularismus, und ich glaube, Europa muss diese Lektion lernen. Probleme entstehen in Indien nur durch die Art, wie Religion verstanden wird. Religion sollte innere Transformation bringen und einen inspirieren, Gutes zu tun – und dann wird man nichts, was neu und modern ist, zurückweisen. Aber wenn man unter Religion bestimmte Dogmen versteht, dann sind diese Dogmen tot und nicht mehr relevant für unsere Gesellschaft, und sie erzeugen Konflikte. Ich weise diese Art von auf Dogmen basierender Religion zurück, und das macht auch meine Identität aus. Wenn man an der Quelle der Inspiration und inneren Transformation bleibt, dann wird Religion in einer multikulturellen und multireligiösen Gesellschaft keine Probleme erzeugen. Im Gegenteil, Religion wird dann zu einer Quelle der Stärke für die Gesellschaft, indem sie den Wandel zum Besseren unterstützt. In Europa hat die Säkularisierung wegen der Haltung der Kirche stattgefunden. Sie hat den Modernismus verurteilt, Galilei gezwungen, seine Position zurückzunehmen, sie hat alle modernen wissenschaftlichen Erfindungen abgelehnt, sie haben die Wissenschaft sogar für böse gehalten. Als Reaktion darauf hat in Europa die Säkularisierung stattgefunden. In Indien hat keine Religion eine kirchliche Struktur – es gibt keine Kontrolle der Gedanken, keine zentralisierte Kontrolle, daher entstand auch nie die Not-



»Muhammad (PBUH), announced through the Quran a charter of rights for women. Women's individual existence as a legal entity was accepted without any qualification for the first time. As far as the Quran was concerned she could contract marriage, could divorce her husband without any condition, inherit her father, mother and other relatives, could own property in her own absolute right, could have custody of her children and could take her own free decisions.«

A. A. ENGINEER



»And one who is truly religious can never indulge in revenge killing in the name of Islam. The Qur'an requires Muslims to suppress their anger rather than kill in retaliation. Thus we find in the Qur'an among virtues of the believers ›Those who spend in ease as well as in adversity and those who restrain (their) anger and pardon men. And Allah loves the doers of good.‹ (3:133).«

A. A. ENGINEER

wendigkeit, religiöse Autoritäten herauszufordern. In Europa entstand der Säkularismus aus dem Konflikt mit der Kirche. In Indien entstand Säkularismus als Modell der Koexistenz, weil es eine multireligiöse Gesellschaft ist. Unser Säkularismus unterscheidet sich daher von dem in Europa und würde die Religionen nie zurückweisen.

Es würde also keinen Konflikt zwischen Rationalität und Religion in dem indischen Modell geben?

Es gibt Konflikte, das kann niemand leugnen. Konflikte zwischen Rationalität und Religion entstehen, weil Menschen die Religionen mit bestimmten Dogmen identifizieren, die niemals revidiert oder neu überdacht werden können. Da gibt es immer einen Konflikt mit der Vernunft. Andererseits gibt es Muslime, Hindus und Christen, die die Vernunft akzeptieren und ihre Religion kritisieren – und trotzdem religiös sind. Ich glaube, wenn man seine eigene Religion nicht kritisiert, ist man nicht wirklich religiös. Denn Glaube und Freiheit sind integral für einander. Wenn ich etwas aus ganzer Freiheit annehme, dann wird es Teil meiner Überzeugung. Wenn ich dagegen etwas annehme, weil es Tradition ist, weil es mir von meinen Eltern, meiner Gesellschaft, meinem Staat aufgezwungen wurde, dann wird es niemals mein genuiner Glaube werden – weil ich es nicht selbst gewählt habe.

Rationalität und Religion müssen zusammengehen. Ohne Vernunft und Freiheit wird alles auf ein aufgezwungenes Dogma reduziert – und aufgezwungene Dogmen können nicht zu Glauben werden. Denn Glaube ist etwas, das

man akzeptiert, weil das Gewissen damit zufrieden ist. Aber ein aufgezwungenes Dogma, das der Vernunft widerspricht – Menschen wie ich werden sich damit nie wohlfühlen. Deswegen habe ich niemals die Religion abgelehnt – aber niemals die traditionelle Religion angenommen.

Die Vernunft allein kann eine sehr gefährliche Waffe sein. Und Religion ist wie ein Schwert: das kann schützen, aber auch jemandem die Kehle durchschneiden. Wenn Vernunft mit Glauben verbunden ist, werden sie niemals jemanden den Kopf abschlagen für eigene Interessen. Glauben und Vernunft sind nach meiner Meinung Verbündete. Die Vernunft bringt uns vorwärts, und der Glaube macht uns zu guten menschlichen Wesen. Deswegen sind Verstand und Glaube Verbündete und nicht Feinde, wie das die Kirche und die Mullahs und Maulwis und Pandits darstellen. Glaube und Vernunft widersprechen einander nicht.

Hat Ihre Arbeit großen Einfluss in Südostasien?

Nein, das würde ich nicht behaupten. Aber es gibt eine Gruppe, die diese Ansichten gut findet, auch wenn sie nicht in der Lage ist, eigene Ansichten zu formulieren, und diese Gruppe nimmt langsam zu. Zu meiner angenehmen Überraschung habe ich ein Ehrendoktorat von einer islamischen Universität bekommen – obwohl es Zeiten gegeben hat, wo diese Leute mit mir nicht gesprochen haben.



HARALD LEMKE

Der wahre Geschmack des Zen

Zur japanischen Weg-Kunst des Essens – *ryôridô*

Beginnen wir mit einem *Kôan*; es wird das folgende Beispiel vorgelegt: Auf einem Bild ist der französische Philosoph Michel Foucault in einem japanischen Zen-Kloster, mit einer Mönchsrobe bekleidet und mit seinem kahl rasierten Schädel wie ein Zen-Meister wirkend, zu erkennen. Foucault – zu diesem Zeitpunkt bereits »der große Philosoph«¹ (und als Franzose der Kulturattaché des Landes der *Haute Cuisine*) – ist gerade im Begriff, aus einem Kochtopf zu essen. Die Essschale in der einen Hand, einen großen leeren Löff

in der anderen Hand, schöpft er aus dem Eintopf, so als ob er Zen-Weisheit »mit Löffeln essen« wolle. Das Essen der Klosterküche wirkt reichlich asketisch, man könnte denken, der Geschmack der zen-buddhistischen Leere sei aufgetischt worden: eine Schale Reisbrei und sonst – Nichts! Wie denkt Foucault, der Theoretiker der Lebenskunst, der nach Japan gereist ist, weil ihn angesichts der Krise des abendländischen Denkens und der Notwendigkeit einer »Philosophie der Zukunft« ganz besonders das »ganz andere Leben in einem Zen-Tempel, nämlich die Zen-Praxis, die Übungen und Regeln« (ebd, S. 776) interessieren, über diesen *ganz anderen Geschmack*? Kann man eine ethische Lebenskunst des Essens mit der Praxis des »Zen« zusammenbringen? Falls ja, was ist der »Weg« – des Essens, aus der Sicht eines westlichen Philosophen? Von Foucault sind uns zu diesen Fragen indes keine Antworten über-

HARALD LEMKE ist Privatdozent
am Institut für Kulturtheorie der
Universität Lüneburg, Hamburg.

¹ Ein beteiligter Zen-Mönch, der dem Tempel Seionji in Uenohara im Verwaltungsbezirk Yamanashi angehört, wo die Szene stattfindet, äußert zum Besuch von Foucault die Worte: »Ich freue mich sehr, in meiner kleinen japanischen Stadt Uenohara einen großen Philosophen wie Sie zu empfangen.« *Michel Foucault und das Zen: ein Aufenthalt in einem Zen-Tempel*, in: Michael FOUCAULT: *Dits et Écrits* – Schriften, Dritter Band, Frankfurt/M 2003: 780





Eine Gastrosophie stellt sich die Frage, ob es analog zur »japanischen Kunst des Teetrinkens« auch eine »japanische Kunst des Essens« gibt?

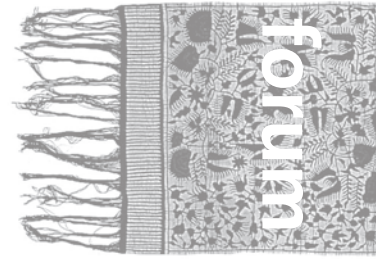
liefert. Ich möchte diese Lücke zum Anlass nehmen, um einige Gedanken zu den philosophischen Grundlagen des japanischen Essens und der Möglichkeit, die Zen-Praxis im Sinne einer ethischen Lebenskunst zu denken, anzustellen.²

Eine Philosophie des Essens oder, in einem Wort: eine Gastrosophie stellt sich die Frage, ob es analog zur »japanischen Kunst des Teetrinkens« auch eine »japanische Kunst des Essens« gibt? Sofort drängt sich die erstaunliche Feststellung auf, dass man unter den allgemein bekannten »japanischen Zen-Künsten«, die wesentlich zur Konstruktion der kulturellen Identität Japans beitragen und die sich anhaltender internationaler Beliebtheit sowohl aus touristischem Interesse als auch im Kontext einer philosophisch-ästhetischen Beschäftigung erfreuen, *keine* japanische Zen-Kunst des Essens findet. Aber sollte etwa die Zen-Lehre im wahrsten Sinne geschmacklos sein? Sollte es nicht möglich sein, von einer Zen-Kunst oder dem Weg des Essens (*ryôridô*) zu sprechen, eben so wie man von der Kunst des Tee-Trinkens (*chadô*), vom Zen des Blumensteckens (*kadô*) oder dem Weg der Kalligraphie (*shodô*) oder gar von der Zen-Kunst des Bogenschießens (*kyûdô*) spricht? Die folgenden Überlegungen beabsichtigen, einen solchen Weg des Essens philosophisch *denkbar* zu machen.

KAISEKI RYÔRI ALS JAPANISCHE KOCHKUNST

Gewöhnlich kommt den meisten wohl nicht dieses Foucault-Eintopf-Bild in den Sinn, wenn sie an die Küche in Japan und die japanische Kunst des Essens denken. Es werden wahrscheinlich ganz andere Bilder sein: Man wird vermutlich als allererstes die kulinarische Ästhetik des typisch japanischen *Kaiseki ryôri* vor Augen haben. Denn diese Kochkunst, die aus Gründen, auf die gleich einzugehen sein wird, gerade *nicht* als eine »Zen-Kunst« aufgefasst werden sollte, zählt zweifelsohne zu den hervorragenden Leistungen der japanischen Kultur. Insbesondere die Kyoto-Küche, das Kyo Kaiseki, gehört zu einer den international meistgeschätzten Stilformen einer Kunst des Essens, die für den Genuss eines Zehn-Gänge-Menüs in einem edlen Restaurant, über die stilvolle Präsentation essbarer Kunstwerke, der ausdifferenzierten Symbolik der Zutaten und Zubereitungsarten steht. Zu ihrer Ästhetik gehören die »phänomenalen Ekstasen« einer über mehrere Stunden andauernden Mahl-Zeit und die meditative Atmosphäre eines Essens, dessen Gesamtkunstwerk-Charakter den rituellen Vollzügen der Tee-Zeremonie in nichts nachsteht. Der japanische Ästhetiker Jun'Ichiro Tanizaki fängt diese schlichte Eleganz unübertrefflich ein, indem er das faszinierte Aufblühen einer in schwarzer Lackschale präsentierten und sich in dieser schwarzen Leere wolkenartig langsam darin auflösenden Misosuppe

² Ich knüpfe damit an meine Ausführungen zur Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie, Berlin 2007, an



beschreibt.³ Mit anderen Worten: Auf dem Gebiet der professionellen Gastronomie stoßen wir in Japan zweifelsohne auf eine »Kunst des Essens«. Doch an der Existenz einer Haute Cuisine ist nichts speziell Japanisches: es gibt genauso gut auch eine chinesische, französische, italienische oder sogar neuerdings auch eine deutsche Kochkunst, die in den entsprechenden Spitzenrestaurants serviert wird. Freilich tut sich mit der Kulinarik und einer kunstphilosophischen Betrachtung der Kochkunst das genuine Forschungsfeld einer interkulturellen Ästhetik und Philosophie auf, die sich beispielsweise der klassischen Kaiseki-Küche Japans widmen könnte.⁴ In diesem Sinne ermöglicht eine Analyse der östlichen, speziell der japanischen Esskultur eine ebenso sinnvolle wie unkonventionelle Fortsetzung und Verfeinerung der philosophischen Verständigung zwischen Ost und West.

So ist festzustellen, dass gerade die japanische Kulinarik spätestens seit 1980 die internationale Kochkunst stark beeinflusst hat und eine entscheidende Rolle beim Stilwandel von der klassischen französischen Grande Cuisine, die über Jahrhunderte den weltweiten Kochstil bestimmte, zur sogenannten Nouvelle Cuisine gespielt hat.⁵ Man kann sagen, dass heute die

3 Jun'Ichiro TANIZAKI: *Lob des Schattens*, Zürich 2002, S. 37ff.

4 Allerdings sucht man in der interkulturellen oder komparativen Ästhetik vergeblich nach einer philosophischen Auseinandersetzung mit der kulinarischen Ästhetik. Vgl. Rolf ELBERFELD und Günter WOHLFART (Hrsg.): *Komparative Ästhetik. Künste und ästhetische Erfahrungen zwischen Asien und Europa*, Köln 2000.

5 Shizuo TSUJI: *Japanese Cooking. A simple art*, To-

kyo New York London 1980: 18f. Für diesen Hinweis danke ich Yoshio Mizuno, dem Meisterkoch des Westin Miyako Hotel in Kyoto.

Haute Cuisine franco-japonaise die weltweit maßgebliche Geschmacksästhetik definiert. Entsprechend trägt die *kulinarische Kunst* der professionellen Gastronomie wie kaum eine andere japanische Kunst zu einer erkennbaren *Japanisierung des Westens* bei.

Doch ebenso wie die japanische Kochkunst einen starken Einfluss auf die internationale Kulinarik ausübt, so hat sich im Laufe der Geschichte auch umgekehrt die japanische Kochtradition stark von den westlichen Küchen beeinflussen lassen. Aus diesem Grund ist vieles, was allgemein als »japanische Küche« gilt, in Wahrheit nicht primär japanischen Ursprungs. Beispielsweise ist das Tempura spanischen und das Tofu chinesischen Ursprungs; die stilprägende Ästhetik einer »minimalisierenden« Zubereitungsart und der kleinen Portionen teilt Japan mit vielen anderen Küchen Asiens, deren Formprinzip durch den Gebrauch von Essstäbchen bestimmt ist.⁶ Was daher das Japanische an der »japanischen Küche« ist, ist keineswegs eindeutig und klar bestimmt und erweist sich bei genauerer Prüfung als ein Konstrukt, das zu leichtfertig mit dem gleichnamigen Land gleichgesetzt wird. Was ist an Japan japanischer als das Nichtjapanische: zumindest darf als eine weithin unstrittige Wahrheit gelten, dass nahezu nichts an Japan genuin und wesentlich »japanisch« ist – ganz entgegen des Glaubens des *nihonjinron*, des viel beschwore-

6 Roland BARTHES: *Stäbchen*, in: Ders., *Das Reich der Zeichen*, Frankfurt/M 1981: 29f.

... trägt die *kulinarische Kunst* der professionellen Gastronomie wie kaum eine andere japanische Kunst zu einer erkennbaren *Japanisierung des Westens* bei.



Der wahre Japanismus ist ein universeller und transkultureller Eklektizismus.

nen Japanismus. Wie schon bei den erwähnten Beispielen ist auch an den alles überragenden Grundbegriffen der »japanischen Philosophie«, der Leere und dem Nichts, nichts rein japanisch. Sie sind ebenfalls auf fremdkulturelle, nämlich indische und chinesische Einflüsse zurückzuführen und gleiches gilt sogar für den »japanischen Zen-Buddhismus«. Genauso ist selbst der kulinarische Inbegriff Japans, der Reis, nicht so sehr die Manifestation des »japanischen Selbst«⁷, sondern ein fremdländischer Import und mithin die offenkundigste Ikone eines nahezu typisch »selbstlosen Eklektizismus« Japans. Der wahre Japanismus ist ein universeller und transkultureller Eklektizismus.

Daraus lässt sich schließen, dass die Kategorie der »Nationalküche«, in der man von der »japanischen« (oder der »deutschen«) Kochkunst spricht, kunstphilosophisch nicht weit trägt. Ebenso operiert die professionelle Gastronomie als eine interkulturell globalisierte Kunstpraxis, weshalb Kochkunst in Japan heute nicht nur in Form der traditionellen Kaiseki-Küche, sondern auch in jeder anderen kulinarischen Stilform der internationalen Restaurantküche genossen werden kann. Insofern aber diese Kulinarik nur im exklusiven Rahmen einer teuren Spitzengastronomie stattfindet und der »Weg des Essens« nicht allein davon abhängen kann, dass man genug Geld hat, um fein auszugehen, wird bei der Frage nach der japanischen Kunst des Essens nicht an eine Ästhetik zu denken sein, die nur Reichen vorbehalten ist oder solchen Menschen, die in der

glücklichen Lage sind, wenigstens gelegentlich die schönen Werke einer professionellen und darum teuren Kochkunst genießen zu können. Schließen wir die vorgegangenen Erwägungen mit der folgenden Feststellung ab: Wenn man unter der Kunst des japanischen Essens primär den Geschmack einer äußerst elaborierten Luxusküche meint, dann existiert in Japan selbstverständlich eine solche Kunst. Jedoch führt uns die kostspielige Kunst des *Kaiseki ryôri* gerade nicht in das *eigentliche Feld* des japanischen Essens im Sinne eines *ryôridô*. Denn die *gastrophische Frage* nach dem Weg des Essens zielt auf keine (professionelle, kommerzielle) Gastronomie, deren Gutes nur manche manchmal leben können. Wonach wir suchen, ist eine Ethik oder »Zen-Kunst«, bei der es vollständig um eine uns allen, jedem gleichermaßen, und jederzeit mögliche Alltagspraxis und Lebensästhetik geht.

IST DAS KAISEKI RYÔRI EINE ZEN-KUNST?

Nun könnte man einwenden, dass doch gerade das japanische *Kaiseki-ryôri* im unmittelbaren historischen und konzeptuellen Zusammenhang mit einem »Zen des Essens« steht. So vertreten die Autoren einer Studie zum Wesen der japanischen Küche die geläufige Vorstellung: »Kaiseki ryôri, das Essen, das während der langwierigen Tee-Zeremonie serviert wird, verdankt seine Existenz und seinen ästhetischen Hintergrund unmittelbar dem Zen.«⁸ Ähnlich

7 Emiko OHNUKI-TIERNEY: *Rice as Self. Japanese Identities through Time*, Princeton New Jersey 1993.

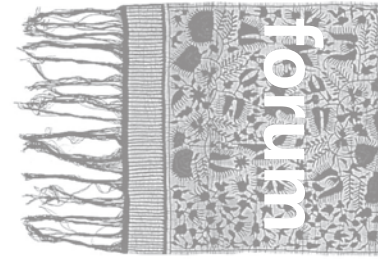
8 Michael ASHKENAZI and Jeanne JACOB: *The Essence of Japanese Cuisine, An Essay on Food and Culture*,

heißt es in einer anderen einschlägigen Publikation über den konstitutiven Zusammenhang von Kaiseki-Küche und Tee-Zeremonie: »Die Speise-Schöpfungen der Tee-Meister wurden auch außerhalb der Tee-Zusammenkünfte schnell populär und hatten besonders in Kyoto eine neue Esskultur entstehen lassen, das bis heute berühmte »Kyoto-Essen.«⁹ In der Tat lässt sich das ästhetische Konzept der Kaiseki-Kulinarik direkt auf das »Zen der Tee-Zeremonie« zurückführen, insofern das *Kaiseki ryōri* im Sinne eines kleinteiligen, kunstvoll zubereiteten Mehr-Gänge-Menüs historisch als ein Teil (der anfänglichen Kultur) des »Tee-Wegs« entstanden ist. In dem Ausdruck *Cha-Kaiseki* spiegelt sich auch begrifflich der Sachverhalt wider, dass eine Ästhetik des Essens mit dem Zen (des Teetrinkens) zusammenhing. Welche Bedeutung und welchen Stellenwert aber hat das Essen in der Zen-Kunst des Teetrinkens? Zur Beantwortung dieser Frage ist es hilfreich, sich klar zu machen, dass das Essen zwar ein Teil des Tee-Wegs war und darin sogar eine gewisse ästhetische Stilisierung erfuhr, letztlich aber nur ein untergeordneter Aspekt, eine Nebensache darin blieb. Weshalb die Teezeremonie im Laufe der Zeit sogar ganz ohne Essen praktiziert wurde. Ausdrücklich will Sen no Rikyu, der Begründer der Tee-Kunst, dass man bei der Teezeremonie nur ein kleines, frugales Mahl zu sich nimmt. Dessen »Zen« macht nicht den selbstzwecklichen Genuss von

Philadelphia 2000, S. 42.

⁹ Franziska ЕНМСКЕ: *Der japanische Tee-Weg. Bewußtseinsbildung und Gesamtkunstwerk*, Köln 1991, S. 176.

gutem Essen aus, sondern beschränkt sich lediglich darauf, dass während der langwierigen Sitzung des Teetrinkens auch der sich unweigerlich einstellende Hunger möglichst beiläufig gestillt werden soll. Sen no Rikyu erläutert sein diätmoralisches Verständnis des Zen-Essens mit folgenden Worten: »Sich an dem Geschmack erlesener Speisen zu erfreuen, ist eine sehr weltliche Angelegenheit. Uns genügt ein Mahl, bei dem man nicht hungert.« (zitiert in: Ehmcke ebd.) Bei Sen no Rikyu finden wir eine krasse Abgrenzung einer asketischen (Anti-) Zen-Kunst des Essens von einer aufwändigen ästhetischen Verfeinerung des kulinarischen Genusses durch erlesene Speisen. Mit anderen Worten, dem ursprünglichen Sinn nach versteht sich das Cha-Kaiseki gerade nicht als eine Kunst des Essens und es kann auch nicht als direkter zen-philosophischer Hintergrund der Kaiseki-Kulinarik gelten. Das »Kaiseki« im Kanji-Zeichen für Cha-Kaiseki bedeutet buchstäblich lediglich »warmer Stein«, stellt aber doch einen gewissen Zusammenhang zwischen dem Zen und dem Essen oder genauer dem Bauch her. Denn seine Bedeutung geht vermutlich darauf zurück, dass Zen-Mönche sich gelegentlich »warme Steine auf ihren Bauch« (*kaiseki*) legten. Diese asketische Bedeutung besagt, dass die Zen-Mönche dies taten, um trotz Hunger die Zen-Praxis (der Sitzmeditation) üben zu können. Demnach würde »Kaiseki zu sich nehmen« bedeuten, Nichts zu essen. Anders als oft behauptet wird, besteht also weder ein konzeptueller noch ein historischer Zusammenhang zwischen dem Zen-Kaiseki (i. S. des warmen Steins bzw. Nichtessens; der



»Sich an dem Geschmack erlesener Speisen zu erfreuen, ist eine sehr weltliche Angelegenheit. Uns genügt ein Mahl, bei dem man nicht hungert.«

Sen no Rikyu



Mit dem für die Kaiseki-Küche kennzeichnende kunstvoll zubereitete, kleinteilige Mehr-Gänge-Menü hat sich »lediglich« jenes Stilprinzip fortentwickelt und perfektioniert, dessen konzeptueller und historischer Hintergrund durchaus auf die Form des kunstvoll zubereiteten »Viele-kleine-Schälchen-Mahls« als Teil der klassischen Teezeremonie zurückgeführt werden kann.

Zen-Kunst der Hungerns als Anti-Kunst des Essens) und dem Cha-Kaiseki (bei dem ja Sen no Rikyu zufolge immerhin ein wenig gegessen wird) und es existiert auch kein denkbarer Zusammenhang zwischen dem Zen im Sinne einer diätmoralischen Philosophie und dem gastrosophischen Hedonismus des *Kaiseki ryôri*. Deshalb ist die erwähnte Vorstellung irreführend, wonach die raffinierte Kaiseki-Ästhetik, wie man sie heute in den Spitzenrestaurants von Kyoto genießen kann, der eigentliche Repräsentant einer japanischen Zen-Kunst des Essens sei, deren Ursprung auf die Zenologie des Tee-Wegs zurückgehe. Dennoch kann durchaus von einer indirekten sachlichen und begrifflichen Verschränkung des Cha-Kaiseki und des *Kaiseki ryôri* gesprochen werden, nämlich auf der Ebene der kulinarischen Ästhetik. Denn dadurch, dass das Essen ein Teil des Tee-Kunst wurde, hat es eine, in dieser Form vorher nicht existente, ästhetische Stilisierung (im Sinne des Wabi-Sabi) erfahren, die inzwischen (freilich in veränderter und weit verfeinerter Form) tatsächlich die professionelle Restaurantküche maßgeblich prägt. Mit anderen Worten: Mit dem für die Kaiseki-Küche kennzeichnende kunstvoll zubereitete, kleinteilige Mehr-Gänge-Menü hat sich »lediglich« jenes Stilprinzip fortentwickelt und perfektioniert, dessen konzeptueller und historischer Hintergrund durchaus auf die Form des kunstvoll zubereiteten »Viele-kleine-Schälchen-Mahls« als Teil der klassischen Teezeremonie zurückgeführt werden kann. Aber die verbreitete Vorstellung, dass sich die Existenz und die Ästhetik des *Kaiseki ryôri* direkt aus dem (diät-

moralischen) Zen der Teezeremonie ableiten ließe, ist ein Irrtum. Aber worauf ist der Zusammenhang dieses kulinarischen Stils und einer Ästhetik des Essens mit der Zen-Praxis zurückzuführen, wenn mit diesem Zen eine Ethik des kulinarischen Genusses und einer Kunst des Essens verbunden sein soll – statt das Nichtessen, wie es das Selbstverständnis des asketischen Zen-Kaiseki fordert? Und auf welche Zen-Philosophie stützt sich Sen no Rikys Cha-Kaiseki, dessen Zen sich ebenfalls nicht auf den »Geschmack erlesener Speisen« bezieht? Um diese Frage zu beantworten, wird noch hinter das diätmoralische Zen des Tee-Wegs zurückzugehen sein. Eine vorbereitende Deutung des »*Kaiseki*«, des Stellenwertes des Essens in der japanischen Kultur, ginge dahin, zu sagen, die »Zen-Praxis« des Kaiseki könnte lediglich darin bestanden haben, dass Zen-Mönche den heißen Stein auf ihren Bauch legten, also »*kaiseki*« »zu sich nahmen«, um trotz Kälte meditieren zu können, so wie das ursprüngliche Zen des Tee-Wegs schlicht (neben gesundheitlichen Gründen) darin bestand, dass die Mönche Tee tranken, um bei ihren Meditationen nicht einzuschlafen. Gemäß dieser letzten Deutung, die wenigstens gegenüber der Möglichkeit einer gastrosophischen Zen-Lehre offen bleibt, verweist das chinesische Zeichen für Kaiseki (im Cha-Kaiseki) nicht notwendig auf ein asketisches Zen und folglich wäre auch das Cha-Kaiseki nicht notwendig gleichbedeutend mit dem Verzicht auf den »Geschmack erlesener Speisen« und würde auch mit seiner ästhetischen Stilisierung besser in Einklang zu bringen sein. Um diese

These zu unterfüttern, wird noch hinter das diätmoralische Zen der Teezeremonie (und wie wir sehen werden auf Dôgens Zen-Gastrosophie) zurückzugehen sein.

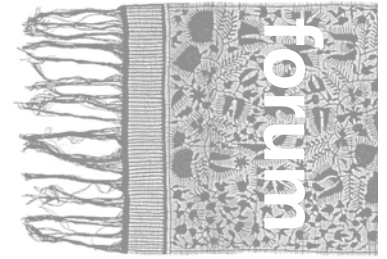
Halten wir an dieser Stelle zunächst fest: Die Wahrheit des Zen, um dessen Praxis es Rikyu ging, bezog sich wesentlich auf das Trinken von grünem Tee und eben nicht auf das Essen von geschmackvollen Speisen. Der *Chadô* bezweckt gerade nicht die alltagspraktische Ethik einer »verfeinerten Lebenskultur«, bei der es um den »Genuß guten Essens« geht (Ehmke, Fn. 9, S. 7). Bekanntlich besteht die wesentliche Idee der »Zen-Kunst« des Teetrinkens, laut Rikyu in nichts anderem, als Wasser zu kochen, Tee zu machen und dieses köstliche Getränk zu genießen. Mit der Feststellung, dass das ursprüngliche Cha-Kaiseki, das nebensächliche Essen im Rahmen der Teezeremonie, keine eigenständige Praxis einer Zen-Kunst des Essens begründet, bestätigt sich der oben bereits festgestellte Befund, dass die japanische Ästhetik eines stilvoll zubereiteten Mehr-Gänge-Menüs (die klassische Kaiseki-Kulinarik) nicht als das Zen in der Kunst des Essens gelten kann. Denn so wenig wie die Praxis »des Wegs« vom Geld abhängen darf, so wenig bietet das herkömmliche Zen-Verständnis, welches dem japanischen Tee-Weg (*chadô*) zugrundeliegt, die Möglichkeit, eine kulinarische Ästhetik und Kunst des Essens im Sinne einer »japanischen Zen-Kunst« zu denken. Darum wird der Besuch eines Kaiseki-Restaurants auch nicht als ein *ryôridô*, als ein gastrosophischer Weg praktiziert, sondern als das, was er ist: als ein schöner Genuss

von stilvollem und teurem Essen. Demnach können wir sagen: Obwohl in Japan innerhalb der gastronomischen Hochkultur eine Kunst des Essens in Form der *Kaiseki ryôri* existiert, gibt es keine »Zen-Kunst des Essens«, keinen alltagskulturellen »Weg des Essens«, so wie es die »japanische Zen-Kunst des Teetrinkens«, des Blumensteckens, des Schreibens und des Dichtens oder des Bogenschießens etc. gibt.

SHOKU SEIKATSU — ALLTAGSPRAXIS DER JAPANISCHEN KUNST DES ESSENS

Indessen existiert durchaus eine japanische Kunst des Essens, nämlich eine kulinarische Lebenspraxis, die dem Essen und den Geschmackssachen eine eigenständige Bedeutung als einem Guten an sich beimisst. Dieser *Weg des Essens* liegt gleichsam unterhalb der Kaiseki-Küche und auch jenseits der anderen offiziellen Zen-Künste. Während im Deutschen (oder auch im Englischen) der Ausdruck »Esskultur« (*»food culture«*) oder kulinarisches Leben (*culinary life*) eher unter Kulturtheoretikern, Gastronomiekritikern und Gastrosophen Verwendung findet, werden die entsprechenden japanischen Begriffe *shoku bunka* und *shoku seikatsu* allgemein gebraucht und sind in der japanischen Presse, im Fernsehen und im Alltagsleben verbreitet. Die Frage, »Mögen Sie japanisches Essen?«, gehört zu den häufigsten Fragen, die Japaner ausländischen Besuchern stellen.¹⁰ Der Herkunft

¹⁰ »Die ersten beiden Fragen, die Japaner einem Ausländer stellen, unterscheiden sich kaum von denen des Rests der Welt: ›Woher kommen Sie?‹, und: ›Wie gefällt Ihnen unser Land?‹. Die dritte Frage ist schon



Obwohl in Japan innerhalb der gastronomischen Hochkultur eine Kunst des Essens in Form der *Kaiseki ryôri* existiert, gibt es keine »Zen-Kunst des Essens«, keinen alltagskulturellen »Weg des Essens« ...



Mit der Sushiisierung des weltgesellschaftlichen Speiseplans lässt sich [...] eine *Japanisierung der westlichen Esskulturen* beobachten.

von bestimmten Speisen, dem Ernten und Vorbereiten von Zutaten sowie der Kenntnis von sachkundigen Zubereitungstechniken, von bevorzugten saisonalen Kompositionen, idealen Beigaben und überzeugenden Kombinationen für deren Zubereitung und Genuss – alle dem wird große Aufmerksamkeit geschenkt. »Zappt man sich durch japanische Fernsehkanäle, öffentlich-rechtliche wie private, blättert man durch japanische Zeitungen und Zeitschriften, lauscht man ungewollt Gesprächen in der Bahn oder im Restaurant, so verfestigt sich der Eindruck, dass in Japan nichts so wichtig ist, wie Essen und Sport. Doch trotz ausgiebiger Übertragungen von Baseball-, Volleyball-, Golf- oder Sumo-Turnieren beansprucht das Essen in Form von Restaurantberichten, Kochkursen, Quizsendungen mit kulinarischen Sujets, Reportagen aus der Provinz mit Spezialitätenkunde und Besuchen bei Herstellern von Trockenfisch, eingelegtem Gemüse oder Suppenalgen sowie Angelreportagen deutlich mehr Sendezeit als der Sport.«¹¹ Das interkulturell erfolgreiche Format von TV-Sendungen, in denen sich alles ums Kochen und um den »Geschmack erlesener Speisen« dreht, ist mit der japanischen Kult-Sendung *ryôri no tetsujin* entstanden.¹² Ein

ein bisschen japantypischer: »Warum können Sie so gut Japanisch?« Aber die vierte Frage taucht wohl so schnell in keinem anderen Land auf: »Mögen Sie japanisches Essen?« Christoph NEUMANN: *Darum nerven Japaner. Der ungeschminkte Wahnsinn des japanischen Alltags*, München 2006.

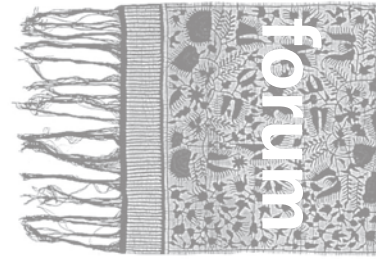
¹¹ Irmela HIJIIYA-KIRSCHNEIT: *Was nach Heimat schmeckt. Wie Japan im Kult der eigenen Küche zu sich selbst findet*, Neue Zürcher Zeitung, Nr. 128, 2004.

¹² Vgl. Theodore C. BESTOR: *Tsukiji. The Fish Market*

Indiz dafür, dass die Weltöffentlichkeit gerade Japan die enorme Popularität des Essens und eine Alltagskultur des Kulinarischen verdankt. Als ein weiterer Beleg für die global anerkannte »Kunst des japanischen Essens« wäre hier die große Popularität der Sushi-Küche im Westen und in vielen anderen Teilen der Welt anzuführen. Mit der Sushiisierung des weltgesellschaftlichen Speiseplans lässt sich – parallel zum nachweislichen japanischen Einfluss auf den kulinarischen Stil der internationalen Kochkunst – eine *Japanisierung der westlichen Esskulturen* beobachten. So beweist das wachsende Wohlgefallen gegenüber dem Sushi-Genuss, der paradigmatisch für eine *ästhetische Form des Essens* steht, das allgemeine Interesse des Westens an einer stilvollen und alltagspraktischen Verbindung von geschmacksästhetischer Kulinarik mit einer im Prinzip einfachen und kreativen Zubereitung, deren Kunst jedem möglich ist.

In den 1990er Jahren kam es in Japan zum *gurume bûmu*, zum Gourmet-Boom: als kaufkräftigste Weltkonsumenten lassen sich seitdem die Japaner alles, was der Weltmarkt bietet und davon vor allem das Beste, schmecken. Deswegen ist der »japanische Gourmetismus« (Ashkenazi/Jacob, Fn 8: S. 218) in der Sache und in seinem Wesen ein kulinarischer Internationalismus. Die gastrosophische Diskrepanz zwischen diesem esskulturellen Sein und dem faktischen Bewusstsein, wie die Japan ihre eigene Esskultur reflektieren, ist hinsichtlich der Frage nach der »Philosophie« dieser Esskultur selbstverständlich von entscheidender Bedeutung. Weil es einen ideellen Spielraum und

at the Center of the World, 2004, S. 134.



eine begriffliche Unbestimmtheit gibt, wie über das Sein des japanischen Essens und Geschmacks gedacht wird, ist die ganze Sache (einer Reflexion der eigenen Lebensphilosophie) anfällig für eine *ideologische Instrumentalisierung* beispielsweise in Form eines *nationalistischen Diskurses* (als einer, aus kritisch-gastrosophischer Sicht, verfehlten Philosophie der eigenen Esskultur). Die verfehlte und irrwegige Philosophie eines nationalistischen Diskurses »des japanischen Essens« muss keineswegs ihrerseits ausschließlich ein japanischer Diskurs sein. Er kann allenthalben auch von westlichen »Hungergeistern« erdacht werden. So wird in einer britischen Veröffentlichung unter dem Stichwort der »Philosophie des japanischen Essens« festgestellt: »In Japan feiert man mit dem Genuss von gutem Essen den Segen der Götter.«¹³ Freilich ist die Rede von Japan als einem von den Göttern erwählten Volk einer der ältesten nationalistischen Topoi des Japanismus (*nihonjinron*). Die *Konstruktion einer nationalen Identität* über die Praktiken des Essens findet sich in der Kulturgeschichte Japans durch Motoori Norinaga, den prominenten Kopf des Nationalismus des 19. Jahrhunderts, vertreten. Motoori Norinagas Philosophie des »japanischen Geschmacks« zieht als Beweis, dass Japan das von den Göttern auserwählte Land sei, die beispielhafte und unerreichte Qualität des japanischen Reis heran (Ashkenazi/Jacob, Fn. 8: S. 62). Dieser nationalistische Diskurs zur Philosophie des japanischen Essens mündet in dem selbstverständlichen und allzu selbstverständlichen Bild vom »Reis-Selbst« als

13 *The Japanese Menu*, London 2003.

dem wahren kulinarischen Selbst der Japaner. So erklärt sich der problematische Sachverhalt, dass im zeitgenössischen Küchendiskurs Japans die allgemeine Wertschätzung des Essens über einen Nationalismus reflektiert wird, den indessen die deutsche Japanologin Hijiya-Kirschnerit als einen »sehr introvertierten und verspielten Nationalismus« bezeichnet (Hijiya-Kirschnerit, Fn. 11, ebd.). In ihm verbindet sich die Freude am Kulinarischen mit dem Bild einer kulturellen Identität, die glauben macht, dass diese Esskultur irgendetwas spezifisch Japanisches sei. Entsprechend appellieren die Werbekampagnen, sei es für japanischen Whisky oder japanisches Bier und ganz sicherlich für Reis aus Japan, gern an patriotische Gefühle: Gastlichkeit, Harmonie und Ästhetik werden als Besonderheit der Japaner ausgegeben. So entsteht mit dem an sich gastrosophischen Bestreben Japans, dem Essen und der Ernährungsweise bei der Selbstfindung einer neuen Identität für das 21. Jahrhundert eine wesentliche Rolle zuzumessen, die Gefahr eines wieder aufgefrischten Japanismus. Hijiya-Kirschnerit merkt kritisch an: »Ein »Super Sports Drink« namens »Samurai« transportiert Assoziationen an Männlichkeit, Krieger-tum und Nationalethos, und man nimmt dabei sogar in Kauf, dass die japanbezogenen Fremdklischees im Akt der Selbstexotisierung wieder aufgefrischt werden.« (ebd.) Hier soll indessen nicht die kritische Analyse der verschiedenen Erscheinungsformen dieses ideologischen Nationalismus einer »japanischen Nationalküche« und seiner offensichtlichen Widersprüchlichkeit zum realen Internationalismus des japa-

Motoori Norinagas Philosophie des »japanischen Geschmacks« zieht als Beweis, dass Japan das von den Göttern auserwählte Land sei, die beispielhafte und unerreichte Qualität des japanischen Reis heran,



Die japanische Koch-Kunst ist gleichsam die hochkulturelle Inszenierung und die esskulturelle Stilisierung eines kultivierten Genusses, der auf einer populären Alltagskultur basiert.

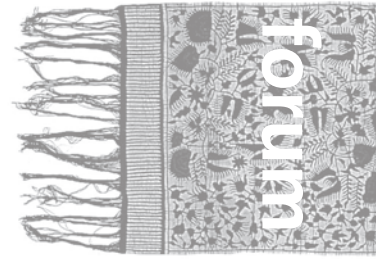
nischen Geschmacks unternommen werden.¹⁴ Stattdessen will ich dem verfehlten Selbstverständnis der zeitgenössischen Esskultur Japans die These entgegenhalten, dass es trotz der offenkundigen Bedeutung des Kulinarischen in Japan keinen wirklichen, gastrosophischen »Weg des Essens« gibt und niemand von einem *ryōridō* spricht. Wenn hier also über den Weg oder die Kunst des japanischen Essens nachgedacht werden soll, dann geht es dabei um den Versuch, diese Kunst *philosophisch* zu begründen, um die japanische Esskultur, statt durch ein national-ideologisches, durch ein universell-alltagsethisches Verständnis gastrosophisch zu fundieren. Dabei gilt es jede theoretische Idealisierung und »Orientalisierung« zu vermeiden, wie sie gerade für die Beschäftigung mit den »japanischen Zen-Künsten« üblich ist.¹⁵ Wir müssen uns deshalb vor Augen führen, dass der Weg des Essens als japanische Lebenskunst (noch bevor er überhaupt

richtig gedacht wurde) durch die gegenwärtige gesellschaftliche Entwicklung Japans im *Aussterben* begriffen ist.¹⁶ Alles spricht dafür, dass die Rede von einer »typisch japanischen« Kunst des Essens schon bald weder einen empirischen Sinn noch ein nationalistisch idealisierbares oder gastrosophisch korrigierbares Substrat hat. Einstweilen jedoch praktizieren immer noch viele Japaner das Essen als eine alltägliche Lebenskunst, die einen wesentlichen Faktor ihrer persönlichen Selbst-Konstruktion und Alltagskultur bildet. Insofern kann man die professionelle Ästhetik der Kaiseki-Küche *noch* als eine bloß gesteigerte und in ihrem Arbeitsaufwand außer-alltägliche Ausdrucksform eines alltäglichen Lebenswegs verstehen, der allgemein praktiziert wird. Die japanische Koch-Kunst ist gleichsam die hochkulturelle Inszenierung und die esskulturelle Stilisierung eines kultivierten Genusses, der auf einer populären Alltagskultur basiert: Jeder kann sich in der Kunst des Essens üben und – das ist hier der entscheidende Punkt – von *den meisten Japanern* wird eine solche für gut befundene Praxis des Lebensgenusses tatsächlich wertgeschätzt und wirklich gelebt. Wegen des gastrosophisch verallgemeinerungsfähigen Bezugs auf dieses allgemeine Gute realisiert sich in einer Kunst des Essens eine *Alltagsethik*. Die Ergebnisse einer umfassenden Studie zum japanischen Geschmack bestätigen diesen alltagsethischen

¹⁴ Dies schon deshalb nicht, um die Ambivalenzen eines gastrosophischen Japanismus zu entgehen, der wiederum einen kulinarischen Nationalismus als eine Besonderheit der Japaner ausgeben würde. Denn, philosophiert man kulturvergleichend, wäre eine solche Ideologie problemlos für viele andere Länder, wo nationalistische Kräfte wirken, beispielsweise in unmittelbarer Nachbarschaft für China, nachweisbar. Nicolas ZUFFEREY: *Die Tee-Chauvinisten. Chinesisches Heißgetränk mit Kulturanspruch*, Le Monde diplomatique, Oktober 2004; WANG Ling: *Chinese Tea Culture*, Peking 2000.

¹⁵ Beispielsweise: Shin'ichi HISAMATSU: *Zen and the Fine Arts*, New York Tokyo 1971 oder eine jüngere Veröffentlichung: Rupert A. COX: *The Zen Arts. An Anthropological Study of the Culture of Aesthetic Form in Japan*, New York London 2003.

¹⁶ Dazu kritisch: Tadashi OGAWA: *Das Essen im hochtechnisierten Zeitalter. Mit besonderer Berücksichtigung Japans*, in: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Heft 8, Oktober 2001.



Hedonismus mit folgenden Worten: »Die japanische Kultur insgesamt bekundet ein positives Verständnis der Gaumenfreuden, eine kulinarische Lebensfreude, die epikureisch ist in einem philosophischen Sinne.«¹⁷

Diese Feststellung berührt einen zentralen Punkt der vorliegenden Analyse der japanischen Esssitten. Verfügt man über eine *entsprechende Philosophie* – wie beispielsweise über Epikurs Gastrosophie, die das Essen als ethische Praxis einer hedonistischen Lebenskunst wertschätzt, setzt man sich ein geistiges Weg-Auge (*dôgen*) ein, mit dem man erst die »Kunst des Essens«, nämlich den kulinarischen Hedonismus der meisten Japaner, als ein alltagskulturelles Spezifikum wahrnimmt und erfasst. Um die populäre Lebenskunst des Essens (*shoku seikatsu*) in Japan als eine lebendige »japanische Zen-Kunst« und einen alltäglichen »Weg« zu begreifen, braucht man eine entsprechende Philosophie der »Zen-Praxis«. Eine solche Zenologie könnte – im Sinne eines philosophischen Zen-Denkens¹⁸ – die japanische Esskultur als eine Zen-Kunst und eine Weg-Praxis *gastrosophisch denken*. Dann kann gesagt werden: Während der Tee-Weg in zereemonieller Formalisierung und vereinsmäßigem Freizeitvertreib zu erstarren droht, gewährleistet der Weg des Essens, dass in Japan tatsächlich eine spezifische Alltagsästhetik ge-

lebt und diese wirklich als Zen-Lebenskunst kultiviert wird.

In einem Vortrag, den der japanische Philosoph der Kyoto-Schule Shin'ichi Hisamatsu in Freiburg (in Anwesenheit Heideggers) hält, spricht er davon, dass es angesichts der Krise der technischen Zivilisation eine unerlässliche Aufgabe, ja sogar eine »geschichtliche Forderung« sei, den Geist des »Zen« dem abendländischen Kulturkreis und darüber hinaus die »japanische Zen-Kultur« der allgemeinen Weltöffentlichkeit bekannt zu machen. Denn dadurch, so seine Philosophie, könne »der künftigen Welt ein Dienst erwiesen werden«.¹⁹ Das sind zweifelsohne große Worte. Bescheidener lässt sich für den philosophisch vernachlässigten (und daher unscheinbaren) Bereich des Essens von einem gastrosophischen Standpunkt aus jedenfalls sagen: Was auch immer »der Westen« von »Japan« sonst lernen sollte, wenigstens etwas von der japanischen Kunst des Essens könnten viele von uns lernen, um der Verwirklichung einer vernünftigen Lebenspraxis, die den kulinarischen Genuss als ein Gutes an sich wertschätzt, näher zu kommen.

Während der Tee-Weg in zereemonieller Formalisierung und vereinsmäßigem Freizeitvertreib zu erstarren droht, gewährleistet der Weg des Essens, dass in Japan tatsächlich eine spezifische Alltagsästhetik gelebt und diese wirklich als Zen-Lebenskunst kultiviert wird.

ZUR LEERSTELLE DER PHILOSOPHIE DES ESSENS IN JAPAN

Mit der Bestimmung des Wegs des Essens als einer ethischen Lebenskunst oder Zen-Praxis ist hier freilich *nur ein allererster Schritt* getan, mit dem wir in das große Feld der Gastro-

¹⁷ Michael ASHKENAZI & Jeanne JACOB: *The Essence of Japanese Cuisine*, Pennsylvania 2000, S. 222.

¹⁸ Auch das traditionelle religiöse Zen-Denken kennt die philosophische Denkat einer freien Zen-Selbst-Erneuerung im Akt einer spontanen »Selbst-Erleuchtung« und eines »von Lehrern unabhängigen Erwachens«.

¹⁹ Shin'ichi HISAMATSU: In: *Die Philosophie der Kyoto-Schule*, herausgegeben und eingeleitet von Ryôsuke OHASHI, Freiburg 1990, S. 236f.



Aber die von der Kyoto-Schule propagierte »Philosophie der Leere« bietet keinen konzeptuellen Rahmen, um über den Weg des Essens eine *Philosophie der Fülle* zu entwickeln.

phia eintreten. Man müsste dann die vielseitigen Faktoren einer gastrosophischen Ethik im Einzelnen erörtern, was allerdings schlicht den Umfang dieser Abhandlung sprengen würde. (Eine Analyse des japanischen Essens vom Standpunkt einer gastrosophischen Ethik hätte freilich den Nachweis *erheblicher Mängel* in politischer, agrarökonomischer, ökologischer, lebensmittelindustrieller, Verbraucherschutzrelevanter, gesundheitlicher, genderspezifischer u.a. Hinsicht zur Folge.²⁰) Stattdessen jedoch möchte ich im zweiten Teil meiner Überlegungen die Frage des Essens an die *japanische Philosophie* richten. Denn fehlt es in Japan an gastrosophischem Geist, d. h. an einer ausgearbeiteten Philosophie des Essens, bleibt alles das, wovon oben die Rede war, schlechterdings ungedacht und die japanische Kunst des Essens zwangsläufig unverstanden und geistlos. Gibt es also eine Philosophie des Essens in Japan? Kommt der Genuss von gutem Essen im Denken der japanischen Philosophen vor? Schlägt sich die Popularität des *shoku seikatsu* in der japanischen Philosophie nieder? Kann die westliche Philosophie von der östlichen Weisheit des Essens lernen?

Man stößt mit diesen Fragen auf den erwartungsgemäßen, aber dennoch bemerkens-

20 Die Japaner selber problematisieren ihre eigene Ernährungsweise vor allem unterm diätetischen Gesichtspunkt. Schon unter diesem einen Gesichtspunkt tritt der vorherrschende Irr-Weg eines schlechten Essens zutage. Vgl. The Japan Journal, *What's for Dinner? Rethinking the Japanese Diet*, Vol. 2, No. 10, February 2006; Time, *How Asia Got Fat. The price of prosperity is bad diets and inactivity. How to win the battle of the bulge*, November 2004

werten Sachverhalt, dass das Essen in der japanischen Philosophie *keine Rolle spielt* und *nicht* zum Gegenstand der unzähligen Studien und gelehrten Theorien zu den »japanischen Zen-Künsten« gehört. Beispielsweise haben sich die bekannten Philosophen der Kyoto-Schule wie Kitaro Nishida, Hisamatsu oder Keiji Nishitani nicht mit der Zen-Praxis des Essens und der Ästhetik des kulinarischen Geschmacks beschäftigt, obwohl sie ähnlichen Themen sehr wohl große Aufmerksamkeit geschenkt haben und theoretische Grundlagen für die »Philosophie der japanischen Zen-Künste« erdacht haben. Nishitani sah seine Aufgabe unter anderem darin, über Ästhetik im Allgemeinen und den Weg des Blumensteckens im Besonderen zu philosophieren. Von Hisamatsu stammt nicht nur ein viel beachtetes Buch über die japanischen Künste, er verfasst darüber hinaus eine groß angelegte Studie zur Philosophie des Teetrinkens als einer geistig-spirituellen Zen-Praxis. Und bekanntermaßen haben auch viele andere japanische und westliche Theoretiker zahllose Schriften, die mittlerweile ganze Bücherregale füllen, zum Teetrinken als »Weg-Kunst« geschrieben. Aber die von der Kyoto-Schule propagierte »Philosophie der Leere« bietet keinen konzeptuellen Rahmen, um über den Weg des Essens eine *Philosophie der Fülle* zu entwickeln. Mit anderen Worten: Es gibt eine riesige Menge an philosophischer Literatur zu den bekannten japanischen Künsten, insbesondere zur Ästhetik des Tee-Wegs, aber man findet weder ausgearbeitete Philosophien über die Welt des Essens noch ästhetische Theorien zur Kunst des kulinarischen Geschmacks. Eine

viel beachtete und einflussreiche Reflexion zum »japanischen Geschmack«, die von dem japanischen Philosophen Shûzô Kuki stammt, erwähnt kein Wort über den eigentlichen Geschmack, den Geschmack von Speisen. Offenbar kam Kuki die kulinarische Ästhetik bei seine Rede vom Geschmack, wie dies bei den westlichen Philosophen der Fall ist, nicht einmal ansatzweise in den Sinn.²¹

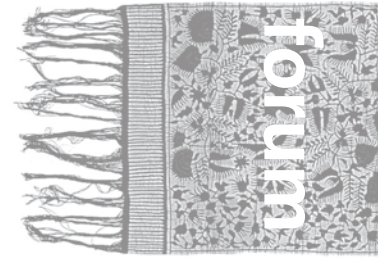
Nun könnte man einwenden: Warum denn sollten die japanischen Philosophen überhaupt über das Essen als einer (möglichen) Zen-Kunst nachdenken, wenn nun mal das japanische Zen *nur* über die allseits bekannten »Wege« eines zeremoniellen Tee-Trinkens, Blumensteckens, Schreibens oder Bogenschießens und dergleichen praktiziert werden kann. Freilich setzte dieser nahe liegende Einwand voraus, dass zen-philosophische Gründe dafür vorhanden wären, warum gerade das Essen nicht zu diesen Künsten zählen sollte, wenn sogar eine »Zen-Kunst des Motorradwartens« denkbar ist.²² Fragt man zurück, was denn dafür spricht, dass ausgerechnet solche Tätigkeiten wie das Bogenschießen oder das Blumenstecken oder sogar das Trinken von grünem Tee zu wählen seien, um die Weisheit »des Zen« zu erreichen, erfährt man *keine systematischen Gründe*, die es erklärten, warum das Essen ausdrücklich keine Zen-Kunst ist und nicht als Weg praktiziert werden kann.

21 Shûzô KUKI: *Reflections on Japanese Taste. The Structure of IKI*, Sydney 1997.

22 Robert M. PIRSIG: *Zen und die Kunst ein Motorrad zu warten*, Frankfurt/M 2004.

Man kommt zu dem deprimierenden Ergebnis: Wie in den Hauptströmungen der westlichen Philosophie, so existiert auch im japanischen Geist (der professionellen Denker und Philosophen) kein Bewusstsein vom Essen als möglichem »gastrosophischen Weg«. Tatsächlich herrscht in den verschiedenen Strömungen der asiatischen Philosophie, im Buddhismus ebenso wie im Konfuzianismus oder im Daoismus, ein diätmoralischer Geist vor, der das Essen entweder auf asketische Ideale verpflichtet oder eine Diät lehrt, deren Weisheitsbegriff einer moralisch richtigen Ernährungsweise eine Kunst des Essens sowie Fragen einer kulinarischen Ästhetik des guten Geschmacks grundsätzlich ausschließen. Deshalb gilt, grob gesagt, dass sich die philosophisch wirkungsmächtigsten Traditionen des östlichen Denkens gegen einen kulinarischen Hedonismus und gegen die Möglichkeit einer gastrosophischen Ethik ausgesprochen haben. Vor diesem Hintergrund erklärt sich die *paradoxe Situation*, dass es in Japan *trotz* der allgemeinen Popularität des Essens als alltäglicher Lebenskunst *keine* philosophisch durchdachte und begründete »Kunst des Essens«, kein *ryôridô*, gibt, der von einem gastrosophischen Weg-Denken wahrgesprochen wäre. So finden wir in der japanischen Kultur die gleichzeitige Existenz und Nicht-Existenz einer Zen-Kunst des Essens – worin ein philosophisch lösbarer Selbstwiderspruch und gerade kein letzthinniger Beleg des »irrationalen Wesens der Japaner« zu sehen ist, wie Daisetz T. Suzuki der Weltöffentlichkeit glauben machen wollte.²³

23 Daisetz T. SUZUKI: *Zen und die Kultur Japans*, Frankfurt/M 2000.



Tatsächlich herrscht in den verschiedenen Strömungen der asiatischen Philosophie [...], ein diätmoralischer Geist vor, der das Essen entweder auf asketische Ideale verpflichtet oder eine Diät lehrt, deren Weisheitsbegriff einer moralisch richtigen Ernährungsweise eine Kunst des Essens sowie Fragen einer kulinarischen Ästhetik des guten Geschmacks grundsätzlich ausschließen.