



Gerhard Schneider

Der Geschmack – Annäherungen an einen zentralen Begriff der Bildung

Zur Diskussion der theoretischen Ergebnisse des Projekts nach dem Treffen in Telsiai

Beim ersten Treffen des Grundtvig-Projekts GOUT in Schefflenz vom 15.-18. September 2011 sind wir unserem Projektthema „Schule des Geschmacks: Esskultur und 'Savoir vivre' in europäischen Regionen“ bereits sehr nahe gekommen: Wir haben die Produktion von Schichtkäse miterlebt, wir haben im Gespräch mit den Schülern der Augusta-Bender-Schule von den Ernährungsgewohnheiten von Jugendlichen erfahren, wir haben uns über die Forellenzucht kundig gemacht und die Forellen auch genossen. Wir haben uns mit Dieter Jung in den Problemhintergrund von „Ernährung und Bewusstsein“ gewagt und haben uns auch praktisch an die gemeinsame Vorbereitung des Abendessens gemacht. Wir wurden dabei an erste gezielte Versuche des Schmeckens herangeführt und glaubten Supermarktkäse von handwerklich produziertem Käse unterscheiden zu können. Wir zogen auch den Geschmack Odenwälder Quellwassers anderen kommerziell produzierten Getränken vor. Wir entdeckten schließlich den Geschmack der Grünkernsuppe und der regionalen Backprodukte. Den Begriff des Geschmacks haben wir freilich in ganz großen Bögen umgangen. Unsere Sprachprobleme und das Entdecken einer Region Deutschlands lagen noch zu sehr im Vordergrund. Erst fast am Ende unseres Treffens konfrontierte uns im Kloster Schöntal ein kurzer Impuls mit dem anthropologischen Begriff unseres Themas: Was ist der Geschmack? Den Einstieg sollten wir mit dem Kapitel „Meldekraut“ in Herta Müllers erschütternden Roman „Atemschaukel“ machen. Als Dieter Jung seine botanische Kompetenz umsetzte und in unsere Arbeitsrunde eine Melde brachte, realisierte sich wieder einmal das alte Sprichwort, dass der Bauer nichts isst, was er nicht kennt. Fast niemand wagte von dem „Unkraut“ etwas zu probieren.

Damit waren wir an unserer „Hausaufgabe“ angelangt, uns mit dem Text Herta Müllers auseinanderzusetzen und etwas gründlicher an den Begriff „Geschmack“ zu gehen. „Man muss viel gelernt haben, um über das, was man nicht weiß, Fragen stellen zu können.“ (*Jean-Jacques Rousseau*)

Meldekraut und Hungerengel

Das im Kapitel „Meldekraut“ präzise und sehr liebevoll zärtlich beschriebene „Unkraut“ Lobodä oder Meldekraut, deutsch Melde¹, entfaltet sich bei der Lektüre als „Heilskraut“ zum Überleben – mit einer schmalen Brücke zu Hunger und Tod. Während die Melde im Frühjahr die Grundlage für

¹ Engl. orache, orach, arrach, franz. arroche, arroche des jardins, arroche cultivée, arronse, belle-dame, bonne-dame, chou d'amour, épinard géant, faux épinard, érode, folette. In der französischen Übersetzung des Romans « Bascule du souffle » ist das Kapitel anstelle vom gebräuchlicheren „arache“ mit der viel selteneren Bezeichnung „Belle-dame“ überschrieben.

wahre Feste des Geschmacks darstellt, verliert sie im Sommer an Geschmack und wird im Herbst zur ungenießbaren Schönheit, ja zum Geschmeide des Hungerengels².

„Ich wusste nie, soll man dem bitteren Meldekraut vorwerfen, dass man es nicht mehr essen kann, weil es verholzt und sich verweigert. Weiß das Meldekraut, dass es nicht mehr uns und dem Hunger dient, sondern dem Hungerengel. Die roten Rispenketten sind ein Geschmeide um den Hals des Hungerengels. Ab Frühherbst, wenn der erste Frost kam, schmückte sich das Meldekraut jeden Tag stärker, bis es erfror. Giftschöne Farben waren das, die im Augapfel stachen. Die Rispen, unzählige Reihen aus roten Halsketten, jeder Wegrand schmückte den Hungerengel. Er trug seinen Schmuck. Und wir trugen einen so hohen Gaumen, dass sich beim Gehen das Echo der Schritte im Mund überschlug.“ (S. 25)

Aus dem Text der Nobelpreisträgerin Herta Müller konnten wir viel lernen:

- Dass der Geschmack *kontextuell* und *situativ*³ erlebt wird. Den positiv „berauschend“ erlebten Geschmack eines Unkrauts kann selbst ein Goulag nicht auslöschen oder verdrängen. Selbst in schlimmsten Lebenssituationen kann der Geschmack Quelle der Freude sein. Der Geschmack ist kein Privileg für Reiche und ist auch nicht auf Feinschmeckerlokale angewiesen.
- Dass Lebensmittel und Geschmack *saisonal* sind. Frühjahr, Sommer und Herbst verändern den Geschmack der uns von der Erde geschenkten Nahrungsmittel.
- Dass der Geschmack mit *Konvivialität* (Geselligkeit) zu tun hat und alle Sinne mit einbezieht.
- Und dass schliesslich das gemeinsame Erleben von Geschmack, Kochen am Feuer und Abendrauch die *Nähe zum Hunger* nicht verhindern kann. Geschmack lässt sich vom Hunger nicht trennen. Hier ist der Roman für unser Projekt programmatisch.

„Ich aß Speichel mit Abendrauch und dachte an Bratwurst. Wenn ich nichts zu kochen hatte, ging ich in die Nähe der Töpfe und tat so, als würde ich mir vorm Schlafengehen am Brunnen die Zähne putzen.“

Der Hunger in der Welt ist zum unerträglichen Skandal der Industrieländer geworden. Essen, Gesundheit und Erziehung zur Lebenskunst sind zentrale pädagogische Themen, die sich vom Thema Hunger nicht loslösen lassen.

Der Hungerengel in unserem Text symbolisiert auch die Ängste des Menschen im Hinblick auf seine Ernährung. Dieses Thema wird ausführlich von den Ernährungssoziologen Jean-Pierre Poulain⁴ und Claude Fischler⁵ behandelt und soll später erörtert werden.

² Dem Hungerengel sind im Roman zwei eigene Kapitel gewidmet. Der Hungerengel ist wohl eine Wortschöpfung Herta Müllers oder Oskar Pastiors. Er hat aber unverkennbar einen Anklang zum biblischen Todesengel oder „Würgengel“ (2 Kön 19,35) oder zu ähnlichen apokalyptischen Figuren. Interessant ist auch, dass z.B. der erstmals 1670 in Hermannstadt erschienene „Siebenbürgische Würg-Engel“ von Matthias Miles „eines der wenigen überlieferten Geschichtswerke der Siebenbürger Sachsen und gleichzeitig die erste deutsch (und nicht in Latein!) verfasste Chronik eines siebenbürgisch-sächsisch Gelehrten“ ist.
Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Siebenb%C3%BCrgischer_W%C3%BCrg-Engel ..

³ Zur situativen Konstitution des Geschmacks sei auf Walter Benjamins wunderbares Märchen vom Maulbeer-Omelette verwiesen: Walter Benjamin, Gesammelte Schriften, Bd. IV / 1, © Suhrkamp Verlag 1971

⁴ Vgl. Jean-Pierre Poulain. Sociologies de l'alimentation. Paris (Presses Universitaires de France) ²2011, insb. Kapitel 4 : Des risques alimentaires à la gestion de l'anxiété, S. 75-94. – Vgl. Madeleine Ferrières. Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Age à l'aube du XX^e siècle.

⁵ Claude Fischler. L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps. © Éditions Odile Jacob, Paris 2001. ISBN 978-2-7381-0937-8.

Französische Gastronomie versus Regionalküche ?

Als zweiten Einstiegstext in unser Thema „Gout“ hatten wir Karen Blixens Novelle „Babettes Fest“ gelesen. Hier erlebten wir „zweifellos eine der schönsten Einführungen in die Ästhetik der französischen Gastronomie“ als eine der „eloquentesten Übersetzungen für das, was der Geschmack (goût) in der französischen Kultur bedeutet“⁶: „Babettes Fest“ zeigt uns die Verwandlung der Gäste durch die liebevolle und ästhetische Realisierung des Festessens.

Zur Vorbereitung in Wien hatten wir das 7. Kapitel von Jean Pierre Poulains „Sociologies de l'alimentation“ ins Deutsch übersetzt: „Die Soziologie der französischen Gastronomie“. Zur Diskussion des Textes kamen wir nicht und vertagten ihn auf das Treffen in Telsiai. Dafür brachte uns aber das Treffen in Wien eine Begegnung mit einer Fülle von Geschmäckern und Gerüchen auf dem Naschmarkt und eine eindrucksvolle Begegnung mit Beispielen der Regionalküchen unserer Partnerländer auf dem „Geschmacksmarkt“ der VHS Alsergrund.

In der Zeit nach dem Treffen in Wien waren wir natürlich angetan von der Wiener Sacher-Torte und machten uns in Auwillar an ihre Herstellung. Wenn es um Viennoiserien geht muss die Regionalküche der Gascogne passen.

Die Lektüre des Texts von Jean-Pierre Poulain, Die Soziologie der französischen Gastronomie⁷, bringt uns die wissenschaftliche Erklärung dafür, warum die französische Kochkunst über ihre Grenzen hinaus berühmt wurde und weltweit die Gastronomie prägte. Poulain kommt zu der provozierenden Frage: „Warum ist europaweit die Kochkunst in ihrer höchst entwickelten Version französisch und nicht englisch, deutsch, spanisch, portugiesisch oder italienisch? ... Denn wenn jeder übereinstimmend sagen kann, dass diese aufgezählten Länder – und die Liste ist nicht abgeschlossen – interessante Ergebnisse der Kochkunst aufweisen können, gibt es dennoch nicht den geringsten Zweifel und überhaupt keine Diskussion: die Gastronomie, die „große Kochkunst“, ist eben französisch.“

Als Gegengewicht und Ergänzung zu dieser stolzen Position ist die Lektüre von Frank Thiedig angebracht: „Das schmeckt irgendwie nach mir selbst“ oder vom regionalen Geschmack zum Terroir. – Thieding betont mit seiner Öffnung zur regionalen Küche, dass „nicht alles schmeckt, was im Meka der Haute Cuisine angeboten wird“ und verunsichert uns gleichzeitig mit der Frage, ob „es dann überhaupt so etwas wie einen regionalen, möglicherweise gar authentischen Geschmack“ gibt. Mit der Erkenntnis, dass „Geschmack mit Erlebnissen verbunden sein muss“ nähern wir uns dem (physiologischen) Kern unseres Grundvig-Projekts GOUT, der Frage nach dem Geschmack.

Was aber ist „Geschmack“?

Beginnen wir hautnah d.h. bei unseren Nahsinnen. Geschmack kommt von Schmecken und bedeutet unser Vermögen zu schmecken. Wie beim Tastsinn kommt dies nur durch unmittelbaren Körperkontakt zustande. Der Tastsinn endet mit Dauer der Berührung, der Geschmack dagegen hält länger an, weil das Objekt des Schmeckens verschlungen, einverleibt wird. Kleinkinder stecken daher alles in den Mund und untersuchen Dinge, die sie sehen, riechen oder berühren dadurch, dass sie sie einverleiben, zu einem Teil von sich machen. – Im Vergleich mit unseren anderen Sinnen ist aber der Geschmack relativ sparsam ausgestattet. Dafür wird dem Geschmack aber sogar die Fähigkeit einer Urteilskraft zugetraut. Darüber wird weiter unten zu reden sein.

⁶ Jean-Pierre Poulain. Sociologies de l'alimentation. Paris (Presses Universitaires de France) ²2011, S. 212.

⁷ « La sociologie de la gastronomie française » ist die Überschrift von Kapitel 7 des Werkes von Jean-Pierre Poulain : Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire. © Presses Universitaires de France. Paris 2002 (2^e édition janvier 2011) ISBN 978-2-13-058605-0. – S. 201-220.

Das Wort „Geschmack“ bedeutet das Vermögen zu schmecken und bezeichnet

1. das Schmecken (der Geschmackssinn) im engeren physiologischen Sinne als Gustatorische Wahrnehmung

und den damit verbundenen umfassenden Sinneseindruck;

2. ein subjektives (ästhetisches bzw. soziales) Werturteil über etwas, das jemandem gefällt.

Vgl.: <http://de.wikipedia.org/wiki/Geschmack>

1. *Geschmack als Sinn*

Der Geschmackssinn ist ein *Nahsinn*, mit dem aufgenommene Nahrung vor der eigentlichen Einnahme geprüft werden kann. Er wird wie der Geruchssinn durch chemische Reize angesprochen. Beim Erwachsenen liegen die Sinneszellen des Geschmacksorgans in der Zungen- und Rachenschleimhaut und vermitteln fünf (oder sechs) Grundqualitäten. *Saurer* und *bitterer* Geschmack können auf unreife, vergorene oder giftige Nahrungsmittel hinweisen. Die Geschmacksqualitäten *süß*, *salzig*, *umami* (und *fetthaltig*) kennzeichnen eine Nahrung grob nach ihrem Gehalt an ernährungswichtigen Stoffen.

Der Sinneseindruck, der üblicherweise als „Geschmack“ bezeichnet wird, ist ein Zusammenspiel des Geschmacks- und Geruchssinns gemeinsam mit Tast- und Temperaturempfindungen aus der Mundhöhle.

Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Gustatorische_Wahrnehmung

2. *Geschmack als Werturteil – das Geschmacksurteil*

Wir haben eben gesehen dass das Wort Geschmack auch für ein subjektives Werturteil steht über etwas, das jemandem gefällt. Gemeint sind dabei ästhetische bzw. soziale Werturteile. Wir können Gefallen haben an etwas, was wir sehen, hören, riechen, schmecken und tasten. Wir können auch Gefallen haben am Gesamteindruck einer Sache oder eines Menschen. Wenn man sagt, dass jemand einen guten Geschmack habe, wird damit ausgedrückt, dass er ein sicheres Geschmacksurteil hat und sich z.B. in der Wahl seiner Kleidung, in der Gestaltung seines Äußeren, seiner Einrichtung oder in seinem Sozialverhalten wie ein „gebildeter“ oder „feiner“ Mensch verhält. Dabei setzt ein solches Geschmacksurteil eine gewisse Allgemeingültigkeit voraus, d.h. das was mir gefällt, gefällt auch einer größeren Gruppe anderer Menschen. Es ist nicht nur rein subjektiv. In der philosophischen Diskussion des 18. Jh wurde so der Begriff Geschmack im Zusammenhang mit dem Begriff der Ästhetik zum *Synonym für Urteilskraft*. Als Vollendung dieser (philosophischen) Diskussion kann man die dritte Kritik Immanuel Kants, die „Kritik der Urteilskraft“ sehen. Kant hat in diesem Werk dem Geschmacksurteil eine grundsätzliche Bedeutung für die Bildung eingeräumt. – Es ist hier nicht der Ort, die schwer zu lesende „Kritik der Urteilskraft“ ausführlich zu behandeln. Kant ist kein „Fast-food-Philosoph“ und unser Grundtvig-Projekt kein Philosophiekurs. Dennoch gehört es zum Lebenslangen Lernen, Dingen auf den Grund zu gehen, insbesondere dann, wenn eine Sache synonym mit unserem Projektthema ist und Folgen für unser Verständnis von Bildung hat. Grundtvig-Projekte sind schließlich Bildungsprojekte. Und vieles über das Geschmacksurteil ist in Vergessenheit geraten. Um Nachsicht wird gebeten, wer die philosophischen Überlegungen als zu umständlich empfindet.

Die Genialität und Modernität von Kants Konzeption des Geschmacksurteils lässt sich mit folgenden Stichworten skizzieren:

Kant ordnet das Geschmacksurteil ein zwischen Subjektivität und (objektiver) Allgemeingültigkeit. Andererseits nimmt Kant das Geschmacksurteil aus der rationalistischen Einseitigkeit des *Begriffs*, des *Zwecks* und des *Interesses* und bindet es an das „Lebensgefühl“ des Subjekts: Schön ist, wenn etwas gefällt ohne vorher durch Begriffe (Konzepte, Formen, Maße, etc.), Zwecke und Absichten (Verwendung, Nützlichkeit usw) oder Interesse (Haben wollen, Begierde) definiert zu sein und durch das bloße Fühlen („Lebensgefühl“, mit dem „Bauch“, Intuition) gefällt. – Ja, mit seinem berühmten Satz „Das Schöne ist das Symbol des Sittlich-Guten“⁸ kommt Kant sogar zum Ergebnis, dass das Geschmacksurteil unter bestimmten Bedingungen eine Brücke zum Moralischen herstellen kann. Damit hat es große Relevanz für die Pädagogik. – Für Kant setzt der Geschmack geschichtlich und sachlich eine Gesellschaft voraus, „die sich zur geselligen Humanität und Sozialität und damit zur Freiheit entwickelt hat, in der der Mensch nur befriedigt ist, wenn er das Wohlgefallen an einem Objekt auch mit anderen fühlen kann.“⁹ Humanität bedeutet für Kant „einerseits das allgemeine Theilnehmungsgefühl, andererseits das Vermögen, sich innigst und allgemein mitteilen zu können.“ Diese beiden Eigenschaften, zusammen verbunden, machen „die der Menschheit angemessene Geselligkeit“¹⁰ aus. Die Geselligkeit wird durch den Geschmack gefördert.¹¹ Kant kommt so zum Ergebnis, dass „das Gefühl im Geschmacksurteile gleichsam als Pflicht jedermann zugemuthet werde.“¹²

In der „Kritik der Urteilskraft“ verbindet Kant den Begriff der allgemeinen Mitteilbarkeit mit dem alten philosophischen Begriff des *sensus communis* (Gemeinsinn¹³), der zur Zeit Kants fast synonym mit „Geschmack“ und „Urteilskraft“ verwendet wird.¹⁴ Kant kann so den Geschmack als eine „Art von *sensus communis*“¹⁵ bezeichnen. Der Geschmack ist für ihn wie der Gemeinsinn ein innerer Sinn, der aber um allgemeingültig zu sein bestimmter Regeln bedarf. Wie wichtig Kant dieser Aspekt ist, sieht man daran, dass er an dieser Stelle die *Maximen des sensus communis* hinzufügt. Sie lauten: „1. Selbstdenken; 2. An der Stelle jedes anderen denken; 3. Jederzeit mit sich selbst einstimmig denken. Die erste ist die Maxime der *vorurtheilfreien*, die zweite der *erweiterten*, die dritte der *consequenten* Denkungsart.“ Daher sei es Aufgabe, durch die Bildung des Geschmacks den Menschen für sein Leben in der Gesellschaft gesittet zu machen und „das sittliche Gefühl frühzeitig in den Busen eines jeden jungen Weltbürgers zu einer thätigen Empfindung zu erhöhen“.¹⁶

Als Kants dritte Kritik 1790 erschien, war ihre Wirkung in Europa fast so durchschlagend wie ein Jahr zuvor die der Französischen Revolution. *Bildung des Geschmacks durch ästhetische Erziehung* wurde so zum Kern der humanistischen Bildung. Für die Pädagogik gab Friedrich Schiller den Anstoß, als er ab 1793 nach dem Umkippen der Französischen Revolution in das Blutvergießen des Terreur seine „Briefe zur Ästhetischen Erziehung der Menschheit“ publizierte. Er stellte sich die Frage, wie der Mensch zum moralischen Handeln geführt werden könne. Da die Aufklärung – und man könnte sagen, die Pädagogik der Aufklärungszeit – seiner Meinung nach zu sehr auf „den Begriff“, auf das Eintrichtern von Wissen fixiert war, sei das moralische Handeln nicht zustande gekommen. Wissen allein kann nicht zum Handeln führen. Schiller wird klar, dass wir den Weg nicht

⁸ Im § 59 Von der Schönheit als Symbol der Sittlichkeit (Akademieausgabe V 351ff) S. 353.

⁹ Historisches Wörterbuch der Philosophie, Bd. 3, S. 452.

¹⁰ KdU AA V 355.

¹¹ KdU AA V 296f.

¹² KdU AA V 297.

¹³ Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Gemeinsinn>

¹⁴ Vgl. Hans-Georg Gadamer: Wahrheit und Methode, S. 16-31. - Vgl. A. v. Maydell/ R. Wiehl: Gemeinsinn.

¹⁵ KdU § 40: Vom Geschmacke als einer Art *sensus communis*, AA V 293 ff..

¹⁶ KdU AA V 294 f - Vgl. diese Maximen in der Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, AA VII 228.

vom Kopf, sondern vom Herz her einschlagen müssen. Und dieser Weg geht über die Begegnung mit dem Schönen. Schiller hatte diese Einsicht u.a. durch das Studium der Philosophie Immanuel Kants gewonnen, der mit seiner „Kritik der Urteilskraft“ eine ganz neue Konzeption der Ästhetik brachte. Im Gefolge von Schillers Ästhetischen Briefen entwickelte sich in den deutschsprachigen Ländern ein pädagogischer Schwerpunkt „Ästhetische Erziehung“, der seit dieser Zeit in der Primärerziehung und in der Schule seinen festen Platz hat. – Bei Schiller, Wilhelm von Humboldt und anderen Denkern bezog sich die Ästhetische Erziehung freilich auf das Schöne in der Kunst. Vergessen wurde der ursprüngliche Ansatz Kants, der dem Schönen in der Natur dem Vorzug vor dem Kunstschönen gibt.¹⁷

Wie schon oben angedeutet, untersucht Kant in der „Kritik der Urteilskraft“, welche Funktion unser Fühlen beim Erkenntnisprozess hat. Die reflexive Urteilskraft, so nennt er unsere Fähigkeit, das durch die *Sinne* Wahrgenommene auf das *Lebensgefühl* des Subjekts zurückzubeziehen¹⁸, - die reflexive Urteilskraft gibt dem Subjekt eine Möglichkeit des „Erkennens“ durch das Gefühl. Kant unterscheidet dabei zwei Bereiche, den der ästhetischen Urteilskraft, die ein Urteil über das Schöne in der Natur und der Kunst abgibt, und den der teleologischen Urteilskraft, die einen Blick auf den Sinn und Zweck einer Sache, auf das Ganze wirft. Im Zusammenhang mit der teleologischen Urteilskraft untersucht Kant den ganzen Bereich der Kultur des Menschen. Kant kommt zum aufregenden Ergebnis, dass die Reflexivität des Menschen, also die ästhetische und teleologische Urteilskraft, eine Verbindung zwischen Natur und Freiheit, zwischen Wissen und Handeln herstellen kann. Er stellt damit der Naturwissenschaft mit ihrem kausalen, zerlegenden Denken ein Regulativ zur Seite, das verhindern soll, dass die Natur zum Opfer der Wissenschaft wird und ausgebeutet und zerstört wird. Durch die Einübung der ästhetischen und teleologischen Urteilskraft wird der quantitativ-objektive Zugang zur Welt durch einen qualitativen ergänzt. Wir können jetzt auf die „Sprache der Natur“ hören. – Die moderne Hirnforschung hat die Möglichkeit einer „Erkenntnis“ durch das Gefühl bestätigt und das Geschmacksurteil aufgewertet.

Von Kant wissen wir auch, dass die Urteilskraft *nicht durch Wissenserwerb* gelernt werden kann, sondern *geübt* werden muss. Zur Bildung der Urteilskraft muss das Schmecken, Riechen, Fühlen, Sehen und Hören geübt werden. Die wirksamste Einübung ist bekanntlich das Tun im Vollzug täglicher Lebensgewohnheiten. Für die Ästhetische Erziehung ist so das Feiern von Festen ein zentraler Ort. – Die Nähe des Geschmacks als Werturteil zum Sinneneindruck (aisthesis) ist deutlich. Genussfähigkeit, Feinschmeckerei und Sinnenfreude sind eng mit Esskultur, Tischsitten und Konvivialität (Geselligkeit) verbunden und bedürfen einer ganzheitlichen Erziehung und Bildung. Die durch die Globalisierung bedingte Veränderung der Ernährungsgewohnheiten und Lebensbedingungen könnte durch „ästhetische Erziehung“ korrigiert werden. (Vgl Slow-Food usw) – Wir haben darüber in unseren bisherigen Projektstreffen und in Arbeitssitzungen in Auvillar gesprochen. Wir haben aber insbesondere in Telsiai am letzten Tag unseres Treffens in Plateliai und vor allem in Kubiliai eine Praxis erlebt, welche die mit der Ästhetischen Erziehung gemeinten Zusammenhänge verdeutlichen kann.

¹⁷ Vgl. Schneider, G. (Hrsg.): Ästhetische Erziehung in der Grundschule. Argumente für ein fächerübergreifendes Unterrichtsprinzip. Beltz, Weinheim und Basel 1988. – Schneider, G.: Die Bedeutung des Naturschönen für die Umwelterziehung. Zur Begründung bildungs- und erziehungsphilosophischer Ansätze in der Primarstufe. In: Gesing, H. / Lob, R. E. (Hrsg.): Umwelterziehung in der Primarstufe. Grundlinien eines umfassenden Bildungskonzepts. Agentur Dieck, Heinsberg 1991, S. 90-128. – Schneider, G.: Naturschönheit und Kritik – Zur Aktualität von Kants Kritik der Urteilskraft für die Umwelterziehung. Königshausen & Neumann, Würzburg 1994

¹⁸ Kant, KdU, AA V 204

Schule des Geschmacks als Ästhetische Erziehung – Geschmackserziehung durch Feiern von Festen

Nach der Begegnung mit der Natur am See in Plateliai werden wir in ein festlich angerichtetes Speisezimmer geführt. Jeder findet vor sich auf seinem Platz einen Steingutteller mit einer sorgfältig gefalteten Serviette, eine Schale mit einer Art Fischsuppe, eine Schale mit Honig, der zum Käse gegessen wird, einen lecker angerichteten Fisch, ein Säckchen mit warmen ungeschälten Kartoffel, ein Schälchen mit Knoblauchbutter, Körbchen mit verschiedenem Brot, ein Glas mit Kwas, eine Kanne mit einem kaffeeähnlichen Getränk, mehreren kleinen Steingutbechern mit Kornschnaps und einem Holzlöffel. Wir werden von der Hauswirtin und ihrer Tochter in den Gebrauch der Speisen und des Löffels eingeführt. Wir erfahren dabei mit Nachdruck, dass wir alle gemeinsam essen – den Anweisungen folgend alles der Reihe nach. Festliches Speisen und Konvivialität brauchen Regeln!





Die Wirkung einer so geleiteten Geselligkeit zeigt sich bald nicht nur im behutsamen Versuch der „Ängstlichen“ (Was der Bauer nicht kennt...), auch Unbekanntes zu essen und zu verkosten. Sie zeigt sich vor allem in einer immer intensiveren Unterhaltung und fröhlicheren Stimmung, die nicht nur durch den Genuss des Alkohols (1,2,3 !!) erklärbar ist: Unsere türkischen Partnerinnen tranken keinen Alkohol und waren dennoch fröhlich. – Wir lernen Neues aus anderen Regionen kennen: Den säuerlichen Kwas¹⁹, die Fischsuppe, das Roggenbrot mit der fast schwarzen Kruste, das Essen mit dem Holzlöffel, den Käse mit Honig und Kümmel, gerösteten Hanf (Cannabis) als Gewürz und vieles andere mehr. Unser Übungsfeld für den Geschmack als Sinn und als Werturteil war das Schmecken, Riechen und Sehen – man isst ja auch mit den Augen und vor allem mit dem Gefühl. Unser litauisches Festessen in Plateliai war ein Erlebnis. Wir erlebten am eigenen Leib was wir früher schon aus Texten gelernt hatten, dass „Geschmack mit Erfahrungen und Gefühlen zu tun hat, die mit dem Essen und Trinken verbunden werden“ (Frank Tieding), dass Geschmack *kontextuell* und *situativ* erlebt wird (Herta Müller) und dass der Geschmack mit *Konvivialität* (Geselligkeit) zu tun hat und alle Sinne mit einbezieht (Herta Müller, Tanja Blixen).

Eine längere Busfahrt durch das Grün und die Blumen der sanften Hügel Litauens half uns das Erlebte zu verdauen. Unsere Freundinnen aus Telsiai hatten uns am Morgen auf das uns erwartende „Tau-Fest“ in Kubiliai vorbereitet, das keine Sonnwendfeier²⁰ mit den üblichen Johannisfeuern sei. In Kubiliai werde am „Tau-Fest“ noch nach vorchristlichen Traditionen die Rückkehr der Sonne in der kürzesten Nacht des Jahres gefeiert. Bei diesem Fest werde in besonderen Ritualen das *Wasser* gefeiert mit seiner Kraft, den Boden zu beleben. Mädchen sammeln am frühen Morgen den *Tau*, um sich das Gesicht zu waschen, damit es strahlend und schön wird. Man sammelt *Pflanzen und Blumen* am Abend des Johannistags, weil sie da Glück bringen und mit ihnen die Zukunft vorhergesagt wird. Mädchen sammeln Blumen und setzen sich *Blumenkränze* auf den Kopf und müssen zwei Tage und Nächte einen Festbaum bewachen, den die jungen Männer stehlen sollen. Wegen seiner magischen Kräfte sucht man *Farn*, der Gesundheit, Wohlstand und Liebe bringen soll und alle Wünsche erfüllt. Auch das *Feuer* in dieser Nacht soll vor Unglück bewahren, Gesundheit und Harmonie in die Familien bringen. Auch das *Springen über das Feuer* oder das Tanzen um das Feuer habe magische Bedeutung. – Mit solchem Vorwissen kommen wir am Abend am Festplatz an. Es ist noch taghell. Der Platz liegt an einem kleinen Fluss.

Die Dorfbewohner – jung und alt – haben sich schon im Kreis versammelt. Eine kleine Gruppe in Tracht singt. Der Reihe nach gehen sie zu einem Paar, welches, versehen mit einem Krug und mit Handtüchern, den Leuten Wasser über die Hände gießt und ihnen ein Handtuch reicht. Einige waschen sich auch das Gesicht. Wir reihen uns ein und machen die Zeremonie mit. Dann ziehen wir

¹⁹ Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Kwas>

²⁰ Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Johannistag> – <http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/j/johannisfeuer/home.html>

mit ihnen durch ein mit Eichenlaub geschmücktes Tor in Form eines Hauses. – Wie in allen Religionen gehört das Wasser zu den Elementen der Reinigung und Läuterung vor Zeremonien und Ritualen. Waschen ist ein sinnliches Erlebnis, das uns belebt. Mit der Symbolhandlung machen wir uns zum Feiern des Festes bereit. Wir öffnen uns.



Der Zug mit den mit Blumenkränzen geschmückten Menschen bewegt sich über einen steilen Weg mit Holzstaffeln auf das Plateau des Hügels, einer vormaligen Fliehburg. Dort stellen sich an der höchsten Erhebung kleine Gruppen um eine kleine Feuerstelle auf. Ein junger Mann bläst in ein Instrument ähnlich einem Alphorn, andere singen, viele sammeln noch Blumen. Die Stimmung ist ruhig und feierlich. Wir genießen die Natur. Alle sehen auf die untergehende Sonne oder hören

den Sängern zu. Einige wenige bringen ihre Blumen zu einem Mann im Hintergrund, der die Zukunft liest.

Nach einiger Zeit versammeln sich alle um die angerichtete Feuerstelle. Beim Gesang der Trachtengruppe zünden zwei Männer das Feuer an – mit Feuerstein und Zunder. Wir nehmen Abschied von der Sonne, die langsam hinter den Baumwipfeln verschwindet. Ein Hackbrettspieler spielt ruhige Melodien. Eine Männergruppe singt. Ein paar Teilnehmer werfen ihre Blumen ins Feuer.



Es ist noch hell, als alle wieder über die Holzstaffel hinunter zum Versammlungsort gehen. Dort stellen wir uns um den sorgfältig aufgerichteten Holzstoß des Johannisfeuers. Das Feuer wird angezündet, die Sängergruppe beginnt mit einer weiteren Reihe von litauischen Liedern. Eine andere Gruppe richtet einen Tisch mit Speisen an.



Als dann das Feuer hoch brannte, setzen auch die Musikanten ein: eine Frau spielt die dreiseitige Bassgeige, ein junger Mann spielt Geige, ein anderer Mandola, eine Frau Tamburin und gelegentlich schlägt auch jemand die Basstrommel. Die Gruppe spielt viele Tanzlieder, bei denen fast alle mitsingen. Auffällig ist, dass sie ohne Verstärker spielen und dabei doch mühelos überall gehört werden und in der Lage sind, alle zum Tanzen zu bringen. – Wir werden zum Essen eingeladen und können die leckeren von vielen Bewohnern des Dorfes mitgebrachten Speisen verkosten.



Und dann wird auf dem Platz vor dem Feuer getanzt. Stundenlang ohne Ermüdung. Meist sind es Volkstänze in 2er Rhythmen, im Kreise mit Paarwechsel. Die Kinder, Jugendlichen und Erwachsenen scheinen die Tänze gut zu kennen. Fast alle machen mit, meist ohne Anleitung. Tanzmuffel scheint es hier nicht zu geben. Das fröhliche Tanzen scheint auch ohne Alkohol möglich zu sein. – Als dann das Morgengrauen anbricht, gehen alle zur Brücke am Fluss. Die Mädchen setzen traditionsgemäß ihre Kränze mit brennenden Kerzen in die Strömung. Die Jungen versuchen den Kranz der Angebeteten zu fischen, weil so Paare zusammenkommen. – Wir steigen in unsere Omnibusse und treten die Heimfahrt nach Telsiai an. Omnibusfahrten auf holprigen Landstrassen eignen sich gut, über das Erlebte nachzudenken.

Wir haben bei der Mitfeier des sinnenfreudigen Tau-Festes in Kubiliai zweifellos eine Gruppe von Menschen erlebt, die in der Feier dieses Festes geübt war und dieses Feiern als wertvoll betrachtete. Es gab sicher einige Organisatoren und „Macher“, wie die Sänger und Musikanten und jene, die das Feuer so kunstvoll aufbauten. Auffällig war aber, dass sich niemand besonders als Leiter (oder Guru) profilierte. Auffällig war auch, dass die in regionalen Trachten gekleideten Frauen und Männer nicht „uniformiert“ waren. Die Individualität und Toleranz der Bekleidung war auffällig. Träger von Trachtenkleidung waren gemischt mit modern, ja poppig Gekleideten. Auffällig war auch der respektvolle Einbezug der Kinder und Jugendlichen und nicht zuletzt das Verhalten der Jugendlichen untereinander. Wenn man die Tanzenden beobachtete, fiel auf, dass die Freude an den Volkstänzen überall im Vordergrund stand und vor allem kein Machoverhalten zu sehen war. Auffällig war auch, dass es keine Medien zur Verstärkung gab, weder elektronische (Lautsprecheranlagen) noch chemische (Alkohol oder Drogen). Niemand wurde zugedröhnt, sondern konnte sich in seine Umgebung frei mit seinen eigenen Sinnen einfühlen und wurde frei für seine Umgebung und seine Mitwelt. Man könnte zum vorsichtigen Schluss kommen, dass bei dieser Gruppe ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Individuum und der Gemeinschaft herrschte. Woher kommt dies?

Gemeinsames Essen, Tanzen und Singen sind Formen der Geselligkeit, die nach unseren bisherigen Reflexionen durch den Geschmack gefördert werden. Einübung des Geschmacks ist durch den ausgewogenen und ganzheitlichen Gebrauch aller Sinne möglich. Dazu bedarf es freilich der Ruhe und Konzentration, bei der die Sinne ungestört und frei agieren können. Ästhetische Erziehung ermöglicht auch eine Versittlichung unserer Lebensgewohnheiten in unserer Mitwelt.

Wenn unsere Erlebnisse in Telsiai exemplarisch für die theoretischen Grundlagen unseres Projekts GOUT sind, haben wir in unserer Schule des Geschmacks Lernerfolge zu verzeichnen und weitere Annäherungen zur Esskultur und zur Lebenskunst in europäischen Regionen gemacht. – Un grand merci aux partenaires lituaniens ! Ein großes Danke an unsere Partnerinnen in Litauen !