

Geschmack und, wer weiß, auch ein Roastbeef hat manchmal Anrecht auf ethische oder ästhetische Wertung.

II.

... Zu den Raffinements gastronomischer Wirksamkeit gehört sicherlich auch der Raum, in dem du sie dir geschehen lassen mußt, die soziologische Atmosphäre, in der du sitzt und die dogmatisch festgelegten Gesetze des Begriffskomplexes „Essen“. Die allgemeine Bildung begnügt sich nicht mit jenem oberflächlichen Orientierungsvermögen in Kulturgebieten, die es ermöglichen, ein Kreuzworträtsel zur Not zu lösen... sie besteht fest auf die Fertigkeiten zivilisatorischer Art, die den Gebrauch der Eßbestecke und ähnlicher Alltagswerkzeuge bestimmen. Das sind gewiß wohl nur sekundäre Dinge... aber wie sehr können sie nuanciert werden! Individualforscher könnten vielleicht eine Art Graphologie des Messerhaltens aufstellen, nicht ohne daß ein neuer Georg Christoph Lichtenberg gleichzeitig dazu sein „Fragment von Schwänzen“ schriebe. ... Aber nicht die individuelle, die soziologisch-nationale Seite des Problems ist problematisch, es ist auch reizvoll, Ensemblewirkungen zu vergleichen, die die gastronomische Landkarte Europas zum bunten Bild einer ungeahnten ethnographischen Mannigfaltigkeit fügen. Was, zum Beispiel, Adolf Loos zum Gegensatz zwischen Wiener und Pariser Küche sagt, ist nur eine Teilfrage und auch dort nur eine aphoristische Erledigung mit viel Temperament; wichtiger scheint mir — und reizvoller — ein Hinweis auf die Voraussetzungen, die diese Gegensätze hervorrufen und die sich gefühlsmäßig zu einem System weltanschaulich-erotischer Atmosphären zusammenfügen,

III.

Das bürgerliche Zeitalter war in seinen kulturellen Höhepunkten an gastronomischen Dingen immer sehr interessiert; das Werk Brillat-Savarins ist dafür ungemein symptomatisch. Seither hat sich manches geändert; wir wissen, daß es nicht mehr allein auf eine Anthologie bewährter Kochrezepte ankommt, sondern vielmehr auf die Ensemblewirkung: auf die Summe aus Menü, Restaurant, Musik, Tanz, Flirt und Tischgespräch. Und außerdem reizt uns das Bild des Speiserituals: die ... „Ensemblewirkung“, um es banal zu sagen, und noch das Bild der Beziehungen, die da zwischen Supp' und Kelchesrand sich auswirken. Freilich kommen wir armen kontemplativen Naturen um den primären Genuß; in einer östlichen Hauptstadt, zum Beispiel, findest du die schönsten Hors d'œuvres geschmacklos, denn das Problem des Nebentischen läßt dich nicht ruhen. Da sitzt ein Paar, sie ein wenig zu sehr up to date und er: der dicke Verdienner, stiernackig, mit breiten Gesten die Speisekarte prüfend. Eroberernatur; er könnte sie, die zarte Blume, mit einer Hand zerdrücken und tut eigentlich nichts dergleichen. Man könnte ihn den Untamerlan nennen, der aus dem Osten kam und stumm vor den Kulturwundern des Abendlandes kniet, vor Entrecôtes, Tornedòs und Ananas au Kirsch. Gewiß: sein ist die Macht, er befiehlt dem Kellner, der ihm die Schätze des Westens herbeischaffen muß, die er genießt, weil es die Konvention so will, nicht ohne auch ihr glitzerndes Mosaik durch heimische Würze anmutig zu bereichern. Eine Welt für sich... und in einer andern, dort, wo alles selbstverständlich ist, in einem kleinen