

Jörg Zimmermann

## Leichenbleicher Gorgonzola an verkohltem Toastbrot Antikulinarische Episoden im Werk von Samuel Beckett (Auszug)

[Irene Schütze (Hrsg.): Über Geschmack lässt sich doch streiten. Zutaten aus Küche, Kunst und Wissenschaft. Kulturverlag Kadmos Berlin Dezember 2010 / Januar 2011. S. 169-191.]

### Einleitung: Kulinarik und Antikulinarik

Die Kritik des Kulinarischen sowie die Hinwendung zu einer nach ästhetischen, religiösen, metaphysischen, ethischen und zivilisatorischen Kriterien verpönten Gegenwelt des Ekelhaften jedweder Couleur begleitet den Diskurs über das Schöne, Gute und Wahre seit seinen Ursprüngen.

Dabei lassen sich zwei Ebenen unterscheiden:

Die eine Ebene betrifft die Buchstäblichkeit des Geschmacks nach seiner subjektiven Seite als kulinarisches Begehren mit allen Abstufungen zwischen schlichter Stillung des Hungers und gieriger Völlerei und nach seiner objektiven Seite, das heißt als kritische Beurteilung kulinarischer Produkte vom einfachen Brei bis zu den exquisitesten Kreationen der Kochkunst.

Die andere Ebene betrifft eine ausufernde und bis zu Schleiermachers Formel von der Religion als „Sinn und Geschmack fürs Unendliche“<sup>1</sup> reichende Metaphorik des Kulinarischen, die das gesamte Feld ästhetischer Erfahrung tangiert. Es gibt also kaum etwas, das einer Einschätzung durch den guten wie den schlechten, den legitimen wie den illegitimen Geschmack entgehen kann. Dessen Reich umfasst über das Kulinarische im engeren Sinne hinaus nahezu alle Facetten des Ästhetischen vom erotischen „Abschmecken“ bis zur feinsinnigsten Beurteilung von Werken der Kunst, die aller argumentativen Anstrengung zum Trotz ohne ein dem buchstäblichen Geschmack verwandtes, stets auch subjektiv bestimmtes Sensorium nicht auskommt.

Der kritische Diskurs über den „guten“ und „legitimen“ Geschmack wird bis heute von der Auseinandersetzung mit Kants *Kritik der Urteilskraft* bestimmt. Er war gewiss kein Antikulinariker und hatte sogar viel Sinn für eine Tischgesellschaft, die es sich bei allem Geistesreichtum gut schmecken ließ. Aber ebenso klar war seine Herabstufung des kulinarischen Urteils zur rein subjektiven Äußerung innerhalb der Sphäre des „Angenehmen“, während das reflektierte ästhetische Urteil der Sphäre des „Schönen“ vorbehalten bleiben sollte. Immerhin merkte er mit Verwunderung an, dass sich im Lateinischen die „Weisheit“ (*sapientia*) vom kulinarischen „Geschmack“ (*sapor*) ableiten lasse.<sup>2</sup> Es handle sich gleichsam um das „Schmecken des Zuträglichen“ in der Seele. Der *homo sapiens* wäre also in seinem Kern auch ein Feinschmecker, dessen Anlagen durch ästhetische Erziehung entfaltet werden können. Dies ist die Idee einer kulinarischen Aufklärung, wie sie neuerdings unter ausdrücklicher Berufung auf Kant als späte „Wiedergutmachung“ verfochten wird, um eine gegenüber dem sensualistischen Ausgangspunkt bei Jean Anthèlme Brillat-Savarin<sup>3</sup> transzendentalphilosophisch vertiefte Gastrosophie zu etablieren.<sup>4</sup> Denn faktisch gibt es schon seit der Antike einen kulinarischen Diskurs, der in manchen Fällen durchaus Kriterien eines ästhetischen Diskurses mit reflexiv begründbaren Geschmacksurteilen erfüllen kann. Dass dies in eingeschränkter Form möglich sei, deutet Kant selbst an, wenn er sagt:

„Der ästhetische Geschmack des Wirts zeigt sich [...] in der Geschicklichkeit allgemeingültig zu wählen; welches er aber durch seinen eigenen Sinn nicht bewerkstelligen kann: weil seine Gäste sich vielleicht andere Speisen oder Getränke, jeder nach seinem Privatsinn, auswählen würden. Er setzt

<sup>1</sup> Schleiermacher, Friedrich, *Über die Religion. Reden an die Gebildeten unter ihren Verächtern* (1799), 6. Aufl., Göttingen 1967, S. 51.

<sup>2</sup> Kant, Immanuel, *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*, in ders., *Werke in sechs Bänden*, hg. v. Wilhelm Weischedel, Bd. 6, Darmstadt 1964, S. 567 f..

<sup>3</sup> Vgl. Brillat-Savarin, Jean Anthèlme, *Physiologie des Geschmacks* (1826), Frankfurt/M. 1979.

<sup>4</sup> Vgl. Röttgers, Kurt, *Kritik der kulinarischen Vernunft. Ein Menü der Sinne nach Kant*, Bielefeld 2009; Lemke, Harald, *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*, Berlin 2007; ders., *Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks*, Bielefeld 2007. Auch die Schrift des Gastrokritikers Jürgen Dollase über *Kulinarische Intelligenz*, Wiesbaden 2006, nähert sich einer kantianischen Argumentation.

also seine Veranstaltung in der Mannigfaltigkeit: daß nämlich für jeden nach seinem Sinn einiges angetroffen werde; welches eine komparative Allgemeingültigkeit abgibt.“<sup>5</sup>

Tatsächlich sind die Grenzen zwischen dem Angenehmen und dem Schönen je nach den bevorzugten Kriterien ziemlich fließend und ebenso die Feststellung einer „Allgemeingültigkeit“, der im Falle des Geschmacks nach Kant stets ein – in diesem Bereich völlig legitimes – Moment des Subjektiven im intersubjektiven Streit anhaftet: In jedem Falle bestätigt der kulinarische Diskurs die These „Über Geschmack läßt sich doch streiten“.

[...]

### **Beckett und Adorno**

Zu den herausragenden Künstlern der Moderne, die immer wieder mit Lust gegen Normen des sogenannten „guten Geschmacks“ im allgemeinen und Kriterien kulinarischer Qualität im besonderen verstoßen haben, gehört Samuel Beckett. Gleichwohl bleibt er in der Überschreitung der Grenzen zum Ekel als entschiedenem Gegenpol zum ästhetischen Genuss bei aller Abstoßung von der Tradition mit deren „affirmativem“ Geist auf sublimale Weise kritisch verbunden.

Dies betont Theodor Adorno in seinen dialektischen Überlegungen zum Geschmack als „treuestem Seismographen der historischen Erfahrung“, der in der ästhetischen Moderne als kritisches Sensorium an die Stelle des konformistischen Massengeschmacks wie des Rückzugs auf bloß subjektive Urteile gemäß der Devise „Über Geschmack läßt sich nicht streiten“ treten soll. In diesem Zusammenhang beruft sich der Philosoph mehrfach auf Samuel Beckett. Er habe die historisch-dialektische „Aufhebung“ des Geschmacksproblems in dem von Hegel geforderten dreifachen Sinne der Negation, der Vergeistigung und der Bewahrung in der Überwindung mustergültig verwirklicht:

„Wenn Kategorien des Geschmacks an die zeitgenössische Produktion nicht mehr heranreichen; wenn diese durch ihre Forderungen an sich selbst über den Geschmack hinausgeht, so postuliert das doch den Geschmack als ein darin aufgehobenes. Ich erinnere zur Erläuterung an das bedeutendste literarische Phänomen der Gegenwart. Die Werke Becketts sind mit Normen des Geschmacks unvereinbar, provozieren und verletzen sie; nicht ein Satz indessen steht bei ihm, der nicht den akkumulierten Geschmack der gesamten neueren Kunst in sich aufgespeichert hätte und seine Substanz durch dessen bestimmte Negation erst empfinde.“<sup>6</sup>

[...]

### **Dante und der Hummer**

In *Dante und der Hummer*, dem einzigen Text Becketts, der schon im Titel ein kulinarisches Signal gibt, kauft Belacqua beim Lebensmittelhändler nebenan ein Stück Käse mit fortgeschrittenem *haut goût* und benimmt sich dabei auf antikulinare Weise wählerisch.

„Er betrachtete skeptisch das Stückchen Käse. Er drehte es um, weil er sehen wollte, ob die andere Seite etwas besser sei. Die andere Seite war schlechter. [...] Er rieb es. Es schwitzte. Das war immerhin etwas. Er beugte sich vor und roch daran. Ein dünner Duft von Fäulnis. Wozu das? Er wollte keinen Duft, er war kein gottverdammter Feinschmecker, er wollte eine Portion Stinkkäse. Er wollte ein gutes stinkendes, schimmelndes grünes Stück Gorgonzola, in dem es wimmelte, und, bei Gott, er würde es kriegen.“<sup>7</sup>

Der Kaufmann beteuert, dass der Kunde in ganz Dublin und Umgebung „zur Stunde kein schimmeliges Stück finden“ würde. Belacqua schimpft, schiebt schließlich jedoch „das leichenbleiche Scheibchen Käse zwischen die harten kalten schwarzen Toastdeckel“, die er eingewickelt in ein altes Stück Papier mitgebracht hatte, und verlässt den Laden. Schon die Vorbereitung des Mittagmahls spielt auf Dantes *Inferno* an. Belacqua kreierte, indem er alle Regeln sachgerechten Röstens verletzt, eine Art Brothölle, in der sich die „Flecken Kains“ und damit zugleich die Spuren der Erbsünde widerspiegeln. Sie finden sich außerdem auf der mit dem Toaster vorsätzlich angesengten alten Tapete. Außerdem wird auf die Sublimierung des heidnischen Brandopfers im christlichen Ritus angespielt. Dies erklärt Belacquas „hungriges Verlangen nach diesem Mahl, das, wie ich wohl kaum

---

<sup>5</sup> Kant, *Anthropologie* (Anm. 2), S. 568.

<sup>6</sup> Adorno, Theodor W., *Gesammelte Schriften*, hg. von Rolf Thiedemann u.a., 20 Bde., Frankfurt/M. 1997, hier Bd. 17, S. 182 f.

<sup>7</sup> Beckett, Samuel, *Stücke. Kleine Prosa. Auswahl in einem Band*, Frankfurt/M. 1967, S. 38.

zu sagen brauche, mehr von seinem Verstand als von seinem Körper ausging.“<sup>8</sup> Im Rückblick wird das Brandwerk als „bemerkenswerter Erfolg“ bezeichnet, der beispielhaft im Gedächtnis bleibe: „Ja, er konnte sich nicht vorstellen, daß es je übertroffen werden könnte. Und daß so ein blasses schlappes Stück Käse sich als so kräftig erweisen konnte! Er mußte zu dem Schluß kommen, daß er sich selbst all die Jahre getäuscht hatte, wenn er die Kraft des Käses in ein direktes Verhältnis zu seiner Farbe gebracht hatte.“<sup>9</sup> Eine solche kulinarische Pseudo-Regel erinnert an jene alte Pseudo-Regel von Sammlern, nach der das Blauwerden von Pilzen im Anschnitt ein Indikator ihrer Giftigkeit sei. Das als „Gewaltstreich“ apostrophierte gustatorische Erlebnis Belacquas wird als Empfindung beschrieben, „als ob er Glas äße“, synästhetisch „gewürzt“ durch den imaginierten Blutgeruch der Nachricht, dass der Mörder McCabe in Kürze gehenkt werde.<sup>10</sup>

[...]

### **Watt und die Ratte, die an einer Hostie knabbert**

Für Murphy's Nachfolger Watt verschiebt sich die kulinarische Problematik zunächst in Richtung eines mit einem Jesuiten geführten theologischen Disputs über die Frage, ob eine Ratte, die an einer Hostie knabbert, nicht nur ihren Hunger stille, sondern zugleich den wahren Leib Christi in sich aufnehme.<sup>11</sup> Dies animiert Watt später zu einem längeren Exkurs über Diätetik, wie sie schon von Platon und anderen Vertretern idealistischer Philosophie als einzig wahre Richtschnur gesunder Ernährung gegen jedwede kulinarische Übersättigung ins Feld geführt worden ist. Es gehe, so Watt, letztlich nur um Nährprozesse, ob die Mahlzeiten nun „freiwillig oder unfreiwillig eingenommen werden, mit Vergnügen oder mit Schmerzen, mit oder ohne Erfolg, durch den Mund, die Nase, die Poren, durch den Speiseschlauch oder durch den Hintern von unten nach oben mit Hilfe einer Spritze, das alles ist nicht wichtig.“<sup>12</sup>

Nachdem Watt eine Anstellung beim mysteriösen Mr. Knott – dem gottgleichen „Hafen, den man ruhig anlief“<sup>13</sup> – gefunden hat, muss er die Zutaten für dessen Mahlzeiten nach der peinlich einzuhaltenden Beschreibung eines einzigen Rezepts zunächst exakt wiegen und zählen, sodann „innig miteinander vermischen, so daß nichts mehr voneinander zu unterscheiden war“,<sup>14</sup> um schließlich alles zum Kochen zu bringen. Es handelt sich um den ewig gleichen Brei, der jeden Samstag für alle weiteren Tage der Woche zubereitet wird. Nur dieses Rezept, das wie das alte Rezept göttlicher Genesis Woche für Woche dieselbe nach Maß, Zahl und Gewicht bestimmte Ordnung der Dinge bestätigt und deshalb „seit seiner Zusammensetzung vor langer, langer Zeit nie verändert worden war“, um Knott „ein mit der Erhaltung seiner Gesundheit vereinbares Höchstmaß an Genuß zu gewähren. Dieses Gericht wurde Mr. Knott kalt, in einem Napf, um Punkt zwölf Uhr mittags und pünktlich um sieben Uhr abends das ganze Jahr hindurch serviert.“<sup>15</sup>

Beckett entwirft hier die ins Monströse gesteigerte Idee eines kulinarisch nahezu indifferenten, für alle Mahlzeiten gültigen Einerleis als äußersten Gegenpol zum Abwechslungsreichtum avancierter Kochkunst, deren Kreationen im Idealfall wie die „Genieprodukte“ großer Dichter, Maler oder Komponisten ästhetische Singularität beanspruchen können, die nicht aus vorgegebenen Regeln ableitbar ist, jedoch als Vorbild ihrerseits regelgebend werden kann.<sup>16</sup> So hatte es Kant in seiner transzendentalen Analyse des Geschmacksurteils im Verhältnis zum jeweiligen ästhetischen Gegenstand in geradezu paradoxer Form begründet. Denn was ist das für eine merkwürdige Regel, die sich erst nachträglich vom Produkt abstrahieren lässt und als solche streng genommen nur einen einzigen Fall legitimer Anwendung kennt? Nun ließe sich anlässlich einer solchen Samuel Beckett durchaus geläufigen philosophiehistorischen Reminiszenz ironisch anmerken, eben diese kantianische Prüfung habe er mit dem literarisch singulären kleinen Meisterwerk eines auf entschieden antikulinarische Weise zubereiteten Käsetoasts glänzend bestanden.

---

<sup>8</sup> A.a.O., S. 37.

<sup>9</sup> A.a.O., S. 41.

<sup>10</sup> A.a.O., S. 42.

<sup>11</sup> A.a.O., Bd. II 2, S. 233.

<sup>12</sup> A.a.O., S. 257.

<sup>13</sup> A.a.O., S. 346.

<sup>14</sup> A.a.O., S. 292.

<sup>15</sup> A.a.O., S. 293.

<sup>16</sup> Kant, Immanuel, *Kritik der Urteilskraft* (1790), § 46: Schöne Kunst ist Kunst des Genies.

[...]

### **Endspiel: Brei, Zwieback und Praline**

In der reflexiven Vorwegnahme des erhofften endgültigen Endes beschäftigt sich Malone verständlicherweise auch mit der „letzten Speisung“, die beim Stichwort „Brei“ wiederum an die „erste Speisung“ in frühesten Kindertagen, aber auch in der mythischen Frühzeit des Menschen erinnert.

„Wenn man bedenkt, daß ich vielleicht den Hungertod sterben werde, vielmehr den Entkräftungstod, nachdem ich diese Gefahr mein Leben lang mit Erfolg bekämpft habe. Ich kann es nicht glauben. Die gebrechlichen Greise füttert man bis zum Ende. Und wenn sie nicht mehr schlucken können, schiebt man ihnen einen Schlauch in den Oesophagus, oder ins Rectum, und man trichtert ihnen vitaminreichen Brei ein, um keinen Mord auf dem Buckel zu haben. Ich werde also schlicht und einfach am Alter sterben, übersättigt mit Tagen wie vor der Sintflut, mit vollem Bauch.“<sup>17</sup>

Es sind solche kaum merklichen Andeutungen von Utopie, die den Prozess der Existenz, den Beckett unermüdlich verhandelt, im trüben Licht, im Zwielight, im letzten Schimmer, in fast vollständiger Dunkelheit, ein wenig offen halten. Die Vision eines vollen Bauches aus den Tagen vor der Sintflut ist, religiös betrachtet, eine deutliche Anspielung auf die Gastronomie des Paradieses und – ganz volkstümlich – zugleich auch auf den gewaltigen Breiring, durch den man sich hindurchfrisst, um schon gesättigt ins Schlaraffenland zu gelangen, so dass man danach angesichts des Überflusses an Essbarem den eigentlichen Appetit des Gourmets, der kein Hungerleider sein darf, entwickeln kann.<sup>18</sup> Während Goethes Einwand „Die Welt ist nicht aus Brei und Mus erschaffen, deswegen haltet euch nicht wie Schlaraffen. Harte Bissen gibt es zu kauen: wir müssen erwürgen oder sie verdauen“<sup>19</sup> abwägend an die glückliche Mitte im tätigen Leben appelliert, kehrt Beckett trotz jenes Aufblitzens einer anderen Welt zum Kreislauf von Geburt und Tod auch im Zeichen des Breis zurück: Knotts immer gleicher Schöpfungsbrei. Brei für das noch zahnlose Kind, Brei für die des Kauens nicht mehr mächtigen Alten. Der ausgeschiedene und der erbrochene Brei.<sup>20</sup>

Wer Becketts *Endspiel* (1957) gesehen oder gelesen hat, dem wird neben anderen jene Szene im Gedächtnis geblieben sein, in dem es um „letzte Dinge“ in Sachen Kulinarik geht und der unerbittliche Satz fällt „Es gibt keinen Brei mehr.“

[...]

---

<sup>17</sup> A.a.O., Bd. III 2, S. 346.

<sup>18</sup> Vgl. Richter, Dieter, *Schlaraffenland. Geschichte einer populären Phantasie*, Köln 1984.

<sup>19</sup> Goethe, Johann Wolfgang, *Gedichte*, Abteilung „Sprichwörtlich 1810/1812 Weimar“, hg. v. Paul Stapf, Wiesbaden o. J., S. 534.

<sup>20</sup> In ihrer republikanischen Zeit schätzten die Römer den Brei (*puls*) als gesunde Grundlage der Volksernährung. Plautus spricht später spottend von seinen Landsleuten als den Breifressern (*multiphagi*). Vgl. Stroh, Wilfried, „De gustibus est disputandum: Der gute Geschmack in Küche und Gastmahl der Römer“, in: *Literatur in Bayern* (Feb. 2004), Sonderheft für Dietz-Rüdiger Moser, S. 76-83. Nahezu jede Nationalküche kennt ihren Brei. Selbst im preußisch-idealistisch konzipierten *Geist der Kochkunst* des Karl Friedrich von Rumohr – Freund Goethes und Hegels – gibt es ein Kapitel „Vom Brei im allgemeinen und im besonderen“ (2. Aufl. 1832, Frankfurt/M. 1978, S. 132 ff.).