

Vom Geschmack des Gaumens zum ästhetischen Geschmack. Über den Ursprung des Begriffs in Italien und Spanien

*Paolo D'Angelo*

In seiner Abhandlung *Of the Standard of Taste* versucht David Hume zu zeigen, dass es trotz der Vielfalt unserer Geschmäcker und unserer Vorlieben im Bereich des Ästhetischen dennoch möglich ist, guten von schlechtem Geschmack zu unterscheiden und eine Regel oder ein Kriterium für Geschmack zu finden. Dazu greift er auf eine Anekdote aus Cervantes *Don Quijote* zurück. Um seine Fähigkeiten als Weinkenner zu utermauern, behauptet Sancho Panza im dreizehnten Kapitel des zweiten Teils des Romans, dass es sich um eine vererbte Gabe handle, und er erzählt eine Geschichte von zwei seiner Verwandten, denen Wein aus einem Fass zum Kosten gegeben wurde. Der erste trinkt einen Schluck davon und befindet, dass es sich um einen guten Wein handle, bei dem aber ein leicht metallischer Geschmack zu spüren sei; der zweite trinkt ebenfalls einen Schluck und behauptet mit Sicherheit, dass der Wein einen Nachgeschmack nach Leder habe. Die beiden werden ausgelacht, aber als das Fass geleert ist, müssen sich alle Anwesenden eines Besseren belehren lassen, denn auf dem Boden wird „una llave pequeña, pendiente de una correa de cordobán“ (ein kleiner Schlüssel, der an einem Stück Leder hängt), gefunden. Es gibt also Personen, die mit einem sensibleren und feineren Geschmackssinn ausgestattet sind als andere, und das gilt für den Geschmack des Gaumens wie für den ästhetischen Geschmack. „Die große Ähnlichkeit zwischen dem geistigen und dem sinnlichen Geschmack wird uns dabei helfen, diese Geschichte einfach zu anzuwenden“, fährt Hume fort. Für Hume stimmt es nicht, dass *de gustibus non disputandum est*. Es stimmt nicht, was den ästhetischen Geschmack betrifft, aber nicht einmal, was den Gaumengeschmack betrifft.

Es reicht, sich Kant zuzuwenden, um eine völlig andere Wertlehre vorzufinden. Auch für Kant ist es nicht wahr, dass man über den ästhetischen Geschmack nicht streiten kann, aber er gründet diese Überzeugung genau auf dem Gegensatz dazu, was auf den Geschmack des Gaumens zutrifft, über den man seiner Ansicht nach tatsächlich nicht streiten kann. Das Wohlgefallen des Schönen ist etwas anderes als das Angenehme der Sinne. Das erste gefällt bloß, das zweite vergnügt. „Was das Interesse der Neigung beim Angenehmen betrifft, so sagt jedermann: Hunger ist der beste Koch, und Leuten von gesundem Appetit schmeckt alles, was nur essbar ist: mithin beweiset ein solches Wohlgefallen keine Wahl nach Geschmack.“ In Ansehung des Angenehmen meint jeder, dass die eigenen Vorlieben den Bereich der (eigenen) Subjektivität nicht überschreiten. „Daher ist er gern zufrieden, dass, wenn er sagt: der Canariensect ist angenehm, ihm ein anderer den Ausdruck verbessere und ihm erinnere, er solle sagen: er ist MIR angenehm [...] In Ansehung des Angenehmen gilt also der Grundsatz: ein jeder hat seinen eigenen Geschmack“ (KdU, §§ 5, 7). Eine Sache ist die kontemplative Wertschätzung der Natur, eine andere ist der materielle Genuss ihrer Produkte: „wir halten die Denkungsart derer für grob und unedel, die kein Gefühl für die schöne Natur haben [...] und sich bei der Mahlzeit oder Bouteille am Genusse bloßer Sinnempfindungen halten“ (KdU, § 42).

Dieses kontrastive System, das sinnlichen Geschmack und ästhetischen Geschmack entweder miteinander in Zusammenhang oder einander entgegen setzt, verbindet oder trennt, ist in seinen Auswirkungen auf einen Großteil des okzidentalen Denkens über Schönheit und Kunst spürbar. Einerseits schreibt Benedetto Croce, dass Menschen bereit waren, sich wegen entgegengesetzter Urteile über ein Kunstwerk gegenseitig zum Duell herauszufordern, während das gleiche nie wegen einer Speise oder eines Weins (wer weiss, ob diese zweite Annahme stimmt) geschehen sei; andererseits basiert die gesamte Kritik an der von Pierre Bourdieu formulierten *Distinction* auf der Negation des Unterschieds von Natur oder Essenz zwischen einem asketischen Geschmack, der den Verzicht auf den Genuss beinhaltet; dem von Genuss gereinigten Wohlgefallen, das dem ästhetischen Geschmack zu eigen ist; und dem minderwertigen, materiellen, rohen Genuss der

Sinne und somit des Essens. Als Brecht ein Adjektiv zur Beschreibung des dramatischen, traditionellen und schlicht gefälligen Theaters finden muss, dem er sein eigenes episches Theater der Innovation und Reflexion entgegensetzen kann, nennt er das erste *kulinarisches* Theater; andererseits kann aus der Feder eines anderen Giganten des Theaters wie Tschechov das folgende unvorhergesehene Bild erblühen: „Sie hatte eine schöne Stimme, ausdrucksvoll und stark. Beim Zuhören hatte ich das Gefühl, eine gezuckerte und parfümierte Melone zu essen“ (Mein Leben, in: Erzählungen).

Wir dürfen uns nicht über diesen Sachverhalt wundern. Die Verknüpfung von ästhetischem Geschmack und Gaumengeschmack ist unvermeidbar, da sie schon im Terminus, den wir verwenden, um über die beiden Phänomene zu sprechen, angelegt ist, der offensichtlich derselbe ist, und das in einer großen Zahl von Sprachen. Denn es stimmt zwar, dass jede Sprache ihre eigenen Metaphern wählt, aber die des Geschmacks scheint die Grenzen zwischen den Sprachen zu überschreiten. Die Übertragung, auf deren Basis der leiblichste aller Sinne, jener, der den Geschmack des Essens und Trinkens erkennt, dazu übergeht, das geistigste aller Urteile zu benennen, ist in allen großen Kulturen Europas präsent, und vielleicht auch darüber hinaus, wenn es zum Beispiel stimmt, dass Alexander Baumgartner, der der Ästhetik ihren Namen gegeben hat, auf die hebräischen Wörter *ta'am* (gustavit) und *heriah* (olfecit) verwies, die schon im Alten Testament metaphorischen Wert haben, und dass der zentrale Terminus der indischen Poetik, *rasa*, etymologisch auf Geschmack zurückzuführen ist.

Die Allgegenwart der Metapher fiel im 18. Jahrhundert schon den ersten modernen Theoretikern des Geschmacks auf. Joseph Addison schrieb im „Spectator“ von 1712, dass „fast alle Sprachen“ diesen metaphorischen Begriff, Geschmack, verwenden, um die mentale Fähigkeit zu bezeichnen, die verstecktesten Defekte und die feinsten Vorzüge literarischer Werke zu erkennen. Johann Ulrich König, 1727 Autor einer *Untersuchung von dem guten Geschmack in der Dicht- und Rede- Kunst*, ging so weit, zu behaupten, dass die Präsenz dieser Metapher „in allen Sprachen“ der beste Beweis für ihre Richtigkeit sei. Diese letzte Annahme erweist sich allerdings als übereilt, aus zwei Gründen. Der erste ist, dass die Metapher nicht in jeder einzelnen Sprache spontan geboren wurde, sondern von einer europäischen Sprache in die andere überging: genau genommen ist sie vom italienischen auf das kastilische, das französische, englische und schließlich deutsche übergegangen, in chronologischer Ordnung. Der zweite und vielleicht offensichtlichere Grund ist, dass die einfache Feststellung, dass diese Metapher des Geschmacks, die für „natürlich“ oder „omnipräsent“ gehalten wird, den klassischen Sprachen jedoch grundlegend unbekannt ist. Dem Griechischen fremd, beginnt sich die Metapher im Lateinischen vorzubereiten, über die Idee des Urteils, das nicht durch technische oder rationale Kenntnis funktioniert, sondern wie die Sinneswahrnehmung.

Cicero beispielsweise drückt diese Idee über die Gegenüberstellung von *sensus* und *ars* aus: „omnes enim tacito quodam sensu sine ulla arte aut ratione quae sint in artibus [...] recta ac prave diiudicant“ „in der Tat beurteilen alle die richtigen Dinge in der Kunst und die falschen ohne eine bestimmte Technik oder ein bestimmtes Kriterium, mit dem Mittel einer Art stillschweigenden Sinns“. An anderer Stelle kontrastiert wiederum Cicero *senso* (Sinn) und *giudizio* (Urteil): „esse ergo in orationem numerum quodam non est difficile cognoscere: iudicat enim sensus“ (es ist nicht schwer, die Anwesenheit eines bestimmten Rhythmus in der Rede zu erkennen, weil es der Sinn ist, der urteilt). Über den Inhalt der Wörter urteilt die Kenntnis, aber über die Klänge und die Rhythmen urteilen die Ohren, und während erstere sich auf die Intelligenz stützen, stützen die zweiten sich auf den Genuss.

Auch in *Institutio oratoria* des Quintilian finden wir eine ähnliche Gegenüberstellung. Es gibt Dinge, schreibt er, die nicht mit dem Verstand beurteilt werden, sondern mit den Sinnen, und die Sinne können nicht belehrt werden: es gibt eine Fähigkeit zu beurteilen, die nicht erlernt werden kann, genau wie im Fall des Geschmacks- oder Geruchssinns. Quintilian verwendet den Terminus Geschmack nicht, außer im Ausdruck *gustus urbis*, um damit *urbanitas* zu bezeichnen; es muss

jedoch erwähnt werden, dass er die moderne Bedeutung an wenigstens zwei Stellen streift, als er von einem „athenischen Geschmack“ einiger Reden spricht und vor allem, als er schreibt: „salsum igitur erit, quod non erit insulsum, velut quoddam simplex orationis condimentum, quod sentitur latente iudicio velut palato“ („Das, was nicht geschmacklos ist, wird bissig sein, und somit eine Art natürliche Würze der Rede, die von einem verborgenen Urteilsvermögen so wahrgenommen wird, wie der Geschmack vom Gaumen“).

Im Mittelalter akzentuiert sich der Zusammenhang zwischen *sapere* und *sapor*, zwischen Wissen und Schmecken: „sapiens dictus sapore“; „sapientia ex sapore nominatur“. Ein Sonderfall liegt bei der Idee vor, dass die Kenntnis Gottes kein intellektuelles Wissen sein kann, sondern durch einen direkten, intuitiven Kontakt gefühlt wird, ähnlich dem Bezug zum Geschmack. So bei Guillaume de Saint Thierry: „Gustum et saporem rerum divinarum nobis infondi per Christum“, aber auch Meister Eckhart: „daz diu seleingebildet wird die ersten luterkeit, in den indruck der lutern weselichkeit, da siu gotes geschmecket“.

Aber immer noch im Mittelalter ist es eine andere Tradition, die das moderne Konzept vorbereitet, über die Verbindung zwischen Geschmack und Genuss, Vergnügen. Eine Verbindung, die bei den provenzalischen Trobadors vorhanden ist, zum Beispiel Bertrand de Ventadour („Mai ieu, que plang e plor/ cui jois non a sabor“), und die auch bei Dante nicht fehlt: „l’animo mio, per disdegnoso gusto/ credendo col morir fuggir disdegno/ ingiusto fece me contra me giusto“. (Da hat mein zornentflammter Geist, im Wahn, Durch Sterben aller Schmach sich zu entwinden. Mir, dem Gerechten, Unrecht angetan)

1534 wird die Übersetzung ins Kastilische durch Juan de Boscán von Baldassare Castigliones *Cortegiano (Der Hofmann)* veröffentlicht. In dieser wird das Wort „gusto“ verwendet, um Begriffe wie „Vergnügen“ und auch „Angenehmes“ zu übersetzen. Ist das aber ausreichend, um in Boscán den Erfinder des „Geschmacks“ im modernen ästhetischen Sinn des Wortes sehen zu können? Mir scheint, dass es nicht so ist, denn der „Geschmack“, über den die Ästhetik spricht, ist nicht einfach nur Wohlgefallen. Der Geschmack spielt bei der Geburt der modernen Ästhetik eine zentrale Rolle, in dem Moment, in dem ihm eine eigenständige Urteilskraft zuerkannt wird, die weder auf das intellektuelle Urteil noch auf das der Sinne reduzierbar ist, sondern gewissermaßen auf dem Mittelweg zwischen den beiden Extremen angesiedelt ist. Der Geschmack wird auf diese Weise zu einer spezifischen Fähigkeit, bei der das Wohlgefallen nicht nur Wohlgefallen ist, sondern auch eine Quelle des Wissens: der Geschmack, so die schöne Formulierung Giorgio Agambens, ist ein Vergnügen, das weiß und ein Wissen, das sich vergnügt. Insofern vergeistigt sich das Vergnügen und versinnlicht sich das Wissen.

Wenn es aber nicht Boscán war, der den Begriff des Geschmacks gweissermaßen zu einem Fachausdruck der Aesthetik machte und ihm diese komplexe Bedeutung verlieh, was haben wir bis jetzt versucht deutlich zu machen? Fast alle Interpreten sind sich darin einig, ihre Aufmerksamkeit weiter nach Spanien zu richten und sich auf einen einzigen, illustren Namen zu konzentrieren: Balthasar Gracián. Es war ein deutscher Gelehrter, Karl Borinski, der den spanischen Jesuiten, der zwischen 1601 und 1658 lebte, in seinem Werk *Balthasar Gracián und die Hofliteratur in Deutschland* als erster als den großen Theoretiker des Konzepts der Geschmacks bezeichnete, und von da an wurde sein Urteil oft wiederholt. Alfred Bäumler (der eine ausgezeichnete Geschichte der Ästhetik des 18. Jahrhunderts schrieb, bevor er ein Philosoph des Nazismus wurde) begann seine dem Geschmack gewidmete Abhandlung ausgerechnet im Namen Graciáns; der Eintrag *Taste* im *Dictionary of the History of Ideas* führt an: „die erste ausführliche Anwendung des Begriffs Geschmack findet man in den Werken des Spaniers Gracián“; schließlich ist einer der vier humanistischen Leitbegriffe, mit deren Geschichte *Wahrheit und Methode* von Hans Georg Gadamer beginnt, eben der Geschmack, und Gadamer schreibt: „am Ursprung seiner Geschichte steht Balthasar Gracián“.

Es muss vorweg genommen werden, dass Balthasar Gracián nicht nur im Zusammenhang mit Kunstwerken und Schönheit von Geschmack spricht, sondern, man kann fast sagen hauptsächlich, in anderen Zusammenhängen. Der Begriff wird bei Gracián vor allem in Hinblick auf das Verhalten in Gesellschaft und Politik verwendet und bezeichnet ein Urteilsvermögen, das nicht auf intellektuelle Regeln reduziert werden kann, sondern mit einer eigenständigen Fähigkeit der Orientierung zusammenhängt, die sich als nicht weiter erklärbare Fähigkeit oder Gabe konstituiert. Der Geschmack ist bei Gracián grundsätzlich eine Fähigkeit zu *wählen*, und somit eine der Fähigkeiten, die den *Discreto (Mann von Welt)* charakterisieren, den Mann, der sich in jeder Situation korrekt zu verhalten weiß, und dessen Eigenschaften im Werk von 1646 eben dieses Namens, *El Discreto (Der kluge Weltmann)*, umrissen werden. Der *Discreto* ist ein Mann, der immer das richtige Verhalten zu wählen weiß. Tatsächlich ist wählen zu können eines der wertvollsten Geschenke der Natur, eine Gabe, die nur wenigen gegeben ist. „Deshalb sehen wir jeden Tag Männer von feinem Verstand, scharfem Urteilsvermögen, sogar Gelehrte und Weise, die sich, wenn sie wählen müssen, verirren. Was sie tun, nimmt einen ungünstigen Ausgang, und sie erhalten weder Bewunderung noch Zustimmung, und das deshalb, weil ihnen die große Gabe fehlt, wählen zu können, und dort wo die Fähigkeit zu wählen fehlt, reichen weder Studium noch Verstand.“ Unfähigkeit zu wählen bedeutet jedoch genau mangelnden Geschmack: „keiner wird je Ansehen und Exzellenz in welchem Bereich auch immer erlangen, wenn er nicht über das Talent eines unfehlbaren Geschmacks verfügt“. Wählen zu können setzt die Kenntnis aller nötigen Umstände für die individuelle Entscheidung voraus, und diese Fähigkeit erhalten wir von der Natur, ohne wissen zu können warum, genauso wie es nicht möglich ist zu wissen, warum die Biene vom Nektar angezogen wird und die Fliege vom Schmutz. Einige Personen zeichnen sich durch ihre Höflichkeit aus, durch ihre Umsicht, durch ihre brillante Konversation, aber auch diese ist eine Können, das nicht in den Schulen gelehrt wird und nicht in den Büchern geschrieben steht: „*cursase en los teatros del buen gusto y en el general tan singular de la discreción*“.

Geschmack ist immer gut oder schlecht, und wenn ihm kein Adjektiv angefügt wird, ist zweifellos immer der gute Geschmack gemeint. Geschmack zu haben heißt, guten Geschmack zu haben. „Buen gusto“ findet sich bei Gracián sehr häufig, und die größte Gabe ist es, „gusto relevante“ zu besitzen, ausgezeichneten Geschmack. Geschmack wird durch Kontakt und Nachahmung übertragen, und durch Konversation. Um guten Geschmack zu lernen ist es also unverzichtbar, Menschen guten Geschmacks zu frequentieren. Die Geschmäcker sind verschieden, und die Vielfalt der Geschmäcker ist nicht geringer als jene, die von einem Gesicht zum anderen feststellbar ist. Die Vielfalt der Geschmäcker ist aber nicht nur an die Unterschiede zwischen Individuen gebunden, sondern auch an jene zwischen Epochen und Orten. Diese Vielfalt hält den Geschmack jedoch nicht davon ab, eine der grundlegenden Fähigkeiten des menschlichen Geistes zu sein, neben dem Genie, dem Witz und der Urteilskraft: „Drei Dinge reichen aus, um ein Wunderkind zu machen: fruchtbarer Witz, starke Urteilskraft und ein wirklich glücklicher Geschmack“.

Durch die Verbreitung der Werke Graciáns in Frankreich, und im besonderen durch die Übertragung des Ideals des „Discreto“ auf den „honnete homme“ (Ehrenmann), gehen das Wort und das Konzept des „Geschmacks“ im Laufe des 17. Jahrhunderts auf die französische Kultur über, womit die europäische Verbreitung des neuen Begriffs und seine Anwendung in Bezug auf die schönen Künste vorbereitet werden, die im darauffolgenden, dem 18. Jahrhundert, triumphiert. Die Tatsache, dass das Konzept des Geschmacks bei Gracián hauptsächlich in Bezug auf das Benehmen und das soziale Leben auftaucht, darf nicht als Hindernis für jene Entwicklungen erscheinen. Vor allem bedeutet die Tatsache, dass der Geschmack so oft im Zusammenhang mit dem Handeln und dem Bereich des Praktischen auf den Plan gerufen wird, nicht, dass dieser nicht auch bei Gracián eine wichtige Verbindung mit der Sphäre des Ästhetischen hat, wie die Beziehungen, die dieser mit der Sphäre des Witzes, der „*agudeza*“, unterhält, zeigen. Darüber hinaus ist es falsch, an einen Gegensatz zwischen moralischer und ästhetischer Bedeutung des Geschmacks zu glauben, wie es zum Beispiel Gadamer tut. Mit dem Eingang des Geschmacks in

die Problematik der schönen Künste, der in Europa zwischen 17. und 18. Jahrhundert stattfindet, wird nicht der Geburt eines „neuen“ Konzeptes beigewohnt, nicht der Entdeckung eines neuen, zuvor nicht bedachten damit zusammenhängenden Gegenstands, nämlich der Kunst. Wie im Fall anderer ähnlicher Konzepte, zum Beispiel jenem des *je ne sais quoi*, löscht der neue Bezugspunkt in den Künsten die Eigenschaften des Geschmacks, wie sie im Zusammenhang mit der Politik und dem Benehmen deutlich wurden, keinesfalls aus, sondern stellt sich vielmehr als jener heraus, in dem diese Eigenschaften umso besser zum Vorschein kommen können. Diese Fähigkeit ein Urteil zu fällen, die nicht auf der Grundlage logischer Regeln entscheidet, dieses Wissen, das über den Sinn wahrnimmt, dieses Fühlen, das sich schließlich in Wissen äußert, eben der Geschmack, wie er aus der Moralliteratur des 17. Jahrhunderts hervorging, findet im Kunstwerk, in der Art, wie wir es erleben und beurteilen, einen beispielhaften Anwendungsbereich, in dem die Eigenschaften, die ihn konstituieren, in völliger Klarheit zu Tage treten und sogar ausschließlich werden, sodass die Kunst als eine Art reiner Ausdruck des Geschmacks betrachtet werden kann.

Wenn wir Spanien verlassen und uns Italien zuwenden, sehen wir, dass der Gebrauch des Begriffs „Geschmack“ im Zusammenhang mit den Künsten schon im 16. Jahrhundert geläufig ist, also einige Zeit bevor sich das Konzept bei Gracián präzisiert. Um die Wahrheit zu sagen, existieren im vorhergehenden Jahrhundert, dem 15., einige Präzedenzfälle, zum Beispiel im *Trattato di Architettura (Traktat ueber die Architektur)* des Filarete (um 1460 entstanden), in dem man beispielsweise liest „nachdem ich begann, Geschmack an den Antiken zu finden, wurden mir die Modernen verhasst“, oder in den lateinischen Formulierungen Polizians („ad Ciceronis gustum“), aber sie können vernachlässigt werden. Dagegen ist es wichtig daran zu erinnern, dass die moderne Bedeutung von Geschmack schon bei Ariost belegt ist, denn im *Rasenden Roland* lesen wir, in bezug auf Ottaviano Augusto: „l’aver avuto in Poesia buon gusto, la proscrizione iniqua gli perdona“ „guten Geschmack in Sachen der Dichtung gehabt zu haben, entschuldigt seine ungerechte Ächtung“. Die Anwesenheit des Adjektivs „gut“ und der Bezug auf die Dichtung zeigen, dass hier bereits ein ein modernes Konzept des Geschmacks gereift ist. Aber noch bedeutungsvoller ist der Vergleich, den wir in der italienischen Version der *Dialoge von der Liebe* von Leo Hebraeus (Jehuda Bravanel) lesen, 1535 publiziert: „so wie das Gute und das Schlechte im Bewusstsein dem Süßen und dem Bitteren im Geschmack ähneln, ähnelt das Schöne (im Bewusstsein) dem Geschmackvollen im Geschmack, und das Hässliche und Deformierte dem Scheußlichen und Abscheulichen im Geschmack“. Im Lauf des 16. Jahrhunderts können wir in Italien einen Prozess beobachten, dank dessen der Begriff „giudizio“ - „Urteil“ (ursprünglich der einzige, um damit die Rezeption und Beurteilung von Kunst zu bezeichnen) neben dem des „gusto“ – „Geschmack“ gebraucht wird. Dies ist belegt durch zahlreiche Stellen in Traktaten über die bildenden Künste, besonders häufig in jener Zeit, zum Beispiel in *Dialogo di Pittura (Dialog ueber die Malerei)* des Venezianers Paolo Pino (1548) und dem Traktat *Disegno (Zeichnung)* von Anton Francesco Doni (1549) aus Florenz. Aber ich möchte nur einen Abschnitt aus dem Dialog *L’Aretino* von Lodovico Dolce (1557) zitieren, der tatsächlich explizit ist: „Ich habe euch schon gesagt, dass es üblich ist, zu beurteilen, und jetzt sage ich euch, dass es einfacher ist, den Verstand irrezuführen als das Auge. Dennoch stellen sie fest, dass in allen ein gewisser Geschmack von Gutem und Bösem, und in gleicher Weise von Schönerem und Hässlichem, vorhanden ist, und so erkennen sie jene; und man trifft viele, die ohne literarische Bildung in der Lage sind, Gedichte richtig zu beurteilen, sowie die anderen geschriebenen Texte“. In dieser Passage tritt ein Thema deutlich hervor, das später eine große Rolle in der Ästhetik des 18. Jahrhunderts spielen wird: wenn das Geschmacksurteil nicht auf Regeln und Wissen beruht, sondern vielmehr auf einem Instinkt oder einem Sinn, steht es auch jenen zur Verfügung, die keine theoretische oder praktische Kenntnis der künstlerischen Prinzipien besitzen, sondern nur über eine Kenntnis der Werke verfügen. Du Bos zum Beispiel wird auf diesen Punkt insistieren, der Tatsache nämlich, dass dank des Geschmacks auch jene, die nicht in besonderer Weise gebildet sind, Kunstwerke beurteilen können, und dass auf lange Sicht sogar das Urteil des großen Publikums wichtiger ist als das der Experten; und um dies

zu belegen, entwirft Du Bos in den *Réflexions critiques sur la poésie e la peinture* (*Kritische Reflexionen über die Dichtung und Malerei*) eine Parallele zwischen Gaumengeschmack und ästhetischem Geschmack, die eine andere jener Stellen ist, an denen man wunderbar die Verknüpfung der beiden Bedeutungen von Geschmack sehen kann, von der wir ausgegangen sind: „Verwendet man vielleicht den Verstand, um zu beurteilen, ob ein Ragout gut oder schlecht ist? Diskutiert man vielleicht je über die richtige Quantität und Qualität aller Zutaten, die für ein bestimmtes Rezept benötigt werden, indem man sich auf die geometrischen Prinzipien des Geschmacks bezieht, bevor man entscheidet, ob eine Soße gut ist? Nein. Wir besitzen einen Sinn dank dessen wir wissen, ob der Koch den Regeln seiner Kunst entsprechend gearbeitet hat. Man kostet den Leckerbissen und auch ohne die Regeln zu kennen weiß man, ob er gut ist. In gewisser Weise kann man das gleiche von den intellektuellen Werken und den Bildern, die uns gefallen, indem sie uns bewegen, sagen. Wir besitzen einen Sinn, der uns den Wert dieser Werke beurteilt, der darin besteht, dass er die Gegenstände, die uns in der Natur bewegen, nachahmt. Dieser Sinn ist derselbe, der den vom Künstler, Dichter oder Musiker nachgeahmten Gegenstand zu beurteilen vermag. [...] Der Sinn, der beurteilt, ob die Imitation in einem Gedicht oder in einem Bild bei uns Ergriffenheit auslöst oder uns rührt, ist derselbe, der den imitierten Gegenstand rührt und beurteilt. Es ist dieser sechste Sinn in uns, ohne dass wir seine Organe sehen würden. Es ist jener Teil von uns, der anhand des gefühlten Eindrucks beurteilt und entscheidet, ohne Lineal und Kompass zu konsultieren. Alles zusammen ist es das, was man im allgemeinen Gefühl nennt“ (Du Bos, *Réflexions*, Teil II, Kapitel XXII)

Kehren wir aber ins Italien des 16. Jahrhunderts zurück. „Geschmack“ im Sinne von Urteilsvermögen in den Belangen der Kunst findet man bei Michelangelo („Molto diletta al gusto intero e sano/l’opra della prim’arte, che n’assembra/i volti e gli atti, e con più vive membre/di vera o terra o pietra, un corpo umano); bei Vasari in den *Vite* des Ghirlandaio und Michelangelo; bei Cellini („Geschmack der guten Zeichnung“); bei Gian Paolo Lomazzo: „Urteil oder Geschmack der Schönheit“; bei Torquato Tasso („genauer Geschmack des Schönen und Guten“). Es sind jedoch vor allem einige Texte des Anfangs des 17. Jahrhunderts, in denen ein reflektierter und bewusster Gebrauch des Begriffs Geschmack auftritt. Dies geschieht in *Città del Sole* (*Stadt der Sonne*) von Tommaso Campanella, also zum ersten Mal nicht im Werk eines Schreibenden über Kunst oder Verhaltensregeln, sondern eines Philosophen. Als er über die Arten des Wissens, die den Seelen zu eigen sind, spricht, stellt Campanella einem diskursiven, intellektuellen Wissen ein intuitives Wissen gegenüber, indem er sich (der Metapher) des Geschmacks bedient: „Es ist nicht etwa durch den Verstand, dass der geistliche Mensch merkt, ob ihn ein Dämon oder ein Engel von etwas überzeugt, sondern durch eine Art Tastsinn und Geschmackssinn und intuitives Wahrnehmen, so wie wir mit der Zunge sofort den Geschmack des Weins oder des Brots wahrnehmen“. Aber das deutlichste Bekenntnis zu einem speziellen Sinn, dem das Urteil über die Kunstprodukte zufällt, weder im Sinne eines intellektuellen Urteils noch im Sinne einer einfachen sinnlichen Suche, findet sich an einer Stelle des *Discorso delle ragioni del numero del verso italiano* (*Rede über die Gründe für die Verszahl im italienischen*) von Lodovico Zoccolo aus Faenza, der vor allem als Theoretiker der Staatsräson bekannt ist. Es ist eine Schrift von 1623, in der wir lesen:

„Der Grund aus dem ein Ebenmass oder ein Gleichklang gut oder schlecht sind, ist durch den menschlichen Verstand nicht erkennbar. Darüber zu urteilen, liegt bei einem gewissen Teil des Verstandes, der, weil er zusammen mit dem Gefühl erkennt, für gewöhnlich auch Sinn genannt wird; das ist der Grund, aus dem wir es gewohnt sind, zu sagen, dass das Auge die Schönheit der Malerei beurteilt und das Ohr jene der Musik erkennt. In Wirklichkeit sind aber weder das Auge noch das Ohr die alleinigen Richter: denn wenn es so wäre, dann würden auch Pferde und Hunde über jenen Geschmack für Malerei und Musik verfügen, den wir Menschen wahrnehmen; es ist dagegegen eine gewisse übergeordnete Fähigkeit, die urteilt, die zusammen mit Auge und Ohr zu einem solchen Urteil gelangt: und diese Fähigkeit erkennt umso besser, je mehr sie an angeborener Schärfe oder Erfahrung in der Kunst besitzt, ohne diese jedoch erlernt zu haben.

Nach dieser langen Entstehungsdauer erobert das Konzept des „Geschmacks“, in Italien und Spanien geboren, schnell Europa. Am Ende des 17. Jahrhunderts verwendet ein italienischer Jesuit, Camillo Etti, das Wort zum ersten Mal im Titel eines Werks: *Il buon gusto nei componimenti retorici (Der gute Geschmack in rhetorischen Kompositionen)* (1669); während dieser Jahre ist der Begriff aber auch schon in Frankreich in allgemeiner Verwendung (Jean de la Bruyère spricht von *bon goût* und *mauvais goût* in *Caractères* von 1688). Im 18. Jahrhundert kann man eine wahre Wucherung an Traktaten über den Geschmack oder jedenfalls Werken, in denen das Konzept des Geschmacks oder seine Synonyme eine wichtige Rolle spielen, beobachten. In Frankreich schreiben darüber Mme. Dacier, Houdar de la Motte, Voltaire (*Le temple du goût - Der Tempel des Geschmacks* ist von 1733), Batteux, Montesquieu (*Essai sur le goût, Essay über den Geschmack*, publiziert in der *Encyclopédie*). In England behandeln das Thema außer dem eingangs zitierten Hume auch Hutcheson und Gerard (*An Essay on Taste*, 1759), während Burke die gesamte Einleitung der 2. Ausgabe seiner erfolgreichen *Enquiry into the Origin of Our Ideas of the Sublime and the Beautiful* von 1759 dem Geschmack widmet. Aber über den Geschmack schreiben auch Thomas Reid und Harry Home, Alison und Richard Payne Knight. In Italien schreibt außer Etti, den ich oben zitiert habe, Ludovico Antonio Muratori zu Beginn des Jahrhunderts die *Riflessioni sopra il buon gusto (Gedanken über den guten Geschmack)*, aber über das Thema schreiben auch Bettinelli, Cesarotti, Mario Pagano. In Spanien schreibt Benito Jerónimo Fejoo eine *Razón del gusto*. In den deutschsprachigen Ländern kommt der Begriff schließlich mit den *Untersuchungen von dem Guten Geschmack in der Dicht- und Rede- Kunst* von Johann Ulrich König an, veröffentlicht 1727 in Leipzig. Aber über den Geschmack schreiben während des gesamten 18. Jahrhunderts Gottsched und Baumgarten, Moses Mendelssohn und Marcus Herz, bis schließlich Kant die Debatte, die ein Jahrhundert lang gedauert hatte, abschließend zusammenfasst in seiner *Kritik der Urteilskraft*, die im Übrigen, daran soll erinnert werden, ursprünglich als *Kritik des Geschmacks* geplant war.

Man kann sagen, dass in allen Schriften über den Geschmack des 18. Jahrhunderts der ursprüngliche Zusammenhang des Begriffs mit der Sphäre des Gaumens, des Essens und Trinkens immer präsent gehalten wird, sei es, dass dies geschieht, um ästhetischen und sinnlichen Geschmack einander näher zu bringen oder im Gegenteil, um die beiden zu unterscheiden und einander gegenüber zu stellen. Wir haben es bei Hume, Kant, Du Bos gesehen. Aber wir können noch eine der ersten Seiten aus Königs Abhandlung zitieren:

„Wie nun der sinnliche Geschmack, durch genaues Kosten eines Tranks oder einer Speise, deren gute oder schlimme Beschaffenheit entscheidet, und sodann mehr oder weniger Neigung oder Ekel davon bezeugt; so hat man diese Worte nachgehends, in verblümter Bedeutung, von einer innerlichen Empfindung, Kenntniss, Neigung, Wahl, und Beurtheilung genommen, die unser Verstand in allen Dingen von sich blicken lässt“.

Es werden vor allem die Romantik und der Idealismus sein, die dem Begriff des Geschmacks misstrauen, in dem sie vor allem die Grenzen einer Auffassung sehen, die die Kunst ausgehend von der Wirkung denkt, die sie auf den Betrachter hat. Für alle diese gelte das Beispiel Hegels, der in seinen Vorlesungen über Ästhetik sagt:

„So verfiel die Reflexion darauf, für das Schöne nun auch eine eigentümliche Empfindung des Schönen aufzusuchen und einen bestimmten Sinn für dasselbe herauszufinden. Hierbei zeigte sich bald, dass ein solcher Sinn kein durch die Natur fest bestimmter und blinder Instinkt sei, der schon an und für sich das Schöne unterscheidet, und so ward dann für diesen Sinn Bildung gefordert und der gebildete Schönheitssinn Geschmack genannt, der, obschon ein gebildetes Auffassen und Ausfinden des Schönen, doch in der Weise unmittelbaren Empfindens bleiben sollte [...] Doch die Tiefe der Sache blieb dem Geschmack verschlossen, denn eine solche Tiefe nimmt nicht nur den Sinn und abstrakte Reflexionen, sondern die volle Vernunft und den gediegenen Geist in Anspruch, während der Geschmack nur auf die äusserliche Oberfläche, um welche die Empfindungen herspielen und woran einseitige Grundsätze sich geltend machen können, angewiesen war. Deshalb aber fürchtet sich der sogenannte gute Geschmack vor allen tieferen Wirkungen und schweigt, wo

die Sache zur Sprache kommt und die Aeusserlichkeiten und Nebensachen verschwinden. Denn wo grosse Leidenschaften und Bewegungen einer tiefen Seele sich aufthun, handelt es sich nicht mehr um die feineren Unterschiede des Geschmacks und seine Kleinigkeitskrämerei mit Einzelheiten“ (Aesthetik, I, 54-55)

Die Kritiken Hegels und der Romantiker am Geschmack hatten großen Einfluss auf die nachfolgende Theorie und Kritik. Während des gesamten 19. Jahrhunderts und eines Großteils des 20. Jahrhunderts wusste die ästhetische Reflexion nichts mit dem Begriff des Geschmacks anzufangen und sie hat ihn ins Abseits verbannt. Noch in den Worten Adornos gegen die „giereige Banausie die die Kunst stets wieder abtastet und abschmeckt“ (Ästhetische Theorie S. 23) bemerkt man das lebhaftes Misstrauen gegenüber dem Begriff des Geschmacks. Ein Misstrauen, das auch den allgemeinen Gebrauch des Wortes beeinflusst hat: noch heute scheint es oberflächlich und nahezu beleidigend, von einem Künstler oder Kritiker zu behaupten, er „habe guten Geschmack“. Geschmack kann man bei der Wahl eines Kleidungsstückes oder einer Krawatte haben, bei der Entscheidung über einen Einrichtungsgegenstand oder die Farbe für eine Wand. Im Angesicht eines Kunstwerks zögern wir alle, das Wort zu gebrauchen.

Allerdings hat sich in den letzten Jahren etwas geändert, beziehungsweise ist dabei, sich zu ändern. Man kann eine gewisse Rehabilitierung des Geschmacks beobachten, und parallel dazu eine neue Annäherung des Gaumengeschmacks an den ästhetischen Geschmack. Einerseits scheinen Phänomene wie die verbreitete Ästhetisierung oder die Aufweichung der strengen Abgrenzung zwischen „ernster, hoher“ Kunst und Populär-, Konsumkunst, die Fähigkeit der Wahl, die in erster Linie einer Sensibilität bedarf, die nun wieder mit dem Begriff Geschmack bezeichnet werden darf, wieder in den Vordergrund zu rücken. Phänomene wie Mode oder Design nehmen eine zentrale Rolle in der sozialen Kommunikation ein, und gerade deshalb geben sie der Auffassung des Geschmacks, die eng an diese Phänomene gebunden zu sein scheint, Legitimität zurück. Die starke kulturelle Aufladung der Bereiche des Essens und des Trinkens ist ein anderes offensichtliches Phänomen unserer Zeit: die großen Köche werden zu Berühmtheiten und opinion-makers (Ferran Adria in Katalonien, Gianfranco Vissani in Italien, Heinz Beck, der gefeierte deutsche Koch des Restaurants des Hilton in Rom); und andererseits wird der gesamte Bereich der Nahrung über seine Verbindungen mit ökologischen und sozialen Themen ideologisiert (man denke an die Polemik gegen genetisch modifizierte Nahrungsmittel oder den Slogan „Slow Food – gegen Fast Food“, in Italien von Petrucci begründet). Wiederum in Italien gibt es seit wenigen Jahren eine Universitätsfakultät, die diese Tendenz auf greifbare Weise verkörpert: in der Università di Scienze gastronomiche (Gastronomiewissenschaften) in Bra (Piemont), die besser bekannt als die Università del gusto (Universität des Geschmacks) ist, und unter anderen vom Gründer des Slow Food gefördert wird, kann man Enologie und Gastronomie, Agrarwirtschaft und Restaurantmanagement, aber auch zum Beispiel Ästhetik und Anthropologie studieren. Nicola Perullo, der dort Ästhetik lehrt, hat gerade ein Buch mit dem Titel *Per un'estetica del cibo (Für eine Ästhetik des Essens)* publiziert, und er ist nicht der einzige Ästhetik-Gelehrte, der sich mit diesen Problemen beschäftigt, wie die Rolle von Jörg Zimmermann für die Organisation unserer Treffen belegt, oder der Band einer amerikanischen Ästhetik-Gelehrten, Carolin Korsmeyer, mit dem Titel *Making sense of Taste. Food and Philosophy* von 1999.

Auf der anderen Seite zeigt auch die „hohe“ Kunst, die hinterfragende Kunst, seit einiger Zeit Interesse am Bereich des Essens, und sie legt eine gewisse Unduldsamkeit gegenüber der strikten Trennung zwischen ästhetischem und Gaumengeschmack an den Tag. Einer der großen Experimentatoren des Theaters der 20. Jahrhunderts, Richard Schechner, (von *Dionysus in 69*) hat für das Theater ein Paradigma vorgeschlagen, das er *rasisch* nennt, vom indischen Terminus *rasa*, „Geschmack“, ein Paradigma, das auf Schmecken und Riechen basiert und nicht mehr auf Sehen und Hören; unzählbar sind die theatralischen Versuche, in denen Essen, seine Zubereitung und Konsumation, eine wichtige Rolle spielen. Ein Künstler wie Daniel Spörri, im Umfeld des Fluxus, hat viel mit und über das Essen gearbeitet, in den sechziger Jahren hat er ein Restaurant in



Düsseldorf eröffnet und dann auch eine Eat-Art-Galerie. Und wenn wir über Eat-Art sprechen, müssen wir auch an die Rolle denken, die das Essen (Schokolade, Speck) bei der zeitgenössischen Künstlerin Janine Antoni spielt.

Was kann uns die Geschichte des Konzepts des Geschmacks, die ich versucht habe nachzuzeichnen, für das Verständnis und die Bewertung dieser Phänomene lehren? Vielleicht dies: dass der Begriff von Geschmack in seiner Zusammensetzung ein Gemisch ist, das vom Verhältnis und vom Kontrast zwischen der sinnlichen Wahrnehmung und einer Einschätzung, die über das Sinnliche hinausgeht, lebt. Deshalb muss jeder Diskurs über den Geschmack, der nicht an Komplexität einbüßen will, immer versuchen, die beiden Seiten miteinander zu verbinden, die von Beginn an darin miteinander verwoben waren. Wehe dem, der die Wurzeln des Geschmacks in der Sinneswahrnehmung aus den Augen verliert, aber auch jenem, der zu schnell auf eine Auflösung des ästhetischen Geschmacks im sinnlichen Geschmack zusteuert.