

Michael Guggenheim

Symposium. Kochen als wissenschaftliches Medium.

Abstract für: die fünf Sinne der Wissenschaften, GWTF/STS-CH Tagung, Tübingen, Nov. 2009

In meinem Vortrag möchte ich diskutieren, inwiefern Kochen/Essen analog zu schreiben/lesen als ein Medium der Sozialwissenschaft/STS konzipiert werden kann. Dabei geht es nicht darum, ob STS geeignet ist, um Kochen bzw. Essen zu analysieren – was es selbstverständlich ist, und diese Annahme liegt dem hier verfolgten Projekt zugrunde – sondern kochen bzw. essen soll selbst als Medium, als Alternative zu einem Vortrag oder Aufsatz verstanden werden, das Zugang zur sozialen, wissenschaftlichen und technischen Welt erschliesst. Damit schliesse ich an die Frage des cfp an, „wie weit beispielsweise visuelle oder akustische Repräsentationen geeignet sind, Disziplinengrenzen zu überschreiten, interdisziplinäre Kooperation zu ermöglichen und nicht zuletzt auch die Kommunikation wissenschaftlichen Wissens über die Wissenschaft hinaus zu ermöglichen“, wobei hier eben auf gustatorische statt auf visuelle Repräsentationen abgestellt wird. Ich möchte dies am Beispiel eines Buffets tun, das ich zusammen mit Florian Keller anlässlich des Symposiums „Emotions on a Plate“ am Collegium Helveticum gekocht habe. Das Symposium diskutierte den Zusammenhang von Gefühlen und Nahrung aus der Sicht so unterschiedlicher Disziplinen wie der Lebensmittelwissenschaft, der Linguistik und der Wissenschaftsgeschichte. Das Buffet entwickelten wir als einen Kommentar, eine Erläuterung, aber auch eine Präzisierung und Umsetzung im eigentlichen Medium des Symposiums. Wissenschaft, als im Wesentlichen sprachbasierte Tätigkeit, hat bekannterweise erhebliche Probleme olfaktorische Tatsachen wiederzugeben (die Schwierigkeiten der Sensorik als Wissenschaft, und die Begriffsarmut für Gerüche sind beredtes Zeugnis davon). Die Präsentation des Buffets war begleitet von einem wissenschaftssoziologischen Kommentar, der diese Schwierigkeiten thematisierte. Die einzelnen Speisen des Buffets bezogen in vielfältiger Weise auf die Themen des Symposiums, wobei die einzelnen Speisen jeweils mehrere Bezüge herstellten: Erstens beinhaltete die Menuabfolge eine historische Konzeption wahrnehmungstheoretischer physiologischer Grundannahmen (Herz, Zunge, Gehirn). Zweitens beinhaltete das Menu verschiedene Tests eigener Gefühlswahrnehmungen und Modifikationen (Ekel, Lust), sowie die Thematisierung der Eigenwahrnehmung biochemischer Induzierung von Gefühlen (angekündigte aber nicht offengelegte Beimischung von Cannabis Sativa in einem Gericht). Drittens beinhaltete das Menu eine ganze Reihe an kulturhistorischen Ausführungen, die sich auf den Wandel von Geschmackspräferenzen durch kochtechnische Innovationen (Dampfdrucktopf), migrations- und logistikbedingte Zubereitungsarten und Rohprodukte bezogen. Viertens beinhaltete das Menu Ausführungen zum Verhältnis des Visuellen und dem Olfaktorischen, die durch visuelle Annäherungen/Überspielungen unterschiedlicher Speisen erreicht wurde (unterschiedliche grüne Pürees, identische Flans aus Hähnchen oder Krabbe). Fünftens diskutierte das Menu das Problem des Einflusses gesundheitlicher und juristischer Kontextinformationen auf weder sichtbare noch riechbare Elemente (GMO-Organismen). Sechstens diskutierte das Menu die Rolle der Sprache, bzw. der Bezeichnung von Speisen als wesentlichen Bestandteil der Gefühlswahrnehmung. In meinem Vortrag werde ich diese einzelnen Aspekte und ihre wissenschaftssoziologischen Bezugspunkte diskutieren.

(Falls ein entsprechendes Budget und eine entsprechende Küche vorhanden ist, ist auch ein gekochter Beitrag zum Symposium denkbar. Dafür würde sich eine Kooperation mit der Akademie Schloss Solitude bei Stuttgart anbieten.)