

## Gastrosophie

Was ist Gastrosophie?

Dem Worte nach erklärt sich diese Frage aus den Altgriechischen:

„Gastro“ (=gastér), der Magen (als Sitz der Essenslust) und „sophòs“, die Weisheit oder auch Lebensklugheit.

Bereits der griechische Philosoph Epikur (ca. 341 - 270 v. Chr.) hat in seinen Schriften zur Diätetik den Bauch zur „Wurzel des Guten“ erklärt. Friedrich Nietzsche führte später aus, dass erst die Ausbildung und Verfeinerung des Geschmackssinns den „homo sapiens“ ausmache...

Heute werden in der Gastrosophie alle Aspekte der Lebensmittel (im wahrsten Sinn des Wortes) untersucht. Deren Erzeugung, Vermarktung und Verarbeitung. Dabei geht es aber nicht allein um technische und materielle Fragen, sondern auch um die Bedeutung einer „Esskultur“ und ihre Auswirkung auf verschiedene Gesellschaften.

Grundgedanke ist, dass von der Qualität des Essens auch die des Lebens abhängt.

Die Franzosen haben sich diesem Thema sehr frühzeitig in einem Sinne angenommen, der sich mit den Tafelfreuden und der Esskultur als wahrer Kunst befasst. Dabei geht es wiederum nicht nur um das „Essen“ an sich, sondern auch um seine Auswirkungen auf Leben und Kultur.

Einer der ersten – und bedeutendsten – französischen Gastrosophen war Jean Anthelme Brillat-Savarin (01.04.1755 - 02.02.1826). In dem bekanntesten seiner Werke, „La Physiologie du Goût“ (deutsch: „Die Physiologie des Geschmacks“) geht es einerseits um die Zubereitung exquisiter Speisen, andererseits um sehr geistvolle Theorien zu Tafelfreuden im weiteren Sinn.

Unvermeidbar befasst er sich dabei auch mit dem Thema des Feinschmeckers. Seine Aphorismen gehen in diesem Zusammenhang vielleicht etwas zu weit: „Ein echter Feinschmecker, der ein Rebhuhn verspeist, kann sagen, auf welchem Bein es zu schlafen pflegte“. Aber er kam auch zu Erkenntnissen, die den gepflegten Umgang in einem sehr einfachen Licht betrachten: „Das allzu lange Warten auf einen säumigen Gast ist ein Mangel an Rücksicht auf die bereits anwesenden Gäste“!

Andere „Große“ haben sich ebenfalls mit diesen Themen befasst, rund um die Kultur des Essens. Einige Aphorismen haben wir für Sie ausgewählt – und gleich als Anregung für interessante Tischgespräche auf unsere Servietten gebracht:

- "Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es" (Brillat-Savarin)  
"Sage mir, was du ißt, und ich sage dir, wer du bist"
- "Manger est un besoin, savoir manger est un art" (Rochefoucauld)  
"Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst"
- "La bonne cuisine est la base du véritable bonheur" (Escoffier)  
"Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks"
- "Le meilleur est l'ennemi du bon" (Voltaire)  
"Das Bessere ist der Feind des Guten"

Ihr Castel-Franc-Team