

Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)

## **Das Diktum *Der Mensch ist, was er isst***

### **Zur Kritik bisheriger Zuschreibungen und Auffassungen**

In den vergangenen zwei Dekaden wurde das bekannte Diktum „Der Mensch ist, was er isst“ vielfach als materialistische Lebenslehre des Philosophen Ludwig Feuerbach identifiziert, attackiert und zurückgewiesen. Roman Sandgruber spricht 1997 von „Ludwig Feuerbachs materialistischer Anthropologie“, die „tiefe Wurzeln geschlagen“ habe<sup>1</sup>. Hans Jürgen Teuteberg trägt im selben Jahr die Ansicht vor: „Feuerbachs Ausspruch ‚Der Mensch ist, was er isst‘ antizipierte alle späteren soziologischen Milieutheorien und die daraus hervorgehenden Thesen von der sozialen Not als Nährboden der Immoralität und des Verbrechens“<sup>2</sup>. Der

Lüneburger Philosoph Harald Lemke greift in seinen Überlegungen zum Ursprung der Gastrosophie (2007) zwar weiter aus, qualifiziert aber die Lehren Feuerbachs letztlich ebenfalls als „Materialismus“<sup>3</sup>. 2011 folgt die Hannoveraner Soziologin Eva Barlösius dieser Charakterisierung<sup>4</sup>. 2016 gibt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung ihrem 53. Wissenschaftlichen Kongress 2016 den Titel: „Der Mensch ist, was er isst (Ludwig Feuerbach 1850)“.

Doch das Diktum stammt wahrscheinlich gar nicht von Feuerbach. Es findet sich knapp drei Jahrzehnte früher bereits in zwei gastrosophischen Texten und

---

<sup>1</sup> Roman Sandgruber: Österreichische Nationalspeisen. In: Hans Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann und Alois Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Berlin: Akademie Verlag 1997, S. 185.

<sup>2</sup> Hans Jürgen Teuteberg: Homo edens [Der essende Mensch]. Reflexionen zu einer neuen Kulturgeschichte des Essens In: Historische Zeitschrift 265 (1997), S. 1–28, hier S. 3.

<sup>3</sup> Vgl. Harald Lemke: Der Mensch ist, was er isst. Oder Zum Ursprung der gastrosophischen Feuerbach-These. In: ders.: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie. Berlin: Akademie 2007, S. 377–404, hier S. 388. In einem fast gleichnamigen Internetaufsatz von 2004 (Feuerbachs Stammtisch-These oder zum Ursprung des Satzes: „Der Mensch ist, was er isst“. In: Aufklärung und Kritik 2004/1, S. 117–140), der sich auch auf seiner WEBseite findet, nimmt der Autor Darlegungen seiner Habilitationsschrift von 2007 vorweg und spricht von Feuerbachs „Banner eines Materialismus“ (S. 117).

<sup>4</sup> Vgl. Eva Barlösius: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. 2. Auflage. Weinheim/München 2011, S. 11.

lässt sich im Blickwinkel der modernen Kulinaristik<sup>5</sup> und der Ernährungsgeschichte<sup>6</sup> auch inhaltlich sehr anders lesen, als es die angeführten Ansichten und die vergleichbare Sicht des früheren Chemnitzer Philosophen Ferdinand Fellmann<sup>7</sup> nahelegen, ganz abgesehen von der Frage, ob die grobe Kategorie des ‚Materialismus‘ wirklich ein brauchbares Erkenntnis-Instrument ist.

## 1.

Bei Feuerbach<sup>8</sup> steht der in Rede stehende Satz in einem zeitkritischen, insbesondere gegen die idealistische Abstraktheit Hegels und gegen die elitäre Praxis der Kirche und ihrer Theologie gerichteten Zusammenhang von Überlegungen des Autors über „Die Naturwis-

senschaft und die Revolution“ (1850)<sup>9</sup>. Feuerbachs Biograph klärt über den Textmodus der wohlwollenden Rezension auf: „Der Autor des besprochenen Buches, der Physiologe Jacob Moleschott, war ein neuer Freund aus der Zeit der Heidelberger Vorlesungen, er hatte Feuerbach selbst um die Besprechung gebeten, und dieser akzeptierte mit Freuden. Moleschott war nicht nur ein bedeutender Forscher, sondern auch ein begnadeter Autor, der im besten Sinne populärwissenschaftlich zu schreiben verstand. 1850 hatte er eine aufsehenerregende *Lehre der Nahrungsmittel für das Volk* veröffentlicht. Ausgehend von Liebigs Erkenntnissen und eigenen Forschungen hatte er erstmals den Stoffwechsel im menschlichen Körper einer breiten Öffentlichkeit vermittelt<sup>10</sup>.

---

<sup>5</sup> Vgl. Alois Wierlacher und Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik: Forschung – Lehre – Praxis*. Berlin: LIT 2008; Alois Wierlacher: *Die Welt der Kulinaristik*. In: *Jahrbuch für Kulinaristik* 1 (2017), Kapitel 1.

<sup>6</sup> Vgl. Massimo Montanari: *Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo*. Bari: Laterza 2011.

<sup>7</sup> Vgl. Ferdinand Fellmann: *Kulturelle und personale Identität*. In: Teuteberg/Neumann/Wierlacher (Anm. 1), S. 27–36, hier S. 27.

<sup>8</sup> Ludwig Feuerbach ist nach Teuteberg (ebd.) „der jüngste Sohn des wegen seiner Verdienste geadelten bayerischen Strafrechtsreformers Anselm Ritter von Feuerbach. [...] Über den Hegelianismus und den naturalistischen Pantheismus im Stil eines David Friedrich Strauß, der die Theologen mit seinem Werk ‚Das Leben Jesu, kritisch bearbeitet‘ 1835 aufgeschreckt hatte, gelangte er in geistige Wahlverwandtschaft zu dem ebenso beruflich glücklosen Tübinger Privatdozenten und Dichtersohn Ludwig Büchner, der 1855 seine literarische Bombe ‚Kraft und Stoff‘ zündete, sowie zu dem niederländischen Physiologen Jacob Moleschott.“

<sup>9</sup> Die angeführten Texte Feuerbachs werden zitiert nach der Werkausgabe von Erich Thies (Hg.): *Ludwig Feuerbach. Werke in sechs Bänden*. Bd. 4: *Kritiken und Abhandlungen III (1844–1866)*. Frankfurt am Main: Suhrkamp 1975.

<sup>10</sup> Vgl. dazu Georg Biedermann: *Ludwig Andreas Feuerbach*. Köln: Pahl-Rugenstein 1986, S. 128f.: „Zuerst erschien die Rezension unter dem Titel ‚Die Naturwissenschaft und die Revolution‘ (November 1850), deren Schluß – ‚Der Mensch ist, was er isst‘ [...] – großes Aufsehen erregt und Feuerbach in den Verruf eines vulgären, die Fleisches- und Sinneslust verherrlichenden ‚Materialisten‘ gebracht hat.“

Unter Gesichtspunkten der Textsortenspezifik<sup>11</sup> erinnert Feuerbachs Gedankengang allerdings eher an eine bildungspolitische Forderungsrede als an eine wissenschaftlich begründete Empfehlung oder an eine Laudatio. Es geht dem engagierten Verfasser im Wesentlichen um drei wichtige Ziele: um die Anerkennung des anthropologischen Selbstwertes der Leiblichkeit menschlichen Lebens als seiner Existenzbedingung; um die folgerichtige Kritik an der damals ähnlich leibfeindlich agierenden katholischen Kirche wie dem protestantischen Puritanismus sowie um den politischen Kampf gegen die immer wieder drohenden Hungersnöte und für die Bildung (education) der ärmeren Stände.

Ausgangspunkt der Überlegungen des Autors ist eine anthropologische Position, die er 1846 in dem Essay „Wider den Dualismus von Leib und Seele, Fleisch und Geist“ niedergelegt hatte<sup>12</sup>. Dort betont der Autor: „Die Trennung des Menschen in Leib und Seele, in ein sinnliches und ein nicht sinnliches Wesen, ist nur eine theoretische. In der Praxis, im Leben verneinen wir sie“ (Feuerbach, S. 184). Ferner heißt es dort: „Der Unterschied von Leib und Seele ist nämlich nichts anderes als der metaphysische Unterschied von Existenz und Wesen [...] der Leib ist die Existenz des Menschen: den Leib nehmen heißt die Existenz nehmen; wer nicht mehr sinnlich ist, *ist nicht mehr*“ (S.

185). Auch die cartesianische Formel „ich denke, also bin ich“ ist in Feuerbachs Sicht als Ausdruck einer leiblichen Aktivität zu verstehen (Feuerbach, S. 171). Wir haben, betont er, „den Denkkakt als einen Hirnakt zu denken“ (Feuerbach, S. 169). „Der Nahrungsstoff ist Gedankenstoff“ (Feuerbach, S. 255) – „Bei gutem Essen fällt mir am meisten ein“, betont ganz entsprechend Galileo Galilei in Bert Brechts gleichnamigem Drama<sup>13</sup>.

Mit seinen Ansichten von der „organischen Einheit“ (S. 175) von Leib und Seele nimmt Feuerbach 1850 in erstaunlichem Maße Wissenshorizonte des 20. und des begonnenen 21. Jahrhunderts vorweg. Sie sind in der neueren Leiblichkeitsphilosophie und in der Medizingeschichte ebenso wirksam geworden wie in der Historischen Anthropologie, der Hirnforschung oder in der schulpädagogischen Ernährungsforschung und in Produktkampagnen für das Schüleressen; sie haben mittlerweile auch in der jüngsten Emotionenforschung nach Thomas Anz Resonanz gefunden: 2014 stellen Gunter Gebauer und Markus Edler fest: „Denken, Erkennen, Bewerten werden heute als Prozesse aufgefasst, die aufs engste mit dem Körper des Subjekts verbunden sind; sie werden in der gegenwärtig gebräuchlichen Sprechweise als ‚embodied‘, als verkörperlicht bezeichnet. Wenn wir uns vorstellen, dass sie als ein materielles Geschehen wesentlich im Gehirn vor sich

<sup>11</sup> Vgl. Ulla Fix: *Texte und Textsorten – sprachliche, kommunikative und kulturelle Phänomene*. Berlin: Frank & Timme 2008, 2. Auflage 2011; Stephan Habscheid (Hg.): *Textsorten, Handlungsmuster, Oberflächen. Linguistische Typologien der Kommunikation*. Berlin/New York: de Gruyter 2011.

<sup>12</sup> Feuerbach: *Werke*, a. a. O., S. 165–195.

<sup>13</sup> Bert Brecht: *Gesammelte Werke*, Bd. 3. Frankfurt am Main: Suhrkamp 1967, S. 1253.

gehen, und wir uns ebenfalls klar machen, dass das Gehirn als körperliches Organ u. a. durch Nervenbahnen, Blut- und Hormonsystem mit Körperzuständen verbunden ist, erscheint der Grundgedanke des ‚embodiment‘ von Denken, Fühlen, Erkennen, Bewerten alles andere als befremdlich<sup>14</sup>.

Auch mit seiner Forderung nach einem grundlegenden Recht eines jeden, vor Hunger geschützt zu sein, antizipiert Feuerbach Errungenschaften der jüngeren Moderne: Ich denke an die Sorge um Ernährungssicherheiten und die Begründung eines „Rechts auf angemessene Ernährung“ als Menschenrecht, das mittlerweile völkerrechtlich in Artikel 11, Absatz 1 und 2 des Internationalen Pakts über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte (UN-Sozialpakt) verankert ist.

Mit Blick auf den zuständlichen Hunger in der heutigen Welt dürften sich heutige Zeitgenossen unter anthropologischen und ernährungspolitischen Gesichtspunkten ferner in dem weiteren Satz Feuerbachs wiederfinden: „Menschliche Kost ist die Grundlage menschlicher Bildung und Gesinnung. Wollt ihr das Volk bessern, so gebt ihm statt Deklamationen gegen die Sünde bessere Speisen“ (S. 263). ‚Wohlstand für alle‘ lautete das Nachkriegsprogramm Ludwig Erhards in Deutschland. Ich darf auch nochmals Bert Brecht zitieren:

„Erst kommt das Fressen, dann  
kommt die Moral. /  
Erst muss es möglich sein auch armen  
Leuten /  
Vom großen Brotlaib sich ihr Teil zu  
schneiden“

heißt es aus der Rollensicht des Mac im zweiten Finale von Bert Brechts *Dreigroschenoper*<sup>15</sup>. Erinnert sei hier auch daran, dass um die Zeit, in der Feuerbach schreibt, Wilhelm Riehl zu den von Armut geplagten Massen nicht nur Tagelöhner und Fabrikarbeiter, sondern insbesondere das „Beamtenproletariat, Schulmeisterproletariat, perennierende sächsische Predigtamtskandidaten, verhungernde akademische Privatdozenten, Literaten, Journalisten, Künstler aller Art“ zählt<sup>16</sup>.

Feuerbach rühmt Jakob Moleschotts *Lehre der Nahrungsmittel. Für das Volk*. (Erlangen 1850)<sup>17</sup> mit den Worten: „Jetzt wissen wir aus wissenschaftlichen Gründen, was längst das Volk aus der Erfahrung wußte: daß Essen und Trinken Leib und Seele zusammenhält, daß das gesuchte Band also die Nahrung ist“ (S. 253). Entsprechend argumentiert er an anderer Stelle: „Das Sein ist eins mit dem Essen; sein heißt essen; was ist, ißt und wird gegessen“ (S. 254), folglich ist „das principium essendi [...] auch das principium cognoscendi“ (S. 255). „Die alte Philosophie begann mit dem Denken, [...] die

<sup>14</sup> Gunter Gebauer und Markus Edler: Einleitung. In: dies. (Hg.): Sprachen der Emotion. Kultur, Kunst Gesellschaft. Frankfurt am Main: Campus 2014, S. 10f.

<sup>15</sup> Bert Brecht: Gesammelte Werke, Bd. 2. Frankfurt am Main: Suhrkamp 1967, S. 457.

<sup>16</sup> Vgl. Wilhelm Heinrich Riehl: Die bürgerliche Gesellschaft. Hg. und eingeleitet von Peter Steinbach. Frankfurt u. a.: Ullstein 1976, S. 227.

<sup>17</sup> Der Text wurde von der Bayerischen Staatsbibliothek digitalisiert und ist einsehbar; vgl. zu Moleschott Hans-Werner Ingensieps Kurzcharakteristik in Walther Killy (Hg.): Deutsche Biographische Enzyklopädie, Bd. 7. München: Saur 1998, S. 187f.

neue beginnt mit Essen und Trinken“ (S. 255). Gegen Hegel gewandt heißt es dann dezidiert: „Erst im Essen erfüllt sich daher der hohle Begriff des Seins und offenbart sich die Unsinnigkeit der Frage, ob Sein und Nichtsein identisch, d. h. ob Essen und Hungern identisch ist“ (S. 254).

In dieser kämpferischen und nicht undifferenzierten Argumentation gegen die Verharmlosung der nutritiven Basis menschlichen Lebens fällt dann zum Abschluss seiner Argumentation der als Ausdruck eines abwegigen ‚Materialismus‘ immer wieder diskreditierte Satz: „Der Mensch ist, was er ißt“ (S. 263).

## 2.

Feuerbach denkt weder an kulturelle Bedeutungsvielfalt noch an transkulturelle Bedeutungswirklichkeiten von Speisen, wie sie im Fall des Brotes etwa die katholische Theologie im Konzept der Transsubstantiation ausgebildet hat. Er agiert in der Rolle eines Sozial- und Bildungspolitikers, der sich vor allem um die sozialpolitische Aufwertung der Ernährungssicherung menschlichen Lebens kümmert. In diesem komplexen Problemzusammenhang wirkt der knappe Satz wie eine Programmfahne, wie ein Merksatz oder auch ein bekräftigendes Zitat. Dieser Eindruck lässt sich erhärten: Der Satz findet sich in nur geringfügig differenter Form

fast dreißig Jahre früher bereits in dem bekannten Buch des Gastrosophen Carl Friedrich von Rumohr *Vom Geist der Kochkunst* (1822).<sup>18</sup>

Rumohr betont zu Anfang seines Buches: „Die Kunst zu kochen entwickelt in den Naturstoffen, welche überhaupt zur Ernährung oder Labung der Menschen geeignet sind, durch Feuer, Wasser und Salz ihre nahrsame, erquickende und ergötzliche Eigenschaft. Auf die Kochkunst allein ist daher der berühmte Ausspruch des Horaz anzuwenden, den man so oft von den höchst nutzlosen und ganz einseitig schönen Künsten der Poesie und Malerei hat verstehen wollen; nämlich dieser: ‚Vermische Nützlichkeit mit Anmut‘“ (Rumohr, S. 47).<sup>19</sup> Bei anderer Gelegenheit betont der Autor, es sei allein „der Umlauf der täglichen Mahle, welcher wahrhaft ernährt und belebt, die Kräfte ersetzt und aufrichtet“ (S. 302). An wieder anderer Stelle gibt er in Bezug auf die menschliche Diversität zu bedenken: „Nicht bloß die Eigenschaften der Nahrungsmittel, vielmehr auch die Verdauungsfähigkeit der einzelnen Essenden bedingt die Zuträglichkeit einer Mahlzeit“ (S. 288).

An nochmals anderer Stelle hält er als Resultat seiner Beobachtungen der verschiedenenartigen Zubereitungen von Krebsuppen fest: „Es ist historisch denkwürdig, dass man in einigen Gegenden

---

<sup>18</sup> Eine 1959 auf Vereinsbasis gegründete Gastronomische Akademie verleiht in unregelmäßigen Zeitabständen den Karl Friedrich von Rumohr-Ring an Personen, die sich in besonderer, herausragender Art und Weise um die Verbesserung der ‚Esskultur‘ in Deutschland verdient gemacht haben; zur Wirkung Rumohrs auf die deutsche Literatur vgl. Alois Wierlacher: *Vom Essen in der deutschen Literatur*. Stuttgart: Kohlhammer 1987, S. 43–53.

<sup>19</sup> Gemeint ist Horaz’ bekannte Funktionsbestimmung der Poesie in seiner Schrift *De arte poetica* als „prodesse et delectare“.

von Deutschland in diese Suppe Mandeln und Rosinen tut, eben weil in denselben Gegenden auch in moralischer Hinsicht eine entschiedene Richtung auf Versüßlichung stattfindet.“ Und dann fällt bei Rumohr der Satz: „So bestätigt sich in hundert Fällen, daß der Mensch nichts anderes ist, als er ißt“ (ebd., S. 115).

### 3.

Rumohr ist nicht der einzige Zeitgenosse, der eine solche Feststellung trifft. Nur wenige Jahre später (1825) findet sich ein vergleichbarer Satz auch bei Brillat-Savarin: „Sage mir was du ißt, und ich will dir sagen, was du bist“.<sup>20</sup> Dieser Autor versteht sich ebenfalls als Wissenschaftler und Bildungspolitiker. Er versteckt den angeführten Satz nicht irgendwo im Text in einen Nebensatz, sondern rückt ihn in die einleitenden ‚Aphorismen des Professors‘ und stellt ihm eine nationalanthropologische Sentenz voran, die Rumohrs Ansichten entspricht: „Das Geschick der Nationen hängt von ihrer Nahrung ab“ (Aphorismen, Nr. 3).

### 4.

Die systematische Verfolgung der Frage, ob Feuerbach diese beiden Autoren gelesen und ihre Aussage pointierend übernommen hat, muss der Feuerbach-Forschung überlassen bleiben. Hier kann nur auf einige Gemeinsamkeiten zwischen allen drei Autoren sowie zwischen Rumohr und Feuerbach hingewiesen werden, die indirekt für ein mögliches Rezeptionsinteresse sprechen, wie etwa der Umstand,

dass sich alle gegen das maßlose „Fressen ohne Hunger und ohne Ende“ (Brillat-Savarin, S. 85) als eine Fehlentwicklung der oberen Schichten ihrer Zeit wenden.

Insbesondere Rumohr attackiert die Völlerei Begüterter und mit ihr auch die kulinarischen Unkenntnisse der weiteren Bevölkerung. Er verfasst eine ausführliche ‚Vorrede des Herausgebers‘ und gibt in der ‚Einleitung‘ seines Buches, zu dessen Verfasserschaft er sich 1832 öffentlich bekennt, die Interessenrichtung seiner Publikation an: weil „die Bildungsstufe eines Volkes [...] aus dem Sinn und Verstand erkannt werden könne, der in der Wahl und Zurichtung seiner üblichen Speisen dem geschichtlichen Blicke sich darlegt“, aber die meisten Hausfrauen ihre Mahlzeiten höchst „unverständlich“ anrichten, hält er seinen Beitrag für erforderlich. Er plädiert für eine „verständige und würdige“ Beschäftigung mit der Kochkunst und wendet sich wie später Nietzsche, Thomas Mann, Canetti oder Grass und Hildesheimer und viele andere Intellektuelle gegen die weit verbreitete Gedankenlosigkeit und Bewusstseinsunschärfe, mit der gegessen wird.

Feuerbachs rhetorische Frage: „Floriert nicht da auch die Kochkunst, wo die bildenden Künste florieren?“ (a. a. O., S. 185) lässt sich womöglich als eine direkte Anspielung auf Rumohr deuten; verwiesen sei auch auf die Gemeinsamkeit der Terminologie des „Nahrungsstoffes“ (Rumohr, S. 25, 51ff., Feuerbach, S. 255 passim). Insgesamt verbindet beide Autoren ein vergleichbares ganzheitliches Konzept von der Bedürftigkeit menschlicher Existenz. Beide haben das Gemeinwohl

<sup>20</sup> Jean Anth elme Brillat-Savarin: Physiologie des Geschmacks. Ausgewahlt, übersetzt und eingeleitet von Emil Ludwig nach der Ausgabe von 1864. Frankfurt: Insel 1979, S. 15.

im Sinn. Rumohr geht es in diesem Zusammenhang primär um die Aufwertung der „National- und Provinzialgerichte“ (S. 31) als Medium des staatstragenden Familienwohls; Feuerbach richtet seinen „universellen Sinn und Blick“ des „Naturforschers“ (Feuerbach, S. 246) auf die allgemeine Grundlage des Lebens und seine Zeitkritik vor allem auf die kirchliche Praxis seiner Zeit<sup>21</sup>. Beide Autoren treibt die Überzeugung an, dass die Lehre von den Nahrungsmitteln für die Menschen sowohl von großer politischer als auch ethischer Bedeutung sei. Beide Autoren sind daran interessiert, allen Bedürftigen „eine bessere Nahrung zu verschaffen“ (Rumohr, S. 16). Während der Gastrosofoph dabei die Landesprodukte, also eine die Landesart spiegelnde regionale Küche betont, verlangt der Politiker Feuerbach vor allem die Überwindung der Hungersnöte, denn: „Der Hunger verödert Kopf und Herz“ (Feuerbach, S. 258).

Ähnlich wie Rumohr, der das Fleisch, speziell den Braten für die Urspeise der Menschheit hält (Rumohr, S. 70), wendet sich auch Feuerbach gegen den Vegetarismus und unterstreicht im Rahmen seines Kommentars der Schrift von Jakob Moleschott: *Lehre der Nahrungsmittel* die „Vorzüge des englischen Arbeiters, den sein Roastbeef kräftigt“ im Unterschied zum „schwächlichen italienischen Lazzarone“ und seiner „vorherrschenden Pflanzenkost“ (S. 263). Sogar das Scheitern der Märzrevolution, ihren „schmählichen Verlauf“ und den „Sieg der Reaktion“ (S. 264) führt Feuerbach u. a. auf den vorherrschenden Vegetarismus, insbesondere auf den damals als einseitig geltenden Kartoffelverbrauch zurück. Er verabsolutiert diese Anti-Stellung jedoch nicht, sondern sieht sehr wohl, dass es vegetarische Nahrung gibt, die den Phosphorgehalt liefert, den das Gehirn benötigt. Eine entsprechende Auswahl als

---

<sup>21</sup> Seine dreißigste Vorlesung über das Wesen der Religion hat Walter Hinderer in seinem Sammelband: *Deutsche Reden*. Stuttgart: Reclam 1973, S. 531–544 abgedruckt. Die Schlusspassage macht den (atheistischen) Humanismus des Autors klar (S. 543): „Wenn wir nicht mehr ein besseres Leben *glauben*, sondern *wollen*, aber nicht vereinzelt, sondern mit vereinigten Kräften wollen, so werden wir auch ein besseres Leben *schaffen*, so werden wir wenigstens die crassen, himmelschreienden, herzerreissenden Ungerechtigkeiten und Uebelstände, an denen bisher die Menschheit litt, beseitigen. Aber, um dieses zu wollen und zu bewirken, müssen wir an die Stelle der Gottesliebe die Menschenliebe als die einzige, wahre Religion setzen, an die Stelle des Gottesglaubens den Glauben des Menschen an sich, an seine Kraft, den Glauben, dass das Schicksal der Menschheit nicht von einem Wesen ausser oder über ihr, sondern von ihr selbst abhängt, dass der einzige Teufel des Menschen der Mensch, der rohe, abergläubische, selbstsüchtige, böse Mensch, aber auch der einzige Gott des Menschen der Mensch selbst ist. Mit diesen Worten, meine Herren, schliesse ich diese Vorlesungen und wünsche nur, dass ich die mir in diesen Vorlesungen gestellte, in einer der ersten Stunden ausgesprochene Aufgabe nicht verfehlt habe, die Aufgabe nämlich, Sie aus Gottesfreunden zu Menschenfreunden, aus Gläubigen zu Denkern, aus Betern zu Arbeitern, aus Candidaten des Jenseits zu Studenten des Diesseits, aus Christen, welche ihrem eigenen Bekenntniss und Geständniss zu folge ‚*halb Thier, halb Engel*‘ sind, zu *Menschen*, zu *ganzen* Menschen zu machen.“

„Diät“<sup>22</sup> ist für Feuerbach „die Basis der Weisheit und Tugend, der muskelkräftigen [...], nervenstarken Tugend. Aber ohne Weisheit und Tugend gedeiht keine Revolution. Lassen wir uns daher vor allem durch die Politik, so niederschlagend und ekelregend sie auch jetzt ist, nicht den Appetit zum Essen und Trinken verderben“ (S. 264).

Feuerbachs Favorit in diesem Zusammenhang ist der von ihm hoch gelobte „Erbsenstoff“ (S. 264), dessen Hochschätzung wenig später in der Nahrungsmittelindustrie zur Entwicklung der Erbswurst führte. Der „Erbsenstoff“ ist für Feuerbach „ein eiweißartiger Körper, und zwar ein solcher, der nicht nur den Klebergehalt des Brotes, sondern auch den im Fleisch enthaltenen Faserstoff bedeutend übertrifft“ (Feuerbach, S. 264). Am 29. August 1838 eröffnete der Kaufmann Carl Heinrich Theodor Knorr in Heilbronn sein „Specereiwaren-Geschäft“. 1867 erfand der Berliner Küchenchef Johann Heinrich Grünberg die Erbswurst, sie wurde zur eisernen Ration der preußischen Armee im Deutsch-Französischen Krieg 1870/71. 1889 übernahm Knorr die Produktion der Erbswurst – zunächst in Handarbeit: Durch einen Fülltrichter gelangten die Zutaten in einen feuchten Naturdarm, der an beiden Enden abgebunden und dann getrocknet wurde. So erklärt sich auch der Name des berühmten Lebensmittels.

## 5.

Feuerbachs inkriminierter Satz, so wurde gezeigt, findet sich bereits viel früher, 1822 und 1825, bei dem deutschen Gastrosophen Carl von Rumohr und bei dem französischen Gastrosophen Brillat-Savarin. Doch niemand hat sie meines Wissens deshalb als Materialisten gebrandmarkt. Vor allem Feuerbach ist als ein naturwissenschaftlich und bildungspolitisch orientierter Ernährungsforscher zu verstehen, der moderne Forderungen eines Menschenrechts auf Ernährung und ganzheitliche Positionen der heutigen Kulinaristik vorwegnimmt. Denkt man im Begriff des Essens die Fülle der Bedeutungen von Lebensmitteln und Speisen mit, dann liest man die in Rede stehenden Sätze der drei Autoren auch anders. Feuerbachs Biograph betont seinerseits: „Wenn man auch der Interpretation des Philosophen nicht immer beipflichten kann [...], so liegt sein Vorhaben andererseits auch klar auf der Hand. Man braucht z. B. den Satz ‚Der Mensch ist, was er isst‘ nur umzukehren in den Satz ‚Der Mensch isst, was er ist‘, was er hat – der Reiche üppige Speisen, der Arme Kartoffeln –, um auf den Kern der Sache zu kommen“<sup>23</sup>. Noch konsequenter liest der italienische Historiker Massimo Montanari Feuerbachs Satz als eine mehrfache Konkretisation, die den scheinbaren ‚Materialismus‘ des Essens als Identifikation von Essen und Kultur qualifiziert (Montanari, S. 5f.):

<sup>22</sup> Vgl. zu diesem Diätbegriff Dietrich von Engelhardt's Beitrag: Hunger und Appetit. Essen und Trinken im System der Diätetik – kulturhistorische Perspektiven. In: Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin: Akademie Verlag 1993, S. 137–149.

<sup>23</sup> Biedermann: Feuerbach (Anm. 10), S. 129.



„Ma in questo modo la frase funziona anche a rovescio. Invertendo i due verbi, la pronuncia resta la stessa ma il significato diventa: ‚L'uomo mangia ciò che è‘. Dunque il filosofo tedesco, mentre proclama la supremazia della materia come unica vera realtà, al tempo stesso dichiara che questa materia contiene le idee, i pensieri, la cultura dell'uomo. ‚L'uomo mangia ciò che è‘ vuol dire che il cibo, a cui è legata l'identità dell'uomo, non è semplicemente un oggetto nutritivo,

bensì una realtà ricca di valori, di simboli, di significati, elaborati dagli uomini e dalle donne che quel cibo hanno prodotto e preparato. Una realtà – in una parola – *culturale*. [ ] Ludwig Feuerbach ci insegna che non esistono simboli senza materia, ma neppure materia senza simboli. Per questo, quando parliamo di cibo e *cultura*, non parliamo di due realtà diverse, separate o magari contrapposte, ma di una realtà unica: il cibo è cultura.“ (S. 5f.)

## Literatur

**Brillat-Savarin, Jean Anthèlme:** Physiologie des Geschmacks. Ausgewählt, übersetzt und eingeleitet von Emil Ludwig nach der Ausgabe von 1864. Frankfurt am Main: Insel 1979.

**Feuerbach, Ludwig:** Werke in sechs Bänden. Hg. von Erich Thies. Bd. 4: Kritiken und Abhandlungen III (1844–1866). Frankfurt am Main: Suhrkamp 1975.

**Lemke, Harald:** Der Mensch ist, was er isst. Oder Zum Ursprung der gastrosophischen Feuerbach-These. In: ders.: Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie. Berlin: Akademie 2007, S. 377–404.

**Montanari, Massimo:** Il riposo della polpetta e altre storie intorno al cibo. Bari: Laterza 2011.

**Rumohr, Carl Friedrich von:** Vom Geist der Kochkunst. Wels o. J.

**Wierlacher, Alois:** Vom Essen in der deutschen Literatur. Stuttgart: Kohlhammer 1987.

**Wierlacher, Alois und Bendix, Regina (Hg.):** Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. Berlin: LIT 2008.