

**Zeitschrift:** Rheinfelder Neujahrsblätter  
**Band:** 58 (2002)

**Vorwort:** Der Feinschmecker  
**Autor:** Pieper, Annemarie

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 07.10.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Der Feinschmecker

Zu einem guten Leben gehört der Genuss. Allerdings ist es eine Kunst, richtig zu geniessen, die man erlernen muss. «Kunst» kommt von «Können», und wer die Könnerschaft im Geniessen erlangt hat, ist ein Feinschmecker. Er trinkt nicht über den Durst, füllt nicht den Magen mit Unmengen an scharf gewürzten Speisen, betäubt weder die Nase mit starken Düften noch die Ohren mit lärmender Musik. Der Feinschmecker kennt das für seine Sinne zuträgliche Mass und versteht es, seine Bedürfnisse und die zu ihrer Befriedigung vorhandenen Mittel so aufeinander abzustimmen, dass sich echter Genuss - und mit der Zeit ein verfeinertes Genussvermögen einstellt. Der Feinschmecker schätzt Qualität, nicht Quantität.

Licinius Lucullus, ein römischer Feldherr (ca. 114-57 v. Chr.), ist als Kriegsheld, vor allem aber als grosser Feinschmecker in die Geschichte eingegangen. Vielleicht als Ausgleich für die eintönige Feldküche, die zu seiner Zeit nicht einmal einen «Spatz» auf die Teller brachte, sondern bestenfalls ein fleischloses Eintopfgericht, beruhigte Lucullus, wo immer dies möglich war, seine angegriffenen Geschmacksnerven mit raffinierten, erlesenen Speisen, deren Zubereitung er sorgfältig überwachte, nicht ohne gelegentlich selbst zum Kochlöffel zu greifen. Feinschmecker wird man nämlich durch Experimentieren und Abschmecken in der Küche. Der Kochkünstler komponiert eine Mahlzeit, indem er ihre Zutaten als ein gelungenes Ganzes kreiert, das zu verzehren höchsten Genuss bereitet.

Schon die griechischen Götter stillten ihren Hunger und Durst mit Nahrungsmitteln, die eines ausserirdischen Gourmets würdig sind: Ambrosia und Nektar zergingen auf der Zunge und garantierten Unsterblichkeit. Am Tisch der Götter speisen zu dürfen, bedeutete daher für einen Sterblichen eine ganz besondere Gunst. Wer diese missbrauchte, wurde fürchterlich bestraft, wie das Schicksal des Tantalos zeigt. Er wollte die Allwissenheit der Götter auf die Probe stellen und servierte ihnen das Fleisch seines zerstückelten Sohnes Pelops. Diesen Frevel musste Tantalos auf ewig im Hades durch Genussentzug büssen: Er litt unter verzehrendem Hunger und Durst,

da das Wasser, in dem er stand, ebenso vor ihm zurückwich, wenn er trinken wollte, wie die Frucht, die ihm an einem Ast vor der Nase baumelte.

Die griechischen Symposien waren berühmt-berüchtigt, weil sie nicht selten in Orgien ausarteten. Doch war ihr eigentlicher Zweck nicht ein Besäufnis, sondern das anregende, heiter dahin fließende geistreiche Gespräch. Nach einem opulenten Essen wurden «Mischkrüge» bereit gestellt, die je zur Hälfte mit Wasser und Wein gefüllt waren. Die Teilnehmer salbten und bekränzten sich. Dann begann das Gelage (man lag ja zu Tische) mit den im Kreis herum gereichten Bechern, Trinksprüchen und Reden. Ein solches Gastmahl als geselliges Beisammensein hat der dänische Philosoph Søren Kierkegaard in seinem Werk «Stadien auf dem Lebensweg» (1845) als ein Feuerwerk der Sinne beschrieben:

«[...] die Mahlzeit muss darauf berechnet sein, jene namenlose Begier zu wecken und zu erregen, welche jeder würdige Teilnehmer mitbringt. Ich verlange, dass der Erde Fruchtbarkeit uns zu Diensten stehe, als spriesse alles in dem gleichen Augenblick, da die Lust es begehrt. Ich verlange einen üppigeren Überfluss an Wein, als Mephistopheles in Auerbachs Keller für die Zechkumpane auf dem Tisch zum Sprudeln brachte. Ich verlange eine Beleuchtung, wollüstiger als die der Trolle, wenn sie einen Berg auf Säulen heben und in einem Flammenmeer tanzen. Ich verlange, was die Sinne am stärksten erhitzt, ich verlange jene liebliche Erquickung des Wohlgeruchs, herrlicher als Tausendundeinenacht sie bietet. [...] Ich verlange unablässig Erheiterung durch einen Springbrunnen. [...] Ich verlange eine Dienerschaft, erlesen und schön, gleich als sässe ich an der Götter Tisch, ich verlange Tafelmusik, kraftvoll und gedämpft [...]»

Wer möchte nicht auf diese Weise festlich speisen, seine Wahl aus einer Überfülle an exquisiten Gaumenfreuden treffen und das kunstvolle Arrangement mit höchster Intensität geniessen? Was den Gourmet jedoch auch hier auszeichnet, ist die Fähigkeit, das Mass nicht zu überschreiten und zum richtigen Zeitpunkt aufzuhören. Wo nur der Bauch das Sagen hat und dem Kopf kein Mitspracherecht eingeräumt wird, artet der Genuss in Völlerei aus, und der Mensch verliert seinen feinen Geschmack: «Uns ist ganz kannibalisch wohl als wie fünfhundert Säuen ...»