

ULRIKE BERGERMANN

KAKAOGESCHMACK.

Koloniale Ästhetik und kollektive *Taste Tanks*

August Verlag

Das Coverfoto zeigt einen Ausschnitt der Installation *My Friend* von Ibrahim Mahama, der seine performativen Skulpturen mit Kakao-säcken aus Ghana realisiert. Für diese Arbeit umhüllte er 2019 die berühmten Tore Caselli Daziari di Porta Venezia in Mailand.

INHALT

Einleitung	7
1. Naturpolitik – <i>The Sense of Taste</i>	23
2. <i>Weißer</i> Geschmack der Aufklärung	37
3. Stoffe – Kakaogeschichte durch Kontinente und Körper	77
4. Affekte – Der Kollektivsinn des Geschmacks	133
Schluss: Konsum, Phantome, <i>Taste Tanks</i>	167
Dank	185
Literatur	187

EINLEITUNG

Just because you feel good,
it doesn't make you right
Skunk Anansie, *Hedonism*, 1997

Nicht jede Beute wird sofort genossen. An etwas Geschmack zu finden, muss man oft erst lernen. Die anregenden Substanzen in den Kolonialwaren Kaffee, Tee und Kakao wurden in Europa zuerst als zu bitter empfunden und mussten mit der Kolonialware Zucker vermischt werden, um sich von den Adelshöfen bis in die breite Bevölkerung durchzusetzen und als *Fruits of Empire*¹ genossen zu werden. (Spoiler: Diese bekannte Geschichte wird umgeschrieben werden.) Die Getränke sind doppelte Katalysatoren des Kapitalismus: Menschenleben wurden zur Ressource auf den Plantagen, und wer in Europa die Wachmacher trinkt, kann länger arbeiten. Auch in den neuen Informationshubs der Kaffeehäuser befeuern die Stoffe die Akkumulation von Informationen und Kapital im 18. Jahrhundert. Attributionen und Konsum sind klassen- und genderspezifisch geregelt, die Produktion ist rasifiziert: Wer Geschmack hat, kann sich von denen absetzen, die diese Stufe zivilisatorisch noch nicht erreicht haben sollen, während sie verschleppt werden, um für Europa sinneschärfende Substanzen zu produzieren. Gleichzeitig formulieren Philosophen Zusammenhänge von Sinneseindrücken und Erkenntnis neu, die nur *weißen* Körpern ästhetische Reflexionsfähigkeit zusprechen.

Das Ineinander von Physiologie des Geschmacks, klassifizierter Distinktion und globaler Ausbeutung ist eher für

¹ James Walvin, *Fruits of Empire. Exotic Produce and British Taste, 1660–1800*, Houndmills, Basingstoke, Hampshire und London: Macmillan 1997.

Kaffee und Tee erforscht als für den Kakao. „Kakao ist kompliziert“² und gehört den Registern des Bitteren und Süßen, den physiologisch anregenden wie auch entspannenden Substanzen an. Auch für Kakao gilt, was Brian Cowan für *The Social Life of Coffee* beschrieb: Er braucht einen „erworbenen Geschmack“.³ Wie wurde der Geschmack für den widersprüchlichen Kakao aus dem kolonisierten Mittelamerika angeeignet, erlernt und zur „kollektiven Technik“?⁴ Wie knüpft die Idee unserer Subjektivierung durch Konsumweisen und ihre Kollektivität im Erlernen von Geschmacksurteilen und unmittelbaren Affekten an die aufklärerische Debatte um Subjektivität und Universalität des Geschmacks an, und wie an deren koloniales Erbe?

Ob diese Fragen gut genug gestellt sind, um sowohl den Ungleichzeitigkeiten als auch den Ungerechtigkeiten in der Geschichte des Kakaos zu folgen, steht ebenso zur Debatte, denn schon das Bild des sich ‚von der Peripherie ins Zentrum‘ und dort ‚von oben nach unten‘ verbreitenden Kakaos erzählt sich allzu glatt. Wie andere Narrative und Logiken am Werk waren, soll in Kapitel 3 aufgerollt werden. Warum aber will man überhaupt Kakao (warum Kaffee, Tee, Tabak) in die kolonialen Metropolen bringen, wo sie doch keine Nah-

² „Chocolate is complicated.“ Sarah Moss, Alexander Badenoch, *Chocolate. A Global History*, London: Reaktion Books 2009, S. 7. Alle Übersetzungen im Folgenden: U. B., wenn nicht anders ausgewiesen. Heute versteht man unter Kakao das Getränk und unter Schokolade die feste Zubereitung der Kakaobohne; auch wenn es bereits bei den Azteken und Mayas neben der Trinkschokolade feste, getrocknete Formen gab, die zum Beispiel Soldaten als Nahrung dienen konnten, löste man die festen Riegel doch eher wieder als Getränk in Wasser auf. Als Süßigkeit und Nahrungsmittel wurde Schokolade erst im 20. Jahrhundert zum Massenartikel mit einer entsprechenden Unterscheidung der beiden Worte.

³ „An acquired taste“. Brian Cowan, *The Social Life of Coffee. The Emergence of the British Coffeehouse*, New Haven, London: Yale University Press 2005, S. 16.

⁴ Antoine Hennion, „Those Things That Hold Us Together: Taste and Sociology“, in: *Cultural Sociology* 1:1 (2007), S. 97–114: „collective technique“, S. 98.

rungsmittel sind und ihre Wirkung lange unklar bleibt?⁵ Was für einen Geschmack findet man daran? Die Rolle der Sinne wird in der philosophischen Ästhetik der frühen Kolonialzeit neu bewertet (Kapitel 2). Die Autonomie des selbst denkenden und auch schmeckenden Bürgers betritt zur gleichen Zeit wie die koloniale Unterwerfung der Welt die Szene.

Kakao wurde durch koloniale Gewalt zu einer globalen *soft drug*. Schokolade ist im globalen Norden tägliches Konsumgut, in Teilen des Globalen Südens Motor von Sklaverei, immer noch von Plantagenökonomie und Kinderarbeit. Wenn man davon ausgeht, dass eine Dekolonisierung als Projekt von Wissenschaften, Alltagskultur und Subjektivierungen nicht nur ein reiner Willensakt sein kann, den man mit guten Absichten vollzieht, ist zu fragen, wo die koloniale Vergangenheit aktiv weitergetragen wird. Exemplarisch für eine solche Untersuchung können die Stoffe sein, die mit dem Kolonialismus nach Europa kamen und auf die Sinne der Europäer*innen seit dem 16. Jahrhundert, aber verstärkt im Lauf des 17. bis 19. Jahrhunderts Eindruck machten.

Die Mehrfachbedeutungen des Wortes „Geschmack“ (im Deutschen, aber auch im englischen *taste*⁶ oder französischen *goût*) spannen sich vom Sensorischen (der Zunge und des Gaumens)⁷ bis zum sozialen Distinktionsmerk-

⁵ Auf das deutsche Wort „Genussmittel“ verweist John Phillip Short in seiner Untersuchung von Alltagskultur und Medien des deutschen Kolonialismus, insbesondere die Funktion der „Kolonialwaren“ für die koloniale Propaganda und Akzeptanz der imperialen Politik in der breiten Menge der Bevölkerung. John Phillip Short, *Magic Lantern. Empire, Colonialism and Society in Germany*, Ithaca, London: Cornell University Press 2012, S. 38 et passim.

⁶ Anders allerdings: *flavor*. Petra Schling, *Der Geschmack. Von Genen, Molekülen und der faszinierenden Biologie eines der grundlegendsten Sinne*, Wiesbaden: Springer 2019, S. 2.

⁷ Unterschieden wird in „gustatorisch“, „olfaktorisch“, „epikritisch“ und „protopathisch“; auch Schlings biologisches Buch von 2019 stellt noch fest, dass, wie die „komplexen Muster an Signalen [verschiedener Zelltypen der Zunge] in den Nerven codiert und im Gehirn entschlüsselt werden, [...] noch völlig ungeklärt“ ist. Ebd., S. 6.

mal (Geschmack haben, sich etwas leisten können).⁸ Wortgeschichte, Philosophie und Wissenschaftsgeschichte zeichnen diese Auseinandersetzungen nach. Innen und außen, oben und unten kommen dabei durcheinander. Wo ist der Geschmack des Kakaos? Ist er auf der Zunge und im Gaumen? Ist der Geschmack im Kakao? Der Geschmackssinn (*sense of taste*), lange als einer der ‚niedereren Sinne‘ nach dem Sehsinn, dem Hören und Fühlen situiert, steht zum Objekt seiner Wahrnehmung anders als etwa das Sehen, das das Objekt seiner Wahrnehmung klarer von sich trennen kann. Das Innen und Außen individueller Körper wird diffus beim Schmecken. Und das Innen und Außen von Kollektivkörpern wird unklar, wenn neue Geschmäcker sich verbreiten. Die Physiologie, Paradeexemplar einer Szientifizierung der Wissenschaften im 19. Jahrhundert (Kapitel 1), tritt in Bezug auf den Geschmack nicht für die Mechanisierung der Vorstellungen vom Leben an oder ihr neues tieferes Verständnis der Wahr-

⁸ Pierre Bourdieus kultursoziologische Studie *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft* erinnerte 1979 anfangs noch an die ästhetische Theorie und sprach von der „Doppelbedeutung des Wortes ‚Geschmack‘, die gewöhnlich zur Rechtfertigung der Illusion von Spontaneität herhalten muß, welche die kultivierte Disposition produziert, indem sie sich als angeboren ausgibt“. Pierre Bourdieu, *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft* [*La distinction. Critique sociale du jugement* 1979], Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1982, 28. Aufl. 2021, S. 171. Man könne Bourdieus Geschmacksbegriff auch so lesen, als verweise er zurück auf die frühmoderne Doppelbedeutung des Worts (der Verweis findet sich allerdings nur einmal ganz am Anfang des umfangreichen Werks, und der Autor kommt nie mehr darauf zurück), findet Carolyn Korsmeyer, *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*, Ithaca, London: Cornell University Press 1999, S. 64. Die Machtanalyse im Vordergrund passt nicht jeder Kulturtheorie: „Die ‚feinen Unterschiede‘ des Geschmacks, des Stils, der Selbstdarstellung, der Klassifizierung anderer bestätigen letztendlich nur die ‚groben Unterschiede‘ der Klassenlage.“ Stephan Gregory, *Class Trouble. Eine Mediengeschichte der Klassengesellschaft*, Leiden u. a.: Fink/Brill 2021, S. 150. Nach einer großen empirischen Studie (1963 und 1967–68) entwickelte Bourdieu ein neues theoretisches Schema, das die Rede vom „guten Geschmack“ denaturalisiert, in Wahrnehmungs- und Bewertungssysteme der Familie, Schule usw. einbettet und als klassenspezifischen Habitus ausweist.

nehmung, die sich in prädigitalen Signalen beschreiben lässt, sondern als epistemologisches Modell für das Verschränktsein von Innen und Außen, Subjekt und Objekt der Wahrnehmung, von einzelndem Individuum und gemeinschaftlicher Gattung. Das Ringen um die unmögliche Auflösung dieser Verwicklungen und Widersprüche tritt besonders beim Geschmack, der komplexen körperlichen Wahrnehmung des Schmeckens bzw. des Geschmeckten zutage. Damit ist der physiologische Versuch der Aushandlung von Grenzen und das Ins-Schwimmen-Geraten des Standpunkts, von dem aus man die Wahrnehmung beschreibt, auch eine Folie für den Kakao. Denn die verschiedenen Wissenschaften, die auf ihren jeweiligen Erkenntnisbahnen beschreiben wollen, wie z. B. Warenflüsse über den Globus entstanden, wie sich gesellschaftliche Geschmäcker und Klassen herausbildeten, wie sich deren Gewaltgeschichten in Körper, ihre Rassifizierungen und Vergeschlechtlichungen einschreiben, sind miteinander verbunden. Sie weisen nicht nur interdisziplinäre Anschlussstellen auf, sondern sind auch in ihren aufklärerischen Wurzeln mindestens benachbart, sie sind die Fortsetzungen der dort verschwiegenen kolonialen und imperialen Geschichte, sie setzen in ihren eigenen Praktiken Aneignung und Ausgrenzung fort, und sie haben es mit Subjektivierungen zu tun, die in unzähligen medialen Formaten heute das Ich-Sagen erlernen, während die kollektiven Voraussetzungen in lauter Ungesagtem stecken.

Kapitel 2 geht an die aufklärerischen Wurzeln. Für den Geschmack und/am Zucker hat Simon Gikandi gezeigt, wie die Philosophie der Aufklärung Erkenntnisfähigkeit an bestimmte Subjekte, Wahrnehmungsweisen und Empfindungsmöglichkeiten band, während sie die imperiale Ausbeutung der Welt vorantrieb. In seinem Buch *Slavery and the Culture of Taste* führt er vor, wie Kolonialwaren als Distinktionsmerkmal für Klasse stehen (wer kann es sich

leisten, teure Güter zu verbrauchen und zu zeigen, dass man „Geschmack hat“), die Körper verändern (mit dem Konsum von Kolonialwaren wacher und leistungsfähiger machen) und Profiteure dazu bringen, Menschen in großem Maßstab zu versklaven und umzubringen. Gikandi betrachtet den transatlantischen Menschenhandel als eine Grundbedingung der Moderne und „die geheime Gruft der modernen Subjektivität“.⁹ Die Schwarze Gegenwart werde ebenso ungesehen gemacht und unbewusst assimiliert wie auch verdrängt (als das kollektive Unbewusste der Moderne).¹⁰ Versklavung ermöglichte den historischen Moment des Geschmacks.¹¹ Ohne Plantagenwirtschaft, transatlantischen Menschenhandel,¹² Feldversuche, Pflanzendiebstahl, Investitionen in Schiffe, Versicherungen, die die Risiken der Überfahrt absichern, neue Bürokratien und finanztechnische Elemente, Bereitschaft zu brutaler Gewalt, ideologische Unterstützung durch Kirche, Wissenschaften, rassistische Philosophie etc. hätte sich Kakao nicht in Europa verbreiten können, und insgesamt hätte es keinen riesigen Reichtumszuwachs in Europa gegeben.¹³ Europäische Ideen von Menschenrechten, Brüder-

⁹ Simon Gikandi, *Slavery and the Culture of Taste*, Princeton, Oxford: Princeton University Press 2011, S. II: „the secret tomb of modern subjectivity“.

¹⁰ Ebd., S. 109: „[S]lavery functioned as the great unconscious in the infrastructure of modern identity.“ Zur affektiven Verdrängungsarbeit vgl. Sigrid G. Köhler, „Menschenrecht fühlen, Gräuel der Versklavung zeigen. Zur transnationalen Abolitionsdebatte im populären deutschsprachigen Theater um 1800“, in: dies., Sabine Müller-Mall, Florian Schmidt, Sandra Schnädelbach (Hg.), *RECHT FÜHLEN*, Leiden u. a.: Fink/Brill 2017, S. 63–79.

¹¹ Gikandi, *Slavery*, S. xiii: „I explore how slavery enabled the moment of taste.“

¹² Zu den lange ignorierten Verstrickungen des deutschen Kolonialreichs in den transatlantischen Versklavungshandel vgl. Heike Raphael-Hernandez, Pia Wiegink, „German entanglements in transatlantic slavery: An introduction“, in: *Atlantic Studies* 14:4 (2017), S. 419–435.

¹³ Diesen Nexus aus Kapitalismus und Kolonialismus, genauer: der besonders gewaltvollen Art, in der sich die koloniale Moderne als „possessive universalism“ und rassifiziertem Kapitalismus die Welt aneignen will, hat 2024 eine Tagung unter

lichkeit, Kosmopolitismus, Naturrecht oder Autonomie gelten nur mit rassistischen Ausgrenzungen – das ist die Grundlage westlicher Wissenschaften und imperialer Lebensweisen,¹⁴ der Ausbeutung von menschlichem Leben und Bodenressourcen. In der Folge und der Gegenwart der Versklavungsgeschichte („In the wake“, Christina Sharpe) hält das an.¹⁵ Stuart Hall formulierte: „Ich bin der Zucker auf dem Boden der englischen Teetasse“,¹⁶ und bell hooks hat in ihrem Text *Eating the Other* dem Westen ein Begehren nach dem gleichermaßen für primitiv erklärten wie exotisierten und sexualisierten Anderen attestiert – *eating* verstanden als der Wunsch nach einer Einverleibung in der Bandbreite von Eroberung, Lust auch am Überwältigtwerden, in einer „impe-

dem Begriff der „kriegerischen Akkumulation“ diskutiert: Katja Diefenbach, Pablo Valdivia, Ruth Sonderegger: *Belligerent Accumulation. Perception, Jurisdiction, and Valorization in Colonial Modernity – On the Nexus of Accumulation, Race, and Aesthetics*, European University Viadrina, Frankfurt/Oder, 23.-25.05.2024.

¹⁴ Ulrich Brand, Markus Wissen, *Imperiale Lebensweise. Zur Ausbeutung von Mensch und Natur im globalen Kapitalismus*, München: Oekom 2017. Zum Zusammenhang von Versklavung, Abstraktion und Zeitlichkeit vgl. Noam Gramlich, „Unwahrnehmbare Ökolonialität“, in: *Zeitschrift für Kulturwissenschaften 2* (2022), „Radikale Imagination“, hg. v. Christoph Ernst, Heike Paul, Jens Schröter, S. 109–125, bes. S. 121.

¹⁵ Christina Sharpe, *In the Wake. On Blackness and Being*, Durham, London: Duke University Press 2016. „The wake“ bezeichnet auch: die Spur, die ein Schiff auf der Wasseroberfläche hinterlässt; die Störung, die durch einen schwimmenden oder bewegten Körper im Wasser verursacht wird; die Luftströmungen hinter einem fliegenden Körper; eine Region mit gestörter Strömung. Vgl. ebd., S. 2.

¹⁶ „Ich bin der süße Zahn, die Zuckerplantage, die die Zähne von Generationen englischer Kinder ruinierte. Dann gibt es neben mir Tausende andere, die der Tee in der Tasse selbst sind.“ Stuart Hall, „Alte und neue Identitäten, alte und neue Ethnizitäten“ [1991], in: ders., *Rassismus und kulturelle Identität. Ausgewählte Schriften 2*, Hamburg: Argument, 1994, S. 66–88, hier S. 74. Vgl. weiter zu Rousseaus widersprüchlichem Entwurf des „Natürlichen Geschmacks“ und darin der Bedeutung der Süße: Stephan Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks. Eine Transformationsgeschichte der kulinarischen Sinnlichkeit*, Berlin, Boston: de Gruyter 2019, S. 234 ff. Vgl. auch Sidney Mintz, *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*, Frankfurt a. M., New York: Campus 2007, S. 119–125; Bosma, Ulbe: *The World of Sugar*, Cambridge, London: Harvard University Press 2023.

rialistischen Nostalgie“, die die langweilige *weiße* Kost würzt.¹⁷ Dem faden Europa überhaupt erst einen Geschmack zu verleihen, eine Würze, ist zunächst eine Metapher für die Aneignung von Blackness, Schwarzen Körpern und Schwarzer Kultur, wird aber für das Essen auch sehr buchstäblich. Der Verzehr von Kakao (wie Kaffee oder Tee), vor allem als Schokolade, erscheint heute zwar so allgegenwärtig, dass eine Exotisierung eher noch durch Werbung hinzugefügt werden muss (oder eine Erotisierung im Narrativ der ‚verführerischen Schokolade‘).¹⁸ Dennoch erscheint hooks’ Beschreibung auch für Kakao zutreffend, wenn man den Abstand zwischen ständigem Konsum (post-)kolonialer Getränke und der Ausblendung von deren Produktion betrachtet. Kapitel 3 zeichnet den Weg nach, den der koloniale Kakao nach und in Europa nahm – wie das bittere „Saugetränk“¹⁹ nach der kolumbianischen Ausbeutung, kreolischen Übersetzung und Versklavungsökonomie im 18. Jahrhundert etabliert wird, auf welche neuen Konsumkulturen und Öffentlichkeiten der Kakao trifft – und fragt, wie man sich die Aneignung von Stoffen und Genüssen vorstellen soll.²⁰ Die breite

¹⁷ bell hooks, „Das Einverleiben des Anderen. Begehren und Widerstand“ [*Eating the Other. Desire and Resistance* 1992], in: dies., *Black Looks. Popkultur – Medien – Rassismus*, Berlin: Orlanda 1994, S. 37–63, hier S. 37. „Die Vermarktung des Andersseins verläuft bisher so erfolgreich, weil sie neue Freuden verspricht. In einer Warenkultur wird Ethnizität zur Würze. Sie macht die langweilige Kost pikant, nämlich die weiße Kultur des *mainstream*.“ Ebd.

¹⁸ Zu den exotisierenden, rassistischen und sexistischen Bildern der Werbung für Kakao sowie den Analysen von Anne McClintock, David Ciarlo, Angelika Epple, Wulf D. Hund, Silke Hackenesch u. a. siehe das Ende des 3. Kapitels.

¹⁹ Sarah Moss und Alexander Badenoch, *Chocolate. A Global History*, London: Reaktion Books 2009, zitieren den italienischen Historiker Girolamo Benzoni, der Mitte des 17. Jahrhunderts aus Nicaragua von einem „drink for pigs“ schrieb, S. 20; Wolf Mueller übersetzt das mit „Sauränke“ in ders.: *Seltame Frucht Kakao. Geschichte des Kakaos und der Schokolade*, Hamburg: Verlag Gordian – Max Rieck 1957, S. 26.

²⁰ Wenn Kakao eine „perceived indigeneity“ aufweist, wie kann dann eine „somatic education“ der Kolonisierer aussehen, fragten Kathryn E. Sampeck und Stacey

Kakao-Konsumkultur entstand im 19. Jahrhundert durch Entölung und Industrialisierung („Dampfschokolade“), die das Genussmittel zur Ernährung normalisierte. Als Getränk und vor allem in fester Form als Schokolade wird die Kakao-bohne zu Produkten verarbeitet, die von morgens bis abends, vom Brotaufstrich über Zwischenmahlzeiten bis zum Nachtisch zur Verfügung stehen. Wie die anderen Postkolonialwaren (Rohrzucker, Baumwolle, Tee, Tabak sowie weitere verarbeitete Pflanzen) wird Kakao weiterhin außerhalb Europas produziert – die klimatischen Gründe sorgen dabei für die Unsichtbarkeit der Bodenvernutzung und der Arbeitsbedingungen.²¹ Zu den Klassenunterschieden tritt die internationale Arbeitsteilung bei der Herstellung und dem Konsum von Kakaoprodukten.²² Innerhalb der Konsumkulturen

Schwartzkopf: „Introduction. Consuming Desires in Mesoamerica“, in: Stacey Schwartzkopf, Kathryn E. Sampeck (Hg.), *Substance and Seduction: Ingested Commodities in Early Modern Mesoamerica*, Austin: University of Texas Press 2017, S. 1–24, hier S. 18 f.

²¹ Der Rübenzucker hat seine eigene Geschichte; es gibt auch Sweatshops in Europa, aber im Prinzip sind Ressourcenextraktion und Ausbeutung menschlicher Arbeitskraft weiterhin ausgelagert.

²² 74 % der jährlichen Welternte von knapp 5 Millionen Tonnen kommen aus Afrika, genauer: 50 % kommen aus der Elfenbeinküste und Ghana; über ein Drittel der Jahrernte wird in Europa verarbeitet (*ICCO Bulletin 2*, 2024, zit. in: Schweizer Plattform für nachhaltigen Kakao: „Produziert im Süden – konsumiert im Norden“, <https://www.kakaoplattform.ch/de/ueber-kakao/kakao-statistik> [letzter Zugriff: 18.09.2024]). Da Kakao auf internationalen Rohstoffmärkten gehandelt wird, sind die Erzeuger von den Trends und Fluktuationen des Markts abhängig, aktuell von den Preissteigerungen von Düngemitteln. Vgl. zur Marktmacht globaler Konzerne und der Abhängigkeit der Kleinbäuer*innen, die nur 8 % des Verkaufspreises erhalten und in aller Regel unter dem Existenzminimum leben: INKOTA-Netzwerk e. V., „Faire Kakaopreise jetzt“, <https://makechocolatefair.org/inkota-osteraktion-2024-faire-kakaopreise-jetzt>, 2024 [letzter Zugriff: 18.09.2024]; zum Pestizideinsatz, staatlichen Regelungen und Kinderarbeit siehe dies., „Kinderarbeit im Kakaoanbau“, <https://de.makechocolatefair.org/themen/menschen-und-arbeitsrechtsverletzungen>, Dez. 2020 [letzter Zugriff: 09.08.2024]. Konsumiert wird die Schokolade im globalen Norden. Eine detaillierte Geschichte des Kakaos in den deutschen Kolonien ist noch zu schreiben.

des Globalen Nordens finden weiterhin Distinktionsprozesse statt (Barista-Expertisen für den Kaffee, Multiplikation der Angebotspalette für Kakaoprodukte und in Edelmarken). Gegenwärtig wird ein großer Teil der in Europa konsumierten Schokolade durch Kinderarbeit produziert – allein in Westafrika, wo 74 % der globalen Kakaoernte geerntet werden, arbeiten ca. 1,5 Millionen Kinder (40 % aller Kinder in ländlichen Gegenden) unter harten und gefährlichen Bedingungen auf Kakaoplantagen, anstatt in die Schule zu gehen.²³ Samy Manga beschreibt den entsprechend „bitteren Geschmack“ des Kakaos, *Le goût amer de la culture du cacao*, aus der Perspektive Kameruns.²⁴ Heute ist es nicht nur die Zuckerindustrie, die Kakao in weitere globale Ausbeutungsverhältnisse verstrickt, sondern auch das Palmöl in der Schokolade, für deren monokulturellen Anbau tropische Regenwälder wie in Malaysia und Indonesien abgeholzt werden – ein weiteres Element im Ineinandergreifen von Ausbeutung der Ressourcen, globaler Ungleichheit, der Klimakrise, dem Artensterben und Fluchtursachen. Die globalen Stoff-

²³ Für Ghana und die Elfenbeinküste gehen aktuelle Zahlen von 1,56 Millionen Kindern im Kakaoanbau aus, vgl. INKOTA, „Faire Kakaopreise jetzt“, und ICI – International Cocoa Initiative: „Preventing and addressing child labor and forced labor in cocoa“ [in Westafrika], <https://www.cocoainitiative.org/issues/child-labour-cocoa> [letzter Zugriff: 18.09.2024]. Vgl. Schweizer Plattform für nachhaltigen Kakao/SWISSCO – Swiss Platform for Sustainable Cocoa: „Kinderarbeit im Kakaosektor: Perspektiven und Lösungen“ 2 (2024), https://www.kakaoplattform.ch/fileadmin/redaktion/dokumente/Studien_Themenseiten/Issue_Brief_CL_EN.pdf [letzter Zugriff: 19.09.2024]. Die Kinder sind Chemikalien ausgesetzt und arbeiten mit schweren Macheten, um die Kakaokapseln ab- und aufzuschlagen (so verschiedene Studien u. a. der Universität Chicago 2019). Schon vor einem Jahrzehnt schätzte man, dass knapp die Hälfte der Schokolade weltweit mit Kinderarbeit produziert wird. Sophie D. Coe, Michael D. Coe, *The True History of Chocolate*, London: Thames and Hudson, 3. Aufl. 2013, E-Book, S. 470.

²⁴ Samy Manga, *Chocolaté. Le goût amer de la culture du cacao*, Montréal/Quebec: Les Éditions Écosociété 2023 (Hinweis von Dr. Constantin Tayim Sonkwé, Universität Yaoundé).

ströme sind Folge und Treiber in diesen Dynamiken.²⁵ Der Weltmarkt wird affektiv zu lesen sein, etwa mit Blick auf die globale Kakaoproduktion, -verarbeitung und -konsumption.

Ibrahim Mahama hat seit 2016 immer wieder mit Kakao-säcken aus Jute gearbeitet, wie auf dem Buchcover zitiert. Zusammengenäht auf Gebäuden als monumentale Skulpturen in der Stadt, waren die Säcke in Accra 2016, einer Verkleidung des Arsenalen zur Venedig Biennale 2015, zur documenta 14 auf Athens Syntagmaplatz 2017, auf der 22. Sydney Biennale 2020 oder der Venedig Architekturbien-nale 2023 zu sehen. Der ghanaische Künstler benutzt Ori-ginalsäcke, keine beliebigen neu bedruckten Jutestoffe;²⁶ sie werden nach jeder Installation abgebaut und für die nächste archiviert, um die Spuren sowohl des globalen Welthandels als auch der globalen Kunstmarktes in sich aufzunehmen (und nachhaltige Ausstellungen zur realisieren); „so they almost become like clothes, they move from one body to the other, and as they move they take histories and scares with them for new conversations.“²⁷ Mahama spricht gleichzeitig von der Ausbeutung Ghanas, für die die Säcke stehen.²⁸ Das

²⁵ Vielen Dank für den Hinweis an Selma Siew Li Bidlingmaier.

²⁶ Die in Asien (Indien und Bangladesch) produzierten Säcke werden global vertrieben und in Ghana zum Transport von Kakao, Kaffee, Reis, Bohnen, Holzkohle etc. verwendet (da Kakaobohnen empfindlich sind, wird ein neuer Sack dafür verwendet, danach für andere Produkte, zuletzt für Holzkohle). Christina Ruiz: „Ibrahim Mahama presents a portrait of Ghana told through its objects“, in: *The Art Newspaper*, 28.02.2017, <https://www.theartnewspaper.com/2017/02/28/ibrahim-mahama-presents-a-portrait-of-ghana-told-through-its-objects> [letzter Zugriff: 18.09.2024].

²⁷ Mahama, Ibrahim: „Monumental jute sack installations at design indaba 2020“, Interview mit Sofia Lekka Angelopoulou, in: *designboom magazine*, 05.04.2020, <https://www.designboom.com/art/interview-ibrahim-mahama-design-indaba-04-05-2020/> [letzter Zugriff: 18.09.2024].

²⁸ „The jute sacks typically represent exploitation of commodities around the world [...] the ivory coast and ghana alone produce over 70 % of the world’s cocoa. By the end of the year the value for cocoa that is produced out of such commodities

Äußere urbaner Oberflächen wird verhüllt, um die globalen ökonomischen Grundlagen der Gebäude zu adressieren.

Kollektivität und *Taste Tanks*

Eine Kulturosoziologie des Geschmacks²⁹ beschreibt in Kapitel 4 die kollektive Einübung von Praktiken zum Geschmack-an-etwas-Finden, und das Politische dieser Kollektive demonstriert die queerfeministische Affekttheorie.³⁰ Sara Ahmed hat infrage gestellt, „dass Emotionen eine Privatangelegenheit sind, dass sie schlicht und einfach zu Individuen gehören und dass sie von innen kommen und sich dann nach außen auf andere zubewegen“, und das gilt auch für die körperbezogene Gefühlswelt des Schmeckens.³¹ Eine Verbindung von Affekttheorie und kolonialem Konsum im *Racial Tasting* hat bereits Sarah Lewis-Cappellari für den Zucker

is about 150 billion dollars but between ghana and ivory coast, they make around 2 billion dollars [...] the jute sack, at its lowest level, somehow represents all of this, it begins to reveals the inequalities within an established system.“ Ebd.

²⁹ Antoine Hennion, „Those Things That Hold Us Together: Taste and Sociology“, in: *Cultural Sociology* 1:1 (2007), S. 97–114. Vgl. ders., „Die Kunst der Berührung. Über das hervorzubringende Werk“, in: Karin Harrasser (Hg.), *Auf Tuchfühlung. Eine Wissensgeschichte des Tastsinns*, Frankfurt, New York: Campus 2017, S. 95–103; ders., „Pragmatics of Taste“, in: Mark D. Jacobs, Nancy Weiss Hanrahan (Hg.), *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*, Oxford: Blackwell 2004, S. 131–144.

³⁰ Das kultur- und medienwissenschaftliche Weiterdenken einer frühen anglo-amerikanischen Affekttheorie verdankt sich wesentlich Marie-Luise Angerer seit ihrem *Begehren nach dem Affekt* (2007), zuletzt im Forschungsprojekt *Sensing an der Universität Potsdam* (vgl. dies. mit Bernd Bösel, Michaela Ott (Hg.), *Timing of Affect*, 2014; dies., *Affektökologie*, 2017).

³¹ Sara Ahmed, „Kollektive Gefühle oder die Eindrücke, die andere hinterlassen“ [*Collective Feelings: Or, The Impressions Left by Others*, in: *Theory, Culture & Society* 21:2 (2004), S. 25–42], in: Angelika Baier, Christa Binswanger, Jana Häberlein, Yv Eveline Nay, Andrea Zimmermann (Hg.), *Affekt und Geschlecht. Eine einführende Anthologie*, Wien: Zaglossus 2014, S. 183–214, hier S. 184. Zum Verhältnis von Gefühl und Affekt vgl. Kap. 4.

vorgenommen und Physiologie, Ästhetik und Sinnhaftigkeit aufgerufen:

Wenn Geschmack als Sinn (*sense*) (d. h. eine Fähigkeit, mit der der Körper einen äußeren Reiz wahrnimmt; eine der Fähigkeiten des Sehens, Riechens, Hörens, Schmeckens und Tastens) und Sensibilität (*sensibility*) (die Fähigkeit, komplexe emotionale oder ästhetische Einflüsse zu schätzen und darauf zu reagieren) [...] miteinander verwoben sind, wie wird diese Sinnesfähigkeit (*sense-ability*) durch die Wahrnehmung von Zucker, der ‚schwarz‘ und ‚süß‘ erscheint, informiert und beeinflusst? [...] Welche Arten von Sinngebung (*sense-making*) kann der Geschmack von Zucker (re-)produzieren?³²

Die *sense-ability* korrespondiert einer *response-ability*, der Fähigkeit zu antworten und einem Gefühl von Verantwortung – wie macht der Stoff darin Sinn?

Gerade weil der Geschmack sensorisch und sozial ist, gerade weil man nicht mehr weiß, was innen und was außen, was eigen und was uneigen ist, wird Geschmack ein Ansatzpunkt des *de-learning*s. Nicht nur die Aufteilung des Sinnlichen ist politisch, sondern auch die einzelnen Sinne, ihre Sensationen, ihre kulturelle Codierung, die gesellschaftlichen Zuschreibungen, die mit ihren Materialitäten zusammen evolvieren. *Public feelings* und insbesondere *bad feelings* hatte der *Feel Tank*, die queerfeministische Gruppe aus Chicago, Leeds und Santa Cruz mit Berlant und anderen (in seiner Umwidmung neoliberaler *Think Tanks*) im Blick³³ – sie

³² Sarah Lewis-Cappellari, „Racial Tasting: On the Performance of Sugar“, in: „Süüüüß!“, *Zeitschrift für Kulturwissenschaften* 1 (2022), hg. v. Eva Blome, Moritz Ege, Maren Möhring, Maren Lickhardt, Heide Volkening, Bielefeld: transcript 2022, S. 55–67, hier S. 60 f.

³³ Lauren Berlant, „Feel Tank“, in: Erica Meiners, Therese Quinn (Hg.), *Sexualities in education: A Reader. Counterpoints* 367 (2012), S. 340–343; Lauren Berlant, *Cruel Opti-*

sind ein Modell für die Bearbeitung unseres Verhaftetseins an die kolonialen Genüsse in einem *Taste Tank*. Das Verlernen oder eher Entlernen imperialer Lebensweisen³⁴ wird mehr benötigen als partielle Askeseübungen oder einen einzelnen Kakaostreik; es erfordert ein neues Selbstverständnis unserer Vorlieben, Gewohnheiten und entsprechend naturalisierter Empfindungen. *Taste Tanks* können dem Vorbild der *Feel Tanks* folgen und nach deren *bad feelings* nun die schlechten Geschmäcker, die Zuckersüchte, die *junk food habits* und nächtlichen Schokoladenjeeper ernst nehmen und als mikropolitische Markierungen für Veränderung verstehen.

Dabei muss die Historiografie die implizite normierende *whiteness* reflektieren, aber auch die kritisch gemeinten Perspektiven und Theorien. Auch die Subjekte und die Kollektive der Geschmacks- und Affekttheorien sind die längste Zeit unreflektiert *weiß* geblieben. Die dekoloniale Kritik an Affekttheorien verweist auf deren implizite, rassialisierte Universalismen. Was für den *weißen* Geschmack ein *unlearning* bedeutet, spielt sich auch vor dem Hintergrund von Wut und *unfeeling* ab. Die *weiße* Akademie kann sich dieses Wissen und die rassismuskritische Theorie nicht umstandslos – als Gewürz – einverleiben. Wie Eve Tuck und K. Wayne Yang mit *Refusing Research* formuliert haben, hat die *weiße* Akademie nicht einfach einen Anspruch darauf, dass auch die, die vorher ausgegrenzt wurden, nun (am besten unter dem Vorzeichen des Authentischen) ihre Geschichte schreiben und

mism, Durham, London: Duke University Press 2011; Anne Cvetkovich, *Depression: A Public Feeling*, Durham, London: Duke University Press 2012.

³⁴ Brand, *Wissen: Imperiale Lebensweise*. Der Begriff des Entlernens hebt hervor, dass es sich nicht um einen abzuschließenden Vorgang handeln kann, sondern um eine andauernde Anstrengung. Im Folgenden bleibe ich beim Begriff des Verlernens, wo er im Kontext der deutschsprachigen Übersetzungen etwa von Spivak und Berlant steht, da er dort so verwendet wird. Vielen Dank für anregende Hinweise an Martin Hager.

zugänglich machen.³⁵ Dekolonisierung ist keine Metapher, und ein Umlernen muss mit wiederherstellender Gerechtigkeit einhergehen. Grundsätzlich stellt Kehinde Andrews klar: „Wir müssen zunächst begreifen, dass der Westen niemals vollständige Wiedergutmachung für die Sklaverei leisten kann, ohne sich selbst zu zerstören.“³⁶ So oder so sind die Denormalisierung des Reichtums des Globalen Nordens, die Reparationsforderungen des Globalen Südens und der Schwarzen Bevölkerung im Norden³⁷ sowie die Vorstellung,

³⁵ Eve Tuck, K. Wayne Yang, „R-Words: Refusing Research“, in: Django Paris, Maisha T. Win (Hg.), *Humanizing Research: Decolonizing Qualitative Inquiry with Youth and Communities*, Thousand Oaks, CA, London u. a.: SAGE 2014, S. 223–247, hier S. 223.

Und es kann auch nicht um „the study of Africa without Africa“ gehen, vgl. Winston Mano, viola c. milton, „Decoloniality and the push for African media and communication studies: an introduction“, in: dies. (Hg.), *Routledge Handbook of African Media and Communication Studies*, London, New York: Routledge 2021, S. 1–18, hier S. 18. Emily Keightley skizziert den Beginn eines „De-Westernizing Media Studies“ um 2000 mit einer Bewegung hin zur Frage nach Infrastrukturen. Emily Keightley, „Rethinking Technologies of Remembering for a Postcolonial World“, in: *Memory, Mind & Media* 1 (October 2022), e17, S. 1–15, hier S. 7.

³⁶ Kehinde Andrews, *The New Age of Empire. How Racism and Colonialism Still Rule the World*, Dublin: Penguin Random House 2021, S. 84. „Various calculations have been done based on damages and loss of earnings to arrive at an estimate of just how much the West owes. For the Caribbean alone, one estimate back in 2005 was \$7.5 trillion. In the United States the estimates range from \$3 to \$14 trillion. What is clear from these figures is that if we were able to calculate a figure owed it would be so large that it would be impossible for the West to pay. The truth is that the figure is incalculable because of how steeped the West remains in the wealth from the Atlantic system. It touches every part of the West’s society and economy and has also impoverished the Black world to a degree that cannot be overestimated. The West remains built on these foundations and to transfer the wealth necessary to repair the damage would destroy the West“. Andrews, *The New Age of Empire*, S. 83 f. Zu Reparationen vgl. auch: Sathnam Sanghera, *Empireland. How Imperialism Has Shaped Modern Britain*, London u. a.: Penguin 2021, S. 227–230; Olúfẹ̀mí O. Táíwò, *Reconsidering Reparations*, New York, Oxford: Oxford University Press 2022.

³⁷ Die Forderungen von Reparationen, sei es zwischen Nationalstaaten nach kolonialer Ausbeutung oder innerhalb von Nationen aufgrund von Versklavung und Diskriminierung, nehmen zu; vgl. auch die im Bundesstaat Kalifornien eingerichtete Task Force zur Untersuchung des Wohlstandsgefälles zwischen Schwarzen

wie eine Restitution aussehen würde, nicht einmal diskutierbar, ohne sich im globalen Norden von einem bestimmten Lebensstil zu lösen, über den „Sinn des Habens“ (Marx)³⁸ nachzudenken und zu entlernen, was uns vermeintlich zusteht, um ein neues Schmecken zu üben.

und weißen Haushalten (für die gesamten USA wird das durchschnittliche Vermögen Schwarzer Haushalte im Jahr 2022 mit 24.100 \$ angegeben, verglichen mit 188.200 \$ für weiße Haushalte); sie wird 2023 einen *Reparation plan* für die 2,5 Millionen Einwohner vorschlagen, die sich als Schwarze oder Afroamerikaner identifizieren (Nachkommen versklavter Schwarzer oder freier Schwarzer vor dem Ende des 19. Jahrhunderts). Kurtis Lee, „California Penal Sizes Up Reparations for Black Citizens“, in: *The New York Times*, 01.12.2022 [letzter Zugriff: 09.08.2024], <https://www.nytimes.com/2022/12/01/business/economy/california-black-reparations.html>.

³⁸ Karl Marx, „Ökonomisch-philosophische Manuskripte“, in: ders., *MEW* Bd. 40, S. 540, zit. n. Daniel Loick, *Der Missbrauch des Eigentums*, Berlin: August Verlag 2016, hier 2. Aufl 2018, S. 64.

1. NATURPOLITIK – *THE SENSE OF TASTE*

Vom Geschmack ist da die Rede, wo ein Eindruck unmittelbar und individuell erscheint, mit einem persönlichen Urteil verbunden: Etwas schmeckt oder schmeckt nicht, gefällt oder gefällt nicht, die Überzeugung kommt spontan und ist kaum begründbar, oder es wird gar keine Begründung erwartet, denn: Über Geschmack lässt sich nicht streiten. Das stellt eine Herausforderung nicht nur in der Küche dar, sondern auch dort, wo man Sinnen und Verstand und Urteilkraft in ihrer Rolle für die Erkenntnis und die Autonomie und Konstitution des Menschlichen nachgehen will. Denn haben wir nicht die gleiche Zunge? Gaumen, Nase und Nerven sind doch dieselben, und so müsste man doch mindestens innerhalb einer (Geschmacks-)Kultur naturwissenschaftliche Systematisierungen finden. Die Physiologie traf bei diesen Forschungen im 19. Jahrhundert auf größere Schwierigkeiten. Ihre Versuche, die Subjekte und Objekte des Schmeckens bzw. das Innere und Äußere der Körper zu beschreiben, rufen das Modellhafte des Grenzproduzierenden und Verbindenden im Geschmack auf.

Am Ende des 18. Jahrhunderts publizierte Karl Franz von Irwing (Beamter, Oberkonsistorialrat, Autor und Philosoph) seine „Erfahrungen und Untersuchungen über den Menschen“, beeinflusst von den neuen empirischen Methoden, mit einem Kapitel über den Geschmack.¹ Das Verb *schmecken* ist transitiv und intransitiv: Der Mensch schmeckt etwas,

¹ Karl Franz von Irwing, „Der Geschmack“, in: ders., *Erfahrungen und Untersuchungen über den Menschen*. 2., verm. und verb. Ausg. Berlin: im Verlage der Real-schulbuchhandlung, 4 Bände 1777–1779, Erster Band, Dritte Abtheilung, § 50, 1777, S. 214–222. Von Irwing (1728–1801, Berlin) brachte Fragen von „Naturmoral“, Empfindungen und Gefühlen und empirische Erkenntnisformen in die Philosophie ein.

oder ein Gericht schmeckt oder schmeckt nicht. Wo ist der Geschmack, oder wo entsteht er?

Es besteht also der Sinn des Geschmacks in derjenigen Gattung von Ideen, die in uns vermittelt der Zunge und der Geschmackskörner unmittelbar und allein erregt werden. Wenn ich sage, der Eindruck müsse der Natur und der Bestimmung der Geschmacksnerven gemäß seyn, so verstehe ich nur ihre eigenthümliche und Hauptbestimmung, welches die Hervorbringung des Geschmacks ist.²

Irwing vermutet, es müsse eine „Gemäßheit“, also eine Entsprechung oder etwas Passendes in dem, was schmeckt, zu dem, wer schmeckt, geben (zu dem, wovon der Geschmack ausgeht, und dem, der*die den Geschmack aufnimmt und empfindet). „Sinn“ steht bei Irwing für den physiologischen Sinn, das organische Sensorium, aber auch dieses ist noch eng verbunden mit „Gattungen von Ideen“; nötig erscheint also eine Korrespondenz von Körper und Idee durch die Substanz.³ Die Frage, was beim Schmecken innere und was äußere Reize sind, versucht Irwing durch den Vergleich mit dem (haptischen) Fühlen zu erfassen. Denn beim Tastsinn

² Von Irwing, „Der Geschmack“, S. 215 f. „Die Geschmacksknospen erhielten ihren Namen im 19. Jahrhundert von den deutschen Wissenschaftlern Georg Meissner und Rudolf Wagner, die Hügel entdeckten, welche aus Geschmackszellen bestehen, die sich wie Blütenblätter überlappen.“ Diane Ackerman, *Die schöne Macht der Sinne. Eine Kulturgeschichte [A Natural History of the Senses 1990]*, München: Kindler 1991, S. 178.

³ Dass die Substanz dabei auch sofort wieder ins Schwanken gerät, zeigt sich daran, dass selbst ein Duft ein Geschmacksgefühl auslösen kann: „Die äußeren Gegenstände des Geschmacks, sind nicht allemal zugleich Gegenstände des Fühlens; denn wir schmecken bisweilen einen Rauch oder starken Duft, ohne ihn dabey zu fühlen.“ Von Irwing, „Der Geschmack“, S. 218. Vgl. dazu Sara Ahmed: „Descartes [...] legt nahe, dass wir nicht wegen der Natur der Objekte Gefühle für sie haben. Stattdessen nehmen Gefühle die ‚Gestalt‘ des Kontaktes an, den wir mit den Objekten haben.“ Ahmed, „Kollektive Gefühle“, S. 193.

sei klar, dass man einen „wirklichen Gegenstand“ darin erkenne, aber der Geschmackssinn lasse uns im Unklaren darüber, ob wir nur eine „Modification unserer Selbst“ empfänden und ob „wirkliche schmeckbare Gegenstände vorhanden“⁴ seien oder nicht: „Ein Geschöpf, das weiter keine andre Sinne, als bloß den Geschmack hätte, würde niemals zu der Gewahrnehmung gelangen, daß es außer ihm wirkliche schmeckbare Gegenstände gäbe.“⁵ Wie Descartes zieht Irwing im Gedankenexperiment die Wahrnehmungen vom Geist ab und befindet den Geschmackssinn als im Grunde nicht fähig zu Aussagen über die Welt, weil „in den reinen Gewahrnehmungen des Geschmacks, nicht die Gewahrnehmung des äußeren Gegenstandes enthalten ist.“⁶ Natürlich befinden wir uns noch vor der Beschreibung von gestaltlosen Signalen durch Nervenbahnen des 19. Jahrhunderts, aber es geht hier nicht nur darum, dass Geschmack kein Bild abgibt wie eine Seherfahrung. „In der That hat das Urtheil beim Schmecken Schwierigkeiten, die andere Sinne nicht darbieten.“⁷ Es erscheint notwendig, eine Phase im Prozess des Schmeckens zu behaupten, in der es eine reine Sinneserfahrung gibt, die sich vom Auslöser der Erfahrung gelöst hat. (Später werden Laborversuche an der Trennung der Sinne und einer differenzierten Physiologie arbeiten, aber die Irritationen über den nicht abgrenzbaren Geschmack halten im 20. und 21. Jahrhundert an.)⁸

⁴ Von Irwing, „Der Geschmack“, S. 219.

⁵ Ebd.

⁶ Ebd., S. 220.

⁷ Dr. Klaatsch, Dr. A. Stich, „Ueber das Gefühl im Munde mit besonderer Rücksicht auf den Geschmack“, in: *Virchows Archiv* 17:1–2 (Juli 1859), S. 80–93, hier S. 81.

⁸ Auch 1936 urteilte Dr. Hahn in der Charité: „Im Gegensatz zur Einheitlichkeit des Reizobjektes beim Temperatursinn ist die Erregungsursache der Geschmackssinnesnerven eine höchst mannigfaltige.“ Helmut Hahn, „Über die Ursache der Geschmacksempfindung“, in: *Klinische Wochenschrift* 15:26/27 (Juni 1936), S. 933; und Prof. Dr. Plank fasste die „Versuche, objektive Methoden zu schaffen“ 1944

Die Leipziger Doctores Klaatsch und Stich beschäftigten sich in *Virchows Archiv* 1859, eine wissenschaftliche Ewigkeit später, weiterhin mit dem Problem der mangelnden Abgrenzungsmöglichkeit zwischen verschiedenen Sinnesempfindungen: Was man zu schmecken meint, kommt zusammen aus Riechen, Fühlen und Schmecken. „Substanzen, die der gesunde Mensch zu schmecken vermeint, erregen zuweilen nur das Gefühl, in anderen Fällen nur den Geschmack, in anderen Fällen nur den Geruch“, meist mehrere oder alle gleichzeitig.⁹

Er [der Mensch] nimmt das gleichzeitige Vielfache als einheitliche Empfindung hin und nennt diese vermeintlich einheitliche Empfindung ‚Schmecken.‘ Erst wenn er ein Urtheil über das ‚Geschmeckte‘ zu fällen versucht, pflegt er unbewusst das Mehrfache der Empfindung zu, sondern und durch die richtige Bezeichnung der je einzelnen Empfindungen, die Täuschung zu verrathen ohne sie einzusehn.¹⁰

immer noch skeptisch zusammen: „Während das Wesen des Schalles und des Lichtes und die Reize, die auf das Ohr und das Auge einwirken, physikalisch weitgehend geklärt sind, ist der Mechanismus der die Geschmacks- und Geruchsempfindungen hervorruhenden Reize noch keineswegs geklärt.“ (R. Plank, „Der gegenwärtige Stand der Klassifikation und objektiven Bewertung von Geschmacks- und Geruchsempfindungen (Auszug), Mitteilung aus der Reichsforschungsanstalt für Lebensmittelfrischhaltung, Karlsruhe“, in: *Die Chemie* 57:21/24 (1944), S. 154). Petra Schling fasst noch 2019 zusammen: „Obwohl also einzelne Geschmackssinneszellen ursprünglich für nur eine Geschmacksrichtung spezifisch sind, wird es durch die enge Verpackung innerhalb der Geschmacksknospe und die vielfältige Kommunikation zwischen den verschiedenen Zelltypen bereits auf Ebene der Zunge kompliziert. Wie diese komplexen Muster an Signalen in den Nerven codiert und im Gehirn entschlüsselt werden, ist noch völlig ungeklärt.“ Schling, *Der Geschmack*, S. 6.

⁹ Klaatsch, Stich, „Über das Gefühl im Munde“, S. 80. Die Trennung der Sinne ist experimentell kaum vollständig zu erreichen.

¹⁰ Ebd.

Selbst das Urteil beruht noch auf bloß unbewussten Differenzierungen, so stark sind die synästhetischen Effekte, denen die Physiologie kategoriale Grenzen setzen will.¹¹ Wo aber steckt die „Täuschung“ des Menschen? Unterstellt wird, wie bei Irwing, ein reiner Geschmackssinn, der von anderen durchmischt wird, und der Mensch, nicht Herr seines Mundes, durch den die Fremdkörper eindringen, hat Mühe, das Geschmeckte selbst zu fassen, wobei er immerhin auf halbem Wege ist, wenn er einen Geschmack benennen kann, selbst während er sich nicht dessen bewusst ist, dass er eben gegen Sinnesvermischungen angekämpft hat. Hier ist ein Ablauf von organischem Reiz und gedanklichem Urteil entworfen, um das als unmittelbar Erfahrene aufzudröseln.

Kurze Zeit später ging der Begründer der Psychophysik, Gustav Theodor Fechner (Physiker und Naturphilosoph in der experimentellen Ästhetik) ebenfalls in Leipzig in seiner *Vorschule der Ästhetik* 1876 vom Rätsel des Spontanen, Plötzlichen im Geschmacksurteil aus und verfolgte die klassische Frage, ob Geschmack etwas Subjektives sei oder universalisierbar.¹² Für den Empiriker ist Ästhetik gleichbedeutend mit einer „Geschmackslehre“,¹³ die sich leider nicht schnüren ließe: „Es ist mit dem Begriffe des Geschmackes wie mit allen unsern Allgemeinbegriffen; man kann sie nicht fest einschnüren, oder sie weichen nach allen Seiten über das

¹¹ Daneben stehen einzelne Mischformen aus Physiologie und Kulturtheorien, vgl. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über höhere Gastronomie [Physiologie du Goût* 1826], Wiesbaden: Vieweg und Teubner 1913, Nachdruck (Springer Fachmedien) o. J.; Honoré de Balzac, „Abhandlung über moderne Reizmittel“, in: *Physiologie des Alltagslebens. Aufsätze*, hg. v. W. Fred, München: Georg Müller 1912 [1838].

¹² Gustav Theodor Fechner, „Vom Geschmack“, Kap. XVII in: ders., *Vorschule der Ästhetik*, 2 Bde., Bd. II: *Geschmack*, Leipzig 1876, S. 231–264. Fechner (1801–1887) war Professor in Leipzig, einem Zentrum der empirischen Forschung u. a. in Physik und Psychologie.

¹³ Fechner, „Vom Geschmack“, S. 231.

Schnürband hinaus“.¹⁴ Ein Schnürband will Fechner aber finden und greift zur Beobachtung, dass Geschmack immer mit einem unwillkürlichen individuellen Urteil verbunden sei.¹⁵ Die Spontaneität und Willkürlichkeit des Geschmacksurteils ist der Ansatzpunkt für einen wissenschaftlichen Zugriff.

Dennoch benötigt Fechner wie schon Irwing eine Begründung für das Rätsel, dass Geschmecktes und Schmeckende ja irgendwie korrespondieren müssen, auch wenn Geschmack „eine subjective Ergänzung zu den objectiven Bedingungen“ sei (die Psychophysik lässt der Physik und ihrer Objektivität immer noch den Vortritt).¹⁶ „Das Ding muss seine Eigenschaften haben, um gefallen oder missfallen zu können; aber wenn der Mensch nicht die dazu passende Einrichtung hat, gefällt oder missfällt es doch nicht“,¹⁷ schrieb er, was man schlicht evolutionsbiologisch deuten kann oder eben als Verweis auf ein notwendiges Ineinandergreifen von Außen und Innen. Im Gegensatz zu seinen Kollegen wird der Empiriker hier allerdings explizit rassistisch und sexistisch in seiner Einteilung der schmeckenden Körper.¹⁸ Letztlich enden die Gegensatzpaare, die er aufruft, um den Geschmackssinn zu bestimmen (bildet sich der Geschmack „von Aussendungen her oder vom inneren Empfinden“?)¹⁹ Ist Geschmack eine Empfindung des Individuums

¹⁴ Ebd., S. 231 f.

¹⁵ „[I]n der Regel aber bleibt doch ein gemeinsamer Kern. Und so bleibt für den Begriff des Geschmacks der gemeinsame Kern, dass er eine Einrichtung der Seele auf unmittelbares Gefallen oder Missfallen an dem und jenem ist, was nicht erst der Ueberlegung bedarf, um ausgelöst zu werden. Man sieht einen Gegenstand und ohne zu wissen und zu fragen warum, gefällt oder missfällt er uns; das ist Geschmackssache.“ Ebd., S. 231.

¹⁶ Ebd.

¹⁷ Ebd.

¹⁸ Die Frau habe einen minder hohen Geschmack als der Mann und der Europäer einen feineren als Nichtweiße etc.; Ebd., S. 249.

¹⁹ Ebd., S. 231.

oder einer gesellschaftlichen Gruppe?) wenig systematisch in einer Aufzählung: Geschmack ist Effekt „1. der Uebertragung von Andern, 2. Eigener Ueberlegung, 3. Gewohnheit und Abstumpfung, 4. Übung, 5. Association.“²⁰ Zwischen den Elementen ist keine logische Verbindung und auch nicht mehr als eine zufällige numerische Hierarchie erkennbar.

Ebenso schwierig ist es, die Dimension der Werte und die der biologisch grundierten Perspektiven voneinander zu trennen. Fechner hatte im Zuge seiner Erweiterung eines individuellen Schmeckens auf eine soziale Prägung (wie sie „in Bausachen, Möbeln, Kleidern herrscht“)²¹ gefolgert: „In sofern der Geschmack uns unmittelbar sagt, was schön und unschön, das Gewissen, was recht und unrecht ist, hat der Geschmack eine ähnliche Bedeutung für die Aesthetik, als das Gewissen für die Moral.“²² Hier geht er nicht direkt vom Geschmack zur Moral, denn der Geschmack verbleibt im Bereich der Ästhetik; am Schluss muss Fechner sich aber anstrengen, dem Bereich der Werte und Sinnstiftungen nicht das letzte Wort zu überlassen, denn „*der beste Geschmack ist der, bei dem im Ganzen das Beste für die Menschheit herauskommt*“.²³ Kurz könnte man fragen, ob hier ein utilitaristischer oder ein demokratischer Zug nahegelegt werden soll, aber es bleibt wohl eine teleologische, letztlich evolutionsbiologische Einhegung dessen, was ein menschlich guter Geschmack sein soll (in einem klar universalistischen Denken – die Frage danach, wem Zucker schmeckt, zeigt sofort Grenzen und Abgründe auf).

²⁰ Ebd., S. 250.

²¹ Ebd., S. 233.

²² Ebd.

²³ Hvh. dort. Ebd., S. 264.

Noch ein ganzes Jahrhundert später kann die Kulturgeschichte das Partielle und das Verallgemeinernde der Sinne nicht auf einen Punkt bringen. Die Sinne, schreibt Diane Ackerman in ihrer *Natural History of the Senses* (übersetzt nicht als „Naturgeschichte“, sondern als *Eine Kulturgeschichte der Sinne*),

ergeben nicht einfach durch auffallende oder unterschwellige klare Handlungen einen *Sinn*; sie gliedern vielmehr die Realität in Einzelteile und machen daraus ein sinnvolles Muster. Sie wählen Muster, setzen ein Beispiel für viele andere. Sie wägen ab, kommen zu einem befriedigenden Schluss und machen kleine, heikle Geschäfte [They choose patterns, set an example for many others. They weigh up, come to a satisfactory conclusion and make small, delicate deals].²⁴

Diese Übertragungen und „Associationen“ sind medial. Karin Harrasser hat über die „prekäre Medialität des Tastsinns“ geschrieben²⁵ und ausgehend von Aristoteles' Überlegungen zum Tastsinn in *De Anima* dessen Gleichzeitigkeit von „innerer Berührung“ oder „sinnlichem Selbstbezug“ und dem „Allgemeinsinn“ (*koiné aisthesis*, später: *sensus communis*) hervorgehoben. Auch das Tasten bedient sich – wie der Geschmack – verschiedener Register (des Drucks, der Temperatur etc.); vor allem aber: Er lässt darin Objekt und Subjekt der Wahrnehmung aufs engste zusammenkommen. Das Sichtbare ist *vor* dem Auge, dazwischen liegt das Medium der Luft und des Lichts; das Hörbare ist *jenseits* des Ohrs und kommt per Luft und Schall ans Trommelfell, die Medien affizieren also die Organe. Wobei man auch die Haut

²⁴ Ackerman, *Die schöne Macht der Sinne*, S. 11.

²⁵ Karin Harrasser, „Die Fabel der Arachne. Im Untergewebe taktiler Medialität“, in: dies. (Hg.), *Auf Tuchfühlung. Eine Wissensgeschichte des Tastsinns*, Frankfurt a. M., New York: Campus 2017, S. 189–208 und S. 268–270, hier S. 194 ff.

als Medium des Fühlens begreifen kann wie Aristoteles – es sind einfach zu viele Elemente in der Kette für ein einfaches Schema.²⁶ Aber genau das erfordert Reflexion und Differenzierung, fasst Harrasser zusammen, das „bringt Erkennen und Urteilen auf den Weg“.²⁷ Aristoteles privilegierte den Tastsinn als Gemeinsinn; er bringe Erkennen und Urteilen zusammen – die *aisthesis* sei bereits reflexiv, nicht erst die kognitive Reizverarbeitung danach. Genau das ergibt eine epistemologische Sonderstellung dieses Nahsinn.

Sind es beim Schmecken ebenfalls „reflexive Sinne“ (im Selbstbezug und in ihrer Vielgestaltigkeit, die die anderen Sinnesmodalitäten differenzierter sehen lassen)?²⁸ Der Geschmack bietet sich ebenfalls als Gemeinsinn an, insofern auch er synästhetische Qualitäten hat und einen Selbstbezug aufweist.

Der Sinn des (haptischen) Fühlens ist auch für Sara Ahmeds Konzeptualisierung von „kollektiven Gefühlen“ zentral. Sie geht aus von der Haut und vom *Eindruck, den andere hinterlassen* oder den etwas *anderes* hinterlässt und der erst ein *eigenes* Gefühl macht. Die Haut ist nicht einfach schon da, bevor sie gespürt wird; man fühlt sie nur als Medium für etwas von außen Kommendes, und Gefühle bewirken erst die Unterscheidung von Innen und Außen.²⁹ Im Zuge des Erkennens solcher Empfindungen nehmen Körperoberflächen Gestalt an.³⁰ Und das gilt nicht nur für individuelle Körper, sondern auch für kollektive. Auch „die Haut des Kol-

²⁶ Harrasser, „Die Fabel der Arachne“, S. 192, bezieht sich auf Aristoteles, *De anima/Von der Seele*, Wien, Zürich 1950, Kap. II, hier 423b3.

²⁷ Harrasser, „Die Fabel der Arachne“, S. 194.

²⁸ Ebd., S. 192; Harrasser verweist auf die besondere Verletzbarkeit dieser Nahsinne.

²⁹ Ahmed, „Kollektive Gefühle“, S. 190.

³⁰ Ebd., S. 192.

lektivs“ empfängt Eindrücke;³¹ diese können schnell wie in einer affektiven Ansteckung weitergegeben werden, sie haben ein Außen und sie haben eine Geschichte, und in Wiederholungen werden sie erlernt und eingeübt (das gilt auch z. B. für rassistische Einstellungen und nationalistische Zusammengehörigkeitsgefühle).³²

Empfindungen sind vermittelt, wie unvermittelt auch immer sie auf uns Eindruck zu machen scheinen. Nicht nur wie wir solche Gefühle lesen, sondern auch wie die Gefühle sich überhaupt anfühlen, kann mit einer früheren Geschichte von Lesarten in dem Sinne verknüpft sein, dass der Prozess des Erkennens (dieses Gefühls oder jenes Gefühls) damit in Verbindung steht, was wir bereits wissen.³³

Dass hier nicht zwischen Empfindungen und Gefühlen unterschieden wird und dass haptisches und emotionales Fühlen in Analogien steht, erklärt sich nun genau aus dieser Perspektive: Was wir fühlen, ist nicht rein physiologisch (auch nicht im Labor), es ist verbunden mit Kontexten und Bedingungen der Wahrnehmung, die der Zunge und dem Individuum vorausgehen und die den Individuen in aller Verschiedenheit gemeinsam sind. Auch wo Ahmed zunächst nicht über den Geschmack schreibt, erschließt sich sofort, dass sich dessen Erworbenheit der Geschichte und der Gesellschaft verdankt, die die Gefühle umgeben. Wenige Jahre später beschäftigt sich Ahmed jedoch mit Objekten und kommt auch auf den Geschmack zu sprechen: Auch dieser ist „mit der Zeit erlernt“

³¹ Ebd., S. 193.

³² Sara Ahmed, „Happy Objects“, in: Melissa Gregg, Gregory J. Seigworth (Hg.), *The Affect Theory Reader*, Durham, London: Duke University Press 2010, S. 29–50, hier S. 36.

³³ Ahmed, „Kollektive Gefühle“, S. 192.

und mit Bourdieu lesbar als spezifische körperliche Orientierung, die daran ausgerichtet wird, was bereits als gut gilt.³⁴ Sein ‚Erwerb‘ ist nicht nur geerbt, er wird auch ‚selbst‘ anhaltend erarbeitet.³⁵

Auch wenn man bedenkt, dass der Rassismus der klassischen Philosophie und Physiologie mit seinen Bewertungen angeblicher körperlicher Fähigkeiten Schwarzer und *weißer* Menschen nicht einfach übersprungen werden kann, um in einer Theorie anzukommen, in der *race* keine Rolle mehr spielt, bietet die queere Phänomenologie/ Affekttheorie hier viele Anknüpfungspunkte an eine explizitere politische Lesart für Gefühle und Geschmack an, von ihrer Kollektivität und Historizität bis zur moralischen Ökonomie. Die Objekte, die Gefühle auslösen, und die Substanzen, die schmecken, führen direkt zum „Wert“ (*value/worth*),³⁶ zu einem Gleiten zwischen affektiver und moralischer Ökonomie, und sie sind Teil einer merkantilen Zirkulation von Waren – worauf in den Kapiteln 3 und 4 zurückzukommen sein wird.

Die Betrachtung kann aus den rassismuskritischen Kulturgeschichten etwa von Kaffee oder Zucker lernen. Lewis-Cappellari fand in den sensorischen Erfahrungen, die das Begehren nach mehr auslösen, auch Wahrnehmungsweisen, die dem hegemonialen Geschmack entgehen.³⁷ Insbesondere Zucker scheint zwar universell zu schmecken, und der Geschmack (*sense*) für Süßes scheint biologisch gegeben zu sein, worauf auch die Physiologie verweist,³⁸ aber er bleibt

³⁴ „[...] acquired over time“: Ahmed, „Happy Objects“, S. 35. „Orientierung“ ist zu lesen im Sinne von Sara Ahmed, *Queer Phenomenology. Orientations, Objects, Others*, Durham, London: Duke University Press 2006.

³⁵ Ebd.

³⁶ Ebd., S. 30.

³⁷ Lewis-Cappellari, „Racial Tasting“, S. 56.

³⁸ Nur ein Beispiel: Herbert Hensel, *Allgemeine Sinnesphysiologie. Hautsinne, Geschmack, Geruch*, Berlin, Heidelberg, New York: Springer 1966, S. 231.

dennoch verbunden mit *sensibility* (der Empfindung und Reaktion auf komplexe emotionale Einflüsse) und einer *sense-ability*, geprägt vom Wissen der historischen Verbindung von Zucker und Schwarzsein.³⁹

Die Geschichte des *common sense* und des Gemeinsinns weist alle wesentlichen Elemente in der Geschmacksdebatte auf: Geschmack ist allen Menschen gemeinsam; dieses Gemeinsame kann positiv gewertet werden im Sinne des „gesunden Menschenverstands“ und seiner Geschmacksurteile; Geschmack ist ein *common sense* im pejorativen Sinn des „Gewöhnlichen“; Geschmack ist Sinneswahrnehmung und etwas, was man im Sinne des „guten Geschmacks“ haben kann (auch Differenzierungen der nationalen Philosophien ließen sich hier weiterführen, etwa im aufklärerischen *moral taste* u. a.). Der doppelte Schauplatz des Gemeinsinns ist für den Geschmack ebenfalls relevant: Im schmeckenden Subjekt werden verschiedene Sinne zusammengeführt, und deren Trennung und Verbindung ergibt die Möglichkeit einer Reflexion dieses Vorgehens; zwischen den schmeckenden Subjekten findet ein Austausch von Bewertungen und Anregungen statt.

Selbst die frühen Naturwissenschaftler bezogen sich auf die philosophische Tradition und hoben hervor, dass die genannten Schauplätze den Geschmack mit dem Wissen schlechthin verbanden:

Es ist, wie es scheint, von jeher dem Menschentier Geschmack als ein ganz eigentümlicher Sinn erschienen. Er war sich bewusst, dass er zur Kritik dessen, was er empfand und Schmecken nannte, einer Denkoperation bedurfte, die ihm schwierig war. Er sollte eine vermeintlich einheitliche

³⁹ Lewis-Cappellari, „Racial Tasting“, S. 60 f.

Empfindung in ein Mehrfaches zerlegen. Daher finden wir es durch die meisten Sprachen durchgehen, dass das Wort, welches die Fähigkeit gut zu schmecken ausdrückt, überhaupt für Fähigkeit im Urtheile gebraucht wurde. Die Römer gingen so weit, die höchste geistige Fähigkeit ‚sapientia‘ zu nennen.⁴⁰

Tatsächlich ist *sapientia*, die Weisheit, vom Verb *sapere* abgeleitet; *sapio* heißt „Ich schmecke“ und „ich habe Geschmack“.

[*S*]apere [bezeichnet] im Lateinischen zunächst die Funktion zweier Sinne (Geruch und Geschmack) [...], dann die aller fünf Sinne (*sapio* in der Bedeutung ‚ich bin geistig normal‘, wobei die geistige Verwertung der durch die Sinne gelieferten Daten mitgemeint ist. So wie *sapio* als ursprüngliche Bedeutung ‚ich schmecke‘ hat, so ist ‚ich urteile richtig‘ eine früh bezugte übertragene Bedeutung. Die Wörterbücher erklären, *sapio* heiße ‚ich bin weise‘.⁴¹

Das ist eben keine abstrakte Angelegenheit. Die ganze Weisheit ist wieder eine ungesagt *weiße*, eine männliche, und, wie Jens Kastner argumentiert, auch eine bürgerliche:

Die bürgerliche Selbstvergewisserung geschieht gerade nicht als Klassenselbstvergewisserung, sondern sie negiert die Klasse als relevante Erfahrungs- und Strukturkategorie, indem sie an eine allgemein zugängliche, universelle ästhe-

⁴⁰ Klaatsch, Stich, „Über das Gefühl im Munde“, S. 81.

⁴¹ Georg Luck, „Zur Geschichte des Begriffs ‚sapientia‘“, in: *Archiv für Begriffsgeschichte*, Reihe: Arbeitsberichte der Senatskommission für Begriffsgeschichte bei der DFG, Bd. 9 (1964), S. 203–215, hier S. 203. „[*S*]avoir und *savoir* haben im Lateinischen die gleiche Etymologie“, sprach Barthes in seiner Antrittsvorlesung, um auf ein Wissen mit Geschmack zu zielen: „*Sapientia*: keine Macht, ein wenig Wissen, ein wenig Weisheit und soviel Würze [*savoir*] wie möglich.“ Roland Barthes, *Leçon/Lektion. Antrittsvorlesung im Collège de France am 7.1.1977*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1980, S. 29, 71.

tische Erfahrung appelliert. Die Anrufung der ästhetischen Erfahrung als humanistisches Gut verbirgt gerade die Voraussetzungen, derer es bedarf, sie als kunsteigene Erfahrung zu machen.⁴²

⁴² Jens Kastner, „Klasse als Kampfbegriff: Zur Klassenausblendung (in) der bildenden Kunst“, in: Drehli Robnik (Hg.), *Klassen sehen. Soziale Konflikte und ihre Szenarien*, Münster: Unrast 2021, S. 61–79, hier S. 71. Kastner bezieht sich auf das 20. Jahrhundert, argumentiert aber auch historisch; er bezieht sich auf Bourdieu, „Die historische Genese einer reinen Ästhetik“, in: ders., *Die Regeln der Kunst. Genese und Struktur des literarischen Feldes*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1999, S. 449–485.

2. WEISSER GESCHMACK DER AUFKLÄRUNG

History is too painful to digest.

Sathnam Sanghera, *Empireland*¹

Auch die Philosophiegeschichte lässt sich wie eine Fortschrittsgeschichte lesen. Rückblickend erscheint das Diktum der Aufklärung, sich seines eigenen Kopfes zum Denken zu bedienen, wie ein überzeitliches Programm, das prinzipiell erfüllt wurde, wenn es auch noch unabgeschlossen und für weiteren Fortschritt offen sei, und wenn es auch ein paar zeitbedingte historische „Schattenseiten“ aufweise.² Geschmack ist eine zentrale Kategorie dieses aufklärerischen Denkens, obwohl man im Allgemeinen den Sehsinn als den höchsten der Sinne erinnert,³ denn der Geschmack bringt Körper und

¹ Sanghera, *Empireland*, S. 208.

² Der Idee, die Vernunft habe zur Gewaltherrschaft beigetragen oder sie sei selbst so machtförmig, dass „Empire and Enlightenment“ Hand in Hand gingen („[T]he Enlightenment‘ with a capital E appears almost seamlessly to map onto the capital E of empire“), hat Ann Laura Stoler widersprochen. Aufklärung und Empire würden nicht nahtlos ineinander übergehen, und Vernunft (*reason*) sei nicht einfach die „epistemische Gewalt“, mit der die kolonialen Mächte ihre Herrschaft durchsetzten und absicherten, denn sie sei mit Affekten und Sensibilitäten konstitutiv durchsetzt. Zudem blende ein Fokus auf „die Macht des Verstandes“ die Genealogie aus, mit der Technologien der Angst, der Überwachung und Sicherheit bis in die Gegenwart eingesetzt werden. Eine weitere Genealogie, die des Widerstands, liege schon in den zeitgenössischen Kritiken der Aufklärung wie in alternativen Wissenskonzepten der kämpfenden Kolonisierten und sollte nicht übersehen werden. Mit Blick auf die niederländische Kolonialherrschaft s. Ann Laura Stoler, „Reason Aside: Reflections on Enlightenment and Empire“, in: Graham Huggan (Hg.), *The Oxford Handbook of Postcolonial Studies*, Oxford: Oxford University Press 2013, S. 38–66, hier S. 40 et passim.

³ Zur Dominanz des Sehsinns für die Philosophie der Aufklärung vgl. Martin Jay, *Downcast Eyes: The Denigration of Vision in Twentieth-century French Thought*, Ber-

Subjekt direkter in die Auseinandersetzung um Sinnlichkeit und Erkenntnis ein, und er taugt als Modell für einen allgemeinen Sinn, als *sensus communis*, da er Objektivität, Individualität und Kollektivität exemplarischer anspricht als die anderen Sinne.⁴ *Geschmack* wird nicht nur das gustatorische Schmecken bezeichnen, sondern auch das Beurteilungsvermögen allgemein, die Bewertung von etwas als schön oder nicht, womit grundlegende Fragen nach Gefühl und Regelmäßigkeit zur Debatte stehen und implizite Bestimmungen davon, wer in der Lage dazu ist, diese Gefühle zu haben und Urteile zu treffen. Auch die Philosophiegeschichte lässt sich wie eine Fortschrittsgeschichte lesen und wie eine von rassistischer, sexistischer, chauvinistischer, imperialer Gewalt. Dass es sich nicht um Licht- und Schattengeschichten handelt, sondern um ein und dieselbe Geschichte, zeigt sich am besten in einem anderen Register als dem der Lichtmetaphern.

Wer sich aus einer untergeordneten Position von Bevormundung und Herrschaft ohne Waffen befreien will, braucht gute Argumente. Den Philosophen der Aufklärung kann es realistischere nicht darum gehen, selbst in die hegemoniale Position eines Fürsten, Bischofs, Königs, Papstes zu kommen und deren politische und diskursive Macht einzunehmen. Wenn es nicht einzusehen oder einfach nicht zu ertragen ist,

keley, Los Angeles: University of California Press 1993, Kap. 1: „The Noblest of the Senses: Vision from Plato to Descartes“, Kap. 2: „Dialectic of EnLIGHTenment“. Zur feministischen Kritik des Okularzentrismus vgl. z. B. Evelyn Fox Keller, Christine R. Grontkowski, „The Mind’s Eye“, in: Sandra G. Harding, Merrill B. Heintikka (Hg.), *Discovering Reality. Feminist perspectives on epistemology, metaphysics, methodology, and philosophy of science*, Dordrecht: Reidel 1983, S. 207–224. „We can imagine a disembodied mind having visual experiences but not having tactile ones.“ G. Vesey, „Vision“, in: *Encyclopedia of Philosophy*, hg. v. Paul Edwards, 8 Bde., London: Macmillan 1967, zit. in Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, S. 26.

⁴ Zum *sensus communis*, dem gesunden Menschenverstand und seinem allgemeinen Geschmacksurteil vgl. Kap. 4.

dass bestimmt wird, wer wen heiraten darf, wer was essen kann und welche Moral in Denken und Lebensführung zu befolgen ist, muss die Grundlage dieser Bestimmungen verrückt werden. Mögliche Strategien hierfür sind: die Anrufung einer eigentlichen Natur, einer anderen natürlichen Ordnung jenseits der Normen, oder die einer individualisierten Freiheit, in der jeder die Möglichkeit hätte, die Normen selbst zu überprüfen. Beide Strategien rufen den Körper an, einen den Normen (vermeintlich) vorgängigen Körper bzw. eine individuelle Testinstanz, die in ihren Wahrnehmungen autonome Urteile fällen kann. An den inhärenten Argumentationen und Widersprüchen hängen wir bis jetzt.

Wenn etwa gilt: „De gustibus non est disputandum“, wenn man über Geschmack nicht streiten kann, besteht eine besondere Herausforderung darin, über ihn zu philosophieren:⁵ Die dem Geschmack zugeschriebene Irrationalität und radikale Subjektivität muss problematisiert werden, ebenso wie die Möglichkeit eines intersubjektiven Austauschs über das Geschmeckte, verallgemeinerbare Geschmacksurteile und Erkenntnisse, die auf den Sinneseindrücken basieren.

Es ist schwer, bei der Rekonstruktion der Geschmacksdiskurse das angemessene Durcheinander und die Überlagerungen der Eindrücke und Ideen zu bewahren und keine logischen Ketten hineinzuerfinden. Der Geschmack erscheint zwar individuell im Akt unmittelbar, schnell, intuitiv und klar: Etwas schmeckt oder schmeckt nicht. Das qualifiziert ihn als vorurteilslos, neutral gegenüber Autoritäten.⁶ Trotzdem ist der Geschmack schwierig, braucht Zeit und Aktivität, denn er ändert sich je nach dem vorher Gegessenen, dem Geruch,

⁵ Vgl. Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, S. 2.

⁶ Mădălina Diaconu, *Tasten – Riechen – Schmecken. Eine Ästhetik der anästhesierten Sinne*, Würzburg: Königshausen & Neumann 2005, S. 369; Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, S. 41.

dem Hunger, der Gesellschaft. Ist der Geschmack schon physiologisch schwer zu fassen, so ist er es als Urteilsvermögen noch viel mehr. Der Geschmack bekommt es auf mehrfache Weise mit dem Urteilsvermögen zu tun: Er produziert erstens eine „aesthetic discrimination“,⁷ er macht Unterschiede, er teilt in gut oder schlecht; zweitens bedeutet „Geschmack haben“ sofort „einen guten Geschmack haben“ und „Geschmack an etwas finden“ sofort „etwas gut finden“⁸ – ein bestimmtes Urteil ist der Wortverwendung schon eingeschrieben; mehrfach wurde drittens darauf verwiesen, dass es eine Klassenfrage ist, wer sich leisten kann, an etwas Geschmack zu finden („einen guten Geschmack haben“ als soziales Distinktionsmerkmal für die Wahl besonderer Konsumgüter). Geschmack findet sich also in mehreren Registern gleichzeitig: Als Meta-Element der Ästhetik, das für das Urteilsvermögen schlechthin steht; als Standesmarker in der Soziologie; als Shifter in der Linguistik.⁹ Da es sich zudem um eine europäische Geschichte

⁷ Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, S. 39.

⁸ Diaconu, *Tasten – Riechen – Schmecken*, S. 368.

⁹ Vgl. Dominik Brückners sprachhistorische Untersuchung zur Verwendung der Worte Geschmack, *taste, gusto* etc., insbesondere des 18. Jahrhunderts (Dominik Brückner, *Geschmack. Untersuchung zu Wortsemantik und Begriff im 18. und 19. Jahrhundert. Gleichzeitig ein Beitrag zur Lexikographie von Begriffswörtern*, Berlin, New York: de Gruyter 2003), die darauf hinweist, dass die Geschmacksdebatten im frühen 18. Jahrhundert in Frankreich und anderen europäischen Ländern bereits geführt wurden, während Deutschland noch mit Übersetzungen beschäftigt war (v. a. durch die französische *Querelle des anciens et des modernes*, die die Rezeption der Antike und damit auch der antiken Philosophie verhandelt hatte, S. 26 f.). Johann Christoph Gottsched habe 1730 in seiner *Critischen Dichtkunst* den physiologischen und den ästhetischen Geschmack (also das Schmecken und das Urteilen) parallelisiert. Johann Christoph Gottsched, *Critische Dichtkunst*, unv. photomechanischer Nachdruck der 4. vermehrten Aufl. Leipzig 1751, 5. Aufl., Darmstadt 1962; Brückner, *Geschmack*, S. 30 f. Er habe aber den Verstand, also das Urteil, als wichtigeren Teil bezeichnet – hier ist noch kein individueller freier Geschmack konzeptualisiert, denn es heißt, Gott habe alle Dinge der Natur schön geschaffen; immer noch ist der Geschmack ein niedrigerer Sinn, der für das „Undeutliche“ zuständig und noch durch „das Licht der Vernunft“ zu erhellen sei. Vgl. Brückner, *Geschmack*, S. 33. Um 1740 kreiste die Debatte um

handelt, in der die sprachlichen und sozialen Dynamiken kolonialer Mächte wie England, Frankreich, Spanien und andere mit ihren Übersetzungen und Transferbewegungen eine Rolle spielen,¹⁰ sind lineare Genealogien wenig überzeugend. Man wird aus der Gemengelage immer eine soziale oder ökonomische oder diskursive oder auktoriale Begründungskette herauslesen können, da die Stoffe und Gefühle an so vielen Stellen im Akteursnetzwerk zirkulieren. Für den Moment macht es mehr Sinn, beim Ineinander der Sinne zu bleiben und die multiplen Kristallisationspunkte der politischen Sensoriken darin zu betrachten, auch um den Raum zu sehen, der immer viele andere Möglichkeiten von Kristallisationen bereithielt (um die möglichen Gegengeschichten, die Gewordenheit und damit Veränderlichkeit auch von körperlichen Einschreibungen und Naturalisierungen aufscheinen zu lassen).¹¹

das Aufgeben einer Schönheitsnorm, das gleichzeitig nicht zur Subjektivierung des Geschmacks führen dürfe, wie in den Didaktiken von Christian Fürchtegott Gellert 1742 und 1751. Ebd., S. 40; derweil entwickelten die englischen und französischen Philosophen wie Dubos, Shaftesbury oder Hume eine sensualistische Betrachtungsweise, worin der Geschmack neben der Ästhetik und dem Denken auch die Moral beeinflusse, idealerweise in einem natürlichen moralischen Handeln ohne vorheriges Nachdenken (so auch Johann Georg Sulzer 1771–1774, *Allgemeine Theorie der schönen Künste*, und Moses Mendelssohn, *Verwandtschaft des Schönen und Guten*, zwischen 1750 und 1759). Auch das Deutsche Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm aus dem 19. Jahrhundert kann die Bedeutungen in der Begriffsgeschichte nicht sinnvoll gliedern und zählt seitenlang verschiedenste Verwendungen auf, vgl. „Geschmack“, in: *Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm*, Bd. 5, Sp. 3925–3933, erstellt am Center for Digital Humanities der Universität Trier, <https://www.dwds.de/wb/dwb/geschmack> [letzter Zugriff: 09.08.2024; entstanden 1838–1961].

¹⁰ Diaconu, *Tasten – Riechen – Schmecken*, S. 370. „Erst die Deutschen gerieten in Schwierigkeiten bei der metaphorischen Verwendung des Geschmacksbegriffs; diese Probleme begannen um 1700 mit einem Unbehagen und gipfelten ein Jahrhundert später in der klassischen deutschen Ästhetik mit der Aufspaltung des Geschmacks als eines Sinnes und als Fähigkeit des ästhetischen Vernehmens.“ Ebd.

¹¹ Vgl. zur Utopie und zum rückwärtigen Lesen des Möglichen Ariella Aisha Azoulay, *Potential History. Unlearning Imperialism*, London, New York: Verso 2019, z. B. S. 370 u. v. a.

Auf diesem Weg liegen allerdings attraktive Narrative. Unwiderstehlich bleibt die Erzählung von der Wende zur Sinnlichkeit der Erkenntnis im 18. Jahrhundert. Dieser Zeitstrahl lautet komprimiert: Waren Wahrheit und die daran gebundene Moral/Verhaltenslehren im europäischen Mittelalter theologisch-metaphysisch und durch die ‚von Gott eingesetzten‘ Herrscher bestimmt, so ist die neue Feststellung, dass der Geist nur erkennen kann, was die Sinne ihm liefern, unabweisbar und eröffnet immer weitere Felder der Auseinandersetzung um die Nähe von Hören und Sprache, Auge und Erkenntnis, oder das Verhältnis von Lust, Triebhaftigkeit (Hunger und Sexualität)¹² und Vernunft.

Unzählige Hierarchien tun sich auf: Die sinnliche bleibt der intellektuellen Wahrnehmung untergeordnet (Baumgartens *aestheta*, das, was man wahrnimmt, den *noeta*, dem, was man weiß),¹³ der Okularzentrismus setzt sich in der Aufklärung fort, Fernsinne sind erhellender als Nahsinne.¹⁴ Moralische Urteile entstehen besser durch Fernsinne und in *weißen*, männlichen, nichtarmen Körpern. Die Wahrnehmung beim Sehen und Hören richtet sich auf Objekte außerhalb des Körpers, die Aufmerksamkeit liegt nicht auf dem Zustand des wahrnehmenden Körpers, und so soll der Verstand eher in der Lage dazu sein, abstrakte Urteile vorzunehmen; die Informationen der Nahsinne erscheinen dagegen partikular, spezifisch und immer dem Hier und Jetzt verbun-

¹² Vgl. Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, S. 56, zu Kants Aussagen in *Mutmaßlicher Anfang der Menschengeschichte* (1786) über die Beherrschung der Sinne, auch die Sublimierung sexueller Instinkte.

¹³ Ebd., S. 42.

¹⁴ Auf die hiermit verbundene Theorie des Erhabenen, das nur in einer spezifischen Distanzierungsmöglichkeit innerhalb überwältigender Eindrücke (und auch nicht allen Menschen gleichermaßen) fühlbar sei, kann hier nur verwiesen werden. Nur *weiße* Augen und Ohren werden für das Erhabene qualifiziert. Vgl. Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, S. 58 f.

den. Im Englischen kann das Wort *perception* auch in Kurzfassung *visual perception* bedeuten, wie Carolyn Korsmeyer in *Making Sense of Taste* ausführt.¹⁵ Korsmeyer besteht darauf, dass auch Geschmäcker Bedeutungen tragen und daher eine kognitive Dimension haben,¹⁶ schon insofern Gerichte Teil symbolischer kultureller Systeme und das gemeinsame Essen ein Teil von sozialen Gemeinschaften sind. Für die Moralphilosophie erfordern Taster und Schmecker besondere Kontrolle, weil sie den Lüsten übermäßigen Essens, Trinkens oder von Sex nahestehen und gleichzeitig den Gefahren von Verletzungen und Veränderungen des wahrnehmenden Körpers ausgesetzt sind;¹⁷ Sehen und Hören gelten ihr als die kognitiven, ‚höheren‘ Sinne, da sie mehr Informationen für die Verarbeitung im Verstand lieferten und weniger stark Eindrücken von Lust und Schmerz ausgesetzt, eher entkoppelt („detached“) und distanziert von den Erfahrungen mit dem Wahrgenommenen seien.¹⁸ Was man schmeckt, dringt dagegen in den Körper ein und liefert Eindrücke in Zunge, Nase, Gaumen und Schlund bis in den Magen. Visuell Wahrgenommenes erscheint dem Auge auf einen Blick, in einer „extended presence“, während Hören oder Fühlen eine zeitliche Abfolge benötigen und die Distanzierung erschweren.¹⁹ Manche Sinne sind kommunizierbar und universalisierbar, andere kaum. Wenn das Schöne keinen von oben gegebenen Regeln mehr folgt, ist es dann irrational oder rein subjektiv?²⁰ Sind autonom gefällte Urteile vermittelbar? Wie kann man zu übereinstimmenden Urteilen kommen?

¹⁵ Ebd., S. 29.

¹⁶ Ebd., S. 4.

¹⁷ Ebd., S. 2 f., 22.

¹⁸ Ebd., S. 64.

¹⁹ Ebd., S. 28 und 27 f. mit Verweis auf: Hans Jonas, „The Nobility of Sight“, in: *Philosophy and Phenomenological Research* 4:14 (1954), S. 507–519.

²⁰ Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, S. 56.

Erörterungen zum Geschmack wurden schon im 15. Jahrhundert angestellt,²¹ im 17. Jahrhundert prominent durch den spanischen Jesuiten Baltasar Gracián fortgeführt und im 18. Jahrhundert breit diskutiert. Nach der mittelalterlichen Verdammung der Völlerei und Esslust²² bildeten eine insgesamt verbesserte Lebens- und Ernährungslage, global transportierte Lebensmittel sowie mündliche und schriftliche Reiseberichte vom Fremden den Hintergrund der entstehenden „Geschmacksdebatten“. Ein neues Verständnis der Rolle von Kunst, Autonomie und Genieästhetik wird diesen Überlegungen etwas später korrespondieren.²³ Auch die Genres der Kunst folgen der Sinneshierarchie: Ein Kunstwerk ist, was man sehen oder hören kann, der Geschmack aber ist der Ort, an dem „Wahrnehmung und Genuss verschmelzen“.²⁴ Obwohl die Unmittelbarkeit von Gefallen oder Missfallen („dis-gust“)²⁵ eigentlich den sinnlichen körperlichen Geschmack von dem metaphorischen und abstrakten Geschmack (der Zeit hat zu vergleichen und zu bewerten) unterscheidet, wird Geschmack zur Zentralmetapher bzw. zentralen Analogie, da er sowohl ein abstraktes Urteilsvermögen bezeichnet als auch dieses immer konkret mit einem Beispiel illustrieren könne.²⁶

²¹ Ebd., S. 41.

²² Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 6. Allerdings setzte in der mittelalterlichen Mystik auch eine Gegenbewegung ein, in der eine Vereinigung mit Gott durch die ‚niederen Sinne‘ ersehnt wurde; Ebd., S. 160.

²³ Vgl. auch Kormsmeier, *Making Sense of Taste*, S. 38, zur *aesthetic discrimination*: Nur metaphorisch bietet die Rede vom Geschmack das Beurteilen der Kunst an, das Schmecken blieb herabgestuft.

²⁴ „[P]erception and pleasure merge“. Ebd., S. 40.

²⁵ Ebd., S. 5.

²⁶ Ebd., S. 67. Eine solche Erweiterung des Geschmacksbegriffs bleibt umstritten: „Es ist bezeichnend, daß eines der wichtigsten und bekanntesten Wissensarchive des 18. Jahrhunderts, Zedlers *Universal-Lexikon*, auf den übertragenden Geschmacksbegriff nicht näher eingeht. Man habe ‚aus der Physic [...] das Wort Geschmack hinüber in die Moral genommen‘, heißt es dort knapp, und damit sind

Wie aus der Verdammung der Esslust ein ganzes „sinnlich-intellektuelles Dispositiv“ des Geschmacks vor allem im europäischen 17. und 18. Jahrhundert werden konnte, fragt Stephan Zandt,²⁷ der in seiner Studie zur *Kultivierung des Geschmacks* 2019 die neuen ästhetischen Theorien mit den neuen Schichten und dem bürgerlichen Strukturwandel der Öffentlichkeit verbindet und dazu eine weitere Material- und Sinnesgeschichte anschließt: Kosmopolitisch wurde das Bürgertum seit dem 17. Jahrhundert auch durch fremde Genussmittel, die zunächst exotischen Kolonialwaren Tee, Kaffee, Zucker, Tabak und Kakao, in deren Geschmack man allererst eingeführt wird. Der Ort hierfür ist nicht etwa der adelige Hof,²⁸ sondern die bürgerliche Esskultur, genauer: die Tafel der Tischgesellschaft, und als einen weiteren „Ort“ zählt Zandt den Mund auf, um den engen Zusammenhang von Tafel und Ästhetik und neuen Subjekten anzuzeigen: Es sei die „Mündigkeit“, die hier entsteht, wo ein selbstbewusstes Individuum eigene Geschmacksurteile entwickelt, die keinem Regelwerk des Schönen mehr folgen, keiner weltlichen oder kirchlichen Autorität.²⁹ Von den Tafeln gehe der aufklärerische Diskurs aus, von den Salons und Kaffeehäusern und ihren Gesprächsformen. Es wären also soziale

die Vorbehalte bereits angedeutet. Der ästhetische und moralische Geschmack ist eine Metapher aus dem Bereich des sinnlichen Schmeckens.“ Wilhelm Amann, *Die stille Arbeit des Geschmacks. Die Kategorie des Geschmacks in der Ästhetik Schillers und in den Debatten der Aufklärung*, Würzburg: Königshausen & Neumann 1999, S. 296.

²⁷ Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 9.

²⁸ Das neue Bürgertum steht nicht nur in Opposition zum Adel (beide reklamieren einen eigentlichen, natürlichen Geschmacksbegriff für sich, und die moderne Esskultur mit ihrem übertragenen Geschmacksbegriff nimmt noch am Hof ihren Anfang), sondern versetzt die Opposition in Bewegung, wie Amann herausstellt. Vgl. Amann, *Die stille Arbeit*, S. 311, 298 f.

²⁹ Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 6. Die Formel der „Mündigkeit“ funktioniert leider nur in der deutschen Sprache, hätte aber mit dem englischen *maturity* auch eine interessante Konnotation.

Praktiken und zirkulierende Stoffe, ohne die die neue ästhetische Theorie nicht entstanden wäre; so wie sich Rousseaus Entwurf eines guten natürlichen „süßen“ Lebens in seinen Schriften stets mit Zucker, mit dem geselligen Austausch bei süßem Tee etc. verknüpft, sind es Stoffe und Praktiken, die mehr als metaphorisch im Bunde mit der Philosophie stehen.

Mund und Tisch

In Graciáns Konzept des *gusto*, das selbstverständlich nur von Männern spricht, wurden Hierarchien fortgeschrieben und erodierten: Der Geschmack ist eine erlernte und eine angeborene Fähigkeit; der „Weltmann“ hat den Verdienst, Geschmack erworben zu haben, dem Aristokraten war er angeboren; kein Mensch ist prinzipiell vom Geschmack ausgeschlossen, aber es gibt einen guten Geschmack nur bei manchen Menschen; und er spielt in allen Registern als „Instrument, das Wahre zu erkennen, das Gute zu verlangen, das Beste zu wählen und taktvoll zu agieren“, wie Mădălina Diaconu zusammenfasst.³⁰ Mit Ariès sieht sie ein „sozialkritische[s] Potential“ in dieser ständeübergreifenden humanistischen Dimension, das in Kants hierarchischer Seinsstruktur gleich wieder verlorengeliegt.³¹ Zandts Mundgeleitete Untersuchung des Gustatorischen hebt dagegen gerade Graciáns Idee des Lernens, also einer grundlegend sozialen Verfasstheit des Geschmacks hervor, die geübt und ständig weiter geübt werden muss. Ihn interessiert neben dem Mund der Tisch, der Umschlagplatz von neuen Dynamiken der „Einverleibung des Fremden“, denn: Man lernt

³⁰ Diaconu, *Tasten – Riechen – Schmecken*, S. 369, 371.

³¹ Ebd., S. 371.

Geschmack und Bewertungen, Sprachen und Empfindungen nur zusammen.³² Der Lernort für Geschmack ist das Bankett³³ und sein Ineinander von Genießen und Sprechen. Eine neue Institution, die Tischgesellschaft, bringt keine Bäuer*innen und Arme, aber verschiedene Stände der städtischen Eliten zusammen, um beim Essen über Philosophie, Kunst und Wissenschaft zu sprechen; ohne das steife höfische Zeremoniell ist beispielsweise auch dessen Tischordnung mit ihren hierarchisch angeordneten Sitzplätzen nicht mehr wirksam; die Tischform wird oval; ohne bereitstehende Diener gibt es nun Selbstbedienung.³⁴ Gelegentlich wird auch der Salon in diesem Zusammenhang genannt.³⁵ Das Bankett sieht sich in direkter Opposition zu den herrschenden disziplinatorischen Lehr- und Lernanstalten. Und die bekannte Trickle-down-These, nach der sich auch kulinarische Moden von den aristokratischen Höfen ausgehend durch die „kulturelle Imitation“ der bürgerlichen Schichten verbreitet hätten, wird abgelöst durch den Fokus auf Bankette und Salons in

³² Mit Verweis auf Hennion siehe Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 39. Frühe Tischgesellschaften sind bekannt im Umfeld des Hofes von Karl V. – also dem spanischen Hof, über den die Schokolade sich verbreitete. Ebd., S. 37.

³³ Eine feministische Philosophin beschrieb eine weitere Praxis als theoriegenerierend: Kochen und Rezeptemachen seien eine weder essentialistische, relativistische noch universalisierende Forschungsmethode, und wäre diese anerkannt, würde die Trennung zwischen Theorie und Praxis ganz anders aussehen. Lisa Heldke, „Recipes for Theory Making“, in: *Hypatia* 3:2 (1988), S. 15–29; vgl. Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, S. 37.

³⁴ Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 33. Die einfache Bevölkerung litt nach zahlreichen Kriegen oft noch unter Hunger.

³⁵ Etwa bei Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 32. – Eine vergleichende Untersuchung müsste sich dem entsprechenden Gendering der Orte widmen; vorerst bleibt es bei dem Verweis auf die Herausbildung männlicher Subjekte in den neuen Tischgesellschaften. Später werden sich auch die Kolonialwaren auf die Orte aufteilen, wenn Frauen etwa vom Kaffeehaus ausgeschlossen werden und sich Frauenzirkel in Privaträumen bilden, die wie die höfischen Damen vor ihnen eher Schokolade trinken.

ihrer Abgrenzung zur absolutistischen Autorität, in denen Geschmack unter Gleichen gebildet wird.³⁶

Graciáns Ethik kosmopolitischer Weltzugewandtheit des Geschmacks (etwa in *El Discreto* 1646) verband sich mit den „Fremderfahrungen“ der „exotischen Genüsse“ und einem „neu-gierigen Habitus“,³⁷ wie wir (selbst an-exotisiert) lesen. Der neuen gebildeten Oberschicht des 17. Jahrhunderts attestiert Zandt mit Gracián einen „omnivoren Geschmack“: Sie aß fremde Dinge und wollte sich darin „mit dem Anderen einlassen“.³⁸ Auch im 19. und 20. Jahrhundert werde ein „Einverleiben des Anderen“ als kulturelles Kapital genutzt, um eine „aistische Kenntnis des Globalen zu verkörpern“.³⁹

³⁶ Ebd., S. 26, 31, mit Verweis auf Norbert Elias (*Der Prozess der Zivilisation* 1977), dem es noch eher um eine Selbstunterwerfung unter höfische Sitten ging als um die Produktivität der Selbstproduktion neuer Subjektivitäten. Zur Nivellierung der Stände und den neuen Ausbildungen der Eliten in Wissenschaften, Künsten und dem Reisen vgl. ebd. Wilhelm Amann merkte an, dass die Frage des „Eßgeschmacks“ die Projektionsfläche für den Dissens zwischen Adel und Bürgertum gewesen sei; Amann, *Die stille Arbeit*, S. 298. Auch in den Kolonien entstehen entlang des Essens neue Klassen innerhalb der kolonisierenden und kolonisierten Gesellschaften, vgl. exemplarisch für das britisch kolonisierte Indien: Srirupa Prasad, „Crisis, Identity, and Social Distinction: Cultural Politics of Food, Taste, and Consumption in Late Colonial Bengal“, in: *Journal of Historical Sociology* 19:3 (2006), S. 245–265.

³⁷ Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 8 f. Vage wird die Frage aufgeworfen, ob eine neue Verknüpfung von Essen und kosmopolitischer Subjektivierung problematisiert oder angeregt werden sollte. Ebd., S. 9.

³⁸ Ebd., S. 14. Die neue Betonung von Sinnlichkeit in der Tischgesellschaft wird auch sichtbar in Constance Classens Studie zum Tasten: In der Vormoderne wird das Essen aus gemeinsamen Schüsseln geteilt, bis zur Einführung von Tellern und auch Besteck für jede*n und mit Tafelmanieren, die regeln, wer wann etwas berührt und zu sich nimmt; Classen schreibt die Elias'sche Fortschrittsgeschichte fort und erläutert sie nicht als Klassengeschichte – wer führt im 17. Jahrhundert Stühle für Einzelpersonen ein, um welchen „social body“ handelt es sich? –, sondern skizziert diese Entwicklung als Beschneidung eines freien Verhaltens. Dennoch kann diese Perspektive auf das Tasten auch für das Schmecken in Anschlag gebracht werden. Constance Classen, *The Deepest Sense. A Cultural History of Touch*, Urbana, Chicago, Springfield: University of Illinois Press 2012, S. 155.

³⁹ Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 17 f. Diese Verknüpfungen der elitären Konzeption des Kosmopolitischen als Signum weißer und oft männlicher Mittelschichtreisender seien zu hinterfragen, so Zandt. Ebd., S. 20.

In der Doppelbedeutung der *Sensation* – des Sinne-Anregenden und des Spektakulären – situierte Gracián die menschliche Lust, eine neue „Köstlichkeit des Wissens“ zu erfahren. Eine Epistemologie des Staunens stehe der traditionellen Erkenntnistheorie des Schlusses von Partikularem auf das Universelle und seinen bornierten und trockenen Verallgemeinerungen und Vorurteilen entgegen.⁴⁰ Wissensformen haben eine Geschichte, und sie sind „verschlungen“ mit Formen des Fühlens, schrieb Lorraine Daston.⁴¹ Um selbst nicht zu erstarren, seien Neugier und Appetit nie gestillt, es gäbe keine Sättigung, sie zielten nicht auf Befriedigung, sondern im Gegenteil auf ihre Verlängerung und Erneuerung. Kolonialwaren machen niemals satt. Sie sind Luxusgüter, keine Grundnahrungsmittel. Und auch die Selbstregierung endet ja bekanntlich nie.⁴² Was uns heute als selbsttechnologischer Modus bekannt vorkommt, ist im 17. Jahrhundert auch ein Argument gegen den Vorwurf einer Lust an der Völlerei. Immer neue Rezepte, immer weitere Reisen und auch Praktiken der Mäßigung sollten dagegen die Lust auf Neues wachhalten.

An dieser Stelle ließe sich die Geschichte auch anders erzählen, nicht vom Mund ausgehend, sondern von der Kolonialware. Damit wäre allerdings die Exotik, die auch auf die Kulturwissenschaft ausstrahlt, verloren und die Einverleibung

⁴⁰ Ebd., S. 53, 55 mit Verweis auf Lorraine Daston, Katharine Park, *Wunder und die Ordnung der Natur 1150–1750*, Berlin: Eichborn 2002.

⁴¹ „Am Beispiel des Staunens und der Neugier versuche ich darin zu zeigen, daß Arten des Fühlens genauso eine Geschichte haben können wie Arten des Wissens. Außerdem können sich Fühl- und Wissensformen miteinander verschlingen.“ Lorraine Daston, *Wunder, Beweise und Tatsachen. Zur Geschichte der Rationalität*, Frankfurt a. M.: Fischer 2001, S. 19.

⁴² Zandt rekonstruiert, wie sich der Geschmack immer stärker als Selbsttechnik darstellte, mit Verweis auf Michel Foucaults „Ethik der Sorge um sich als Praxis der Freiheit“ (1984). Ebd., S. 29.

weniger attraktiv und tendenziell mörderisch. Zwar wird es wohl am Tisch, beim Bankett, um alle möglichen Waren gehen; namentlich genannt werden allerdings immer Kaffee, Tee, Kakao, Zucker und Tabak. Schon bei Gracián sind es die bitteren Getränke, die erst als mit Zucker gesüßte in der Mitte des 17. Jahrhunderts beliebt werden, als reale Stimulanzien der Wissenslust fungieren und gerade als „süß-bittere“ ein Reflexionsmodell der Wahrnehmung bereitstellen.⁴³ Bitter ist hier aber nur das Gefühl im Gaumen, nicht das moralische.

Der Geschmack lebt vom Widerspruch. Die französische *Enzyklopädie* umfasste im Eintrag zur *cuisine* 1754 noch eine Kritik der dekadenten Küche, in ihrem siebten Band 1757 zusätzlich mit Voltaires Eintrag „Geschmack – *goût*“ wiederum ein Lob der sinnlichen Wahrnehmung.⁴⁴ Jean-Jacques Rousseau, prominenter Kritiker des Luxus und der adeligen Völlerei, Liebhaber der einfachen natürlichen Speisen, lobte dennoch die Süße des Zuckers in einer Art Naturalisierung des Geschmacks am Süßen, in Ausblendung der Produktionsbedingungen des Zuckers und mit einer Vorliebe für gesellige Formen, in denen man gesüßte Getränke in ungezwungener, freier Gesprächsatmosphäre zu sich nahm wie im sozial intimen *Petit déjeuner*.⁴⁵ Voltaires Lob der Sinne verband Genuss und Verstand des *homme de goût*,⁴⁶ meinte aber, nicht jeder

⁴³ Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 77, 82. Hier wäre hinzuzufügen, dass sich gerade der Kakao über die spanische Kolonialmacht in Europa verbreitet und dem Spanier Gracián vermutlich besonders im Blick ist.

⁴⁴ Den ersten Eintrag zum Kakao gab es 1777; Diderot beschrieb die Chocolatieren. Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 413, 415.

⁴⁵ Diese Auseinandersetzung ist detailliert eingebettet durch Zandt in den Kontext der abolitionistischen Schriften, Kritiken und Verteidigungen der Versklavung für die Zuckerproduktion. Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 202–266.

⁴⁶ *L'homme*: der Mensch–der Mann. „Der Sinn, die Gabe, unsere Nahrungsmittel zu unterscheiden, hat in allen Sprachen jene Metapher hervorgebracht, die durch das Wort Geschmack das Gefühl für die Schönheit und die Mängel in allen Künsten ausdrückt. Es ist ein Unterscheidungsvermögen, das genauso schnell ist wie

könne dieser *homme* werden, denn nicht jeder sei zivilisiert genug: die Irokesen und Feuerländer seien es nicht.⁴⁷ Voltaire, ein Verteidiger des Luxus, verdiente sein Vermögen mit Spekulation im atlantischen Sklavenhandel; dennoch ließ er in seiner Satire *Candide* (1759) einen Versklavten von seinen elenden Lebensbedingungen erzählen, was als kritisches Element gelesen werden kann.⁴⁸ Zwischen Autoren und Disziplinen, aber sogar innerhalb einzelner Werke bleiben Widersprüche offen. Gemeinsam ist ihnen: Es kann keine Geschmacksdebatte ohne die Frage nach Rassismus geben.

das der Zunge & des Gaumens & das wie diese der Reflexion zuvorkommt; es ist im Hinblick auf das Gute ebenso empfindlich & genussüchtig; es lehnt ebenso empört das Schlechte ab; es ist häufig unsicher & verlegen, da es nicht einmal weiß, ob ihm das, was man ihm darbietet, gefallen soll, & da es zuweilen ebenso der Gewöhnung bedarf, um sich herauszubilden.“ François-Marie Arouet de Voltaire, „Geschmack – Goût (Grammatik, Literatur & Philosophie)“, in: Anette Selg, Rainer Wieland (Hg.), *Die Welt der Encyclopédie*, Frankfurt a. M.: Eichborn 2001, S. 145 f., hier S. 145, zit. in Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 191.

⁴⁷ Diese Idee schrieben die Autoren dieses Jahrhunderts voneinander ab, wie auch Johann Gottfried Herder: „Bei einem Volke, das noch roh ist, muß man nicht vom Verfall des Geschmacks, sondern von langsamer Bildung zum Geschmack, zur Wohlgestalt reden.“ Herder, Johann Gottfried: „Gemessene Schönheit – Geschmack als Ordnung im Gebrauch der Geniekräfte“ [1773], in: Alexander von Bormann (Hg.), *Vom Laienurteil zum Kunstgefühl. Texte zur deutschen Geschmacksdebatte im 18. Jahrhundert*, Berlin: de Gruyter 2017, S. 90–93, hier S. 91.

⁴⁸ Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 222, 257, zitiert Rousseau, *Discours sur l'inégalité* (1755). Voltaire vertritt zwar die Vernunft, aber trinkt dennoch morgens heiße Schokolade aus Kakao aus Versklavungsarbeit; Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 421. Zur Erfindung einer schwarzen Rasse im 18. Jahrhundert, zum wissenschaftlichen Rassismus in Ursprungs- und Klimatheorien und zur Rechtfertigung des „slave trade“, über die Preisfrage der Akademie von Bordeaux 1741, Buffon, Linné, Blumenbach bis zu Kant, Hume etc. vgl. Henry Louis Gates, Jr., Andrew S. Curran (Hg.), *Who's Black and Why? A Hidden Chapter from the Eighteenth-Century Invention of Race*, Cambridge Mass., London: The Belknap Press of Harvard University Press 2022.

Urteile und *racial taste*

Keine ästhetische Theorie ohne Idee von Menschenrassen. Deren Beschreibung ist eng verbunden mit der Bewertung ihrer angeblichen Schönheit; diese Bewertung wird erweitert auf angebliche moralische Eigenschaften, die man nach dem Aussehen ganzen Völkern zuschreibt oder auch Individuen, entsprechend der Lehre der Physiognomie und einer erdachten Zivilisationskala.⁴⁹ David Bindman untersuchte die Herausbildung des „Rasse“-Konzepts im 18. Jahrhundert im Zusammenhang mit dem Konzept ästhetischer Schönheit, „die besondere Verbindung von Wissenschaft und Rassenvorstellungen, die im neunzehnten Jahrhundert als ‚Rassenkunde‘ (*racial science*) bekannt wurde“.⁵⁰ Während die Philosophie vom „Menschen“ sprach, auch von „der Menschenrasse“, entwickelte sie gleichzeitig Theorien verschiedener Rassen. Die Auffassung, dass es nur eine Weise gebe, ein vollständiger Mensch zu sein, die sich als Weißsein zeigt, hat Sylvia Wynter als Monohumanismus bezeichnet.⁵¹ In den 1770er und 1780er Jahren entstanden Klassifikationsversuche, während abolitionistische Kampagnen immerhin so laut wurden, dass man die Versklavungsökonomie nicht mehr öffentlich verteidigen konnte.⁵² Kehinde Andrews

⁴⁹ David Bindman, *Ape to Apollo. Aesthetics and the Idea of Race in the 18th Century*, London: Reaktion Books 2002, S. 13.

⁵⁰ Ebd., S. 11.

⁵¹ Sylvia Wynter: *On Being Human as Praxis*, hg. v. Katherine McKittrick, Durham, London: Duke University Press 2015; dies., „The Ceremony Must Be Found: After Humanism“, in: *Boundary II*, 12:3, 13:1 (1984), S. 17–70; vgl. dazu Stefano Harney, Fred Moten, *Allseits unvollkommen. Plantokratie und schwarzes Studium*, Wien u. a.: transversal 2022, S. 154; dies., *All Incomplete*, Colchester, New York, Port Watson: Minor Compositions 2021, S. 28; Nicolas Mirzoeff, *White Sight: Visual Politics and Practices of Whiteness*, Boston, London: MIT Press 2023, S. 16.

⁵² Ungleichzeitigkeiten ziehen sich in einzelne Forschungen hinein, wo etwa Johann Friedrich Blumenbach und Pieter Camper sowohl Schädel vermessen und

bestimmte die „Aufklärung als weiße Identitätspolitik“.⁵³ Iris Därmann, die schon in *Fremde Monde der Vernunft* 2005 mangelnde ethnologische Reflexionsfähigkeit und Formen des Othering in der Philosophiegeschichte nachwies, legte zuletzt eine historische Dekonstruktion der politischen Philosophie vor, die die klassische politische Philosophie kolonial- und gewaltgeschichtlich kontextualisiert und mit der Geschichte der Sklaverei sowie des Widerstands, der „Undienlichkeit“, zusammenbringt.⁵⁴ Sklaverei ist Teil der Geschichte politischer Philosophie. Sie hat schon rein quantitativ einen Höhepunkt im Jahrhundert der Aufklärung.⁵⁵ Dort schlägt

rassistisch kommentieren als auch radikale Abolitionisten sind; Bindman, *Ape to Apollo*, S. 13.

⁵³ Andrews, *The New Age of Empire*, S. 7 f. Über viele Seiten zitiert Andrews aus Voltaire, Hume, Jefferson, Herders, Hegels und Kants rassistischsten Schriften, die ich hier nicht wiederhole; siehe S. 2–5, 36 et passim. Eine Zusammenstellung von Originaltexten legte Emmanuel Eze vor: Emmanuel Chukwudi Eze (Hg.), *Race and the Enlightenment. A Reader*, Cambridge Mass., Oxford UK: Blackwell 1997.

⁵⁴ Iris Därmann, *Undienlichkeit. Gewaltgeschichte und politische Philosophie*, Berlin: Matthes & Seitz 2020. „Schon die antiken Philosophen Platon, Aristoteles und Xenophon waren nicht nur selbst Sklavenhalter, sondern haben auch Ratgeberliteratur zur Tier- und Menschendressur sowie zur effektiven Ausbeutung von Versklavungsarbeit verfasst. Thomas Hobbes und John Locke entwickelten nicht nur Gewalt- und Machtprozeduren ‚gerechter Versklavung und Kolonisierung‘, sondern erzielten als Anteilseigner der Virginia Company bzw. der Royal African Company auch erhebliche Gewinne aus der Kolonisierung der ‚neuen Welt‘ und dem transatlantischen sowie inneramerikanischen Versklavungshandel.“ Ebd., S. 33. Vgl. dazu ebd., Kap. 3, „*Damnatio ad bestias* in Nordamerika. ‚Gehorsamkeitsproduktionen‘ in der kolonialen Philosophie und ‚politischen Zoologie‘ von Thomas Hobbes“, S. 58 ff., und Kap. 4, „Agrikultureller Kapitalismus in South Carolina. John Lockes Kolonialphilosophie“, S. 81–103.

⁵⁵ Im 18. Jahrhundert, dem Jahrhundert der Aufklärung, wurde die größte Anzahl von Menschen verschleppt und versklavt: *Captives embarked*: 10,642,167, *captives disembarked*: 9,186,396, davon 1701–1800: 5,372.696. www.slavevoyages.org [letzter Zugriff: 09.08.2024]. Vgl. Michael Zeuske, „Globale Sklavereien: Geschichte und Gegenwart“, in: *APuZ – Aus Politik und Zeitgeschichte* 50–51, „Sklaverei“ (2015), hg. v. Johannes Piepenbrink/Bundeszentrale für Politische Bildung, S. 7–14; ders., *Die Geschichte der Amistad. Sklavenhandel und Menschenschmuggel auf dem Atlantik im 19. Jahrhundert*, Stuttgart: Reclam 2012, S. 28–42; ders., *Sklavenhändler, Negerros und*

sie sich auch in der Kulturgeschichte des Tastsinns nieder, wie Constance Classen in der aufklärerischen Rassenlehre des „europäischen Augenmenschen“ und des „afrikanischen Hautmenschen“ rekonstruiert hat.⁵⁶ Der prominenteste deutsche Denker der Aufklärung, Immanuel Kant, ist auch in einer Zeit, bevor Deutschland formal Kolonialmacht wird, aber bereits vom Versklavungshandel profitiert,⁵⁷ Teil dieser Geschichte.

Seine berühmte dritte Kritik hätte ursprünglich „Kritik des Geschmacks“ heißen sollen, bevor sie zur *Kritik der Urteils-*

Atlantikkreolen. Eine Weltgeschichte des Sklavenhandels im atlantischen Raum, Berlin, Boston: de Gruyter 2015.

⁵⁶ Classen, *The Deepest Sense*, S. xii.

⁵⁷ Menschenhandel betrieben nicht nur die damaligen Kolonialmächte (denen sich Deutschland nur spät und kurz angeschlossen hat, wie es oft relativierend heißt). Schon seit dem 16. Jahrhundert waren deutsche Geldgeber und Händler, auch mit eigenen Schiffen und Transporten oder Plantagen, an Versklavungshandel und Plantagenwirtschaft beteiligt. Aus den zahlreichen Beispielen, die u. a. Heike Raphael-Hernandez aufführt, seien nur exemplarisch genannt: Als Kaufleute und Finanziers waren die Welser und Fugger in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts tätig (die Fugger im portugiesischen Sklavenhandel, die Welser ebenso im Transatlantikhandel und in Plantagen in Venezuela); auf Wunsch des Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm gründete sich die Handelskompagnie „Brandenburgisch-afrikanische Compagnie“ (BAC) 1682 in Berlin, um in Groß Friedrichsburg im heutigen Ghana 1683–1717 einen „Sklavenumschlagplatz“ zu betreiben; der zweite Stützpunkt des Handels lag in der Karibik, auf der dänischen Insel St. Thomas, wohin die BAC 17.000 Menschen verschleppte. In den Handelszentren Londons waren im 18. und 19. Jahrhundert ca. 500 deutsche Kaufleute im Handel mit Versklavten und mit Waren beschäftigt. Der reichste Mann Europas war der Hamburger Unternehmer Heinrich Karl von Schimmelmann, der Zuckerrohrplantagen mit über 1000 versklavten Menschen in der Karibik betrieb; weitere deutsche Unternehmer hatten Niederlassungen in den Hafenstädten Hamburg und Bordeaux. Der Reichtum gerade deutscher Handelsstädte beruht auf diesem Handel und ist bis heute in den Stadtbildern zu sehen. Zahlreiche weitere Wirtschaftszweige, die Entwicklung ganzer Regionen (v. a. durch Baumwolle) und eine neue Konsumkultur profitierten ebenfalls. Heike Raphael-Hernandez, „Deutsche Verwicklungen in den transatlantischen Sklavenhandel“, in: *APuZ* 50-51, „Sklaverei“ (2015), S. 35–40; vgl. Raphael-Hernandez, Wiegink, „German entanglements in transatlantic slavery“.

kraft (1790) wurde.⁵⁸ Die Umbenennung folgt einer Entwicklung zum allgemeinen, universalisierten oder scheinbar universalisierten Erkenntnis- und Urteilsvermögen als Teil einer ästhetischen Theorie, der es nicht mehr um eine Lehre des Schönen ging, sondern um das Beurteilungsvermögen von etwas *als schön*.⁵⁹ Wie etwas also „subjektiv allgemeingültig“ ist,⁶⁰ erweist sich als die zentrale Frage aufklärerischer Philosophie (da die Erkenntnistheorie, die Ästhetik, die Ethik und die Lebenspraxis – die Anthropologie wäre hinzuzufügen – hier zusammenkommen), und sie entsteht am Geschmack.

⁵⁸ „Sie sollte ursprünglich *Kritik des Geschmacks* heißen, wie aus einem Brief an M. Herz vom 24.12.1787 hervorgeht.“ Christian Helmut Wenzel, *Das Problem der subjektiven Allgemeingültigkeit des Geschmacksurteils bei Kant*, Berlin, New York: de Gruyter 2000, S. 1. Die zentrale Stellung des Geschmacks in der gesamten Architektur der Kant'schen Philosophie stellte auch Alexander Rueger heraus: „Kant therefore emphasizes repeatedly that the power of judgment as a new faculty, with its own a priori principle, reveals itself to us only in the pleasure of taste and that only for this reason a third critique becomes necessary.“ Alexander Rueger, „Pleasure and Purpose in Kant's Theory of Taste“, in: *Kant-Studien* 109:1 (2018), S. 103–123, hier S. 123.

⁵⁹ Wenzel, *Das Problem*, S. 1. Die Verschiebung folgt „Kants Betrachtungsweise aus der ersten *Kritik*, nämlich deren Kopernikanischer Wende in Form einer Konzentration der Untersuchung auf die Struktur unseres Erkenntnisvermögens“.

⁶⁰ Wenzel differenziert weiter in die logischen, transzendentalphilosophischen und empirischen Analysen, wobei das Bemühen Kants auf eine Begründung zuläuft, warum man das Geschmacksurteil als Urteil a priori ansehen könne, um es vom singular Empirischen zu lösen und ihm einen „Platz im System der Transzendentalphilosophie“ zuzuweisen. Laut Kant besteht eine „Merkwürdigkeit“ (§8,21) und ‚Eigentümlichkeit‘ (§31,135) [...] darin [...], daß das Geschmacksurteil auf eine besondere Weise ein einzelnes Urteil, d. h. auf besondere Weise ein Urteil über einen einzelnen Gegenstand ist und auch auf eine besondere Weise ein subjektiv allgemeingültiges Urteil ist.“ Wenzel, *Das Problem*, S. 2, 3. – „Zusammenfassend entwickelt sich der Geschmack bei Kant in drei Dimensionen: Er beurteilt (spontan), reagiert durch Lust und Unlust (hat folglich eine affektive Komponente) und als *bon goût* wirkt er normativ bei allem Mangel an allgemein formulierbaren Regeln.“ Diaconu, *Tasten – Riechen – Schmecken*, S. 370 f. Vgl. Brückner, *Geschmack*, S. 50 (mit Laermann und Gadamer); zum Gegensatz „Sinnengeschmack“ vs. „Reflexionsgeschmack“ und der Kritik, ohne Begriffe könne Geschmack kein Erkenntnisvermögen besitzen, S. 51.

Nach dem Klischeebild von Immanuel Kant, dem trockenen Pedanten, der die Stadt nie verließ, kann man seine Uhr stellen. Dagegen rekonstruiert Zandt einen „eleganten“ Kant im urbanen, liberalen, bürgerlichen Milieu Königsbergs zur Mitte des 18. Jahrhunderts. Die französische Cuisine, flachere Standeshierarchien, kosmopolitischeres öffentliches Leben umgeben darin Kant als zentralen Pol einer geselligen und galanten Tafel im Haus der Keyserlings. Die Bedeutung dieses „geschmackvollen Gastmahls“, das nur mit „geselliger Konversation“ Sinn machte⁶¹ und zwischen Sinnlichkeit und Moral vermittelte,⁶² wird vor allem dann klar, wenn man Kants Verwendung der Tischgesellschaft als Modell der Gesellschaft überhaupt erkennt.⁶³

Der folgende Abschnitt beschränkt sich auf die Schriften Kants⁶⁴ und folgt dann exemplarischen Kritiken, um die Untrennbarkeit der anthropologischen von den kritischen Schriften zu zeigen und damit die des Rassismus von den dargelegten epistemologischen und affektiven Formen und Subjektivierungen.⁶⁵ Zu Mund und Tisch tritt dann ein grö-

⁶¹ Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 268–271.

⁶² Ebd., S. 277.

⁶³ Zandt präzisiert: „Wenn auch Kant erst ab dem Wintersemester 1781/82 den ersten Teil der Anthropologie auf die Tischgesellschaft als ‚Gesellschaft überhaupt‘ zulaufen lässt und damit parallel zu der Veröffentlichung seiner *Kritik der reinen Vernunft* (1781) eine Neujustierung der Stellung vornimmt, die der Anthropologie in seinem philosophischen System zukommt, so ist die Tischgesellschaft doch als solche kein völlig neues Thema der Anthropologievorlesungen. Vielmehr kann man durch die diachrone Lektüre der studentischen Vorlesungsnachschriften hindurch eine kontinuierliche Verdichtung zwischen anthropologischer Lehre und Geselligkeit ausmachen, die die Tischgesellschaft in einer permanenten Aus- und Umarbeitung immer zentraler werden lässt.“ Ebd., S. 285.

⁶⁴ Auf die Geschmacksdebatten bei Burke, Hume, Lavater u. a. kann hier nur verwiesen werden. Vgl. grundlegend: Katherine M. Faull (Hg.), *Anthropology and the German Enlightenment: Perspectives on Humanity*, Lewisburg: Bucknell University Press u. London, Toronto: Associated University Presses 1995, S. 200–242; Eze, *Race and the Enlightenment*; Bindman, *Ape to Apollo*, u. v. a.

⁶⁵ Einen weiteren Konnex von Kolonialismus und Affekt hat Henrike Kohpeiß in

ßeres Register, der Globus. Wie bei Lisa Lowes *Intimacies of Four Continents*⁶⁶ muss man hier von Beziehungen zwischen Geschmack im Mund, dem Geschmack bei den Tischurteilen und den globalen Stoff- und Affektströmen ausgehen. Geschmack und globaler Raum verschränken sich, ein „global sense of place“ korrespondiert einem „global sense of taste“, und die Landschaften der *tastescapes* verschieben sich.⁶⁷

Sentimentale Ordnungen

Die Ordnung der Sinne, *the order of the senses*, war hoch umstritten in den Diskursen des 18. Jahrhunderts. Begriffe wie *sensuousness* (Sinnlichkeit), *sentiment* und *sensibility* (Gefühl und Empfindsamkeit) kamen aus dem medizinischen Diskurs und beschrieben nun bestimmte ‚verfeinerte‘ Gefühlsintensitäten. Sinnlichkeit/*sensuousness* – für englische und deutsche Diskurse – galt als analog zum Verstand/*reason* als ein Schlüssel zur Einsicht in das Menschsein.⁶⁸ Alexander Baumgarten prägte den Begriff ‚Ästhetik‘ 1735, um Sinnlichkeit (*sensuality*) dem Verstand als *sensuous cognition*, eine

der ‚bürgerlichen Kälte‘ gefunden, in einer Subjektivierungsform, die mit Rassismus und kolonialer Gewaltgeschichte eng verbunden ist und bis in den „strukturell-kolonialen Status quo“ auch bleibt. Henrike Kohpeiß, *Bürgerliche Kälte. Affekt und koloniale Subjektivität*, Frankfurt a. M., New York: Campus 2023, S. 13.

⁶⁶ Lowe argumentiert, „that the intimacies of desire, sexuality, marriage, and family are inseparable from the imperial projects of conquest, slavery, labor, and government.“ Lisa Lowe, *The Intimacies of Four Continents*, Durham, London: Duke University Press 2015, S. 17. Danke für den Hinweis an Vanessa Ohlraun.

⁶⁷ Der „global sense of place“ ist ein Konzept Doreen Masseys von 1991. Wiederabdruck in dies., *Space, place, and gender*, Minneapolis 1994; die *-scapes* folgen Arjun Appadurai, *Modernity at Large. Cultural Dimensions of Globalization*, Minneapolis: University of Minnesota Press 1996.

⁶⁸ Gikandi, *Slavery*, S. 221 f.

sinnliche Erkenntnis, gleichzustellen. Die anerkannten Modi der Erkenntnis vervielfältigten sich; die schottische Aufklärung verstand die Sinne als verknüpft mit inneren moralischen Werten, die zentral für das moderne Selbst seien. In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts wanderte das französische Wort *sensible* ins Deutsche ein; in der Sensibilität, ohne die keine ästhetische Erfahrung möglich sei, trafen sich nun Sinnlichkeit, Affektivität und Differenzierungsvermögen.⁶⁹ Die verschiedenen Fassungen von Gefühl, Affekt, *sense*, *sensibility* und *sentiment* wurden nach mehreren Jahrzehnten vorläufig von Kants *Kritik der Urteilskraft* in einer komplizierten Formel abgeschlossen.⁷⁰ Nach einer Aufwertung von Tugenden wie Höflichkeit,⁷¹ Affizierbarkeit⁷² und einer gewissen sensiblen Passivität wurden Urteilskraft und Sinne in einem neuen Verhältnis bestimmt – gültig nur für den Typus von Körpern derer, die die Theorie verfasst hatten.⁷³ Es handelt sich allerdings nicht um eine lineare Geschichte, insofern die rassistischen Ausschlüsse (die ebenso sexistische, klassistische und ableistische sind)⁷⁴ nicht etwa nur in bestimmten

⁶⁹ Diaconu, *Tasten – Riechen – Schmecken*, S. 463–467.

⁷⁰ Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, S. 43.

⁷¹ Bindman, *Ape to Apollo*, S. 46, zur Politik der *politeness* z. B. in Kaffeehäusern, Clubs und Teekränzchen.

⁷² Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, S. 41. Zur *whiteness* dieser Vorstellung s. Kap. 4.

⁷³ Wie zutiefst absurd (*entirely bogus*) die Phantasie ist, Europa sei das Licht der Menschheit, führt Andrews in einem konzentrierten und erhellenden Kapitel aus, das die Weltreiche vor der Reconquista beschreibt, die Bibliotheken, Universitäten, Städtebau, Medizin, Astronomie, Mathematik, Landwirtschaft und riesige Errungenschaften im arabisch-muslimischen Raum, auf dem afrikanischen oder amerikanischen Kontinent und in China, die Europäer zerstörten, ihre Reste in Kopien assimilierten (insofern ist die Moderne eigentlich ein zutiefst transnationales Unterfangen) und unter eigener Flagge wieder auflegten. Andrews, *The New Age of Empire*, S. 17.

⁷⁴ Katherine M. Faull erinnert daran, dass dieser Ausschluss auch für Frauen gilt: „Just as European reports of Africa were employed in various Enlightenment projects, so too were men’s theories about women used in the ‚education‘ of the ‚fair sex.‘ In what is still the best analysis of the division of gender roles in relation to the

frühen oder späten⁷⁵ oder nur anthropologischen Schriften zu finden sind und von den ästhetischen Schriften getrennt beurteilt werden könnten, wie vor über 20 Jahren der nigerianische Philosoph Emmanuel Chukwudi Eze herausgearbeitet hat.⁷⁶

Den Widerspruch zwischen einem affizierten, schmeckenden Subjekt und einem allgemeingültigen (Geschmacks-) Urteil löste Kant durch eine logische Behauptung auf, der zufolge es nicht die Lust am Stoff sei, die das jeweils ein-

development of the public and private spheres, Karin Hausen outlines how women were theorized out of the active economic workforce in the emerging industrial society of Germany in the eighteenth Century. Women's work, once placed within the household structure of the early modern rural culture, was replaced by employed servant labor. For example, laws in the Prussian state against the employment of wet-nurses meant that married women were bound to their offspring and the domestic sphere. The education of women meant educating them to be better helpmates of men, not to be independent, free individuals. With few exceptions, male theoreticians of the German Enlightenment saw women as biologically incapable of moral reasoning, rational thought, and individuality. If Africans were considered to be next to bestiality because of their overly sensual nature, then in Europe it was women's passions that were the signs of their close links to nature and were to be controlled and denigrated." Katherine M. Faull, „Introduction“, in: dies., *Anthropology and the German Enlightenment*, S. 14 f.

⁷⁵ Zur Frage, ob Kant im Spätwerk gegen Folgen der Kolonisierung argumentiert habe, vgl. Andrews, *The New Age of Empire*, S. 6 (zu den *Grundlagen einer Metaphysik der Moral* 1788 u. a., kurz: auch einem Tier Rechte zuzugestehen beließe es im Tierstatus, so wie es Minstrel Shows in der abolitionistischen Bewegung gegeben habe).

⁷⁶ Für diesen Hinweis danke ich Hannimari Jokinen. Siehe Eze (Hg.), *Race and the Enlightenment*; ders., *The Color of Reason: The Idea of ‚Race‘ in Kant's Anthropology*, in: ders. (Hg.), *Postcolonial African Philosophy: A Critical Reader*, Cambridge Mass., Oxford, UK: Blackwell 1997, S. 103–140 und in Faull, *Anthropology and the German Enlightenment*, S. 200–242; ders., *On Reason. Rationality in a World of Cultural Conflict and Racism*, Durham, London: Duke University Press 2008. Emmanuel Chukwudi Ezes letztes Werk, *On Reason*, erschien kurz nach Ezes plötzlichem Tod und entwickelte eine eigene Philosophie der Vernunft, der zufolge Rationalität von vielen Standpunkten aus gesehen werden muss, um das Rationale zu bestimmen (der Band schließt mit einem Kapitel zur *reconciliation* in Südafrika und der Ubuntu-Philosophie), womit das Igbo-Statement „Anaghi akwu ofu ébé ènéné manwu“ – *Rationality, like a work of art, is best appreciated from multiple points of view* – bewiesen wäre. Eze, *On Rationality*, S. 3.

zelle Subjekt leite, sondern ein „interesseloses Wohlgefallen“.⁷⁷ „Der Geschmack steht quer zu einer Weltsicht, in der die Distanzierung über die Berührung vorherrscht“, schrieb dazu Wilhelm Amann, daher musste er letztlich einer neuen alten Logik des distanzierten Auges folgen:⁷⁸ Am Ende des 18. Jahrhunderts stand in der „Leistungshierarchie der Sinne“⁷⁹ wieder „das Auge als höchstes Wahrnehmungsorgan“, der Geschmack „fällt auf die unterste Stufe zurück“.⁸⁰

Kant entriss das Denken denen, die es vom Sinnlichen getrennt hatten, um ein eigenes Konzept mit Sinnesbezug zu postulieren, nur um dieses letztendlich wiederum in eine nicht mehr so sinnliche Ordnung zu überführen. Von heute aus projiziert könnte man den ersten Schritt als potenziell diversifizierend, da verschiedene Körper adressierend, und als emanzipatorisch von den Vorschriften der „Geistlichen“ lesen, den zweiten als Schließung dieser Öffnung im alten Bestreben, nun selbst auszusondern, wer in den Genuss des Wissenserwerbs kommen kann. Wer kann es sich etwa leis-

⁷⁷ Damit schloss Kant an Francis Hutcheson (1725) an; vgl. Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, S. 47.

⁷⁸ Amann, *Die stille Arbeit*, S. 309. „Wie mag es doch gekommen sein“, fragte Kant in der *Anthropologie*, „daß vornehmlich die neueren Sprachen das ästhetische Beurteilungsvermögen mit einem Ausdruck (*gustus, sapor*), der bloß auf ein gewisses Sinnenwerkzeug (das Innere des Mundes) und die Unterscheidung sowohl als die Wahl genießbarer Dinge durch dasselbe hinweist, bezeichnen haben?“ Kant, *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*, § 64, B 188, zit. in: Amann, *Die stille Arbeit*, S. 308. Kants „interesseloses Wohlgefallen“ als Kategorie der Urteilskraft basiert auf Abstand, während eine Ästhetik der Nähe mit dem Süßen/Niedlichen arbeitet, so Blome et al.: „Sianne Ngais Studie (*Our Aesthetic Categories*, 2015) hat das Berührende, Niedliche, Kitschige, Süße und Kleine als eine Ästhetik der Nähe etabliert, die gegen die Bedingung eines ‚interesselosen Wohlgefallens‘ im ästhetischen Urteil Immanuel Kants profiliert wird.“ Eva Blome, Moritz Ege, Maren Möhring, Maren Lickhardt, Heide Volkening, „„Süüüüß! – Appetizer“, in dies.: „Süüüüß!“ S. 9–21, hier S. 13; Sianne Ngai, *Our aesthetic categories. Zany, Cute, and Interesting*, Cambridge Mass. Harvard: Harvard University Press 2015.

⁷⁹ Amann, *Die stille Arbeit*, S. 309, mit einer Formulierung von Peter Utz.

⁸⁰ Ebd., S. 308.

ten, ein Desinteresse an dem, was wahrgenommen oder gar genossen wird, zu zeigen? Eine solche „privilegierte Haltung der Abgehobenheit“ dient einer Abgrenzung zu den ‚Unzivilisierteren‘.⁸¹ Diese Attitüde hat nicht einfach soziale Nebeneffekte, sondern fungiert als neues logisches Zentrum einer Ästhetik, wie Ruth Sonderegger ausführte: Die ganze „Sensibilisierungsdebatte“ sei Teil einer Reaktion auf „die gewaltvollen Entwicklungen des kolonial gestützten Kapitalismus“,⁸² und die postulierte Interesselosigkeit der sinnlichen Wahrnehmung (nach Kants *Kritik der Urteilskraft* 1790) schaffte darin das vorige Affiziertwerden vom Gegenstand (noch bis in Kants *Kritik der reinen Vernunft* 1781) ab; das Objekt sprach nicht mehr mit.⁸³ Der postulierten Eigengesetzlichkeit des

⁸¹ Im Original „privileged attitude of detachment“. Richard Shusterman, „Of the Scandal of Taste: Social Privilege as Nature in the Aesthetic Theories of Hume and Kant“, in: Paul Mattick, *Eighteenth-Century Aesthetics and the Reconstruction of Art*, Cambridge, London: Cambridge University Press 1993, S. 96–118, hier S. 115, 116, 117. Ebenso Korsmeyer, *Making Sense of Taste*, S. 63: „[T]he very disengaged, disinterested attitude that Kant requires for the pure judgment of Taste, it has been argued, represents a lofty remove that is indeed not a universal possibility but a privilege made easy only for someone who confidently occupies a socially privileged position within a dominant and respected group.“ Vgl. auch Ruth Sonderegger, „Kants Ästhetik im Kontext des kolonial gestützten Kapitalismus. Ein Fragment zur Entstehung der philosophischen Ästhetik als Sensibilisierungsprojekt“, in: *Zeitschrift für Ästhetik und allgemeine Kunstwissenschaft* 63:2 (2019), S. 109–125, hier S. 118.

⁸² Sonderegger, „Kants Ästhetik im Kontext des kolonial gestützten Kapitalismus“, S. 109. Die Disziplin der philosophischen Ästhetik als Teil eines bürgerlichen Sensibilisierungsprogramms liest sie als Reaktion auf die gewaltsame Ausbreitung des kolonialen Kapitalismus. Mit Sonja Buckel (2015) versteht sie den „dirty capitalism“ als „Lebens- und Denkform, als deren Teil die Entstehung der philosophischen Ästhetik gesehen werden muss.“ (Ebd., S. 110). Als die *Kritik der Urteilskraft* 1790 erscheint, hat die Französische Revolution gerade stattgefunden und die haitianische kündigt sich an. Sonderegger, „Zum kolonialen *double bind* der europäischen Ästhetik“, in: María do Mar Castro Varela, Leila Haghighat (Hg.), *Double Bind Postkolonial. Kritische Perspektiven auf Kunst und kulturelle Bildung*, Bielefeld: Transcript 2023, S. 74–96, hier S. 76.

⁸³ Sonderegger, „Kants Ästhetik im Kontext des kolonial gestützten Kapitalismus“, S. 117.

Ästhetischen und ihre Abgrenzung von Moral und Erkenntnis korrespondieren drei gesellschaftliche Sphären;⁸⁴ eine getrennte Sphäre der „zweckfreien“ Kunst⁸⁵ sollte der Erholung vom ökonomischen Konkurrenzkampf dienen – und, so Sonderegger, auch der moralischen Rechtfertigung von Versklavung und Ausbeutung. Dazu wurden nun auch in der Ästhetik *weiße* Suprematien erfunden.

Wie *Otherings* gemacht, verhandelt und genossen werden, ist Teil einer Material- und Mediengeschichte, in der eine wachsende Literarizität, ein beliebtes Genre in Massenauflagen und neue Formen des Bilderdrucks eine zentrale Rolle spielen.⁸⁶ Oft unterschätzt wird die Bedeutung von Reiseberich-

⁸⁴ Ebd., S. 116. „[M]it der kategorialen Abgrenzung zwischen Erkenntnis, Moral und Ästhetik samt ihren jeweiligen Urteilsformen hat Kant [...] der als Inbegriff der Modernität geltenden Ausdifferenzierung gesellschaftlicher Sphären zu[ge]arbeitet.“ (Ebd., S. 116 f.) Diese Sphären sind vergeschlechtlicht, markieren Klassengrenzen, bezeichnen verschiedene Kulturen als primitiv etc.; sie erfinden neue Funktionsbereiche für Kunst und Autonomie etc.; vgl. Sonderegger mit Fragen von Mara Recklies, „Fragen zur Kolonialität der europäischen Ästhetik“, in: Eva Knopf, Sophie Lembcke, Mara Recklies (Hg.), *Archive dekolonisieren. Mediale und epistemische Transformationen in Kunst, Design und Film*, Bielefeld: transcript 2018, S. 251–258, hier S. 253, und dies., „Zum kolonialen *double bind* der europäischen Ästhetik“, S. 79.

⁸⁵ Vika Kirchenbauer hat in *Compassion and Inconvenience* (2024) die Entstehung eines öffentlichen Raums für Kunst, genauer: die erste öffentliche Ausstellung von Kunst, im Zusammenhang von bürgerlich-paternalistischer Wohltätigkeit in der neuen Institution des Waisenhauses, die Selbststilisierung der mäzenatischen Händler als sensibel und den Klassizismus der Künstler*innen thematisiert (diese wünschten, das einfache Volk sollte ihre Bilder nicht umsonst sehen können, wie es die Mäzene aus Volksbildungsgründen verlangten) – sie zeigt „die Gründung europäischer Kunstinstitutionen, in denen sich privatwirtschaftliche und koloniale Interessen mit Vorstellungen von Wohltätigkeit und dem Streben nach Veredelung überschneiden“. Vika Kirchenbauer, *Compassion and Inconvenience*, D 2024, https://www.vkoms.com/compassion_and_inconvenience.html. Das durch die Kunst beförderte moralische Sentiment der Einfühlung soll schnell wieder nur bestimmten Schichten zustehen.

⁸⁶ Die „Analyse der Rezeption von Reiseliteratur über Schwarzafrika“ von Uta Sadji, die mit ihrem senegalesischen Mann in Dakar Germanistik unterrichtete, betont zu Beginn die Rolle des Buchs. Seit dem Anfang des 18. Jahrhunderts wurden

ten für die Philosophie und auch für eine Anthropologie, die nie selbst reiste.

Kants Zirkel

Kant schrieb in seiner *Anthropologie in pragmatischer Absicht* (1798), dass man Kenntnisse von der Welt erlangen könnte, wenn man in einer Hafenstadt lebe; er lehnte mehrere Rufe etwa nach Berlin oder Halle ab und blieb in der internationalen Metropole Königsberg, um dort Seeleute, Händler und Forscher zu treffen und von ihren Reisen zu hören. Diese ungewöhnlichen Quellen benutzte er offen (und mit Billigung der Behörden) mittels Notizen in seinen Vorlesungen.⁸⁷

Natürlich stehen der Wahrheitsgehalt oder die wissenschaftliche Neutralität auch von Reiseberichten immer zur Debatte. Sie sind dem intertextuellen Kontext und der Kombinationsgabe der Zeit entsprechend die Informationsträger für Nachrichten über andere Länder und Menschen. Wich-

Bücher nicht mehr in Latein, sondern Deutsch gedruckt und in Leihbibliotheken einer immer breiter lesenden Bevölkerung zugänglich; die beliebten Frauenromane und Belletristik galten als zu leicht, und so wurden zahlreiche Reiseberichte veröffentlicht, um zur allgemeinen menschlichen Bildung beizutragen. Einer aufklärerischen Maxime gemäß sollte Bildung für jeden die Klassengrenzen verwischen. Sie basierten oft nicht auf Reisen des Autors, sondern nur auf Gelesenem, oft auch auf Übersetzungen: Erst wurden portugiesische Reiseberichte übersetzt, dann holländische, dann englische und französische („Entsprechend der historischen Rolle, die die verschiedenen europäischen Nationen nacheinander bei der Eroberung Afrikas spielten“, so Sadjı – wenn es um „Eroberungen“ geht, scheint das Genre der Reiseliteratur verharmlosend), Uta Sadjı, *Der N*mythos am Ende des 18. Jahrhunderts in Deutschland: Eine Analyse der Rezeption von Reiseliteratur über Schwarzafrika*, Frankfurt a. M. u. a.: Peter Lang 1979, S. 3.

⁸⁷ Eze, *On Reason*, S. 229. – Dem Anthropologen Georg Forster (der sogenannten „Wilde“ kannte, Kant für seine spekulative Rassentheorie und Stereotypen kritisierte und nach seiner Meinung zur Versklavung fragte) entgegnete Kant mit ‚Argumentationen‘, die für die Versklavung sprachen. Andrews, *The New Age of Empire*, S. 5.

tig ist zunächst: Es gab solche Berichte, sogar in sehr großen Mengen und Auflagen,⁸⁸ so dass Katherine M. Faull die Frage, ob Kant weniger diskriminierend über andere Völker geschrieben hätte, wenn er diese besser hätte kennen können, mit Nein beantworten musste.⁸⁹ Eze hat die verbreitete Praxis des Voneinander-Abschreibens in diesen Berichten noch als ‚intertextuell‘ und ‚promiskuitiv‘ bezeichnet,⁹⁰ aber auch den sensationsheischenden Charakter dieser Schriften kritisiert⁹¹

⁸⁸ „Am Ende des 18. Jahrhunderts gibt es in Deutschland eine unendliche Zahl von Veröffentlichungen, zum Teil mit mehreren Auflagen, über Schwarzafrika, seien es Reiseberichte, Kompilationen, Aufsätze, oder philosophische Abhandlungen einheimischer Autoren oder einfache Übersetzungen ausländischer Texte.“ Da es für die Verlage ein gutes Geschäft ist, erscheinen auch Kompilationen aus verschiedenen Berichten oder erfundene Geschichten. Sadjı, *Der N*mythos am Ende des 18. Jahrhunderts in Deutschland*, S. 6 und 31.

⁸⁹ Katherine M. Faull widerspricht damit einer These von Arthur C. Danto: „Kant’s philosophy was not constructed in the absence of ‚anthropological data.‘ In fact, Kant’s critical philosophy was formed and maintained in the face of massive amounts of anthropological observations on other non-European cultures.“ Faull, „Introduction“, S. 11. Neben den einzelnen Reiseberichten erschienen weitere in der populären *Berlinischen Monatsschrift* (zumindest seit 1783). Kant kannte „travel narratives, anthropological theories, and treatises on women, illness, madness, and clairvoyance“, deren weiße männliche Autoren ihre partikuläre Sicht wiedergaben, schreibt Faull; vgl. dies.: „Introduction“, S. 16 (mit Dank an Eze, ohne den ihr Band nicht habe zustandekommen können). Kant wollte die Reiseberichte „durch starke Reflexion universalisieren“, reformuliert Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 296. – Laut Eze war Kant ein Vielleser auch von Reiseberichten, etwa von Bougainvilles und James Cooks *Voyages* aus Tahiti und der Südsee 1772/3. Vgl. Eze, *The Color of Reason*, S. 228; vgl. Bindman, *Ape to Apollo*, S. 8.

⁹⁰ „[...] an astonishing level of what, today, we would call ‚intertextuality.‘ There is, so to speak, quite a promiscuous theoretical as well as stylistic dependence of one writer on another.“ Eze, Introduction, in: ders. (Hg.), *Race and the Enlightenment. A Reader*, Cambridge Mass., Oxford UK: Blackwell 1997, S. 6.

⁹¹ Eze, *The Color of Reason*, S. 229. Wo die politischen Interessen der Kolonialmächte konkurrieren, werden die Schriften implizit zu einer Auseinandersetzung mit der Französischen Revolution oder auch zu Stellungnahmen zur Versklavung bzw. dem Abolitionismus; Passagen gegen den Versklavungshandel von deutschen Verlegern kritisierten beispielsweise den Handel der Franzosen; für freie Schwarze interessieren sich die deutschen Autoren nicht, weil man sie nicht propagandistisch gegen Frankreich verwenden kann, etc.; Sadjı, *Der N*mythos am Ende des 18. Jahrhunderts in*

wie auch die Praxis des Zitierens vom Hörensagen als Fakten als eine Quelle der Verfestigung rassistischer Stereotype.⁹²

So zeichnen sich die Wissenschaften, die sich mit den fremden Dingen und Menschen beschäftigen wollen, paradoxerweise durch eine umgehende Schließung aus. Ihre Argumentationen und Ableitungen sind hochgradig zirkulär, da die Autoren ständig und über Sprachgrenzen hinweg Aussagen voneinander übernehmen und aufeinander verweisen (Kant übernimmt Buffons historische Perspektive und Humes sogenannte Beweise für die Eigenarten der Rassen; Buffon übernimmt Aussagen von Kant, Buffon und Linné, etc. etc., was Eze als „Klima der Inzucht und des Durcheinanderzüchtens von Zitaten und Querverweisen (*in- and cross-breeding of citations and cross-references*)“ bezeichnet).⁹³ Auch mit dem Vokabular entsteht ein ganzes diskur-

Deutschland, S. 84–108 und 137. Eze hatte vorher den Band *Race and the Enlightenment* (der ursprüngliche Titel war *Racist Enlightenment*) herausgegeben, der die zentralen klassischen Texte und Textauszüge von Linné, Leclerc, Buffon, Hume, Kant (in vier Auszügen), Herder, Blumenbach, Jefferson, Cuvier, Hegel und der Enzyklopädie in englischer Sprache zusammenstellte, um der Marginalisierung des Themas entgegenzuwirken (noch das *Kant Dictionary* von 1994 führte z. B. keinen einzigen Eintrag aus diesem Bereich an) und zu zeigen, dass die rassistischen Ideen von Degeneration usw. keine Nebenaspekte oder Spezialforschungen der Zeit waren, sondern an zentraler Stelle die Grundbegriffe der Aufklärung mitbestimmten. In dieser Zusammenstellung wird auch sichtbar, was Eze „a high level of intertextuality“ nennt, oder: alle haben die rassistischen Ideen, die sie aus Reiseberichten herausdestilliert und in erfundene biologische Hierarchien gepackt haben, voneinander abgeschrieben. Eze, „Introduction“, S. 1.

⁹² Eze, *The Color of Reason*, S. 229 f. Teilweise schrieben die Philosophen und die Reiseautoren/Kompilatoren voneinander ab und Fußnoten führen zu Falschaussagen, schreibt auch Sadjj in *Der N*mythos am Ende des 18. Jahrhunderts in Deutschland*, S. 130 f., 139 ff.; teilweise können Nachweise fast wörtlichen Abschreibens ohne Kenntlichmachung geführt werden (Ebd., S. 142), dementsprechend spricht Sadjj von „Plagiaten“ und „Pseudowissenschaft“ (Ebd., S. 144).

⁹³ Eze, „Introduction“, S. 6 f. Hume (*Of the Standard of Taste 1757*) sah Geschmack als universelle Kategorie, aber nur wenige seien dazu bestimmt, Geschmacksurteile zu treffen – Schwarze seien den Weißen hier unterlegen. Das zitiert Kant so, als sei es eine Quelle, wie einen Beweis. Kant schreibt von Hume (*Of National Characters*) ab

sives Universum, das den Rahmen des Sagbaren bestimmt.⁹⁴ Und wo der selbstkritische Forscher sich nicht selbst beobachten könne, da man sich in seiner Tätigkeit immer selbst affiziere, also auf Beobachtung anderer angewiesen sei, sollte dies durch „den gebildeten und gesitteten Teil der Menschheit“ geschehen; die Zirkularität auch der nicht spezifisch anthropologischen Wissensproduktion umfasst also auch eine Abgrenzung, resümiert Zandt: „Gerade hier wird deutlich, wie zirkulär Wissenserwerb und Anwendung, Ein- und Ausübung der Anthropologie, als Schule eines neuen Weltbürgertums bei Kant gestaltet sind und wie nachdrücklich sich Letzteres in der Distinktion zu den ‚unterentwickelten‘ und fremden Teilen der Menschheit konstituiert.“⁹⁵ Kant bestimmte einzelne Rassen,⁹⁶ die der ästhetischen Erkenntnis

und behauptet, kein Schwarzer habe jemals etwas Großes in Kunst oder Wissenschaft geleistet; Hume wiederum bezieht sich auf einen Plantagenbesitzer, der leugnete, dass der Schwarze Dichter Francis Williams originäre Literatur verfasst habe; weitere prominente Beispiele Schwarzer Geschichte, Kultur oder Wissenschaft wurden ebenfalls ignoriert, auch die Schriften der Schwarzen Dichterin Phillis Wheatley, von der Kant gehört und gelesen haben muss, so Ruth Sonderegger, „Elemente einer postkolonialen Genealogie der westlichen Ästhetik“, in: Sofia Bemepeza, Christoph Brunner, Katharina Hausladen, Ines Kleesattel, Ruth Sonderegger, *Polyphone Ästhetik. Eine kritische Situierung*, Wien u. a.: transversal texts 2019, S. 53–68, hier S. 61, und dies., „Kants Ästhetik“, S. 120.

⁹⁴ Eze, „Introduction“, S. 7.

⁹⁵ Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 297. Letztlich zielt die ganze Wissenschaft darauf, die, die sie betreiben, als Modell der Menschheit zu bestimmen, Eze, *The Color of Reason*, S. 216. „It is clear that what Kant settled upon as the ‚essence‘ of humanity, that which one ought to become in order to deserve human dignity, sounds very much like Kant himself: ‚white,‘ European, and male. More broadly speaking, Kant’s philosophical anthropology reveals itself as the guardian of Europe’s self-image of itself as superior and the rest of the world as barbaric. Behind Kant’s anthropology is what Tsenay Serequeberhan characterizes as ‚the singular and grounding metaphysical belief that European humanity is properly speaking isomorphic with the humanity of the human as such.‘“ Eze, *The Color of Reason*, S. 232 (zitiert Tsenay Serequeberhan, *African Philosophy: The Essential Reading*, New York: Paragon House 1991, S. 7).

⁹⁶ Ebd., S. 214. Die perfekteste Rasse der Menschheit ist die weiße in den gemäßigten Temperaturzonen, die Indianer hätten einen weniger guten Charakter,

nicht teilhaftig werden könnten, und die wissenschaftliche Rezeption Kants bestimmte Teile seines rassistischen Denkens als vernachlässigbar in dem Bestreben, in ihm einen „reinen“ Philosophen zu sehen, so Eze.⁹⁷ In seiner Analyse davon, *Wie Rassismus und Kolonialismus die Welt beherrschen*, rekonstruierte Kehinde Andrews, wie Kant absichtlich abolitionistische Quellen und Argumente ausließ und rassistische Autoren hervorhob.⁹⁸ Für die deutsche Diskussion wegweisend war Peggy Piesches Kritik an Kants Rassebegriff (im gleichen Jahr wie *The Color of Reason*), den sie zusammen mit Fortschrittskonzepten und Zentrierungen des *weißen* Subjektes las, die bis in die Gegenwart auch in linken Positionen lesbar sind.⁹⁹ Insgesamt wird darin sichtbar, wie Kants Zirkel

die schwarze sei die niedrigste Rasse. (Ebd. S. 218). Kant empfahl brutale Prügelstrafen im heißen Klima wegen Faulheit, angeborener Lethargie und dicker Haut, zit. in Ebd., S. 215 f. Vgl. Azoulay: *Potential History*, S. 152.

⁹⁷ „[The] scholarly forgetfulness of Kant’s racial theories, or his raciology, I suggest, is attributable to the overwhelming desire to see Kant only as a ‚pure‘ philosopher, preoccupied only with ‚pure‘ culture- and color-blind philosophical themes in the sanctum sanctorum of the traditions of Western philosophy.“ Eze, *The Color of Reason*, S. 200. Ezes Aufsatz war Teil eines Buchprojekts zur ‚Racial‘ Economy of Modern European Philosophy.

⁹⁸ „Kant was not just a hostage to his time. He chose his accounts. And he chose to dismiss the claims of abolitionist James Ramsay, who had spent time with those of African descent.“ Andrews, *The New Age of Empire*, S. 5.

⁹⁹ Auch sozialistische, antifaschistische Diskurse setzten auf eine „Fortschrittsfähigkeit“, ohne „das bis heute unsichtbare, aber wirksame *weiße* Machtfeld ‚Aufklärung‘“, aus dem diese Ideen stammen, zu reflektieren. Peggy Piesche, „Der ‚Fortschritt‘ der Aufklärung – Kants ‚race‘ und die Zentrierung des *weißen* Subjekts“, in: Maureen Maisha Eggers, Grada Kilomba, Peggy Piesche, Susan Arndt (Hg.), *Mythen, Masken und Subjekte. Kritische Weißseinsforschung in Deutschland*, Münster: Unrast 2005, S. 30–39, hier S. 31. Insbesondere Kant und Hegel trugen dazu bei, „dass Weißsein als eine erweiterungs- und dehnungsfähige Konstruktion konzipiert ist und eine mögliche Relativierung von Weißsein, vor allem aber seine betonte (Aus)Differenzierung des Herrschaftssubjektes in ein prototypisches – weiß, männlich, heterosexuell –, lediglich die Diskursivität von Weißsein aufzeigt.“ (Ebd., S. 30) Damit hat Piesche nicht nur einen frühen, intersektional akzentuierten Beitrag zum Rassismus der Aufklärung vorgelegt, sondern gleichzeitig die Dezentrierungen und Rezentrierungen von Weißsein in den zeitgenössischen Fortschreibungen aufklä-

und Zirkularität an der Gestaltung neuer *tastescapes* mitwirkten.

Was in späteren Jahrhunderten eine weitere Ausdifferenzierung und Aufspaltung in disziplinäre Zugehörigkeiten wurde (Eze hat z. B. die Bedeutung der „Zwillingswissenschaften“ Anthropologie und Geografie bei Kant herausgestellt),¹⁰⁰ liegt im 18. Jahrhundert in der universitären Ausbildung oder in den individuellen Werkbiographien noch beieinander; die Frage nach dem Rassismus kann daher nicht ins von der Philosophie getrennte Soziale (oder gar Empirische) namens Anthropologie ausgelagert werden, sie steckt in den kleinen Erwähnungen der Feuerländer in der Theorie des Erhabenen und anderen ‚Stellen‘ als Symptom einer Strukturierung, und sie begleitet gerade Kant nicht nur in der späten *Anthropologie in pragmatischer Hinsicht*, sondern durch sein ganzes wissenschaftliches Leben.¹⁰¹

Feiner Konsum

Simon Gikandi, der in Nairobi und Edinburgh studierte, bevor er an verschiedene US-amerikanische Universitäten und

rerischer Ideen (in „Entwicklungspolitik“ und Wissenschaften, die nicht ihre hegemoniale weiße Produktion reflektieren).

¹⁰⁰ Zum Zusammenhang der Physischen Geografie und der Anthropologie bei Kant vgl. detailliert Eze, *The Color of Reason*, S. 201. Da Körper in die physische Welt gehören, fielen die Studien der rassifizierten feststehenden „Charakteristika“ in die Geografie, die Welt der ‚inneren‘ verfeinerbaren Moral etc. in die Anthropologie (Ebd., S. 203). In den Bereich des Letzteren fällt die Fähigkeit der Selbstverbesserung und des Bewusstseins von Freiheit, die den Menschen vom Tier trenne (Ebd., S. 204, 212), und nochmals die Behauptung, dass nichtweiße Menschen nicht zivilisierbar seien und keine Moral hätten (Ebd., S. 215).

¹⁰¹ Ruth Sonderegger hat darauf verwiesen, dass die Idee, Kants „vorkritische“ und „kritische“ Schriften dementsprechend zu unterscheiden, falsch ist und *race*- und genderbezogene Ausschlüsse sich im ganzen Werk nicht ändern. Sonderegger, „Kants Ästhetik im Kontext des kolonial gestützten Kapitalismus“, S. 119.

zuletzt nach Princeton ging, pointiert und radikalisiert diese Diskussion in einer Einführung auf *Slavery and the Culture of Taste* (2011). Er rekapituliert das Ineinander von europäischer Aufklärung, Aisthesis und Rassismen im 18. Jahrhundert in einer Fokussierung auf den britischen Kolonialismus und auf die Versklavungsökonomie; er versteht das Konzept der Senti-mentalität als direkt verbunden mit der neuen Konsumkultur (was für die Frage nach dem Kakaogeschmack direkt relevant ist). Gikandi sieht den transatlantischen Menschenhandel als die ungesagte Grundbedingung der Moderne, und darin ist Geschmack zentral, ist sogar die Möglichkeitsbedingung.¹⁰² Zuerst mussten manche Körper als schmutzig und minderwertig klassifiziert werden, um dann durch deren Arbeit die eigene weiße Subjektivität etablieren zu können, auch durch den Konsum von Produkten, die von den Versklavten auf den Plantagen produziert wurden. Als minderwertig und unzivilisiert bezeichnet, wurde die Schwarze Kultur aus der Moderne herausdefiniert und ist doch deren Fundament; ungesehen gemacht, verdrängt und dabei unbewusst assimiliert bilde sie das kollektive Unbewusste der Moderne, das diese bis heute wie ein Geist heimsucht, „ein zentrales Rädchen in der Maschinerie des Handels und des Wohlstands der Nationen“.¹⁰³ Dieser ist omnipräsent in den „*guilty pleasures* des modernen Lebens“.¹⁰⁴

Im 18. Jahrhundert führten die Expansion des Empire und die Verfügbarkeit von immer billigeren Importen dazu, dass immer mehr Menschen Dinge kaufen konnten und Konsum das alte Klassensystem in Bewegung brachte. Britische Auto-

¹⁰² Gikandi, *Slavery*, S. 11, 31 und xiii. Zur britischen Kolonialherrschaft vgl. auch Sanghera, *Empireland*.

¹⁰³ Gikandi, *Slavery*, S. 4. Vgl. Walvin: „The British people’s acquired tastes for the fruits of empire were, then, both a function of British power and a source of national strength.“ Walvin, *Fruits of Empire*, S. 195.

¹⁰⁴ Gikandi, *Slavery*, S. xii.

ren entwickelten ästhetische Diskurse rund um Tugend und Kommerz, nicht um die kommerzielle Welt zu adeln, sondern um die Erfordernisse von Warenproduktion und bürgerlicher Konsumkultur zu versöhnen. Gikandi wandte sich den britischen/schottischen Geschmackstheorien zu, die Kant als ‚nicht universal genug‘ für den Status einer philosophischen Reflexion erachtet hatte; weniger metaphysisch in der Orientierung, antworteten die britischen Philosophen eher auf die veränderte Ökonomie und darauf folgend die Kommerzialisierung des Alltags. Traditionell galt die Sphäre des Sensiblen als von Handel und Ökonomie getrennt; zwischen Kommerz und Empfindsamkeit (*sensibility*) sah man ein Spannungsverhältnis.¹⁰⁵ Aber Geschmack wurde zur Schaltstelle von Luxus und Gefühlkultur. „Auf der Ebene der Kultur und des Konsums schien die Sklaverei als abwesender Grund für das moderne Englischsein zu fungieren. Auf der Ebene des Handels und der Politik jedoch war die Sklaverei die Quelle von Macht und Prestige im Reich, die Grundlage für neue Selbstdarstellungen im öffentlichen Raum.“¹⁰⁶ Das galt zum Beispiel im Kaffeehaus (s. Kap. 3). Bei kolonialen Heißgetränken wurden Geschäfte gemacht, die dazu dienten, mehr Kolonialwaren zu produzieren – die Dynamik des *racial capitalism*.¹⁰⁷ Wo zuvor der Status die Position in der Gesellschaft bestimmte, definierte nun der Konsum das Individuum. Diese Entwicklung läuft für Gikandi nicht einfach ab wie eine Naturgewalt: Die Kategorie „Geschmack“ zum *key mediator* zwischen den Sphären zu machen bedeutet, Kultur zur

¹⁰⁵ Ebd., S. 15.

¹⁰⁶ Ebd., S. III.

¹⁰⁷ Am Beispiel von Zucker beschrieben in: Inken Carstensen-Egwoum, „Kolonialität von Zuckerrohr, Plantagenökonomien, *racial capitalism* und Erkundungen reparativer Gerechtigkeit“, in: Sybille Bauriedl, Inken Carstensen-Egwoum (Hg.), *Geographien der Kolonialität. Geschichten globaler Ungleichverhältnisse der Gegenwart*, Bielefeld: transcript 2023, S. 217–244.

Verschleierung der politischen Ökonomie der Versklavung zu benutzen.¹⁰⁸

Die Art des Ineinanders kann nicht in *einem* disziplinären oder theoretischen Framing bestimmt werden (mal nennt Gikandi die Verbindung von Versklavung und Geschmack „kausal“, Versklavung als die „Quelle“ von Macht und Prestige,¹⁰⁹ mal wirkt ein Register auf das andere ein – „slave money shaped the moment of taste“ –, mal ist die Versklavung dem Alltagsleben des Empires „eingewoben“)¹¹⁰ – Versklavung ist ein Grund von Luxuskonsum und gleichzeitig eine überall verteilte Gegenwart. Bis heute ist ihr Grund räumlich und zeitlich ebenso ausgelagert wie omnipräsent.

Ruth Sonderegger resümiert, Gikandi habe gezeigt, wie Ästhetik und Kunst als „Weißwaschaktion“ genutzt wurden.¹¹¹ In der britischen Verbindung von Geschmack und Sklaverei werde das Besitzen, sogar schon das Erlernen von Geschmack als Diskriminierungsmodus eingesetzt. Es war nicht nur die gesamte Ästhetik des 18. Jahrhunderts eine Geschmacksdebatte, sondern sie nahm zudem ihren Ausgangspunkt in der Frage, wie man Teesorten unterscheiden und bewerten könne.¹¹² Die Kolonialware Tee (die oft in Mischungen verkauft wurde) steht am Anfang der Aktion.¹¹³

¹⁰⁸ Gikandi, *Slavery*, S. 18, 17.

¹⁰⁹ Ebd., S. 111.

¹¹⁰ Ebd., S. xii.

¹¹¹ Sonderegger, „Fragen zur Kolonialität der europäischen Ästhetik“, S. 253.

¹¹² Ebd., S. 254. Joseph Addison, der als erster Theoretiker des *taste* gilt, erläuterte 1772 den ästhetischen Geschmack an der Fähigkeit, verschiedene Teesorten unterscheiden zu können; vgl. Sonderegger, „Kants Ästhetik“, S. 114 f.

¹¹³ „Das Ende des Geschmacksdiskurses“ wurde von Brückner mit der neuen Idee von Autorschaft, Genie und Einbildungskraft in Sturm und Drang sowie der Romantik assoziiert (das Genie stellt sich gegen den Bürger, der eben noch mit dem Geschmack Standeshierarchien aufgeweicht hatte, jetzt aber für die Tradition steht). Im 20. Jahrhundert heißt Geschmack zu haben dann auch, dem Massengeschmack entgegenzutreten. Vgl. Brückner, *Geschmack*, S. 13, 56 et passim.

Denkt man von hier aus an Mund und Tisch zurück, erscheinen diese kulturwissenschaftlich gewählten Orte allzu lieblich. Mit wem würde Kant nicht am Tisch sitzen? Welchen Mündern würde er die Speise absprechen? Hat die galante Gesellschaft im Parlieren den Rassismus gepflegt? Vermutlich.

So lautet die Kritik an der Aufklärung. Gikandi sprach vom kolonialen Unbewussten, Lisa Lowe vom politisch Unbewussten. Wie würde es gehen, wenn man nicht nur, selbst aufklärerisch, die blinden Flecken benennen, sondern auch versuchen würde, die *agency* der Beteiligten, auch der Minorisierten zu sehen? Die Kritik daran, dass das Subjekt der Aufklärung eigentlich nur ein *weißes*, männliches und bürgerliches gewesen sei, übersieht, dass es das nur hatte behaupten können, insofern es ein Anderes konstruierte,¹¹⁴ und die Kritik belässt insofern auch das Veränderte im Schweigen. Aber etwas Anderes hat es, bevor verändert wurde, gegeben, die verschwiegene Seite der Moderne hat es in anderen als den Rastern des von ‚Westen‘ aus Sichtbaren und Sagbaren gegeben, sie wird eine *agency* gehabt haben.

Eine solche *Potential History*, oder auch konkrete Gegengeschichten im Kakaokolonialismus, oder eine noch ungedachte Historiografie braucht Archive und Gespräche und Quellenforschung in einem neuen Projekt.¹¹⁵ Laurent Dubois hat zum Beispiel nicht nur darauf hingewiesen, dass Rousseau von der Realität der Versklavung gewusst haben muss, sondern darüber hinaus die Notwendigkeit eines Umschrei-

¹¹⁴ Vgl. Faull, „Introduction“, S. 14.

¹¹⁵ Für die Anregungen und die weiter laufende Zusammenarbeit danke ich Christine Hanke und den anderen aus dem Projekt *Colonial Commodities*, Leah Gerfelmeyer, Dr. Salamatou u. a. (Cluster „Africa Multiple“, Universität Bayreuth, Université de Yaoundé, 2022–2025).

bens der Geschichte humanistischer Theorien gefordert.¹¹⁶ Er spricht vom „französischen Atlantik“, um eine Verflechtungsgeschichte zu fassen, die Europa als Quelle aufklärerischer Ideale dezentriert. Die Quelle demokratischer Theorien liege nicht im aufgeklärt-kolonialen Europa, sondern im „integrierten intellektuellen Raum“ des Atlantik – nötig sei nicht nur eine Pluralisierung der Quellen, sondern ein Umschreiben des Ursprungsdenkens, das sich eigentlich aus einem Geflecht indigener, afrikanischer und europäischer Vorstellungen von Subjektsein, Regierung oder Zugehörigkeit speiste, aus Reden oder Praktiken, Arbeitsformen oder Widerstandsweisen, auch wenn die Wege, in denen dieser Raum überliefert wurde, die Schriftmedien der weißen Eliten blieben.¹¹⁷

Auch David Graeber, der die Aufklärung zusammenfasst als Vorhaben zur „Rechtfertigung außergewöhnlicher Grausamkeit, Ausbeutung und Zerstörung, die sich nicht nur gegen die arbeitende Bevölkerung im eigenen Land, sondern auch gegen die Bewohner anderer Kontinente richtete“,¹¹⁸ unternimmt sein Vorhaben einer „Entkolonisierung der Aufklärung“¹¹⁹ als Rekonstruktion eines *Pirate Enlightenment* und zusammen mit dem Archäologen David Wengrow als eine intellektuelle Entwicklung, die in verschiedenen Weisen

¹¹⁶ Laurent Dubois, „An Enslaved Enlightenment: Rethinking the Intellectual History of the French Atlantic“, in: *Social History* 31:1 (2006), S. 1–14.

¹¹⁷ Ebd., S. 7, 8, 14 et passim. „This space of theorization and debate, however, was an Atlantic one that included the classic texts and debates we understand as constituting the Enlightenment, to be sure, but which was also fundamentally shaped by the actions of individuals, both enslaved and free, who were subjected to the violent forms of racial exclusion that under-girded the imperial systems of the eighteenth century.“ (Ebd., S. 8)

¹¹⁸ David Graeber, *Piraten. Auf der Suche nach der wahren Freiheit [Pirate Enlightenment or The Real Libertalia: Buccaneers, Women Traders, and Mock Kingdoms in Eighteenth Century Madagascar 2023]*, Stuttgart: Klett-Cotta 2023, S. 10.

¹¹⁹ Ebd.

indigenen Denkens und globaler gesellschaftlicher Praktiken ihre Wurzeln hatte. Sie rekonstruieren diese Quellen aus Gesprächen und Aufzeichnungen der Ideen wie die des Huronen Kondiaronk, publiziert durch den französischen Kolonialbeamten Baron de Lahontan 1704, als Bestseller verkauft und europaweit imitiert.¹²⁰ Konzepte von Freiheit, Gesellschafts- und Wirtschaftsformen nehmen Wege, die schwer nachzuzeichnen sind (was sind Zuschreibungen an die erfundene Figur des „edlen Wilden“, was sind übernommene Ideen aus anderen Kulturen, was ist nur ein Umweg, um die Zensur der absolutistischen Höfe zu Hause zu umgehen?). Aber es gibt viele Gründe zur Annahme und zu neuen Deutungen alter Dokumente dafür, dass sich die bis kurz vor der imperialistischen Expansion noch intellektuell vergleichsweise unbedeutenden Europäer in kurzer Zeit viele neue, für sie utopische Konzepte aneigneten, die nicht

¹²⁰ Lahontan lebte Jahrzehnte im sogenannten Neufrankreich, sprach mehrere lokale Sprachen und führte lange Gespräche über Staatsformen, Freiheit und Gleichheit mit Kondiaronk. Der dritte Band seiner Buchreihe, *Supplement aux Voyages ou Dialogues avec le sauvage Adario* 1703, enthält vier Konversationen mit Kondiaronk. David Graeber, David Wengrow, *Anfänge. Eine neue Geschichte der Menschheit* [*The Dawn of Everything* 2021], Stuttgart: Klett-Cotta 2022, S. 44–88, hier S. 64 f. „Im Jahr 1690 [...] entwickelte sich in Montreal eine Art protoaufklärerischer Salon. Baron Froberville, der damalige Gouverneur von Kanada, diskutierte in seinem Haus gemeinsam mit seinem Assistenten Lahontan über Fragen von gesellschaftlicher Bedeutung – Christentum, Wirtschaftsthemen, Sexualmoral – mit einem Staatsmann der Huronen namens Kondiaronk. Dieser vertrat den Standpunkt eines egalitär gesinnten und skeptischen Rationalisten und erklärte, der Strafapparat der europäischen Gesetze und der Religion sei nur erforderlich aufgrund eines Wirtschaftssystems, das so gestaltet sei, dass es unweigerlich die Verhaltensweisen hervorbringe, zu deren Unterdrückung der Apparat eingerichtet wurde. Lahontan sollte im Jahr 1704 dann eine eigene Fassung seiner Aufzeichnungen zu einigen dieser Gespräche als Buch veröffentlichen, das sich rasch zu einem in ganz Europa verbreiteten Bestseller entwickelte. Nahezu jede bedeutende Persönlichkeit der Aufklärung verfasste letztlich eine Imitation dieses Werks. Doch Persönlichkeiten wie Kondiaronk sind irgendwie aus der Geschichte hinausgeschrieben worden.“ Graeber, *Piraten*, S. 11.

zu ihrer eigenen brutalen, hierarchischen und oft menschenverachtenden Politik passen.¹²¹

Es sind nicht nur Gesellschaftsformen und Ideen und Organisationsformen für individuelle Freiheit, Solidarität und Menschlichkeit/Fürsorge, die auf diesem Wege aus den indigenen Gesellschaften in die europäische Aufklärung eingehen. Sie kommen mit Stoffen und Praktiken, als Teil eines kulturell-sozial-philosophisch/spirituellen Ensembles, wie von Wengrow und Graeber für nordamerikanische Formen des gemeinsamen Politikmachens beschrieben, die mit Tabak und Koffein zusammenhingen wie bei den Creek:

Täglich versammelten sich die erwachsenen Männer einer Stadt, um den Tag überwiegend damit zu verbringen, im Geiste rationaler Debatten zu diskutieren und zu politisieren, wobei die Gespräche immer wieder unterbrochen wurden, um in den Pausen Tabak zu rauchen und koffeinhaltige Getränke zu sich zu nehmen. [...] Das klingt alles verdäch-

¹²¹ Eine weitere verschwiegene Quelle des aufklärerischen Denkens von außerhalb Europas hat Maud Meyzaud in den Berichten der im frühen 18. Jahrhundert einflussreichen Orientalistik gefunden, die „menschliche sowie nicht-menschliche, technische und institutionelle Infrastrukturen, Infrastrukturen des Handels wie auch das infrastrukturelle Netzwerk der Frühaufklärung zu nutzen wusste, um Sprachkenntnisse, Artefakte und Werke der islamischen Geschichtsschreibung, Literatur und Philosophie breit verfügbar zu machen. [...] [N]icht nur wurde Wissen transportiert, vielmehr hat die Auseinandersetzung mit den von den Orientalisten aufbereiteten Quellen, ähnlich wie mit der indigenen Kritik an der europäischen Lebensform und ihren Institutionen, der europäischen Aufklärung als untergründiges epistemologisches Gefüge gedient.“ Maud Meyzaud, „Infrastruktur(en) der Orientalistik und Ästhetik der Aufklärung“, in: *Sprache und Literatur* 52:127 (2023), S. 7–26, hier S. 23 f. „[E]in Großteil der philosophischen und literarischen Werke der Aufklärung [wäre] ohne den durch die Orientalistik vollbrachten Kulturtransfer kaum entstanden.“ (S. 14) Vgl. auch: Colin G. Calloway, *The World Turned Upside Down. Indian Voices from Early America*, New York, Boston: Palgrave Macmillan 1994; William Deverell, Anne Hyde (Hg.), *Shaped by the West*, 2 Bde., Bd. 1: *A History of North America to 1877*, Oakland: University of California Press 2018, u. a. mit Quellen aus indigenen Sprachen.

tig nach einem Kaffeehaus der Aufklärung – und ist kein Zufall. Tabak etwa wurde um diese Zeit von den Siedlern übernommen und dann zurück nach Europa gebracht, wo er sich rasch wachsender Beliebtheit erfreute. [... So] wirkten die Ideen der nordamerikanischen Ureinwohner – von der Befürwortung persönlicher Freiheiten bis hin zur Skepsis gegenüber Offenbarungsreligionen – entschieden auch auf die europäische Aufklärung ein.¹²²

Das könnte man mit allen Kolonialwaren weiterdenken und weiterfühlen, die zu ‚westlichen‘ Alltagsluxuskonsumgegenständen geworden sind, nicht nur mit dem Kakao. Man braucht für eine solche Netzlektüre einen spezifischen Stoff, weil ein Netz immer einzigartig ist in seiner Materialität, der Geschmack für den Stoff immer spezifisch, und um zu ahnen, mit welchen konkreten *companions* man es beim *Unlearning Imperialism* zu tun hätte.¹²³ Daher folgt der nächste Abschnitt den Stoffen und Ständen, d. h. Materialien und Institutionen der neuen Klassen. Er geht nicht so weit, eine Geschichte aus der Sicht des Kakaos zu schreiben. Für den Moment geht es nur darum, sich weiter im Netzwerk des Kolonialwarengeschmacks aufzuhalten und neue Fäden zu verfolgen, bevor das Schlusskapitel zurück auf den gemeinen und gemeinsamen Sinn kommt. Dazu gehören weitere Räume nach Mund, Tisch und Globus, der Weg der Kakaobohne nach Europa, in die Kaffeehäuser, Salons und Klassen.

¹²² Graeber, Wengrow, *Anfänge*, S. 505. Danke für den Hinweis an Benedikt Johannes Seerieder.

¹²³ Ich gehe davon aus, dass ein Verlernen des kolonialen Geschmacks ein „unlearning with companions“ im Sinne von Ariella Aïsha Azoulay sein wird, mit Menschen, die von kolonialer Gewalt betroffen sind und waren, auch mit den Verstorbenen, die von der imperialen Fortschrittshistoriografie in eine Vorgeschichte platziert wurden (vgl. Azoulay, *Potential History*, S. 5, 16 f., 43). Vgl. das Schlusskapitel.

3. STOFFE – KAKAOGESCHICHTE DURCH KONTINENTE UND KÖRPER

Geschmack ist also am Ort der Einteilung des Sinnhaften in Wissen, Meinungen und Praktiken. Das Schmecken kann sich nicht lösen vom Geschmeckten, und die philosophische Weltwahrnehmung kann sich nicht lösen von diskriminierenden Welt- und Menschenbildern. Zunge und Gesellschaft gehen nur als verschwiegene Kontexte, höchstens als Metaphern in die Philosophie ein. Was sagen Materialgeschichte und Infrastrukturen dazu? Wie kommen konkrete Stoffe in die europäische und geteilte Geschichte von Genuss und Ausbeutung? Wie verhält es sich zum Beispiel mit der Kolonialware Kakao, was lässt sich von der Bohne der Azteken über die adeligen *petit déjeuners* bis zur globalen Massenware erzählen – und was jenseits dieser linearen Aneignungs- und Extraktionsgeschichte?

„Der Fall der Schokolade deutet auf eine kompliziertere Beziehung zwischen Geschmack und Diskurs.“¹ Am Kakao lässt sich vieles ablesen. Er ist widersprüchlich und missverständlich, Medizin oder Gift, öffentlich in Kaffeehäusern oder (halb)privat in Frauensalons, aufwändig-elitär und ubiquitär, und dass Schokolade einen kleinen Suchtfaktor hat, ist bis heute nachvollziehbar. Die Doppeldeutigkeit dieses Verzehrens, das Begehren nach der Einverleibung und die Begierden, die einen auffressen, haben Sampeck und Schwartzkopf in die Formel der „consuming desires“ gefasst.² Da Kakao über 500 flüchtige Verbindungen enthält, von

¹ Marcy Norton, „Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics“, in: *The American Historical Review* 111: 3 (2006), S. 660–691, hier S. 687.

² Sampeck, Schwartzkopf: „Introduction. Consuming Desires in Mesoamerica“.

denen einzelne isoliert nicht gut schmecken, ist er als Objekt des Schmeckens ebenfalls besonders komplex.³ Wie andere koloniale „Genussmittel“ ist Kakao eine *soft drug* – und die historisch erste, die Europa erreicht.

Eine Geschichte des Kakaos kommt immer wieder am Thema einer möglichen Abhängigkeit von Substanzen, drogenartigen Inhaltsstoffen und psychoaktiven Wirkungen vorbei. Damit erbt die Historiografie einen Abglanz von der kleinen Mythologie der verführerischen Schokolade, einer dunklen Magie und eines koketten Orientalismus. Zudem würde es die Geschichte vereinfachen, wären die Menschen in Europa einfach süchtig geworden und hätten daher alles darangesetzt – auch Verhaltensweisen, die gegen ihr eigentliches Selbstverständnis verstießen –, diese Substanzen zu bekommen. Manche wären darin süchtiger als andere, denn die Geschichte der Substanzen ist auch in ihrer physiologischen Variante gegendert: Frauen in bestimmten hormonellen Zuständen hätten ein besonders Verlangen nach Schokolade, so die Psychopharmakologie, bei Liebeskummer, Depressionen oder sexuellem Verlangen, vermutlich weil die Schokolade einen Stoff enthält, der beim Verliebtsein im Gehirn ausgeschüttet wird (Phenylethylamin),⁴ und weil Kakaobutter und Kohlehydrate die Ausschüttung von Serotonin veranlassen.⁵ Diese Überlegungen wurden erst lange nach dem Import aus den kolonisierten Gebieten angestellt; die Chemie des 19. und 20. Jahrhunderts führte immer mehr Inhaltsstoffe auf, für die rückwirkend Narrative gesponnen

³ Das Genom des Kakaos wurde erst in den 2010er Jahren entschlüsselt; Kakao enthält mehr als 500 flüchtige Verbindungen, davon 23 zentrale für das Aroma, unter anderem unangenehme Varianten von Buttersäure oder Essigsäure.

⁴ Ackerman, *Die schöne Macht der Sinne*, S. 195 f. Vgl. Albert Pfiffner, „Kakao“, in: Thomas Hengartner, Christoph Maria Merki (Hg.), *Genussmittel. Eine Kulturgeschichte*, Frankfurt a. M.: Insel 2001, S. 133–160, hier S. 136.

⁵ Ebd.

wurden, denn sie bleiben zu vielfältig für eine Deutung. „Die Wirkung des Kakaos und seiner Erzeugnisse auf den menschlichen Körper kann trotz Analyse der Einzelbestandteile nicht mit letzter Genauigkeit angegeben werden. Die über 800 verschiedenen Moleküle, die in der Schokolade enthalten sind, machen diese zu einer äußerst komplexen Substanz“, befand der Nestlé-Unternehmenshistoriker Albert Pfiffner.⁶ Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts wies man die pharmakodynamischen Alkaloide Theobromin und Koffein auch im Kakao nach, aber nur in sehr geringen Mengen (eine Tafel dunkler Schokolade enthält so viel Koffein wie eine Tasse Tee).⁷ Detaillierter betrachtete Marcy Norton, Historikerin für die Frühe Neuzeit der atlantischen und lateinamerikanischen Welt, die chemischen Substanzen: „Kakao enthält anregende Methylxanthine [geringe Mengen Koffein und reichlich, aber schwächeres Theobromin], noch stärkeres, amphetaminähnliches Phenylethylamin, genussfördernde Cannabinoide und cholesterinsenkende Flavonoide. [...] Man kann die starken psychoaktiven Eigenschaften des Kakaos und seine Rolle in der Geschichte der Menschheit nicht ignorieren.“⁸ Weder diese psychoaktiven Stoffe noch die

⁶ Ebd., S. 135. Albert Pfiffner, der 1993 mit einer Arbeit über den „Pionierunternehmer“ und Konzerngründer Henri Nestlé in Zürich promovierte, dann Archivchef des Schweizer Nahrungsmittelkonzerns Nestlé wurde und weiterhin Bücher zur Firmengeschichte publiziert, führte auch für einen kulturhistorischen Sammelband eine Nestlé-Studie an, der zufolge eine Person mit einem Gewicht von 60 kg täglich ein Kilo Schokolade essen müsste, um Irritationen durch den geringen Koffeingehalt zu spüren (vgl. ebd., S. 136). Man darf annehmen, dass Pfiffner den Vergleich anstellt, um das Nestlé-Produkt als ungefährlich und bekömmlich darzustellen.

⁷ Ebd., S. 136.

⁸ Norton, „Tasting Empire“, S. 667 und 668. Zu den einzelnen Substanzen und ihren neuroaktiven Wirkungen vgl. detailliert: Bletter, Nathaniel und Douglas C. Daly: „Cacao and Its Relatives in South America: An Overview of Taxonomy, Ecology, Biogeography, Chemistry, and Ethnobotany“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 31–68.

Bestandteile Fett und, in der Mischung, Zucker oder Honig und deren stärkende, opiatebildende Wirkungen im Körper können erklären, warum sich der Kakao nicht sofort durchsetzte.⁹ Zwischen dem „ersten Kontakt“ der Spanier mit dem Kakaogetränk Mittelamerikas und der ersten Verbreitung in Europa lagen 70 Jahre; insgesamt erstreckte sich der Prozess der Transkulturation über zwei bis drei Jahrhunderte.¹⁰ Dabei gaben frühe Reiseberichte bereits die Wahrnehmung des Kakaos der Azteken mit seinen positiven Effekten wieder: „Die Mesoamerikaner schätzten die Schokolade auch wegen ihrer psychologischen Wirkungen: ‚Wenn man eine ordentliche Menge trinkt, erfreut sie einen, sie erfrischt einen, tröstet einen, belebt einen‘ [Sahagún 1590]. Für die präkolumbianischen und kolonialen Indigenen war das Trinken von Schokolade eine komplexe somatische Erfahrung.“¹¹

⁹ Norton, „Tasting Empire“, S. 667.

¹⁰ Ebd., S. 674. Zum Konzept des „Wirkstoffs“ und zur Säftelehre, auch zur (Nicht-)Trennung von Arznei und Nahrungsmittel vgl. Barbara Orland, „Stoffe mit Wirkung. Von Kräften und Tugenden in der vormodernen Pharmazie“, in: Sebastian Haumann, Eva-Maria Roelevink, Nora Thorade und Christian Zumbrägel (Hg.), *Perspektiven auf Stoffgeschichte – Materialität, Praktiken, Wissen*, Bielefeld: transcript 2023, S. 77–114. „Such distinctions collapse in the focus on ingestion, understood as a place of emotional solace, biological need, and social contract. [...] ... rather than neatly defined structures of relationships created by ingestion, the reality was messy, almost in(di)gestion, with the deep concern for morality at odds with colonist practices of profiting by purveying those potentially dangerous goods. Sampeck, Schwartzkopf: „Introduction. Consuming Desires in Mesoamerica“, S. 13.

¹¹ Norton, „Tasting Empire“, S. 675, zitiert den spanischen Missionar und Ethnologen Bernardino de Sahagún 1590, Part 12, S. 119–120: „When an ordinary amount is drunk, it gladdens one, refreshes one, consoles one, invigorates one“ (er unterrichtete die kolonisierten Aztekensöhne in Mexiko-Stadt in einer Franziskanerschule und verfasste eine zwölfbändige Geschichte „Neuspaniens“ 1569). Norton berücksichtigt gleichermaßen die soziale Bedeutung der Riten um die Zubereitung und den Verzehr von Kakao. „The emphasis put on flower spices, the frothy foam, the special drinking vessels, and the requisite reddish hue shows that chocolate was valued not only for its effects on the taste buds, but also for the stimulation of the olfactory, tactile, visual, and affective senses.“ Ebd. Zum Kakaotrinken als multisensorischem Erlebnis aus dem Klang des Mollilo, dem Geräusch des schäumen-

Zu komplex für das europäische Raster. Bis ins 17. Jahrhundert war für diese Fragen die Lehre von den vier Säften zuständig; der Kakao aber traf als außereuropäischer Stoff auf ein mitteleuropäisches Konzept, in dessen humoral-pathologisches Schema er sich nicht einsortieren ließ: „Wie die meisten der neuen Nahrungsmittel aus der Neuen Welt hatte auch die Schokolade keine eindeutige Position in [Galens] Schema. Als heißes Getränk eingenommen, besonders wenn sie mit Chili gewürzt war, war Schokolade eindeutig ‚heiß‘ und entweder ‚feucht‘ (weil nass) und daher ‚sanguin‘ oder ‚trocken‘ (wegen der Gewürze) und daher ‚gallig‘.“¹² Die Kohlehydrate beruhigen durch die Serotonin-

den Eingießens, der Art des Servierens etc. vgl. Kathryn E. Sampeck und Jonathan Thayne: „Translating Tastes: A Cartography of Chocolate Colonialism“, in: Stacey Schwartzkopf, Kathryn E. Sampeck (Hg.), *Substance and Seduction: Ingested Commodities in Early Modern Mesoamerica*, Austin: University of Texas Press 2017, S. 72–99, bes. S. 77.

¹² Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 27. Die Humoralpathologie, entwickelt im 2. Jahrhundert durch den griechisch-römischen Gelehrten, Arzt und Pharmakologen Galenus, erklärt den menschlichen Körper als Zusammenspiel aus vier Elementen: (das warme und trockene) Feuer, (die kalte und trockene) Erde, (die warme und feuchte) Luft und (das kalte und feuchte) Wasser, denen vier Körpersäfte (Blut, Schleim, gelbe Galle, schwarze Galle) entsprechen. Arzneien und Lebensmittel werden in die vier Qualitäten warm und feucht, kalt und feucht, warm und trocken bzw. kalt und trocken eingeordnet. Es gibt entsprechend vier Geschmacksqualitäten (Blut: süß, Schleim: salzig, gelbe Galle: bitter, schwarze Galle: sauer und scharf). Krankheiten entstehen durch ein Ungleichgewicht der Säfte; Arzneimittel zielen also auf den Ausgleich. Diese Lehre war bis ins 17. Jahrhundert die Grundlage der europäischen Heilkunde. Zur Säftelehre vgl. Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 216–221, 226–230, 368. Die Säftelehre ist nicht nur ein formales medizinisches Schema, sondern bildet das Verständnis vom Zusammenhang des Individuums und der Welt ab, in einem dynamischen Set aus Beziehungen, in dem Nahrungsstoffe eine große Rolle spielen. Sampeck und Schwartzkopf verweisen darauf, dass sie gerade wegen ihrer unscharfen Grenzen umstritten blieb und Regelungen um so wichtiger erschienen: „Although humoral theory was a classificatory scheme, it was not a rigid one; rather, it made the limits of the self – rooted in corporeal experience but not bound by the body and potentialities of substances – contingent upon circumstance.“ Sampeck, Schwartzkopf: „Introduction. Consuming Desires in Mesoamerica“, S. 12.

ausschüttung, das Theobromin wiederum regt an. Dem Kakao wurde sowohl eine „Phlegma begünstigende Kälte“ als auch Wärme zugeschrieben (durch die Zubereitungsformen mit heißem Wasser, Zugabe von Mais, scharfen Gewürzen, Ei, Milch, Honig, Nüssen o. a.).¹³ Kaffee und Tee („heiß und trocken“) spielten eher die Rolle einer *soft drug*, aber Kakao galt als eine „Composition“ aus Nahrung und „Arznei“¹⁴ – „die Unterscheidung zwischen Lebensmitteln und Medizin ist weitgehend eine moderne“, erinnern Sarah Moss und Alexander Badenoch.¹⁵ Nach der Säftelehre sollte man etwa Fieber und Verdauungskrankheiten mit verschiedenen Mitteln behandeln, aber die Azteken gaben gegen beides Schokolade – ständig nahm man Schokolade gegen und

¹³ Annerose Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel: Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert)*, Stuttgart: Franz Steiner, 2. erw. Aufl. 2008, zuerst 2004, S. 256.

¹⁴ Ebd., S. 255, zitiert Theodor Zwingers *Theatrum Botanicum* (1696). Vgl. Miriam Wolschon, *Lustgetränk und Stärkungsmittel. Wie die Medizin der Schokolade zum Durchbruch verhalf*, Diplomarbeit, Viadrina 2007, Frankfurt/Oder, Hamburg: Diplomatica 2008. Frauen, aus den Kaffeehäusern ausgeschlossen, beschwerten sich allerdings, Kakaotrinken führe zur Impotenz; Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 367. Zur medizinischen Verwendung von Kakao in der vorkolonialen Zeit und vom 16.–19. Jh. vgl. Teresa L. Dillinger, Patricia Barriga, Sylvia Escárcega, Martha Jimenez, Diana Salazar Lowe, Louis E. Grivetti, „Food of the Gods: Cure for Humanity? A Cultural History of the Medicinal and Ritual Use of Chocolate“, in: *The Journal of Nutrition* 130:8 (August 2000), S. S2057–S2072. Die Umnutzung von einem rituellen, heiligen indigenen Getränk über Medizin zum Genussgetränk fand auch statt bei Coca Cola, Tonic/Chinin, Absinth u. a., vgl. Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 224.

¹⁵ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 27. Die Säftelehre verbindet den Körper mit seiner Umwelt (das frühneuzeitliche Menschenbild verbindet Gesundheit, Moral und Phänotypen); das rückt sie in ein Spannungsverhältnis zu einer Umwelt, die durch Kolonialismus verändert wird. Schwartzkopf und Thayn verbinden die Paradoxien dieses Menschenbilds mit denen der Kolonialisierung, die sich exemplarisch im Umgang mit Kakaorezepturen abbildete: Nicht nur Kämpfe und Verträge, sondern die Alltagskultur schaffe eine neue Weise des In-der-Welt-Seins – gerade im Kakao. Sampeck, Thayn, „Translating Tastes“, S. 73. Wie, so fragen sie weiter, konnten es die Zeitgenoss*innen miteinander vereinbaren, dass ihr Körperschema so unklare Grenzen hatte, und gleichzeitig eine radikale Abgrenzung zu den kolonialen versklavten Körpern aufrechterhalten? (vgl. ebd., S. 93).

für alles mögliche, um sich anzuregen, um sich zu beruhigen, gegen Müdigkeit, gegen Nervosität ...¹⁶

Die Bemühungen, den neuen Stoff in das eigene Schema einzusortieren, werden oft als ein Grund für seine letztlich erfolgreiche Verbreitung betrachtet, aber wieder liest Marcy Norton diese Geschichte gegen den Strich und erklärt, die Verbreitung sei eher „als ein Effekt zu verstehen: ein Weg, den die kreolischen – und bald auch die iberischen – Autoritäten gefunden haben, um ihre Vorliebe für eine indigene Delikatesse mit einer Ideologie der kulturellen Überlegenheit in Einklang zu bringen.“¹⁷ Der unpassende Kakao muss diskursiv passend gemacht werden, damit Klerus und Adel ihn weiterhin genießen können. Er darf die Wissenschaften nicht infrage stellen und die Gesetze der Kirche nicht stören.

Der folgende Abriss der Geschichte der Schokolade durchquert die Register des Anbaus, des indigenen Gebrauchs, den Blick der Kolonisatoren, die allmähliche Aneignung und den Import in die europäischen Höfe, adelige und bürgerliche Gesellschaften. In dieser Durchdringung der Räume, Stoffe und Akteur*innen ändern sich die Subjekte ständig durch die verschiedenen Zuschreibungen an die konsumierenden oder arbeitenden Körper, also an den sozialen Status, ablesbar am Kakaokonsum reicher Europäer*innen oder den Lebensbedingungen kolonisierter oder versklavter Menschen. Was sich nicht ändert, ist das Macht- und Wohlstandsgefälle. Auch Kakao ist verbunden mit dem Genozid in den Amerikas (90 % der indigenen Bevölkerung Mittelamerikas überlebte die Kolonisierung nicht),¹⁸ sein Anbau erfolgte auf Plantagen,

¹⁶ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 28.

¹⁷ Norton, „Tasting Empire“, S. 690 (*creole, Iberian, Indian delicacy*).

¹⁸ Walvin, *Fruits of Empire*, S. 49. Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 335. Vgl. Norton, „Tasting Empire“, S. 676.

für die Menschen vor allem aus Westafrika versklavt wurden; sein Verzehr in der Mischung mit Zucker beförderte den Anbau einer weiteren Kolonialware, die durch Versklavung produziert wurde. Die gängigen Historiografien der Schokolade bzw. des Kakaos erwähnen dieses Thema nicht, oder sie bagatellisieren es, oder sie erwähnen es kurz, als habe es sich um ein Naturgesetz gehandelt.¹⁹ In der Regel interessiert man

¹⁹ Vor allem sind es zwei Strategien, die die Kolonialwarengeschichte ohne Berücksichtigung der Verbrechen, die sie erst ermöglicht haben, schreiben lässt: Erstens ignoriert man sie einfach (wie schon Braudels Abschnitt über den Kakao, der ganz ohne Plantagen und Versklavung auskommt, vgl. Fernand Braudel, „The Structures of Everyday Life. The Limits of the Possible“, Bd. 1 von: ders., *Civilization and Capitalism, 15th–18th Century* [*Les Structures du Quotidien: Le Possible et l’Impossible* 1979], London, New York u. a.: William Collins/Harper 1981, reprint 1985, S. 249) und beschließt, dass man sich eben nur mit den Ein- und Ausfuhrzahlen von Waren o. ä. beschäftigt, zweitens wählt man eine Rhetorik, die alle Entwicklungen als Eigendynamik, ohne verantwortliche Subjekte, wie automatische Prozesse oder Naturgewalten aufführt (oder aber in Passivsätzen, die kein Subjekt haben). Ein paar Beispiele aus Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*: „Erst im Laufe des 19. Jahrhunderts vervielfachten sich der Kakaobedarf Europas und die Kakaoproduktion der Welt“ (S. 232). „Mehr als ein halbes Jahrhundert, bevor Kakao als Exportgut für den europäischen Markt eine Rolle zu spielen begann, waren die ursprünglichen Kakaoanbaugelände der Neuen Welt durch zwar teilweise riskante aber schnell geglückte Eroberungsunternehmen okkupiert und mit ihnen ihre Produzenten unterworfen worden“ (S. 222); „[...] der dramatische Schwund der indigenen Bevölkerung, der auch markante Einbrüche der mittelamerikanischen Kakaoerzeugung zur Folge hatte[...]“ (S. 225), oder: „Obwohl die Kakaopflanzung weitaus weniger Kapitalaufwand erforderte als die Zuckerrohrpflanzung und der geerntete Kakao aufgrund seiner Empfindlichkeit nur den Nachteil einer auf maximal ein Jahr begrenzten Lagerungsfähigkeit in den feuchtheißen Tropen hatte, machen nachstehende Beispiele deutlich, dass sich in Europa ganz offensichtlich andere Erzeugnisse Plantagenamerikas mengenmäßig besser vermarkten ließen. Denn das 19. Jahrhundert sollte lehren, dass ein florierender Kakaoanbau sehr wohl auch auf den Karibikinseln praktikabel war.“ (S. 228). Die entpersonalisierte Eigendynamik trifft natürlich auf die ganze Rede vom „trickle down“ in kulturellen Austauschprozessen zu. Weitere Verharmlosungen finden sich in launigen Formulierungen für imperialistische Landnahme (z. B.: Spanien hatte „die Hand sowohl auf die damals weltweit einzigen Kakaoanbaugelände als auch die Kakao konsumierenden Kulturen gelegt, die sich in Mittelamerika konzentrierten.“ Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 222). Von einem Buch aus den 1950er Jahren überrascht es vielleicht weniger und ist dennoch schockierend: „Neben der Kartoffel und dem Mais ist der

sich für die Kakaogeschichte als Teil einer Geschichte der Moden, des Reichtums, der Streitigkeiten zwischen gesellschaftlichen Instanzen, Männern und Frauen oder Nationen. Die verschiedenen Europäer*innen sind nach dem Einzug der Schokolade nicht mehr die gleichen. (Das sind sie auch nach Kaffee, Kartoffeln und Tabak nicht; der Kakao bietet hier eine von vielen Möglichkeiten der Untersuchung einer Verflechtung von Substanzen und Subjekten.) „Europa erobert die Schokolade / Die Schokolade erobert Europa“, titelte ein Autor der 1950er Jahre kokett, als bestehe eine Analogie zwischen Waffengewalt und süßer Verführung;²⁰ aber auch kritische Forschende benutzen die Rede von der Assimilation, die in mehrere Richtungen ginge. Die Rolle von Lebensmitteln/Kolonialwaren (*ingested commodities*) im frühkolonialen Mittelamerika haben Stacey Schwartzkopf und Jonathan Thayne 2017 unter den Begriffen von *Substance and Seduction*

Kakaobaum die wertvollste und wichtigste Kulturpflanze, welche die Entdeckung Amerikas der Welternährungswirtschaft zugeführt hat.“ Wolf Mueller, *Seltsame Frucht Kakao. Geschichte des Kakaos und der Schokolade*, Hamburg: Verlag Gordian – Max Rieck 1957, S. 3, gefolgt von abfälligen Behauptungen – „die Eingeborenen [am Orinoko] kannten keine Verwendung der Kakaobohnen“ und aßen nur das süße Fruchtfleisch, „die kostbaren Bohnen waren für sie nur wertloser Abfall“, ebd.; Eingeborene versorgten die Eroberer „willig“, ebd., S. 23, u. v. m. Auch Walvins Rede von der „Ironie“ im kulturellen Assimilieren der Kolonisor*innen erscheint mindestens beschwichtigend (Walvin, *Fruits of Empire*, S. 64, es sei „bizzarr“) – eine Kuriosität, dass die Indigenen (wie von selbst) ausstarben: „It was a curious fact that the indigenous Mexican cocoa plants soon mirrored the fate of the native peoples around them. Like the Indian peoples of the region, the cocoa bushes fell victim to the advance of European settlement; they began to die out and Mexico came to depend on cocoa imported from other regions.“ (Ebd., S. 90 f. – vermutlich in kritischer Absicht, die allerdings die Parallele von Pflanze und Mensch affirmiert); die weit verbreitete Rede von der „Neugier“ (wenn nicht dem „Mut“) der kolonialen Seefahrer romantisiert alles Folgende (eine Variante bei Walvin: „a European appetite for new, unusual goods“, ebd., S. 64). Alle Darstellungsweisen sind bis heute gängig.

²⁰ Mueller, *Seltsame Frucht Kakao*, S. 19, 33. „Chocolate Conquers Europe“, Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, Kapitel 5, S. 224.

zusammengefasst.²¹ Kolonialismus ist wirksam durch Gewalt und Regelwerke, aber auch durch die psychosomatischen Prozesse im Alltag, und das wiederum macht Kakao zum Paradebeispiel einer transkontinentalen „Amerikanisierung“ des Weltgeschmacks – daher sprechen sie von „Chocolate Colonialism“.²² Kakao zuzubereiten und Kakao zu verzehren ist dann „doing colonialism“,²³ und das bedeutet, dass hierin nicht nur die Invasoren eine *agency* haben. Am Ende des Abschnittes ist auf die Frage zurückzukommen, von welcher Assimilation in dieser Kolonialgeschichte die Rede sein kann.

Kakaowurzeln

In Schokoladenmuseen beginnt die Geschichte der Schokolade in der Natur, bei der unschuldigen Pflanze. In Kulturgeschichten beginnt sie mit der Wortgeschichte, irgendwo zwischen *Cacahuatl* und *choco(l)atl*.²⁴ In jedem Fall ist es

²¹ „While many commodities have qualities that seduce the senses externally, ingestion is a catalyst to other physical, emotional, and social states. It is the most intimate relationship; it can be a metaphor, but consuming is also, invariably, corporeal, a state of self that propagates to and transforms the body politic and economic.“ Sampeck, Schwartzkopf: „Introduction. Consuming Desires in Mesoamerica“, S. 6.

²² Schwartzkopf, Thayne: „Translating Tastes“, S. 72. „While outstanding acts of colonization happened on paper through laws and treaties and through dramatic, pivotal battles, the everyday practice of colonialism happened through the senses to craft a new mode of how to be in the world that was immediate, recurring, visceral, sometimes explicitly contemplated and other times a common, unremarkable part of life.“ (Ebd., S. 73) Gerade die Vielgestaltigkeit von Kakao/Schokolade mache sie viel eher als Kaffee, Tabak etc. zu einem „superingestible“ (ebd.).

²³ Ebd.

²⁴ Marcy Norton differenziert in *Tasting Empire* nach Sprachen und Regionen und Zubereitungen: *Chilcacautil, xochiayacacautil*... Norton, *Tasting Empire*, S. 672. „*Chilcacautil* was the beverage composed of cacao and chili peppers. Finally, there was the cacao beverage of cacao, water, and flower spices, known as *xochiayacacautil* [...]“; Norton zählt viele weitere Namen und Zubereitungen auf. Pfiffner, „Kakao“, S. 133 f.: „Die Ursprünge des Begriffs *cacao* sind umstritten. Ein von den Azteken

wichtig, eine Tatsache ins Gedächtnis zu rufen: Europa war ein unbedeutender Zipfel.²⁵ Der Teil der Erde, der sich ein Jahrhundert nach dem Import des Kakaos als Spitze der Zivilisation und der Rassen bezeichnen sollte, war nach den späteren eigenen Maßstäben „zurückgeblieben“. Die Hochkulturen mit Städten, entwickelter Wissenschaft, Medizin und Technologien lagen seit dem Ende des römischen Impe-

in der Nahuatl-Sprache *Cacahuatl* („Kakao-Wasser“ oder ‚Kakao-Kern‘) genanntes Getränk auf der Basis von Kakaobohnen wurde vom spanischen Seefahrer Hernán Cortés und seinen Leuten zunächst *cacao* genannt. Ein Begriff, der vermutlich aus der Zeit der Mayas stammt und sowohl für die Kakaobohnen als Zahlungsmittel als auch für die Kakaopflanze verwendet wurde und in ähnlich lautender Form aber auch für das erwähnte Getränke Anwendung fand. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts begannen die Spanier für das Kakaogetränk auch ein anderes Wort der Azteken, *cocoaatl* oder *choco(l)atl*, zu benutzen, das sie in *chocolate* transformierten. Im Deutschen wurde daraus *chocolade*, bis sich im 20. Jahrhundert allmählich die heutige Schreibweise ‚Schokolade‘ durchsetzte“. Vgl. Mueller, *Seltsame Frucht Kakao*, S. 4. Zum spanischen Neologismus *chocolatl* vgl. Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 201, 215.

²⁵ David Graeber spricht deswegen gleich nur von „Eurasien“, ohne eigene Benennung seines westlichen „Zipfels“: „Europa und Afrika waren fast das ganze Mittelalter hindurch für die Kernstaaten Mesopotamiens und der Levante Peripherien, die Fertigprodukte einfuhrten und Rohmaterialien wie Gold und Silber sowie große Mengen von Sklaven lieferten. [...] [D]ie Bewohner der barbarischen Reiche des europäischen Mittelalters [begannen] dem, was wir heute den Westen nennen, erst dann ähnlich zu werden [...], als sie sich selbst stärker dem Islam annäherten. Wenn dem so ist, sollte man das, was wir gewohnheitsmäßig ‚den Aufstieg des Westens‘ nennen, im Sinne von Weltsystemen wohl besser als ‚Genese des ‚Nordatlantiksystems‘ begreifen, wie Michel-Rolph Trouillot (2003) es genannt hat, das allmählich die mediterrane Semiperipherie ablöste und als eigene Weltwirtschaft in Erscheinung trat. [...] Dieses nordatlantische System wurde durch nahezu unvorstellbare Katastrophen geschaffen: die Zerstörung ganzer Zivilisationen, Massenversklavung, den Tod von mindestens hundert Millionen Menschen. Es brachte auch seine eigenen Formen von Kosmopolitismus hervor, mit einer Verschmelzung afrikanischer, indianischer und europäischer Traditionen, die noch nicht zu Ende ist.“ David Graeber, „Einen Westen hat es nie gegeben“, in: ders., *Frei von Herrschaft. Fragmente einer anarchistischen Anthropologie*, München: Hammer 2008, S. 186–245, hier S. 204 f. Weiter führt er für die USA aus, wie sich die immigrierten Europäer erst als „Amerikaner“ fühlten, als sie eine indigene Lebensweise übernommen hatten; vgl. ebd., S. 219–229; genauer beschrieben in: Graeber, *Piraten*, S. 10–13, 28.

riums und davor in Mittelamerika, in China, in Teilen des subsaharischen Afrikas und in den arabischen muslimischen Zentren, bis zur „Reconquista“, der christlichen „Rückeroberung“ Spaniens im 15. Jahrhundert, ein ausgedehntes Reich mit weit entwickelter Mathematik, Astronomie und Medizin.²⁶ Um das Jahr 1000 war Cordoba, Hauptstadt des arabischen Andalusien, die größte Stadt, nicht Rom, Paris oder London. Es gab Parks, gepflasterte Straßen, Paläste, Öllampen, 700 Moscheen, 300 öffentliche Bäder, eine weitläufige Kanalisation und Abwassersysteme. Die öffentliche Bibliothek, gebaut bis 970, umfasste fast eine halbe Million Bücher, mehr als jede europäische Bibliothek und mehr als die meisten europäischen Länder.²⁷ Bis in das 15. Jahrhundert war Arabisch die zentrale Wissenschaftssprache. Erst nach einem massiven Angriff auf diese intellektuelle Macht, nach dem Verbrennen von Millionen von arabischen Büchern, dem Latinisieren von Forschernamen und der Erzählung, die europäische Kultur gründe in Griechenland, so fasst Andrews zusammen, war die Tafel blank für ein *whitewashing of history* und die Erfindung weißer Superiorität.²⁸ Auch der Anbau von Rohrzucker war eine arabische Erfindung; schon im 15. Jahrhundert wurden für diese Arbeit Menschen aus Ostafrika versklavt. Europäer eroberten Zuckeranlagen bei Kreuzzügen und kopierten das Prinzip; die Portugiesen verschleppten Menschen von ihren westafrikanischen Handelsposten nach Madeira, auf die Azoren und die kanarischen

²⁶ Der Begriff Reconquista wurde erst im 19. Jahrhundert in Spanien im Zuge einer nationalen Geschichte entwickelt und wird bis heute auch von rechtsnationaler Seite benutzt. – Zur Geschichte der arabischen Kultur und Wissenschaft vgl. z. B. Tom Standage, *A History of the World in 6 Glasses*, New York: Walker 2005, S. 52; John Freely, *Platon in Bagdad: Wie das Wissen der Antike zurück nach Europa kam*, Stuttgart: Klett-Cotta 2012.

²⁷ Ebd., S. 72.

²⁸ Andrews, *The New Age of Empire*, S. 40–44.

Inseln und machten Madeira um 1500 zum größten Zuckerexporteur.²⁹

Eine Motivation der zunehmenden Seefahrt im 15. Jahrhundert war das Umgehen der arabischen Kontrolle der Handelsrouten, vor allem wegen der Gewürze.³⁰ Man könnte die Geschichte des „europäischen Kakaos“ auch vom Pfeffer her erzählen:³¹ Die mitteleuropäischen Speisen waren fad, der Pfeffer war ein teures und begehrtes Handelsgut, das über die Seidenstraße und das heißt die Türkei nach Westen kam. Als die Türken 1453 Konstantinopel besetzten und die Handelswege nach Osten versperrt waren, suchten Portugiesen und Spanier eigene Routen per Schiff; die Portugiesen schafften es bald, die Südspitze Afrikas zu umrunden, aber Christoph Kolumbus setzte auf die Theorie, dass die Erde eine Kugel sei, und wollte einen neuen Seeweg in der entgegengesetzten Richtung einschlagen, um nach Indien zu kommen. Dafür stattete ihn die spanische Königin Isabella aus, die sich Pfeffer, Gold- und Silberschätze versprach.³² Seine vierte Fahrt brachte Kolumbus vor die Insel Guanaja (vor dem heutigen Honduras), und als die Besatzung am 30. Juli 1502 an Land gehen wollte, erreichte ihre kleine Flotte von vier Karavellen ein Ruderboot mit 25 Maya-Händlern, die Waren an Bord hatten: Baumwolle, Geräte, Kupfer, Waffen und „eine Art von Mandeln“, wie Kolumbus' Sohn Fernando notierte.³³ Diese „Mandeln“ funktionierten als Währung.

²⁹ Standage, *A History of the World*, S. 77.

³⁰ Ebd.

³¹ Wolfgang Schivelbusch, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel*, München, Wien: Hanser 1980; Frankfurt a. M., Berlin, Wien: Ullstein 1983, S. 23.

³² Mueller, *Seltsame Frucht Kakao*, S. 19.

³³ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 14 f. (mit dem Bericht von Bartolomé de las Casas); Norton, „Tasting Empire“, S. 647.

Zuerst lernten die Europäer Kakao also nicht als Getränk, sondern in seiner Funktion als Geld kennen.³⁴ Dieses Prinzip scheint verständlich, das Zahlungsmittel aber im Vergleich minderwertig zu sein, weil es nicht aus Edelmetallen besteht. Dass die Kakaobohne in einem Raum über tausende von Kilometer bis in den Nordwesten des heutigen Mexiko als Währung galt, beweist Marcy Norton zufolge die große Verbreitung der pan-mesoamerikanischen Kultur.³⁵ Dass sich in der Vielzahl von Bezeichnungen und Rezepturen mit Kakao ein Name herausbildete, hat einen Grund, der den Geschmack mit dem monetären Wert verbindet: Aus zahlreichen Namen und regionalen Unterschieden in der Zubereitung setzte sich in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts das Wort *chocolatl* aus Guatemala durch, weil die Bohnen und Rezepturen von dort am beliebtesten bei den Maya und Azteken und daher am meisten wert waren – „chocolate was hot because [the Guatamala] cacao made money“.³⁶ Vor allem aber handelt es

³⁴ Mueller, *Seltsame Frucht Kakao*, S. 24 (mit Cortés' zweitem Bericht an Karl V. 1520 zum Kakaogeld – Cortés hatte Montezuma befohlen, Kakaopflanzungen anzulegen, um die Spanier mit Geld zu versorgen). Frühe koloniale Dokumente beschreiben ein Land, in dem das Geld auf Bäumen wächst, so Sampeck, Thayn, „Translating Tastes“, S. 76.

³⁵ Norton, „Tasting Empire“, S. 671; sie verweist auf die „complex somatic experience“ des Kakaotrinkens, „valued not only for its effects on the taste buds, but also for the stimulation of the olfactory, tactile, visual, and affective senses“, ebd., S. 675.

³⁶ Sampeck und Thayn schreiben, dass das Wort *cacao* tausende von Jahren alt (aus Proto-Mixe-Zoque oder Nahuatl stammend), das Wort *chocolat* viel jünger sei. Dass es überhaupt eine einheitliche Bezeichnung (aus Variationen von *chocolatl*) gibt, ist dem historischen Zufall geschuldet, dass die Bohnen aus der Region des heutigen Guatemala besonders beliebt und verbreitet waren, als die Kolonisatoren eine einheitliche Bezeichnung für ihren neuen Reichtum bestimmten (Sampeck, Thayn, „Translating Tastes“, S. 78). „The Izalcos [im heutigen Guatemala, U. B.] was the preeminent producer of cacao just when it became the first agricultural product to boom in the colonial economy. The word ‘chocolate’ first appears in central Mexican and Spanish documents just as the Izalcos reached its peak of production and the price of cacao ascended to an astronomical high around 1580 [...]. The word for

sich hier um ein Geld, das eine andere Form der Finanzwirtschaft impliziert: Die Kakaobohne unterläuft nicht nur das moderne Verständnis von Tausch- oder Gebrauchswert (man kann sie trinken, *und* man kann mit ihr bezahlen).³⁷ Denn sie verdirbt, sie ist nicht ewig haltbar, und das bedeutet: man kann sie nicht horten und akkumulieren (und sie wird auch nicht vererbt).³⁸ Diese Währung taugt nur im Fluss. Bereits zeitgenössische Gelehrte sahen daher im Kakaogeld das Gegenteil einer verschwenderischen Ökonomie, ein quasi-ökologisches Prinzip der Selbstbeschränkung, wie Karin Harrasser mit Peter Martyr d'Anghiera vom Anfang des 16. Jahrhunderts ausführt.³⁹ (Angesichts der sozialen, politischen und

a special recipe for a cacao drink from the region of phenomenal cacao production started to become the name for the commodity when it became a source of fantastic wealth“ (ebd., S. 79). Linguistische Wurzeln verfolgen Terrence Kaufman und John Justeson: „The History of the Word for ‘Cacao’ and Related Terms in Ancient Meso-America“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 117–139.

³⁷ Die moderne Trennung von Gebrauchs- und Tauschwert wurde unterlaufen durch das „Geldfälschen“: Fälscher behandelten Kakaobohnen so, dass sie größer und roter, also wertvoller aussahen – „fake cocoa beans“. Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 12. („Nahrungsmittelfälscher“, Mueller, *Seltene Frucht Kakao*, S. 11.)

³⁸ Walvin, *Fruits of Empire*, S. 90: „The cocoa bean [...] was also a durable food which, thought Peter Martyr, formed ‚Blessed Money‘, because it ‚exempts its possessor from avarice, since it cannot be long hoarded, or hidden underground.“ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 13: „Despite its high value, and possible use as a form of currency, cacao was not passed down families and therefore accompanied its owner on the final journey.“

³⁹ Harrasser untersucht Geld als allgemeines Tauschmedium (v. a. als Silber und Gold, *toxic money*) oder als Währung, die enger in die kulturellen und lokalen Ökonomien, das „Netz des Lebens“ (Jason W. Moore, *Capitalism in the Web of Life. Ecology and the Accumulation of Capital*, New York, London: Verso Books 2015) eingelassen ist wie z. B. die „edible currency“ der Kakabohne. Als allgemeines Tauschäquivalent ist die Bohne praktisch, da leicht, transportabel und gut einteilbar; dass sie nicht gehortet werden kann, führt zu einer erhöhten Liquidität des Geldes und verhindert Inflation. Karin Harrasser, „Toxic Money. Economic Globalization and its (Edible) Currencies“, in: *Zeitschrift für Medien- und Kulturwissenschaft*, 9:1 (2018), S. 157–169, hier S. 162.

ökologischen Probleme durch die globale Extrem(ungleich)verteilung von Reichtum und die Klasse der Superreichen im 21. Jahrhundert verweist dieses „Schwundgeld“⁴⁰ auch heute auf eine andere Gesellschaft.) Auch in der Forschung wird die Einordnung nicht immer klar sein. Hatte Kakao einen Platz im Widerstand gegen die koloniale Eroberung?⁴¹ Diente die Kakaopflanze zunächst der Zubereitung eines alkoholischen Getränks?⁴² War Kakao in erster Linie Teil eines komplexen sozialen Gefüges, das eine Verbundenheit durch Einladungen und gemeinsamen Konsum und daraus entstehende Verpflichtungen, „social debts“, etablierte?⁴³

Nach dem versuchten Auslöschten arabischer Wissensgeschichte fanden die Europäer in den Amerikas nicht, wie oft erzählt, eine spärlich besiedelte Landschaft vor. Bis zum Jahr 1500 lebten dort Millionen von Menschen in komplexen Zivilisationen, ausdifferenzierten gesellschaftlichen Systemen, Städten, Religionen (und Mythen rund um den Kakao).⁴⁴

⁴⁰ Mueller, *Seltame Frucht Kakao*, S. 11.

⁴¹ Die Itza Maya, eine Maya-Gruppe aus der Region des heutigen Guatemala, bereiteten schon im 3. Jahrhundert Kakao zu; sie konnten die Eroberung durch Cortés durch die Aufrechterhaltung ihrer Wirtschaft und ihres Kakaoanbaus und durch brutale Kriegsführung einige Jahre hinauszögern. Laura Caso Barrera und Mario Aliphath F, „The Itza Maya Control over Cacao: Politics, Commerce, and War in the Sixteenth and Seventeenth Centuries“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 289–306.

⁴² John S. Henderson und Rosemary A. Joyce haben die These aufgestellt, dass Kakao bzw. das Fruchtfleisch ursprünglich wie andere Stoffe auch zur Fermentierung genutzt worden wäre, also ein alkoholisches Getränk war, das *cacao chicha* oder *chocolate beer*, und dass die Kakaobohnen erst später zu einem anderen Getränk verarbeitet wurden. John S. Henderson und Rosemary A. Joyce, „Brewing Distinction: The Development of Cacao Beverages in Formative Mesoamerica“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 140–153.

⁴³ Ebd., S. 151.

⁴⁴ Walvin, *Fruits of Empire*, S. 89. Tzvetan Todorov hat die Frage des Genozids in Amerika ausführlich diskutiert. „Im Jahr 1500 lebten etwa 80 Millionen Menschen

Cortés besiegte Montezuma nicht aufgrund der technologischen Überlegenheit, sondern dank seiner Übersetzer*innen, die die unbekannte Kultur erklärten.⁴⁵ Bei manchen Kulturhistorikern als „Oszillation“ zwischen den Kulturen romantisiert, handelt es sich dabei um massive sexualisierte Gewalt: Die Besiegten gaben 20 Frauen als „Geschenk“ an die Spanier, 19 davon wurden „an Hauptmänner verschenkt“, eine „Doña Marina“ genannte Frau wurde „einem der wichtigeren Männer übergeben“, danach nahm Cortés sie zur „Geliebten“; sie „gebärt ihm einen Sohn“ und wurde danach mit einem Juan Jaramillo verheiratet, formuliert etwa Stephen Greenblatt.⁴⁶ Hernán Cortés sei mehr als ein Jahr lang von Doña Marina abhängig gewesen, schreibt der Kulturhistoriker, da er nichts von der lokalen Kultur gewusst habe; wenn die Sprache immer die erste Partnerin, die *com-*

auf dem Kontinent. In der Mitte des 16. Jahrhunderts verbleiben von diesen 80 Millionen noch zehn. Oder wenn man sich auf Mexiko beschränkt: Am Vorabend der Konquista beträgt die Bevölkerung etwa 25 Millionen; im Jahre 1600 ist es noch eine Million. Wenn das Wort Völkermord jemals wirklich zutreffend verwendet worden ist, dann zweifellos in diesem Fall. Es handelt sich dabei meines Erachtens nicht nur in relativen Zahlen (Vernichtung in der Größenordnung von 90 Prozent und mehr) um einen Rekord, sondern auch in absoluten, da wir es mit einer Dezimierung der Bevölkerung um schätzungsweise 70 Millionen Menschen zu tun haben.“ Tzvetan Todorov, *Die Eroberung Amerikas. Das Problem des Anderen* [*La conquête de l'Amérique. La question de l'autre* 1982], Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1985, übers. v. von Wilfried Böhringer, S. 161. Die drei Gründe der Ermordung, der Tötung durch Zwangsarbeit (Bergarbeiter wurden nur noch 25 Jahre alt) und unmenschlichen Steuerzwang (Verhungern), und der Krankheiten durch fremde Mikroben unterscheiden sich in Bezug auf die direkte Verantwortlichkeit. Es handle sich dabei nicht um Naturkatastrophen, sondern herbeigeführte Tode. Die Epidemien waren deswegen tödlich, weil die Menschen geschwächt und ausgehungert und die Sozialgefüge zerstört waren (S. 162; vgl. weiter zu Zwangsmaßnahmen S. 165–170).

⁴⁵ „Montezuma verfügte über niemanden, der auch nur annähernd dieselben Fähigkeiten besessen hätte wie Cortés' zweisprachige Informanten und Vermittler, Geronimo de Aguilar und Doña Marina.“ Stephen Greenblatt, *Wunderbare Besitztümer. Die Erfindung des Fremden: Reisende und Entdecker* [*Marvelous Possessions* 1991], Berlin: Wagenbach 1994, S. 24, weiter ab S. 213.

⁴⁶ Ebd. Vgl. Todorov, *Die Eroberung Amerikas*, S. 124.

pañera, des Imperiums sei, habe Cortés in Doña Marina seine *compañera* gefunden.⁴⁷ Eine detaillierte Schilderung der Frau, die die Indigenen Malintzin nennen, bietet Todorovs *Die Eroberung Amerikas*. Der zuerst aufwändig gesuchte desertierte spanische Soldat, Aguilar, nach Jahren des *going native* selbst braun und fast nackt gefunden und angeworben, mag als sprachlicher und auch kultureller Übersetzer (nur in die Sprache der Maya, nicht der Azteken) dienen, aber es ist die meist Malinche genannte Frau, die für die Register der Sprachen, der Kultur, der Sexualität, der Mutterschaft und des häuslichen Alltags eingesetzt wird. Wir können die Handlungsmacht der berühmten Malinche nicht rekonstruieren – es gibt keine Zeugnisse von ihr – und aus den Berichten über sie kaum imaginieren; herumgereicht als Zwangsprostituierte, gleichzeitig mit riesigem politischem Einfluss, wirkte Cortés teilweise wie ihr Anhängsel (und wurde mit dem Spitznamen „Malinche“ selbst als ihr Abklatsch bezeichnet).⁴⁸

⁴⁷ So formuliert Greenblatt mit einem Zitat von Antonio de Nebrija (1492). Greenblatt spricht nicht von Vergewaltigung, sondern von der Frau als „Tauschobjekt, Kommunikationsmedium, Vorbild der Bekehrung“ (Greenblatt, *Wunderbare Besitztümer*, S. 217). „Für Indianer und Spanier [...] ist der Körper dieser Frau der Ort der strategischen, symbolischen Oszillation zwischen dem Selbst und dem Anderen“ (Ebd., S. 218). Sie sei halb Göttin, halb Hure, Erlöserin und Verräterin, die mächtigste Frau Mexikos etc. – womit sämtliche sexistischen Klischees bedient wären.

⁴⁸ Man kann vermuten, dass sie sich an den Azteken rächen will, die sie den Mayas als Sklavin verkauft hatten, welche sie den Spaniern übergeben, so dass sie sich auf die Seite der Eroberer stellt und teilweise wie bei Verhandlungen mit Montezuma mehr als Dolmetscht, sondern aktiv eingreift (Todorov, *Die Eroberung Amerikas*, S. 123 f.). Todorov beschreibt Malinche nicht nur als passives Opfer und verweist auf ihr hohes Ansehen, bleibt aber vor einer grundsätzlicheren Reflexion stehen und schreibt: „Verzichtet man einmal auf den sich aufdrängenden Kommentar über die Art und Weise, in der die Männer das Schicksal der Frauen bestimmen, so kann man daraus ableiten, daß diese Beziehung eher mit strategischen und militärischen Erwägungen als mit Gefühlen zu erklären ist...“ (ebd., S. 124). Warum verzichten? „Es“ drängt sich auf, von wo? Dem männlichen bürgerlichen *weißen* akademischen Mann erscheint es selbstverständlich, dass diese Versklavung von Frauen sehr weit weg ist und dass man die Kritik daran nicht mehr ausführen muss.

Nur zwei Jahre lagen zwischen der ersten spanischen Begegnung mit den Azteken im Jahr 1519 und der Plünderung ihrer Hauptstadt Tenochtitlan; was wir also über die Aztek*innen wissen, ist zu einem großen, aber unbestimmbaren Teil das, was wir durch die Konquistadoren wissen – die Zivilisation einschließlich ihrer Bibliotheken wurde systematisch zerstört, bevor ein wirkliches Verständnis erreicht werden konnte.⁴⁹ Aber man verstand, dass Kakao in dieses System gehörte, als Genussmittel (das Lieblingsgetränk Montezumas), als Repräsentationssymbol, in medizinischen und kosmetischen Anwendungen und als Zahlungsmittel.⁵⁰ Berichte von der verschwenderischen und blutrünstigen rituellen Praxis etwa am Hofe Montezumas II. müssten kontextualisiert werden mit dem ausgeklügelten lokalen Regelwerk für die Begrenzung von Luxus, für den Verzehr von Nahrungsmitteln und einer Ethik der Askese.⁵¹

Warum ist nicht der offensichtliche Zusammenhang von sexueller Gewalt und Abhängigkeit von der kulturellen Übersetzung, der Möglichkeit des Überlebens Thema? Dann müsste man die Geschichte „Amerikas“ anders schreiben, nicht von einem Kolumbus aus, sondern aus der Perspektive des Südens und dessen zentraler Figuren, der Frauen, Gesellschaften und Netze.

⁴⁹ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 17. Greenblatt beschreibt „Verwunderung“ als ein zentrales Element in der Reaktion der Eroberer auf die fremde Kultur und versteht darunter einen Affekt, der noch offenhält, wie die folgende Bewertung aussehen wird. Sie findet allerdings statt in einem Kontext, der von dem Überlegenheitsglauben der Europäer (mit ihren Herrschaftstechnologien, Schiffen, Kriegspferden, Waffen) sowie ihrer Gewaltbereitschaft geprägt ist. Greenblatt, *Wunderbare Besitztümer*, S. 34 f., 20–24 et passim; wenn es Überraschtwerden gab, war es zumindest abgesichert.

⁵⁰ Walvin, *Fruits of Empire*, S. 90. Montezuma bzw. Moctezuma II. war der letzte der Aztekenkönige, der gegen Cortés kämpfte.

⁵¹ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 17. Die frühesten Quellen situieren Kakao bei den Olmeken am Mexikanischen Golf, mit den Mayas und Belize um das Jahr 250; vgl. ebd., S. 9. Olmeken tranken Kakao schon 1900 v. u. Z.; um 1400 v. u. Z. tranken Menschen in der Region des heutigen Honduras fermentierte Kakaobohnen, also ein alkoholisches Kakaogetränk (so Anthropolog*innen der Universität Pennsylvania 2008). Umfassendes Grundlagenwissen zur Pflanze, ihrer Verbreitungsgeschichte, Gebrauchsweisen, der Ikonographie der Trinkbecher, Gen-

Kakao wächst nur in einem heißen und feuchten Klima, nur im Schatten größerer Bäume und nur in einer Höhe ab 300 Metern; er benötigt zur Befruchtung eine bestimmte Mücke, die auf dem Boden des Regenwalds lebt; die Pflanzen sind empfindlich und krankheitsanfällig.⁵² Die Ernte und Verarbeitung erfordert Handarbeit in vielen Arbeitsschritten. Die Bohnen (Samen) befinden sich in einer großen Schote, die direkt am Stamm wächst und vorsichtig abgeschlagen werden muss, um weitere Schoten wachsen zu lassen. Zum Trocknen der Bohnen ist ein heißes und trockenes Klima notwendig. Moss und Badenoch bezeichnen Kakao als komplizierte Frucht aus zwei Klimazonen und als typische Frucht der Moderne, wo die Welt in schlecht bezahlte Handarbeit und mechanisierte Arbeit aufgeteilt ist, in die ökologisch reichen Zonen und die ökonomisch reichen (konsumierenden).⁵³

Der aztekische Kakao war bitter, oft scharf durch Chili, hatte einen hohen Fettgehalt (die Kakaobutter wurde erst viel später entzogen) und wurde schaumig gerührt, meist kalt getrunken und in verschiedenen Kombinationen mit weiteren Gewürzen vermischt (ein „Saugetränk“, urteilten frühe Berichterstatter).⁵⁴ Für Azteken und Mayas hatte das Getränk eine hohe Bedeutung, es spielte bei rituellen Handlungen

derfragen, Disputen in der Forschung und dem Namen des Getränks (basierend auch auf indigenem Wissen verschiedener Gemeinschaften) bietet Cameron L. McNeil: „Introduction: The Biology, Antiquity, and Modern Uses of the Chocolate Tree (*Theobroma cacao* L.)“, in: ders. (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 1–28. Kakao entstand in Mesoamerika und nicht im Süden, weil es im Süden Pflanzen mit einem höheren Anteil an Stimulanzien gab (Mate, Guarana, Yoko, S. 7).

⁵² Dass Kakao oft mit Vanille gewürzt wurde, könnte auch damit zusammenhängen, dass die zur Bestäubung der Kakaoblüten nötigen Insekten gerne da leben, wo Vanillepflanzen stehen. Vgl. Sampeck, Thayn, „Translating Tastes“, S. 83.

⁵³ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 7 f.

⁵⁴ Ebd., S. 20 f. Chili war für Mesoamerika, was Pfeffer für die Europäer war: teuer, aber für viele Speisen beliebt. Vgl. Sampeck, Thayn, „Translating Tastes“, S. 82.

eine zentrale Rolle, allerdings nicht nur für die Oberschicht, wie lange irrtümlicherweise angenommen;⁵⁵ für die Spanier hatte es zuerst nur die Konnotation des Wilden, Unzivilisierten (exotisierend und latent dämonisiert).⁵⁶

Die aztekischen Herrscher hatten von den Untergebenen Zwangsabgaben gefordert, die in Nahrungsmitteln oder in Geld, also Kakaobohnen abgeliefert werden konnten.⁵⁷ Kaffee- und Teepflanzen wurden für die neuen Plantagen kolonialer Herrscher aufwändig gestohlen, es musste experimentiert und der Anbau teilweise neu erlernt werden. Der Kakao dagegen wurde nicht nur Jahrzehnte vor den anderen Getränken „entdeckt“, sondern auch einfach mitsamt seinen Produktionsstätten angeeignet.

Die Kolonisatoren übernahmen nach Cortés' Eroberung des Aztekenreichs im heutigen Mexiko 1519 dessen Tributsystem⁵⁸ und zwangen die Bevölkerung, ihnen Gold und Kakao zu liefern. Dazu wurden Landstücke inklusive ihrer Bewohner*innen (genannt „Encomiendas“) an die Eroberer und Siedler verteilt, die ihrerseits feudal herrschen und Tribute erheben konnten. Gefordert wurde vor allem Kakao, nicht um ihn zu trinken, sondern in seiner Funktion als

⁵⁵ Wie immer lief die Kakaogeschichte durch die Raster der Geschichtsschreiber, die den amerikanischen Kakao als rituelles Getränk der Könige, Priester und Personen am Hof beschrieben. 2022 erschien eine Studie der Universität Santa Barbara, CA, aus einer Kooperation mit Partner*innen in Belize und Guatemala, die zunächst genetische Biomarker verschiedener Kakaopflanzen bzw. des Theobromins isoliert hatten und dann Trinkgefäße aus 54 verschiedenen Regionen (600–900 n. u. Z.) pulverisierten und komplizierten Analysen (Laser-Spektometrie, Multiphotonen-Ionisation etc.) unterzogen, um zu dem Schluss zu kommen, dass das Kakaotrinken in allen Schichten der städtischen und ländlichen indigenen Bevölkerungen verbreitet war. Anabel Ford, Ann Williams, Mattanjah S. de Vries, „New light on the use of *Theobroma cacao* by the Late Classic Maya“, in: *PNAS, Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 119: 40 (2022).

⁵⁶ Pfiffner, „Kakao“, S. 141.

⁵⁷ Walvin, *Fruits of Empire*, S. 89.

⁵⁸ Norton, „Tasting Empire“, S. 675 f.; Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 319.

Geld (neben der 1539 von der spanischen Krone eingeführten Münze funktionierte das altamerikanische Handelssystem weiter parallel).⁵⁹ Wenn die Tributzahlung nicht ausreichend erschien, wurden die Einwohner*innen auf Befehl Kolumbus' gefoltert, verstümmelt oder verbrannt. Von 8 Millionen Taino auf La Isabela lebten 50 Jahre nach Kolumbus' Ankunft nur noch 100.000, im Jahr 1542 nur noch 200.⁶⁰ Später wurden auf den Plantagen die Versklavten gezwungen, sich zu Tode zu arbeiten. Andrews fasst zusammen: „Dieser genozidale Ansatz der Eroberung ist das Markenzeichen der westlichen Entwicklung und ein absolut wesentlicher Bestandteil beim Aufbau der modernen Welt.“⁶¹ Als nach Ermordung und tödlichen Krankheiten keine Plantagenarbeiter*innen mehr da waren, um die Rohstoffe wie Zucker oder dann die Baumwolle zu produzieren, welche das Wirtschaftswachstum Europas befeuerten⁶² (und als damit auch das Wissen um die Pflege und Bewässerung der empfindlichen Kakaopflanze verloren ging, aber die Produktion gesteigert werden sollte),

⁵⁹ Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 222 f.

⁶⁰ Andrews, *The New Age of Empire*, S. 27: „[T]he midpoint estimate for the number of people who lived in the Americas when Columbus landed is 72 million. The sheer number of people who inhabited the region is evidence that the image of the backward native is one of colonial fiction.“

⁶¹ Ebd., S. 30. Mit diesen Gewinnen eroberten Europäer Gebiete, die ihnen in kultureller, wissenschaftlicher, ihren eigenen Maßstäben nach in zivilisatorischer Hinsicht weit überlegen waren.

⁶² Historische Forschung, die sich als sachlich versteht, vermeldet: So war es „nicht nur die Kronpolitik in Spanisch-Amerika, sondern ebenso der dramatische Schwund der indigenen Bevölkerung, der auch markante Einbrüche der mittelamerikanischen Kakaogewinnung zur Folge hatte“; Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 225. Ebenso ungerührt rechnet die Autorin die möglichen Gewinne durch. Der „Schwund“ führte zur Verlagerung der Produktion in die Plantagen der Karibik und Anfang des 17. Jahrhunderts nach Venezuela, ab 1660 auf die „West Indies“ Jamaica und Barbados, während die Franzosen auf Martinique Kakaopflanzungen anlegten, die allerdings an einer Pflanzenkrankheit litten; ab der Mitte des 17. Jahrhunderts entstanden Kakaopflanzungen im „portugiesischen Brasilien“; ebd., S. 225–228.

wurden Millionen von Menschen aus Afrika verschleppt.⁶³ Schon zwei Jahrhunderte vor dem transatlantischen Versklavungshandel, der auch „Dreieckshandel“, *Middle Passage* oder *Black Atlantic* genannt wurde,⁶⁴ beruhte die Schokoladenproduktion auf verschleppten afrikanischen Menschen. Schokolade war immer von den Armen produziert und von den Reichen konsumiert worden, aber seit dem 17. Jahrhundert wurde der Abstand zwischen beiden interkontinental.⁶⁵

⁶³ Als es keine Arbeiter*innen im heutigen Mexiko mehr gab, wurden zuerst über eine halbe Million Menschen ab 1526 aus dem heutigen Honduras und Nicaragua in den Norden verschleppt, dann immer mehr Versklavte aus Westafrika. In Brasilien stellten die Jesuiten den lokalen Anbau auf Plantagenarbeiter*innen um, die aus den portugiesischen Kolonien Westafrikas kamen. Geschätzt wird, dass von 12,5 Millionen aus Afrika Verschleppten rund 10,7 Millionen Menschen die Amerikas lebend erreichten. (<https://www.slavevoyages.org/assessment/estimates> [letzter Zugriff: 09.08.2024]) Nicht mitgerechnet sind hier die Versklavten vom amerikanischen Kontinent. Zahlreiche Forscher*innen sehen den Tatbestand des Genozids erfüllt; Saidiya Hartman hebt hervor, dass die Frage nach der Absicht des Tötens sich hier verschiebt von einer Mordabsicht zum Kollateralschaden der Warenerzeugung: „Impossible to fathom was that all this death had been incidental to the acquisition of profit and to the rise of capitalism. Today we might describe it as collateral damage. The unavoidable losses created in pursuit of the greater objective. Death wasn't a goal of its own but just a byproduct of commerce, which has had the lasting effect of making negligible all the millions of lives lost. Incidental death occurs when life has no normative value, when no humans are involved, when the population is, in effect, seen as already dead. Unlike the concentration camp, the gulag, and the killing field, which had as their intended end the extermination of a population, the Atlantic trade created millions of corpses, but as a corollary to the making of commodities.“ Saidiya Hartman, *Lose Your Mother*, New York: Farrar, Straus und Giroux 2007, S. 31.

⁶⁴ Paul Gilroy, *The Black Atlantic: Modernity and Double Consciousness*, London: Verso 1993.

⁶⁵ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 28. Die Portugiesen trafen in Bahia Kakaosammler*innen an, begannen aber noch keine Plantagenwirtschaft; Jesuiten hatten den Anbau der Indigenen systematisiert und versucht, die Tupi als Zwangsarbeiter*innen einzusetzen, um im Regenwald die Forastero-Bohne zu sammeln, aber diese kannten sich zu gut aus und verschwanden immer wieder. Ebd., S. 29. Vgl. Mueller, *Seltsame Frucht Kakao*, S. 79–101. Die hohen Profite, die die Jesuiten durch die Zwangsarbeit von zehntausenden von Indigenen auf Baumwoll-, Tabak- und Kakaoplantagen in ihren „Reduktionen“ bis in die 1740er und 1750er

Obwohl die Spanier den Kakaoanbau für das Zahlungsmittel erzwangen, fingen die Kolonisor*innen um 1600 auch selbst an, Kakao in der „neuen Welt“ zu trinken. Zur Geschlechtergeschichte gehört, dass das Rösten und Mahlen der Bohnen sowie die weitere Zubereitung, das Schaumigschlagen und Servieren, Frauenarbeit war.⁶⁶ Dazu gehört auch eine Erzählung, die Kakao mit „weiblichen Lastern“, Gier, Faulheit und Aufsässigkeit verbindet und die sich als Machtkampf mit der christlichen Kirche abspielt. Die koloniale Macht der Kirche umfasste den Export der katholischen Fastenzeiten, während derer zwar getrunken werden durfte, aber der Kakao war als Getränk umstritten (er konnte aus der festen Form verflüssigt werden und war sehr nahrhaft);⁶⁷ erst nach heftigem Streit urteilte Papst Pius V. 1569, es dürfe Kakao in der Fastenzeit getrunken werden.⁶⁸ Aber galt das auch für den Konsum während der Messe?

Frauen einer bestimmten neuen Elite, nicht mehr nur spanisch oder nur indigen, sondern auch als kreolische mit Ansprüchen auf beide Welten, rebellierten gegen Beschränkungen ihres Luxuskonsums durch die Kirche, indem zum Beispiel in Chiapas während der Messe geräuschvoll heiße Schokolade serviert wurde (begründet damit, Frauen seien zu schwach, um ohne Kakao die Messe durchzuhalten). Proteste der Obrigkeit ließen sich nicht durchsetzen, und ein Bischof soll wegen seines Kakaoverbots vergiftet worden sein.⁶⁹ Das

Jahre (das Massensterben der indigenen Einwohner*innen) verdienten, summieren Coe, Coe (mit einem Bericht aus dem Regenwald von 1639), *The True History of Chocolate*, S. 345.

⁶⁶ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 13.

⁶⁷ Ebd., S. 24.

⁶⁸ Pffnner, „Kakao“, S. 141, Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 265–270.

⁶⁹ Zuerst entzogen die mal als Spanierinnen, mal als Kreolinnen bezeichneten Kakaotrinkerinnen der Kirche ihre Spenden, berichtete der englische Dominikanermönch Thomas Gage 1648 (der von „white ladies“ spricht; Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 326 f.), und dann soll eine „gentlewoman“, die ein verdächtig

Vergiften als heimtückische und typische weibliche Mordmethode illustrierte in manchen Berichten die Abhängigkeit, die das Kakaotrinken hervorruft und der besonders das schwache Geschlecht verfallt, markiert aber allgemeiner den Machtkampf zwischen einer neuen reichen kreolischen Oberschicht und den aus Spanien entsandten Boten der kolonialen Macht.⁷⁰ Frauen, die etwa Schokoladengeschenke als Zeichen ihres Interesses an einem Mann versandten, weckten Empörung über weibliche ungezügelte Gelüste.⁷¹ Kakao wurde nicht nur erotisiert (als Aphrodisiakum für Männer und Frauen geliebt oder verteufelt),⁷² sondern auch feminisiert, mit „weiblichen“ Eigenschaften assoziiert und am Ende des 17. Jahrhunderts mit Ungezogenheit, Verschwendungssucht, Hexerei und Gift verbunden.⁷³ Später werden auch die Orte des Konsums von Kolonialwaren immer stärker den jeweiligen Grenzen gendeter Bereiche folgen (wie bis 1800 Män-

nahes Verhältnis zu einem Pagen des Bischofs hatte, diesen mit Gift ausgestattet haben. Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 21–23; Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 328 f. Vgl. Walvin, *Fruits of Empire*, S. 90. Die Auseinandersetzung zog sich über 100 Jahre hin. Die Jesuiten waren für den Kakao, die Dominikaner dagegen. Die Damen der Oberschicht besuchten nach dem Kakaoverbot die Messen in kleineren Kirchen, und als deren Priester 1648 ebenfalls von Exkommunikation bedroht wurden, starb der Bischof, so Manuel Aguilar-Moreno: „The Good and Evil of Chocolate in Colonial Mexico“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 273–288, hier S. 286. – Vgl. auch Brillat-Savarin, *Physiologie des Geschmacks*, S. 104: „[D]ie spanischen Kreolinnen lieben die Schokolade bis zum Exzess, und zwar so sehr, daß sie nicht nur mehrmals täglich Schokolade trinken, sondern sich auch noch welche in die Kirche nachtragen lassen. Die Bischöfe haben häufig gegen diese Sinnlichkeit geeifert, aber jetzt sehen sie durch die Finger.“

⁷⁰ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 23.

⁷¹ Ebd. („Spanish suspicion of Creole women and their appetites“).

⁷² Ebd., S. 27. Kakao helfe auch gegen übermäßige Wollust und befördere das Denken, schrieb Brillat-Savarin in seiner *Physiologie des Geschmacks*, S. 106; zudem helfe Schokolade gegen „Betrübnis“ (ebd.). – Vom „Inflamer of the passions“ berichtet auch Walvin, *Fruits of Empire*, S. 95.

⁷³ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 23 („poisoning and witchcraft, feminine „naughtiness““).

ner und Frauen in der Öffentlichkeit rauchten, bevor es eine ‚männliche‘ Angelegenheit wurde).⁷⁴ Moss und Badenoch setzen diese Zuschreibungen in den Kontext der *weißen* Ängste, vom selbsterklärten Wilden überwältigt zu werden:

Die echten Europäer verabscheuten Schokolade, aber die akkulturierten Männer – und vor allem die Frauen – waren so weit gegangen, dass sie nach diesem abstoßenden Getränk ‚süchtig‘ wurden. Man könnte dies als einen frühen Bericht über die ‚schokoladensüchtigen‘ Neigungen von Frauen lesen, aber es deutet auch auf die Angst der Europäer vor einem ‚going native‘ und davor, die kulturelle Identität zu verlieren, die sie an den Außenposten des Imperiums überhaupt erst an die Macht gebracht hatte. Es ist die Idee der Schokolade, die süchtig macht, ein Trank, der von exotischen Frauen in der Neuen Welt zubereitet wurde.⁷⁵

Die kakaosüchtige Frau ist eine Projektionsfigur und in vielen Fällen die Schnittstelle für die notwendigen, integrativen Anteile, die die Kolonialmacht zum Regieren benötigt und die eine „Herausbildung eines Geschmacks am Kakao“ umfasste.⁷⁶

Der Kakaokonsum nahm in den Kolonien allerdings wieder ab, als dort ein möglichst europäischer Lebensstil in Mode kam – die urbanen kolonialen Eliten wollten nicht mehr wie am Rand, sondern wie im Zentrum der Metropolen leben. Die Oberschicht von Bogotá ersetzte um 1800 den Kakao erst durch Kaffee, dann durch Tee.⁷⁷ Aber der Kakao

⁷⁴ Walvin, *Fruits of Empire*, S. 88.

⁷⁵ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 21: „The association of chocolate with women is enduring.“

⁷⁶ Ebd.: „a development of a taste for chocolate“.

⁷⁷ Walvin, *Fruits of Empire*, S. 92.

verbreitete sich weltweit.⁷⁸ Der Ritus der Neuen Welt wurde die Mode der alten.⁷⁹

Die *Trickle-down*-Geschichte wird von verschiedenen Akteur*innen ausgehend erzählt.⁸⁰ Neben der königlich- aristokratischen Weitergabe schildern Moss und Badenoch, mindestens ebenso überzeugend, die Verbreitung durch Mönche und Händler, also durch Menschen, die lange genug in den Kolonien lebten, um die Getränke kennen und schätzen zu lernen und sie in ihren Handels- und Klösternetzwerken zu verbreiten. Jesuiten und Dominikaner seien also die Initialzündler für die Verbreitung des Kakaos.⁸¹

⁷⁸ Es ist tatsächlich unbekannt, wann der erste Kakao nach Spanien kam – eventuell mit Cortés 1519, aber die Schiffs Ladungsliste listet keinen Kakao auf (Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 230). 1528 stellte Cortés sich Karl V. mit „Wundern aus Mexiko“ vor; vielleicht befand sich zwischen den Menschen, Tieren und Pflanzen auch Kakao (Ebd., S. 232 f.).

⁷⁹ In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts nach Europa gebracht, wurde Kakao allerdings zunächst weniger beachtet als Mais und Kartoffeln. Pffifner, „Kakao“, S. 139.

⁸⁰ Annerose Menninger hat in ihrer Dissertation die Rede der Verbreitung von Kolonialwaren „von oben nach unten“ als Variante der soziologischen Zivilisationstheorie von Norbert Elias (1939) gelesen, dessen Stufenmodell eines „herabgesunkenen Kulturguts“ zwar viele Beispiele aufführen (Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 279; Norbert Elias, *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*. 2 Bde. Basel 1939. Bern, 2. Aufl. 1969. Frankfurt a. M. 1977, Bd. 1, S. 110 ff.), das aber einer historischen Quellenkritik nicht standhalten könnte. (Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 280, verweist auf: Gerd Schwerhoff, „Zivilisationsprozeß und Geschichtswissenschaft. Norbert Elias' Forschungsparadigma in historischer Sicht“, in: *Historische Zeitschrift* 266 (1998), S. 561–605). Brian Cowan hebt die Entwicklung des „trickle down“-Schemas bei Thorstein Veblen und Georg Simmel hervor, die Konsumlust als gekoppelt an soziale Macht verstehen – Geschmack als Markierung der Elite gegen die Massen. Cowan, *The Social Life of Coffee*, S. 8.

⁸¹ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 31 f., ebenso Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 252.

Am Hof und im Frühstücksbett

In Spanien trank man den Kakao zuerst noch wie in Mittelamerika, mit Gewürzen, schaumig gequirlt und in Trinkgefäßen aus Ton oder einer beschichteten Kürbisschale.⁸² 1660 heiratete Maria Theresia, spanische Infantin und berühmte Kakaoliebhaberin, Ludwig XIV. und brachte den Kakao an den französischen Hof.⁸³ Während am englischen Hof der Tee propagiert wurde, galt in Frankreich der Kakao als das Getränk der Mächtigen. In Amsterdam wurde Kakao der Trank der Händler, und etwas später wurden Kaffee und Kakao in den Kaffeehäusern (manchmal auch *Chocolate Houses* genannt) die Getränke der neuen merkantilen Klasse. Von Frankreich sei der Kakao 1657 nach England gewandert, notierte Fernand Braudels Alltagsgeschichte.⁸⁴ Die erste Anzeige wurde in London im gleichen Jahr gedruckt und bewarb „ein exzellentes Westindisches Getränk namens Schokolade“⁸⁵ – denn Kakao wurde als Getränk aus der Karibik vermarktet, wo die Briten Kolonien eroberten. Das ‚protestantische England‘ hätte die ‚katholische Schokolade‘ auch ablehnen können (Schivelbusch klassifiziert die Kolonialgetränke eher psychologisierend als politisch in die Register

⁸² Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 32 f.

⁸³ Ebd., S. 33; Walvin, *Fruits of Empire*, S. 94; Mueller, *Seltsame Frucht Kakao*, S. 41; Pfiffner, „Kakao“, S. 139, und Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 335, mit weiteren Beispielen der Heiratspolitik und Schokoladeverbreitung. Menninger (S. 233) schildert zudem die Verbreitung der Kakaopflanzen durch Kolonialmächte (nach Java durch die Niederländer, auf Principe und São Tome durch die Portugiesen 1822, auf Ceylon durch die Briten 1834). Nach Afrika (die Insel Sao Tomé) kommt der Kakao erst im 19. Jahrhundert, nach Madagaskar durch die Franzosen, 1824 durch die Portugiesen, um 1850 nach Äquatorialguinea, dann nach Ghana und Nigeria und 1905 an die Elfenbeinküste. Am Ende des 19. Jahrhunderts pflanzten die Deutschen Kakaoplantagen in Kamerun. Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 356.

⁸⁴ Vgl. auch: Braudel, „The Structures of Everyday Life“, S. 249.

⁸⁵ Walvin, *Fruits of Empire*, S. 94 f. Vgl. auch Brillat-Savarin, *Physiologie des Geschmacks*, S. 103–110, bes. S. 105.

des rational-protestantischen Kaffees und Tees und des sinnlich-katholischen Kakaos),⁸⁶ wie vorher zum Beispiel den sündhaften Pudding.⁸⁷ Aber die ersten *Chocolate Houses* entstanden in London (Ende der 1650er Jahre, kurz nach den Kaffeehäusern – beworben mit den medizinischen Vorteilen des Kakaos), als „homosoziale Orte“.⁸⁸ Dann differenzierten sich die Räume aus: Kaffee wurde das Getränk, das Männer in der Öffentlichkeit der Kaffeehäuser tranken (vor allem in England), Kakao und vor allem Tee wurden die Getränke der Privathäuser, mit eigenen Riten, sozialen Anlässen, Frauenzirkeln, kleinen Zeremonien und Geschirr (die amerikanischen Kalebassen wurden durch Porzellan aus Fernost ersetzt).⁸⁹ In den gehobenen Küchen hielten Anfang des 18. Jahrhunderts die Zubereitungswerkzeuge (*chocolate mills*, *mollinillos*, spezielle Quirle) und Porzellan Einzug.⁹⁰ Wie für

⁸⁶ Schivelbusch, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft*, S. 25, 50 und 52: „Der Kaffee wirkt dabei als eine historisch bedeutsame Droge. Er infiltriert den Körper und vollzieht chemisch-pharmakologisch, was Rationalismus und protestantische Ethik ideologisch-geistig bewirken. Im Kaffee verschafft sich das rationalistische Prinzip Eingang in die Physiologie des Menschen und gestaltet sie seinen Erfordernissen entsprechend um. Das Resultat ist ein Körper, der den neuen Anforderungen gemäß funktioniert, ein rationalistischer und ein bürgerlich-fortschrittlicher Körper.“ (S. 52)

⁸⁷ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 34 f.

⁸⁸ Ebd., S. 35. „It used to be said that coffee-house culture was exclusively masculine, but although certainly the great majority of customers were men it is now clear that women owned and worked in the famous London coffee houses from their beginnings in the late seventeenth century until they were reincarnated as private clubs in the nineteenth century. There is no reason to believe that the shorter-lived chocolate houses were any different.“

⁸⁹ Ebd., S. 46. „It is here [in the family portraits of the 18th century] that we see chocolate being feminized in England after its association with the distinctly masculine environment of the coffee house in the seventeenth century.“ Vgl. Walvin, *Fruits of Empire*, S. 97. In den 1660er Jahren waren alle drei Getränke gleich verbreitet, aber innerhalb einer Generation wurde Kaffee am beliebtesten in den von Männern bestimmten Kaffeehäusern; Tee und Kakao wurden feminisiert, in die Privaträume und ihr aufwändiges Servierritual verbannt. Ebd., S. 98.

⁹⁰ Ebd., S. 96, Walvin beschreibt die Zubereitung und Geräte.

den Kaffee und den Tee wurde für die Schokolade ein eigenes Service entwickelt, deren Kanne einen Deckel mit Öffnung für den Quirl zum Schaumigrühren hatte.⁹¹ Eine besondere Tasse, die *Trembleuse*, wurde entwickelt, denn im 18. Jahrhundert wurde das Frühstück in England und Frankreich in aristokratischen Kreisen mit heißer Schokolade eingenommen, insbesondere in Frankreich mit dem neueingeführten Frühstück am Vormittag, das man im Boudoir, im Bett liegend und gern in Gesellschaft einnahm.⁹² Die „Zittertasse“ hielt die Tasse in der Vertikalen, da die Untertasse im Bett ja wackeln könnte.⁹³ Schivelbusch deutet diese Gewohnheit als Gegenstück zum bürgerlichen Frühstück, das aufrecht sitzend eingenommen wird: Dessen Kaffee macht wach für den Arbeitstag, aber Schokolade „kultiviert [...] eher jenen Zwischenzustand von Liegen und Sitzen“, wie in bürgerlichen Familienportraits oder aber Gemälden mit galanten Szenen im Boudoir zu beobachten ist.⁹⁴ Der Blick auf das Kakaofrühstück zeigt einen bestimmten Habitus und eine

⁹¹ Pffner, „Kakao“, S. 140. Das erste Gemälde, das das Kakaotrinken in Spanien in Form eines Stillebens zeigt, stammt aus dem Jahr 1621 (Juan van der Hamen y León, *Ein Schokoladenservice mit einer Holzschachtel mit abgepackter Schokolade, zwei lackierten Kürbisschalen, einem hölzernen Quirl, Servietten, einem Löffel und Gebäck auf einem Zinnteller*, 27,7x36,5 cm). Das Bild zeigt noch die mexikanischen Trinkbecher, die exotisch-mittelamerikanischen Muster auf Tassen und Servietten. Das Tablett steht schief, der Becher benötigt aber noch keinen Verrutsch-Schutz wie die spätere europäische Schokoladentasse.

⁹² Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 41; Pffner, „Kakao“, S. 142; Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 357. Das *petit déjeuner* mit Tee und Kaffee ist bei Rousseau „das eigentliche Mahl der Freunde“, das Intimität und Wahrhaftigkeit verspricht; Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 252.

⁹³ Die Zittertasse stammt von der „mancerina“ ab, da der Kakao ab Mitte des 17. Jahrhunderts am spanischen Hof nicht mehr aus den amerikanischen Schalen, sondern der Hofetikette gemäß aus Tassen getrunken wird, denen der spanische Kolonialherr in Peru, der Marques de Mancera, durch einen Silberschmied einen Ring auf die Untertasse gegen das Verschütten hinzufügen ließ; Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 234, 374.

⁹⁴ Schivelbusch, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft*, S. 99.

conspicuous consumption. Bis zur „Schokolade für alle“ (Weißen) ist es aber nicht mehr weit. Die Mechanisierung der Schokoladenherstellung zuerst durch Wassermühlen (ab 1729; es entstanden zahlreiche Fabriken in den 1770er Jahren in Frankreich, dann Deutschland und Österreich) oder Windmühlen in den Niederlanden (eine spanische Mühle setzte außerdem Esel ein) ermöglichte die zunehmende Massenproduktion von Schokolade, was Moss und Badenoch auch als „Demokratisierung“ bezeichnen⁹⁵ – da die Produktion von Kakao und Zucker in den Amerikas sowie die Versklavung von Menschen aus Afrika vervielfacht wurde. Später werden die Entölung des Kakao durch van Houten 1828⁹⁶ und der Einsatz von Dampfmaschinen⁹⁷ die Schokolade in neuen stofflichen Zusammensetzungen und im industriellen Maßstab zu einem gefühlt europäischen Produkt machen,⁹⁸ bis sie im 20. Jahrhundert zum Massen-Nahrungsmittel für Kinder, Frauen, die ganze Familie wird (und „Schokolade“ nur noch die feste Form bezeichnet, während „Kakao“ der Name des Getränks bleibt).

Geschmack an der Öffentlichkeit. Das Kaffee- und Schokoladenhaus

Der gesellschaftliche „Diffusionsprozess“ der kolonialen Genussmittel im 17. Jahrhundert wurde durch die Verbrei-

⁹⁵ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 49.

⁹⁶ Ebd., S. 51; Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 365 (auch über Industrialisierung und Firmen sowie Conrad van Houtens Kakaoentfettungstechnik); Pfiffner, „Kakao“, S. 140, und Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 433.

⁹⁷ Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 362. In England werden die Quäker mit der Firma Cadbury erfolgreich, obwohl sie aus moralischen Gründen Kakao aus Versklavungsarbeit boykottieren wollen; Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 433.

⁹⁸ Walvin, *Fruits of Empire*, S. 99.

tung von Reiseliteratur, Kochbüchern oder Anstandsregeln in der Buchkultur befördert.⁹⁹ Wer nicht lesen konnte, traf die neuen Getränke auch auf der Straße. Sie waren öffentliche Getränke, bevor sie zu privaten wurden,¹⁰⁰ insofern die höfischen Repräsentationsräume und die Kaffee- und Schokoladenhäuser Formen von Öffentlichkeit bilden. Im Gegensatz zum Tabak, der sich in wenigen Jahrzehnten in Europa verbreitete, brauchte die Schokolade jedoch drei Jahrhunderte – sie blieb lange elitär, während der Tabak durch alle Schichten ging.¹⁰¹ Auf der iberischen Halbinsel dominierte die Schokoladenstube, und in Venedig, Florenz und Rom waren seit dem frühen 18. Jahrhundert „Schokoladenlokale“ sehr beliebt;¹⁰² in den 1660er Jahren war es in London oder Edinburgh üblich, „Chocolate after the Spanish Fashion“ im Kaffeehaus zu trinken.¹⁰³ Aber die Schokolade blieb das

⁹⁹ Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 275.

¹⁰⁰ Schivelbusch, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft*, S. 73; Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 273.

¹⁰¹ Ebd., S. 292, weiter 313. Zum Weg des Kaffees aus Äthiopien und dem Jemen, der religiösen Verwendung der Sufis seit dem 15. Jahrhundert, den Kaffeehäusern in Kairo und Mekka im 16. Jahrhundert, mit dem Segen des Papstes im 17. von Venedig nach London, Amsterdam usw. vgl. z. B. Standage, *A History of the World*, S. 101 ff. In der nordamerikanischen Kolonie kamen die Kaffeehäuser nicht an, dort trank man Kakao zu Hause. Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 428 f.

¹⁰² Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 232. Vgl. Michael North, *Genuss und Glück des Lebens. Kulturkonsum im Zeitalter der Aufklärung*, Köln, Weimar, Wien: Böhlau 2003, S. 197 f.

¹⁰³ Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 356. Einen ganz ähnlichen Eindruck hatte in jenen Jahren Ernst Moritz Arndt von den Pariser Cafés gewonnen: „Man kömmt und geht mit Anstand, wie in einer freien Unterhaltung, unterhält sich mit dem Nachbar, den man zufällig trifft oder aus der Menge sucht, über allerlei leichte Gegenstände, genießt, was man verlangt hat, liest einige Zeitungsblätter und geht weiter. [...] Um sieben Uhr kommen die ersten Morgengäste und die hungrigen Politiker, welche gern die ersten seyn wollen, Neuigkeiten erzählen zu können; gegen neun Uhr ist die höchste Fluth, welche gegen elf meistens abfließt. Man trinkt Chokolade, Thee und Kaffee mit Milch in einer großen Schale, und ißt Brod und Butterbrod, auch wohl Schinken und ein Würstchen dazu. [...] Zwischen neun und elf Uhr Abends ist die letzte glänzende und lebendige Epoche, und Weiber aller

teuerste der Getränke, musste in vielen Arbeitsschritten zubereitet werden, war komplizierter in Anbau und Transport, benötigte mehr Volumen und Gewicht in den Schiffen und war nicht mit Wasser zu strecken wie Tee oder mit Ersatzmitteln zu imitieren wie Kaffee (durch die Zichorie).¹⁰⁴ Das Großbürgertum auch in Zürich, Göttingen, Weimar oder Wien ließ sie sich als Frühstück, bei Einladungen und Empfängen vom Stubenmädchen servieren.

Mitte des 17. Jahrhunderts waren die Kaffeehäuser in London helle Orte mit Möbeln, Buchregalen, gerahmten Bildern (öffentliche Räume mit privater Wohnzimmeratmosphäre), ganz anders als die Tavernen, in denen Alkohol ausgeschenkt wurde.¹⁰⁵ Sie wurden der Ort für politische Debatten und Treffpunkt verschiedener aufblühender Wirtschaftszweige des Empire. In London war Frauen der Zutritt verboten.¹⁰⁶

Klassen mischen sich jetzt häufiger, als in den andern Stunden, unter die Männer.“ Ernst Moritz Arndt, *Reisen*, Bd. 3, S. 363, 365–366, zit. in: Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 330 f.

¹⁰⁴ Die Mengen der Importe in Tonnen und Jahren sowie Vergleiche zwischen den Getränken verzeichnet Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 314–318, die Preise (und die entsprechenden Käufer*innenschichten) S. 320 f.

¹⁰⁵ 1652 eröffnete der Armenier Pasqua Rose das erste Kaffeehaus in London. 1663 gab es 83, bis 1700 mehrere hundert (Standage, *A History of the World*, S. 106). König Charles II. versuchte, gegen die Freiheit der Rede 1675 eine „Proclamation for the suppression of Coffee-houses“ zu erlassen und scheiterte; ein Aufstand der Ärzte gegen die Kaffeehäuser in Marseille ebenso (Ebd., S. 107).

¹⁰⁶ Ebd., S. 115. Vor den spanischen Frauenhäusern mussten die Frauen im 18. Jahrhundert in der Kutsche sitzenbleiben und dort ihren Kakao trinken. Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 374. Gregory argumentierte, dass sich für den Ausschluss oder den Nichtausschluss von Frauen verschiedene Quellen finden ließen; irgendwann hätten sich in einer „als selbstverständlich empfundenen Politik der Trennung“ die Geschlechtersphären separiert. Gregory, *Class Trouble*, S. 472. In England war Frauen der Zutritt in das Kaffeehaus verboten, auf dem Kontinent waren sie geduldet (Schivelbusch, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft*, S. 61). Der Nachmittagskaffee hieß in Deutschland Kaffeekränzchen und war eine Sache der Frauen, eine Art Gegen-Kaffeehaus, ein Ersatzcafé; deutsche Kaffeehäuser seien ein Abklatsch derer in England und Frankreich gewesen, provinziell und gemütlich – man kopierte die fortgeschrittene Kultur und deutsche das Wort Coffee House ein:

Formulierungen wie „The Coffeehouse Internet“, „A Coffee-Powered Network“ oder „The Internet in the Age of Reason“¹⁰⁷ – Stephan Gregory spricht auch von den „wahr[e]n Social Media“¹⁰⁸ – beschreiben das Kaffeehaus als Ort für Informationsaustausch und Gerücht, Geschäftsideen und Handelsabschlüsse, Lesestube, Diskussionen über Politik oder Literatur; die Häuser differenzierten sich nach Themen aus,¹⁰⁹ die verschiedenen Berufe oder Interessen teilten sich auf verschiedene Orte (die Tories trafen sich z. B. im „Cocoa Tree“);¹¹⁰ manche hatten spezifische wirtschaftliche Funktionen (als Börsen oder in der Entwicklung neuer finanzökonomischer Projekte, Versicherungen, auch für den Kolonialhandel),¹¹¹ und an bestimmten Wochentagen zirkulierten Zeitschriften und gedruckte Pamphlete zwischen ihnen.¹¹² Die Kaffeehäuser waren auch Orte des Versklavungshandels vor Ort in London, wie Anzeigen in den kursierenden Zeitschriften zeigen.¹¹³ Man kam ein- oder zweimal am Tag vor-

Aus dem Symbol für Öffentlichkeit, Aktivität und Geschäftigkeit wurde ein Symbol des Familienlebens und der häuslichen Beschaulichkeit (Ebd., S. 80–83). – Auch das vorkoloniale „Amerika“ war patriarchal und frauendiskriminierend organisiert, auch hier gab es Ausschlüsse von Frauen aus den mit Kakao verbundenen Ritualen, wie ein Beispiel aus Chiapas zeigt: Timothy W. Pugh, „Cacao, Gender, and the Northern Lacandon God House“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 367–383.

¹⁰⁷ Standage, *A History of the World*, S. 111 und 116.

¹⁰⁸ Gregory, „Ranking, Sorting, Classing. Klassifikation und Klassenkampf um 1700“, in: *Zeitschrift für Medienwissenschaft* 19, 10:2 (2018), *Klasse*, hg. v. Ulrike Bergermann, Andrea Seier, S. 36–47, hier S. 37.

¹⁰⁹ Standage, *A History of the World*, S. 112.

¹¹⁰ North, *Genuss und Glück des Lebens*, S. 196.

¹¹¹ Schivelbusch, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft*, S. 59; Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 327 f.; Standage, *A History of the World*, S. 116.

¹¹² Standage, *A History of the World*, S. 111 f.; Walvin, *Fruits of Empire*, S. 42 f.

¹¹³ „In 1769, The Public Advertiser, advertises: ‚To be sold, a Black Girl, the property of J. B. – eleven years of age, who is extremely handy, works at her needle tolerably, and speaks English perfectly well; is of an excellent temper and willing disposition.

bei, besuchte je nach Branche und Interessen ein oder mehrere Kaffeehäuser, hörte sich die letzten Neuigkeiten an und trank eine Tasse.¹¹⁴ Ein Kaffeehaus konnte die Adresse für die Geschäftspost sein.¹¹⁵ Man sagt: Informationsarbeiter tranken Wachmacher für einen klaren Kopf.¹¹⁶ Standesunterschiede sollten vor der Tür bleiben¹¹⁷ und eine Kultur des höflichen Sprechens von „men of taste and morality“ etabliert werden.¹¹⁸ Adam Smith schrieb einen Großteil seines Buchs *The Wealth of Nations* im Londoner Kaffeehaus und besprach Kapitel mit anderen; Diderot trug die Enzyklopädie in einem Pariser Kaffeehaus zusammen, das er als sein Büro nutzte;¹¹⁹ im Café Parnasse und Café Procope trafen sich Schriftsteller und Philosophen wie Rousseau, Diderot, d’Alembert und der Amerikaner Benjamin Franklin; Voltaire hatte einen festen Tisch im Procope und soll dort Dutzende von Tassen

Inquire of Mr. Owen, at the Angle Inn, behind St. Clement’s Church in the Strand.“ Zit. in: Bryant Lillywhite, *London Coffee Houses. A Reference Book of Coffee Houses of the 17th, 18th and 19th centuries*, London: George Allen and Unwin Ltd. 1963, S. 86. Weitere Verkaufsanzeigen auf S. 190. Vielen Dank für den Hinweis an Vika Kirchenbauer.

¹¹⁴ Standage, *A History of the World*, S. 133. Zu einer neuen Aufteilung von Arbeit und Freizeit im Kaffeehaus vgl. North, *Genuss und Glück des Lebens*, S. 200.

¹¹⁵ Standage, *A History of the World*, S. 112; Walvin, *Fruits of Empire*, S. 42.

¹¹⁶ Standage, *A History of the World*, S. 100.

¹¹⁷ North, *Genuss und Glück des Lebens*, S. 200; Standage, *A History of the World*, S. 115. Gegen das Narrativ des demokratischen Kaffeehauses argumentiert Gregory, *Class Trouble*, S. 467–470 (es gibt weiter soziale Ausschlüsse, arme Leute gehen nicht ins Kaffeehaus, ein Zweiklassensystem teilt mondäne, regierungsnah von kleinen Kaffeehäusern für die lokale *community*). Vgl. auch: Patrick Eiden-Offe: *Die Poesie der Klasse. Romantischer Antikapitalismus und die Erfindung des Proletariats*, Berlin: Matthes & Seitz 2017.

¹¹⁸ Gikandi *Slavery*, S. 154. „[T]he coffeehouse was idealized [...] as the site of polite conversation, the place in which the improving effects of decorous sociability formed men of taste and morality.“ Sie waren Orte der „polite conversation“; als sie aber immer populärer werden, ziehen sich die „Höflichen“ der Oberklassen in die Clubs und Gesellschaften zurück. North, *Genuss und Glück des Lebens*, S. 197.

¹¹⁹ Standage, *A History of the World*, S. 122.

Kaffee am Tag¹²⁰ oder aber „jahrelang vom frühen Morgen bis in den späten Nachmittag nur ein paar Tassen Schokolade zu sich genommen haben“.¹²¹ In Paris waren die Cafés auch für Frauen geöffnet, unterlagen allerdings wie auch die Zeitschriften stärker staatlicher Zensur.¹²² Ein junger Rechtsanwalt namens Camille Desmoulins soll am Nachmittag des 12. Juli 1789 die Französische Revolution vom Café du Foy aus in Gang gesetzt haben.¹²³ Gikandi spricht von einer Demokratisierung des Denkens im 18. Jahrhundert mit der Verbreitung von Philosophie und Handelsgesprächen in Clubs, Salons und Kaffeehäusern, vor allem durch ihre Verbreitung in Kreise von Amateuren.¹²⁴

Der Kakao gehört also in eine Kaffeehauskultur, die Teil einer neuen bürgerlichen Öffentlichkeit ist,¹²⁵ wenn auch zunächst eher bei deren mächtigeren und weniger revolutionären Agent*innen. Sie folgt den Banketten der Aufklärung und wird von Zandt bezeichnet als „Erfahrungsraum, der die Tischrunden des 17. Jahrhunderts aufgriff und mit neuen Ingredienzien anreicherte“,¹²⁶ mit dessen Einüben von Geschmacksurteilen:

¹²⁰ Ebd., S. 123.

¹²¹ Mueller, *Seltsame Frucht Kakao*, S. 44.

¹²² Standage, *A History of the World*, S. 123.

¹²³ Ebd., S. 124.

¹²⁴ Gikandi, *Slavery*, S. 12. Im politischen Spektrum fällt der Kakao eher auf die Seite der Aristokratie, Tee und Kaffee auf die eines liberaleren Bürgertums: „Since chocolate was identified with royal and/or papal absolutism, so inimical to the Enlightenment, tea—for a few radicals—came to symbolize civilization and liberty.“ Voltaire oder auch Goethe bildeten Ausnahmen. Jesuiten und andere Aufklärungsgegner blieben beim Kakao. Coe, Coe, *The True History of Chocolate*, S. 374, 369.

¹²⁵ Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, S. 347. Eine klassenspezifische Geschichte der Öffentlichkeit, der Massenmedien, Unterhaltungskultur und Volksbildung in der deutschen Kolonialzeit bietet John Phillip Shorts *Magic Lantern*.

¹²⁶ Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 196.

Der vom Urteil des Publikums („the Publick“) beherrschte Raum ist bereits von den Zeitgenoss*innen als eine unablässig ratternde Differenzmaschine verstanden worden, ein Apparat, der laufend neue Unterscheidungen erzeugt: Geschmacksurteile, die zugleich soziale Positionierungen sind; moralische Urteile, die zugleich politische Parteinahmen sind; Identitätsfeststellungen, die zugleich Ortszuweisungen sind.¹²⁷

Neu ist allerdings der Status des verzehrten Stoffs als Ware im Rahmen einer aufblühenden Konsumkultur.

***Commodity fetishism* und Kolonialwarenkonsum**

In Deutschland wurden Kolonialwaren unter der Rubrik „Genußmittel“ geführt. Über den „Genuß“ im Wort sind Kulturhistoriker uneins – ist die Bezeichnung irreführend, geht es eher um Stimulanzien (wie im Englischen und Französischen *stimulants*)?¹²⁸ Oder verweist es auf einen propagandistischen Dreh, der die Kolonialpolitik in der breiten – konsumierenden – Bevölkerung mit den Kolonien verbinden sollte? Die deutschen Kolonien waren wirtschaftlich kein Erfolg, die angekündigten Gewinne und Güter waren nicht zu erzielen,¹²⁹ daher versuchte die Deutsche Kolonialgesellschaft z. B. im Wahlkampf 1907, auch den Arbeiter*innen ein breites Warenangebot zu versprechen. „Der imperiale Tribut gehörte jedem“, resümiert John Phillip Short.¹³⁰

¹²⁷ Gregory, „Ranking, Sorting, Classing“, S. 38.

¹²⁸ Schivelbusch, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft*, S. 11.

¹²⁹ Short, *Magic Lantern*, S. 37 f.

¹³⁰ Ebd., S. 39.

Aber auch in den vorigen Jahrhunderten und dort, wo es sich nicht um politische Strategien handelte, die Konsumgüter an die Stelle anderer Erfolge setzten, waren die Kolonialwaren schon in den Alltagsgewohnheiten immer breiterer Bevölkerungsgruppen angekommen.¹³¹ James Walvin attestierte etwa den Brit*innen eine „Leidenschaft für den Konsum“, die „Geschmack, Abhängigkeit und das Empire“ miteinander verschmolz.¹³² Die Ursprünge der „Konsumrevolution“ ließen sich schon im 18. Jahrhundert finden, zum Beispiel im Kaffeekonsum einer neuen Zivilgesellschaft, einer gepflegten Neugierde und eines urbanen Umgangs.¹³³ Allerdings blieben Kolonialwaren lange Mittelklasse-Luxusgüter.¹³⁴ Insbesondere Kakao blieb für die Klasse der Arbeiter*innen auch noch am Anfang des 20. Jahrhunderts irrelevant.¹³⁵

Von der Philosophie des Geschmacks konnte man vielleicht noch sagen, sie habe die Materialitäten der Eindrücke in Theorie überführt, aber eine solche Reihenfolge ist bald nicht mehr aussagekräftig. Die Verschränkung von kolonialen

¹³¹ Zur Herausbildung einer Identität als kosmopolitische Geschmackselite aus aufgeklärten Aristokraten und Bürger*innen vgl. Michael North, *Genuss und Glück des Lebens*.

¹³² Walvin, *Fruits of Empire*, S. 174 ff.

¹³³ Cowan, *The Social Life of Coffee*, S. 2: „gentlemanly curiosity“, „urban commerce“.

¹³⁴ Short beschreibt auch, wie trotz großer Anstrengungen und Investitionen sowohl in die Konsumkultur (Kaufhäuser) als auch in die Massenspektakel, Museen, Ausstellungen, Völkerschauen etc., die Propaganda immer relativ erfolglos geblieben sei, ständigen Nachschub benötigte und keine stabilen Meinungsumschwünge gemäß der Kolonialpropaganda erzielen konnte. Er verweist auf die Volksbibliotheken und deren hohe Ausleihzahlen; in dieser Volksbildung habe es keine Propaganda gegeben; Short, *Magic Lantern*, S. 117 f.

¹³⁵ „Cocoa consumption grew by an average annual rate of 8 percent but was still less than 1,5 percent of total expenditures on Genussmittel by 1914. In working-class households in particular, cocoa, like tea, was insignificant.“ „Kolonialwaren remained largely middle-class luxuries.“ Short, *Magic Lantern*, S. 39.

Importen als Elemente von Wissenschaften und Klassifikationserfolgen, von Warenfetischen in langen Reihen und Listen exotischer Auslagen, von Kaufhausvitrinen und Glaskästen in nationalen Weltausstellungshallen, von der Neuaufteilung privater und öffentlicher Räume im Konsum von Kolonialwaren zeigt das Ineinander von Stoffen und Diskursen. Die Konsumkultur entfaltet sich in vielen Dimensionen (und auch die Deutsche Kolonialgesellschaft konnte sie nicht alleine in Gang setzen).

Beim Kakao in neuen politischen Öffentlichkeiten der europäischen Städte ist noch der gustatorische Geschmack mit im Spiel – beim Kakao als Teil einer Reihe von kolonialen Luxusgütern ist es auch der Geschmack als sozialer Marker und Urteilsfähigkeit, der zwischen Waren auszuwählen weiß. Dieser Geschmack bildet eine Zusammengehörigkeit über den gemeinsamen Konsum sowie bestimmte Subjektivierungen durch Konsum. (Dass beide getrennt gehalten werden, las Jens Kastner als Depolitisierung¹³⁶ – worauf beim „gemeinen Affekt“ noch zurückzukommen ist.) Das Konsumverhalten im 18. Jahrhundert wurde überformt von einer „romantischen Sensibilität“, die sich von früheren Konsumformen unterschied.¹³⁷ Konsum wurde ein Mittel, um seine soziale Identität zu demonstrieren.¹³⁸

Der Kakao im Kaffeehaus war Teil einer Reihe von neuen *public spaces*, und er war im 19. Jahrhundert ein Schauobjekt in Vitrinen und Schaukästen. Glaskästen und Auslagen auch mit Kakao fanden sich an zwei Typen von Orten: dem Warenhaus und der Ausstellung, zum Beispiel der Kolonialausstel-

¹³⁶ Kastner, „Klasse als Kampfbegriff“, S. 71.

¹³⁷ Norton, „Tasting Empire“, S. 664.

¹³⁸ Ebd.

lung als Teil der Weltausstellungen. Short hat beide Displays als Fetische der Moderne auf die Kolonialwaren bezogen.¹³⁹

Schon die Länge der Listen spricht für sich. Es sind Populärwissenschaft, Massenkonsum, Patriotismus und Handel, die das Kolonialgut fasziniert: Mahagoni, Elfenbeinzähne, Ebenholz, Kaffee- und Kakaobohnen, Gummi, Palmöl, Baumwolle, Kopra, Rhinozeroshörner und Antilopenfelle in Vitrinen und „lange, betäubende Kolumnen in Zeitungen, Broschüren, Katalogen und Magazinen gaben die Rabelais’schen Warenverzeichnisse wieder: Elfenbein, Sisal, Sorghum, Ebenholz, Gewürze und Aromastoffe, tropische Harthölzer, Mangrovenrinde, Ramie, Jute, Guttapercha, Kopal, Kopra, Baumwolle, Glimmer, indischer Kautschuk, Kakaobohnen, Erdnüsse, Kamerun-Tabak, Palmnüsse, Schildpatt, Trepang, Kaffee, ostafrikanische Rubine, Granate, titanhaltiger Eisenstein, Kupfer, Kolanüsse, Bananen, Perlmutter, Erdnussöl, Reis, Tee, Mahagoni, Palmöl, Vanille, Sesam, Korallen, Hirse und so weiter und so fort“,¹⁴⁰ die wie wissenschaftliche Schaustücke in wohlgeordneten Serien vorgeführt werden, in großen und kleinen Museen die Eroberungen des Kolonialreichs in Übersee zeigen. „Die Ausstellungen kombinierten die naturkundliche Vitrine mit dem Schaufenster eines Kaufhauses. Endlose Reihen tropischer Waren in Glasvitrinen evozierten das Wissenschaftliche, das Exotische und das Kommerzielle zugleich. Listen, Kataloge, Sammlungen und

¹³⁹ John Phillip Short untersuchte die Darstellung des deutschen Kolonialismus in den massenmedialen Öffentlichkeiten des Kaiserreichs und der Weimarer Republik im Hinblick auf ihre Klassenpolitik. In die visuelle Kultur, die auch den Kakao und Schokoladenprodukte bebildert, gehören z. B. das Panorama, der (koloniale) Lichtbildvortrag, die Massenpresse, Werbung, Illustrationen in Zeitungen, Völkerschauen, Museen u. v. a. „A multiform, ramified media linking diverse technologies of visual and print culture already flourishes in 1885.“ Short, *Magic Lantern*, S. 5.

¹⁴⁰ Ebd., S. 41.

massenhafte Objekte betonten eine grenzenlose Fülle an wertvollen tropischen Gütern.¹⁴¹ Kakao ist in allen Aufzählungen dabei (z. B. bezeichnet als „Kamerunischer Kakao“).¹⁴² Im Kolonialkaufhaus wurden die Güter visuell, taktil und olfaktorisch erfahrbar, in Ausstellungen mit Nationalstolz aufgeladen. In solchen „Antithesen einer ‚kolonialen Aufklärung‘ des öffentlichen Raums“ habe es eine Vermischung von Kenntnissen und Fantasien gegeben, so Short, in einem „karnivalisches Wissen“.¹⁴³ Georg Simmels „Schaufensterqualität der Dinge“ (*Die Großstädte und das Geistesleben* 1903) oder Walter Benjamins „Wallfahrtsstätten zum Fetisch Ware“ (*Das Passagenwerk* 1927–1940) scheinen hier Pate zu stehen.

Die Formel des Fetischs macht die Kolonialware allerdings nicht zum individualisierten psychologischen Ding. Der Fetisch ist auch ein Element rassistischer und sexistischer Gefüge. In W. E. B. Du Bois' *The Soul of White Folk* tritt der Kakao 1920 in eine Liste, die nicht mehr nur erbeutete Dinge, sondern auch die Gewalt umfasst:

Kautschuk, Elfenbein und Palmöl; Tee, Kaffee und Kakao; Bananen, Orangen und andere Früchte; Baumwolle, Gold und Kupfer – sie und hundert andere Dinge, die dunkle und schwitzende Körper der weißen Welt aus ihren Schlammgruben hinaufreichen, zahlen sich aus und zahlen sich gut aus, aber von allem, was die Welt bekommt, bekommt die schwarze Welt nur den Almosen, den die weiße Welt ihr verächtlich zuwirft.¹⁴⁴

¹⁴¹ Ebd.

¹⁴² Ebd., S. 44.

¹⁴³ Ebd., S. 80 („carnival knowledge“).

¹⁴⁴ W. E. B. Du Bois, „The Souls of White Folk“, in: ders., *Darkwater. Voices from within the Veil*, New York: Harcourt, Brace and Howe 1920, S. 29–52, hier S. 44 f. Dazu Silke Hackensch: „In 1920, W.E.B. Du Bois perceptively described the contradictions underlying the United States' appetite for colonial commodities.“ Silke Hackenesch, „The Chocolate Myth“, im Blog *Food, Fatness and Fitness. Critical Per-*

Die Hände derer, die die in Europa ausgestellten Waren produziert und passiert haben, blieben in Vitrinen und Kulturkritik außerhalb des Blicks und wurden vom Schwarzen Theoretiker wieder eingefügt. Eine feministische postkoloniale Kritik las am Ende des Jahrhunderts Warenrassismus und Warenfetischismus (*commodity racism, commodity fetishism*) gegen den Strich. (Ein einzelner Versuch, die ganze Kapitalismusgeschichte als verirrte Genderpolitik zu behaupten, blieb singulär.)¹⁴⁵ Die gegenderten Räume des Haushalts fand Patricia Putschert bereits bei Anne McClintock 1995 in

eine[m] gegenseitigen Verweisungszusammenhang zwischen Kolonie und Metropole, in welchem dem gepflegten modernen Heim eine Scharnierfunktion zukam: Während die (afrikanische) Kolonie zum Schauplatz eines bürgerlichen

spectives, 1.9.2019, <https://foodfatnessfitness.com/2019/09/01/the-chocolate-myth>, n. p. [letzter Zugriff: 09.08.2024].

¹⁴⁵ 1983 verfasste die Feministin Silvia Bovenschen eine Einleitung zur Neuauflage des Buchs von Werner Sombart, *Luxus und Kapitalismus. Über die Entstehung der modernen Welt aus dem Geist der Verschwendung* (1913). Sombart könnte als Theoretiker gelten, der die Entstehung des Kapitalismus mit der Geschichte der Geschlechter zusammendenkt und beide beim Phänomen des Luxuskonsums verschränkt sieht. „Was haben der ‚Zuckerhandel‘ und der ‚Süßigkeitskonsum‘ mit der ‚Weiberherrschaft‘ einerseits und dem Kapitalismus andererseits zu tun? Der Nationalökonom, wir könnten auch sagen der Wirtschaftshistoriker oder der Soziologe oder der Kulturtheoretiker Werner Sombart sieht da einen engen, geradezu fundamentalen Zusammenhang. [...] [Der Luxus entstand] durch geschmackskompetente Frauen (Zucker und Weiblichkeit), um zu dem zu werden, was wir noch heute mit diesem Begriff verbinden.“ Silvia Bovenschen, „Vorwort“, in: Werner Sombart, *Luxus und Kapitalismus. Über die Entstehung der modernen Welt aus dem Geist der Verschwendung* [München, Leipzig: Duncker und Humblot 1913], Berlin: Wagenbach 1983, S. 7–15, hier S. 7. Sombart verquirlt allerdings die von ihm sogenannten „Weibchen“ derartig krude mit Wirtschafts- und Kulturgeschichte (Sex außerhalb der Ehe zu haben und den Geliebten ihre Luxuswünsche erfüllen zu wollen, so seine männliche Perspektive mit Begehren und Abscheu, habe die überflüssige Warenproduktion für sinnliche Genüsse in Gang gesetzt), dass eine differenziertere Ausformulierung dieser prinzipiell vielversprechenden Bezugnahme für den Kakao letztlich keine Erkenntnisse bringen kann.

Haushaltskults wurde, der den ‚rückständigen‘ Anderen beigebracht werden musste, mutierte der weiße, mittelständische Haushalt in Großbritannien zum Ausstellungsraum für das imperiale Projekt.¹⁴⁶

McClintock spricht von einem „Haushaltskult“, der Metropole und Kolonie über das Häusliche verschränkte, und das doppelte: In den Kolonien sollten Geschlechter- und Häuslichkeitsvorstellungen durchgesetzt werden; im Norden galt das Haus als private Sphäre, wo Konsum mit Genuss, Aufstieg und Partizipation assoziiert wurde.¹⁴⁷ Putschert erinnert aber daran, dass

[d]as Private [...] nicht als ‚Hinterhof der öffentlichen Sphäre‘ zu verstehen [ist], der die Versorgung, Pflege und Regeneration der männlichen Akteure sicherstellte. Vielmehr wurden hegemoniale Vorstellungen der modernen imperialen Lebensweise gerade durch die Stilisierung des Privaten öffentlich gemacht.¹⁴⁸

Das „Warenspektakel“ (*commodity spectacle*)¹⁴⁹ speiste sich quer durch private und öffentliche, kommerzielle und kulturelle, wissenschaftliche und politische Orte durch Werbung, Literatur, Küchen, Kaufhäuser, Forschung und Kampagnen, visuelle und materielle Kultur.¹⁵⁰ Waren werden zum

¹⁴⁶ Patricia Putschert, „Weiße Fantasien von schwarzem Neid: Eine postkoloniale Affektstudie“, in: Maria Mesner, Sushila Mesquita (Hg.), *Eine emotionale Geschichte. Geschlecht im Zentrum der Politik der Affekte*, Wien: Zaglossus 2018, S. 105–130, hier S. 118, zitiert Anne McClintock, *Imperial Leather. Race, Gender and Sexuality in the Colonial Contest*, New York, London: Routledge 1995, S. 34.

¹⁴⁷ Putschert, „Weiße Fantasien von schwarzem Neid“, S. 117.

¹⁴⁸ Ebd., S. 118.

¹⁴⁹ McClintock, *Imperial Leather*, S. 36.

¹⁵⁰ Zu den exotisierenden, rassistischen und sexistischen Bildern der Werbung für Kakao vgl. Ebd., Kap. 5; David M. Ciarlo, „Rasse konsumieren. Von der exotischen

Genuss für die einen und zur Erarbeitung durch die anderen eingeteilt.¹⁵¹ Der Griff zum Fetischismus¹⁵² mag durch die Warenpräsentation naheliegen. Hier geht es aber erstens nicht darum, einmal mehr den Modernen vorzuführen, dass sie die Konzepte wie Fetischismus, den sie den Veränderten zuschrieben und abwerteten, eigentlich selbst praktizierten, also nie modern gewesen sind. Zweitens ist Fetischismus hier nicht als psychoanalytisches Konzept angesprochen, dessen Individualisierung und Sexualisierung immer auch als politische erinnert werden müssen. Drittens rechnete Marx in der Verbindung von Kolonialwaren und Warenfetischismus, schreibt Lisa Lowe in *Intimacies of Four Continents*, die koloniale Arbeit nicht mit (auf die Marx in seinen anderen Schriften doch seine Argumentation aufbaute): „Die britische Sphäre des Austauschs und der Kapitalzirkulation, die Marx beschrieb, wurde immer vom Gespenst der kolonialen Arbeit und der produktiven Körper der Kolonialarbeiter heim-

zur kolonialen Imagination in der Bilderreklame des Wilhelminischen Kaiserreichs“, in: Birthe Kundrus, *Phantasiereiche. Zur Kulturgeschichte des deutschen Kolonialismus*, Frankfurt a. M.: Campus 2003, S. 135–180; Angelika Epple, „Das Auge schmeckt Stollwerck. Uniformierung der Bilderwelt und kulturelle Differenzierung von Vorstellungsbildern in Zeiten des Imperialismus und der Globalisierung“, in: *WerkstattGeschichte* 45, Essen: Klartext 2007, S. 13–31; dies., *Das Unternehmen Stollwerck. Eine Mikrogeschichte der Globalisierung (1839–1932)*, Frankfurt, New York: Campus 2010; David M. Ciarlo, *Advertising Empires. Race and Visual Culture in Imperial Germany*, Harvard: Harvard University Press 2011; Wulf D. Hund, „Advertising White Supremacy. Capitalism, Colonialism and Commodity Racism“, in: ders., Michael Pickering, Anandi Ramamurthy (Hg.), *Colonial Advertising & Commodity Racism*, Münster: Lit 2013, S. 21–67; Silke Hackenesch, „Advertising Chocolate, Consuming Race? On the Peculiar Relationship of Chocolate Advertising, German Colonialism, and Blackness“, in: *Food & History* 12:1 (2014), S. 97–112; dies., *Chocolate and Blackness: A Cultural History*, Frankfurt a. M., New York: Campus 2017; dies., „The Chocolate Myth“.

¹⁵¹ Putschert, „Weiße Fantasien von schwarzem Neid“, S. 109; McClintock, *Imperial Leather*, S. 31–36 und 207.

¹⁵² McClintock, *Imperial Leather*, S. 17. Zum Begriff Fetisch vgl. die erstklassige Zusammenfassung von McClintock, Ebd., S. 187.

gesucht“; Versklavung und imperialer Handel bildeten den Rahmen dafür, dass eine Ware einen Wert und auch einen Fetischcharakter erhalten kann, blieben aber gespenstisch.¹⁵³ Kolonialwaren als Fetischobjekte zu beschreiben heißt nach McClintock vielmehr, „den Fetischismus für eine komplexere und variabelere Geschichte zu öffnen, in der Rassen- und Klassenhierarchien eine ebenso prägende Rolle spielen wie die Sexualität.“¹⁵⁴ Die Fetischisierung der Kolonialwaren zeigt das Versprechen auf sinnlichen Genuss, exotischen Geschmack, Subjektivierung im Konsum und die Aufladung durch spezielle Präsentation als eine mediale, politische, rassifizierende und vergeschlechtlichende Angelegenheit.

Assimilation, Aneignung und Angeeignet-Werden

Es ist merkwürdig, wie oft in der Literatur zum Kakao von *Assimilation* die Rede ist. Oft heißt es, die Kolonialgesellschaften hätten die neuen Geschmäcker „assimiliert“¹⁵⁵ mit dem Ziel der größeren Leistungsfähigkeit nach ihrem Konsum, später auch motiviert durch Dynamiken der Industrialisierung und die Erfordernisse der kapitalistischen Arbeitsbedingungen und der protestantischen Ethik,¹⁵⁶ also durch eine

¹⁵³ Lowe, *The Intimacies of Four Continents*, S. 83 (mit Karl Marx, *Das Kapital. Kritik der politischen Ökonomie* [1867], 42. Auflage, Berlin: Dietz 2021).

¹⁵⁴ McClintock, *Imperial Leather*, S. 184.

¹⁵⁵ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 19, 20 f.; Norton, „Tasting Empire“, S. 662.

¹⁵⁶ „Eric Wolf was one of the first of many to hypothesize that American import commodities provided stimuli for global capitalism by invigorating both transatlantic commerce and laborers [... because] they provided quick energy in a period when more intense and prolonged performance was demanded from the human body. [...] Sidney Mintz likewise argues that such beverages, along with sugar, helped to fuel industrialization by providing laboring classes ‚stimulus to greater effort.‘ Wolfgang Schivelbusch developed a similar hypothesis, counterposing coffee and chocolate,

logische Erweiterung der eigenen Genuss- und Leistungspalette. Europäische Zubereitungsformen und die Loslösung des Kakaotrinkens aus den aztekischen spirituellen Zusammenhängen hätten problematische Zuschreibungen entschärft; losgelöst aus den Riten der Azteken und Maya und in die Lehre der Humoralpathologie eingegliedert,¹⁵⁷ hätte die Zuschreibung der Rolle als Arzneimittel in Europa über die Eingliederung der Substanzen in die Säftelehre für Akzeptanz gesorgt, das heißt durch eine diskursive Reinigung von der auch dem Kakao assoziierten Hexerei. Dass Kakao, Tabak etc. einen Markt in Europa finden konnten, verdankte sich einer „politischen Ökonomie der Europäisierung“.¹⁵⁸

Die Rede ist noch nicht einmal von „Aneignung“ (der Vokabel, die eine Übernahme in einem Machtgefälle bezeichnet, in beiden Richtungen: die *cultural appropriation* verweist auf die Aneignung z. B. indigener Kultur durch eine hegemoniale; andere Aneignungen funktionieren in subversiver Absicht wie Machogesten durch Feministinnen in der Appropriation Art), denn dass sich die Kolonisatoren den Kakao „angeeignet“ hätten, klänge albern angesichts genozidaler Verwüstung. Es muss eine grundlegende Logik von Eroberung sein, die die Überschneidungsfelder von

apparently ignorant of the latter's earlier ascendance. He viewed the former as the liquid manifestation of the Protestant ethic that lay beneath the economic modernization of northern Europe while characterizing chocolate as the potion that matched the decadent, aristocratic ethos of the declining powers of southern Europe.“ Norton, „Tasting Empire“, S. 668 f.

¹⁵⁷ Ebd., S. 669, bezieht sich auf Coe, Coe, *The True History of Chocolate*. „According to this view, not only did the invaders transform chocolate's material basis, but they also swathed it in a new ideological husk. ‚The Spaniards had stripped it of the spiritual meaning which it had for the Mesoamericans,‘ the Coes continue; ‚for the [Spanish] invader, it was a drug, a medicine, in the humoral system to which they all had adhered.‘ [...] Europeans attempting to fix these substances in a classificatory scheme invoked the Galenist humoral medical context.“

¹⁵⁸ Cowan, *The Social Life of Coffee*, S. 8 (erwähnt auch den komplementären Begriff der „commodity indigenization“ von Jordan Goodman).

Kulturen in ‚meins‘, ‚deins‘ und ‚jetzt alles meins‘ regeln muss.

Die durch das Trinken (und Essen) naheliegende Figur der „Einverleibung“ indigener Kultur durch die Eroberer oder der „Verdauung“ ganzer ästhetischer Komplexe in „edible matters“ (Bennett)¹⁵⁹ denkt von den Kolonisatorenkörpern her. Andere Varianten sprechen vom „Adaptieren“ der indigenen Kultur (das Wort „Kopieren“ fällt nicht – das gilt im westlichen Denken traditionell für die Kinder beim Lernen oder die Wilden der Anthropologie). „Es gehört zu den bemerkenswerten Ironien der Geschichte, dass die Europäer begannen, sich an eine Reihe wichtiger indianischer Gewohnheiten anzupassen“, schreibt James Walvin – eine „ironische Adaption“ aufgrund der Tatsache, dass sie ohne die Indigenen schlicht nicht hätten überleben können; nach dem Adaptieren hätten sie oft erstaunt festgestellt, dass sie das nachgemachte Fremde mochten.¹⁶⁰ Weitere Formen des „Nachmachens“ sind eher im Nachhinein zu konstatieren, etwa in der Zuschreibung von Status an den Kakaogenuss quer durch die Zeiten und Kontinente: „Schokolade war das, was berufstätige Männer mit einflussreichen Positionen am Hof und in der Regierung tranken, während sie Nachrichten austauschten. So gesehen ähnelt die Rolle der Schokolade im England des späten siebzehnten Jahrhunderts eher ihrer Rolle im Tenochtitlan vor der Eroberung als im frühmodernen Mesoamerika oder im Versailles von Ludwig XIV.“¹⁶¹ Aber zeitgenössische Wahrnehmungen blieben beunruhigt durch mögliche Ähnlichkeiten und Annäherungen.

¹⁵⁹ Jane Bennett, *Vibrant Matter, A Political Ecology of Things*, Durham, London: Duke University Press 2010, Kap. 3: „Edible matters“, S. 39 ff., verweist auf Haraways „material-semiotic actors“.

¹⁶⁰ Walvin, *Fruits of Empire*, S. 8, 65.

¹⁶¹ Moss, Badenoch, *Chocolate. A Global History*, S. 39.

Marcy Norton hat sich nicht zufriedengegeben mit all diesen Figuren und Erklärungen, wie Kulturen fremde Dinge assimilierten. Sie kommt in ihrer Geschichtsschreibung des Kakaos auf neue Narrative und Theoreme,¹⁶² um die Verbreitung des Kakaos nicht mehr aus der Perspektive des vermeintlichen Zentrums, sondern von der Peripherie aus zu schreiben.¹⁶³ Denn was Kakao ist, musste in zahllosen Schritten erfunden werden, durch Domestizierung von Pflanzen, experimentelle Hybridisierung, Anbautechniken, Fermentierungen und komplexe soziale Rituale bei der Zubereitung und beim Verzehr.¹⁶⁴ Zunächst korrigiert Norton die verbreitete Geschichtsschreibung, die vom Kaffee und dann dem Tee ausgehend den Kakao ignoriert oder als nachrangig bezeichnet – Kakao war das erste der Getränke auf dem europäischen Kontinent und ebnete den anderen den Weg.¹⁶⁵ Pharmakologischen Argumentationen, die psychoaktiven Substanzen in den Getränken hätten die Abhängigkeit von ihnen befördert, erwidert sie, dass es sich nicht um eine physiologische Sucht handele.¹⁶⁶ Die anhaltenden Verunsicherungen über seine Wirkung (Aphrodisiakum oder Potenzkiller, Heilmittel oder Teufelszeug) deutet Norton als *haunting*, als geisterhafte Präsenz der indigenen Ursprünge (*legacies*).¹⁶⁷ Vor allem aber erscheint das Geschmack-am-Kakao-Finden

¹⁶² 1998 erschien Nortons Aufsatz „Tasting Empire“; ihre Dissertation *New World of Goods: A History of Tobacco and Chocolate in the Spanish Empire, 1492–1700* reichte sie 2000 an der University of Berkeley ein, und eine erweiterte Fassung davon erschien 2008 unter dem Titel *Sacred Gifts – Profane Pleasures. A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World*, Ithaca, London: Cornell University Press 2008.

¹⁶³ Norton, *Sacred Gifts*, S. 12.

¹⁶⁴ Ebd., S. 7.

¹⁶⁵ Norton, „Tasting Empire“, S. 666 f. „[...] it seems, chocolate helped pave the way for coffee by creating a craving among consumers for dark, bitter, sweetened, hot stimulant drinks.“

¹⁶⁶ Ebd., S. 667.

¹⁶⁷ Ebd., „Tasting Empire“, S. 690.

plötzlich nicht mehr wie eine Erweiterung der europäischen Speisekarte. Spanische Kakaomischungen, so argumentiert sie, sollten keinen eigenen Geschmack erzeugen, sondern den in Amerika kennengelernten nachbauen. Europäer*innen hatten *en passant* „mesoamerikanische Ästhetik internalisiert“.¹⁶⁸ Der Dramatisierung der abwertenden Berichte über den Kakaogeschmack hält Norton entgegen, dass bereits die Aztek*innen Honig in die Gewürzmischung taten, mit der Kakao zubereitet wurde – schon daher sei es falsch zu behaupten, der „indigene Geschmack“ habe überdeckt werden müssen, damit er in die europäischen Gebräuche eingeführt werden konnte.¹⁶⁹ „Die Europäer*innen in der Neuen Welt und dann in der Alten Welt somatisierten die ästhetischen Werte der Ureinwohner. Die Migration der Schokoladengewohnheiten führte zu einer kulturübergreifenden Übertragung von Geschmäckern“.¹⁷⁰ Das stand im Gegensatz zur kolonialen Ideologie, die behauptete, den Barbaren müsse Zivilisation gebracht werden. Aber das war der Fall, so Norton: Der Kakao in Spanien war nicht *ähnlich* dem amerikanischen Kakao. Es *war* amerikanischer Kakao.¹⁷¹

¹⁶⁸ „That chocolate had conformed to European taste was a myth that supported the Spanish ideology of conquest: it presupposed that the colonists brought their civilization to barbarians rather than the opposite. In fact, Europeans inadvertently internalized Mesoamerican aesthetics and did not modify chocolate to meet their existing tastes. Rather, they acquired new ones, a reality at odds with colonial ideology.“ Ebd., S. 686.

¹⁶⁹ Ebd., S. 884. Auch Sampeck und Thayn stellen fest: Es könnte sein, dass die Kolonisatoren die Süße im Kakao (durch Honig und Früchte) aus Mesoamerika lernten. Die Maya wiederum lernten erst durch die Kolonisatoren den Zucker kennen (was die Autoren zur Formulierung „colonial interactions“ führt), Sampeck, Thayn, „Translating Tastes“, S. 82.

¹⁷⁰ Norton, „Tasting Empire“, S. 660: „a transmission of tastes“.

¹⁷¹ Ebd., S. 682. Sampeck und Thayn untersuchten die Verbreitung von Kakao in einer „Kartografie des Kakaokolonialismus“ (und damit die These von Norton) anhand von überlieferten Rezepten und Auffindestellen von Kakaotrinkgefäßen. Haben die Europäer*innen „amerikanischen“ Kakao getrunken? „We revisit this

(Tatsächlich gingen im Gegensatz zu anderen Bezeichnungen indigener Nahrungsmittel „Kakao“ und „Schokolade“ als Lehnworte in die europäischen Sprachen ein.)¹⁷² Die narrative „top-down structure“ in der Transmission des Geschmacks müsse umgekehrt werden („vom Kolonisierten zum Kolonisator, vom ‚Barbaren, zum ‚Zivilisierten‘, vom degenerierten ‚Kreolen‘ zum großstädtischen Spanier, vom Adel zum Königtum“)¹⁷³ – die Spanier*innen erlernten zwar Anbau und Verzehr von Speisen und Getränken gezielt, aber dabei geschah mehr als eine absichtliche Addition auf der Speisekarte: „Die Vorliebe der Europäer für Schokolade entwickelte sich als ungewollter Nebeneffekt des Imperiums.“¹⁷⁴ Unbemerkte Aneignungen auch sozialer Praktiken, in informellen Netzwerken, zwischen Missionaren und Indigenen, Konquistadoren und Tributzahler*innen oder Käufer*innen und Verkäufer*innen fand immer statt, und auch diejenigen an der hierarchischen Spitze der Eroberer waren immer im Bann einer möglichen Angleichung an die Indigenen.¹⁷⁵ Wie man eine Pfeife hält oder Tabak schnupft, dass das Teilen von „heiligen Geschenken“ wie Tabak oder Schokolade Freundschaft symbolisiert oder in Liebesdingen unterstützt, lernten die Kolonisierer*innen fast unmerklich;¹⁷⁶ so bildeten

question with a slightly longer timeline and French, British, and Anglo-American examples and apply GIS modeling to see in a systematic and comprehensive manner how place and time relate to questions of colonial change and the genesis of taste.“ Sampeck, Thayne: „Translating Tastes“, S. 80. Ihr Fazit: Norton hat Recht, aber nur für das erste Jahrhundert nach der Eroberung.

¹⁷² „Both ‚cacao‘ and ‚chocolat‘ are among the few American food words that were not translated, unlike ‚maize‘ versus ‚corn‘ or ‚tlinoxchitl‘ versus ‚vanilla. ‘ People every day and across the world speak a little southern Nahuatl when they ask for chocolate.“ Ebd., S. 78.

¹⁷³ Norton, „Tasting Empire“, S. 670.

¹⁷⁴ Ebd.: „The European taste for chocolate emerged as a contingent accident of empire“.

¹⁷⁵ Ebd., S. 676: „a native acculturation.“

¹⁷⁶ Norton, *Sacred Gifts*, S. 11.

diese Stoffe eine „Brücke zwischen materiellen und symbolischen Erfahrungsweisen“,¹⁷⁷ und ihre neuen Liebhaber*innen durchbrachen eine „Geschmacksgrenze“.¹⁷⁸ Die Eroberung des Kontinents wurde auf der einen Seite ideologisch durch einen behaupteten maximalen Unterschied zwischen den Kulturen, durch *othering* und Abwertung indigener Welten legitimiert; auf der anderen Seite waren etwa Kakao und Tabak ebenso Teile eines Widerstandskonzepts der amerikanischen Indigenen.¹⁷⁹

Spanier lernten, den Kakao zu lieben, da sie materiell von den Indigenen abhängig waren, insbesondere von den Frauen in ihrem Haushalt.¹⁸⁰ Soldaten verließen sich auf ortskundige Bündnispartner*innen, Kolonisatoren auf Hausbedienstete, Sexarbeitende, Geliebte, Ehefrauen.¹⁸¹ Frauen führten Spanier in die lokale Kultur ein, gemeinsame Kinder (und ihre indigenen Ammen) bilden ebenso wie langfristig immigrierte Personen¹⁸² (stets von einer „Indianisierung“, „Degeneration“ oder „umgekehrten Akkulturation“ vermeintlich bedroht)¹⁸³ neue Gemeinschaften, mit einem Angelpunkt im Kakao, dem „Medium der kulturellen Ansteckung“.¹⁸⁴

So zeigt sich in der Verbreitung des Kakaos eine andere Geschichte des Geschmacks, nicht als autonomes und akku-

¹⁷⁷ Ebd., S. 9, übers. U. B.

¹⁷⁸ Norton, „Tasting Empire“, S. 68f.

¹⁷⁹ Norton, *Sacred Gifts*, S. 10.

¹⁸⁰ Norton, „Tasting Empire“, S. 676 f. Zu Assimilation und „Mestizierung“ vgl. Todorov, *Die Eroberung Amerikas*, S. 226-259.

¹⁸¹ Norton, *Sacred Gifts*, S. 10. „Spaniards learned to like chocolate because of their continued material dependence on Indians. Colonial spaces of dependence included households where women labored as wives, concubines, and servants.“ „The role of women as cultural intermediaries has particular salience for the history of chocolate, since numerous sources disclose that women were charged with its preparation in pre-Columbian and colonial Mesoamerica.“ Norton, „Tasting Empire“, S. 667.

¹⁸² Ebd., S. 682.

¹⁸³ Ebd., S. 687.

¹⁸⁴ Ebd., S. 668: „the medium for cultural contagion“.

mulierbares Vermögen, sondern als Effekt einer Abhängigkeit, einer Beziehung zu den kolonisierten Kulturen, sogar zu einer Internalisierung mesoamerikanischer Ästhetik und ihrer somatischen und körperlichen Affekte.¹⁸⁵ Das europäische koloniale Selbst entstand in Beziehung zu dem als Anderen Erfundenen und im gleichen Zuge Herabgesetzten¹⁸⁶ (weder versklavten noch freien Schwarzen wurden Sinne und Sensibilität, *sense and sensibility* zugesprochen);¹⁸⁷ eine neue Kultur des Geschmacks verband Sphären im Diskurs über Ästhetik, die profane Waren mit sozialem Wert versah.¹⁸⁸ Geschmack war darin zentral, „eine Formel für eine Reihe kultureller Praktiken. [...] Tatsächlich wurde der Geschmack in einen politischen Diskurs erhoben, durch den andere Anliegen des Zeitalters, einschließlich der Angst vor dem Kommerz, verarbeitet, vermittelt und reguliert werden konnten.“¹⁸⁹ Kakaogeschmack zeigte die Vulnerabilität der Kolonisatoren in ihrer Anfälligkeit für Akkulturation,¹⁹⁰ urteilt Norton. Was ist das für eine Vulnerabilität? Wird hier der Aggressor zum passiven Subjekt?

Eine „symmetrische Anthropologie“, die in bester Absicht die Handlungsmächtigkeit der Beforschten herausstellen oder von einer gleichen Augenhöhe ausgehen wollte, ist oft skeptisch beurteilt worden. Am Beispiel der Musik in der christlichen Missionierung Lateinamerikas, den indigenen Traditionen und den jesuitischen Kompositionen hat Karin

¹⁸⁵ Ebd., S. 670.

¹⁸⁶ Gikandi, *Slavery*, S. 41.

¹⁸⁷ Etwa von Kant im *Gefühl des Erhabenen und Schrecklichen*, denn ihre fetischistischen Religionen hinderten sie an der Fähigkeit zur Reflexion; sie seien aus der Dialektik der Moderne ausgeschlossen und unfähig dazu, ein Subjekt zu werden, paraphrasiert Gikandi. Ebd., S. 224.

¹⁸⁸ Ebd., S. 50.

¹⁸⁹ Ebd., S. 18.

¹⁹⁰ Norton, „Tasting Empire“, S. 688.

Harrasser eine wechselseitige Beeinflussung konstatiert, die sie einen „Export/Import-loop“ nannte.¹⁹¹ Dennoch resümiert sie: „Obwohl wir bestimmte Momente der Hybridisierung und des Synkretismus beobachten können, [...] gibt [es] keinen neutralen Boden, auf dem sich zwei (oder mehr) Kulturen unter spanischer Herrschaft im siebzehnten und achtzehnten Jahrhundert treffen können.“¹⁹² Auch das Bemühen, der Eigenständigkeit der indigenen Kultur Raum zu geben, kann nicht einfach ein Gleichgewicht behaupten. Ein anderer wissenschaftlicher Dreh ist nötig.¹⁹³

Im Anschluss an Norton gingen Kathryn E. Sampeck und Jonathan Thay von einer „Amerikanisierung des Weltgeschmacks (*the Americanization of the world palate*)“ durch Kakao aus – eine eigentlich erstaunliche Entwicklung: Die

¹⁹¹ Karin Harrasser hat die Geschichte der Jesuiten in Lateinamerika detailliert verfolgt und kennt die Gegenwart und die Geschichte, das Leben und die Archive Kolumbiens und weiterer Staaten. Sie hat im Rahmen der jesuitischen Wissens- und Kulturpolitiken insbesondere einen „missionarisch-administrativen Utopismus“ aus einem beidseitigen Transfer (Platons Idealstaat traf auf soziale Ideale der Indigenen) in „systematisch ineinandergreifende[n] Dynamiken“ hervorgehoben (Karin Harrasser, „Import/Export. Gebrochene Heilsversprechen zwischen Südamerika und Europa“, in: *Zeitschrift für Kulturwissenschaft ZfK* 1 (2020), „Heil versprechen“, S. 53–70, hier S. 53 f.). Ihre ethnologische und praxeologische Analyse bleibt gleichzeitig skeptisch gegenüber einer anthropologischen Symmetrisierung und den möglichen Verallgemeinerungen ‚multikulturaler Perspektiven‘ (Ebd., S. 65), in denen die Eigenständigkeit, auch die eigene Moderne der Nichteuropäer*innen verschwinden könnte.

¹⁹² Mit Blick auf die Musik schließt sie: „Es ist der Gebrauch, die Notwendigkeit, eine Praxis in einer spezifischen politischen, kulturellen und persönlichen Situation zu verwirklichen, die Musik zu einer gefährlichen Methode macht“ – was für Geschmacksdinge neu auszudenken wäre. Ebd. Vgl. dies., „Riskante Praktiken der Bekehrung. Die musikalische Kolonisierung der Sinne“, in: *Sensibilität der Gegenwart. Wahrnehmung, Ethik und politische Sensibilisierung im Kontext westlicher Gewaltgeschichte*, hg. v. Burkhard Liebsch, E-Book: Meiner 2018, S. 61–81.

¹⁹³ „Als Gegengewicht zu der Gefahr, die europäische Überlegenheit selbst durch ihre Kritik (als eindimensionales Dispositiv) zu bestätigen, habe ich versucht, Momente der Ablenkung und Umkehrung der affektiven Techniken herauszuarbeiten.“ Harrasser, „Import/Export“, S. 65.

Vielfalt des Kakaogeschmacks, die durch diverse Pflanzenarten, Aufzuchtformen, Zubereitungsweisen und die Zugabe von Gewürzen, Wasser, Milch oder Eiern und anderem mehr zustande kommt, durch verschiedene Rituale gerahmt ist, religiös oder medizinisch oder als Nahrungsmittel verwendet wird, überschreitet so viele kulturelle Grenzziehungen, dass es fast erstaunlich ist, sie irgendwann unter einem einheitlichen Namen zu finden.¹⁹⁴ Die transkontinentale Verbreitung ab dem 17. Jahrhundert nahmen der Anthropologe und der Geograf zum Anlass, Nortons Frage danach, wer wen beeinflusst oder assimiliert hat, mit ungewöhnlichen Methoden zu untersuchen: Sie erstellten eine Datenbank aus Rezepturen aus dem 16. und 17. Jahrhundert und korrelierten sie mit Geodaten.¹⁹⁵ Dass sich süd- und mittelamerikanische, europäische und britische Rezepte voneinander unterscheiden, gab ihnen Anlass, wie Norton über Weisen der Aneignung nachzudenken; zuerst sprachen sie vage von einer Geschmackserfahrung, die sich für alle Beteiligten verändere,¹⁹⁶ und lasen die Verschiebungen in ihrer Karte

¹⁹⁴ Sampeck, Thayne, „Translating Tastes“, S. 72. Sie wollen Nortons Forschung eine empirische Basis geben, indem sie die Geschmacksverbreitung in der Verbreitung von Rezepten verfolgen. „We revisit this question with a slightly longer timeline and French, British, and Anglo-American examples and apply GIS modeling to see in a systematic and comprehensive manner how place and time relate to questions of colonial change and the genesis of taste.“ Ebd., S. 80.

¹⁹⁵ Eine Datenbank mit Rezepturen aus Kochbüchern, Berichten, Briefen, medizinischen oder religiösen Abhandlungen ergab 42 Rezepte mit Dutzenden verschiedener Bestandteile, die mathematisch mit einem Korrelationskoeffizienten verrechnet und mit GIS (Geographic Information Systems modeling) auf einer Landkarte visualisiert wurden. Das Dendrogramm verbindet Peru, Guatemala, Mexiko und Virginia mit Spanien, Frankreich, Italien und England.

¹⁹⁶ Sie beschreiben die transnationale Diffusion des Getränks zunächst vage als Prozess, in dem die Kolonisierer etwas lernten und sich indigene Erfahrungen auch veränderten („that process of learning and modifying involved transforming native understandings and experience as well.“) Ebd., S. 72.

als „Übersetzungen“,¹⁹⁷ dann aber eher als Übernahme eines Namens (anstelle der Erfindung einer eigenen Bezeichnung),¹⁹⁸ bis Kakao letztlich als etwas erscheint, das grundlegend fremd bleiben sollte, um als geheimnisvoller Stoff immer eine Anziehungskraft zu behalten. Die intime Verbindung von Fremdartigkeit und Vertrautem mache Kakao zum Inbegriff des widersprüchlichen Kolonialismus. Gerade die ungenaue „Assimilation“ sei das Erfolgsrezept für einen nur vage definierten Kakao, so funktioniere Kolonialität umso besser: Die Akte und Substanzen des Kakaos erfreuten das sich darin produzierende und reproduzierende Selbst; das Vertraute und das Unbekannte zeigten, dass Kakao nie ganz zu eigen werden konnte.¹⁹⁹ Kakao sei verführerisch, weil er so viele soziale, sinnliche, politische Bedürfnisse befriedige, als „agile substance“ verschiedenen Bedürfnissen angepasst werden konnte und sich als flüssiges, festes oder formbares Produkt als „koloniales Superverdauliches“ erweise.²⁰⁰ Schließlich löst sich Kakao bei Schwartzkopf und Thays im Grunde auf und wird zu einem Vehikel, das immer neue Verbindungen schaffen kann zwischen kolonialer Ökonomie, sozialen Räumen und „tastes of the body politic“.²⁰¹

¹⁹⁷ Ebd., S. 91.

¹⁹⁸ Es bleibt diffus: Kakao bezeichnet viele ziemlich verschiedene Getränke, sogar solche, die gar keinen Kakao enthalten (und nur durch andere Bestandteile, Zubereitung und Ritual dazugehören), aber ab ca. 1580 bezeichnet es eher eine Mischung aus Guatemala, ebd., S. 91 f. Das Konzept einer „Übersetzung“ trifft es also nicht mehr.

¹⁹⁹ „In some ways, and as part of the colonial project, chocolate was never meant to be familiar. This incomplete translation was seductive as it maintained some mystery of unknown but discoverable potential.“ Ebd., S. 92.

²⁰⁰ Ebd., S. 78 und 73: „This unusual transformational ability of cacao’s thingyness to liquid, solid, scent, and flavor makes it a colonial superingestible.“

²⁰¹ Diese kategoriale Offenheit müssten wir heute beibehalten, um nicht unsere Wahrnehmung von Kakao auf die Wahrnehmung seines historischen Werdens zu projizieren: „We rob chocolate of its flavor by letting present experiences overdetermine how we understand it in the past. Changes in just what chocolate was

Norton führte neue Perspektiven in die Kolonialgeschichtsschreibung ein, die der Material Culture, der Geschlechtergeschichte und der Nicht(-nur)-Weißten in den Americas; sie differenziert Klassen und Machtsphären, weist auf den Einfluss und die Handlungsmacht der Eroberten und zeigt auch, wie die Herren abhängig von den Unterworfenen waren. Aber auch für ihren Untersuchungszeitraum bis 1700 werden in der Datenbank „Slavevoyages.org“ 394.874 aus Westafrika in die *Spanish Americas* verschleppte Menschen aufgezählt (bis 1866 werden es mit 1.292.912 dreimal so viele sein). Den Eroberern und Sklavenhaltern Sensibilität zuzusprechen, kann nicht das letzte Wort sein. Es braucht solide Privilegien, um sich süße Schwächen des Verführtwerdens zu gestatten – ein Verführtwerden durch den Zauberstoff, den die Semi-Angeeigneten durch brutale Zwangsarbeit allererst produzieren ließen.

Man könnte sagen: Norton drehte den Spieß zwischen dem imperialen Zipfel Europa und den Indigenen um. Die Affekttheorie dreht nicht um, sie macht andere Drehungen; in ihr werden die Sinne politisch, sie werden gemein, und der *common sense* kommt auf den rassismuskritischen Prüfstand.

at home and abroad show that ‚chocolate‘ was a vehicle for defining new relations with the colonial economy, tastes of the body politic, and colors of changing social realms.“ Ebd., S. 95.

4. AFFEKTE – DER KOLLEKTIVSINN DES GESCHMACKS

Dass Geschmack am Tisch und dass Kakaotrinken von den Indigenen erlernt wurde, überrascht nicht so sehr in einem 21. Jahrhundert, das z. B. vom Feminismus gelernt haben kann, dass das Private politisch ist, oder von der Affekttheorie die kollektiven Gefühle. Aber folgt daraus etwas? Wenn Geschmacksemanzipation das Subjekt und die Kolonie verbindet, wenn zum Beispiel der Kakao Europa mit der Plantage verbindet: Ergibt das eine weitere Volte in der Historiografie, oder denkt das Subjekt jetzt anders über sich, und verändern sich Konsum und Affekt? Um zum Schluss nach den gegenwärtigen Körpern, Affekten und politischen Antwortfähigkeiten und Verantwortlichkeiten (*response-abilities*) zu fragen, soll es um zeitgenössische Entwürfe von Geschmack und Affekt als kollektive *properties* (Eigenschaften und Eigentümer) gehen.

Wir fanden in einer kritischen Geschichtsschreibung der Kolonialgeschmäcker die Einsicht, dass der Geschmack an Kakao, Kaffee etc. noch nie der eigene gewesen ist (Kap. 3). Die Philosophie hatte nach dem Beginn dieser Kolonialgeschichte eher den Blick auf das autonome, mündige, einzelne Subjekt gerichtet und seinen (oder ihren) ‚eigenen‘ Geschmack als Vermögen, sich seines eigenen Verstandes und Geschmacksurteils zu bedienen, betrachtet (Kap. 2), aber sie steht in einer alten philosophischen Tradition, die den Fokus auf das Subjekt doch mit dem Gemeinen und Gemeinsamen umzingelt: dem *sensus communis*. Er kann mit dem Kakao verbunden werden: Die Idee, dass der Geschmack ein *sensus communis* sei, wenn alle das Essen der Anderen verzehrten, wird Archestratus von Gela, einem Zeitgenossen

Aristoteles, zugeschrieben.¹ Allgemeiner wird der *sensus communis* relevant für Fragen nach einem gemeinsamen affektiven *un-learning* in post_kolonialer Gewaltgeschichte.

Der gemeine Sinn

Auch die Sinne der Aufklärung, obwohl emanzipiert gegenüber den allgemeinen Einteilungen des Sinnlichen durch die Obrigkeiten, waren nicht nur individuell. Die Idee eines *sensus communis*, *common sense*, Gemeinsinns oder ‚gesunden Menschenverstands‘ verwies durch mehrere Jahrhunderte auf etwas den Sinnen oder den Fühlenden Gemeinsames: Bei Aristoteles war es der innere Sinn, der die fünf Sinne zusammenbringt; als *common sense* und seit der Aufklärung als *standard of taste* (Hume) gilt das Geschmacksurteil als das, was allen gemeinsam sei.² Bei Kant war auch das autonome Geschmacksurteil verbunden mit einem „moralischen Urteil“ oder „sittlichen Gefühl“, das die Urteilenden in einen gemeinsamen Rahmen stellte;³ es sollte allgemein sein, da in jedem Menschen Einbildungskraft und Verstand vorhanden seien.⁴ Ruth Sonderegger hat *Kants Ästhetik im Kontext des*

¹ „Archestratus of Gela [...] argued that the most adventurous of the senses was taste, and a worldly *sensus communis* could be created by consuming one another’s foods.“ Sampeck, Schwartzkopf: „Introduction. Consuming Desires in Meso-america“, S. 9.

² Anfang des 18. Jahrhunderts bei Descartes als Grundlage des modernen Denkens entworfen, formulierte Thomas Paine den Begriff *common sense* in einem Pamphlet 1776 aus; zentral wird Kants Bestimmung des Urteilens auf der Basis von Begriffen. Im 19. Jahrhundert wird der Geschmacks- von einem Geniediskurs abgelöst, der auf Originalität und Individualismus gegen bürgerliche Regeln setzt. Brückner, *Geschmack*, S. 56.

³ Autonom i. S. v.: entkoppelt vom Begriffssystem des Verstandes; das Schöne musste nicht mehr auf ein Regelwerk bezogen werden; Brückner, *Geschmack*, S. 53.

⁴ Die Allgemeingültigkeit des Urteils sei gegeben, wenn keine materiellen Interessen involviert sind, und das werde durch den *sensus communis* sichergestellt. „Was

kolonial gestützten Kapitalismus gelesen und deren „Quadratur des Kreises“ analysiert: Zunächst ließ Kant offen, ob die Anlagen des *sensus communis* angeboren oder erlernt seien. In der *Kritik der Urteilskraft* aber bestimmte er, dass der *sensus communis*, von dem die gesamte ästhetische Urteilskraft abhängt, der Zivilisierung bedürfe, und

dass manche Menschen prinzipiell für die Sensibilisierung in Richtung auf den *sensus communis* und somit für die Sensibilisierung zum ästhetischen Erfahren und Urteilen unempfindlich sind. Diese Fähigkeiten sind also alles andere als selbstverständlich oder gar universell, sondern letztlich eine Auszeichnung, die das Bürgertum samt seinen Intellektuellen im 18. Jahrhundert für sich reklamiert. Dabei geht es gleichermaßen um eine Abgrenzung nach innen gegenüber den unteren Klassen [und Geschlechtern], die noch sensibilisiert werden müssen, sowie gegenüber dem kolonialen Außen, das nur teilweise für die Pädagogik der Sensibilisierung in Frage kommt [und zumindest teilweise im Zustand der Nicht-Zivilisiertheit verbleiben soll].⁵

Die Befreiung der (Geschmäcker der) einen geht mit dem Ausschluss der anderen einher. Kants Ästhetik „ist in ihrem Fundament – dem *sensus communis* als Höhepunkt eines Sensibilisierungsprojekts – auf Superioritätsdenken, Ausschluss

[Hume und Kant...] teilen, ist eine ästhetische Theorie der zivilisatorischen Sensibilisierung, die die Quadratur des Kreises ermöglicht: Die These von der universellen Fähigkeit zum ästhetischen Erfahren und Urteilen – Hume spricht vom universell gegebenen *standard of taste*, Kant vom *sensus communis* – wird vereinbar mit der Auffassung, dass es nur ausgewählte einzelne sind, die tatsächlich ästhetisch urteilen können.“ Sonderegger, „Kants Ästhetik im Kontext des kolonial gestützten Kapitalismus“, S. 120 f.

⁵ Ebd., S. 122 [mit Zusätzen von S. 124, U. B.].

und Trennung angelegt“.⁶ Dieser Geschmack kann nie wirklich *common*, gemein sein.⁷ Ist ein gemeinsamer Geschmack denkbar, der nicht auf Ausschluss und Diskriminierung beruht?

Affären des Geschmacks: Sich empfänglich machen⁸

Antoine Hennion geht es eigentlich um Geschmack im Sinne von *le goût* (Schmecken des Menschen) und nicht um *l'arome* (Geschmack der Stoffe), aber er erweitert die soziale Einteilung des Sinnlichen um eine gewisse *agency* der Körper und der Dinge. Seine Kultursoziologie des Geschmacks fragt nicht, wie eine einzelne Geschmacksbeurteilung für andere mitteilbar wäre, und er geht davon aus, dass hier kein ästhetischer Regelkanon mehr gilt – selbstverständlich bilden Menschen sich selbst Meinungen und teilen diese, sie reden sogar wie in Fankulturen ohne Ende über Variationen und Differenzierungen und Imaginarien dessen, was man mag oder nicht.⁹ Für die Soziologie ist vielmehr die Beziehung zwischen Schmeckenden und Stoffen von Interesse, der offene Prozesscharakter des Schmeckens und Urteilens. Dass

⁶ Ebd., S. 124.

⁷ Vielen Dank an Kathrin Wildner für ihre theoretische und praktische Arbeit am Begriff im Projekt „Gemeine Stadt“ (<https://gemeinestadt.net>).

⁸ Antoine Hennions Originaltitel lautet: „Affaires de goût. Se rendre sensible aux choses“, in: Michel Peroni und Jacques Roux (Hg.), *Sensibiliser. La sociologie dans le vif du monde*, Actes du colloque du CRESAL, Saint-Étienne, 20–22 octobre 2004, La Tour d'Aigues: Édition de l'Aube 2006, S. 161–174; übersetzt als: ders., „Those Things That Hold Us Together“; ders., „Pragmatics of Taste“. Vgl. auch ders., „Die Kunst der Berührung“.

⁹ Die Soziologie lehrte, Geschmack als Distinktionskategorie zu sehen, die der Autorität von Führern, Imitationsprozessen etc. folge; der kollektive Glaube daran, was geschmackvoll sei, liege nicht in den Dingen selbst, sondern (mit Durkheim und Bourdieu) in einer kollektiven Produktion dieses Glaubens. Hennion, „Affaires de goût“, S. 161.

Hennion dabei von *amateurs* spricht, das heißt: von Nichtkenner*innen, von solchen, die sich noch in keinem Regelwerk auskennen oder sich an ein solches halten, weist ihn als radikalen Erben der Aufklärung aus; in seinem Verständnis ist der Geschmack wesentlich reflexiv, also etwas, das ständig „getestet“, ausprobiert, auf die Probe gestellt, neu erfahren wird, in einem Erproben der eigenen Erfahrung in Konstellation mit dem, was der Geschmack kostet, und im Austausch mit anderen.¹⁰ Wo sich mit „Geschmack“ in der Soziologie oft die Analyse einer elaborierten Kennerschaft von besonderen Dingen (wie Wein, Zigarren oder der Oper) verband, geht es Hennion um eine breitere Spanne von Praktiken und Aktivitäten bei Amateuren, Laien, Nicht-Expert*innen und deren Geschmacksproduktion.¹¹ Geschmack ist insofern eine Sache von *affaires* und *attachements* und davon, sich zu sensibilisieren und den erfahrenen Dingen gegenüber zu öffnen. Hennions Überlegungen dazu, wie solche Geschmacks-techniken kollektiv sind, lassen auch für das ebenso sensorische wie soziale Geschmacksurteil in Anspruch nehmen – auch das gustatorische Lernen ist ein ebenso individuell-körperliches wie gemeinsames. Es entsteht in Interaktion mit dem Gegenstand, in einer reflexiven Arbeit, die die eigenen Vorlieben betrifft. Geschmack ist keine Eigenschaft eines Dings, keine Eigenschaft eines Menschen, es ist kein Attribut und keine inhärente Qualität, sondern eine Tätigkeit:

¹⁰ „Les amateurs ne ‚croient‘ pas au goût des choses. Au contraire, *ils doivent se les faire sentir*. Ils ne cessent d’élaborer des procédures pour mettre le goût (et leur goût) à l’épreuve et déterminer ce à quoi il répond, en s’appuyant aussi bien sur les propriétés d’objets qui, *loin d’être données, doivent être déployées pour être perçues*, que sur les compétences et les sensibilités à former pour les percevoir; sur les déterminismes individuels et collectifs des attachements, aussi bien que sur les techniques et dispositifs nécessaires, en situation, pour ressentir quelque chose.“ Ebd., S. 163. Hervorhebung U. B. Hennion, „Those Things“, S. 98.

¹¹ Hennion, „Those Things“, S. 100.

Man muss etwas tun, um etwas zu erfahren, man muss den Wein trinken, die Musik hören, den Erzählungen lauschen, und so ist der Geschmack nie determiniert, denn er entsteht zusammen mit der Person, mit der Situation, in wiederholten Experimenten und Stories, die sich fortschreitend adjustieren, in jeder Wiederholung differenzieren, „in“ Geschmack der Schmeckenden oder auch „in“ den geschmeckten Dingen.¹² Wie also Kakao schmeckt, liegt nicht in der Bohne oder in der Tasse, auch nicht im Mund; Kakaogeschmack ist Element der Tätigkeit (der Zubereitung, des Trinkens, des Wissens um die Rituale etc.). Und: Der Kakao wird nicht das gewesen sein, was ohne die Mayas, Aztek*innen, Jesuiten, Pflanzen, *mollinos*, Tassen, Rituale, Beschreibungen, Verbote... geschmeckt hat.

Geschmack ist nicht determiniert, weder durch die Physiologie noch durch den Stoff oder durch die gesellschaftlichen Regeln. Geschmacksurteile sind nicht spontan und immer schon abrufbar da, sie entstehen durch Vergleiche, Wiederholungen, sie müssen hervorgebracht werden, im Kontakt. Dabei sind die Dinge ebenso wenig einfach da wie die Subjekte;¹³ keines der beteiligten Elemente im Akt ist passiv.

Auch die Objekte sind nicht schon da, träge und verfügbar, uns zu Diensten. Sie geben sich hin, entziehen sich, drängen sich uns auf – die Sprache ist glücklicherweise weniger wählerisch als die Philosophien der Intention, sie erlaubt ihnen skrupellos den Gebrauch des Reflexiven, der im Fall des Geschmacks besonders willkommen ist (wie wenn man sagt, dass man einen Wein ‚sich entfalten lassen soll‘), den Lieb-

¹² Hennion, „Affaires de goût“, S. 164; ders., „Those Things“, S. 101.

¹³ Auch der schmeckende Körper ist kein natürlich Gegebenes, sondern Effekt einer Aktivität, einem Üben der Vermögen des *sensing* und der eigenen Konditionierungen im Akt des Schmeckens. Hennion, „Pragmatics“, S. 138.

haber gut kennen: Die schönen Dinge geben sich nur denen, die sich ihnen hingeben.¹⁴

Die Dinge geben sich zu schmecken, wenn sich die Schmeckenden ihnen hingeben. Es geht darin nicht um eine Umkehrung von Ursache und Wirkung oder um neue Determinanten. Es geht darum, in die Hervorbringung von Geschmack mehr Aktanten einzutragen als gewohnt, und dann darum, mit den jeweiligen Determinanten der Situation aktiv zu werden, oder die Dinge dazu zu bringen, sich schmecken zu lassen.¹⁵ Der Geschmack stößt einem*einer zu, und man macht, dass er einem*einer zustößt. Deswegen spricht man von Leiden-

¹⁴ „Les objets non plus ne sont pas déjà là, inertes et disponibles, à notre service. Ils se livrent, se dérobent, s'imposent à nous la langue est heureusement moins regardante que les philosophies de l'intention, elle leur autorise sans scrupule cet usage du réflexif, particulièrement bien venu dans le cas du goût (comme lorsqu'on dit qu'il faut laisser un vin ,s'exprimer'), que les amateurs connaissent bien: les belles choses ne se donnent qu'à ceux qui se donnent à elles.“ Hennion, „Affaires de goût“, S. 167. Gegen Bourdieus Begriff des Amateurs als passiv argumentiert Hennion, „Pragmatics of Taste“, S. 131. Kathrin Busch hat darauf hingewiesen, dass eine passive, nichtintentionale, rezeptive Haltung eine Voraussetzung für die Öffnung zum Anderen ist. Kathrin Busch, *Passivität*, Hamburg, Lüneburg: Textem 2012, S. 15 ff. et passim. Einen exemplarischen Kontrast in Bezug auf die Rolle von passiven Objekten, aber auch passiven Subjekten der Wahrnehmung nennt Mădălina Diaconu: Das Tasten hat nicht nur eine Zeitdimension, sondern erfordert auch ein körperlich aktives Subjekt, schon da das fühlende, tastende (und auch schmeckende) Subjekt sich bewegen muss, um diese Wahrnehmungen zu ermöglichen; sie müssen in Kontakt treten und dem Objekt nahe kommen, und sie treten aus den passiven Wahrnehmungen heraus: „Das tastende Subjekt ist zugleich unterschieden von und solidarisch mit seinem Wahrgenommenen. Man kann schauen, ohne angeblickt zu werden, man kann lauschen, ohne gehört zu werden, aber wir vermögen nicht zu berühren, ohne selbst dabei berührt zu werden.“ Diaconu, *Tasten – Riechen – Schmecken*, Paraphrase S. 75–77, Zitat S. 78. Das Objekt konstituiert sich allmählich, die Sinne bleiben offen; erst ein zeitlicher Abstand lässt eine kohärente Erzählung des nicht fixier- und archivierbaren Erlebten zu. Ebd., S. 455.

¹⁵ Hennion, „Affaires de goût“, S. 165 („[...] faire agir ses déterminations – il faut les faire apparaître ensemble. Ce sont les goûteurs qui produisent, renforcent, élaborent ce qui les détermine“). Hennion, „Those Things“, S. 102: Making One's Determinations Act.

schaft, *passion*, man erleidet, dass etwas durch eine*n hindurchfährt.¹⁶ Wo es also darum geht, sich selbst als offenen Urteilshaufen, als variable Affektmaschine, als mögliche entlernende Instanz zu verstehen, ist die Performativität des Geschmacksurteils zentral, der Akt des Hin und Her zwischen dem Ding und den Testenden und was darin entsteht.¹⁷ Wie der*die Schmeckende seine*ihre Geschichte und die seiner*ihrer Anderen einbringt, so muss man das auch von den Dingen sagen, die doch ebenfalls *agency* und eine Geschichte haben.¹⁸ In einer wiederholten Erfahrung kann sich dann der testende,¹⁹ urteilende, schmeckende Körper verändern, eine Expertise ausbilden, sich dem Gegenstand anverwandeln. Die ‚Maschinerie des Amateurs‘ vervielfältigt den Kontakt.²⁰

Hennions Ziel ist es, Geschmack als eine problematische Modalität des Attachments mit der Welt zu begreifen.²¹ Geschmack ist nicht gegeben oder nicht, natürlich oder sozial determiniert, er ist eine kritische Kompetenz, die sich im Hin und Her von Schmecker*in und Geschmecktem und der Reflexionsmöglichkeit darin einstellt.²² Es geht nicht darum,

¹⁶ Geschmack ist „letting happen“ und „making happen“. Hennion, „Those Things“, S. 107. Zandt blieb in seiner Hennion-Rezeption dabei, dass bei ihm die Person, die schmeckt, letztlich einer Foucault'schen Ästhetik der Existenz und der ständigen Selbstverbesserung unterliege – hier fehlt Zandt die politische Idee des Kollektiven. Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 39–41.

¹⁷ Hennion, „Those Things“, S. 101. Von der Performativität des Geschmacks-subjekts schrieb auch Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 40.

¹⁸ Zur Historizität von Affekten, zur Genealogie ihrer Konzeptualisierungen und Operationalisierungen vgl. Bernd Bösel, „Affective Transformations: An Introduction“, in: ders., Serjoscha Wiemer (Hg.), *Affective Transformations: Politics – Algorithms – Media*, Lüneburg: meson press 2022, S. 7–17.

¹⁹ Hennion, „Pragmatics“, S. 141.

²⁰ Darin ist der Geschmack das, was etwas fühlen lässt, und das, was sich fühlen lässt, und das, was das Schmecken fühlen lässt („le goût est un faire sentir, un se faire sentir, et [...] un se sentir faire“). Hennion, „Affaires“, S. 164.

²¹ „[T]aste is first and foremost a problematic modality of attachment to the world.“ Hennion, „Pragmatics“, S. 131.

²² Hennion, „Those Things“, S. 104, 107.

die Bedingungen (Determinanten) der Urteile zu umgehen, sondern sie zu vervielfältigen, um mehr zu schmecken (weitergedacht: mehr zu genießen und für mehr Urteile Verantwortung zu übernehmen).²³ Je mehr Determinanten einen Geschmackstest umgeben, an umso mehr Dingen lernt man Geschmack zu finden und nicht umgekehrt.²⁴ So entsteht Identität (und nicht umgekehrt bestimmt eine Identität, was schmeckt und was nicht). Die Objekte des Geschmacks entstehen in der Weise der Attachments, der Bezugnahmen und der Anhänglichkeiten, die zwischen dem*der, der*die sie ausprobiert, und dem Probierten entstehen. Geschmack ist Teil dieser Produktion von Attachments.²⁵ Kein bloßes Mittel der Distinktion, sondern eine kritische Kompetenz, in der sich die Kritischen selbst verändern.²⁶

Das erinnert an Ruth Sondereggers Kantkritik: Ist auch Hennions Beschreibungsversuch nur eine neue Variante eines europäischen Sensibilisierungsprojekts, hier ohne den Kontext einer kolonialen und rassifizierenden Ideologie? Sich durch die Dinge sensibilisieren zu lassen, um Geschmäcker herauszubilden, ist eine Geste, die man sich leisten können muss. Hennion meint damit allerdings eher eine Eigenwirksamkeit der Dinge, die nicht mehr in den üblichen Ursache-Wirkungs-Schemata aufgehen, wenn nicht mehr zuerst das Getestete, Probierte in der Welt ist und dann der Mensch ein Urteil fällt;²⁷ genauso wenig ist es das Milieu oder die Klasse allein, die determiniert, wie etwas schmeckt und gefällt (eine Perspektive, die Hennion Bourdieu zuschreibt). Vielmehr ist

²³ Wie Donna Haraway 1980 im *Cyborg Manifesto* schrieb: Lust am Verwischen der Grenzen haben und Verantwortung für den Genuss übernehmen, oder mit Anna Tsings *Pilz am Ende der Welt* 2018 den Stoffen als Akteuren folgen.

²⁴ Hennion, „Affaires“, S. 166; ders., „Those Things“, S. 104.

²⁵ Ders., „Affaires“, S. 165.

²⁶ Ders., „Those Things“, S. 104.

²⁷ Ebd., S. 102.

Dein Geschmack Dein Umfeld und Deine Geschichte. „Eine ausgezeichnete Definition des Kollektivs: Geschmack ist der Geschmack der anderen.“²⁸

Eine Voraussetzung dafür ist allerdings eine gewisse Abhängigkeit. Zum *attachment* gehören Verbundenheit oder auch Anhänglichkeit. Der Geschmack hängt ab von einem anderen Verständnis von „Bedingungen“: Bedingungen sind Weisen der Beziehung zur Welt; ihre Determinanten sind multipel; und so wurde in einer erweiterten Verbundenheit das „collective“ zum „Wir“ übersetzt: Das *attachment* „ist das, was uns verknüpft, uns festhält, uns hält, und das, was wir lieben, was uns verbindet, wovon wir ein Teil sind“.²⁹ Und schließlich ist Geschmack dann der zentrale Ort für eine ganze Politik der Dinge: „Geschmack ist tatsächlich das zentrale Feld einer Politik der Dinge“,³⁰ der Dinge, deren Teil wir sind.

Die Kritik an der impliziten *whiteness* dieses Wir und der Affekttheorie trifft auch hier zu: Diese Affairen und *attachments* fragen nicht nach der Situierung der Subjekte. Kann man einfach bestimmen, dass alle Amateure die gleichen Zugänge und Möglichkeiten haben? Es ist nicht der Wissenschaftler/Philosoph, der festlegt, wer dazugehören kann und wer nicht (wie in der Aufklärung) – aber er reflektiert auch nicht die Ausschlüsse, die anderen den Zugang zum Ausprobieren ermöglichen oder nicht (wer interessiert sich für Weinproben, wer praktiziert den Klettersport wie in Hennions

²⁸ „Excellente définition du collectif: le goût, c’est le goût des autres.“ Hennion, „Affaires“, S. 165. „[T]his is an excellent definition of the collective: our taste is the taste of others.“ Hennion, „Those Things“, S. 102 f.

²⁹ „L’attachement, c’est ce qui nous lie, nous retient, nous tient, et ce que nous aimons, qui nous relie, dont nous sommes une part.“ Hennion, „Affaires“, S. 169; ders., „Those Things“, S. 109.

³⁰ „Le goût est bien l’enjeu central d’une politique des choses“. Ders., „Affaires“, S. 166 (der Schlusssatz).

Beispiel, wessen Körper öffnen sich in einer Gemeinschaft der Gleichen, in welchem Verhältnis stehen Körper zur Herkunft der Stoffe?). Diese Universalisierung versteht sich als offene: Jede*r könnte Geschmack haben, nein: Jede*r hat bereits den Geschmack, den seine*ihre Geschichte ihm*ihr gegeben hat, und jede neue Situation und jeder Stoff kann den Geschmack erweitern. Können sie?

Die radikale Offenheit in der Affizierbarkeit hat eine un-gesehene rassifizierte Unterseite, sie beruht auf einem Ausschluss von *Blackness* und dem Aussetzen Schwarzer (Körper, Affekte) der kolonialen und postkolonialen Gewalt – und, so Tyrone Palmer, dieser Ausschluss biete allererst die Möglichkeitsbedingung der Affekttheorie. Affekttheorie ist nicht nur *weiß*, weil sie von *weißen* Autor*innen entwickelt wurde, sondern weil sie einer rassifizierten Logik (*racial logic*) unterliegt.³¹

³¹ Tyrone S. Palmer, „Otherwise than Blackness. Feeling, World, Sublimation“, in: *Qui Parle* 29:2, (2020), S. 247–283, hier S. 251. Mit Dank an Henrike Kohpeiß und Jan Slaby, die im Juni 2022 den Workshop *Affect, Negativity, Race* (im SFB Affective Societies) an der FU Berlin organisiert und einen Reader zusammengestellt haben. Palmer führt an anderer Stelle den „Affect Theory Reader“ an. Tatsächlich kommt *race* dort in drei von 15 Beiträgen vor; die Beiträge ließen sich sicher auf Fragen von *race* oder *gender* beziehen, aber die Autor*innen betreiben das in der Regel nicht. In den Band aufgenommen wurde Sara Ahmeds Text „Happy Objects“; ihr Beispiel für das Gefühl von Glück und seine Bindung an Objekte ist die (Nicht)Integrationsleistung einer indischen Familie in London, deren Tochter Fußball wie Beckham spielen will – „The figure of the melancholic migrant is a familiar one in contemporary race politics.“ (Ahmed, „Happy Objects“, S. 48) Patricia T. Clough interessiert sich in „Biomedial Bodies“ für Rassismus, wo er sich mit den neuen biopolitischen Körpern (durch Überwachungstechnologien, Gentests oder Iris-scans) überlagert; dort sieht sie ein „devastating potential of biopolitical racism“. Patricia T. Clough, „The Affective Turn: Political Economy, Biomedial Bodies“, in: Gregg, Seigworth (Hg.), *The Affect Theory Reader*, S. 206–225, hier S. 224. Und der am Schluss von seinen Schüler*innen interviewte Lawrence Grossberg erwähnt in seiner Thematisierung der Aktualisierung des Virtuellen im gegenwärtigen Antirassismus (oder auch Feminismus) als Motivation von Forschenden, ihre theoretische und praktische Arbeit zu verbinden (bei ihm sei es die Leidenschaft für Musik gewesen...). Lawrence Grossberg (Interviewed by Gregory J. Seigworth & Melissa Gregg), „Affect’s Future: Rediscovering the Virtual in the Actual“, in: Gregg, Seig-

Weißer Affekte

Die Soziologie des Geschmacks, Physiologie und Affekttheorie erlauben, Philosophie, Sozial- und Stoffgeschichte des Kakao in ihren Verschränkungen zu beschreiben. Für einen Blick auf den Kakao sind sie grundlegend: die Infragestellung der westlichen Ästhetik des Geschmacks wie auch die Hinwendung zu den Affect Studies, die Gefühle als Bindeglied von Individuen und sozialem Gefüge adressieren, deren Politizität zeigen und darin auch ihre Veränderbarkeit. Ist dieser *turn*, sind diese *studies* gleichermaßen rassifiziert und kontaminiert wie die klassische Ästhetik? Xine Yao rekonstruiert mit Sylvia Wynter und Denise Ferreira da Silva die Idee universeller Gefühle als Symptom der Kolonialität. Als grundlegend für das Menschsein gelte darin die erwartete Affizierbarkeit.³² Wenn der Gefühlsausdruck das menschliche Innere an den Tag bringt, wenn er also die Subjektivität und den Status als menschliches Subjekt anzeigt, kann das allerdings die „Lesbarkeit“ rassifizierter Menschen beeinträchtigen, die Wut, Schmerz, Versteinerung angesichts ihrer Lage empfinden und/oder keine erwarteten Emotionen zeigen können oder wollen.³³ Ein solches *unfeeling* markiert nicht nur den

worth (Hg.), *The Affect Theory Reader*, S. 309–351, hier S. 336. Vgl. zur Kritik: Tyrone S. Palmer, „What Feels More Than Feeling?: Theorizing the Unthinkability of Black Affect“, in: *Critical Ethnic Studies* 3:2 (2017), S. 31–56, hier S. 36.

³² „Affectability, according to da Silva in her study of Enlightenment universality transmuted into the biopolitical apparatuses of global modernity, is ‚the condition of being subjected to both natural (in the scientific and lay sense) conditions and to other’s power.‘“ Xine Yao, *Disaffected. The Cultural Politics of Unfeeling in Nineteenth-Century America*, Durham, NC/London: Duke University Press 2021, S. 4. Yao bezieht sich auf Denise Ferreira da Silva, *Towards a Global Idea of Race*, Minneapolis: University of Minnesota Press 2007, S. xv; Sylvia Wynter, „Unsettling the Coloniality of Being/Power/Truth/Freedom“, in: *CR* 3:3 (2003), S. 257–337.

³³ Yao untersucht exemplarisch vier Szenen der queeren, rassifizierten und gegenerten Weisen eines *disaffected unfeeling*: „unsympathetic Blackness, queer frigidity, Black objective passionlessness, and Oriental inscrutability“. Yao, *Disaffected*, S. 6.

Rand der Kolonialität,³⁴ sondern ist ihr konstitutives Außen, nicht nur als negatives Gefühl oder Abwesenheit von Gefühl, sondern als das, was überhaupt nicht als Gefühl anerkannt werden kann, weil es die Grundlagen der *weißen* Gesellschaft und des Humanismusideals erschüttert und als von Anfang an erschütterte zeigt.³⁵ Welche Gefühle gehen einher mit der Eroberung des nordamerikanischen Kontinents, der Plantagenökonomie, gegenüber Migrant*innen, und welche Gefühle haben die derart Beherrschten und Ausgebeuteten, die Widerständigen und sich Ermächtigenden? Wie konnte eine Kultur der „zivilisierten Gefühle“ etabliert werden, eine Kultur der Sentimentalität in den „Intimitäten des Empire“,³⁶ die davon absieht – und, so Yao weiter, wie können nun die Affect Studies das ebenso tun? Sie hätten ein „race problem“, stellt Yao fest, gerade im eigenen Universalitätsanspruch;³⁷ sie bezögen sich nicht auf Critical Race Studies, auch wenn etwa

³⁴ Ebd., S. II. „[M]arginalized unfeeling is the unrecognized underside of universalized feelings of the dominant.“ Ebd.

³⁵ Ebd., S. 5.

³⁶ Lowe zitiert den Begriff *intimacies of empire* von Ann Laura Stoler in *The Intimacies of Four Continents*, S. 30, 205. Vgl. Ann Laura Stoler, „Tense and Tender Ties: The Politics of Comparison in North American History and (Post) Colonial Studies“, in: dies. (Hg.), *Haunted by Empire: Geographies of Empire in North America*, Durham, NC, London: Duke University Press 2006, o. S. – Was eine Schwarze Ästhetik sein könnte, genauer: eine *Anteaesthetics* (Bradley), eine Ästhetik vor und jenseits der *weißen* Ästhetik, in welcher Schwarze Körper gleichzeitig ausgeschlossen, als ‚andere‘ eingeschlossen, entwertet wie auch zur meist ungesagten Grundlage ästhetischer Theorie und Subjektivität wurden, müsste auch mit Blick auf den Geschmack entworfen werden. Rizvana Bradley fragt nach dem Begriff der *Affection*: „What modalities of feeling, what sensoriums, affiliations, or affinities are fashioned by those whose affliction is at once an absolute expulsion from and absolute exposure to the world?“ Rizvana Bardley, *Anteaesthetics. Black Aesthetics and the Critique of Form*, Stanford: Stanford University Press 2023, S. 9. Vielen Dank an Henriette Gunkel für den Hinweis.

³⁷ Yao, *Disaffected*, S. 9. Gerade nach Postmoderne und Dekonstruktion versprach Affekttheorie mit der Idee einer verkörperten Erfahrung und *attachments* eine neue kritische Wende.

Ahmeds Affektökonomie die Beziehungen von Individuum und Kollektiv neu bestimmt,³⁸ und sie verweigerten systematisch, die Gefühle von People of Color und anderer marginalisierter Menschen zu denken.³⁹

Tyrone Palmer beschreibt, wie in der Affekttheorie die affizierten Subjekte in ihrer Beziehung zur Welt, genauer: die Macht der Affizierbarkeit und des Sich-zur-Welt-in-Beziehung-Setzens, als produktive Kraft entworfen werden.⁴⁰ In dieser Welt schienen Affekte gegeben, naturalisiert und vordiskursiv zu sein.⁴¹ Die Hinwendung zum Affekt als verkörperter Materie habe das Transzendente umgehen sollen, aber umhülle nur die Immanenz in einer transzendentalen Logik. Die Beziehung, das körperlich intensive Gefühl zur Welt erscheine universal und „besteht selbst am Ort extremer Gewalt, von der man annimmt, dass sie einen an den Rand der Welt drängt, ohne die Beziehungskette jemals vollständig zu durchbrechen.“⁴² Intensitäten, die die Beziehungsfähigkeit erschüttern, hätten darin keinen Platz, etwa solche des Schwarzseins. Affekt sei eben nicht nur weltproduzierend,

³⁸ Ahmeds Idee der politischen Gefühle, die nicht individuell sind, sondern kollektiv entstehen, geht von gleichen Beziehungsstrukturen zwischen den Subjekten aus, kritisiert auch Tyrone Palmer. Sara Ahmed, „Affective Economies“, in: *Social Text* 79, 22:2 (2004), S. 117–139, hier S. 120; Palmer, „What Feels More Than Feeling?“, S. 36.

³⁹ Yao, *Disaffected*, S. 10. „[T]here have been calls for decolonizing or racializing affect studies by recognizing how affect operates for peoples of color and adopting non-Western taxonomies and paradigms of affect. Diese Kritik bezieht nicht die Arbeiten von Kara Keeling mit ein, worauf Henriette Gunkel aufmerksam gemacht hat.

⁴⁰ Palmer, „Otherwise than Blackness“, S. 248, spricht vom „worldmaking“.

⁴¹ Ebd., S. 271. „Far from being prior to the concerns of raciality, the ‚prediscursive‘ space that affect is purported to reside within is saturated by Blackness. Despite its pretenses toward universality, affect as force is tethered to the logics of raciality that create and sustain the World. In contrast to an unmarked affect as universal relational essence, ‚Black affect‘ might then be the name we give to those fleshly intensities that register the catastrophic violence that produces and subsumes Black existence.“

⁴² Ebd., S. 248.

so Palmer, er sei auch disruptiv: Es bestehe „die Möglichkeit eines Affekts außerhalb und gegen die Welt, eines nicht-relationalen Affekts, eines schwarzen Affekts.“⁴³ *Black affect* ist der Grenzfall von Relationalität und wirft die Frage nach einer nichtrelationalen Konzeption von Affekt auf. Da das Grundverständnis – die „Lingua franca der Affekttheorie“⁴⁴ – lautet, dass alles miteinander verbunden ist und selbst das Abjekte noch bezeichnet werden kann, wäre Nichtrelation(alität) undenkbar. Relationalität geht der Subjektivität voraus, aber um diese Setzung zu machen, hat die *weiße* Theoriebildung die Möglichkeitsbedingungen für *weiße* Subjekte universalisiert und ignoriert, dass Schwarze Subjekte nicht im Rahmen der gleichen Matrix in die Welt kommen; ihr Nicht-in-die-Welt-Kommen bildete sogar die Basis der existierenden Welt.⁴⁵ Lässt sich Relationalität auch als nicht universal denken – gerade wenn sie auf einem fundamentalen Ausschluss beruht?

Diese Frage wird sich auch für jede mögliche alternative Welt stellen, so Palmer; eine neue Sprache wäre zu finden, „eine Grammatik für das Gefühl außerhalb und gegen die Welt; für eine Art des Fühlens ohne die Illusion der Transzendenz“.⁴⁶

⁴³ Ebd., S. 249: *nonrelational affect, Black affect*. Eine afropessimistische Ontologie wendet sich explizit gegen postmoderne Theorien wie jene Foucaults, der „das Denken des Außen“ bzw. die Unterscheidung von Innen und Außen dekonstruiert hat. Der Begriff des *worldings* beschreibt in der postkolonialen Theorie Spivaks, wie die Kolonisatoren die kolonisierte Welt in Handlungen, Wissensproduktion und Imaginationen umgestalteten. Danke an Henriette Gunkel und Sybille Bauriedl für die Hinweise.

⁴⁴ Ebd.

⁴⁵ Ebd., S. 249 f.; vgl. ders., „What Feels More Than Feeling?“, S. 37. „How does the assumption of the World and one’s being in it, in and through the affective encounter, explain or contend with Blackness as that which constitutes the World’s outside through a structural violence that shatters relational capacity?“ Palmer, „Otherwise than Blackness“, S. 250. Es wäre zu diskutieren, inwieweit das auch für anders marginalisierte Subjekte bzw. intersektionale Perspektiven (für Indigene, People of color, queere u. a. Subjekte) gilt.

⁴⁶ Ebd.

Xine Yaos Buch zu *Cultural Politics of Unfeeling* stellt die Diagnose, dass *white feelings* den herrschaftsdurchzogenen Alltag strukturieren, und ruft zur Verweigerung auf: „Keine Geschäfte mehr mit weißer Sentimentalität. Haltet euch von diesen kolonialen Intimitäten fern. Weigere dich, nach den Hierarchien der Biopolitik des Gefühls zu fühlen. *Be disaffected*.“⁴⁷ *Disaffection* thematisiert Yao mit Blick auf die Kultur der Sentimentalität in den USA, die gleichzeitig auf indigener Enteignung und Schwarzer Versklavung beruht.⁴⁸ Die Grundlagen für ihre Untersuchung von literarischen, medizinischen und weiteren Texten aus dem 19. Jahrhundert liegen in den europäischen 17. und 18. Jahrhunderten, die mit den allgemeinen Menschenrechten eine Gefühlskultur entwickelten, welche das Menschliche definiert, indem sie verschiedene Gefühle aussortiert, insbesondere das Nicht-Fühlen wie auch das Zuviel-Fühlen, das exzessiv Wilde im Gefühlsausdruck sowie das Unbewegliche, Steinerne, Nicht-expressive. Beides sind Eigenschaften, die Schwarzen zugeschrieben werden⁴⁹ – diese galten als unzivilisiert auch im Gefühl, oder aber unlesbar und kalt; sie zeigten keine Affekte oder die falschen. Gefühle sind rassifiziert und gegendert, wie man in den Figuren der *affect aliens*, etwa der *Angry Black Woman* oder dem *Feminist Killjoy* sieht.⁵⁰ Insbesondere das

⁴⁷ Sei enttäuscht, entfremdet, oder: ent-affiziert. Yao, *Disaffected*, S. 2.

⁴⁸ Insbesondere das Gefühl der Sympathie, des gemeinsamen Fühlens, Mitfühlens, sich als etwas Gemeinsames zu fühlen wird von Yao in seiner Funktion für das amerikanische *nation building* und in seiner *coloniality of universal feeling* untersucht. Das *moral sentiment* (Adam Smith 1759) ermöglichte die Idee eines *body politic*, in dem *whiteness* überrepräsentiert ist und der die nationale und transnationale Gewalt, die die Nation hervorbringt, ermöglicht. Yao fordert daher ein „Provincializing Sympathy“, Ebd., S. 12.

⁴⁹ Ebd., S. 17. Für andere wäre das ebenfalls, jeweils verschieden, zu beschreiben, insbesondere den von Orientalismus betroffenen und als asiatisch oder indigen markierten Menschen.

⁵⁰ Ebd., S. 11. Vgl. Sara Ahmed, *Feminist Killjoy Handbook*, Dublin: Allen Lane 2023.

unfeeling, das Kein-Gefühl-Haben, Kein-Gefühl-Zeigen, sich gefühlsmäßig zu entkoppeln,⁵¹ interessiert Yao als widerständige Taktik von unten,⁵² als Zurückweisung des *weißen* kolonialen Blicks und als eine Struktur der Negativität. Wer als *weiße* Person keine Gefühle zeigt, oder keine positiven, behält den Status der Person. Für Schwarze und indigene Menschen steht ihr Subjektstatus weiterhin zur Debatte, ihre Wut wird markiert als „Unzivilisiertheit“, ihre scheinbar unangemessenen Gefühle gelten als Zeichen für Nichtzugehörigkeit.⁵³

Unfeeling ist ein Index für die Ignoranz des Spektrums von Misstimmung und Dissonanz, von Kritik an einem Sympathie/Sympathischsein-Imperativ. *Unfeeling* ist eine Antwort auf und eine Demonstration der Welt, eine Überlebensstrategie im Alltag,⁵⁴ eine konterintuitive Weise der Sorge, und schließlich eine wegen ihrer antisozialen und subversiven Potentiale dämonisierte Haltung, die auf alternative Gemeinschaftlichkeiten verweist.⁵⁵ Lisa Lowe hat in ihrem Buch *The Intimacies of Four Continents* die Nähe politisiert, die in der Rede von Affekten eine rassifizierte und koloniale Dimension ausblendet, und eine politische Ökonomie entworfen, die koloniale und anhaltende Beziehungen von Märkten bis zu familienartigem Zusammenleben umfasst – neu entstehende *intimacies* sind nicht nur in einem als abgetrennt verstandenen Privaten, sondern in globalen Prozessen aufzufinden, und beide (und weitere) nur in gegenseitigen Bedingt-

⁵¹ Ebd. Yao, *Disaffected*, S. 14: „The figure of ‚the savage‘ is the ultimate figure of *unfeeling* [...]. The savage is inexpressive and unreactive [...]. Unlike the civilized nations, these barbaric peoples of color are prone to ‚falsehood and dissimulation‘ [...]. Asian, Black, and Indigenous peoples deny affectability, caring not whether they are sympathetic to Western scrutiny“.

⁵² Yao, *Disaffected*, S. 15 f.

⁵³ Ebd., S. 4.

⁵⁴ Ebd., S. 11 f.

⁵⁵ Ebd., S. 6.

heiten. Insofern Affekttheorien versprechen, die (auch für den Kakao relevanten) Beziehungen von Individuum und Gemeinschaft, von Impuls und Urteil, von Genuss und Ausbeutung und die Historizität der Gefühle zusammenzubringen, müssen ihre eigenen *race*-bezogenen Positionierungen mitgedacht werden.⁵⁶

Druck und Unbequemlichkeit

Affekte und Gefühle sind nicht ahistorisch (das Sensorische wird mit Erinnerungen verbunden),⁵⁷ und Gefühle scheinen automatisch das Medium zu sein, wie sich einzelne und Gemeinschaften miteinander verbinden – *weiße* und Schwarze verschieden.⁵⁸ Ahmeds Phänomenologie fasst dieses Verhältnis durch die Körper, genauer: durch die Körper, die Eindruck machen und auf denen andere Eindruck und Eindrücke hinterlassen. „Ein Eindruck kann einfach eine

⁵⁶ Die Perspektive auf Empathie als *weißes* Konzept drehte George Yancy um und fragte die *weiße* Leser*innenschaft: „How does it feel to be a problem?“ George Yancy, *Look, A White! Philosophical Essays on Whiteness*, Philadelphia: Temple University Press 2012, S. 16, 174. Danke für den Hinweis an Francis Wagner. Damit dreht er um, was W.E.B. Du Bois in „The Souls of Black Folk“ (1903/2007, S. 7) als unausgesprochene, persistente Frage der *weißen* an die Schwarze Bevölkerung beschrieben hatte.

⁵⁷ Schon die Tatsache, dass sie bewusst keine Abgrenzung zwischen Gefühl/*emotion* und Affekt zieht, verweist auf das Verständnis von Gefühl und Affekt als historisch kontingent. Während Teile der Affekttheorie (Massumi, Tomkins u. a.) Affekte als das Gegenstück zur Kognition und zur Kultur bestimmten, bewusstes Erkennen und unmittelbares Gefühl unterschieden, ging Ahmed davon aus, dass auch unmittelbare Reaktionen ihre Geschichte haben. Ahmed, „Kollektive Gefühle“, S. 208, 192. Vgl. Anja Michaelson: „Zur Zurückweisung rassifizierter Melancholie und nationaler Sentimentalität“, in: Angelika Baier et al. (Hg.), *Affekt und Geschlecht*, Wien: Zaglossus 2014, S. 159–180, hier S. 176. Ich verstehe die Weiterverwendung des Affektbegriffs als Zurückweisung einer Depolitisierung durch eine behauptete quasi triebhafte Natur.

⁵⁸ Ahmed, „Kollektive Gefühle“, S. 189.

Wirkung auf die Gefühle des Subjekts sein (,sie_ machte Eindruck‘). Er kann eine Überzeugung sein (,den Eindruck haben‘), eine Imitation (,den Eindruck erwecken‘) oder eine Druckstelle auf der Oberfläche (,einen Eindruck hinterlassen‘).⁵⁹ Der „Druck“ dieser Impressionen bringt eine Emotion mit der Haut in Verbindung; wie im lateinischen *e-movere*, heraus-bewegen, fühlt man sich bewegt von anderen und in sich selbst, was wiederum zeigt, dass es sich nicht um vorgängige innere Wahrheiten handelt, die nach außen dringen: „Emotionen beinhalten weder das ‚Innen‘, das nach außen dringt, noch das ‚Außen‘, das nach innen dringt.“⁶⁰ Sie sind nicht natürlich, allen gleich, sondern durch die anderen historisch, politisch, durch Imaginationen in die Welt gebracht. So *erzeugen* Emotionen die Unterscheidung zwischen dem Innen und dem Außen. Diese Trennung findet „aufgrund ebenjener Bewegung statt [...], die durch die Reaktion auf andere und auf Objekte hervorgerufen wird“.⁶¹ Dieses Außerkräftsetzen einer linear logischen Abfolge entspricht den Versuchen der Physiologie des 19. Jahrhunderts, eine Formel für den Geschmack zu finden, den es nicht mehr *vor* dem In-den-Mund-Nehmen gibt. Ob nun das Ding auch ohne Zunge einen Geschmack habe, interessiert Ahmed im Weiteren nicht, wo es um das Entstehen von Kollektiven geht: Nicht weil Individuen ähnliche Gefühle haben, tun sie sich zusammen, sondern: Weil sie in ihrer Verschiedenheit verbunden sind, sich gewissermaßen erst miteinander und

⁵⁹ Ebd., S. 191 (sic, die Herausgeberinnen verwenden den Unterstrich in der Übersetzung geschlechtlich unbestimmter Pronomina in feminine Pronomina, vgl. S. 43.) Übersetzung: Katja Wiederspahn, Birgit Mennel.

⁶⁰ Ebd., S. 188.

⁶¹ Ebd., S. 189. „Es ist die Bewegung der Emotionen, die „die Unterscheidung zwischen innen und außen oder Individuum und Sozialem überhaupt erst *bewirkt*.“ Ebd., Hervorhebung U. B.

gegenseitig hervorbringen, gibt es Kollektive.⁶² Emotionen sind hierfür zentral, aber auch sie sind nicht vorgängig, es gibt (wie Nancy in *singulär plural sein* beschrieben hat)⁶³ keinen Ursprung dieses *mit-* im Miteinander, es ist nicht zuerst „die Gesellschaft“ da, nicht zuerst das Individuum, und auch nicht das Gefühl oder die Berührung.

Die Emergenz von Gemeinem ist nun keine romantische Ursprungsgeschichte oder positiv besetzte Angelegenheit: Erstens gelten Emotionen und Gemeinschaften auch für Rassist*innen, ihren Hass und ihre Zusammengehörigkeitsgefühle (Ahmeds erstes Beispiel sind die Affekte *weißer* Rassist*innen der Aryan Nation und ihre Reinheitsfantasien).⁶⁴ Manche Zusammengehörigkeitsgefühle basieren zweitens auf Schuldverdrängung (beispielsweise basiert das Mitleid „des westlichen Subjekts“ gegenüber „den Anderen“ darauf, dass ‚der Westen‘ vergessen haben muss, was er geraubt hat).⁶⁵ Drittens ignoriert auch die kosmopolitische Anrufung einer globalen Gemeinschaft, dass diese „bereits als Eigenschaft mancher Körper gegenüber anderen definiert ist.“⁶⁶

⁶² Ebd., S. 184, 187, 191, 193, 198 et passim.

⁶³ Jean-Luc Nancy, *singulär plural sein* [1995], Zürich, Berlin: diaphanes 2004, S. 25 et passim.

⁶⁴ Ahmed, „Kollektive Gefühle“, S. 184 f.

⁶⁵ Ebd., S. 202. – Die Frage, warum es keine Affekte in Bezug auf den Klimawandel gibt, hat Katrin Köppert mit einer Selbst-Anästhesierung/Desensibilisierung aufgrund eines Schuldgefühls begründet, mit einem „white sentiment“, das denen die Affekte abspricht, die am meisten von Klimawandel, Klimarassismus und Enteignung betroffen sind. Katrin Köppert, „Cultivating Affect: Reparative Readings against Climate Change’s *White Sentiment*“, in: Jakob Claus, Petra Löffler, *Records of Disaster: Media Infrastructures Climate Change*, Lüneburg: meson press 2022, S. 137–150, hier S. 138 f.

⁶⁶ Ahmed, „Kollektive Gefühle“, S. 202 f. „Oder sie verbirgt, dass die Vernunft genau dazu dient, von einem bestimmten Körper mit seinen eigenen Geschichten der Produktion, des Tausches und der Konsumtion ins Allgemeine zu abstrahieren.“ – Gleichzeitig wurde den rassifizierten Anderen eine übersteigerte Affizierbarkeit zugesprochen: Tyrone Palmer erinnert an Denise Ferreira da Silvas Konzept der *affectability*, die von Machtstrukturen und dem gesamten Feld der Repräsentation

Unfeeling ist immer eine Möglichkeit.⁶⁷ Kurz: Affektive Kollektive sind Orte, an denen Reflexion und Veränderung ansetzen kann, aber sie sind nicht per se progressive, emanzipatorische Orte.⁶⁸ Das trifft auch auf die Szene von Stoffen zu.

Anregende Bitterstoffe bewirken ein allmähliches körperliches Lernen, sodass bei Ermüdung die Erfahrung von

der Moderne und ihrer *Black abjection* nicht zu trennen und insofern auch nicht universal sei. Vgl. Denise Ferreira da Silva, *Toward a Global Idea of Race*, Minneapolis: University of Minnesota Press 2007, S. xv, zit. in: Palmer, „What Feels More Than Feeling“, S. 48.

⁶⁷ Auch in „Happy Objects“ beharrt Ahmed auf der *agency* derer, die Geschmack an etwas entwickeln, die sich bestimmten Gegenständen zuwenden oder nicht. Ahmed, „Happy Objects“, S. 35. Zudem besteht sie – entgegen Rosi Braidotti, die in der Beschäftigung mit negativen Gefühlen ein Problem des Feminismus sieht – auf der Arbeit mit *bad feelings*, die keineswegs rückwärtsgewandt und melancholisch abgeschlossen seien, sondern die Gegenwart der Vergangenheit wachhielten. Vgl. ebd., S. 49. „A concern with histories that hurt is not then a backward orientation: to move on, you must make this return. If anything we might want to reread melancholic subjects, the ones who refuse to let go of suffering, who are even prepared to kill some forms of joy, as an alternative model of the social good.“ Ebd., S. 50.

⁶⁸ Auch Lowes Begriff der „Intimacies“ war nicht unbedingt angenehm und umfasste z. B. die Nähe von Versklavenden und den verschleppten Menschen, die in Siedlerkolonien zusammenlebten. Lowe, *The Intimacies of Four Continents*, S. 20, inklusive der „intimacies of empire“, in die Ann Laura Stoler auch die gewaltsamen oder konsensuellen Beziehungen in den Kolonien zählt, Ebd., S. 30; Intimität ist hier nicht der Besitz eines Individuums oder Element einer häuslichen Familiensphäre, sondern etwas, was in einer verschlungenen Globalgeschichte zwischen vier Kontinenten geteilt wurde: „[...] the late eighteenth- and early nineteenth-century ‚intimacies‘ that linked European liberalism with settler colonialism in the Americas, transatlantic African slavery, and Asian contract labor.“ Ebd., S. 16). „[...] the intimacies of desire, sexuality, marriage, and family are inseparable from the imperial projects of conquest, slavery, labor, and government.“ (Ebd., S. 17) *Affective intimacy* wurde zum bürgerlichen Haushalt gezählt, ein Effekt der Trennung von öffentlicher und privater Sphäre, die entstand, während die Trennung von Metropole und kolonialer Peripherie dafür sorgte, dass die Stoffe für die europäische Behaglichkeit in der Kolonie hergestellt wurden (Ebd., S. 30) und die Christina Sharpe *monstrous intimacies* nennt: Christina Sharpe, *Monstrous Intimacies: Making Post-slavery Subjects*, Durham, NC 2010; Lowe, *The Intimacies of Four Continents*, S. 85 f.

Koffein oder Teein wiederholt werden will – eine natürliche, organische, universelle (und einer Sucht verwandte) Reaktion. Eher noch als für den Kakao, den zu mögen aus europäischer Sicht erst in einem bestimmten Zeitraum erlernt werden konnte, gilt für den Zucker, dass er für einen unmittelbaren, nicht notwendig zu erlernenden Geschmack steht, der unabhängig von Geschichte und Kultur immer gleich positiv geschmeckt worden sein soll. Dieses Gefühl wäre kollektiv, weil alle den Geschmack am Süßen körperlich gemeinsam haben. Auf diese Naturalisierung wird zurückzukommen sein.⁶⁹

Szenen sind nicht, was Stoffe oder Dinge umgibt – Dinge sind herausgelöst aus ihrer Szene nicht zu sehen. Dafür benutzt Lauren Berlant das Mischwort Objekt/Szene (*object/scene*).⁷⁰ „Objekthaftigkeit ist nur ein Anschein (*objectness is only a semblance*)“, an dessen Stabilisierung alle beteiligt sind.⁷¹ Eine Lockerung oder Lösung des Objekts (*loosening the object*) war bereits ein Programm in früheren Schriften von Berlant;⁷² Objekte sind voller Verbindungen und materieller Praktiken, die immer wieder einfrieren können, aber auch dynamisch bleiben. „Objekte sind immer loser, weniger

⁶⁹ Gegen die Universalisierung der Körper erhebt Lewis-Cappellari Einspruch mit Vivian Sobchack (2010), denn „however direct an experience might seem, they are not solely mediated by our lived bodies but that our lived bodies as well as our experiences of them are always also mediated and qualified by our engagements with other bodies and things.“ Lewis-Cappellari, „Racial Tasting“, S. 65.

⁷⁰ Lauren Berlant, *On the Inconvenience of Other People*, Durham, London: Duke University Press 2022, S. 29. „Object/scenes take shape in circulation, concepts, phrases, and descriptions. [...] It’s not that a problem-object becomes a scene after a critical operation; it’s that it already is one, a staging in a process whose activity, shape, and implication criticism takes up in the ways it tests out concepts.“ Ebd., S. 150.

⁷¹ Ebd., S. 26.

⁷² Ebd., S. 28. „In *Cruel Optimism* I suggested that our important objects are not things but clusters of promise, projection, and speculation that hold up a world that we need to sustain.“

dicht, als sie scheinen⁷³ (sehr direkt nachzuvollziehen in der Vielzahl von Zutaten, Zubereitungen und Verzehrpraktiken des Kakaos). Das Einverleiben der Substanz Kakao machte das Objekt zum Teil der Konsumierenden, seine Dinghaftigkeit betrifft das Material und die Menschen; zudem kann ein gemeinsames Einverleiben auch eine gemeinsame, geteilte Stimmung, Wohlbefinden, Anregung und Gemeinschaftlichkeit stiften, und sie kann zu gemeinsamem Lernen führen, zu einem körperlichen Wissen, das, so Sampeck und Schwartzkopf, für imperiale Agenten am besten durch Konsum funktionierte.⁷⁴ So entstehe „kommensales Wissen“ (*commensal knowledge*) – mit einem aus der Biologie entlehnten Begriff, der den Kommensalen/den Mitesser/den Tischgenossen als neutralen Symbionten charakterisiert, adressieren Sampeck und Schwartzkopf den Kakaokonsum und damit eine besondere Form der gemeinsamen Körperlichkeit.⁷⁵ Nicht nur das Objekt ist nicht fix, sondern auch die menschlichen Agent*innen. Diese sind fähig zu einem „unlearning the object“,⁷⁶ um das Objekt und sich selbst verfügbar für Verwandlungen

⁷³ Ebd., S. 26: „Objects are always looser than they appear“ – in Anspielung an die Aufschrift des Rückspiegels: *Objects may be closer than they appear*.

⁷⁴ „Thingyness involves not just the substance but also people. All ingestibles, in the end, become part of the consumer. [...] the fact that the goods could create a sensory bridge, eliding the distance between individuals [...] all of these substances permit learning through corporeal experience, a bodily knowing. For colonists, imperial agents, and subjects alike, the surest way to learn, to be social – as protest, union, or ambivalence – was to consume. While many commodities have qualities that seduce the senses externally, ingestion is a catalyst to other physical, emotional, and social states. It is the most intimate relationship; it can be a metaphor, but consuming is also, invariably, corporeal, a state of self that propagates to and transforms the body politic and economic.“ Sampeck, Schwartzkopf: „Introduction. Consuming Desires in Mesoamerica“, S. 7 f.

⁷⁵ Ebd., S. 14. Der belgische Parasitologe und Paläontologe van Beneden fasste 1876 mit dem Wort (nach lat. *commensalis*, Tischgenosse) einen Organismus, der an der Nahrung eines anderen teilhat, aber ihm nicht schadet.

⁷⁶ Ebd., S. 28 („unlearn its objectness“).

zu machen, indem man die Relationen in der Welt verändert.⁷⁷ So eine Lockerung oder Auflösung ist schwer möglich, wenn das Objekt Teil der Infrastruktur ist, die die Welt bedeutet. So wie man nicht einfach für sich entscheiden kann, nicht rassistisch oder sexistisch zu sein, so schwer ist es, an den inneren Widersprüchen der Objekt/Szene anzusetzen und sie neu aufzustellen. Weil die Dinge uns aber in all ihrer Unbequemlichkeit doch sehr vertraut sind, weil wir mit ihnen leben, ist der Blick auf größere Zusammenhänge, auf dekoloniale Theorie wie auch aufs Spivaks Forderung nach einem „epistemologischen Unwohlsein“ und eine *response-ability* möglich.⁷⁸ Ein Durchgang durch die Geschichte des Kakaos mit einer kritischen Wendung der Perspektive (Kap. 3), die philosophische Diskursgeschichte (Kap. 2) und die physiologischen Modellierungsversuche (Kap. 1) rekonstruieren die Gewordenheit eines festen Objekts und stellen die Verbundenheiten, die eingefahrenen Infrastrukturen und Stereotypisierungen aus, an denen ein *un-learning* ansetzen kann. Diese klassischen Disziplinen

⁷⁷ „My [...] strategy [...] is to induce transformation from within relations to the object. I call it loosening the object.“ Ebd. Für den Kakao war Marcy Norton zu dem Schluss gekommen, dass sein Geschmack nicht, wie meist behauptet, gesellschaftliche Hierarchien widergespiegelt habe. „The case of chocolate demonstrates another possibility: that taste, instead of naturalizing ideologies of hegemony, can reveal *internal contradictions* in ideological apparatuses.“ An diesen wäre anzusetzen. Norton, „Tasting Empire“, S. 69f. Hervorhebung U. B.

⁷⁸ *Epistemological discomfort*, vgl. Berlant, *Inconvenience*, S. 28. „You can't simply lose your object if it's providing a foundational world infrastructure for you. You can't decide not to be racist, not to be misogynist, not to be ambivalent about your anchors or fixations. But you can use the contradictions the object prompts to loosen and reconfigure it, exploiting the elasticity of its contradictions, the incoherence of the forces that overdetermine it, that make every object/scene an assemblage that requires an intersectional analysis. To loosen an object is to look to recombining its component parts. Another way to say it: to unlearn its objectness. [...] To unlearn the very structuring perspectives of entitlement and freedom that have long sustained settler colonial optimism requires the painful transitional commitment to unlearning the anchoring perspective from which one writes.“ Ebd., S. 28 f.

sind erstens um die Situierung der Lesenden/Schreibenden zu erweitern; zweitens bedeutet Kakao als „lose“ zu begreifen nicht, ein bunteres Potpourri an Aspekten zusammenzutragen, sondern die Gewalt- und Ausbeutungsstrukturen in allen ideologischen, materiellen, epistemologischen und affektiven Ebenen zu sehen. Auch die Zufälle und historischen Variabilitäten, die offenen Enden und Gegengeschichten einer Objekt/Szene entschärfen nicht Gewinne oder Ungleichverteilungen, sondern vervielfachen die Werkzeuge der Ver/Antwortungsmöglichkeiten.⁷⁹

Kakaoobjekt/Kakaoszene

Lassen sich Historiografie und Affekttheorie nicht nur als dezidiert politisch-ethische Projekte verstehen, sondern lässt sich das Zusammenspiel von Menschen und Dingen auch mit Erweiterungen der Netzwerktheorie betrachten? Kann Kakao ein*e Objekt/Szene im Sinne Lauren Berlants sein? Berlant interessierte sich dafür, wie Menschen oder auch Menschen und Dinge füreinander unbequem (*inconvenient*) sind, mit immer auszuhandelnden Grenzen und queeren Infrastrukturen.⁸⁰ Objekte sprechen demnach mit in dem, was als Empfindung entsteht, aber welche Rolle spielt der Kakao selbst?

Er spielt selbst eine Rolle, allerdings nie allein. 2010 ging Jane Bennett durch die Philosophiegeschichte, um zusammenzutragen, wo die Betrachtung von Materie als passive

⁷⁹ Responses are always closer than they appear. Diese Verantwortlichkeit ist etwas anderes als der *moral taste* der Aufklärung, die eine „Kultivierung des Gewissens durch den Geschmack“ propagierte. Der Geschmack werde so zu einer autonomen Gewissensinstanz und habe tugendhaftes Handeln zum Ziel (etwa bei Shaftesbury, vgl. Amann, *Die stille Arbeit*, S. 312). Vgl. Lewis-Cappellari „sense-ability“, Lewis-Cappellari, „Racial Tasting“, S. 60 f. (vgl. Einleitung).

⁸⁰ Berlant, *Inconvenience*, S. 150 et passim.

(mechanistische oder göttlich belebbare) Masse nicht ausreicht, um politische Fragen zu stellen, die sich auf Gefüge von Menschen und Dingen und ihre „verteilte Handlungsmacht“ beziehen.⁸¹ Klassischerweise stand der Materie das Leben gegenüber, genauer gesagt: *vitality* und der Vitalismus. Was würde sich ändern, wenn man auch der Materie Lebendigkeit attestiert? Welche neuen Denkmöglichkeiten würden daraus erwachsen und welche politischen Handlungsfelder? Von einer „Lebendigkeit der Materie“ auszugehen ist zunächst klar, etwa dort, wo bestimmte Substanzen, die gegessen oder getrunken werden, die menschliche Stimmung verändern,⁸² oder wo man sich fragt, wie aus Zellen oder DNA Leben entsteht. Aber kann man von Dingen oder Stoffen als Agent*innen oder Aktant*innen⁸³ sprechen? Bennett plädiert hier für ein entspanntes Verhältnis zu Anthropomorphisierungen (deren Kritik sei anthropozentrisch und narzisstisch).⁸⁴ Man brauche ein Vokabular für die materielle *agency* und die

⁸¹ Bennett, *Vibrant Matter*, S. ix. „A guiding question: How would political responses to public problems change were we to take seriously the vitality of (non-human) bodies? [...] My aspiration is to articulate a vibrant materiality that runs alongside and inside humans to see how analyses of political events might change if we gave the force of things more due. How, for example, would *patterns of consumption change...*?“ Ebd., S. viii, Hervorhebung U. B.

⁸² „Vitality of matter“, Ebd., S. vii.

⁸³ *Aktant*in* ist Latours Bezeichnung für eine menschliche oder nichtmenschliche Quelle von Handlungsmacht. *Agent*in* ist eine anthropomorphe Weise, einen Aktanten zu bezeichnen, so Bennett. Ebd., S. 9. Gendering der Übersetzung U. B. – Vgl. dazu die *Stoffgeschichte*: Das DFG-Projekt „Stoffgeschichte“ (2019–2023) versteht ‚Stoffe‘ nicht als aussagekräftige wissenschaftliche Einheiten, sondern als Teil von „Stoffkreisläufe[n], Praktiken des Stoffgebrauchs, Wissenschaftsbestände[n] über den Umgang mit stoffliche Eigenschaften und [der] institutionelle[n] Einfassung von Stoffen“, die mit Actor Network Theory und New Materialism, Umwelt- und Infrastrukturforschung arbeiten; vgl. Sebastian Haumann, Eva-Maria Roelevink, Nora Thorade, Christian Zumbrägel, „Perspektiven auf die Stoffgeschichte: Eine Einleitung“, in: dies. (Hg.), *Perspektiven auf Stoffgeschichte*, S. 7–25; <http://stoffgeschichte.org> [letzter Zugriff: 09.08.2024].

⁸⁴ Bennett, *Vibrant Matter*, S. xvii.

aktiven Kräfte, die von Nichtsubjekten, Nichtmenschen oder nicht-ganz-menschlichen Dingen ausgehen,⁸⁵ um die Welt und die menschliche Weltzerstörung besser zu fassen.⁸⁶ Diskurse und Körperdisziplinen sind Teil der Übungen, die mit sozialen Beziehungen und ethischen Sensibilitäten Mikropolitiken bilden, so Bennett: „Es wird keine Ökologisierung (*greening*) der Wirtschaft, keine Umverteilung des Reichtums, keine Durchsetzung oder Ausweitung von Rechten geben, wenn die Menschen nicht über die entsprechenden Möglichkeiten, Stimmungen und kulturellen Ensembles verfügen.“⁸⁷ Damit scheint auch das Verlernen eines Geschmacks nicht mehr ganz so komisch zu sein. Ethik ist somit nicht mehr ein Satz von Regeln für eine moralische Praxis, sondern eine komplexe Angelegenheit, „ein komplexes Geflecht von Beziehungen zwischen moralischen Inhalten, ästhetisch-affektiven Stilen und öffentlichen Stimmungen.“⁸⁸ Ethik gehört nicht nur der menschlichen Welt an, und Affekte sind nicht nur Subjekten gegeben, wenn man (z. B. mit Spinoza, Deleuze und Guattari) Aktivität, die Fähigkeit zu antworten (*responsiveness*) und das, was ein Körper tun kann, als affektive Tätigkeiten auch nichtmenschlichen Körpern abliest. Diese Kräfte sind unpersönlich; Dinge versuchsweise zu anthropomorphisieren, bedeute nicht, sie zu individualisieren, sondern sie als Element einer Gemeinschaft zu verstehen („ein Agent agiert nie allein“).⁸⁹ Mit Deleuze und Guattaris „agency of assem-

⁸⁵ Ebd., S. ix.

⁸⁶ Das wäre wie in ihrem vorigen Buch *The Enchantment of Modern Life* eine Frage nach ethischen Praktiken, nun weniger auf Affekte bezogen als auf die Stoffe, die Affekte hervorrufen.

⁸⁷ Ebd., S. xii.

⁸⁸ „[A] complex set of relays between moral contents, aesthetic-affective styles, and public moods.“ Ebd.

⁸⁹ Ebd., S. 20, 34 („congregational agency“), S. 21 („an actant never really acts alone“).

blages“ situiert Bennett die Frage nach dem Ursprung von *agency* in einer „politische[n] Ökologie der Dinge“: „Der Ort des Handelns ist immer eine menschliche-nichtmenschliche Arbeitsgruppe.“⁹⁰ Eine Arbeitsgruppe!

Nahrungsmittel wie Stimulanzen – Kakao ist beides – zu betrachten, die in kultureller Ökonomie (Ritualen, Zahlungsweisen, Statussymbolik), als Treibstoff in sozialen Ereignissen (Handel im Kaffeehaus, Zusammenhalt im Damenkränzchen) funktionieren,⁹¹ impliziert nicht, die Frage nach der Schuld oder konkreten Schuldigen an Plantagenökonomie, Verschleppung, dem Quälen und zum Arbeiten-bis-zum-Tod-Zwingen an ein anonymes Netzwerk aufzugeben, in dem Dynamiken wie von selbst für Nachfrage und Angebot von Kakao sorgen. Den Stoffen, auch den Kolonialwaren mehr *agency* zu attestieren, das Netzwerk von Aktanten und Akteur*innen je nach Stoff neu zu rekonstruieren, erfordert, sowohl das Gewordensein der Wissens- und Diskursproduktion von Kakao als auch die historischen, politischen und materiellen Wege seines Wachsens, seiner Kultivierung und Produktion, seiner Herstellung als rituelles und ökonomisches Ding, seines Raubs und seiner Neuverwendung als Passagen von *vibrant matter* zu betrachten. Wie Berlant sagt, geht die Frage nach der Verantwortung nicht verloren, wenn man in Assemblagen denkt, sondern verbreitert ihren Radius.⁹² Sie macht mehr Fragen möglich.

⁹⁰ Ebd., S. xiii. „The locus of agency is always a human-nonhuman working group.“

⁹¹ 1980 erschien Wolfgang Schivelbuschs Kulturgeschichte zu Kolonialwaren, in hoher Taschenbuchauflage. Sie verband Stoffflüsse und Sozialgeschichte mit Ideologien, Gefühlen, Zuschreibungen und Phantasmen in Bezug auf „Genussmittel“, eher: Stimulanzen, also Stoffe, die nicht dem bloßen Überleben dienen, sondern den Körper darüber hinaus beeinflussen. Schivelbusch, *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft*.

⁹² Bennett, *Vibrant Matter*, S. 37.

Commons/sense

Ein weiteres Werkzeug dazu ist für Berlant das Konzept der Commons, „ein Werkzeug und oft auch eine Waffe, um die Welt zu verlernen, was der Schlüssel dazu ist, sie nicht zu reproduzieren“, um keine neuen Ausschlüsse, Grenzziehungen oder Zugehörigkeiten zu produzieren.⁹³ Wenn Dinge, etwa Ressourcen, Gemeingut wären, würden sich dann einige der Kämpfe und Unbequemlichkeiten erledigen? Commons sind kein optimistisches Reservat, in dem man nur das Potential für eine geteilte Souveränität entdecken müsste. Fred Moten und Stefano Harneys *Undercommons* haben kritisch auf „feel good commons“ in einer post_siedlerkolonialen und ökologisch zerstörten Welt verwiesen,⁹⁴ woraus Berlant schließt, dass die Commons als *weiße* Idee eines harmonischen Miteinanders daran erinnert werden müssen, dass die Unbequemlichkeit, das Unwohlsein (*inconvenience*) immer inhärent ist und im Zentrum jeder Gleichheit eine nichtsoveräne Beziehung steht.⁹⁵ Jede Beziehung auch in einer Objekt/Szene ist jeweils neu auszuhandeln, sie kann nie durch guten Willen im Vorfeld bestimmt werden, sie liegt nicht in der Hand einzelner Beteiligter. Würden wir heute beschließen, alle Ressourcen zu teilen,⁹⁶ so würde das den-

⁹³ Berlant, *Inconvenience*, S. 80 („unlearning the world“).

⁹⁴ Ebd., S. 81; Stefano Harney, Fred Moten, *The Undercommons: Fugitive Planning & Black Study*, Wivenhoe, New York/Port Watson/Brooklyn NY: Minor Compositions/Autonomedia 2013.

⁹⁵ Berlant, *Inconvenience*, S. 80 („equality“, „nonsovereign relation“). Vgl. das Klebrige in Ben Highmores „Sense Affects“: „the sticky entanglements of substances and feelings, of matter and affect“; Ben Highmore, „Bitter After Taste. Affect, Food and Social Aesthetics“, in: Melissa Gregg, Gregory J. Seigworth (Hg.), *The Affect Theory Reader*, Durham, London: Duke University Press 2010, S. 118–137, hier S. 119.

⁹⁶ Teilen bedeutet nicht: Besitz teilen, oder eine Umverteilung von Besitz im marxistischen Sinn, sondern eine Praxis, bei der Eigentum abgeschafft wäre. Vgl. Berlant, *Inconvenience*, S. 80, 82, 114; Silvia Federici, *Caliban and the Witch: Women, the*

noch bedeuten, jeden weiteren Akt dieser Szene (Produktion, Genuss, Reproduktion, Bedeutungen usw.) miteinander auszuhandeln (*commoning*). Und – das ist neu in Berlants *Inconvenience* – das gilt auch für den *Common Sense*.

Dieser ist nicht einfach da, selbst wie eine Ressource, die es nur freizulegen gälte und von der wir beschließen, dass sie für alle und in allen vorhanden ist. Berlant bezeichnet den *sensus communis* als einen Affekt, der ein Verlangen nach Zugehörigkeit zeigt und selbst ein Einstieg ist in eine ‚Pädagogik für das Verlernen von normativem Realismus‘; diese Pädagogik übt, Infrastrukturen als konstante Veränderungen zu begreifen, die immer kontingent, verlustreich, solidarisch sein können.⁹⁷ Anders als in Kants *sensus communis* geht es hier nicht um die Wiederherstellung eines Gemeinsamen bestimmter Gleicher, sondern um „*common* als Handlungskonzept, das eine kaputte Welt und den dringenden Bedarf an einer transformativen Infrastruktur anerkennt“.⁹⁸ Gemeinsam ist uns die affektive Reaktion auf einen Handlungsbedarf, oder zumindest kann sie es sein (es sind in gewisser Weise immer kommende, anzustrebende *commons*, *aspirational commons*).⁹⁹ In den *affective commons*¹⁰⁰ werden Gefüge unvertraut gemacht und Beziehungen neu

Body and Primitive Accumulation, Brooklyn, New York: Autonomedia 2004; Friederike Habermann, *ECOMMONY: UmCARE zum Miteinander*, Sulzbach am Taunus: Helmer 2016; Silke Helfrich, David Bollier, *Frei, fair und lebendig: Die Macht der Commons*, Bielefeld: transcript 2020; Peter Linebaugh, *The Magna Carta Manifesto: Liberties and Commons for All*, Berkeley: University of California Press 2008; Loick, *Der Missbrauch des Eigentums*; Franklin Obeng-Odoom, *The Commons in an Age of Uncertainty: Decolonizing Nature, Economy, and Society*, Toronto: University of Toronto Press 2021; Bergermann, *Property. Colonial Histories and Messages to the Future*, Lüneburg: meson press i.Dr.

⁹⁷ Berlant, *Inconvenience*, S. 81.

⁹⁸ Ebd., S. 85 f.: „*common* as an action concept that acknowledges a broken world and the disparate need for a transformational infrastructure.“

⁹⁹ Ebd., S. 116.

¹⁰⁰ Ebd., S. 85, 106.

eingeebnet, die eingefahren, vielleicht schmerzhaft waren, „to retrain affective practical being“,¹⁰¹ denn Berlant bleibt bei der Rekonstruktion der Philosophie nicht stehen, dey adressiert das Verlernen in allen Registern. „Es beginnt als ein Kompendium des Aussteigens. Es nutzt die Räume der Alterität, um zu rekonstruieren, was mit der Unbequemlichkeit der Relationalität gemacht werden kann.“¹⁰² Anarchistische Praktiken haben erprobt, was Körper zusammen tun und mit welchen Taktiken sie neue Propriozeptoren entwickeln können;¹⁰³ Begehren und Ambivalenzen und schlechte Gefühle wären Teil einer neuen affektiven Infrastruktur,¹⁰⁴ Teil des Verlernens von Privilegien, des *unlearning the object*,¹⁰⁵ um Dinge/Welten weiterhin zu begehren, ohne sie zu besitzen.¹⁰⁶ Die Möglichkeit eines *inconvenience drive* kann durch alle ambivalenten Affekte hindurch Allianzen stiften.¹⁰⁷ Es wird weiterhin Unerträgliches und Bedrohliches geben, das nicht durch *commoning* aus der Welt zu bekommen ist und von dem unklar sein wird, wie es als eine *loosened object/scene* wahrnehmbar sein könnte. Es ist davon auszugehen, dass auch das Unerträgliche nicht absolut ist und dass es immer die Möglichkeit gibt, Glück zu haben.¹⁰⁸

¹⁰¹ Ebd., S. 85.

¹⁰² Ebd., S. 86.

¹⁰³ Ebd., S. 107.

¹⁰⁴ Ebd., S. 116.

¹⁰⁵ Berlant mit Verweis auf Spivak, Ebd., S. 151; *unlearning* „[a]s another way to lose your object“, Ebd., S. 106.

¹⁰⁶ „[...] maintain their fidelity to trying to stay attached to their object without possessing it“, Ebd., S. 171.

¹⁰⁷ Ebd., S. 8.

¹⁰⁸ Ebd., S. 152; „[B]rokenness is not an absolute obstacle to living, enjoying, having ambition, or longing. They accompany each other, enabling forgetting and negative projections of revenge but also holding and attaching, *if we're lucky*. That luck is not in the positive but the proximity, the cohabitation, of the impossibility and the positivity“. Ebd., S. 171.

Wenn man es mit einem Objekt zu tun hat wie einer Kolonialware, die mit Ausbeutung, Ermordung, Zwangsarbeit, Ressourcenextraktion, Auslagerung von Umweltschäden in den globalen Süden einhergeht, die entsprechend verbunden ist mit Bewegungen für Reparationen und Reparational Justice, so zeigt sich in diesem Blick als Objekt/Szene, die die *bad feelings* mit adressiert. Wie *bad* sie für die Produzierenden und wie *bad* sie für die Konsumierenden sind, lässt sich nicht in einem einzigen Szenenbild sehen. Auch die Unbequemlichkeit der Schreibenden und Lesenden gehört in das Gebilde, sie gehört in die Aktionen und in Schreibszenen, und ein Ding als relationales zu sehen heißt nicht, keine harten politischen Forderungen zu stellen und Adressat*innen hierfür zu identifizieren.

Das Konzept der Unbequemlichkeit, der Zumutung durch Nähe, des Begehrens nach Verbindung lässt sich auch auf Substanzen beziehen, die unter die Haut gehen, die man begehrt, die aber auch unbequem sind, nur in bestimmten Mengen gegessen werden können, auch wenn man immer mehr will, auch wenn man weiß, wie ausbeuterisch ihre Herstellung ist. Warum nicht sagen, dass beim Lesen und Schreiben für diesen Text Unmengen an Kaffee und Schokolade verzehrt wurden, dass alle Agent*innen der Textherstellung mitten im Netz der Wissensproduktion sind? Wenn Christian Maurel die *Front homosexuel d'action révolutionnaire* (FHAR) fragt, warum sich die Aktivist*innen eigentlich nicht ihr schwules Begehren zeigen und warum ihre gesellschaftliche Revolution nur aus Reden, nicht auch aus Sex bestehen soll,¹⁰⁹ wenn also die alte Forderung, Betroffene sollten Forschungen be_treiben, die sie angehen, verlängert wird in die Lebensweise und die Handlungen der Aktivist*innen/Forschenden/

¹⁰⁹ Christian Maurel, *Für den Arsch [Les culs énergumènes 1973]*, Berlin, Köln: August Verlag 2019, hier bes. S. 7–15, übers. v. Tobias Haberkorn.

Produzierenden, ist es weder irrelevant noch subjektivistisch, einen Text als kakaotränkten zu markieren. Für das (hier *weiße*) Netzwerk Kakaowissen gilt, was für den Geschmack gilt: Er ist nicht nur individuell, die private Tafel Schokolade ist ein Teil nicht nur von Handels-, sondern auch von Wissenspolitik. Damit ist zunächst noch nichts (Kritisches) gesagt, oder eben nur gesagt. Zum Schluss also etwas zum Streiken, Verlernen, Um-Schmecken.

SCHLUSS: KONSUM, PHANTOME, TASTE TANKS

Konsum ist nicht nur merkwürdig, weil man dem Wort einen irgendwie lateinischen Ursprung ansieht, was es in die Nähe von Fach- und Fremdwörtern rückt. *Consumere* bedeutete „ergreifen“, „vollständig übernehmen“ oder „verschlingen“ (wie in den Redewendungen „consumed by fire“, „consumed with rage“); vor dem 14. Jahrhundert war *consumption* im Englischen und Französischen mit Zerstörung assoziiert (wie ein „verzehrender Brand“),¹ und die Tuberkulose zeigte *consumption* als Auszehrung/Schwindsucht – die Autonomie des Subjekts werde in diesen Vorstellungen angegriffen, so David Graeber.² Auf materielle Güter bezogen bedeutete *consumption* Verschwendung. Seit dem späten 18. Jahrhundert ist Konsum nach der politischen Ökonomie Adam Smiths oder David Ricardos das Gegenstück zur Produktion, sichtbar in der Trennung der Räume des Wohnens und des Arbeitens, der Männer und Frauen (des Bürgertums). Das macht Konsum auch merkwürdig: Graeber wunderte sich darüber, dass es überhaupt eine Idee von „Konsum“ gibt, die mit einem bestimmten Verhalten verbunden wird wie beim Verzehr von Nahrung. Warum bezeichnet man

¹ Daniel Thomas Cook, „Consumer Culture“, in: Mark D. Jacobs, Nancy Weiss Hanrahan (Hg.), *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*, Malden MA, Oxford UK, Victoria AU: Blackwell 2005, S. 160–175, hier S. 162: „... to consume traditionally meant to destroy, to waste, and to exhaust. Around the mid-eighteenth century, consumer began to be used in something of a neutral sense, relating to descriptions of bourgeois political economy and became paired with producer, in the abstract. ‘Consumer’ has since come to be a favored descriptor for much of what used to fall under the heading of a customer.“

² David Graeber, „Die eigentliche Idee des Konsums“, in: ders., *Frei von Herrschaft. Fragmente einer anarchistischen Anthropologie*, München: Hammer 2008, S. 146–184, hier S. 148.

etwas als Konsum, und warum ist Konsum das, was man macht, wenn man nicht arbeitet? Wie hat diese Idee das, was man macht, „fabrikmäßig“ in ökonomischen Kategorien formulierbar gemacht, und das, was man konsumiert, zum Vergnügen?³

Dass ich mit befangenem Gefühl die Frage erwarte, ob man denn jetzt keine Schokolade mehr essen dürfe, ist ein Symptom dafür, dass etwas zutage getreten ist, so wie der Hass auf Gendersensibilität, auf queere und trans Menschen weltweit so stark zugenommen hat unter anderem in Reaktion auf die zunehmende Sichtbarkeit und Anerkennung der entsprechend Minorisierten. *Man wird ja wohl noch sagen dürfen, die wollen uns das Essen von XY verbieten, man wird ja wohl nicht gecancelled werden, die Woken wollen uns unsere Freiheiten wegnehmen* etc.: Um mit Eva von Redecker zu sprechen, sind es Symptome eines Phantomschmerzes, ein Verlustgefühl von etwas, das einem aus Gewohnheit zugehörig erscheint, die Privilegien, andere zu diskriminieren und auszubeuten, oder auch das gefühlte Recht auf ein bestimmtes Mobilitäts- und Konsumverhalten. Darf man denn jetzt keine Schokolade mehr essen: In diesem beleidigten Vorwurf steckt ein Teil eines Lernprozesses. Schuldgefühle, Abwehrmechanismen, sich dumm fühlen, nicht gewusst haben, das sind unvermeidliche Schritte und *inconveniences* im Verlernen von Privilegien.

Wer in westlichen und globalen Gesellschaften davon ausgeht, dass ihm und ihr eine Reihe von Konsummöglichkeiten zur Wahl stehen muss, hat kulturell erlernt, darauf einen Anspruch zu haben. Die historische Tiefe dieser Idee

³ Ebd., S. 144–147 (im Original: „The Very Idea of Consumption“, 2007), beschreibt weiter die Konsumgesellschaft als Bruch in der westlichen Tradition seit der ökonomischen Expansion, nach der die Objekte, die nicht lebensnotwendig sind, zu Objekten des Begehrens werden.

wurde in der neueren Philosophie rekonstruiert, und sie führt in die Aufklärung mit ihrer Idee individueller Freiheit (für manche) vor dem Hintergrund der massiven Reichtums- gewinne und der Befuerung der kapitalistischen Märkte durch die Kolonien. Philipp Lepenies analysiert die heutigen Abwehrkämpfe gegen *Verbot und Verzicht* von Konsum in ihrer Genealogie in ökonomischen Theorien seit dem 18. Jahr- hundert,⁴ und Eva von Redecker hat ihre Philosophiegeschichte des Eigentums, der Versachlichung und des (entsprechenden) Lebens auch in Überlegungen zu einer aktuellen *Revolution für das Leben* und die Angriffe auf Emanzipationsbewegun- gen von rechts einbezogen. Die Selbstverständlichkeit, mit der echte oder gefühlte Privilegien und der Anspruch auf einen bestimmten Lebensstil verteidigt werden, erklärt sie mit einem fiktiven Verlustgefühl.

Der Phantombesitz (*phantom possession*) ähnelt dem Phan- tomschmerz, dem Gefühl des Fehlens von etwas, das objektiv nicht nur nicht (mehr) da ist, sondern vielleicht auch nie oder nicht rechtmäßig da war, wie der Besitz von Kolonien, die Verfügungsgewalt über Frauenkörper und rassifizierte Men- schen, die Souveränität über Diskurs und Geschichtsschrei- bung usw.⁵ Phantombesitz breitet sich an der Stelle früherer

⁴ Philipp Lepenies, *Verbot und Verzicht. Politik aus dem Geiste des Unterlassens*, Berlin: Suhrkamp 2022.

⁵ „Der Phantombesitz beschreibt erst mal eine Art von Verfügungswillen, der sich artikuliert, wo gar kein institutionell abgesicherter Herrschaftsanspruch mehr besteht. Ich nenne das Besitz und nicht einfach Macht oder Hierarchie, weil sich neben der anonymen Herrschaft des Kapitals die sozialen Herrschafts- verhältnisse der Moderne als eigentumsförmig beschreiben lassen. Dabei geht es nicht immer um die ganze Person, das können auch Ausschnitte sein, die je unter- schiedlich eingeehgt werden – sei es durch Disziplinierung der Arbeitskraft, sei es durch Verschleppung und Versklavung, sei es durch die Isolierung der Reproduk- tionsfähigkeit der Frau, die dann sozusagen partiell unter Sachherrschaft steht.“ Eva von Redecker im Interview mit Astrid Zimmermann, Marvin Ester, „Es geht ums Überleben“, in: *Jacobin Magazin*, 06.11.2020, <https://jacobin.de/artikel/eva-von-redecker-interview-klimakrise-kapitalismus/>, o. S. Abruf 09.08.2024. Eva von

faktischer oder fiktiver Herrschaft aus, an einem leeren Ort, wo eine Sache oder Person hätte herrschen können. Auf individueller Ebene bleiben die Herrschaftsansprüche bestehen; sie sind ein Grundbaustein moderner Identitäten und vermitteln ein Gefühl des Anspruchs, am Kreuzungspunkt neo-liberaler Subjektivität und auch Kolonialgeschichte: „Ich konzentriere mich hier auf die individuellen Dimensionen des Phantombesitzes, da diese im Zusammenhang mit dem gegenwärtigen Aufstieg des Autoritarismus, einem Auswuchs der neoliberalen Subjektivität, am relevantesten erscheinen. Kollektiver Phantom-Besitz, wie in der Nation und ihren Kolonien, müsste jedoch in eine umfassende Darstellung der historischen Dynamik von sozialem Schutz und Eigentumbildung (*propertization*) integriert werden.“⁶ Der Begriff Phantombesitz erhellt unmittelbar einen bestimmten affektiven Zustand, der in den letzten Jahren zu beobach-

Redecker, „Ownership’s Shadow. Neoauthoritarianism as Defense of Phantom Possession“, in: *critical times* 3:1 (2020), S. 33–67.

⁶ Ebd., S. 62. Es geht wieder zurück auf die Gleichzeitigkeit von Emanzipationsideen, Enteignung in Europa und Gewaltherrschaft des Aufklärungskolonialismus, ebd., S. 43. Konsumversprechen befriedeten in Europa die in die Fabriken gezwungenen Menschen, die Subjekte und besitzfähig werden, solange sie über ihre Körper verfügen und ihre Arbeitskraft verkaufen können; ihre „Freiheit“ ist nur möglich durch die Entrechtung versklavter Menschen, und: „In European societies of the seventeenth and eighteenth centuries, patriarchy provided the immediate resource for externally stabilizing self-ownership and providing it with a material basis.“ (Ebd., S. 45). Alles beruht auf der Enteignung der produktiven und reproduktiven Fähigkeiten von Frauen, wie Silvia Federici gezeigt hat. „Race is ,anchored‘ in the fictitious property form of slavery, and gender is ,anchored‘ in patriarchal marriage“ (ebd., S. 49), und die Geschichte der Schokolade folgt diesen Produktionen von *race* und *gender*, sie folgt und verstärkt die *color line* (und, weniger drastisch, eine *gender line*), die entsprechenden Räume und den passenden Konsum. Wer diese Aneignungen, Separierungen und ihre Infrastrukturen irritiert, so wie Schwarze Subjekte, *gender nonconforming people* etc., wird verbannt (ebd., S. 53), auch von Menschen, für die sich die Freiheits- und Konsumversprechen kaum erfüllen, um sich mit den Gewinnern der Geschichte zu identifizieren und an eigenen Souveränitätsansprüchen festzuhalten (von Redecker im Interview mit Astrid Zimmermann, Marvin Ester, „Es geht ums Überleben“, o. S.).

ten war, als sich in verschiedenen rechtspopulistischen Bewegungen die Klagen über „Zensur“ durch „woke Feinde der freien Rede“, die Verweigerung diskriminierungssensibler Sprache und der Hass auf Feminismus, Geschlechterpolitik und Antirassismus ausbreiteten – bis hin zur Vorstellung einer verlorenen Verfügungsgewalt über heterosexuellen Sex mit Frauen bei den Incels oder der Vision, dass das eigene Land in einem „Großen Austausch“ (der *weißen* durch eine rassifizierte Bevölkerung) gestohlen würde. In der Geste der Wut und voller Affekte gegen diejenigen, die einem angeblich etwas wegnehmen („die Regierung“ etc.) wie „die Freiheit“ (die Freiheit, eine Maske zu tragen oder nicht, sich impfen zu lassen oder nicht: Das Recht, individuell gegen das Gemeinwohl und Minderheitenschutz zu agieren), nehmen privilegierte Subjekte nun eine Opferposition ein.⁷ Das phantasmatische, phantomatische Verhältnis zum Eigentum wird verkörpert, es fühlt sich an wie ein (verlorener) Teil eines Individuums, in einer Art Naturalisierung einer Ideologie.⁸ Genau genommen handelt es sich aber nicht nur um einen Abwehrreflex der extremen Rechten, auch wenn er dort besonders ausgeprägt (und teilweise gewalttätig) ist. *Our sense of taste also has a sense of entitlement.* Eine Anspruchshaltung auf Güter und eine Erwartungshaltung auf ein sinnliches Erlebnis verbinden auch den Geschmack mit Phantombesitz

⁷ Zur Strategie der Verdrehungen von Rhetoriken und Positionierungen durch Autokraten, Antidemokraten und der extremen Rechten vgl. Sylvia Sasse, *Verkehrungen ins Gegenteil: Über Subversion als Machttechnik*, Berlin: Matthes & Seitz 2023.

⁸ von Redecker, „Ownership’s Shadow“, S. 35. „With the concept of ‚phantom possession,‘ [...] I describe the embodied dispositions and the corresponding cultural schemas constitutive of modern race and gender identities. [...] After the removal of their institutionalized anchors, dispositions toward appropriation become ever more charged at the level of identity. Hence, phantom possession intensifies in the face of resistance and emancipation. Phantom possession in whiteness and masculinity is the excess accumulation of entitlement brought up against the horizon of the possible freedom of oppressed others.“

und mit einer Geschichte des Konsums, die mit Moral und Verzicht zu tun hat.

Angesichts der Klimakatastrophe und einer von rechts instrumentalisierten, aber weit verbreiteten wütend-affektiven Abwehrhaltung gegenüber nötigen Einschränkungen des individuellen Konsumverhaltens rekonstruierte Philipp Lepenies 2022 eine erstaunliche (auch weil erstaunlich rezente) Geschichte der ökonomischen Theorien, die lange vor der aggressiven Anti-Verbots-Rhetorik für eine Mäßigung im Konsum plädierten. Keinesfalls Gegner des Marktes, hielt man in der Aufklärungszeit die Mehrung des Eigentums (zur Befuerung des Handels und für das Wohlergehen der Familie) zusammen mit dem Aufruf, das Verdiente zu sparen und von Konsum abzusehen, für richtig und tugendhaft. Dieses Konzept des *Doux commerce* war „geprägt von Affektkontrolle und Konsumverzicht, [...] eine[m] positiven Effekt auf den Umgang der Menschen miteinander [... und] einer Ethik der Allgemeinwohlorientierung.“⁹ Für die frühen Kapitalisten war Verzicht eine Kardinaltugend, denn ein ökonomisches Eigeninteresse führe dazu, die negativen menschlichen Leidenschaften durch die nötige soziale Befriedung im Zaum zu halten.¹⁰ Das Allgemeinwohl gehöre zum individuellen Glücksstreben (meinte etwa Adam Smiths *Theory of Moral Sentiments* 1759).¹¹ Dass die unsichtbare Hand des Eigen-

⁹ Lepenies, *Verbot und Verzicht*, S. 24.

¹⁰ Ebd., S. 41, weiter bis S. 71.

¹¹ Lepenies resümiert das Motiv von Hobbes' „Leidenschaft für den Gesellschaftsvertrag“ (schon 1651) über David Humes *Treatise of Nature*, Hutcheson 1725, Smiths *Wealth of Nations* 1776, die schottischen Aufklärer wie John Hurt, die französischen wie Voltaire und Rousseau, Montesquieu 1748 und die englisch-protestantische Askese, den amerikanischen „Gründervätern“ wie Thomas Paine und Benjamin Franklin bis zu ihren Folgen bei Max Weber oder Milton Keynes' *Grand Theory* 1929, s. Kap. II.

interesses automatisch zum Besten aller agiere, war eine zentrale These dieser Ethik des frühen Liberalismus – anders als im heutigen Neoliberalismus, der staatliche Lenkung ablehnt und Lobbyverbände, Think Tanks und Initiativen sogenannter „Neuer sozialer Marktwirtschaft“ einsetzt, die immer stärker demokratische Strukturen untergraben.

Auch Carol Roses Reaktion auf die angebliche „Tragödie der Commons“ (niemand kümmere sich um das Gemeinwohl, sondern nur um Privateigentum, behauptete Garrett Hardin 1968)¹² griff mit der Behauptung einer „Comedy of the commons“ zurück ins 18. Jahrhundert und traf dort auf die Idee eines *doux commerce*.¹³ Was dem Handel oder zur Erholung diene, das trage in der gemeinsamen Nutzung zu einer glücklichen Praxis der Commons bei. Der Handel gehöre dazu, weil er die sozialen Bindungskräfte der Beteiligten fördere.¹⁴ Diese Idee führte Rose auf die ökonomischen Theorien des 18. Jahrhunderts und den „milden Markt“ zurück, in dem jeder nur reich werden kann, insofern er verlässlich ist, sich an die Regeln hält und sich sozial, auch philanthropisch verhält.¹⁵

Der *doux commerce* wird nun im Neoliberalismus zur *doux consommation*, zum Konsumieren als Norm, mit dem keine Affektkontrolle mehr verbunden ist, sondern wo im Gegenteil der Konsum zur Affektentscheidung wird.¹⁶ Regelungen, die das Erhalten aller und des Planeten begrenzen, werden gegenwärtig schnell grundsätzlich als Mittel der Politik zu-

¹² Garrett Hardin, „The Tragedy of the Commons“, in: *Science* 162:1 (1968), S. 243–248.

¹³ Carol Rose, „The Comedy of the Commons: Custom, Commerce, and Inherently Public Property“, in: *University of Chicago Law Review* 53: 3 (1986), S. 711–781, hier S. 713. Im US-amerikanischen Recht gelte manches als nicht privatisierbares, öffentliches Gut, etwa Straßen oder der Zugang zum Wasser, aufgrund einer „inherent publicness“.

¹⁴ Ebd., S. 723 („service to commerce“).

¹⁵ Ebd., S. 775 f.: Handel sei insofern die Basis des Sozialwesens, denn wer handle, führe keinen Krieg (seitdem vielfach widerlegt).

¹⁶ Lepenies, *Verbot und Verzicht*, S. 258, verstärkt durch die Digitalisierung.

rückgewiesen (so als lebte man nicht rundum mit Begrenzungen, Gesetzen und Affektkontrollen, schon um sich gegen die Gewalt des Stärkeren zu schützen, aber das wird populistisch ausgeblendet); Verbot und Verzicht erscheinen generell nicht mehr als legitime Elemente der Politik für das Gemeinwohl.¹⁷ Der Konsument löst den politischen Bürger als Souverän ab, die *douce consommation* ist alles andere als *douce* und verkehrt sich in ihr Gegenteil.¹⁸ Über Geschmack ließ sich nicht streiten, über Konsum schon gar nicht mehr. Im Geschmack der westlichen Konsumkulturen treffen sich das Ausblenden von Produktionsbedingungen, die Abwehr einer behaupteten „Ökodiktatur“ und das Vergessen des Gemeinen am Gemeinsinn und seinen *attachments*; mit von Redecker könnte man nach der *phantom possession* von einer Zeit der *phantom consumption* sprechen, die jegliche *inconvenience* hart bekämpfen will. Diese Affektknoten verstehen sich als extrem individualistisch und nicht als *affective commons* im Sinne Berlants. Das ist das Gegenteil eines offenen Gefüges, eines affektiv-materiellen Netzwerks, das die Frage nach einem Verfeinern oder einem Verlernen des Geschmacks jeweils mit *response-abilities* betrachten würde. Affekte, insbesondere *white affects*, sind nicht nur die zirkulierenden Materialitäten/Botschaften, die ein (Akteurs)Netzwerk am Laufen halten, sie können auch Grenzen errichten. Das Gefühl der Empathie wird in Affekttheorien nicht explizit genannt, vielleicht weil man es sich still vorstellt, wenig eruptiv, zivilisiert und nicht in der Nähe zum Animalisch-Triebhaften, insofern auch eher assoziiert mit Weiblichkeit als mit Männlichkeit, aber die Fähigkeit zur Empathie erscheint zumindest kurzfristig als schwerer von rechts anzueignen als die anderen vormals mit progressiven Bewegungen verbundenen Affekte wie Wut.

¹⁷ Ebd., S. 19 (und insgesamt die Einleitung).

¹⁸ Ebd., S. 258: in einen Konsum ohne Verantwortung und Nachhaltigkeit.

Kant sprach nicht vom Lernen durch Einfühlung am Tisch, und Berichte aus der „Neuen Welt“ sind in der Regel ebenso frei von Empathie wie die Anzeigen für den Verkauf Versklavter in Londons Kaffeehäusern. Aber schon im 18. Jahrhundert wurden Rechnungen aufgestellt, wie viel weniger Menschen in der Zwangsarbeit sterben müssten, wenn Europäer*innen ihren Zuckerkonsum beschränkten. Eine Familie rette durch zwei Jahre eingeschränkten Zuckerkonsums ein Menschenleben:

Eine Familie, die nur 5 Pfund Zucker pro Woche verbraucht, mit dem Anteil von Rum, wird durch den Verzicht auf den Konsum 21 Monate lang die Versklavung oder Ermordung eines Mitgeschöpfes verhindern; acht solcher Familien in 19 1/2 Jahren verhindern die Versklavung oder Ermordung von 100, und 38.000 würden den Sklavenhandel zur Versorgung unserer Inseln völlig verhindern. Nein, so zwangsläufig sind unser Konsum dieser Ware und das daraus resultierende Elend miteinander verbunden, dass wir für jedes Pfund Zucker, das wir verbrauchen und das von den aus Afrika eingeführten Sklaven stammt, zwei Unzen Menschenfleisch verbrauchen, außerdem eine erschreckende Anzahl von Seeleuten durch den Sklavenhandel vernichten und unvorstellbare Angst, Schrecken und Bestürzung über einen riesigen Kontinent verbreiten, indem wir ihre Dörfer niederbrennen, Eltern aus ihren Familien und Kinder von ihren Eltern reißen; jedes Band der Gesellschaft zerbrechen und jede Kraft des menschlichen Glücks zerstören. Ein französischer Schriftsteller bemerkt, dass er ‚ein Stück Zucker nicht ansehen kann, ohne es mit Flecken von menschlichem Blut befleckt zu sehen‘, und Dr. Franklin fügt hinzu, dass er ‚hätte er alle Folgen bedacht, ‚den Zucker nicht nur gefleckt, sondern durch und durch scharlachrot getränkt gesehen hätte‘.¹⁹

¹⁹ William Fox, *An Address to the People of Great Britain. On the Propriety of Abstaining from West India Sugar and Rum* 1791, zit. in Zandt, *Die Kultivierung des Geschmacks*, S. 256.

Der frühe Kapitalismus ist nicht in seiner „milden“ Variante schönzudenken, er produziert auch nach dem Feudalismus Ungleichheit und mörderische Ausbeutung. Wo setzen die Antworten an? Dr. Franklin adressierte die Konsument*innen, die ja die Freiheit des Konsumverzichts hätten (oft die dummen verführten Frauen, wie Sombarts Luxusweibchen im Stereotyp der Putzsucht gefangen),²⁰ heute populistisch verlängert in Aussagen wie: Wer die Umwelt retten will, könne ja freiwillig 100 km/h auf Autobahnen fahren, oder: Übergewicht durch Zuckerkonsum sei ein selbstverschuldetes Problem der Armen – das Berlant als *Slow Death* bezeichnete.²¹ Hier haben sich Geschmäcker und Geschmacksurteile in einer Weise aufs Engste mit gewaltvollen Infrastrukturen verknüpft, die systematisch verhindern, dass die eigentlichen Register und Netze adressiert werden (und nicht der*die Einzelne mit ihren individualisierten, vermeintlich freien Konsumententscheidungen). Ein Schuldeingeständnis bewirke noch nichts, argumentiert Harrasser, es gelte, sich in die Verstrickung hineinzubegeben.²² Teil eines strukturellen Rassismus zu sein heißt nicht, dass man sich daraus verabschieden oder aber sowieso nichts tun könnte, so George

²⁰ Werner Sombart, *Luxus und Kapitalismus*, 1913, vgl. Fußnote 346 (Kap. 3).

²¹ Berlant beschrieb unter dem Titel „Slow Death“ die rassifizierte biopolitischen Strukturen der Lebensmittelindustrie und Ernährungsgewohnheiten, die Millionen von US-Bürger*innen of color früher sterben lassen (in einer Umgebung des „full fat feelings“ mit Zucker, Salz und Fett). Lauren Berlant, „Slow Death (Sovereignty, Obesity, Lateral Agency)“, in: *Critical Inquiry* 33 (2007), S. 754–780, hier S. 33. Vielen Dank für den Hinweis an Leah Gerfelmeyer.

²² „Man kann – wie das die Ethnologie seit Marcel Mauss betont und wie es von David Graeber und anderen kürzlich weiter ausgeführt wurde – Kulturen als Maschinen zur Organisation von Verschuldungszusammenhängen betrachten. Eine Option wäre es, anstatt sich – relativ folgenlos – der Verstrickung schuldig zu bekennen, zu versuchen, etwas glücklicher verschuldet zu sein, indem man die Anhänglichkeiten und Abhängigkeiten in all ihrer Fülle zu akzeptieren beginnt.“ Karin Harrasser, „Ex-Post“, in: *Zeitschrift für Medien- und Kulturforschung ZMK* 7:1 (2016), S. 69–73, hier S. 72 f.

Yancy.²³ Ein *Unlearning imperialism*, wie Ariella Aïsha Azoulay fordert,²⁴ ist sowohl eine individuelle Angelegenheit, etwa in einer ethisch motivierten Verweigerung bestimmter institutionalisierter Abläufe (ein Streik Einzelner oder vieler), als auch die Forderung nach einem kollektiven politischen Handeln. Ihr Streik bedeutet auch, nicht mehr mitzumachen, Abläufe anzuhalten, auszusteigen, sich zu verweigern, mit kleinen Gesten oder unwahrnehmbaren Haltungen des Zurücktretens, der Enthaltung, dem Nicht-mehr-Folgen der bestehenden Deutungen der Archive und Geschichtsschreibungen. Spivaks „ästhetische Bildung“ wurde kürzlich von Nicolas Mirzoeff auf die Sinne bezogen, genauer gesagt auf den Sehsinn, den er in *White Sight: Visual Politics and Practices of Whiteness* sowohl als eine Art des Sehens als auch als eine mächtige Infrastruktur versteht, die das Wissen über die Welt und die Möglichkeiten des Handelns in ihr reguliert.²⁵ Mirzoeff ruft zu einem „Streik gegen das weiße Sehen“ auf, gegen bestimmte Wahrnehmungsstrukturen und ihre Objekte; das bedeute, „nicht an weißen Sehgewohnheiten teilzunehmen“,

²³ „[B]eing a white antiracist racist signifies tremendous tension and paradox but not logical or existential futility. In fact, it is from this site of paradox, tension, frustration, and descriptive complexity, and the weight thereof, that white antiracist racists must begin to attempt to give an account of themselves, critique themselves, and continue to reimagine themselves even as these processes will inevitably encounter limitations and failures; indeed, even as these processes will be burdened by the possibility of no clear exit.“ Yancy, *Look, A White!*, S. 175.

²⁴ Dieses Verlernen sucht nach anderen Akteur*innen und Narrativen und will sich immer mit anderen verbünden, denen auf der anderen Seite der Hierarchien, denen, die keinen Eingang in die Archive finden, den Betroffenen, die noch leben oder nicht mehr, in einer Verweigerung auch der „progressiven“ Temporalität von Geschichte, um die Welt neu aufzufassen und in einer ständigen Reihe von Proben eine „potential history“ zu praktizieren. Azoulay, *Potential History*, S. 8–12 et passim.

²⁵ Mirzoeffs *White Sight. Visual Politics and Practices of Whiteness* analysiert die aktuelle visuelle Kultur, insbesondere im Zusammenhang mit Black Lives Matter, weißen Statuen und öffentlichen Räumen, vor dem Hintergrund von Perspektive, Farbsymbolik und anderen hegemonial strukturierten Elementen.

und kann sich auf Aktionen gegen die Verkörperungen *weißer* Vorherrschaft wie koloniale Denkmäler oder andere Formen der „Entkräftung weißer Infrastrukturen“ erstrecken.²⁶ Denkmäler und Statuen verkörpern für Mirzoeff die *weiße* Art des Sehens; die *weiße* Art des Schmeckens findet sich dagegen in flüchtigeren Objekten, Produkten, Rezepten.²⁷ Was lässt sich also daraus für eine postkoloniale Analyse des Geschmacks lernen? Ein Bestreiken des *white taste* umfasst es, Fair Trade zu kaufen, ethische Lieferketten durchzusetzen und zu kontrollieren, den Kakaobäuer*innen eine Schulbildung für alle Kinder zu finanzieren, als erste Schritte vor den Zielen sozialer Gleichheit (Fairtrade für alle, faire Lieferketten), globaler Reparation und Transitional Justice.²⁸

Streiken und Verlernen, laute und minimale Gesten sind nicht zwei gegensätzliche Strategien auf einer politischen Skala, sondern verschiedene Mikropolitiken der Verweigerung.²⁹ Das Denken muss sich ändern,³⁰ die Reichtums-

²⁶ Mirzoeff, *White Sight*, S. 386; *The Strike against Whiteness*, ebd. S. 15.

²⁷ Die Visualität ist leichter zugänglich, weil sie mit Repräsentationen arbeitet und die visuellen Elemente eine Geschichte haben; außerdem scheint das Verhältnis von Sichtbarkeit und Sehen leichter zu erarbeiten zu sein als das von Geschmack und Schmecken, weil: die Repräsentation von Geschmack schwierig ist, und weil: das, was schmeckt, nicht allen gleichermaßen zugänglich ist, und weil: es nicht über die Zeit hinweg zwischen den Menschen geteilt werden kann. Aber wie beim Geschmack kann man sagen, dass es sich um ein „erlerntes kulturelles System handelt, nicht um eine angeborene Eigenschaft“. Mirzoeff, *White Sight*, S. 16.

²⁸ Die Geschichte und Problematik von Reparativer Gerechtigkeit (*reparative justice*) erläutert Olivette Otele, „More than Money. The Logic of Slavery Reparations“, in: *The Guardian*, 31.03.2023, <https://www.theguardian.com/news/ng-interactive/2023/mar/31/more-than-money-the-logic-of-slavery-reparations> [letzter Zugriff: 09.08.2024].

²⁹ Von Andrea Seier ist zu lernen, wie Mikropolitiken der Macht die Dichotomien von großen und kleinen Handlungsspielräumen unterlaufen. Andrea Seier, *Mikropolitik der Medien*, Berlin: Kadmos 2020, argumentiert mit Foucault und Latour, und dies., „Versionen des ‚eigenen‘ Lebens. Life Genres in AND-EK GHES ...“, in: *montage a/v* 31:2 (2022), S. 95–115, mit Berlant.

³⁰ Ngũgĩ wa Thiong’o, *Decolonizing the Mind: The Politics of Language in African Lite-*

verteilung muss sich ändern, und dazwischen ändern sich die Gefühle und Körper, damit die nötigen Umwälzungen individuell und kollektiv bearbeitet werden können. Etwas zu verlernen bedeutet für Azoulay auch, zum Beispiel Imperialismus dadurch zu verlernen, dass man sich mit anderen zusammentut, und das schließt auch diejenigen mit ein, die nicht anwesend sind, auch Unbekannte an anderen Orten und in anderen Zeiten³¹ – so wie es vor 30 Jahren bereits Susan Leigh Star versuchte, als sie die Arbeitsbedingungen in der Computerherstellung in ihrem Computergebrauch reflektieren und das heißt auch spüren wollte:

Jetzt, wo ich dies schreibe, schmerzt mein Nacken, und ich bin in einer unbequemen Position zusammengekauert. Ich versuche, mir meine Fingerspitzen und die Chips in diesem Macintosh als ein nahtloses ‚Web of Computing‘ vorzustellen, um den bekannten Begriff von Kling und Scacchi (1982) zu verwenden. Aber Chips lassen mich an das Augenlicht von Frauen in Singapur und Korea denken, die während der Herstellung der kleinen Drähte erblinden; an ‚Reinräume‘, die ich im Silicon Valley und in den Niederlanden besucht habe, wo Menschen, die wie Astronauten gekleidet sind, Bits aus Silizium ätzen und komplexe Sandwiches aus Informationen und Logik herstellen. Ich denke an das Schweigen meiner europäischen Vorfahren, die chinesische Stickereien trugen und über die filigrane Komplexität der fast unmöglichen Stiche staunten, die im Laufe eines Lebens mit dem Augenlicht einer anderen Generation asiatischer Frauen gewebt

ature, Harare: Zimbabwe Publishing House 1981, Neudruck 1994; dt: *Dekolonisierung des Denkens – Essays über afrikanische Sprachen in der Literatur*, Münster: Unrast 2017, übers. aus dem Englischen v. Thomas Brückner.

³¹ Das ist *potential history*. „Potential history is a form of being with others, both living and dead, across time, against the separation of the past from the present, colonized peoples from their worlds and possessions and history from politics.“ Azoulay: *Potential History*, S. 43.

wurden. Ich denke, ich möchte, dass mein Körper diese Erfahrungen enthält.³²

I think I want my body to include these experiences. In Leigh Stars Zukunft sollten Körper anders gedacht werden; in unserer Gegenwart sind sie nicht nur digital vernetzt, sondern auch durch globalisierte Konsumkulturen.

Das Begehren muss umgestaltet werden, forderte Gayatri Spivaks *Ästhetische Erziehung*, um „ein weiteres Vermächtnis der europäischen Aufklärung produktiv zu ‚ent-machen‘ (*undoing*): das Ästhetische.“³³ *Desires* sind Teil dieses Wandels, der einen „Missgebrauch“ (*ab-use*) der Aufklärung produktiv machen will.³⁴ Wie „spielerisch“ die Arbeit an habitualisierten, verkörperten, naturalisierten Praktiken sein kann,³⁵

³² Susan Leigh Star, „Introduction“, in: dies. (Hg.), *The Cultures of Computing*, Oxford, Cambridge, Mass.: Blackwell 1995, S. 1–28, hier S. 3.

³³ Gayatri Chakravorty Spivak, „Eine ästhetische Erziehung im Zeitalter der Globalisierung“ [„An Aesthetic Education in the Era of Globalization“ 2012], in: María do Mar Castro Varela, Leila Haghighat (Hg.), *Double Bind Postkolonial. Kritische Perspektiven auf Kunst und kulturelle Bildung*, Bielefeld: Transcript 2023, S. 27–54, übers. v. Alwin Jorge Franke, hier S. 28 f. und 27 („The world needs an epistemological change that will rearrange desires“, Spivak, „An Aesthetic Education“, S. 2).

³⁴ „Als ich 1992 gebeten wurde, die erste *T. B. Davie Memorial Lecture* an der University of Cape Town nach dem Ende der Apartheid zu halten, habe ich angeregt, dass wir lernen, die europäische Aufklärung von unten zu gebrauchen [...]. Ich habe mich des Ausdrucks ‚*ab-use*‘ – ‚miss-(ge)brauchen‘ – bedient, weil das lateinische Präfix ‚*ab*‘ viel mehr ausdrückt als nur ‚unten‘.“ Spivak, „Eine ästhetische Erziehung“, S. 29. Auch Françoise Vergès fordert ein dekoloniales Verlernen und eine Neuerziehung der Sinne (wobei sie aufzählt: das Sehen, Hören, Fühlen und Riechen, nicht das Schmecken): „Il faut désapprendre pour apprendre à nouveau, rééduquer tous ses sens – regard, écoute, toucher, odorat – qui ont été endommagés, mais aussi réapprendre le silence.“ Françoise Vergès, „Décolonisons les arts! Un long, difficile et passionnant combat“, in: Leïla Cukierman, Gerty Dambury, Françoise Vergès, *Décolonisons les arts!*, Paris: L’Arche 2018, S. 119–137, hier S. 124.

³⁵ Spivak wolle in *Eine ästhetische Erziehung im Zeitalter der Globalisierung* „vorführen, wie man sich spielerisch von den eigenen, natürlich gewordenen Wünschen und Gefühlen distanzieren kann, um damit an die affektiven Wurzeln von *habits* zu rühren bzw. sie zu transformieren.“ Dazu entwickelte sie eine „Agenda einer ästhe-

ist unklar – Verzicht auf Privilegien und Konsum scheinen gerade am anderen Ende der Genuss-Skala angesiedelt, als würde nicht das Essen in einer gerechteren Welt besser schmecken. In den Commons trainiere man neu seine affektiven Praktiken,³⁶ lockte dagegen Berlant, man rekonditioniere seine Instinkte und emotionalen Trigger, man verliere seine Objektbeziehungen im Prozess des Un-learning und entwickle neue Propriozeptoren im Ausprobieren dessen, was Körper mögen und miteinander tun können.³⁷ Von dem Bestehenden ausgehend, den Unvollkommenheiten und Verletzungen, betrachtete dey die affektiven Welten öffentlicher Sphären als Ausgangspunkte für *Feel Tanks*,³⁸ und das gilt nun für *Taste Tanks*, die die „feelings“ verschieben auf den Geschmack und seine globalen, historischen, köstlichen Dimensionen.

Eine kolonialismuskritische Gustometrie denkt die Affekttheorie für den Geschmack weiter. Die Umwälzung von

tischen Arbeit an habitualisierten Praktiken“. Sonderegger, „Zum kolonialen *double bind* der europäischen Ästhetik“, S. 89 und 74.

³⁶ „[W]hat’s best in the commons concept is its capacity to retrain affective practical being, and in particular in its power to dehabituate response and displace certain normative continuities and conventions.“ Berlant, *Inconvenience*, S. 85. Denn: „Unlearning is not the replacement of a cartridge.“ Ebd., S. 101.

³⁷ „The transition requires reconditioning what pass as instincts, triggers, gut feelings, true feelings, presumptive ties, the whole default world of emotional and affective expectation. In the affective common, that reconditioning is often what gets in the way of staying with who you’re with while also nursing many small and large scars. I flagged this part of the process earlier in the term unlearning, which is another way to lose your object. Infrastructuralist perspectives experiment with what can generate ongoing life. So far in this chapter they have used the common to generate tactics for change that are fundamentally conceptual, experimental in the way they’re lived. Such a focus on the transformational infrastructure is central to the anarchist tradition that begins with building from what bodies can do together [...]. The aesthetics of kinesthetic performance beginning with the body can provide tactics that might grow new proprioceptors.“ Berlant, *Inconvenience*, S. 106.

³⁸ Berlant, „Feel Tank“, S. 340: Orte einer „transformative agency that *might/ought* to have been a possibility“.

Klassenverhältnissen und Genussmöglichkeiten kann etwas sein, woran wir Geschmack finden, aber auch das wird kein natürlich gegebener Geschmack sein, sondern *a hard aquired taste*. Brenna Bhandar entwarf die Abschaffung der Institution des Privateigentums als „intellektuelle Schwerstarbeit und Hingabe“: „Und das bedeutet, durch die ‚Werkzeuge des Herrn‘ hindurchzugehen und auf der anderen Seite mit etwas schrecklich und wunderbar anderem herauszukommen.“³⁹

³⁹ Brenna Bhandar im Gespräch mit Daniel Loick, „Die kolonialen Leben des Eigentums, abolitionistische Kämpfe und alternative Imaginationen“, in: *Texte zur Kunst* 117, „Property/Eigentum“ (März 2020), S. 53–69, hier S. 68 (mit Bezug auf Audré Lorde, *The Master's Tools Will Never Dismantle the Master's House* 1991). Vgl. ebs. Vergès, „Décolonisons les arts!“, S. 133: „[...] un mouvement douloureux et pénible, joyeux et gai“. „What remains is the potential we have to common infrastructures that can absorb the blows of our aggressive need for the world to accommodate each and all of us and our resistance to adaptation, and, at the same time, to hold out the prospect of a world worth attaching to that's something other than an old hope's bitter echo.“ Berlant, *Inconvenience*, S. 116.

DANK

Der Text entstand im Rahmen des Projekts *Colonial Commodities* im Exzellenzcluster „Africa Multiple“ der Universität Bayreuth, und ich danke dessen Leitung Christine Hanke für die anhaltende Unterstützung, ebenso wie Leah Gerfelmeyer und Dr. Salamatou für den Austausch zu Bildern von Kakao und kolonialen Plantagen in Kamerun. Ich danke der HBK Braunschweig und meinen Kolleg*innen im Institut für Medienwissenschaft für ein gewährtes Forschungssemester, für ein Visiting Scholarship an der New York University im September 2023 danke ich Elisabeth Strowick, für Unterstützung und Vernetzung am Deutschen Haus Juliane Camfield und Sarah Girner, und von den Diskutant*innen dort insbesondere Katrin Köppert, Selma Siew Li Bidlingmaier, Feng-Mei Heberer, Benjamin Lewis Robinson und Nicolas Mirzoeff für weiterführende Hinweise; ein Dank geht ebenso an die Diskutant*innen der Wiener Universität für angewandte Kunst Wien und der Universität Wien sowie der Ruhr-Universität Bochum 2024. Vika Kirchenbauer, Rita Macedo, Benedikt Johannes Seerieder, Francis Wagner und Hannimari Jokinen haben wertvolle Ideen beigesteuert, Jiré Emine Gözen und Nanna Heidenreich konnte ich immer um Rat fragen, Viktoria von Flemming hat mir barocke Darstellungen nähergebracht, Evan Romero hat unendliche Lesetipps, und Hartmut Winkler unterstützte die Covergestaltung. Ich danke Morten Paul und dem August Verlag. Sybille Bauriedl und Henriette Gunkel haben zentrale Teile des Skripts gelesen und kommentiert – herzlichen Dank für die intellektuelle Großzügigkeit, an alle! Immer inspirierend ist für mich die künstlerische, kuratorische, historische und aktivistische Arbeit Hannimari Jokinens, die sich mit dem AK Postkolonial Hamburg für ein dekoloniales Erinnern einsetzt.

Für Marianne Schuller (1942–2023)

LITERATUR

- Ackerman, Diane: *Die schöne Macht der Sinne. Eine Kulturgeschichte* [A Natural History of the Senses 1990], München: Kindler 1991, übers. v. Antoinette Gittinger.
- Aguilar-Moreno, Manuel: „The Good and Evil of Chocolate in Colonial Mexico“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 273–288.
- Ahmed, Sara: „Happy Objects“, in: Melissa Gregg, Gregory J. Seigworth (Hg.), *The Affect Theory Reader*, Durham, London: Duke University Press 2010, S. 29–50.
- „Kollektive Gefühle oder die Eindrücke, die andere hinterlassen“ [Collective Feelings: Or, The Impressions Left by Others 2004], in: Angelika Baier, Christa Binswanger, Jana Häberlein, Yv. Eveline Nay, Andrea Zimmermann (Hg.), *Affekt und Geschlecht. Eine einführende Anthologie*, Wien: Zaglossus 2014, S. 183–214, übers. v. Katja Wiederspahn, Birgit Mennel.
- *Feminist Killjoy Handbook*, Dublin: Allen Lane 2023.
- Amann, Wilhelm: „Die stille Arbeit des Geschmacks“. *Die Kategorie des Geschmacks in der Ästhetik Schillers und in den Debatten der Aufklärung*, Würzburg: Königshausen & Neumann 1999.
- Andrews, Kehinde: *The New Age of Empire. How Racism and Colonialism Still Rule the World*, Dublin: Penguin Random House 2021.
- Angerer, Marie-Luise: *Vom Begehren nach dem Affekt*, Zürich, Berlin: diaphanes 2007.
- Azoulay, Ariella Aïsha: *Potential History. Unlearning Imperialism*, London, New York: Verso 2019.
- , Bernd Bösel, Michaela Ott (Hg.): *Timing of Affect. Epistemologies, Aesthetics, Politics*, Zürich, Berlin: diaphanes 2014.
- *Affektökologie: Intensive Milieus und zufällige Begegnungen*, Lüneburg: meson press 2017.
- Appadurai, Arjun: *Modernity at Large. Cultural Dimensions of Globalization*, Minneapolis: University of Minnesota Press 1996.
- Arendt, Hannah: *Elemente und Ursprünge totaler Herrschaft* [The Origins of Totalitarianism 1951], Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1955, 9. Aufl. München: Pieper 2003.
- Azoulay, Ariella Aïsha: *Potential History. Unlearning Imperialism*, London, New York: Verso 2019.
- Balzac, Honoré de: *Physiologie des Alltagslebens. Aufsätze*, hg. v. W. Fred, München: Georg Müller 1912, darin das Kapitel „Abhandlung über moderne Reizmittel“ [1838].
- Bardley, Rizvana: *Anteaesthetics. Black Aesthetics and the Critique of Form*, Stanford: Stanford University Press 2023.
- Barthes, Roland: *Leçon/Lektion. Antrittsvorlesung im Collège de France am 7.1.1977*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1980, übers. v. Helmut Scheffel.

- Bennett, Jane: *Vibrant Matter, A Political Ecology of Things*, Durham, London: Duke University Press 2010.
- Berlant, Lauren: „Slow Death (Sovereignty, Obesity, Lateral Agency)“, in: *Critical Inquiry* 33 (Sommer 2007), S. 754–780.
- *Cruel Optimism*, Durham, London: Duke University Press 2011.
- „Feel Tank“, in: Erica Meiners, Therese Quinn (Hg.), *Sexualities in education: A Reader*, Reihe: Counterpoints 367 (2012), S. 340–343.
- „Das Subjekt wahrer Gefühle: Schmerz, Privatheit und Politik“ [*The subject of true feeling: Pain, privacy and politics* 2000], in: Angelika Baier, Christa Binswanger, Jana Häberlein, Yv. Eveline Nay, Andrea Zimmermann (Hg.), *Affekt und Geschlecht. Eine einführende Anthologie*, Wien: Zaglossus 2014, S. 87–116, übers. v. Katja Wiederspahn, Dagmar Fink.
- *On the Inconvenience of Other People*, Durham, London: Duke University Press 2022.
- Bergermann, Ulrike: „Baumwolle. Gefüge mit Gewalt“, in: *ZfM* 22, 12:1 (2020), S. 122–129.
- *Property. Colonial History and Messages to the Future*, Lüneburg: meson press in Druck.
- Bhandar, Brenna und Daniel Loick: Die kolonialen Leben des Eigentums, abolitionistische Kämpfe und alternative Imaginationen. Brenna Bhandar im Gespräch mit Daniel Loick, in: *Texte zur Kunst* 117 „Property/Eigentum“ (März 2020), S. 53–69.
- Bindman, David: *Ape to Apollo. Aesthetics and the Idea of Race in the 18th Century*, London: Reaktion Books 2002.
- Bletter, Nathaniel und Douglas C. Daly: „Cacao and Its Relatives in South America: An Overview of Taxonomy, Ecology, Biogeography, Chemistry, and Ethnobotany“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 31–68.
- Bösel, Bernd: „Affective Transformations: An Introduction“, in: ders., Serjoscha Wiemer (Hg.), *Affective Transformations: Politics – Algorithms – Media*, Lüneburg: meson press 2022, S. 7–14.
- Bosma, Ulbe: *The World of Sugar*, Cambridge, London: Harvard University Press 2023.
- Bourdieu, Pierre: *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft* [*La distinction. Critique sociale du jugement* 1979], Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1982, 28. Aufl. 2021, übers. v. Bernd Schwibs, Achim Russer.
- Brand, Ulrich und Markus Wissen: *Imperiale Lebensweise. Zur Ausbeutung von Mensch und Natur im globalen Kapitalismus*, München: Oekom 2017.
- Braudel, Fernand: *Civilization and Capitalism, 15th–18th Century*, Bd. I: The Structure of Everyday Life – The Limits of the Possible [*Les Structures du Quotidien: Le Possible et L’Impossible* 1979], London, New York: William Collins/Harper & Row 1981, Nachdruck 1985, übers. v. Sian Reynolds.

- Brillat-Savarin, Jean Anthelme: *Physiologie des Geschmacks oder Betrachtungen über höhere Gastronomie: Den Pariser Feinschmeckern gewidmet von einem Professor Mitglied vieler gelehrter Gesellschaften* [Physiologie du Goût 1826], Wiesbaden: Vieweg und Teubner 1913, Nachdruck: Springer Fachmedien o. J.
- Brückner, Dominik: *Geschmack. Untersuchung zu Wortsemantik und Begriff im 18. und 19. Jahrhundert. Gleichzeitig ein Beitrag zur Lexikographie von Begriffswörtern*, Berlin, New York: de Gruyter 2003.
- Busch, Kathrin: *Passivität*, Hamburg, Lüneburg: Textem 2012.
- Calloway, Colin G.: *The World Turned Upside Down. Indian Voices from Early America*, New York, Boston: Palgrave Macmillan 1994.
- Carstensen-Egwoum, Inken: „Kolonialität von Zuckerrohr, Plantagenökonomien, racial capitalism und Erkundungen reparativer Gerechtigkeit“, in: Sybille Bauriedl, Inken Carstensen-Egwoum (Hg.), *Geographien der Kolonialität. Geschichten globaler Ungleichverhältnisse der Gegenwart*, Bielefeld: transcript 2023, S. 217–244.
- Caso Barrera, Laura und Mario Aliphath F.: „The Itza Maya Control over Cacao: Politics, Commerce, and War in the Sixteenth and Seventeenth Centuries“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 289–306.
- Classen, Constance: *The Deepest Sense. A Cultural History of Touch*, Urbana, Chicago, Springfield: University of Illinois Press 2012.
- Coe, Sophie D. und Michael D. Coe: *The True History of Chocolate*, London: Thames and Hudson 2013.
- Cook, Daniel Thomas: „Consumer Culture“, in: Mark D. Jacobs, Nancy Weiss Hanrahan (Hg.), *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*, Malden MA, Oxford UK, Victoria AU: Blackwell 2005, S. 160–175.
- Cowan, Brian: *The Social Life of Coffee. The Emergence of the British Coffeehouse*, New Haven, London: Yale University Press 2005.
- Cvetkovich, Anne: *Depression: A Public Feeling*, Durham, London: Duke University Press 2012.
- Därmann, Iris: „Nicht ohne die Anderen. Für eine Ethnologisierung der Kulturwissenschaften“, in: Ludger Heidbrink, Harald Welzer (Hg.), *Das Ende der Bescheidenheit. Zur Verbesserung der Geistes- und Kulturwissenschaften*, München: Beck 2007, S. 116–120.
- *Undienlichkeit. Gewaltgeschichte und politische Philosophie*, Berlin: Matthes & Seitz 2020.
- Daston, Lorraine: *Wunder, Beweise und Tatsachen. Zur Geschichte der Rationalität*, Frankfurt/M.: Fischer 2001, übers. v. Gerhard Herrgott, Christa Krüger, Susanne Scharnoski.
- Derrida, Jacques: *Gesetzeskraft. Der mystische Grund der Autorität*, Frankfurt a. M.: Suhrkamp 1991, übers. v. Alexander García Düttmann.
- Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm* [1838–1961, Neuauflage seit 1991], Bd. 5, Center for Digital Humanities der Universität Trier, <https://woerterbuchnetz.de/?sigle=DWB#1>.

- Deverell, William und Anne Hyde (Hg.), *Shaped by the West*, 2 Bde., Bd. 1: *A History of North America to 1877*, Oakland: University of California Press 2018.
- Diaconu, Mădălina: *Tasten – Riechen – Schmecken. Eine Ästhetik der anästhesierten Sinne*, Würzburg: Königshausen & Neumann 2005.
- Dillinger, Teresa L., Patricia Barriga, Sylvia Escárcega, Martha Jimenez, Diana Salazar Lowe und Louis E. Grivetti: „Food of the Gods: Cure for Humanity? A Cultural History of the Medicinal and Ritual Use of Chocolate“, in: *The Journal of Nutrition* 130:8 (2000), S. S2057–S2072.
- Dubois, Laurent: „An Enslaved Enlightenment: Rethinking the Intellectual History of the French Atlantic“, in: *Social History* 31:1 (2006), S. 1–14.
- Du Bois, W.E.B.: „The Souls of White Folk“, in: ders., *Darkwater. Voices from within the Veil*, New York: Harcourt, Brace and Howe 1920, S. 29–52 [Die Seelen der Schwarzen. *The Souls of Black Folk* [1903], Freiburg: Orange Press 2008, übers. v. Jürgen und Barbara Meyer-Wendt].
- Eiden-Offe, Patrick: *Die Poesie der Klasse. Romantischer Antikapitalismus und die Erfindung des Proletariats*, Berlin: Matthes & Seitz 2017.
- Epple, Angelika: „Das Auge schmeckt Stollwerck. Uniformierung der Bilderwelt und kulturelle Differenzierung von Vorstellungsbildern in Zeiten des Imperialismus und der Globalisierung“, in: *WerkstattGeschichte* 45, Essen: Klartext 2007, S. 13–31.
- *Das Unternehmen Stollwerck. Eine Mikrogeschichte der Globalisierung (1839–1932)*, Frankfurt, New York: Campus 2010.
- Eze, Emmanuel Chukwudi: „The Color of Reason: The Idea of ‚Race‘ in Kant’s Anthropology“, in: ders. (Hg.), *Postcolonial African Philosophy: A Critical Reader*, Cambridge Mass., Oxford, UK: Blackwell 1997, S. 103–140, und in: Katherine M. Faull (Hg.), *Anthropology and the German Enlightenment*, S. 200–242.
- (Hg.): *Race and the Enlightenment. A Reader*, Cambridge Mass., Oxford UK: Blackwell Publishers 1997.
- „Introduction“, in: ders. (Hg.), *Race and the Enlightenment*, S. 1–9.
- *On Reason. Rationality in a World of Cultural Conflict and Racism*, Durham, London: Duke University Press 2008.
- Faull, Katherine M. (Hg.): *Anthropology and the German Enlightenment: Perspectives on Humanity*, Lewisburg: Bucknell University Press; London, Toronto: Associated University Presses 1995.
- „Introduction“, in: dies. (Hg.), *Anthropology and the German Enlightenment*, S. 11–22.
- Fechner, Gustav Theodor: „Vom Geschmack“, Kap. XVII in: ders., *Vorschule der Ästhetik*, 2 Bde., Bd. II: *Geschmack*, Leipzig: Breitkopf & Härtel 1876, S. 231–264.
- Federici, Silvia: *Caliban and the Witch: Women, the Body and Primitive Accumulation*, Brooklyn. New York: Autonomedia 2004.
- Ford, Anabel, Ann Williams und Mattanah S. de Vries: „New light on the use of *Theobroma cacao* by the Late Classic Maya“, in: *PNAS, Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 119:40 (2022).

- Freely, John: *Platon in Bagdad: Wie das Wissen der Antike zurück nach Europa kam*, Stuttgart: Klett-Cotta 2012 [Aladdin's Lamp: How Greek Science Came to Europe Through the Islamic World 2009], übers. v. Ina Pfitzner.
- Gates, Jr., Henry Louis und Andrew S. Curran (Hg.): *Who's Black and Why? A Hidden Chapter from the Eighteenth-Century Invention of Race*, Cambridge Mass., London: The Belknap Press of Harvard University Press 2022.
- Gikandi, Simon: *Slavery and the Culture of Taste*, Princeton, Oxford: Princeton University Press 2011.
- Gottsched, Johann Christoph: *Critische Dichtkunst*, unv. photomechanischer Nachdruck der 4. vermehrten Aufl. Leipzig 1751, 5. Aufl., Darmstadt 1962.
- Graeber, David: „The Very Idea of Consumption: Desires, Phantasms, and the Aesthetics of Destruction from Medieval Times to the Present“, in: ders., *Possibilities. Essays of Hierarchy, Rebellion, and Desire*, Oakland, CA: AK Press 2007, S. 57–84.
- „Die eigentliche Idee des Konsums“, in: ders., *Frei von Herrschaft. Fragmente einer anarchistischen Anthropologie*, München: Hammer 2008, S. 146–184, übers. v. Werner Petermann.
- „Einen Westen hat es nie gegeben“ [There Never Was a West 2004], in: ders., *Frei von Herrschaft. Fragmente einer anarchistischen Anthropologie*, München: Hammer 2008, S. 186–245, übers. v. Werner Petermann.
- , David Wengrow: *Anfänge. Eine neue Geschichte der Menschheit* [The Dawn of Everything 2021], Stuttgart: Klett-Cotta 2022, übers. v. Henning Dedekind, Helmut Dierlamm, Andreas Thomsen.
- *Piraten. Auf der Suche nach der wahren Freiheit* [Pirate Enlightenment or The Real Libertalia: Buccaneers, Women Traders, and Mock Kingdoms in Eighteenth Century Madagascar 2023], Stuttgart: Klett-Cotta 2023, übers. v. Werner Roller.
- Gramlich, Noam: „Unwahrnehmbare Ökolonialität“, in: *Zeitschrift für Kulturwissenschaften* 2 (2022), „Radikale Imagination“, hg. v. Christoph Ernst, Heike Paul, Jens Schröter, S. 109–125.
- Greenblatt, Stephen: *Wunderbare Besitztümer. Die Erfindung des Fremden: Reisende und Entdecker* [Marvelous Possessions 1991], Berlin: Wagenbach 1994, übers. v. Robin Crackett.
- Gregg, Melissa und Gregory J. Seighworth (Hg.): *The Affect Theory Reader*, Durham, London: Duke University Press 2010.
- Gregory, Stephan: „Ranking, Sorting, Classing. Klassifikation und Klassenkampf um 1700“, in: *Zeitschrift für Medienwissenschaft* 19, 10:2 (2018), *Klasse*, hg. v. Ulrike Bergermann, Andrea Seier, S. 36–47.
- *Class Trouble. Eine Mediengeschichte der Klassengesellschaft*, Leiden u. a.: Fink/Brill 2021.
- Habermann, Friederike: *ECOMMONY: UmCARE zum Miteinander*, Sulzbach am Taunus: Helmer 2016.
- Hackenesch, Silke: „Advertising Chocolate, Consuming Race? On the Peculiar Relationship of Chocolate Advertising, German Colonialism, and Blackness“, in: *Food & History* 12:1 (2014), S. 97–112.

- „The Chocolate Myth“, veröffentlicht am 01.09.2019 im Blog *Food, Fatness and Fitness. Critical Perspectives*, <https://foodfatnessfitness.com/2019/09/01/the-chocolate-myth>.
- Hahn, Helmut: „Über die Ursache der Geschmacksempfindung. Aus der I. Medizinischen Klinik der Charité Berlin“, in: *Klinische Wochenschrift* 15:26/27 (Juni 1936), S. 932 ff.
- Hall, Stuart: „Alte und neue Identitäten, alte und neue Ethnizitäten“ [1991], in: ders., *Rassismus und kulturelle Identität. Ausgewählte Schriften* 2, Hamburg: Argument 1994, S. 66–88, übers. v. Ulrich Mehlum.
- Hardin, Garrett: „The Tragedy of the Commons“, in: *Science* 162:1 (1968), S. 243–248.
- Harney, Stefano und Fred Moten: *The Undercommons: Fugitive Planning & Black Study*, Wivenhoe, New York, Port Watson, Brooklyn NY: Minor Compositions/Autonomedia 2013.
- Harrasser, Karin: „Ex-Post“, in: *Zeitschrift für Medien- und Kulturforschung* 7:1 (2016), S. 69–73.
- „Die Fabel der Arachne. Im Untergewebe taktiler Medialität“, in: dies. (Hg.), *Auf Tuchfühlung. Eine Wissensgeschichte des Tastsinns*, Frankfurt a. M., New York: Campus 2017, S. 189–208.
- „Riskante Praktiken der Bekehrung. Die musikalische Kolonisierung der Sinne“, in: *Sensibilität der Gegenwart. Wahrnehmung, Ethik und politische Sensibilisierung im Kontext westlicher Gewaltgeschichte*, hg. v. Burkhard Liebsch, Hamburg: Felix Meiner 2018, S. 61–81.
- „Toxic Money. Economic Globalization and its (Edible) Currencies“, in: *Zeitschrift für Medien- und Kulturwissenschaft* 9:1 (2018), S. 157–169.
- „Import /Export. Gebrochene Heilsversprechen zwischen Südamerika und Europa“, in: *Zeitschrift für Kulturwissenschaft ZfK* 1 (2020), „Heil versprechen“, S. 53–70.
- „Sweet Trap, Dangerous Method. Musical Practice in the Jesuit Reductions of Chiquitos and Moxos in the Eighteenth Century“, in: Erhard Schüttpelz, Ulrike Bergermann, Monika Dommann, Jeremy Stolow, Nadine Taha (Hg.), *Connect and Divide. The Practice Turn in Media Studies. The 3rd DFG conference of Media Studies*, Zürich, Berlin: Diaphanes; Chicago: Chicago University Press 2021, S. 209–225.
- Hartman, Saidiya: *Lose Your Mother*, New York: Farrar, Straus and Giroux 2007.
- Hartmann, Evi: *Wie viele Sklaven halten Sie? Über Globalisierung und Moral*, Frankfurt a. M., New York: Campus 2016.
- Haumann, Sebastian, Eva-Maria Roelevink, Nora Thorade und Christian Zumbärgel (Hg.), *Perspektiven auf Stoffgeschichte – Materialität, Praktiken, Wissen*, Bielefeld: transcript 2023.
- „Perspektiven auf die Stoffgeschichte: Eine Einleitung“, in: dies. (Hg.), *Perspektiven auf Stoffgeschichte – Materialität, Praktiken, Wissen*, Bielefeld: transcript 2023, S. 7–25.
- Heldke, Lisa: „Recipes for Theory Making“, in: *Hypatia* 3:2 (1988), S. 15–29.

- Helfrich, Silke, und David Bollier: *Frei, fair und lebendig: Die Macht der Commons*. Bielefeld: transcript 2020.
- Henderson, John S. und Rosemary A. Joyce: „Brewing Distinction: The Development of Cacao Beverages in Formative Mesoamerica“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 140–153.
- Hennion, Antoine: „Pragmatics of Taste“, in: Mark D. Jacobs, Nancy Weiss Hanrahan (Hg.), *The Blackwell Companion to the Sociology of Culture*, Oxford: Blackwell 2004, S. 131–144.
- „Affaires de goût. Se rendre sensible aux choses“, in: Michel Peroni et Jacques Roux (Hg.), *Sensibiliser. La sociologie dans le vif du monde*, Actes du colloque du CRESAL, Saint-Étienne, 20–22.10.2004, La Tour d’Aigues: Édition de l’Aube 2006, S. 161–174.
- „Those Things That Hold Us Together: Taste and Sociology“, in: *Cultural Sociology* 1:1 (2007), S. 97–114, übers. v. Martha Poon.
- „Die Kunst der Berührung. Über das hervorzubringende Werk“, in: Karin Harrasser (Hg.), *Auf Tuchfühlung. Eine Wissensgeschichte des Tastsinns*, Frankfurt, New York: Campus 2017, S. 95–103.
- Hensel, Herbert: *Allgemeine Sinnesphysiologie. Hautsinne, Geschmack, Geruch*, Berlin, Heidelberg, New York: Springer 1966.
- Herder, Johann Gottfried: „Gemessene Schönheit – Geschmack als Ordnung im Gebrauch der Geniekräfte“ [1773], in: Alexander von Bormann (Hg.), *Vom Laienurteil zum Kunstgefühl. Texte zur deutschen Geschmacksdebatte im 18. Jahrhundert*, Berlin: de Gruyter 2017, S. 90–93.
- Higgs, Catherine: *Chocolate Islands: Cocoa, Slavery, and Colonial Africa*, Athens, Ohio: Ohio University Press 2019.
- Highmore, Ben: „Bitter After Taste. Affect, Food and Social Aesthetics“, in: Melissa Gregg, Gregory J. Seigworth (Hg.), *The Affect Theory Reader*, Durham, London: Duke University Press 2010, S. 118–137.
- hooks, bell: „Eating the Other. Desire and Resistance“, in: dies., *Black Looks. Race and Representation*, Boston: South End Press 1992, S. 21–39.
- „Das Einverleiben des Anderen. Begehren und Widerstand“ [*Eating the Other. Desire and Resistance* 1992], in: dies., *Black Looks. Popkultur – Medien – Rassismus*, Berlin: Orlanda 1994, S. 37–63, übers. v. Karin Meißenburg.
- Hund, Wulf D., Michael Pickering und Anandi Ramamurthy, „Editorial“, in: dies. (Hg.), *Colonial Advertising and Commodity Racism*, Berlin, Münster: LIT 2013, S. 7–17.
- „Advertising White Supremacy. Capitalism, Colonialism and Commodification“, in: ders., Michael Pickering, Anandi Ramamurthy (Hg.), *Colonial Advertising and Commodity Racism*, Berlin, Münster: LIT 2013, S. 21–68.
- Jay, Martin: *Downcast Eyes: The Denigration of Vision in Twentieth-century French Thought*, Berkeley, Los Angeles: University of California Press 1993.

- Jonas, Hans: „The Nobility of Sight“, in: *Philosophy and Phenomenological Research* 4:14 (1954), S. 507–519.
- Jütte, Robert: *The Senses in Philosophy and Science: From the Senses to Sensations*, Bd. 5 der Reihe: *A Cultural History of the Senses*, hg. v. Constance Classen, London et al.: Bloomsbury 2014, S. 113–136.
- Kastner, Jens: „Klasse als Kampfbegriff: Zur Klassenausblendung (in) der bildenden Kunst“, in: Drehli Robnik (Hg.), *Klassen sehen. Soziale Konflikte und ihre Szenarien*, Münster: Unrast 2021, S. 61–79.
- Kaufman, Terrence und John Justeson: „The History of the Word for ‘Cacao’ and Related Terms in Ancient Meso-America“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 117–139.
- Keightley, Emily: „Rethinking technologies of remembering for a postcolonial world“, in: *Memory, Mind & Media* 1 (October 2022), e17, S. 1–15.
- Kirchenbauer, Vika: Compassion and Inconvenience, single-channel video, 30 min., 2024.
- *Compassion and Inconvenience*, https://www.vkoms.com/compassion_and_inconvenience.html, Abruf am 09.08.2024.
- Klaatsch, A. Stich, „Ueber das Gefühl im Munde mit besonderer Rücksicht auf den Geschmack“, in: *Virchows Archiv* 17:1–2 (Juli 1859), S. 80–93.
- Köhler, Sigrid G., Sabine Müller-Mall, Florian Schmidt, Sandra Schnädelbach, „RECHT FÜHLEN. Zur Persistenz einer diskursiven / medialen Übersetzungsfigur“, in: dies. (Hg.), *RECHT FÜHLEN*, Leiden et al.: Fink/Brill 2017, S. 9–18.
- „Menschenrecht fühlen, Gräuël der Versklavung zeigen. Zur transnationalen Abolitionsdebatte im populären deutschsprachigen Theater um 1800“, in: dies., Sabine Müller-Mall, Florian Schmidt, Sandra Schnädelbach (Hg.), *RECHT FÜHLEN*, Leiden u. a.: Fink/Brill 2017, S. 63–79.
- Kohpeiß, Henrike: *Bürgerliche Kälte. Affekt und koloniale Subjektivität*, Frankfurt a. M., New York: Campus 2023.
- Köppert, Katrin: „Cultivating Affect: Reparative Readings against Climate Change’s White Sentiment“, in: Jakob Claus, Petra Löffler (Hg.), *Records of Disaster. Media Infrastructures and Climate Change*, Lüneburg: meson press 2022, S. 137–150.
- Korsmeyer, Carolyn: *Making sense of taste: food and philosophy*, Ithaca, London: Cornell University Press 1999, 2. Aufl. 2002.
- Lee, Kurtis: „California Penal Sizes Up Reparations for Black Citizens“, in: *The New York Times*, 01.12.2022, <https://www.nytimes.com/2022/12/01/business/economy/california-black-reparations.html>.
- Leigh Star, Susan: „Introduction“, in: dies. (Hg.), *The Cultures of Computing*, Oxford, Cambridge, Mass.: Blackwell 1995, S. 1–28.
- Lepenius, Philipp: *Verbot und Verzicht. Politik aus dem Geiste des Unterlassens*, Berlin: Suhrkamp 2022.

- Lewis-Cappellari, Sarah: „Racial Tasting: On the Performance of Sugar“, in: Eva Blome, Moritz Ege, Maren Möhring, Maren Lickhardt, Heide Volkening (Hg.), „Süüüß!“ *Zeitschrift für Kulturwissenschaften* 1 (2022), S. 55–67.
- Lillywhite, Bryant: *London Coffee Houses. A Reference Book of Coffee Houses of the 17th, 18th and 19th centuries*. London: George Allen and Unwin Ltd. 1963.
- Linebaugh, Peter: *The Magna Carta Manifesto: Liberties and Commons for All*. Berkeley: University of California Press 2008.
- Loick, Daniel: *Der Missbrauch des Eigentums*. Berlin: August Verlag 2016, 2. Aufl. 2018.
- Lowe, Lisa: *The Intimacies of Four Continents*, Durham, London: Duke University Press 2015.
- Luck, Georg: „Zur Geschichte des Begriffs ‚sapientia‘“, in: *Archiv für Begriffsgeschichte*, Reihe: Arbeitsberichte der Senatskommission für Begriffsgeschichte bei der DFG, Bd. 9 (1964), S. 203–215.
- Macedo, Marta: „Standard Cocoa: Transnational Networks and Technoscientific Regimes in West African Plantations“, in: *Technology and Culture* 57 (2016), S. 557–587.
- Mahama, Ibrahim: „Monumental jute sack installations at design indaba 2020“, Interview mit Sofia Lekka Angelopoulou, in: *designboom magazine*, 05.04.2020, <https://www.designboom.com/art/interview-ibrahim-mahama-design-indaba-04-05-2020/>, Abruf 18.09.2024.
- Manga, Samy: *Chocolaté. Le goût amer de la culture du cacao*, Montréal: Les Éditions Écosociété 2023.
- Mano, Winston, und viola c. milton: „Decoloniality and the Push for African Media and Communication Studies: An Introduction“, in: dies. (Hg.), *Routledge Handbook of African Media and Communication Studies*, London, New York: Routledge 2021, S. 1–18.
- Maurel, Christian: *Für den Arsch [Les culs énergumènes 1973; 2015]*, Berlin, Köln: August Verlag 2019, übers. v. Tobias Haberkorn.
- McClintock, Anne: *Imperial Leather. Race, Gender and Sexuality in the Colonial Contest*. New York: Routledge 1995.
- McNeil, Cameron L. (Hg.): *Chocolate in Mesoamerica: A Cultural History of Cacao*, Gainesville, Florida u. a.: University Press of Florida 2006.
- „Introduction: The Biology, Antiquity, and Modern Uses of the Chocolate Tree (*Theobroma cacao* L.)“, in: ders. (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 1–28.
- „Traditional Cacao Use in Modern Mesoamerica“, in: ders. (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 341–366.
- Menninger, Annerose: *Genuss im kulturellen Wandel: Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jahrhundert)*, Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 2. erw. Aufl. 2008.
- Meyzaud, Maud: „Infrastruktur(en) der Orientalistik und Ästhetik der Aufklärung“, in: *Sprache und Literatur* 52:127 (2023), S. 7–26.

- Michaelsen, Anja: „Zur Zurückweisung rassifizierter Melancholie und nationaler Sentimentalität“, in: Angelika Baier et al. (Hg.), *Affekt und Geschlecht*, Wien: Zaglossus 2014, S. 159–180.
- Mintz, Sidney: *Die süße Macht. Kulturgeschichte des Zuckers*, Frankfurt a. M., New York: Campus, 2. Aufl. 2007, mit einem aktuellen Nachwort des Autors, übers. v. Hanne Herkommer.
- Mirzoeff, Nicholas: *White Sight. Visual Politics and Practices of Whiteness*, Cambridge Mass., London: MIT Press 2023.
- Möhle, Heiko: „Bittere Schokolade: Die Früchte der Plantagenwirtschaft“, in: ders. (Hg.), *Branntwein, Bibeln und Bananen: Der deutsche Kolonialismus in Afrika – eine Spurensuche*, Hamburg: VSA 1999.
- Morris, Jonathan: *Coffee. A Global History*, London: Reaktion Books 2019.
- Moss, Sarah und Alexander Badenoch, *Chocolate. A Global History*, London: Reaktion Books 2009.
- Mueller, Wolf: *Seltsame Frucht Kakaos. Geschichte des Kakaos und der Schokolade*, Hamburg: Verlag Gordian – Max Rieck 1957.
- Nancy, Jean-Luc: *singulär plural sein [être singulier pluriel 1995]*, Zürich, Berlin: diaphanes 2004, übers. v. Ulrich Müller-Schöll.
- Ndumbe III., Kum’ a: *Das Deutsche Kaiserreich in Kamerun. Wie Deutschland in Kamerun seine Kolonialmacht aufbauen konnte, 1840–1910*, Douala/Kamerun, Berlin: AfricAvenir / Exchange & Dialogue 2008.
- Ngiai, Sianne: *Our aesthetic categories. Zany, Cute, and Interesting*, Cambridge, Mass.: Harvard University Press 2015.
- North, Michael: *Genuss und Glück des Lebens. Kulturkonsum im Zeitalter der Aufklärung*, Köln, Weimar, Wien: Böhlau 2003.
- Norton, Marcy: „Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics“, in: *The American Historical Review* 111:3 (2006), S. 660–691.
- *Sacred Gifts – Profane Pleasures. A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World*, Ithaca, London: Cornell University Press 2008.
- „Foreword“, in: Stacey Schwartzkopf, Kathryn E. Sampeck (Hg.), *Substance and Seduction: Ingested Commodities in Early Modern Mesoamerica*, Austin: University of Texas Press 2017, S. vii–xiv.
- Obeng-Odoom, Franklin: *The Commons in an Age of Uncertainty: Decolonizing Nature, Economy, and Society*, Toronto: University of Toronto Press 2021.
- Orland, Barbara: „Stoffe mit Wirkung. Von Kräften und Tugenden in der vor-modernen Pharmazie“, in: Sebastian Haumann, Eva-Maria Roelevink, Nora Thorade und Christian Zumbärgel (Hg.), *Perspektiven auf Stoffgeschichte – Materialität, Praktiken, Wissen*, Bielefeld: transcript 2023, S. 77–114.
- Otele, Olivette: „More than Money. The Logic of Slavery Reparations“, in: *The Guardian*, 31.03.2023, <https://www.theguardian.com/news/ng-interactive/2023/mar/31/more-than-money-the-logic-of-slavery-reparations>.

- Palmer, Tyrone S.: „Otherwise than Blackness. Feeling, World, Sublimation“, in: *Qui Parle* 29:2 (2020), S. 247–283.
- „What Feels More Than Feeling?: Theorizing the Unthinkability of Black Affect“, in: *Critical Ethnic Studies* 3:2 (2017), S. 31–56.
- Pfiffner, Albert: „Kakao“, in: Thomas Hengartner, Christoph Maria Merki (Hg.), *Genussmittel. Eine Kulturgeschichte*, Frankfurt a. M.: Insel 2001, S. 133–160.
- Piesche, Peggy: „Der ‚Fortschritt‘ der Aufklärung – Kants ‚race‘ und die Zentrierung des weißen Subjekts“, in: Maureen Maisha Eggers, Grada Kilomba, Peggy Piesche, Susan Arndt (Hg.), *Mythen, Masken und Subjekte. Kritische Weißseinsforschung in Deutschland*, Münster: Unrast 2005, S. 30–39.
- Pippin, Robert B.: „The Significance of Taste: Kant, Aesthetic and Reflective Judgment“, in: *Journal of the History of Philosophy* 34:4 (1996), S. 549–569.
- Plank, R.: „Der gegenwärtige Stand der Klassifikation und objektiven Bewertung von Geschmacks- und Geruchsempfindungen (Auszug)“, in: Mitteilung aus der Reichsforschungsanstalt für Lebensmittelrisikohaltung, Karlsruhe, in: *Die Chemie* 57:21/24 (1944), S. 154–158.
- Pollan, Michael: *Kaffee Mohn Kaktus. Eine Kulturgeschichte psychoaktiver Pflanzen* [*This is your mind on Plants. Opium – Caffeine – Mescaline* 2021], München: Kunstmann 2022, übers. v. Thomas Gunkel.
- Prasad, Srirupa: „Crisis, Identity, and Social Distinction: Cultural Politics of Food, Taste, and Consumption in Late Colonial Bengal“, in: *Journal of Historical Sociology* 19:3 (2006), S. 245–265.
- Pugh, Timothy W.: „Cacao, Gender, and the Northern Lacandon God House“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 367–383.
- Putschert, Patricia: „Weiße Fantasien von schwarzem Neid: Eine postkoloniale Affektstudie“, in: Maria Mesner, Sushila Mesquita (Hg.), *Eine emotionale Geschichte. Geschlecht im Zentrum der Politik der Affekte*, Wien: Zaglossus 2018, S. 105–130.
- Raphael-Hernandez, Heike und Pia Wiegink: Deutsche Verwicklungen in den transatlantischen Sklavenhandel, in: *APuZ – Aus Politik und Zeitgeschichte* 50–51 „Sklaverei“ (2015), hg. v. Johannes Piepenbrink für die Bundeszentrale für Politische Bildung, S. 35–40.
- „German Entanglements in Transatlantic Slavery: An Introduction“, in: *Atlantic Studies*, 14:4 (2017), S. 419–435.
- Reents-Budet, Dorie: „The Social Context of Kakaw Drinking among the Ancient Maya“, in: Cameron L. McNeil (Hg.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*, Gainesville u. a.: University Press of Florida 2006, S. 202–223.
- Rueger, Alexander: „Pleasure and Purpose in Kant’s Theory of Taste“, in: *Kant-Studien* 109 I (2018), S. 103–123.
- Ruiz, Christina: „Ibrahim Mahama presents a portrait of Ghana told through its objects“, in: *The Art Newspaper*, 28.02.2017, <https://www.theartnewspaper.com>.

- com/2017/02/28/ibrahim-mahama-presents-a-portrait-of-ghana-told-through-its-objects, Abruf 18.09.2024.
- Sadji, Uta: *Der N*mythos am Ende des 18. Jahrhunderts in Deutschland: eine Analyse der Rezeption von Reiseliteratur über Schwarzafrika*, Frankfurt a. M. u. a.: Peter Lang 1979.
- Sampeck, Kathryn E. und Jonathan Thayne: „Translating Tastes: A Cartography of Chocolate Colonialism“, in: Stacey Schwartzkopf, Kathryn E. Sampeck (Hg.), *Substance and Seduction: Ingested Commodities in Early Modern Mesoamerica*, Austin: University of Texas Press 2017, S. 72–99.
- Sampeck, Kathryn E. und Stacey Schwartzkopf: „Introduction. Consuming Desires in Mesoamerica“, in: Stacey Schwartzkopf, Kathryn E. Sampeck (Hg.), *Substance and Seduction: Ingested Commodities in Early Modern Mesoamerica*, Austin: University of Texas Press 2017, S. 1–24.
- Sanghera, Sathnam: *Empireland. How Imperialism Has Shaped Modern Britain*, London u. a.: Penguin 2021.
- Schivelbusch, Wolfgang: *Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genussmittel*, München, Wien: Hanser 1980; Frankfurt a. M., Berlin, Wien: Ullstein 1983.
- Schwartzkopf, Stacey und Kathryn E. Sampeck (Hg.): *Substance and Seduction: Ingested Commodities in Early Modern Mesoamerica*, Austin: University of Texas Press 2017.
- Seier, Andrea: *Mikropolitik der Medien*, Berlin: Kadmos 2020.
- „Versionen des ‚eigenen‘ Lebens. Life Genres in And-EK Ghes ...“, in: *montage a/v* 31:2 (2022), S. 95–115.
- Serequeberhan, Tsenay: *African Philosophy: The Essential Reading*, New York: Paragon House 1991.
- Schling, Petra: *Der Geschmack. Von Genen, Molekülen und der faszinierenden Biologie eines der grundlegendsten Sinne*, Wiesbaden: Springer 2019.
- Schwerhoff, Gerd: „Zivilisationsprozeß und Geschichtswissenschaft. Norbert Elias' Forschungsparadigma in historischer Sicht“, in: *Historische Zeitschrift* 266 (1998), S. 561–605.
- Sharpe, Christina: *Monstrous Intimacies: Making Post-slavery Subjects*, Durham, NC: Duke University Press 2010.
- *In the Wake. On Blackness and Being*, Durham, London: Duke University Press 2016.
- Short, John Phillip: *Magic Lantern. Empire, Colonialism and Society in Germany*, Ithaca, London: Cornell University Press 2012.
- Shusterman, Richard: „Of the Scandal of Taste: Social Privilege as Nature in the Aesthetic Theories of Hume and Kant“, in: Paul Mattick (Hg.), *Eighteenth-Century Aesthetics and the Reconstruction of Art*, Cambridge, London: Cambridge University Press 1993, S. 96–118 [zuerst in: *Philosophical Forum* 20, Spring 1989, hier: *revised and reprinted*].

- Sombart, Werner: *Luxus und Kapitalismus. Über die Entstehung der modernen Welt aus dem Geist der Verschwendung* [zuerst München, Leipzig: Duncker und Humblot 1913], Berlin: Wagenbach 1983, mit einem Vorwort von Silvia Bovenschen, S. 7–1.
- Sonderegger, Ruth, mit Fragen von Mara Recklies: „Fragen zur Kolonialität der europäischen Ästhetik“, in: Eva Knopf, Sophie Lembcke, Mara Recklies (Hg.), *Archive dekolonisieren. Mediale und epistemische Transformationen in Kunst, Design und Film*, Bielefeld: transcript 2018, S. 251–258.
- „Kants Ästhetik im Kontext des kolonial gestützten Kapitalismus. Ein Fragment zur Entstehung der philosophischen Ästhetik als Sensibilisierungsprojekt“, in: *Zeitschrift für Ästhetik und allgemeine Kunstwissenschaft* 63:2, 2019, S. 109–125.
- „Zum kolonialen *double bind* der europäischen Ästhetik“, in: María do Mar Castro Varela, Leila Haghighat (Hg.), *Double Bind Postkolonial. Kritische Perspektiven auf Kunst und kulturelle Bildung*, Bielefeld: transcript 2023, S. 74–96.
- Spivak, Gayatri Chakravorty: „Eine ästhetische Erziehung im Zeitalter der Globalisierung“ [*An Aesthetic Education in the Era of Globalization* 2012], in: María do Mar Castro Varela, Leila Haghighat (Hg.), *Double Bind Postkolonial. Kritische Perspektiven auf Kunst und kulturelle Bildung*, Bielefeld: transcript 2023, S. 27–54, übers. v. Alwin Jorge Franke.
- Standage, Tom: *A History of the World in 6 Glasses*, New York: Walker 2005.
- Stoler, Ann Laura: „Reason Aside: Reflections on Enlightenment and Empire“, in: Graham Huggan (Hg.), *The Oxford Handbook of Postcolonial Studies*, Oxford: Oxford University Press 2013, S. 38–66.
- Táiwò, Olúfẹ́mí O.: *Reconsidering Reparations*, New York, Oxford: Oxford University Press 2022.
- Todorov, Tzvetan: *Die Eroberung Amerikas. Das Problem des Anderen* [*La conquête de l'Amérique. La question de l'autre* 1982], Frankfurt/M.: Suhrkamp 1985, übers. v. Wilfried Böhringer.
- Tuck, Eve und K. Wayne Yang, „R-Words: Refusing Research“, in: Django Paris, Maisha T. Win (Hg.), *Humanizing Research: Decolonizing Qualitative Inquiry with Youth and Communities*, Thousand Oaks, CA, London u. a.: SAGE 2014, S. 223–247.
- Vergès, Françoise: „Décolonisons les arts! Un long, difficile et passionnant combat“, in: Leïla Cukierman, Gerty Dambury, Françoise Vergès, *Décolonisons les arts!*, Paris: L'Arche 2018.
- von Irwing, Karl Franz: „Der Geschmack“, in: ders., *Erfahrungen und Untersuchungen über den Menschen*. 2., verm. und verb. Ausg. Berlin: im Verlage der Real-schulbuchhandlung, 4 Bände 1777–1779, Erster Band, Dritte Abtheilung, § 50, 1777, S. 214–222.
- von Redecker, Eva: „Ownership’s Shadow. Neoauthoritarianism as Defense of Phantom Possession“, in: *critical times*, 3:1 (2020), S. 33–67.

- von Redecker, Eva, im Interview mit Astrid Zimmermann, Marvin Ester, „Es geht ums Überleben“, in: *Jacobin Magazin*, 06.11.2020, <https://jacobin.de/artikel/eva-von-redecker-interview-klimakrise-kapitalismus/>.
- wa Thiong'o, Ngũgĩ: *Decolonizing the Mind: The Politics of Language in African Literature*, Harare: Zimbabwe Publishing House 1981, Erstdruck 1987, Reprint 1994; *Dekolonisierung des Denkens – Essays über afrikanische Sprachen in der Literatur*, Münster: Unrast 2017, übers. aus dem Englischen v. Thomas Brückner.
- Walvin, James: *Fruits of Empire. Exotic Produce and British Taste, 1660–1800*, Houndmills, Basingstoke, Hampshire und London: Macmillan 1997.
- Wenzel, Christian Helmut: *Das Problem der subjektiven Allgemeingültigkeit des Geschmacksurteils bei Kant*, Berlin, New York: de Gruyter 2000.
- Wierling, Dorothee: *Mit Rohkaffee handeln. Hamburger Kaffeimporteure im 20. Jahrhundert*, Hamburg: Dölling und Galitz 2018.
- Wolschon, Miriam: *Lustgetränk und Stärkungsmittel. Wie die Medizin der Schokolade zum Durchbruch verhalf*, Diplomarbeit, Viadrina 2007 Frankfurt/Oder, Hamburg: Diplomica 2008.
- Wynter, Sylvia: „The Ceremony Must Be Found: After Humanism“, in: *Boundary II*, 12:3, 13:1 (1984), S. 17–70.
- *On Being Human as Praxis*, hg. v. Katherine McKittrick, Durham, London: Duke University Press 2015.
- Yao, Xine: *Disaffected. The Cultural Politics of Unfeeling in Nineteenth-Century America*, Durham, NC, London: Duke University Press 2021.
- Zandt, Stephan: *Die Kultivierung des Geschmacks. Eine Transformationsgeschichte der kulinarischen Sinnlichkeit*, Berlin, Boston: de Gruyter 2019.
- Zeuske, Michael: „Globale Sklavereien: Geschichte und Gegenwart“, in: *APuZ* 50–51 (2015), „Sklaverei“, hg. v. Johannes Piepenbrink für die Bundeszentrale für politische Bildung, S. 7–14.
- *Sklavenhändler, Negreros und Atlantikkreolen. Eine Weltgeschichte des Sklavenhandels im atlantischen Raum*, Berlin, Boston: de Gruyter 2015.
- *Die Geschichte der Amistad. Sklavenhandel und Menschenschmuggel auf dem Atlantik im 19. Jahrhundert*, Stuttgart: Reclam 2012.

Internetquellen:

- ICI – International Cocoa Initiative: „Preventing and addressing child labor and forced labor in cocoa“ [in Westafrika], <https://www.cocoainitiative.org/issues/child-labour-cocoa> [letzter Zugriff: 18.09.2024]
- INKOTA-Netzwerk e. V., „Faire Kakaopreise jetzt“, <https://makechocolatefair.org/inkota-osteraktion-2024-faire-kakaopreise-jetzt, 2024> [letzter Zugriff: 18.09.2024]
- „Kinderarbeit im Kakaoanbau“, <https://de.makechocolatefair.org/themen/menschen-und-arbeitsrechtsverletzungen, Dez. 2020> [letzter Zugriff: 09.08.2024]
- „Niedrige Kakaopreise und Einkommen für Kakaobäuer*innen“, <https://de.makechocolatefair.org/themen/schwankende-kakaopreise-und-geringes-einkommen-der-kleinproduzentinnen> [letzter Zugriff: am 09.08.2024]
- Schweizer Plattform für nachhaltigen Kakao/SWISSCO Swiss Platform for Sustainable Cocoa: „Kinderarbeit im Kakaosektor: Perspektiven und Lösungen“, Issue #2, Juni 2024, https://www.kakaoplattform.ch/fileadmin/redaktion/dokumente/Studien_Themenseiten/Issue_Brief_CL_EN.pdf [letzter Zugriff: 18.09.2024]
- „Produziert im Süden – konsumiert im Norden“, <https://www.kakaoplattform.ch/de/ueber-kakao/kakao-statistik> [letzter Zugriff: 18.09.2024]
- SlaveVoyages, www.slavevoyages.org [letzter Zugriff: 09.08.2024]
- Stoffgeschichte. Interdisziplinäres Forschungsnetzwerk (DFG 2019-2023): <http://stoffgeschichte.org> [letzter Zugriff: 09.08.2024]

BIOGRAFIE

Ulrike Bergermann ist Professorin für Medienwissenschaft an der HBK Braunschweig mit Forschungsschwerpunkten in Gender und Postcolonial Studies. Nach Publikationen zur Wissenschaftsgeschichte von Gebärdensprachforschung (*Ein Bild von einer Sprache*, 2000; *Disability Trouble. Ästhetik und Bildpolitik bei Helen Keller*, 2013), von Medienwissenschaft und Kybernetik (*Leere Fächer*, 2016, und *Connect und Divide: The Practice Turn in Media Studies. The 3rd DFG conference of Media Studies*, hrsg. mit Erhard Schüttpelz u. a., 2021) erschienen Beiträge zur post_kolonialen Forschung (*Total*, hrsg. mit Nanna Heidenreich, 2015; *Postcolonial Property*, i.Dr., und die Buchreihe *Post_koloniale Medienwissenschaft*). Ulrike Bergermann hat die *Zeitschrift für Medienwissenschaft* mitgegründet und arbeitet seit 2007 in verschiedenen Bereichen der Gesellschaft für Medienwissenschaft, seit 2022 auch im Bayreuther Projekt *Colonial Commodities* des Exzellenzclusters „Africa Multiple“. Aufsätze behandeln die Kolonialität von Baumwolle oder von Dinosauriern, das Medium Testosteron, Taubheit und Transgender im Film, oder Eigentum und Klasse (siehe ulrikebergermann.de).

IMPRESSUM

Kakaogesmack. Koloniale Ästhetik und kollektive Taste Tanks erscheint im August Verlag. Der August Verlag ist ein Forum für Theorie im Schnittpunkt von Philosophie, Politik und Kunst. Der August Verlag ist ein Imprint von Matthes & Seitz Berlin.

Dieses Buch ist als Open-Access-Publikation verfügbar über www.augustverlag.de und steht unter der Lizenz CC BY-NC-ND 4.0. (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0>), die die Nutzung, Weitergabe, Bearbeitung, Verbreitung und Wiederveröffentlichung in jedem Medium oder Format erlaubt, sofern der Originalautor und die Quelle angemessen gewürdigt, die Creative Commons Lizenz mitgeteilt und die Veränderungen angegeben werden.

August Verlag
august@augustverlag.de
www.augustverlag.de

Erste Auflage Berlin 2025
Copyright © 2025 MSB Matthes & Seitz Berlin Verlagsgesellschaft mbH
Großbeerenstr. 57A
10965 Berlin

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere die Nutzung des Werkes für Text und Data Mining im Sinne von § 44b UrhG

Coverbild: Independent Photo Agency Srl / Alamy Stock Foto
Satz: psb, Berlin
Druck: GGP Media GmbH, Pöbneck

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar

Printed in Germany
ISBN 978-3-7518-9022-9

Diese Arbeit entstand im Rahmen des Exzellenzclusters „Africa Multiple“ an der Universität Bayreuth, gefördert durch die Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) im Rahmen der Exzellenzstrategie des Bundes und der Länder – EXC 2052/1 – 390713894.

Sie wurde außerdem gefördert durch die HBK Braunschweig und ein DAAD-Visiting Scholarship am Deutschen Haus der New York University.

