

## Bitterbeisl

von Markus Binner

Hallo, schön, daß Sie da sind. Das freut mich besonders auch, da Sie ja gekommen sind, um eine bittere Erfahrung zu machen. Das stimmt allerdings gleich mehrfach nicht.

Sie sind aus anderen Gründen hier. Und selbst sollten Sie des Bitteren wegen hier sein, erwarten Sie etwas anderes.

Den Scherz mit der bitteren Erfahrung habe ich aber nicht nur der billigen Gelegenheit halber gemacht. Sondern auch, da ich glaube, er zeigt auf einen grundlegenden Unterschied, will man sich mit dem Bitteren beschäftigen.

Sprachlich, als Metapher bezeichnet bitter so gut wie immer, und im Deutschen, Negatives.

Während geschmacklich Bitteres köstlich sein kann.

Das über Jahrzehnte enorm erfolgreiche Wegzuechten von Bitterstoffen geht einher mit einer Verringerung der Sortenzahl. Zumindest derer, die über den Einzelhandel, aber auch auf Märkten vertrieben werden.

Die meisten der 150 Karottensorten haben Bitterstoffe.

Von Hof zu Hof wechselten in Norddeutschland früher die Grünkohlarten. Selbstverständlich alle mit mehr Bitteraromen, als die beiden Sorten, die heute fast ausschließlich angeboten werden.

Süßer schmeckende Sorten sprechen eine breitere Käuferschicht an, als die komplexeren Geschmäcker. Aber sie lassen sich auch leichter im großen Stil vermarkten, wenn größtmögliche Vorhersehbarkeit hergestellt wird, indem ich in jedem Supermarkt die gleichen Karotten bekomme.

Ich habe den Marketingleiter von Nespresso in Berlin gefragt, welche der vielen Kaffeesorten denn die Bitterste wäre, da mir bittere Espressi am besten schmecken.

Keiner der Nespressi sei bitter, sagte er. Er stritt auch ab, dass Bitteres zum Espresso gehört.

Aber, selbstverständlich hätten alle Nespressi Bitternoten. Soviel zur Furcht vor Bitterem.

Ein astringierender Geschmack, wenn es einem beim Bitteren alles zusammenzieht, wird in Japan shibui genannt. Shibui meint gleichzeitig sowas wie ein ästhetisches Konzept, das nicht so ganz leicht auf ein paar Begriffe zu bringen ist. Benannt wird damit Unfertiges, Unregelmäßiges, Unvollständiges. Es kann auch cool heißen, wie man auch sagen kann, das ist eine Shibui-Farbe. Kitano, der Schauspieler mit der hängenden Gesichtshälfte, wird oft shibui genannt.

Im Westen löste 1960 ein Themenheft „shibui“ von „house beautiful“ einen wahren Japan-hype aus.

Es scheint eine breite Übereinkunft darüber zu bestehen, daß Bitter nicht schmeckt, sagen wir besser, nicht gut schmeckt. Eine Übereinkunft selbst mit den Feldhasen.

Warum sich dann genau damit beschäftigen?

Genau deshalb, weil es nicht schmeckt?

Scheinbar?

Was wäre dann der Unterschied zu Anderem, das nicht schmeckt? Das Spezifische, das das Bittere interessanter macht als anderes, das wir nicht so mögen: Ekliges, Fäulnis?

Als Frage vielleicht gar nicht so verkehrt. Wild mit Hautgout ist heutzutage nicht mehr zu bekommen. Dafür wurde das Wildbret so abgehängt, daß durchaus ein gewisses Fäulnisaroma zu schmecken war.

Ob dies Wildfleisch nur einer bestimmten Schicht, die ihren Geschmack lange dafür geschult hat, zugänglich war, weiß ich nicht. Nehme es aber stark an. Ärmere Schichten Europas ernährten sich eh meist ausschließlichsch mit Getreidebrei.

Zwischenfrage: gibts einen Zusammenhang zwischen Bildungsgrad und der Fähigkeit Bittres zu genießen.

Ist Espresso eben doch was für Studierende.

Vielleicht ist es doch eher der Konsens darüber, daß das nicht schmeckt, die breite Ablehnung des Bittren, das neugierig macht.

Und dies gleichzeitig, wenn bei der Beschäftigung mit Bitterem immer klarer wird, die Gründe für das Verschwinden diesen Geschmacks sind rein wirtschaftliche, getroffen von Vielen, die mit Lebensmitteln handeln, die Gewinn anstreben.

Oder pathetischer gesagt: wir haben uns einen Geschmack wegzüchten lassen, wir haben uns ein Fünftel unseres Geschmacks wegzüchten lassen.

Beim Schreiben dieser Rede wurde ich von Anfang an immer wieder unterbrochen. Dauernd kam etwas dazwischen. Immer wieder musste ich von Neuem, von vorne anfangen. Dabei entstanden dann etliche Anfänge. Eben 13 Anfänge.

(Falls Sie sich bisher nicht über die etwas unzusammenhängenden Texte gewundert haben, sind Sie jetzt dazu eingeladen.)

In meiner Arbeit hege ich immer auch den Anspruch, sie solle doch bitte zum Gespräch einladen, zumindest dazu die Gelegenheit bieten.

Ob sie das leistet, ist jeweils eine Frage ihrer Qualität. Ob das angenommen wird, ist eine Frage an Sie, die da sind. Nicht umsonst sitzen wir hier beim Essen am Tisch zusammen.

Ich fand dann lauter Anfänge wesentlich hoffnungsvoller für eine Fortsetzung als einen geschlosseneren Text. Daher hören sie jetzt noch kurz die restlichen fünf Anfänge.

Ich beschäftige mich nun seit etwas über einem Jahr explizit mit Bitterem und bekomme mehr und mehr den Eindruck, mir etwas wieder anzueignen, dessen ich vorher gar nicht verlustig war.

Rahel Jaeggi schreibt, in der Idee der Aneignung liegt ein Spannungsverhältnis zwischen Vorgegebenem und Gestaltbarem, zwischen Übernahme und Schöpfung, zwischen Souveränität und Abhängigkeit des Subjekts. Entscheidend ist dabei nun das Verhältnis zwischen Fremdheit und Zugänglichkeit: Objekte der Aneignung sind „weder nur fremd noch nur eigen“. Wie Michael Theunissen formuliert: „das nur Eigene brauche ich mir nicht anzueignen und das nur Fremde vermag ich mir nicht anzueignen.“ {...}

Im Prozess der „Einverleibung“ (der aneignenden Assimilation) bleibt der Einverleibende sich nicht gleich. Dem kann man eine konstruktivistische Wendung geben: Der Aneignende konstituiert sich im Aneignungsprozess, umgekehrt gibt es auch das Angeeignete nicht ohne die Aneignung. (In einigen Fällen liegt das auf der Hand: Den öffentlichen Raum gibt es als öffentlichen Raum nicht ohne seine öffentliche Aneignung.

Woher wissen wir denn, was gut schmeckt. Was wir essen mögen und was nicht, wird mit einer Schärfe vorgetragen, die keinen Widerspruch duldet.

Gleichzeitig ist jedem klar, wie kontingent unser Geschmack ist, dass er ganz anders sein könnte. Was wir als Kind mochten, mögen wir oft später nicht mehr, polnische Kleinkinder lieben Sauerkraut. Auf der anderen Seite der Grenze unvorstellbar. Japanische Reisegruppen sehen angsterfüllt auf meine schwarz gebratenen Blunzenscheiben und so fort.

Ich habe mir diese Arbeit hier, dieses Bitterbeisl, in dem wir sitzen, für diese Situation ausgedacht. So würde und könnte ich es wohl nirgends anders machen.

Köstliche Gerichte anzubieten, die ausdrücklich auf einen abgelehnten Geschmack basieren, ist in sich widersprüchlich.

Was ist bitter. Bitter ist ein Wort. Eine Metapher und ein Geschmack.

Bitter ist einfach toll.