

Auf den Geschmack kommen

Vormerkungen (Folge 15): Über Ulrich Raulff, Wie es euch gefällt

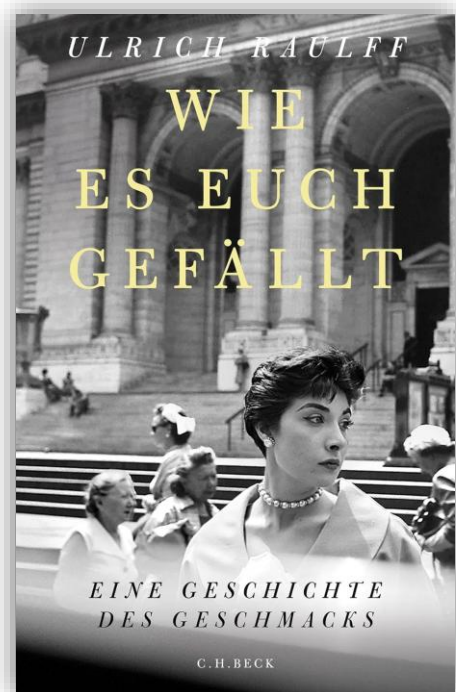
Wolfgang Vögele

Über Ulrich Raulff, *Wie es euch gefällt*. Eine Geschichte des Geschmacks, München: Verlag C.H.Beck 2025

In seinen berühmten ‚Reden‘ an die Gebildeten unter ihren Verächtern hatte der Theologe Friedrich Schleiermacher im 19. Jahrhundert Religion als „Sinn und Geschmack fürs Unendliche“¹ bestimmt. Viele Interpreten haben diese Definition zum Anlass genommen, immer komplexer über Religion als Inbegriff von Gefühlen nachzudenken. Der Begriff des Geschmacks spielt dabei, obwohl in der Definition enthalten, kaum eine Rolle. Auch Schleiermacher selbst geht sehr stiefmütterlich mit diesem Begriff um. Zwar räumt er ein, dass der Begriff aus dem Bereich der Ästhetik stamme, aber auch in seinen eigenen Vorlesungen zur Ästhetik² gilt dem Geschmacksbegriff keine größere Aufmerksamkeit. Der Sprung von der Ästhetik in die Theologie wirkt bei ihm beiläufig und selbstverständlich. Entscheidend scheint es für Schleiermacher, dem aufgeklärten Raum des Kantischen Geschmacksurteils zu entkommen und Religion und Theologie in der Provinz des Gefühls anzusiedeln.

Umso interessanter sind gerade deswegen die Ausführungen, die der Germanist und Kulturwissenschaftler Ulrich Raulff, bis 2018 Direktor des Deutschen Literaturarchivs in Marbach, dem Thema Geschmack gewidmet hat. Dem Autor ist ein wunderbares und ungewöhnliches Buch gelungen. Und obwohl er die theologische Relevanz des Geschmacksthemas mit zwei oder drei Ausnahmen nicht berücksichtigt, lässt sich aus seinen Reflexionen theologisch einiges lernen.

Dabei fehlt dem Buch im Grunde das Skelett, so etwas wie Gliederung oder Aufbau, zentrale These und Perspektive, eine kurze Formel, auf die der Inhalt zu reduzieren wäre. Die drei Teile



gelten grosso modo dem 18., dem 19. Jahrhundert und der Moderne. Aber ein klarer roter Faden ist nicht zu erkennen. Das hat seinen sachlichen Grund darin, dass Geschmack philosophisch, kulturell und soziologisch schwer zu fassen und noch schwerer zu systematisieren ist. Für viele Leser mag die Vielzahl der Definitionen, Geschichten und Perspektiven, die Raulff pointillistisch ausbreitet, verwirrend und konfus wirken. Die Gefahr bleibt, dass Leser das Buch gelesen haben, aber verwirrt zurückbleiben. Doch die Methode hat System – mit inhaltlichen Folgen.

Geschmack bleibt vorrational und ist intellektuell nicht richtig zu fassen, schon gar nicht zu definieren. Darin ähnelt er der Meeresdünung, die eine Küstenlinie beeinflusst und langfristig verändert. Die Wellen kommen und gehen, waschen Sand und Steine aus, schütten neue Dünen auf. Aber Wellen lassen sich eben so wenig berechnen wie Geschmacksveränderungen.

Raulff hat sich mit dem Geschmack eine schwere Aufgabe zugemutet, und er mutet auch seinen Lesern etwas zu. Er missachtet Gliederungen und konzentriert sich auf Beispiele, von denen manche wiederkehren: Holly Golightly in der Erzählung ‚Frühstück bei Tiffany‘ von Truman Capote und im entsprechenden Film von Blake Edwards, die Hauptfigur gespielt von Audrey Hepburn. Golightly macht Windowshopping in der 5th Avenue und verdreht den Männern den Kopf, nicht nur mit Cocktails. Der Kunsthistoriker Winckelmann entdeckt im Rom des 18. Jahrhunderts antike Statuen und Ruinen und definiert daraus das Klassische neu. So begründet er den Klassizismus. Bei Keramik und Porzellan imitieren die Manufakturen in Delft und Meißen die Chinesen, und später drehen diese den Spieß um und liefern Porzellan im holländischen Stil. Raulff reflektiert über Ornamente und Arabesken, die die englische arts and craft Bewegung weiterentwickelt und die im später so genannten Victoria and Albert Museum in London gesammelt und ausgestellt werden. Raulff denkt über den Unterschied zwischen Kunst und Kunsthandwerk nach, über das kleine Schwarze und stone washed Jeans, über Madame de Pompadour als Stilikone und Modevorbild, über Supermodels wie Naomi Campbell und Linda Evangelista, über trash punk und die unvermeidliche Vivienne Westwood. In seinen mäandernden Reflexionen schert sich Raulff weder um geographische noch kulturelle Grenzen, auch nicht um Chronologie. Am Ende steht das Paradox, dass jeder einzelne und die Massen sich auf ihren Geschmack verlassen, aber gar nicht wissen, was das formal oder inhaltlich sein könnte.

Geschmack sei also eine „Soft Power“, welche „sozialen Distinktionsgewinn“ nach sich ziehe. Man hört die Obertöne von Bourdieus Habitus Theorie und begibt sich in den Bereich gegenseitiger sozialer Aufmerksamkeit und kontinuierlicher Beobachtung (12)³. Wer Geschmack entwickelt, gestaltet seine Individualität und urteilt gleichzeitig über andere. So werden feine Unterschiede sichtbar. Solche Urteile sind nicht in Stein gemeißelt, sondern beruhen auf einer „fluiden Pro- toästhetik“ (28), die sich dauernd verändert – wie Aktienkurse und Wetterlagen.

Weil es die eine Definition von Geschmack nicht gibt, konfrontiert der Autor seine Leser mit unzähligen solcher Definitionen: Geschmack sei „ästhetische Intelligenz“ (41). Er ist nicht nur Gefühl, sondern auch Kalkül, entsteht aus dem Nachdenken, aber eben nicht nur. Er geht nicht

in einem (Kantischen) ästhetischen Urteil auf, aber auch nicht in Schleiermachers Gefühlsgeschmack; er bleibt opak (48), geheimnisvoll und nicht zu fassen. Ich zitiere eine Schlüsselpassage, eine von vielen Schlüsselpassagen: „Geschmack entsteht nicht allein auf der Geisterbahn des Neuen, sondern auch im Rührwerk der Gewöhnung und der Nachahmung. Geschmack ist ein über die Zeit hinweg entstandenes Gebilde, das irgendwann in der Selbstwahrnehmung aufgetaucht ist und sich als Eigenstes ausgibt. Es umfasst Zeitgeschichten, Ablagerungen, es hat eine Genealogie. Geschmack ist Versicherung in der Gewissheit, dass die Dinge bleiben, wie sie waren, als das Kind sie erlebte.“ (47) Die letzte Bemerkung gibt den Geschmacksreflexionen des Autors eine interessante psychologische Volte. Geschmack ist ausgerichtet auf den unbewussten Wunsch, in der Kindheit zu verharren. Wer Geschmack hat, will seine Lebenswelt erhalten und Kind bleiben.

Irgendwann hat man angefangen, den Geschmack zu beobachten, besonders die Psychologen und Marktforscher zum Beispiel mit der Methode des eye tracking, weil sie wissen wollten, wie sich Kunden beim Kauf entscheiden. Deswegen spricht Raulff auch von der „sphärischen Dimension“ (287) des Geschmacks.

Entscheidend ist für Raulff der Bezug von Geschmack auf die Alltagswelt; mehrfach spricht er statt von Lebenswelt von Proxemik (56, 168, 237 u.ö.), der Wissenschaft des Nahen und Nächsten (im sachlichen, persönlichen und sozialen Sinn) um das Individuum herum. Schon deshalb sei Geschmack schlecht zu definieren, aber sehr wohl an seinen *Wirkungen* zu erkennen (73, 129). Wer seinen Geschmack bildet und ausübt, der verortet sich in der Welt, zuerst in seiner Wohnung, dann in seiner Umgebung – darum Proxemik. Das ist kein individueller, sondern ein sozialer Vorgang: Menschen neigen dazu, sich selbst in ihren Geschmacksurteilen zu bestärken. Die sozialen Medien haben diese kommunikativen Effekte, die Aufmerksamkeitsökonomie potenziert.

Geschmack definiert das Begehrtenwerte, und das lässt sich zu Geld machen, indem man den populären Geschmack bedient: mit Porzellan aus China, Sèvres oder Meissen, griechischen Statuen oder ägyptischen Statuetten aus der Pharaonenzeit, mit Sneakers von Nike und den Fast Fashion Marken, die bei Jugendlichen so beliebt sind. Guter Geschmack kann sich in schlechten Geschmack verwandeln – und dann auch kultiviert werden als Protest und Provokation etablierter Kultur wie bei Vivienne Westwood, der Punk Designerin.

Man hätte noch genauere Beziehungen zu Andreas Reckwitz' Singularisierungstheorem oder Bourdieus Milieu- und Habitus-theorien (was immerhin in sparsamen Ansätzen geschieht) herstellen können. Aber die Pointe von Raulffs Reflexionen bleibt es, den Geschmack als ästhetisches Urteilsvermögen immer wieder dem soziologischen und philosophischen Zugriff zu entziehen.

Zwischen Notizen zum Verhältnis von Digitalisierung und Geschmack erscheint plötzlich eine Deutung der Geschichte der Emmausjünger (333ff.), dazu eine kurze Reflexion über Abend-

mahlstheologie. In Brot und Wein war und ist Christus zu *schmecken*. Leider gibt Raulff diese theologische Fährte gleich wieder auf. Am Ende des Buches scheint sie nochmals auf, ohne dass sie explizit gemacht wird: „Interessanter aber als das Objektfeld des Geschmacks ist seine Topologie. Wie die Ahnung steckt er seine Fühler tief in den Bereich des diffusen, dämmernden Wissens. Der erkennende Geschmack operiert in einer Zone vor der Schrift. Er verlässt sich auf seine Witterung, sein Flair.“ (420) Insofern ist Geschmack auch ein Gegengift zum Dogmatismus (422). Und diese Passage erinnert schon sehr an Schleiermacher.

Man kann aus diesem Buch viel über Geschmack lernen, das haben schon die ersten Rezensionen des Bandes betont. Aber es lässt sich eben auch viel über den Geschmack als Glaubensphänomen lernen, ohne dass Raulff dem seine Aufmerksamkeit zuwendet. Geschmack und Glauben bilden sich im Gegenüber von Vernunft und Wissen. Sie sind auf beides bezogen, aber nicht mit ihm zu identifizieren.

Raulff will eine vorrationale Anthropologie, ohne die Vernunft auszuschließen. Das gilt für das theologische Verständnis des Glaubens genauso. Schleiermacher bemühte sich um eine post-metaphysische Theologie, die in einem anderen Bereich angesiedelt war als die kulturellen und technischen Wissenschaften. Begriffe wie Gefühl, Atmosphärisches und feine Unterschiede bringen auf eine Spur, die eine Zusammenlegung der Perspektiven von Schleiermacher und Raulff nahelegen. Dieser Gedanke wäre theologisch weiterzuentwickeln, ohne dass das in dieser Rezension ausgearbeitet werden soll.

In Raulff fände die Theologie einen eleganten, belelenen und klugen Gesprächspartner, der sich von Struktur, System und Ordnung verabschiedet hat und sich nur noch auf Nuancen (Roland Barthes!), Ahnungen und kleinste Gefühlsregungen verlässt. Das wäre ein sehr spannendes Gespräch, sollte es einmal stattfinden.

Anmerkungen

- ¹ Friedrich D.E. Schleiermacher, *Über die Religion. Reden an die Gebildeten unter ihren Verächtern*, Philosophische Bibliothek 255, Hamburg 1970 (1799), 30 (Hervorhebung vv).
- ² Die Vorlesungen sind in einer hybrid-digitalen Ausgabe verfügbar. Vgl. <https://schleiermacher-digital.de/vorlesungen/index.xql?series=aesthetik>.
- ³ Alle Seitenangaben im Text beziehen sich auf das im Untertitel genannte Werk.

VORGESCHLAGENE ZITATION:

Vögele, Wolfgang: Auf den Geschmack kommen Vormerkungen (Folge 15): Über Ulrich Raulff, Wie es euch gefällt, tà katoptrizómena – Magazin für Kunst | Kultur | Theologie | Ästhetik, Ausgabe 160, erschienen 01.04.2026

<https://www.theomag.de/160/pdf/vv110.pdf>