

## Europa – küchenfertig?!

**Renate Dürr**

Institut für Philosophie – Karlsruher Institut für Technologie – [renate.duer@kit.edu](mailto:renate.duer@kit.edu)

### *Abstract*

*The European process of integration – from a housewife's point of view.*

*Keywords: European integration process, conceptual and factual*

Manuscript received 05 March 2013, revised 13 March 2013, accepted 03 April 2013.

Copyright note: This is an open access article distributed under the Creative Commons Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided that the original work is properly cited.

### I

Wer je Wittgensteins ‚Philosophische Untersuchungen‘ gelesen hat, weiß: „Ein philosophisches Problem hat die Form: Ich kenne mich nicht aus.“ Nun bin ich kein philosophisches Problem, aber ich kenne mich trotzdem nicht aus: Weder in politischer Philosophie noch in Politik schlechthin. Auskennen tue ich mich in *Ars Cocturae* und davon handelt der erste Teil. In einem zweiten Teil möchte ich die Erkenntnisse dieser Küchenphilosophie auf die Entwicklung der Europäischen Union anwenden – und ob es überhaupt einen dritten Teil geben wird, werden wir sehen.

Äpfel und Birnen kann man nicht vergleichen, aber man kann sie zusammen kochen. Da dies allerdings eher eine Metapher für den Prozess ist, der zur Zeit am Karlsruher Institut für Technologie stattfindet, müssen wir unsere Zutatenliste erweitern, um, sagen wir weitere 25 Früchtchen, gegebenenfalls 26, weitere 6, die wir ebenso gegebenenfalls später mitkochen (wenn endgültig geklärt ist, ob die eine überhaupt unter den Begriff *Frucht* fällt) und letztlich vielleicht gar um nochmals 13, diese sind zur Zeit jedoch noch keine Früchte, sondern günstigstenfalls die Blüten einer solchen. Jetzt brauchen wir noch etwas Zucker und dann kann es losgehen.

Wenn wir das Ganze erstens nicht allzu lang kochen, nicht total überzuckern und nicht zu viel rühren, erhalten wir ein Kompott, wo die Früchte zwar in einer Einheitssoße schwimmen, aber immer

noch ihren Eigengeschmack haben. Wenn wir das Ganze jedoch pürieren, erhalten wir ein Mus, geschmacklich etwas *Neues* und es tut sich ein Kontinuum von Möglichkeiten auf, ich möchte nur die *Eckpunkte* thematisieren: Sehr wohlschmeckend – absolut ungenießbar.

Wenn wir bezüglich unserer Zutaten von idealen Bedingungen ausgehen, ist sowohl das Kompott als auch das Mus eine akzeptable Bei- oder Nachspeise. Mit *idealen Bedingungen* ist hier in erster Linie gemeint: Die Früchte sind reif, aber nicht überreif, sie haben keine faulen Stellen oder sind insgesamt faulig. Daraus folgt zum einen: Man muss schon genau hinschauen, bevor man sie in den Topf tut. Nun sieht man gewisse Mängel aber nicht unbedingt – und in einem solchen Fall ist man mit einem Kompott besser bedient, man kann das angeschlagene Früchtchen entfernen bzw. ausspucken (in der Hoffnung, dass es dem Saft nicht allzu viel Übel zugefügt hat) – aus einem Mus i.e. einer homogenen Masse bekommt man es nicht mehr heraus.

### II

Früchte und Staaten kann man nicht vergleichen, man kann sie noch nicht einmal – wie Äpfel und Birnen – zusammen kochen. Andererseits ist es eine Tatsache, dass Menschen in mancherlei Hinsicht mehr tun als sie eigentlich können (können). Oder kantisch gewendet, aber populär ausgedrückt: das wäre alles gut

und schön wenn „die bloßen Selbstgeschöpfe ihres Denkens“<sup>1</sup> nicht für Wirkliches genommen würden. Wir wollen uns nicht überheben, sondern insofern bescheiden, als dass wir die Unterschiede zwischen Kompott und Mus einerseits und der Europäischen Union andererseits thematisieren.

Die augenfälligsten Unterschiede sind: Staaten sind komplexere Entitäten als Früchte (aber ein Biologe sieht das möglicherweise anders).

Beim Kompottkochen haben wir einen externen Akteur, die europäischen Staaten müssen sich selbst (bzw. im eigenen Saft) kochen.

Der alles entscheidende Unterschied liegt selbstverständlich darin, dass Früchte natürliche Arten sind – und das bisschen Konvention und Normierung, das beim Kochen dazu kommt, spielt keine wesentliche Rolle.

An Stelle des externen Akteurs kann man wohl einige der wirklichen oder vermeintlichen Zwänge, die den europäischen Einigungsprozess in Gang gebracht haben, setzen; und für den *Zucker* den Nutzen, den die EU (ggf.) bringt.

Die Komplexität lässt sich m.E. ein ganz klein wenig herunter brechen, und dabei meine ich jetzt nicht die normativen *Bestandteile* die einen Staat ausmachen – der ja sowieso von den winzigen physischen Anteilen (das Staatsgebiet und den Menschen als Menschen) abgesehen, nur aus solchen besteht. Aber es könnte dem Europäischen Einigungsprozess zum Vorteil gereichen, verzichteten die Nationalstaaten darauf, solche zu sein.

### III

Fazit (mit persönlicher Note):

Das Mus wäre das Ideale, aber schon rein begrifflich ist ein Ideal nicht real, und mithin sind auch nie *ideale Bedingungen* gegeben. Dessen ungeachtet – und beinahe unmetaphorisch: In einem Kompott-Europa (und das ist es, was wir faktisch haben) werden – wie ein Philosoph des 17./18. Jahrhunderts feststellte, der einerseits einen *europäischen Zusammenschluss* forderte, der andererseits in dieser Beziehung sehr realistisch war – in einem Kompott-Europa „werden die königlichen und fürstlichen Häuser nimmermehr von ihren Thronen herabsteigen“<sup>2</sup>;

und diese „königlichen und fürstlichen Häuser“<sup>3</sup> können wir, ohne Verlust des Wahrheitswertes, durch *Repräsentanten nationaler Institutionen* ersetzen.

Klar ist allerdings, dass es sehr, sehr lange dauern kann, bis ein Mus fertig ist, denn bedauerlicherweise haben die vielen Köche den Brei zwar (nicht endgültig) verdorben, aber wohl irgendwie falsch herum angefangen. Und nunmehr fast ganz im Ernst: Vielleicht wäre ein Übergang zur modernen Molekularküche ganz günstig, mit dem Ergebnis: *Ein föderalistisches Europa der Regionen*.

Ursprünglich ein Vortrag am 15. November 2012 (gehalten zum UNESCO-Welttag der Philosophie)

<sup>1</sup> Immanuel Kant, Kritik der reinen Vernunft, A 584, B 612.

<sup>2</sup> Gottfried Wilhelm Leibniz, Leibniz's Deutsche Schriften, Berlin 1838, 53.

<sup>3</sup> Ebd.