Kant und der Wein

von Manuela A. E. Schäfer

Immanuel Kant war nachweislich Weintrinker, und er kam in sieben Facetten direkt oder indirekt mit dem Thema Wein in Kontakt. Dies begann mit seiner Rolle als Weingenießer, denn Kant trank selbst gerne Wein, aber der Wein spielte auch für ihn als

- Gastgeber,
- Anthropologe und Wissenschaftler,
- Philosoph und Visionär sowie als
- Patient

eine wichtige Rolle.

Kant hat sich unter anderem in seinem Werk „Anthropologie in pragmatischer Hinsicht“ (1) selbst zu Themen rund um den Wein geäußert. Er schrieb unter anderem zur sensorischen Wahrnehmung über die Sinne, über den Rausch oder darüber, was es heißt, (mit der Bewertung eines Weines) ein Urteil zu fällen.

Der Fokus dieses Extrakts liegt auf Kants Rollen als Weingenießer und Gastgeber sowie als Patient, also auf seiner eigenen Erfahrung mit Wein. Eine ausführliche Betrachtung zu allen sieben Rollen von Kant im Themenfeld Wein findet sich in meinem Buch „Kant und der Wein“ (ISBN 978-3-8197-5981-9).

Für Kant war Wein ein berauschendes „Geniessmittel“ (7:169), ein Genussmittel, mit stärkender und erhebender Gefühlswirkung. Es soll „dazu dienen, den Menschen die Last, die ursprünglich im Leben überhaupt zu liegen scheint, vergessen zu machen“ (7:170).

Gemäß Kant soll Wein – genauso wie Bier – nur in Gesellschaft getrunken werden, wobei er Wein gegenüber Bier klar den Vorzug gab. Denn Trinkgelage mit Bier sind nach Kant eher „träumerisch verschlossen, oft auch ungeschliffen“, die aber mit Wein „fröhlich, laut und mit Witz redselig“ (7:170).

Kant sprach dem Wein in Gesellschaft eine positive Wirkung zu. Wein sei ein kultiviertes Rauschmittel, das die Phantasie beflügelt und die Vernunft zu Erkenntnissprüngen anregt, wobei es hier jedoch auf das richtige Maß ankommt. (2)

Denn Kant hat in Gesellschaft auch gerne mal zu tief ins Glas geschaut. So berichtete ein Wegbegleiter: „Wenn er … außer Hause speiset, so trank er auch wohl ein Gläschen zu viel.“ (3) Offenbar uferte der Weingenuss manchmal sogar derart aus, dass Kant nach Augenzeugenberichten „das Loch in der Magistergasse nicht habe finden können“, also seinen Hauseingang. (4) Und auch zu Hause trank Kant täglich einige Gläser Wein, zuerst weißen, danach roten. (3)

Aufgrund seiner eigenen Erfahrungen mit dem Rausch warnte Kant vor den Gefahren des Missbrauchs beim Genuss von Alkohol. So beschrieb er die Trunkenheit als den „widernatürlichen Zustand des Unvermögens, seine Sinnesvorstellungen nach Erfahrungsgesetzen zu ordnen, so fern er die Wirkung eines übermässig genommenen Geniessmittels ist“ (7:165).

1 Extrakt des Beitrags zur Dalbergakademie 2024 zum Thema „Kant und der Mut zum eigenen Denken“

„Sich willkürlich oder absichtlich in diesen Zustand versetzen“ bezeichnete Kant als „sich berauschen“ (7:170). Diese Definition stimmt in der Tat auch heute noch so.

Kant hatte hierbei insbesondere eine ablehnende Haltung zum Weingenuss durch Frauen, die seiner Meinung nach „bürgerlich schwach sind und Zurückhaltung nöthig haben (wozu durchaus Nüchternheit erfordert wird)“ (7:171).

In die Verlegenheit, mit Frauen Wein trinken zu müssen, kam Kant in der Regel allerdings nicht, denn seine Tischgesellschaften bestanden nahezu ausschließlich aus Männern. (4) Kant ist im Bild unten am Tisch die zweite Person von links im hellblauen Jackett, die einen Brief vorliest. (5)

Abbildung 1: „Kant und seine Tischgenossen“ (1892/1893), Emil Dörstling artist QS:P170,Q1335981 (https://commons.wikimedia.org/ wiki/File:Kant_doerstling2.jpg), „Kant doerstling2“, als gemeinfrei gekennzeichnet, Details auf Wikimedia Commons: https://commons.wikimedia.org/wiki/Template:PD-old

Wie man auf dem Bild auch sehr schön erkennen kann, war Wein ein etabliertes Getränk im Hause Kant. Der Wein fungierte als eine Art Katalysator, um die Konversation bei Tisch anzuregen. Kants Freund Jachmann schrieb hierüber:

„An einer mit wohlschmeckenden Speisen besetzten Tafel und bei einem guten Glase Wein erhöhte sich seine Munterkeit so sehr, daß er oft über der lebhaften Unterhaltung den Genuß der Speisen vergaß. Daher dauerte auch eine Tafel, an welcher Kant aß, mehrere Stunden, weil er die Tafel nur als ein Vereinigungsmittel, die Unterhaltung aber für den Zweck ansah und den Genuß der Speisen und Getränke nur als eine sinnliche Abwechselung und Erhöhung seines geistigen Vergnügens benutzte.“ (6)

Kant bevorzugte hierbei gemäß zeitgenössischer Quellen Rheinwein, Ungar, Magenwein oder – falls diese nicht verfügbar waren – einen „Bischof“. (7)

Bezüglich des Rheinweins wird es nun für das Weinanbaugebiet Pfalz interessant: Auf dem Bild links am Tisch sitzt neben Kant sein Freund, der erfolgreiche Unternehmer, Bankier und Geheime Commerzienrat Johann Conrad Jacobi. Jacobi stammte ursprünglich aus Grünstadt, wo die Familie Weinberge bewirtschaftete. Die Weinberge kamen unter anderem als Mitgift von seiner Mutter, Sybille Elisabeth, geborene Grün, in die Familie. (5)

Jacobi und zwei seiner Brüder sind mutmaßlich der Grund dafür, dass Kant vermutlich Grünstädter Wein trank:

Johann Jacob Jacobi war in Grünstadt Winzer und Wirt im Gasthaus „Zur Goldenen Krone“. Er produzierte und lieferte den Wein. (5)

Zwei weitere Brüder, Johann Wilhelm und Georg Ernst Christmann Jacobi, folgten Johann Conrad nach Königsberg. Johann Wilhelm leitete dann dort eine Weinhandlung, die auch die Weine ihres Bruders führte. (8)

Wohl auf Empfehlung von Johann Conrad Jacobi bezog Kant dann von dieser Weinhandlung mutmaßlich die Jacobischen Weine aus Grünstadt. (9)

Dass die Story stimmen könnte, lässt sich aus Sekundärquellen ableiten. Kants Zeitgenosse Friedrich Christian Matthiä schrieb hierüber im Januar 1821 in einem Brief an seinen Bruder August:

„Ich weiß keinen beßern Wein zum gewöhnlichen Getränk als den Pfälzischen, der auch philosophische Verdienste haben dürfte, sintemal Kant seinen Wein immer von Grünstadt kommen ließ, wodurch denn zuletzt die Kritik der reinen Vernunft zu Stande kam,…“ (10)

Leider sind bisher keine Rechnungen bekannt (5), aus denen ersichtlich ist, welche Weinsorten Kant aus Grünstadt bezog. Allerdings hatten 1780 die Grafen von Leiningen, zu deren Herrschaftsgebiet Grünstadt damals gehörte, im Rahmen der ersten urkundlich belegten Terroir-Abgrenzung die Weingärten in ihrem Gebiet vermessen, mit Lagennamen versehen und nach Bodenuntersuchungen festgelegt, welche Weinreben dort angebaut werden sollten. Im Ergebnis waren dies – ausdrücklich wie bis dahin auch – nur Riesling und Traminer. (11) Mit hoher Wahrscheinlichkeit bezog Kant damit wohl Weine aus diesen beiden Rebsorten.

Allerdings war der sortenreine Anbau von Rebsorten zu den Lebzeiten Kants nicht üblich. (12) Daher ist eher davon auszugehen, dass Kant Weine aus Riesling und Traminer in der damals üblichen Praxis des Anbaus im gemischten Satz bezogen hat.

Gemischter Satz bedeutet, dass man unterschiedliche Rebsorten in einem Weinberg gemeinsam anbaut, gemeinsam liest, gemeinsam keltert und dann gemeinsam zu Wein vergären lässt. (13)

Das Weingut Jacobi, von dem Kant vermutlich Wein bezog, gibt es in Grünstadt nicht mehr. Allerdings hat sich Weinbau in einer Familie Grün in Grünstadt erhalten. Inwieweit aus der Familie des Weinguts Otto Grün tatsächlich eine verwandtschaftliche Beziehung zur Familie des ehemaligen Weinguts Jacobi besteht, ist bisher nicht bekannt.

Doch zurück zu Kant. Der hatte sich 1783 ein Haus in Königsberg gekauft, nachdem er bis dahin zur Miete gewohnt hatte. Mit 59 konnte er sich das inzwischen leisten, denn durch die großen Erfolge seiner Publikationen, seine Lehrtätigkeit und seinen sparsamen Lebenswandel hatte er sich nach heutiger Kaufkraft zum Millionär hochgearbeitet. (14), (15), (16)

Nach dem Tod seines besten Freundes Joseph Green ein Jahr später, bei dem er bis dahin regelmäßig zu Abend gegessen hatte, gründete Kant eine eigene „Ökonomie“, einen eigenen Haushalt, und stellte eine Köchin ein. Ab dann lud er sich fast täglich Gäste zum Mittagstisch ein, der zu seiner neuen Hauptmahlzeit wurde. (14)

Wobei „Mittagstisch“ mitnichten ein kurzes Mittagessen meinte. Es begann zwar gegen 13 Uhr, aber aufgrund der angeregten Diskussionen bei Tisch zog sich die Gesellschaft oft bis in den späten Nachmittag und Abend hinein. Und das alles begleitet von „2 Bouteillen“ (also 2 Flaschen) Wein. (14)

Für Kant wurden die Mittagstisch-Gesellschaften zum wichtigsten Medium des sozialen Austauschs (14) und er stellte fest:

“Das Wohlleben … ist eine gute Mahlzeit in guter (und, wenn es sein kann, auch abwechselnder) Gesellschaft, von der Chesterfield sagt: daß sie nicht unter der Zahl der Grazien und auch nicht über die der Musen sein müsse.)“ (7:278)

Die ideale Anzahl an Gästen musste damit also stets zwischen drei und neun liegen (drei Grazien, neun Musen). (14)

Kants Gastmahle waren legendär und weit über die Grenzen Preußens hinaus bekannt. (17) Eine Einladung war heiß begehrt, auch da Kant für die Teilnehmer seiner Mittagstisch-Gesellschaften stets ein aufmerksamer Gastgeber war: Er öffnete die Bouteillen und schenkte ein, so dass jeder (inklusive ihm selbst) je zwei Gläser trinken musste. (3)

Insbesondere berichtete Kant aber allerlei interessanten Fakten und bestritt einen Großteil der Konversation. (18) Kants Freund Jachmann beschrieb dies so:

„In der Gesellschaft, wo Kant war, herrschte eine geschmackvolle Fröhlichkeit. Jedermann verließ sie bereichert mit Kenntnissen und neuen Ideen, zufrieden mit sich selbst und mit der Menschheit, gestärkt zu neuen Geschäften und gestimmt zur Beglückung seiner Mitmenschen.“ (6)

Der Aspekt der Stärkung führt dann auch zu einer weiteren Rolle von Kant im Themenfeld Wein, nämlich der als Patient. Relevant wurde dies insbesondere im Alter und zum Ende seines Lebens, denn Wein galt früher als Stärkungsmittel.

Nachdem man Kant am frühen Morgen des 12. Februars 1804 einen Löffel mit Wasser verdünnten Wein zur Stärkung gereicht hatte, bedankte sich Kant, drehte sich um und sagte leise „Es ist gut.“ (19)

Das waren seine letzten Worte. Kurz danach verstarb er. (14)

Aber auch nach Kants Tod 1804 traf sich sein Freundeskreis jährlich an Kants Geburtstag am 22. April zu einem „Erinnerungsmahl“. (20)

Ab 1814 wurde dann in die Torte, die zum Nachtisch gereicht wurde, die sogenannte „Bohnentorte“, eine silberne Bohne eingebacken. Derjenige, in dessen Stück der Torte die Bohne auftauchte, wurde zum „Bohnenkönig“ ernannt und musste im kommenden Jahr die Gedenkrede auf den Philosophen halten. (21)

Abbildung 2: Menükarte des Bohnenmahls zu Kants 200. Geburtstag am 22. April 1924 inkl. Lithographie "Kant vor seinem Wohnhaus unter dem gestirnten Himmel in Königsberg" von Heinrich Wolff (1875-1940), Werk gemeinfrei, Template: PD-old-auto-expired|deathyear=1940; Foto des Exponats der Kant-Ausstellung 2024 im Haus zur Münze in Worms, Fotografin: M.A.E. Schäfer (2024)

Diese Tradition hat sich inzwischen weltweit in Kant-Zirkeln und -Gesellschaften etabliert.

Und natürlich gehören zu einem Bohnenmahl auch die passenden begleitenden Weine!

Kants Tod ist jetzt mehr als 220 Jahre her – doch Kant ist in unserem Denken und Handeln noch immer präsent.

Und da er dem Wein bis zuletzt zugetan war, erhebe ich fiktiv mein Glas und sage in Memoriam:

Zum Wohl, Magister Kant!

Hinweis zur Zitierweise:

Zitate wurden gemäß den Versionen der Original-Quellen 1:1 übernommen. Dementsprechend können die Texte der Zitate inhaltlich von den Vorgaben der heutigen Rechtschreibung und Grammatik abweichen.

Auslassungen in den Zitaten sind mit drei Punkten gekennzeichnet.

Quellenangaben sind im Buch im Format „(x)“ gekennzeichnet, wobei „x“ für die Nummer der Quelle gemäß Quellenverzeichnis steht.

Für die Kant-Zitate und -Referenzen gilt, wie in der Kant-Literatur üblich, abweichend: Stellenangaben zu Werken außerhalb der Kritik der reinen Vernunft werden aus der Akademieausgabe der Schriften Kants im Format „(Bandnummer:Seitenzahl)“ referenziert (Kant’s gesammelte Schriften, hrsg. von der Königlich-Preußischen Akademie der Wissenschaften, Berlin 1900ff; hier: Quelle (1) im Quellenverzeichnis). Für die Verweise auf die Anthropologie in pragmatischer Hinsicht, die in Band 7 abgedruckt ist, bedeutet dies als Angabe „(7:z)“, wobei „z“ für die Seitenzahl steht.

Quellenverzeichnis

1. Kant, Immanuel. Kant's gesammelte Schriften. [Hrsg.] Königlich-Preußische Akademie der Wissenschaften. Berlin : s.n, 1900ff. [=AA]. Band 7 enthält die "Anthropologie in pragmatischer Hinsicht".

2. Jäger, Katrin. Zum Wohl mit Kant. [Online] 13. März 2003. [Zitat vom: 25. April 2025.] https://taz.de/Zum-Wohl-mit-Kant/!801589/.

3. Abegg, Johann Friedrich. Reisetagebuch 1798. [Hrsg.] W., Abegg, J. Abegg. Frankfurt/Main : Insel, 1798/1976.

4. Welt.de. Angeben mit... Kant. [Online] 08. Februar 2004. [Zitat vom: 13. April 2025.] https://www.welt.de/print-wams/article106305/Angeben-mit-Kant.html.

5. Schramm, Ursula. Der Wein der reinen Vernunft. Immanuel Kant, die Philosophie und der Wein. [Online] Die Rheinpfalz, 20. April 2024. [Zitat vom: 14. April 2025.] https://www.rheinpfalz.de/kultur_artikel,-immanuel-kant-die-philosophie-und-der-wein-aus-gr%C3%BCnstadt-_arid,5638306.html.

6. Jachmann, Reinhold Bernhard. Immanuel Kant geschildert in Briefen an einen Freund. [Hrsg.] Bayerische Staatsbibliothek / Münchner DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek. Biogr. 571 d. Königsberg : Friedrich Ricolovius, 1804. S. 140. urn:nbn:de:bvb:12-bsb10064194-8.

7. Wasianski, Ehregott Andreas Christoph. Immanuel Kant in seinen letzten Lebensjahren. [Hrsg.] Wissenschaftliche Buchgesellschaft Gross F. Darmstadt. Immanuel Kant, sein Leben in Darstellungen von Zeitgenossen, die Biographien von Borowski, Jachmann und Wasianski. 1804 / 1912 / 2012.

8. Gädeke, Thomas. Freunde Kants aus den Familien Jacobi und Gädeke. [Online] [Zitat vom: 01. Juni 2024.] https://www.freunde-kants.com/articles/freunde-kants-aus-den-familien-jacobi-und-gadeke/.

9. WIKIPEDIA. Johann Conrad Jacobi (Bankier). [Online] [Zitat vom: 01. Juni 2024.] https://de.wikipedia.org/wiki/Johann_Contrad_Jacobi_(Bankier).

10. Matthiä, Immanuel Konstantin. August Matthiä in seinem Leben und Wirken zum Theil nach seiner eigenen Erzählung dargestellt von seinem Sohne Konstantin. Nebst einem lebensgeschichtlichen Abriß seines Bruders Friedrich Christian Matthiä. Quedlinburg : In Kommission bei G. Basse, 1845. S. 140.

11. Cosnac, Bettina de. Momentum Nostrum. Haus Leinigen und der Wein. [Online] [Zitat vom: 13. Juli 2024.] https://momentum-nostrum.com/haus-leinigen-und-der-wein/.

12. Korzonnek, Nicole. Gemischter Satz: Vom Standard zur Rarität. [Online] https://bottled-grapes.de, 29. Mai 2022. [Zitat vom: 14. April 2025.] https://bottled-grapes.de/gemischter-satz-wein-alle-informationen/.

13. WirWinzer.de. Gemischter Satz. Gemischter Satz - mehr als nur eine Cuvée. [Online] https://wirwinzer.de. [Zitat vom: 14. April 2025.] https://wirwinzer.de/weine/rebsorten/ gemischter-satz.

14. Willaschek, Marcus. KANT. Die Revolution des Denkens. München : Verlag C.H. Beck, 2023. S. 27, 62, 161/162, 346, 347, 384, 398. ISBN 978 3 406 80743 5.

15. WIKIPEDIA. Kantiana. [Online] [Zitat vom: 24. April 2025.] https://de.wikipedia.org/wiki/ Kantiana.

16. Deutsche Bundesbank. Kaufkraftäquivalente historischer Beträge in deutschen Währungen. [Online] Januar 2025. [Zitat vom: 24. April 2025.] https://www.bundesbank.de/resource/blob/615162/4162e577aa9cb1691714327342d6156b/472B63F073F071307366337C94F8C870/kaufkraftaequivalente-historischer-betraege-in-deutschen-waehrungen-data.pdf.

17. Königsberger Express online. Kants Mahlzeiten im Freundeskreis. [Online] 01. Juni 2023. [Zitat vom: 20. Dezember 2023.] www.koenigsberger-express.com.

18. Förstl, Hans. Kants kritischer Blick auf die 'Arzneien. PZ - Pharmazeutische Zeitung. 04. August 2022, S. 47.

19. Klatzer, Jürgen. Immanuel Kant und die Selbstdisziplin eines Genies. [Online] 07. 01 2016. [Zitat vom: 12. 04 2025.] https://kurier.at/kultur/immanuel-kant-und-die-selbstdisziplin-eines-genies/161.739.665.

20. Horst, Gerfried. Die Gesellschaft der Freunde Kants. [Online] 2024. [Zitat vom: 24. 04 2025.] https://freunde-kants.com/articles/die-gesellschaft-der-freunde-kants/.

21. Kunze, Maria-Luise. Kant zu Ehren: Eine Silberbohne im Dessert. [Online] Campus Halensis - Das Onlinemagazin der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, 20. 04 2016. [Zitat vom: 24. 04 2025.] https://www.campus-halensis.de/artikel/kant-zu-ehren-eine-silberbohne-im-dessert/?cok.