

Neues Forum für Kulinaristik erforscht Vielfalt des Essens

Germersheim/Mainz (dpa) - Ein neues Forum für Esskultur nimmt jetzt an der Universität Mainz die Arbeit auf. Das «Rhein-Neckar- Forum für Kulinaristik» wird an diesem Samstag (5. Juli) am Institut für interkulturelle Kommunikation im südpfälzischen Germersheim eröffnet. Nach den Worten des Initiators Prof. Alois Wierlacher soll es erstmals in Zusammenarbeit mit einer Universität die komplexen Zusammenhänge des «Sozialphänomens Essen» erforschen und Angebote für Lehre und Weiterbildung machen.

«Essen und Trinken prägt unseren Alltag und Festtag auf vielfache, meist lustvolle Weise», sagte Wierlacher. «Diese komplexen Zusammenhänge und die kulturelle Vielfalt des Essens will die Kulinaristik erforschen.» Wierlacher gehört auch zu den Gründern der Deutschen Akademie für Kulinaristik (Bad Mergentheim), die in jedem Jahr die Eckart-Witzigmann-Preise vergibt. An der Berufsakademie Mosbach-Bad Mergentheim gibt es bereits den ersten Bachelor- Studiengang «Food Management».

An dem Forum in Germersheim beteiligen sich Wissenschaftler verschiedener Fachrichtungen. Auch die Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (Karlsruhe), Mediziner der Universität Mannheim und zwei Sterneköche wirken mit. Zum Start des Forums erscheint der von Wierlacher und Regina Bendix herausgegebene Band «Kulinaristik. Forschung - Lehre - Praxis» (LIT-Verlag Münster 2008, ISBN 978-3-8258-1081-8).

Als nächstes Projekt plant Wierlacher ein wissenschaftliches «Handbuch der Gastlichkeit», das Deutschland zum Beispiel mit China und Japan vergleicht - «weil ich mich über die Ungastlichkeit unseres Landes und die Vernachlässigung des Themas in den Wissenschaften immer wieder geärgert habe.» Aber auch den Kampf gegen den Hunger zählt der Wissenschaftler zu den wesentlichen Aufgaben der Kulinaristik. (Internet: www.kulinaristik.net)