

TOTALPHÄNOMEN ESSEN

Morgen wird in Germersheim das Rhein-Neckar-Forum Kulinaristik eröffnet

► Wenn man bedenkt, dass vermeintlich alles einer „Ursuppe“ entstammt, kommt die derzeitige Erhitzung über das Thema Essen und Trinken spät. Jetzt hat sich ein „Rhein-Neckar Forum Kulinaristik“ am Institut für interkulturelle Kommunikation der Universität Mainz in Germersheim etabliert, das sich umfassend mit der Esskultur beschäftigt. Morgen (12 Uhr) ist im Germersheimer Kulturzentrum Hufeisen Eröffnung.

Den Namen „Kulinaristik“ hat Alois Wierlacher geprägt, ein Germanistik-Professor in Ruhestand und Mentor der gesamten Bewegung, der zusammen mit dem Germersheimer Professor Andreas Kelletat auch das Rhein-Neckar-Forum leitet. Kulinaristik, das soll so wie „Logistik“ oder „Germanistik“ klingen. Abgeleitet ist es vom lateinischen Wort für Küche – *culina*. Hauptzweck der Forums-Gründung ist, wie Alois Wierlacher etwas formal sagt, „den noch jungen kulinaristischen Wissenschaften in der Metropolregion eine universitätsnahe Kommunikationsplattform für ihr Gespräch“ einzuräumen. Warum es wohl geht, ist: die Nahrung als „soziales Totalphänomen“ (der Philosoph Roland Barthes) aufscheinen zu lassen.

Dazu arbeitet das Forum mit Forschungsinstituten und Wissenschaftlern zusammen, mit Unternehmern, mit dem Gastgewerbe, mit Bildungsexperten, Ärzten, Journalisten, Musikern. Zugleich soll versucht werden, der Metropolregion Rhein-Neckar ein „kulinaristisches Profil“ (Wierlacher) zu geben. Gekocht wird dabei aber nicht, obwohl unter anderem der Schriesheimer Sternekoch Jürgen Schneider im Beirat des Forums mitarbeitet. Genauso übrigens wie der Speyerer Bischof Karl Heinz Wiesemann und Helmut Frühauf. Als Direktor des Landesbibliothekszenentrums Rheinland-Pfalz ist Frühauf auch Chef der Landesbibliothek in Speyer, die als Schwerpunktbibliothek des neuen Forums installiert wird. Ein Programm für 2009 ist vom Forum schon vorbereitet. Das Spektrum reicht dabei nach Wierlachers Auskunft von einer Speisekarten-Beratung bis hin Programmen, bei denen etwa die Chormusik und die Kulinaristik verschränkt werden sollen.

Beim Auftakt morgen von 12 bis 15 Uhr im Germersheimer Kulturzentrum Hufeisen wird aber erst einmal die Internetpräsenz des Forums (www.kulinaristik.net) vorgestellt und in einem Rundgespräch über „den Bedarf an Kuli-

naristik“ diskutiert. Es wird über Bücher zum Thema gesprochen, unter anderem über die jüngst erschienene „Kulturgeschichte der deutschen Küche“ von Peter Peter und das 450 Seiten starke Standardwerk zur Kulinaristik. Es stammt vom Walldorfer Alois Wierlacher selbst. Schließlich wird über die Grundvoraussetzung der Kulinaristik zu reden sein: Die Beseitigung des Hungers – weltweit. (mac)



Was man alles über die Esskultur wissen kann.

—FOTO: EPD