



# DIE KULTUR

Das Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar, ein  
in Deutschland einzigartiges Netzwerk.



© AISPIX, www.shutterstock.com



# DES ESSENS





Als man Immanuel Kant einmal zum Dessert einen Wackelpudding kredenzte soll der alte Meister empört ausgerufen haben: „Man gebe mir Form!“. Eine solche schwabbelige Masse war seiner unwürdig, genauso wie sich der Königsberger Philosoph stets dagegen verwahrte, das gemeinsame Essen zu verachten, er war vielmehr ein glänzender Gastgeber.

Die Zeiten haben sich seit damals grundlegend geändert. Die Globalisierung und die Nahrungsmittelindustrie bestimmen in immer stärkerem Maße mit, was wir wann wie und mit wem essen, so dass der Kulturwissenschaftler und „Essensforscher“ Dr. Alois Wierlacher vom Bedarf einer Fächer und Branchen übergreifenden „Kulinaristik“ spricht (von lat. *culina*, die Küche), ausgehend von der These des Ethnologen Claude Lévi-Strauß, dass im Kochen die Basis aller menschlichen Kultur zu sehen ist.

Wierlacher hat in den letzten Jahrzehnten von Heidelberg und anderen Universitäten aus, an denen er gelehrt hat, wahre Pionierarbeit geleistet und die wissenschaftlichen Grundlagen für diese neue Wissensrichtung gelegt, die sich als Beitrag zu den praxisorientierten Kultur- und Lebenswissenschaften versteht.

Der jüngste Teil dieser Pionierarbeit ist die Gründung des Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar, einem in Deutschland einmaligen Netzwerk von mehr als 50 Wissenschaftlern, Gastronomen und weiteren Unternehmern, Mitgliedern der Bildungsbereiche und der Kulturarbeit.

Ausgangspunkt war ein Schlüsselerelebnis von Professor Wierlacher, der in den 70er Jahren des vergangenen Jahrhunderts im Auftrag des Akademischen Auslandsdiensts in Neu Delhi (Indien) ein Seminar leitete, mit den Seminarteilnehmern in die Mensa ging und danach prompt krank wurde. Da wurde ihm klar, dass sich kulturelle Unterschiede des Essens auf den Körper auswirken können, und er begann darüber zu forschen.

Mit seinem neuen Blickwinkel las er wenig später noch einmal den Roman „Die Buddenbrocks“ von Thomas Mann, der auf den ersten Seiten eine große Mahlzeit im Familienkreise schildert.

Bekanntlich handelt der Roman von dem Niedergang einer Lübecker Unternehmerfamilie. Bei seiner zweiten Lektüre stellte

Professor Wierlacher zu seinem Erstaunen fest, dass sich dieser Niedergang im stetig zunehmenden Verfall der Essensordnung im Hause Buddenbrock widerspiegelt. Mann hatte dieses dramaturgische Mittel offensichtlich benutzt, um seinen Lesern zu verdeutlichen, was Sittenverfall bedeutet. Prof. Wierlacher verfolgte seine Entdeckung weiter und fand heraus, dass auch andere berühmte Autoren Parallelen zwischen Essens- und Kulturordnung ziehen, darunter Goethe, Theodor Fontane, Heinrich Böll, Joseph Roth oder Friedrich Nietzsche. Von diesem großen Philosophen stammt auch der Satz, dass Essensordnungen „Offenbarungen“ über Kulturen darstellen.

Der erste Aufsatz von Prof. Wierlacher „Über den Diskurs des Essens und Trinkens in der Literatur“ kam 1977 heraus – im selben Jahr, in dem Grass seinen ernährungsgeschichtlichen Roman „Der Butt“ vorlegte und Bocuse seinen legendären Frankfurt-Besuch unternahm. 1987 folgte sein großes Buch „Vom Essen in der deutschen Literatur“ und dann 1993 die erste maßgebende interdisziplinäre Veröffentlichung „Kulturthema Essen“.

Heute kann das Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar auf mehrere Forschungs- oder Projektgruppen verweisen, jeweils mit einem Hochschullehrer/-in in der Leitung, die den Zusammenhang von Essen und Kultur wissenschaftlich untersuchen. Die wichtigsten Dimensionen der Kulinaristik lassen sich gut am Modell dreier konzentrischer Kreise verdeutlichen:

### Die drei Kreise der Kulinaristik

Der innerste Kreis meint die Nutrition, also die Notwendigkeit zu essen und zu trinken. Aus diesem Grund arbeiten in der Kulinaristik Naturwissenschaftler, Ernährungswissenschaftler und Mediziner mit. Der zweite Kreis steht für die Kulturen. Sie machen aus dem Reich der Notwendigkeit ein Reich der Vielfalt von Speisen und Getränken, von Regeln, Zeichen, Normen, Rituale, Redeweisen oder Symbolen. Darum erweitern die Naturwissenschaftler, Ernährungswissenschaftler und Mediziner ihre Blickwinkel und kooperieren mit den Kultur-



und Kommunikationswissenschaftlern und professionellen Köchen. Der dritte und umfassende Kreis repräsentiert die Gastlichkeit. Sie gehört zu den ältesten Konzepten, mit denen Menschen ihr Zusammenleben regeln; sie hält die Vielfalt der Menschen, Völker und Nationen kommunikativ zusammen, sie ist das Rahmenthema der Kulinaristik.

So befasst sich das Heidelberger Vorstandsmitglied Prof. Burckhardt Dücker mit der Frage, welche Rituale mit dem Essen verbunden sind, sei es bei einem Familienessen, einem Firmenempfang, einem politischen Gipfeltreffen, bei Ehrungen und Preisverleihungen. Aus den gewonnenen Erkenntnissen sollen dann Unterrichts- und Studienmaterialien erstellt werden.

Das Forum weist auch gerne mit seinem Stuttgarter Mitglied Wolfgang Bauer darauf hin, dass „ein Drittel der Menschheit mit Besteck, ein Drittel mit Stäbchen und ein Drittel mit den Fingern isst“ und ist sicher, dass man nicht nur „ist, was man isst“, sondern auch „ist, wie man isst“.

Die von Prof. Alois Wierlacher geleitete Forschungsgruppe bereitet derzeit eine umfangreiche Publikation zum Thema „Gastlichkeit - Rahmenthema der Kulinaristik“ vor, die als Band 3 in der Reihe „Wissenschaftsforum Kulinaristik“ im LIT-Verlag erscheinen wird ([www.lit-verlag.de](http://www.lit-verlag.de)).

Einen direkten Einblick in den aktuellen Kulinaristik – Forschungsstand bieten die Vorträge an der Universität Heidelberg, die seit 2010 jedes Wintersemester einmal im Monat stattfinden.

Ein illustrierender Kreis ist im Kulinaristik-Forum zusammengekommen: Der Vorstand der Schweisfurth-Stiftung (München) und der Präsident des Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel (Karlsruhe) wirken ebenso mit wie der Dekan der Universitätsmedizin Mannheim, die Direktorin des Instituts für Kulturgeographie der Universität Göttingen oder der Vorstandsvorsitzende der Bank Sarasin AG in Frankfurt, die 2009 in ihrer Sparte mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet wurde und den „Wissenschaftspreis Kulinaristik“ sponsert, den das Forum seit 2010 verleiht.

Das Forum gibt auch eine eigene „Zeitschrift für Kulinaristik“ heraus, die nach einer Probephase mit zwei Vorlaufheften ab Juni 2011 im Neuen Umschau Verlag (Neustadt) herauskommt.

Eine Leipziger Forschungsgruppe des Kulinaristik-Forums unter Leitung von Prof. Stefan Kramer (Universität Leipzig) hat sich das hohe Ziel gesetzt, eine „kulinaristische Ethnologie der Küche“ zu begründen. Die Projektbeschreibung ist so schön wissenschaftlich gehalten,



© Robert Kneschke, www.shutterstock.com

dass wir diese unseren Küchen-erprobten Leserinnen nicht vorenthalten möchten.

So soll „anhand des roten Fadens der Küche und ihrer materiell-technischen, individuell menschlichen, kollektiv gesellschaftlichen und mythisch-narrativen Netzwerke eine vergleichende Sozial- und Technikgeschichte“ erarbeitet werden. Und weiter: „Der Handlungsraum ‚Küche‘ mit seinen Akteuren und Agenten wird demnach als Ort und maßgeblicher Referenzraum gesellschaftlicher Prozesse verstanden. In ihm fügen sich zahlreiche Phänomene und Entwicklungen ... zu einem Netzwerk anthropologischer und technischer Universalien sowie regionaler und lokaler Ausdifferenzierungen zusammen.“

Wer damit noch nichts anzufangen weiß, der könnte vielleicht einmal zu überlegen beginnen, ob es angesichts von Fast Food, Analog-Käse, Dioxin-Eiern und Gammelfleisch nicht höchste Zeit ist, dass wir uns umfassend mit einer der wichtigsten menschlichen Tätigkeiten befassen und ein Bewusstsein dafür (wieder-) entwickeln, welche Kultur verloren geht, wenn wir „Fertigessen“ aus Tüten vor laufendem Fernseher in uns hinein mampfen.

„Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank zu wählen, da ihn die Natur so eng nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er sie?“

Dieses Zitat stammt aus dem Künstlerdrama „Torquato Tasso“ von Goethe, der damit dessen fragwürdige Essgewohnheiten kritisch hinterfragte.

Bekannt ist aber auch, dass der Weimarer Großmeister selbst am Frauenplan 1 gerne guten Saale-Wein zu reichlichem Essen genoss und schon in mittleren Jahren einen beträchtlichen Leibesumfang hatte.

Hierüber und über die Folgen weiß Dr. Angela Wendt in einem Vortrag am 22. März 2011 unter dem Titel „Esskapaden bei Goethe“ zu berichten. Der 22.3. ist der Todestag Goethes, an dem das Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg in Kooperation mit dem Forum künftig alljährlich ein eintägiges Kolloquium zu dem Thema „Kulinaristik bei Goethe“ abhalten wird. (Näheres unter [www.goethe-mannheim.de](http://www.goethe-mannheim.de)).



Wie schon angedeutet, verleiht das Kulinaristik-Forum alljährlich einen Wissenschaftspreis, mit dem Personen und Institutionen ausgezeichnet werden, die sich Verdienste erworben haben um theoretische und praxisdienliche Vertiefung unseres Wissens von der Bedeutung des Essens und der Gastlichkeit für das Gemeinwohl, für die Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen.

Preisträger des Jahres 2010 ist die UNESCO-Projektschule Gymnasium Herxheim in der Metropolregion Rhein-Neckar. Hier wird schon seit Jahren das Wissen um Essen und Trinken in dem Mittelpunkt interdisziplinärer Pädagogikprojekte gerückt, die zu kulturpädagogisch dimensionierten Speisemonographien zusammengefasst wurden. Oberstudiendirektor Lothar Bade ist Herausgeber von daraus entstandenen, höchst spannend zu lesenden

Kulinaristik die „globale Dimension ihres Gegenstands“ stets im Blick haben.

Dies schließt am anderen Ende der Skala das Bewahren lokaler Esskulturen mit ein, wozu Frau Dr. Metzge-Mangold auf die „kulturelle Signatur“ des Pfälzer Weinschoppens im halben-Liter-Glas und die Pflege der schwäbischen Spätzle verwies, wofür im Jahr 2002 sogar ein eigenes Colloquium gegründet wurde.

Besonders erwähnenswert ist an dieser Stelle auch das kulinaristische Engagement in der Stadt Speyer, wo man sich gleich mit drei Institutionen an der Arbeit des Forums beteiligt: mit Zustimmung des Stadtvorstands bereitet die Städtische Galerie (Kulturhof) unter ihrem künstlerischen Leiter Clemens Jöckle, der selbst Mitglied des Forums geworden ist, eine Tagung zum Thema „Kulinaristik der Künste“ vor, wobei Verbindungen geknüpft werden sollen



UNESCO-Preisträger 2010:  
Projektschule Gymnasium  
Herxheim mit Herausgeber  
Lothar Bade (3. v. r.)



Büchern mit zunächst recht simpel wirkenden Namen wie „Kartoffeln“, „Kohl“, „Die Walnuss. Eine königliche Frucht“, oder „Soulfood. Glück für Leib und Seele“. Bei der letztgenannten Publikation hat im Übrigen Helmut Dudenhöffer mitgewirkt.

In ihrer Laudatio anlässlich der Preisverleihung an Herrn Bade und das Gymnasium Herxheim verwies die Vizepräsidentin der Deutschen UNESCO-Kommission Frau Dr. Verena Metzge-Mangold darauf, dass die Fettsucht von der Weltgesundheitsorganisation inzwischen zur Epidemie erklärt wurde und Deutschland als Übergewichts-Europameister gilt: Jeder zweite unserer Mitbürger wiegt zu viel, jeder fünfte leidet an krankhaftem Übergewicht.

Zugleich machte Frau Dr. Metzge-Mangold deutlich, dass in den Entwicklungsländern über eine Milliarde Menschen unterernährt sind, was bei Kindern zu lebenslangen, irreparablen Schäden führt – und unsere Kinder werden von Werbespots zu immer mehr Fettkonsum verführt.

Und weiter: „Es geht dabei nicht um Schuldzuweisungen, falsche Betroffenheit oder moralischem Druck zum Lustverzicht“. Vielmehr sollte eine verantwortungsvolle

zur bildenden Kunst und zur „kulinaristischen Literaturwissenschaft“. Das Historische Museum der Pfalz, dessen Direktor Prof. Alexander Koch im erweiterten Vorstand des Forums mitwirkt, richtet 2011 die Feier der Verleihung des Wissenschaftspreises aus (am 11. November), das Landesbibliothekszenrum ( Pfälzische Landesbibliothek) in Speyer baut einen Schwerpunkt Kulinaristik auf, für den Dr. Armin Schlechter verantwortlich ist.

Inzwischen wird die Kulinaristik auch als bildungs-ökonomischer Faktor erkannt. So hat Forum - Mitglied Prof. Sabine Woydt von der Dualen Hochschule Mosbach am Campus Bad Mergentheim den bundesweit ersten Bachelor-Studiengang „Food-Management“ mit eingerichtet, den sie derzeit leitet. Hier lernen Betriebswirte die ökonomischen, kultur- und ernährungswissenschaftlichen Aspekte des Essens und Trinkens kennen, die sie dann in Praxisprojekten umsetzen. (Näheres unter [www.dhbw-mosbach.de](http://www.dhbw-mosbach.de)).

### Das Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar

Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften  
Geschäftsstelle: Dannheckerstr. 43 e, 69190 Walldorf  
[www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)

© Nattika, www.shutterstock.com