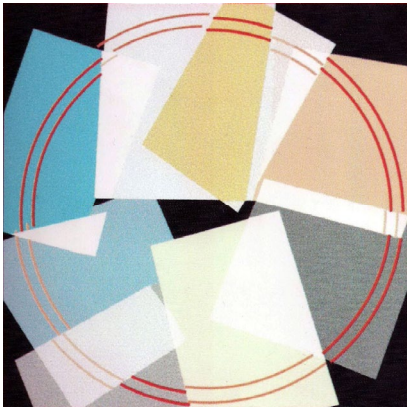


# **Das Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar e.V.**

[www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)



Netzwerk der  
Kultur- und Lebenswissenschaften

2011/12

## Das Kulinaristik-Forum

Das Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar ist ein Netzwerk von Personen und Institutionen, das der wechselseitigen Aufklärung von Theorie (Wissenschaft) und Praxis im Bereich der Ernährung, des Essens und der Gastlichkeit dient. Seine Rechtsform ist der gemeinnützige Verein. Sein Name ist von dem lateinischen Wort *culina* (deutsch: die Küche) abgeleitet. Er spiegelt die große Bedeutung des Kochens, des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kulturen, im Zusammenleben der Menschen und im Leben des Einzelnen.

Die wichtigsten Dimensionen der Kulinaristik lassen sich gut am Modell dreier konzentrischer Kreise verdeutlichen: Der innerste Kreis meint die Notwendigkeit zu essen und zu trinken (Nutrition). Aus diesem Grund arbeiten in der Kulinaristik Natur- und Ernährungswissenschaftler sowie 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, Ritualen, Redeweisen oder Symbolen. Darum wirken in der Kulinaristik Kulturforscher, Kulturvermittler und Kommunikationswissenschaftler mit. 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.

## Mitglieder

Die Mitglieder des Kulinaristik-Forums kommen aus unterschiedlichen Berufen, Disziplinen, Generationen und Heimatregionen. Es sind Väter und Mütter, Wissenschaftler verschiedener Fächer, Pädagogen, Gastronomen, Ärzte, Mitarbeiter der Kulturarbeit und Führungspersonen von Unternehmen und Institutionen, unter ihnen das Max Rubner - Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Karlsruhe), die Schweisfurth-Stiftung (München), die Duale Hochschule Baden-Württemberg (Stuttgart), die Hotelfachschule Heidelberg, die Bank Sarasin (Frankfurt) oder das Institut für Kulturanthropologie der Universität Göttingen und die Japanologie der Freien Universität Berlin.

## Ziele

- Die Sensibilität der Menschen für die Bedeutungen des ‚sozialen Totalphänomens‘ des Essens und der Gastlichkeit in unserem Alltag und Festtag schärfen,
- neues Wissen schaffen und altes Wissen prüfen,
- Verbindungen zwischen Theorie (Wissenschaft) und Praxis stiften,
- Unterschiede zwischen Essen als Kommunikation und Ernährung als Nutrition verdeutlichen,
- kulturelle Essenordnungen als Kulturmuster erkennbar machen,
- die schulische Umsetzung der Kulinaristik als Kultur- und Lebenswissenschaft voranbringen,
- Genussbegriffe schärfen und die Genussfähigkeit verbessern,
- eine interdisziplinäre kulinaristische Gastlichkeitsforschung entwickeln,
- mit wissenschaftlicher Ethik der Trivialisierung des Nahrungsüberflusses, des Nahrungsmangels und der ökologischen Probleme in der Welt entgegenwirken.

## Zielgruppen

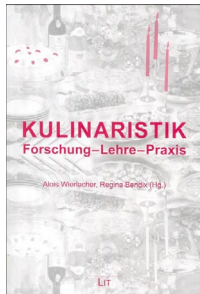
Familien, Unternehmer, Wissenschaftler, Studenten, führende Mitglieder der Bildungsbereiche, der Kulturarbeit, des Gastgewerbes, der Kirchen, der Kunst, der Politik und der Medienöffentlichkeit.

## Maßnahmen, Produkte, Angebote

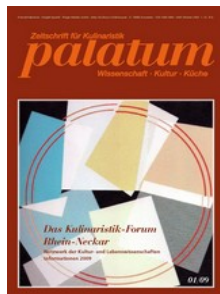
- Buchreihe: Wissenschaftsforum Kulinaristik
  - Band 1: Kulinaristik. Berlin: LIT 2008
  - Band 2: Wine in chinese culture. Berlin: LIT 2011
  - Band 3: Gastlichkeit - Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin: LIT 2011
- Zeitschrift für Kulinaristik
- Wissenschaftspreis Kulinaristik
- Heidelberger Vortragsreihe zur Kulinaristik
- Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik, zusammen mit dem Goethe Institut- Mannheim und dem Fachgebiet Germanistik II der Universität Mannheim
- China-Kolloquium zur Kulinaristik, zusammen mit sinologischen Fachgebieten der Universitäten München, Mainz und Leipzig,
- Gastlichkeits-Kolloquium, zusammen mit der Hotelfachschule Heidelberg.
- Pädagogisches Kolloquium zur Kulinaristik, zusammen mit der UNESCO-Projektschule Gymnasium Herxheim

## Publikationen

Zeitschrift und Buchreihe werden in Zusammenarbeit bzw. im Auftrag des Forums von Forumsmitgliedern betreut. Die Hefte 1 und 2 der Zeitschrift sind vergriffen, Heft 3 und die Bände der Buchreihe (vgl. auch die Webseite des Forums) sind im Buchhandel erhältlich.



Buchreihe: Band 1 (2008)  
Kulinaristik



Zeitschrift Heft 1 (2009)  
Das Kulinaristik-Forum



Zeitschrift Heft 2 (2010)  
Gastlichkeit



Zeitschrift Heft 3 (2011)  
Kulinarische Bildung

**Abonnements** der Zeitschrift (ISSN 2192-5968) und der Buchreihe <Wissenschaftsforum Kulinaristik> bestellen Sie am einfachsten per Email bei der Buchhandlung Oelbermann GmbH, Wormser Strasse 12, 67346 Speyer, Email: [info@oelbermann.de](mailto:info@oelbermann.de)

## **Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar e.V.**

Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften

### **Vorstand**

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender  
Prof. Dr. Klaus van Ackern, Stellv. Vorsitzender  
Frank Niehage, Stellv. Vorsitzender  
OSTD Lothar Bade, päd. Kulinaristik  
Prof. Dr. Burckhard Dücker (Schriftführer)  
Markus Trescher (Schatzmeister)  
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker (Webmaster)

### **Erweiterter Vorstand**

Vorsitzender: Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer,  
Präsident des Max Rubner-Bundesforschungsinstituts  
für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe

### **Geschäftsstelle des Forums**

Dannheckerstraße 43e, 69190 Walldorf  
Email: wierlacher@t-online.de

### **Internetauftritt und Webmaster**

[www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)  
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker (KIT Karlsruhe)

### **Übersetzung des Auftritts ins Chinesische**

Prof. Dr. Liu, Wei (Fudan-Universität Shanghai)  
[www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)

### **Bankverbindung (Spendenkonto)**

Nr. 255273 bei der Kreissparkasse Ludwigshafen, BLZ 545 501 20

### **Vereinsregister**

Eintrag Nr. 787 beim Amtsgericht Wiesloch

### **Gemeinnützigkeitsbestätigung**

Finanzamt Heidelberg vom 26.8.2010