

Bericht über die Präsentation des Kulinaristik-Forums und sein Forschungskolloquium zur Gastlichkeit

Was ist und warum benötigen wir die Kulinaristik?

Essen und Trinken prägen den Alltag und Festtag auf vielfache Weise mit der Folge, dass sich Gesellschaften (Kulturen) nicht allein über ihre rechtlichen, sprachlichen, sozioökonomischen und politischen Systeme, sondern auch über ihre Essensordnungen definieren. Bereits Nietzsche nannte diese Ordnungen „Offenbarungen über Kulturen“. Wenn aber das Essen als Handlung und als Institution den Aufbau und das Selbstverständnis der Kulturen mitbestimmt, dann ist unsere kulinarische Bildung keine bloße Privatsache und auch nicht nur eine Frage der individuellen Gesundheit im Sinne der WHO, dann ist sie vielmehr ein Teil unserer kulturellen und im Zeitalter der anhaltenden Globalisierung auch unserer interkulturellen Bildung - also eine Schlüsselqualifikation. Um diese Qualifikation geht es der Kulinaristik.

Ihre Dimensionen umfassen den Dreiklang von Kultur, Kommunikation und Küche und lassen sich am Modell dreier konzentrischer Kreise gut verdeutlichen:

Stellen Sie sich auf Ihrem Handteller drei konzentrische Kreise vor: Der innerste Kreis der Kulinaristik meint die Nutrition, also die Notwendigkeit zu essen und zu trinken. Dieses Erfordernis ist für uns alle lebenswichtig, darum 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, Redeweisen, Symbolen und wirken in dieser Vielfalt auf die Gestaltung der Nutrition zurück. Aus diesem Grund erweitern Naturwissenschaftler, Ernährungswissenschaftler und Mediziner ihre Blickwinkel und arbeiten mit Kultur- und Kommunikationswissenschaftlern sowie mit den Köchen zusammen. Der dritte und umfassende Kreis repräsentiert die Gastlichkeit. Sie hält die Vielfalt der Menschen, Völker und Nationen kommunikativ zusammen. Sie ist das Rahmenthema der Kulinaristik.

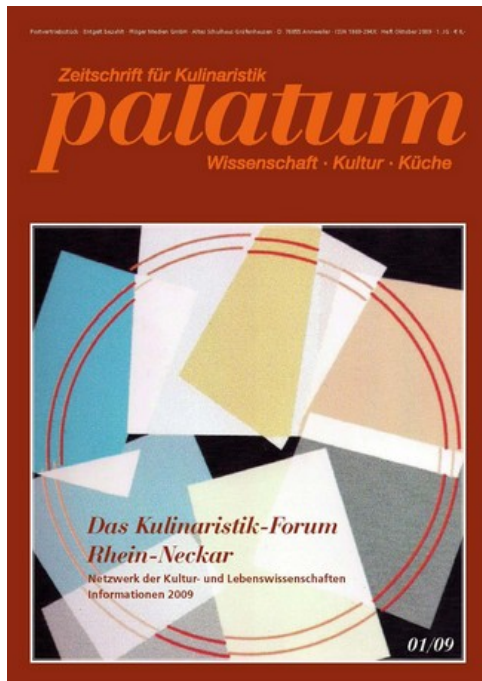


Alois Wierlacher, Regina Bendix (Hg.):
Kulinaristik. Forschung - Lehre - Praxis.
Berlin: LIT 2008, 451 Seiten, 24,80 €
ISBN 978-3-8258-1081-8

Das Kulinaristik-Forum (www.kulinaristik.net)

Rund 4000 akademische Fächer gibt es in der modernen Wissenschaft. Viele von ihnen haben sich punktuell mit dem Essen und der Gastlichkeit befasst. Doch keines der Fächer hat diese Themen zu einem seiner Schwerpunkte gemacht, weil die Komplexität des Problembereichs für ein einzelnes Fach einfach zu groß ist. Benötigt wird darum ein Kompetenzverbund.

Aus diesem Grund wurde im Jahre 2008 das *Kulinaristik-Forum* ins Leben gerufen. Es ist in der Metropolregion Rhein-Neckar verortet, als Netzwerk gebaut und als Arbeitsgemeinschaft verfasst. Es versteht sich als fächerübergreifender Beitrag zur Kultur- und Lebenswissenschaft, hat eine Zeitschrift für Kulinaristik ins Leben gerufen und will die erwähnten Prägungen erforschen, weil sie mitbestimmen, was wir wann, wo, mit wem und wie essen und trinken – dazu gehören kulturspezifische Normen ebenso wie die moderne Nahrungsmittelindustrie und das Gastgewerbe.



Der Name der neuen Zeitschrift (lat. *palatum* = der Gaumen, engl. *palate*, ital. *palato*) ist Programm. Das erste Heft stellt das Kulinaristik-Forum und seine Partner vor. Leitziel ist die Erarbeitung von Sach- und Orientierungswissen durch Forschung und mehrstufige praxisdienliche Lehre in verschiedenen gesellschaftlichen Bereichen.

Als imposanter Kompetenzverbund hat sich dieses Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar unter Führung des Kulturwissenschaftlers Prof. Dr. Alois Wierlacher und des Dekans der Mannheimer Universitätsmedizin Prof. Dr. Klaus van Ackern vor ein paar Tagen (2. Oktober) im Mannheimer Zentrum für medizinische Forschung vorgestellt. Die Präsentation war eine Sternstunde – der Hörsaal im Forschungszentrum war mit 130 Personen bis auf den letzten Platz gefüllt, manche Zuhörer standen im Hintergrund, auf jedem Sitz lag das erste Heft der neuen Zeitschrift, der Dekan der Universitätsmedizin Prof. Dr. Klaus van Ackern und

Bischof Dr. Karl-Heinz Wiesemann, in vollem Ornat erschienen, verpflichteten sich ebenso der gemeinsamen Sache wie der Präsident des Max Rubner-Bundesforschungsinstituts, Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer oder der Direktor des Historischen Museums der Pfalz (Speyer), Dr. Alexander Koch und alle anderen Redner einschließlich des Vorsitzenden von Euro-Toques Deutschland, Wolfgang P. Menge (Creußen). Einem verdienten Initiator der Kulinaristik, Andreas Pflaum, wurde die Ehrenmitgliedschaft verliehen.

Verbundpartner sind außer den Genannten u.a. die Schweisfurth-Stiftung (München), das Pamina Schulzentrum (Herxheim), das Institut für Geschichte der Medizin der Medizin der Universität Heidelberg, der Lehrstuhl für Literatur- und Medienwissenschaft der Universität Mannheim, das Bistum Speyer, sowie das Institut für Kulturanthropologie der Universität Göttingen, die Hochschule für Jüdische Studien (Heidelberg) und die Japanologie der Berliner FU. Eine besondere Kooperation wird vom Forum derzeit mit ausgewählten Hochschulen in Shanghai/China aufgebaut.

Das sich anschließende Büfett war vortrefflich gestaltet von Spitzenköchen der Region in Kooperation mit Forumsmitglied Sternekoch Jürgen Schneider, Euro-Toques und den Verpflegungsbetrieben der Universität unter der Leitung von Hanspeter Elstner. Persönlich stellte Dekan van Ackern der Festversammlung die Köche vor und dankte Ihnen allen, insbesondere Herrn Elstner für dieses Highlight der Kooperation, das Mannheim und die Metropolregion in strahlendem Licht erscheinen lässt.

Das Gastlichkeitskolloquium und die Zeitschrift für Kulinaristik

Zu den ersten Produkten (Leistungen) des Forums zählen die Planung eines interdisziplinären und interkulturellen Forschungskolloquiums zur Gastlichkeit, die Gründung der Zeitschrift für Kulinaristik und die Einrichtung mehrerer Forschungsstellen, unter ihnen auch einer Forschungsstelle für Kulinaristik der Ernährungsmedizin.



v. l. n. r.: Prof. Dr. Alois Wierlacher, Andreas Pflaum, Prof. Dr. Klaus van Ackern und Hanspeter Elstner beim Büffet nach der Vorstellung des Forums

Überall gilt der entgegenkommende Umgang mit Gästen als eine Grundlage des Zusammenlebens der Menschen, doch in den Wissenschaften ist die Gastlichkeit bislang noch kaum thematisiert worden. Das Kolloquium ist der erste Einstieg in die kulinaristische Gastlichkeitsforschung im Kontext unterschiedlicher Kulturen; es hat vom 1.-3.10.2009 im Heinrich Pesch Haus in Ludwigshafen (das auch zu den Partnern des Forums zählt) stattgefunden. Sein Programm ist in der neuen Zeitschrift für Kulinaristik abgedruckt, die Ergebnisse werden in einem Grundlagenband gesammelt, der Ende 2010 herauskommen soll.

Die neue Zeitschrift hat große Zustimmung gefunden. Jährlich sollen 1-2 Hefte herauskommen, jedes Heft erhält einen Schwerpunkt, jedes ist gegliedert in einen wissenschaftlichen und einen auch für vielfältige und unterhaltsame Praxisfragen offenen Teil. Jedes Heft kostet 8 Euro plus Porto. Hauptherausgeber sind neben einem großen Mitherausgeberstab Prof. Dr. Alois Wierlacher (Walldorf), Prof. Dr. Ines Heindl (Institut für Verbraucherbildung der Universität Flensburg) und Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald (Vorstand der Schweisfurth-Stiftung (München)). Bestellungen von Einzelheften oder ein Jahresabo sind per Email an Herrn Thomas Plöger (info@ploeger-medien.de) möglich.

Hans-Jürgen Goebelbecker, 8. Oktober 2009