

Kulinaristik-Forum
Prof. Dr. A. Wierlacher

Verleihung des Wissenschaftspreises Kulinaristik 2011

Laudatio mit Vorstellung des Forums

Herr Präsident,
liebe Kolleginnen und Kollegen,
meine Damen und Herren,

zum zweiten Mal zeichnet das Kulinaristik-Forum eine Person aus, die sich besondere Verdienste um die Vertiefung unseres Wissens von der kulturellen Bedeutung der Ernährung, des Essens und der Gastlichkeit erworben hat. Einstimmig hat sich die Jury für Herrn Professor Dr. Lothar Kolmer aus Salzburg entschieden.

Ich darf Sie, lieber Herr Kolmer, herzlich willkommen heißen.

Mit Vergnügen begrüße ich auch den Preisträger des vergangenen Jahres, Herrn Oberstudiendirektor Lothar Bade von der UNESCO-Projektschule Gymnasium Herxheim in der Pfalz, die Verlegerin unserer Zeitschrift, Frau Angela Thomaschik, den Sponsor unseres Wissenschaftspreises und Vorsitzenden des Vorstandes der Bank Sarasin AG, Herrn Frank Niehage sowie den Präsidenten der Vereinigung der Köche, die das heutige Büfett gestaltet, Herrn Wolfgang Menge.

Meine Damen und Herren, Professor Kolmer ist Kulturhistoriker und Mediävist. Er ist 1948 in Passau geboren, hat Geschichte, Soziologie, Politologie, Germanistik in Heidelberg und Regensburg studiert. Seit zwanzig Jahren lehrt er historische Grundlagenwissenschaften und mittelalterliche Geschichte an der Universität Salzburg. Er gehört zu den wenigen Kulturwissenschaftlern der deutschsprachigen Länder, die ihre Disziplin um das kontinuierliche Nachdenken über das Essen erweitert und außerdem eine neue interdisziplinäre Institution praxisnaher Kulturwissenschaft des Essens begründet haben.

Für diese doppelte Leistung erhält Professor Kolmer den Wissenschaftspreis Kulinaristik des Jahres 2011.

Bevor ich die Arbeiten Professor Kolmers des näheren würdige, sollte ich daran erinnern, dass jede Anerkennung die Annahme unterstellt, der Anerkennende sei zu seinem Urteil auch legitimiert. Aus diesem Grund möchte ich zunächst den Anerkennenden, also das Kulinaristik-Forum selbst, in knapper Form charakterisieren. Ich knüpfe an die Worte von Präsident Rechkemmer an und bitte um Ihr Verständnis, wenn ich die Gelegenheit nutze, ihm und seinen Helferinnen, vor allem Frau Dr. Lehmann und Frau Schmidt, dafür zu danken, dass wir heute in diesem schönen Hause, einer Insel des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz im Lande Baden-Württemberg, den Preis vergeben und unseren Preisträger feiern dürfen.

1. Die Kulinaristik und das Kulinaristik-Forum

„Die Herstellung von Nahrung ist eine der ältesten Tätigkeiten der Menschen. Kaum eine Branche ist enger mit dem Wohlbefinden des Menschen und der Beständigkeit unseres Planeten verbunden als die Lebensmittelbranche. Gerade deshalb trägt sie eine besonders hohe Verantwortung. Gleichzeitig steht sie vor enormen Herausforderungen, dieser Verantwortung auch gerecht zu werden. Aus diesem Dilemma gibt es nur einen Ausweg: Die Branche muss nachhaltiger werden“.

Diese Feststellung unseres Stellvertretenden Vorsitzenden und Sponsors des Wissenschaftspreises, Herrn Vorstandsvorsitzenden Frank Niehage gilt auch für die Wissenschaften und für das Gastgewerbe. Essen und Trinken sind nicht nur Grundbedürfnisse des Menschen, sie sind als Handlungen und Institutionen zugleich (uno actu) fundamentale Kommunikations- und Symbolformen. In anthropologischer Sicht kommt es folglich darauf an, die nutritiven Bedürfnisse und das Kommunikationsphänomen Essen einschließlich seiner Rahmenbedingung der Gastlichkeit zusammen zu sehen, in ihrem Zusammenhang zu begreifen und zu verdeutlichen. 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 und zusammen. 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.

Ganz entsprechend ist die Kulinaristik als Fächer und Branchen übergreifendes Verbund von Personen aus den Kultur- und Lebenswissenschaften, Wirtschaft, Politik, den Bildungsbereichen und der vielschichtigen Kulturarbeit konzipiert worden. Unter dem Namen <Kulinaristik-Forum Rhein Neckar> wurde der Verbund als gemeinnütziger Verein organisiert. Er ist in der Metropolregion Rhein Neckar verankert, deutschlandweit aufgestellt und international vernetzt. Sein Name ist vom lateinischen Wort *culina* (*deutsch*: die Küche) abgeleitet, weil die nichtprofessionelle Küche nach wie vor ein Ort der Verschränkung von Nutrition und Kommunikation ist und in dieser Doppelrolle noch heute in vielen Haushalten vieler Kulturen eine fundamentale Rolle spielt, auch wenn angesichts der Nahrungsmittelangebote der Industrie in der privaten Lebenswelt unserer Gesellschaft nicht mehr tagtäglich gekocht wird.

Obwohl erst wenige Jahre alt, zählt das Kulinaristik- Forum bereits mehr als 60 Mitglieder, unter ihnen Wissenschaftler angesehener Hochschulen, Vorstände renommierter Unternehmen, Direktoren und Geschäftsführer von Kulturinstituten, Stiftungen, Schulen und

Verlagen, ich nenne außer den bereits Begrüßten und ihren Unternehmen bzw. Institutionen im Sinne eines kurzen name droppings die Schweisfurth-Stiftung, die St. Dominikus-Stiftung, das Institut für Kulturanthropologie der Universität Göttingen, führende Mitglieder der Sinologie und Ethnologie der Universität München und der Japanologie der FU in Berlin, das Deutsche Historische Museum in Berlin, die Universitätsmedizin Mannheim oder das Wilhelm Hack Museum in Ludwigshafen, das Ende dieses Monats eine Ausstellung zur Lebensmittelversorgung unter dem mehrdeutigen Titel <I love Aldi> eröffnet.

Da wir hier in Karlsruhe sind, sollte ich auch nicht verschweigen, dass unser Internetauftritt vom Stellvertretenden Bibliotheksdirektor des KIT Karlsruhe, also dem Verbund von Universität und Forschungszentrum Karlsruhe gestaltet wird. Auch ihm gebührt unser Dank. Leider ist er wie so viele in diesen Tagen krank geworden und darum verhindert, heute mit uns zu feiern.

Das Forum wirkt an der Edition einer wissenschaftlichen Buchreihe mit, gibt wie gesagt eine *Zeitschrift für Kulinaristik* heraus, dessen jüngstes Heft wir Ihnen als Geschenk auf die Plätze gelegt haben. Wir führen *Kolloquien* durch (u.a. mit dem Goethe-Institut in Mannheim jeweils an Goethes Todestag, dem 22., März, ein <Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik>) und veranstalten jedes Wintersemester eine *Vortragsreihe* an der Universität Heidelberg. Sie wird in diesem Jahr, am 31. Januar um 18 Uhr in HS 6 der Neuen Universität vom Bischof von Speyer abgeschlossen. Ich hoffe, dass im nächsten Jahr in Kooperation mit der Bank Sarasin wie vorgesehen noch die <Frankfurter Matinee> dazukommt.

Wir forcieren zugleich die kooperative Forschung: zu unseren jüngsten Publikationen gehört der umfangreiche Band zur *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. Berlin: LIT 2011, 540 Seiten, ISBN 978-3-643-11442-6. Auch Professor Kolmer hat an diesem Band mitgewirkt.

Dieser Band dient uns nicht zuletzt als wissenschaftliche Ausgangsbasis unserer Arbeit an der Entfaltung einer neuen Kultur der Gastlichkeit. Zu diesem Zweck hat das Forum zusammen mit der angesehenen Hotelfachschule Heidelberg ein *Internationales Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit* ins Leben gerufen, das seinen Sitz in Heidelberg hat und im Januar 2012 seine Arbeit aufnimmt. Selbstverständlich wollen wir auf diese Weise auch der Weiterqualifizierung im Gastgewerbe dienen. Der Direktor der Schule ist heute unter uns. Ich darf Sie, verehrter Herr Dannenmann, ebenfalls herzlich begrüßen und in aller Form für die gemeinsame Initiative danken.

Da das Forum erst zwei Jahre alt ist, fehlen uns natürlich noch einige Stimmen im Orchester der Kulinaristik, nicht zuletzt die Psychologie. Wir sind optimistisch, diese Lücken im Lauf des nächsten Jahres schließen zu können. Inzwischen kooperiert das Forum auf der Verknüpfungsebene von Theorie und Praxis mit dem Gymnasium Herxheim und mit mehreren UNESCO – Schulen und mit der schon berührten Vereinigung der Köchen, der Euro-Toques Deutschland e.V. Diese Zusammenarbeit gründet nicht zuletzt in dem Umstand, dass sich die Vereinigung von Gastronomen einen kulturbewussten Ehrenkodex gegeben hat, der ein reflektiertes Verhaltensbewusstsein verlangt und die Mitglieder zu einer guten gastronomischen Praxis verpflichtet, vergleichbar durchaus den Grundprinzipien guter wissenschaftlicher Praxis, zu denen vor allem die Ehrlichkeit gehört. In diesem Sinne unserer Zusammenarbeit hat die Vereinigung die Gestaltung des Büfets übernommen, mit dem wir unseren heutigen Festtakt abschließen. Ich danke nochmals für diese tatkräftige Kooperation.

Das Kulinaristik-Forum, meine Damen und Herren, ist, wenn ich meine kurze Beschreibung als Antwort auf die eingangs gestellte Frage zusammenfassen darf, ein in Deutschland einzigartiger Kompetenz-Verbund und eine Diskussionsplattform im Sinne eines Bildungs-Netzwerks, das dem praxisdienlichen Nachdenken über die Rolle und Funktion des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kulturen, in der Verständigung der Menschen untereinander und im Leben des einzelnen dient. Die aufgelisteten Maßnahmen sind allesamt Alleinstellungsmerkmale des Forums. Unsere Mitglieder haben verstanden, dass außer den Kulturen in wachsendem Maße auch die sich globalisierende Nahrungsmittelindustrie und vor allem der Lebensmittelhandel und hier nur vier Unternehmen in sehr hohem Maße unsere Essensnormen, Verhaltensrituale und Speisenhaushalte mitbestimmen, so dass sich kulinarische Bildung nicht mehr als Privatsache, auch nicht nur als Frage der Gesundheit im Sinne der WHO oder als Geschmacksbildung erläutern lässt. Vielmehr ist sie zu einem Faktor unserer kulturellen und im Zeitalter der Globalisierung auch unserer nachhaltig interkulturellen Bildung geworden, also zu einer Schlüsselqualifikation. Um sie geht es im Grunde der Kulinaristik, sie ist der Blickwinkel unserer Arbeit.

2. Laudatio auf Professor Kolmer

In diesem Blickwinkel erscheint die Leistung von Professor Kolmer hell und rühmenswert. Bleiben wir zunächst bei seinen Büchern: Sie dienen wesentlich dazu, aktuelle Problemfelder in ihrer Vielschichtigkeit aus historischem Blickwinkel neu zu vermessen und sind darum in der Regel als fächerübergreifende Sammelbände angelegt. Das erste Buch, mit dem Professor Kolmer sein akademisches Fach um kulinaristische Fragen erweiterte, sozusagen die kulinaristische Wende des Historikers, war das Ergebnis einer Tagung, die er 1999 am Institut für Geschichte der Universität Salzburg durchführte. Der Band heißt *Mahl und Repräsentation*, herausgegeben von Lothar Kolmer und Christian Rohr. Paderborn 2000, 2. Aufl. 2002. Im Zentrum der rund 20 Beiträge stehen wissenschaftsinterne Fragen an der Qualität der Repräsentanz von Speisen vor allem bei formalisierten Mahlzeiten und die Frage nach der Möglichkeit, ein gemeinsames Essen „als repräsentativen Indikator für historische Erkenntnisse“ zu interpretieren (S. 101).

Kolmer geht mit Recht von der These aus, dass alle mit der Nahrung verbundenen Regelsysteme historisch und konstitutiv für eine Gesellschaft sind (S. 111) und rügt die Verflachung der gegenwärtigen Gesellschaft am Beispiel der medialen Verwandlung von Koch-Handwerkern in Stars der Oberflächenästhetik. Zugleich deckt Kolmer die Interessen und eklatanten Mängel auf: „Ein Kritiker“, so Kolmer, „lobt den (neu entdeckten) Koch, füllt so die Seiten der Zeitung und der Koch dadurch sein Restaurant. Kaum ein Kritiker reflektiert aber darüber, dass der Essende beim Essen seine eigene Wirklichkeit erkennt und angehalten ist, darüber nachzudenken“ (S. 110). Eine verkehrte Welt nennt der Historiker Kolmer diese Verhältnisse und betont: „Die sieben Gänge vieler Sterneköche symbolisieren zum einen das Zuviel an Dekoration, zuviel an Design, zuviel an Vordergründigkeit. Nur auf den Tellern herrscht das Prinzip des Zuwenig. Weil die Nahrung immer noch (...) einen körperlichen Bezug herstellt, muss dieser Bezug konsequenterweise in der Ästhetisierung zurückgedrängt werden“ (S. 111).

In der Tat: die heutige Restaurantkritik weist einen Kulturbegriff und viele andere Annahmen der alten deutschen Geisteswissenschaften auf, die man in den Wissenschaften längst überwunden glaubte. Wie man in den Geisteswissenschaften früherer Jahrzehnte den Text vielfach von allen seinen Bedingungen isolierte, so reduzieren manche Autoren und Medien (auch die FAZ) den Gastronomen auf einen Koch, den man wie in der Filmindustrie in einen Star verwandelt; zugleich sucht man die oberste Sterne-Etage als einen neuen elfenbeinernen

Luxus-Turm zu etablieren, der von den realen Verhältnissen der meisten Menschen möglichst abgehoben ist, auf sie herabsehen und sich selbst zugleich ästhetisieren lässt.

Kulturpolitisch umso wichtiger, meine Damen und Herren, ist angesichts dieser Entwicklung die Kooperation von moderner Kultur- und Kommunikationswissenschaft und dem Gastgewerbe, die von der Kulinaristik angestrebt und in ihrem Modellbild der drei Kreise zum Ausdruck gebracht wird. Zu seiner Konstitutionsgeschichte gehören nicht zuletzt Publikationen wie *Kulturthema Essen* (Berlin 1993) oder *Essen und Lebensqualität* (Frankfurt 2001).

Das zweite Buch Professor Kolmers öffnet den Blick in die multikulturelle Welt. Ich spreche von dem Band *Speiserituale*, den Professor Kolmer 2005 zusammen mit Franz-Theo Gottwald aus Anlass des 75. Geburtstags des Stiftungsgründers herausgebracht hat. Er geht der systematischen Darstellung der Rituale voraus, die unser Vorstandsmitglied Professor Dücker zwei Jahre später (2007) vorgelegt hat. Dieses Buch *Speiserituale* ist als offene Weltreise durch verschiedene Kulturen angelegt, auf der die beiden Herausgeber nicht nur Unterschiede der zugrunde liegenden Rituale, sondern auch Gemeinsamkeiten entdecken, die es als Universalien oder wenigstens als near universals fast überall gibt (S. 198).

Mit diesem Ansatz schließen die Herausgeber an ernährungshistorische Arbeiten von Gräzisten wie Erhard Baudy oder Mediävisten wie Massimo Montanari an und eröffnen zugleich Wege, auf denen man sich als Wissenschaftler bis ins Feld der Bildungsmaterialien für Einsteiger hineinzuwagen kann. Im Falle von Professor Kolmer geschieht das durchweg in einer spezifischen Verbindung von Kultur- und Wirtschaftsgeschichte als innovativem Gebiet der Geschichtsforschung, indem Traditionen der Wirtschaftsgeschichte mit Erkenntnissen der modernen Kulturwissenschaft verknüpft werden, in der auch das Rede der Menschen von den Dingen eine Rolle spielt. In drei Büchern wird die neue Zugriffsweise gut deutlich, ich meine die Bücher über die *Rhetorik des Genusses* (2007), die *Kulturgeschichte der Serviette* (2008), die einem übersehenen und oft strapazierten Gegenstand Aufmerksamkeit verschaffen will und das neue Materialienbuch, dem Professor Kolmer den Titel *>Wissens-Bissen>* gegeben hat (2011).

Mit diesem Titel betreibt der Autor ein subtiles Sprachspiel mit dem Wort *Gewissenbisse* und dem Präfix <Ge>. Zum einen macht er auf diese genial einfache Weise klar, dass die Konstitution unseres Wissens immer auch eine Gewissensfrage ist, also an ethische Fragen gebunden bleibt. Zum anderen stößt er das Nachdenken darüber an, dass das Präfix <Ge> ein Kollektivpräfix ist, das uns auch in Wörtern wie *Geselligkeit* oder *Gebirge Geschmack*, *Genuss* begegnet und auf kollektive Zusammenhänge und Bedeutungen hinweist. Geschmack und der Genuss sind ja keine nur oralen, sondern immer auch kulturell, gesellschaftlich und atmosphärisch vermittelte Sinneskompetenzen, ganz abgesehen vom Netz der Sinne, in dem uns nur das gut schmeckt, was nicht schlecht riecht.

Entsprechendes gilt vom Genuss. Das Wort kommt von dem Wort *Genosse*, wir kennen es auch in Wendungen wie *Zeitgenossen* oder *Ansehen genießen*. Der Genuss setzt in aller Regel die Mitgenießenden voraus. Man lasse sich also nicht von der Werbesprache beeindrucken, die für ein Produkt wie etwa für die Butter und dabei versucht, unseren Begriff von Genuss auf die Beziehung zu diesem Produkt zu verengen.

Bei Kolmer kann man lernen, dass Genuss und Geschmack mit solchem Wissen und mit geistiger Wachheit verbunden sind. Sein Blick richtet sich zwar im Sinne der kulturbezogenen Wirtschaftsgeschichte stärker als in den Kommunikationswissenschaften auf die materielle

Dinge der Alltagskultur, das kulturelle Erbe der Speisen und die Frage, wie man dieses Erbe sinnvoll aktualisieren könne, doch zugleich ist seine Denkweise ein Modus wissenschaftlich abgesicherter, aber sehr individueller Kultur- und Verhaltenskritik voller Satire, Spott und Ironie. Ein Beispiel für diese Schreibweise ist der Artikel über den *Gourmet* (S. 131), ich erlaube mir, ihn vorzulesen:

„Wiederum aus dem Französischen kommend; früher für >Gehilfe>, als solcher gut geschult. Jetzt ein Feinschmecker, der gutes Essen und Trinken nicht nur zu schätzen weiß, sondern auch über die nötigen Informationen darüber verfügt und damit nicht an sich hält. Ihm ist ein gewisser Mitteilungsdrang eigen, den er in kleineren Tischrunden bzw. in der medialen Öffentlichkeit vielfältig ausgießt, womit er seine Mitesser/Leser/Seher und –innen mitunter leicht übersättigt. Strebt danach, wie vordem die großen Gourmands, kultische Verehrung schon zu Lebzeiten zu erlangen, wobei ihm jetzt die Medien dazu verhelfen... [und sich selbst] zu Anzeigen und Auflagen und gegenseitig zu bekömmlichem Auslangen.

Lieber Herr Kolmer, zu dieser Variante ironischer Förderung der Kritikfähigkeit unserer Leser gegenüber den neuen elfenbeinernen Türmen kann ich Ihnen nur gratulieren. Der Text erinnert mich an Umberto Eco und an Thomas Mann, vor allem an den Roman *Buddenbrooks*, doch ich muss mir hier versagen, diese weiterführende Perspektive zu verfolgen, weil ich mich Ihrem zweiten Aufgabenfeld zuzuwenden habe, dem Zentrum für Gastrosophie an der Universität Salzburg.

Das Wort <Gastrosophie> ist ein mit Hilfe eines alten griechischen Wortes für den Magen gebildetes Kunstwort. Er wurde erstmals 1852 von Eugen van Vaerst in seinem Buch "Gastrosophie oder Lehre von den Freuden der Tafel" verwendet, bedeutet wörtlich <Magen-Weisheit> und diente in der Folge als Gruppenbezeichnung der Küchenkritiker des 19. Jahrhundert, zu denen in Frankreich auch Brillat-Savarin und in Deutschland Ruhmohr gehören. Professor Kolmer nutzt den Begriff ähnlich wie es Harald Lemke tut, als Klammerbegriff für die wissenschaftliche Verschränkung von Natur- und Kulturwissenschaft des Essens. Der Name ist in dieser Bedeutung das Pendant für den Begriff der Kulinaristik.

Als universitäre Institution ist das <Zentrum für Gastrosophie> ein sogenanntes An-Institut, das sich selber über Drittmittel finanzieren muss und zu diesem Zweck einen Förderverein gegründet hat, der als finanzieller Träger des Zentrums Geld- und Sachmittel zur Verfügung stellt. Benötigt wird ein solches An-Institut in der universitären Bildungslandschaft der deutschsprachigen Länder, weil es zwar mittlerweile viele Fächer gibt, die sich punktuell mit unserem Thema beschäftigen, aber kein einziges, das sich systematisch und mit nachhaltigem Interesse der Rolle und Funktion des Essens im Aufbau der Kulturen und in der Verständigung zwischen den Menschen widmete.

Aus diesem Grund gibt es auch keinen entsprechenden Studiengang. Es gibt zwar Ansätze zur Erweiterung ernährungswissenschaftlicher Studiengänge an den Universitäten Gießen, Kassel und Flensburg sowie an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, indem man Begriffe wie Ernährungsverhalten, Ernährungsbildung und Ernährungsökologie, in Kassel auch der Begriff der Ernährungskultur einführt, mit dem man über den Tellerrand der Ernährungsphysiologie hinauszublicken sucht. Meistens aber verharret man wie in Stuttgart-Hohenheim bei den Agrarwissenschaften und in den Kulturwissenschaften beim Ausblenden der je anderen Seite; auch im jüngst genehmigten BA-Studiengang Ernährungswissenschaften der ältesten Universität im deutschen Sprach- und Kulturraum, ich meine die Universität Wien, kommt

das Kulturwissen vom Essen nicht vor. Und die Duale Hochschule Baden-Württemberg ist nach wie vor der Betriebswirtschaft als Basiswissenschaft ihrer Studienprogramme im Allgemeinen und des Food Managements im Besonderen verpflichtet.

Gänzlich ferngehalten von den Universitäten in den deutschsprachigen Ländern wurde bislang das Gastgewerbe. Es gibt nur einige Fachhochschulen des Hotelmanagements in Honnef oder München und die Hotelfachschule Lausanne, die als einzige in der Schweiz einen eidgenössisch anerkannten Fachhochschulstudiengang im Bereich Hotellerie anbietet.

Umso willkommener erscheint der Salzburger Versuch, die alte Kluft auf dem Weg disziplinärer Verschränkung von wissenschaftlicher, lebensweltlicher und beruflicher Bildung zu überbrücken. In seinem Zentrum führt Professor Kolmer natur- und kulturwissenschaftliche Erkenntnisse über Nahrung und Ernährung in einem Postgraduiertenstudium zusammen. Es trägt den verwaltungssprachlichen, österreichischen Namen „Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften“, ist ein berufsbegleitendes Studium in Zusammenarbeit mit dem Studienzentrum Saalfelden und umfasst fünf Semester. Ziel ist es, den Lehrgangsteilnehmer/-innen eine Vielfalt von Impulsen für ihre weitere oder aber erst beginnende Arbeit mit Lebensmitteln zu geben. Das können Vermarktungs- oder Designideen für ein neues Restaurant ebenso sein wie Ideen für die Produktentwicklung in der Lebensmittelbranche oder Anregungen zu Neuem in bestehenden Berufen. Das Land Salzburg unterstützt im Blick auf die touristischen Herausforderungen der Region in erheblichem Ausmaß die Arbeit des Zentrums für Gastrosophie. Es ist zwar nicht Mitglied im Verein, aber dennoch in die Vereinsaktivitäten eingebunden.

Die Absolventen haben ein weites Feld an ernährungsbezogenen Fragen und Disziplinen zu absolvieren, einschließlich einer Vorlesung über „Gutes Leben; Abriss der Philosophien des ‚guten Lebens‘; Ansichten der Religionen; Werte und Moral und Fragen der Ernährungsethik oder food studies, also wie schon gesagt, auch über den Zusammenhang von Wissen und Gewissen. Nach erfolgreichen fünf Semestern erhalten die Absolventen den akademischen Grad „Master in Gastrosophy“.

Meine Damen und Herren,

Es ist schon eine große Leistung, dieses Angebot einer besonderen kulturellen Bildung durch einen berufsbegleitenden Studiengangs in den Gremien einer Universität und einem Bundesland durchbekommen, einen Förderverein aufzubauen, die nötigen Lehrenden gefunden zu haben und dann auch noch zustimmend evaluiert zu werden. Zu diesen Lehrenden gehören auch mehrere Mitglieder unseres Kulinaristik-Forums. In seinem Namen gratuliere ich Herrn Kolmer und seinen Mitarbeitern zu dem bislang Erreichten und gebe der Hoffnung Ausdruck, dass unsere heutige Anerkennung der weiteren Entwicklung des Salzburger Projekts von nachhaltigem Nutzen sein möge.

Ich danke für Ihre Aufmerksamkeit.