

# Buchreihe

## Wissenschaftsforum Kulinaristik

Herausgegeben von Alois Wierlacher und  
Regina Bendix

in Zusammenarbeit mit Eva Barlösius, Ines Heindl, Irmela Hijiya-Kirschner, Gerhard Reckemmer, Frank Thiedig und Bernhard Tschofen

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

Angesichts der Komplexität und politischen Brisanz des „sozialen Totalphänomen“ des Essens ist kooperative Erkenntnisarbeit heute ebenso geboten wie die verstärkte Reflexion kulinarischer Bildung und unserer Befähigung, von den *culinaria* in einer angemessenen und verständlichen Weise zu reden. Beide Aufgaben eines fächer- und branchenübergreifenden Gemeinschaftshandelns will die Reihe befördern. Sie ist die erste und einzige Forschungsserie des deutschsprachigen Raumes zur interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens und der Gastlichkeit (Hospitality). Sie wird auf der Plattform des Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar herausgegeben und ist als lockere Folge von Sammelbänden und monographischen Arbeiten angelegt. Publikationssprachen sind in der Regel Deutsch und Englisch, in Ausnahmefällen auch andere Sprachen.

**Alois Wierlacher/Regina Bendix (Hg.):  
Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis.**

Berlin: LIT 2008, 451 Seiten, 24,80 €

ISBN 978-3-8258-1081-8

(= Wissenschaftsforum Kulinaristik, Band 1)



**Mit Beiträgen von**

Tilman Allert, Eva Barlösius, Wolfgang-Otto Bauer, Regina Bendix, Angelos Chaniotis, Trude Ehlert, Guido Fuchs, Wolfgang Fuchs, Hans-Ulrich Grimm, Dietrich Harth, Ines Heindl, Irmela Hijiya-Kirschner, Karl-Otto Honikel, Peter Kupfer, Harald Lemke, Jörg Maier und Daniela Förtsch, Gerhard Neumann, Peter Peter, Klaus Pfenning, Klaus Pilger, Roland Posner und Nicole M. Wilk, Cornelia Ptach, Gisela Schneider, Hans Stefan Steinheuer, Frank Thiedig, Bernhard Tschofen, Alois Wierlacher.

**Peter Kupfer (Hg.):**  
**Cultural Studies of Wine in China**  
**中国葡萄酒文化研究**

Berlin: LIT 2010, ca. 220 Seiten  
(= Wissenschaftsforum Kulinaristik, Band 2)



Mit Beiträgen von  
CHEN Shangwu; CHEN Xigang; CHENG Guangsheng; Mareile  
FLITSCH; HUANG Hsing-Tsung; Peter KUPFER, Patrick E.  
MCGOVERN, LUO Guoguang; LIU, Yingsheng; MA Huiqin; SU  
Zhenxing; Giancarlo PANARELLA; Maria ROHRER, Dieter  
HOFFMANN; WANG, Mei; WEI Si; ZHANG Juzhong.

**Alois Wierlacher (Hg.):**  
**Gastlichkeit – Rahmenthema der Kulinaristik**  
**Zur Grundlegung eines kulinaristischen, interkulturellen und**  
**praxisdienlichen Gastlichkeitsforschung**  
Berlin: LIT 2010, ca. 350 Seiten  
(= Wissenschaftsforum Kulinaristik, Band 3)

**Mit Beiträgen von**  
Lothar Bade, Eva Barlösius, Regina Bendix, Andrea Cnyrim, Sieghart  
Döhring, Burckhard Dücker, Hans Peter Elstner, Dietrich Harth,  
Mareile Flitsch, Guido Fuchs, Wolfgang Fuchs, Franz-Theo Gottwald,  
Axel Gruner, Johannes Heil, Peter Heine, Irmela Hijya-Kirschnereit,

Jochen Hörisch , Ludwig Jäger, Clemens Jöckle, Andreas Kelletat, Lothar Kolmer, Dieter Kramer, Martina Kraml, Peter Kupfer, Burkhard Liebsch, Harald Lemke, Yong Liang, Wolfgang P. Menge, Rolf Parr, Peter Peter, Jana Rückert-John, Martin R. Schärer, Jürgen Schneider, Bernd Spillner, Helmut Spinner, Tsann-ching Lo, Bernhard Tschofen, Yuqing Wei, Alois Wierlacher, Nicole M. Wilk, Hans Jürgen Wulff, Jianhua Zhu.

**Regina Bendix / Michaela Fenske (Hg.):**

**Politische Mahlzeiten**

Berlin: LIT 2011, ca 250 Seiten

(= Wissenschaftsforum Kulinaristik, Band 4)

Beim gemeinsamen Essen lässt sich Vieles auf einmal erreichen: Gastfreundschaft demonstrieren, Macht inszenieren, Regionalität zelebrieren. In diesem Sinne sind das Gala-Diner beim Besuch des hochrangigen Staatsgastes, informelle Gespräche in einem Restaurant oder alljährlich wiederkehrende lokal-regionale Mahlzeiten Zeugnisse einer politischen Kultur. Im deren Rahmen dient die Mahlzeit ebenso der Repräsentation wie der Schaffung einer Atmosphäre, die sowohl der Kommunikation als auch der Anbahnung konkreter politischer Entscheidungen dient. Für diese und andere Mahlzeiten weltweit gilt: Wer wen einlädt (und wen nicht), wie die Mahlzeit gestaltet wird, welche Speisen auf welchen Geschirren serviert werden und welche Ziele dabei verfolgt werden, Sitzordnung, Speisefolge und Tafelkultur inszenieren auch politischen Willen. Das Biogemüse der First Lady der Vereinigten Staaten im Garten des Weißen Hauses findet dabei ein ebenso großes mediales Interesse wie seinerzeit die öffentliche Tafel der französischen Könige oder das prachtvolle Porzellan in der Wiener Hofburg. Aber auch das scheinbar Nebensächliche wie die herzhafte, von Politikern geschöpfte Suppe zu Gunsten von Obdachlosen, weniger prominente Akteure wie in Deutschland der Koch des „Deftigen Oldenburger Grünkohlessens“ oder kaum populäre Kochbücher wie das von bundesdeutschen Parlamentariern weisen darauf hin: Politik geht durch den Magen!