

Zeitschrift für Kulinaristik

palatum

Wissenschaft · Kultur · Gastlichkeit

Systematische Beiträge
zum Thema Gastlichkeit

Im Gespräch:
Frank Niehage

Literarische Darstellungen
von Gastlichkeit

Ist Gastlichkeit eine
Kategorie der Nachhaltigkeit?

Gastlichkeit in
allgemeinbildenden Schulen

Der Kunde als Gast

Gastlichkeit im Islam

Thema:
Gastlichkeit



Gastlichkeit gehört zu den ältesten Kommunikationsweisen, mit denen Menschen über kulturelle Grenzen hinweg ihren Umgang miteinander regeln. Sie gewinnt im Zeitalter der Globalisierung erhöhte Aktualität und muss wie alle Leitkonzepte von jeder Epoche neu gefestigt werden. Doch was *gastlich* heißen soll oder kann, wird in der Öffentlichkeit kaum thematisiert. Auch die Wissenschaften, die Bildungsbereiche, die Politik oder das Gastgewerbe werden der Aufgabe, die Rolle und Funktion der Gastlichkeit im Aufbau der sich internationalisierenden Gesellschaften und ihrer Kontakte neu zu klären, kaum gerecht. Aus verwaltungsrechtlichen Gründen verfügen deutsche Hochschulinstitute oft nicht einmal über Mittel für eine Tasse Kaffee zugunsten ihrer in- und ausländischen Gäste. Im Tourismus-Lexikon, das 2008 bei Oldenburg erschien, findet man zwar einen Artikel über das ‚Gasthaus‘, doch einen Grundlagenartikel zum ‚Gast‘ oder zum gastlichen Verhalten sucht man vergebens. Im Grundlagenbuch von Dettmer/Hausmann zum Restaurant oder in Conzes bekanntem Handbuch der historischen Grundbegriffe fehlen einschlägige Beiträge ebenfalls. Auch in der Theorie interkultureller Kommunikation oder in der Ernährungswissenschaft einschließlich der Ernährungsmedizin ist die Gastlichkeit bislang kein Thema geworden. Und die wenigen neueren Forschungen, die zur Gastlichkeitsfrage überhaupt vorgelegt wurden (Bahr, Liebsch, Friedrich/Parr und Hotze), sind mit Ausnahme von Justin Stagl fernab aller Kulinaristik der allgemeinen oder besonderen Sozialforschung verpflichtet, so wie vor Jahren schon Alexander Mitscherlich von der ‚Unwirtlichkeit‘ unserer Städte handelte.

Dieser Befund spiegelt die Situation, von der das vorliegende PALATUM-Heft ausgeht: Es gibt noch keine die berührten Aspekte zusammenführende Gastlichkeitsforschung. Sie zu begründen ist das Leitziel der Kulinaristik. Zu diesem Zweck unterscheidet die Kulinaristik in meiner Sicht drei Formen von Gastlichkeit; die anthropologische, die politische und die lebensweltlich-kulturelle. Mit der ersten ist das Faktum gemeint, dass wir alle Gast des Lebens sind, mit der zweiten meine ich den immer neuen Bedarf an gastlicher Aufnahme von Menschen, die in Not geraten sind oder verfolgt werden (Asyl) und mit der dritten die lebensweltliche private oder berufliche Praxis, Menschen zu einem gemeinsamen Essen einzuladen und vielleicht freundschaftlich für kurze Zeit Quartier zu bieten. Alle drei Formen sind Kulturmuster, haben ihre Chancen und ihre Grenzen, leiten uns an, geben Regeln vor, eröffnen Perspektiven des Umgangs miteinander und

stärken unsere aus vielen Gründen begrenzte Fähigkeit, auch dann miteinander zu reden, wenn wir nicht derselben Ansicht und Gesinnungsfreunde sind.

Die ersten vorbereitenden Schritte zu einer diese drei Konzepte integrierenden Gastlichkeitsforschung wurden mit der Erstellung einer umfassenden Bibliographie durch Andrea Hofmeister und Regina Bendix und mit dem Grundlagenband von Wierlacher/Bendix (2008) getan. Es folgte 2009 das erste große interdisziplinäre Forschungskolloquium in der neueren Wissenschaftsgeschichte zum Thema. Auf dieses Kolloquium (vgl. PALATUM 1, S. 55f.) gehen die meisten Beiträge des vorliegenden Heftes zurück. Es versteht sich als Hinführung möglichst vieler Zeitgenossen innerhalb und außerhalb der Wissenschaften und des Gastgewerbes zu einem Thema, das alle angeht. Da mit dem vorliegenden Heft nur ein sehr begrenzter Raum zur Verfügung steht, befindet sich ein umfangreicher Band in Vorbereitung. Er soll als Band 3 der Reihe „Wissenschaftsforum Kulinaristik“ (Berlin: LIT) erscheinen.

Das vorliegende Heft spiegelt die generelle Gliederung von PALATUM. Teil 1 versammelt ausgewählte wissenschaftliche Reflexionen zum Thema. Als Teil 2 schließt sich das Interview an, mit dem die Zeitschrift in jedem Heft eine Persönlichkeit vorstellt, die im Blickwinkel der Kulinaristik oder des Kulinaristik-Forums besonders anregend oder hilfreich ist. Eröffnet wird die Reihe mit dem Interview des Vorstandsvorsitzenden der Frankfurter Bank Sarasin AG. Sie sponsert den neuen *Wissenschaftspreis Kulinaristik*, den das Forum im Jahre 2010 zum ersten Mal verleiht. Teil 3 des vorliegenden Heftes versammelt ausgewählte literarische Texte zum Thema; der 4. Abschnitt bringt einige wissenschaftliche und zugleich unterhaltsame Kleinigkeiten in Form von Kolumnen, Glossen, kurzen Berichten und eine kleine Bibliographie ausgewählter Publikationen.

Im Namen der Herausgeber danke ich allen Beiträgern für ihre Mitwirkung und dem Verlag für die vorzügliche Aufmachung des Heftes. Allen Interessenten wünsche ich Freude am vorliegenden Heft und lehrreiches Vergnügen bei der Lektüre der einzelnen Beiträge.

Im April 2010

Prof. Dr. Alois Wierlacher

Inhalt

	Impressum	2
	Editorial	3
	1. Das Thema	5
Alois Wierlacher	Einführung	5
Burkard Liebsch	Grundformen der Gastlichkeit	7
Franz-Theo Gottwald	Ist Gastlichkeit eine Kategorie der Nachhaltigkeit?	10
Hartwig Eckert	Der Raum der Gastlichkeit	13
Harald Lemke	Gelebte Gastlichkeit	16
Jana Rückert-John	Hat Gastfreundschaft ein Geschlecht?	19
	*	
Ines Heindl	Gastlichkeit in allgemeinbildenden Schulen	22
Ulrich Langanke	Gibt es gastliche und ungastliche Architektur?	24
Hans Leweling	Der Kranke als Gast. Zu einem vernachlässigten Thema in der Medizin	27
Frank Thiedig	Der Kunde als Gast. Neue Konzepte des Bedienens im Lebensmittelhandel ...	31
Wolfgang P. Menge/Jürgen Schneider	Kochen als Gastgeberchaft	33
Nicole M. Wilk	„Coke deckt den Tisch“. Zur Kommerzialisierung der Gastlichkeit durch die Werbung	35
	*	
Peter Heine	Gastlichkeit im Islam	38
Wei, Liu	Der runde Esstisch in China. Zur Pragmatik chinesischer Gastlichkeit	41
Peter Peter	Service im Kulturvergleich. Beobachtete Charakteristika deutscher und italienischer Gastlichkeit	43
Marin Trenk	Indianische Gastlichkeitskultur im Spiegel früher Chronisten	46
	2. Im Gespräch: Frank Niehage.....	50
	3. Literarische Darstellungen von Gastlichkeit und Ungastlichkeit	54
	4. Einzelheiten (Kolumnen, Berichte, Glossen, Bibliographie)	58
Alois Wierlacher	Gast und Gastgeber im neuen Gaststättenrecht	58
Heinz Pöhlmann	Welcome Center an Universitäten in Deutschland	61
Wolfgang-Otto Bauer	Bemerkungen zum Besteck als Medium der Gastlichkeit	64
Clemens Jöckle	Ein Feuilleton	66
Bernd Spillner/Alois Wierlacher	Kolumnen und Glossen	67
	5. Auswahlbibliographie zur Gastlichkeit	70
	6. Anschriften der Beiträger	71