

Abschied des Vorsitzenden anlässlich seines 80. Geburtstages am 3. Juli 2016

Liebe Freunde der Kulinaristik
liebe Mitglieder des Kulinaristik-Forums,

vor mehreren Wochen schon habe ich den Vorstand des Kulinaristik-Forums förmlich darüber informiert, dass ich in diesem Juli 80 Jahre alt werde und aus diesem Grund den Vorsitz im operationalen Geschäft des Kulinaristik-Forums nur noch bis zur nächsten Mitgliederversammlung wahrnehmen möchte; sie ist für den 27. Oktober 2016 anberaumt. Mit diesen Zeilen möchte ich mich schon heute als Vorsitzender unseres Forums von Ihnen verabschieden. Ich bitte um Verständnis für diese Entscheidung. Vorstand und Mitgliederversammlung werden einen Weg finden, wie ich dem Forum auch künftig nützlich sein kann.

In wenigen Wochen findet das 3. Internationale Symposium zur Kulinarischen Bildung statt. Es wird erneut im Palatin Kongresshotel in Wiesloch bei Heidelberg veranstaltet. Wiederum ist seine Absicht, erkennbar zu machen, dass die kulinarische Bildung für uns ähnlich bedeutsam ist wie die politische Bildung oder die fremdsprachliche Bildung. Der Untertitel des Symposiums weist zugleich auf Problemzusammenhänge hin, denen wir alle in der Globalisierung unterworfen sind: die anhaltende Bevölkerungsexplosion, die ökologischen Probleme, die Diskrepanz zwischen arm und reich, der kontinuierliche Verlust fruchtbarer Böden, die fatalen Widersprüche im moralischen Verhalten auch großer Firmen, die Konzentration der Lebensmittelindustrie und das Sichwehren der Menschen gegen viele dieser Entwicklungen. Doch bloßes Klagen hilft nicht weiter. Wir müssen umlernen, benötigen gediegenes Wissen und halten zu diesem Zweck an der Wissenschaft als einem unser wichtigsten Verbündeten fest.

Das Forum ist ein Versuch, die gemeinschaftliche Aufklärung von Theorie und Praxis über die Bedeutung des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kulturen, in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des einzelnen zu befördern. Entsprechend hatten wir im letzten Jahr das Symposium der ersten Mahlzeit des Tages gewidmet, dem Frühstück. Die renommierte Bäckerei Rutz aus Walldorf steuerte eine imposante Brotpräsentation bei. Ein wichtiges Ergebnis war die Erkenntnis, dass es in Deutschland keine Monographie des ‚Frühstücks‘ gibt. So wurde beschlossen, das fehlende Buch zu konzipieren und herauszubringen. 25 Beiträge sind angemeldet. Unter dem Titel <Kulinaristik des Frühstücks> soll das Buch 2017 in unserer neuen Buchreihe im Umschau-Zeitschriftenverlag (uZv) erscheinen. Sie tritt an die Stelle der bislang von Regina Bendix und mir im LIT-Verlag edierten Buchreihe. Herausgeber der Reihe im Auftrag des Forums sind Peter Heine, Ines Heindl, Maren Möhring

und Gerhard Rechkemmer. Den ersten Titel der neuen Folge hat Ines Heindl beigesteuert: Essen ist Kommunikation (2016). Auch unsere Zeitschrift haben wir diesem Verlag anvertraut. Das erste Heft der neuen Folge soll am 9. Juli vorliegen. Heftherausgeber sind Lothar Bade (Federführung ab 11. Juli), Ines Heindl, Irmela Hijiya-Kirschner, Britta Renner und Alois Wierlacher.

Das Forum ist in der Metropolregion Rhein-Neckar verankert und deutschlandweit aufgestellt. Einige Mitglieder kommen aus anderen Ländern (China, Schweden, Schweiz). Die große Mehrheit der Mitglieder, seine Vorstandsmitglieder sowie die Herausgeber seiner Zeitschrift und seiner Buchreihe kommen unter anderem aus Berlin, Göttingen, Flensburg, Hannover, Heidelberg, Karlsruhe, Konstanz, Leipzig, Mannheim und München. Alle sind ehrenamtlich tätig. Allen möchte ich für ihre kultur- und wissenschaftspolitisch so wichtige Tätigkeit auch an dieser Stelle herzlich danken.

Die Vortragsfolge des kommenden Symposiums am 9. Juli wird von Frau Prof. Dr. Regina Bendix, Direktorin des Instituts für Kulturanthropologie der Universität Göttingen, eröffnet. Gemeinsam haben wir vor einigen Jahren die Buchreihe Wissenschaftsforum Kulinaristik ins Leben gerufen. Eine jahrzehntelange Wissenschaftsfreundschaft verbindet uns, für die ich in aller Form ebenfalls Dank sagen möchte.

Mein ausdrücklicher Dank und meine Anerkennung gilt ferner dem Geschäftsführer des Palatin Kongresshotels, Klaus Michael Schindlmeier, in Wiesloch und seinem Team für die tatkräftige Unterstützung des Forums. Im Palatin, dessen Mehrheitsgesellschafter die Stadt Wiesloch ist, hat das Forum seine Geschäftsstelle eingerichtet. Herr Schindlmeier wurde in den Vorstand gewählt, auch seine Stellvertreterin Christine Leingang ist Mitglied des Forums geworden. Es ist ein Haus des Gastgewerbes, wie man es sich wünscht: offen sowohl für die Menschen als auch für die eingangs erwähnten Weltprobleme und für den Bedarf an qualitätsbewusster beruflicher Bildung.

Der Ausdruck <Kulinaristik> (abgeleitet von lat. *culina*, die Küche) bezeichnet, wie öfters schon betont, das ernsthafte Reden von den *culinaria*. Die Perspektiven dieses Redens sind vielfältig wie die Fächer der Wissenschaft und die Lebenswelten der Menschen. Ihre Praxis unterstützen wir insbesondere dadurch, dass wir die täglichen Herausforderungen und Sorgen zum gemeinsamen Gegenstand des Nachdenkens mit der Wissenschaft machen. Darum hat das Forum in der Metropolregion Rhein Neckar zusätzlich zu seinen bisherigen Veranstaltungen eine <Denkwerkstatt Kulinaristik> als öffentliches Gesprächsforum eingerichtet. Es soll am 3. November zum ersten Mal veranstaltet werden. Mitveranstalter sind das Palatin Kongresshotel, die Hotelfachschule Heidelberg, die Pädagogische Hochschule Heidelberg mit dem Lehrstuhl ‚Alltagskultur und ihre Didaktik‘, die Schlossgastronomie Heidelberg und die Bundesakademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim.

Maßgebend für den Aufbau des Forums war über die Jahre hin das Vorgehen des Vorsitzenden und das Zusammenspiel zwischen ihm und den Mitwirkenden wie in einem Orchester. Schon die Edition unserer Zeitschrift war in diesem guten Sinne eine Gemeinschaftsleistung, vor allem in den letzten Jahren. Ohne die praktische Mithilfe von Herrn Dr. Klein wäre mir die Herausgabe der Hefte jedenfalls unmöglich gewesen, und ohne die Edition der Schwerpunkte der Hefte durch unsere Mitglieder Frau Prof. Dr. Ines Heindl, Herrn Prof. Dr. Burckhardt Dücker, Herrn Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer und Herrn Dr. Horst Eichler wären wir nie so weit gekommen – ohne die Unterstützung mit Anzeigen durch Herrn Duschan Gert gleichfalls nicht, wie ich betonen möchte.

In diesem Sinne war auch die Grundlegung unseres Wissenschaftspreises immer eine Kooperationsleistung. Herrn Rechkemmer darf ich für seinen Juryvorsitz meine Anerkennung aussprechen und zugleich an die erste Preisverleihung im Mannheimer Universitätsklinikum erinnern. Der damalige Dekan, Prof. Dr. Klaus van Ackern, und der damalige Geschäftsführer der Klinik, Alfred Dänzer, haben sie möglich gemacht. Beide sind Mitglied des Forums geworden. Initiator der Zusammenarbeit war PD Dr. Hans Leweling, er hat uns zusammengebracht.

Mittlerweile ist eine für alle Seiten höchst ehrenvolle Liste der Preisträger zustande gekommen: OSTD Lothar Bade, Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschnereit und Prof. Dr. Peter Heine, Prof. Dr. Thomas O. Höllmann und Dr. Peter Peter, Prof. Dr. Lothar Kolmer, Prof. Dr. Maren Möhring und Prof. Dr. Britta Renner. Am 28. Oktober 2016 um 14.30 Uhr steht die diesjährige Preisverleihung im Prinz Carl Palais in Heidelberg an. Sie wird noch einmal von EDEKA-Südwest gesponsert. Für dieses Sponsoring in den letzten vier Jahren danke ich auch an dieser Stelle in aller Form.

In rechtlicher Hinsicht, daran möchte ich hier ausdrücklich erinnern, ist unser Netzwerk als gemeinnütziger Verein verfasst, also dem Gemeinnützigkeitsrecht unterworfen. Für alle Entscheidungen steht in diesem Recht der Vorstand gerade. Doch immer wieder habe ich die Erfahrung gemacht, dass den wenigsten Mitgliedern dieses Recht genauer bekannt ist. Der Text soll daher künftig ebenso wie die Satzung des Vereins jedem Mitglied ausgehändigt werden.

Dieses Vorhaben betrifft auch das ‚Lebensmittelgesetzbuch‘. Das ist nach meiner Erfahrung in unserem Kreis noch weniger bekannt. Diese Unkenntnis mag auch an der Esoterik der betreffenden Kommission liegen; sie wird sogar im Koalitionsvertrag der gegenwärtigen Regierung in 4.2 (S. 127 pdf) kritisiert: „Die Empfehlungen der Lebensmittelbuchkommission müssen sich stärker am Anspruch der Verbraucher nach „Wahrheit und Klarheit“ orientieren“. Dieses Gesetzbuch – es ist neben dem Bürgerlichen Gesetzbuch und dem Strafgesetzbuch das dritte dieser Reihe – geht von der Annahme aus, dass Lebensmittel ähnlich wie Autos „in den Verkehr gebracht werden“ (§6.1). Es regelt diesen Verkehr ganz ähnlich wie die Straßenverkehrsordnung.

Aber nur das Autofahren wird im Interesse des Gemeinwohls gelehrt und erst nach einer Fahrprüfung erlaubt. Eine vergleichbare Kompetenz um Umgang mit Lebensmitteln müssen wir uns im Selbstlernprozess erarbeiten.

Zu seinen Aufgaben gehört der Erwerb eines reflektierten Wissens über den fundamentalen Sachverhalt, dass wir alle nur eine Zeitlang leben, also Gäste des Lebens sind und als solche für das Zusammenleben und seine Grundbedingung der Gastlichkeit mitverantwortlich sind. Umso zufriedener bin ich damit, dass am 27. und 28. Oktober 2016 bereits das dritte Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit stattfindet. Es wird jedes zweite Jahr gemeinsam vom Forum und der Hotelfachschule Heidelberg veranstaltet. Sie finden das Programm auf unserer WEBseite und ein Interview in unserem neuen Zeitschriftenheft.

Das Forum weist derzeit rund 70 persönlich kooptierte Mitglieder auf. Unsere ‚jüngsten‘ Mitglieder sind: Frau Prof. Dr. Angela Häussler (Heidelberg), Frau Prof. Dr. Christine Ott (Frankfurt) und die erwähnte Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks (Weinheim), vertreten durch ihren Direktor Bernd Kütscher. Frau Häussler kommt aus der Gießener Haushaltswissenschaft und ist Inhaberin der angeführten Professur für Alltagskultur und ihre Didaktik an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg; Frau Ott kam auf dem Weg über Heidelberg und Marburg an die Goethe-Universität Frankfurt. Sie ist seit 2011 Professorin für französische und italienische Literaturwissenschaft mit dem Schwerpunkt der Essenforschung. Herr Kütscher ist Bäckermeister und Betriebswirt des Handwerks; er leitet seit zehn Jahren die Weinheimer Weiterbildungsakademie. Ich darf alle drei herzlich willkommen heißen. Wir freuen uns auf das Zusammenwirken.

Den Gründungsvorsitz des Forums habe ich über die Jahre hin mit Freude, Initiativen und Respekt ausgeübt. Aufgebaut habe ich das Netzwerk einschließlich der Mitgliederkooptation, nüchtern gesagt, fast wie ein Unternehmer. Man kann den Aufbau eines solchen mittlerweile in Deutschland einzigartigen Netzwerkes in meinen Augen auch nur zustande bringen, falls man bereit ist, kontinuierlich an ihm zu arbeiten: *You must be devoted to your subject*. Ohne Ausdauer, ohne Standfestigkeit, ohne Genauigkeit und auch ohne Ehrlichkeit gelingt nichts Nachhaltiges. Natürlich habe ich die Kulinaristik auch hier und da zum Thema gemacht, wo man es nicht erwartete oder nicht erwarten wollte. Dafür, dass ich Sie alle auf diese Weise gelegentlich auch ähnlich wie meine Familie strapazierte, bitte ich um Verständnis und um Verzeihung.

Das 3. Symposium zur Kulinarischen Bildung am 9. Juli 2016 wurde aus Anlass meines 80. Geburtstags zugleich als Festkolloquium gebaut. Ich danke für diese Ehrung und freue mich sehr, dass mehrere Weggefährten auch des akademischen Faches <Interkulturelle Germanistik> zu Wort kommen, auf dessen Grundlage die Kulinaristik entwickelt wurde. Leider können das viele aus Alters- und Gesundheitsgründen bereits gar nicht mehr.

Vor 40 Jahren habe ich ein interkulturell ausgerichtetes <Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache> ins Leben gerufen. Einer der Mitherausgeber der ersten Stunde ist Professor Dr. Hans-Jürgen Krumm von der Universität Wien. Er wird das Wort ergreifen. Meine langjährige Kooperationsarbeit mit chinesischen Universitäten soll ebenfalls gewürdigt werden: der Dekan der Deutschen Abteilung der Beijing Foreign Studies University, Professor Dr. Wang Jianbin hat sich aus Peking angesagt. Er ist nicht nur Wissenschaftler, er ist auch einer der ständigen Pekinger Dolmetscher für Bundeskanzlerin Angela Merkel. Besonders erfreut bin ich darüber hinaus, dass sich auch meine langjährigen Assistentin Prof. Dr. Andrea Bogner, heute Professorin an der Universität Göttingen, angemeldet hat und dass meine zweite frühere Assistentin, Frau Dr. Ursula Hudson, heute Vorsitzende von Slow Food Deutschland, am neuen Heft unserer Zeitschrift mitwirkt.

Herr Kütscher hat mich gebeten, am Montag nach dem kommenden Symposium dem Lions-Club in Weinheim die Kulinaristik zu erläutern. Ich werde versuchen, das Modell der drei Kreise plausibel zu machen, das wir in den vergangenen Jahren erarbeitet haben. Auch unser Logo werde ich einbeziehen. Über ein Jahr lang haben wir daran gearbeitet, manchmal hitzig und aggressiv, manchmal auch verzweifelt. Ich habe uns immer wieder Zeit gegeben, was dann den einen und den anderen wiederum genervt hat. Schließlich haben wir das heutige Logo zu aller Zufriedenheit doch in einer Gemeinschaftsleistung zustande gebracht. Mein spezieller Dank gilt vor allem Herrn Günter Memmesheimer für seine Entwürfe und Frau Prof. Dr. Sabine Woydt für ihren entscheidenden Hinweis.

Auf ähnlich gemeinschaftliche Weise haben wir in den letzten Wochen auch das Cover unseres neuen Heftes generiert. Sie werden das Heft am 9. Juli auf den Plätzen finden. So ist es jedenfalls geplant. Legen wir weiterhin einen solchen Gemeinschaftssinn für Qualitätsbildung an den Tag, dann haben wir allen Grund, uns und unserem Forum eine erfolgreiche Zukunft zuzutrauen.

Mit meinen guten Wünschen für diese Zukunft verbleibe ich
Ihr A. Wierlacher