

# 3. DENKWERKSTATT KULINARISTIK

## DIE VERANSTALTER

Veranstalter der Reihe „Denkwerkstatt Kulinaristik“ ist das Kulinaristik-Forum. Als Zusammenschluss natürlicher und juristischer Personen aus Wissenschaft, Wirtschaft, den Bildungsbereichen und der Kulturarbeit verfolgt es das Ziel, die Bedeutung des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kulturen, in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen bewusst zu machen. Zu diesem Zweck veranstaltet das Forum Tagungen und gibt eine Buchreihe heraus.

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

### Als Mitveranstalter sind beteiligt:

Die Küche und die Wäscherei des PZN (Psychiatrischen Zentrum Nordbaden) wurden 2006 in die Servicegesellschaft Nordbaden mbH (SGN) ausgegliedert. Zum Leistungsspektrum der SGN gehört neben der Speiseversorgung für die Patienten, Bewohner, Mitarbeiter und Gäste des PZN u. a. auch der Hotelservice in der Komfortstation, sowie der Betrieb des SB-Shops und des Café 26 auf dem Klinikgelände. Unsere Küche ist seit 2006 Bio-zertifiziert und seit 2016 von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert. Im Bereich Gastronomie/Catering sind wir als leistungsfähiger Anbieter auf dem regionalen Markt etabliert, vor allem in der Schul- und Kita-Verpflegung. [www.sgn-wiesloch.de](http://www.sgn-wiesloch.de)

Das Best Western Plus Palatin Kongresshotel in Wiesloch ist ein vielfach ausgezeichnetes Kultur- und Veranstaltungszentrum mit modernster Technik und Ausstattung sowie einem angeschlossenen Vier-Sterne-Hotel und Boardinghouse. Die Geschäftsstelle des Kulinaristik-Forums ist im Palatin Kongresshotel angesiedelt. Zusammen mit diesem veranstaltet das Palatin jährlich ein Symposium zur kulinarischen Bildung.

[www.palatin.de](http://www.palatin.de)

Die Akademie Deutsches Bäckerhandwerk Weinheim bringt sich mit Partnerschulen in aller Welt in

Bildungsprojekte ein und bietet dabei auch Kurse für internationale Bäcker an, die die Deutsche Brotkultur erlernen möchten. Im letzten Jahr interessierten sich in Weinheim über 3.000 Teilnehmer aus 27 Nationen für die Deutsche Brotkultur.

[www.akademie-weinheim.de](http://www.akademie-weinheim.de)

Die Hotelfachschule Heidelberg bildet als eine der führenden Weiterbildungseinrichtungen Deutschlands seit 1925 Fach- und Führungskräfte der Hotellerie und Gastronomie aus. Nach Berufsausbildung und anschließender Berufspraxis stehen Abschlüsse als Betriebswirt(in), Gastronom(in), Sommelier(ère) und Meister(in) zur Wahl. Jedes zweite Jahr veranstalten die Hotelfachschule und das Kulinaristik-Forum gemeinsam das Internationale Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit. [www.hotelfachschule.de](http://www.hotelfachschule.de)

Die Pädagogische Hochschule Heidelberg/ Lehrstuhl für Alltagskultur und Gesundheit bildet für folgende Studiengänge des Lehramtes aus: Fach Alltagskultur & Gesundheit in den lehramtsbezogenen Bachelorstudiengängen für Primarstufe, Sekundarstufe I und Sonderpädagogik, Fach Alltagskultur & Gesundheit (WHR, Sonderpädagogik) und Sport & Gesundheit (Primarstufe) mit Abschluss Staatsexamen und ist beteiligt am Bachelorstudiengang Gesundheitsförderung. [www.ph-heidelberg.de](http://www.ph-heidelberg.de)



Kulinaristik-Forum

Netzwerk für Wissenschaft, Kultur und Praxis

FÜR ALLE KULINARISCH INTERESSIERTE



# 3. DENKWERKSTATT KULINARISTIK

## KOMMERZ STATT GESUNDER ERNÄHRUNG – GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE OHNE GENUSS?

Warum Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser und andere Organisationen vor allem aufs Geld schauen und darum neue Probleme schaffen

Dienstag, 17. April 2018, 18 Uhr

Festhalle des PZN, danach gemeinsames Abendessen im Café 26



# 3. DENKWERKSTATT KULINARISTIK

## DIE IDEE

Immer deutlicher wird weltweit die fundamentale Rolle des Essens und der Gastlichkeit erkannt, nicht nur für die Ernährung und die Gesundheit bzw. Fitness, sondern auch für das Zusammenleben der Menschen. Vom Familientisch über die Schulmensa und Betriebskantine bis zur Jubiläumsfeier und dem abendlichen Ausgehen bestimmt das Essen den Rhythmus des Tages mit.

Mit dieser praxisorientierten Gesprächsveranstaltung soll das ungezwungene Nachdenken über die große gesellschaftliche und politische Bedeutung des Themas gefördert werden. Sie schafft einen Raum für gedankliche Experimente, modelliert neue Ideen und stellt Gewohntes auf den Prüfstand. Veranstalter ist das Netzwerk des Kulinaristik-Forums in Kooperation mit den fünf vorgestellten Partnern als Mitveranstalter. Die Veranstaltung finden an wechselnden Orten in der Metropolregion Rhein-Neckar oder in ihrer näheren Umgebung statt.

## DIE VERANSTALTUNG

**Kommerz statt gesunder Ernährung – Gemeinschaftsgastronomie ohne Genuss? Warum Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser und andere Organisationen vor allem aufs Geld schauen und darum neue Probleme schaffen**

## TICKETS

Für die Teilnahme an der Veranstaltung melden Sie sich bitte unter [sekreteriat@kulinaristik.net](mailto:sekreteriat@kulinaristik.net) an. Die Gebühr von 15 Euro kann an der Abendkasse bezahlt werden.

## ANFAHRT

Servicegesellschaft Nordbaden mbH  
Heidelberger Straße 1a  
69168 Wiesloch

# DAS PROGRAMM

## 18:00 UHR: BEGRÜSSUNG



**Klaus Michael Schindlmeier**

1. Vorsitzender Kulinaristik-Forum, Geschäftsführer Palatin



**Prof. Dr. Alois Wierlacher**

Ehrenpräsident  
Kulinaristik-Forum



**Prof. Dr. Angela Häußler**

Professorin für Alltagskultur und ihre Didaktik an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg



**Martin Grath MdL**

Verbraucherschutz-, handwerks- & ernährungspolitischer Sprecher der Fraktion Grüne im Landtag von Baden-Württemberg

## 18:15 UHR: ERÖFFNUNG



**Petra Stang**

Servicegesellschaft Nordbaden mbH Stv. Geschäftsführerin, Prokuristin



**Claudia Neininger-Röth**

Leiterin evang. Kindergarten Elisabeth-Ding in Leimen

## 18:45 UHR: TALKRUNDE



**Bertold Kohm**

GV-Betriebsleiter  
Servicegesellschaft  
Nordbaden mbH



**Moderation: Claudia Zilz**

Redakteurin gv-praxis – Die Wirtschaftszeitschrift für professionelle Gemeinschaftsgastronomie

## 20:30 UHR: AUSKLANG

Gemeinsames Abendessen im Café 26

