

Zwischen Genuss und Ekel

Ästhetische Zugänge zu den Praktiken des Essens und der Ernährung

Heidelberger Vorträge zur Kulinaristik im Sommersemester 2018

24. April 2018

Mmmhhh – ist das lecker!

Essen und Genuss als Chance und Aufgabe der Ernährungsbildung

Nicola Kluß, Akademische Mitarbeiterin im Fach Alltagskultur und Gesundheit an der PH Heidelberg

29. Mai 2018

Jetzt wird aufgetischt!

Essen und Trinken in der Kinder- und Jugendliteratur

Dr. Claudia Rathmann, stellvertretende Schulleiterin in Wellheim, Mitherausgeberin der Zeitschrift „Grundschule Deutsch“

19. Juni 2018

Ekel als emotionales und kulturelles Phänomen

Prof. Dr. Burckhard Dücker, Germanistisches Seminar, Universität Heidelberg

10. Juli 2018

Geschmackssprechen - Ausdrucks- und Textwelten des Geschmacks

Prof. Dr. Anja Lobenstein-Reichmann, Universität Göttingen, Akademie der Wissenschaften.

Alle Vorträge finden jeweils um 18.15 Uhr im Hörsaalgebäude der PH Heidelberg, Im Neuenheimer Feld 562 statt

In Kooperation mit:

Was ist und was will die Kulinaristik?

Essen und Trinken sind komplexe menschliche Grundbedürfnisse und zugleich kulturtragende Kommunikationsformen. Darum wurde die Kulinaristik (von lat. culina, die Küche) als Fächer und Branchen übergreifender Beitrag zu den Lebens- und Kulturwissenschaften konzipiert. Ausgangsbasis ist die Erkenntnis, dass das Kulturphänomen Essen den ganzen Menschen betrifft und sich Kulturen im Kontext ihrer rechtlichen, sprachlichen, sozioökonomischen und politischen Systeme auch über ihre Essenordnungen definieren. Leitende Differenzierung ist die Unterscheidung zwischen Essen und Ernährung. Gegenstand ist die Trias von Kultur, Kommunikation und Küche. Voraussetzung ist der Kampf gegen den Hunger in der Welt. Ziel ist die Verdeutlichung der Bedeutungen des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kultur(en), in der Verständigung zwischen den Menschen (Generationen) und im Leben des Einzelnen. Da die Kulturen - und im wachsenden Maße auch die sich globalisierende Nahrungsmittelindustrie - über unsere Essensnormen, Verhaltensrituale und Versorgungsstrukturen mitbestimmen, lässt sich kulinarische Bildung nicht als Privatsache, auch nicht als bloße Frage der Gesundheit etwa im Sinne der WHO erläutern. Sie ist vielmehr Teil der kulturellen und interkulturellen Bildung, also eine Schlüsselqualifikation. Um sie geht es in der Kulinaristik.

Das **Kulinaristik-Forum** ist ein Zusammenschluss von interessierten, engagierten Personen aus Wissenschaft, Wirtschaft, den Bildungsbereichen und der Kulturarbeit. Es wurde im Jahre 2008 von den Kulturwissenschaftlern Prof. Dr. Alois Wierlacher und Prof. Dr. Andreas Kelletat ins Leben gerufen und besitzt seit Juni 2010 die Rechtsform eines gemeinnützigen Vereins. Das Forum ist in der Metropolregion Rhein-Neckar verankert und deutschlandweit aufgestellt. Es veranstaltet Tagungen, wirkt an einer Buchreihe mit, gibt ein Jahrbuch heraus und verleiht seit 2010 einen Wissenschaftspreis Kulinaristik.

Weitere Informationen zum Kulinaristik-Forum, weiteren Veranstaltungen und aktuellen Veröffentlichungen finden Sie hier:

<http://www.kulinaristik.net/>



Die Vortragsreihe wird organisiert und durchgeführt von
Prof. Dr. Burckhard Dücker, Universität Heidelberg
Prof. Dr. Angela Häußler, Pädagogische Hochschule Heidelberg

Weitere Informationen zu den Vorträgen und den Referentinnen / dem Referenten finden Sie im Terminkalender der PH Heidelberg:

<https://www.ph-heidelberg.de/>

