

Verleihung des <Wissenschaftspreis Kulinaristik> (2012) und Eröffnung des <1. Internationalen Heidelberger Kolloquiums zur Gastlichkeit> am 11. Oktober 2012 in Heidelberg

Zum dritten Mal verlieh 2012 das Kulinaristik-Forum den Wissenschaftspreis Kulinaristik, dieses Mal im schönen Prinz Carl Palais in Heidelberg und in Kooperation mit der Hotelfachschule Heidelberg und der Hofa-Akademie an der Hotelfachschule unter Leitung von Kurt WOLF. Die Schule ist eine reine Weiterbildungseinrichtung und als solche ein geeigneter Partner für das Kulinaristik-Forum als Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften; schon die Amtsvorgängerin des derzeitigen Schulleiters Martin DANNENMANN gehörte zum Gründerkreis der Kulinaristik um den Forumsvorsitzenden.



Oberstudiendirektor M. Dannenmann (Foto: Klein)

Der Veranstaltungssaal im Prinz Carl Palais war bestens vorbereitet worden. Nach dem Muster des Programmverkaufs im Konzertsaal wurde am Eingang in den Saal zusammen mit dem gedruckten Programm das neue Heft der Zeitschrift *Kulinaristik* angeboten; es fand, wie man nach Schluss der Feier hören konnte, große Zustimmung.

Das Ludwigshafener Ensemble *Vokalissimo* unter Markus Braun eröffnete den Abend auf sehr ansprechende Weise; der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums, Professor Dr. Alois WIERLACHER, erläuterte Absicht und Funktion der Preisverleihung sowie der vereinbarten Kooperation und begrüßte insbesondere die beiden Preisträger; Direktor Martin DANNENMANN beschrieb in seiner Begrüßungsrede die Kontur und Ziele der Hotelfachschule und gab willkommene Hinweise auch auf die Architektur und Geschichte des Veranstaltungsortes.



Das Ludwigshafener Ensemble Vokalissimo (Foto: Klein)

Die Jury des Kulinaristik-Forums hatte den Wissenschaftspreis 2012 unter der Leitung ihres Vorsitzenden, des Präsidenten des Max Rubner-Instituts (Karlsruhe) Professor Dr. Gerhard Rechkemmer, zu gleichen Teilen dem Münchener Kulturwissenschaftler Prof. Dr. Thomas O. Höllmann, Sinologe an der Universität sowie Mitglied der Bayerischen Akademie der Wissenschaften und Dr. Peter Peter, Kulturhistoriker und freier wissenschaftlicher Autor. Beide Preisträger wurden insbesondere für ihre Bücher zur <Kulturgeschichte der chinesischen Küche> (Höllmann), zur <Kulturgeschichte der deutschen Küche> und zur >Kulturgeschichte der italienischen Küche> (Peter) ausgezeichnet, nicht zuletzt mit der Begründung, dass sie auf eine Weise geschrieben seien, die sie sowohl für den Experten als auch für ein weiteres Lesepublikum lehrreich und interessant machen. Der Preisträger des Vorjahres, der Kulturhistoriker Prof. Dr. Lothar Kolmer (Salzburg), hielt die Laudatio. In Vertretung von Frank Niehage, Vorstandsvorsitzender des Sponsors des Preises, der Bank Sarasin AG (Frankfurt), übergab Frau Anika Perlewitz, Abteilungsdirektorin corporate communication der Bank, die Urkunden.



Dr. Peter Peter, Frau Anika Perlewitz, Prof. Thomas Höllmann, Prof. Lothar Kolmer (v.l.)
(Foto: Klein)

Abgeschlossen wurde die Veranstaltung mit dem Eröffnungsvortrag zum Ersten Internationalen Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit. Das Thema des Referenten Professor Dr. Wang Jianbin, Übersetzungs- und Dolmetschwissenschaftler an der Beijing Foreign Studies University und Chefdolmetscher mehrerer deutscher Bundeskanzler einschließlich Bundeskanzlerin Angela Merkel in Peking, lautete: <Gastlichkeit auf der diplomatischen Bühne>. Der in Heidelberg bei den Professoren Hans Vermeer und Klaus Mattheier promovierte Referent dankte in vorzüglichem Deutsch zunächst seinen Lehrern in Heidelberg und beschrieb dann anschaulich und aufschlussreich einige zunächst kommunikative Szenen aus seinen langjährigen Erfahrungen, die erkennbar machten, in welchem Sinne Diplomatie und Staatsbesuche überhaupt besondere Formen der Gastlichkeit sind. Abschließend lud Kurt WOLF zu einem Büfett, bei dem die Veranstalter über ihnen verbundene Weingüter interessante Kombinationen von Speisen und Wein zusammengestellt hatten. Ihr Ausprobieren hielt viele Teilnehmer noch lange bei anregenden Gesprächen miteinander, mit dem Referenten, dem Laudator und den Preisträgern fest.

Am nächsten Morgen um 9 Uhr begann das Kolloquium in der Hotelfachschule. Über 100 Zuhörer hatten sich eingefunden. Leitthema der Veranstaltung waren die <Emotionen in der Gastlichkeit>. Die Professoren JÄGER (Aachen) und SPILLNER (Duisburg) gingen das Thema am Vormittag mit linguistischen Mitteln an, da sich Emotionen immer auch in der Sprache manifestieren. Am Nachmittag stellte der Berliner Islamwissenschaftler Peter HEINE emotional gesättigte Handlungsstrukturen islamischer Gastlichkeit dar. Die Essener Gastronomin Uta BÜHLER explizierte Probleme der Emotionalität im Service der professionellen Gastlichkeit und gab damit das Stichwort an den letzten Referenten der Tagung, Jean Georges PLONER, weiter, der die These vertrat, dass Emotionen zu den Grundelementen und Grunderwartungen in der professionellen Gastlichkeit gehörten.

Die Vorträge generierten lebhaft Diskussionen und brachten auch zwei konkrete Ergebnisse hervor. Das vom Kulinaristik-Forum vor wenigen Monaten ins Leben gerufene <Linguistische Kolloquium zur Kulinaristik> beschloss im Sinne der Diskussionen, gleich in seinem ersten Workshop das Thema „Diskursfeld Service“ zu bearbeiten; die Wissenschaftler wollen in der Folge Antworten auch auf die immer noch offene Frage erarbeiten, wie denn in Deutschland eine Kellnerin vom Gast angesprochen werden soll.

Die Studierenden der Hotelfachschule, zunächst reserviert v.a. gegenüber der angenommenen Theorielastigkeit von Universitätsprofessoren, äußerten sich beim abschließenden Mittagessen hoch zufrieden über den ersten gemeinsamen Versuch, eine Verständigung zwischen Wissenschaft und beruflicher Weiterbildung einzuleiten. Sie wollen beim nächsten Kolloquium wieder dabei sein – nötiges Vertrauen war gewachsen und das Experiment gelungen.

A.W.