

## Die Partner

### Das Kulinaristik- Forum

In Würdigung der kulturellen Vielfalt der Essensordnungen wurde der neue Verbund zunächst am Institut für interkulturelle Kommunikation in Germersheim angesiedelt. Die Initiatoren (Prof. Dr. Alois Wierlacher und Prof. Dr. Andreas Kelletat) folgten damit zugleich den Empfehlungen des Wissenschaftsrats, „die Vernetzung von Universitäten und außeruniversitären Forschungseinrichtungen zu intensivieren“ (Wissenschaftsrat: Empfehlungen Januar 2006, Drucksache 7067-06, S.31). Seit Juni 2010 besitzt das Kulinaristik-Forum die Rechtsform eines eingetragenen gemeinnützigen Vereins. Ihm gehören mittlerweile über 60 Wissenschaftler und Vertreter renommierter Institutionen aus der Wissenschaft, der Kulturarbeit und der Wirtschaft an. Das Forum fördert sowohl die disziplinäre und die interdisziplinäre als auch die praktische Arbeit und wahrt in der Veranstaltungsplanung die Selbständigkeit der Mitglieder. Insofern kann das Netzwerk auch als Kompetenz-Zentrum oder als Cluster, im Sinne der Unternehmensorganisation auch als eine Holding oder als ein Orchester beschrieben werden, dessen Mitglieder ihre Instrumente im Interesse eines möglichst guten Zusammenspiels möglichst gut spielen.

### Die Hotelfachschule Heidelberg

Die Fritz-Gabler-Schule, eine öffentliche Schule des Landes Baden-Württemberg in der Schulträgerschaft der Stadt Heidelberg, bietet seit ihrer Gründung im Jahr 1925 jungen Mitarbeitern der Hotellerie und Gastronomie eine kaufmännisch-fachliche Weiterbildung mit internationaler Perspektive. Alle Bildungsgänge der Schule basieren auf einer abgeschlossenen Ausbildung und anschließender mehrjähriger Berufspraxis. Daraus resultiert eine homogene Schülerschaft, die mit ihrer Berufs- und Lebenserfahrung das Schulklima prägt.

### Die Hofa-Akademie

Die Hofa-Akademie an der Hotelfachschule Heidelberg ist eine gemeinnützige GmbH, die sich die Förderung der beruflichen Bildung und der Wissenschaft und Forschung im Gastgewerbe zum Ziel gesetzt hat.

## Vorläufiges Programm

Das Kolloquium ist dem Thema *Emotionen der Gastlichkeit oder: die Lust am gemeinsamen Essen* gewidmet.

### Donnerstag, 11. Oktober

Die Eröffnung des internationalen Heidelberger Kolloquiums zur Gastlichkeit schließt unmittelbar an die Verleihung des Wissenschaftspreises Kulinaristik an. Den Festvortrag hält der in Heidelberg promovierte chinesische Übersetzungswissenschaftler und Chefdolmetscher von Bundeskanzlerin Angela Merkel in Peking. Prof. Dr. Wang Jianbin (Peking): **Gastlichkeit auf der diplomatischen Bühne**

### Freitag, 12. Oktober

9-10 Uhr	Prof. Dr. Ludwig Jäger (Aachen) <b>Die Sprache der Emotionen</b>
10-11 Uhr	Prof. Dr. Bernd Spillner (Duisburg) <b>Die Restaurantkritik und ihre Emotionalität</b>
11 Uhr	Kaffeepause
11.30-12 Uhr	Podiumsgespräch
12.30-13.30 Uhr	Gemeinsames Mittagessen
14-15 Uhr	Prof. Dr. Peter Heine (Berlin) <b>Kulturspezifische Formen der Emotionalität am Beispiel islamischer Gastlichkeit</b>
15-16 Uhr	Gastronomin Ute Bühler (Essen) <b>Neuorientierungen im Service des Gastgewerbes</b>
15.30-17 Uhr	Podiumsgespräch und Abschlussdiskussion

### Samstag, 13. Oktober

9.30-10.30 Uhr	Jean Georges Ploner (Frankfurt) <b>Emotion sells. Zur Bedeutung der Emotionen für den unternehmerischen Erfolg professioneller Gastlichkeit</b>
10.30 Uhr	Kaffeepause
11-12.30 Uhr	Podiumsgespräch und Abschlussgespräch mit allen Referenten
12.30 Uhr	Gemeinsames Mittagessen
13.30 Uhr	Schluss der Tagung

# Kulinaristik-Forum

Netzwerk der  
Kultur- und Lebenswissenschaften

## 1. Internationales Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit



**Emotionen der Gastlichkeit  
oder:  
die Lust am gemeinsamen Essen**

## Was ist Kulinaristik?

Essen und Trinken sind lebenswichtige Kommunikationsformen und komplexe menschliche Grundbedürfnisse zugleich. Folglich sollten sie auch im Verbund von Kultur- und Lebenswissenschaften und betroffenen Praxiswelten erforscht und vermittelt werden. Aus diesem Grund und zu diesem Zweck wurde von Alois Wierlacher und Andreas Kelleter ein entsprechendes Netzwerk ins Leben gerufen. Es ist in der Metropolregion Rhein-Neckar verankert und deutschlandweit aufgestellt. Sein Gegenstandsbereich ist die Trias von Kultur(en), Kommunikation und Küche. Seine Voraussetzung ist der Kampf gegen den Hunger in der Welt. Sein 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.

### Die drei Kreise der Kulinaristik

Angesichts der Globalisierungsprozesse und der Bedeutungszuwächse der Nahrungsmittelindustrie lässt sich kulinarische Bildung nicht mehr als Privatsache begreifen, auch nicht als bloße Frage der Gesundheit etwa im Sinne der WHO. Sie ist vielmehr als Teil unserer kulturellen und interkulturellen Bildung zu verstehen, also als eine Schlüsselqualifikation. Um sie geht es der Kulinaristik. Ihre wichtigsten Dimensionen lassen sich gut am Modell dreier konzentrischer Kreise verdeutlichen: Der innerste Kreis meint die Notwendigkeit zu essen und zu trinken (Nutrition). Aus diesem Grund arbeiten in der Kulinaristik Natur- und Ernährungswissenschaftler sowie Mediziner mit. Der zweite Kreis steht für die Kulturen. Sie machen aus dem Reich der Notwendigkeit ein Reich der Vielfalt von Speisen und Getränken, von Regeln, Zeichen, Normen, Ritualen, Redeweisen oder Symbolen. Darum wirken in der Kulinaristik Kulturforscher, Kulturvermittler und Kommunikationswissenschaftler mit. Der dritte und umfassende Kreis repräsentiert die Gastlichkeit. Sie gehört zu den ältesten Konzepten, mit denen Menschen ihr Zusammenleben regeln; sie hält die Vielfalt der Menschen, Völker und Nationen kommunikativ zusammen, sie ist das Rahmenthema der Kulinaristik.

## Eröffnung des Ersten Internationalen Heidelberger Kolloquiums zur Gastlichkeit

Voran geht die Verleihung des Wissenschaftspreises Kulinaristik 2012. Er wird zu gleichen Teilen zwei Münchener Kulturwissenschaftlern zuerkannt:

Dr. Peter Peter und Prof. Dr. Thomas O. Höllmann.

Rahmenthema der Kulinaristik ist die Gastlichkeit. Sie gewinnt im Zeitalter der Globalisierung erhöhte Aktualität und muss wie alle Leitkonzepte neu gefestigt werden. Drei Grundformen der Gastlichkeit sind zu unterscheiden: die anthropologische Form, die politische und die kulturelle. Mit der ersten Form wird das Faktum erfasst, dass wir alle Gast des Lebens sind; mit der politischen Form der Gastlichkeit ist der Bedarf an Aufnahme von Menschen in Not und Verfolgung bis hin zum Asyl gemeint; mit dem Begriff „kulturelle Gastlichkeit“ bezeichnen wir die kulturspezifische Praxis, Menschen zu einem gemeinsamen Essen einzuladen und gegebenenfalls auch zu beherbergen. Diese Form der Gastlichkeit steht im Zentrum des Kolloquiums. Es ist als gemeinsame Veranstaltung des Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar, der Weiterbildungsinstitution Hotelfachschule Heidelberg und der als gemeinnützige GmbH verfassten Weiterbildungseinrichtung HoFa-Akademie entsprechend ihrer satzungsmäßigen Ziele konzipiert. Eine vergleichbare Institution gibt es in Deutschland nicht. Dem Kolloquium liegt die Basisveröffentlichung zur neuen Gastlichkeitsforschung zugrunde:

Alois Wierlacher (Hg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin 2011 (ISBN 978-3-643-11442-6)

Es sprechen der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums, Prof. Dr. A. Wierlacher, der Leiter der Hotelfachschule Heidelberg, OstD Martin Dannenmann und der Direktor der Akademie, Kurt Wolf. Das Büfett wird von Studenten und Dozenten der Hotelfachschule gestaltet.

### Eröffnung am Donnerstag:

Prinz Carl Palais, Kornmarkt 1, 69117 Heidelberg

### Kolloquium am Freitag und Samstag:

Hotelfachschule Heidelberg, Buchwaldweg 6  
69126 Heidelberg (Boxberg), Tel. 06221-3501-0

Anfahrtskizze: [www.hotelfachschule-heidelberg.de](http://www.hotelfachschule-heidelberg.de)

## Impressum

### Hotelfachschule Heidelberg

Leitung: OstD Martin Dannenmann  
[www.hotelfachschule-heidelberg.de](http://www.hotelfachschule-heidelberg.de)

### Hofa-Akademie gGmbH

Geschäftsführer: StD Kurt Wolf | [www.hofa-akademie.de](http://www.hofa-akademie.de)

### Vorstand des Kulinaristik-Forums

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender  
Dr. Rolf Klein, Stellv. Vorsitzender  
Bankvorstand Frank Niehage, Stellv. Vorsitzender  
Oberstudiendirektor Lothar Bade, Beisitzer  
Prof. Dr. Klaus van Ackern, Beisitzer  
Prof. Dr. Burckhard Dücker, Schriftführer  
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker, Webmaster  
Markus Trescher, Schatzmeister

### Vorsitzender des Erweiterten Vorstands

Prof. Dr. Gerhard Reckemmer, Präsident des  
Max Rubner Instituts. Bundesforschungsinstitut für Ernährung  
und Lebensmittel (Karlsruhe)

### Geschäftsstelle

Dannheckerstraße 43e | D-69190 Walldorf  
Email: [wierlacher@t-online.de](mailto:wierlacher@t-online.de)

### Internetauftritt

Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker | [www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)

### Übersetzung des Auftritts ins Chinesische

Prof. Dr. Liu, Wei (Deutsche Abteilung der Fudan-Universität  
Shanghai)

### Pressestelle des Kulinaristik-Forums

Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar e. V.  
Leitung: Tanja Klein & Dr. Rolf Klein  
Große Sämergasse 5 | 67346 Speyer  
Tel. 06232 698309 | Email: [pressestelle@kulinaristik-forum.de](mailto:pressestelle@kulinaristik-forum.de)

### Bankverbindung und Spendenkonto

Kreissparkasse Rheinpfalz Ludwigshafen  
Konto Nr. 5255273, BLZ 545 501 20