



Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar
Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften

Einladung

**5 Jahre Kulinaristik- Forum
(2008-2013)**

Jubiläumsfeier und Jahrestreffen

Samstag, 20. Juli 2013 von 11.00 – 18.30 Uhr

c/o Jean-Philippe Aiguier

Hofgut Ruppertsberg,

Obergasse 2, 67152 Ruppertsberg

Tel. 06326- 982097

Email: jean@dashofgut.com

Liebe Mitglieder,

das **Kulinaristik-Forum**, Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften, wurde im Jahre 2008 von Alois Wierlacher und Andreas Kelletat ins Leben gerufen; am 5. Juli 2008 fand in Germersheim das Gründungskolloquium statt. Kopien des Programms dieses Kolloquiums und des Programms der ersten öffentlichen Präsentation des Forums in der Universitätsmedizin Mannheim 2009, das im vergriffenen Heft 1 unserer Zeitschrift veröffentlicht wurde, liegen zum Mitnehmen im Versammlungsraum aus.

In Würdigung der kulturellen Vielfalt der Essensordnungen und der inhärenten Interkulturalität der Kulinaristik war das Forum damals zunächst am damaligen Institut für interkulturelle Kommunikation des Fachbereichs für Translations-, Sprach- und Kulturwissenschaft der Universität Mainz in Germersheim angesiedelt worden. Die beiden Initiatoren folgten mit diesem Vorgehen 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 Forum die Rechtsform eines eingetragenen gemeinnützigen Vereins.

Am 5. Juli 2013 wird das Forum 5 Jahre alt. Dieses erste Jubiläum wollen wir am Samstag, dem 20. Juli 2013 auf dem Hofgut Ruppertsberg (bei Deidesheim) unseres Mitglieds Jean-Philippe Aiguier gebührend feiern. Zu einem Freundschaftspreis von 30 Euro werden wir mit Mittagessen, Wein, Wasser, Kaffee und Kuchen bestens versorgt, eine Weinprobe (5 Euro) ist geplant (die Kostenbeiträge sammeln wir während der Mitgliederversammlung ein). Herr Aiguier ist auch bei der evtl. Suche nach geeigneten Übernachtungsmöglichkeiten am Vorabend oder von Samstag auf Sonntag behilflich.

Ich danke schon hier allen Mitgliedern, die an dieser ersten Jubiläumsfeier teilnehmen werden, für ihr Kommen. Manche Kolleginnen und Kollegen nehmen erhebliche Reise- und Zeitkosten auf sich, ihnen danke ich ganz besonders. Schließlich danke ich allen, die praktisch geholfen haben, das Jubiläumsprogramm zu gestalten, vor allem Regina Bendix (Göttingen), Duschan Gert (Bad Griesbach) und Andreas Kelletat (Mannheim).

Der größte Dank gebührt unserem Mitglied und Gastgeber Jean-Philipp Aiguier für seine großzügige Einladung. Ihm und uns allen wünsche ich einen stimulierenden Festtag.

Alois Wierlacher, Vorsitzender

Jubiläums -Programm

- 11:00 Uhr get together
- 11:15 Uhr Eröffnung und Begrüßung durch die Vorsitzenden Prof. Dr. Alois Wierlacher und Dr. Rolf Klein mit Kurzvorstellung des Gastgebers
- 11:30 Uhr Rückblick unseres Gründungsmitglieds Prof. Dr. Andreas Kelletat (Mannheim):
Die ersten Stationen in der Gründungsgeschichte des Kulinaristik-Forums
- 12:00 Uhr Mitgliederversammlung und Beitrag unseres Mitglieds Duschan Gert, Geschäftsführer Schwarzwald-Sprudel GmbH (Bad Griesbach)
Die Marketingstrategie des Kulinaristik-Forums
- 14:00 Uhr Gemeinsames Mittagessen
- 15:00 Uhr Festvortrag unseres Mitglieds Prof. Dr. Regina Bendix (Göttingen)
Deutsches Brot als Weltkulturerbe



- 15:30 Uhr Kaffeepause
- 16:00 Uhr freie Aussprache / freie Zeit
- 17:30 Uhr Weinprobe
- 18:30 Uhr Ende der offiziellen Veranstaltung

Mitgliederversammlung

12:00-14:00 Uhr

1. Begrüßung und Feststellung der Stimmberechtigung
2. Wahl des Protokollanten und des Versammlungsleiters
3. State of the art
- 3.1 Mitgliederstand und Kurzvorstellung der Neumitglieder 2013
Hannah **Dingeldein** (Mannheim),
Prof. Dr. Karlheinz **Götze** (Aix)
PD Dr. Maren **Möhring** (Berlin)
Otto **Steinmetz** (Mannheim)
- 3.2 Neue Publikationen der Mitglieder (Hinweis auf Infoblatt)
- 3.3 E-papers des Forums (Dr. Klein)
- 3.4 Dank an unser Mitglied Frank Niehage für 3 Jahre Förderung des Forums
und an unseren bisherigen Schatzmeister Markus Trescher für seine Arbeit
- 3.5 Finanzlage des Forums
- 3.6 Spende über 1000 Euro von Prof. Peter Heine (Berlin)
- 3.7 Sponsoring. Neue Kontakte
4. Selbstdarstellung unseres Forums (siehe Anlage)
- 4.1 Duschan Gert, Mitglied des Forums und Geschäftsleiter der
Schwarzwald-Sprudel GmbH (Bad Griesbach):
Die Grundaufgabe des Marketing für unser Forum: Vision, Strategie, Ziele
- 4.2 Erläuterung der neuen WEBseite (Dr. Goebelbecker/Dr. Klein)
5. Neuwahlen zum Vorstand (aufgrund von Vorstandsempfehlungen):
- 5.1 Herr Markus Trescher gibt aus persönlichen Gründen sein Amt des
Schatzmeisters auf; Herr Alfred Dänzer, Geschäftsführer der
Universitätsmedizin Mannheim, hat sich bereit erklärt, das Amt zu
übernehmen; Dr. Reinhard Spieler kandidiert als Beisitzer im Vorstand für
den Bereich ‚Kunst und Kulinaristik‘
6. Kurze Erläuterung der Zeitschriftenedition und -gestaltung
Chefredakteur Dr. Rolf Klein:
Heft 1 und Heft 2 sind vergriffen
Heft 3 Kulinarische Bildung (Prof. Dücker/Prof. Heindl)
Heft 4: Lebensmittel-Ethik (Prof. Rechkemmer/Prof. Wierlacher)
Heft 5: Kunst und Küche (Dr. Reinhard Spieler (federführend) u.a.
Heft 6: Ökologische Kulinaristik (Dr. Horst Eichler)
7. Kurze Vorstellung der laufenden Veranstaltungen 2013/2014 am
Beispiel der Beschreibungen in Heft 4
9. Wissenschaftspreis Kulinaristik 2013 (Wierlacher / Rechkemmer)
Zuwahl von Frau Prof. Dr. Ines Heindl (Flensburg) in die Jury
10. Kurzinfo zum <Spezial> über das Forum in der Ernährungs-Umschau
12. Diverses.

Das Selbstverständnis des Kulinaristik-Forums

Zum gemeinsamen Gegenlesen am 20. Juli 2013

1. Wer sind wir?

Wir sind ein 2008 ins Leben gerufenes, wissenschaftliche Fächer und verschiedene Branchen übergreifendes Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften in der Rechtsform eines gemeinnützigen Vereins, verankert in der Metropolregion Rhein Neckar und deutschlandweit aufgestellt. Unser Name ist abgeleitet von lat. *culina*, die Küche. Die Namenwahl spiegelt Bewertungen des kulturellen Stellenwerts der Küche, wie sie auch von Ethnologen wie Claude Levi Strauss oder Richard Wrangham und anderen formuliert wurden.

Unsere Mitglieder werden gewählt. Sie kommen aus unterschiedlichen Disziplinen, Branchen und Heimatregionen. Die meisten von ihnen – derzeit zählt das Forum rund 70 Mitglieder - sind Wissenschaftler oder Geschäftsführer angesehener Institutionen der Wissenschaft, der Kulturarbeit, der Wirtschaft und der beruflichen Weiterbildung, unter ihnen der Präsident des Max Rubner-Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel (Karlsruhe), der Präsident der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (Stuttgart), der Geschäftsführer der Universitätsmedizin Mannheim, die Direktoren des Wilhelm Hack-Museums Ludwigshafen, des Instituts für Kulturanthropologie der Universität Göttingen oder der Hotelfachschule Heidelberg sowie führende Vertreter der Verbraucherbildung, der Japanologie, der Sinologien, der Linguistik und Literaturwissenschaft, der Sozialwissenschaften, der interkulturellen Germanistik, der Geschichtswissenschaft und empirischen Kulturwissenschaft. Auch der Bischof von Speyer und andere Theologen sind Mitglieder des Kulinaristik-Forums.

Das Forum fördert sowohl die disziplinäre und branchenspezifische als auch die interdisziplinäre und branchenpraktische Arbeit der Kulinaristik und wahrt in der Veranstaltungsplanung die Selbstständigkeit seiner Mitglieder. Insofern kann das Netzwerk auch als Kompetenz-Zentrum oder Cluster, im Sinne der Unternehmensorganisation auch als Holding oder als Orchester beschrieben werden, dessen Mitglieder ihre Instrumente im Interesse eines möglichst guten Zusammenspiels möglichst gut spielen.

2. Wofür stehen wir?

Wir stehen für die Annahme, dass Essen und Trinken sowohl Grundbedürfnisse als auch kulturtragende Kommunikationsformen und Zeichensysteme, Wirtschaftsbereiche und konstitutive Faktoren der kulturellen Gedächtnisse sind, die in ihrer Gesamtheit unseren Alltag und unseren Festtag in einem so hohen Maße prägen, dass man Essen und Trinken ein <soziales Totalphänomen> genannt hat (Mauss) und Kulturen sich nicht nur über ihre rechtlichen, sprachlichen, sozioökonomischen und politischen Systeme, sondern auch über ihre Essensordnungen definieren.

Wir stehen ebenso für die Einsicht, dass Essen und Trinken als Handlungsvollzüge an einen identischen Körper gebunden sind, also nicht vertreten oder delegiert werden können und, da jede Speise zu einem Symbol werden kann, der Akt des Essens und der Akt der Stiftung von Bedeutungen und Werten unmittelbar miteinander verbunden sind.

Wir stehen ferner für die Erkenntnis, dass das Essen als Handlung und Institution infolge dieser Verschränkung zweier Akte eine kulturierende Bedeutung für den Aufbau der Person und für die Verständigung zwischen den Menschen erlangt, in der es zum Spiegel, zum Ausdruck und zum Regulativ sozialer Verhältnisse und damit zu einem Politikum ersten Ranges wird.

Wir stehen des weiteren für die Einsicht, die kulinarische Bildung der Menschen sei zugleich als kulturelle Bildung zu begreifen und die vielfältigen Bedeutungen des Essens im Aufbau der Kultur(en), im Zusammenleben der Menschen und im Leben des Einzelnen im Interesse der Lebensqualität möglichst vielen Zeitgenossen seien entsprechend zu verdeutlichen.

Auf dieser Basis stehen wir schließlich für die Einsicht, dass der komplexe Gegenstand des Essens und der Gastlichkeit nur interdisziplinär und im Rahmen wechselseitiger Aufklärung von Theorie und Praxis besser verstanden und in einer verständlichen und angemessenen Sprache vermittelt werden kann. Die wichtigsten Dimensionen der Kulinaristik visualisieren wir im Modell dreier konzentrischer Kreise: Der innerste Kreis repräsentiert die Notwendigkeit zu essen und zu trinken (Nutrition). Darum wirken Natur- und Ernährungswissenschaftler sowie Mediziner im Kulinaristik-Forum 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. Der dritte und umfassendste Kreis repräsentiert die Gastlichkeit. Sie gehört zu den ältesten Konzepten, mit denen Menschen ihr Zusammenleben regeln; sie hält die Vielfalt der Menschen, Völker und Kulturen kommunikativ zusammen, sie ist das Rahmenthema der Kulinaristik.

3. Was wollen wir?

Wir wollen

- zum wechselseitigen Nutzen von Theorie (Wissenschaft) und Praxis (Umgang mit Lebensmitteln) eine kooperative Erkenntnisarbeit aufbauen,
- die Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft, Wirtschaft, Kulturarbeit und Bildungsinstitutionen fördern und das Interesse der wissenschaftlichen Fächer am Thema und an der Kooperation stärken,
- die schulische Umsetzung der Kulinaristik als Kultur- und Lebenswissenschaft voranbringen,
- das Bewusstsein für die Bedeutung des sozialen Totalphänomens Essen und der Gastlichkeit in unserem Alltag und Festtag vertiefen,
- neues Wissen schaffen, indem wir disziplinen- und branchenübergreifend zusammenarbeiten und altes Wissen erhalten, das in der kulturellen Vielfalt bei Produktion und Verzehr von Speisen überliefert ist,
- mit wissenschaftlicher Ethik der Trivialisierung des Nahrungsüberflusses, der Nahrungsnot des Hungers und der ökologischen Probleme entgegenwirken, die Unterschiede zwischen Ernährung und Essen besser verstehen und unsere Genussfähigkeit verbessern,
- die kulinarische Bildung als kulturelle und im Zeitalter der Globalisierung auch interkulturelle Bildung und mithin als eine Schlüsselqualifikation verdeutlichen.

4. Wer sind unsere Zielgruppen?

Unsere Zielgruppen sind Privatpersonen, Familien, Unternehmer, Wissenschaftler, führende Mitglieder der Bildungs- und Kulturarbeit, des Gastgewerbes, der Kirchen, der Politik und der Öffentlichkeit.

5. Was sind unsere Instrumente?

Unsere Instrumente sind die deutsche Sprache sowie fach- und branchenspezifische, fächer- und branchenübergreifende Forschung, Lehre und

kooperative Weiterbildungsangebote. Wir geben eine Zeitschrift für Kulinaristik heraus und wirken an der Edition einer Buchreihe mit. Wir verleihen seit 2010 jährlich einen Wissenschaftspreis Kulinaristik und bauen mehrere Kolloquien auf. Zusammen mit dem Goethe-Institut Mannheim veranstalten wir jährlich ein <Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik>; zusammen mit der Hotelfachschule Heidelberg führen wir seit 2012 ein <internationales Kolloquium zur Theorie und Praxis der Gastlichkeit> durch; zusammen mit den Universitäten München, Mainz und Leipzig veranstalten unsere Sinologen ein <China-Kolloquium zur Kulinaristik>. 2013 hat der Vorstand auch ein <Linguistisches Kolloquium zur Kulinaristik> eingerichtet, um schwierige Sprachprobleme angemessen identifizieren und lösen zu können. Insgesamt wird eine Produktlinie aufgebaut, die aus den verschiedenen Angeboten Marken der Kulinaristik entwickeln soll. Wir greifen dabei auch über die kulturellen Grenzen hinaus. So wird es auf dem kommenden Weltkongress der internationalen Germanistik 2015 in Shanghai zum ersten Mal in der Geschichte des Faches eine Sektion Kulinaristik geben, und unsere Webseite wird regelmäßig ins Chinesische übersetzt.

* * *

Buchreihe <Wissenschaftsforum Kulinaristik>

Herausgeben von Alois Wierlacher und Regina Bendix in Zusammenarbeit mit Eva Barlösius, Ines Heindl, Irmela Hijjya-Kirschnereit, Gerhard Rechkemmer, Frank Thiedig und Bernhard Tschofen.

Band 1: Alois Wierlacher / Regina Bendix (Hg.):
Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. Berlin: LIT 2008, 451 Seiten, 24,80 €
ISBN 978-3-8258-1081-8; 2. Auflage in Vorbereitung

Band 2: Peter Kupfer (Hg.): *Wine in Chinese Culture. Historical, Literary Social and Global Perspectives*. Berlin: LIT 2010, 312 Seiten, 29,90 €
ISBN 978-3-643-10854-8.

Band 3: Alois Wierlacher (Hg.):
Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik.
Berlin: LIT 2011, 543 Seiten, 39,90 € ISBN 978-3-643-11442-6.

Band 4: Regina Bendix / Michaela Fenske (Hg.):
Politische Mahlzeiten (in Vorbereitung).

Bestellung per mail: <bestellen@Lit-verlag.de>