

## Literaturhinweise

Dannenmann, Martin: Weiterqualifikation für die berufliche Praxis. Gastlichkeit und Bildung aus der Sicht der Hotelfachschule Heidelberg In: Wierlacher 2011, S. 415-427.

Dücker, Burckhard/Heindl, Ines: Kulinarische Bildung. In: (Kulinaristik 3 (2011)), S. 8-9.

Heindl, Ines: Schulische Ernährungsbildung. In Kulinaristik 3 (2011), S. 17-21.

Liebsch, Burkhard: Für eine Kultur der Gastlichkeit. Freiburg 2008.

Ludwig, Jürgen/Mandel, Klaus u. a. (Hg.): Metropolregionen in Deutschland. Baden-Baden 2008.

Möhring, Maren: Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland. München 2012.

Neumann, Gerhard/Alois Wierlacher/Rainer Wild (Hg.): Essen und Lebensqualität. Frankfurt 2001.

Reichholf, Josef H.: Wie die Nahrung die Welt und den Menschen veränderte. In: Akademie Aktuell 1/2011, S. 14-18.

Wierlacher, Alois/Neumann, Gerhard/Teuteberg, Hans-J. (Hg.): Kulturthema Essen. Berlin 1993

Wierlacher, Alois/Bendix, Regina (Hg.): Kulinaristik. Forschung - Lehre - Praxis. Berlin 2008.

Wierlacher, Alois (Hg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin 2011.

Wierlacher, Alois: Lebensmittel-Ethik. Für eine neue Kultur des Umgangs mit Lebensmitteln. In: Kulinaristik 4 (2012), S. 8-15.

Wierlacher, Alois: Das Konzept Kulinaristik. In: Ernährungsumschau 11/2013, S. 634-641.

Wrangham, Richard W.: Feuer fangen. Wie uns das Kochen zum Menschen machte. München 2009.



Bd. 1 der Reihe (2008)



Bd. 2 der Reihe (2010)



Bd. 3 der Reihe (2011)



Kulinaristik 3 (2011)



Kulinaristik 4 (2012)



Kulinaristik 5 (2013)

## Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar BEST WESTERN PLUS Palatin Wiesloch unterstützt von der Volksbank Kraichgau Wiesloch-Sinsheim

Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank  
Zu wählen, da ihn die Natur so eng  
Nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die?  
Goethe (Tasso V,1 Vers 2884-86)

Die Satten verfüttern Unmengen Getreide, von dem  
die Hungernden leben könnten, an Schweine und Hühner.  
Sind wir Menschen abnormal (geworden)?  
Josef H. Reichholf (Akademie Aktuell 2011, S.14)



## Essen & Lebensqualität

### 1. Metropol-Symposium zur kulinarischen Bildung Denkanstöße und kulturpolitische Perspektiven

Namhafte Redner nehmen Stellung – anspruchsvoll, verständlich, zukunftsorientiert.

**Freitag, 27. Juni 2014 11 – 18 Uhr**  
**BEST WESTERN PLUS Palatin Kulturzentrum, Wiesloch**

Leitung des Symposiums (impressum)

**Klaus Michael Schindlmeier**, Direktor des Best Western Plus Palatin Wiesloch

**Prof. Dr. Alois Wierlacher**, Vorsitzender des Kulinaristik-Forums Rhein Neckar

Steuernummer 32489/48298

Registereintrag 787 beim Amtsgericht Wiesloch

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

**BEST WESTERN PLUS Palatin**

Kongresshotel und Kulturzentrum GmbH | Telefon +49 (0) 6222 582-01 • Fax -555  
Ringstraße 17-19 | 69168 Wiesloch | [info@palatin.bestwestern.de](mailto:info@palatin.bestwestern.de)



BEST WESTERN PLUS  
**PALATIN**  
PALATIN IST, WAS DU DRAUS MACHST



## Ausstellungen und Dokumentationen

u. a. über das Kulinaristik-Forum, die Wasserakademie, die Hotelfachschule, Brot und Bücher.

## Absicht und Funktion des Metropol-Symposiums

*Essen und Trinken sind Grundbedürfnisse und Lustquellen unseres Daseins, Formen der Kommunikation, Anker der Gastlichkeit, Bestände der kulturellen Gedächtnisse und Selbstbehauptungsmedien zugleich. In ihrer Gesamtheit prägen sie das menschliche Leben im Alltag und Festtag in einem so umfassenden Maße, dass man vom Essen und Trinken als einem „sozialen Totalphänomen“ gesprochen hat (Marcel Mauss).*

Das Sprichwort fasst die Komplexität in dem einfachen, aber nicht simplen Satz: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Doch große Teile unserer Bevölkerung wissen von den komplexen Bedeutungen des Essens und der Gastlichkeit wenig, oft zu wenig. Während Millionen von Menschen in Armut leben und an Unterernährung leiden, verfetten viele Zeitgenossen der Überfluggesellschaften.

**Wir benötigen eine neue Sicht auf unsere Lebensmittel und eine welt- und regionalpolitisch bewusste kulinarische Bildung.**

Wir wollen erreichen, dass an einer Stelle der Metropolregion Rhein Neckar kontinuierlich über Inhalte und Formen kulinarischer Bildung, im Kontext bei der kommunikativen und nutritiven Bedürfnisse, der weltweiten Bevölkerungsexplosion und der Widersprüche zwischen arm und reich öffentlich nachgedacht wird.

Aus diesem Grund wird das Symposium ins Leben gerufen. Es wendet sich an alle interessierten Menschen der Metropolregion Rhein Neckar, insbesondere an die Meinungsführer und Entscheider, an die jungen Familien, an die Vereine, die Unternehmen, die Schulen, die Verwaltungen, die Politik, das Gastgewerbe und speziell die Genossenschaften, die schon in ihrem Namen viel mit dem Thema zu tun haben.

Das Kulinaristik-Forum (von lat. culina, die Küche) ist ein Netzwerk der Wissenschaften, der Bildungsbereiche, der Kulturarbeit, der Verwaltung und Unternehmen vor allem aus dem Lebensmittelbereich und dem Gastgewerbe. Es ist im Vereinsregister des Amtsgerichts Wiesloch eingetragen, in der Metropolregion Rhein-Neckar verankert und deutschlandweit aufgestellt. Sein Zweck ist die kooperative Verdeutlichung der Rolle des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kulturen, in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen. Die Brücke zu schlagen zwischen wissenschaftlicher Perspektive und lebensnaher Praxis! Das BEST WESTERN PLUS Palatin Kongresshotel und Kulturzentrum geht im Gastgewerbe neue Wege, ist dem Prinzip der Nachhaltigkeit verpflichtet und ist Mitglied des Kulinaristik-Forums.

Die Volksbank Kraichgau Wiesloch-Sinsheim sieht sich als einer der Förderer des Vorhabens mit ihrem Leitsatz „verwurzelt in der Region, verbunden mit den Menschen“ in der Rolle des aktiven Mitgestalter und Impulsgebers im Rahmen der genossenschaftlichen Idee.

## Programm

**Moderation:** Prof. Dr. Jochen Hörisch, Medienwissenschaftler, Universität Mannheim, Mitglied des Kulinaristik Forums

### 11 Uhr: Begrüßung und Eröffnung

- **Direktor Klaus Michael Schindlmeier** BEST WESTERN PLUS Palatin Hotel
- **OB Franz Schaidhammer**, Wiesloch
- **MdL Thomas Funk (SPD)**, Sinsheim
- **MdL Peter Hauk (CDU)**, Verbraucherminister a. D. Adelsheim/Neckar-Odenwald-Kreis
- **Wolf-Rainer Lowack**, Geschäftsführer MRN GmbH
- **MdL Dr. Kai Schmidt-Eisenlohr (DIE GRÜNEN)** Wiesloch
- **Prof. Dr. Alois Wierlacher**, Vorsitzender des Kulinaristik-Forums

### Musikalische Eröffnung

- **Bjoern Strangmann – Benjamin Wittiber JazzDuo** Musikschule Südliche Bergstraße

### 11:30 – 13 Uhr: Vorträge

- **Dr. Horst Eichler**, Geoökologe, Akademischer Direktor a. D. am geographischen Institut der Universität Heidelberg: **Die ökologische Zeitbombe**
- **Alfred Dänzer**, Präsident der Deutschen Krankenhausgesellschaft und Geschäftsführer der Universitätsmedizin Mannheim: **Kulinarische Gastlichkeit im deutschen Krankenhaus**
- **Prof. Dr. Alois Wierlacher**, Vorsitzender des Kulinaristik-Forums: **Genuss und Genosse: Was ist kulinarische Bildung und was bedeutet sie für unsere Lebensqualität?**

### 13 – 14 Uhr: Brotmahlzeit mit Brotausstellung

- **Bäckerei Rutz**, Waldorf, anlässlich der Bundesinitiative: „Das deutsche Brot als Weltkulturerbe“.

### 14 – 15:30 Uhr: Vorträge

- **Prof. Dr. Ines Heindl**, Ernährungswissenschaftlerin an der Universität Flensburg: **Die Lust am Essen: Mahlzeit – Kommunikation – Bildung**
- **OSTD Lothar Bade**, Direktor der UNESCO Projektschule Gymnasium Herxheim: **Kulinarische Bildung in der Schule & für die Schule**
- **Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer**, Präsident des Max Rubner Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe: **Zusatzstoffe in Lebensmitteln – technologische Notwendigkeit oder Gesundheitsgefahr?**

### 15:30 – 16 Uhr: Kaffee-Pause

### 16 – 18 Uhr: Diskussionsrunde

- **Kulinarische Bildung im Blick auf das Land und die Metropolregion Rhein-Neckar**

### 16 – 17 Uhr

- **MD Wolfgang Reimer**, Amtschef im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (Stuttgart): **Essen und Ernährung im Blickwinkel der Landesregierung**
- **Markus Trescher**, Geschäftsführer der St. Dominikus-Stiftung Speyer: **Essen und Gastlichkeit aus der Sicht einer regionalen Sozialstiftung**
- **Direktor Martin Dannenmann**, Leiter der Hotelfachschule Heidelberg: **Kulinarische Gastlichkeit im Gastgewerbe**
- **Volker Scheerer**, Die Tafel (Wiesloch): **Ernährungsnot in unserer Überfluggesellschaft**
- **Prof. Dr. Burkhard Dücker**, Heidelberg: **Zur Ritualität des Essens**
- **Arzu Karaboga**, Bad Griesbach: **Neue Aufmerksamkeit auf das Wasser**

### 17 – 17:15 Uhr

- **Intermezzo: Wie der Dialekt unserer Region vom Essen und vom Hunger redet**

### 17:15 – 18 Uhr

- **Kanber Altintas**, Deutsch-Türkisches Wirtschaftszentrum Mannheim: **Die kulturelle Vielfalt der Region als ökonomischer Vorteil**
- **Prof. Dr. Sabine Woydt**, Heilbronn: **Funktion und Echo des Studiengangs „food management“ in Baden-Württemberg**
- **MdL Karl Klein (CDU)**, Mühlhausen: **Landwirtschaftliche Wertschöpfung als Bindeglied der Metropolregion**
- **Dr. Rolf Klein**, Chefredakteur der Zeitschrift Kulinaristik/Speyer: **Die Metropolregion als Weinregion**
- **Prof. Dr. Klaus van Ackern**, Altdekan: **Ernährung und Übergewicht**
- **Bjoern Strangmann**, Leiter der Musikschule Südliche Bergstraße: **Musik & Essen**

### 18 – 18:30 Uhr: Abschluss

- **Abschluss der Diskussionsrunde**
- **Musikalischer Ausklang**, Musikschule Südliche Bergstraße
- **Abschluss des Symposiums**