

Kulinaristik-Forum
und
Hotelfachschule Heidelberg & Hofa-Akademie

Einladung

Kongress für Kulinaristik 2014

Verleihung des Wissenschaftspreises Kulinaristik
Internationales Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit
Mitgliederversammlung des Kulinaristik-Forums



16. bis 18. Oktober 2014 in Heidelberg
Prinz Carl Palais, Kornmarkt 1, 69117 Heidelberg
Hotelfachschule Heidelberg, Buchwaldweg 6, 69126 Heidelberg

DER WISSENSCHAFTSPREIS KULINARISTIK UND SEINE PREISTRÄGER

Der Wissenschaftspreis Kulinarik wird Personen oder Institutionen verliehen, die sich in der Sicht der Wissenschaften besondere Verdienste um die theoretische oder praktische Vertiefung unseres Wissens von der Bedeutung des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kulturen, in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen erworben haben.

Der Preis wird 2014 zum fünften Mal vergeben. Er ist mit 5000 Euro dotiert. Er wird seit 2013 von EDEKA Südwest als Teil einer Bildungspartnerschaft mit dem Kulinarik-Forum gesponsort, die als Lerngemeinschaft aufgebaut wird.

Leitende Kriterien des Preises sind die wissenschaftliche Leistung oder die produktive Zusammenarbeit der Kandidaten mit den Wissenschaften vor allem in den Bildungsbereichen sowie die Grundsätze der Nachhaltigkeit und guter wissenschaftlicher Praxis.

Der erste Preisträger (2010) war die UNESCO-Projektschule Gymnasium Herxheim (Pfalz) unter der Leitung seines Direktors Lothar Bade. 2011 wurde der Kulturwissenschaftler Lothar Kolmer für seine Aufbauarbeit des Gastrosophischen Zentrums an der Universität Salzburg gewürdigt. 2012 erhielten der Münchener Sinologe Prof. Dr. Thomas O. Höllmann und der freie wissenschaftliche Autor Dr. Peter Peter, ebenfalls München, den Wissenschaftspreis zu gleichen Teilen für ihre herausragenden Bücher.

Preisträgerin des Jahres 2013 war die heute an der Universität Leipzig lehrende und forschende Historikerin Prof. Dr. Maren Möhring. Sie wurde für ihre große Untersuchung (Kölner Habilitationsschrift) der ‚fremden Küchen‘ populärer professioneller Gastlichkeit (italienische, türkische, griechische Gaststätten) ausgezeichnet.

Die beiden Preisträger 2014 sind seit Jahren namhafte Vertreter ihrer Fächer. Frau Prof. Dr. Irmela Hijjya-Kirschner, Professorin für Japanologie an der Freien Universität Berlin, ist Leibniz-Preisträgerin und wurde für ihre vielfältigen Leistungen als Vermittlerin der japanischen Kultur 1995 mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet. Zu ihren herausragenden kulinaristischen Beiträgen gehören die Analysen zur kulturellen Bedeutung des Essens für die nationale Selbstbehauptung der heutigen japanischen Gesellschaft.

Prof. Dr. Peter Heine war bis zu seiner Emeritierung Lehrstuhlinhaber für Islamwissenschaft und ist Gründungsdirektor des ‚Zentrums Moderner Orient‘ (ZMO) der Geisteswissenschaftlichen Zentren Berlin. Er hat sich seit den achtziger Jahren kontinuierlich mit Fragen der Kulturwissenschaft des Essens und des Diskurses darüber befasst. Das Spektrum seiner Veröffentlichungen reicht von der Kochkunst des islamisch-arabischen Mittelalters bis zu Fragestellungen des modernen Islam und der Politik. Am jüngsten Heft der Forums-Zeitschrift *Kulinarik* haben beide Wissenschaftler mit Beiträgen zum Thema ‚Kunst und Küche‘ mitgewirkt.

VERLEIHUNG DES WISSENSCHAFTSPREISES KULINARISTIK 2014

an

Prof. Dr. Irmela Hijjya-Kirschner (Berlin)
Prof. Dr. Peter Heine (Berlin)

Musikalischer Auftakt

Ensemble Vokalissimo (Ludwigshafen)
unter der Leitung von Markus Braun

Begrüßung und Eröffnung

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender des Kulinarik-Forums

Laudatio

Prof. Dr. Maren Möhring (Leipzig, Preisträgerin 2013)

Übergabe der Verleihungsurkunden

Rainer Huber, Geschäftsführer Edeka-Südwest (Sponsor)
Prof. Dr. Gerhard Reckemmer (Jury)

Danksagungen der Preisträger

Schlusswort

Martin Dannenmann, Direktor der Hotelfachschule Heidelberg

Musikalischer Ausklang

Büfett

(unter Mitwirkung der Hotelfachschule Heidelberg)

DER KONGRESS FÜR KULINARISTIK

Seit 2014 bündelt das Kulinaristik-Forum die Verleihung des Wissenschaftspreises, die Mitgliederversammlung, ein Schwerpunktthema und die betreffende Pluralität kulinaristischer Forschungsperspektiven in einem jährlichen <Kongress für Kulinaristik>.

Alle zwei Jahre bildet die Gastlichkeit als Rahmenthema der Kulinaristik den Schwerpunkt der Diskussionen. Mit dieser Regelung folgt das Forum seiner Kooperationsvereinbarung mit der Hotelfachschule Heidelberg und der Hofa-Akademie vom Februar 2012. Diese sieht ein <Internationales Kolloquium zur Gastlichkeit> in zweijähriger Folge als Teil des Kongresses vor. In diesem Rhythmus wird der Kongress vom Kulinaristik-Forum, von der Hotelfachschule und der Hofa-Akademie gemeinsam veranstaltet und getragen; die Vorträge finden in den Räumen der Hotelfachschule statt. Die Veranstalter wenden sich an alle Interessierten, vor allem an die Berufstätigen im Gastgewerbe, an die Studierenden interessierter Fachbereiche und der Hotelfachschule. Der große Erfolg der Gründungsveranstaltung im Jahre 2012 auch und vor allem bei den Studierenden der Schule bestätigt diese Planungen.

Eröffnet wird der Kongress 2014 am 16. Oktober um 17 Uhr im Spiegelsaal des Prinz Carl Palais in Heidelberg mit der Verleihung des <Wissenschaftspreises Kulinaristik>. Am Freitag und Samstagvormittag finden die Vorträge in den Räumen der Hotelfachschule statt. Kongresssprache ist Deutsch, ausnahmsweise auch Englisch. Diese Sprachbindung hat den Zweck, die Begriffsbildung in der deutschen Sprache und die entsprechenden Sprachkompetenzen insbesondere im Handlungsfeld der Gastlichkeit zu fördern.

Das **Kulinaristik-Forum** ist ein in Deutschland einzigartiges, Fächer und Branchen übergreifendes Netzwerk aus Wissenschaft, Unternehmen und Bildungsinstitutionen. Es wurde 2008 ins Leben gerufen. Ist in der Metropolregion Rhein Neckar verankert und deutschlandweit aufgestellt. Es veranstaltet Tagungen und Kolloquien, wirkt an einer Buchreihe mit, gibt eine Zeitschrift für Kulinaristik heraus und verleiht jährlich einen Wissenschaftspreis Kulinaristik. Dessen Sponsor ist Edeka Südwest.

Die **Hotelfachschule Heidelberg** ist eine in Deutschland führende öffentliche Weiterbildungseinrichtung des Landes Baden-Württemberg in der Schulträgerschaft der Stadt Heidelberg. Sie 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. Sie ist insofern den Studien zum <Weiterbildungs-Bachelor> vergleichbar, den das neue Hochschulgesetz in BW vorsieht.

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.

Martin Dannenmann, Leiter der Hotelfachschule
Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender des Kulinaristik-Forums
Kurt Wolf, Geschäftsführer der Hofa-Akademie

DIE REFERENTEN (vgl. die Bibliographie in Ihrer Tagungsmappe)

Bendix, Regina, Prof. Dr. ist Professorin für Kulturanthropologie an der Universität Göttingen. Sie hat in ihrem Fach Forschungsprojekte zu Themen wie Tourismus, Kulturerbe, Sinnesethnographie, Wissenschaftsgeschichte und Erzählforschung erarbeitet und dazu publiziert. Sie ist Mitherausgeberin der Buchreihe <Wissenschaftsforum Kulinaristik> und legt in dieser Reihe nun zusammen mit Michaela Fenske den Band <Politische Mahlzeiten> vor. Email: rbendix@gwdg.de

Fenske, Michaela PD. Dr. ist Heisenbergstipendiatin und verfolgt in diesem Rahmen u.a. ihr Projekt <Grüne Städte — Urbane Naturen? Oder: Wie Menschen mit Bienen Stadt verhandeln>. Ihr Forschungsschwerpunkt liegt im Bereich von Politik und Alltagskultur, human-animal-studies sowie Wirtschaftsanthropologie und Wissensforschung. Sie hat zu frühneuzeitlicher Marktkultur, zu Bürgerbriefen als Medium politischer Kultur sowie zu vielen weiteren Themen publiziert. Gemeinsam mit Regina Bendix gibt sie nun den Band <Politische Mahlzeiten> heraus. Email: mfenske2@gwdg.de

Fuchs, Guido Prof. Dr. ist apl. Professor für Literaturwissenschaft an der Universität Würzburg, lebt in Hildesheim und hat dort ein < Institut für Liturgie und Alltagskultur> ins Leben gerufen, das u.a. eine Spezialbibliothek zum Themenbereich <Kulinaristik und Religion> aufbaut. Zu seinen besonders hervorzuhebenden Büchern gehören die Titel <Gott und Gaumen> (2010), <Gastlichkeit> (2012) und <Ma(h) anders> (2013). Email: dr@guido-fuchs.de

Hablesreiter, Martin Dr. lebt in Wien, gehört zusammen mit seiner Frau Sonja Stummerer zu den großen Bildkommentatoren im Bereich des Food Design. Dieser Bereich zeigt auf, wie Form, Farbe, Geschichte, Herstellungstechnik u.a. die Gestaltung von Lebensmitteln mitbestimmen. In Heft 5 der Zeitschrift Kulinaristik führt Martin Hablesreiter ins Thema ein. Email: honeyandbunny@aon.at

Hijya-Kirschner, Irmela Prof. Dr. ist Japanologin an der FU Berlin. Zusammen mit Prof. Dr. Peter Heine (HU Berlin) wurde ihr 2014 der Wissenschaftspreis Kulinaristik zuerkannt (siehe Seite 2). Email: hijya@zedat.fu-berlin.de

Jäger, Ludwig, Prof. Dr. ist em. Professor für Deutsche Philologie (Sprachwissenschaft) an der TH Aachen, lebt in Köln, hat in seinem Fach eine Fülle von Forschungsprojekten erarbeitet und Publikationen vorgelegt. 2012 nahm der Autor am ersten Heidelberger Gastlichkeitskolloquium teil; aus ihm ist die Idee zu dem heutigen Vortragsthema erwachsen. Email: <l.jaeger@uni-koeln.de

Peter Kupfer, Prof. Dr. ist em. Professor für chinesische Sprache an der Universität Mainz-Germersheim, dort hat er in den vergangenen Jahren u.a. eine kulturwissenschaftliche Weinforschung in Gang gebracht, das erste Gastlichkeitskolloquium (2009) mitgeplant und seine Förderung durch die Universität Mainz erreicht. Email: kupferp@uni-mainz.de

Möhring, Maren Prof. Dr. ist Professorin an der Universität Leipzig für Gesellschaftsgeschichte des modernen Europa. In Würdigung ihrer Kölner Habilitationsschrift (<Fremdes Essen> 2012) erhielt sie 2013 den Wissenschaftspreis Kulinaristik. Email: maren.moehring@uni-leipzig.de

Peter, Peter, Dr. lebt als freier kulturwissenschaftlicher Schriftsteller in München. Für seine herausragenden Bücher zur Kulturgeschichte der deutschen Küche (2008) und der Kulturgeschichte der italienischen Küche (2006) wurde ihm 2012 zusammen mit Thomas O. Höllmann der Wissenschaftspreis Kulinaristik verliehen. Email: pietropietro@web.de

Seger, Cordula Dr. lebt in St. Moritz, hat Germanistik und Architekturgeschichte studiert und über das Grand-Hotel als Schauplatz der Literatur promoviert. Ihr Buch <Grand Hotel: Schauplatz der Literatur> (2005) löste eine große Resonanz aus. Derzeit arbeitet sie als Publizistin und Kuratorin im Spannungsfeld zwischen Tourismuskritik, Kulturforschung und Architektur. Email: cordula.seger@bluewin.ch

Spillner, Bernd Prof. Dr. ist em. Professor für Romanistik, Übersetzungswissenschaft und Allgemeine Sprachwissenschaft an der Universität Duisburg, befasst sich seit Jahren auch mit kulinaristischen Fragen und baut derzeit ein Linguistisches Kolloquium des Kulinaristik-Forums auf. Email: bernd.spillner@uni-due.de

Lebensweltliche und professionelle Gastlichkeit

Unterschiede und Gemeinsamkeiten

Freitag, 17. Oktober 2014

Vormittag	Gesprächsleitung: Prof. Dr. Ines Heindl	Prof. Dr. Regina F. Bendix (Göttingen) / PD Dr. Michaela Fenske (Berlin) <i>Inszenierung von Ein- und Ausschluss: Politische Mahlzeiten</i>
9.00 Uhr	Begrüßung und Eröffnung OSTd Martin Dannenmann, Heidelberg	Prof. Dr. Bernd Spillner (Duisburg): <i>Sprache und Gastlichkeit</i>
	Einführung: Gastlichkeit als Rahmenthema der Kulinaristik Prof. Dr. Alois Wierlacher, Walldorf	15.00 Uhr Kaffeepause
9.30 Uhr	Ansichten professioneller Gastlichkeit: Gastronomie/Hotellerie Prof. Dr. Maren Möhring (Leipzig) <i>Gastlichkeitsformen in der populären Gastronomie Deutschlands</i> Dr. Cordula Seger (St. Moritz) <i>Konjunkturen eines Grandhotels – Gastlichkeit im Wandel der Zeit</i> Prof. Dr. Guido Fuchs (Würzburg/Hildesheim) <i>Versunkenes Kulturgut? Die Bahnhofsgaststätte. Eine literarische Spurensuche</i>	15.30 Uhr Rundgespräch mit den Referenten und mit Prof. Dr. Gerhard Rechkemper, Präsident des MRI (Karlsruhe), über physiologische Vorbedingungen, mit Präsident Wolfgang Menge (Eurotoques, Creußen) über die Rolle der Farben im Arbeitsraum Küche und mit PD Dr. Hans Leweling (Universitätsklinikum Mannheim) über den Patienten als Gast.
		16.30 Uhr Abschluss des Tages
		18.30 Uhr Abendessen in der Stadt
		Samstag, 18. Oktober 2014
11.00 Uhr	Kaffeepause	Gesprächsleitung: Prof. Dr. Alois Wierlacher
11.30 Uhr	Rundgespräch mit den Referenten , mit Hoteldirektor Klaus Michael Schindlmeier (Wiesloch) über Fragen der alltäglichen Praxis im Gastgewerbe, mit Prof. Dr. Peter Heine (Berlin) über islamische Besonderheiten (Dubai u.a.) und mit Prof. Dr. Sabine Woydt zu Perspektiven des Studiengangs Food Managements an der Dualen Hochschule Heilbronn	9.15 Uhr: Essen und Trinken als Anker der Gastlichkeit Dr. Peter Peter (München): <i>Die österreichische Küche als Vielvölkerküche: Realität oder staatstragender Mythos?</i> Dr. Martin Hablesreiter (Wien): <i>Food Design und Alltagskultur</i> Prof. Dr. Ludwig Jäger (Köln): <i>Linguistik des Geschmacks</i>
12.30 Uhr	Mittagessen	Prof. Dr. Peter Kupfer (Mainz-Germersheim): <i>Der älteste Wein der Menschheit in China: Jiahu und die Suche nach den Ursprüngen der eurasischen Weinkultur</i>
Nachmittag	Gesprächsleitung: Prof. Dr. Peter Heine	12.00 Uhr Zusammenfassung und Ausblick
13.30 Uhr	Gastlichkeit als lebensweltliches Beziehungskonzept und Kulturmuster Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner (Berlin): <i>O-motenashi – Japanische Gastlichkeit: Facetten eines kulturellen Schlüsselkonzepts</i>	13.00 Uhr Abschlussessen in der Hotelfachschule

VERANSTALTUNGSORTE UND HINWEISE ZUR ANFAHRT

Übernachtung / Mitgliederversammlung am 16. Oktober um 14.00 Uhr:

HIP HOTEL / Gasthaus Zum Güldenen Schaf

Hauptstraße 115 (Fußgängerzone)

69117 Heidelberg

Tel. +49 (0) 62 21. 20 879

Fax: +49 (0) 62 21. 16 04 09

E-Mail: info@hip-hotel.de

www.hip-hotel.de

Parkmöglichkeiten in der Tiefgarage der Universitätsbibliothek

Verleihung des Wissenschaftspreises am 16. Oktober um 17.00 Uhr:

Palais Prinz Carl

Kornmarkt 1

69117 Heidelberg

Tel. +49 (0)6221 / 651 52 17

info@palaisprinzcarl.de

www.palaisprinzcarl.de

In Gehentfernung zum HIP-Hotel; Parkmöglichkeiten in den Tiefgaragen P12 (Kornmarkt/Schloss) oder P 13 (Karlsplatz/Rathaus)

Gastlichkeitskolloquium am 17. und 18. Oktober:

Hotelfachschule Heidelberg

Fritz-Gabler-Schule

Buchwaldweg 6 (Boxberg)

69126 Heidelberg

Tel. +49 (0) 6221 / 35010

info@hotelfachschule-heidelberg.de

www.hotelfachschule-heidelberg.de

Im Stadtteil Boxberg, erreichbar per Bus Nr. 29 vom Bismarckplatz oder Straßenbahn bis Rohrbach-Süd

Anfahrskizzen finden sich auf den jeweiligen Webseiten