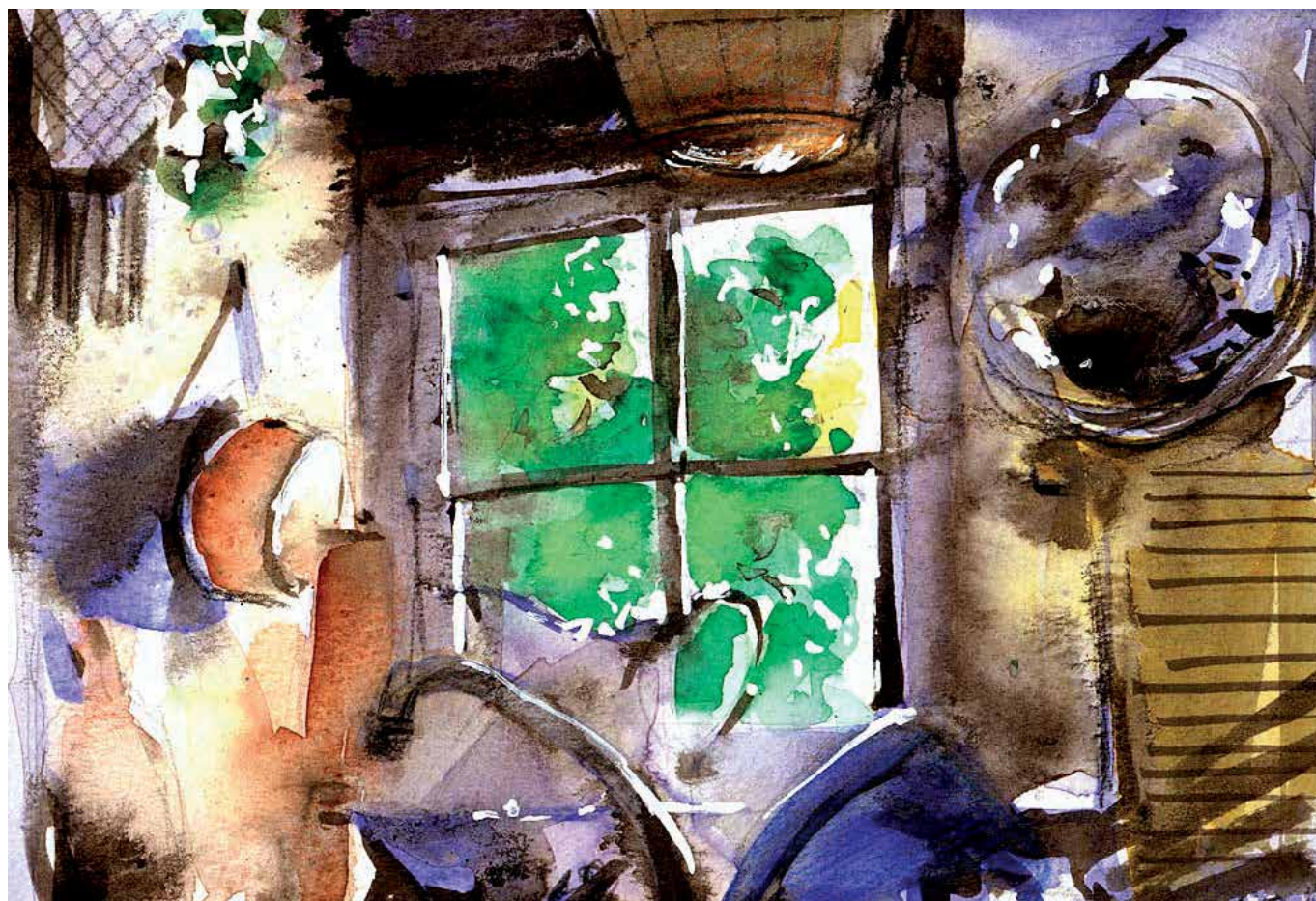


Kulinaristik

WISSENSCHAFT – KULTUR – PRAXIS



Kunst und Küche

Beispiele ihrer Verknüpfung

<i>Reinhard Spieler</i>	Kunst und Küche	<i>Harald Lemke</i>	Joseph Beuys als Küchenchef
<i>Alois Wierlacher</i>	Sind Köche Künstler?	<i>Antonia Surmann</i>	Entwicklung des Küchendesigns
<i>Peter Heine</i>	Kunst und Küche im Islam in Miniaturen und Poesie	<i>Ralf Beil</i>	Lebensmittel als Material der Kunst
<i>I. Hijiya-Kirschner</i>	Kunst und Küche in Japan	<i>Merle Schatz</i>	Zuckermalerei in China
<i>Maren Möhring</i>	Gaststättenkunst	<i>Sonja Stummerer</i>	
<i>Cordula Seger</i>	Die Küche – Herzstück des Grand Hotels	<i>Martin Hablesreiter</i>	Eat Design und Alltagskultur

Mein PALATIN. Meine Vielfalt.

Palatin ist,
was du draus
machst!

Ob Seminar, Tagung, Kongress oder Firmenevent – wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis wird!

Überzeugen Sie sich:

www.palatin.de

Neuer Partner des
Kulinaristik Forums!

BEST WESTERN PLUS HOTEL

TAGUNGEN & KONGRESSE

PALATIN CONCEPT

RESTAURANT & BAR

EVENTLOCATION

UNTERHALTUNG



Editorial



Eröffnet wird das vorliegende Heft mit der zusammenfassenden Darstellung des Konzepts Kulinaristik, die der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums auf Einladung der *ErnährungsUmschau* vorgelegt hat. Sein Beitrag macht plausibel, aus welchen Gründen das Essen zu einem zentralen Thema der Gesellschaft geworden ist. Nicht selten finden sich die Interessierten gleich in der Küche oder bei der Kochinsel ein. Lustvoll wird zusammen gekocht und miteinander geredet. Essen, Reden und Kochen sind vielfach zum magischen Dreieck der Kreation, der Kommunikation und der entspannenden Besinnung geworden.

Früher was das anders: Da war die Küche lediglich ein Arbeitsplatz, an dem Speisen zubereitet wurden, streng getrennt von dem Ort des Verzehrs. Bis ins zwanzigste Jahrhundert war das so. Die berühmte ‚Frankfurter Küche‘ orientiert sich am Arbeitsplatz Speisewagenküche und gehorcht vor allem den Aspekten der Arbeitsökonomie: Küche als nüchternes Labor. Für ‚Kunst‘ im eigentlichen Sinn war da eher wenig Raum. In Restaurant- und Hotelküchen geht es auch heute sachlich und ökonomisch vor, wenn auch dort mancher am Werk ist, der sich als ‚Kochkünstler‘ betrachtet oder von anderen als solcher angesehen wird. Ist Kochen eine Kunst, wie der Begriff ‚Kochkunst‘ suggeriert?

Auf jeden Fall hängen beide Begriffe zusammen, wie der Beitrag des Mitherausgebers Reinhard Spieler darlegt. Auch wenn die Zubereitung der Speisen eher dem Handwerk

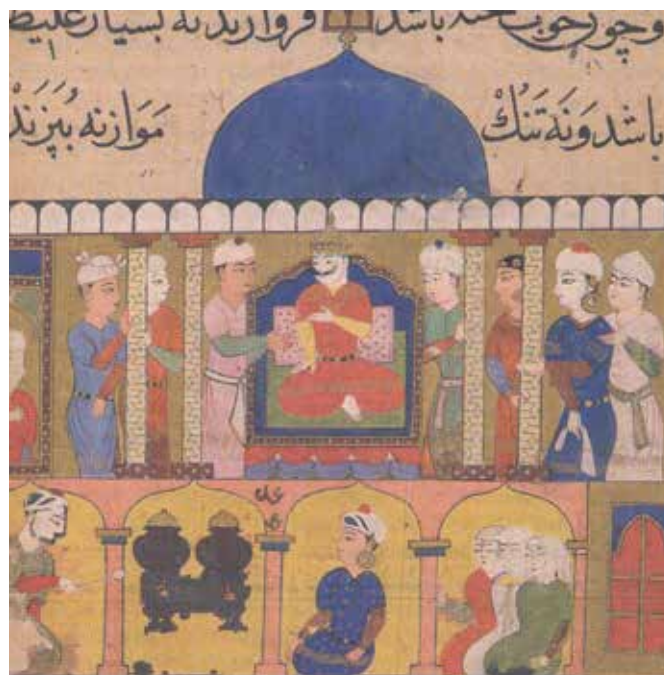
zugerechnet wurde, war und ist die Küche für die Kunst ein wichtiges Thema.

‚Food Art‘, die Verwendung von Lebensmitteln in Kunstwerken, ist nur ein Aspekt dieses Themas, mit dem sich der thematische Teil dieses Hefts schwerpunktmäßig befasst. Wie Lebensmittel künstlerisch verarbeitet und dargeboten werden – und zwar in ihrem originären Verwendungszweck –, zeigen Beiträge über die islamische und chinesische oder auch japanische Kulturen. Ein weiterer Heftteil ist den vielfältigen Aktivitäten des Kulinaristik-Forums gewidmet, das 2013 sein fünfjähriges Bestehen gefeiert hat. In diesem Zusammenhang danken wir Prof. Dr. Peter Heine für seine großzügige Spende.

Der Wissenschaftspreis Kulinaristik 2013 ging an die Historikerin Prof. Dr. Maren Möhring (Leipzig). Sie wirkt als Beiträgerin auch im vorliegenden Heft mit. Der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums und der Geschäftsführer von EDEKA Südwest, Sponsor des Wissenschaftspreises, charakterisierten in ihren Reden die Zusammenarbeit als Auftakt einer ‚Bildungspartnerschaft‘. Wir dokumentieren die betreffenden Passagen als wichtige Schritte in die Zukunft der Kooperation von Wissenschaft und Lebensmittelwirtschaft.

Allen Autorinnen und Autoren sowie den Mitgliedern und Inserenten sei an dieser Stelle herzlich gedankt. Im Namen der Redaktion und der Herausgeber

Dr. Rolf Klein, Chefredakteur



Inhalt

Editorial.....		3
Alois Wierlacher	Das Konzept Kulinaristik	6
THEMATISCHER TEIL: KUNST UND KÜCHE		
Reinhard Spieler	Einführung in den thematischen Teil: Kunst und Küche.....	12
Alois Wierlacher	Sind Köche Künstler oder was besagt der Ausdruck Kochkunst?.....	14
Peter Heine	Kunst und Küche im Islam in Miniaturen und Poesie	16
Irmela Hijjya-Kirschner	Der Mond und die Kiefern – Kunst und Küche in Japan	18
Merle Schatz	Zuckermalerei in China	24
Werner Sommer	Zur Geschichte des Arbeitsplatzes Küche – der Ort	28
Ralf Beil	Lebensmittel als Material der Kunst	29
Maren Möhring	Die Gaststättenkunst oder: Das Außerhaus-Essen als synästhetisches Erlebnis	32
Antonia Surmann	Entwicklung des Küchendesigns: von Schütte-Lihotzky bis Coop Himmel(b)lau	34
Cordula Seger	Die Küche – Herzstück des Grand Hotels	38
Harald Lemke	Joseph Beuys als Küchenchef	40
Sonja Stummerer	Eat Design und Alltagskultur	42
Martin Hablesreiter		



LITERARISCHER TEIL

Drei Texte zum Thema: Literatur und Küche	44
---	----

DOKUMENTARISCHER TEIL: GESCHICHTE, LEISTUNGEN, PROJEKTE UND BERICHTE DES KULINARISTIK-FORUMS

Veranstaltungen des Forums im Jahre 2013

Die Jubiläumsfeier – Fünf Jahre Kulinaristik-Forum	48
Das dritte Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik 2013	50
Das China-Kolloquium zur Kulinaristik 2013	51
Verleihung des Wissenschaftspreis es Kulinaristik 2013 an Prof. Dr. Maren Möhring	52
– Aus der Willkommensrede des Vorsitzenden	53
– Aus der Grundsatzrede des Sponsors EDEKA Südost, vertreten durch Geschäftsführer Rainer Huber	54
– Aus der Laudatio von Prof. Dr. Thomas O. Höllmann	55
– Aus der Laudatio von Dr. Peter Peter	56
– Aus der Dankesrede von Prof. Dr. Maren Möhring	57

Veranstaltungen des Forums im Jahre 2014

Gründung des Linguistisches Kolloquiums (Januar 2014)	58
Das vierte Goethekolloquium zur Kulinaristik (März 2014)	59
Erstes Metropol-Symposium zur kulinarischen Bildung (Juni 2014)	60
Der Kongress für Kulinaristik (Oktober 2014)	62

BERICHTE ZUM WELTKULTURERBE

Irmela Hijjya-Kirschnereit: Japanische Küche	64
Eun-Jeung Lee: Kimchi – „Superkohl aus Korea“	65
Maren Möhring: Türkischer Kaffee	66
Impressum	67

Das Konzept Kulinaristik

Auf Einladung der Zeitschrift *ErnährungsUmschau* (11/2013) legte Alois Wierlacher einer breiten Leserschaft die Grundzüge der Kulinaristik dar. Wir geben mit freundlicher Genehmigung Auszüge des Artikels wieder.

Essen und Trinken sind Grundbedürfnisse des Menschen, kulturtragende Kommunikationsformen, nichtdelegierbare Handlungen, Situationen und Institutionen, Symbolsysteme, Rituale, Agrar-, Handels- und Industrieprodukte, Selbstbehauptungsmedien und Bestände der kulturellen Gedächtnisse. All diese Bedeutungen sind vielfach mit kommunikativen, juristischen, religiösen, ästhetischen, hygienischen, ethischen und moralischen Faktoren des Zusammenlebens der Menschen, auch und vor allem mit dem Vertrauen der Menschen verknüpft.

In ihrer Gesamtheit prägt diese Bedeutungs- und Faktorenfülle das menschliche Leben im Alltag und im Festtag in einem so umfassenden Maße, dass man vom Essen und Trinken als einem „sozialen Totalphänomen“ gesprochen hat¹.

Will man dieses „Totalphänomen“ in seiner Komplexität erforschen und vermitteln, reicht eine einzelne Disziplin oder eine einzelne Branche nicht hin. Dann wird eine kooperative Erkenntnisarbeit benötigt, die das Nachdenken der einzelnen Disziplinen mit einer fächerübergreifenden Sicht und dem Einbezug des beruflichen und lebensweltlichen praktischen Umgangs mit den *culinaria* verbindet. Erst eine solche dreiseitige Kooperation eröffnet realistische Chancen, auch Fragen und Probleme einzubeziehen, die *zwischen* den Fächern, *zwischen* den Fächern und Branchen und *zwischen* den verschiedenen Branchen in ihren Überlappungsbereichen und Schnittstellen angesiedelt sind.

Der große Soziologe Max Weber hat ein solches Gemeinschaftshandeln einmal als fundamentale Kategorie aller Soziologie des Verstehens charakterisiert². Der Aufbau eines derartigen Gemeinschaftshandelns ist die Vision und das Ziel der Kulinaristik. Sie ist, bündig formuliert, ein Kooperationsmodell der wechselseitigen Aufklärung von Theorie und Praxis über die Rolle und Funktion des Essens und Trinkens im Aufbau der Kultur(en), in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen.

Diese Konzeption fasst der Ausdruck ‚Kulinaristik‘ ins Wort. Er ist also kein Fachbegriff, sondern ein Dachbegriff. Ich habe ihn in Analogie zu Wörtern wie *Logistik* und *Linguistik* geprägt und von lat. *culina* (die Küche) und lat. *culinaria* (das zur Kü-

che Gehörige) abgeleitet³, weil die Küchen nach wie vor eine zentrale Rolle für die Zubereitung von Speisen und für die Kommunikationspraxis in der Lebenswelt der Menschen spielen. Der Begriff schließt den Umstand ein, dass Wissenschaft immer ein *Redegeschäft* ist, also zu ihren wichtigsten Instrumenten – auch im Bereich der messenden Wissenschaften und Branchen – die Sprache gehört. „Wissenschaftler halten Vorträge, schreiben Aufsätze, diskutieren praktische und theoretische Probleme. Wann immer Wissenschaftler etwas Besonderes mitzuteilen haben, eine neue Erkenntnis, eine Entdeckung, eine Erfindung, eine Idee, eine Kritik, sie äußern sich sprachlich.“⁴

Kulinaristik als kooperative Anthropologie des Essens

Besondere Eckpunkte des Konzepts sind die Unterscheidung der Begriffe ‚Ernährung‘ (Nutrition) und ‚Essen‘ (Handlung und Situation), die Wahrung kultureller Divergenz, ein offener Kulturbegriff und das Ernstnehmen der Körperlichkeit menschlicher Existenz. Letzteres klingt trivial, ist es aber nicht. In den früheren körperfernen Geisteswissenschaften hat erst die Rehabilitation des Körpers insbesondere durch den Münchener Psychotherapeuten Fritz Leist, den Heidelberger Medizinhistoriker Heinrich Schipperges⁵ und den Mediziner Helmut Milz⁶ wesentliche Erleichterungen für die Erarbeitung einer modernen Kulturforschung des Essens und der hier beschriebenen Kulinaristik erbracht.

Wie in der Musik die Melodie mehr ist als die Summe der Töne, so ist auch in der Kulinaristik das Ganze mehr als seine Teile. Dieses Ganze lässt sich angemessen als „Anthropologie des Essens“ charakterisieren. Als solche begreift die Kulinaristik den menschlichen Körper als Schnittstelle von Natur (Physiologie) und Kultur. Entsprechend betont sie, dass jede Speise ungeachtet ihres nutritiven Gehalts zu einem Symbol werden kann, weil der Akt des Essens und der Akt der Stiftung von Bedeutungen und Werten unmittelbar miteinander verbunden sind.⁷ Infolge dieser Verschränkung zweier Akte wird das Essen als Handlung und als Institution zum Spiegel, zum Ausdruck und zum Regulativ sozialer Verhältnisse und damit zu einem Politikum ersten Ranges.

Die Auswahl der Lebensmittel, die Menschen täglich zu sich nehmen (müssen), erfolgt in aller Re-

Essen und Trinken als „soziales Totalphänomen“

gel im Rahmen soziokultureller Ordnungen. Nietzsche sah in ihnen Offenbarungen über Kulturen⁸. Folgt man seiner Ansicht, wird das Nachdenken über das Essen neben einer ernährungs-(d. h. nutrition-)bezogenen immer auch eine kulturanalytische Dimension aufweisen müssen und umgekehrt⁹. Legt man diesem Verständnis zugleich eine Vorstellung von Kultur zugrunde, die – wie im Fall eines Festes oder einer Feier – etwas präsentiert oder herausstellt, dann schließt der Begriff ‚Kulinaristik‘ auch den Sachverhalt ein, dass Gestaltungen des Essens als Inszenierung wie eine Theater-Aufführung zu begreifen sind¹⁰. Ich verweise nur auf die Ästhetik des von der UNESCO in die Liste des immateriellen Kulturerbes aufgenommenen festlichen Esstisches in Frankreich.

Als Handlungen sind Essen und Trinken an einen identischen Körper gebunden, sie können also weder delegiert noch vertreten werden. Jeder Mensch muss sie selber vollziehen, jeder verantwortet die Essenshandlung daher letztlich selbst. Jeder benötigt auch die Voraussetzungen zur Wahrnehmung der Verantwortung. Diese Voraussetzungen sind, so diffizil sie auch sein mögen, folglich ebenfalls in das kooperative Nachdenken über das Essen einzubeziehen.

Auf die komplexe Bedarfslage der Kulinaristik hat in den letzten Jahrzehnten vor allem die fachübergreifende kulturwissenschaftliche Essensforschung hingewiesen. Ich verweise hier nur auf die Arbeiten von Neuloh/Teuteberg¹¹ oder auf den Band *Kulturthema Essen*, hg. von Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans-Jürgen Teuteberg¹² oder den Band *Essen und Lebensqualität*, hg. von Gerhard Neumann, Alois Wierlacher und Rainer Wild¹³.

Die poetische Literatur betont Vergleichbares schon seit Jahrhunderten. Sie hat das Essen als Handlung immer wieder mit dem Denken als Handlung parallelisiert. Einer der schönsten Kurztexte zu diesem Konnex stammt von einem Autor des 18. Jahrhunderts (Karl Friedrich Freiherr von Moser), der den Text schrieb, um das Konzept der Leibeigenschaft und den entsprechenden Anspruch des Absolutismus zu widerlegen:

Wir haben gegessen

Am Geburtstag eines jungen Adlers gab König Adler seiner Familie ein großes Mahl und lud alles Heer des Himmels zu diesem Freudenfest ein. Ehrerbietig warteten Tausende von Vögeln bei seiner Tafel auf, bewunderten den Reichtum der Speisen und noch mehr die heroischen Verdauungskräfte ihres Königs. „Wir“, sprach endlich der gesättigte Adler zu dem zuschauenden Volk, „wir haben gegessen.“ „Wir aber nicht“ zwitscherte ein von

Heißhunger geplagter Sperber. „Ihr seid“, erwiderte der erhabene Monarch, „mein Staat, ich esse für euch alle.“¹⁴

Ähnlich wie dieser kleine Text versteht sich auch die Kulinaristik in ihrer Eigenschaft als Variante einer (immer auch historischen) Anthropologie als ein kritischer, d. h. prüfender Erkenntnisverbund im Interesse der Wahrheitsfindung und Selbstbestimmungsbedürfnisse der Menschen. Im Sinne der Empfehlungen guter wissenschaftlicher Praxis der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) rückt die Kulinaristik die Ehrlichkeit an die Spitze wissenschaftlicher Handlungsnormen und setzt sich mit Zeitproblemen in Hinsicht auf eine Sicherung und Erleichterung der lebensweltlichen Praxis der Menschen auseinander. Sie spießt Lebensmittel-Fälschungen auch und gerade dann auf, wenn sie aus der Dialektik der Entwicklungen in Wissenschaft und Wirtschaft selbst entstehen. Ein Gesinnungsrigorismus erscheint ihr dabei allerdings kaum hilfreich.

Die Tatsache, dass die Nahrungsmitteltechnologie heute eine Hühnersuppe herzustellen vermag, in der nichts vom Huhn steckt und der technisch ungeschulte Zeitgenosse außerstande ist, mit seinen Sinnen diese Tatsache zu erkennen, bedeutet für uns nicht gleich eine Entmündigung des Verbrauchers, sondern eher ein Alarmzeichen zur Begründung eines neuen Kontrollsystems als Basis des Vertrauens in das angebotene Produkt.

Soll die Kulinaristik als groß angelegtes Kooperationsmodell wenigstens partiell Wirklichkeit und produktiv werden, ist es erforderlich, dass die Mitwirkenden aufmerksam aufeinander hören und die Unterschiedlichkeit ihrer Blickwinkel und Sprechweisen zur Kenntnis nehmen. Jeder sieht nicht nur anders zu, jeder sieht in seinem Blickwinkel auch Anderes¹⁵.

Insofern kann die Idee der Kulinaristik auch als Vision eines Wahrnehmungsverbundes verstanden werden oder als ein Orchester, dessen Mitglieder die eigenen Instrumente so gut spielen, dass sich das Ensemble auf ihre Qualität verlassen darf und ein Mehrwert an Verständnis und Wissen für die jeweiligen Sehweisen und Eigenheiten geschaffen wird, der anders nicht zu generieren ist. Wer hat zum Beispiel jemals im deutschen Lebensmittelbuch gelesen? Dort kommt der Ausdruck „Kommunikation“ meines Wissens nicht vor. Das Lebensmittelbuch spricht vielmehr vom „Verkehr mit Lebensmitteln“ (§ 2). Diese Redeweise mag zunächst sehr irritieren. Bei näherem Bedenken wird jedoch klar, dass sie auf diese sprachliche Weise daran erinnert, dass Lebensmittel wie Autos oder Fahrräder „in den Verkehr gebracht“ (§ 6.1) werden, der folglich ganz ähnlich wie in der

„Kulinaristik kann als Wahrnehmungsverbund betrachtet werden“

Straßenverkehrsordnung geschieht, mit dem Ziel, dass niemand andere gefährdet.

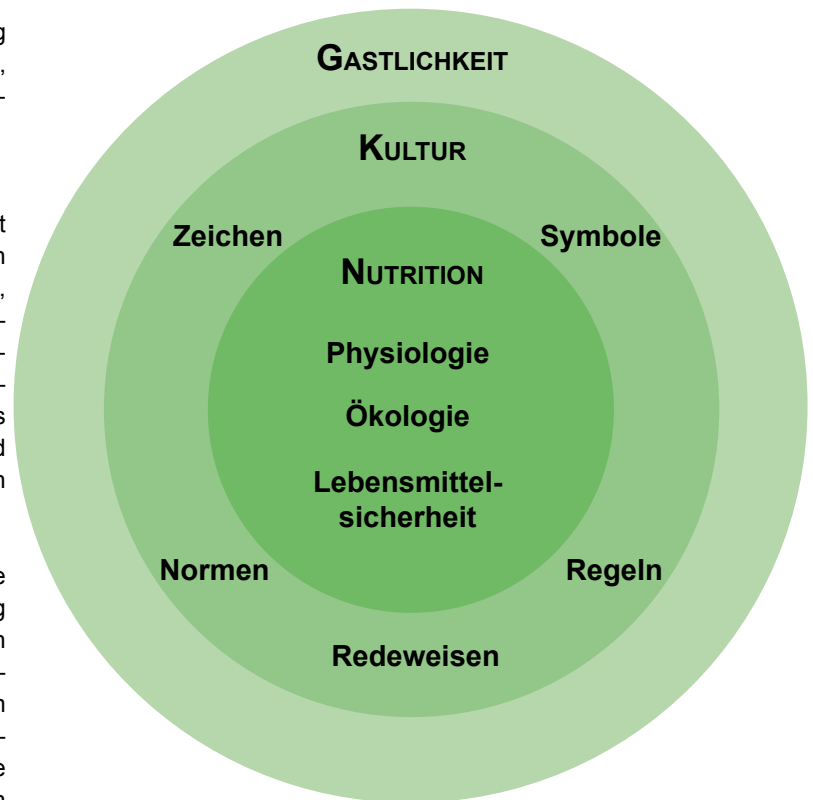
Grundsätzlich versteht sich die Kulinaristik, nun resümierend formuliert, als fächer- und branchenübergreifende, mehrdimensionale Anthropologie des Essens, also als kooperative Lehre und Forschung vom Menschen in Bezug auf das Essen.

Als solche begreift sie sich zugleich als Beitrag zu einer praxisdienlichen Forschungs- und Vermittlungsarbeit, die auch im Hinblick auf praxisdienliche Aufgaben für eine stärkere Verknüpfung von ernährungs- und kulturwissenschaftlichen Perspektiven im Sinne eines dem Gemeinwohl verpflichteten Gemeinschaftshandelns eintritt¹⁶. Sie lässt sich von einem offenen Kulturbegriff leiten, greift Zeitprobleme auf, respektiert unterschiedliche Verhaltensnormen auch als Faktoren diverser Sinnsysteme und agiert auf der Basis jener ökologischen Prinzipien der Nachhaltigkeit, die der Deutsche Bundestag 1994 ins Grundgesetz der Bundesrepublik Deutschland übernommen und zum Staatsziel erklärt hat (vgl. § 20a): Der Staat schützt auch in Verantwortung für die künftigen Generationen die natürlichen Lebensgrundlagen und die Tiere im Rahmen der verfassungsmäßigen Ordnung durch die Gesetzgebung und nach Maßgabe von Gesetz und Recht durch die vollziehende Gewalt und die Rechtsprechung.

Zur Organisation des Gemeinschaftshandelns
Selbstverständlich muss ein solches Kooperationsmodell organisiert werden. Das geschieht mit dem Aufbau eines Netzwerks (Clusters), dem der Name ‚Kulinaristik-Forum‘ gegeben wurde. Es ist in der Metropolregion Rhein-Neckar verankert und deutschlandweit aufgestellt. Es fördert sowohl die disziplinäre und branchenspezifische als auch die kooperative Arbeit seiner Mitglieder und wahrt in der Veranstaltungsplanung deren Selbstständigkeit. Insofern kann das Netzwerk auch als Cluster oder in Begriffen der Unternehmensorganisation als eine Art Holding beschrieben werden.

Die drei Kreise der Kulinaristik

Im Rahmen der skizzierten Zielsetzungen lassen sich die wichtigsten Dimensionen der Kulinaristik



im Modell dreier konzentrischer Kreise gut zusammenfassen und veranschaulichen (siehe Abbildung oben). Der innerste Kreis der Kulinaristik meint die Nutrition, also die Notwendigkeit zu essen und zu trinken. Dieser Kreis schließt die ökologischen Probleme ebenso ein wie die Fragen der Lebensmittelsicherheit. Um diese nutritiven Bedingungsfelder hinreichend zu beachten, wurden vom Netzwerk der Kulinaristik Naturwissenschaftler, Ernährungswissenschaftler, Geologen und Mediziner kooptiert.

Der zweite Kreis steht für die Kulturen. Sie machen aus dem Reich der Notwendigkeit ein Reich der kommunikativen, rechtlichen und ästhetischen Vielfalt von Regeln, Zeichen, Normen, Redeweisen oder Symbolen. Um deren Vielfalt angemessen zu bedenken, wirken Kulturwissenschaftler verschiedener Fächer, Vertreter der Bildungsbereiche und der Kulturarbeit mit.

Köche, Gastronomen und Unternehmer schlagen die Brücke zwischen beiden Kreisen und dem dritten. Er repräsentiert die Gastlichkeit. Sie gehört zu den ältesten Kommunikationsweisen, mit denen Menschen über kulturelle Grenzen hinweg ihr Zusammenleben regeln. Sie hält die Vielfalt der Völker und Nationen kommunikativ zusammen. Sie ist das Rahmenthema der Kulinaristik¹⁷.

Gastlichkeit als Rahmenthema der Kulinaristik

Die wenigen neueren Forschungen, die bislang zur Gastlichkeitsfrage vorgelegt wurden (vor allem von Bahr¹⁸ und Liebsch¹⁹) sind mit Ausnah-

„Gastlichkeit ist das Rahmenthema der Kulinaristik“

me von Justin Stagl²⁰ und Regina Bendix^{21,22} und teilweise auch Friedrich/Parr²³ fernab aller Kulinariistik der allgemeinen oder besonderen Sozialforschung verpflichtet; so wie vor Jahren schon Alexander Mitscherlich über die „Unwirtlichkeit“ unserer Städte schrieb, ohne das Gastgewerbe überhaupt zu erwähnen²⁴. Im Grundlagenbuch von Dettmer und Hausmann zum Restaurant²⁵ fehlen einschlägige Beiträge ebenso wie in der Theorie interkultureller Kommunikation, in der Linguistik und in der Ernährungswissenschaft. Auch in der Medizin ist die kulturelle Gastlichkeit noch kaum thematisch geworden.

Drei Grundformen der Gastlichkeit sind zu unterscheiden: die ontologische 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 bewirten, zu einem gemeinsamen Essen einzuladen und zu beherbergen. Diese dritte Variante steht im Zentrum der Kulinariistik. Sie ist „ein Beziehungskonzept, ein Kulturmuster, eine Rechtsfigur, ein Geschäftsmodell und eine übergreifende Schutzkategorie“²⁶.

Im Zeitalter der Globalisierungsprozesse gewinnt die Gastlichkeit erhöhte Aktualität und muss wie alle Leitkonzepte neu gefestigt werden. Zu Anfang des zweiten Jahrzehnts des 21. Jahrhunderts heißt das, unsere Begriffe von Gastlichkeit und ihren Bedeutungen angesichts der fortschreitenden Internationalisierungs- und Globalisierungsprozesse so zu erneuern, dass sie im Dialog der Kulturen Funktionen von wenigstens mittlerer kultureller Reichweite gewinnen. Es gilt, ein universell akzeptables Gastlichkeitskonzept zu erarbeiten, das zugleich Spielräume für Begriffe eröffnet, die in Wahrung historischer Besonderheiten nur für einzelne Kulturregionen gelten.

Essen als Kommunikationsmodus – zur Rolle des Redens und der Sprache in der Kulinariistik

Menschen essen, reden und schmecken zugleich mit einem einzigen Organ, dem Mund. Es ist daher schon aus physiologischen Gründen nicht verwunderlich, dass es kaum stumme oder einsame Essen gibt. Der wortlose und einsame Esser ist in der Sozialgeschichte in aller Regel die Ausnahme und eine Karikatur gewesen. Regina Bendix kommt das Verdienst zu, auf den grundlegenden Zusammenhang von Essen und Reden hingewiesen zu haben (vgl. Anm. 21). Auch das Buch von Corinna Engel und Kolleginnen *satt. kochen essen reden* berührt diesen Zusammenhang²⁷.

Wissenschaft ist, wie bereits oben erwähnt, immer auch ein Redegeschäft, die Sprache spielt also eine bedeutende Rolle auch in der Kulinariistik. Diese Bedarfslage gilt im Verbund der Kulinariistik abgeschwächt, aber grundsätzlich auch für die messenden Wissenschaften und für die Medizin. Es ist mithin für die kooperative Erkenntnisarbeit zwingend nötig, sich mit der Kommunikationssprache zu befassen, die Menschen beim Reden oder als Metasprache über das Essen, also als kulinariistische Sprache verwenden (sollen). Ich habe in dem Band *Kulinariistik* (2008) auf diese Aufgabe hingewiesen²⁸.

Der Bedarf an einer linguistischen (sprachwissenschaftlichen) Kulinariistik ist auch aus praktischen Gründen groß. Man denke nur an die Sprachprobleme bei Auszeichnungen von Lebensmitteln oder daran, dass wir nicht einmal wissen, wie eine Kellnerin im Gasthaus korrekt angesprochen werden soll. *Political correctness* umfasst auch die Sprache des Lebensmittelbereichs und hier die Lebensmittelbezeichnungen.

Umstritten sind Ausdrücke wie die unlängst von der Stadt Hannover untersagte Bezeichnung *Zigeunerschnitzel*. Doch was setzen wir an die Stelle inakzeptabel gewordener Ausdrücke? Um Antworten auf solche und andere Fragen zu finden, baut das Forum Kolloquien auf, die sich sowohl mit dem literarischen als auch mit dem praktischen Reden über das Essen, beim Essen und vom Essen befassen.

Das eine ist das ‚Goethe-Kolloquium zur Kulinariistik‘. Es wird vom Forum jedes Jahr im Umfeld von Goethes Todestag am 22. März zusammen mit dem Goethe-Institut Mannheim veranstaltet. Das andere ist das ‚Linguistische Kolloquium‘. Ihm geht es vor allem um Probleme der Beschreibungssprache der Wissenschaften und der beruflichen Praxis einerseits und um das reale Sprachhandeln im Alltag und Festtag der Menschen andererseits.

Benötigt wird in beiden Hinsichten eine fächerübergreifende Wissenschaft, die auch als Sprachkritik praktisch wird, weder einen Bogen um Details unserer Lexik noch um die Attacken der Enthüllungsliteratur von Fälschungen macht und nicht zuletzt die Sprache so mancher Gastro- und Restaurantkritiker ebenso unter die Lupe nimmt wie die Sprache des Lebensmittelrechts.

In Kooperation mit Juristen wäre beispielsweise im Sinne einer Anthropologie des Genusses zu fragen, wie eigentlich der Genussbegriff ins Lebensmittelrecht gekommen ist und in die Ecke der ‚Genussmittel‘ geschoben werden konnte, so wie man früher im Erwachsenenkreis Kinder

„Es ist nötig, sich mit der Kommunikationssprache zu befassen, die Menschen beim Reden oder als Metasprache über das Essen verwenden“

„Kulinarische Bildung ist integraler Teil der Lebensverantwortung jedes Einzelnen“

an den Katzentisch setzte. Eine anthropologisch orientierte Linguistik könnte auch die Zeitgenossen kompetent darüber aufklären, dass schon die Wortfeldbezüge von *Genuss*, *Ansehen genießen*, *Genosse*, *Zeitgenosse* oder *Genossenschaft* zu erkennen geben, dass der kulinarische Genuss ein mehrwertiger Begriff ist, also weder eine nur ästhetische Kategorie, wie die alte Geisteswissenschaft gern glauben machte, noch eine bloß orale Größe, wie so manche Produktwerbung der Lebensmittelwirtschaft vorgaukelt²⁹.

Schließlich könnte sich kulinaristische Sprachkritik mit der Kritik nicht nur von Fälschungen, sondern auch von Entgleisungen Verdienste erwerben. Ich denke an fragwürdige Überschreibungen religiöser Werte, wie es z. B. im Salzburger Land geschehen ist. Dort hat das Landesmarketing ein ganzes System von Genuss-Wegen nach dem Muster der religiösen Kreuz-Wege gebaut, man spricht von „Pilgerstätten“ und von „kulinarischen Wallfahrern“ und in Analogie zur „*via dolorosa*“ von der „*via culinaria*“³⁰.

Kulinarische Bildung als zentrales Thema der Kulinaristik

Wir wissen heute, dass die Gegenstände der Wissenschaften, vor allem der Kulturwissenschaften, nicht von Natur aus gegeben sind, sondern erst durch Problemstellungen und theoretische Annahmen geschaffen werden. Sie sind in einen (z. B. durch die eigene Sozialisation oder den Beruf) vorgegebenen Verstehensrahmen (Blickwinkel, *framework*) eingebettet. Ebenso wird die Kulinaristik entwickelt.

Den Horizont der Kulinaristik als eines Kooperationsmodells umschreiben die drei Begriffe *Kultur*, *Kommunikation* und *Küche*³¹; eine zentrale Aufgabe des Gemeinschaftshandels ist die Modernisierung des Begriffs der ‚kulinarischen Bildung‘.

Im Blick auf die Gesamtheit der *culinaria* kann eine ‚kulinarische Bildung‘ angemessen nicht (mehr) als ‚kulinarisch‘ im engeren, feinschmeckerischen Sinne des Wortes oder als Privatsache, auch nicht mehr als bloße Frage der Gesundheit etwa im Sinne der WHO verstanden werden. Sie ist vielmehr als ein integraler Teil der Lebensverantwortung jedes Einzelnen aufzufassen. Wie die Sportwissenschaft den Spitzensport und den Breitensport zum Gegenstand des Nachdenkens macht, so thematisiert auch die Kulinaristik sowohl die Spitzenküche als auch die Breitenküche.

Grundpflicht der kulinarischen Bildung ist die Lebensmittel- und Speisenauswahl. Kein Geringerer als Goethe rügte schon vor zwei Jahrhunderten in der Figurenperspektive eines Politikers die Titelfigur seines Dramas *Tasso* (1789) mit den ent-

sprechenden Worten:

Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank / Zu wählen, da ihn die Natur so eng / Nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die? [...] Eins um das andre schlingt er hastig ein, / Und dann beklagt er seinen trüben Sinn. (V, 1)

Doch viele Menschen der heutigen Überflussgesellschaften sind nicht in der Lage, die ‚Pflicht‘ der angemessenen Auswahl von Lebensmitteln und Speisen zu erfüllen, weil sie weder ausreichende Nahrungs- und Geschmackskenntnisse noch die Zeit haben, sie zu erwerben. Viele Zeitgenossen orientieren sich angesichts der unübersehbaren Nahrungsfülle lieber am Ersatzkriterium ‚billig‘ vor allem der Fertigspeisen.

Wenn es aber solche Auswahlprobleme gibt und wenn dem Essen im Leben der Menschen die angedeutete komplexe Bedeutung zukommt, dann benötigen wir – auch im Interesse des Kampfes gegen den Hunger und die Überernährung der Überflussgesellschaften – eine kulinarische Grundbildung, die über die Geschmackserziehung und Kochkenntnisse hinaus Dimensionen einer lebenszugewandten nutritiven, kulturellen und interkulturellen Bildung gewinnt, also zu einer Schlüsselqualifikation wird.

Dann sind allerdings nicht nur die Bildungswissenschaften und die sprach- und textbezogenen Kulturwissenschaften, dann sind auch die Ernährungswissenschaften, die Gesundheitswissenschaften, der Tourismus und die Naturwissenschaften gefordert – diese durchaus auf der Basis ihrer alternativen Bildungskonzepte, wie sie Ernst Peter Fischer entworfen hat³².

Zu den besonderen Voraussetzungen kulinarischer Bildung gehört das Mitdenken des berührten Sachverhalts, dass wir alle nur eine Zeitlang leben, also letztlich Gäste des Lebens und als solche für das Gelingen auch unseres Zusammenlebens mitverantwortlich sind. Eine wesentliche Bedingung dieser Bildung ist eine ethische Konsumpraxis, die nicht nur dem Selbstwertgefühl schmeichelt, sondern sich sachlich begründeten Verantwortungen öffnet, also eine *Lebensmittel-Ethik*, die sich sowohl auf das Verhalten der großen internationalen Akteure als auch auf den einzelnen Zeitgenossen bezieht, der sein individuelles Leben verantwortlich führen will. Die betreffende Ethik bezeichne ich mit dem Philosophen Gernot Böhme als eine „Ethik leiblicher Existenz“³³. Sie gilt in kulinaristischer Sicht als Basis eines angemessenen Umgangs mit Lebensmitteln³⁴, eingebettet in die überindividuellen Verhaltensregeln, Normen, Prinzipien, Verträge und Werte, für die wir das Wort *Moral* haben.

Literatur

- 1 Mauss M. *Die Gabe. Form und Funktion des Austauschs in archaischen Gesellschaften*. Suhrkamp, Frankfurt (2008), S. 176.
- 2 Weber M. *Über einige Kategorien der verstehenden Soziologie. Weltgeschichtliche Analysen. Politik*. Mit einer Einleitung von Eduard Baumgarten. Kröner, Stuttgart (1964), S. 112.
- 3 Wierlacher A. *Geschichte der Kulinaristik*. In: Wierlacher A, Bendix R (Hg). *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Lit Verlag, Berlin (2008), Kapitel V.
- 4 Kieser A. *Zur Rolle der Sprache bei der Organisation der Erkenntniskritik*. In: Kieser A, Ebers M (Hg). *Organisationstheorien*. 6. Aufl., Kohlhammer, Stuttgart (2006), S. 58.
- 5 Schipperges H. *Lebensmittel – Mittel des Lebens. Einführung in die Regelkreise der Lebensführung*. Atrio-Verlag, Bad Mergentheim (1985).
- 6 Milz H. *Der wiederentdeckte Körper. Vom schöpferischen Umgang mit sich selbst*. dtv, München (1994).
- 7 Neumann G. *Jede Nahrung ist ein Symbol. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens*. In: Wierlacher A, Neumann G, Teuteberg H J (Hg). *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Akademie-Verlag, Berlin (1993), S. 385–444.
- 8 Schipperges H. *Am Leitfaden des Leibes. Zur Anthropologie und Therapeutik Friedrich Nietzsches*. Klett-Cotta, Stuttgart (1975).
- 9 Neumann G. *Geschmack-Theater. Mahlzeit und soziale Inszenierung*. In: Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland (Hg). *Geschmackssache*, Göttingen (1996), S. 35–64.
- 10 Fischer-Lichte E (Hg). *Inszenierung von Authentizität*. 2. Aufl., A. Francke Verlag, Tübingen/Basel (2007).
- 11 Neuloh O, Teuteberg H J. *Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand. Ergebnisse einer empirisch-soziologischen Untersuchung in heutigen Familienhaushalten*. Schöningh, Paderborn (1979).
- 12 Wierlacher A, Neumann G, Teuteberg H J (Hg). *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Akademie-Verlag, Berlin (1993).
- 13 Neumann G, Wierlacher A, Wild R (Hg). *Essen und Lebensqualität. Natur- und Kulturwissenschaftliche Perspektiven*. Campus Verlag, Frankfurt (2001).
- 14 Windfuhr M (Hg). *Deutsche Fabeln des 18. Jahrhunderts*. Reclam, Stuttgart (1969), S. 83.
- 15 Wierlacher A, Stötzel G. *Blickwinkel. Kulturelle Optik und interkulturelle Gegenstandskonstitution*. Iudicium Verlag, München (1996).
- 16 Wierlacher A. *Zusammenführung der Perspektiven: Vorbereitende Überlegungen zur Begründung einer Gesprächsgemeinschaft zwischen Kultur- und Naturwissenschaften des Essens*. In: Neumann G, Wierlacher A, Wild R (Hg). *Essen und Lebensqualität*. Frankfurt/New York (2001), S. 295–310.
- 17 Wierlacher A (Hg). *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. LIT-Verlag, Berlin (2011).
- 18 Bahr H D. *Gast*. In: Wulf C (Hg). *Vom Menschen. Handbuch Historische Anthropologie*. Beltz Verlag, Weinheim/Basel (1997), S. 801–811.
- 19 Liebsch B. *Für eine Kultur der Gastlichkeit*. Verlag Karl Alber, Freiburg (2008).
- 20 Stagl J (1996) *Zur Soziologie der Gastfreundschaft anhand einer bürgerlichen Einladung*. *Sociologia internationalis* 34: S. 129–150.
- 21 Bendix R (2004) *Reden und Essen: Kommunikationsethnographische Ansätze zur Ethnologie der Mahlzeit*. *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde* 58: S. 211–238
- 22 Bendix R. *Kulinaristik und Gastlichkeit aus der Sicht der Kulturanthropologie*. In: Wierlacher A, Bendix R. *Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis*. LIT-Verlag, Berlin (2008), S. 45–55.
- 23 Friedrich P, Parr R (Hg). *Gastlichkeit. Erkundungen einer Schwellensituation*. Synchron Wissenschaftsverlag, Heidelberg (2009).
- 24 Mitscherlich A. *Die Unwirtlichkeit unserer Städte. Anstiftung zum Unfrieden*. Suhrkamp Verlag, Berlin (1965).
- 25 Dettmer H, Hausmann T. *Restaurant – Theorie und Praxis*. Verlag Handwerk und Technik, Hamburg (2007).
- 26 Wierlacher A (Hg). *Gastlichkeit und Kulinaristik. Zur Begründung einer kulinaristischen Gastlichkeitsforschung*. In: Wierlacher A (Hg). *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik*. LIT-Verlag, Berlin (2011), S. 6.
- 27 Engel C, Wesp R, Gold H (Hg). *satt. kochen essen reden*. Edition Braus, Heidelberg (2009).
- 28 Wierlacher A. *Die kulinaristische Sprache*. In: Wierlacher A, Bendix R. *Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis*. LIT-Verlag, Berlin (2008), S. 112–126.
- 29 Wierlacher A. *Oralität und Kulturalität von Geschmack und Genuss*. In: Wierlacher A, Bendix R. *Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis*. LIT-Verlag, Berlin (2008), S. 157–171.
- 30 Salzburger Land Tourismus GmbH. *7 Genusswege im Salzburger Land*. URL: www.salzburgerland.com/de/kulinarik/via-culinaria/7-genusswege.html, Zugriff 22.10.13.
- 31 Wierlacher A. *Kultur, Kommunikation, Küche*. In: Engel C, Wesp R, Gold H (Hg). *satt. kochen essen reden*. Edition Braus, Heidelberg (2009), S. 129–137.
- 32 Fischer EP. *Die andere Bildung. Was man von den Naturwissenschaften wissen sollte*. Ullstein Taschenbuch, Berlin (2003).
- 33 Böhme G. *Ethik leiblicher Existenz*. Suhrkamp, Frankfurt (2008).
- 34 Wierlacher A (2012) *Lebensmittel-Ethik. Für eine neue Kultur des Umgangs mit Lebensmitteln*. In: *Kulinaristik. Wissenschaft – Kultur – Praxis* 4: S. 8–15.

Den in der Ernährungs Umschau veröffentlichten Beitrag finden Sie unter der Adresse http://www.ernaehrungs-umschau.de/themen/wissenschaft_aktuell/?page=3&id=6152

Kulinaristik-Forum Impressum

Vorstand des Kulinaristik-Forums

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender
Dr. Rolf Klein, Stellv. Vorsitzender
Frank Niehage LL.M., Stellv. Vorsitzender
Prof. Dr. Burckhard Dücker, Schriftführer
Alfred Dänzer, Schatzmeister
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker, Webmaster
Dr. Reinhard Spieler, Beisitzer
Prof. Dr. Klaus van Ackern, Beisitzer

Vorsitzender des Erweiterten Vorstands des Kulinaristik-Forums

Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Präsident des Max Rubner-Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel, Haid-und-Neu-Straße 9, 76131 Karlsruhe

Geschäftsstelle des Forums

Dannheckerstraße 43e
69190 Walldorf
email: wierlacher@t-online.de

Pressestelle

Dr. Rolf Klein und Tanja Klein
Große Sämergasse 5
67346 Speyer
Tel. 06232 698309
pressestelle@kulinaristik.net

Internetauftritt und Webmaster

www.kulinaristik.net
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker (KIT Karlsruhe)

Übersetzung des Auftritts ins Chinesische

Prof. Dr. Liu, Wei (Fudan-Universität Shanghai)
www.kulinaristik.net

Bankverbindung und Spendenkonto

Sparkasse Vorderpfalz Ludwigshafen
Konto Nr. 5255273, BLZ 545 501 20
IBAN DE40545501200005255273

Vereinsregister

Eintrag Nr. 787 beim Amtsgericht Wiesloch vom 13.8.2010

Gemeinnützigkeitsbestätigung des Finanzamts Heidelberg

28.8.2010

Kulinaristik

Wissenschaft – Kultur – Praxis
Zeitschrift der Kultur- und Lebenswissenschaften
Heft 5/2013/2014: Kunst und Küche
Herausgegeben im Auftrag des
Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar.e.V.

Verantwortliche Herausgeber der Zeitschrift

Chefredakteur (Dr. Rolf Klein)
Der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums
Die Herausgeber des Thematischen Teils

Herausgeber des vorliegenden Heftes

Prof. Dr. Peter Heine
Prof. Dr. Thomas O. Höllmann
Dr. Reinhard Spieler
Prof. Dr. Alois Wierlacher
Dr. Rolf Klein (Chefredakteur)

Chefredaktion

Dr. Rolf Klein
Große Sämergasse 5, 67346 Speyer
redaktion@kulinaristik.net

Layout und Satz

Journalistenbüro Genüßlich, info@genuesslich.com
Bildbearbeitung: Myriam Homberg, www.grafikatelier.de
Druck: Liebers Druckservice, Speyer

Titelbild: Kitchen by Pierrick, www.deviantart.com

Erscheinungsweise: jährlich

ISSN 2192-5968

Einzelheft: 12 €.

Abonnement: 8 € plus Porto.

Abonnement der Zeitschrift bei der
Buchhandlung Oelbermann
Wormser Straße 12, 67346 Speyer
Fax: 06232 602330, info@oelbermann.de

Autorinnen und Autoren dieser Ausgabe

Dr. Ralf Beil, Dr. Martin Hablesreiter, Prof. Dr. em. Peter Heine, Prof. Dr. Irmela Hijjiya-Kirschnereit, Dr. Rolf Klein, Prof. Dr. Eun-Jeung Lee, PD Dr. Harald Lemke, Prof. Dr. Maren Möhring, Dr. Merle Schatz, Dr. Cordula Seger, Werner Sommer, Dr. Reinhard Spieler, Dr. Antonia Surmann, Sonja Stummerer, Prof. Dr. Bernd Spillner, Prof. Dr. Alois Wierlacher

TRINK MIT GENUSS WAS DU BIST!



Harald Wohlfahrt

*** Sternekoch &
Wasserbotschafter

„Ein gutes Wasser riecht frisch, ist sauber und klar und hat mineralische Töne. Wasser ist Kraft allen Lebens. Ich kann auf alles verzichten, aber nicht auf Wasser.“



Sehen Sie unsere Wasserbotschafter auf www.schwarzwald-sprudel.de



70%*

ist der Wasseranteil des menschlichen Körpers. Füllen Sie dieses wertvolle Reservoir sprudelnder Lebensenergie mit etwas ganz Besonderem auf: **Trink was du bist – Wasser**

facebook

Mehr Wasserwissen
auf unserer Facebook-Seite

DAS ORIGINAL AUS DEM SCHWARZWALD