

Kulinaristik-Forum

Netzwerk für Wissenschaft – Kultur – Praxis,
www.kulinaristik.net

12 Minuten für das Frühstück?

Alltagskulturen des Essens: Das Frühstück

2. Internationales Symposium zur kulinarischen Bildung

Veranstaltet vom Kulinaristik-Forum

in Zusammenarbeit mit dem Best Western Plus Palatin Hotel Wiesloch

Wiesloch, 19.6.2015

Die Veranstaltung war eine gelungene Kombination aus wissenschaftsnahen Vorträgen oder Gesprächsrunden und kultivierter Gastlichkeit - ganz so, wie sich die Kulinaristik das Miteinander von Theorie und Praxis vorstellt. Der Vortragsraum bot ein anregendes Ambiente, die angesehene Wieslocher Bäckerei Rutz war der Einladung gefolgt, einen großen, köstlich duftenden Brot-Tisch aufzubauen. Einfallsreiche Stände, vom Hotel konzipiert und dem Küchenchef Reinhard Jäger vortrefflich bestückt, veranschaulichten den Wandel der Frühstückskultur vom Mittelalter über die Moderne (Laptop und Papp-Kaffeebecher) in die Zukunft (unter anderem Algen, Insekten). Zentrales Motiv war die liebevoll gedeckte Frühstückstafel, an der eine richtige Familie zum Schaufrühestücken Platz genommen hatte. Es wurde in vielen Hinsichten anschaulich gemacht: Essen überhaupt und auch das Frühstück ist ein Modus von Kommunikation.

Eben davon träumen immer mehr Kinder, immer mehr wünschen sich ein gemeinsames Frühstück mit der Familie. Dies war nur eine der Erkenntnisse beim informativen und umfassenden 2. Internationalen Symposium zur kulinarischen Bildung am Freitag, 19.6. Zum gemeinsamen Nachdenken über die erste Mahlzeit des Tages hatten das Kulinaristik-Forum und das Best Western Plus Palatin Kongresshotel Wiesloch eingeladen. „Wir benötigen angesichts der Widersprüche in der Welt eine neue Sicht auf unsere Lebensmittel und eine welt- und regionalpolitisch bewusste kulinarische Bildung“, erklärten die Veranstalter, Prof. Dr. Alois Wierlacher als Vorsitzender des Kulinaristik-Forums und Klaus-Michael Schindlmeier, Direktor des Best Western Plus Palatin Hotels, der seit 2014 Mitglied des Vorstandes des Kulinaristik-Forums geworden ist, weil er seine Ziele im Allgemeinen und für das Hotelgewerbe im Besonderen für dringlich und wichtig hält. Im Blick auf ihre kultur- und regionalpolitische Bedeutung wurde die Veranstaltung von der Volksbank Kraichgau Wiesloch-Sinsheim sowie der Sparkasse Heidelberg gefördert.

In zahlreichen Vorträgen und Diskussionsrunden beleuchteten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler sowie Vertreter aus Politik und Berufspraxis Aspekte des Frühstücks. Eröffnet wurde die Vortragsfolge mit der Frage nach einer Besonderheit des deutschen Frühstücks: Warum gibt es zum Frühstück vielfach Brötchen? Die Antwort hatten die Veranstalter dem Direktor der Bundesakademie des Bäckerhandwerks in Weinheim, Bernd Kütscher, anvertraut: Bis in die Nachkriegszeit war Roggen das Hauptgetreide (aus dem man keine Brötchen backen könne, denn Roggenbrötchen enthalten nur 50 % Roggenmehl), erst dann setzte sich der Weizen durch. Früher war es vor allem der Adel, der kleine Weißbrote bevorzugte. Als „Brötchen“ gelten heute in lebensmittelrechtlicher Hinsicht Backerzeugnisse, die leichter als 250 Gramm sind – die schwereren nennt man <Brot>. Auch warum es in Deutschland eine so große Brotvielfalt gibt (rund 3250 Sorten verzeichnet aktuell das Brotregister des Zentralverbandes des Deutschen Bäckerhandwerks), erfuhren die zahlreichen Teilnehmer des Symposiums: In dem einst durch Kleinstaaterei geprägten Deutschland diente das Brot der Identitätsstiftung, und heute erwartet der Verbraucher ein vielfältiges Angebot.

Auch die Politik hat die Bedeutung des Frühstücks erkannt. Laut Cornelia Bressemer, Referatsleiterin Ernährung im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, gibt es in der Politik eine Diskussion und viele Initiativen etwa zur nachhaltigen Ernährung von Schulkindern. Dabei stehe allerdings eher das Mittagessen in den Schulkantinen im Vordergrund.

Kulinaristik-Forum

Vorsitzender:
Prof. Dr. Alois Wierlacher
Registereintrag beim
Amtsgericht Wiesloch
Steuernummer 32489/48298
www.kulinaristik.net

Sekretariat

c/o BEST WESTERN PLUS
Palatin Kongresshotel und
Kulturzentrum
Frau Christine Leingang
Ringstraße 17 – 19
69168 Wiesloch
sekretariat@kulinaristik.net
Tel.: 06222 582 300

Zeitschrift Kulinaristik

Aktuelles Heft 6 / 2015
Kulinaristische
Ökologie

Pressestelle

Kulinaristik-Forum
Dr. Rolf Klein
Große Sämergasse 5
67346 Speyer
Tel. 06232 698309
Fax 06232 698308
pressestelle@kulinaristik.net

Das Frühstück betrifft den privaten Bereich der Familien, auf den „die Politik nur begrenzten Einfluss“ habe (*Thomas Funk MdL*, SPD). Ein komplexes Thema also, bei dem es keine einfachen Lösungen gebe. „Es gibt viele Stellschrauben, an denen wir drehen müssen“, erklärte *Dr. Kai Schmidt-Eisenlohr MdL* (Grüne): „Das Problem sind nicht die Kinder und Jugendlichen, sondern wir Erwachsenen“. Allzu oft erlaube die morgendliche Organisation des Familienlebens kein ausgedehntes gemeinsames Frühstück. Dass die sich ändernden Bedingungen eine Reaktion der Politik erfordern, darüber waren sich alle Vertreter der Parteien einig. „Essen braucht auch Raum“, sagte *Peter Hauk MdL* (CDU) und verwies damit auf ein simples Problem der Schulen. „Ob ich Zeit zum Frühstück habe, liegt an mir und dem Wert, den ich dem Frühstück gebe“, unterstrich der ehemalige Verbraucherminister und erinnerte daran, dass auch Politiker allzu oft in den Pausen Sitzungen anberaumen. Genuss-Inseln im Alltag schaffen, lautet das Ziel. Im Bildungsplan werden, wie vom Kulinaristik-Forum gefordert, auch Aspekte der Ernährung berücksichtigt, die über die reine Nutrition hinausgehen wie das „kulturelle Vergnügen“ beim gemeinsamen Zubereiten und Genießen von Mahlzeiten, versicherte der Direktor des Landesinstituts für Schulentwicklung im Kultusministerium Baden-Württemberg, *Prof. Dr. Günter Klein*. „In der Landes-Politik Baden-Württemberg geschieht mehr, als wir denken“, zog der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums, *Prof. Dr. Alois Wierlacher*, ein zufriedenes Fazit der Diskussionsrunde mit den Landespolitikern.

OStD Lothar Bade (Pamina Schulzentrum Gymnasium Herxheim) hatte 200 seiner Schüler befragt: 30 Prozent frühstücken an Wochentagen nicht zu Hause; von denen, die dies tun, frühstücken 50 % alleine und nur 3 Prozent mit Eltern und Geschwistern. Das Frühstück dauert im Durchschnitt 12 Minuten. Doch auch hier wurde deutlich: viele wünschen sich ein gemeinsames Frühstück und bekommen es nicht.

Prof. Dr. Nicole Graf, Rektorin der DHBW Heilbronn, brachte das Problem auf den Punkt: „Auch Eltern ist bewusst, dass das Frühstück eine große Bedeutung hat. Aber wie setzt man dieses Bewusstsein um?“ Häufig gehörte Erklärungen der Schüler, die nicht zu Hause frühstücken: „Unsere Rhythmen passen nicht zusammen“ – aber auch: „Wir schlafen zu lange!“ Tipps können Eltern im Rahmen eines Kita-Projekts „Abenteuer Essen“ erhalten, von dem *Rainer Lowack*, Geschäftsführer der Metropolregion Rhein-Neckar GmbH, berichtete. Neben der Ausbildung der Erzieherinnen werden insbesondere die Eltern ins Boot geholt, um bei den Kindern die Freude an und Neugier auf die Ernährung zu aktivieren. Dass das Frühstück eine wichtige Mahlzeit ist, daran bestehe auch aus ernährungsphysiologischer Sicht kaum Zweifel, wie der Präsident des Max Rubner-Instituts in Karlsruhe, *Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer*, anhand verschiedener Studien ausführte.

„Frühstücken Sie mit oder ohne Zeitung?“, fragte der Gastrosoph und ehemalige Banker *Otto Steinmetz* kritisch. Wer sich ablenkt, könne nicht richtig genießen, so die These. Steinmetz verwies auf die Bedeutung der Regelmäßigkeit auch für die organinterne, „somatische“ Intelligenz, mit der der Körper auf seine Bedürfnisse aufmerksam mache. „83 Prozent der Informationen nimmt der Mensch mit den Augen auf“: Wer Zeitung liest, hat demnach weniger Genuss vom Frühstück. Näher zu bedenken bleibt darüber hinaus dass die Zeitung an die Stelle des Gesprächspartners tritt.

Kulturgeschichtlich ist das Frühstück eine relativ junge Erscheinung, wie die Sprachwissenschaftlerin *Prof. Dr. Elke Ronneberger-Sibold* (Eichstätt) darlegte. Während die wohlhabenderen Bürger relativ spät das nächtliche Fasten brachen (*breakfast*, frz. *déjeuner*), ergab sich für die Menschen, die früh aufstehen und arbeiten mussten, die Notwendigkeit einer morgendlichen kleinen Mahlzeit (frz. *petit déjeuner*). Je nach Kulturkreis hat sich das Frühstück ganz verschieden entwickelt, spielt dabei aber eine wichtige Rolle für die Identitätsfindung. Das stellten am Beispiel des britischen und amerikanischen Frühstücks anschaulich die Wissenschaftler *Prof. Dr. Stefan Diemer* und *Marie-Louise Brunner* aus Saarbrücken dar. Die bildende Kunst greift das Thema dagegen erst im 17. Jahrhundert auf, so der Direktor des Sprengel-Museums in Hannover, *Dr. Reinhard Spieler*. *Reinhard Spieler*. Auf einem Stillleben von *Floris Gerritsz van Schooten* von 1630 war ein Brötchen zu sehen, das einem modernen „Weck“ vollkommen ähnlich sieht.

Ein doppeltes Fazit: Eine sehr gelungene Veranstaltung, die dem Palatin als Partner des Kulinaristik-Forums eine neue Funktion gibt und die Erkenntnis bekräftigt: Klagen über den zu großen Einfluss der Ernährungsindustrie und das schwierige Zeitmanagement am Morgen bringen weniger als selber aktiv zu werden, um die Situation zu verändern (*Direktor Klaus Michael Schindlmeier*). Warum nicht gleich morgen früh mit einem guten gemeinsamen Frühstück anfangen?

