

## Kulinaristik-Forum BEST WESTERN PLUS Palatin Wiesloch

unterstützt von der Volksbank Kraichgau Wiesloch-Sinsheim und der Sparkasse Heidelberg

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)



*Alltagskulturen des Essens:*

# *Das Frühstück*

## **2. Internationales Symposium zur kulinarischen Bildung Denkanstöße und kulturpolitische Perspektiven**

Namhafte Redner nehmen Stellung – anspruchsvoll, verständlich, zukunftsorientiert.

**Freitag, 19. Juni 2015 11 – 17 Uhr**

**BEST WESTERN PLUS Palatin Kulturzentrum, Wiesloch**



## **Absicht und Funktion des Internationalen Symposiums zur kulinarischen Bildung**

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, leiden viele Zeitgenossen am Überfluss.

### **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 wurde 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. Es soll eine Brücke geschlagen werden 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 und die Sparkasse Heidelberg sehen sich in ihrer Verbundenheit mit der Region als Förderer des Vorhabens.

# Programm

## Moderation

Prof. Dr. Ines Heindl, Ernährungswissenschaftlerin  
(Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums)

### 9:30 – 10:30 Uhr: Frühstück

- **Kennenlernen beim gemeinsamen Frühstück im kleinen Foyer (get together)**

### 10:45 Uhr: Eröffnung & Begrüßung

- **Klaus Michael Schindlmeier**, Geschäftsführer des Best Western Plus Palatin Kongresshotel
- **Bürgermeister Ludwig Sauer** (Wiesloch)
- **Prof. Dr. Alois Wierlacher**, Vorsitzender des Kulinaristik-Forums

### 11:00 – 12:00 Uhr: 1. Gesprächsrunde

- **Vor dem Bildungsplan 2016: Die Institution Frühstück in der Sicht der Landespolitik BW:**  
**MD Wolfgang Reimer**, Amtschef des Ministeriums für den ländlichen Raum und Verbraucherschutz  
**MdL Thomas Funk** (SPD, Sinsheim)  
**MdL Peter Hauk**, Verbraucherminister a. D. (CDU, Adelsheim)  
**Prof. Dr. Günter Klein**, Direktor des Landesinstituts für Schulentwicklung (Kultusministerium Baden-Württemberg)  
**Klaus Michael Schindlmeier**, Geschäftsführer des Best Western Plus Palatin Kongresshotel  
**MdL Dr. Kai Schmidt-Eisenlohr** (Die Grünen, Wiesloch)  
**Prof. Dr. Alois Wierlacher**, Kulinaristik-Forum (MRI)

### 12 – 13:30 Uhr: Vorträge

- 12:00 – 12:30 Uhr  
**Bernd Kütscher**, Direktor der Bundesakademie des Bäckerhandwerks (Weinheim): **Warum gibt es in Deutschland Brötchen zum Frühstück?**
- 12:30 – 13:00 Uhr  
**Prof. Dr. Stefan Diemer / Marie-Louise Brunner**, M.A. (Saarbrücken): **Kulturelle Konturen und interkulturelle Funktionen des britischen und amerikanischen Frühstücks**
- 13:00 – 13:30 Uhr  
**Prof. Dr. Elke Ronneberger** (Eichstätt): **Wo kommen die Namen für unsere Mahlzeiten einschließlich des Frühstücks her?**

Buchausstellungen zum Thema gibt es in der Stadtbibliothek und in den örtlichen Buchhandlungen.

### 13:30 – 14:00 Uhr: 2. Frühstück

- In Kooperation mit der Bäckerei Rutz u.a.

### 14:00 – 15:20 Uhr: Vorträge

- 14:00 – 14:30 Uhr  
**Otto Steinmetz** (Mannheim): **Frühstücken Sie mit oder ohne Zeitung?**
- 14:30 – 15:00 Uhr  
**Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer** (Karlsruhe): **Das Frühstück aus physiologischer Sicht**
- 15:00 – 15:10 Uhr  
**Rainer Lowack**, Geschäftsführer MRN GmbH: **Das Kitaprojekt der Metropolregion**
- 15:10 – 15:20  
**OSTD Lothar Bade**, Direktor der Unesco-Projektschule Gymnasium (Herxheim): **Empirische Befunde zum Frühstücksverhalten von Schülern**

### 15:20 – 15:30 Uhr: Intermezzo

- **Ensamble der Musikschule südl. Bergstraße „Breakfast in America“**

### 15:30 – 16:30 Uhr: 2. Gesprächsrunde

- **Das Frühstück in Betrieb, Familie, Kitas und Schule**  
**OSTD Lothar Bade** (Herxheim)  
**Prof. Dr. Nicole Graf**, Rektorin der DHBW Heilbronn  
**Prof. Dr. Ines Heindl**, Ernährungswissenschaftlerin an der Universität Flensburg  
**MdL Karl Klein** (CDU, Mühlhausen)  
**Prof. Dr. Jana Rückert-John** (Fulda)  
**Dr. Frieder Schmitz**, Zahnarztpraxis Walldorf  
**Uschi Schneider**, FORUM Ernährung Landratsamt (Rhein-Neckar-Kreis)

### 16:30 Uhr: Abschlussvortrag mit Lichtbildern

- **Dr. Reinhard Spieler**, Direktor des Sprengel Museums Hannover: **Das Frühstück in der Bildenden Kunst**

# Literaturhinweise

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

Dücker, Burkhard/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.

Bendix, Regina/ Fenske, Michaela (Hg.): Politische Mahlzeiten. Berlin 2014.

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.

*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)



Bd. 1 der Reihe (2008)



Bd. 2 der Reihe (2010)



Bd. 3 der Reihe (2011)



Bd. 4 der Reihe (2014)



Kulinaristik 3 (2011)



Kulinaristik 4 (2012)



Kulinaristik 5 (2013)



Kulinaristik 6 (2015)

Die Zeitschrift „Kulinaristik“  
ist auch als **Abo** erhältlich.  
Weitere Infos unter  
[www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)

Geschäftsstelle Kulinaristik-Forum  
**c/o BEST WESTERN PLUS Palatin**  
Kongresshotel und Kulturzentrum GmbH  
Ringstraße 17–19 | 69168 Wiesloch

Telefon +49 (0) 6222 582 300 | Fax -666  
[info@palatin.bestwestern.de](mailto:info@palatin.bestwestern.de)  
[sekretariat@kulinaristik.net](mailto:sekretariat@kulinaristik.net)  
[www.palatin.de](http://www.palatin.de)

