

**Herr Duschan Gert,
Geschäftsbereichsleiter EDEKA Südwest,
Urkundenübergabe im Rahmen des
Wissenschaftspreises Kulinaristik 2014,
Heidelberg, 16. Oktober, 17.00 Uhr
im Prinz Carl Palais (Kornmarkt 1)**

- Es gilt das gesprochene Wort -

Meine sehr verehrten Damen und Herren,
nach unserem Debüt als Förderer des
„Wissenschaftspreises Kulinaristik“ im vergangenen Jahr,
darf EDEKA Südwest 2014 nun bereits zum zweiten Mal die
Ehrung der Preisträger begleiten. Es ist für mich deshalb
eine ganz besondere Ehre, heute hier zu sein und diese
großartige Aufgabe von Herrn Rainer
Huber/Geschäftsführer der EDEKA Südwest zu
übernehmen, da er leider verhindert ist. Für unser
Unternehmen, und ich sage dies auch im Namen der
Geschäftsführer, Herrn Rissel, Herrn Matkovic und Herrn
Huber ist die aktive Teilnahme an dieser Preisverleihung ein
Zeichen großer Wertschätzung gegenüber EDEKA

Südwest. Dafür bedanke ich mich insbesondere bei Ihnen, lieber Herr Professor Alois Wierlacher. Es ist Ihnen gelungen, zwei vermeintlich weit entfernt voneinander existierende Welten im Kulinaristik Forum zu vereinen, die Wissenschaft und den Handel – vermeintlich; denn Sie haben ja völlig Recht in der Annahme, dass sich unsere täglichen Aktivitäten im Grunde um dasselbe Ziel drehen: den Menschen. Wir erkunden, analysieren und interpretieren Tag für Tag eine seiner wichtigsten Handlungen und Errungenschaften, nämlich die kontinuierliche Kultivierung unserer Ernährungs- und Essgewohnheiten. Wir tun dies jeder auf eigene Weise, angetrieben von durchaus unterschiedlich gelagerten Motivationen und Zwecken. Doch diese Zwecke schließen sich nicht gegenseitig aus, sondern verlangen zum wechselseitigen Nutzen im Gegenteil ein Aufeinanderzugehen. Die Plattform des Kulinaristik-Forums und festliche Veranstaltungen wie diese schaffen den angemessenen Rahmen für einen ebenso kreativen wie wertvollen Dialog.

„Kreativ“ und „wertvoll“ – das sind Stichworte, um auf die wichtigsten Personen des heutigen Abends zu kommen:

Und das sind Sie, verehrte Frau Professor Irmella Hijjiya-Kirschner und Sie, verehrter Herr Professor Peter Heine! Ich gratuliere Ihnen herzlich zu der heutigen Auszeichnung. Ich gratuliere auch der Jury und ihrem Vorsitzenden, Herrn Professor Gerhard Rechkemmer, für das sichere Händchen bei der Kandidatenwahl. Mein besonderer Dank geht an unsere Laudatorin Frau Professor Maren Möhring. Sie haben es mit klaren und aufschlussreichen Worten verstanden, auch einem eher wissenschaftsfernen Zuhörer wie mir die Arbeiten der beiden Preisträger nahe zu bringen. Ich habe viel gelernt. DANKE.

Verehrte Zuhörer, mein Eindruck ist, dass Wahrnehmung und Renommee des „Wissenschaftspreises Kulinaristik“ in der Öffentlichkeit kontinuierlich hinzugewinnen. Das ist in erster Linie, das wissen wir alle, ein Verdienst Ihres Vorsitzenden. Ich bin beeindruckt von dem, was das Forum alles auf die Beine gestellt hat und was ich gerade hier in der Tagungsmappe gesehen habe. Da liegt es doch in der Natur der Sache, dass EDEKA Südwest ein vitales Interesse am Ausbau der begonnenen Liaison aus Wissenschaft und Lebensmittelwirtschaft hat. Das Marketingteam unseres Hauses würde in diesem Kontext

höchst wahrscheinlich von einer „Win-Win-Situation“ sprechen und Professor Wierlacher vielleicht eher vom „reziproken Zuwachs“ für alle Beteiligten. Eine unterschiedliche Wortwahl, die jedoch dasselbe beschreibt. Eben diese Einheit in der Vielfalt ist in meinen Augen das Kooperations-Modell mit Zukunft.

Die Kulinaristik versteht sich als eine praxisnahe „Kultur- und Lebenswissenschaft“. Wir definieren unsere Arbeit ziemlich ähnlich. Sie kennen alle unseren Werbeslogan „Wir lieben Lebensmittel“. Es ist unser Leitmotiv und war auch die Brücke zu unserer Partnerschaft. Herr Wierlacher hat in einem Treffen mit dem Vorstand gefragt, ob sich dieser Slogan in unseren Augen wohl auch in der Forum *<Wir lieben Nahrungsmittel>* durchgesetzt hätte?

Das war eine gute Frage, die deutlich macht, wo wir stehen.

Wir EDEKANer verstehen uns eben als lebensnahe Dienstleister unserer Kunden als Menschen. Edeka und die Kulinaristik ergänzen sich also prächtig. Das ist der sachliche Grund, warum die Chemie zwischen uns stimmt und wir als Kooperationspartner so gut zueinander passen.

Ich persönlich sehe darin vor allem eines:
Entwicklungspotential und eine grundsolide Basis dafür,
zum wechselseitigen Nutzen verstärkt über die
Kooperationsinhalte nachzudenken und darüber, was es
denn heißt, dass unsere Waren im präzisen Sinne des
Wortes „Lebensmittel“ sind. Dieses Wissen ist die Basis
einer Vielzahl traditioneller wie zukunftsweisender
Themenkomplexe in unserem Hause: Denken Sie an
unsere rund 500 selbstständigen Kaufleute mit ihren fast
1.000 Vollsortimentsmärkten und das unverändert
zeitgemäße genossenschaftliche Fundament unseres
Unternehmens. Denken Sie an aktuelle Mega-Trends im
deutschen Lebensmitteleinzelhandel wie den Ausbau von
„Regionalität“ und „Nachhaltigkeit“. Wir optimieren jeden
Tag die uns EDEKANern angestammte Rolle des
qualifizierten Nahversorgers. Unsere Kunden sind für uns
nicht bloß <Verbraucher> sondern Mitmenschen, die uns ihr
Vertrauen schenken. Ein prägnantes Beispiel: Bei dem noch
jungen „Regionalfenster“ zur Unterstützung der Kunden
beim Kauf regionaler Erzeugnisse hat EDEKA Südwest von
Beginn an eine Vorreiterrolle übernommen. Es bietet auf
den Produkten unserer regionalen Eigenmarke „Unsere
Heimat – echt & gut“ nachvollziehbare und überprüfte

Herkunftsangaben. Wir schaffen mit diesem einheitlichen Informationsfeld auf den Verpackungen ein Plus an Transparenz.

Um die Optimierung unserer Leistung kontinuierlich zu gewährleisten, schauen wir also immer wieder über unseren eigenen Tellerrand hinaus. Wir teilen auch die Ansicht, dass kulinarische Bildung Teil einer kulturellen und politischen Bildung ist. Um mit sensiblen Lebensmittel aller Art, um mit kulturspezifischen Speisen und Getränken angemessen umzugehen und sie obendrein auch noch entsprechend vermarkten zu können, bedarf es in der Tat eines tiefgehenden kulinarischen Verständnisses. Bereits im zurückliegenden Jahr haben das Kulinaristik-Forum und die EDEKA Südwest deshalb vereinbart, behutsam und Schritt für Schritt eine Bildungspartnerschaft aufzubauen mit dem Ziel, der Theorie vertiefte Einblicke in die Praxis des Lebensmittelhandels und der Praxis vertiefte Einblicke in das wissenschaftliche Wissen zu eröffnen. Unsere gemeinsamen Überlegungen lassen sich in drei konkrete Handlungsfelder unterteilen:

1. Aktuell sammeln wir Ideen, wie wir uns gemeinsam im Rahmen des von Herrn Professor Wierlacher entwickelten <Metropol-Symposiums zur kulinarischen

Bildung> engagieren können. Auch an dem neuen <Linguistischen Kolloquium zur Kulinaristik>, das Professor Spillner leitet, sind wir schon im Blick auf unserer Werbetexte lebhaft interessiert.

2. Wir wollen neue Erfahrungswerte aus dem Kulinaristik-Forum dazu nutzen, unsere Kunden und ihre Bedürfnisse noch besser zu verstehen. Dazu zählt auch, dort, wo dies sinnvoll erscheint, hinzu gewonnene Erkenntnisse in die Gestaltung der EDEKA-Märkte einfließen zu lassen.
3. In diesem Sinne arbeiten wir an einem Bildungs-Programm, das uns als geeignete Plattform zum Wissenstransfer dienen soll.

Dabei gilt immer: wir lassen unseren Blick selbstverständlich auch über Kontinente hinweg wandern. Unsere Liebe zu Lebensmitteln ist zwar regional verwurzelt. Sie ist aber nicht an Ländergrenzen gebunden. Wir beobachten auch den asiatischen Lebensmittelmarkt. Wir holen uns Anregungen aus orientalischen Gefilden und lassen uns von südeuropäischen Rezepturen inspirieren. Viele der gesammelten Eindrücke fließen in die Produkte unseres

bundesweiten Eigenmarkenprogramms unter der Marke „EDEKA“ ein. Die sich stetig im Wandel befindlichen Konsum- und Ernährungsgewohnheiten hierzulande verlangen dies. Ebenso der voranschreitende demografische Wandel und daran geknüpfte Trends wie beispielsweise bequeme Ready-to-eat- oder Convenience-Produkte. Und unsere Leidenschaft für Genuss, Frische, Qualität und Vielfalt im Regal lässt uns keine andere Wahl. Unsere Kunden honorieren dieses Vorgehen in zunehmendem Maße wie auch steigende Absatz- und Umsatzwerte im Eigenmarkensegment anschaulich belegen.

Mit diesen Sätzen, meine Damen und Herren, habe ich in meinen Augen genau genommen die Notwendigkeit für eine langfristige Kooperation des Kulinaristik-Forums und EDEKA Südwest beschrieben. Wir wollen gemeinsam innovative Erkenntnisse zutage fördern. Wichtig ist, dass wir alle dabei stets die Interessen der Menschen und ihre individuellen Wünsche vor Augen haben, dass wir zum Wohle heimischer Esskultur pragmatisch denken und handeln. So wird es uns gelingen, aus unserer Partnerschaft neben einer gemeinsamen Bildungs- auch

eine Genuss- und Gastlichkeitsinitiative zu machen.

In diesem Sinne lade ich Sie alle und unsere heutigen Preisträger im Besonderen ein, sich mit Ihrem Wissen und Ihren Forschungsergebnissen zu beteiligen. Als ganz praktische Unterstreichung dieser Einladung darf ich Frau Professor Irmella Hijiya-Kirschnereit und Herrn Professor Peter Heine nun zu mir bitten, um Ihnen die Urkunde zu überreichen.

Im Namen der EDEKA Südwest gratuliere ich und sage „herzlichen Glückwunsch“ zum „Wissenschaftspreis Kulinaristik 2014“!

Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!