

Publikationen von Alois Wierlacher (Auswahl)



Heft 1/2010 Heft 2/2011 Heft 3/2012 Heft 4/2013 Heft 5/2014 Heft 6/2015

Die hier abgebildeten Cover führen die Titel der Zeitschriftenhefte und einiger Bücher auf, die Professor Wierlacher in den letzten Jahren und Jahrzehnten allein oder in Zusammenarbeit mit anderen vorgelegt hat. Die 2008 zusammen mit der Kulturanthropologin Regina Bendix gegründete Buchreihe <Wissenschaftsforum Kulinaristik> wechselte ab 1.1. 2016 in den uZv Verlag in Wiesbaden. Die neuen Herausgeber der Buchreihe im Auftrag des Forums sind die Ernährungswissenschaftlerin Prof. Dr. Ines Heindl (Flensburg, federführend), der Islamwissenschaftler Prof. Dr. Peter Heine (Berlin), die Kulturwissenschaftlerin Prof. Dr. Maren Möhring (Leipzig) und der Physiologe Prof. Dr. Gerhard Reckemmer (Karlsruhe).



München 1985 Stuttgart 1987 Berlin 1993 München-1993 München 1996 Stuttgart 2003



Berlin 2008 Berlin 2011 München 2015

Auch die Zeitschrift wird ab 1.1.2016 vom uZv-Verlag in Wiesbaden betreut. Herausgeber sind der Pädagoge OSTD Lothar Bade (Herxheim), die Ernährungswissenschaftlerin Prof. Dr. Ines Heindl (Flensburg), die Japanologin Prof. Dr. Irmela Hijya-Kirschner (Berlin), die Psychologin Prof. Dr. Britta Renner (Konstanz) und Alois Wierlacher. Die Redaktion liegt in den Händen von Dr. Rolf Klein und Christine Leingang. Jedes Zeitschriftenheft enthält ein Schwerpunktthema mit einem eigenen Herausgeber. Bisherige Herausgeber waren außer

dem Gründungsvorsitzenden (Heft 1 und 2) der Literatur- und Ritualwissenschaftler Prof. Dr. Burckhard Dücker/ Ines Heindl (Heft 3), Gerhard Reckemmer/Alois Wierlacher (Heft 4), der Kunsthistoriker Dr. Reinhard Spieler (Heft 5) und der Geoökologe Dr. Horst Eichler (Heft 6). Editorin des Schwerpunktthemas <Kulinaristik der Literatur> von Heft 7 (2016) ist die Germanistin Dr. Hannah Dingeldein (Mannheim). Der Schwerpunktteil des Heftes 8 (2016) ist der <Kulinaristischen Ökonomie> gewidmet, er wird von Prof. Dr. Sabine Woydt, Studiengangsleiterin des Food Managements an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Heilbronn herausgegeben.

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

Die Zeitschrift „Kulinaristik“ ist auch als **Abo** erhältlich. Weitere Infos unter www.kulinaristik.net



Kulinaristik-Forum

Netzwerk für Wissenschaft, Kultur und Praxis

& Palatin Kongresshotel, Wiesloch

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)



Kulinarische Bildung

angesichts der Widersprüche in der Welt

3. Internationales Symposium zur kulinarischen Bildung Denkanstöße und kulturpolitische Perspektiven

Zugleich Festkolloquium aus Anlass des 80. Geburtstages des Gründungsvorsitzenden Prof. Dr. Alois Wierlacher

Samstag, 9. Juli 2016, 10.30 – 17.30 Uhr
 Palatin Kongresshotel, Wiesloch

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

Telefon 06222 582– 630 | Fax -666
 info@palatin.bestwestern.de
 sekretariat@kulinaristik.net
 www.palatin.de



Unterstützt von der Volksbank Kraichgau Wiesloch-Sinsheim

Absicht und Funktion der Internationalen Symposien zur kulinarischen Bildung

Das Symposium 2016 setzt die Reihe der Symposien zur kulinarischen Bildung fort, die das Kulinaristik-Forum und das Palatin Hotel gemeinsam in den vergangenen Jahren eingerichtet und durchgeführt haben. Es ist zugleich ein Festkolloquium aus Anlass des 80. Geburtstages des Gründungsvorsitzenden des Kulinaristik-Forums, Prof. Dr. Alois Wierlacher.

Das **erste Symposium (2014)** thematisierte den Zusammenhang von <Essen und Lebensqualität> und vermittelte Denkanstöße und kulturpolitische Perspektiven.

Das **zweite Symposium (2015)** wandte sich einer umstrittenen Sozialsituation zu, dem Frühstück. Eine deutsche Monographie zu dieser ersten Mahlzeit des Tages (bisher gibt es keine) befindet sich in Vorbereitung. Über 25 Beiträger aus verschiedenen Ländern und Fächern haben ihre Mitwirkung zugesagt.

Beim **Dritten Symposium (2016)** geht es um die <Kulinarische Bildung angesichts der Widersprüche in der Welt>. Das Symposium will Fragen verfolgen, die uns alle betreffen: Was bedeutet in unserer Überflussgesellschaft <kulinarische Bildung>? Was hat sie mit der Bevölkerungsexplosion und dem demographischen Faktor zu tun, mit dem Wasserproblem, mit dem kontinuierlichen Verlust fruchtbarer Böden, mit den Widersprüchen zwischen arm und reich, mit den Lebensmittelfälschungen, mit dem Siegeszug des convenience food und mit den Betrügereien der Lebensmittelfälschungen?

Ein Beispiel für den Bedarf: In der Koalitionsvereinbarung der gegenwärtigen Bundesregierung steht der Forderungssatz: „Die Empfehlungen der Lebensmittelbuchkommission müssen sich stärker am Anspruch der Verbraucher nach „Wahrheit und Klarheit“ orientieren“. Aus kulinaristischer Sicht ist diese Forderung völlig richtig. Aber wer kennt das <Lebensmittelbuch>? Wer hat es jemals in der Hand gehabt?

Zur Gliederung des Tages

Die Rückblicke auf die Leistungen des Jubilars und seine Ehrungen gibt es am Vormittag. Das Symposium beginnt deshalb erst um 14 Uhr. Der erste Teil dieser Würdigungen betrifft die Arbeit Professor Wierlachers in der interkulturellen Germanistik, aus der die Kulinaristik herausgewachsen ist. Die Festschrift, die überreicht werden soll, bezieht sich auf diesen Zusammenhang. Die beiden Herausgeberinnen der Festschrift waren viele Jahre lang Mitarbeiterinnen von Professor Wierlacher an der Universität Bayreuth, sie sind heute Mitglieder der Universität Göttingen.

Der zweite Teil der Ehrungen richtet sich auf die besonderen Verdienste Professor Wierlachers beim Aufbau des Kulinaristik-Forums. Forumsmitglieder wollen diese Leistungen in Erinnerung rufen. Als Festgabe wird das neue Heft 7 der Forums-Zeitschrift zum Thema <Kulinaristik der Literatur> von der Herausgeberin des Thematischen Teils und einem Mitglied des Herausgeberteams der Zeitschrift übergeben.

Programm Festveranstaltung Teil 1 und Teil 2

Rückblicke und Ehrungen Moderation Dr. Stefan Wierlacher

10:00 Uhr: Frühstücksempfang (get together)

10:30 Uhr: Eröffnung & Begrüßung

- Prof. Dr. Alois Wierlacher
- Klaus Michael Schindlmeier

10:45 – 11:45 Uhr: Interkulturelle Germanistik

- 10:45 Uhr
Prof. Dr. Hans-Jürgen Krumm (Wien):
40 Jahre Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache (Intercultural German Studies)
- 11:00 Uhr
Prof. Dr. Gesine Schiewer (Bayreuth):
30 Jahre GIG (Gesellschaft für interkulturelle Germanistik)
- 11:10 Uhr
Prof. Dr. Jianbin Wang (Peking):
30 Jahre Kooperation mit China
- 11:20 Uhr
Prof. Dr. Andrea Bogner (Göttingen)/
Dr. Corinna Albrecht (Göttingen):
Laudatio und Übergabe einer Festschrift
- 11:35 Uhr
Danke Worte des Geehrten

11:45 – 12:00 Kurze Pause

12:00 – 13:00 Uhr: Kulinaristik

- 12:00 Uhr
Prof. Dr. Andreas Kelletat (Mannheim):
Von der interkulturellen Germanistik zur Kulinaristik
- 12:10 Uhr
Geschäftsführer Duschon Gert (Schwarzwaldsprudel Bad Griesbach / Edeka Südwest):
Warum ich Mitglied des Kulinaristik-Forums geworden bin
- 12:20 Uhr
OSTD Martin Dannenmann (Heidelberg):
Die Kooperation der Heidelberger Hotel-fachschule mit dem Kulinaristik-Forum
- 12:30 Uhr
PD Dr. Hans Leweling (Mannheim):
Wie die Ernährungsmedizin zur Kulinaristik kam

- 12:35 Uhr
Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner (Japanologie der FU Berlin) und Dr. Hannah Dingeldein (Germanistik der Universität Mannheim):
Laudatio und Übergabe des neuen Heftes der Zeitschrift Kulinaristik als Festgabe
- 12:50 Uhr
Danke Worte des Geehrten

13:00 – 14:00 Uhr: Buffet

Kolloquium Moderation Prof. Dr. Ines Heindl

14:00 Uhr: Eröffnung & Begrüßung

14:10 – 15:10 Uhr

- 14:10 Uhr
Prof. Dr. Regina Bendix (Göttingen):
Wie Menschen vom Essen erzählen
- 14:30 Uhr
Dr. Horst Eichler (Heidelberg):
Ökologische Konturen kulinarischer Bildung
- 14:50 – 15:10 Uhr
Dr. Peter Peter (München):
Kulinarische Aufklärung – eine Strategie gegen den Maßverlust in unserer Gesellschaft?

15:10 – 15:40 Uhr Kaffeepause

15:40 – 17:00 Uhr

- 15:40 Uhr
Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer (Karlsruhe):
Naturwissenschaftliche Bildung als Voraussetzung kulinarischer Bildung
- 16:00 Uhr
Prof. Dr. Jochen Hörisch (Mannheim):
Kulinarisches Wissen bei Goethe, Fontane und Thomas Mann
- 16:20 Uhr
Prof. Dr. Maren Möhring (Leipzig):
Die Erfahrung fremder Küchen und ihre produktive Irritationskraft
- 16:45 Uhr
Danke Worte des Geehrten