

## Was ist und was will die Kulinaristik?

Essen und Trinken sind menschliche Grundbedürfnisse und lebenswichtige Kommunikationsformen zugleich. Die Kulinaristik (von lat. *culina*, die Küche) wurde darum als Fächer und Branchen übergreifender Beitrag zu den Lebens- und Kulturwissenschaften konzipiert; ihr Name spiegelt Bewertungen der Küche, die von Ethnologen wie Claude Levi Strauss oder Richard Wrangham und anderen formuliert wurden. Ausgangsbasis der Kulinaristik ist die Erkenntnis, dass das Kulturphänomen Essen den ganzen Menschen betrifft und sich Kulturen im Kontext ihrer rechtlichen, sprachlichen, sozioökonomischen und politischen Systeme auch über ihre Essenordnungen definieren. Leitende Differenzierung ist die Unterscheidung zwischen Essen und Ernährung. Voraussetzung ist der Kampf gegen den Hunger in der Welt. Ziel ist die Verdeutlichung der Bedeutungen des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kultur(en), in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen. Da die Kulturen – und in wachsenden Maße auch die sich globalisierende Nahrungsmittelindustrie – über unsere Essensnormen, Verhaltensrituale und Speisenhaushalte mitbestimmen, lässt sich unsere kulinarische Bildung nicht mehr als Privatsache, auch nicht als bloße Frage der Gesundheit im Sinne der WHO erläutern. Sie ist vielmehr ein Teil unserer kulturellen und im Zeitalter der Globalisierung auch unserer interkulturellen Bildung geworden, also eine Schlüsselqualifikation. Um sie geht es der Kulinaristik.

## Das Kulinaristik-Forum

Dieses weite Spektrum lässt sich nur im Miteinander vieler Disziplinen und in Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Branchen erforschen und praxisdienlich verdeutlichen. Dabei ist ein besonderer Verbündeter der Kulinaristik die deutsche Literatur. Nicht zufällig wurde darum das Kulinaristik-FORUM im Jahre 2008 von zwei Literaturwissenschaftlern als ein Personen und Institutionen übergreifendes Netzwerk ins Leben gerufen. Im Hinblick auf die kulturelle Vielfalt der Essenordnungen und die inhärente Interkulturalität der Kulinaristik wurde der neue Verbund zunächst am Institut für interkulturelle Kommunikation des Fachbereichs für Translations-, Sprach- und Kulturwissenschaft der Universität Mainz in Gernersheim angesiedelt. Die Initiatoren folgten damit zugleich den Empfehlungen des Wissenschaftsrats, „die Vernetzung von Universitäten und außeruniversitären Forschungseinrichtungen zu intensivieren“ (Wissenschaftsrat: Empfehlungen Januar 2006, Drucksache 7067-06, S. 31). Seit Juni 2010 besitzt das Forum die Rechtsform eines gemeinnützigen Vereins.

## Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik – Praktiken der Gastlichkeit

Im Gesamtwerk Goethes und in der neueren deutschen Literatur Günter Grass gehören das Essen und die Gastlichkeit zu den herausragenden Themen. Als Autor, als Kritiker und Gastgeber ist Goethe noch im Blick auf unsere heutigen Lebensbedingungen eine Maß gebende Figur. Zum Beispiel rügt er lange vor den modernen Ernährungswissenschaften im Tasso den Künstler gleichen Namens mit den vorwurfsvollen 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?*“ Indem Goethe diese Worte einem Politiker in den Mund legt, gibt er ihnen eben die politische Bedeutung, die heute die Kulinaristik unserer kulinarischen Bildung gibt. In Würdigung solcher Gemeinsamkeit veranstaltet das Kulinaristik-Forum in Kooperation mit dem Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg und dem Lehrstuhl Germanistik II der Universität Mannheim ein jährliches „Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik“. Es wird jeweils im Umfeld von Goethes Todestag durchgeführt und bezieht im Sinne Goethes andere Autoren und aktuelle Fragen der Kulinaristik ein.

### 18:00 Uhr: Begrüßung und Eröffnung

Dr. Ingo Schöningh, Leiter des Goethe-Instituts MA  
Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender des Kulinaristik-Forums

### 18:30 Uhr: Impulsvorträge

#### Dr. Christian Habekost

„Was macht der Genuss mit dem vegetarischen Comedian?“

#### Aida Waikileh

Genussvolles Beisammensein in der arabischen Welt

#### Kuan Yong Qiu

„Wenn Tee und Kaffee sich treffen: Ein Vergleich zwischen Ost und West“

#### Plenum:

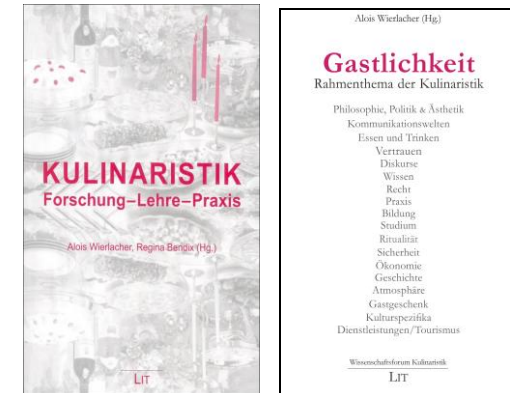
Synergien und Universalien genussvoller Begegnung

### 20:30 Uhr: Empfang mit Buffet

## Die Buchreihe

### Wissenschaftsforum Kulinaristik

Hg. von Alois Wierlacher und Regina Bendix  
in Zusammenarbeit mit Eva Barlösius, Ines Heindl, Irmela Hijiya-Kirschner, Gerhard Reckemmer, Frank Thiedig und Bernhard Tschofen.



Band 1: Alois Wierlacher / Regina Bendix (Hg.):  
Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. Berlin:  
LIT 2008, 451 S., 24,80 €, ISBN 978-3-8258-1081-8  
(2. Auflage in Vorbereitung).

Band 2: Peter Kupfer (Hg.):  
Wine in Chinese Culture. Historical, Literary, Social  
and Global Perspectives. Berlin: LIT 2010, 312 S.,  
29,90 €, ISBN 978-3-643-10854-8.

Band 3: Alois Wierlacher (Hg.):  
Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin:  
LIT 2011, 543 S., 39,90 €, ISBN 978-3-643-11442-6.

Band 4: Regina Bendix / Michaela Fenske (Hg.):  
Politische Mahlzeiten. Berlin: LIT 2014, 360 S.,  
39,90 €, ISBN 978-3-643-12688-7.

## Die Partner

### Goethe-Institut Mannheim

Das Goethe-Institut ist das weltweit tätige Kulturinstitut der Bundesrepublik Deutschland. Getragen von dem Selbstverständnis, dass gesellschaftliche Teilhabe die Grundvoraussetzung zu einem bereichernden Zusammenleben darstellt und dass sich ein gleichberechtigter Zugang zu den gesellschaftlichen Ressourcen nur über ausreichende Sprachkenntnisse erreichen lässt, fördert das Goethe-Institut mit seiner langjährigen Erfahrung in der Fortbildung und in der Kulturarbeit den Diskurs zu Schlüsselthemen der zunehmend globalisierten Gesellschaft.



Dr. Ingo Schöningh  
Leiter des Goethe-Instituts Mannheim

### Universität Mannheim



Das Foto zeigt den Innenhof des Mannheimer Schlosses (Universität), in dem der Lehrstuhl Neuere deutsche Literaturwissenschaft und Medienanalyse untergebracht ist. Die Professur gehört zu den wenigen vergleichbaren Institutionen in Deutschland, die sich seit vielen Jahren in Forschung, Publikationen und Lehre mit dem Kulturphänomen des Essens befassen.

Prof. Dr. Jochen Hörisch Universität Mannheim

## Impressum

### Vorstand des Kulinaristik-Forums

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender  
Dr. Rolf Klein, Stellv. Vorsitzender  
Alfred Dänzer, Schatzmeister  
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker, Webmaster  
Prof. Dr. Ines Heindl, Beisitzer  
Prof. Dr. Maren Möhring, Beisitzer  
Klaus Michael Schindlmeier, Beisitzer.  
Dr. Reinhard Spieler, 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

### Internetauftritt und Webmaster

[www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)  
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker (KIT Karlsruhe)

### Übersetzung des Auftritts ins Chinesische

Prof. Dr. Liu, Wei (Fudan-Universität Shanghai)  
[www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)

### Lehrstuhl Prof. Dr. Jochen Hörisch

Neuere deutsche Literatur und qualitative Medienanalyse, Universität Mannheim, 68131 Mannheim  
E-Mail: hoerisch@yahoo.com

### Bankverbindung und Spendenkonto

Kreissparkasse Rheinpfalz Ludwigshafen  
Konto Nr. 5255273, BLZ 545 501 20

### Vereinsregister

Eintrag Nr. 787 beim Amtsgericht Wiesloch vom 13.8.2010

**Gemeinnützigkeitsbestätigung des Finanzamts Heidelberg** 28.8.2010



## Einladung

### Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik –

### Praktiken der Gastlichkeit

in Kooperation mit dem  
Goethe-Institut Mannheim  
und dem Lehrstuhl Neuere Germanistik II  
der Universität Mannheim

**17. März 2016, 18 Uhr**  
Goethe-Institut Mannheim  
Neckarauer Straße 194  
68163 Mannheim  
Tel.: 0621/ 83385-0