

Liebe Leserinnen und Leser,

mit dem Erscheinen dieses Heftes beginnt ein neuer Abschnitt in der Geschichte des Kulinaristik-Forums. Im Rahmen der neuen Kooperation mit dem Umschau Zeitschriftenverlag in Wiesbaden, die auch die Edition einer Buchreihe umfasst, wurde die Zeitschrift neu gestaltet. Es erscheinen nun jeweils 2 Ausgaben pro Jahr. Optik und Rubrizierung wurden aktualisiert, neu sind die Rubriken KULINARISTIK KOMPAKT und SCHULE – AUSBILDUNG – STUDIUM. Beibehalten wurde das Markenzeichen der nun im siebten Jahr vorliegenden Zeitschrift, der Themenschwerpunkt. Dabei arbeitet das feste Herausgeberteam der Zeitschrift jeweils mit Schwerpunkt-Herausgebern zusammen.

Auf das vorliegende Heft, dessen Schwerpunkt Frau Dr. Hannah Dingeldein vom Lehrstuhl Neuere Germanistik II der Universität Mannheim herausgegeben hat, folgt Ende des Jahres ein Heft mit dem Schwerpunkt KULINARISTIK UND ÖKONOMIE, herausgegeben von Prof. Dr. Sabine Woydt von der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Heilbronn. 2017 bringen Prof. Dr. Jana Rückert-John, die an der Hochschule Fulda eine Professur für SOZIOLOGIE DES ESSENS innehat, einen gleichnamigen Themenschwerpunkt und Prof. Dr. Britta Renner (Universität Konstanz) den Schwerpunkt PSYCHOLOGIE DES ESSENS heraus.

Die Themenwahl des vorliegenden Heftes korrespondiert mit der Entwicklungsgeschichte der Kulinaristik: Ihr Initiator Prof. Dr. Alois Wierlacher hat als Germanist seine Arbeit am Kulturthema Essen 1977 mit dem Blick auf die Literatur begonnen und von der Literaturwissenschaft aus die interdisziplinäre Kulturwissenschaft des Essens aufgebaut. Später wurden mit mehreren Buchpublikationen die Grundlinien einer modernen Kulturwissenschaft des Essens im Rahmen einer sich interkulturell öffnenden germanistischen Kulturwissenschaft gelegt. In diesem Jahr feiert Professor Wierlacher seinen 80. Geburtstag. Das Heft mit dem passenden Schwerpunktthema LITERATUR ist ihm gewidmet. Er freut sich, dass seine

erste Doktorandin, Dr. Tanja Kodisch-Kraft, die ein schönes Buch zum Essen im europäischen Märchen¹ vorgelegt hat, an dem Heft ebenso mitwirkt wie seine frühere Assistentin Dr. Ursula Hudson, heute Vorsitzende von Slow Food Deutschland.

Der Literatur – nicht erst den modernen Wissenschaften – verdanken wir die Grundlegung einer kontinuierlichen Reflexion über das Essen: Goethe rügt in der Figurenperspektive des Politikers den Künstler Tasso, weil er die „erste Pflicht des Menschen“ missachte, „Speis’ und Trank / Zu wählen, da ihn die Natur so eng / Nicht wie das Tier beschränkt“ (V,1). Nietzsche sieht in Essensordnungen „Offenbarungen über Kulturen“ und führt Beschwerde darüber, dass man das Essen nicht zum Gegenstand unbefangenen und allgemeinen Nachdenkens mache². Eine Vielzahl weiterer Autoren ist anzuführen, unter anderen Theodor Fontane, Gottfried Keller, Joseph Roth, Friedrich Dürrenmatt, Heinrich Böll, Thomas Mann und nicht zuletzt Günter Grass, der das Essen und die Ernährung für das existenziell wichtigste Thema hält. Der Literatur im weiten Sinne des Wortes verdanken wir auch die heute so bedeutend gewordene ökologische Perspektive, verwiesen sei nur auf Autoren wie Carl Sternheim und Alfred Döblin bis zu Nachkriegsautoren wie Wolfgang Hildesheimer oder Gabriele Wohmann. Wir wünschen der Zeitschrift in ihrem neuen Ambiente einen weiter wachsenden Erfolg und nutzen die Gelegenheit, der Herausgeberin des thematischen Teils, Dr. Hannah Dingeldein, und den Beitragsautoren sowie allen, die zum Gelingen der Zeitschrift beigetragen haben, herzlich zu danken. Und natürlich möchten wir Ihnen, liebe Leserin und lieber Leser, eine anregende Lektüre wünschen. Wir freuen uns über Ihre Anregungen und Kritik!

E-Mail: kulinaristik@uzv.de

Für die Herausgeber: Prof. Dr. Irmela Hijjya-Kirschner

Für die Redaktion: Dr. Rolf Klein

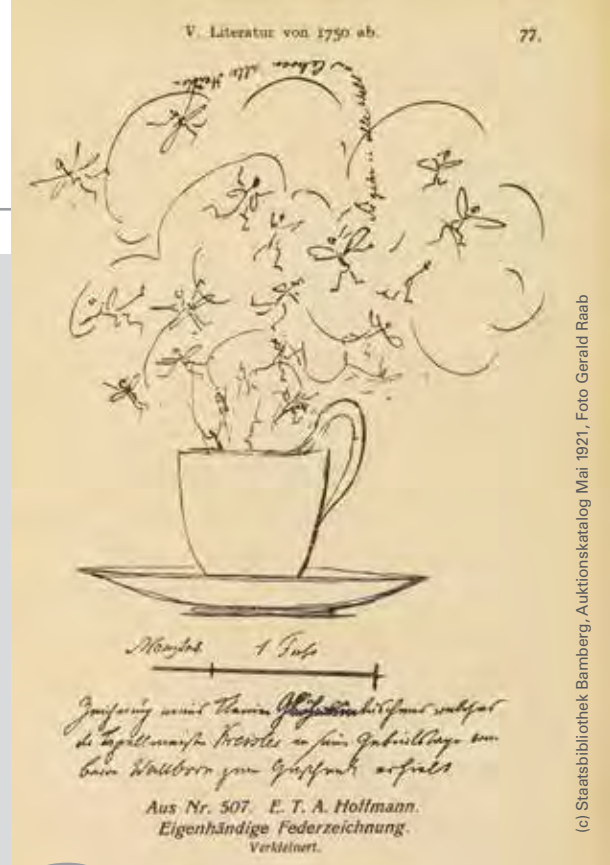
¹ Tanja Kodisch: Fremdheitserfahrungen am Tisch des europäischen Märchens: Ein Beitrag zur Kulturthemenforschung interkultureller Germanistik. Frankfurt 1997.

² Vgl. Alois Wierlacher: Vom Essen in der deutschen Literatur. Stuttgart 1987; Friedrich Nietzsche: Menschliches, Allzumenschliches. In: Werke in drei Bänden, Hg. Karl Schlechta. Bd. 1, München 1960, S. 875.



8

An der Universität der gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo und Collorino, Italien, wird ein breiter Fächerkanon gastronomisch-kulinarischer Bildung gelehrt.



52

Der Punsch „begeisterte“ und inspirierte nicht nur E. T. A. Hoffmann.

(c) Staatsbibliothek Bamberg, Auktionskatalog Mai 1921, Foto Gerald Raab

1 EDITORIAL

KULINARISTIK KOMPAKT

- 4 KLIMA - ERNÄHRUNG - POLITIK | Dürre und der Syrienkonflikt
- 4 GERICHTSENTSCHEID | Euro-Toques Deutschland e.V. setzt sich durch
- 5 LIFESTYLE | Küche als neues Statussymbol der Deutschen
- 5 (UN)KULTUR | Reines Bier, aber kein reines Gewissen
- 6 LANDWIRTSCHAFT UND UMWELTPOLITIK | Mehr Mut erforderlich
- 6 GASTRONOMIE | Vom Glanz der Sterne
- 6 MIGRATION | Symposium zu Herausforderungen und Chancen
- 7 NACHHALTIGKEIT | Konzepte für den Point of Sale

SCHULE – AUSBILDUNG – STUDIUM

- 8 URSULA HUDSON-WIEDENMANN | Slow Food und die Wissenschaften

SCHWERPUNKT: LITERATUR PROF. ALOIS WIERLACHER ZUM 80. GEBURTSTAG GEWIDMET

- 12 HANNAH DINGELDEIN | Kulinaristik der Literatur – eine Einführung
- 15 LOTHAR KOLMER | Manieren – Zwischen Vulgarität und IKEA
- 18 MAREN MÖHRING | À la carte – kulinarische Transfers am Beispiel von Speisekarten
- 22 DESSLAVA STOEVA-HOLM | Kochbücher gestern und heute: Kulturen und Speisen im Kontrast
- 26 BURCKHARD DÜCKER | Essen und Erzählen als kulturelle Handlungen
- 31 IRMELA HIJIYA-KIRSCHNEREIT | Ein japanischer Liebesroman – kulinaristisch gelesen
- 36 JOCHEN HÖRISCH | (Ver)Speisen – Die bedeutsame Weisheit von Essen und Trinken
- 45 TRUDE EHLERT | Semiotik von Essen und Trinken



© iquacu/darrenwise/Thinkstock

50

Eine arabische Literaturgattung gibt Einblicke in das Lebensmittelangebot und den Lebensmittelhandel im Mittelalter.



© LubioGG/iStock/Thinkstock

57

Streitet Europa nur um Nudelrezepturen oder gibt es auch kulinaristische Einigkeit?

Titelbild: © thomas-bethge/Thinkstock

- 50 PETER HEINE | Wenn König Lammfleisch mit König Honig streitet
- 52 TANJA RUDTKE | Literarische Punschiaden – Alchemie, Erzählkunst, Schwellenmoment
- 56 THOMAS O. HÖLLMANN | Gelage im Freien – Drei Gedichte von Li Bo
- 57 TANJA KODISCH-KRAFT | Europas gedeckte Tische

■ DAS INTERVIEW

- 62 ALOIS WIERLACHER | Die ökologisch bewusste Gastlichkeit ist das Rahmenthema der Kulinaristik

■ KULINARISTIK-FORUM

- 64 3. INTERNATIONALES SYMPOSIUM ZUR KULINARISCHEN BILDUNG | Denkanstöße und kulturpolitische Perspektiven
- 65 KOLLOQUIUM ZUR GASTLICHKEIT | Gastlichkeit und Fremdheit
- 65 DENKWERKSTATT KULINARISTIK | Kochen & Gesellschaft
- 66 WISSENSCHAFTSPREIS KULINARISTIK 2015 | Britta Renner: Psychologie des Essens
- 68 SHANGHAI 2015 | Kulinaristik auf dem Weltkongress der Internationalen Vereinigung für Germanistik
- 68 GOETHE-KOLLOQUIUM ZUR KULINARISTIK | Praktiken der Gastlichkeit

■ SERVICE

- 69 Termine + Impressum

■ AUFGETISCHT

- 70 PETER PETER | Hapaxlegomena culinaria

■ VORSCHAU

- 72 HEFT 2/2016 | Ökonomie und die Versorgung der Menschen mit Lebensmitteln