

# Heidelberger Vorträge zur Kulinaristik

Sommersemester 2017

## Planung und Einführung

**Prof. Dr. Burckhard Dücker**  
(Universität Heidelberg)

**Prof. Dr. Angela Häußler**  
(Pädagogische Hochschule Heidelberg)

**Alle Vorträge finden in der Neuen Universität,  
Grabengasse 3-5 im Hörsaal 14 (2. Stock) statt.**

Haltestelle Universitätsplatz, Peterskirche  
Parkmöglichkeiten in der Tiefgarage Universitätsbibliothek  
oder Karlsplatz

Dienstag, **25. April 2017, 19.00 Uhr** in H 14

Prof. Dr. Alois Wierlacher  
Gründer des Kulinaristik-FORUMS Rhein-Neckar

## **Das Konzept Kulinaristik**

Dienstag, **23. Mai 2017, 19.00 Uhr** in H 14

Prof. Dr. Barbara Methfessel  
Pädagogische Hochschule Heidelberg

## **Warum isst der Mensch wie er isst?**

Essbiografie zwischen Tradition, Moden und  
wissenschaftlichen Ernährungsempfehlungen

Dienstag, **20. Juni 2017, 19.00 Uhr** in H 14

Dr. Reinhard Spieler  
Direktor des Sprengel Museum Hannover

## **Ma(h)zeit. Vom Essen in der Kunst**

Dienstag, **11. Juli 2017, 19.00 Uhr** in H 14

Dr. Felix John  
Universität Greifswald

## **Gesegnete Mahlzeit.**

Essen und Trinken in Bibel und Christentum

## Die Vortragenden



### **Prof. Dr. Alois Wierlacher**

bis 2001 Professor für Interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth, Habilitation in Heidelberg, zahlreiche Publikationen, Honorarprofessor der Universitäten Karlsruhe und BFSU (Peking), Gründungsvorstand des internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Preisträger der Dr. Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung (Heidelberg), Initiator, Gründungsvorsitzender und seit 2017 Ehrenpräsident des Kulinaristik-Forums.



### **Prof. Dr. Barbara Methfessel**

bis 2013 Professorin für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft und ihre Didaktik an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg. Trägerin der Prof. Niklas Medaille in Silber des BMEL für ihr Engagement für die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Deutschland. Mitglied des Kuratoriums der Dr. Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung (Heidelberg)

## Die Vortragenden



### **Dr. Reinhard Spieler**

Seit 2014 Direktor des Sprengel Museum Hannover, davor Direktor des Wilhelm-Hack-Museums Ludwigs-hafen und (Gründungs-)Direktor museum franz gertsch Burgdorf/Bern (Schweiz). Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Kunstsammlung NRW Düsseldorf (K20). Lehraufträge in den Universitäten Düsseldorf, Bern und Heidelberg.



### **Dr. Felix John**

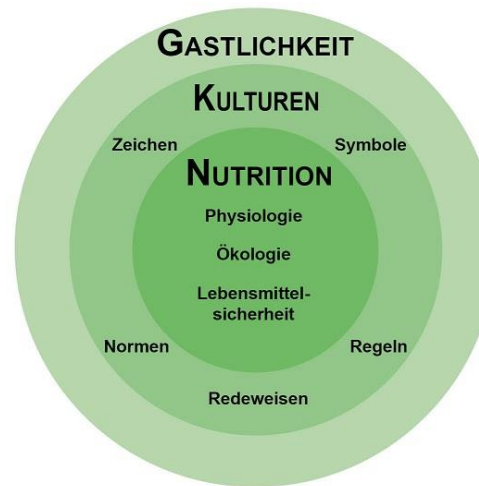
Studium der Ev. Theologie, Promotion in Kiel im Fach Neues Testament mit einer Arbeit zum Galaterbrief, Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universität Greifswald, Habilitationsvorhaben zu Evangelien und antiker Biographie-Literatur. Mitglied im Organisationsgremium des Verbundprojektes "Sacred Meal, Communal Meal, Table Fellowship, and the Eucharist - Late Antiquity, Early Judaism and Early Christianity".

## Was ist und was will die Kulinaristik?

Essen und Trinken sind komplexe menschliche Grundbedürfnisse und zugleich kulturtragende Kommunikationsformen. Darum wurde die Kulinaristik (von lat. *culina*, die Küche) als Fächer und Branchen übergreifender Beitrag zu den Lebens- und Kulturwissenschaften konzipiert. Ausgangsbasis 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. Gegenstand ist die Trias von Kultur, Kommunikation und Küche. 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 (Generationen) und im Leben des Einzelnen. Da die Kulturen - und im wachsenden Maße auch die sich globalisierende Nahrungsmittelindustrie - über unsere Essensnormen, Verhaltensrituale und Versorgungsstrukturen mitbestimmen, lässt sich kulinarische Bildung nicht als Privatsache, auch nicht als bloße Frage der Gesundheit etwa im Sinne der WHO erläutern. Sie ist vielmehr Teil der kulturellen und interkulturellen Bildung, also eine Schlüsselqualifikation. Um sie geht es in der Kulinaristik.

## Das Kulinaristik-FORUM

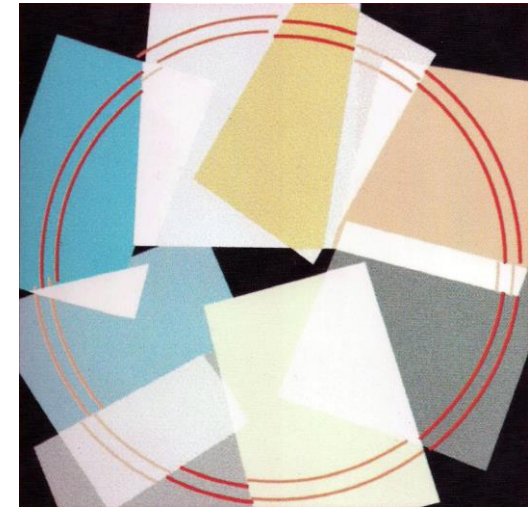
Das **Kulinaristik-Forum** ist ein Zusammenschluss natürlicher und juristischer Personen aus Wissenschaft, Wirtschaft, den Bildungsbereichen und der Kulturarbeit. Es wurde im Jahre 2008 von den Kulturwissenschaftlern Prof. Dr. Alois Wierlacher und Prof. Dr. Andreas Kelletat ins Leben gerufen und besitzt seit Juni 2010 die Rechtsform eines gemeinnützigen Vereins. Das Forum ist in der Metropolregion Rhein-Neckar verankert und deutschlandweit aufgestellt. Es veranstaltet Tagungen, wirkt an einer Buchreihe mit, gibt ein Jahrbuch heraus und verleiht seit 2010 einen Wissenschaftspreis Kulinaristik.



In Kooperation mit



**Kulinaristik-Forum**  
Netzwerk für Wissenschaft, Kultur und  
Praxis  
[www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)



**Heidelberger Vorträge  
zur Kulinaristik**

Sommersemester 2017