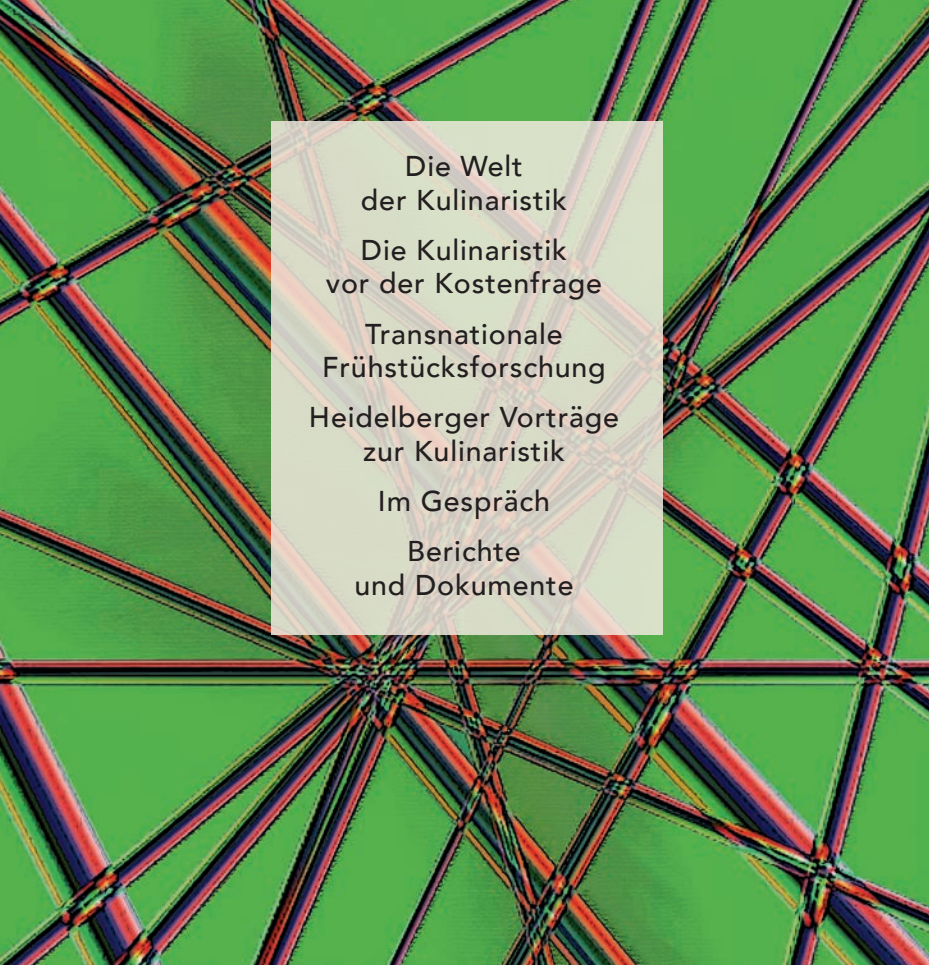


# JAHRBUCH FÜR KULINARISTIK

The German Journal of Food Studies and Hospitality

WISSENSCHAFT | KULTUR | PRAXIS



Die Welt  
der Kulinaristik

Die Kulinaristik  
vor der Kostenfrage

Transnationale  
Frühstücksforschung

Heidelberger Vorträge  
zur Kulinaristik

Im Gespräch

Berichte  
und Dokumente

Band 1 · 2017

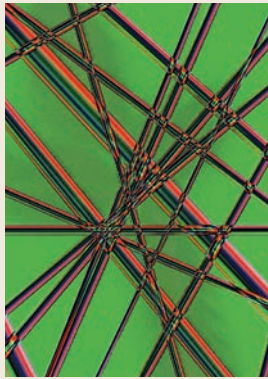
# Zur Gründung des Jahrbuchs für Kulinaristik

Fast eine Dekade lang hat das Kulinaristik-Forum, Netzwerk für Wissenschaft, Kultur und Praxis, ein internes Wissenschaftsmagazin herausgegeben und für die verschiedenen Hefte viel Anerkennung erfahren. Doch immer deutlicher wurde den Akteuren angesichts des Zeitschriftensterbens in den Wissenschaften, dass ein Publikationsmodus geschaffen werden müsse, der den Bedingungen der Zeit gerechter wird und die editorische Arbeit auf mehrere Schultern verteilt. Aus diesem Grund tritt an die Stelle des bisherigen Magazins das von einem Herausbergremium edierte *Jahrbuch für Kulinaristik*. Die weiterführende Begründung dieser Veränderung liegt in der Ansicht der Herausgeber, dass die Zeit reif sei, das Gespräch über das Essen und die Gastlichkeit nicht nur in kleinen Arbeitsgruppen, sondern weltweit und transdisziplinär in der öffentlichen Wissenschaftskommunikation zu führen.

Essen und Trinken prägen in ihrer Funktions- und Bedeutungsvielfalt das menschliche Leben im Alltag und im Festtag in einem so umfassenden Maße, dass man vom Essen und Trinken als einem ‚sozialen Totalphänomen‘ sprechen darf. Will man dieses ‚soziale Totalphänomen des Essens‘ in seiner Komplexität erforschen und vermitteln, dann reicht eine singuläre Disziplin nicht aus. Dann wird ein nachhaltiges,

polyperspektivisches und transdisziplinäres Zusammenwirken vieler Disziplinen und möglichst auch mehrerer Branchen benötigt. Um dieser pluralen Wissenschaftskommunikation in Bezug auf den Verkehr mit Lebensmitteln eine begriffliche Kontur zu geben, hat Alois Wierlacher (*Kulinaristik* (2008) in Analogie zu Begriffen wie ‚Logistik‘ und ‚Linguistik‘ die Bezeichnung *Kulinaristik* geprägt, abgeleitet von lat. *culina* (die Küche) und lat. *culinaria* (das zur Küche Gehörige). Der Ausdruck ist also kein Fachbegriff, sondern ein Klammer- oder Dachbegriff. Ins Wort gefasst wird die polyperspektivische Erforschung und Vermittlung der Rolle des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kulturen, in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen. Der menschliche Körper wird als Schnittstelle von Natur und Kultur verstanden.

Als organisatorisches Zentrum der Kulinaristik wurde 2010 das gemeinnützige *Kulinaristik-Forum. Netzwerk für Wissenschaft, Kultur und Praxis* ([www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)) gegründet. Es veranstaltet Tagungen und Kolloquien, gibt eine Monographien-Reihe heraus und hat nun auch das Jahrbuch für Kulinaristik ins Leben gerufen. Ein vergleichbares Periodikum gibt es nicht. Das Titelbild veranschaulicht den Netzwerkcharakter der Kulinaristik.



---

## Das Jahrbuch wird im Auftrag des Kulinaristik-Forums herausgegeben von:

Prof. Dr. Burckhard Dücker (Ritualforschung / Germ. Literaturwissenschaft, Uni Heidelberg)

Prof. Dr. Ludwig M. Eichinger (Germanistische Linguistik, Uni Mannheim)

Prof. Dr. Nicole Graf (Rektorin der DHBW Heilbronn)

Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner (Japanologie, FU Berlin)

Prof. Dr. Maren Möhring (Historische Kulturwissenschaft, Uni Leipzig)

Prof. Dr. Christine Ott (Romanistische Kultur- und Literaturwissenschaft, Uni Frankfurt)

Prof. Dr. Gerhard Reckemmer (Physiologie, Präsident a.D. des MRI, Karlsruhe)

Direktor Dr. Reinhard Spieler (Kunstwissenschaft, Sprengel Museum Hannover)

Prof. Dr. Alois Wierlacher (Fachvertreter für Interkulturelle Germanistik i.R., Uni Bayreuth)

Verkehrssprachen des Jahrbuchs sind Deutsch und Englisch. Jedes Mitglied des Herausbergremiums übernimmt im Turnus die federführende Edition eines Jahresbandes. Auf diese Weise sollen, abgesehen von der Lastenverteilung, Polyoperspektivik und Transdisziplinarität der Kulinaristik sichergestellt und gefördert werden.

# Band 1 • 2017 | Herausgegeben von Alois Wierlacher

Der vorliegende Eröffnungsband des neuen Jahrbuchs wurde auf Wunsch des Kulinaristik-Forums aus der Sicht seines langjährigen Gründungsvorsitzenden und heutigen Ehrenvorsitzenden als Vergegenwärtigung ihrer besonderen Aufgaben und als Beitrag zur Wissenschaftsgeschichte der Kulinaristik gestaltet.

■ Das 1. Kapitel festigt in seinem ersten Teil ausgewählte Leitbegriffe und konturiert Problemfelder der Kulinaristik; der zweite Teil bilanziert in zwei dokumentarischen Abschnitten Anstrengungen der vergangenen 40 Jahre zwischen 1977-2017 in der Theoriebildung und der Umsetzung ihrer Ergebnisse in praktische Vermittlungsangebote. Eine umfangreiche Auswahlbibliographie schließt das Kapitel ab.

■ Das 2. Kapitel thematisiert an ausgewählten Beispielen Kostenprobleme, die von der Kulinaristik mitzudenken sind.

■ Das 3. Kapitel versammelt englischsprachige Resümees der Regionalstudien des Bandes *Kulinaristik des Frühstücks*, um die weltweite Diskussion über eine vernachlässigte Sozialsituation zu intensivieren.

■ Das 4. Kapitel legt in der Verantwortung der beiden Herausgeber Vorträge vor, die im Rahmen eines besonderen Kooperationsprogramms von Universität und Pädagogischer Hochschule Heidelberg mit Blick auf zukünftige Vorhaben gehalten worden sind.

■ Das 5. Kapitel (Interview) zieht Bilanz und lenkt den Blick auf besondere Bedarfslagen wie die Einrichtung von Instituten für Kulinaristik.

■ Das Schlusskapitel bringt unter anderem einen Jubiläumsbericht der Rektorin der DHBW Heilbronn zum Studiengang Food Management und einen Bericht der Hotelfachschule Heidelberg über ihren neuen Bachelor-Studiengang. Das Kapitel schließt mit der kurzen Anzeige von Neuerscheinungen ab.

---

## EDITORIAL

### 1. Die Welt der Kulinaristik

Zu Konzeption und Realisation einer polyperspektivischen, transdisziplinären und verhaltensbezogenen Wissenschaft vom Essen und der Gastlichkeit

### 2. Die Kulinaristik vor der Kostenfrage

*Martin Dannenmann, Burckhard Dücker, Gabriele Voigt-Gempp, Angela Häußler, Jochen Hörisch, Eun-Jeung Lee, Cornelia Reiher, Alois Wierlacher.*

### 3. Einstieg in die transnationale Frühstücksforschung

English Summaries of Regional Studies in „Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures“ (2017). *Frank Baasner* (Frankreich), *Marie-Louise Brunner and Stefan Diemer* (GB/USA), *Stefania Di Michele* (Italien), *Ruža Fotiadis* (Balkanländer), *Angela Häußler and Alois Wierlacher* (Deutschland), *Peter Heine* (Muslim Societies), *Irmela Hijiya-Kirschner* (Japan), *Eun-Jeung Lee and Daniela Claus-Kim* (Südkorea), *Yong Liang* (China), *Peter Peter* (Österreich), *Tomasz G. Pszczółkowski* (Polen), *Dessislava Stoeva-Holm* (Schweden), *William Wagaba* (Uganda).

### 4. Heidelberger Vorträge zur Kulinaristik

Mit Beiträgen von *Barbara Methfessel, Reinhard Spieler und Felix John.*

### 5. Im Gespräch

Interview mit *Professor Dr. Alois Wierlacher*, Ehrenvorsitzender des Kulinaristik-Forums.

### 6. Berichte und Dokumente

Mit der Charta von Mailand und Beiträgen von *Nicole Graf, Martin Dannenmann, Christine Ott, Volker Scheerer, Anja Wagner.*

# ANKÜNDIGUNG

## Jahrbuch für Kulinaristik.

**The German Journal of Food Studies and Hospitality. Wissenschaft – Kultur – Praxis**

Band 2 • 2018. Herausgegeben von Irmela Hijiya-Kirschner (erscheint Herbst 2018)

Der zweite Band des Jahrbuchs wird mit Beiträgen in deutscher und englischer Sprache die kulinaristische Forschung in großer Breite präsentieren. Von besonderer Aktualität dürfte das Thema der **Globalisierung ostasiatischer Küchen** sein: Längst sind sie ein selbstverständlicher Bestandteil unserer Stadtlandschaften geworden: Restaurants, die chinesische, koreanische oder japanische Küche anbieten. Bei genauerem Hinsehen stellen sich manche Fragen: Was wird denn jeweils als ‚authentische‘ Landesküche angeboten? Sind die Betreiber und Köche in Japan-Restaurants eigentlich Japaner? Und wenn nicht, was tut es zur Sache? Wie hat sich das, was heute als ‚chinesische‘ Küche oder eine ihrer regionalen Varianten angeboten wird, an den einheimischen Geschmack und Erwartun-

gen von ‚Chinesischheit‘ angepasst? Wann und warum fand die Thai-Küche hierzulande Akzeptanz? Wie wird Ethnizität inszeniert? Welche politischen, ökonomischen und kulturellen Faktoren spielen eine Rolle? Wie beeinflussen sie das Image der Weltregion, mit der sie in Verbindung gebracht werden? Aber auch: Was machen die Geschmackserfahrungen und die neuen Formen von Gastlichkeit mit uns?

Weitere Schwerpunkte sind die **Ökologie** als kulinaristisches Forschungsfeld sowie die **Weinsprache**. Das vielsinnige Thema „**Das Gericht**“ wird aufgefächert und die **Kulinaristik als neues Berufs- und Ausbildungsfeld** vorgestellt. Ergänzt wird der Band durch ein Expertengespräch sowie durch Berichte und Vorstellungen von Neuerscheinungen.

Alois Wierlacher (Hg.):

**Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast across cultures. Ach'impap – Breakfast – Chōshoku – Colazione – Doručak – Ekyenkyā – Frühstück – Frukost – Futūr – Petit Déjeuner – Śniadanie – Zaofan.**

ISBN 978-3-86205-550-0 • 437 Seiten • kartoniert • LP: 64,- EUR • München: Iudicium • Januar 2018

E-Book (PDF): 978-3-86205-969-0 • Preis: 44,99 EUR

Während das Kulturphänomen Essen in den letzten Jahren in der Öffentlichkeit ein wachsendes Interesse gefunden hat, ist dem Frühstück kaum Aufmerksamkeit geschenkt worden. Eine wissenschaftliche Monographie zum Frühstück gibt es in Deutschland nicht. Dieses Manko will der Band beheben und zugleich eine transdisziplinäre und transnationale Frühstücksforschung begründen. In vier Kapiteln wird das Frühstück im Sinne der polyperspektivischen Prinzipien der Kulinaristik beschrieben: als eine nutritive Handlung, ein Speisensembel, eine Sozial-situation und eine kulturelle Institution.

Kapitel 1 thematisiert das Frühstück in übergreifenden Zusammenhängen von der Physiologie über die Ökologie bis zur Theologie; Kapitel 2 versammelt mehrere Beschreibungen des Frühstücks als lebensweltliche Sozialsituation und regionale (nationale) Institution (Balkanländer, China, Deutschland, Frankreich, Großbritannien und USA, Italien, Japan, (Süd)Korea, Naher und Mittlerer Osten, Österreich, Polen, Schweden, Uganda). Kapitel 3 thematisiert das Schulfrühstück in Deutschland. Das 4. Kapitel bietet Ansätze zur Erforschung von Frühstücksdiskursen in der Literatur, im Film und in der bildenden Kunst.

Bestellungen richten Sie bitte an Ihre Buchhandlung oder den Verlag. Mitglieder des Kulinaristik-Forums erhalten bei Bestellung über die Geschäftsstelle des Kulinaristik-Forums einen Sonderpreis.



**Kulinaristik-Forum**

Netzwerk für Wissenschaft, Kultur und Praxis

Rechtsform: Gemeinnütziger Verein (e.V.)  
Geschäftsstelle: Ringstr. 17, D-69168 Wiesloch  
Steuernummer 32589/48298  
e-mail: sekretariat@kulinaristik.net • [www.kulinaristik.net](http://www.kulinaristik.net)



**iudicium**

IUDICIUM Verlag GmbH  
Dauthendeystr. 2 • 81377 München  
e-mail: [info@iudicium.de](mailto:info@iudicium.de)  
[www.iudicium.de](http://www.iudicium.de)