

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

Jahrbuch für Kulinaristik

The German Journal of Food Studies and Hospitality

Wissenschaft – Kultur – Praxis

Band 1 (2017) · Herausgegeben von Alois Wierlacher

Jahrbuch für Kulinaristik

The German Journal of Food Studies
and Hospitality

Wissenschaft – Kultur – Praxis

Band 1 (2017) · Herausgegeben von Alois Wierlacher



Das Jahrbuch wird im Auftrag des Kulinaristik-Forums herausgegeben von
Prof. Dr. Burckhard Dücker (Heidelberg)
Prof. Dr. Ludwig Eichinger (Mannheim)
Prof. Dr. Nicole Graf (Heilbronn)
Prof. Dr. Irmela Hijjiya-Kirschnereit (Berlin)
Prof. Dr. Maren Möhring (Leipzig)
Prof. Dr. Christine Ott (Frankfurt/M.)
Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer (Heilbronn)
Direktor Dr. Reinhard Spieler (Hannover)
Prof. Dr. Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)

Band 1: Herausgegeben von Prof. Dr. Alois Wierlacher,
Ehrenvorsitzender des Kulinaristik-Forums
Geschäftsstelle: Ringstr 17, D – 69168 Wiesloch
E-Mail: sekretariat@kulinaristik.net
www.kulinaristik.net

Redaktionelle Unterstützung: Dr. Rolf Klein (Speyer)
Verlagslektorat: Sabine Lambert (München/Hamburg)

Haftungsausschluss:

Für Inhalte von Webseiten Dritter, auf die in diesem Buch verwiesen wird, ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber verantwortlich, wir übernehmen dafür keine Gewähr. Rechtswidrige Inhalte waren zum Zeitpunkt der Verlinkung nicht erkennbar.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

ISSN 2567-4900
ISBN 978-3-86205-525-8
ISBN 978-3-86205-970-6 (E-Book/PDF)

© IUDICIUM Verlag GmbH München 2017
Alle Rechte vorbehalten
www.iudicium.de

Anschriften der Herausgeber

Prof. Dr. Burckhard DÜCKER

Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums, Germanistisches Seminar der Universität Heidelberg, Hauptstraße 207-209, D – 69117 Heidelberg
E-Mail: burckhard.duecker@gs.uni-heidelberg.de

Prof. Dr. Dr. h. c. mult. Ludwig EICHINGER

Direktor des Instituts für Deutsche Sprache, R5 6-13, D – 68161 Mannheim
Tel.: 0621-1581-0 E-Mail: eichinger@ids-mannheim.de

Prof. Dr. Nicole GRAF

Rektorin der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, Campus Heilbronn, Bildungscampus 4, D – 74076 Heilbronn
Tel.: 07131-1237-120 E-Mail: nicole.graf@heilbronn.dhbw.de

Prof. Dr. Irmela HIJIYA-KIRSCHNEREIT

Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums, Institut für Japanologie der Freien Universität Berlin, Hittorfstr. 18, D – 14195 Berlin
Tel.: 030-838-53856/57 E-Mail: i.hijiya@fu-berlin.de

Prof. Dr. Maren MÖHRING

Lehrstuhl für Vergleichende Kultur- und Gesellschaftsgeschichte des modernen Europa, Universität Leipzig, Beethovenstr. 15, D – 04107 Leipzig
Tel.: 0341-97-35680 E-Mail: maren.moehring@uni-leipzig.de

Prof. Dr. Christine OTT

Institut für Romanische Sprachen und Literaturen, Norbert-Wollheim-Platz 1, D – 60629 Frankfurt/M.
Tel.: 069-798-32014 E-Mail: c.ott@em.uni-frankfurt.de

Prof. Dr. Gerhard RECHKEMMER

Präsident em. des Max Rubner-Bundesforschungsinstituts für Ernährung
und Lebensmittel (Karlsruhe), Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums,
D – 74074 Heilbronn

E-Mail: gerhard.rechkemmer@t-online.de

Dr. Reinhard SPIELER

Direktor des Sprengel Museums Hannover,
Kurt-Schwitters-Platz, D – 30169 Hannover

Tel.: 0511-168 444 00 E-Mail: reinhard.spieler@hannover-stadt.de

Prof. Dr. Alois WIERLACHER

Gründungs- und Ehrenvorsitzender des Kulinaristik-Forums,
Professor em. für interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth,
Dannheckerstraße 43 E, D – 69190 Walldorf

E-Mail: wierlacher@t-online.de

Inhaltsverzeichnis

Editorial	13
------------------	----

Kapitel 1 Die Welt der Kulinaristik

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

Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	27
--------------------------------------	----

Leitgedanken zum Essen	29
-------------------------------	----

Vorwort	30
----------------	----

Teil I: Das Wissenschaftskonzept ‚Kulinaristik‘	34
--	----

Teil II: Anstrengungen zur Umsetzung des Wissenschaftskonzepts ‚Kulinaristik‘ in konkrete Programme und Produkte. Eine Dokumentation 1977–2017	170
---	-----

Teil III: Auswahlbibliographie Kulinaristik	248
--	-----

Kapitel 2 Die Kulinaristik vor der Kostenfrage

Einführung: Der Brennpunkt ‚Kosten‘

Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	269
--------------------------------------	-----

**Auftakt. Geld kann man nicht essen – aber für gutes Essen ausge-
ben. Über das Spannungsverhältnis von Ökonomie und Kulinaristik**

Jochen Hörisch (Mannheim)	276
---------------------------	-----

Kultur oder Kapital? Koreas kulinarische Offensive

Eun-Jeung Lee (Berlin)	280
------------------------	-----

Japans kulinarische Ökonomie und ihre Kosten	
Cornelia Reiher (Berlin)	293
Mit Gästen Geld verdienen. Professionelle Gastlichkeit als kostenbewusster Wirtschaftsfaktor in Deutschland	
Martin Dannenmann (Heidelberg)	309
Wasser – das Lebensmittel Nr. 1 und seine Kosten	
Gabriele Voigt-Gempp (Freiburg)	319
Fokus Haushalt – Alltagsbezogene sozioökonomische Bildung als Grundlage kostenbewusster kulinarischer Bildung	
Angela Häußler (Heidelberg)	328
Rituale in der Perspektive der Kosten-Nutzen-Bilanzierung	
Burckhard Dücker (Heidelberg)	332
Die Orientierung des Verbrauchers am Preis und das deutsche ‚Lebensmittelgesetzbuch‘	
Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	337
Kapitel 3	
Einstieg in die transnationale Frühstücksforschung – Starting Research into Breakfast	
English Summaries of 13 Regional Studies in <i>Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures</i> (2018)	
Einführung: Absicht und Funktion des Kapitels	353
Introduction (english summary)	360
Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	
The British and American Breakfast – Cultural contours and intercultural functions	
Marie-Louise Brunner und Stefan Diemer (Saarbrücken/Trier)	363
The French Breakfast	
Frank Baasner (Ludwigsburg)	368
Breakfast in Italy	
Stefania Di Michele (Schwalbach)	371

Breakfast in Sweden	
Dessislava Stoeva-Holm (Uppsala)	374
Breakfast in Poland	
Tomasz G. Pszczółkowski (Warschau)	380
Epicurean's Discipline: The Austrian Breakfast	
Peter Peter (München)	384
Between Vienna and Istanbul: Breakfast in the Balkans	
Ruža Fotiadis (Berlin)	386
Breakfast in Germany – topics of its discussion	
Angela Häußler (Heidelberg) und Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	388
Breakfast in Muslim Societies	
Peter Heine (Berlin)	390
How do people in Uganda have breakfast?	
William Wagaba (Kampala)	392
Wasabi for Breakfast? – Morning Meals in Japan	
Irmela Hijjiya-Kirschnereit (Berlin)	396
Breakfast in Korea – Between Tradition and Modernity	
Eun-Jeung Lee and Daniela Claus-Kim (Berlin)	400
Breakfast in China	
Yong Liang (Trier)	404
Kapitel 4	
Heidelberger Vorträge zur Kulinaristik	
Zusammengestellt von Burckhard Dücker und Angela Häußler (Heidelberg)	
Vorbemerkungen	
Burckhard Dücker und Angela Häußler (Heidelberg)	409
„Warum i(s)st der Mensch, wie er isst?“ Essbiografie zwischen Tradition, wissenschaftlichen Empfehlungen und neuen Ernäh- rungskonzepten	
Barbara Methfessel (Heidelberg)	411

Ma(h)lzeit. Vom Essen in der Kunst	
Reinhard Spieler (Hannover)	428
Mehr als Brot und Wein. Zu Essen und Trinken in Bibel und Christentum	
Felix John (Greifswald)	443
Kapitel 5	
Im Gespräch	
Interview mit Professor Dr. Alois Wierlacher, Ehrenvorsitzender des Kulinaristik-Forums	
Redaktion	479
Kapitel 6	
Berichte und Dokumente	
Zehn Jahre ‚Food Management‘ an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn. Ein Jubiläumsbericht	
Nicole Graf (Heilbronn)	491
Das neue Heidelberger Bachelor-Programm für das internationale Gastgewerbe. Berufsbildung und akademische Bildung unter einem Dach	
Martin Dannenmann (Heidelberg)	505
Kulturen ‚guten‘ Essens: Vom Beitrag Italiens und Frankreichs zum kulinarischen Qualitätsbewusstsein	
Christine Ott (Frankfurt)	512
Charta von Mailand	
Initiatoren: Guido, Lucca und Paolo Barilla (Parma)	517
Das Diktum <i>Der Mensch ist, was er isst.</i>	
Zur Kritik bisheriger Zuschreibungen und Auffassungen	
Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)	524
Die Tafeln – ein soziales und ökologisches Engagement	
Volker Scheerer (Wiesloch)	533

Das Fest der Anerkennung.

3. Internationales Symposium zur kulinarischen Bildung, zugleich Festkolloquium zu Ehren von Professor Dr. Alois Wierlacher aus Anlass seines 80. Geburtstags

Anja Wagner (Wiesloch) 537

Kurzberichte über Neuerscheinungen 2016/2017

Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth) 542

- Peter Heine: *Köstlicher Orient. Eine Geschichte der Esskultur*. Berlin: Wagenbach 2016 542
- Christine Ott: *Identität geht durch den Magen. Mythen der Esskultur*. Frankfurt/M.: Fischer 2017 543
- Ines Heindl: *Essen ist Kommunikation. Esskultur und Ernährung für eine Welt mit Zukunft*. Wiesbaden: uZv 2016 543

Bio-bibliographische Angaben zu den Autoren 545

Alois Wierlacher

Editorial

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 mit dem vorliegenden Band 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 mehr nur in kleinen Arbeitsgruppen, sondern weltweit und transdisziplinär in der öffentlichen Wissenschaftskommunikation zu führen.

1. Konzeptionelle Grundlage des neuen Jahrbuchs ist die Einsicht, dass das Kulturphänomen Essen den ganzen Menschen in seiner anthropologischen Totalität betrifft und dass Kulturen (und Kollektive überhaupt) ihre Selbstbehauptung auch über ihre Essenordnungen suchen, in denen schon Nietzsche ‚Offenbarungen über Kulturen‘ sah. Auf dieser Einsicht basieren bereits die fächerübergreifenden Bände *Kulturthema Essen* (1993) und *Essen und kulturelle Identität* (1997)¹. Sie haben plausibel gemacht, dass sich die Begriffe *Essen* und *Ernährung* wie Ober- und Unterbegriffe zueinander verhalten. Mit dem Ausdruck *Ernährung* ist demgemäß im Rahmen der Kulinaristik die Nutrition des Menschen gemeint; das Verb *essen* bezeichnet eine nichtvertret-

¹ Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993; Hans Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann und Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin 1997.

bare und semantisch komplexe Handlung. Mit dem Substantiv *Das Essen* werden sowohl eine Speise oder ein Speisenensemble als auch eine Handlungssituation erfasst, die in die umfassenden alltäglichen und festtäglichen Sinnsysteme der 3 K: Kultur, Kommunikation und Küche² eingebettet ist.

Die 2001, 2005 und 2008 vorgelegten Bücher *Essen und Lebensqualität*³, *Geschmackskulturen*⁴ und *Kulinaristik*⁵ verdeutlichten auf dieser konzeptionellen Basis, dass der vielschichtige Oberbegriff *essen* ein Phänomen ins Wort fasst, das wahrscheinlich noch komplexer ist als bislang vielfach angenommen wurde, ich verweise nur auf die Belange der Kultursemiotik, der Sensorik oder der Lebensmittelsicherheit⁶. Da Menschen nur wenige Jahre leben und insofern alle Gast des Lebens sind, ist der auf das Ganze (oikos) des Lebenszusammenhangs gerichtete ökologische Blick für die Kulinaristik ebenso konstitutiv wie die Kategorien der Nachhaltigkeit (sustainability)⁷ und der Gastlichkeit⁸.

2. Will man das ‚soziale Totalphänomen‘ des Essens in seiner Komplexität erforschen und die erarbeiteten Wissensbestände möglichst funktional vermitteln, dann reicht der Blickwinkel einer singulären Disziplin nicht aus. Dann ist ein polyperspektivisches und systematisches Zusammenwirken vieler Fächer und möglichst auch mehrerer Branchen gefordert. Für dieses Verkehrsnetz habe ich in Analogie zu Begriffen wie ‚Logistik‘ und ‚Linguistik‘ die Bezeichnung *Kulinaristik* geprägt, abgeleitet von lat. *culina* (die Küche) und

² Vgl. Alois Wierlacher: Kultur – Kommunikation – Küche. In: Corinna Engel u. a. (Hg.): *Satt? Kochen – essen – reden*. Heidelberg 2009, S. 129–137.

³ Gerhard Neumann, Alois Wierlacher und Rainer Wild (Hg.): *Essen und Lebensqualität*. Frankfurt 2001.

⁴ Dietrich von Engelhardt und Rainer Wild (Hg.): *Geschmackskulturen*. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken. Hg. in Verbindung mit Gerhard Neumann, Volker Pudiel und Alois Wierlacher. Frankfurt 2005.

⁵ Alois Wierlacher und Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik*. Forschung – Lehre – Praxis. Münster 2008.

⁶ Vgl. Roland Posner und Nicole Wilk: *Kulinaristik als Kultursemiotik*. In: Alois Wierlacher und Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik*. Forschung – Lehre – Praxis. Berlin 2008, S. 19–34; Cornelia Ptach: *Sensorik in der Kulinaristik*. In: Wierlacher/Bendix (Hg.) (2008), S. 94–100; Karl Otto Honikel: *Lebensmittelsicherheit*. In: Wierlacher/Bendix (Hg.) (2008), S. 101–111.

⁷ Vgl. Felix Ekardt: *Theorie der Nachhaltigkeit*. Ethische, rechtliche, politische und transformative Zugänge – am Beispiel von Klimawandel, Ressourcenknappheit und Welthandel. 2. Auflage. Baden-Baden 2016.

⁸ Vgl. Alois Wierlacher (Hg.): *Gastlichkeit*. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin 2011.

lat. *culinaria* (das zur Küche Gehörige). Der Ausdruck ist mithin kein Fachbegriff, sondern ein Klammer- oder Dachbegriff. Er bezeichnet sowohl die Vielfalt der Bedeutungen des Essens und seiner Umfeldler im menschlichen Leben als auch die wissenschaftliche Erkenntnisarbeit und ihr Zusammenwirken mit der beruflichen und lebensweltlichen Praxis bei dem Versuch, auf Probleme zu reagieren, die wir als Zeitgenossen alle gemeinsam haben.

Angesichts dieser Probleme vermag sich die Kulinaristik im Interesse ihrer selbst nicht auf die angenehmen Dinge des Lebens wie den schön gedeckten Tisch zurückzuziehen und sich als Schönwetterwissenschaft zu inszenieren. Ich denke beim Blick auf die Probleme, mit denen sie sich konfrontiert sieht, unter anderem an den kontinuierlichen Verlust fruchtbarer Böden als Folgen der Verstädterung (Megastädte wie Delhi, New York, Seoul, Shanghai, Sao Paulo oder Tokyo), an Diskrepanzen zwischen dem Hunger in der Welt und den gesundheitlichen Nöten der Menschen in den Überfluggesellschaften, an den kompensatorischen Landkauf (Landraub), und die Konzentrationsprozesse in der Lebensmittelindustrie, an die Beschleunigung der Lebensprozesse und die moderne Zeitknappheit, an die Entwicklung des Lebensmittelrechts und an Lebensmittelfälschungen, an den verstärkten Kulturwandel infolge der Internationalisierung unserer Kontakte und an die Rückwirkungen auf die Globalisierungsprozesse. Ich denke ferner an die Technisierung des Geschmacks, an die Probleme des globalen Agri-Food-Systems⁹, an das Wasserproblem und die Lebensmittelkosten, an die Migrationsprozesse und die Mythen der Esskulturen, an die Widersprüche zwischen arm und reich, an die Differenzen zwischen Authentizität und Fälschung, an die wachsende Problematik der eating disorders, an den Klimawandel und seine Folgen, an die fragwürdige Gleichstellung von Lebensmitteln mit Waren wie Autos und Kühlschränken, an die Rückwirkungen der Globalisierung und die Konkurrenz authentischer Speisekulturen durch eine transnationale convenience food industry.

Es versteht sich, dass die Kulinaristik nur eine kleine Auswahl dieser Problemfelder zu bearbeiten vermag. Doch all diese Faktoren verlangen von uns Zeitgenossen eine grundsätzlich verschärfte Sicht auf den Verkehr mit Lebensmitteln und einen neuartigen Umgang mit ihnen. Die Kulinaristik darf sich bei ihrer Annahme der Herausforderungen ausdrücklich auf den Ethnologen Clifford Geertz berufen, der dezidiert betont, dass auch die Auseinan-

⁹ Vgl. Cornelia Reiher und Sarah Ruth Sippel (Hg.): *Umkämpftes Essen. Produktion, Handel und Konsum von Lebensmitteln in globalen Kontexten*. Göttingen 2015.

dersetzung mit den symbolischen Dimensionen sozialen Handelns – Kunst, Religion, Ideologie, Wissenschaft, Gesetz, Ethik, Common sense – keine Abwendung von den existentiellen Lebensproblemen bedeutet, „sondern im Gegenteil den Sprung mitten hinein in diese Probleme“¹⁰.

3. Herausgewachsen ist die Konzeptualisierung der Kulinaristik aus meinen Arbeiten an der Begründung einer differenzierten germanistischen Kultur(en)wissenschaft, die sich als plurale Weltgermanistik begreift und ihre Absolventen zu verantwortlichen Zeitgenossen ausbilden will.¹¹ Dieses spezifische Bildungsziel behält das *Jahrbuch für Kulinaristik* als leading perspective auch bei und agiert insofern im Sinne der Vorstellungen der deutschen Hochschulrektorenkonferenz:

„Die Forschung folgt dem Ziel, neben der Rationalität der Methodologie und der Logik der Wissenschaften in der Auswahl der Gegenstände sich den Werten einer Zivilgesellschaft verpflichtet zu fühlen und auf dieser Grundlage neues Wissen für die Gesellschaft zu generieren.“¹²

Die konkrete Aufgabe, die uns bei diesem Vorhaben die Weltentwicklung stellt, lautet, sowohl universell akzeptable als auch solche Konzepte und Handlungsmodelle zu entwickeln, die in Wahrung historischer Besonderheiten nur für einzelne Kulturregionen gelten. Entsprechend lässt sich die Kulinaristik von einem offenen Wissenschaftsbegriff und einem pluralen Kulturbegriff leiten. Ihren wissenschaftslogischen Ort sieht sie in den Zwischenwelten der universitären Grundlagenforschung und der Angewandten Forschung sowie der übergeordneten Denkkomplexe von Theorie und Praxis. Mit ihrem Modell der drei konzentrischen Kreise¹³ hat sie ein Strukturbild des Gesamt-

¹⁰ Clifford Geertz: Dichte Beschreibung. Frankfurt am Main 1983, S. 43.

¹¹ Vgl. in Auswahl Alois Wierlacher und Georg Stötzel (Hg.): Blickwinkel. Kulturelle Optik und interkulturelle Gegenstandskonstitution. München 1996; Alois Wierlacher: Architektur interkultureller Germanistik. München 2001; Alois Wierlacher und Andrea Bogner (Hg.): Handbuch interkulturelle Germanistik. Stuttgart 2003; Alois Wierlacher: Interkulturelle Germanistik und Kulinaristik – zwei Visionen und ihre Realisation. In: Frank Baasner und Michael Klett (Hg.): Europa. Die Zukunft einer Idee. Robert Picht zum 70. Geburtstag. Darmstadt 2007, S. 383–401.

¹² Internationale Strategie der Hochschulrektorenkonferenz – Grundlagen und Leitlinien. Entschliebung der 4. HRK-Mitgliederversammlung am 18.11.2008. Zusammenfassung [<https://www.hrk.de/positionen/beschluss/detail/internationale-strategie-der-hochschulrektorenkonferenz-grundlagen-und-leitlinien/>] (10.09.2017).

¹³ Siehe unten Absatz 1.9.

phänomens des Essens geschaffen, das dem kulinarischen Dreieck des Ethnologen Claude Lévi-Strauss ergänzend an die Seite gestellt werden kann. Ihre Leitaufgaben sieht die Kulinaristik in der Erforschung und Verdeutlichung der vielfältigen Bedeutungen des Essens und Trinkens im Aufbau der Kulturen, im Zusammenleben der Menschen und im Leben des Einzelnen.

4. In den vergangenen drei Jahrzehnten hat sich die wissenschaftsinterne Großwetterlage erheblich zugunsten der öffentlichen Aufmerksamkeit auf das Kulturphänomen Essen gewandelt. Abgesehen von der in Europa einzigartigen Impuls- und Kooperationsarbeit des ‚Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens‘ (1994–2016) gibt es mittlerweile – auch in Deutschland – viele Disziplinen, die das Thema für sich entdeckt haben. Das Spektrum reicht heute von der historischen Ernährungsforschung über die Ernährungssoziologie, Medizingeschichte, Individual- und Sozialpsychologie und textbezogenen Kulturwissenschaften bis hin zur Kunst- und Museumsgeschichte, Theologie, Politikwissenschaft und Semiotik. Ich verweise auf die Sammelbibliographie von Publikationen in *Kulturthema Essen* (1993) und die Fortschreibungen dieser Bibliographie im *Kulinaristik* (2008) und im vorliegenden Band.

Doch den meisten Publikationen ist gemeinsam, dass ihr Interesse am Thema punktuell und gelegentlich bleibt. Auf diese Weise lässt sich in der Sicht der Kulinaristik jedoch kein wissenschaftlicher Problemkonnex konstruieren und noch weniger den übergreifenden Problemen beikommen, die uns heute weltweit im Zusammenhang der Ernährung und des Essens herausfordern. Infolgedessen wirken im Verkehrsnetz der Kulinaristik nur Personen oder Institutionen mit, die sich kontinuierlich mit betreffenden Fragen befassen und bereit sind, ähnlich wie im Straßenverkehr sowohl auf die Verkehrsregeln und aufeinander zu achten als auch im Interesse des Ganzen den Respekt vor der Gleichursprünglichkeit der Blickwinkel des Anderen als Bedingung der gemeinsamen Zukunftsfähigkeit zu begreifen.

Die Kulinaristen, wie wir diese Personen nennen, sind sich sowohl über die wachsende Bedeutung der Wissenschaft und der Lebensmittelwirtschaft für das Zusammenleben der Menschen als auch über die Widersprüchlichkeit der Weltgesellschaft im Klaren. Sie sehen ihre Aufgabe im Schaffen neuen, dem Gemeinwohl dienenden Wissens als Grundlage der allseits benötigten kulinarischen Bildung. Da Kulinaristen als wache Zeitgenossen außerdem wissen, dass die heutigen Weltprobleme sich nicht an Fächergrenzen oder Branchen-

konkurrenzen halten, fühlen sie sich dem Konzept der ‚Transdisziplinarität‘ als forschungsleitendem Prinzip verpflichtet¹⁴ und definieren sich nicht mehr im Sinne der Standarddefinition als spezialisierte Fachvertreter, sondern im Sinne von Jürgen Mittelstraß als Spezialisten mit generellen Kompetenzen¹⁵. Diese Kompetenzen schließen die Achtsamkeit auf lebenspraktische Funktionen des Wissenserwerbs der Wissenschaften und die Fähigkeiten ein, Forschungsergebnisse in allgemeinverständlicher Sprache zu kommunizieren und im Sinne der Bindung aller Wissenschaft an die Ehrlichkeit und an die Prinzipien des Grundgesetzes (§ 5) zu aktuellen Fragen des Gemeinwohls Position zu beziehen.

In der Sicht der Kulinaristik werden mithin keine Theorien benötigt, die wiederum nur zu Theorien führen und sich so im Kreise drehen. Gesucht werden stattdessen Theorien, die helfen können, funktionales Wissen zu generieren, das dem besonnenen Verkehr der Menschen und ihrer Institutionen mit Lebensmitteln in der sich globalisierenden Welt auf irgendeine mittelbare oder unmittelbare Weise nützt. Zweck des *Jahrbuchs für Kulinaristik* ist demgemäß nicht die Publikation von Beiträgen um der Publikation willen, sondern die Förderung solcher Forschungen, aus denen sich Innovationen entwickeln lassen. Das aber heißt, Neues zu schaffen, das für einen Dritten nützlich ist oder wenigstens sein kann.

5. Dieser Dritte sind wir alle als Verbraucher. An diese Tatsache hat insbesondere die poetische Literatur immer wieder erinnert. Sie war mein Ausgangspunkt bei der Konzeptualisierung der Kulinaristik.¹⁶ Lange vor den modernen Ernährungs- und Kulturwissenschaften haben sich Schriftsteller mit Problemfeldern des Essens befasst, ich verweise hier auf Goethe, Heine, Keller, Fontane, Thomas Mann, Franz Kafka, Joseph Roth, Friedrich Dürrenmatt, Heinrich Böll und Günter Grass. 1977 habe ich in einem ersten Aufsatz zum Thema in der Wissenschaft überhaupt auf ihren breiten Diskurs verwiesen.¹⁷ Es war das Jahr, in dem Günter Grass seinen Roman *Der Butt* herausbrachte und der renommierte französische Koch und Gastronom Paul Bocuse seine

¹⁴ Jürgen Mittelstraß: Wissen und Grenzen. Frankfurt 2001, S. 106.

¹⁵ Ebd., S. 23.

¹⁶ Näheres beschreibt der zweite Teil des ersten Kapitels des vorliegenden Bandes.

¹⁷ Vgl. Alois Wierlacher: Der Diskurs des Essens und Trinkens in der neueren deutschen Erzählliteratur. Zur Literaturwissenschaft eines „sozialen Totalphänomens“. Eine Vorstudie. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 3 (1977), S. 150–167.

bekannte Frankfurt-Reise unternahm, um seine deutschen Kollegen mit neuen Ideen zu konfrontieren. Zwei Jahre später brachte der spätere Präsident der Darmstädter Akademie für Sprache und Dichtung Herbert Heckmann seine kommentierte Anthologie *Die Freud' des Essens* heraus¹⁸; 1982 folgte Gerhard Neumann mit seiner Freiburger Antrittsvorlesung *Das Essen und die Literatur*¹⁹. Beide wirkten wenige Jahre später an dem ersten Symposium mit, das ich 1989, gefördert von der DFG und in Kooperation mit der Rosenthal AG, zum Aufbau einer fächerübergreifenden Kulturwissenschaft des Essens in Selb bei Bayreuth veranstaltete; seine Ergebnisse resümiert der angeführte Band *Kulturthema Essen*.

1987 erschien mein Buch *Vom Essen in der deutschen Literatur*²⁰, in dem auch die genannten Autoren zu Wort kommen. Schon in dem angeführten Aufsatz hatte ich das Essen als ein Existential beschrieben und betont, „daß Essen und Trinken als ein Gesamtphänomen im menschlichen Leben auch Bereiche der Theorie der Sinnlichkeit und der Moral implizieren“²¹, und in Bezug auf die Zusammenarbeit der Wissenschaften diagnostiziert:

„Die Trennung von Natur- und Geisteswissenschaften [...] hat den Blick auf die komplexen Strukturen, Begründungen und Folgen des Essens und Trinkens verstellt, die die ganze Lebenswelt des Menschen erfassen.“²²

Diese Auffassung wird auch in der heutigen Kulinaristik geteilt. Die angeführten Bände gaben bereits deutlich zu erkennen, dass die strikte Trennung zwischen den Natur- und Kulturwissenschaften in Hinsicht auf die *culinaria* obsolet ist. Darüber hinaus fasst die Kulinaristik die Körperlichkeit der menschlichen Existenz als eine Schnittstelle von Natur und Kultur auf und definiert sich selbst als eine polyperspektivische und transdisziplinäre Wissenschaft, die zwischen den großen Wissenschaftskulturen der Natur- und Kulturwissenschaften steht und an beiden Anteil hat.

¹⁸ Vgl. Herbert Heckmann: *Die Freud' des Essens. Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuß der Speisen, aber auch vom Leid des Hungers*. München 1979.

¹⁹ Vgl. Gerhard Neumann: *Das Essen und die Literatur*. In: *Literaturwissenschaftliches Jahrbuch N. F.* 23 (1982), S. 173–188.

²⁰ Alois Wierlacher: *Vom Essen in der deutschen Literatur. Mahlzeiten in Erzähltexten von Goethe bis Grass*. Stuttgart 1987.

²¹ Ebd., S. 156.

²² Ebd., S. 155.

6. Essen und Trinken sind menschliche Grundbedürfnisse, nichtdelegierbare Handlungen, Rituale und Symbolformen, kulturrelative Kommunikationsformen, riesige Wirtschaftsfelder und Bestände der kulturellen Gedächtnisse. Doch nur wenige dieser Sektoren finden ein kontinuierliches Interesse der Wissenschaft; der Zusammenhang der Sektoren wird noch seltener thematisiert. Diese Situation möchte die Kulinaristik ändern. Dem entsprechend weiten Spektrum im Spannungsfeld von Theorie und Praxis ist das *Jahrbuch für Kulinaristik* gewidmet. Seine Verkehrssprachen sind Deutsch und Englisch. Sein Ziel ist die Förderung einer transdisziplinären, transnationalen und polyperspektivischen Wissenschaft in Form von Welt-, Regional- und Lokalstudien, die systematisch oder als Fallstudien auch die großen Probleme einschließen, die wir als Zeitgenossen gemeinsam haben, so dass „im anderen (...) viel weitergehend der Partner gesucht werden (muß), der unter weltumspannenden Veränderungen notwendig gleiches erleidet oder gewinnt wie der nächste Angehörige“²³.

Herausgegeben wird das neue Jahrbuch von einem fächerübergreifenden Herausgeberteam. Jedes Mitglied dieses Gremiums übernimmt im Turnus die Edition eines der Jahressbände. Auf diese Weise sollen, abgesehen von der Lastenverteilung, Polyperspektivik und Transdisziplinarität der Kulinaristik garantiert und gefördert werden.

Um der naturwissenschaftlichen Perspektive die gebührende Aufmerksamkeit zu sichern, wurde der bisherige Präsident des Max Rubner-Bundforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel, Gerhard Rechkemmer, in das Herausgeberrgremium berufen. Im Interesse verstärkter Berücksichtigung berufsbezogener Dimensionen der Kulinaristik kooptierte das Forum die Rektorin der Dualen Hochschule Baden-Württemberg und ihres Studienschwerpunktes food management, Nicole Graf, als Mitglied des Herausgeberteams. Der Vielfalt kultureller Fragen widmen sich im Herausgeberrgremium mehrere Wissenschaftler aus verschiedenen Fachbereichen, unter ihnen (alphabetisch) der Heidelberger Ritualforscher und Literaturwissenschaftler Burckhard Dücker, die Berliner Japanologin Irmela Hijiya-Kirschnereit, die Leipziger Kulturwissenschaftlerin und Gastronomieforscherin Maren Möhring, die Frankfurter kulturwissenschaftliche Romanistin Christine Ott

²³ Eberhard Lämmert: Die aktuelle Situation der Hochschulen in der Bundesrepublik Deutschland. In: Deutschlandforschung. Koreanische Zeitschrift für Deutsche Sprache und Kultur 1 (1992), S. 104–119, hier S. 118.

und der Kunsthistoriker und Direktor des Sprengel-Museums in Hannover, Reinhard Spieler.²⁴ Um die Sprache des Essens²⁵ und der Kulinaristik²⁶ künftig vertieft zu thematisieren, wurde ferner der Linguist und gegenwärtige Direktor des Instituts für Deutsche Sprache Ludwig M. Eichinger (Mannheim) in das Herausgebergremium des neuen Jahrbuchs berufen. Er nimmt seine Arbeit im Sommer 2018 auf, beteiligt sich aber bereits am Frühstücksband der Kulinaristik²⁷. So ergibt sich das folgende Gesamtbild des Herausgeberteams:

Prof. Dr. Burckhard Dücker (Heidelberg)
 Prof. Dr. Ludwig M. Eichinger (Mannheim)
 Prof. Dr. Nicole Graf (Heilbronn)
 Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner (Berlin)
 Prof. Dr. Maren Möhring (Leipzig)
 Prof. Dr. Christine Ott (Frankfurt)
 Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer (Heilbronn)
 Direktor Dr. Reinhard Spieler (Hannover)
 Prof. Dr. Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)

Das Verlagslektorat hat Frau Sabine Lambert (Hamburg/München) inne. Von Seiten des Forums wirkt Dr. Rolf Klein (Speyer) im Sinne redaktioneller Unterstützung der Herausgeber mit.

²⁴ Vgl. zu ihren Publikationen insbesondere: Burckhard Dücker: *Rituale. Formen – Funktionen – Geschichte. Eine Einführung in die Ritualwissenschaft*. Stuttgart 2007; Maren Möhring: *Fremdes Essen. Die Geschichte der ausländischen Gastronomie in der Bundesrepublik Deutschland*. München 2012; Irmela Hijiya-Kirschner: *Der patriotische Gaumen. Kulinarik und nationale Selbstbehauptung in Japan*. In: Iwo Amelung u. a. (Hg.): *Selbstbehauptungsdiskurse in Asien: China – Japan – Korea*. München 2003, S. 49–85; Christine Ott: *Identität geht durch den Magen. Mythen der Esskultur*. Frankfurt 2017; Reinhard Spieler (Hg.): *I love ALDI*. Köln 2012.

²⁵ Vgl. Klaus Mattheier: *Das Essen und die Sprache. Umriss einer Linguistik des Essens*. In: Alois Wierlacher, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg (Hg.): *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*. Berlin 1993, S. 245–255; Bernd Spillner: *Reden und Schreiben über Essen und Trinken*. In: Hermann Cölfen (Hg.): *Brot und Spiele – Sprache, Kochen und Essen*. Duisburg 2015, S. 71–90.

²⁶ Vgl. Alois Wierlacher: *Die kulinaristische Sprache*. In: Alois Wierlacher und Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis*. Münster 2008, S. 112–126.

²⁷ Vgl. Ludwig M. Eichinger: *Das deutsche Wort Frühstück*. In: Alois Wierlacher (Hg.): *Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures*. München 2018, S. 367–373.

Im Auftrag des Vorstandes des Kulinaristik-Forums habe ich Planung und Edition des ersten Bandes des neuen Jahrbuchs samt Einrichtung einer Herausgeberkonferenz übernommen. Der vorliegende erste Band ist in sechs Kapitel gegliedert.

- Das erste Kapitel bringt auf vielfachen Wunsch eine ausführliche Darstellung konstitutiver Leitlinien und ausgewählter Problemfelder der Kulinaristik sowie einen aktualisierten Überblick über die wichtigsten Stationen ihrer Entwicklungsgeschichte (von 1977–2007) und ein dokumentarisches Leistungsbild der ersten Dekade des Kulinaristik-Forums (2007–2017). Den dritten Teil dieses Kapitels bildet eine umfangreiche Auswahlbibliographie.
- Das zweite Kapitel des Bandes wendet sich einem Thema zu, das in vielen Wissenschaften nach wie vor eher übergangen wird: der Kostenfrage. Das Fragen-Spektrum reicht von der agrikulturellen Nahrungsmittelproduktion in Japan und Korea über die berufliche Gastlichkeit in Deutschland und das weltweite Wasserproblem bis zu Überlegungen zur Verhaltensproblematik, zur Haushaltswissenschaft und zur Ritualität unter den Gesichtspunkten der Kosten-Nutzen-Rechnung.
- Das dritte Kapitel versammelt englischsprachige Zusammenfassungen (summaries) der regionalwissenschaftlichen Beiträge des im Abstand erscheinenden Bandes *Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures* (München 2018). Dieser Band ist die erste (polyperspektivische) Monographie zum Thema und als eine Art Anwendungsfall der kulinaristischen Prinzipien konzipiert.
- Das vierte Kapitel wird von Burckhard Dücker und Angela Häußler, Inhaberin der W3-Professur für Alltagskultur und ihre Didaktik an der Pädagogischen Hochschule in Heidelberg, verantwortet. Es enthält drei Vortragstexte, die im Sommersemester 2017 auf Einladung der beiden Veranstalter im Rahmen der „Heidelberger Vorträge zur Kulinaristik“ an der Universität Heidelberg vorgetragen wurden. Die Veranstaltung nimmt eine frühere Vortragsfolge des Kulinaristik-Forums wieder auf. Hintergrund dieser Wiederaufnahme ist der neue Kooperationsvertrag zwischen der Universität Heidelberg und der Pädagogischen Hochschule (PH). Er sieht vor, solche Reihen mit dem lehrpraktischen Ziel gemeinsamer Lehrveranstaltungen zu generieren. Diese Zielsetzung liegt ganz im praxisdienlichen Interesse der Kulinaristik.

- Das fünfte Kapitel des vorliegenden Bandes besteht aus einem Interview mit dem Ehrenvorsitzenden des Kulinaristik-Forums anlässlich seines Abschieds aus dem Amt des Gründungsvorsitzenden des Kulinaristik-Forums.
- Das sechste und abschließende Kapitel des Bandes bringt Berichte und Dokumente. Abgeschlossen wird das Kapitel mit der knappen Vorstellung ausgewählter Neuerscheinungen.

Das Spektrum des Kapitels ist mithin weit gefasst, doch viele Fragefelder konnten aus Raumgründen nur berührt, andere nicht einmal betreten werden, während der Gedankengang der Darstellung auf wieder andere unter verschiedenen Gesichtspunkten mehrfach zurückkommt. Die beiden Hauptgründe für diese Unterschiedlichkeit liegen in der Komplexität des Gegenstandes und in den Kompetenzgrenzen des Verfassers, ein dritter Grund steckt in der Themenplanung des vorliegenden Jahrbuchs, die zu respektieren war. Band 2 wird sich ostasiatischen Verhältnissen und den Versuchen der Globalisierung ihrer Küchen zuwenden; Band 3 wird die naturwissenschaftliche Dimension der Kulinaristik explizieren.

Das soziale Totalphänomen des Essens lässt sich nur in dieser Vielfalt verschiedener Perspektiven erfassen. Eine Leitperspektive des vorliegenden Bandes spiegelt die Erkenntnis, dass der menschliche Körper als Schnittstelle von Natur und Kultur zu verstehen und das Essen als Handlung, Situation und Institution einer Ellipse mit zwei Brennpunkten vergleichbar sei: die Ernährung (Nutrition) repräsentiert den biologischen und die Kommunikationsmöglichkeiten repräsentieren den sozialen Brennpunkt. Entscheidend ist für die Menschen, wie bereits die Bücher zum *Kulturthema Essen* (1993 und 1997) darlegten, dass die Speisen beiden Gesichtspunkten entsprechen. Ines Heindl hat in ihrem Buch *Essen ist Kommunikation* (2016) die Ellipse in ihrer Komplexität aus kulinaristisch erweiterter ernährungswissenschaftlicher Sicht erläutert. Inzwischen fordern im Kontext der Armutsbekämpfung auch Ökonomen wie Abhijit Banerjee und Esther Duflo die Abkehr von der einseitigen Verabsolutierung nutritiver Zielsetzungen und Belange: Vordringliches Ziel von Lebensmitteltechnologie sollte nicht mehr sein, nur preiswerte Lebensmittel, sondern solche Lebensmittel entwickeln zu wollen, *die die Menschen auch gerne essen*.²⁸

²⁸ Abhijit V. Banerjee und Esther Duflo: *Poor Economics. Plädoyer für ein neues Verständnis von Armut*. München: Knaus 2012, S. 64.

Ich breche hier ab.

Mein besonderer Dank als Herausgeber des vorliegenden Bandes gilt vor allem den Beiträgern und unter ihnen Herrn Stefan Diemer (Saarbrücken) für das Gegenlesen der englischsprachigen Zusammenfassungen der regionalwissenschaftlichen Beiträge des kommenden Bandes ‚Kulinaristik des Frühstücks‘. Frau Rektorin Nicole Graf (Heilbronn) danke ich für ihre Hilfe bei der Einwerbung des benötigten Druckkostenzuschusses. Dem Vorstand des Kulinaristik-Forums, der Volksbank Kraichgau (Wiesloch) und Peter Heine (Berlin) danke ich ebenfalls für fördernde Unterstützung. Frau Irmela Hijiya-Kirschnerit gebührt mein Dank für ihre aktive Mitwirkung bei der Konzeption des Jahrbuchs. Dem Verlag danke ich für eine freundliche und stimulierende Zusammenarbeit.

Der außergewöhnliche Umfang des vorliegenden Eröffnungsbandes des Jahrbuchs für Kulinaristik wird mit dem nächsten Band auf den generell vorgesehenen Umfang der Jahrbuchbände zurückgeführt. Als Erscheinungstermin des Jahrbuchs ist künftig jeweils der Herbst vorgesehen. Sämtliche Bände werden auch als E-Books erhältlich sein.

Ich lade freundlich zur Lektüre ein und wünsche unseren Lesern einen erkenntnisreichen und nachhaltigen Leseerfolg.

Im Herbst 2017

Prof. Dr. Alois Wierlacher

Kapitel 1

Die Welt der Kulinaristik

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

Die Welt der Kulinaristik

Leitgedanken zum Essen

Vorwort

Teil I: Das Wissenschaftskonzept ‚Kulinaristik‘

Abschnitt 1: Ziele, Gegenstandskonstitution, Leitbegriffe und Strukturmodell

Was ist Kulinaristik und was will sie? • Die Kulinaristik und die Sprache • Die Kulinaristik als Netzwerk und Verkehrsverbund – Eigenleistung und Gemeinschaftshandeln • Der gemeinsame Hintergrund • Die Basiskategorie des Vertrauens • Der offene Wissenschaftsbegriff • Der plurale Kulturbegriff • Der leitende Kritikbegriff • Das Strukturmodell der Kulinaristik • Die funktionale Gegenstandskonstitution der Kulinaristik und das Profil des ‚Kulinaristen‘

Abschnitt 2: Ausgewählte Problemfelder

Übergang • Kulinaristik als Beitrag zur kulinarischen Bildung • Die Kulinaristik und das Recht • Anthropologische Problemfelder der Kulinaristik: Die Gesundheit, die Schnittstellenexistenz des Menschen, seine Blickgebundenheit und die Nichtdelegierbarkeit der Essenshandlungen • Kulinaristik als Theorie und Analyse kultureller Signaturen • Die vertraute Tischgesellschaft oder: die Mahlzeit und der gedeckte Tisch als Problemfelder der Kulinaristik • Zur Kulinaristik des Geschmacks, des Genusses und der Emotionen • Die sich globalisierende Lebensmittelwirtschaft und die Technisierung der Lebensverhältnisse als Bedingungs- und Problemfelder der Kulinaristik • Lebensmittel-export als auswärtige Kulturpolitik • Zur ökologischen Grundierung der Kulinaristik • Vom Kochen als einem Reflexionsfeld der Kulinaristik • Die Kulinaristik und die Literatur • Statt einer Zusammenfassung: Das Rahmenthema der Kulinaristik oder: Der mündige Gast

Teil II: Anstrengungen zur Umsetzung des Wissenschaftskonzepts ‚Kulinaristik‘ in konkrete Programme und Produkte. Eine Dokumentation 1977–2017

Vorbemerkungen

Abschnitt 1: Die ersten Schritte 1977–2007

Der Start • Das Rosenthal-Kolloquium in Selb • Das Thurnauer Kolloquium und die Gründung des internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens • Die Gründung des gemeinnützigen Vereins ‚Deutsche Akademie für Kulinaristik‘ • Die Eröffnungsfest der Akademie auf der Plassenburg und das Kulmbacher Engagement • Das Elsass-Kolloquium • Erneuter Vorsitz • Die Verlagerung der Akademie nach Baden-Württemberg • Die Idee einer kulinaristischen Spezialbibliothek in Bronnbach • Günter Grass wird instrumentalisiert, sagt die öffentliche Annahme des Akademiepreises (2005) ab und nimmt ihn zuhause an • Das Akademie-Vorhaben scheitert

Abschnitt 2: Der Aufbau des Kulinaristik-Forums 2007–2017

Der Neubeginn • Fakultätsinterne Vorstellung des Vorhabens • Die Grundlegung der Buchreihe ‚Wissenschaftsforum Kulinaristik‘ • Das Gastlichkeitskolloquium in Ludwigshafen • Die öffentliche Vorstellung des Kulinaristik-Forums in Mannheim • Die Speisekartenausstellung in Speyer • Die Gründung des gemeinnützigen Vereins in Schriesheim • Das Mannheimer Goethe-Kolloquium • Die Heidelberger Vorträge zur Kulinaristik • Das Zeitschriftenmagazin ‚Kulinaristik‘ • Der Wissenschaftspreis Kulinaristik • Das Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit • Die Jubiläumsfeier auf dem Hofgut Ruppertsberg • Die Symposien zur kulinarischen Bildung • Statt einer Zusammenfassung: Zur Grundlegung des Linguistischen Kolloquiums zur Kulinaristik, der Denkwerkstatt Kulinaristik und der Begründung des Jahrbuchs für Kulinaristik

Teil III: Auswahlbibliographie Kulinaristik

Leitgedanken zum Essen

Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank /
Zu wählen, da ihn die Natur so eng /
Nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die?

Johann Wolfgang Goethe (Tasso V,1)

Essenordnungen sind Offenbarungen über Kulturen.

Friedrich Nietzsche

Man sagt mir: iß und trink du! Sei froh, daß du hast!
Aber wie kann ich essen und trinken, wenn
Ich dem Hungernden entreiße, was ich esse, und
Mein Glas Wasser einem Verdurstenden fehlt?
Und doch esse und trinke ich.

Bert Brecht (An die Nachgeborenen)

Die Ernährungsfrage ist die zentrale Frage der menschlichen Existenz. Wenn das Verhältnis zur Zentralfrage unserer Ernährung verloren gegangen ist, dann hat man auch keinen Begriff mehr von der Welternährungslage.

Günter Grass

Die Satten verfüttern Unmengen Getreide, von dem die Hungernden leben könnten, an Schweine und Hühner. Sind wir Menschen abnormal (geworden)?

Josef H. Reichholf

Wohlgemerkt: ich zelebriere das Essen nicht, aber wenn es gut ist, bereitet es mir, weit über die Mahlzeit hinaus, eine metaphysische Befriedigung, die einer Art Versöhnung gleichkommt.

Wolfgang Hildesheimer