# JAHRBUCH FÜR KULINARISTIK

The German Journal of Food Studies and Hospitality

WISSENSCHAFT | KULTUR | PRAXIS

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

iudicium

Kulinaristik-Forum
Netzwerk für Wissenschaft, Kultur und Praxis

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 Hijiya-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 ausgeben. 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 *Kulinaristik des Frühstücks. Breakfast Across Cultures* (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 Hijiya-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 Ernährungskonzepten**
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 *Der Mensch ist, was er isst*.
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 Herausgebergremium 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 Küche[2] 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 e*ss*en 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 Lebensmittelsicherheit[6]. 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 (sustainabilty)[7] und der Gastlichkeit[8].

**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 Pudel 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 Umfelder 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 Überflussgesellschaften, 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-Systems[9], 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 Speisenkulturen 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 Kreise[13] 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. Entschließung 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 verpflichtet[14] und definieren sich nicht mehr im Sinne der Standarddefinition als spezialisierte Fachvertreter, sondern im Sinne von Jürgen Mittelstraß als Spezialisten mit generellen Kompetenzen[15]. 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* heraus[18]; 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 Jahresbände. 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-Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel, Gerhard Rechkemmer, in das Herausgebergremium 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 Herausgebergremium 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 Essens[25] und der Kulinaristik[26] 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 Kulinaristik[27]. 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-Kirschnereit (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-Kirschnereit: 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. Umrisse 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 Edonomics. 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-Kirschnereit 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 Lesegewinn.

Im Herbst 2017 Prof. Dr. Alois Wierlacher

Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)

# Einführung: Der Brennpunkt ‚Kosten'

## 1. Ausgangspunkte

Weltweit expandieren derzeit nationale und multinationale Agrar- und Nahrungsmittelindustrieunternehmen. Sie alle suchen auf dem Weltmarkt Absatzgebiete für ihre angestammten und neuen Produkte. Nicht zuletzt Japan, Korea und Deutschland wollen wie mit ihren Autos auch mit ihren Lebensmitteln auf dem Weltmarkt reüssieren.

Eine Übersicht über die globale Entwicklung hat unter dem Namen „Konzernatlas" der BUND erarbeitet und ins Internet gestellt. Die Heinrich Böll-Stiftung gibt seit Jahren in Zusammenarbeit mit dem BUND und mit *Le Monde diplomatique* einen ‚Fleischatlas' heraus, um ethische und politische Dimensionen des Fleischkonsums sichtbar machen. So gut wie alle Konzerne der Lebensmittelwirtschaft suchen sich als multinationale Einrichtungen geographisch zu diversifizieren.

Ungeachtet des Preiskampfes um den Lebensmittel-Kunden ist die Zustimmung zu dem Satz ‚Was nichts kostet, ist nichts wert' weit verbreitet. Viele Sentenzen dieser Art spiegeln den grundsätzlichen Stellenwert, den die Kostenfrage im Leben der Menschen einnimmt. Selbst karitativ und ökologisch engagierte Einrichtungen, die nicht von ungefähr den Namen *Tafeln* tragen und mit gutem Grund die Lebensmittel vor der Verschwendung bewahren wollen, verschenken Lebensmittel nicht.

Der Begriff der Kosten ist zunächst ein Korrelatbegriff der Wertschöpfungskette. Sie weist viele Glieder auf. Ihr Spektrum reicht im Horizont der Kulinaristik von der agrikulturellen Nahrungsmittelproduktion der Bauern über die Lebensmittelindustrie, das Handwerk, die Haushalte der Familien und die berufliche Gastlichkeit bis zur internationalen Lebensmitteltechnologie, der Kühlindustrie, dem Küchenmaschinenbau und den Gewürzwerken, unter denen beispielsweise Raps in Kulmbach eine herausragende Position

zukommt. Ferner berührt der Begriff der Kosten den übergreifenden Zusammenhang von Einnahmen und Ausgaben des jeweiligen ‚ganzen Hauses'. Als Bezeichnung für dieses Ganze gibt es das gr. Wort *oikos*. Von ihm sind die Begriffe *Ökonomie* und *Ökologie* abgeleitet worden. Auch ein Staat ist ein solches ‚Haus'. Wie jede natürliche Person benötigt auch der Staat einen Haushalt und lässt ihn im Fall Deutschlands von einer Haushaltskommission überwachen.

Den größten Teil der Einnahmen eines Staates bilden die Steuern. Umso unrühmlicher erscheint heute vielen Staatsbürgern das Verhalten so mancher reich gewordener Zeitgenossen, ihre Wohnsitze aus Steuergründen in andere Länder zu verlegen oder mit Hilfe von Banken Steuern zu hinterziehen oder ihre Gewinne mit anderen betrügerischen Maßnahmen unredlich zu erhöhen, wie es etwa VW oder die Deutsche Bank gemacht haben.

Die gesellschaftliche Macht dieser ‚Kapitalisten' nimmt infolge der Selbsttätigkeit des Geldes von Jahr zu Jahr zu, während auf der anderen Seite schon infolge der Bevölkerungsexplosion die Ohnmacht der Menschen anwächst, die nicht einmal in der Lage sind, ihre Lebenshaltungskosten (*costs of living*) zu bestreiten, geschweige ihrem Leben einen nachhaltigen Sinn zu geben. Mit öffentlichen Mitteln fördern die Bundesrepublik Deutschland und viele andere Länder bereits mehrere Millionen Menschen, die einer Beschäftigung nachgehen (müssen), von der sie nicht leben können.

Es wird deutlich, dass die Lebensfragen, vor denen sich die Kulinaristik gestellt sieht, nicht von der Kostenfrage getrennt werden können, zumal beide Fragenkomplexe in übergeordneten Wirklichkeiten und Verhaltenskulturen verankert sind. Es reicht für die Geisteswissenschaften im Kooperationszusammenhang der Kulinaristik auch nicht, ihr Selbstverständnis auf ihre Funktionen als Bedeutungswissenschaften zu beschränken, und sie können sich dabei auch nicht auf Clifford Geertz berufen.[1] Denn Clifford Geertz' Kulturbegriff umfasst auch materielle Gegebenheiten[2] menschlichen Lebens wie die Körperlichkeit menschlicher Existenz und mit ihnen die Städte und die Wohnungen der Menschen, den Energiebedarf und die Wasserversorgung, die Ver-

[1] Vgl. seinen vielzitierten Satz: „Ich meine mit Max Weber, daß der Mensch ein Wesen ist, das in selbstgesponnene Bedeutungsgewebe verstrickt ist, wobei ich Kultur als dieses Gewebe ansehe." In: Clifford Geertz: Dichte Beschreibung. Beiträge zum Verstehen kultureller Systeme. Frankfurt/M. 1987, S. 9.

[2] Vgl. Stefanie Samida; Manfred K. H. Eggert und Hans Peter Hahn (Hg.): Handbuch Materielle Kultur. Bedeutungen – Konzepte – Disziplinen. Stuttgart: Metzler 2014.

kehrsmittel, die Ernährungssysteme und Gestaltungen der Esssituationen. All diese Lebensbereiche sind für Clifford Geertz menschengemachte Bedeutungssysteme des Zusammenlebens, deren Befriedigung ohne Politik, Wirtschaft, Wissenschaft usw. schlechterdings unmöglich ist:

> „Die Auseinandersetzung mit den symbolischen Dimensionen sozialen Handelns – Kunst, Religion, Ideologie, Wissenschaft, Gesetz, Ethik, Common sense – bedeutet keine Abwendung von den existentiellen Lebensproblemen zugunsten eines empirischen Bereichs entemotionalisierter Formen, sondern im Gegenteil den Sprung mitten hinein in diese Probleme."[3]

Nichtsdestoweniger spielt die Kostenfrage im Themenhaushalt der Ernährungs-, Geistes- und Kulturwissenschaften, abgesehen von den finanzökonomischen Wissenschaften, nach wie vor eine Statistenrolle. In der Regel wurden denn auch die schlimmen Lebensmittelfälschungen der vergangenen Jahrzehnte nicht von den Wissenschaften, sondern von Journalisten und Publizisten aufgedeckt.[4] Diese Verhältnisse wird die Kulinaristik ändern müssen, wenn sie wie die Hochschulrektorenkonferenz der deutschen Universitäten (HRK) mit der Ausbildung der nachwachsenden Generation an deutschen Hochschulen die Absicht verfolgt, „junge Menschen nicht nur berufsfähig zu machen, sondern für die Wahrnehmung eines Weltbürgertums (global citizenship) zu qualifizieren".[5]

## 2. Zur Äquivokation des deutschen Verbs *kosten*

Diese Qualifizierung wird wohl nur möglich sein, wenn die zu qualifizierenden Köpfe auch ein transnational stabiles Bewusstsein von der Kostenkomplexität entwickeln. In der deutschen Sprache gibt es eine Äquivokation (Homonymie) der handlungsverbalen Bezeichnung für finanzielle Aufwendungen (etwas *kostet* etwas) und für das Probieren einer Speise (*kosten*). Schon das Grimmsche Wörterbuch macht auf diese Doppelbedeutung des Wortes *kosten* aufmerksam.[6] Das digitale Valenzwörterbuch des Instituts für Deutsche Sprache

---

[3] Geertz, a. a. O., S. 43.

[4] Vgl. hierzu Alois Wierlacher: Lebensmittel-Ethik. In: Kulinaristik 4 (2012), S. 8–15.

[5] Internationale Strategie der Hochschulrektorenkonferenz – Grundlagen und Leitlinien. Entschließung der 4. HRK-Mitgliederversammlung am 18.11.2008 [https://www.hrk.de/positionen/beschluss/detail/internationale-strategie-der-hochschulrektorenkonferenz-grundlagen-und-leitlinien] (26.05.2017).

[6] Vgl. Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm. Band 11, München 1984, Spalten 1846–1857.

gibt als Wortbedeutung des Verbs *kosten* ‚den Geschmack prüfen' an. Diese Angaben lassen sich im Blick auf andere Wortarten und Wortformen erweitern. So gab es Jahrhunderte lang den *Vorkoster*, Menschen werden *verköstigt;* es gibt *köstliche* Speisen[7]; *Verkostungen* (Degustationen, Tastings) sind nicht nur Expertenrunden zur geschmacklichen Beurteilung von Lebensmitteln, sondern auch Probiermöglichkeiten für jedermann. Die *tägliche Kost* (Teuteberg)[8] ist ein regelmäßig wiederkehrendes Ensemble von Speisen und Getränken. Dagegen wird die ökonomische Wortbedeutung auch mit Hilfe der Ergänzungsbildung *Unkosten* ausgedrückt.

In ökonomischer Sicht ist in der Regel – Ausnahmen bilden Geschenke oder andere Gaben – wertlos, was nichts kostet. Kulinarisch ist dagegen in der Regel wert- und belanglos, was nicht schmeckt. Folglich steht die Kulinaristik, wenn sie vor der Kostenfrage steht, zugleich vor einem Berg von Anforderungen an die reale kulinarische Wirklichkeit der verschiedenen Gesellschaften. Sie muss sich – mit anderen Worten – gerade dann, wenn sie sich als Aufklärung von Theorie und Praxis über die Rolle des Essens im Aufbau der Kulturen, in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des einzelnen versteht, auf die Realitäten gesellschaftlicher Zustände und Prozesse einlassen.

## 3. Zu den Beiträgen

Im Anschluss an diese Einführung verdeutlicht das launige Vorwort von Jochen Hörisch die kollektive Verweigerungshaltung der deutschen Bevölkerung in der Kostenfrage als Ausdruck preissensibler Nichtanerkennung des besonderen Wertes von Lebensmitteln. Die Beobachtung stützt indirekt den empirisch unstrittigen, weltweiten Bedarf an kulinarischer Bildung und verweist zugleich auf das widerspruchsreiche Misstrauensverhältnis der Bevölkerungen vieler Länder auch der EU gegenüber der modernen Lebensmittelwirtschaft. Einige Hauptursachen dieses Misstrauens sehe ich darin, dass sie einschließlich der Agrarwirtschaft in ihren vielen Verbandsspitzen viel zu rechthaberisch gegenüber den aus ihrer Sicht meist kenntnisarmen Verbrauchern auftritt, dass sie die

[7] Vgl. Peter Heine: Köstlicher Orient. Eine Geschichte der Esskultur. Berlin: Wagenbach 2016.

[8] Vgl. Hans Jürgen Teuteberg und Günter Wiegelmann: Unsere tägliche Kost. Stuttgart: Steiner 1986.

zahlreichen Lebensmittelskandale von Zucker bis zum Gülleproblem in aller Regel öffentlich bagatellisiert und dass sie im Blick auf das Verhalten vor allem der Agrarwirtschaft in der Hungerzeit nach Ende des Zweiten Weltkriegs im kulturellen Gedächtnis der Menschen als wenig kooperativ gilt.

Die Beiträge von Cornelia Reiher und Eun-Jeung Lee zu den Verhältnissen in Japan und (Süd)Korea zeigen im Blick auf die Kostenfrage vergleichbare Ungleichheiten im Agri-Food-System auf. Cornelia Reiher macht deutlich, dass letztlich auch in Japan der Preis das Verbraucherverhalten bestimmt. Beide Beiträge beobachten gleichermaßen einen ‚kulinarischen Nationalismus' (Reiher), der die Verbraucher in Zwickmühlen zwischen Patriotismus und Kostenbewusstsein bringt; beide Autorinnen beschreiben den Versuch der jeweiligen Lebensmittelwirtschaft, den globalen Export ihrer Lebensmittel, ihrer Speisen und auch ihrer Semiotik zu steigern, indem man ihn zum Modus auswärtiger Kulturpolitik als Wirtschaftspolitik macht. Während China in vielen Ländern der Erde mit transkultureller Strategie Konfuzius-Institute einrichtet, versuchen diese beiden anderen Länder Asiens Netzwerke kulinarischer Institute als Werbeträger einzurichten. In Korea wurde zu diesem Zweck, wie Eun-Jeung Lee betont, 2010 sogar eine öffentlich-rechtliche Stiftung für koreanische Küche gegründet, die zwischen 2009 und 2015 ca. 100 Millionen Euro Haushaltsmittel vom Staat hauptsächlich für einschlägige Werbekampagnen erhielt.

Dagegen sieht das deutsche Gastgewerbe als Dienstleister im Blick auf die Kostenfrage seine Chancen ausschließlich und mit Recht im Inland, wie Martin Dannenmann, Leiter der Hotelfachschule Heidelberg, ausführt, die soeben zusammen mit einer Berliner Fernhochschule ein neues BA-Studienprogramm aufgelegt hat, über das er im Berichtteil des vorliegenden Bandes informiert. Dreh- und Angelpunkt ist wie in allen Dienstleistungsbranchen die fehlende Lagerfähigkeit der Leistung und der damit verbundene Preisdruck. Wie die Fluglinien oder die Deutsche Bahn mit leeren Sitzen Verluste macht, so kostet jeder im Restaurant leer gebliebene Stuhl Geld. Und auf vor allem auf diesen Umstand richtet sich der kostenbewusste Blick. Die Globalisierung ist für das Gastgewerbe keine Bedrohung, sondern ein Stück Hoffnung auf steigende Gastzahlen. Im Kontext der Mobilitätssteigerung und der Internationalisierung der Kontakte zeigt sich die Branche sowohl kostenbewusst als auch zuversichtlich.

Der Beitrag von Gabriele Voigt-Gempp über das Lebensmittel Wasser und seine Kosten betont vor allem den immensen Aufwand der modernen Wasser-

versorgung. Je nach Heimatstadt muss in Deutschland unterschiedlich tief in die Tasche gegriffen werden. Dies zeigt eine Übersicht des Statistischen Bundesamts (Destatis) anlässlich des Weltwassertags am 22. März 2013. Am wenigsten kostete diese Menge 2013 in Niedersachsen: 1,23 Euro. Der höchste Preis wird derzeit in der Bundeshauptstadt Berlin verlangt: 2,17 Euro pro Kubikmeter. Die Autorin erinnert ferner daran, dass in allen Lebensmitteln und allen Gegenständen, die zu unserem täglichen Leben gehören, ebenfalls Wasser enthalten ist oder zu deren Erzeugung eingesetzt wurde. Dieses Wasser wird als virtuelles Wasser bezeichnet. Die Summe des direkt und indirekt genutzten Wassers beschreibt unser Wasserfußabdruck, also unseren tatsächlichen Wasserverbrauch. Bundesweit gibt es in Deutschland rund 10.000 Kläranlagen und etwa 540.000 Kilometer an Abwasserkanälen. Vor allem in der Abwasserproblematik sieht der Beitrag einen der wichtigsten Kostenfaktoren.

Die drei weiteren Beiträge des Kapitels verfolgen eher theoretische Problemspuren. Burckhard Dücker, dem wir ein umfangreiches Buch über die Rituale verdanken und der im Kulinaristik-Forum und in der Edition des vorliegenden Jahrbuchs für das betreffende Problemfeld ‚zuständig' ist, erinnert daran, dass Rituale hohen Investitionsaufwand erfordern, so dass ihre Rentabilität ständig überprüft werden muss. Daher unterliegt ihre Aufführungspraxis in aller Regel einer Kosten-Nutzen-Bilanzierung. Ohne diese Prüfung kann das Prinzip ritueller Verlässlichkeit oder Authentizität an sich selbst zugrunde gehen.

Für Angela Häußler stehen der ‚Fokus Haushalt' und mit ihm ein verfeinertes Kostenbewusstsein im Zentrum kulinarischer Bildung. Ökologische und ökonomische Problemfelder sind für die Autorin interdependente Dimensionen der Kulinaristik, weil Produktionsfaktoren in den Haushalten, die letztlich die Verbrauchsgüter, z. B. eine fertige Mahlzeit am gedeckten Tisch, hervorbringen, mit weiteren Produktionsfaktoren verknüpft sind und kombiniert werden. So gewinnt auch der Kostenbegriff konkret mehrere Dimensionen: Der Haushalt kostet Achtsamkeit, Anstrengung, Einsatz und Zeit. Die privaten Haushalte wendeten 2013 für die unbezahlte Arbeit etwa 35 % mehr Zeit auf als für bezahlte Erwerbsarbeit. Der dadurch geschaffene, vergleichsweise vorsichtig errechnete Wert der unbezahlten Arbeit liegt bei etwa einem Drittel der im Bruttoinlandsprodukt ausgewiesenen Bruttowertschöpfung.

Als Resümee auch seiner entsprechenden Überlegungen im ersten Kapitel des vorliegenden Bandes versteht der Autor des letzten Beitrags des Kapitels seine Ausführungen. Er erläutert die Stellung der Kulinaristik vor der Kosten-

frage im Blick die Lebensspannung zwischen dem Kosten und den Kosten, sieht im Kosten einen Erkenntnisakt, beschreibt die Kostenfrage als Abbreviatur von Lebensfragen und konturiert die Kulinaristik als kostende, prüfende, also kritische Wissenschaft. Er qualifiziert sie sodann im Rückgriff auf das Deutsche Lebensmittelgesetzbuch als eine Verhaltenswissenschaft, die ihren prüfenden Blick sowohl auf das Verhalten der Menschen beim Essen als auch auf ihre Vertrauenswürdigkeit im Umgang mit Produktion und Distribution von Lebensmitteln als Mitteln zum Leben richtet.

Alois Wierlacher (Walldorf/Bayreuth)

# Einführung: Absicht und Funktion des Kapitels

Mit der Präsentation englischsprachiger Zusammenfassungen der regionalwissenschaftlichen Beiträge des Bandes *Kulinaristik des Frühstücks* verfolgt das vorliegende Jahrbuch mehrere pragmatische Ziele.

Erstens soll der englischsprachigen Welt ein mehrere Länderanalysen umfassender Einblick in die kulinaristische Frühstücksforschung als einer anwendungsorientierten Grundlagenforschung zur Verfügung gestellt werden, um das Interesse an den deutschsprachigen Volltexten zu wecken. Alle Zusammenfassungen (Summaries) wurden von den Autoren selbst verfasst und in mehreren Fällen von Stefan Diemer im Hinblick auf ihre englische Korrektheit gegengelesen. Vorgegeben war nur die Umfangsbeschränkung.

Zweitens wollen die Summaries ebenso wie die Artikel, die sie zusammenfassen, Voraussetzungen für ein transkulturelles und transnationales Forschungsgespräch schaffen, das den Aktanten ermöglicht, sich auf der Basis der eigenen Position mit anderen auszutauschen, sich mit ihnen zu verständigen, sich von ihnen abzugrenzen und Ziele einer möglichen Zusammenarbeit aufeinander abzustimmen. Schon die Vielfalt der Frühstückbezeichnungen ist ein Arbeitsfeld für sich.

Drittens wollen die Summaries die Aufmerksamkeit der Leser auf die Gesichtspunkte (viewpoints) lenken, denen die jeweiligen Darstellungen verpflichtet sind, weil mit ihnen immer auch verschiedene Gegenstandskonstitutionen verbunden sind. Menschen sind in ihren Erkenntnissen ja nicht nur perspektivisch gebunden. Sie sehen infolge ihrer Blickwinkeldifferenzen immer auch Verschiedenes, wie bereits vor 200 Jahren der Historiker Chladenius erkannte, indem er auf die uralte Frage, warum wir eine Sache so und nicht anders sehen, mit der Theorie des ‚Sehe-Punktes' antwortete: „Aus dem Begriff des Sehe-Punktes folget, daß Personen, die eine Sache aus verschiedenen

Sehe-Punkten ansehen, auch verschiedene Vorstellungen von der Sache haben müssen“[1].

Viertens wollen die Summaries ihre Autoren in die Lage versetzen, vor Ort mit ihren nichtdeutschsprachigen Kollegen aus dem eigenen Fach oder den Nachbarfächern eine Diskussion über die Eigenheiten der eigenen und über die Pluralität der anderen Frühstückskulturen zu beginnen.

Spätestens hier drängt sich allerdings die Frage auf, warum die Kulinaristik an einer Zwei-Sprachen-Lösung festhält, obwohl es doch praktischer wäre, die Weltsprache Englisch als singuläre Sprache der Kulinaristik festzulegen. Bevor ich auf diese Frage eingehe, sei noch daran erinnert, dass die Kulinaristik sowohl für den Wissenszuwachs des Lebensmittelexperten als auch für die kulinarische Bildung der Laien arbeitet, die man weltweit ‚Verbraucher‘ (consumer) nennt. Deren Verständnis einer kulinaristischen Frühstücksforschung und der Kulinaristik überhaupt dürfte durch die englischsprachige Zusammenfassung der Beiträge des Frühstücksbandes erleichtert werden können, zumal das Kulinaristik-Forum in Bezug auf seine Mitglieder im Anschluss an Jürgen Mittelstraß das Konzept der „Spezialisten mit generellen Kompetenzen“[2] vertritt, zu denen auch die Fähigkeit gehört, sich verständlich zu machen und mit Interessenten innerhalb und außerhalb der Wissenschaften so zusammen zu wirken, wie es der Kooperationstheoretiker Robert Axelrod anrät[3]:

> „Kooperation kann mit kleinen Gruppen beginnen. Sie kann sich ausbreiten mit Regeln, die freundlich, provozierbar und ein wenig nachsichtig sind.“

In diesem Sinne versteht sich die Kulinaristik einerseits als Forschungsgemeinschaft und Vermittlungsgemeinschaft zwischen Theorie und Praxis und andererseits als eine Lerngemeinschaft der offenen Wissenschaftskommunikation, die sich dann auch der Frage stellt, aus welchen Gründen die Kulinaristik an der Doppelsprachlichkeit Deutsch und Englisch festhält? Ich bin im ersten Kapitel des Eröffnungsbandes des neuen Jahrbuchs für

[1] Johann Martin Chladenius: Einleitung zur richtigen Auslegung vernünftiger Reden und Schriften. Hg. von Lutz Geldsetzer. Düsseldorf: Stern 1969 (Neudruck der Ausgabe Leipzig 1742), S. 188 f. – Vgl. zum Problemzusammenhang: Alois Wierlacher und Georg Stötzel (Hg.): Blickwinkel. Kulturelle Optik und interkulturelle Gegenstandskonstitution. München: Iudicium 1994.

[2] Jürgen Mittelstraß: Leonardo-Welt. Frankfurt: Suhrkamp 1992, S. 236.

[3] Robert Axelrod: Die Evolution der Kooperation. Übersetzt und mit einem Nachwort von Werner Raub und Thomas Voss. 6. Auflage München: Oldenbourg 2005, S. 160.

Kulinaristik auf diese Frage bereits eingegangen und ergänze hier meine dortige Antwort. Sie erfolgt aus meiner persönlichen Sicht und ist entsprechend subjektiv.[4]

Ein Grund liegt in der biographisch mit meiner Person verbundenen Verankerung und Entstehungsgeschichte der Kulinaristik. Sie ist als pluriperspektivisch operierende und im Sinne der Überlegungen von Jürgen Mittelstraß transdisziplinär ausgreifende Wissenschaft[5] aus meiner Arbeit an der Grundlegung einer sich regionalwissenschaftlich und interkulturell öffnenden Germanistik herausgewachsen und wurde parallel zu deren Begründung entwickelt. Im *Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache* (1975 ff.) ist 1977 mein erster Aufsatz zum Thema erschienen. Die Bücher *Vom Essen in der deutschen Literatur* und *Perspektiven und Verfahren interkultureller Germanistik* sind im selben Jahr (1987) herausgekommen; auch die Bände *Kulturthema Fremdheit* und *Kulturthema Essen* erschienen im selben Jahr (1993). 1994 ist der Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens gegründet worden[6]; zwei Jahre später kam der Band *Blickwinkel. Kulturelle Optik und interkulturelle Gegenstandskonstitution* heraus. Im Jahre 2003 folgte das *Handbuch interkulturelle Germanistik,* danach *(*2008) der Band *Kulinaristik,* wenig später der Band *Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik* (2011).

Organisatorisch ist das Netzwerk der Kulinaristik seit 2010 in der Metropolregion Rhein Neckar verankert und deutschlandweit aufgestellt. Es versteht sich, dass seine Mitglieder ihre angestammte Verkehrssprache neben der transkulturell und transnational operierenden Weltsprache Englisch beibehalten möchten, zumal Deutsch die meistgesprochene Sprache in Europa ist

---

[4] Vgl. im vorliegenden Band S. 49–52.

[5] Vgl. Jürgen Mittelstraß: Wissen und Grenzen. Frankfurt: Suhrkamp 2001, S. 106: „Transdisziplinarität ist ein *Forschungs- und Wissenschaftsprinzip,* das überall dort wirksam wird, wo eine allein fachliche oder disziplinäre Definition von Problemlagen und Problemlösungen nicht möglich ist bzw. über derartige Definitionen hinausgeführt wird, kein *Theorieprinzip,* das unsere Lehrbücher veränderte. Wie Fachlichkeit und Disziplinarität ist auch Transdisziplinarität ein forschungsleitendes Prinzip und eine wissenschaftliche Organisationsform, allerdings in der Weise, daß Transdisziplinarität fachliche und disziplinäre Engführungen aufhebt, die sich eher institutionellen Gewohnheiten als wissenschaftlichen Notwendigkeiten verdanken."

[6] Vgl. hierzu Ursula Wiedenmann: Der internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. In: Hans Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann und Alois Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin: Akademie Verlag 1997, S. 510–516.

und für die Weltgermanistik kein Oktroy, sondern ein im wörtlichen Sinne global verbindendes Medium darstellt[7].

Unter transnationalen Gesichtspunkten lässt die Publikationspraxis in Bezug auf die deutsche Sprache allerdings viele Fragen offen. Manche Zeitschriften wie die *Literaturstraße* werden, so weit ich unterrichtet bin, komplett in Deutschland hergestellt und dann in einer bestimmten Stückzahl in das nichtdeutschsprachige Land, in diesem Fall nach China exportiert. Auch Arbeiten chinesischer Germanistinnen wie Yixu Lu[8] und Li Jing[9], des Brasilianers Paulo Soethe[10], der Inderin Vibha Surana[11] oder der Japanerin Kikuko Kashiwagi[12] und vieler anderer nichtdeutscher Wissenschaftler sind ebenso wie alle Dokumentationen der IVG-Kongresse der vergangenen Jahrzehnte in deutschsprachigen Verlagen erschienen. Diese Praxis mag für die deutschen Verlage ein gutes Geschäft darstellen, sie löst aber ein Grundproblem nicht, das man ebenso wie die Folgeprobleme sehen muss, die mit dem Lebensmittelexport aus reichen Ländern verbunden sind, weil sie in anderen Ländern etwa Afrikas indigene Märkte schädigen. Während die Globalisierung der Märkte mit subventionierten europäischen und amerikanischen Produkten längst sogar das nichtwestliche Frühstück mit Cereals oder Brot erreicht hat, wurde der umgekehrte Weg vor allem nach Afrika, sieht man von den Aktivitäten Chinas ab, noch kaum eröffnet. Ob der angedachte Marshall-Plan für diesen Kontinent zustande kommt, ist abzuwarten.

Entsprechend schwierig ist die Lage der Wissenschaftsakteure aus nichtdeutschsprachigen Ländern, wollten sie ihre wissenschaftlichen Ansichten auf Deutsch veröffentlichen. Publizieren sie ihre Bücher und Artikel in dieser Sprache, finden sie in ihrem eigenen Land kaum Resonanz, da man dort die

---

[7] Vgl. hierzu Paul Lützeler: Humanismus des Anderen. Einleitung in: ders.: Transatlantische Germanistik. Berlin/Bosten: de Gruyter 2013, S. 1–13, hier S. 13 und im vorliegenden Band S. 50.

[8] Yixu Lu: Wissensfiguren im Werk Heinrich von Kleists. Freiburg: Rombach 2012.

[9] Li, Jing: Recht ist Streit. Eine rechtslinguistische Analyse des Sprachverhaltens in der deutschen Rechtsprechung. Berlin u. a.: de Gruyter 2011.

[10] Vgl. Karl-Josef Kuschel, Frido Mann und Paulo Astor Soethe: Mutterland. Die Familie Mann und Brasilien. Düsseldorf: Artemis & Winkler 2009.

[11] Vgl. Vibha Surana: Text und Kultur. Goethes „Die Leiden des jungen Werthers“ und Agyeyas „Shekhar: ek Jivani“. Würzburg: Königshausen & Neumann 2002.

[12] Vgl. Kikuko Kashiwagi: Festmahl und frugales Mahl. Nahrungsrituale als Dispositive des Erzählens im Werk Thomas Manns. Freiburg: Rombach 2003; dies. und Anne-Rose Meyer: Theorien des Essens. Berlin: Suhrkamp 2017.

Sprache nicht spricht. Publizieren sie ihre Beiträge in ihrem eigenen Land in der Landessprache oder auf Englisch, nimmt sie die deutschsprachige Buchwelt kaum zur Kenntnis. Publiziert man auf Deutsch in einem nichtdeutschen Verlag, läuft man ebenfalls Gefahr, nicht wahrgenommen zu werden. Den umfangreichen dreiteiligen Band zur ‚Kulturwissenschaftlichen Germanistik in Asien' (Seoul 2006) hat nach Angaben des Karlsruher Katalogs nur das IDS in Mannheim angeschafft; ein für die Kulinaristik bedeutsames italienisches Buch über das Frühstück[13] hat derselben Quelle zufolge nur die Staatsbibliothek in Berlin erworben[14].

Ein anderes Argument für die Doppelsprachigkeit der Kulinaristik im Allgemeinen und für die englischsprachigen Zusammenfassungen der regionalwissenschaftlichen Beiträge zum Frühstück im Besonderen betrifft die Praxis der Begriffsbildung. Wir wissen heute, dass die Begriffsentwicklung in den verschiedenen Sprachen verschieden vor sich geht und dass sie am ehesten in der Muttersprache gelingt. Folglich liegt den deutschsprachigen ‚Kulinaristen' viel an der Verfügbarkeit der deutschen Sprache. Mit der doppelten Wissenschaftssprache und den Summaries der regionalwissenschaftlichen Beiträge des Frühstücksbandes im vorliegenden Jahrbuch soll in diesem Sinne eine Brücke geschlagen werden, die der künftigen Begriffsentwicklungskompetenz der transnationalen Kulinaristik dient, weil sie sowohl auf einer regiokulturellen Variante der begrifflichen Aufgliederung von Wirklichkeit als auch auf ihrer globalisierten Form aufruht, an die sich vielerseits anschließen lässt. Selbstverständlich ist jedes Land auch in kulinaristischer Sicht frei, genau genommen aber auch gehalten, in seinem eigenen Umfeld die eigene Sprache als Basissprache den beiden anderen Verkehrssprachen der Kulinaristik hinzuzufügen, so dass es letztlich eine zumutbare Dreisprachigkeit der Kulinaristik wie aller Wissenschaft gibt[15]. Dieses Dreisprachigkeitsprinzip dürfte allen in-

[13] Vgl. Mario Mazzetti di Pietralata: Prima colazione: come & perché. Storia, scienza e cultura. Verlag Agra 2007.

[14] Das Australische Jahrbuch für germanistische Literatur- und Kulturwissenschaft, Bd. 7 (2014): Krieg/War (Hg. von Franz Josef Deiters u. a.) erscheint entsprechend zweisprachig bei Rombach in Freiburg und die mit einem lateinischen Titel ausgestattete Zeitschrift des Südafrikanischen Germanistenverbandes (*Acta Germanica*) wird als internationale Edition in Deutschland bei Peter Lang in Frankfurt und seit 2011 bei SUNPReSS für Afrika auf den Markt gebracht.

[15] Vgl. hierzu Hermann H. Dieter: Die Unersetzbarkeit der Muttersprache – auch für wissenschaftliche Kommunikation und Erkenntnis. In: Hermann Zabel (Hg.): Deutsch als Wissenschaftssprache. Paderborn 2005, S. 18 ff.

teressierten Seiten zumutbar sein und auch dem Bedenken gerecht werden, das die chinesische Linguistin Minru Qian vorgetragen hat: „Wenn jede Nation beim Lernen der Fremdsprache ihre eigene Muttersprache nicht genügend würdigt, wird in Zukunft keine Nation mehr Fremdsprachen zu lernen haben“[16].

Ein weiterer Grund für das Festhalten an der deutschen Sprache als einer der beiden Verkehrsprachen des Jahrbuchs für Kulinaristik ist der Respekt vor dem Selbstverständnis anderer deutschsprachiger Länder als Deutschland, ich denke vor allem an Österreich. Die Landessprache weist unter anderem zahlreiche Nahrungsbilder auf, die in der KuK-Geschichte wurzeln und Traditionsräume eröffnen, auch wenn sie weithin „Mythos, Klischee, Wunschbild oder Marketingziel“ sind[17]. Es gibt auch rechtsrelevante Bedeutungsrealitäten[18], und im Blick auf diese hat das Land bei seinem Eintritt in die EU darauf beharrt, seine sprachlichen Besonderheiten rechtsverbindlich beibehalten zu dürfen, vgl. meine Hinweise im Eingangskapitel des vorliegenden Bandes[19] und die Ausführungen von Rudolf de Cillia im Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache.[20]

Ein wissenschaftspolitisches und kommunikatives Argument für das Beibehalten der Doppelsprachlichkeit der Kulinaristik hat schließlich der romanistische Linguist Jürgen Trabant einmal mit Sätzen zum Ausdruck gebracht, die ich im erwähnten Eingangsbeitrag zum vorliegenden Jahrbuch bereits angeführt habe; ich darf auf diese Anführung verweisen[21].

---

[16] Minru Qian: Zu Mehrsprachigkeit, Interlingualität und Interkulturalität in der internationalen Wissenschaftskommunikation. In: Deutsch-Chinesisches Forum interkultureller Bildung. München 2007, S. 107.

[17] Roman Sandgruber: Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität. In: Teuteberg/Neumann/Wierlacher (Hg.) (1997): Essen und kulturelle Identität, S. 179–203, hier S. 192.

[18] Vgl. Susanne Breuss: Zur Bedeutung des Kulinarischen für die Konstruktion österreichischer Identität. In: Hannes Stekl und Elena Mannovà (Hg.): Heroen, Mythen, Identitäten. Die Slowakei und Österreich im Vergleich. Wien: Facultas 2003, S. 351–372.

[19] Vgl. meine Hinweise hierzu im vorliegenden Band S. 42.

[20] Rudolf de Cillia: „Alles bleibt wie es ißt“. Österreichs EU-Beitritt und die Frage des österreichischen Deutsch. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 23 (1997), S. 239–258, hier S. 239.

[21] Jürgen Trabant: Warum sollen die Wissenschaften mehrsprachig sein? In: Deutsch in den Wissenschaften. Beiträge zu Status und Perspektiven der Wissenschaftssprache Deutsch. Redaktion Susanne Lüdtke u. a. München: Klett-Langenscheidt 2013, S. 167.

Last but not least ist die Präsentation der Zusammenfassungen auch als Test gedacht, ob sich die beiden Publikationen, der Frühstücksband und der vorliegende Band des Jahrbuchs für Kulinaristik, auf diese Weise wechselseitig fördern können.

Ich danke allen Beiträgern für ihre Mitwirkung, wünsche den beiden Büchern Erfolg und unseren Lesern reichen Erkenntnisgewinn.

# Vorbemerkungen

Von 2010 bis 2012 führte das Kulinaristik-Forum eine erste Vortragsreihe dieses Titels an der Universität Heidelberg durch. Seine Geschichte wird im Eingangskapitel des vorliegenden Bandes dargestellt. Im Jahr 2016 wurde ein neues Kooperationsabkommen zwischen der Universität Heidelberg und der Pädagogischen Hochschule Heidelberg insbesondere für kooperative Studienangebote von PH und Uni im Rahmen der Heidelberg School of Education (HSE) unterzeichnet. Im selben Jahr wurde Angela Häußler aus der Gießener Haushaltswissenschaft auf die neue Professur (W3) für Alltagskultur und ihre Didaktik an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg berufen.

Schon bald nahm sie die Mitgliedschaft im Kulinaristik-Forum an, beteiligte sich an der Grundlegung der ‚Denkwerkstatt Kulinaristik' und griff die Anregung des Heidelberger apl. Prof. für Neuere deutsche Literaturwissenschaft und langjährigen Mitglieds des Kulinaristik-Forums Dr. Burckhard Dücker auf, im Rahmen der neuen Partnerschaft die frühere Vortragsreihe des Kulinaristik-Forums jeweils im Sommersemester wieder aufleben zu lassen. Das hochschuldidaktische Zweitziel der Wiederaufnahme der Reihe ist, Grundlagen für gemeinsame kulinaristische Lehrveranstaltungen zu schaffen. Aus dieser Zwecksetzung heraus soll auch das besondere ‚Heidelberger Profil' der Reihe entwickelt werden.

Der Vorstand des Kulinaristik-Forums billigte das Vorhaben; der Herausgeber des vorliegenden Bandes erklärte sich bereit, die von den Veranstaltern organisierten Vorträge zu veröffentlichen. Die Veranstalter luden für jeden der vier Monate des Sommersemesters einen Referenten bzw. eine Referentin ein, zu Schwerpunktthemen der Kulinaristik Stellung zu nehmen.

Den Auftakt im April 2017 machte der langjährige Gründungsvorsitzende und heutige Ehrenpräsident des Kulinaristik-Forums, Prof. Dr. Alois Wierlacher, mit einem umfassenden Einblick in Theorie und Geschichte der Kulinaristik, den er im ersten Kapitel dieses Eröffnungsbandes des *Jahrbuchs für Kulinaristik* vorstellt. Die Vorträge der drei weiteren Spezialisten werden in diesem Kapitel abgedruckt: der Beitrag der früheren Professorin für Haus-

halts- und Ernährungswissenschaft und ihre Didaktik an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg, Dr. Barbara Methfessel, zur Frage ‚Warum isst der Mensch, wie er isst?', der Beitrag des Kunsthistorikers Dr. Reinhard Spieler, Direktor des Sprengel Museums in Hannover, zu Darstellungen des Essens in der bildenden Kunst unter dem Titel ‚Ma(h)lzeit. Vom Essen in der Kunst' und der Beitrag des Theologen Dr. Felix John (Universität Greifswald) mit dem Titel ‚Gesegnete Mahlzeit. Essen und Trinken in Bibel und Christentum'. Mit diesem theologischen Beitrag setzt das Jahrbuch Überlegungen fort, die im Rahmen der ersten Vortragsreihe am 31. Januar 2012 von Bischof Dr. Karl-Heinz Wiesemann (Speyer) und im Rahmen seiner verschiedenen Publikationen von Prof. Dr. Guido Fuchs (Hildesheim), Träger des Wissenschaftspreises Kulinaristik 2016, angestellt worden sind.