

Der Geheimrat und die Gastlichkeit

Von unserem Redaktionsmitglied
Thorsten Langscheid

Essen und Trinken halten bekanntlich Leib und Seele zusammen, sind also menschliche Grundbedürfnisse. Es sind aber auch lebenswichtige Kommunikationsformen, die zu erforschen und wissenschaftlich zu beschreiben sich das Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar auf die Fahne geschrieben hat. Zusammen mit der Goethe-Gesellschaft Mannheim-Rhein-Neckar und dem Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg hat das Forum jetzt ein jährliches Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik begründet, das dieser Tage erstmals in den Räumen des Goethe-Instituts an der Steubenstraße stattfand.

Professor Dr. Alois Wierlacher vom Kulinaristik-Forum, Dr. Jens Bortloff (Goethe-Gesellschaft) und der Leiter des Goethe-Instituts, Günther Schwinn-Zur hatten die beiden jungen Literaturwissenschaftlerinnen Olivia Varwig (Frankfurt/Main) und Dr. Angela Wendt (Ludwigshafen) als Referentinnen eingeladen. Varwig hatte sich in ihrer Abschlussarbeit Aspekten des Essens in Goethes „Wilhelm Meisters Lehrjahre“ und Thomas Manns Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull“ auseinandergesetzt. Sie lieferte in einem kurzweiligen und durchaus appetitanregenden Vortrag einige Kostproben aus ihrer vergleichenden Textanalyse, in der einerseits die Speisekammer aus dem „Wilhelm Meister“ und andererseits der Delikatessenladen aus dem „Krull“ im Mittelpunkt stehen.

Angela Wendt, die zwischenzeitlich mit ihrem Romanprojekt „Engel im Jungbusch“ (zusammen mit Gerhard Fontagnier) auf sich aufmerk-

Kulinaristik-Forum

■ Das Kulinaristik-Forum unterhält verschiedene **Projekt- und Forschungsstellen** in der Region, an denen Wissenschaftler Themen bearbeiten, die mit dem Essen und seiner kulturellen und gesellschaftlichen Bedeutung zu tun haben.

■ Geforscht wird über Fragen wie „Ritualität und Bildung“, „Gastlichkeit“ oder „Medizin und Kulinaristik“ – ein Thema, das an einer Forschungsstelle bei der **Universitätsmedizin Mannheim** bearbeitet wird.

■ „Küchen und ihre soziotechnischen Netzwerke“, die „Kulinaristik der Psalmen“ und „Weinkultur in China“ sind weitere Themen des Forums, das auch einen **Wissenschaftspreis für Kulinaristik** auslobt. lang

sam machte, beschäftigte sich in ihrer Dissertation unter dem Titel „Essen und Es(s)kapaden bei Goethe“ mit den Darstellungen der Mager-sucht im Werk des Dichtersfürsten. Der beschreibt die Krankheit überraschenderweise höchst präzise – und das Jahrzehnte, bevor das Krankheitsbild in der Medizin überhaupt bekannt war. Im Anschluss an die wissenschaftlichen Vorträge wurde ein von Leandros Kalogerakis (Steubenhof), Mustafa Baklan (Fa. Baktat) und dem Weingut Jakob Pfleger gesponsertes Büffet eröffnet.

Noch vor zwanzig Jahren, so resümierte Wierlacher, habe die Kulinaristik „in keinster Weise als wissenschaftswürdig“ gegolten. Doch die Essensordnung sei Teil der Definition und des Selbstverständnisses ganzer Kulturen. Das Kulinaristik-



Um den deutschen Dichtersfürsten Johann Wolfgang von Goethe, hier im Gemälde von Josef Karl Stiehler, drehte sich alles beim Kolloquium des Kulinaristik-Forums. BILD: -O-

Forum besteht heute aus etwa 60 Mitgliedern, darunter auch der Dekan der Medizinischen Fakultät Mannheim, Professor Dr. Klaus van Ackern, der Bayreuther Germanist Wierlacher sowie der Heidelberger Germanist Professor Dr. Burckhard Dücker.

Neben dem Kolloquium entfaltet das Kulinaristik-Forum bereits seit geraumer Zeit einige Aktivitäten. So wurde mit dem Aufbau einer

Schwerpunktbibliothek in der rheinland-pfälzischen Landesbibliothek in Landau begonnen, die Reihe Heidelberger Vorträge zur Kulinaristik ins Leben gerufen sowie ein Institut für Kulinaristik in Speyer gegründet. Geplant ist außerdem der Aufbau einer Akademie für die Theorie und Praxis der Gastlichkeit.

