

Was ist und was will die Kulinaristik?

Essen und Trinken sind menschliche Grundbedürfnisse und lebenswichtige Kommunikationsformen zugleich. Die Kulinaristik (von lat. *culina*, die Küche) wurde darum als Fächer und Branchen übergreifender Beitrag zu den Lebens- und Kulturwissenschaften konzipiert; ihr Name spiegelt Bewertungen der Küche, die von Ethnologen wie Claude Lévi Strauss oder Richard Wrangham und anderen formuliert wurden. Ausgangsbasis der Kulinaristik ist die Erkenntnis, dass das Kulturphänomen Essen den ganzen Menschen betrifft und sich Kulturen im Kontext ihrer rechtlichen, sprachlichen, sozioökonomischen und politischen Systeme auch über ihre Essenordnungen definieren. Leitende Differenzierung ist die Unterscheidung zwischen Essen und Ernährung. Voraussetzung ist der Kampf gegen den Hunger in der Welt. Ziel ist die Verdeutlichung der Bedeutungen des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kultur(en), in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen. Da die Kulturen – und in wachsendem Maße auch die sich globalisierende Nahrungsmittelindustrie – über unsere Essensnormen, Verhaltensrituale und Speisenhaushalte mitbestimmen, lässt sich unsere kulinarische Bildung nicht mehr als Privatsache, auch nicht als bloße Frage der Gesundheit im Sinne der WHO erläutern. Sie ist vielmehr ein Teil unserer kulturellen und im Zeitalter der Globalisierung auch unserer interkulturellen Bildung geworden, also eine Schlüsselqualifikation. Um sie geht es der Kulinaristik.

Das Kulinaristik-Forum

Dieses weite Spektrum lässt sich nur im Miteinander vieler Disziplinen und in Zusammenarbeit mit unterschiedlichen Branchen erforschen und praxisdienlich verdeutlichen. Dabei ist ein besonderer Verbündeter der Kulinaristik die deutsche Literatur. Nicht zufällig wurde darum das Kulinaristik-FORUM im Jahre 2008 von zwei Literaturwissenschaftlern als ein Personen und Institutionen übergreifendes Netzwerk ins Leben gerufen. Im Hinblick auf die kulturelle Vielfalt der Essenordnungen und die inhärente Interkulturalität der Kulinaristik wurde der neue Verbund zunächst am Institut für interkulturelle Kommunikation des Fachbereichs für Translations-, Sprach- und Kulturwissenschaft der Universität Mainz in Gernersheim angesiedelt. Die Initiatoren folgten damit zugleich den Empfehlungen des Wissenschaftsrats, "die Vernetzung von Universitäten und außeruniversitären Forschungseinrichtungen zu intensivieren" (Wissenschaftsrat: Empfehlungen Januar 2006, Drucksache 7067-06, S.31). Seit Juni 2010 besitzt das Forum die Rechtsform eines gemeinnützigen Vereins.

Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik

veranstaltet vom

Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar

in Kooperation mit dem

Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg und dem

Lehrstuhl Germanistik II der Uni Mannheim

Im Gesamtwerk Goethes und in der neueren deutschen Literatur Günter Grass gehören das Essen und die Gastlichkeit zu den herausragenden Themen. Als Autor, als Kritiker und Gastgeber ist Goethe noch im Blick auf unsere heutigen Lebensbedingungen eine Maßgebende Figur. Zum Beispiel rügt er lange vor den modernen Ernährungswissenschaften im *Tasso* den Künstler gleichen Namens mit den vorwurfsvollen Worten: „*Die erste Pflicht des Menschen, Speis' und Trank zu wählen, da ihn die Natur so eng nicht wie das Tier beschränkt, erfüllt er die?*“

Indem Goethe diese Worte einem Politiker in den Mund legt, gibt er ihnen eben die politische Bedeutung, die heute die Kulinaristik unserer kulinarischen Bildung gibt. In Würdigung solcher Gemeinsamkeit veranstaltet das Kulinaristik-Forum in Kooperation mit dem Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg und dem Lehrstuhl Germanistik II der Universität Mannheim ein jährliches „Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik“. Es wird jeweils an Goethes Todestag durchgeführt und bezieht im Sinne Goethes andere Autoren und aktuelle Fragen der Kulinaristik ein.

18:00 Uhr: Begrüßung und Eröffnung

Günther Schwinn-Zur, Leiter des Goethe-Instituts Mannheim-Heidelberg

Prof. Dr. Jochen Hörisch, Literatur- und

Medienwissenschaftler an der Universität Mannheim

Prof. Dr. Alois Wierlacher,

Vorsitzender des Kulinaristik-Forums

18:30 Uhr: Iuditha Balint (Uni Mannheim)

„Wer nicht arbeitet, soll auch nicht essen?“

Das Verhältnis von Arbeit und Konsum in Goethes Wilhelm Meister-Romanen.

19:15 Uhr: Sebastian Zilles (Uni Mannheim)

Wein, Austern, Taube und andere Köstlichkeiten.

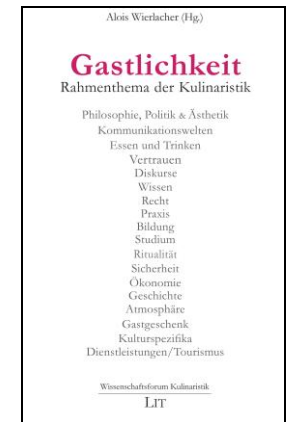
Goethe und die Manns als Kulinariker.

20:00 Uhr Empfang mit Büfett

Die Buchreihe

Wissenschaftsforum Kulinaristik

Hg. von Alois Wierlacher und Regina Bendix in Zusammenarbeit mit Eva Barlösius, Ines Heindl, Irmela Hijjya-Kirschner, Gerhard Reckemmer, Frank Thiedig und Bernhard Tschofen.



Band 1: Alois Wierlacher / Regina Bendix (Hg.):
Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis. Berlin: LIT
2008, 451 Seiten, 24,80 €, ISBN 978-3-8258-1081-8
(2. Auflage 2013 in Vorbereitung).

Band 2: Peter Kupfer (Hg.):
Wine in Chinese Culture. Historical, Literary,
Social and Global Perspectives. Berlin: LIT 2010,
312 Seiten, 29,90 €, ISBN 978-3-643-10854-8.

Band 3: Alois Wierlacher (Hg.):
Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik.
Berlin: LIT 2011, 543 Seiten, 39,90 €,
ISBN 978-3-643-11442-6.

Band 4: Regina Bendix / Michaela Fenske (Hg.):
Politische Mahlzeiten (in Vorbereitung).

Die Partner

Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg



Das Goethe-Institut als das weltweit tätige Kulturinstitut der Bundesrepublik Deutschland hat die globale Förderung der deutschen Sprache und die Vermittlung eines vielfältigen Deutschlandbildes zur Aufgabe und sieht es als eine seiner Herausforderungen an, zu diesem Zweck Brücken zwischen Alltag, Kunst, Bildung und Wissenschaft zu schlagen. Darum freuen wir uns darauf, Sie in unserem Institut zu dem in Deutschland einzigartigen „Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik“ willkommen zu heißen.

Günther Schwinn-Zur, Leiter der Goethe-Institute
Mannheim-Heidelberg und Frankfurt



Universität Mannheim



Das Foto zeigt den Innenhof des Mannheimer Schlosses (Universität), in dem der Lehrstuhl Neuere deutsche Literaturwissenschaft und Medienanalyse untergebracht ist. Die Professur gehört zu den wenigen vergleichbaren Institutionen in Deutschland, die sich seit vielen Jahren in Forschung, Publikationen und Lehre mit dem Kulturphänomen des Essens befassen.

Prof. Dr. Jochen Hörisch Universität Mannheim

Mit freundlicher Unterstützung von



Impressum

Vorstand des Kulinaristik-Forums

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender
Dr. Rolf Klein, Stellv. Vorsitzender
Frank Niehage LL.M., Stellv. Vorsitzender
Prof. Dr. Burckhard Dücker, Schriftführer
Markus Trescher, Schatzmeister
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker, Webmaster
Prof. Dr. Klaus van Ackern, Beisitzer.

Vorsitzender des Erweiterten Vorstands des Kulinaristik-Forums

Prof. Dr. Gerhard Reckemmer, Präsident des Max Rubner-Bundesforschungsinstituts für Ernährung und Lebensmittel, Haid-und-Neu-Straße 9, 76131 Karlsruhe

Geschäftsstelle des Forums

Dannheckerstraße 43e
69190 Walldorf
email: wierlacher@t-online.de

Internetauftritt und Webmaster

www.kulinaristik.net
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker (KIT Karlsruhe)

Übersetzung des Auftritts ins Chinesische

Prof. Dr. Liu, Wei (Fudan-Universität Shanghai)
www.kulinaristik.net

Lehrstuhl Prof. Dr. Jochen Hörisch

Neuere deutsche Literatur und qualitative Medienanalyse,
Universität Mannheim, 68131 Mannheim
email: hoerisch@yahoo.com

Bankverbindung und Spendenkonto

Kreissparkasse Rheinpfalz Ludwigshafen
Konto Nr. 5255273, BLZ 545 501 20

Vereinsregister

Eintrag Nr. 787 beim Amtsgericht Wiesloch vom 13.8.2010

**Gemeinnützigkeitsbestätigung des Finanzamts
Heidelberg** 28.8.2010

Das Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar

Netzwerk der
Kultur- und Lebenswissenschaften



Einladung

Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik

in Kooperation mit dem
Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg
und dem **Lehrstuhl Germanistik II der
Universität Mannheim**

11. April 2013, 18-20 Uhr
Goethe-Institut Mannheim
Steubenstraße 44
68163 Mannheim
Tel.: 0621 83385-0