

# *Kulinaristik*

WISSENSCHAFT – KULTUR – PRAXIS



## **LEBENSMITTEL-ETHIK**

**Für eine neue Kultur des Umgangs mit Lebensmitteln**

*Gerhard Rechkemmer*  
*Alois Wierlacher*  
*Clemens Dirscherl*  
*Wolfgang U. Eckart*  
*Takeru Eguchi*

*Horst Eichler*

Was sind Lebensmittel?  
Lebensmittel-Ethik  
Der kundige Kunde  
Tierethik  
Zen-buddhistische  
Praxis des Essens  
Zur geoökologischen  
Relevanz einer  
Nahrungsethik

*Rainer Hagencord*

*Harald Lemke*  
*Uwe Meier*

*Frank Niehage*

*Christoph Then/  
Ruth Tippe*

Wir sollten Kosmographen  
werden  
Ein Satz zur Ethik des Essens  
Nachhaltigkeitsstandards  
und Lebensmittel-Ethik  
Nahrungsmittel und  
Nachhaltigkeit  
Keine Patente auf  
konventionelle Züchtungen

## Die Herausgeber

**Dr. Rolf Klein** (Chefredakteur)  
**Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer**  
**Prof. Dr. Alois Wierlacher**

## Die Autoren

**Braun, Markus**, Leiter des Ensembles *Vokalissimo Ludwigs-hafen*; email: BraunMarkus1@web.de

**Dirscherl, Dr. Clemens**, Geschäftsführer des Evangelischen Bauernwerks in Württemberg und EKD-Ratsbeauftragter für agrarsoziale Fragen; email: c.dirscherl@hohebuch.de

**Döhring, Prof. Dr. Sieghart**, em. Professor für Musiktheater an der Universität Bayreuth; email: sieghart.doehring@gmx.de

**Eckart, Prof. Dr. Wolfgang U.**, Direktor des Instituts für Geschichte und Ethik der Medizin an Universität Heidelberg; email: wolfgang.eckart@histmed.uni-heidelberg.de

**Eguchi, Dr. Takeru**, Ph.D. an der Universität Kyoto; email: attente.de.dieu@gmail.com

**Eichler, Dr. Horst**; Akad. Direktor i. R. für Geographie an der Universität Heidelberg, Bezirksvorsitzender der Deutschen Namibia-Gesellschaft; email: eichler-heidelberg@t-online.de

**Fuchs, Guido Prof. Dr. apl.**, Professor für Liturgiewissenschaft an der Universität Würzburg, Gründer und Leiter des Hildesheimer Instituts für Institut für Liturgie- und Alltagskultur; email dr@guido-fuchs.de

**Hagencord, Dr. Rainer**, Leiter des Instituts für theologische Zoologie, An-Institut der Philosophisch-Theologischen Hochschule der Kapuziner in Münster (PTH); email: hagencord@t-online.de

**Heine, Prof. Dr. Peter**, em. Professor für Islamwissenschaften an der Humboldt Universität Berlin; email: peter.heine@snafu.de

**Henn-Memmesheimer, Prof. Dr. Beate**, Professorin für germanistische Linguistik an der Universität Mannheim; email: henn@phil.uni-mannheim.de

**Klein, Dr. Rolf**, Chefredakteur und Leiter der Pressestelle des Kulinaristik-Forums; email: pressestelle@kulinaristik.net

**Höllmann, Prof. Dr. Thomas O.**, Professor für Sinologie und Ethnologie an der Universität München, Sekretär der Philosophisch-Historischen Klasse der Bayerischen Akademie der Wissenschaften; email: Thomas.Hoellmann@lrz.uni-muenchen.de

**Lemke, Dr. Harald**, Privatdozent für Philosophie an der Universität Lüneburg; email: hlemke@leuphana.de

**Magin, Markus**, Regens des Priesterseminars Speyer; email: regens@sankt-german-speyer.de

**Meier, Dr. Uwe**, Agrarwissenschaftler am Julius Kühn-Institut, Braunschweig, Vorsitzender des Arbeitskreises Agrarethik, Verbraucherschutz und Ernährung; email: uwe.meier@jki.bund.de

**Niehage, LL.M. Frank**, Vorstandsvorsitzender der Bank Sarasin AG Frankfurt; email: Frank.Niehage@sarasin.de

**Rechkemmer, Prof. Dr. Gerhard**, Präsident des Max Rubner-Instituts. Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel, Karlsruhe; email: Gerhard.Rechkemmer@mri.bund.de

**Spieler, Dr. Reinhard**, Direktor des Wilhelm Hack-Museums Ludwigshafen; email: reinhard.spieler@ludwigshafen.de

**Spillner, Prof. Dr. Bernd**, em. Professor für romanische und allgemeine Sprachwissenschaft an der Universität Duisburg; email: bernd.spillner@uni-due.de

**Then, Dr. Christoph**, Geschäftsführer des TestBioTech e.V. München; email: christoph.then@scouting-biotech.de

**Tippe, Dr. Ruth**, Molekularbiologin, Gen-Ethische Stiftung München; email: info@gen-ethische-stiftung.de

**Wierlacher, Prof. Dr. Alois**, bis 2001 Professor für interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth, Gründungsvorsitzender des Kulinaristik-Forums; email: wierlacher@t-online.de.

## Editorial



Die Herstellung von Nahrung „ist eine der ältesten Tätigkeiten der Menschen. Kaum eine Branche ist enger mit dem Wohlbefinden des Menschen und der Beständigkeit unseres Planeten verbunden als die Lebensmittelbranche. Gerade deshalb trägt sie eine besonders hohe Verantwortung“. Diese Feststellung von Frank Niehage im vorliegenden Heft (S. 16) gilt in besonderem Maße auch für die Wissenschaften. Zwar hat es gewinnstüchtiges Umgehen mit Lebensmitteln in der Geschichte immer schon gegeben, die Weinfälschung spielte bereits im antiken Rom eine Rolle. Doch zu Anfang des 21. Jahrhunderts sind derartige Praktiken ein besonderes Problem geworden, weil sie paradoxerweise vom Erkenntnisfortschritt der modernen Wissenschaften erleichtert und provoziert werden. Die Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG) hat darum mittlerweile „Empfehlungen guter wissenschaftlicher Praxis“ formuliert, ein Ethik-Rat wurde ins Leben gerufen, Ökonomen erarbeiteten ethische Verhaltensregeln für ihre Branche; die internationale Handelskammer (ICC) formulierte Verhaltensrichtlinien in Bezug auf Korruptionsprobleme. Vor Jahren schon erweiterte der Deutsche Bundestag das Grundgesetz, um die Nachhaltigkeit zum Staatsziel zu erklären (§ 86a).

Umdenken ist in der Tat angesagt. Ein ‚Weiter so‘ erscheint angesichts der sich abzeichnenden gravierenden Folgen insbesondere unseres westlich geprägten Lebensstils schwer möglich. Wir benötigen eine neue Qualität unseres Umgangs mit Lebensmitteln im Rahmen eines neuen Konsumverständnisses mit Begriffen von wenigstens mittlerer kultureller Reichweite, die uns die Meisterung der Aufgabe erleichtert, vor der wir angesichts der Weltentwicklung stehen: ein für den einzelnen Menschen wegweisendes, universell akzeptables Konzept zu erarbeiten und zugleich

Spielräume für Auffassungsvarianten zu öffnen, die in Wahrung historischer Besonderheiten nur für einzelne Weltregionen gelten.

Mit nötigen Überlegungen zu diesen Problemen unserer Zeit befasst sich der erste Teil des vorliegenden Heftes. Unser besonderer Dank gilt den Beitragsautoren für ihre Mitarbeit an dem vorliegenden Heft. Ihre Positionen und Darlegungen geben selbstverständlich nicht zwangsläufig die Ansicht der Herausgeber oder der Redaktion wieder. Der zweite Teil des Heftes gibt einen kleinen Einblick in die Überlegungen der poetischen Literatur zum Thema. Der dritte Teil des Heftes stellt die Projekte und Aktivitäten des *Kulinaristik-Forums* vor. Der Schlussteil versammelt kurze Berichte und Kolumnen.

Die Palette der Aktivitäten repräsentiert die Produktlinie (Seminare, Kolloquien, Workshops, Kongress und Wissenschaftspreis) des *Kulinaristik-Forums*; weitere Produkte sind die Buchreihe *Wissenschaftsforum Kulinaristik* und die vorliegende Zeitschrift. Sie wird ediert vom Chefredakteur des Forums, seinem Vorsitzenden und den jeweiligen Herausgebern des Thematischen Teils. Sie kann per E-mail bei der Buchhandlung Oelbermann in Speyer abonniert werden ([info@oelbermann.de](mailto:info@oelbermann.de)). Jedes Heft enthält Beiträge sowohl für den interessierten Zeitgenossen und für den Einsteiger ins Thema als auch für den Experten. Das aktuelle Heft wird künftig bei jeder Veranstaltung des Forums ähnlich wie im Konzertsaal zusammen mit dem Programm für Sie ausliegen. Sie sind, liebe Leserinnen und Leser, schon jetzt herzlich zum Besuch der Veranstaltungen eingeladen.

Im Namen der Redaktion und der Herausgeber

Dr. Rolf Klein, Chefredakteur



## *Inhalt*

Editorial .....		3
<b>ZUM THEMA</b>		
<hr/>		
Gerhard Rechkemmer	Was sind Lebensmittel? .....	6
Alois Wierlacher	Lebensmittel-Ethik. Für eine neue Kultur des Umgangs mit Lebensmitteln .....	8
Wolfgang U. Eckart	Philosophie im Bratenduft .....	16
Frank Niehage	Nahrungsmittel und Nachhaltigkeit .....	18
Uwe Meier	Nachhaltigkeitsstandards als Maßnahme praktischer Lebensmittel-Ethik .....	20
Wolfgang Eichler	Die geoökologische Relevanz einer Nahrungsethik .....	22
Christoph Then/ Ruth Tippe	Keine Patente auf konventionelle Züchtungen! .....	26
Clemens Dirscherl	Der kundige Kunde als Verantwortungsquelle einer Ernährungsethik .....	28
Rainer Hagencord	Wir sollten Kosmographen werden.....	30
Takeru Eguchi	Ernährungsethik in der zen-buddhistischen Praxis .....	32
Harald Lemke	Ein Satz zur Ethik des Essens .....	34
<b>LITERARISCHES</b>		
<hr/>		
Alois Wierlacher	Zur kulinaristischen Ethik der deutschen Literatur .....	36



**PRODUKTE UND PROJEKTE DES KULINARISTIK-FORUMS**

---

Kontur und Aktivitäten des Kulinaristik-Forums .....	40
Der Wissenschaftspreis des Kulinaristik-Forums .....	42
China-Kolloquium zur Kulinaristik .....	44
Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik .....	45
Internationales Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit .....	46
Internationales Kolloquium zur Kulinaristik in der islamischen Welt .....	47
Internationaler Kongress Koch und Gesellschaft .....	48
Kolloquium zur Theologie des Essens und der Gastlichkeit .....	49
Kulinaristik zum Klingen bringen: Kulinaristik und Musik .....	50
Linguistisches Kolloquium zur Kulinaristik .....	51
Naturwissenschaftliches Kolloquium zu den nutritiven Grundlagen der Kulinaristik .....	52
Weinkolloquium des Kulinaristik-Forums .....	53

**BERICHTE UND KOLUMNEN**

---

Die Metropolregion Rhein-Neckar .....	54
I love Aldi – Lebensmittel im Zeichen des Discount .....	55
Forschungsthema Kulinaristik und Religion .....	56
Bernd Spillner: Angewandte Kulinaristik .....	57
Impressum .....	58

# Impressum

## **Kulinaristik**

Wissenschaft – Kultur – Praxis

Zeitschrift der Kultur- und Lebenswissenschaften

Heft 4/2012: Lebensmittel-Ethik

Herausgegeben im Auftrag des

Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar.e.V.

Verantwortliche Herausgeber ab Heft 4

Chefredakteur (Dr. Rolf Klein)

Der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums

Die Herausgeber des Thematischen Teils

Herausgeber des vorliegenden Heftes 4

Dr. Rolf Klein (Chefredakteur)

Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer

Prof. Dr. Alois Wierlacher

Chefredaktion

Dr. Rolf Klein

Große Sämergasse 5, 67346 Speyer

info@genuesslich.com

Layout und Satz

Journalistenbüro Genüßlich, info@genuesslich.com

Mitarbeit: Myriam Homberg, mhgrafikatelier.de

Druck: Liebers Druckservice, Speyer

Titelfoto: Thorben Wengert/pixelio.de

Erscheinungsweise: jährlich

ISSN 2192-5968

Einzelheft: 12 €.

Abonnement: 8 € plus Porto.

Abonnement der Zeitschrift

bei der Buchhandlung Oelbermann

Wormser Strasse 12, 67346 Speyer

Fax: 06232 602330, info@oelbermann.de

Autoren dieser Ausgabe

Markus Braun, Dr. Clemens Dirscherl, Prof. Dr. em. Sieghart

Döhring, Prof. Dr. Wolfgang U. Eckart, Dr. Takeru Eguchi,

Dr. Horst Eichler, Prof. Dr. apl. Guido Fuchs, Dr. Rainer Hagen-

cord, Prof. Dr. em. Peter Heine, Prof. Dr. Beate Henn-Memmes-

heimer, Dr. Rolf Klein (*rk*), Prof. Dr. Thomas O. Höllmann,

PD Dr. Harald Lemke, Markus Magin, Dr. Uwe Meier,

Frank Niehage LL.M., Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer,

Dr. Reinhard Spieler, Prof. Dr. Bernd Spillner, Dr. Christoph Then,

Dr. Ruth Tippe, Prof. Dr. Alois Wierlacher

## **Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar e.V.**

Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften

Eintrag Nr. 787 beim Amtsgericht Wiesloch

Steuernummer 32489/48298

### **Vorstand**

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender

Dr. Rolf Klein, Stellv. Vorsitzender

Frank Niehage, Stellv. Vorsitzender

Prof. Dr. Burckhard Dücker, Schriftführer

Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker, Webmaster

Markus Trescher, Schatzmeister

OStD Lothar Bade, Beisitzer

Prof. Dr. Klaus van Ackern, Beisitzer

### **Erweiterter Vorstand**

Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer (Karlsruhe), Vorsitzender

Prof. Dr. Peter Heine (Berlin)

Prof. Dr. Ines Heindl (Universität Flensburg)

Prof. Dr. Irmela Hijya-Kirschner (FU Berlin)

Prof. Dr. Alexander Koch (Deutsches Historisches Museum

Berlin)

Wolfgang P. Menge, Gastronom (Euro-Toques Deutschland e.V.

Creuzen)

Prof. Dr. Alois Wierlacher (ex officio)

Prof. Dr. Sabine Woydt (DHBW Ravensburg)

### **Geschäftsstelle**

Prof. Dr. Alois Wierlacher

Dannheckerstraße 43e | D-69190 Walldorf

Email: wierlacher@kulinaristik.net

### **Internetauftritt und Webmaster**

www.kulinaristik.net

Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker (KIT Karlsruhe)

haju@goebelbecker.eu

### **Übersetzung des Auftritts ins Chinesische**

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

### **Pressestelle**

Tanja Klein & Dr. Rolf Klein

Große Sämergasse 5 | 67346 Speyer

Tel. 06232 698309 | Email: pressestelle@kulinaristik.net

### **Bankverbindung und Spendenkonto**

Kreissparkasse Rheinpfalz Ludwigshafen

Konto Nr. 5255273 | BLZ 545 501 20

### **Gemeinnützigkeitsbestätigung Finanzamt Heidelberg**

26. August 2010



*„Die Weine unserer Region im Schatten des Speyerer Doms“*

**Wein** Unsere Vinothek bietet eine persönliche Auswahl von Pfälzer Weinen ausgesuchter Erzeuger – von jungen Talenten bis zu namhaften VDP-Gütern. Top-Qualitäten zu fairen Preisen!

**Wissen** Maßgeschneiderte Weinproben und Seminare für kleine und größere Gruppen, auch als Firmenevent

**Genuss** Täglich wechselnde Probier-Schmankerl, kulinarische Proben und mehr in gemütlicher Atmosphäre

**Weinstudio Pfalz GmbH**  
im „Tor zur Pfalz“ am Kaiserdom  
Maximilianstraße 7-9 | 67346 Speyer  
Tel. 06232 6834456 | Fax 06232 6834457  
[www.weinstudio-pfalz.de](http://www.weinstudio-pfalz.de) | [info@weinstudio-pfalz.de](mailto:info@weinstudio-pfalz.de)  
Mo-Fr 11-19 Uhr, Sa 11-18 Uhr, So 13-18 Uhr



**UNIVERSITÄTSMEDIZIN  
MANNHEIM**

Seit einem Jahrzehnt sind wir bundesweit Vorreiter bei der

## **Mediterranen Kost**

Heute sind Gerichte aus der Mittelmeerküche aus dem Mannheimer Universitätsklinikum nicht mehr wegzudenken – weder bei unseren Patienten noch bei unseren Beschäftigten.

Denn zum Thema Gesundheit gehört für uns untrennbar das Thema gesunde Ernährung.

Universitätsmedizin Mannheim | Theodor-Kutzer-Ufer | 68167 Mannheim | [www.umm.de](http://www.umm.de)

# TRINK ZUM WEIN WAS DU BIST!

- Schwarzwald-Sprudel ist der ideale Begleiter zum Wein
- ausgewogen mineralisiert
- harmonisch im Geschmack



## 70%\*

ist der Wasseranteil des menschlichen Körpers. Füllen Sie dieses wertvolle Reservoir sprudelnder Lebensenergie mit etwas ganz Besonderem auf: **Trink was du bist – Wasser**

facebook

Mehr Wasserwissen  
auf unserer Facebook-Seite

DAS ORIGINAL AUS DEM SCHWARZWALD

\*Der menschliche Körper besteht zwischen 50% und 70% aus Wasser, die Anteile an Wasser sind unter anderem abhängig von Größe und Alter der jeweiligen Person.