

Kulinaristik

WISSENSCHAFT - KULTUR - PRAXIS



Thema: *Kulinarische Bildung*

Treffpunkt Familientisch

Schulische Ernährungsbildung

Genuss kommt nicht von allein –
Ein Interview mit Dirk Luther

Herzliche Glückwünsche

VORSTAND UND MITGLIEDER DES
KULINARISTIK-FORUMS E. V.
GRATULIEREN DEM VORSITZENDEN,
HERRN PROF. DR. ALOIS WIERLACHER
SEHR HERZLICH ZUM 75. GEBURTSTAG
UND WÜNSCHEN IHM FÜR DIE ZUKUNFT
ALLES GUTE, VOR ALLEM GESUNDHEIT,
ABER AUCH, DASS ER SEINE
BEWÄHRTE UND ERFOLGREICHE ARBEIT
FÜR DAS FORUM NOCH LANGE
FORTSETZEN MÖGE.

Kulinaristik

NETZWERK DER KULTUR- UND LEBENSWISSENSCHAFTEN

ALOIS WIERLACHER

Essen und Trinken sind menschliche Grundbedürfnisse, kulturrelative Kommunikationsformen und individuelle Handlungen, die nicht delegiert werden können. Essen und Trinken sind auch Medien sozialer Erfahrungen, Lust- und Leidquellen, Symbolsysteme und riesige Wirtschaftsbereiche. Abgesehen von der Lebensmittelwirtschaft beschäftigt zu Anfang des zweiten Jahrzehnts des 21. Jahrhunderts allein das Gastgewerbe mehr Menschen in Deutschland als die Automobilindustrie. Insgesamt prägen diese hier nicht näher zu erläuternden Faktoren den Alltag und Festtag der Menschen in einem Ausmaß, dass man in Fortschreibung eines Begriffs des Soziologen Marcel Mauss aus dem Jahre 1923 vom Essen und Trinken als einem neuen ‚sozialen Totalphänomen‘ sprechen kann. Sollen wenigstens einige Aspekte dieser Komplexität zum Gegenstand vertieften Nachdenkens innerhalb und außerhalb der Wissenschaften gemacht und Bezüge zwischen den großen Lebensbereichen hergestellt werden, wird in Ergänzung zur disziplinären Arbeit ein fächer- und branchenübergreifender, Theorie und Praxis verbindender Forschungsverbund benötigt. Zu diesem Zweck wurde die Kulinaristik ins Leben gerufen.

WAS IST KULINARISTIK UND WAS WILL SIE?

Die Kulinaristik (von lat. *culina*, die Küche) ist ein praxisorientierter Verbund der Kultur- und Lebenswissenschaften. Als Wissenschaftskommunikation ist die Kulinaristik so etwas wie eine interkulturelle

Überschneidungssituation verschiedener Welten. Ihr Name spiegelt Bewertungen der Küche als kommunikative Zentren der menschlichen Kultur, wie sie von Ethnologen wie Claude Levi Strauss, Richard Wrangham und anderen formuliert worden sind. Ihre Ausgangsbasis der Kulinaristik ist die Erkenntnis, dass das Kulturphänomen Essen den ganzen Menschen betrifft. Ihre leitende Differenzierung ist die Unterscheidung zwischen Essen und Ernährung. Ihr Gegenstand ist die Trias von Kultur, Kommunikation und Küche. Ihre Vorbedingung ist der nachhaltige Kampf gegen den Hunger in der Welt. Ihr Ziel ist die Vertiefung unserer kulinarischen Bildung durch Verdeutlichung der enormen Bedeutungen des Essens im Aufbau der Kultur(en), in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen.

Da außer den Kulturen in wachsendem Maße auch die sich globalisierenden Nahrungsmittelindustrien über unsere Essensnormen, Verhaltensrituale und Speisenhaushalte bestimmen, ist kulinarische Bildung keine Privatsache mehr oder eine bloße Frage der Gesundheit. Sie ist vielmehr ein Teil der kulturellen und im Zeitalter der Globalisierung auch der interkulturellen Bildung, also ein Politikum und eine Schlüsselqualifikation. Um sie geht es der Kulinaristik. Ihre wichtigsten Dimensionen lassen sich gut am Modell dreier konzentrischer Kreise verdeutlichen:

Der innerste Kreis meint die Nutrition, also die Notwendigkeit zu essen und zu trinken. Aus diesem Grund wirken Naturwissenschaftler, Ernährungswissenschaftler und

Mediziner mit. Der zweite Kreis steht für die Kulturen. Sie machen aus dem Reich der Notwendigkeit ein Reich der Vielfalt von Speisen und Getränken, von Regeln, Zeichen, Normen, Ritualen, Redeweisen oder Symbolen. Darum erweitern die Naturwissenschaftler, Ernährungswissenschaftler und Mediziner ihre Blickwinkel und kooperieren mit den Kultur- und Kommunikationswissenschaftlern sowie professionellen Köchen. Der dritte und umfassende Kreis repräsentiert die Gastlichkeit. Sie gehört zu den ältesten Konzepten, mit denen Menschen ihr Zusammenleben regeln; sie hält die Vielfalt der Menschen, Völker und Nationen kommunikativ zusammen, sie ist das Rahmenthema der Kulinaristik.

Anthropologische Grundlage der so dimensionierten Kulinaristik ist der Sachverhalt, dass der Mensch mit ein und demselben Organ isst, redet, schmeckt und küsst. Diese Tatsache unterstreicht, dass Essen und Trinken ebenso wie das Reden als Handlungen an einen identischen Körper gebunden sind und nicht delegiert werden können. Aus diesem Grund hat man das Essen in der europäischen Geschichte immer wieder mit dem eigenständigen Denken verglichen. Zugleich hat man es auch als kommunikative Situation der Redefreiheit verstanden, in der Genuss möglich und jede Speise zum Symbol werden kann, weil der Akt des Essens und der Akt der Stiftung von Bedeutungen und Werten unmittelbar miteinander zusammenhängen (A.Wierlacher / G.Neumann / H.-J. Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Berlin 1993). ▶

DAS KULINARISTIK-FORUM RHEIN NECKAR

Dieses weite, dreifach gestufte Spektrum der Kulinaristik kann nur kooperativ erforscht und vermittelt werden, und diese Kooperation will organisiert sein. Aus diesem Grund wurde im Jahre 2008 von Alois Wierlacher und Andreas Kelle-tat unter dem Namen Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar eine fächer- und branchen-übergreifende Plattform ins Leben gerufen, am 5. Juli 2008 in Germersheim eröffnet und am 3. Oktober 2009 in der Universitätsmedizin Mannheim der Öffentlichkeit vorgestellt. Im Hinblick auf die kulturelle Vielfalt der Essensordnungen und die inhärente Interkulturalität der Kulinaristik wurde der neue Verbund zunächst am Institut für interkulturelle Kommunikation der Universität Mainz in Germersheim angesiedelt. Die Partner folgten damit den Empfehlungen des Wissenschaftsrats, „die Vernetzung von Universitäten und außeruniversitären Forschungseinrichtungen zu intensivieren“ (Wissenschaftsrat: Empfehlungen Januar 2006, Drucksache 7067-06, S. 31). Seit August 2010 besitzt das Forum die Rechtsform eines eingetragenen gemeinnützigen Vereins. Gründungsort des Vereins war der ‚Strahlenberger Hof‘ unseres Mitglieds Jürgen Schneider in Schriesheim.

Das Forum engagiert sich regional, bundesweit und international für den Dialog mit Partnern aus Wissenschaft, Wirtschaft, Gesellschaft oder Politik und ist zu diesem Zweck in der Metropolregion Rhein-Neckar verankert, deutschlandweit und international vernetzt. Seine Webseite (www.kulinaristik.net) wird von seinen Scanghaier Mitgliedern und Freunden unter der Federführung von Professor Liu, Wei (Fudan-University Shanghai) regelmäßig ins Chinesische übersetzt. Inzwischen

gehören dem Forum mehr als 60 Mitglieder an, darunter mehrere Vorstände namhafter Institutionen, unter ihnen das Max Rubner-Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Karlsruhe), die Schweisfurth-Stiftung (München), die Bank Sarasin AG (Frankfurt), das Institut für Kulturanthropologie an der Exzellenzuniversität Göttingen und die Hotelfachschule Heidelberg. Das Forum gibt die vorliegende Zeitschrift heraus und wirkt an einer Buchreihe mit. In Anlehnung an Bourdieu umfasst das Spektrum der Kulinaristik sowohl den ‚Expertengeschmack‘ als auch den ‚Laiengeschmack‘, der wie alle unsere Geschmacksentscheidungen durch das Interesse an der Zugehörigkeit zu bestimmten sozialen Gruppen beeinflusst wird.

Das Forum legt seiner Arbeit einen soziographischen und normativ offenen Kulturbegriff zugrunde, um Anschlussmöglichkeiten zu sichern. Im Zentrum seiner Maßnahmen steht die wissenschaftlich abgesicherte Bildungsarbeit. Zusammen mit dem Goethe-Institut der Metropolregion Rhein Neckar in Mannheim veranstaltet das Forum ein von Prof. Dr. Alois Wierlacher initiiertes ‚Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik‘. An der Universität Heidelberg führt es jedes Wintersemester eine von Prof. Dr. Burckhard Dücker verantwortete Vortragsreihe zur Kulinaristik durch. Für besondere Verdienste in der Wissenschaft oder in der Kooperation mit den Wissenschaften verleiht das Forum jährlich einen ‚Wissenschaftspreis Kulinaristik‘. Preisträger des Jahres 2010 war die UNESCO-Projektschule Gymnasium Herxheim, die sich durch mehrere kulturpädagogisch orientierte Speisemonographien hervorgetan hat. Die Preisverleihungsfeier fand am 5. November 2010 in der Universitätsmedizin Mannheim statt. Die Festrede des

Generalsekretärs der Deutschen UNESCO-Kommission, Dr. Roland Bernecker, ist in gekürzter Fassung im vorliegenden Heft abgedruckt; gesponsert wird der Preis von der Bank Sarasin AG (Frankfurt), die 2009 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis in der Kategorie ‚Deutschlands nachhaltigste Finanzdienstleistung‘ ausgezeichnet worden ist. Ab 2012 erweitert das Kulinaristik-Forum sein Maßnahmenpaket noch einmal: Unter der Federführung von OSTD Lothar Bade wird das Forum die Gymnasien unter den UNESCO-Projektschulen der Metropolregion bei ihrer Bearbeitung des Jahres-Themas der Ernährung beraten. Zusammen mit der Hotelfachschule Heidelberg institutionalisiert das Forum in Heidelberg unter der Leitung von OSTD Martin Dannemann und Prof. Dr. Alois Wierlacher ein internationales ‚Kolloquium zur Theorie und Praxis der Gastlichkeit‘ und in München ein ‚China-Kolloquium zur Kulinaristik‘, das von den Sinologen Prof. Dr. Thomas Höllmann zusammen mit Prof. Dr. Peter Kupfer (Mainz) und Prof. Dr. Stefan Kramer (Leipzig) aufgebaut und in Verbindung mit der Universität München und der Bayerischen Akademie der Wissenschaften organisiert wird

DIE ZEITSCHRIFT FÜR KULINARISTIK

Diesem weiten thematischen Horizont öffnet sich die Zeitschrift des Forums. Sie wendet sich an den selbstbewussten Zeitgenossen aller Schichten ebenso wie an die interessierten Mitglieder in den Wissenschaften, den Bildungsbereichen, im Gastgewerbe, in der Politik und in der Lebensmittelwirtschaft. Im Auftrag des Forums wird die Zeitschrift von einer fächerübergreifenden Mitgliedergruppe herausgegeben, die aus einer Ernährungswissenschaftlerin, einem Kultur-

wissenschaftler, einem Ritualforscher, einem Sozialwissenschaftler, einem Lebensmittelchemiker, einem Islamwissenschaftler und einem Mediziner besteht. Nach den Erfahrungen mit den ersten beiden Heften, die unter dem Titel ‚palatum‘ erschienen sind, ist der Vorstand des Kulinaristik-Forums zu einer Änderung der Konzeption gekommen, die mit der Änderung dem viele Leser irritierenden Titelbegriff auch einen Verlagswechsel einschloss.



Heft 1 (2009): Das Kulinaristik-Forum



Heft 2 (2010): Gastlichkeit

Die Zeitschrift trägt jetzt den von der großen Mehrheit unserer Mitgliedern gewünschten Namen *Kulinaristik*. Umfang und Grundgliederung wurden beibehalten. Jedes Heft ist in vier bis fünf Teile gegliedert. Teil 1 versammelt ausgewählte systematische Beiträge zu einem bestimmten Thema. Als Teil 2 schließt sich in jedem Heft ein Interview an, mit dem die Zeitschrift eine Persönlichkeit vorstellt, die aus der Sicht des Kulinaristik-Forums besonders anregend ist. Teil 3 beinhaltet

ausgewählte literarische Texte zum Thema, und der vierte Teil zeigt einige wissenschaftliche und zugleich unterhaltsame Kleinigkeiten in Form von Kolumnen, Glossen, kurzen Berichten sowie nach Bedarf eine Zusammenstellung neuer Publikationen. Die Zeitschrift ist als modernes Wissenschaftsmagazin angelegt, das ein bis zweimal im Jahr erscheint. Jedes Heft wird von einem anderen Mitglied des Forums herausgegeben, um möglichst viele Gesichtspunkte zu Wort kommen zu lassen. Mit den Beiträgen unterschiedlicher Disziplinen folgt die Zeitschrift dem Bild vom Zusammenspiel verschiedener Instrumente in einem Orchester. Es werden mithin Spezialisten verschiedener Instrumente in der Hoffnung versammelt, auf diese Weise einen Mehrwert an Erkenntnis und ihrer Vermittlung zu erzielen, der anders nicht gewonnen werden kann.

Im Unterschied zum französischen Modell formeller und nichtalltäglicher Tischkultur, das die UNESCO 2010 in ihre List des immateriellen Kulturerbes aufgenommen hat, ist das vorliegende Heft eher alltagskulturellen Aspekten der Tischgemeinschaft gewidmet, in der auch anderskulturelle Praxen mitgedacht werden. Aus Raumgründen musste im vorliegenden Heft auf Kulturvergleiche verzichtet werden.

Im Namen des Kulinaristik-Forums danke ich den Herausgebern des vorliegenden Heftes in aller Form für ihre editorische Arbeit und den Beiträgern für ihre Mitwirkung. Herrn Christian Mook (Mook Group Frankfurt) danke ich für einen großzügigen Druckkostenzuschuss. Der Dank des Forums gebührt auch der Bank Sarasin AG (Frankfurt) und ihrem Vorstandsvorsitzenden Frank Niehage sowie der Schweisfurth-Stiftung (München), der Vereinigung Euro-Toques Deutschland e.V. und dem

Zentrum für interkulturelle Studien der Universität Mainz, die Finanzmittel für Aufbautarbeiten des Forums einschließlich des Gastlichkeitskolloquiums von 2009 bereitgestellt haben, deren Ergebnisse nun der Zeitschrift zugute kommen.

Dem Verlag, namentlich der Verlagsleiterin Frau Angela Thomaschik, danke ich für die ebenso angenehme wie produktive Zusammenarbeit und die ansprechende Gestaltung des Heftes. Allen Interessenten wünsche ich Vergnügen an der vorliegenden Ausgabe und eine anregende Lektüre der einzelnen Beiträge.



Prof. Dr. Alois Wierlacher
Vorsitzender des Kulinaristik-Forums

Inhalt

EDITORIAL	3
ZUM THEMA	
KULINARISCHE BILDUNG – EINE EINFÜHRUNG	8
Essen als „soziales Totalphänomen“ (Marcel Mauss) Burckhard Dücker Ines Heindl	
TREFFPUNKT FAMILIENTISCH	10
Anmerkungen zu einem Mikrokosmos Barbara Methfessel	
GASTLICHKEIT	14
Ritualität und kulinarische Bildung Burckhard Dücker	
SCHULISCHE ERNÄHRUNGSBILDUNG	17
Curriculare Entwicklungen – Professionalisierung Ines Heindl	
KUNST EINVERLEIBEN	22
Wenn Kunst und Essen in Ausstellungsräumen aufeinander treffen Christine Heil	
ZEITZEUGEN DES KULINARISCHEN	25
Burckhard Dücker	
HAUPTSEMINAR ÜBER ESSEN UND TRINKEN IN DER FRÜHEN NEUZEIT	28
Thomas Wilhelmi	
DAS TRINKLIED	30
Zum Abschied von einem literarischen Ritual der Gastlichkeit Wilhelm Kühlmann	
REDE ZUM WISSENSCHAFTSPREIS KULINARISTIK	32
Roland Bernecker	

DIE ERNÄHRUNGSFRAGE
IST DIE ZENTRALE FRAGE
DER MENSCHLICHEN EXISTENZ.

WENN DAS VERHÄLTNIS
ZUR ZENTRALFRAGE
UNSERER ERNÄHRUNG
VERLOREN GEGANGEN IST,
DANN HAT MAN AUCH KEINEN
BEGRIFF MEHR VON DER
WELTERNÄHRUNGS-LAGE.

GÜNTER GRASS

INTERVIEW

KULINARISCHE BILDUNG – GENUSS KOMMT NICHT VON ALLEIN	35
Interview mit Dirk Luther (2-Sternekoch), Alter Meierhof, Glücksburg Ines Heindl	

LITERARISCHES

DIE MAULBEER-OMELETTE	40
Walter Benjamin	
DER BAUERNMARKT IN SPEYER	41
Otto Georgens	
MÜNCHNER JAHRESZEITEN	41
Hanna Leybrand	
HONIGKUCHEN	41
Rose Ausländer	

HÄPPCHEN

GAUMENSCHMEICHLER	42
Das Amuse-gueule oder Amuse-bouche Bernd Spillner	
PHILOSOPHIE-WÜRSTE	44
Martin R. Schärer	

AKTUELLES

GOETHE KOLLOQUIUM ZUR KULINARISTIK	46
HEIDELBERGER VORTRÄGE ZUR KULINARISTIK	48
BUCHREIHE ‚WISSENSCHAFTSFORUM KULINARISTIK‘	49
IMPRESSUM UND VORSCHAU AUF DAS NÄCHSTE HEFT	50

WOHLGEMERKT:
ICH ZELEBRIERE DAS ESSEN
NICHT, ABER
WENN ES GUT IST,
BEREITET ES MIR,
WEIT ÜBER DIE MAHLZEIT
HINAUS,
EINE METAPHYSISCHE
BEFRIEDIGUNG,
DIE EINER ART VERSÖHNUNG
GLEICHKOMMT.

WOLFGANG HILDESHEIMER

BURCKHARD DÜCKER | INES HEINDL

Kulinarische Bildung – eine Einführung

ESSEN ALS „SOZIALES TOTALPHÄNOMEN“ (MARCEL MAUSS)

Fragt man danach, was das Kulinarische sei, so geht es nicht um den Gourmet als Dauergast in Sternerestaurants. Kultur-, Lebens- und Naturwissenschaften, Speiseräume, Küchen und Laboratorien, aber auch Kommunikationsprozesse als Rahmen für Essen und Trinken, für Vor- und Zubereitung, für Einkauf und Bereitstellung der Speisen markieren den semantischen Raum der kulinarischen Bildung (lat. *culina* = die Küche). Sie beschäftigt sich damit, was und wie gegessen und getrunken wird, also mit Lebensmitteln, Essensritualen und Gastlichkeit, aber auch damit, was Menschen in allen historischen Kulturen essen und gegessen haben, was der einen Kultur als köstlicher Genuss, der anderen als ungenießbar gilt.

Zur kulinarischen Bildung gehört das Wissen um Vielfalt und Kulturspezifität der Lebensmittel, die in der Regel mehr bedeuten als Nahrungsmittel, um ein körperliches Bedürfnis zu befriedigen: Der Begriff ‚Lebensmittel‘ umfasst neben der Dimension der physischen Notwendigkeit der Energiezufuhr auch eine kulturelle, historische, soziale und womöglich auch religiöse Komponente (Rituale, Rezepte, Gerichte). Um alle diese Merkmale angemessen wahrzunehmen, hat kulinarische Bildung auch eine entsprechende Theorie des Genusses zu entwerfen und zu vermitteln. Es erscheint unmittelbar plausibel, dass jemand, der seinen Hunger stillen muss, ein anderes Genusserlebnis beim Es-

sen hat als jener, der Appetit auf etwas hat. So gehört auch die Berücksichtigung der sprachlichen Möglichkeiten zur Beschreibung des Geschmacks eines Lebensmittels zur kulinarischen Bildung.

Wenn es heißt, dass man ist, was man isst, so ist genau dieses umfassende kultursemiotische Wissen über Essen und Trinken gemeint, dass man sich macht durch das, was man zu sich nimmt. Die andere Seite der kulinarischen Bildung als Form der Selbstbestimmung hinsichtlich der Ernährung ist die der kulturellen Verantwortung angesichts jener großen Zahl von Menschen in der global vernetzten Weltgesellschaft, die häufig nicht über dauernd gesicherte und ausreichende Angebote an Lebensmitteln verfügen. So gehört zur kulinarischen Bildung auch die Ethik der Nachhaltigkeit für den Umgang mit Lebensmitteln, für die Art ihrer Erzeugung oder – zumeist – Produktion, für die Erhaltung der Anbauflächen, der je kulturspezifischen Landwirtschaft und für die artgerechte Tierhaltung.

In Küchen, an Feuer- und Kochstellen entstehen Speisen, die alleine oder in Gemeinschaft verzehrt werden. Auch ohne das Gespräch beim Essen wird die Nahrung selbst zum Kommunikationsmittel. Küchen sind Orte von Zubereitung und Verzehr, gleichzeitig vermitteln sie kultur- bzw. länderspezifische und regionale Esskulturen (die französische bzw. toskanische Küche) sowie weltweit typische Entwicklungen

(auch Fast Food), die in einer Generation entstehen und wieder verschwinden oder aber über Generationen erhalten bleiben.

ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT – ERKENNTNIS UND VERWIRRUNG

Nie zuvor lieferte die biomedizinische Forschung ein derartig umfassendes Wissen über den Zusammenhang von Lebensmitteln, Ernährung, Essverhalten und Gesundheit; jeder, der es möchte, kann sich über naturwissenschaftliche Voraussetzungen der Erhaltung menschlicher Gesundheit durch das Essen informieren. Gleichzeitig belegen die großen Ernährungs- und Gesundheitsstudien in Deutschland und Europa, dass jene chronischen Erkrankungen die Statistiken der Krankheitshäufigkeit und Todesursachen ungebrochen anführen, die durch Ernährungsverhalten zumindest mitbedingt sind. Unbestritten ist dank salutogenetischer Forschung auch die Einsicht, dass Lebensstil und Risikoverhalten das alltägliche Essverhalten der Menschen und ihre Nahrungsauswahl prägen. Inzwischen können aufgrund der Ergebnisse von Ernährungs- und Gesundheitsstudien folgende Einsichten in die Bedeutung des Essverhaltens formuliert werden, woraus sich die entsprechenden Empfehlungen oder Forderungen ergeben: Lebensstile (sozioökonomische Lage und Zugehörigkeit, Bildungsoffenheit und -bereitschaft) entscheiden über eine erfolgreiche Teil-

nahme an der Effizienz eines Gesundheitswesens, das die schädlichen Wirkungen der Hauptrisikofaktoren Ernährungsfehlverhalten, Bewegungsmangel und Tabakkonsum hinreichend kennt. Entsprechende Angebote und Maßnahmen fallen immer dann auf den fruchtbaren Boden kooperativ-solidarischen Verhaltens, wenn der Einzelne zunächst eigene Ressourcen und Potenziale der Gesunderhaltung ausschöpft und nur in Ausnahmefällen auf Leistungen von Medizin und Krankenkassen zurückgreift. Und genau hier beginnen die Ungereimtheiten eines Systems, das von Gesundheit spricht, jedoch Krankheitsvermeidung meint, und damit die grundlegenden Voraussetzungen für gesundheitserhaltende Möglichkeiten in der alltäglichen Lebenspraxis diskreditiert. 4,5 Prozent der Ausgaben des Gesundheitswesens gehen in Präventionsangebote, meist in Bezug auf Ernährung und Bewegung, die Zielgruppen der erwachsenen Bevölkerung erreichen. Entscheidende Präzisionsphasen kindlichen bzw. jugendlichen Ess- und Bewegungsverhaltens überlässt die Gesellschaft den Familien und Einrichtungen institutioneller Bildung, bei gleichzeitig fehlender Professionalisierung in diesen Bereichen.

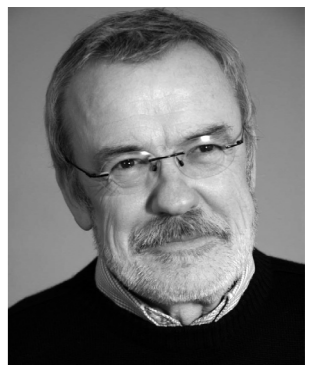
In diesem Heft wird kulinarische Bildung unter Aspekten der Allgemein-, Erwachsenen- und Schulbildung für Kinder und Jugendliche behandelt, womit zugleich die Basis für die folgenden Hefte geschaffen wird. Es geht um ‚Ernährungsführerschein‘, ‚Ess-peditionen‘, den Familientisch als kulinarischen Mikrokosmos, Ritualitätsformen von Gastlichkeit, das literarische Genre des Trinklieds, die Küche in der Frühen Neuzeit, curriculare Entwicklungen in Deutschland und Europa sowie das Verständnis von ‚Food and Nutrition Literacy‘. Begründet werden diese Themen durch die

Komplexität des Geschehens von Essenlernen, Kommunikation und Küche. Wenn es um die Vermittlung der Fähigkeit des bewussten Essens geht, also um Ernährung oder Essen, so werden häufig Vorschläge gemacht, die das Wissen über Ernährung betreffen. Hier setzt die kulinarische Bildung, wie sie vom Kulinaristik-Forum verstanden wird, elementarer an. Selbstverständlich wird auch der kognitive Bereich berücksichtigt, allerdings eingebettet in die Schulung umfassender sinnlicher Wahrnehmungs- und Genussfähigkeit. Geht es um Kommunikation und Essen, also um Tischgespräche oder die Sprache bei Tisch, so ist angesichts des kommunikativen Raums von Genuss und Gastlichkeit zu thematisieren, wie das Reden z. B. über Krankheit, Unverträglichkeit oder körperliche Reaktionen auf Speisen zu bewerten ist. Weiterhin wird zu berücksichtigen sein, ob ein Raster von Qualitätsmerkmalen für Formen von Gemeinschaftsverpflegung (Kindertagesstätten und Schulen, Heime jeder Art, Justizvollzugsanstalten usw.) zu entwickeln ist, das sich nicht nur am Prinzip der Kosteneinsparung orientiert, sondern auch Zusammenhänge von Kommunikation und Küche (Wer kocht? Wer bietet wie an oder serviert? wird von den Mitarbeitern durch die Kompetenz von Sprechen und Verhalten eine wahrnehmungs- und kommunikationsoffene Atmosphäre generiert? Wer ist für die Dekoration des Speiseraums zuständig? usw.) berücksichtigt.

Wie kann kulinarische Bildung auf das kulturspezifische Problem des Nicht-Aufessens reagieren sowie auf die scheinbare Unvereinbarkeit von Sättigkeit und maßvollem Genuss? Wenn auf Speisekarten Kinder- und Seniorenteller angeboten werden, fühlt sich jemand nicht angesprochen?



Prof. Dr. Ines Heindl (Dipl. Troph.)
Herausgeberin des vorliegenden Heftes



Prof. Dr. Burckhard Dücker
Herausgeber des vorliegenden Heftes



„
BEI FREUNDINNEN ESSEN
WAR IMMER SPANNEND.
DAS ESSEN WAR ANDERS,
DIE MENSCHEN UND
DIE UNTERHALTUNGEN AUCH.
“

Treffpunkt Familientisch

ANMERKUNGEN ZU EINEM MIKROKOSMOS

Der Familientisch ist ein Mikrokosmos. An ihm versammelt sich zwar eine vertraute Runde, vereint durch die biologisch-sozialen Bande, welche Familie ausmachen. Die Mitglieder kommen jedoch (meist) aus unterschiedlichen Bereichen der Alltagswelt, aus verschiedenen Generationen, mit unterschiedlichen Geschlechtern, Beziehungen und Rollen zusammen. Was von außen betrachtet als Idylle der elementarsten sozialen Form, des Familienhaushalts¹, erscheint, birgt in sich die Spreng- und Anziehungskraft der sozialen Differenz, der Macht und der Liebe, der Geborgenheit und der Unterdrückung, der sozialen Abhängigkeit und der Emanzipation (Methfessel 2005). Literatur, Film, Fotografie

oder Malerei sind voll von Szenen, die diese unterschiedlichen Seiten charakterisieren.

DER FAMILIENTISCH UND DIE GEMEINSAME MAHLZEIT

Die Familie trifft sich am Tisch! Damit wird im Allgemeinen verbunden, dass man sich zum Essen trifft. Wer hinzugerufen wird, gehört dazu. Wie eng Familiengrenzen heute gezogen werden, ist daran zu erkennen, ob Nicht-Familienmitglieder willkommen sind und wie spontan dies sein darf. Die Freunde der Kinder sind dabei selbstverständlicher als Kollegen bzw. Kolleginnen. Letztere verändern den Charakter der

BARBARA METHFESSEL

Mahlzeiten stärker und machen z. B. aus dem privaten einen öffentlichen und damit kontrollierten Raum. Für die ‚Einladung‘ lädt man zwar zu Tisch, der wandelt sich dann aber vom Familientisch zum Repräsentationsraum, aus dem Kinder auch ausgeschlossen werden können. Kinder wurden bis vor einiger Zeit noch häufiger dadurch bestraft, dass sie alleine essen mussten. Dabei war es der Ausschluss aus der Gemeinschaft, der schmerzte, nicht das zeitweilige Alleinsein, welches auch mit Freiheit von Kontrolle verbunden war. Die getrennte Platzierung an einem gesonderten sog. ‚Katzentisch‘, bei der Kinder am Familientisch Platz machen müssen für hinzukommende Erwachse-

ne (z.B. bei Familienfeiern), hat dagegen eine andere Bedeutung: Für die Jüngeren ermöglichte dies ungezwungeneres Zusammensein, für die Älteren den (Noch-) Ausschluss aus der Welt der Erwachsenen.

Allein essen ist ‚unvollkommen‘. Irgendetwas fehlt, wenn man am Familientisch alleine Platz nimmt. Dann müssen Begleiter her: Die Zeitung oder der Fernseher sind Ersatz – und auch Fluchtraum, wenn der Rückzug aus der Gemeinschaft erwünscht ist.

Es muss nicht immer die Mahlzeit sein, die zum Tische lädt. Auch für die Kaffeepause, für die man sich kurz zusammensetzt und redet (oder alleine oder gemeinsam Zeitung liest), hat der Familientisch eine größere Attraktivität als das Sofa. Wichtig wird es, wenn man aus anderen Anlässen zusammenkommt. Dann wird der Familientisch zum Konferenztisch, an dem gewichtige Beschlüsse gefällt werden. Und wie bei Konferenzen kann sich ein Fernbleiben oder gar das Ausgeschlossenwerden negativ auf die Karriere auswirken.

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN – WIE DIE MACHT AUCH

Was auf den Familientisch kommt, ist vorher durch die Gedankenfilter gegangen: Die Fragen der Küche sind: Was ist vorhanden? Was muss verbraucht werden? Was macht wie viel Arbeit? etc. Die Fragen des Tisches sind andere: Wer mag was? Wer darf was? Wer soll belohnt, wer kuriert werden? Eine Familienmahlzeit ist eben nicht nur eine spezifisch zubereitete und gemeinsam verspeiste Zusammensetzung von Lebensmitteln, wie dies ein Restaurant bietet. Sie ist immer mehr: Sie ist eine Mahlzeit ‚für‘ jemanden, d. h. sie wird

zubereitet für Partner, Kinder, (Schwieger-) Eltern. In die Gestaltung der Mahlzeit fließen die Beziehungen zu denen, die dann am Tisch zusammensitzen, sowie das eigene Selbstverständnis als Köchin oder (seltener) Koch ein, wie der französische Soziologe Kaufmann (2006) so facettenreich deutlich macht.

„
WENN DIE GROSSELTERN
MITASSEN, WAR ES IMMER
SCHRECKLICH.
STÄNDIG WURDE HERUM-
GEMÄKELT, MAN MUSSTE
IMMER AUFPASSEN, NICHTS
FALSCH ZU MACHEN.
“

Die alte Erfahrung, dass über den Familientisch Präferenzen und Aversionen für das ganze Leben geprägt werden, findet heute eine profane Erklärung darin, dass Geschmäcker und Emotionen im Gedächtnis verknüpft sind. Die Nudelsuppe kann das Aroma der Fürsorge und Geborgenheit aus der Kindheit ebenso transportieren wie das des Zwangs zum Aufessen oder die Aversion gegen die Erziehungsversuche der Großmutter.

Essen beruhigt. „Keine schlechten Nachrichten vor dem Essen“, „den Vater nicht vor dem Essen ärgern“, so lauten die Weisheiten der Großmütter. Naturwissenschaftlich übersetzt heißt dies: Durch die

Ausschüttung der Verdauungshormone wird in Folge der durch Hunger erhöhte Adrenalinpiegel gesenkt, womit die Wahrscheinlichkeit von Aggressionen gemindert wird. Positiv wahrgenommene Aromen führen zudem zu Stoffwechselprozessen, die am Tisch als positive Stimmung wahrgenommen werden. Gemeinsames Essen kann so den Familienfrieden sichern. Im Idealfall wird der Familientisch zum Katalysator für eine glückliche Gemeinschaft. ▶



¹ Unter Familie werden hier auch andere familiäre Lebensformen als die klassische bürgerliche Kleinfamilie gefasst.



ICH HASSTE SPINAT. ICH MUSSTE IMMER SO LANGE SITZEN BLEIBEN,
BIS ICH ALLES AUFGEESSEN HATTE, AUCH WENN MIR SCHON SCHLECHT WAR.

Aber das Bild der idyllischen Gemeinschaft ist einseitig und entspricht selten der Realität. Neben der Liebe nimmt am Tisch immer auch die Macht Platz:

- Die Dominanz des Vaters, der oft bestimmen und seine Regeln durchsetzen will, aber selten bei der Vor- und Nachbereitung der Mahlzeit hilft,

- die Versorgungsmacht der Mutter, die die Ablehnung ihrer Speisen als Ablehnung ihrer selbst interpretiert – oder ihre Ohnmacht, die sie zwingt, sich den häuslichen Verpflichtungen zuzuwenden,

- die Macht der älteren Geschwister, welche stärker sind und mehr dürfen oder

- die Macht der jüngeren Geschwister, welche verwöhnt und vorgezogen werden ...

Man kann andere, weniger klischeebehaftete Beispiele finden, aber man kann nicht leugnen, dass am Familientisch ‚Ordnungen‘ herrschen. Diesen Ordnungen folgend werden Speisen verteilt und Gespräche gestaltet, Tischsitten kontrolliert und Aufmerksamkeit gespendet (Schlegel-Matthies, i. Dr.). Je höher der soziale Rang, desto unerbittlicher wird über den auch am Tisch zum Ausdruck kommenden bzw. anzueignenden Habitus gewacht, wie Bourdieu (1993) dies eindrucksvoll beschreibt. Auch der demokratische Wandel nimmt am Tische Platz: Kinder bekommen mehr Freiheit. Sie dürfen mitreden und mitbestimmen, beim Essen und bei den anderen Familienentscheidungen, die am Tisch verhandelt werden. Es muss auch nicht mehr alles gegessen und nicht aufgegessen werden. Nicht mehr die Väter bestimmen vorrangig, was es zu essen gibt, sondern

die Kinder. Es sichert den Frieden, wenn angeboten wird, was ihren Wünschen entspricht. Die Tränen der ohnmächtigen Wut, die früher den Zwang zum Essen begleiteten, stehen nun eher den Müttern in den Augen, die mit ihren Bemühungen um eine gesundheitsverträgliche Ernährung an der Allianz zwischen Männern und Kindern scheitern. Wie im Leben außerhalb des Familientisches ist die Demokratie damit oft nur ein schöner Schein. Auch die Arbeitsteilung in der Küche wird selten aufgebrochen. Wenn ‚Vater kocht‘, dann gibt es eher Pizza – oder eine Küchenschlacht für Gäste (Schlegel-Matthies, 2002, 2004, i. Dr.). Die familiale Tischgemeinschaft ist zu heterogen, um per se ein Hort des Friedens zu sein. Sie bleibt eine Herausforderung: Die einen wollen reden, die nächsten Musik hören, die anderen Ruhe; die einen haben Erfolg und Sorgen am Arbeitsplatz, die anderen in der Schule; alle bringen aus der außerhäuslichen Welt etwas mit an den gemeinsamen Tisch, um dann zu erleben, dass die anderen dies nicht automatisch teilen wollen. Weder wird die Autorität, die im Beruf selbstverständlich ist, zu Hause respektiert (Hochschild 1992), noch nutzt die anerkannte Sportlichkeit etwas, wenn die Verhandlungen um die Verteilung der Hausarbeit beginnen.

DAS ENDE DES FAMILIENTISCHES? – NICHT IN SICHT!

Das gemeinsame Mahl sorgte über die Zeiten nicht nur dafür, dass die Familie zusammentraf, sondern auch dafür, dass die Familienbeziehungen entwickelt, erhalten, stabilisiert wurden – oder auch nicht (Barlösius 1999; Schlegel-Matthies, i. Dr.). In Zeiten der zunehmenden Individualisierung und Flexibilisierung wird die Familienmahlzeit in der öffentlichen

Diskussion zum Maß für die Stabilität der Institution Familie, gar zum Symbol für gesellschaftliche Kohärenz überhaupt. Familienmahlzeiten nehmen ab. Man sieht sie und damit die Familie von der Auflösung bedroht. Und die gleichen Politiker/-innen, die dieses (alte) Lied anstimmen, singen auch davon, dass Arbeitskräfte örtlich und zeitlich flexibler sein sollen. Die von ihnen geschaffenen ‚temporalen Strukturen‘ sind es, die Familien erschweren, gemeinsame Essenszeiten zu finden.

Denn am Tische zusammensitzen, das wollen Familien und andere Lebensgemeinschaften noch. Nach den Ergebnissen der letzten Zeitbudgetstudie verwenden Familien zwar weniger Zeit für die Nahrungszubereitung, aber mehr für die

Mahlzeit, nämlich durchschnittlich täglich 56 Minuten (Meier et al. 2004, S. 117). Sie tun es meist auch freiwillig. Jugendliche bedienen sich vielleicht vorher schon am Kühlschrank. Sie setzen sich dann aber noch einmal zum gemeinsamen Essen an den Tisch. Der Familientisch ist für sie – nicht immer, aber immer noch – ein Hort der Geborgenheit und Gemütlichkeit. Sie schätzen mehrheitlich das Essen (auch, dass es ‚gesund‘, zumindest gesünder als Fast Food, ist), die Gespräche (wenn sie nicht mit Kritik an den schulischen Leistungen verbunden sind) und das Zusammensein. Zuhause kann man sich zwar nicht benehmen, wie man will, aber man ist sich der Zugehörigkeit sicher, anders als in der Peergroup (Bartsch 2008). Der Familientisch wird also noch einige Zeit bleiben,

sich den Lebensformen und dem Lebensrhythmus anpassen. Er wird sich ändern, aber vielleicht weniger als die Speisen, die aufgetragen werden.

PROF. DR. BARBARA METHFESSEL (DIPL. TROPH.)

ist Professorin für Ernährungs-, Gesundheits- und Verbraucherbildung an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg. Sie arbeitete im Projekt REVIS mit. Einer ihrer Arbeitsschwerpunkte ist die Esskultur im Alltag.

email: methfessel@ph-heidelberg.de

LITERATURNACHWEIS

Barlösius, Eva: Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Weinheim 1999.

Bartsch, Silke: Jugendesskultur: Bedeutung des Essens für Jugendliche im Kontext Familie und Peergroup. In: Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA) (Hg.): Forschung und Praxis der Gesundheitsförderung (Bd. 30). Köln 2008. (http://www.bzga.de/bot-med_60630000.html)

Bourdieu, Pierre: Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. Frankfurt/M. 1993.

Hochschild, Arlie: Work-Life-Balance. Keine Zeit. Wenn die Firma zum Zuhause wird und zu Hause nur Arbeit wartet. Opladen 2002.

Kaufmann, Jean Claude: Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen. Konstanz 2006.

Meier, Uta / Küster, Christine / Zander, Uta: Alles wie gehabt? – Geschlechtsspezifische Arbeitsteilung und Mahlzeitenmuster im Zeitvergleich. In: Statistisches Bundesamt (Hg.): Alltag in Deutschland. Analysen zur Zeitverwendung. Forum der Bundesstatistik (Bd. 43). Wiesbaden 2004, S. 114 – 130.

Methfessel, Barbara: Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung. In: Helmut Hesecker / Kirsten Schlegel-Matthies (Hg.): Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung, H. 7. Paderborn 2005. (www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/wissenschaft_ernaehrung.php)

Schlegel-Matthies, Kirsten: „Liebe geht durch den Magen.“ Mahlzeit und Familienglück im Wandel der Zeit. In: Der Bürger im Staat 52,4, 2002, S. 208 – 212. (www.buergerimstaat.de/4_02/liebe.htm)

Schlegel-Matthies, Kirsten: Mahlzeit im Wandel – Anmerkungen zur Entideologisierung einer Institution. In: Gesa Schönberger / Barbara Methfessel (Hg.): Die Mahlzeit. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden (im Druck).

Schönberger, Gesa / Barbara Methfessel (Hg.): Die Mahlzeit. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden (im Druck).



Gastlichkeit*

RITUALITÄT UND KULINARISCHE BILDUNG

Essen im Sinne von Ernährung (Nutrition) gehört zu den elementaren Handlungen, die jeder einzelne Mensch ausführt, um seine physische Existenz zu sichern. Wie andere auf den ersten Blick scheinbar ausschließlich personal angelegte und begrenzte Handlungen hat aber auch das Essen eine ebenso ausgeprägte soziale und kulturelle Dimension, die es häufig zum Thema künstlerischer Gestaltung oder dokumentarischer Aufzeichnungen macht. Formen des Essens, Inszenierungen von Esssituationen im Rahmen von Festen jeder Art gehören zu den bevorzugten Gegenständen kultureller Überlieferungen. Man kann allein oder in Gemeinschaft, öffentlich – z. B. auf der Straße, in einem

Gasthaus – oder bei sich zu Hause essen, Essen kann Haupt- oder Nebehandlung sein, man kann essen, während man eine andere Handlung ausführt, man kann diese unterbrechen, um zu essen, ebenso ist es möglich, stets die gleiche Speise zu sich zu nehmen oder auf Abwechslung zu achten, Bestecke usw. zu benutzen oder die Speisen mit der Hand zum Mund zu führen.

Während die nutritive Dimension den Einzelnen grundsätzlich von Anderen isoliert, weil – wie der Soziologe Georg Simmel dargelegt hat – das Stück, das der Eine isst, der Andere nicht auch essen kann, kann die soziokulturelle Dimension des Essens zur Überwindung dieser Isolation

BURCKHARD DÜCKER

eingesetzt werden, indem Esshandlungen zur Erfahrung von Geselligkeit, Zugehörigkeit und Integration, z. B. im Rahmen von Gastlichkeit rituell gestaltet werden. Als deren andere Seite sind Ausgrenzung und Nichtzugehörigkeit (Erfahrungsformen der Ungastlichkeit) stets zu berücksichtigen. Weil nutritive und soziale Dimension nicht zu trennen sind, gibt es Gastlichkeit – wie Esshandlungen insgesamt – nicht in ‚reiner‘ oder ‚absoluter‘ Form, sondern nur in kulturspezifischen Ausprägungen; die naturbedingte, physische Notwendigkeit zu essen schließt die Orientierung an einer kulturellen und interessengebundenen Formung immer schon ein, auch wenn diese Form nicht realisiert wird. Wie alle

Rituale werden auch Gastlichkeitsrituale aufgrund von Interessen gemacht und womöglich verändert.

Simmels „Soziologie des Mahls“ entfaltet eine Grundform des Sozialen für das Verhältnis von Eigenem und Fremdem. So können Rohstoffe, die die Einen für ihre Interessen verbrauchen, nicht zugleich von Anderen für deren Interessen verbraucht werden, ebenso kann das Land, das die Einen bebauen, nicht zugleich von Anderen anders bebaut werden. Dass daher Interessenkonflikte aufbrechen können, zeigt sich in der Gegenwart z. B. an Diskussionen über die Verwendung von Getreide für die Herstellung von Biosprit oder für die menschliche Ernährung, Verwendungsformen, die jeweils unterschiedlichen Interessen entsprechen. In diesem Beitrag wird die weite politische Bedeutung von Gastlichkeit nicht explizit behandelt.

Gastlichkeitsrituale beziehen sich auf die Befriedigung elementarer physischer und sozialer Bedürfnisse, nämlich Ernährung und Geselligkeit, und werden daher in der Regel als lustvoll erfahren. Unter dem Aspekt der Nutrition dienen sie der Bearbeitung und dem Ausgleich von Konkurrenzsituationen, Anspruchshaltungen und Anerkennungserwartungen, sie transformieren mögliche Verteilungskonflikte zu Erfahrungen gelungener Gemeinschaft. Wie andere rituelle Handlungen werden Gastlichkeitsrituale immer wieder wiederholt und nicht ohne Vorbereitungen aufgeführt. Sie sind in drei Phasen zu gliedern: Vorbereitung, Aufführung, Wirkung. Begründet ist ihre Aufführung im jeweiligen gesellschaftlichen Kontext, dessen Handlungsanforderungen (z. B. Geburtstag, Heirat, Bestattung, Prüfung, Geschäftsjubiläum) auch mit Gastlichkeitsritualen zu erfüllen sind.

Gastlichkeit bezeichnet eine Grundform der Wechselseitigkeit: Gastgeber und Gäste sind grundsätzlich durch reziproke Formen sozialen Handelns verbunden, so durch den Dreischritt des ‚Gabentauschs‘ (Marcel Mauss) von geben, empfangen bzw. nehmen und erwidern, d. h. von Einladung, Akzeptanz der Einladung und Gegeneinladung. Beide Seiten führen rituelle Gesten der Begrüßung, Verabschiedung und des Dankes aus, so danken die Gäste für die Einladung, der Gastgeber für deren Akzeptanz und das Kommen. Insgesamt geht es in dieser Sequenz um die wechselseitige Versicherung, das Ritual freiwillig in der vorgesehenen Form auszuführen (Konsensproklamation). Weitere Sequenzen sind Überreichung der Gastgeschenke, Vorstellung der Gäste. Alle Teilnehmer haben das gleiche Recht, sich von den Speisen zu bedienen und an der Kommunikation teilzunehmen. Gemeinsam wird von Gastgeber und Gästen die Situation gelingender Gastlichkeit hergestellt, indem sich alle an der allgemeinen Kommunikation beteiligen und die Situation zur Selbstdarstellung nutzen, was nicht ohne wechselseitige Anerkennung möglich ist. Man präsentiert sich, indem man die Selbstpräsentation der Anderen anerkennt, erst das Zusammenspiel von transitiver und reflexiver Handlung generiert den rituellen Prozess der Herstellung einer Ritualgemeinschaft. Nichtzugehörigkeit soll in zumindest temporäre Zugehörigkeit umgewandelt werden, was durch Aushandlung im freien Gespräch erreicht werden kann.

Indem der eine Akteur sich als Gastgeber präsentiert, macht er einen anderen Akteur zum Gast, weil er diese Funktion als Referenz für seine Selbstdarstellung braucht. Ohne Gast kein Gastgeber und umgekehrt, jede der beiden Akteursrollen schließt die jeweils andere ein. Entsprechend gehört

‚einladen‘ zu den performativen sprachlichen Handlungen, die bewirken, was sie bezeichnen. Mit seiner Einladung, die die Transformation von Gastgeber und Gast einleitet, wendet sich der (private) Gastgeber in der Regel an Personen, die ihm persönlich bekannt sind: Indem jemand eine Einladung ausspricht, erkennt er die Eingeladenen als seine Gäste und als zu sich zugehörig an. Mit der Akzeptanz der Einladung macht der Eingeladene sich – bis zum Termin des Festes – zum designierten Gast und den Einladenden zum designierten Gastgeber. Indem der designierte Gast die Schwelle zum sozialen Raum des designierten Gastgebers überschreitet, markiert er eine Grenze zwischen Innen und Außen und verwandelt sich in einen Gast, den Einladenden in einen Gastgeber. Das Ablegen von Mänteln, Hüten usw. markiert als symbolischer Kleiderwechsel noch einmal die Trennung von Innen und Außen und entspricht ritualtheoretisch der rituellen Reinigung vor dem Betreten des Ritualraums.

Rituell fundierte Anerkennung ist nicht an Bedingungen messbarer Leistung oder einer bestimmten sozialen Position gebunden. Gastlichkeit setzt wechselseitiges Vertrauen voraus. So vertrauen die Gäste auf die Qualität und Unbedenklichkeit (z. B. in Bezug auf Hygiene und religiöse Speiseregeln) der vom Gastgeber bereitgestellten Lebensmittel, dieser vertraut auf die Respektierung seiner Privaträume, die Schonung seiner Einrichtung und seines Besitzes durch die Gäste. Werden Regeln verletzt und Erwartungen enttäuscht, scheitert das Projekt Gastlichkeit. Ein Urbild dafür stellt die biblische Geschichte von der Vertreibung Evas und Adams aus dem Paradies dar, weil beide entgegen dem Gebot Gottes als des Gastgebers von den Früchten des verbotenen Baums gegessen

haben. Essen heißt, sich etwas einzuverleiben, was einem anderen entzogen wird, indem man isst, verschafft man sich also die Möglichkeit, ein anderer zu werden, als man vorher gewesen ist. In diesem Sinne stellt Essen auch eine Form der Machtausübung dar.

Obwohl Gastlichkeitsrituale im Allgemeinen um essen und trinken zentriert sind, steht dennoch die Befriedigung körperlicher Bedürfnisse – vor allem in westlichen Kulturen der Moderne – zumeist nicht im Mittelpunkt dieses Ritualtyps. Vielmehr geht es um den symbolischen Horizont von Erfahrungswerten des Außeralltäglichen wie Wohlfühlen, Freiheit von Arbeit und Alltag, Überwindung von Einsamkeit zugunsten von Geselligkeit, Anerkennung und Gebrauchtwerden, Möglichkeit der direkten Kommunikation und die Erwartung, bei den anderen Teilnehmern Interesse für die eigenen Geschichten zu finden. Gastlichkeit macht jene Werte sichtbar, die im Alltag üblicherweise unsichtbar sind. Möglich wird diese Überhöhung durch die rituelle Rahmung (Markierung von Anfang und Ende, Förmlichkeit, Feierlichkeit, Komplexitätsreduktion). So kann Gastlichkeit auch eine therapeutische Funktion zukommen; wer rituell handelt, ist nicht allein und findet Orientierung durch die rituellen Regelungen. Zugleich erweitern Gäste durch ihre Erzählungen das Erfahrungs- und Wissensspektrum der anderen. Wenn die nutritive Dimension gegenüber der sozialen in den Hintergrund tritt, muss dies den Erwartungen des Gastgebers keineswegs widersprechen. Wird auf diese Weise doch die vorübergehende sinnliche Erfahrung von Geschmack und Genuss der Speisen erweitert zum Genuss der sozialen Erfahrungen. Gastlichkeitsrituale bieten womöglich Anlass für dauerhafte soziale Erfahrungen sowie für den Gewinn ‚symbolischen‘ und

‚sozialen Kapitals‘ (Pierre Bourdieu), womit sich die Perspektive auf kulinarische Nachhaltigkeit als Aufbau neuer Kontakte und Netzwerke öffnet, die wiederum neue Aufführungen von Gastlichkeit motivieren. Weil rituelle Gastlichkeit zur Erfahrung des Unsichtbaren niemals abgeschlossen und nicht statisch, sondern dynamisch und prozessual ist, muss sie in immer neuen Ausprägungen inszeniert werden. Rituale lösen keine Probleme, generieren aber Dispositionen, die Lösungen im postrituellen Alltag erleichtern.

Für die kulinarische Bildung folgt daraus die Ausrichtung auf Genussfähigkeit als soziale Kompetenz. Dazu gehört die Reflexion auf Essen als politische Handlung, d. h. auf Weltveränderungen, die durch den Genuss von Lebensmitteln bewirkt werden können. Hinzu kommt die Vermittlung eines Wortschatzes, der es erlaubt, die sinnliche Wahrnehmung von Speisen vor allem durch schmecken, riechen, fühlen/empfinden und sehen zu beschreiben sowie die Differenzierung zwischen den intellektuellen Verfahren der Deskription und der Bewertung des Geschmacks einer Speise. Angesichts der aus verschiedenen Kulturen stammenden Speisen ist auch die Komponente der interkulturellen Bildung (z. B. Herkunftskultur der Speise, ihre Geschichte; Akzeptanz unterschiedlicher Geschmacksorientierungen) zu berücksichtigen.

Kulinarische Bildung betrifft den ganzen Menschen; sie umfasst soziale (z. B. Anerkennung kultureller und religiöser Traditionen und Wertmuster, Organisation der Befriedigung von Ansprüchen, keine Ausgrenzung wegen Verzehr ‚fremder‘ Speisen), affektive (Affektkontrolle angesichts ‚fremder‘ Speisen), historische (z. B. Geschichte von Speisen, Rohstoffen, Ins-

titutionen wie Wirtshaus und Küche usw., literarische Gestaltungen von Gastlichkeit), kognitive (z. B. Kenntnis der Folgen nicht nachhaltiger Landwirtschaft) und praktische (z. B. selbst kochen, Manieren, Berücksichtigung religiöser, vegetarischer und veganer Speiseregeln) Kompetenzen und intendiert die Befähigung der Lernenden zur selbst bestimmten Teilnahme und -habe an gesellschaftlichen Prozessen. So kann kulinarische Bildung in spezieller Weise zur kulturellen Bildung beitragen. Didaktische Mittel zur Umsetzung dieser Lernziele können z. B. das Führen eines kulinarischen Tagebuchs sein, in dem alles verzeichnet wird, was verzehrt wird, das Interview mit Zeitzeugen des Kulinarischen, die tägliche, auf kulinarisches Wissen fundierte Präsentation der Speisen in der Mensa, die Erarbeitung künstlerischer Quellen, die Zubereitung und der Verzehr von Speisen.

* Der Beitrag fasst Überlegungen zusammen, die der Autor unter dem Titel ‚Ritualität der Gastlichkeit‘ in dem von Alois Wierlacher herausgegebenen Band *Gastlichkeit – Rahmenthema der Kulinaristik* (Berlin LIT 2011) vorlegt.

PROF. DR. BURCKHARD DÜCKER

lehrt Neuere Deutsche Literaturwissenschaft an der Universität Heidelberg

email: burckhard.duecker@gs.uni-heidelberg.de



Kulinarische
Allgemeinbildung

Schulische Ernährungsbildung

CURRICULARE ENTWICKLUNGEN – PROFESSIONALISIERUNG

INES HEINDL

Wenn gebildete und wohlhabende Schichten heute Genuss und Gesundheit im Essen verbinden, so spielt der ökonomische Status sicher eine Rolle für diesen guten Geschmack. Lust- und Gesundheitsgewinn haben jedoch entschieden mehr Wirkungen im Lebenslauf der Menschen. Ganz im Sinne einer Gesellschaft, die nie zuvor so genau wissen konnte, was zur Perspektive „gesund aufwachsen und alt werden“ gehört, wird kulinarische Bildung zur Schlüsselqualifikation. Es gibt leider in reichen Ländern wie Deutschland auch den Umkehrschluss:

„Wer arm ist, ist seltener gesund und häufiger krank, geht bei Beschwerden später zum Arzt, erhält eine schlechtere Behandlung, wartet länger auf ein Krankenhausbett, bleibt länger im Krankenhaus, hat eine schlechtere Prognose und stirbt früher“ (Feichtinger 1995, S. 295).

Weltweit bestätigen Lebensstilanalysen, dass Armut, niedriger Sozialstatus und Bildungsstand die Gesundheit der Menschen negativ beeinflussen. Vor allem Armutsstudien belegen beispielhaft für das Ess- und Bewegungsverhalten, dass der Graben zwischen Expertenempfehlungen und Laienverständnissen in den vergangenen 20 Jahren größer geworden ist (vgl. Belton und Belton 2003). Gleichwohl halten Ernährungswissenschaftler und Mediziner an ihren Aufklärungsstrategien und -botschaften fest und scheinen zu ignorieren, dass Menschen betroffen von Armut sowie niedrigem Sozial- und Bildungsstand nicht erreicht werden. Hier endet die Selbstverständlichkeit privater Gesundheitsvorsorge und der Verhaltensprävention, es beginnen Forderungen nach einer Verhältnisprävention, die sich mit Programmen an die institutionellen Erziehungs- und Bildungssysteme richten. In ihrem Fazit formulieren

die aktuellen Jugendgesundheitsstudien entsprechende Forderungen nach frühzeitiger gesundheitlicher Bildungsverantwortung bzw. Erziehung (in loco parentis), die über ihre Konzepte und Vermittlungswege vor allem junge Menschen erreichen sollen.

Vor dem Hintergrund der Ambivalenz zwischen wissenschaftlicher Erkenntnis und den Möglichkeiten der Übertragung zum gesellschaftlichen Nutzen wird der Beitrag auf den Zusammenhang von Nahrung, Ernährung, Gesundheit und kulinarischer Bildung eingehen, um aktuelle Programme und Konzepte auf ihre Eignung zu prüfen. Angesichts der Komplexität von Ernährung und Essverhalten, den psychosozialen Funktionen des Essens und den vorrangig wirtschaftlichen Interessen von Nahrungsvielfalt und Speisenangeboten sind keine einfachen Lösungen für eine Bildungsplanung und Implementation zu erwarten. ▶

Kulinarische Allgemeinbildung

Jedoch geht es um Kriterien und Erfolgsfaktoren für Bildungskonzepte, die Esskultur, Ernährung und Gesundheit (Health and Nutrition Literacy) als Gegenstand einer kulinarischen Allgemeinbildung verstehen.

ZUM BEGRIFF DER BILDUNG

Der scheinbar triviale, jedoch lebenswichtige Umstand, dass uns niemand die konkrete Handlung des Essens abnehmen kann, die Wahl der Speisen jedoch erlernt werden muss, führt zum Begriff der Bildung, durch den alles Fachwissen erst fruchtbar wird (vgl. Heindl 2008). In modernen Gesellschaften vermittelt Bildung den Zugang zu unterschiedlichen Modi der Weltbegegnung und erschließt unterschiedliche Horizonte des Weltverstehens. Bildung als Erwerb von Fachwissen, als Befähigung zur Selbstbestimmung und beiden Zielen dienende Befähigung für lebenslanges Lernen ist eine Basisbedingung des privaten und beruflichen Lebens (vgl. Dörpinghaus et al. 2006).

Eine so verstandene Ernährungsbildung wird als das Bemühen des Menschen angesehen, eine persönlich sinnvolle Ernährungsweise durch gesunde Lebensführung aufzubauen, worin er Unterstützung und Begleitung erfährt. Dabei beschränkt sie

sich nicht nur auf die Korrektur und Entfaltung individueller Verhaltensweisen, sondern berücksichtigt soziale, ökologische und ökonomische Aspekte eines selbst bestimmten und mitverantwortlichen menschlichen Handelns (vgl. Heindl 2003). Das Ziel der Ernährungsbildung ist die Fähigkeit, alltägliche Entscheidungen für eine genussvolle und bedarfsgerechte Ernährung treffen zu können. Basierend auf einem Konzept der OECD wird dies auch als ‚Nutrition and Food Literacy‘ bezeichnet. Im angelsächsisch engeren Sinne bedeutet ‚Literacy‘ ursprünglich die allgemeine Lese- und Schreibkompetenz. Im erweiterten Sinne einer gesundheitlichen Grundbildung steht ‚Nutrition Literacy‘ für Ernährungskompetenz, die über das alleinige Wissen hinaus Fähigkeiten einschließt, Wissen und Erfahrungen zu reflektieren und auf realitätsnahe Situationen anzuwenden (vgl. Leitzmann et al. 2009).

ZIELE EINER KULINARISCHEN ALLGEMEINBILDUNG

Vor dem Hintergrund eines erweiterten Verständnisses der Ernährungskompetenz sind die nachfolgenden Bildungsziele des Kulinarischen zu formulieren:

1| Das oberste Ziel sollte ein Basiswissen über Lebensmittel, Nahrungsqualität und Speisen sein. Lebensmittelskandale machen immer wieder deutlich, dass Märkte einer globalisierten Nahrungsmittelproduktion kaum noch zu durchschauen und zu kontrollieren sind. Dieser Verunsicherung begegnen Gegentrends, wie die Auswahl regionaler und saisonaler Marktangebote, die seit mehr als 25 Jahren von gesundheitsorientierten Konzepten alternativer Kostformen getragen werden. Die Kennzeichnung von Erzeugnissen aus

ökologischen Landbau hat sich dabei als hilfreich erwiesen.

2| Durch Einsicht in die kommunikations- und kulturstiftende Bedeutung des Kochens verändert sich die Rolle der Köchin/des Kochs. Gestaltung und Zubereitung des Essens durch entsprechend qualifizierte Personen geht weit über rein technisch, hygienisch, arbeitswissenschaftlich und physiologisch begründete Vorgänge hinaus: Gute Köche sind Meister der Kommunikation.

3| Die vertiefte Einsicht in den Zusammenhang von Essen und Kommunikation eröffnet ein Verständnis von: „Essen ist Reden mit anderen Mitteln.“ Jenseits einer kommunikationstiftenden Atmosphäre beim Essen in der Gemeinschaft werden Nahrungsmittel, Speisen und das Essen selbst zu Mitteln der Kommunikation.

4| Die Sensibilisierung des Körpers durch eine neue Anthropologie der Sinnlichkeit. Sinnesbildung als Basis der Allgemeinbildung wird zum Ausgangspunkt intellektueller und sozialer Grundausstattung. Sinnliche Sensibilisierung des Körpers heißt aber auch, den Zusammenhang von Geschmack, Genuss und Körperlichkeit im sozialen Kontext neu zu definieren.

5| Die Vertiefung des Wissens über den Zusammenhang von Geschmack und Gastlichkeit zum Zweck einer verbesserten Lebens- und Berufspraxis und damit der Lebensqualität. Für Schulen und Kindertageseinrichtungen wird hier deutlich, dass der gesellschaftliche Wert von Essen und Speisenangeboten sowie die Rolle des vermittelnden Personals unter der Wirkung von Investition und Qualifizierung und nicht von Aufwandsminimierung neu zu betrachten sind.

DREI MEILENSTEINE CURRICULARER ENTWICKLUNGEN

Auf der Suche nach institutionellen Rahmenbedingungen für schulische Konzepte einer kulinarischen Allgemeinbildung ragen drei Entwicklungsphasen heraus:

MEILENSTEIN I:

Das europäische Kerncurriculum zur Ernährungsbildung, 1990 bis 1999 (vgl. Dixey et al. 1999, Heindl 2003)

Sieben Themenfelder behandeln die Zusammenhänge von Essen und Gewohnheitsbildung, Ernährung und persönlicher Gesundheit, Nahrungserzeugung und -verarbeitung, Lebensmittelmärkten, Konsum und Nahrungszubereitung. Ausgehend von der Alterstufe der 4-6 Jährigen bis zum Ende der Sekundarstufe II führen die Vermittlungsprozesse durch eine kontinuierliche Erweiterung und Vertiefung (Spiralcurriculum)

- von der sinnlich-emotionalen Wahrnehmung des essenden Menschen zu seinen kognitiven Bewertungen,

- von handlungsorientierten (Praxis) zu theoretisch-analytischen Zugängen (Theorie),

- von theoretischen Erkenntnissen (Wissen) zu alltäglichem Handeln (Können),

- von einfachen zu komplexen Sachverhalten.

Themenfeld 7: ‚Kultur und Technik der Nahrungsmittelzubereitung‘ – stellt im ästhetisch-kulinarischen Umgang mit Nahrungsmitteln, (inter)kulturelle, historische, soziale, religiöse Bezüge her.

MEILENSTEIN II:

Das deutsche REVIS-Curriculum, 2003 bis 2005 – Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen (vgl. Oepping und Schlegel-Matthies 2008) – ist international vergleichbar und anschlussfähig auf der Bund-Länder-Ebene mit neun Bildungszielen, Standards und der Formulierung von Kompetenzen. Entwickelt wurde das Curriculum für die Sekundarstufe I, jedoch ist es anschlussfähig für die Primarstufe und Sekundarstufe II.

Der Zusammenhang der neun Bildungsziele von essbiografischen bis zu den gesundheitsfördernden Bezügen spiegelt sich auch in dem ästhetisch-kulinarischen Handlungsfeld ‚Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Speisengestaltung‘ wider.

MEILENSTEIN III:

Der Lehrplan Verbraucherbildung Schleswig-Holstein (IQSH 2009)

Fragt man nun nach Beispielen der Umsetzung mit Wirkungen bis in den Schulalltag, so zeigen sich deutliche Auswirkungen des REVIS-Curriculums in den Ländern der REVIS-Kooperationspartner (BaWü, NRW, SH). Als erstes Bundesland führte Schleswig-Holstein den neuen Lehrplan ‚Verbraucherbildung‘ verpflichtend für die Sekundarstufe I zum Schuljahr 2009/10 ein. In zwei Kernbereiche: ‚Konsum und Lebensstil‘, ‚Ernährung und Gesundheit‘, sind die Inhalte des europäischen und des REVIS-Curriculums aufgenommen. Das Handlungsfeld ‚Kultur und Technik der Nahrungszubereitung‘ beinhaltet eine ästhetisch-kulinarische und zielgruppenorientierte Speisengestaltung.

DER ZUSAMMENHANG VON BOTSCHAFTEN DES UNTERRICHTS UND SCHULALLTÄGLICHEN ESSERFAHRUNGEN

Wissensvermittlung und Erfahrung der Schülerinnen und Schüler im Unterricht stimmen oft nicht überein mit den schulischen Botschaften außerhalb des Unterrichts. Insofern bilden die bisher dargestellten curricularen und fachlichen Entwicklungen erst einen Teilbereich kulinarischer Ziele in der Allgemeinbildung ab.

Schulen in Deutschland zur Mittagszeit: Verbrauchte Luft mischt sich mit Essensgerüchen, lieblos zusammengestelltes Mobiliar, das irgendwo im Gebäude übrig war, stört vielleicht nicht, wenn der Hunger treibt. Mit Esskultur, Genuss und Gastlichkeit hat das wenig zu tun.

Fragt man Schulen, Essensanbieter und ihre Zielgruppen nach den Erfolgsfaktoren einer nachhaltigen Verpflegungsqualität, so schälen sich folgende Aspekte heraus:

1| Ein Verständnisprozess über die Qualität des Essens in der Schule sorgt für Akzeptanz.

2| Das Prinzip Partizipation, d. h. eine Beteiligung der ‚Kunden‘ bei der Planung und Gestaltung von Verpflegungskonzepten (z. B. durch sog. Küchenkommissionen), erhöht die Zahl derer, die sich täglich für ein Mittagessen entscheiden. ▶

3| Genussvolles Essen braucht Zeit und nach sinnlich-ästhetischen Kriterien gestaltete Orte.

4| Komponentenessen statt fertige Menüs auf dem Teller erhöhen die tägliche Entscheidungsflexibilität. Vor allem Jugendliche klagen darüber, wenn sie im Wochenrhythmus vorausplanend angeben sollen, was sie essen wollen.

5| Eine kommunikationfördernde Essatmosphäre verbessert die Identifikation der Schülerinnen und Schüler mit der Schule, denn gutes Essen und eine gemütliche Essatmosphäre werden von den Nutzern als Wertschätzung verstanden.

6| Fachliche Kompetenz bei der Herstellung und kommunikative Kompetenz bei der Ausgabe sind vermittelnde Faktoren für eine hohe Akzeptanz.

Widersprechen Anlässe und Gestaltung des gemeinsamen Essens den Botschaften des Unterrichts, so setzt sich der heimliche Lehrplan gelebter Lernerfahrung durch. Schulen, die als Ganztageseinrichtungen jedoch in der Lage sind, die genannten Erfolgsfaktoren in ihren Schulprogrammen und Profilen zu berücksichtigen, bestätigen bereits heute, dass ein qualitativ hochwertiges Essen von allen Nutzern wertschätzend aufgenommen wird. In gemüt-

PROF. DR. INES HEINDL (DIPL. TROPH.)

Universität Flensburg
Institut für Ernährungs- und
Verbraucherbildung
Auf dem Campus 1, 24943 Flensburg
email: iheindl@uni-flensburg.de

licher Atmosphäre gemeinsam, genussvoll, schmackhaft und gesund zu essen, verändert den Lebensraum Schule durch die Stärkung einer positiven Lernatmosphäre. Wenn sich alle Beteiligten dann selbstbewusst mit ihrer Einrichtung identifizieren, so trägt diese Wirkung nicht zuletzt zu einem Standortvorteil im Wettbewerb der Schulen um ihre Klientel bei.

PROFESSIONALISIERUNG DER LEHRERBILDUNG

Bildungspläne, Leitlinien (DGE 2009) und Curricula schaffen Legitimation und strukturelle Voraussetzung für notwendige Veränderungen auch in der Ernährungs- und Verbraucherbildung. Ergebnisse der Bildungsforschung zur institutionellen Gesundheitsförderung haben jedoch ergeben, dass Reformprozesse allein durch gesetzliche Legitimation (z. B. Erlass eines Lehrplans, Qualitätsstandards für die Schulverpflegung) nur bedingt wirksam sind. Seit den 1980er-Jahren generieren Forschungsprojekte zur Innovation von Gesundheit und Bildung neue Erkenntnisse.

Meist handelt es sich um ausgewählte Settings, z. B. finanziell geförderte Modellschulen, die Neuerungen entwickeln und erproben. Nach Abschluss der Projektphasen werden Ergebnisse und Erfahrungen in Berichten ausgewertet und Empfehlungen zur Implementierung gegeben. Wirksamkeitsanalysen zur Übertragung der überwiegenden Anzahl von schulischen Modellprojekten in Deutschland und Europa kommen zu dem Ergebnis, dass Projekte zur Gesundheitsförderung in der Regel die beteiligten Settings nachhaltig verändern. Erfolgreiche Prozesse eröffnen sich in diesen Schulen, da sich das Kerngeschäft, d. h. Unterricht und Schulleben, verändern.

Genau hier enden die meisten Projekte, überlassen die Übertragung auf andere Schulen einem beliebigen Prozess, sodass die Projektverantwortlichen nicht selten enttäuscht sind, wenn nach Jahren der gewünschte Schneeballeffekt von Transfer und Verbreitung nicht eingesetzt hat (vgl. Heindl 2009).

Fazit: Ein Automatismus von Modellprojekten der Bildungsforschung, daraus gewonnenen neuen Erkenntnissen und deren Übertragung auf andere Einrichtungen und die dort tätigen Professionen ist nicht gegeben.

Was heißt das nun für die Umsetzung neuer Strukturen und Curricula der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Deutschland, die auch kulinarische Aspekte in die Allgemeinbildung aufnehmen? Das sogenannte Kerngeschäft in Schulen leisten Lehrkräfte, die in der Regel nach einer akademischen Ausbildung Fächer unterrichten (z. B. Biologie, Sport, Hauswirtschaft/Haushaltslehre, seit 2009 Ernährungs-, Gesundheits-, Verbraucherbildung).

Als Berufsausübende stehen sie im Mittelpunkt eines erfolgreichen Transferprozesses. Jedoch werden fachliche Innovationen nicht selten als belastende zusätzliche Aufgabe verstanden. Studien belegen (u. a. die Studie ‚Allianz für eine nachhaltige Schulgesundheit und Bildung‘, www.anshub.de), dass Erfolgsfaktoren der Umsetzung einer Gesundheitsförderung durch Bildung wesentlich von zielgruppenspezifischen Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen abhängig sind, die diesen Personenkreis erreichen und motivieren. Eine entsprechende Professionalisierungsoffensive, die den erfolgreichen Transferprozess belegen kann, hat auch in den REVIS-Kooperationsländern gerade erst begonnen. Bachelor- und

Masterstudiengänge der Ernährungs-, Gesundheits- und Verbraucherbildung werden seit dem WS 2005/06 in einigen Ländern (Baden-Württemberg, Nordrhein-Westfalen und Schleswig-Holstein) aufgebaut. Gelingt diese Offensive von Aus-, Fort- und Weiterbildung, so wandeln sich die zusätzlichen Aufgaben, die ‚notgedrungen‘ übernommen werden, zu einer Einstellungsänderung, die das Kerngeschäft kognitiver Wissensvermittlung in einschlägigen Schulfächern erweitern durch eine Ernährungs-, Geschmacks- und Verbraucherbildung, die selbstverständlicher Bestandteil der Allgemeinbildung wird (vgl. Leonhäuser et al. 2009). Wenn Unterrichts- und Alltagserfahrung sich dann Schritt für Schritt den Zielen einer kulinarischen Bildung annähern, so werden diese Investitionen die Erreichbarkeit der relevanten Zielgruppen in den nahezu idealen Settings (Kindertagesstätten und Schule) erhöhen.

LITERATURNACHWEIS

Belton, P.S. and T. Belton (Eds.) (2003): Food, Science and Society – Exploring the gap between expert advice and individual behaviour. Berlin: Springer

DGE (2009): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Bonn

Dixey, R., I. Heindl, I. Loureiro, C. Pérez-Rodrigo, J. Snel und Petra Warnking (2000): Healthy eating for young people in Europe – a school-based nutrition education guide. WHO

Dörpinghaus, A., A. Poenitsch und L. Wigger (2006): Einführung in die Theorie der Bildung. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft



Das ultimative Entdeckerkochbuch für Kinder von 8-15 Jahren

„Schlau kochen“

ISBN: 978-3-86528-608-6
€ (D) 24,90 | € (A) 25,60 | CHF 39,80

- ▶ tolle Rezepte
- ▶ spannende Experimente
- ▶ obercleveres Angeberwissen
- ▶ cooles Wackelbild-Lesezeichen
- ▶ riesige Ausklappseiten

Neuer Umschau Buchverlag GmbH
www.umschau-buchverlag.de

UMSCHAU :

Feichtinger, E. (1995): Armut und Ernährung im Wohlstand: Topographie eines Problems. In: Barlösius et al. (Hg.): Ernährung in der Armut – gesundheitliche, soziale und kulturelle Folgen in der Bundesrepublik Deutschland. Berlin: Arbeitsgruppe Public Health, S. 291 – 305

Heindl, I. (2003): Studienbuch Ernährungs- und Verbraucherbildung – Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung. Bad Heilbrunn: Klinkhardt Verlag

Heindl, I. (2008): Kulinaristik und Allgemeinbildung. In: A. Wierlacher und R. Bendix (2008): Kulinaristik – Forschung – Lehre – Praxis. Berlin: LIT Verlag, S. 129-146

Heindl, I. (2009): Ernährungsbildung – curriculare Entwicklung und institutionelle

Verantwortung. In: Ernährungsumschau 56(10), S. 568 – 573
IQSH (2009): Lehrplan Verbraucherbildung Schleswig-Holstein. Kiel

Leitzmann, C., C. Müller, P. Michel, U. Brehme, T. Triebel, A. Hahn und H. Laube (2009): Ernährung in Prävention und Therapie. Stuttgart: Hippokrates Verlag

Leonhäuser, I.-U., U. Meier-Gräwe, A. Möser, U. Zander und J. Köhler (2009): Essalltag in Familien – Ernährungsversorgung zwischen privatem und öffentlichem Raum. Wiesbaden: Verlag für Sozialwissenschaften.

Oepping, A. und K. Schlegel-Matthies (2008): REVIS – Moderne Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen. Bonn: aid



Kunst einverleiben

WENN KUNST UND ESSEN IN AUSSTELLUNGSRÄUMEN AUF EINANDER TREFFEN

CHRISTINE HEIL

Essen im Museum gehört sich nicht. Dabei ist jeder noch so kleine Kulturtempel in den westlichen Industrienationen zumindest mit einer Möglichkeit Kaffee zu trinken ausgestattet. Und je größer das Ausstellungshaus, desto feudaler ist das angegliederte Restaurant. In aktuellen Angeboten des Besucherdienstes in Kunstmuseen wird am Sonntagvormittag häufig sogar zum ‚Kunst-Brunch‘ geladen. Hierbei werden zwar der Appetit auf Kunstgenuss und Essensarrangements miteinander kombiniert, bleiben aber räumlich und im Ablauf fein säuberlich voneinander getrennt.

DER MOMENT DES WIDERSPRUCHS

Ein Tisch ist für eine Person gedeckt und ein halbes gegrilltes Hähnchen liegt auf dem weißen glänzenden Porzellanteller (siehe Abbildung). Das gegarte Fleisch ist hübsch und provozierend anzusehen. Es lockt die Gaumensinne und stößt den genießenden Blick doch ab und irritiert, denn wir befinden uns in einem Ausstellungsraum moderner Kunst. In der inszenierten Situation treffen mehrere kulturelle Rahmungen aufeinander: Die Kultur der Kunstbetrachtung ermöglicht den Müßiggang in Räumen

der Kunst, in denen künstlerische Arbeiten für Besucherinnen und Besucher entsprechend ihrer visuellen, atmosphärischen und räumlichen Rezeptionsbedingungen präsentiert werden. Die Kultur der Nahrungsaufnahme befriedigt nicht nur existenzielle Körperbedürfnisse, sondern differenziert Speisen, ihre Herkünfte, Zubereitungen und die Rituale ihrer Einverleibung, wie sich das beispielsweise an einer gedeckten Tafel zeigt. Beide kulturellen Rahmungen, die jede für sich häufig unbemerkt wirksam sind, werden im Moment des Aufeinandertreffens gerade durch den Widerspruch spürbar.

Die Fotografie zeigt eine Situation in der Weserburg – Museum für moderne Kunst in Bremen. Es ist eine künstlerische Antwort der Studentin Tuba Müküs-Giese auf eine lebensgroße Bronze-Plastik von Markus Lüpertz, mit dem Titel ‚Genius (Die Freiheit schützend)‘ aus dem Jahr 2000. Sie hatte sich diese Arbeit aus der Sammlung ausgewählt, weil sie sich durch die lebensgroße Bronze provoziert fühlte: Ein Junge hält mit beiden Händen eine Taube in der Hand. Das Gesicht des Jungen und die Taube sind mit Farbe bemalt und dadurch theatralisch hervorgehoben. Auf den ersten Blick gleicht die Lüpertz-Arbeit einem Spiel mit Metaphern und Symbolen. Die Bronze-Plastik könnte einem Betrachter oder einer Betrachterin in seinem oder ihrem Interpretationsprozess „wie eine gebratene Taube in den Mund fliegen“. Aber gerade die symbolische Eingängigkeit lässt die Studentin misstrauisch werden. In ihren Überlegungen zu ihrer künstlerischen Antwort spricht die Studentin von den „Fesseln der Motive“ und vom „Terror der Thematik“. Denn trotz der scheinbaren Eingängigkeit bietet die Plastik bei längerem Hinsehen mehr an abstrakten plastischen Qualitäten wie auch am Spiel mit der künstlerischen Geste an sich. Dazu bildet der gedeckte Tisch eine Entsprechung: Wer meint, er oder sie könne das gebratene Geflügel so gleich verspeisen, hat sich im Kunsttempel verirrt. Es geht um mehr.

WAS BRINGT KÜNSTLERINNEN UND KÜNSTLER IMMER WIEDER DAZU, ESSBARES DARZUSTELLEN UND ALS KÜNSTLERISCHES MATERIAL ZU INSZENIEREN?

Vielleicht zählen die Porträts aus Gemüse von Arcimboldo im 16. Jahrhundert zu den ersten bewussten künstlerischen Themat-

sierungen von Nahrungsmitteln. Später im niederländischen Barock sind die Darstellungen von Essens-Szenen verbreitete Motive. Bereits seit Mitte des 16. Jahrhunderts gibt es das ‚Küchenstück‘, das Stilelemente des Stillebens, der Genremalerei und des Interieurs verbindet, wie beispielsweise die Bilder des niederländischen Malers Pieter Aertsen (1508 – 1575). Im niederländischen Barock werden das Alltagsleben, die Feste und Trinkgelage der Bürger und der Bauern zum Thema der Malerei. Hier wird die Selbstreflexion eines aufkommenden Bürgertums sichtbar, aber die Darstellungen des sinnlichen Vergnügens einfacher Leute dienen auch der Belustigung und Unterhaltung der gesellschaftlich höher gestellten Schichten. In den malerisch immer virtuoser werdenden Stilleben-Bildern treten Früchte, Fische, Fleisch und Küchengeräte zum Greifen nahe und fast real in Erscheinung. Und sie werden zu Bildern für Lebenszusammenhänge, die im Sinne von Vanitas-Darstellungen auch an die Vergänglichkeit des Lebens erinnern. Der gelebte Moment im Alltag der Menschen wird in den Bildern thematisiert. Es bleibt aber bei einer bildlichen Darstellung, einer Re-Präsentation.

LEBENS-KUNST ENTZIEHT SICH

DER MUSEALISIERUNG:

DAS LEBEN UND DIE KUNST

Das ändert sich spätestens in den 60er- und 70er-Jahren des 20. Jahrhunderts, als Künstlerinnen und Künstler versuchen, den Ewigkeitscharakter musealer Kunst durch die Verwendung von organisch unbeständigem Material zu unterlaufen. Kunst und Leben sollten miteinander zu tun bekommen. So hat der Maler und Bildhauer Dieter Roth 1968 beispielsweise sein Bild ‚Kleiner Sonnenuntergang‘ mit Hilfe einer

Wurstscheibe erschaffen, die mit der Zeit hinter dem Glas zu schimmeln beginnt und ein Eigenleben führt: Erst aus der Nähe betrachtet erkennt man, dass die vermeintlichen Lichtkreise eines erhabenen Naturschauspiels am Meer, tatsächlich gelbliche Fettaureolen und Schimmelwucherungen sind. Reale Naturprozesse werden hier zur Naturdarstellung.

Auch das Ereignis des geselligen Essens und der soziale Raum der gemeinsamen Tafel werden mit der Inszenierung von Aktionen und der Einrichtung von neuen Orten künstlerisch realisiert: Daniel Spoerri hat 1960 sein sogenanntes ‚Fallenbild‘ entwickelt: Dafür wird der Zustand einer Tafel nach einem großen Essen zum Bild erklärt: Geschirr, Gläser, Flaschen, Reste werden genau dort, wo sie sich zuletzt befanden, auf der Unterlage befestigt und alle Spuren werden fixiert. Anschließend wird die Tafel senkrecht an die Wand gehängt. Nur konsequent, dem Leben auf der Spur, eröffnet Spoerri 1968 in Düsseldorf ein eigenes Restaurant. Auch Gordon Matta-Clark eröffnete mit Künstlerkolleginnen 1971 in SoHo ein Restaurant namens ‚Food‘, das der Künstlerszene New Yorks als Ort des Austauschs diente. Noch finden diese Essensinszenierungen aber außerhalb von Kunstinstitutionen statt. Es wurde versucht, die Kunst ins Leben zu holen.

KUNSTRÄUME ERMÖGLICHEN BESONDERE AUFMERKSAMKEITEN FÜR DAS LEBEN

Der zeitgenössische Künstler Rirkrit Tiravanija geht weiter und unterläuft dabei die Praxen des Kunstbetriebs auf neue Weise: er bekocht das Kunstpublikum in den Ausstellungsräumen der Kunst und schafft dabei neue Aufmerksamkeitsräume. Zum ersten Mal kochte er 1990 ‚Pad Thai‘ in

einer Galerie in New York, der Paula Allan Gallery. Pad Thai ist ein traditionelles Nudelgericht, das in ganz Thailand auch von Straßenhändlern zum Verkauf angeboten wird. Während des Zweiten Weltkrieges wurde es zum Nationalgericht erklärt, um den Reiskonsum in Thailand zu verringern. Auch in späteren Ausstellungen Tiravanijas können Besucherinnen und Besucher in den jeweils ortsbezogenen Rauminstallationen essen, trinken oder schlafen, einkaufen, Musik hören und sich unterhalten.

Rirkrit Tiravanija ist Kosmopolit – oder vielleicht eher ein ‚Multipolit‘, der sich mit dem Aufeinandertreffen verschiedener Kulturen auskennt. Er ist thailändischer Herkunft, in Buenos Aires geboren, in Kanada und Thailand aufgewachsen und lebt heute vor allem in Berlin und New York. Er ist ein reisender Künstler, der kein festes Atelier hat und in den Zwischenräumen von Kulturen und Kunstinstitutionen agiert. In seinen Arbeiten reinszeniert er soziale Interaktionen des alltäglichen Lebens. Tiravanija sagt selbst, dass er sich mit Modellen der Realität befasst (vgl. Tiravanija 2004, S. 14). Es geht dem Künstler also um Formulierungen von komplexen neuen Orientierungen in einer jeweiligen sozialen Realität.

Der Prozess der Zubereitung und des Verzehrens eines Gerichtes wird in Form eines partizipativen Kunstereignisses inszeniert, in das der Betrachter und die Betrachterin eintauchen. Um das zu erreichen, nimmt Tiravanija die Kunstinstitution in Anspruch und widerspricht den institutionellen Konventionen. Die Erwartungen an einen Kunstaustellungsbesuch werden verschoben und dabei sowohl für die Institutionsleitenden wie für die Besucherinnen und Besucher spürbar. Es sind experimentelle Grenzverschiebungen.

Gewöhnlich gelten in Kunstaustellungen und in Museen ungeschriebene Gebote, die sich als Etikette und Benimmerwartung bereits mit der Institutionalisierung von Kunst im 18. Jahrhundert ausgebildet haben. Sie sind performativ bzw. im Habitus aller Anwesenden wirksam: Man lässt sich nirgends für längere Zeit nieder, man isst und trinkt nicht und „es gilt das Gebot des Schweigens“ (Kemp zit. n. Möntmann, S. 118).

Der disziplinierte Kunstgenuss bringt Tabugrenzen und Benimmregeln mit sich, die Tiravanija experimentell außer Kraft setzt. Sie werden bereits durch den Essensgeruch beim Kochen und

Braten der Pad-Thai-Nudeln durchbrochen. Dabei entsteht eine Modellsituation, in der sich unterschiedliche Bezüge des Alltags, der Kultur, der Bildenden Kunst und der Institution kreuzen. Tiravanija schafft soziale Situationen, in denen Regeln, Normen und Genuss sowie der jeweils eigene Gestaltungsspielraum auf neue Weise erlebbar werden. Kunst kann hier nicht mehr aus der Ferne betrachtet werden. Bedingung ist, dass sich eine Betrachterin oder ein Betrachter, wie auch eine Kuratorin oder ein Kurator auf die Situation tatsächlich einlässt und sie dabei wiederum neu belebt. Zu diesen Anforderungen an die Besucherinnen und Besucher sagt Tiravanija (2004, S. 2) selbst: „Vielleicht müssen Museen diese Schranke an einem bestimmten Punkt durchbrechen und andere Wege des Umgangs mit Kunst beschreiten [...]. Es gibt Dinge, die mehr erfordern, als bloßes Hinschauen und Herumgehen.“

Die Kunstinstitution wird hier zum Labor für das reale Leben. Mit der Verschiebung institutioneller Regeln, von Tabugrenzen und Gewohnheiten und in der Performance der jeweiligen Situation könnten sich sogar kulturelle Hybridformen oder neue soziale Formen kultivieren lassen.

LITERATURNACHWEIS

Möntmann, Nina: Kunst als sozialer Raum. Köln 2002.

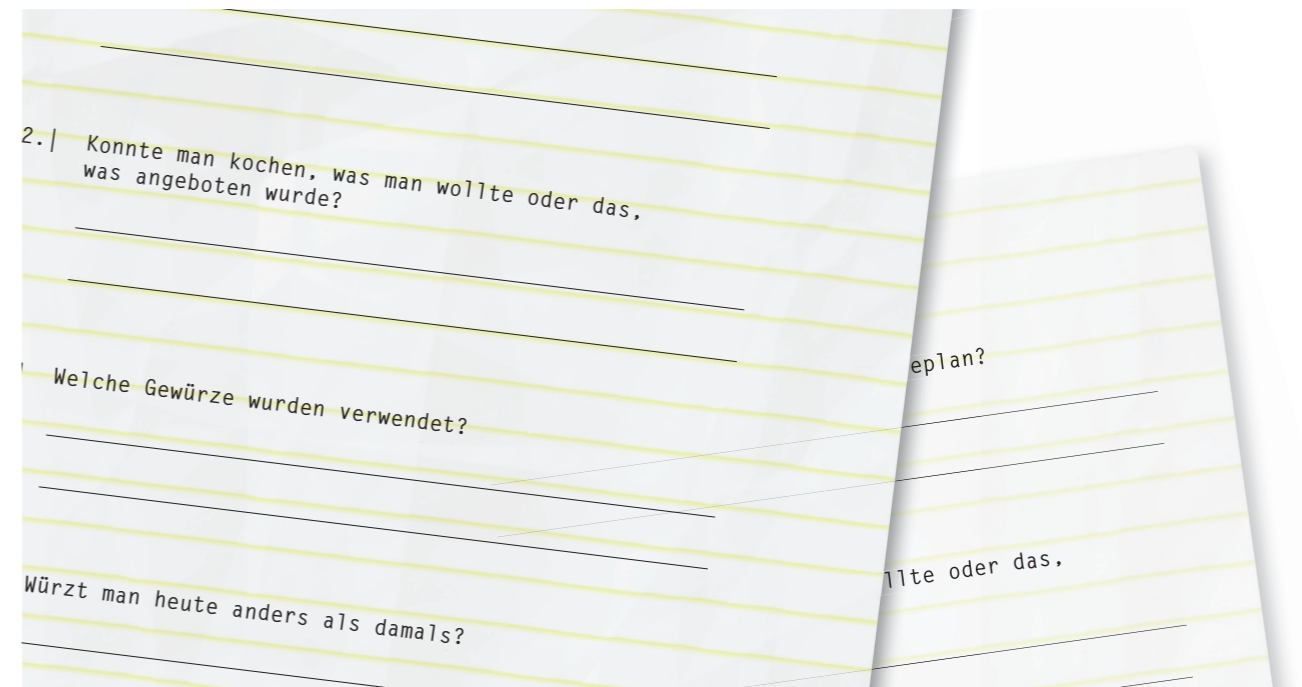
Raap, Jürgen: Essenobjekte und Geschmacksbildung. In: Kunstforum International, Bd. 159/2002, S. 156 – 175.

Tiravanija, Rirkrit. Künstler. Kritisches Lexikon der Gegenwartskunst. Ausgabe 67, Heft 21/2004. München 2004.

PROF. DR. CHRISTINE HEIL

lehrt Kunstdidaktik an der Kunsthochschule Mainz der Johannes Gutenberg-Universität Mainz.

email: heilc@uni-mainz.de



Zeitzeugen des Kulinarischen

BURCKHARD DÜCKER

In einer Zeit allgegenwärtiger Meinungsumfragen und Erhebungen, Sonntagsfragen und Fragebögen scheint jeder Einzelne tendenziell zum Zeitzeugen zu werden. Seine Antworten gehen in Situationsdiagnosen ein und werden für kurz- und längerfristige Trendprognosen verwendet, Ergebnisse, die Produktprofile und Wahlprogramme beeinflussen können. Obwohl Einzelne befragt werden, zählt nicht die individuelle Zeugenaussage, sondern deren möglichst hohe Gesamtzahl, aus der dann ein Durchschnittsergebnis ermittelt wird.

Dass der Zeuge gleichsam anonymisiert wird, widerspricht völlig der Bedeutungsgeschichte und auch der aktuellen Bedeutung des Wortes ‚Zeuge‘. Denn etymologisch gehört ‚Zeuge‘ mit seiner juristischen Bedeutung in den semantischen Bereich des mittelhochdeutschen Verbs ‚ziehen‘;

noch heute ist die Wendung ‚vor Gericht ziehen‘ bekannt, die im vorliegenden Zusammenhang bedeutet, dass der Zeuge vor Gericht Zeugnis von dem ablegt, was er wahrgenommen oder erlebt hat. Weil seine Aussage Bedeutung für die Urteilsfindung hat, wird sie besonders legitimiert durch den Vollzug der rituellen Eidesleistung etwa oder durch eine gleichwertige rituelle Handlung. Etwas zu bezeugen setzt voraus, dass der Zeuge das Ereignis oder den umfassenden Handlungsprozess selbst erlebt hat, d.h. unter diesem Gesichtspunkt ist jeder Zeuge immer schon Zeuge, weil sich seine Berichte ausschließlich auf Erfahrungen beziehen können, die er während seiner Lebenszeit gemacht hat.

Durchgesetzt hat sich das Konzept des Zeitzeugen als zentrales Modul innerhalb einer Wendung zeitgeschichtlicher wis-

enschaftlicher Forschung – im Zusammenhang der Thematik von Nationalsozialismus und Zweitem Weltkrieg – von der Auswertung von Akten und Dokumenten hin zur Befragung von Personen, die die Ereignisse selbst als Betroffene, d.h. als Opfer miterlebt haben; aber auch Täter können befragt werden, wieder eine andere Gruppe stellen Beobachter von außen dar. Allerdings sind die Berichte der Zeitzeugen stets im Zusammenhang mit der Auswertung von Akten usw. zu benutzen. Verbunden mit dem Konzept des Zeitzeugen ist die Relativierung der Perspektive von oben, aus der Sicht der ‚Macher‘, auf historische Ereignisse, zugunsten einer Perspektive von unten, aus der Sicht jener also, auf die sich die Entscheidungen von oben bezogen haben. Vor diesem Hintergrund wird der Begriff Zeitzeuge(n) des Kulinarischen als historische Quelle verwendet, um ►

innerhalb der historischen kulinaristischen Forschung Berichte über Erfahrungen und Erlebnisse im Zusammenhang mit Essen und Trinken zu generieren und einzusetzen.

Im allgemeinen liegt die Voraussetzung dafür, dass eine Person zum Zeugen gemacht wird und zu einer Zeugenaussage bereit ist, darin, dass ein soziales (wissenschaftliches, politisches, juristisches, religiöses usw.) Interesse an dem Ereignis besteht, das die Person miterlebt hat. Die Rede von kulinaristischen – anstatt kulinarischen – Zeitzeugen trägt dem Interesse und der Reflexivität als Grundlagen der funktionalen Berichte über kulinarische Erfahrungen Rechnung. Für Aussagen kulinaristischer Zeitzeugen ist die Aufwertung der sogenannten niederen Sinne schmecken, riechen, fühlen gegenüber den höheren hören und sehen zu erwarten. Textformen für kulinaristische Zeitzeugenschaft können Autobiografien, ereignisbezogene Erfahrungsberichte, Memoiren, Briefe, aber auch Interviews, Reiseberichte, Fragebögen und literarische Genres sein. Wie jede Aussage eines Unfallzeugen ist auch die des kulinaristischen Zeitzeugen subjektiv, daher in Inhalt und Geltungsanspruch notwendig begrenzt und einer Überprüfung anhand anderer Quellen bedürftig (Problem der Glaubwürdigkeit). Zeitzeugen vermitteln ein authentisches Bild jener individuellen Lebenserfahrungen, die die Kulinaristikforscher nicht miterlebt haben, für die sie sich aber aufgrund ihres Forschungsgegenstands interessieren. Wie andere Zeitzeugen konstruieren auch kulinaristische Zeitzeugen Bilder von historischer Wirklichkeit, von Geschichte und Vergangenheit. Daher bezeichnet der Begriff kulinaristischer Zeitzeuge eine Handlungsform.

Als Beispiel für die Eignung des Konzepts der kulinaristischen Zeitzeugen für Pro-

jekte in Studium und Unterricht kann das entsprechende Segment eines gymnasialen Projekts (Leistungskurs 12, Deutsch) zur kulinaristischen Bildung gelten, bei dem die Befragung der Zeitzeugen (Geburtsjahrgänge 1941 – 1951) im Winter 2010/2011 stattgefunden hat. Kindheit und Schulzeit verbrachten die Befragten z.T. auf dem Dorf, z.T. in der Stadt. Das Erkenntnisinteresse bezog sich auf Details der Versorgungssituation und deren Einschätzung in den frühen Nachkriegsjahren. Generell ist festzustellen, dass alle Interviewpartner sehr positiv auf die Anfragen reagierten, weil sie sich mit ihren Erfahrungen ernst genommen fühlten und Gelegenheit erhielten, auch Bewertungen der aktuellen Situation äußern zu können. Diese Auskunftsbereitschaft unterstützte wiederum das Engagement der Interviewer. Folgender, von der Projektgruppe weitgehend selbst entwickelter Fragebogen wurde vorgelegt, die Befragten hatten mehrere Tage Zeit, um ihre Antworten schriftlich niederzulegen (Handschriftliches wurde von den Interviewern transkribiert).

1. | Was stand auf dem täglichen Speiseplan?
2. | Konnte man kochen, was man wollte oder das, was angeboten wurde?
3. | Welche Gewürze wurden verwendet?
4. | Würzt man heute anders als damals?
5. | Gab es internationale Küche?
6. | Wurde auf Inhaltsstoffe/Nährwerte geachtet?

7. | War es möglich, bestimmte Essgewohnheiten (z.B. Vegetarismus) ohne Mangelerscheinungen auszuleben?
8. | Wie verwertete man die Reste?
9. | Gab es bestimmte Tischregeln?
10. | Halfen alle Familienmitglieder mit bei der Zubereitung?
11. | Wurden alle Kinder gleichmäßig angeleitet, beim Kochen mitzuhelfen oder gab es Unterschiede zwischen Mädchen und Jungen?
12. | Waren Familienessen üblich?
13. | Welche Sorten Obst und Gemüse aß man gewöhnlich (heimisch/exotisch)?
14. | Gab es Unterschiede bei Sommer- und Winterversorgung?
15. | Wurde Obst, Gemüse u.ä. selbst angebaut?
16. | Welche Einkaufsmöglichkeiten gab es?
17. | Wie oft wurde eingekauft?
18. | Wie konservierte man ohne Tiefkühltruhe?
19. | Was wurde mit auf Ausflüge, Reisen usw. genommen?
20. | Was wurde getrunken (gewöhnlich/bei einem Festessen)?
21. | Was galt als Festessen?

22. | Zu welchen Anlässen wurde ein Festessen veranstaltet?
23. | Wie wurde Festlichkeit hergestellt (z.B. besonderes Geschirr und Besteck, mehrere Gläser, besonders gefaltete Servietten usw.)?
24. | Was war beim Festessen besonders (z.B. Kleidung)?
25. | Gab es Unterschiede zwischen einem Essen mit/ohne Gäste(n)?
26. | Gab es Unterschiede zwischen Werktags- und Sonntagsessen?
27. | Was war besonders bei Essen auf Hochzeiten, Beerdigungen, Konfirmation, Weihnachten? Gab es bestimmte Rituale?
28. | Welche persönlichen Erlebnisse haben Sie in Bezug auf's Essen gemacht?
29. | Wann und wie wurde die erste Pizza, der erste Döner, Burger usw. gegessen?
30. | Wann wurde die erste Pizzeria usw. im Dorf/in der Stadt eröffnet?
31. | Welche Gasthäuser gibt es im Ort?
32. | Wie beurteilen Sie die heutigen Essgewohnheiten (z.B. dass häufig nicht gemeinsam gegessen wird, dass es viel Vorgekochtes und Fastfood) gibt?

Insgesamt zeigen die Antworten untereinander eine hohe Homogenität, im Vergleich zur heutigen Situation rufen sie das Bild einer anderen kulturellen Ordnung hervor. So wird übereinstimmend bestätigt – um nur einige Ergebnisse zusammenzufassen –, dass Festessen sich in Bezug auf Geschirr, Besteck, Tischwäsche und -schmuck, Getränke und Speisen, Dauer und auch durch besondere Festkleidung der Beteiligten von Alltagssituationen und auch von der aktuellen Situation unterscheiden. Neben diesen Elementen gehörte zur Herstellung von Festlichkeit das Eintreffen der Gäste im Auto oder der Kutsche (Befragter vom Dorf), die Benutzung eines besonderen Raums, das Halten von Reden und in bestimmten Phasen das Mitbringen von Lebensmitteln. Gewöhnlich aß die Familie gemeinsam, sonntags wurden Großeltern und andere Verwandte eingeladen.

Die Selbstversorgung hatte einen hohen Stellenwert. Fleisch und Wurst wurden nicht täglich gegessen. Für zahlreiche Befragte stand das Sattwerden im Vordergrund, was angesichts von Lebensmittelmarken und Rationierungen nicht selbstverständlich war. Ein Befragter berichtet von der Jagd auf Spatzen, von der Nachernte auf Feldern und dem Schwänzen der Schule, um bei der Kartoffelernte dabei zu sein. Ein aus der ehemaligen DDR stammender Befragter (geb. 1941) berichtet für das Jahr 1949 von zwei Apfelsinen als Geschenk „aus dem Westen“, die so lange bestaunt wurden, bis sie schließlich ungenießbar waren, so habe er seine erste Apfelsine erst im Alter von 13 oder 14 Jahren gegessen.

In Bezug auf den Zeitpunkt des ersten Genusses einer Pizza werden zumeist die 1960er-Jahre angegeben; als soziokul-

turelle Begründung wird die Anwesenheit italienischer Gastarbeiter in der Bundesrepublik genannt. Als zentrales Merkmal gastlichen Verhaltens gilt Zuverlässigkeit gegenüber den Gästen (diese bedienen sich zuerst, erhalten beste und größte Stücke, sitzen hervorgehoben, in Tischgesprächen werden Konfliktthemen vermeiden usw.).

Befragungen kulinaristischer Zeitzeugen halten sozial-, kultur-, regional-, gender-, bildungs-, medizin- und speisegeschichtliche Informationen bereit, deren Wert für spezielle historische Darstellungen wie für umfassende mentalitätsgeschichtliche Studien kaum zu überschätzen ist. Für die Akteure des erwähnten Projekts lösten die Ergebnisse Informationsbedarf in Bezug auf kulturelle Phänomene wie Festlichkeit und Förmlichkeit, Alltag und Außeralltägliches wie vor allem hinsichtlich der Frage aus, wie in der Gegenwart das Besondere organisiert sein müsse, da im Bereich von Essen und Trinken alles zu jeder Zeit vorhanden sei.

Für die universitäre Lehre sind solche Befragungen zu systematisieren und durch Kontextforschungen zu ergänzen. In einem germanistischen Hauptseminar ‚Kulinarisches in Literatur und Sprache‘, das ich im Sommersemester 2011 gemeinsam mit einer Kollegin (Sprachwissenschaftlerin) durchführe, geht es z.B. um Sprichwörtliches und Phrasematisches, um Metaphern im Bereich von Essen und Trinken, um die Handlungs- und Geselligkeitsformen Tischgespräche (Textsorte) und Salongespräche, um Rituale des Essens und der Gastlichkeit, sprachliche Möglichkeiten der Geschmacksbeschreibung, Speiseszenen in der Literatur, Essen und Erotik, Essen und Recht, die Interkulturalität des Kulinarischen.

Hauptseminar über Essen und Trinken in der Frühen Neuzeit

THOMAS WILHELMI

Im Sommersemester 2010 fand an der Universität Heidelberg unter Leitung von Prof. Wolfgang U. Eckart und Thomas Wilhelmi ein germanistisch-medizingeschichtliches Hauptseminar statt. Thema dieses von dreißig Germanistikstudenten besuchten Seminars: Essen und Trinken in deutschen Texten der beginnenden Neuzeit; Lektüre und Interpretation von verschiedenen frühneuhochdeutschen literarischen Texten und Gebrauchstexten aus dem 15. und 16. Jahrhundert, zum Beispiel Beschreibungen von Ess- und Trinkgelagen, Zech- und Schlemmerliedern, Tischzuchten, Kochbüchern, Speiseplänen und Diätlehren, Arzneibücher, Pflanzen- und Tierbücher, städtische Mandaten, Zunftordnungen etc. Ziel des Seminars war es, durch die Lektüre der Texte nicht nur die sprachliche Gestalt der Ess- und Trinkliteratur jener Zeit kennenzulernen, sondern auch – soweit dies die Texte ermöglichen – der Kultur- und Sozialgeschichte des Essens und Trinkens nachzugehen.

Essen und Trinken sind gemeinschaftsbildende Elemente (nicht nur) jener Epoche; sie spiegeln das Regelwerk des Zusammenlebens, markieren Ständegrenzen, Grenzen und Freiräume der Gesittung und sind nicht zuletzt auch wichtige Aspekte der diätetischen Lebensgestaltung des Menschen jener Zeit.

Neben anderen wurden im Laufe des Hauptseminars folgende Texte vorgestellt, in kleinen Auszügen gelesen und anschlie-



gend zum Teil in Hausarbeiten näher untersucht: Rheinfränkisches Kochbuch, um 1445 (Faksimile: Frankfurt/M. 1998); ‚Maister Hannsen des von Wirtenberg koch‘, 1460 (Edition: Frankfurt/M. 1996); ‚Kuchenmeysterey‘, Passau, um 1486 (Faksimile: Göppingen 1981); ‚Küchenmeisterey‘, Nürnberg 1490 (Faksimile: Leipzig 1939); ‚Von allen Speysen unnd Gerichten...‘, Augsburg 1536 (Volldigitalisat BSB München); Kochbuch der Sabine Welserin, Augsburg um 1553 (Edition: Heidelberg 1980); ‚Ein new Kochbuch‘ von Marx Rumpolt,

Frankfurt/M. 1581 (Faksimile: Leipzig 1976, 1977 und 1980); ‚Thesmophagie‘ (Tischzucht) von Sebastian Brant, Basel 1490 (Edition: Wiesbaden 1995); ‚Tischzucht‘ von Jakob Köbel, Heidelberg 1492 (Faksimile: Berlin 1917); Johann von Schwarzenberg: ‚Der Zutrinker und Prasser, Gesetze und Ordnung und Instruction‘, Oppenheim um 1513 (Edition: Halle/S. 1900); Christian Egenolff: ‚Von Speisen. Natürlichen und Kreuter Wein, aller verstandt‘ Frankfurt/M. 1531 (Faksimile: Leipzig 1984); Hans Folz: ‚Wem der gebrant Wein nutz sey oder



schad‘, Bamberg 1493 (Edition: Reimpaarsprüche, München 1961); Gregor Mangolt: ‚Fischbuch. Von der natur und eigenschafft der vischen‘, Zürich um 1557 (Volldigitalisat BSB München).

Einige dieser und anderer Texte liegen in Editionen des 19. und 20. Jahrhunderts vor, zum Teil auch mit Einführungen und Kommentaren, einige in Faksimile-Ausgaben, ein paar auch in modernen Übersetzungen. Manche Texte hingegen liegen nur im Original vor und sind bis jetzt so gut wie unbeachtet geblieben, so vor allem handschriftlich überlieferte Kochrezepte (einige auch in der Bibliotheca Palatina

**PD DR. PHIL.
THOMAS GERHARD WILHELMI**

Klassischer Philologe, Germanist und Historiker, Mitarbeiter an der Heidelberger Akademie der Wissenschaften, Dozent für Deutsche Philologie der frühen Neuzeit am Germanistischen Seminar der Universität Heidelberg

und kleine Drucke aus dem 16. Jahrhundert. Im Hauptseminar wurden die Texte im originalen Wortlaut gelesen, untersucht und miteinander verglichen. Am 6. Juli, außerhalb des regulären Seminars, hat eine neunköpfige Gruppe für zwanzig Personen ein mehrgängiges Menü gekocht: Königin-suppe oder Hanfsuppe (wahlweise), mit Parmesan gefüllte Teigtaschen, gespickter Rinderschmorbraten mit grünen Bohnen und Brot, Fastenkrapfen. Dazu wurde ungefiltertes Bier aus dem Kraichgau und Wein aus der Pfalz gereicht.

An Editionen und einführender Literatur seien hier genannt (kleine Auswahl): Johann von Schwarzenberg: ‚Das Büchlein vom Zutrinken‘, Halle/S. 1900; Max Bauer: ‚Der deutsche Durst‘, Leipzig 1903; Max Steidel: ‚Die Zecher- und Schlemmerlieder...‘, Diss. Heidelberg 1914; Günther Schiedlausky: ‚Essen und Trinken. Tafelsitten bis zum Ausgang des Mittelalters‘, München 1956; Manfred Lemmer: ‚Die Iere von der kocherie‘, Leipzig 1969 (Rezepte, mit sehr guter Einführung); Manfred Lemmer: ‚So wirt es gut und wolgeschmack‘, Alte deutsche Kochrezepte um 1350-1600.

Leipzig 1991; Hasso Spode: ‚Die Macht der Trunkenheit‘, Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland. Opladen 1993; Hans-Peter von Peschke/Werner Feldmann: ‚Das Kochbuch der Renaissance‘, Düsseldorf und Zürich 1997; Doris Aichholzer: ‚Wildu machen ayn guet essen‘. Drei mittelhochdeutsche Kochbücher. Bern 1999; Ernst Schubert: ‚Essen und Trinken im Mittelalter‘, Darmstadt 2006.

EIN KOCHREZEPT
(AUS MANFRED LEMMER, DIE IERE VON DER KOCHERIE, LEIPZIG 1969, S. 52):

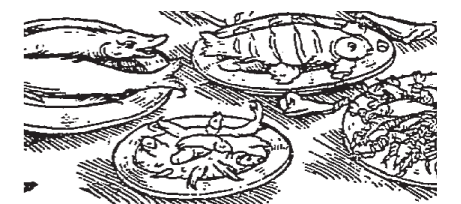
Gefüllt Krepes.

Nyem gros krepes und nyem die schallan also ganz davon; nyem das ynder daruss und wief das bös davon und hack das ander uff ainen suberen brett und schlach gebacken ayer darinn und hack es under ainandren und bewürz und färbs und füll die krepeschallan damit und stoss die schallan über ainandren und legs uff ain rost und brauts gar wol.

NEUHOCHDEUTSCHE ÜBERSETZUNG:

Gefüllte Krebse.

Verwende große Krebse, entferne die Schalen, löse das Fleisch heraus und entferne das Gedärm. Das übrige hacke auf einem sauberen Brett, füge gebratene Eier hinzu, zerkleinere es miteinander, würze und färbe es und fülle damit die Krebsschalen. Drücke diese fest aufeinander, lege sie auf einen Rost und brate sie gut.



PROF. DR. WILHELM KÜHLMANN

lehrt Neuere Deutsche Literaturwissenschaft am Germanistischen Seminar der Universität Heidelberg.



Das Trinklied

ZUM ABSCHIED VON EINEM LITERARISCHEN RITUAL DER GASTLICHKEIT

WILHELM KÜHLMANN

Nachdem mittlerweile, in Bayern jedenfalls, die letzten Raucher draußen in Wind und Wetter vor sich hin husten, wird längst auch Front gegen den vermaledeiten Alkohol gemacht, als ob nicht die Weinkultur, auch die Brau- oder Destillierkunst, wollte man nicht beim feinen Geschmack einer nur das Quellwasser liebenden Kreatur auf ewig verharren, zu den historisch späten und feinsten Blüten der humanen Genußtechnik und Lebensdiätetik zu zählen ist. Ausgestorben, fast unbemerkt und unbeklagt, ist ein dazugehöriges ehrwürdiges Genre der Literatur und der Vokalmusik: das Trinklied in seinen diversen Formen, Funktionen und Schattierungen. Es hat keinen Platz in digital beschallter Partyseligkeit, keinen Platz beim abendlichen, still-verstohlenen Entspannungstrunk des gestressten Managers aus der Toscana-Fraktion, gehört nicht zum ‚Abhängen‘ des karrieremüden Jungvolks an der Theke. Eine Geselligkeit, die sich manchmal jenseits der längst vergessenen Konversationskunst zuletzt nur noch im Gespräch über den Inhalt der Teller und das derzeit ‚angesagte‘ gastrosophische Mekka zelebriert, hat

damit nichts zu tun. Erst recht gedieh das Trinklied niemals im Gewissensqualm eines notorisch sündigen Bewusstseins (religiös oder lebensreformerisch dressiert), es sei denn einmal als Protest gebrüllt oder heimlich im Kummer und Frust gesummt.

Unter ‚Trinklied‘ im weiteren Sinne kann Verschiedenes verstanden werden, etwa die Einladung zu einem kleinen privaten Umtrunk, wie sie der große Lyriker Horaz in einem Versbillet an den mächtigen Maecenas aussprach (Ode I, 20) und dabei mit dem selbstgezogenen Säuerling kokettierte, mit dem der Mächtige kaum vorlieb nehmen könne. „Nun muß man Trinken“ – „Nunc est bibendum“, so hallt durch die Jahrhunderte eine großangelegte Ode, mit der Horaz in freudiger Feier den Sieg des Augustus über Kleopatra feierte (Ode I, 37). Im Mittelalter sprach ein Dichter im Namen jener Vagantengruppe, deren Vorsatz es sei, „in der Kneipe zu sterben“ („in taberna mori“). Vor allem im studentischen Lied lebten Provokation, Befreiungsgestus und Protest gesungen weiter, auch bei ganz großen Autoren. Der Poète maudit

des Spätbarock, Johann Christian Günther (1695–1723), pries gegen die Schwindsucht im eigenen Leib, gegen Lebensnöte und Vergänglichkeit seine Raucherrunde und dabei auch das örtliche Bier (aus: ‚Studentenlied‘): „Müdes Herz, / Laß den Schmerz / Mit dem Atem fahren! [...] Kostet auch den Wurzner Saft! / Gerstenblut macht Brüderschaft; / Treu und offenherzig sein / Flößt mit diesen Strömen ein!“ Heilsam waren offenbar schon die momenthafte Illusion der Gemeinsamkeit und die Verwandlung des Trinklieds zum moralischen Appell wider alle Zwänge des sozialen Rollenspiels. Freilich klang das fast schon nach Auerbachs Keller und nach dem trivialen „Bier her!“ Zeloten wurden denn auch nicht müde, von allen Kanzeln gegen das genuin deutsche ‚Laster‘ der Trunkenheit zu eifern. Es gilt also: „Nichts Neues unter der Sonne“. Dessen ungeachtet prostete man sich munter zu in Glücks- oder Trostwünschen, denn zum Trinken gehörte Geselligkeit, die Hinwendung zum Tischgenossen. So auch im Fernen Osten, etwa bei Li-Tai-Po: Dessen ‚Trinklied vom Jammer der Erde‘ wird einer Trinkerrunde vorgesungen:

„Schon winkt der Wein im gold’nen Pokale, / Doch trinkt noch nicht, erst sing’ ich euch ein Lied! / Das Lied vom Kummer / soll auflachend in die Seele euch klingen [...]“ Gustav Mahler hat diesen Text in seinem ‚Lied von der Erde‘ vertont. Der Vorsänger und eine Runde, die mit ihm einstimmt, so erfüllte sich am reinsten das Gesetz des Genres. Man denke an Matthias Claudius’ „Bekränzt mit Laub den lieben vollen Becher / und trinkt ihn fröhlich leer!“ (1775). Und dann das großartigste Exempel im feierlichen Ton, Goethes ‚Bundeslied‘: „In allen guten Stunden, / Erhöht von Lieb und Wein / Soll dieses Lied verbunden / Von uns gesungen sein.“ Was hier gefeiert, erlebt und im Text vollzogen wird, ist der erwünschte glückliche Moment: der ‚freie Lebensblick‘ abseits aller Dumpfheit, die ‚Heiterkeit‘ der Sicht auf die eigene ‚Lebensbahn‘ ohne kleinliches Kalkulieren, auch die Abwehr aller Sorge, „wenn alles steigt und fällt“.

Das artistische Gipfelplateau deutscher Trinklied-Dichtung erreichen wir allerdings schon im Frühbarock, etwa bei dem Schwaben Georg Rodolf Weckherlin (1584 – 1653), der nach London emigrierte und es dort im Außenministerium zu höchsten Ehren brachte. Seine große Ode ‚Drunckenheit‘ (18 Strophen) führt uns in eine gesellige Runde, deren Teilnehmer den Besucher, das sprechende und bald mittrinkende Ich, bis zum Überdruß nach den schrecklichen Neuigkeiten des Dreißigjährigen Kriegs fragen. Doch an die Stelle der Feldherren tritt bald die Liste der Weinsorten. Siegen kann man nicht, es sei denn im Trinken. Auf raffinierte Weise vollzieht sich im Text zuletzt quasi-mimetisch jener Bewusstseinswandel der Zecher, deren Sprache in Wortwahl und Logik aus den Fugen gerät, bevor alle einschlafen, nur der Dichter nicht, der seine Freunde beobachtet.

Hier wenige Strophen dieses Meisterwerks. Ein paar Dialekteinsprengsel und Eigenheiten der frühen Rechtschreibung wird man, meine ich, gern hinnehmen (nach G. R. Weckherlin: Gedichte. Hg. von C. Wagenknecht. Stuttgart: Reclam 1972, S. 136 – 140.):

DRUNCKENHEIT.

Kont jhr mich dan sunst gar nichts fragen /
 Jhr herren / meine gutte freind /
 Dan was ich Euch könd newes sagen /
 Wie starck vnd wa jetzund der feind?
 Ich bit (doch wollet mir verzeihen)
 Mit fragen nicht zu fahren fort /
 Dan sunsten will ich Euch verleyhen
 Kein einig wort.
 Ich red nicht gern von schmähen / tröwen /
 Von Krieg / brunst / raub / vnglick vnd noht / 10
 Sondern allein / vns zu erfrewen /
 Von guttem Wildbret / Wein vnd Broht.
 Den man der Wein mit lieb entzindet /
 Vnd das Broht stärcket jhm den Leib /
 Daß Er das Wildbret besser findet 15
 Bey seinem Weib.
 So lang zu reden / lesen / hören /
 Vnd mit dem haupt / hut / knüh / fuß / hand /
 Gesanten / Herren / König ehren
 So lang zu sprachen an der wand; 20
 So lang zuschreiben vnd zu reden
 Von Gabor / Tilly / Wallenstein /
 Von Franckreich / Welschland / Denmarck / Schweden /
 Ist eine pein.
 Darumb fort / fort mit solchem trawren / 25
 Daß man alßbald bedöck den Tisch /
 Vnd keiner laß die müh sich dawren /
 Wan Wein / Broth / Fleisch vnd alles frisch;
 Der erst bey tisch sol der erst drincken /
 So / Herren / wie behend? wolan / 30
 Schenck voll / die Fraw thut dir nicht wincken

Nu fang ich an.
 Ho! Toman / Lamy / Sering / Rumler /
 Es gilt Euch / diser muß herumb /
 Ich weiß / jhr seit all gutte Tumler / 35
 Vnd liebet nicht was quad vnd krumb /
 Dan nur das / so man kaum kann manglen /
 Die weiber wissen auch wol was /
 Gedenckend alßbald an das anglen /
 Auß ist mein Glaß. 40
 [...]
 Durch disen Becher seind wir siger /
 So sauff herumb knap / munder / doll /
 Drinck auß / Es gilt der alten schwiger /
 Ich bin schon mehr dan halb / gar / voll;
 Darumb so laß den Käß her bringen / 85
 Kom küß / so küß mich artlich / so:
 Laß vns ein Lied zusammen singen /
 Hem hoscha ho!
 Die Schwäblein / die so gar gern schwätzen /
 In Thüringen dem dollen Land / 90
 Frässen ein Rad für eine Bretzen
 Mit einem käß auß Schweitzerland:
 In vnsrer hipschen Frawen namen /
 Schwab / Schweitzer / Thüringer / Françoß /
 So singet frölich nu zusammen / 95
 Kom küß mich / Roß.
 [...]
 Ha! duck den kopff / schein / beiß / Meerwunder.
 Nu brauset / sauset laut das Meer; 130
 Ein regen / hagel / blitz vnd dunder /
 Hey / von Heyschrecken ein Kriegsheer.
 Ho! schlag den Elefanten nider /
 Es ist ein storck / ha nein / ein lauß /
 Glick zu / gut nacht / kom küß mich wider / 135
 Das liecht ist auß.
 Alßdan vergessend mehr zu drincken
 Sah man die Vier / wie fromme schaf /
 Zu grund vnd auff die bänck hin sincken /
 Beschliessend jhre frewd mit schlaf: 140
 Vnd indem sie die zeit vertriben /
 Hat disen seiner freinden Chor
 Alßbald auff dise weiß beschriben
 Jhr Filodor.

Festvortrag

DES GENERALSEKRETÄRS DER DEUTSCHEN UNESCO-KOMMISSION
ZUR VERLEIHUNG DES ‚WISSENSCHAFTSPREISES KULINARISTIK‘ 2010

ROLAND BERNECKER

Der von Professor Alois Wierlacher und Bankvorstand Frank Niehage (Bank Sarasin AG Frankfurt) ins Leben gerufene ‚Wissenschaftspreis Kulinarik-Forum Rhein Neckar für besondere Leistungen in der Wissenschaft oder in der Zusammenarbeit (vor allem der Bildungsbereiche) mit den Wissenschaften verliehen. Im Blick auf diesen zweiten Aufgabenteil wurde der erste Wissenschaftspreis an die UNESCO-Projektschule Gymnasium Herxheim für ihr in Deutschland einzigartiges Engagement an einer kulturpädagogischen Kulinarik vergeben. Der Preis ist mit 5 000 Euro dotiert. Die Preisverleihung fand am 5. November 2010 in der Medizinischen Fakultät Mannheim statt, deren Dekan Prof. Dr. Klaus van Ackern Vorstandsmitglied des Kulinarik-Forums ist. Die Laudatio hielt Professor Wierlacher, übergeben wurde der Preis von Herrn Niehage und Frau Professor Heindl. Den Festvortrag hatte der Generalsekretär der Deutschen UNESCO-Kommission, Dr. Roland Bernecker, übernommen. Der Text wird im Folgenden in gekürzter Fassung abgedruckt.

Die Herausgeber

Ich möchte der UNESCO-Projektschule Gymnasium Herxheim im Namen der Deutschen UNESCO-Kommission sehr herzlich zum Empfang des Wissenschaftspreises Kulinarik des Kulinarik-Forums gratulieren. Diese Auszeichnung honoriert das bemerkenswerte Engagement dieser Schule beim Aufbau „einer an den Prinzipien der Wissenschaft und der Nachhaltigkeit orientierten kulturpädagogischen Kuli-

naristik“, wie es in der Würdigung heißt. Dass es sich hier nicht um ein isoliertes Engagement einer UNESCO-Projektschule handelt, lässt sich daran ablesen, dass erst vor wenigen Wochen für den einmal jährlich durchgeführten Internationalen Projekttag aller 200 UNESCO-Projektschulen in Deutschland 2012 das Thema gewählt wurde: „Hinterm Tellerrand geht's weiter – Weltbewusst essen und leben“.

Das Gymnasium im Pamina-Schulzentrum Herxheim ist eine sehr glückliche Preisträgerwahl. Ist doch die Schule der Ort, wo noch am entschiedensten für das aufklärerische Ideal des selbstbestimmten Lebens gewirkt werden kann. Daher ist auch in meinem Verständnis eine wissenschaftlich fundierte Kulinarik in ihrem innersten Ansatz eine pädagogische Initiative. Eine Initiative, die das Bewusstsein und das Handeln der Menschen erreichen will. Weltweit sind 8 600 Schulen in 180 Ländern Mitglieder des internationalen Netzwerkes. UNESCO-Projektschulen engagieren sich für eine Kultur des Friedens, für den Schutz der Umwelt, für eine nachhaltige Entwicklung und für einen gerechten Ausgleich zwischen Arm und Reich. Das Schulleben gestalten sie im Sinne des interkulturellen Lernens. Es handelt sich im besten Sinne um Modellschulen, in denen traditionell gewachsene Lernstoffe und Unterrichtsformen mit den Anforderungen verbunden werden, die aus sich radikal verändernden Lebensbedingungen entstehen.

Als die UNESCO 1945 in London von 44 Staaten gegründet wurde, ging es darum, aus den Schrecken von zwei verheerenden Weltkriegen die Lehre zu ziehen. Dass dieser hohe Anspruch prinzipiell einlösbar ist, will ich Ihnen kurz an einem Beispiel erläutern, dem UNESCO-Weltkulturerbe. Zukunftsfähige Gesellschaften müssen lernen, das Kulturelle aus der nationalen Eingrenzung zu lösen und als Kraft zu fassen, die einen Beitrag zum Verständnis des Menschlichen insgesamt zu leisten hat. Vielmehr soll das eigene Kulturgut virtuell zum Besitz auch aller anderen Völker erklärt werden. Im Gegenzug erhalten diese etwas, das sie nicht aus eigener Kraft bewirken können: die Anerkennung der Völkergemeinschaft, dass ein Teil des nationalen Kultur- oder Naturerbes aufgrund seiner universellen Bedeutung als Erbe der gesamten Menschheit angesehen wird.

Die UNESCO-Welterbekonvention hat zu dem Verständnis beigetragen, dass es eine gemeinsame weltweite Verantwortung für unser kulturelles Erbe gibt. Außerdem wird offensichtlich, dass diesem Programm im Kern ebenfalls die zentrale Dimension der Gastlichkeit innewohnt, die für die Wissenschaft der Kulinarik konstitutiv ist. Über größte kulturelle Unterschiede hinweg laden wir Fremde als Gäste ein, an dem, was unsere Identität ausmacht, teilzuhaben, und überlassen ihnen mit Stolz etwas von dem, was wir als uns zugehörig betrachten. Zugleich sind wir offen für die Geschichten, die Gewissheiten und den anderen Blick, den Gäste mitbringen. Gastlichkeit ist



das Prinzip der wechselseitigen Achtung beim gemeinsamen Vollzug elementarer Lebenspraxis.

Etwas Vergleichbares wie mit dem Welterbe müssen wir erreichen für eine noch größere Herausforderung unserer Zeit: das Konzept einer Bildung zur Nachhaltigkeit. Das Prinzip der Nachhaltigkeit erfasst den Themenkreis der Kulinarik in zentraler Weise. Die ökonomische und ökologische Krise der Gegenwart zeigt, dass unsere Wertschöpfungsketten dabei sind, aus den Fugen zu geraten. Wir brauchen einen neuen Wirklichkeitssinn für das, was den Menschen und das Leben ausmacht: Verstehen, soziale Bindung, Empfänglichkeit für die Würde der lebendigen Natur. Das damit korrespondierende Bildungsprogramm zielt auf Entwicklung von Selbstbewusstsein, Verantwortung und Kritikfähigkeit gegenüber den glänzenden Oberflächen der Konsumgesellschaft. Die Wissenschaft muss uns in den wichtigen Fragen der Ernährung, des Essens und bei den Ritualen der Gastlichkeit helfen, eine aufgeklärte Distanz zu erlernen. Es ist nur ein scheinbares Paradox, dass trotz der stets wachsenden

Kenntnisse über Nahrung die Qualität der Ernährung heute gerade in den entwickelten Gesellschaften zunehmend kritisch betrachtet wird.

Im Sinne sowohl der Nachhaltigkeit als auch der kulturellen Vielfalt würde es lohnen, als Antwort auf die Industrialisierung des Nahrungsmittelangebots die regionalen Produktionskulturen aufzuwerten. Regionale Küchen sind Teil des schützenswerten Kulturerbes und Ausdruck der kulturellen Vielfalt. Dabei geht es keinesfalls um eine Abschottung des Marktes, sondern um Wertschätzung. Frank Thiedig hat mit Recht betont, dass Produkte erst dadurch, dass sie kulturelle Identität stiften, zur Spezialität werden. Kulturen sind keine unwandelbaren und verschlossenen, sondern offene, auf Kommunikation angewiesene Systeme, die vom Austausch leben. Jede kulinarische Bildung ist zugleich ein Stück politischer Bildung zur Weltoffenheit für kulturelle Unterschiede.

In scharfem Kontrast zu der Problemlage der entwickelten Welt steht die dramatische Ernährungssituation in den Entwick-

lungsländern. Nach dem Welthunger-Index 2010 der Welthungerhilfe sind weltweit etwa eine Milliarde Menschen unterernährt. Man kann nicht über Kulinarik im Verständnis einer auf Nachhaltigkeit gerichteten Wissenschaft sprechen, ohne den Hunger in der Welt und das gravierende Problem der Unterernährung insbesondere von Kindern an eine zentrale Stelle zu setzen. Eine wissenschaftliche Kulinarik, die im Sinne der Nachhaltigkeit eine ganzheitliche Betrachtungsweise anstrebt, darf nicht die globale Dimension ihres Gegenstands ausblenden.

Ich möchte abschließend noch kurz auf eine aktuelle Diskussion zu einer neuen UNESCO-Konvention zu sprechen kommen, nämlich das ‚Übereinkommen zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes‘ von 2003. Diese Konvention soll als Ergänzung zur UNESCO-Welterbekonvention auch Bräuche, Überlieferungen, Praktiken, Rituale, Feste, Handwerke erfassen und einen Beitrag zu ihrer Bewahrung leisten. Aktuell ist die Diskussion deshalb, da die Bundesregierung zurzeit überlegt, ob Deutschland das Völkerrechtsinstrument ►

ratifizieren soll. 132 Staaten sind dieser Konvention bereits beigetreten, sodass auch für uns der Druck zunimmt, die ablehnende Haltung zu überdenken. Die symbolischen Bestimmungen des Essens und der Gastlichkeit prägen unseren Alltag und unseren Festtag. Die meisten Menschen erkennen in dieser Zugehörigkeit ein Stück ihrer Identität, ihrer Heimat. Es genügt, an dieser Stelle auf die Auseinandersetzungen in der Europäischen Union über die Anerkennung der kulturellen Signatur von Speisen und Getränken zu verweisen oder auf die Rolle des Essens in der kulturellen Selbstbehauptung nationaler Selbstverständnisse in Japan, auf den Pfälzer Weinschoppen im Halben-Liter-Glas das schwäbische ‚Viertel‘ oder die ‚Spätzle‘, für deren Pflege im Jahre 2002 sogar ein eigenes Colloquium gegründet wurde, das sich zur Aufgabe gemacht hat, schwäbische Leitkultur am Leben zu erhalten. Wir müssen mehr Aufmerksamkeit dafür entwickeln, wie stark wir unseren Kulturbegriff letztlich am ökonomischen Leistungsprinzip ausrichten. In einer solchen Perspektive neigen wir dazu, das immaterielle Kulturerbe in einem historisierenden Gestus als eine lediglich folkloristische Fragestellung zu betrachten, als etwas, das mit dem aktuellen Lebensvollzug nichts mehr zu tun hat. Dabei geht es im Ritual um eine sinnliche Ganzheitserfahrung.

Der erst einmal überraschende Terminus Kulinaristik bringt einen wissenschaftlichen Anspruch in die Erforschung und die Befähigung zu dieser grundlegenden Kulturerfahrung. Bei ernsterer Betrachtung hat die wissenschaftliche Fundierung von Essen und Gastlichkeit einen sehr weitreichenden Anspruch. Ich betrachte sie als integralen Bestandteil des zukunftsweisenden Konzepts einer Bildung für nachhaltige Entwicklung. Es geht hier um die

Entfaltung einer Vorstellung von Ernährungsbildung, die über die bisherige Ernährungsberatung hinausgeht, indem sie klarmacht, dass kulinarische Bildung nicht nur Geschmacksbildung bedeutet, sondern letztlich kulturelle und politische Bildung ist. Wir erkennen und lernen, wer und aus welchen Gründen mitzubestimmen sucht, was wir als Lebensmittel ansehen, zum Verzehr zubereiten und aus welchem Anlass, in welcher Situation, wie, warum und mit wem essen. Auch unser Geschmack ist ungeachtet aller Individualität kulturell und mithin historisch geprägt und ändert sich nur langsam und bedingt. Er spiegelt über seine physiologischen Grundfunktionen hinaus die kulturanthropologische Einheit von ‚Leib und Seele‘ und hat mit der Konstitution individueller und kollektiver Identität und ihrer Sicherung zu tun. Esssituationen nehmen für den fremdkulturellen Teilnehmer den Charakter kultureller Überschneidungssituationen an. Das wird bereits beim alltäglichen Frühstück in einem Hotel eines fremden Landes deutlich, das uns über die Erfahrung der Andersheit die vertrauten Grundlagen unseres Geschmacks bewusst werden lässt. Ein neues, die kulturelle Vielfalt berücksichtigendes System der Gastlichkeit ist auch ein Beitrag zur Friedenspolitik, weil wir alle Gast auf dieser Erde sind, die wir im Sinne der Nachhaltigkeit zu schützen haben. Wir sind darum sehr erfreut darüber, dass die Kulinaristik die Grundlegung einer fächerübergreifenden Gastlichkeitsforschung betreibt. Kulinarische Bildung ist kulturelle und im weitesten Sinne auch politische Bildung. Sie ist Erziehung zum Weltbürgertum. Sie kann ein wesentlicher Beitrag werden zum Selbstverständnis des Menschen als eines gastlichen Wesens.

Die Deutsche UNESCO-Kommission beglückwünscht Sie, verehrter Herr Bade,

zu der Auszeichnung. Ich danke auch den Veranstaltern und dem Sponsor des Preises, der Sarasin Bank, für die Würdigung, die Sie der Schule und damit auch den Zielsetzungen der UNESCO insgesamt entgegenbringen.

DR. ROLAND BERNECKER

Generalsekretär der Deutschen UNESCO-Kommission
Colmantstr. 15
53115 Bonn

WEITERE AUSZEICHNUNG

Der Preisträger des ersten Wissenschaftspreises des Kulinaristik-Forums, das Pamina-Schulzentrum Gymnasium Herxheim (PGH), hat einen weiteren Preis gewonnen. Es ist zum zweiten Mal von der UNESCO-Kommission als Dekaden-Projekt im Rahmen der Bildung für eine nachhaltige Entwicklung ausgezeichnet worden. Am 23.02.2011 konnte die UNESCO-Delegation des PGH im Kongresszentrum Stuttgart im Rahmen der weltgrößten Messe für Bildung ‚didacta‘ die Urkunde entgegennehmen. Gewürdigt wurde das umfassende und breit gefächerte Engagement des PGH für die Umsetzung der Ziele des UN-Dekadenthemas. Explizit ging die Vizepräsidentin Frau Dr. Metzke-Mangold in ihrer Laudatio auf die UNESCO-Arbeitsgemeinschaft des PGH ‚Ästhetisches und Gesundes Genießen‘ ein. Sie wertete die ganzheitliche Beschäftigung des PGH mit dem Thema ‚Essen und Trinken‘ als vorbildlich und nachahmenswert für die schulische Umsetzung des UNESCO-Jahresthemas 2012 ‚Ernährung‘.

”
PRÄGEND FÜR MICH
WAR ZUNÄCHST DER
SCHREBERGARTEN
MEINES OPAS...
...ES WAR SPANNEND
ZU ERLEBEN,
WAS IM GARTEN WÄCHST
UND WAS DANN
AUS DEM GEERTETEN
PRODUKT WIRD.
”



Kulinarische Bildung –

GENUSS KOMMT NICHT VON ALLEIN

INTERVIEW MIT DIRK LUTHER (2-STERNEKOCH), ALTER MEIERHOF, GLÜCKSBURG

INES HEINDL

[?] Heindl: Herr Luther, zunächst danke ich Ihnen sehr für die Bereitschaft zu diesem Gespräch und beginne mit Fragen zum Essverhalten jener Menschen, die im Nahrungsüberfluss leben. Beim Anblick übergewichtiger, mitunter auch kränklich wirkender Menschen jeglichen Alters, in deren Einkaufswagen oder auf deren Tellern Convenience- und Functional-Food-Produkte in fester, cremiger oder flüssiger Form landen, rechnen uns die Gesundheitsexperten vor, was Probleme des Essverhaltens die Gesellschaft kosten. Gleichzeitig weiß die breite Bevölkerung soviel über Nahrung, Essen und Ernährung, wie nie zuvor in der Nachkriegszeit. Die Ernährungsverwirrung, bei einigen Menschen sogar Angst vor dem Essen, wächst. Sie kochen für Menschen: Was ist los in heutiger Zeit, da reiche Länder wie Deutschland den Luxus der Lebensmittelangebote zwar nutzen, jedoch die Auswahl nicht stimmt?

[!] Luther: Mir ist wichtig festzuhalten, dass in der Nachkriegszeit das Nahrungsangebot kontinuierlich gewachsen und auch besser geworden ist. Heute gibt es allerdings in den Regalen ein Überangebot an Lebensmitteln, z. B. Molkereiprodukte, die eigentlich kein Mensch braucht. Wer weiß denn noch, was gut oder schlecht dabei ist. Was und wie lernen Kinder beim Einkauf von ihren Eltern, wo fängt Erziehung an? Viele Menschen, egal ob gut oder schlecht gestellt in unserer Gesellschaft, wissen nicht mehr mit Lebensmitteln umzugehen, haben nie grundlegend gelernt sie zu verarbeiten und beschäftigen sich auch nicht damit, was Essen eigentlich für unsere Kinder bedeutet. Und solange man nicht da ansetzt, wird sich auch nichts ändern, weil viele Menschen in den allerpersönlichsten Bereichen ihres Essverhaltens nicht bereit sind, sich zu ändern. Es müsste eine Schule für Eltern geben, wo Kochen, Essen und

darüber Reden zum gemeinsamen Lernen gehört. Das Erleben einer Esskultur, so wie ich es verstehe, findet für viele Kinder nicht mehr statt im heutigen Deutschland.

[?] Heindl: Was ist ihr Verständnis von Esskultur und Bildung? Vielleicht mögen Sie diese Frage mit Ihrer Biografie verbinden, die Sie in den Beruf des Kochs geführt hat.

[!] Luther: Prägend für mich war zunächst der Schrebergarten meines Opas, er hat Apfelsaft selber gemacht oder Bohnen und Pflaumen eingeweckt. Es war spannend zu erleben, was im Garten wächst und was dann aus dem geernteten Produkt wird. Wichtig war allerdings später, dass mein Vater auch Koch ist. Er hat nie über richtige oder falsche Ernährung gesprochen, das gab es zu dieser Zeit nicht. Es wurde aus heutiger Sicht sicher auch ▶

zu fett gegessen. Damals wurde in der Familie darauf geachtet, dass es drei Mahlzeiten gab, die zusammen an einem Tisch eingenommen wurden. Es gab auch Zwischenmahlzeiten, ich konnte mir einen Apfel nehmen, allerdings nie Brot o. ä., sodass ich zur Hauptmahlzeit keinen Hunger mehr gehabt hätte.

[?] Heindl: Kommen wir zum Leben in heutigen Familien. Herr Luther, ich weiß, dass Sie zwei Kinder haben, Marie und Moritz. Welche Bedeutung hat das Thema Essen und eventuell auch kulinarische Bildung in Ihrer Familie?

[!] Luther: Jeder Tag dreht sich um das Essen. Meine Frau liebt Essen und Trinken,

so wie ich auch. Sie leitet einen Kindergarten und achtet dort darauf, dass gemeinsam gefrühstückt wird. Zu Hause beginnen wir morgens mit dem Frühstück, meine Frau beginnt früh im Kindergarten, aber ich frühstücke jeden Morgen mit den Kindern. Das Pausenbrot für die Kinder ist dann schon fertig. Es gibt auch Toastbrot, aber meistens wird darauf geachtet, dass Vollkornbrot in der Brotdose ist. Mittags wird wieder zusammen gegessen, meine Frau kocht immer frisch. Wir kommen gerade aus dem Urlaub und wir haben am ersten Tag ein schnelles Gericht gemacht, weil nichts anderes da war: Nudeln mit einer Fertigsauce. Ich hab Ewigkeiten kein Fertiggericht mehr gegessen, vielleicht als Jungeselle. Spannend war, dass die Kinder

es nicht gegessen haben, sie kannten den Geschmack nicht, mochten ihn nicht und wollten lieber Brot.

[?] Heindl: Ihr Beispiel aufgreifend: Wenn der Durchschnittsgeschmack der Bevölkerung schon in den Familien durch Fertigprodukte geprägt wird, haben wir dann keine Chance, dass sich dieser Geschmack wieder verändert?

[!] Luther: Man kann immer etwas ändern, im Erwachsenenalter hängt es entscheidend von der Motivation und Bereitschaft ab. Anders ist es bei Kindern und Jugendlichen; es war ja hochinteressant zu erleben, dass unsere Kinder den Geschmack der Fertigsauce nicht mochten. Übertragen heißt das, die Erwachsenen geben von Anfang an den Geschmack vor. Was und wie in den Familien gegessen wird, prägt die Kinder. Nehmen wir das Thema Süßigkeiten: Es gibt für meine Kinder den ganzen Tag keine Süßigkeiten, nach dem Mittagessen kommen zwei große Gläser auf den Tisch und dann dürfen sie sich fünf kleine Teile auswählen. Genauso ist es mit Getränken, es gibt Saftschorlen, keine mit Zucker gesüßten Getränke. Die typischen Kindergerichte Pizza, Pasta, Pommes kennen unsere Kinder, auch bei McDonalds. Wir verbieten nicht, aber alles muss in Maßen und vernünftig dosiert sein.

[?] Heindl: Ich gehöre zur Nachkriegsgeneration, die strenge Regeln am Familientisch erlebt hat. Wenn der Vater am Tisch war, durften Kinder kaum reden und erst aufstehen, wenn alle fertig gegessen hatten. Das gemeinsame Essen machte oft keinen Spaß.

[!] Luther: Für meine Kinder ist es ein Ritual, dass wir zusammen essen und ich hoffe, dass meine Kinder sich freuen, wenn

ich zu Hause bin. Da wir beide arbeiten, haben wir nicht viel Zeit. Umso wichtiger ist die gemeinsame Zeit am Tisch beim Essen, das ist auch Zeit zum Erzählen, aus der Schule oder von den Freunden. Viele Themen kommen auf den Tisch, ganz in Ruhe und ohne Hetze. Das Fröhliche sprudelt immer raus, Sorgen und Nöte brauchen manchmal etwas mehr Zeit, bis die Kinder darüber reden können.

[?] Heindl: Kommen wir zur Lebensmittelqualität in heutiger Zeit. Was ist Ihr Qualitätsverständnis?

[!] Luther: Es geht nicht darum, die teuersten Produkte zu verwenden (z.B. sieben Euro pro Kilo Tomate). Geschmack und Qualität heißen für mich, selbst zu kochen und damit den Geschmack zu bestimmen. Das kann auch mit einer Dosentomate sein, es geht um Geschmacksqualität: Tomaten mit Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern. Die meisten Menschen haben eine Fensterbank, einen Balkon oder auch Garten. Ich habe meine Kräuter draußen gepflanzt, wo ich mir Thymian holen kann, das ist nicht teuer. Es gibt ein-/zweimal in der Woche Fleisch, aber dann vernünftiges Fleisch. Wir haben das Glück, wir leben in Schleswig-Holstein auf dem Dorf und kennen den Dorfschlachter. Ich rede mit ihm und weiß, wie viel Wasser und Fett das Fleisch enthält, wie sich das Fleisch beim Kochen und Braten verhält. Das Ganze wird insgesamt nicht teurer, denn ich esse lieber weniger Fleisch einer guten Qualität, die ich kenne.

[?] Heindl: Viele Menschen verwenden das Argument, gute Nahrung sei zu teuer?

[!] Luther: Es gibt auch in den Großstädten und Stadtteilen Wochenmärkte, wo Bauern aus der Region ihre Produkte

verkaufen. Da erhält man frisches Gemüse (Möhren mit den grünen Pflanzenteilen), das sich eineinhalb Wochen in einer gut verschlossenen Dose im Kühlschrank aufbewahren lässt. Kaufe ich im Discounter ein, weiß ich nicht, woher die Ware kommt. Außerdem unterstütze ich durch Einkäufe auf dem Wochenmarkt regionale Produkte und lasse mein Geld im Dorf, in der Stadt. Also geht es nicht um arm und reich. Ich möchte vermitteln, dass Kochen von frischen Produkten nicht in erster Linie mit Geld zu tun hat. Mein Vater hat manchmal gesagt: Ich bin zu arm, ich kann mir keine billige Nahrung leisten kann. Manche Menschen sagen: Ich hol mir 'ne Dose, dann bin ich am Tag durch damit. Das ist einfach nur bequem, weil es schnell geht.

[?] Heindl: Bequemlichkeit fördert den Verkauf von Convenienceprodukten?

[!] Luther: Natürlich, ich muss mich ja mehr einbringen, wenn ich koche. Kochen braucht Zeit, hat aber den wichtigen kulturellen Hintergrund der Gemeinschaft. Meine Kinder kommen in die Küche, sehen und probieren: Wie sieht Sellerie aus, wie riecht er, wie schmeckt eine Möhre? Im rohen Zustand probieren, dann später das gekochte Gemüse, das geschieht alles spielerisch, wie nebenbei. Es gibt Kinder, die mögen phasenweise kein gekochtes Gemüse, im rohen Zustand ist das meist kein Problem, Probieren passiert dann in der Küche beim Vorbereiten und Erzählen. Wenn ich meine Kinder in der Küche dafür begeistere, werden sie irgendwann ihre Kinder dafür begeistern. Und das soll nicht hinzukriegen sein?

[?] Heindl: Begeisterung beim Probieren und Schmecken klingt nach Neugier und Genuss. Erzeugt Selbstkochen nicht jedes Mal Geschmacksunterschiede, die ich nicht

kennenlerne, wenn Fertigprodukte einen immer gleichen Geschmack vorschreiben?

[!] Luther: Aber sicher, wenn ich zu Hause bin und koche, bekommen die Kinder fast täglich etwas Neues mit. Lebensmittel je nach Herkunft, Saison und Jahreszeit, dazu gehören die Geschmacksunterschiede der einfachen Lebensmittel. Manchmal gibt es nur Nudeln, dazu etwas Olivenöl und Parmesan. Das ist einfach und super lecker, wenn ich dann im Garten frische Petersilie habe, mehr braucht man nicht. Ich möchte manchen Eltern gerne zeigen, wie leicht es ist, über das Gemeinsame in der Küche Neugier zu wecken. Über gesunde Ernährung wird dabei nicht geredet.

[?] Heindl: Bleiben wir noch bei dem Zusammenhang von Essen und Genuss.

[!] Luther: Genussqualität ist für mich an Gemeinschaft gebunden. Für die Familie kochen und mit ihnen essen, dann bedeutet Genuss für mich Zeit haben, Liebe, Wärme, Geborgenheit. Genuss beim Essen hat so schöne Facetten, wie zu sehen, wenn es den Kindern besonders gut schmeckt, großartig. Marie liebt z.B. rotes Fleisch mit Sauce, dann blüht sie auf. Wenn sie gut gegessen hat, dann ist sie fröhlich, zufrieden. Hat sie nicht gut gegessen, dann ist sie unruhig und muss nach einer Stunde schon wieder essen. Sie ist penibel beim Essen, riecht immer erst und guckt genau was ich mache. Nehme ich sie auf den Arm, fragt sie oft, weil sie es riecht: Was hast du gegessen, wo hast du das her? Genuss ist für mich auch an Texturen gebunden: hart, fest, weich, knusprig, cremig, samtig ... Genuss bedeutet so viel mehr. Zunächst geht es um Angebote, über die wir eben gesprochen haben, dann braucht Genuss Zeit, damit er sich entfalten kann, und schließlich auch die ►



ALTER MEIERHOF
vital hotel

Das Besondere
ZU JEDEM ANLASS



Für Familienfeiern, Jubiläen oder Feste
kreieren wir für Sie

Menüs zum Genießerpreis ab 33 €

Tel. +49 4631 6199-0 · bankett@alter-meierhof.de · www.alter-meierhof.de

ES MÜSSTE
EINE SCHULE FÜR
ELTERN GEBEN,
WO KOCHEN, ESSEN
UND DARÜBER REDEN ZUM
GEMEINSAMEN
LERNEN GEHÖRT.

DAS ERLEBEN
EINER ESSKULTUR,
SO WIE ICH
ES VERSTEHE,
FINDET FÜR
VIELE KINDER NICHT
MEHR STATT IM
HEUTIGEN DEUTSCHLAND.

Aktivität der Menschen selbst. Dabei müssen wir nicht angeregt werden, immer mehr undurchschaubare Produkte zu konsumieren, sondern sich aktiv mit den kleinen Unterschieden herkömmlicher Lebensmittel zu beschäftigen.

[?] Heindl: Schafft die Lebensmittelindustrie durch den Einheitsgeschmack bewusst Abhängigkeiten von süß-säuerlich-salziger und fettiger Geschmacksverstärkung, durch die der Konsument berechenbar wird?

[!] Luther: Das geht vielleicht zu weit. Dennoch will die Wirtschaft vor allem ihre Produkte verkaufen. Und das macht sie sehr geschickt durch aromatisierte Geschmacksmischungen zwischen süß, säuerlich und salzig. Beim BigMac sind die

Brötchen süß, die Gurkenscheibe herzhaft, dazwischen gibt es ein Stück Fleisch, das auch ein bisschen süßlich ist, dann wird der gesamte Burger abgerundet mit Ketchup, wieder süß-säuerlich. Wenn diese Geschmacksmischungen, wie z.B. bei jungen Männern, lange Zeit im Vordergrund stehen, finden keine Veränderungen statt. Insofern haben Sie recht. Hier ein Beispiel, das süß und bitter verbindet, die Grapefruit. Als Jugendlicher konnte ich sie nur mit Zucker essen. Heute brauche ich Zucker nicht mehr, im Gegenteil ich liebe die bittere Säure.

[?] Heindl: Hier kann ich wunderbar anknüpfen: Meines Erachtens heißt Geschmacksbildung nicht nur süß von sauer oder salzig von bitter zu unterscheiden, sondern das Süße im Sauren, das Salzige im Bitteren, also Nuancen zu erschmecken.

[!] Luther: Aber die kann nur erschmecken, wer entsprechende Erfahrungen macht. Wer mit Convenienceprodukten und Fastfood aufwächst, hat keinen Gegenpol, keine Geschmackserweiterung. Geschmacksnuancen haben natürlich positive und negative Seiten: Wenn ich erlebe, wie Marie die kleinsten ‚schwarzen‘ Pilzstückchen, das ist ihre Formulierung, herauschmeckt, so hat sie diesen Geschmack intensiv im Mund. Kleinste Mengen können das ganze Essen verderben. Gleichzeitig isst sie schon in jungen Jahren Käse, am liebsten Parmesan. Also sind die Erwachsenen das Problem und nicht die Kinder, wenn es um die vielfältige Angebote geht, durch die Kinder schmecken lernen. Von meinen Reisen kenne ich die kulturellen Unterschiede der Küchen. Der Chinese sagt z.B. „Hundert Speisen schmecken hundertmal verschieden.“ Geschmacksnuancen, die nicht berechenbar sind, sind hier erwünscht. Länder der westlichen Welt, die

beeinflusst sind von Convenience und Fast Food, setzen auf eine Ökonomisierung des Geschmacks.

[?] Heindl: In Restaurants finde ich auf den Tellern Mischungen von Speisen aus den regionalen bis zu internationalen Küchen über Crossover-Kitchen, bis zur molekularen Küche. Trotz dieser überfordernden Vielfalt gibt es immer neue Trends in den Küchen.

[!] Luther: Ja, es wird immer Trends und Trendsetter geben, unser Gäste wollen das. Neue Anregungen und Geschmackserweiterung gehören ja auch zur kulinarischen Bildung. Nachdem wir in der Nachkriegszeit die Esskulturen der Welt auf die Teller der Deutschen geholt haben, es dann um Mischungen zwischen den regionalen und internationalen Küchen ging, sind einige Köche in die molekularen Strukturen der Lebensmittel und des Geschmacks eingestiegen, wie z.B. der spanische Koch Ferran Adrià. Und auch davon haben wir profitiert, z.B. das schonende Niedrigtemperaturgaren von Gemüse, Fisch und Fleisch.

[?] Heindl: Was sind Trends von heute aus Ihrer professionellen Sicht?

[!] Luther: Ich erlebe einen deutlich Trend zur Einfachheit, Klarheit und Ehrlichkeit. Die Gäste fragen nach der Herkunft und Frische der Produkte und suchen nach regionalen Lebensmittel und Gerichten in den Speisekarten. Wenn eine Molkerei ‚Unser Norden‘ angibt, der Gast Produkte aus Schleswig-Holstein erwartet, die Milch aber aus anderen Teilen Deutschlands kommt, so schafft das Misstrauen.

Der Gast durchschaut, dass es sich nur um ein Marketingkonzept handelt und nicht um ehrliche Lebensmittelqualität. Als Koch

muss ich also genau wissen, woher meine Produkte kommen. Wir sind alle ständig auf der Suche nach neuen regionalen Qualitäten. Einige Köche gehen soweit, eigene Gärten anzulegen, sodass sie u.a. Geschmacksqualitäten der Gewürzpflanzen einschätzen können.

[?] Heindl: Gehen wir zurück zur kulinarischen Bildung der nächsten Generation. Die Kinder von heute sind Gäste in den Restaurants von morgen. Mehr noch, für ein glückliches und gesundes Leben, welche Geschmacksbildung brauchen wir in den Elternhäusern, Kindertagesstätten und Schulen? Wenn Sie einen Tag lang Bildungsminister wären, was würden Sie ändern.

[!] Luther: Lassen Sie mich etwas nachdenken. Da meines Erachtens das gesellschaftliche Fundament einer kulinarischen Bildung in Deutschland fehlt, würde ich dieses vor allem in Kindertagesstätten und Schulen aufbauen unter dem Dach: Lernen und soziale Gemeinschaft gehören zusammen. Die entsprechenden Ganztagskonzepte der Kitas und Schulen hätten unter diesem Motto ein pädagogisches Verständnis vom Essenlernen in der Gemeinschaft. Das spielt sich Tag für Tag ab in einer Schulkultur, die Räume für Nahrungszubereitung und eine gute Essatmosphäre schafft. Die Gemeinschaftspflege wird von Profis, wie Köchen, wirtschaftlichen und pädagogischen Fachkräften gestaltet. Unter Einbeziehung der Kinder, Schülerinnen und Schüler, denen das Essen schließlich schmecken soll, entstehen Konzepte, die frische Lebensmittel vor Ort verarbeiten, die großzügig mit Geschmacksqualitäten, aber umsichtig mit Geld, eingekauften Mengen und der Speiseplanung umgehen, sodass keine Nahrung weggeworfen wird.

Die Lehrpläne von der Grundschule bis zum Abitur durchziehen Kenntnisse und praktische Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmittelqualitäten: der Anbau von Pflanzen, die Aufzucht von Tieren, die Verarbeitung landwirtschaftlich und industriell erzeugter Nahrung, die Macht von Vermarktungsstrukturen und Konsumentenbeeinflussung, die Entstehung und Veränderung von Geschmack, das Selbsterstellen von Speisen und Gerichten.

Die Lehrkräfte als Profis im Unterricht achten darauf, dass widersprüchliche Botschaften zwischen den Fächern, also was die Schülerinnen und Schüler im Klassenraum hören, und dem, was sie im Schulalltag erleben, aufgedeckt werden. Jeder Lehrer, jeder Erzieher, ist verpflichtet, mit den Kindern und Jugendlichen zu essen. Die Wichtigkeit des Themas ‚Lernen und Essen‘ führt in jeder Schule zur Einrichtung einer ständigen Kommission ‚Essen – Lernen – Gesundheit‘, die der Schulleitung regelmäßig über den Stand der Entwicklungen berichtet. Als Bildungsminister sehe ich mich zu Planungen verpflichtet, die helfen Gesundheit zu erhalten, um die Gesellschaft zu entlasten. Darüber würde ich mich mit meinen Mi-

nisterkollegen für Gesundheit und Soziales abstimmen, gemeinsame Förderprogramme entwickeln, sodass auch hier möglichst keine Verschwendung von Steuergeldern passiert.

[?] Heindl: Wenn ich Sie richtig verstehe, würde dieser Bildungsminister die augenblickliche Zunahme von Ganztageseinrichtungen in Deutschland auch als Chance für eine Genuss- und Geschmacksbildung verstehen?

[!] Luther: Ja, ich möchte das Essenlernen im Privaten durch die öffentliche Verantwortung ergänzen. Denn auch in den Elternhäusern entsteht Genuss ja nicht von allein. Was in Kitas und Schulen passiert, das können immerhin 16 bis 18 Jahre sein, hat prägenden Einfluss auf die Esskultur im Lebenslauf der Menschen.

[?] Heindl: Ihre Ausführungen bringen mich zum Schluss noch auf ein Zitat: „Kinder können alles lieben lernen, es hängt jedoch von den Menschen in ihrem sozialen Umfeld ab, ob dies gelingt.“ Herzlichen Dank für dieses Gespräch.

PROF. DR. INES HEINDL

Mitglied des Kulinarischen Forums, seit 2000 Leitung des Instituts für Ernährung und Verbraucherbildung der Universität Flensburg; Schwerpunkte der Lehr- und Forschungstätigkeit umfassen die Ernährungsbildung und Gesundheitsförderung in sozialen Settings sowie das Essverhalten des Menschen und die Entstehung von Essmustern im biografischen Kontext. email: iheindl@uni-flensburg.de

DIRK LUTHER

Geboren 1970 in Hamburg, leitet seit 2006 den Bereich Kulinarik im Hotel Alter Meierhof, Glücksburg. Seine klassisch-französische Küche mit modernen Akzenten, die kreative und handwerklich perfekte Zubereitung feinsten Produkte honoriert der Restaurantführer ‚Michelin Guide‘ seit 2008 durchgehend mit zwei Michelinsterne.

email: info@alter-meierhof.de

Die Maulbeer-Omelette

WALTER BENJAMIN

Es war einmal ein König, der alle Macht und alle Schätze der Erde sein Eigen nannte, bei alledem aber nicht froh ward, sondern trübsinniger von Jahr zu Jahr.

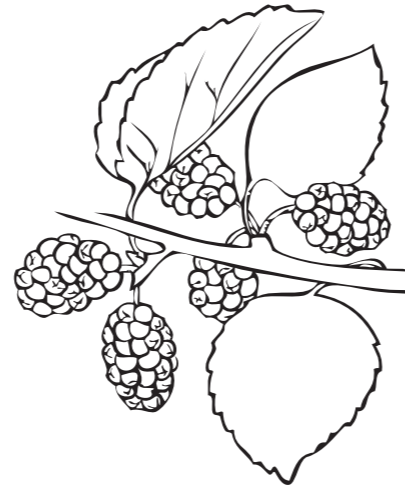
Da liess er eines Tages seinen Leibkoch kommen und sagte ihm:
Du hast mir lange Zeit treu gedient und meinen Tisch mit den herrlichsten Speisen bestellt, und ich bin Dir gewogen. Nun aber begehre ich eine letzte Probe Deiner Kunst,
Du sollst mir die Maulbeer-Omelette machen, so wie ich sie vor 50 Jahren in meiner frühesten Jugend genossen habe.

Damals führte mein Vater Krieg gegen seinen bösen Nachbar im Osten. Der hatte gesiegt und wir mussten fliehen. Und so flohen wir Tag und Nacht, mein Vater und ich, bis wir in einen finsternen Wald gerieten. Den durchirrten wir und waren vor Hunger und vor Erschöpfung nahe dem Verenden, als wir endlich auf eine Hütte stiessen. Ein altes Mütterchen hauste drinnen, das hiess uns freundlich rasten, selber aber machte es sich am Herde zu schaffen und nicht lange, so stand die Maulbeer-Omelette vor uns. Kaum aber hatte ich davon den ersten Bissen zum Munde geführt, so war ich wundervoll getröstet und neue Hoffnung kam mir ins Herz.

Damals war ich ein unmündiges Kind, und lange dachte ich nicht mehr an die Wohltat dieser köstlichen Speise. Als ich aber später in meinem ganzen Reich nach ihr forschen liess, fand sich weder die Alte noch irgendeiner, der die Maulbeer-Omelette zu bereiten gewusst hätte. Dich will ich nun, wenn Du diesen letzten Wunsch mir erfüllst, zu meinem Eidam und zum Erben des Reiches machen. Wirst Du mich aber nicht zufriedenstellen, so musst du sterben.

Da sagte der Koch: Herr, so möget ihr nur den Henker sogleich rufen. Denn wohl kenne ich das Geheimnis der Maulbeer-Omelette und alle Zutaten, von der gemeinen Kresse bis zum edlen Thymian... aber dennoch, o König, werde ich sterben müssen, dennoch wird meine Omelette Dir nicht munden. Denn wie sollte ich sie mit alle dem würzen, was Du damals in ihr genossen hast: der Gefahr der Schlacht und der Wachsamkeit des Verfolgten, der Wärme des Herdes und der Süsse der Rast, der fremden Gegenwart und der dunklen Zukunft: So sprach der Koch.

Der König aber schwieg eine Weile und soll ihn nicht lange danach reich mit Geschenken beladen, aus seinen Diensten entlassen haben.



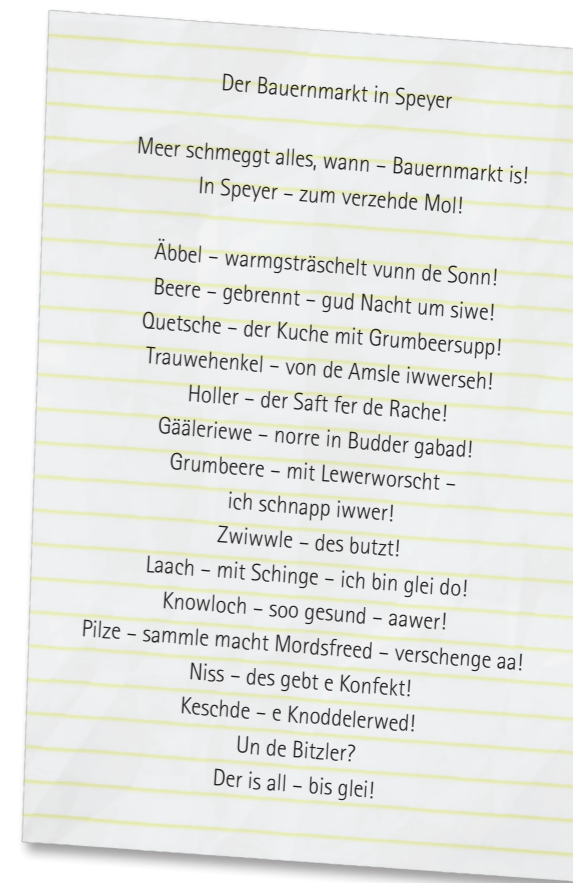
Der Bauernmarkt in Speyer

OTTO GEORGENS | SPEYER

In der Metropolregion Rhein-Neckar wird ein besonderer Dialekt gesprochen, den wir unseren Lesern mit dem folgenden kleinen Gedicht schmackhaft machen möchten. Der Verfasser ist seit vielen Jahren Weihbischof in Speyer.

Der Bauernmarkt in Speyer ist mittlerweile zu einem hervorragenden Werbeträger für die Stadt geworden. Er ist aus dem nicht armen Festkalender unserer Stadt nicht mehr wegzudenken. Dieser Bauernmarkt spricht auch in ganz besonderem Maße unsere Sinne an, denn der Pfälzer hält viel auf Essen und Trinken, aber es muss fein und mannigfaltig sein. Wilhelm Heinrich

Riehl schreibt in seinem Buch über die Pfälzer: „Wenn der steinreiche niederbayrische Getreidebauer auf der Schranne seine Kornsäcke gegen einen gewichtigen Silbersack eingetauscht hat und übermütig wird, dann kocht er sich mit seinen Freunden einen großen Punsch im Waschkessel oder trinkt Champagner aus Maßkrügen und hinterdrein Kaffee aus Seideln. Solche Völlerei verachtet der reiche pfälzische Weinbauer: „Er will eine ausgesuchte, herrschaftliche Tafel, wenn es bei ihm hoch hergehen soll. Nicht vergebens ragt sein Land vor allem in Deutschland hervor durch die Fülle, Mannigfaltigkeit und Feinheit seiner essbaren Naturprodukte.“



HONIGKUCHEN

ROSE AUSLÄNDER

Eine Freundin
backt mir Honigkuchen

Er duftet nach Mutter
schmeckt nach Kindheit

die blüht noch in mir

Bienen trinken Blütensaft
die tote Mutter
schaukelt mein Bett
und singt alte Kinderlieder

Eine Scheibe Honigkuchen
verwandelt die Welt.

Münchner Jahreszeiten

HANNA LEYBRAND

In Bayern sei das Essen angewandte Empfangnisverhütung, scherzte ein niederbayrischer Kabarettist. Der Schweinsbraten sei „die Exekutive des sechsten Gebots“. Eine Woche München und ich sehne mich nach Salat, Gemüse und Obst. Soviel Fleisch ist bei allem Lokalpatriotismus für die bayrische Küche nicht meine Sache, nicht einmal in einem vorzüglichen Wirtshaus wie diesem. Dennoch! Das Tellerfleisch zu

frisch geriebenem Kren in der Brühe mit Salzkartoffeln war herrlich. Nur, ich bin's nicht mehr gewöhnt, so üppig zu essen. Das Hacker-Pschorr vom Holzfass ist eine Köstlichkeit. Aber wenn ich mich nicht irre, fängt mein Magen an zu säuern. Kein Wunder! Ich esse zuviel, ich trinke zuviel Alkohol. Nächste Woche beginnen die Großen Fasten und die Buße für das viele Geld, das ich hier (lustvoll) zum Fenster hinauswerfe.

MITTWOCH, 6. SEPTEMBER | 14.40 UHR | IM »BRATWURST-HERZL«



Gaumenschmeichler

DAS AMUSE-GUEULE ODER AMUSE-BOUCHE

BERND SPILLNER

Zur Gastlichkeit gehört unabdingbar gutes Essen, gutes Trinken. Und zum Gaumenschmaus gehören ebenso soziales Sprechen und Schreiben darüber, von der Terminologie der Produkte über die kulinarische Konversation bei Tische und die Weinansprache bis hin zum Diskurs bei der Zubereitung in der Küche und bei der Beratung im Service und bis hin zu Kochbüchern und Restaurantkritik.

Ein weites Feld also des gesprochenen und geschriebenen Diskurses. Dort gibt es natürlich ein fruchtbares Feld von Sprach- und Kulturkontakten, in der gehobenen Küche aus historischen Gründen mit Einflüssen aus dem Italienischen und

vor allem dem Französischen. In Deutschland, wo man sich kommunikativ allzu willig dem Einfluss von schlechtem Englisch der amerikanischen Varietät ergibt, ist die Gastronomie im weiten Sinnen eines der letzten Rückzugsgebiete für lebendige Entlehnungen aus dem Französischen in der gastronomischen Terminologie und der kulinarischen Phraseologie.

So sind die im deutschen Sprachraum üblichen gastronomischen Berufsbezeichnungen weitgehend aus dem Französischen entlehnt, z. B.: Sommelier, Commis, Sous-chef, Premier Saucier, Pâtissier, Maître, Chef de Rang. Ähnliches gilt für Einrichtungen in der Küche (z. B. Gardeman-

ger), Küchenutensilien (Tamis, Couteau de chef, Kasserolle), Produkte (Crème fraîche, Demi-glace, Schalotten), Garmethoden (sautieren, blanchieren, reduzieren, marinieren), Zubereitungsarten (Julienne, brunoise, sauce béarnaise, saignant, Fonds à la nage), Bezeichnungen für Gerichte (Pot au feu, Blanc manger, Rillettes, Crème brûlée). Hinzu kommen Phraseologismen, z. B. „am Pass stehen“, „der Gang kann marschieren“ und im Service die – allerdings recht seltene – Redensart „für den Tronk arbeiten“ (= Trinkgeld in einer gemeinsamen Kasse sammeln und anschließend verteilen, entlehnt aus dem frz. ‚tronc commun‘). Gelegentlich treten auch Mischformen von Entlehnung auf, z. B. „eine Sauce aufmon-

tieren“ (entlehnt aus frz. monter une sauce). Auffällig ist in gesprochener Sprache die Anfangsbetonung ins Deutsche entlehnter französischer Bezeichnungen, z. B. Amuse-Gueule, Gardemanger, hollandaise. Diese oft über die deutsche Stammbetonung hinausgehende phonetische Veränderung dürfte darauf zurückzuführen sein, dass die Pioniere der Übernahme französischer Kochkunst in neuerer Zeit vielfach badische Köche waren, deren alemannischer Initialakzent sich bei der Entlehnung bemerkbar macht.

Eine Entlehnung aus dem Französischen, die mit dem Gaumen und anderen menschlichen Esswerkzeugen zu tun hat, sorgt seit einiger Zeit für Furore unter den Gastronomen. Die Bezeichnung bezieht sich auf jene kleinen köstlich elaborierten Häppchen, die vor Eintritt ins bestellte Menü serviert werden und wozu der Service Sprüchlein murmelt wie „vom Haus“ oder „ein kleiner Gruß aus der Küche“. Der gastronomische Fachausdruck für die feinen Appetitanreger lautet Amuse-Gueule oder – neuerdings – Amuse-Bouche.

Und damit geht der Streit los. Manche ‚feinen‘ Köche halten die erste Bezeichnung für unanständig oder doch unschicklich für ihr elegantes Restaurant. Andere Experten suchen nach Bedeutungsunterschieden zwischen beiden Termini. Da wird behauptet, der eine Ausdruck bezeichne kalte, der andre warme Häppchen. Oder: die ‚Amuse-Gueule‘ könnten mit Fingern gepackt werden, die ‚Amuse-Bouche‘ dagegen seien mit dem auf Tellerchen gereichten Besteck zu traktieren. Englische Gastronomiekundige behaupten, der Unterschied liege im Verzehr in Bistro oder Brasserie einerseits und feinem Restaurant andererseits. Und ein selbsternannter Experte will herausgefunden haben, ein ‚Amuse-Gueule‘ ver-

putze man im Stehen, ein ‚Amuse-Bouche‘ degustiere man im Sitzen. Mit den Französischkenntnissen steht es ja nicht überall zum Besten.

In der traditionellen französischen ‚Haute cuisine‘ hieß das kleine Eingangshäppchen amusette (was man etwa mit ‚kleine Leckerei‘ übersetzen könnte). Nach dem zweiten Weltkrieg (Erstbeleg 1946) setzte sich die präzisere Bezeichnung Amuse-Gueule durch (etwa ‚einstimmende Gaumenfreude‘, deftiger übersetzt etwa ‚Schnauzenschmeichler‘). Die Bezeichnung amuse-Bouche taucht erstmalig 1992 in einem französischen Wörterbuch auf, wobei ein erster Beleg aus dem Jahre 1987 angeführt wird.

In der französischen Schweiz ist der neue Ausdruck allerdings schon 1975 nachgewiesen. Wie kommt es zu der Neuerung? Hat da irgendein französischer (oder womöglich ein schweizer) Restaurateur von jener Spezies, die sich vornehmer dünkt als ihre Gäste, wohl gemeint, der anschauliche Ausdruck Amuse-Gueule sei unflätig und in seinem Ess-Tempel intolerabel? Aber der französischhelvetische Maître wusste offenbar nicht, dass im Französischen ‚unziemliche‘ Wörter ihren Schrecken verlieren, wenn sie in Zusammensetzungen oder Redensarten auftreten. Ein paar Beispiele aus dem Französischen? Nehmen wir nur ein paar Komposita wie culbute (Purzelbaum), pissenlit (Löwenzahn) oder tire-fesses (Ankerbügel am Skilift).

Mit Amuse-Gueule ist es ganz ähnlich. Da gibt es Ableitungen von ‚gueule‘ und Zusammensetzungen, die alles andere als anstößig sind: gueule-de-loup (Moufflon), gueulebée (Fass ohne Deckel), ‚gueulard‘ (Hochofenöffnung). Und Redensarten, die überall salonfähig sind, z. B. faire un bon

gouleton (ein Festmahl abhalten), avoir la gueule de bois (nach Alkoholgenuss einen trockenen Gaumen haben), les plaisirs de la gueule (Gaumenfreuden). Und eine hochansehnliche französische Kochbruderschaft nennt sich – ohne sich zu schämen – Docte Collège des Maîtres de Table – Confrérie des Frères en Gueule.

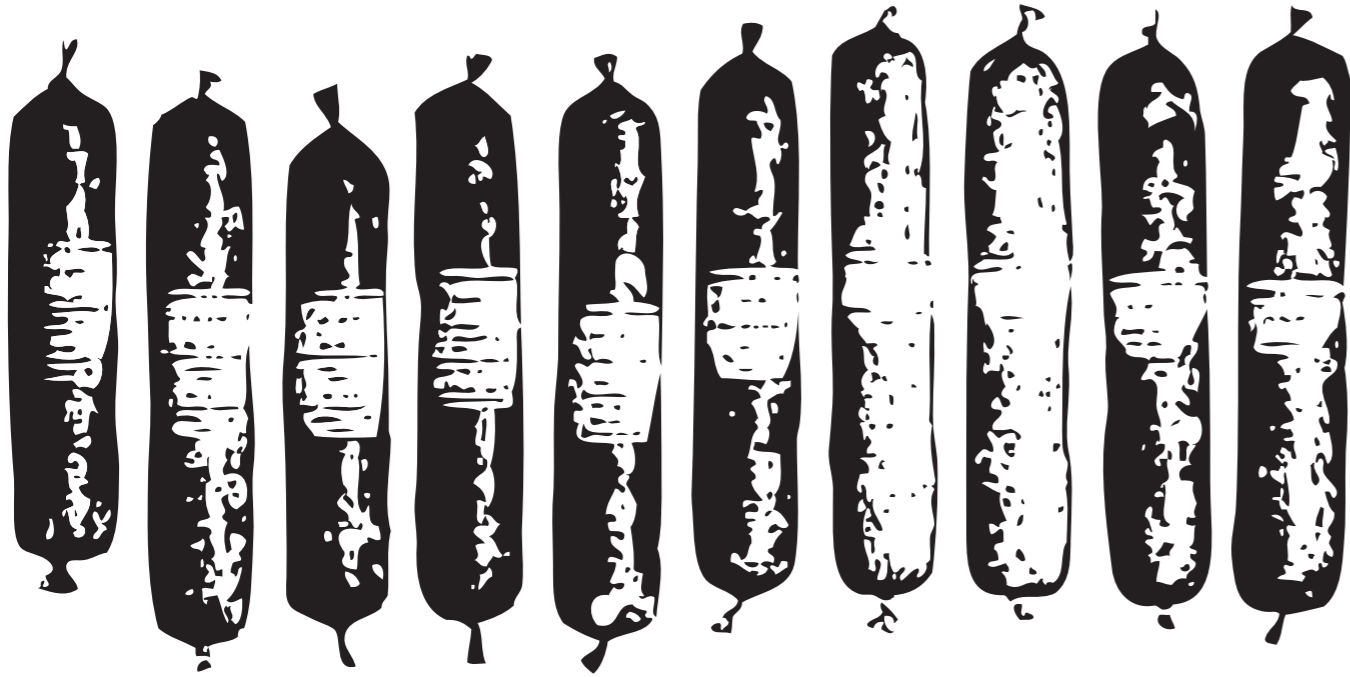
Deutsche Köche haben die ‚Amuse-Bouche‘-Mode prompt nachgeäfft. In Frankreich will der Gastronom mit diesem stets außergewöhnlichen Geschenk des Hauses auf das Essen einstimmen und dem Gaumen seiner Gäste schmeicheln; in Deutschland hat man diesen tieferen Sinn des Außergewöhnlichen oft kaum verstanden und aus der Gabe eine lieblose Konvention gemacht, die gereicht wird, weil es die Konkurrenz eben auch so macht.

Oft fragt die Bedienung gar gedankenlos nach, wie es denn geschmeckt habe, obwohl die kleine Speise doch eine Gabe des Hauses sein sollte, das als solche gut sein sollte und nicht zu bewerten ist. Warum hat man dann nicht gleich die guten alten, aber ‚unanständigen‘ ‚Maultaschen‘ ebenfalls umgetauft – etwa in ‚Gefüllte Teigtäschchen zum Verzehr mit dem Munde‘? Und vom ‚Saumagen‘, dem ‚Nonnenfürzle‘, dem ‚Bubenspitz‘ oder dem oldenburgischen ‚Pinkel mit Grünkohl‘ wollen wir ganz schweigen.

PROF. DR. BERND SPILLNER

ist Professor em. für Romanistik und Allgemeine Sprachwissenschaft an der Universität Duisburg-Essen.

email: bernd.spillner@uni-due.de



Philosophie-Würste

MARTIN R. SCHÄRER

Dass Essen und Philosophie etwas miteinander zu tun haben, liegt auf der Hand. Man denke nur an die griechischen Symposien. Eine gute Mahlzeit im Kreise von Freunden und eine edler Tropfen können durchaus philosophische Gespräche fördern. Aber Würste?! Das berühmte Wurstmahl von Zwingli und seinen Freunden in der Fastenzeit 1522 war eher ein revolutionär-provozierender Akt als Dekor für eine sublimen philosophische Unterhaltung. Können Würste zu philosophischen Gedanken anregen, gar eine philosophische Herausforderung darstellen?

Wenn man davon ausgeht, dass über alles und jedes philosophiert werden kann, warum nicht, auch wenn diese alte spätherbst-

liche Speise eher abschätzig behandelt wird: Dieses oder jenes ist mir vollständig ‚wurst‘. Allerdings gibt es auch die gegenteilige Bedeutung: Wenn es ‚um die Wurst‘ geht, steht Wichtiges auf dem Spiel!

Und jetzt Georg Wilhelm Friedrich Hegel (1770 – 1831). Ob er wohl auch Würste gegessen hat? Der Künstler Dieter Roth (1930 – 1998) versucht jedenfalls eine Verbindung herzustellen, wenn auch auf unerwartete Weise. Die zwanzig Bände der Suhrkamp Hegel-Ausgabe wurden 143 Jahre nach des Philosophen Tod zerhackt, mit Gewürzen und Schmalz vermengt und in Naturdärme abgefüllt; einzig der Originaltitel des Bucheinbandes erinnert noch an den früheren Zustand.

Philosophische Erkenntnisse durch den Magen (sofern die Hegel-Würste genießbar wären)?

Ich verbiete mir kunsthistorische Anmerkungen genauso wie ernährungspsychologische Bemerkungen und möchte mich nur auf eine museologische Interpretation einlassen, dies nicht nur, weil sich dieses Objekt in einem Museum befindet (Staatgalerie Stuttgart), wo es übrigens wegen des organischen Materials große Konservierungsprobleme stellt.

Roth wünschte allerdings keine erhaltenen Maßnahmen, es sei doch letztlich alles der Verwesung anheimgegeben (auch Bücher, nur viel später!).

Zentral für unsere Betrachtung ist der Begriff der ‚Musealisierung‘: Musealisierung ist das Bewahren von Dingen wegen der ihnen zugeschriebenen Werte. Dies tut jedes Museum als spezialisierte Musealisierungsinstitution. Gleiches aber geschieht auch in jedem Haus im ganzen Land (Erinnerungsstücke, Nippsachen ...).

Wenn wir mit Hegel durchs Leben gehen wollen, kaufen wir die Werkausgabe und bewahren sie sorgfältig auf, zum täglichen Gebrauch. Die Bücher haben also eine Gebrauchsfunktion; wenn sie im Vordergrund steht, kann noch nicht von Musealisierung gesprochen werden.

Bücher unterscheiden sich von anderen materiellen Dingen, die zunächst Gebrauchsgegenstände sind und erst später als physische Entitäten wegen ihnen zugeschriebener Werte aufbewahrt, d. h. dem ‚Leben‘ entnommen werde. Diese können als schön, erinnerungsgeladen, erkenntnisfördernd usw. angesehen werden, weshalb sie – im Museum oder zuhause – gesammelt werden. Bücher hingegen sind schon im Alltag nur materiell unwichtige Träger immaterieller Werte (außer beim Sammler von Originalausgaben aus Hegels Zeit). Oder anders ausgedrückt: Dem Hegel-Leser ist die äußere Form (fast) gleichgültig, er braucht nur den Inhalt.

Roth nimmt nun also die zwanzig Bände und ‚verwurstet‘ sie – eine ‚Textverarbeitung‘ im konkreten Wortsinn. Durch diesen Akt transformiert Roth den materiellen Träger der philosophischen Gedanken, nicht aber deren Essenz, was auch gar nicht möglich wäre. Es zeigt sich allenfalls eine Geringschätzung für diesen Inhalt, da er ihn der Verwesung aussetzt. Oder anders ausgedrückt: Ideen sind nicht musealisierbar, nur deren materielle ‚Träger‘, im

Normalfall unverändert, hier die physische teilzerstört, und nicht nur ideell umgewerteten Bücher.

Musealisieren ist das eine – visualisieren das andere. Das Museum sammelt und stellt aus, zum Beispiels Roths Werk. Abgesehen vom Gag werden damit nicht Hegels Ideen visualisiert, sondern nur deren zerstörend umfunktionierte ‚Hüllen‘. Eine Visualisierung der philosophischen Ideen wäre durchaus möglich, wofür ein ganzes Arsenal von Hilfsmittel zur Verfügung steht: Interaktive Programme, Filme, Bilder, Texte, Modelle ... Vielleicht könnte aber doch eine Botschaft aus den Hegel-Würsten abgeleitet werden: Um wirklich verstanden zu werden, müssen die philosophischen Überlegungen ‚gegessen‘, vereinnahmt, verdaut und so verinnerlicht werden – wie eine Speise!

Abgesehen von der mehr oder weniger originellen Idee kann die Frage gestellt werden, ob uns dieses Objekt Hegel auf irgendeine Art näher bringe, ob Roth dessen Werk – symbolisch, ideell umgewertet – gar der langsamen Zerstörung preisgeben wolle oder ob er eine Aufhebung von gedanklichen Ordnungen und Strukturen in einer amorphen Wurstmaße vorzuführen beabsichtige.

Solche Fragen nach einer neuen Wertigkeit, nach der Zeichenhaftigkeit des Roth'schen Tuns müssen erlaubt sein, auch wenn Roth keine entsprechenden Absichten bekundet hat und sie wohl meilenweit über seine Gedanken hinausführten, handelt es sich für ihn doch wohl einfach um eine freche künstlerische Äußerung seiner Existenz, die neben vielen anderen Produkten (auch anderen ‚Literaturwürsten‘) ein recht eigenwilliges Gesamtwerk hervor gebracht hat.

Und ein letzter, wohl eher ketzerischer Gedanke: Können wir vielleicht eine Metapher für wissenschaftliche Arbeiten ganz allgemein aus dieser Installation herauslesen? ‚Verwurstet‘ wir nicht sehr oft Elemente aus früheren eigenen Aufsätzen und Vorträgen mit neuen Ideen in eine neugeformte Masse, weil sonst ein rationelles Vorgehen gar nicht möglich wäre?

Ja, Sie dürfen es eingeweicht lächelnd zur Kenntnis nehmen: Sie haben gerade ein solches Produkt gelesen!



DR. MARTIN R. SCHÄRER

ist Direktor a. D. des Alimenterium Vevey.
email: martin.r.schaerer@gmail.com

Goethe-Kolloquium

IN KOOPERATION MIT DEM GOETHE-INSTITUT MANNHEIM-HEIDELBERG UND DER GOETHE-GESELLSCHAFT MANNHEIM RHEIN-NECKAR

BURCKHARD DÜCKER

Planung und Einführung Prof. Dr. Alois Wierlacher

Das erste ‚Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik‘, das vom Kulinaristik-Forum in Zusammenarbeit mit dem Goethe-Institut Mannheim-Heidelberg und der Goethe-Gesellschaft Mannheim Rhein-Neckar ausgerichtet wurde, fand am 22. März 2011 im Goethe-Institut in Mannheim-Heidelberg statt. Die Partner hatten sich auf diesen Frühlingsstag, Goethes Todestag, verständigt, um eine neue Tradition zu stiften. Nach Begrüßungen und Eröffnungssprachen von Günther Schwinn-Zur, dem Leiter des gastgebenden Instituts, von Dr. Jens Bortloff, dem Vorsitzenden der Goethe-Gesellschaft Mannheim Rhein-Neckar erläuterte Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender des Kulinaristik-Forums in seinen Begrüßungsworten die Bedeutung Goethes für die moderne Kulinaristik als eines Verbundes von Kultur- und Lebenswissenschaften. Lange vor den modernen Ernährungswissenschaften habe Goethe bereits im Tasso den Künstler gleichen Namens mit den vorwurfsvollen Worten gerügt: ‚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, sehe der Autor in der kulinarischen Bildung, so Wierlacher, eben die politische Bedeutung, die ihr heute die Kulinaristik und mir ihr eine wachsende Anzahl Zeitgenossen der kulinarischen Bildung gebe. Das Interesse der Besucher bestätigte ihn: Über 60 Per-

sonen waren der Einladung der Partner gefolgt. Die Partner hatten die beiden jungen Literatur-wissenschaftlerinnen Olivia Varwig (Frankfurt/Main) und Dr. Angela Wendt (Ludwigshafen) als Referentinnen eingeladen. Sie lieferten in guten und appetitanregenden Vorträgen Kostproben aus ihrer Arbeit: Frau Varwig hatte sich in ihrer Abschlussarbeit in Frankfurt Aspekten des Essens in Goethes „Wilhelm Meisters Lehrjahre“ und Thomas Manns Bekenntnisse des Hochstaplers Felix Krull“ auseinandergesetzt und ihre Ergebnisse in dem Band von Nicole Wilk (Hg.): Esswelten (Frankfurt 2010) vorgelegt. Frau Wendt hatte in Mannheim bei Professor Hörisch promoviert, ihre Arbeit über Goethe ist in Würzburg unter dem Titel Eßgeschichten und Es(s)kapaden im Werk Goethes erschienen. Unter dem gekürzten Titel „Essen und Es(s)kapaden bei Goethe“ befasste sie sich mit den Darstellungen der Magersucht im Werk Goethes, speziell im Roman „Die Wahrverwandtschaften“, in dem Goethe die Krankheit präzise beschreibt – Jahrzehnte, bevor das Krankheitsbild in der Medizin bekannt war. – Der Beitrag von Frau Varwig präsentierte eine vergleichende Textanalyse, in der einerseits die Speisekammer aus Goethes „Wilhelm Meister“ und andererseits der Delikatessenladen aus Thomas Manns „Krull“ im Mittelpunkt standen. Im Anschluss an die wissenschaftlichen Vorträge befeuerte Professor Jochen Hörisch (Universität Mannheim) die Diskussion mit anregenden Fragen. Abschließend wurde ein von Leandros Kalogerakis (Steubenhof), Mustafa Baklan (Fa. Baktat)

und dem Weingut Jakob Pfleger in Herxheim bei Kallstadt gesponsertes Büfett eröffnet, das die Gespräche über das Gehörte nochmals beflügelte und die Veranstaltung im Sinne der Kulinaristik abrundete.

Der Hausherr, Institutsleiter Günter Schwinn-Zur und der Initiator der Veranstaltung, Professor Wierlacher, in dessen frühem Buch Vom Essen in der deutschen Literatur (Stuttgart 1987) Goethe bereits eine große Rolle spielt, fühlten sich mit Recht in ihrer Absicht bestätigt, dieses Kolloquium zu einer festen Einrichtung in der Metropolregion Rhein-Neckar zu machen. Mit der Einrichtung des ‚Goethe-Kolloquiums zur Kulinaristik‘ tragen die Partner unter Führung des Kulinaristik-Forums zum einen der großen Bedeutung der Themen Essen, Trinken und Gastlichkeit in der Literatur im Allgemeinen und bei Goethe im Besonderen Rechnung. Selbstverständlich sind die Themen nicht auf das Werk Goethes beschränkt, sie sollen die gesamte Literatur- und Kunstgeschichte unterschiedlicher Kulturen einbeziehen, aber doch immer einen Bezug zu Goethe aufweisen. Zum anderen haben die Partner mit diesem Kolloquium ein besonderes Alleinstellungsmerkmal der Kulinaristik geschaffen. Eine vergleichbare Institution gibt es in Deutschland nicht.



MEDI-KIDS – ERSTE ZERTIFIZIERTE ‚BEKI-KRIPPE‘ DER METROPOLREGION

Als erste Kindertageseinrichtung (KiTa) in der Metropolregion Rhein-Neckar sind die MEDI-KIDS, betriebliche KiTa der Medizinischen Fakultät Mannheim der Universität Heidelberg, erfolgreich ‚BeKi-zertifiziert‘ worden. ‚BeKi – fit essen schmeckt‘ ist das Motto einer Landesinitiative des Ministeriums für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, dabei steht BeKi für ‚Bewusste Kinderernährung‘, Ziel der Landesinitiative sind gesunde Kinder, die die Vielfalt der Lebensmittel kennen und schätzen lernen, Freude am vielseitigen Essen und Trinken haben und Selbstständigkeit im Umgang mit Lebensmitteln erlangen.

Dazu gehört es beispielsweise, Ernährungsfehlern entgegenzuwirken sowie ernährungsbedingte Krankheiten und Essstörungen zu verhindern. Regionale und saisonale Kost, täglich frisch und appetitlich zubereitet durch eine hauswirtschaftliche Fachkraft, wird bei den MEDI-KIDS ebenso angeboten wie beispielsweise die Pflege eines eigenen Kräuterbeetes, Elternabende zum Thema gesunde Ernährung und die Beratung von Schwangeren und stillenden Müttern.

Die offizielle Zertifizierung nahm der Ministerialdirektor im Ministerium für Ländlichen Raum, Ernährung und Verbraucher-

schutz, Dr. Albrecht Rittmann am Freitag, den 25. März 2011, um 14.30 Uhr in den Räumen der Einrichtung vor. Als Vertreter der Medizinischen Fakultät Mannheim haben unter anderem der Dekan, Professor Dr. Klaus van Ackern, und die Gleichstellungsbeauftragte, PD Dr. Eva Neumaier Probst, teilgenommen.

‚BeKi – fit essen schmeckt‘
Nähere Infos unter:
http://www.ernaehrungsportal-bw.de/servlet/PB/menu/1331649_11/index.html



Vor zehn Jahren waren 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



Heidelberger Vorträge zur Kulinaristik

HEIDELBERGER VORTRÄGE

ZUR KULINARISTIK WS 2010 / 2011

Planung und Einführung:

Prof. Dr. Burckhard Dücker (Heidelberg)

Die jüngste Vortragsreihe zur Kulinaristik wurde in der ältesten deutschen Universität veranstaltet: Mit Beginn des Wintersemesters 2010/11 führte das Kulinaristik-Forum im Winter eine Vortragsreihe an der Heidelberger Universität durch. Die Vorträge fanden in der Regel einmal im Monat an einem Dienstag um 19.30 Uhr in der Neuen Universität, Hörsaal 5, statt. Planung und Leitung der Reihe lagen in Händen des Forums- und Universitätsmitglieds Prof. Dr. Burckhard Dücker. Die Referenten sind Gründungsmitglieder des Forums. Ihre Vorträge stellten das Konzept und drei grundlegende Dimensionen der Kulinaristik vor.

WAS IST KULINARISTIK UND WARUM BENÖTIGEN WIR SIE?

PROF. DR. ALOIS WIERLACHER,
VORSITZENDER DES KULINARISTIK-FORUMS RHEIN-NECKAR

UNSER TÄGLICH BROT – ETHISCHE IMPLIKATIONEN DES ESSENS

PROF. DR. FRANZ-THEO GOTTWALD,
VORSTAND DER SCHWEISFURTH-STIFTUNG (MÜNCHEN)

NATURWISSENSCHAFTLICHE ERNÄHRUNGSFORSCHUNG

ALS GRUNDLAGE DER KULINARISTIK
PROF. DR. GERHARD RECHKEMMER,
PRÄSIDENT DES MAX RUBNER-BUNDESFORSCHUNGSINSTITUTS
FÜR ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTEL (KARLSRUHE)

RITUALITÄT DER GASTLICHKEIT

PROF. DR. BURCKHARD DÜCKER, UNIVERSITÄT HEIDELBERG

HEIDELBERGER VORTRÄGE

ZUR KULINARISTIK WS 2011 / 2012

Im Wintersemester 2011/2012 wird eine weitere Reihe der ‚Heidelberger Vorträge‘ stattfinden. Jeweils ein Vortrag ist für die Monate Oktober bis Januar vorgesehen. Als Referenten eingeladen sind Dr. Peter Peter, Restaurantkritiker der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung und Verfasser zahlreicher kulturhistorischer Bücher, auch zum Thema Küche. PD Dr. Harald Lemke, Wiss. Mitarbeiter an der Universität Lüneburg, mit dem wissenschaftlichen Schwer-

punkt Gastlichkeit. Prof. Dr. Bernhard Tschofen, Kulturwissenschaftler an der Universität Tübingen. Dr. Karl-Heinz Wiesemann, Bischof von Speyer. Die Einführung wird jeweils von Prof. Dr. Burckhard Dücker, Vorstandsmitglied des Kulinaristik-Forums vorgenommen.

Nähere Informationen
finden Sie
jeweils aktuell unter
www.kulinaristik.net



Abbildung: aus Flyer „Das Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar e. V.“ | Heidelberger Vorträge | Wintersemester 2010/2011

Buchreihe

Wissenschaftsforum Kulinaristik

Essen und Trinken sind komplexe menschliche Grundbedürfnisse und zugleich lebenswichtige Kommunikationsformen. Die Kulinaristik (von lat. culina, die Küche) wurde darum als fächer- und branchenübergreifender Beitrag zu den Lebens- und Kulturwissenschaften konzipiert. Diesen Beitrag will die Reihe befördern. Sie wird in Zusammenarbeit mit dem Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar e. V. herausgegeben und ist als lockere Folge monografischer Untersuchungen und Sammelbände angelegt. Publikationssprachen sind in der Regel Deutsch und Englisch, in Ausnahmefällen auch andere Sprachen.

DIE HERAUSGEBER

Prof. Dr. Alois Wierlacher ist Vorsitzender des Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar;

Prof. Dr. Regina Bendix ist Direktorin des Instituts für Kulturanthropologie/ Europäische Ethnologie der Universität Göttingen und Mitglied des Forums.

BAND 1

Alois Wierlacher / Regina Bendix (Hg.):
Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis
Berlin: LIT 2008, 451 Seiten, 24,80 Euro
ISBN 978-3-8258-1081-8

MIT BEITRÄGEN VON

Tilman Allert, Eva Barlösius, Wolfgang-Otto Bauer, Regina Bendix, Angelos Chaniotis, Trude Ehlert, Guido Fuchs, Wolfgang Fuchs,

Hans-Ulrich Grimm, Dietrich Harth, Ines Heindl, Irmela Hijjya-Kirschneit, Karl-Otto Honikel, Peter Kupfer, Harald Lemke, Jörg Maier und Daniela Förtsch, Gerhard Neumann, Peter Peter, Klaus Pfenning, Klaus Pilger, Roland Posner und Nicole M. Wilk, Cornelia Ptach, Gisela Schneider, Hans Stefan Steinheuer, Frank Thiedig, Bernhard Tschofen, Alois Wierlacher.

BAND 2

Peter Kupfer (Hg.)

Wine in Chinese Culture
Historical, Literary, Social
and Global Perspectives

Berlin: LIT 2010, 312 Seiten, 29,90 Euro
ISBN 978-3-643-10854-8

DER HERAUSGEBER

Peter Kupfer ist Professor em. für Chinesische Sprache und Kultur an der Universität Mainz in Gernsheim und Mitglied des Kulinaristik-Forums.

MIT BEITRÄGEN VON

CHEN Shangwu; CHEN Xigang; CHENG Guangsheng; Mareile FLITSCH; HUANG Hsing-Tsung; Peter KUPFER, Patrick E. MCGOVERN, LUO Guoquan; LIU, Yingsheng; MA Hu-iqin; SU Zhenxing; Giancarlo PANARELLA; Maria ROHRER, Dieter HOFFMANN; WANG, Mei; WEI Si; ZHANG Juzhong.



BAND 3

Alois Wierlacher (Hg.)

Gastlichkeit

Rahmenthema der Kulinaristik

Berlin: LIT 2011, ca. 600 Seiten, 29,90 Euro
(= Wissenschaftsforum Kulinaristik 3)

MIT BEITRÄGEN VON

Dieter Adolphs, Regina Bendix, Andrea Cnyrim, Martin Dannenmann, Sieghart Döhring, Burckhard Dücker, Guido Fuchs, Wolfgang Fuchs, Peter Heine, Ines Heindl, Jana Rückert-John, Franz-Theo Gottwald, Axel Gruner, Irmela Hijjya-Kirschneit, Lothar Kolmer, Dieter Kramer, Martina Kraml, Dietrich Krusche, Peter Kupfer, Harald Lemke, Hans Leweling, Yong Liang, Burkhard Liebsch, Wie Liu, Tsann-ching Lo, Lars Lorenzen / Willem Strank / Hans J. Wulff, Rolf Parr, Peter Peter, Heinz Pöhlmann, Martin R. Schärer, Bernd Spillner, Helmut Spinner, Bernhard Tschofen, Nicole M. Wilk, Alois Wierlacher, Sabine Woydt.

Bestellung unter: <http://www.lit-verlag.de/warenkorb>

Weitere Informationen zu den Büchern unter: www.lit-verlag.de/isbn/3-643-10854-8 www.kulinaristik.net

KULINARISTIK

Zeitschrift der Kultur- und Lebenswissenschaften
 Herausgegeben im Auftrag des Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar e.V. von
 Prof. Dr. Burckhard Dücker (Heidelberg)
 Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald (München)
 Prof. Dr. Ines Heindl (Flensburg)
 Prof. Dr. Peter Heine (Berlin)
 Prof. Dr. Gerhard Reckemmer (Karlsruhe)
 Prof. Dr. Klaus van Ackern (Mannheim)
 Prof. Dr. Alois Wierlacher (geschäftsführend, Walldorf)

ADVISORY BOARD

OSTD Lothar Bade (Herxheim)
 Prof. Dr. Regina Bendix (Göttingen)
 Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner (Berlin)
 Prof. Dr. Jochen Hörisch (Mannheim)
 Prof. Dr. Dietrich Krusche (Condorcet)
 Prof. Dr. Peter Kupfer (Mainz/Germersheim)
 PD Dr. Harald Lemke (Lüneburg)
 Gastronom Wolfgang Menge (Creußen)
 Prof. Dr. Wei Liu (Fudan-Universität Shanghai)
 Dr. Peter Peter (München)
 Prof. Dr. Roland Posner (Berlin)
 Gastronom Jürgen Schneider (Schriesheim)
 Prof. Dr. Bernd Spillner (Duisburg)
 Dr. Frank Thiedig (Minden)
 Prof. Dr. Bernhard Tschöfen (Tübingen)
 Prof. Dr. Nicole M. Wilk (Paderborn)
 Prof. Dr. Sabine Woydt (Mosbach/Bad Mergentheim)

HERAUSGEBER DES VORLIEGENDEN HEFTES

Prof. Dr. Burckhard Dücker
 Prof. Dr. Ines Heindl

VERLAG (VERLAGSLEITUNG)

Angela Thomaschik
 Neuer Umschau Buchverlag GmbH
 Theodor-Körner-Str. 7
 D - 67433 Neustadt a. d. Weinstraße
 Tel.: + 49 (0) 63 21 / 877- 853
 Fax: + 49 (0) 63 21 / 877- 859
 email: angela.thomaschik@ugn.de
 www.umschau-buchverlag.de

ISSN: 2192-5968, Einzelheft: Euro 12,- zzgl. Porto
 KULINARISTIK-FORUM RHEIN-NECKAR E.V.
 Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften

VORSTAND

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender
 Prof. Dr. Klaus van Ackern, Stellv. Vorsitzender
 Frank Niehage, Stellv. Vorsitzender
 Prof. Dr. Burckhard Dücker, Schriftführer
 Markus Trescher, Schatzmeister
 OSTD Lothar Bade, päd. Kulinaristik
 Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker, Webmaster

ERWEITERTER VORSTAND

Prof. Dr. Gerhard Reckemmer (MRI Karlsruhe), Vorsitzender
 Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner (Japanologie der FU Berlin)
 Prof. Dr. Alexander Koch (Historisches Museum der Pfalz in Speyer) (Deutsches Historisches Museum Berlin)
 Gastronom Wolfgang P. Menge (Euro-Toques Deutschland e. V. Creuzen)
 Gastronom Jürgen Schneider (Schriesheim)
 Prof. Dr. Sabine Woydt (DHBW Mosbach/Bad Mergentheim)
 Frank Niehage (ex. off)
 Prof. Dr. Alois Wierlacher (ex. off)

GESCHÄFTSTELLE DES FORUMS

Prof. Dr. Alois Wierlacher
 Dannheckerstraße 43e
 D - 69190 Walldorf
 email: wierlacher@t-online.de

INTERNETAUFTRITT UND WEBMASTER

www.kulinaristik.net
 Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker (KIT Karlsruhe).
 email: haju@goebelbecker.eu

FÖRDERER

Gedruckt mit freundlicher Unterstützung durch die MOOK-Group Frankfurt

VORSCHAU

Heft 04 wird von M.R. Franz-Theo Gottwald (Schweisfurth-Stiftung) herausgegeben und thematisiert Fragen der Nahrungsethik. Interview mit Bundesministerin Ilse Aigner (Berlin). Voraussichtlicher Erscheinungstermin: November 2011.

BANKVERBINDUNG

Konto Nr. 255273, BLZ 545 501 20 Kreissparkasse Rhein-Pfalz, Ludwigshafen

VEREINSREGISTER

Eintrag Nr. 787 beim Amtsgericht Wiesloch

Gemeinnützigkeitsbestätigung des Finanzamtes Heidelberg
 26. August 2010

„Die größte Sehenswürdigkeit,
 die es gibt, ist die Welt - sieh sie dir an.“
 (Kurt Tucholsky)



Die Welt des Kaffees
 176 S., HC, SU
 978-3-86528-604-8
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt des Tees
 192 S., HC, SU
 978-3-86528-277-4
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt des Kakaos
 180 S., HC, SU
 978-3-86528-650-5
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt des Cognacs
 180 S., HC, SU
 978-3-86528-651-2
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt des Honigs
 192 S., HC, SU
 978-3-86528-673-4
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt des Wassers
 192 S., HC, SU
 978-3-86528-666-6
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt des Salzes
 192 S., HC, SU
 978-3-86528-665-9
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt von Milch und Käse
 240 S., HC, SU, Poster im SU
 978-3-86528-672-7
 EUR (D) 22,90 / EUR (A) 23,60 / CHF 34,-

- Fundiert recherchierte Kulturhistorie
- Ausführliche Warenkunde
- Informationen zur Herstellung
- Spannende Anekdoten
- Einzigartige Geschmackserlebnisse





SARASIN

Wer mit neuen Energien spielt, nimmt sie ernst.

Eine Investition in Wind- oder andere erneuerbare Energien ist nachhaltig im Sinne einer langfristig betrachteten Rendite und zugleich ein klares Bekenntnis zum verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen. Die Bank Sarasin ist führend auf dem Gebiet des nachhaltigen Investierens. Sie bietet auf Ihre persönlichen Bedürfnisse zugeschnittene Dienstleistungen und Anlagelösungen an. Auch als Beitrag an die Welt von morgen. In Deutschland bietet die Bank Sarasin Unternehmern, privaten und institutionellen Kunden an den Standorten Frankfurt am Main, Köln, München und Nürnberg umfassende und verantwortungsvolle Betreuung auf höchstem Niveau und schafft mit der Verbindung von Nachhaltigkeit und Performance einen einzigartigen Mehrwert.
Tel. +49 (0)69 71 44 97 333. www.sarasin.de

Nachhaltiges Schweizer Private Banking seit 1841.

