

Zeitschrift für Kulinaristik
palatum
Wissenschaft · Kultur · Küche



*Das Kulinaristik-Forum
Rhein-Neckar*

Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften
Informationen 2009

01/09

Inhalt des Heftes

Gedanken (Zitate) zum Essen	4
Editorial	5
<i>1.</i> Was ist Kulinaristik?	6
<i>2.</i> Was ist und was will das Kulinaristik-Forum?	7
<i>3.</i> Organigramm des Forums	19
<i>4.</i> Die Metropolregion Rhein-Neckar	20
<i>5.</i> Programm der Präsentation des Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar am 2.10.2009 in Mannheim	21
<i>6.</i> Die Partnerinstitutionen	
6.1 Alphabetische Liste mit Webadressen	22
6.2 Kurzbeschreibungen der Partner.....	23
<i>7.</i> Die Publikationsreihe des Forums	41
<i>8.</i> Die Zeitschrift	42
<i>9.</i> Forschungsstellen des Forums	44
9.1 Ritualität und Bildung	45
9.2 Medizin und Kulinaristik	47
9.3 Praktische Philosophie des Essens	48
9.4 Vergleichende Weinkulturforschung China	49
9.5 Kulinaristik der Psalmen	50
9.6 Kulinaristische Kochkunst	51
9.7 Gastlichkeit – Hospitality	52
<i>10.</i> Erstes internationales Gastlichkeitskolloquium	54
<i>11.</i> Zwanzig Jahre Symposien (1989-2009)	57
<i>12.</i> Wissenschaftspreis für Kulinaristik (ab 2010)	58
<i>13.</i> Lesungen, Vorträge, Kurse, Konzerte und ein regionalpolitisches Buchprojekt (ab 2010)	59
<i>14.</i> Auswahlbibliographie	60
<i>15.</i> Organisatorische Hinweise	62
Impressum.....	62

Neuere Entwicklungen in den Wissenschaften spielen sich angesichts der Komplexität der Forschungsgegenstände immer häufiger an den Schnittstellen oder in Verbundsystemen der Fächer ab. Auch für die Kulinaristik ist kooperative Erkenntnisarbeit das Gebot der Stunde. Darum wurde das <Kulinaristik-Forum> als Netzwerk von Institutionen und Personen gebaut und mit der vorliegenden Zeitschrift ein Kommunikationsmedium geschaffen, das sich der interdependenten Vielfalt der Perspektiven verpflichtet weiß. Die Beteiligten bringen ihre Wissensbestände und Kompetenzen wie in ein Orchester ein, in dem jedes Mitglied den eigenen Part so gut wie möglich spielt und alle zusammen ein Ganzes generieren, das mehr ist als die Summe seiner Teile.

In der vergangenen Dekade hat das Kulturthema Essen in vielen Fächern an Ansehen und Interesse gewonnen. Eine große Zahl neuer Publikationen ist erschienen; das Spektrum reicht von der Ernährungssoziologie über die kulturvergleichenden Fächer und die Diskurswissenschaften bis zur Theologie. Doch so gut wie keine der über 4000 Disziplinen hat das Thema zu einem ihrer Schwerpunkte gemacht; eine systematische und nachhaltige Befassung mit dem kulinaristischen Rahmenthema der Gastlichkeit ist noch gar nicht in Gang gekommen. Umso dringlicher benötigen wir das Kulinaristik-Forum und die neue Zeitschrift als Plattformen und Drehscheiben des Gesprächs der Fächer untereinander und mit der vielschichtigen Praxis.

Die Arbeit an der Konzeption und Entwicklung des neuen Forums und der Zeitschrift hat die Initiatoren in den vergangenen Monaten fast täglich begleitet. Allen beteiligten Personen und Institutionen danke ich für die produktive Zusammenarbeit. Besonderen Dank schulden wir der Universitätsmedizin Mannheim und hier vor allem Dekan Prof. Dr. Klaus van Ackern, DC-Leiter Hanspeter Elstner und PD Dr. Hans Leweling, dem das historische Verdienst zukommt, uns zusammen geführt zu haben.

Namentlicher Dank gebührt auch der Schweisfurth-Stiftung (München), der Vereinigung Euro-Toques Deutschland e.V. und dem Zentrum für interkulturelle Studien der Universität Mainz. Sie haben nötige Finanzmittel vor allem für das erste internationale Gastlichkeits-Kolloquium zur Verfügung gestellt, mit dem das Forum eine kulinaristische und interkulturell ausgreifende Gastlichkeitsforschung auf den Weg bringen will; das Programm ist im vorliegenden Heft abgedruckt.

Die ebenso präzise wie verlässliche Unterstützung des Vorhabens durch unseren Webmaster Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker, der die WEBseite des Forums aufgebaut hat (www.kulinaristik.net), verdient ebenfalls öffentliche Würdigung.

Thomas Plöger (Annweiler) verdanken wir die Initiative zur Gründung einer Zeitschrift und die Idee, als Gründungsnummer die Darstellung des Forums vorzulegen. Der Name der neuen Zeitschrift (lat. *palatum*, engl. *palate*, frz. *palais*, ital. *palato*, der Gaumen) verweist auf die anthropologische Ausgangsbasis der Kulinaristik: wir essen und reden mit demselben Organ (Mund).

Die Vielfalt kulinaristischer Blickwinkel spiegelt sich in der Zusammensetzung des Herausgebergremiums (editorial board) wider. Seinen Mitgliedern danke ich in aller Form für ihre Bereitschaft, sich editorisch zu engagieren.

Ab 2010 wird es jährlich zwei Hefte geben, jeweils mit einem wissenschaftlichen Schwerpunkt und einem offenen Teil zur Diskussion vielfältiger Praxis- und Theorieprobleme. Jeder Schwerpunkt wird von einem anderen Mitglied des editorial boards herausgegeben, damit möglichst viele Perspektiven der Kulinaristik zu Wort kommen.

Allen Interessenten wünsche ich Lust an der gemeinsamen Sache und Gefallen am vorliegenden Heft. Der doppelte Kreis des Titelbildes soll an unsere Erde als Teller erinnern; die Unterbrechungen des Kreises wollen zu bedenken geben, dass Kommunikation immer auch Brüche aufweist, die als Herausforderungen mit neuen Chancen verstanden werden dürfen. Im schwarzen Loch der Mitte (dead center) sind alle zentristischen Vorstellungen über das Verhältnis der Kulturen und ihrer Esskulturen zueinander verschwunden.

Auf der letzten Seite des Heftes finden Sie den nötigen Hinweis, wer Spenden für das Forum entgegen nimmt und wer Spendenbescheinigungen ausstellt. Ich danke Ihnen schon jetzt für Ihre kräftige Mitwirkung.

Im September 2009

Prof. Dr. Alois Wierlacher

8. Die Zeitschrift

Mit dem vorliegenden Heft haben Verlag und Forum unter dem Namen *palatum* (= .der Gaumen) eine neue Zeitschrift für Kulinaristik ins Leben gerufen. Das vorliegende Eröffnungsheft wurde der Darstellung des Kulinaristik-Forums gewidmet. Auch mit solchen Dokumentationen verfolgt die Zeitschrift das Ziel,

(1) die wissenschaftliche Reflexion über die Komplexität des <sozialen Totalphänomens> des Essens zu fördern und mit den vielfältigen Praxiserfahrungen der Menschen verschiedener Kulturen in Wechselbezug zu setzen;

(2) unsere kulinarische und kulinaristische Bildung durch Forschung und weiterführende Lehre zu beflügeln,

(3) die Klärung aktueller Fragen der beruflichen und lebensweltlichen Praxis im kulturellen, interkulturellen und globalen Horizont zu unterstützen;

(4) das Nachdenken über die Rolle der Gastlichkeit im theoretischen und praktischen Aufbau der Kulturen und in der interkulturellen Kommunikation zu stärken;

(5) die anthropologische und kulturspezifische Verknüpfung von Essen und Reden zu thematisieren und dabei die Entwicklung einer im wörtlichen Sinne verbindlichen kulinaristischen Sprache mit möglichst großer kultureller Reichweite zu betreiben und sich mit kulturpolitischem Interesse der Analyse verschiedener kulinaristischer Redesysteme von literarischen über juristische und medizinische bis

zu berufsprufessionellen Diskursen wie der der Restaurantkritik zuzuwenden. Bis heute gibt es im Deutschen nicht einmal die weibliche Form des Wortes <hotelier>. Zweifellos lässt sich auch über das Essen und die Gastlichkeit reden, wo ein gemeinsamer Begriffsrahmen fehlt. Sollen aber wissenschaftliche Disziplinen in einem sich transkulturell und der Praxis öffnenden Forschungsverbund zusammengeführt werden, dann benötigen wir als Kommunikationsmedium eine verbindliche Begriffssprache, zumal die heutige Nahrungsmitteltechnologie (die mit der Synthetisierung des Vanillegeschmacks begann, vgl. Becker 2008), inzwischen mit Wörtern wie schmecken statt Sinneskompetenzen künstliche Produkte bezeichnet und mit diesen Produktbezeichnungen erhebliche Irritationen und Veränderungen unseres kulinarisch-kulturellen Selbstverständnisses bewirkt.

Ab 2010 sind jährlich zwei Hefte der Zeitschrift geplant, jeweils mit einem wissenschaftlichen Schwerpunkt und einem offenen Teil zur Diskussion vielfältiger Praxis- und Theorieprobleme. Die verschiedenen Schwerpunktthemen werden jeweils von einem anderen Mitglied des editorial boards herausgegeben, um mit der Vielfalt der Probleme auch vielfältige wissenschaftliche Ansätze und Auffassungen der Kulinaristik zu Wort kommen zu lassen. Der lat. Ausdruck *palatum* (engl. *palate*, frz. *palais*, ital. *palato*, dt. der Gaumen) wird vom großen <Georges> wie folgt erläutert.

Mit besonderer Aufmerksamkeit wird die Zeitschrift der Entwicklung einer kulinaristischen Sprache thematisieren und diese Thematisierung auf Deutsch betreiben, nachdem in der Linguistik und Wissenschaftsforschung klar geworden ist, dass die Dominanz der englischen Sprache (auch in den <Food Studies>) fatale Folgen für die Befähigung zur Begriffsbildung anderer Sprachen hat. So hat man beobachtet, dass die meisten Deutschen, viele Gastkritiker eingeschlossen, auf die alltägliche Frage, wie denn eine Speise geschmeckt habe, kaum anders antworten können als mit dünnen Wörtern wie gut, schlecht, danke, vorzüglich oder auch sensationell. Zweifellos lässt sich auch dann miteinander über das Essen sprechen, wenn ein gemeinsamer Begriffsrahmen fehlt. Sollen aber wissenschaftliche Disziplinen in einem sich transkulturell und der Praxis öffnenden Forschungsverbund zusammengeführt werden, dann benötigen wir als Kommunikationsmedium eine verbindliche Begriffssprache, zumal die heutige Nahrungsmitteltechnologie (die mit der Synthetisierung des Vanillegeschmacks begann, vgl. Becker 2008), inzwischen mit Wörtern wie Geschmack und schmecken statt Sinneskompetenzen künstliche Produkte bezeichnet und mit diesen Produkten und Produktbezeichnungen erhebliche Veränderungen unseres kulinarisch-kulturellen Selbstverständnisses bewirkt oder bewirken wird. Ein erster Schritt zu diesem Ziel ist außer der Prägung des Dachbegriffs Kulinaristik die differenzierende Verwendung der Ausdrücke kulinarisch und kulinaristisch.

Herausbergremium

(Editorial Board):

Dekan Prof. Dr. Klaus van Ackern
(Mannheim)

Oberstudiendirektor Lothar Bade
(Herxheim)

Prof. Dr. Regina Bendix
(Göttingen)

Prof. Dr. Burckhard Dücker
(Heidelberg)

Prof. Dr. Trude Ehlert
(Giebelstadt)

Prof. Dr. Dietrich von Engelhardt
(Lübeck)

Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald
(München)

Prof. Dr. Ines Heindl (Flensburg)

Prof. Dr. Jochen Hörisch
(Mannheim)

Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner
(Berlin)

Prof. Dr. Dietrich Krusche
(Condorcet)

Prof. Dr. Peter Kupfer
(Mainz/Germersheim)

PD Dr. Harald Lemke (Lüneburg)

PD Dr. Hans Leweling
(Mannheim)

Gastronom Wolfgang Menge
(Creußen)

Dr. Peter Peter (München)

Prof. Dr. Roland Posner
(Berlin)

Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer
(Karlsruhe)

Gastronom Jürgen Schneider
(Schriesheim)

Prof. Dr. Bernd Spiller (Duisburg)

Dr. Frank Thiedig (Minden)

Prof. Dr. Bernhard Tschöfen
(Tübingen)

Prof. Dr. Wei, Yuqing (Shanghai)

Prof. Dr. Alois Wierlacher
(Walldorf)

Prof. Dr. Nicole M. Wilk
(Paderborn)

Prof. Dr. Sabine Woydt
(Mosbach)

Prof. Zhu, Jianhua
(Shanghai)

Haupterausgeber:

Prof. Dr. Alois Wierlacher
(Walldorf) v.i.S.d.P.

Prof. Dr. Ines Heindl
(Flensburg)

Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald
(München)

Redaktion:

Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker
(KIT Karlsruhe)

<haju@goebelbecker.eu>

PD Dr. Hans Leweling
(Universitätsmedizin Mannheim)

<hans.leweling@umm.de>

Wolfgang Menge
(Euro-Toques e.V. Creußen)

<wolfgang_p_menge@t-online.de>

Dr. Armin Schlechter
(Pfälzische Landesbibliothek Speyer)

<schlechter@lbz-rlp.de>

Dr. Liu, Wei

(Fudan-Universität Shanghai)

<wei_liu72@yahoo.de>

palātum, ī, n. (u. palātus, ī, m., als ältere Form, Cic. de fin. 2, 24), I) der Gaumen, als Werkzeug des Geschmacks, p. subtile, Hor.: p. torpens (unempfindliche), Ov.: voluptatem palato percipere, Cic.: boum dare membra palato, Ov. – als Werkzeug des Redens, nec sine lingua nec sine palato loqui, Cic. Tusc. 1, 37: obserare palatum, den G. verschließen = schweigen, Catull.: ferire balba verba palato, Hor.: stupuerunt ignavo verba palato, Ov. – Plur., palata docta et erudita, Colum. 8, 18, 4. — II) poet. übtr., pal. caeli, das Gewölbe des Himmels, in einem Wortspiel, sed dum palato (mit der Mundwölbung), quid sit optimum, iudicat, caeli palatum (die Himmelswölbung), ut ait Ennius, non suspexit, Cic. de nat. deor. 2, 49.

15. Organisatorische Hinweise

Spenden

und Spendenbescheinigungen

Spenden für das Forum nehmen entgegen und bescheinigen:

- Schweisfurth-Stiftung
München
Konto Nr. 8200808000
GLS Gemeinschaftsbank
BLZ 43060967
- Pathophysiologische
Arbeitsgruppe Mannheim e.V.
Konto Nr. 740 305 0227
BW-Bank Mannheim
BLZ 600 50101

Teilnahme

am Forschungs-Kolloquium

Eine Teilnahme am Kolloquium ist nur auf Einladung möglich. Anmeldeschluss ist Dienstag, 15. September 2009.

Kontakt: Prof. Dr. Alois Wierlacher (www.wierlacher@t-online.de); Prof. Dr. Peter Kupfer (kupferp@uni-mainz.de).

Teilnahme an der Abendveranstaltung des 2.10.2009

Die Teilnehmerzahl an der Abendveranstaltung ist begrenzt, um vorherige Anmeldung wird gebeten.

Anfahrtsbeschreibungen

Eine Anfahrtsbeschreibung zum Heinrich-Pesch-Haus, Frankenthaler Str. 229 67059 Ludwigshafen Tel. 0621- 5999-0, finden Sie unter der Internet-Adresse: www.heinrich-pesch-haus.de.

Eine Anfahrtsbeschreibung zum Zentrum für Medizinische Forschung der Universitätsmedizin Mannheim, Haus 42 Theodor Kutzer-Ufer 1-3 Tel. 0621- 383-5602 finden Sie unter der Internet-Adresse: www.umm.de

Unterkunft

Auskünfte zu Hotels in Mannheim und Ludwigshafen finden Sie unter www.gaeste-fuehrer-online.de; Tel.0621 / 727396-0. Auskünfte zu Hotels in Heidelberg erhalten Sie unter (www.heidelberg-marketing.de), Tel. 06221-14220.

Mitgliedschaft im Forum

Das Forum kooptiert seine Mitglieder.

Internetadresse des Forums

www.kulinaristik.net

PROGRAMMVORSCHAU

Die Schwerpunkte der kommenden Hefte sind:

Gastlichkeit (Hg. von Prof. Dr. Alois Wierlacher)
Ernährungsmedizin (Hg. von PD Dr. Hans Leweling)
Kochen (Hg. von Sternekoch Jürgen Schneider und Wolfgang Menge in Verbindung mit Hanspeter Elstner, Hans Leweling und Jochen Selhorst)
Nahrungsethik (food ethics) (Hg. von Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald)

Impressum

Zeitschrift für Kulinaristik
PALATUM
Wissenschaft - Kultur - Küche

Herausgegeben im Auftrag des
Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar

Verlag, Copyright, Verwaltung:

Plöger Medien GmbH
Altes Schulhaus Gräfenhausen
D 76855 Annweiler
Telefon: 0 63 46. 96 33 - 0
Telefax: 0 63 46. 96 33 - 22
Email: info@ploeger-medien.de
Internet: www.ploeger-medien.de

Druck:

NINO Druck GmbH
Im Altenschemel 21
D 67435 Neustadt

Anzeigenleitung:

s. Verlag / Zur Zeit gilt Anzeigenpreisliste 2009.

Erscheinungsweise:

halbjährlich
ISSN 1869-294X

Bezugspreis:

Einzelheft € 8,-

Bankverbindung:

Plöger Medien GmbH
VR-Bank SÜW
BLZ 548 913 00
Konto 5 01 64 01

Titelbild des Heftes

Orbis terrarum.
Aus: Alois Wierlacher (Hg.):
Kulturthema Kommunikation.
Möhnesee 2000.

for brilliant solutions

**WIR WOLLEN
SCHÜTZEN WAS
WIR LIEBEN**

**... umweltfreundliche,
nachhaltige und
verantwortungsvolle
Druckproduktion ...**

**Druck, Medien und Umwelt –
wie Sie JETZT Zeichen setzen können:**

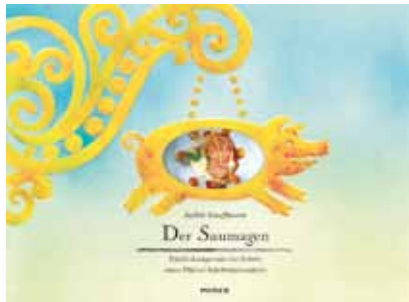
www.ninodruck.de



Feigenträume
Paradiesische Rezepte aus der Pfalz

Feigenrezepte Pfälzer KüchenmeisterInnen

Herausgeber: Dr. Detlev Janik
ISBN: 978-3-89857-201-9
Ausstattung: Hardcover, gebunden, Fadenheftung, bibliophile Ausstattung, Lochstanzung, Lesebändchen, durchgehend vierfarbig
Fotografie: Faber&Partner · Dudenhöffer
Seitenzahl: 128
Preis: 16,80 €



Der Saumagen – Entdeckungsreise ins Innere eines Pfälzer Küchenklassikers

Eine kulinarische Reise mit Judith Kauffmann!

Autorin: Judith Kauffmann
ISBN: 978-3-89857-204-0
Ausstattung: Hardcover, gebunden, Fadenheftung, bibliophile Ausstattung, Lochstanzung, Lesebändchen, durchgehend vierfarbig
Fotografie: Faber&Partner · Dudenhöffer
Seitenzahl: 136
Preis: 16,80 €

Plöger Medien GmbH

Altes Schulhaus Gräfenhausen
76855 Annweiler

Fon: 0 63 46. 96 33 -0
Fax: 0 63 46. 96 33 22

info@ploeger-medien.de
www.ploeger-medien.de



Wilde Kräuter - feine Weine

... beschreibt die Wildkräuterexpertin, der Sommelier – mit Rezepten vom Sternekoch

Autoren: Mangold · Michler · Scharff
ISBN: 978-3-89857-222-4
Ausstattung: Hardcover, gebunden, Fadenheftung, bibliophile Ausstattung, Lochstanzung, Lesebändchen, durchgehend vierfarbig
Fotografie: Uli Sapountsis
Seitenzahl: 154
Preis: 19,80 €



Soulfood - Glück für Leib und Seele

Sinnliche, bewährte und herzhafte Gerichte

Autoren: Lothar Bade · Jochen Sitter
ISBN: 978-3-89857-231-5
Ausstattung: Hardcover, gebunden, Fadenheftung, bibliophile Ausstattung, Lochstanzung, Lesebändchen, durchgehend vierfarbig
Fotografie: Ute und Helmut Dudenhöffer
Seitenzahl: 112
Preis: 16,80 €



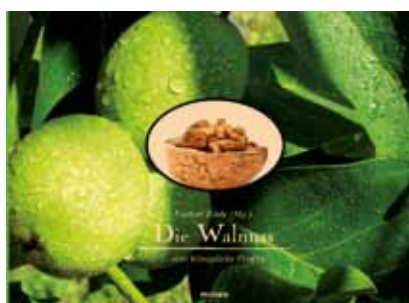
Feines aus der Pfalz

Der Einkaufsführer zu über 250 Herstellern und ihren typisch pfälzischen Spezialitäten: Infos und alle Adressen

Herausgeber: Pfalz.Marketing e.V.

ISBN: 978-3-89857-233-0
Ausstattung: Flexcover, Klappenbroschur, durchgehend vierfarbig, Karte

Fotografie: Dudenhöffer · fotolia · u.a.
Seitenzahl: 88 + 64
Preis: 9,80 €



Die Walnuss ... eine königliche Frucht

Alles rund um die Walnuss: Baum des Jahres

Herausgeber: Lothar Bade
ISBN: 978-3-89857-240-4
Ausstattung: Hardcover, gebunden, Fadenheftung, bibliophile Ausstattung, Lochstanzung, Lesebändchen, durchgehend vierfarbig
Fotografie: Ute und Helmut Dudenhöffer
Seitenzahl: 128
Preis: 16,80 €