

Heidelberger Vorträge zur Kulinaristik

Sommersemester 2017

Planung und Einführung

Prof. Dr. Burckhard Dücker

(Universität Heidelberg)

Prof. Dr. Angela Häußler

(Pädagogische Hochschule Heidelberg)

Alle Vorträge finden in der Neuen Universität, Grabengasse 3-5 im Hörsaal 14 (2. Stock) statt.

Haltestelle Universitätsplatz, Peterskirche
Parkmöglichkeiten in der Tiefgarage Universitätsbibliothek
oder Karlsplatz

Dienstag, **25. April 2017, 19.00 Uhr** in H 14

Prof. Dr. Alois Wierlacher

Gründer des Kulinaristik-FORUMS Rhein-Neckar

Das Konzept Kulinaristik

Dienstag, **23. Mai 2017, 19.00 Uhr** in H 14

Prof. Dr. Barbara Methfessel

Pädagogische Hochschule Heidelberg

Warum isst der Mensch wie er isst?

Essbiografie zwischen Tradition, Moden und
wissenschaftlichen Ernährungsempfehlungen

Dienstag, **20. Juni 2017, 19.00 Uhr** in H 14

Dr. Reinhard Spieler

Direktor des Sprengel Museum Hannover

Ma(h)zeit. Vom Essen in der Kunst

Dienstag, **11 Juli 2017, 19.00 Uhr** in H 14

Dr. Felix John

Universität Greifswald

Gesegnete Mahlzeit.

Essen und Trinken in Bibel und Christentum

Die Vortragenden



Prof. Dr. Alois Wierlacher

bis 2001 Professor für Interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth, Habilitation in Heidelberg, zahlreiche Publikationen, Honorarprofessor der Universitäten Karlsruhe und BFSU (Peking), Gründungsvorstand des internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Preisträger der Dr. Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung (Heidelberg), Initiator, Gründungsvorsitzender und seit 2017 Ehrenpräsident des Kulinaristik-Forums.



Prof. Dr. Barbara Methfessel

bis 2013 Professorin für Ernährungs- und Haushaltswissenschaft und ihre Didaktik an der Pädagogischen Hochschule Heidelberg. Trägerin der Prof. Niklas Medaille in Silber des BMEL für ihr Engagement für die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Deutschland. Mitglied des Kuratoriums der Dr. Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung (Heidelberg)

Die Vortragenden



Dr. Reinhard Spieler

Seit 2014 Direktor des Sprengel Museum Hannover, davor Direktor des Wilhelm-Hack-Museums Ludwigs-hafen und (Gründungs-)Direktor museum franz gertsch Burgdorf/Bern (Schweiz). Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Kunstsammlung NRW Düsseldorf (K20). Lehraufträge in den Universitäten Düsseldorf, Bern und Heidelberg.



Dr. Felix John

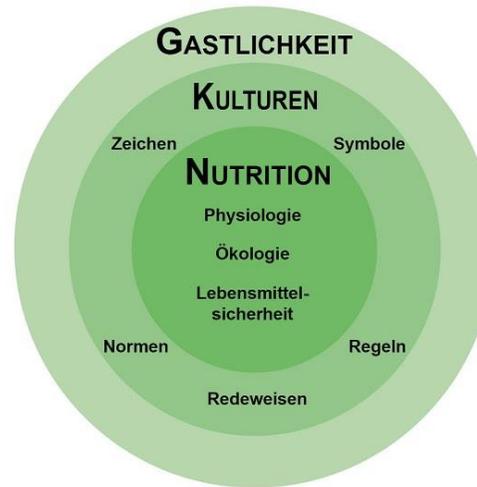
Studium der Ev. Theologie, Promotion in Kiel im Fach Neues Testament mit einer Arbeit zum Galaterbrief, Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universität Greifswald, Habilitationsvorhaben zu Evangelien und antiker Biographie-Literatur. Mitglied im Organisationsgremium des Verbundprojektes "Sacred Meal, Communal Meal, Table Fellowship, and the Eucharist - Late Antiquity, Early Judaism and Early Christianity".

Was ist und was will die Kulinaristik?

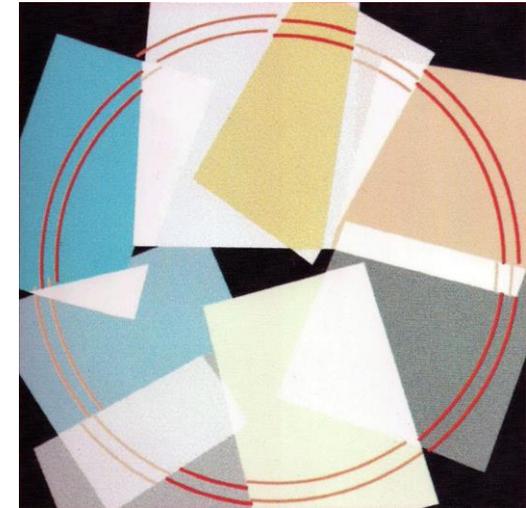
Essen und Trinken sind komplexe menschliche Grundbedürfnisse und zugleich kulturtragende Kommunikationsformen. Darum wurde die Kulinaristik (von lat. *culina*, die Küche) als Fächer und Branchen übergreifender Beitrag zu den Lebens- und Kulturwissenschaften konzipiert. Ausgangsbasis ist die Erkenntnis, dass das Kulturphänomen Essen den ganzen Menschen betrifft und sich Kulturen im Kontext ihrer rechtlichen, sprachlichen, sozioökonomischen und politischen Systeme auch über ihre Essenordnungen definieren. Leitende Differenzierung ist die Unterscheidung zwischen Essen und Ernährung. Gegenstand ist die Trias von Kultur, Kommunikation und Küche. Voraussetzung ist der Kampf gegen den Hunger in der Welt. Ziel ist die Verdeutlichung der Bedeutungen des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kultur(en), in der Verständigung zwischen den Menschen (Generationen) und im Leben des Einzelnen. Da die Kulturen - und im wachsenden Maße auch die sich globalisierende Nahrungsmittelindustrie - über unsere Essensnormen, Verhaltensrituale und Versorgungsstrukturen mitbestimmen, lässt sich kulinarische Bildung nicht als Privatsache, auch nicht als bloße Frage der Gesundheit etwa im Sinne der WHO erläutern. Sie ist vielmehr Teil der kulturellen und interkulturellen Bildung, also eine Schlüsselqualifikation. Um sie geht es in der Kulinaristik.

Das Kulinaristik-FORUM

Das **Kulinaristik-Forum** ist ein Zusammenschluss natürlicher und juristischer Personen aus Wissenschaft, Wirtschaft, den Bildungsbereichen und der Kulturarbeit. Es wurde im Jahre 2008 von den Kulturwissenschaftlern Prof. Dr. Alois Wierlacher und Prof. Dr. Andreas Kelletat ins Leben gerufen und besitzt seit Juni 2010 die Rechtsform eines gemeinnützigen Vereins. Das Forum ist in der Metropolregion Rhein-Neckar verankert und deutschlandweit aufgestellt. Es veranstaltet Tagungen, wirkt an einer Buchreihe mit, gibt ein Jahrbuch heraus und verleiht seit 2010 einen Wissenschaftspreis Kulinaristik.



Kulinaristik-Forum
Netzwerk für Wissenschaft, Kultur und
Praxis
www.kulinaristik.net



**Heidelberger Vorträge
zur Kulinaristik**

Sommersemester 2017

