

Alois Wierlacher

Stationen gelungener Kooperation beim Aufbau einer Kulturwissenschaft des Essens

In memoriam Prof. Dr. Gerhard Neumann

Am 27. Dezember 2017 ist Prof. Dr. Gerhard Neumann gestorben^{*}. Mehr als zwei Jahrzehnte lang habe ich mit ihm beim Aufbau einer fächerübergreifenden Kulturwissenschaft des Essens gut zusammengearbeitet. Hugo Steger hatte uns in Freiburg zusammengebracht, weil er unser Interesse am Thema teilte und an der Bündelung unserer Aktivitäten interessiert war. Gerhard Neumann hatte 1982 seine Habilvorlesung über *Das Essen und die Literatur* veröffentlicht¹; im selben Jahr hatte ich mich in Heidelberg mit dem ersten Buch in der Germanistik über das Essen in der deutschen Literatur² habilitiert. Doch es dauerte noch einige Zeit, bis das von Steger angeregte Zusammenwirken zustande kam. Im Wesentlichen weist es vier Etappen und Handlungsfelder mit unterschiedlichen Aktionen und Ergebnissen auf. Im Interesse einer ehrenden Erinnerung an den Verstorbenen und der Wissenschaftsgeschichte werden sie im Folgenden aus meiner persönlichen Sicht dargestellt. Die Ausführungen wollen sowohl an die kulinaristischen Leistungen des Verstorbenen erinnern als auch erkennbar machen, was mir das gemeinschaftliche Handeln mit Gerhard Neumann bedeutet hat³.

* Vgl. <https://trauer.sueddeutsche.de/traueranzeige/gerhard-neumann>

¹ Vgl. Gerhard Neumann: *Das Essen und die Literatur* In: *Literaturwissenschaftliches Jahrbuch N.F.* 23 (1982), S. 173-188.

² Vgl. Alois Wierlacher: *Vom Essen in der deutschen Literatur*. Stuttgart 1987.

³ Auf die zahlreichen Vorbehalte, Widerstände und Denunziationen, die wir auch im eigenen Fach erlebten, gehe ich nicht ein. Den einen war das Thema zu trivial, zu alltäglich und körpernah, also letztlich nicht wissenschaftswürdig; die anderen schüttelten den Kopf über das in ihren Augen unsinnige Unterfangen, auf dem Weg über die Literatur eine veritable Essenforschung aufbauen zu wollen. Auf einige Hintergründe der Zurückweisungen komme ich in der Dokumentation der betreffenden Wissenschaftsgeschichte im Eröffnungskapitel des neuen Jahrbuchs für Kulinaristik (1/2017) zu sprechen. Vgl. Im Übrigen die Berichte in Alois Wierlacher /Regina Bendix (Hg.): *Kulinaristik. Forschung, Lehre, Praxis*. Berlin 2008, Kapitel V und in Alois Wierlacher: *Das Kulturthema Essen. Zur Grundlegung einer interdisziplinären Kulturwissenschaft des Essens* (1989-1999). In: Ders. (Hg.): *Kulturthema Kommunikation. Konzepte - Inhalte - Funktionen*. Festschrift und Leistungsbild des Instituts für internationale Kommunikation und auswärtige Kulturarbeit (IIK Bayreuth) aus Anlass seines zehnjährigen Bestehens 1990-2000. Mönchsee 2000, S. 355-399.

1986 hatte ich nach der Ablehnung eines Rufes an die Universität Hamburg einen Ruf an die Universität Bayreuth unter anderen Gründen auch deshalb angenommen, weil es in der Region in Selb und Kulmbach drei renommierte Unternehmen der Porzellan- und Gewürzindustrie gab (Rosenthal, Hutschenreuther, Raps), mit denen zusammen ich eine interdisziplinäre Kulturwissenschaft des Essens als Teil einer interkulturellen Germanistik, verstanden als regionale Kulturwissenschaft, aufbauen wollte⁴. Insofern galt es zunächst, an der Konstruktion und dem Bau einer Kontaktbrücke zu den genannten Weltfirmen zu arbeiten. Den Präsidenten der Universität, Klaus Dieter Wolf, hatte ich ins Vertrauen gezogen.

Die gestellte Aufgabe nahm mich zusätzlich zu meinen Fachaufgaben zwei Jahre lang in Anspruch. Als vertrauensbildende Maßnahme hatte ich eine Porzellan-Ausstellung des Studentenwerks in der damals neuen Mensa angeregt und den damaligen Leiter des Studentenwerks Oberfranken, Dr. Lothar Zakrzewski, ebenso wie den Vorstand der Rosenthal AG für die Idee gewonnen. Ein ansprechendes Programmheft wurde in Kooperation mit dem Unternehmen in einer hohen Auflage erstellt. Die Ausstellung fand bei den meisten Fächern ein großes Interesse. Sie förderte die wechselseitige Wahrnehmung zwischen der Universität und dem Unternehmen und ebnete den Weg zum ersten wissenschaftlichen Kolloquium in Zusammenarbeit der interkulturellen Germanistik mit der Rosenthal AG und der DFG.

Dieses Kolloquium fand vom 24.-26.Mai 1989 im Rosenthal-Firmenkasino in Selb statt. Die DFG übernahm die Reisekosten, Rosenthal trug die Aufenthaltskosten. Aufgrund der Neuheit des Themas war die Form eines „DFG-Rundgesprächs“ vereinbart worden. Den Begriff des ‚Kulturthemas‘ hatte ich aus Herman Bausingers Eröffnungsbeitrag zum damals neuen Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache⁵ und aus den Überlegungen Bernd Thums zur Ausdifferenzierung und Bestimmung von Leitkonzepten der interkulturellen Germanistik übernommen⁶.

Eingeladen hatte ich außer Gerhard Neumann u.a. auch Herbert Heckmann, Ulrich Tolksdorf, Trude Ehlert und Hans Jürgen Teuteberg. Heckmann, 1984 zum Präsidenten der Darmstädter Akademie für Sprache und Dichtung gewählt

⁴ Vgl. Alois Wierlacher (Hg.): Fremdsprache Deutsch. Grundlagen und Verfahren der Germanistik als Fremdsprachenphilologie. München 1980; Ders.: Das Fremde und das Eigene. Prolegomena zu einer interkulturellen Germanistik. München 1985; ders. / Georg Stötzl (Hg.): Blickwinkel. Kulturelle Optik und interkulturelle Gegenstandskonstitution. München 1996; ders.: / Andrea Bogner (Hg.): Handbuch interkultureller Germanistik. Stuttgart 2003.

⁵ Vgl. Hermann Bausinger: Zur Problematik des Kulturbegriffs. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 1 (19975), S. 10.

⁶ Vgl. Bernd Thum / Elizaberth Lawn-Thum: Kulturprogramme und Kulturthemen im Umgang mit Fremdkulturen: Die Südsee in der deutschen Literatur. In: Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache 8 (1982),S. 1-38; Alois Wierlacher (Hg.). Kulturthema Fremdheit. Leitbegriffe und Problemfelder kulturwissenschaftlicher Fremdeheitsforschung. Mit einer Forschungsbibliographie von Corinna Albrecht et al. München 1993. 2. unv. Auflage München 2001; ders. (Hg.): Kulturthema Toleranz. Zur Grundlegung einer interdisziplinären und interkulturellen Toleranzforschung. Mit einer Forschungsbibliographie von Rainer Haarbush. München 1996.

worden war, hatte 1979 seine große Anthologie *Die Freud' des Essens*⁷ vorgelegt. Tolksdorf war durch seine Versuche, im Anschluss an Lévi-Strauss einen ethnologischen Strukturalismus zu entwickeln⁸, bekannt geworden. Teuteberg hatte sich im Erkenntnisinteresse einer historischen Wissenschaft bereits von der einseitig naturwissenschaftlichen Betrachtungsweise der *culinaria* abgewandt⁹ und 1979 zusammen mit Otto Neuloh das Buch *Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand* herausgebracht.¹⁰ Trude Ehlert galt als die beste Kochbuchforscherin in Deutschland. Ihr Bericht über das Kolloquium aus dem Jahre 1987 ist im Jahrbuch für Kulinaristik 1 (2017) als Dokument abgedruckt¹¹.



Gerhard Neumann (dritter v. rechts) in Aktion, vorne links am Tisch von links Hans Jürgen Teuteberg, Trude Ehlert, Heinz Maier Leibnitz, Dietrich Krusche und Herbert Heckmann, Klaus Mattheier; rechts (von rechts) Gerd Spittler und Manfred Briegel (DFG).

⁷ Vgl. Herbert Heckmann: *Die Freud des Essens. Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuß der Speisen, aber auch vom Leid des Hungers.* München 1979.

⁸ Vgl. Ulrich Tolksdorf: *Strukturalistische Nahrungsforschung.* In: *Ethologia Europaea IX* (1976), S. 64-85.

⁹ Vgl. hierzu den Ernährungsbericht 1976, S. 396.

¹⁰ Vgl. Otto Neuloh/ Hans-Jürgen Teuteberg: *Ernährungsfehlverhalten im Wohlstand.* Paderborn 1979.

¹¹ Vgl. Trude Ehlert: *Ein neuer Forschungsschwerpunkt: Kulturwissenschaft des Essens. Symposium zum „Kulturthema Essen“ in Selb vom 24.-25.5. 1989.* In: *Jahrbuch Deutsch als Fremdsprache (Intercultural German Studies)* 15 (1989), S. 464-468 und *Jahrbuch für Kulinaristik 1* (2017), S. 181-184, vgl. auch Alois Wierlacher: *Die sieben Aufbauschritte.* In: *Ders. Kulturthema Kommunikation. Mönhensee 2000*, S. 373 ff.

Aktiv wirkten an der Konferenz auch der gastgebende Vorstandssprecher Dietrich Müller¹² und der frühere DFG-Präsident Prof. Dr. Heinz Maier-Leibnitz mit, ein Physiker, der sich für das Thema sowohl im Blick auf die Theorie und Praxis der Gastlichkeit als auch aus kochtechnischen Gründen interessierte¹³. Er nahm uns gegen die damals vielfachen Denunzierungen des wissenschaftlichen Nachdenkens über das Essen wohlthuend in Schutz.

Michael Engelhard, Diplomat und über mehrere Jahre Zeit Redenschreiber der Bundespräsidenten Richard von Weizsäcker und Walter Scheel, trug mit einer Tischrede anlässlich eines festlichen Essens, das der Gastgeber den Konferenzteilnehmern gab, zum Gelingen der Tagung bei; Herbert Heckmann wirkte auch mit einer Lesung aus seinen Werken mit.

Bis auf diese Lesung, die Tischrede und einen Vortrag Norbert Hinskes sind alle Tagungsbeiträge im vorliegenden Band versammelt. Nachträglich hinzukamen der Essay von Claus Dieter Rath, das große Exposé über die Umrisse einer Kulturwissenschaft des Essens von Gerhard Neumanns und die Auswahlbibliographie. Sie bietet, zum ersten Mal in der Forschungsgeschichte, einen Überblick über die internationale wissenschaftliche Literatur zum Thema.

Bei der Vorbereitung der Tagung hatten mir Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg geholfen; wir verständigten uns darüber, den Tagungsband als ersten Band einer gemeinsamen Reihe *Kulturthema Essen* herauszubringen und in der Folge die Federführung reihum zu wechseln. Einer der Gutachter für den Druckkostenzuschuss hatte versucht, ausgerechnet die Aufnahme der Beiträge von Heinz Maier-Leibnitz und Dietrich Müller in den Band zu verhindern, was nicht nur mich als Veranstalter, sondern auch die Betroffenen erstaunte. Der benötigte Druckkostenzuschuss wurde mir schließlich vom Stifterverband der Deutschen Wissenschaft zur Verfügung gestellt.

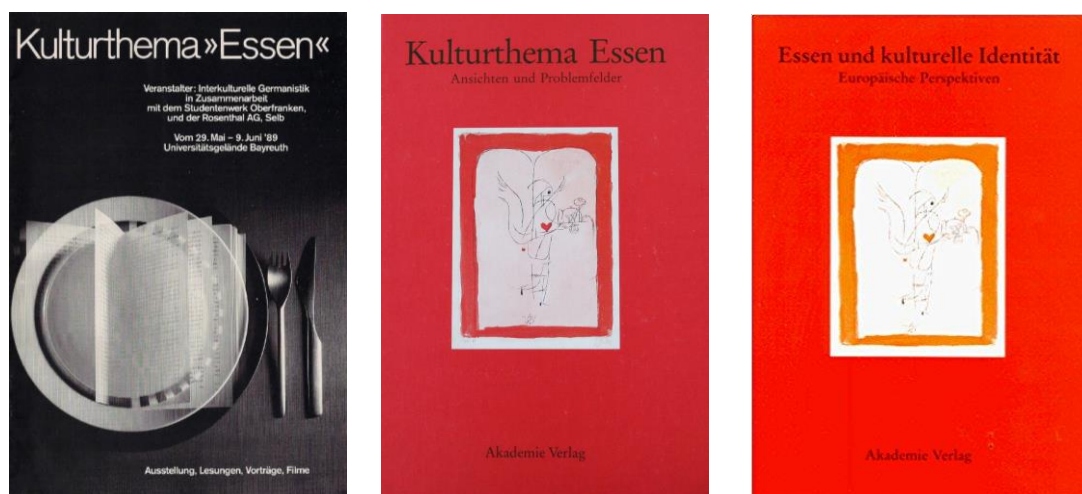
In diesem Band *Kulturthema Essen* legte Gerhard Neumann gleich drei Beiträge vor, auf die ich hier aufmerksam machen möchte. Es handelt sich um jeweils einzigartige Beiträge: um die Analyse der Novelle *Babette's Feast* von Tania Blixen¹⁴, um die Erörterung filmwissenschaftlicher Fragen unter Zugrundelegung

¹² Vgl. Dietrich Müller: Vom Design des gedeckten Tisches in der Bundesrepublik Deutschland. In Wierlacher/Neumann/Teuteberg 1993, S. 75-84.

¹³ Vgl. Heinz Maier-Leibnitz: Warum schreibt ein Physiker ein Kochbuch? In Wierlacher/Neumann/Teuteberg, aaO. S. 61-74; vgl. auch Ders. / Traude Cless-Bernert: Mikrowellen-Kochkurs für Füchse. Erweiterte Neuausgabe München 1990.

¹⁴ Isak Dinesen (= Tania Blixen): *Babette's Feast*. In: *Anecdotes of Destiny*. London 1958, S. 21- 68; vgl. Gerhard Neumann: Tanja Blixen: Babettes Gastmahl. In Wierlacher/Neumann/Teuteberg 1993, S. 289-318.

mehrerer Beispiele¹⁵ und um die erwähnte umfangreiche Konturierung einer Kulturwissenschaft des Essens¹⁶.



Dieser Versuch ist in meinen Augen eines der Glanzstücke Gerhard Neumanns. Seine zentrale These ist die weiterführende, an Sartre anknüpfende These, dass mit dem nutritiven Akt des Essens immer auch Akte der Stiftung von Bedeutungen und Werten verbunden sind. Damit war die überkommene schroffe Kluft zwischen den Wissenschaftsblöcken von Natur- und Kulturwissenschaften konzeptionell aufgehoben. Als große integrative Problemfelder beschreibt Neumann: 1. Die Geschichte des Essens als Teil einer Geschichte des Alltags. 2. Anthropologische Grundlegung. 3. Der interdisziplinäre Charakter. 4. Die sozial- und ernährungsgeschichtliche Dimension. 5. Das Essen und die Kunstwissenschaften 6. Das Kulturthema Essen in der Literaturwissenschaft. Ich vertrat in meiner Einleitung in den Band eine vergleichbare Position, Hans Jürgen Teuteberg flankierte in seinem Beitrag über *Prolegomena zu einer Kulturpsychologie des Geschmacks* die Positionierungen aus seiner Sicht. Über zwanzig Jahre später, im Herbst 2017 hat mir eine jüngere Heidelberger Kollegin, Angela Häußler aus der Gießener Schule der Ernährungswissenschaften, anlässlich der Eröffnung der neuen Heidelberger Vorträge zur Kulinaristik erzählt, dieses Buch habe für ihre Generation damals wie ein eye opener gewirkt. Es gilt heute weithin als ein Grundbuch einer transdisziplinären Essensforschung, die kultur- und naturwissenschaftliche Fragestellungen einschließt.

¹⁵ Vgl. Gerhard Neumann: Filmische Darstellungen des Essens. In Wierlacher/ Neumann / Teuteberg 1993, S. 343-366.

¹⁶ Vgl. Gerhard Neumann: 'Jede Nahrung ist ein Symbol'. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens. In Wierlacher/ Neumann / Teuteberg 1993, S. 385 - 444.

1994 veranstalteten Gerhard Neuman, Hans Jürgen Teuteberg und ich eine zweite Tagung, dieses Mal zusammen mit der Adalbert Raps-Stiftung in Kulmbach, die ich für eine Vertiefung und Verstetigung des Rundgesprächs gewonnen hatte. Das Tagungsthema lautete *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Vereinbart wurde, dass Hans Jürgen Teuteberg den Band federführend herausgibt. In diesem Band legte Gerhard Neumann seinen zweiten großen Aufsatz vor¹⁷. Gegenstand war ein in seinen Augen zentrales Problemfeld europäischer Kulturwissenschaft: die Wirkungsgeschichte des Abendmahls als Strukturmodell eines Gastmahls. Doch für Neumann enthält die europäische Kultur keineswegs nur diesen einzigen Typ sondern

„vier Grundtypen von Gastmählern, die man als differente Muster von „cultural performances“ lesen könnte: Da ist zum einen das *heidnisch-antike Gastmahl*, wie es sich nach der von Platon *be* gegründeten Tradition, in den Gastmahl-Darstellungen eines Athenaios, Plutarch oder Petronius und vieler anderer findet [...]. Da ist des weiteren das *jüdische Pessach-Mahl*, dessen Ritual und ‚Szenario‘ in der Pessach-Haggada niedergelegt ist und das in Romanen und Novellen des 19. und 20. Jahrhunderts, bei Heine etwa, bei Joseph Roth oder Canetti, dargestellt und nachgespielt wird; da gibt es ferner das *christliche Abendmahl*, von Christus (nach einer apokryphen Überlieferung) am Gründonnerstag gestiftet, das im Zeichen der Eucharistie steht und in zahllosen Texten der abendländischen Überlieferung eine wesentliche Rolle spielt; und da ist zuletzt das *Diner der feudalen*, aber dann auch der *bürgerlichen* (Aufklärungs-) Gesellschaft, wie es legendär etwa vom Prince de Conti, aber auch von Friedrich II., von Kant oder der Christlich-deutschen Tischgesellschaft in Berlin zu Beginn des 19. Jahrhunderts zelebriert wurde. Alle vier Typen von Gastmahl-Veranstaltungen erscheinen auf je verschiedene Szenarien bezogen, die ihrerseits durch die verschiedensten Implikationen von Religion, Nationalität, Standes- oder Klassenbewußtsein, Gruppenidentität, aber auch von Bildungs- und Pädagogisierungsparametern geprägt erscheinen. Alle vier Typen besitzen zuletzt aber eine Orientierung auf die Mahlzeit ‚im Hause‘, in der Familie, die sich, spätestens seit dem 18. Jahrhundert, als ‚bürgerliche Kleinfamilie‘ präsentiert und, nicht zuletzt durch Rousseau und seine Rezeption der Geschichte der Sinneswahrnehmungen im *Emile*, mehr und mehr als pädagogisches Dispositiv zu fungieren beginnt.¹⁸

¹⁷ Vgl. Gerhard Neumann: Das Gastmahl als Inszenierung kultureller Identität. Europäische Perspektiven. In: Hans Jürgen Teuteberg / Gerhard Neumann / Alois Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin 1997, S. 37- 68.

¹⁸ aaO. S. 41 f.

Schon diese plurale Typenlehre machte deutlich, dass es um Begriff der europäischen Identität sowohl um kulturelle Vielfalt als auch um übergreifende gemeinsame Verhaltensmodelle geht.

Diese plurale Optik bestimmte auch unsere Anstrengungen, am Schluss der Tagung zusammen mit Horst Kühne und anderen einen <Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens> als weiterführende interdisziplinäre Plattform einer fächer- und branchenübergreifende Kulturwissenschaft des Essens ins Leben zu rufen. Meine damalige Assistentin und heutige Präsidentin von Slow Food Deutschland Ursula Hudson-Wiedenmann hat über die Gründung berichtet¹⁹. Erneut hatte ich die Adalbert Raps Stiftung (Kulmbach) als Förderer gewinnen können; doch aus bestimmten Gründen trat wenig später die Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg an ihre Stelle²⁰.

Mehr als eine Dekade lang haben Gerhard Neumann, Rainer Wild und ich den Internationalen Arbeitskreis gemeinsam geleitet und in diesen Jahren fächerübergreifende Tagungen, jährliche Mitteilungshefte und zwei Bücher erarbeitet. Neumanns vergleichsweise ruhiges Temperament, sein Bei-der-Sache-bleiben-können, seine Konzentrationsfähigkeit, sein sensibles Zuhörenkönnen und seine an Differenzierungen und weiterführenden Fragestellungen interessierte Denkweise hat so manche Vorstandssitzung produktiv geprägt.

Mit seinem Beitrag *Über die vorrangige Aufgabe einer künftigen Kulturwissenschaft des Essens* steuerte Gerhard Neumann 1999 in den Mitteilungen des internationalen Arbeitskreises und ein Jahr später in der Festschrift des Bayreuther Instituts für internationale Kommunikation und auswärtige Kulturarbeit (2000) vertiefende Überlegungen bei²¹. Für den Band *Essen und Lebensqualität. Kultur- und naturwissenschaftliche Perspektiven* (2001)²² übernahm er die Federführung und den Einleitungsaufsatz, während ich *Vorbereitende Überlegungen zur Begründung einer Gesprächsgemeinschaft zwischen Kultur- und Naturwissenschaften des Essens* beisteuerte²³. In diesen Eingangsaufsatz²⁴ entfaltete Gerhard Neumann in der Reflexion über den Begriff der Lebensqualität – lange vor vergleichbaren Überlegungen von Wolfgang Asholt und Ottmar Ette²⁵ – die Idee, die Kulturwissenschaft des Essens als eine

¹⁹ Vgl. Ursula Wiedenmann: Der internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. In: Hans Jürgen Teuteberg/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin 1997, S. 510-516.

²⁰ Vgl. hierzu Alois Wierlacher: *Die Welt der Kulinaristik*. In *Jahrbuch für Kulinaristik* 1 (2018), S.

²¹ Vgl. die Mitteilungen des Arbeitskreises 4 (1999), S. 2-10 und Gerhard Neumann: *Über die vorrangige Aufgabe einer künftigen Kulturwissenschaft des Essens*. In: Alois Wierlacher (Hg.): *Kulturthema Kommunikation* (Anm. 3), S. 401 - 409.

²² Vgl. Gerhard Neumann /Alois Wierlacher/Rainer Wild (Hg.): *Essen und Lebensqualität. Kultur- und naturwissenschaftliche Perspektiven*. Frankfurt 2001.

²³ Vgl. Alois Wierlacher, aaO. S. 295-310.

²⁴ Vgl. Gerhard Neumann: *Essen und Lebensqualität*, aaO. S. 15-35, Alois .

²⁵ Vgl. Wolfgang Asholt / Ette, Ottmar (Hg.): *Literaturwissenschaft als Lebenswissenschaft. Programm - Projekte - Perspektiven*. Tübingen 2010.

„Lebenswissenschaft“ zu verstehen. Gemeint war allerdings weniger eine empirische Kulturwissenschaft, wie sie heute etwa von der Sinologin Mareile Flitsch betrieben wird²⁶. Auch das Management von Institutionen und Finanzierungsfragen war nicht Neumanns Sache. Ihm lag an einer empirisch zwar geerdeten, aber doch metatheoretisch orientierten Lebenswissenschaft, wie diese Sätze zeigen:

Die Wertkrise, die die letzten dreißig Jahre des 20. Jahrhunderts zu markieren scheint, hat den Gedanken einer Kulturwissenschaft abermals neu belebt; einer Wissenschaft, deren Gegenstand, wie Reinhart Koselleck einmal gesagt hat, die wissenschaftlich reflektierte Kultur selbst ist! Man könnte behaupten, dass damit der Begriff der Kultur auch explizit zur Wertformel für das Ganze menschlicher Daseinsformen und ihrer Legitimation geworden ist. Das Erkenntnisinteresse der Kulturwissenschaft wäre dann geradezu identisch mit der Frage nach der Lebensqualität. Aus dem Bewusstsein der Krisen in der Wahrnehmung, der Sinnbildung und der sozialen Sinnstiftung, deren gemeinsamer Nenner in den medialen Veränderungen und dem durch sie bewirkten Wandel von Kommunikation, Repräsentation und Gedächtnis zu suchen ist, erwächst somit auch die neue Notwendigkeit einer Kulturwissenschaft als Lebenswissenschaft. Der Begriff der *Life Sciences* hat inzwischen im Gespräch unserer Wissenschaften und an vielen Universitäten des In- und Auslandes Fuß gefasst.²⁷

3

2003 gab es ein Zwischenspiel, das uns auf ein besonderes Problem einer künftigen Kulturwissenschaft des Essens aufmerksam machte, das entsteht, wenn sie versucht, sich Sektoren anderer gesellschaftlicher Wirklichkeiten gegenüber zu öffnen und sie in den Reflexionsprozess einzubeziehen. Auf Drängen von Andreas Pflaum und anderen Gastronomen war damals zusätzlich zum Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens unter dem Namen ‚Deutsche Akademie für Kulinaristik‘ eine Arbeitsgruppe ins Leben gerufen worden, die die professionelle Gastronomie und auch andere Branchen in die Wissenschaftsplanungen einbeziehen sollte. Doch diese Anstrengungen verliefen aus mehreren Gründen ziemlich bald im Sande. Eine Neubelebung des brachliegenden Projekts kam erst wieder in Gang, als ich eine Einladung der Schweizer Goethe-Stiftung erhielt, die auf Vermittlung von Professor Dr. Gonthier Fink (Strasbourg) ergangen war. Sie bot mir an, im Château de Klingenthal im Elsass ein Kolloquium zu einem Thema meiner Wahl zu

²⁶ Mareile Flitsch: Westküche mit Eßstäbchen. Überlegungen zur sozial-technischen Wahrnehmung der Welt im modernen chinesischen Alltag. In: Über Himmel und Erde. Festschrift für Erling von Mende. Hg. Von Raimund Kolb und Martina Siebert. Wiesbaden 2006, S. 127-151.

²⁷ Gerhard Neumann: Essen und Lebensqualität, aa0. S. 21.

veranstalten. Ich wählte das Thema: *Kulturwissenschaft und Gastronomie: Zur Grundlegung ihrer Zusammenarbeit*. In Zusammenarbeit mit Kollegen Fink lud ich im September 2003 außer Gerhard Neumann eine Reihe von Persönlichkeiten aus verschiedenen Berufen zum gemeinsamen Nachdenken ein.

Bei diesem Kolloquium kamen zum ersten Mal in der Wissenschaftsgeschichte Gastronomen, Wissenschaftler und Medienvertreter zusammen. Auch der Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes, Ernst Fischer sowie der Restaurantkritiker Jürgen Dollase folgten der Einladung. Am 8. 9. 2003 hielt Gerhard Neumann seinen Vortrag zur Frage *Was soll "Kulturwissenschaft" im Rahmen des Tagungsthemas heißen?* Er kam erneut auf seine zentralen Gedanken zu sprechen, doch er tat es wie alle anderen Wissenschaftler in seiner üblichen Wissenschaftssprache und ohne jede Rücksicht auf den Verständnishorizont seines diesmaligen Publikums: *Der Akt der Nahrungsaufnahme – als ein zentrales kulturelles Ritual, das sich am natürlichen Material abarbeitet – ist zugleich ein Akt der Stiftung von sozialem und kulturellem Sinn - von kultureller Bedeutung und kulturellen Werten“* (MS S. 9). Wir Wissenschaftler hörten vertraute Sätze. Doch von den Zuhörern aus der gastronomischen Praxis war kaum jemand auf solche abstrakten Formulierungen vorbereitet. Die Wissenschaftler hatten allesamt die Kontextgebundenheit unseres Redens zu wenig bedacht. Die Teilnehmer formulierten als Gruppe zwar noch eine Resolution, die als Ausgangsbasis der weiteren Aufbauarbeit dienen sollte. Die Unterzeichner sicherten auch zu, an der Realisierung dieses zukunftssträchtigen Projekts aktiv mitzuwirken, aber die Versprechen verliefen im Sand. In meinen Augen gab es dennoch ein bedeutendes Ergebnis der Tagung: ich meine die Erkenntnis des Bedarfs an Öffnungen der Wissenschaften für die nichtwissenschaftlichen Professionen von der Gastronomie über bis zur Ernährungswirtschaft und die funktional ebenso wichtige wie dringliche Frage der Verständlichkeit unserer wissenschaftlichen Sprache für Menschen aus anderen Diskursbereichen. Wie lässt sich eine sowohl in den Wissenschaften als auch in der außerwissenschaftlichen Praxis verständliche Sprache erarbeiten? Die Antwort auf diese Frage wird eine der zentralen Aufgaben künftiger fächerübergreifenden Essenforschung sein müssen. In dem Band *Essen und Lebensqualität* (2001) hatte ich auf diese besondere Herausforderung bereits hingewiesen²⁸:

„Zu den Hindernissen, die auf dem Weg zum Ziel weggeräumt werden müssen, gehören auch die differenten Konzepte von Verständlichkeit. Für manche Zeitgenossen ist Verständlichkeit identisch mit Lesbarkeit und diese eine bloße Kategorie des Textes, zentriert um Faktoren wie Einfachheit und Anschaulichkeit der Sätze, zusätzliche Stimulans (worunter man vor allem rhetorische Figuren versteht), fassliche Gliederung und prägnante Kürze, diese verstanden als Ausgewogenheit von Knappheit und Redundanz. Als ergänzende Hilfsmittel werden auch noch

²⁸ Alois Wierlacher: Zusammenführung der Perspektiven. Vorbereitende Überlegungen zur Begründung einer Gesprächsgemeinschaft zwischen Kultur- und Naturwissenschaften des Essens. In: Gerhard Neumann/Alois Wierlacher/Rainer Wild (2001), S. 295-310, hier S. 306 f.

Anknüpfungen an Alltagserfahrungen und Verwendungen von Relevanzhinweisen im Sinne metakommunikativer Hilfsmittel empfohlen, weil sie das Vorwissen des Hörers oder Lesers aktivieren, das sein Textverstehen sowohl in den Kultur- als auch in den Naturwissenschaften steuert.²⁹ Für andere ist Verständlichkeit dagegen keineswegs nur eine Frage der Textes, sondern der gesamten Kommunikationssituation [...].

Es stellt sich also die Aufgabe, eine Wissenschaftssprache der angestrebten Gesprächsgemeinschaft zu schaffen, die nicht aus einer der beiden Wissenschaftskulturen abgeleitet, sondern als Integral disziplinärer und transdisziplinärer Kommunikation gebaut wird und darum zum Medium kooperativer Erkenntnisarbeit und Selbstaufklärung werden kann. Diese Wissenschaftssprache müsste, mit anderen Worten, eine im obigen Sinne des Wortes interkulturelle Optik zwischen natur- und kulturwissenschaftlichen Perspektiven sowohl ermöglichen als auch ausbilden und sich in dieser Optik zugleich so offen halten, dass sie für die Praxis anschlussfähig bleibt, also auch die Verflochtenheit und Differenz von Ernährung und Genuss im kulturell geprägten Akt des Essens ins Wort fassen kann; denn "in einem Land, in dem eine schwer verständliche Fachsprache immer noch als Ausweis wissenschaftlicher Könnerschaft gilt, in dem das Beherrschen unverständlicher Jargons wie eine rituelle Einweihung erlebt wird, [...] ist Verständigung mehr und mehr unmöglich". Diese harsche Feststellung Roman Herzogs aus seiner Tübinger Rede über *Rhetorik in der Demokratie* ergänzt der Autor noch um die Feststellung: "Zwischen dem akademisch-hermetischen Kolloquium und dem alles nivellierenden Stammtisch klafft eine große Lücke. [...] Beide, so hat man den deprimierenden Eindruck, wissen nicht wovon sie reden. Das liegt - und deswegen gehört das zu unserem Thema - unter anderem daran, dass die Wissenschaftler oft überhaupt nicht öffentlich reden oder doch keine Sprache haben, die verstanden wird, und dass die, die sich äußern, häufig keine Ahnung von der Sache haben. Für das demokratische Gemeinwesen ist das gefährlich. In unserem Fall ist die Lage besonders gefährlich, weil es bei der gesundheitsfördernden Ernährung nicht nur um ein Thema, sondern auch um eine existentielle Aufgabe geht, die niemandem abgenommen werden kann."³⁰

4

2005 wirkten Gerhard Neumann und ich noch einmal am Zustandekommen einer Publikation des Arbeitskreises mit, dem Band *Geschmackskulturen. Vom Dialog*

²⁹ Vg. Vgl. M. Eigen - R. Winkler: Das Spiel. Naturgesetze steuern den Zufall. München 8. Auflage 1987, besonders 304f.

³⁰ Roman Herzog: Rhetorik in der Demokratie. In: Mitteilungen des Deutschen Germanistenverbandes 44/4 (1997), S. 6-17, hier S. 11.

der Sinne beim Essen und Trinken³¹. Auch für diesen Band hatte Gerhard Neumann einen eigenen Beitrag beigesteuert. Dieses Mal ging es ihm das Theater Sinne des Daniel Spoerri.³² Im Jahre 2006 endete unsere vieljährige Zusammenarbeit mit der Übergabe der Leitung des erwähnten Arbeitskreises an die nächste Generation.

Die Wege trennten sich wieder. Doch Gerhard Neumann blieb dem gemeinsamen Thema nichtsdestoweniger treu. Nicht nur mit dem einen oder anderen Artikel³³, sondern vor allem mit seinem dritten großen Beitrag, dieses Mal zur *Physiologie und Kulturgeschichte des Durstes* (2014) kam Gerhard Neumann auf seine Weise wieder auf unsere gemeinsamen Überlegungen zurück, natur- und kulturwissenschaftliche Fragen miteinander zu verzahnen. Er hat diesen Beitrag zuerst im Jahre 2000 vorgelegt³⁴, ihn dann als seinen letzten, gleichnamigen Beitrag einem Band des Arbeitskreises aus dem Jahre 2009 zum Thema Wasser zur Verfügung gestellt³⁵ und ihn in das Kapitel ‚Kulturthema Essen‘ seines Vermächtnisbandes von 2014 aufgenommen³⁶. Erneut hatte Gerhard Neumann den Zeitgenossen den Weg künftiger integrativer Forschung von Natur- und Kulturwissenschaft im Sinne der heutigen ‚Kulinaristik‘ gewiesen.

Den Ausdruck *Kulinaristik*, das ist noch anzufügen, habe ich in Anlehnung an lat. *culina* die Küche und in Analogie zu Bezeichnungen wie *Logistik* oder *Linguistik* geprägt, um im Sinne Gerhard Neumanns einen verbindenden und insofern übergeordneten Begriff für die geistesgeschichtliche, naturwissenschaftliche, und eine sozialwissenschaftlich definierte Essenforschung zu schaffen. Der Ausdruck ist also kein Fachbegriff sondern ein Dachbegriff. Inhaltlich bezeichnet er einen offenen Verkehrsverbund von Fächern und Branchen, die den Zweck verfolgen, nicht nur gelegentlich sondern kontinuierlich das ‚soziale Totalphänomen‘ des Essens zu erforschen³⁷. Inbegriffen sind neben anderen Sachbereichen die Problemfelder, die Gerhard

³¹ Vgl. Dietrich von Engelhardt/ Rainer Wild (Hg.) in Verbindung mit Gerhard Neumann, Volker Pudiel und Alois Wierlacher: *Geschmackskulturen. Vom Dialog der Sinne beim Essen und Trinken*. Frankfurt 2005.

³² Vgl., Gerhard Neumann: *Theater der Sinne. Daniel Spoerri und das Szenario der Eat-Art*, aaO. S. 205-217.

³³ Vgl. Gerhard Neumann: *Eßgewohnheiten im kulturellen Wandel*. In: Anja Haniel, Stephan Schleissing, Reiner Anselm (Hg.): *Novel Food. Dokumentation eines Bürgerforums zu Gentechnik und Lebensmitteln*, München 1998, S. 13-26, Ders.: *Eßgewohnheiten im kulturellen Wandel. Einige Thesen zum Verhältnis zwischen naturwissenschaftlicher und kulturwissenschaftlicher Diagnose des Nahrungsgeschehens*. In: *Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Mitteilungen Heft 4, März 1999, S. 2-10*.

³⁴ *In Wasser*, hg. von der Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland, Köln 2000, S. 139-156.

³⁵ Vgl. Gerhard Neumann: *«Du bist was Du trinkst»*. *Physiologie und Kulturgeschichte des Durstes*. In: Gunther Hirschfelder / Angelika Ploeger (Hg.): *Purer Genuss? Wasser als Getränk, Ware und Kulturgut*. Herausgegeben in Verbindung mit Volker Pudiel und Gesa Schönberger. Frankfurt 2009, S. 83-107.

³⁶ Vgl. Gerhard Neumann: *»Die große Frische«*. *Physiologie und Kulturgeschichte des Durstes*, aaO. S. 371-394.

³⁷ Vgl. hierzu Alois Wierlacher: *Die Welt der Kulinaristik*. In: *Jahrbuch für Kulinaristik 1(2017)*

Neumann in seinem großen Aufsatz konturierte. Außerdem umfasst der Begriff auch die schon im Band von 1997 berührten Bereiche des Rechts³⁸ und der Ökonomie³⁹ sowie den von Andreas Pflaum erhofften, von Regina Bendix 2008 eröffneten, von Peter Friedrich/ Rolf Parr 2009 mit verschiedenen Beiträgen betreuten und 2011 vom Verfasser als Rahmenthema der Kulinaristik beschriebenen Bereich der Gastlichkeit⁴⁰. Ferner kommt der Gesamtbereich der kulinarischen Bildung als Modus einer funktionalen kulturellen, interkulturellen und politischen Bildung hinzu⁴¹. Ziel ist ganz im Sinne des Verstorbenen die Analyse der Funktionen und Bedeutungen des Essens und der Gastlichkeit im Aufbau der Kulturen, in der Verständigung der Menschen untereinander und im Leben des Einzelnen.

Spätestens jetzt fragt sich vielleicht der eine oder andere Leser, wie es denn zu erklären sei, dass die geschilderte Zusammenarbeit über zwanzig Jahre lang gehalten hat; eine solche Dauer ist in der Wissenschaft ja nicht unbedingt die Regel. Diese Frage müsste eigentlich von einem Dritten beantwortet werden, der uns beide kennt. Doch ich will eine - natürlich subjektive - Antwort versuchen: wir waren beide ziemlich eigenständige, selbstbestimmte und authentisch produktive Personen, keiner Truppe zugehörig oder unterworfen. Wir waren keine Konkurrenten, sondern Kombattanten zugunsten eines in den damaligen Kulturwissenschaften weithin verachteten Erkenntnisgegenstandes, das uns aber als ein Humanum erschien. Unsere Motive waren verschieden; Neumanns Mutter hatte den Beruf der Köchin erlernt⁴², ich war über Auslandserfahrungen im Kontext der Differenzierung der Germanistik auf das Thema gekommen. Doch in unseren Charakterprofilen ergänzten wir uns vortrefflich: Initiativen zu neuen Projekten, architektonische Strategien und wissenschaftsorganisatorischen Impulse kamen in der Regel von dem einen, Vertiefungen eines gemeinsamen Projekts erbrachte in der Regel der andere. In diese Schwerpunktbildung unserer Aktivitäten haben wir nie eingegriffen und so die alte Einsicht beherzigt, an die 1997 die Germanisten Georg Jäger und Jörg Schönert mit den Feststellungen erinnerten: „Die Fähigkeiten für erfolgreiche Forschung, Lehre und Wissenschaftsorganisation sind nicht bei allen Mitgliedern des Lehrkörpers einer Hochschule gleichmäßig ausgebildet - und diese Kompetenzen erhalten auch in der wissenschaftlichen Biographie eines Einzelnen unterschiedliches Gewicht:

³⁸ Rudolf Streinz: Das deutsche und europäische Lebensmittelrecht als Ausdruck kultureller Identität? In: Hans Jürgen Teuteberg /Gerhard Neumann /Alois Wierlacher (Hg.): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin 1997, S. 103-112.

³⁹ Vgl. Peter Oberender und Stefan Okruch: Ökonomische Perspektiven einer kulturwissenschaftlichen Essenforschung. In: Teuteberg/Neumann/ Wierlacher 1997, S. 87-102.

⁴⁰ Vgl. Regina Bendix: Kulinaristik und Gastlichkeit aus der Sicht der Kulturanthropologie. In: Alois Wierlacher /Regina Bendix (Hg.): Kulinaristik. Forschung-Lehre-Praxis. Berlin 2008, S. 45-55; Peter Friedrich /Rolf Parr (Hg.): Gastlichkeit. Erkundungen einer Schwellensituation. Heidelberg 2009; Alois Wierlacher (Hg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin 2011.

⁴¹ Vgl. hierzu Alois Wierlacher: Die Welt der Kulinaristik, aaO. S. 54, 83, 87. 93 u.ö.

⁴² Vgl. Neumanns Widmung seines Beitrags über Tania Blixen.

Die Anteile von Forschung, Lehre und Management verschieben sich im Verlauf von Lebens- und Arbeitsphasen.[...] Von der Fiktion eines 'Standardprofessors' / einer 'Standardprofessorin' sollte darum Abschied genommen werden.“⁴³ .

Im Übrigen waren wir beide, scheint mir, auch von jenem Mischungsverhältnis von generellen und speziellen Kenntnissen und Interessen bestimmt, das man mit Jürgen Mittelstrass so beschreiben kann: wir handelten als Spezialisten mit übergreifenden Interessen, Zielsetzungen und Kompetenzen⁴⁴. Auf dieser Basis besaß unser gemeinsames Handeln in meiner Sicht auch Eigenschaften einer Umgangskultur, die Max Weber einmal ungeachtet aller realen Unterschiede von Menschen als die Prinzipien des Gemeinschaftshandelns erläutert hat: „Von Gemeinschaftshandeln wollen wir da sprechen, wo menschliches Handeln subjektiv sinnhaft auf das Verhalten anderer Menschen bezogen wird“⁴⁵.

⁴³ Georg Jäger/Jörg Schönert: Perspektiven zur Selbstreform der Universitäten. Am Beispiel der Germanistik. In: Anne Bentfeld /Walter Delabar (Hg.):Perspektiven der Germanistik. Neueste Ansichten zu einem alten Problem. Opladen 1997, S. 208-224, hier S 214 f. und Seite 211 f.

⁴⁴ Jürgen Mittelstrass: Leonardo-Welt. Frankfurt 1992, S.236.

⁴⁵ Max Weber: Gesammelte Aufsätze zur Wissenschaftslehre, hg, von Johannes Winckelmann. Tübingen 1985, S. 441.