

Kulinaristik

WISSENSCHAFT – KULTUR – PRAXIS



Kulinaristische Ökologie Nachhaltigkeit und Ernährungssicherheit

<i>Horst Eichler</i>	Hinführung zu einer kulinaristischen Ökologie	<i>Jana Rückert-John</i>	Nachhaltiger Konsum durch soziale Innovationen
<i>Hartmut Brüscke</i>	Lebensmittel Wasser	<i>Uwe Meier</i>	Der Respekt vor dem Lebendigen
<i>Wolfgang Woywod</i>	Die Klima-Agro-Falle	<i>Katja Beth</i>	Vom Acker auf den Teller
<i>Bernhard Röhrle</i>	Trinkwasserversorgung und Landwirtschaft im Widerstreit der Interessen	<i>Susanne Blech</i>	Ein Plädoyer für den Blick über den Tellerrand
<i>Diethard Tautz</i>	Zum schwierigen Umgang mit der Gentechnik in Lebensmitteln	<i>Volker Scheerer</i>	Die Tafeln – ein soziales und ökologisches Engagement
<i>Josef H. Reichholf</i>	Zum Stellenwert der Ernährung in der biologischen und kulturellen Evolution des Menschen	<i>Burckhard Dücker</i>	Nachhaltigkeit aus tier-ethischer Perspektive

Impressum

Vorstand des Kulinaristik-Forums

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender
Dr. Rolf Klein, Stellv. Vorsitzender
Alfred Dänzer, Schatzmeister
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker
Prof. Dr. Ines Heindl
Prof. Dr. Maren Möhring
Klaus-Michael Schindlmeier
Dr. Reinhard Spieler

Erweiterter Vorstand

Prof. Dr. Georg Rechkemmer (MRI Karlsruhe), Vorsitz
Prof. Dr. Peter Heine (HU Berlin)
Prof. Dr. Irmela Hijjya-Kirschner (FU Berlin)
Prof. Dr. Alexander Koch (Deutsches Historisches Museum Berlin)
Altdekan Prof. Dr. Klaus van Ackern (Universitätsmedizin Mannheim/Weinheim)
Wolfgang P. Menge, Gastronom (Präsident Eurotoques Deutschland e.V.)
Prof. Dr. Alois Wierlacher (ex officio)
Prof. Dr. Sabine Woydt (DHBW Heilbronn)

Geschäftsstelle des Forums

Christine Leingang, Katja Mannsbarth
BEST WESTERN PLUS Palatin Kongresshotel und Kulturzentrum GmbH
Ringstr. 17, 69186 Wiesloch
Tel. 06222 582300
sekretariat@kulinaristik.net

Pressestelle

Dr. Rolf Klein und Tanja Klein
Große Sämergasse 5, 67346 Speyer
Tel. 06232 698309
pressestelle@kulinaristik.net

Internetauftritt und Webmaster

www.kulinaristik.net
Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker (KIT Karlsruhe)

Übersetzung des Auftritts ins Chinesische

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

Bankverbindung und Spendenkonto

Sparkasse Vorderpfalz Ludwigshafen
Konto Nr. 5255273, BLZ 545 501 20
IBAN DE40545501200005255273

Vereinsregister

Eintrag Nr. 787 beim Amtsgericht Wiesloch vom 13.8.2010

Gemeinnützigkeitsbestätigung des

Finanzamts Heidelberg
28.8.2010

Kulinaristik

Wissenschaft – Kultur – Praxis
Zeitschrift der Kultur- und Lebenswissenschaften
Heft 6/2015: Kulinaristische Ökologie
Herausgegeben im Auftrag des
Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar.e.V.
Erscheinungsweise: jährlich
ISSN 2192-5968
Einzelheft: 12 €.
Abonnement: 8 € plus Porto.

Verantwortliche Herausgeber der Zeitschrift

Der Chefredakteur
Der Vorsitzende des Kulinaristik-Forums
Die Herausgeber des Thematischen Teils

Herausgeber des thematischen Teils

Dr. Horst Eichler M.A.

Chefredaktion, Layout und Satz

Dr. Rolf Klein
Große Sämergasse 5, 67346 Speyer
redaktion@kulinaristik.net
Bildbearbeitung: Myriam Homberg, www.mhgrafikatelier.de

Druck

Liebers Druckservice, Speyer

Titelbild

jens/pixelio.de

Abonnement

Über die Geschäftsstelle
sekretariat@kulinaristik.net

Autorinnen und Autoren dieser Ausgabe

Prof. Dr. Regina F. Bendix, Katja Beth, Susanne Blech,
Dr. Hartmut Brüscke, Marita Dannenmann, Prof. Dr. Burckhard Dücker, Dr. Horst Eichler M.A., Michaela Fenske,
Dr. Rolf Klein, Dr. Uwe Meier, Prof. Dr. Josef H. Reichholf,
Dipl.-Ing. Bernhard Röhrle, Prof. Dr. Jana Rückert-John,
Volker Scheerer, Dr. Cordula Seger, Dr. Antonia Surmann,
Prof. Dr. Bernd Spillner, Prof. Dr. Diethard Tautz,
Prof. Dr. Alois Wierlacher, Wolfgang Woywod M.A.

Editorial

Der Thematische Teil des vorliegenden Heftes ist Fragen einer kulinaristischen ‚Ökologie‘ gewidmet. Das Wort kommt von gr. *oikos* (das ganze Haus) und meint natürlich das Haus des Lebens, also unsere Erde als unseren Lebensraum. Ihn prägen heute einerseits die Städte, andererseits die biologischen und agrarkulturellen Lebensbedingungen. Sie stehen im Mittelpunkt des Thematischen Teils. Ihm folgt das vom Forum in unregelmäßigen Abständen präsentierte Interview, dieses Mal mit dem Geschäftsführer von Edeka Südwest, Herrn Rainer Huber, zu einem Thema, das ebenfalls auf den Grundgedanken der Ökologie verweist. An das Interview schließen sich im Dokumentarischen Teil die Darstellungen der Veranstaltungen des Forums und seiner anderen Aktivitäten an.

Reichen die Ressourcen auch morgen? Werden wir alle genug zu essen haben? Angesichts der nach wie vor wachsenden Weltbevölkerung bei gleichzeitigem Schwund der für den Ackerbau nutzbaren Flächen und dramatischer Veränderung des Klimas zeichnen Experten ein düsteres Bild. Besonders wir in den ‚westlichen‘ Kulturen, die ihren Wohlstand auf extensive Ausbeutung der Natur (und anderer Gesellschaften) gegründet haben, müssen umdenken. Anstelle von Wegwerfmentalität und Verschwendung der Ressourcen müssen ‚nachhaltiges‘ Wirtschaften und Maßhalten treten – verantwortungsvoller Umgang mit dem, was die Natur uns bieten kann.

Längst sind daraus Trends geworden, und der Lebensmittelhandel hat sich den Begriff Nachhaltigkeit auf die Fahnen geschrieben. Nachhaltig ist das ‚Bio‘ von morgen, könnte man sagen. Aber auch andere Lösungsansätze zeichnen sich ab. Fehlentwicklungen können korrigiert werden, moderne Agrartechnik erlaubt einen schonenderen Umgang mit der Natur.

Besonders Fragen der lebenswichtigen Ressource Wasser stehen im Vordergrund auch dieses Heftes. Das Feld, das es zu bearbeiten gilt, ist umfassend. Dennoch können wir auch in unserer nächsten Umgebung Zeichen setzen, umsteuern.

Was sollen, was können wir tun? Diesen Fragen stellt sich die Kulinaristik. Sollen wir auf Fleisch verzichten und uns vegan ernähren? Sollen wir beim Einkaufen regionale Produkte bevorzugen? Müssen wir ganz anders leben? Letztlich liegt es an jedem von uns, aus den Fakten die richtigen Schlüsse zu ziehen, auch aus kulinaristischer Sicht. Diese besagt ja: Wir sind alle Gäste des Lebens und tragen entsprechende Verantwortung. Gästen macht man keine Vorschriften, aber Gäste zeigen auch Respekt vor ihrem Gastgeber. Wir sind auch selbst Gastgeber und praktizieren Gastlichkeit für andere.

Frei nach Kant könnte die *Maxime* lauten: Verhalte dich als Gast stets so, wie du es auch von deinen Gästen erwartest. Gäste plündern nicht rücksichtslos meinen Kühlschrank und verwüsten nicht meine Wohnung. Wer Raubbau an der Natur treibt, darf sich über die Folgen nicht wundern. Vielleicht wäre eine kulinaristische Sicht auf unser Handeln hilfreich, um manche Fehlentwicklungen zu stoppen. Zufriedene Gäste sind auch für den Gastgeber ein erstrebenswertes Ziel.

Allen Autorinnen und Autoren, die zu diesem Heft beigetragen haben, danken wir für ihr Engagement. Wir danken auch den Inserenten und den Preisträgern des Wissenschaftspreises Kulinaristik 2014, Frau Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschnereit und Herrn Prof. Dr. Peter Heine, für ihre finanzielle Förderung dieser Ausgabe.

Im Februar 2015

Dr. Rolf Klein, Chefredakteur,
Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender



Inhalt

Editorial.....	3
----------------	---

THEMATISCHER TEIL: KULINARISCHE ÖKOLOGIE

Horst Eichler	Hinführung zu einer Kulinaristischen Ökologie	6
Hartmut Brüsckke	Lebensmittel Wasser	14
Wolfgang Woywod	10 Milliarden Menschen – Alle satt? Die Klima-Agro-Falle	20
Bernhard Röhrle	Trinkwasserversorgung und Landwirtschaft im Widerstreit der Interessen	24
Diethard Tautz	Zum schwierigen Umgang mit der Gentechnik in Lebensmitteln	28
Josef H. Reichholf	Zum Stellenwert der Ernährung in der biologischen und kulturellen Evolution des Menschen	31
Jana Rückert-John	Nachhaltiger Konsum durch soziale Innovationen	36
Uwe Meier	Der Respekt vor dem Lebendigen	39
Katja Beth	Vom Acker auf den Teller	41
Susanne Blech	Ein Plädoyer für den Blick über den Tellerrand	45
Volker Scheerer	Die Tafeln – ein soziales und ökologisches Engagement	47
Burckhard Dücker	Nachhaltigkeit aus tierethischer Perspektive	49

DAS INTERVIEW

Rainer Huber, Geschäftsführer Edeka Südwest: Nachhaltigkeit im Lebensmittelhandel	52
-----------------------------------------------------------------------------------------	----



LITERARISCHER TEIL

Alois Wierlacher Kulturökologie und Literatur 55

DOKUMENTARISCHER TEIL: ZIELE, PRODUKTE UND PROJEKTE DES KULINARISTIK-FORUMS

Veranstaltungen des Forums im Jahre 2014

Viertes Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik 20.3.2014 57

Sprache und Gastlichkeit: Linguistisches Kolloquium zur Kulinaristik 58

Essen und Lebensqualität: Erstes Metropolsymposium zur kulinarischen Bildung am 27.6.2014 58

Verleihung des Wissenschaftspreises Kulinaristik 2014 an Prof. Dr. Irmela Hijjya-Kirschnerit und Prof. Dr. Peter Heine 60

– Aus der Willkommensrede des Vorsitzenden 61

– Laudatio von Prof. Dr. Maren Möhring 62

Zweites Internationales Heidelberger Kolloquium zur Gastlichkeit 64

Inszenierungen von Ein- und Ausschluss: Politische Mahlzeiten 65

Maloja Palace. Konjunkturen eines Grandhotels – Gastlichkeit im Wandel der Zeit 66

Veranstaltungskalender 2015 67

Impressum 2

Veranstaltungskalender 2015

Donnerstag, 19. März 2015, 18 Uhr

Fünftes Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik

Goethe-Institut Mannheim im Haus der Hochschule für Wirtschaft, 68163 Mannheim, Neckarauerstraße 194

18 Uhr Begrüßung und Eröffnung
Günther Schwinn-Zur, Leiter des Goethe-Instituts MA/HD

Prof. Dr. Jochen Hörisch, Literatur- und Medienwissenschaftler an der Universität Mannheim

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender des Kulinaristik-Forums

18.30 Uhr Jens Ostheimer (Mannheim)
Friedrich Nietzsches kulinarische Philosophie

19.15 Uhr Christian Muth & Christian Reimer (Mannheim)
Das Abendmahl in Geschichte und Literatur

20 Uhr Empfang mit Büfett

Freitag, 19. Juni 2015, 10 bis 18 Uhr

2. Internationales Symposium zur kulinarischen Bildung: Das Frühstück

Best Western Plus Palatin Kulturzentrum Wiesloch
Ringstr. 17-19, 69168 Wiesloch

Es gibt gehaltvolle und verständliche Vorträge von kompetenten Rednern aus Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft. Thema ist die erste und für viele von uns wichtigste Mahlzeit des Tages: Das Frühstück. Eröffnet wird das Forum mit dem Kennenlernen (get together) beim gemeinsamen Frühstück von 10-11 Uhr im Haus. Eine Gesprächsrunde mit Landtagsabgeordneten schließt sich an: *Vor dem Bildungsplan 2016*. Abgeschlossen wird der Tag mit einer Darstellung des Frühstücks in der bildenden Kunst.

Freitag, 16. Oktober 2015, 17 Uhr

Verleihung des Wissenschaftspreises Kulinaristik 2015

Prinz Carl Palais, Heidelberg
Sponsor des Preises ist Edeka Südwest.

Samstag, 17. Oktober

Jahresmitgliederversammlung

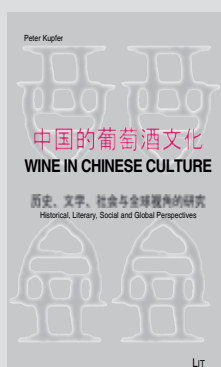
Ort und Uhrzeit werden noch bekanntgegeben

Buchreihe Wissenschaftsforum Kulinaristik

Herausgegeben von Alois Wierlacher und Regina Bendix in Zusammenarbeit mit Eva Barlösius, Ines Heindl, Irmela Hijiya-Kirschnereit, Gerhard Reckemmer, Frank Thiedig und Bernhard Tschofen



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



Peter Kupfer (Hg.):
*Wine in Chinese Culture.
Historical, Literary,
Social and Global
Perspectives.*
Berlin: LIT 2010,
312 Seiten, € 29,90
ISBN
978-3-643-10854-8



Alois Wierlacher (Hg.):
*Gastlichkeit. Rahmen-
thema der Kulinaristik.*
Berlin: LIT 2011,
543 Seiten, € 39,90
ISBN
978-3-643-11442-6



Regina Bendix
Michaela Fenske (Hg.):
*Politische Mahlzeiten
Political Meals.*
Münster: LIT 2014,
360 Seiten, € 39,90
ISBN
978-3-643-12688-7

LIT Verlag Berlin – Münster – Wien – Zürich – London www.lit-verlag.de

TRINK ZUM WEIN WAS DU BIST!

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



70%*

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

facebook

Mehr Wasserwissen
auf unserer Facebook-Seite

DAS ORIGINAL AUS DEM SCHWARZWALD

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