

# Kultur, kulturelle Bildung und Kulturthema »Essen«

## Ein Beispiel aus der UNESCO-Welterbe-Stadt Bamberg<sup>1</sup>

Adrianna Hlukhovich

*»Daher geht großen Umbrüchen,  
selbst im Bereich der Wissenschaft,  
immer eine gewisse vorbereitende  
Karnevalisierung des Bewußtseins voraus.«<sup>2</sup>*

*»Reges Leben herrscht  
in den Mauern der gar freundlichen Stadt;  
alter, strenger Glaube unter den braven Bürgern;  
hohe Kultur unter den Kohlköpfen,  
Rüben, Bohnen und Schoten.«<sup>3</sup>*

### 1 Kultur und Kulturbegriffe

Der Soziologe und Kulturwissenschaftler Andreas Reckwitz differenziert vier Arten von Kulturbegriffen: Zum einen spricht er vom *normativen* Kulturbegriff, der »Kultur« im Sinne einer menschlichen Lebensweise zu umschreiben« sucht, diese Lebensweise bewertet, als »letztlich für »jedermann« erstrebenswerte Lebensform«<sup>4</sup> festlegt und einen universalen, der bürgerlichen Kultur entsprechenden »Maßstab des Kultivierten und des Nichtkultivierten« voraussetzt.<sup>5</sup> Ansgar Nünning resümiert eine solche Kulturauffassung folgendermaßen:

---

<sup>1</sup> Ich danke herzlich Sabine Vogt und Konstantin Lindner für die engagierte und bereichernde Lektüre dieses Beitrags sowie für die wertvollen Kommentare und Ergänzungen.

<sup>2</sup> Bachtin (1987, 101).

<sup>3</sup> Frege (1846, 225).

<sup>4</sup> Reckwitz (2004, 4).

<sup>5</sup> Reckwitz (2004, 5).

»Der normative (d. h. wertende und vorschreibende) Kulturbegriff beruht auf einer wertenden Gegenüberstellung bzw. einer Auszeichnung bestimmter ästhetischer Phänomene, Objekte und Praktiken, die in einer Gesellschaft hochgeschätzt und durch Traditionsbildung bewahrt werden. Eine restriktive und normative Definition des Begriffs grenzt diesen auf eine überhöhte ›Hochkultur‹, d. h. einen Kanon ästhetischer Werke und ›großer‹ Künstler ein, während die Alltags-, Massen- und Populärkulturen ausgegrenzt werden.«<sup>6</sup>

Des Weiteren sondert Reckwitz den *totalitätsorientierten*, entuniversalierten und historisierten Kulturbegriff ab, der »spezifische Lebensformen einzelner Kollektive in der Geschichte« meint und konsequenterweise im Plural gebraucht wird. Hier »ist es die ›unvergleichliche‹ Individualität eines Kollektivs, die prämiert wird und die den jeweiligen normativen Maßstab in sich trägt.« »Kulturen als Lebensformen« werden somit »an einzelne ›Kollektivsubjekte‹ – Völker, Ethnien, Nationen, Kulturkreise« gekoppelt.<sup>7</sup> Die Vielfalt der Kulturen und Lebensweisen ist somit gewährleistet, doch »für das einzelne Kollektiv (oder gar das einzelne Individuum) sind diese keineswegs austauschbar oder kombinierbar, vielmehr erscheint eine bestimmte Lebensweise idealerweise nach innen homogen und nach außen geschlossen«<sup>8</sup>.

Der *differenztheoretische* Kulturbegriff arbeitet, wie der normative, mit »einer radikalen Einschränkung« »und bezieht sich [...] auf das ganze Feld der Kunst, der Bildung, der Wissenschaft und sonstiger intellektueller Aktivitäten: auf ein sozial ausdifferenziertes Teilsystem der modernen Gesellschaft, das sich auf intellektuelle und ästhetische Weltdeutungen spezialisiert.« Im Gegensatz zum *normativen* Ansatz handelt es sich hier nicht mehr um die Interpretation von Kunst und Wissenschaft als Hochkultur, sondern »als ein spezialisiertes soziales System, das zum Bestand der modernen Gesellschaft bestimmte funktionale Leistungen erbringt«<sup>9</sup>: Dies ist ein funktionalistisch umgedeuteter Kulturbegriff.

Den drei oben erwähnten Auffassungen von Kultur stellt Andreas Reckwitz schließlich den *bedeutungsorientierten* Kulturbegriff gegenüber, der auf dem theoretischen Argument basiert, dass Kulturen und Verhaltenskomplexe »vor dem Hintergrund von symbolischen Ordnungen, von spezifischen Formen der Weltinterpretation entstehen, reproduziert werden und sich verändern«. Diese »Sinn- und Unterscheidungssysteme

---

<sup>6</sup> Nünning (2009).

<sup>7</sup> Reckwitz (2004, 5).

<sup>8</sup> Reckwitz (2004, 6).

<sup>9</sup> Reckwitz (2004, 6).

me« stellen »in ihrer spezifischen Form einer ›symbolischen Organisation der Wirklichkeit‹ den notwendigen handlungskonstitutiven Hintergrund aller sozialen Praktiken« dar und »machen die Ebene der ›Kultur‹ aus«. Die Welt kann nicht anders erfahren werden, »als dadurch, dass ihr fortwährend und meist implizit Bedeutungen verliehen werden; sie ist zwangsläufig ›Bedeutungswelt‹«. <sup>10</sup> Ansgar Nünning expliziert:

»Einer solchen Begriffsbestimmung zufolge sind nicht nur materiale (z. B. künstlerische) Ausdrucksformen zum Bereich der Kultur zu zählen, sondern auch die sozialen Institutionen und mentalen Dispositionen, die die Hervorbringung solcher Artefakte überhaupt erst ermöglichen. Ein solcher semiotischer Kulturbegriff trägt somit der Einsicht Rechnung, dass Kulturen nicht nur eine materiale Seite – die ›Kulturgüter‹ einer Nation – haben, sondern auch eine soziale und mentale Dimension.« <sup>11</sup>

In den Geistes- und Kulturwissenschaften ist der bedeutungsorientierte Kulturbegriff heutzutage vorherrschend. Insbesondere im Kontext der kulturellen Bildung spricht man oft – vereinfachend – von einem *weiten* und einem *engen* Kulturbegriff. <sup>12</sup> Der *weite* Kulturbegriff steht dem bedeutungsorientierten Verständnis von Kultur nahe. Er geht über die ›Hochkultur‹, intellektuelle und ästhetische Leistungen wie kulturelle Kollektivsubjekte hinaus und impliziert sowohl materielle und immaterielle Kulturgüter und Alltagsphänomene – Kultur ist alles, was vom Menschen geschaffen wird – als auch die Metareflexion über die Wandelbarkeit und Machbarkeit von Kultur(en). Der *enge*, eher *normative*, Kulturbegriff greift vorwiegend auf künstlerische Praktiken und ästhetische Erfahrungen zurück. Und obwohl der Kulturpädagoge Leopold Klepacki von der historischen Wandelbarkeit, der Pluralität und der Kontingenz von Kultur und Bildung sowie von der permanenten Notwendigkeit »einer Bestimmung und Verortung der Begriffe ›Kultur‹ und ›Bildung‹« <sup>13</sup> spricht, beherrscht der *normative* Kulturbegriff den bildungstheoretischen Diskurs immer noch.

Die folgenden Darlegungen stellen den Versuch einer Reflexion dar, was Kultur im *weiten* Sinne ist und warum ein solches Kulturverständnis für eine *ganzheitliche, holistische* (kulturelle) Bildung wichtig ist. Meine Überlegungen vollziehe ich am Beispiel eines scheinbar sehr alltäglichen und – Roland Barthes zufolge – oft nicht wahrgenommenen

<sup>10</sup> Reckwitz (2004, 7).

<sup>11</sup> Nünning (2009).

<sup>12</sup> Vgl. Scheunpflug, Franz und Stadler-Altman (2012, 99).

<sup>13</sup> Klepacki (2012, 25).

sowie für die (Bildungs-)Forschung mitunter »peinlich[en]«<sup>14</sup> Themas: Essen und Nahrung. Ich werde die kulturellen Codes und symbolischen Ordnungen, *materielle* wie *immaterielle*, *mentale* Dispositionen des Essens und der Nahrungsgewohnheiten explizieren sowie anhand dieser Thematik darlegen, wie unabwendbar und sich gegenseitig bereichernd die ›niedereren‹ und die ›hohen‹ Kulturpraktiken sowie *alltägliche*, *sinnliche* und *intellektuelle* Erkenntnisse und Zugangsweisen interagieren. Denn bereits Pierre Bourdieu forderte in »Den feinen Unterschieden«, »jene sakrale Schranke niederzureißen, die legitime Kultur zu einer separaten Sphäre werden läßt, um zu jenen intelligiblen Beziehungen vorzudringen, die scheinbar isolierten ›Optionen‹ für Musik und Küche, Malerei und Sport, Literatur und Frisur, zu einer Einheit fügen.«<sup>15</sup> Er betonte, dass

»[e]in umfassendes Verständnis des kulturellen Konsums [...] erst dann gewährleistet [ist], wenn ›Kultur‹ im eingeschränkten und normativen Sinn von ›Bildung‹ dem globaleren, ethnologischen Begriff von ›Kultur‹ eingefügt und noch der raffinierteste Geschmack für erlesene Objekte wieder mit dem elementaren Schmecken von Zunge und Gaumen verknüpft wird.«<sup>16</sup>

Meine Ausführungen beginne ich mit einem Exkurs in die neuere Geschichte und Ästhetik des Geschmacksinns, der vom Thema Essen nicht zu trennen ist: Dessen Marginalisierung vermag die Geringschätzung der *sinnlichen* Erkenntnis als etwas ›Niederen‹, u. a. im Bildungsbereich, zu erklären. Nach einem kurzen Abriss der Forschungsaspekte des Kulturthemas Essen greife ich das Beispiel der UNESCO-Welterbe-Stadt Bamberg auf, um darzulegen, wie hier eine *ganzheitliche* Auffassung des Themas Essen, des kulturellen Erbes bzw. der *materiellen* und *immateriellen* Kultur an den Tag gelegt wird. Nach Reflexionen zum kulinarischen Tourismus im Allgemeinen leite ich zum (Kultur-)Thema Essen im Bildungsbereich über, skizziere Errungenschaften und Desiderate in diesem Bereich und schließe mit Voraussetzungen und Vorarbeiten, die ein gutes Gelingen einer *holistischen*, *intellektuellen* wie *sinnlichen*, also einer *humanen* Bildung – beispielhaft auf dem Gebiet der Gastrosophie – versprechen.

---

<sup>14</sup> Barthes (1982, 66).

<sup>15</sup> Bourdieu (2014, 26).

<sup>16</sup> Bourdieu (2014, 17).

## 2 Der Geschmackssinn und das Kulturthema Essen

Die Geschichte des Geschmackssinnes wird in der neueren philosophisch-ästhetischen Tradition hauptsächlich als seine Verdrängung und Marginalisierung geschrieben. Dies geschieht aufgrund der Aufstellung einer Rangskala zwischen *höheren*, edlen, *intellektuellen*, *objektiven* Sinnen – wie Sehsinn und Gehör – und *niederen*, *körperlichen*, »animalischen«, *subjektiven* Sinnen, wie Geschmack und Geruch. Im Zuge der Verdrängung und der Distanzierung vom »Niederen«, *Materiell-Körperlichen* etablieren sich die Verfahren der Sublimierung in Bezug auf das Essen bzw. den Geschmack. So erfolgt in neuerer Zeit, insbesondere in der Aufklärung, eine bemerkenswert extreme Polarisierung des Begriffs des Geschmacks, eine Trennung vom *ästhetischen* und *sinnlichen* Geschmack:

»Der Mensch richtet sich an der Urteilskraft aus und weniger an seiner sinnlichen Erfahrung. Der philosophische Geschmack, der in der ästhetischen Sublimierung erst die Höhe der Kunst erblickt, erhebt sich über das Vulgäre der Wunscherfüllung und des Begehrens.«<sup>17</sup>

Diese Disziplinierung des *Sinnlichen* wird zum zentralen Wendepunkt in der Zivilisierung des Essens und des Geschmacks – insbesondere in der Spätaufklärung

»erscheint er nur noch als sublimierter, von unmittelbarer Wunscherfüllung abgespaltener. Mit dieser Trennung von höherem Geschmack und dem Vulgären ist in der Aufklärung zugleich die Trennung von höheren (Sehen, Hören und Tasten) und niederen (Schmecken und Riechen) Sinnen verbunden«<sup>18</sup>.

Dem Geschmackssinn wird der *Erkenntniswert* abgesprochen. »Die Triebe, der Körper insgesamt werden zunehmend tabuiert. Geruchs- und Geschmackssinn gelten als etwas Tierisches und werden deshalb eingeschränkt, das Auge dagegen aufgewertet.«<sup>19</sup> Im Laufe der Geschichte – insbesondere durch das Dazwischenschalten von Institutionen und durch die Reflexion auf das Schöne – etablieren sich weitere Verfahren der Sublimierung des Essens und des Geschmacks – zum Beispiel durch die Ästhetisierung der Präsentation des Essens, durch die ästhetische Inszenierung der Esshandlung selbst oder aber durch die semiotische Spannung zwischen dem Geschmack und der Sprache bzw. zwischen dem Essen und dem das Thema Essen behandelnden, gesell-

<sup>17</sup> Kleinspehn (1996, 278).

<sup>18</sup> Kleinspehn (1996, 278 f).

<sup>19</sup> Kleinspehn (1996, 272).

schaftlich oder kulturell codierten Text.<sup>20</sup> Dieses, dem Thema Essen inhärente Spannungsverhältnis zwischen *Sinnlichem* und *Intellektuellem*, ›*Niederem*‹ und ›*Hohem*‹, *Natur und Kultur*, *Barbarischem* und *Zivilisiertem* durchzieht relevante kulturwissenschaftliche Schriften:

Am Beispiel des Rohen und des Gekochten und der Transformation des Essens aus den Bereichen der *Natur* und *Kultur* heraus und in diese Bereiche hinein demonstriert Claude Lévi-Strauss sein strukturalistisches Modell des kulinarischen Dreiecks.<sup>21</sup> Aus semiologischer Sicht interpretiert Roland Barthes die Nahrung als ein Zeichen- und »Kommunikationssystem, ein[en] Vorrat an Bildern, ein Regelwerk des Gebrauchs, des Reagierens und des Sich-Verhaltens«<sup>22</sup>, als einen Signifikanten »der Welt«<sup>23</sup>, ein ›Protokoll‹<sup>24</sup>. Norbert Elias stellt die Erfindung und Etablierung von Tischsitten in den Kontext des Zivilisationsprozesses und der Stiftung von Gemeinschaft.<sup>25</sup> Und Georg Simmel betont die sozialisierende Kraft der Mahlzeit und ihre »Überwindung des bloßen Naturalismus des Essens«.<sup>26</sup>

Die Trennung zwischen den ›höheren‹ und den ›niedereren‹ Sinnen schlägt sich auf die Auffassung von der ›hohen‹ und ›niedereren‹ Kultur sowie auf die Konzepte kultureller Bildung nieder. Mit der Brechung dieser Spaltung ändern sich die Wahrnehmung des Geschmacks und die Haltung gegenüber dem (Kultur-)Thema Essen gleichermaßen. Eines der signifikantesten Wahrzeichen dieser Wahrnehmungsänderungen der Gegenwart ist die Wiederbelebung des Begriffs *Gastrosophie*<sup>27</sup> und der Beginn der gastrosophischen Wende in den 80er Jahren des 20. Jahrhunderts. Kurz darauf entstehen wissenschaftliche Konzepte

---

<sup>20</sup> Vgl. Kleinspehn (1996, 263).

<sup>21</sup> Vgl. die Interaktion des Rohen, des Gekochten und des Verfaulten im kulinarischen Dreieck in: Lévi-Strauss (1972, 1–24).

<sup>22</sup> Barthes (1982, 67).

<sup>23</sup> Barthes (1982, 70).

<sup>24</sup> Barthes (1982, 73).

<sup>25</sup> Vgl. Elias (1995).

<sup>26</sup> Simmel (1957, 250).

<sup>27</sup> Gastrosophie als Wissenschaft und Disziplin versteht sich als »Zusammenwirken aller wissenschaftlichen Fächer [...], die sich auf Ernährung und deren Kultur beziehen und sich damit beschäftigen; von den Naturwissenschaften über die Kultur- und Geisteswissenschaften bis hin zur Theologie. Dies betrifft alle Aspekte von ›Ernährung‹: von Produktion über Verarbeitung und Distribution bis hin zum Konsum; von der ›materiellen‹, der technischen Seite bis hin zur mentalen, zu Prägungen, Werten, Vor- und Einstellungen in verschiedenen Epochen und Gesellschaften, also in den diversen ›Lebenswelten‹« (Gastrosophie, in: Kolmer (2011, 118)).

zur gastrosophischen Forschung und Kulturwissenschaft des Essens, u. a. im deutschsprachigen Raum.<sup>28</sup> Der interdisziplinäre Ansatz in der Erforschung gastrosophischer Fragestellungen hat sich mittlerweile etabliert; ohne Anknüpfung an kulturwissenschaftliche Schlüsselkonzepte und -themen, wie u. a. Identität, Alterität, Gedächtnis, Körper, Gender, Raum, Medien, Macht, sind gastrosophische Forschungen (wie auch die *Food Studies*) nicht mehr zu denken. Die Einheit von *Hoch- und Alltagskultur* sowie von *Körper und Geist* ist im Selbstverständnis einer solchen (Er-)Forschung prägend.

### 3 UNESCO-Weltkulturerbe – ein Beispiel aus der Stadt Bamberg

Dass eine solche Einheit der ›hohen‹ und ›niedereren‹ Kulturpraktiken unabdingbar ist und wie das Thema Essen kulturell bzw. mental codiert werden kann, will ich an einem Beispiel aus dem Bereich der Kulturpolitik und des Tourismus veranschaulichen – paradigmatisch am Beispiel der UNESCO-Welterbe-Stadt Bamberg: Die Altstadt von Bamberg wurde 1993 aufgrund ihrer Modellhaftigkeit in die Liste des UNESCO-Welterbes aufgenommen. Wie es in der Begründung der deutschen UNESCO-Kommission heißt,

»repräsentiert sie in einzigartiger Weise die auf frühmittelalterlicher Grundstruktur entwickelte mitteleuropäische Stadt. In dem historischen Stadtbild mit seinen zahlreichen Monumentalbauten aus dem 11. bis 18. Jh. – eine Synthese aus mittelalterlichen Kirchen und barocken Bürgerhäusern sowie Palästen – bleiben architekturgeschichtliche Momente lebendig, die das gesamte Europa betrafen. Die Baukunst in Bamberg wirkte über Mitteleuropa bis nach Ungarn und zeigt enge Verbindungen zu Böhmen in der Barockzeit.«<sup>29</sup>

<sup>28</sup> Ein solches Rahmenkonzept für die Erforschung des Kulturthemas Essen schlägt 1993 der Literatur- und Kulturwissenschaftler Gerhard Neumann vor. Seinem Programm legt er vier Aufgabenfelder zugrunde: (1) »die Herausarbeitung der Fundamentalität des als ›niedrig‹ eingestuftes Nahrungsphänomens für die Geschichte des Menschen«, (2) die interdisziplinäre »Situierung dieses Phänomens im Umriß einer sich abzeichnenden ›Geschichte des Alltags‹« und Auffassung des Essens als kulturschöpferischen Akts, (3) »die Präzisierung des Begriffs der ›Alltagsgeschichte‹ im Sinne der Verbindung von sich [...] durchsetzenden ›Mentalitäten‹ und subjektiven, individuellen Reaktionen im gesellschaftlichen Feld« und (4) »die Ausarbeitung der Kategorie des ›Nahrungsstils‹, wie es sich aus dem Regulativ des von der jeweiligen sozialen Formation hervorgebrachten menschlichen Körperbildes rekonstruieren läßt« (Neumann (1993, 392)).

<sup>29</sup> Deutsche UNESCO-Kommission: <http://www.unesco.de/kultur/welterbe/welterbestaetten/welterbe-deutschland/bamberg.html> [22.08.2017].

Wie man dieser Begründung entnehmen kann, steht das architektonische, *materielle* Erbe der Bamberger Altstadt – Monumentalbauten: Kirchen, Bürgerhäuser und Paläste – im Mittelpunkt der Beschreibung des Ortes. Im Video<sup>30</sup>, mit dem sich die Stadt Bamberg – ebenfalls auf der UNESCO-Website – präsentiert, ist dies allerdings nicht der Fall. Bezeichnenderweise geht es hier hauptsächlich um das Essen und die Essgewohnheiten. In dem etwa dreiminütigen Film tritt das architektonische Erbe dem kulinarischen, *immateriellen* Erbe seinen Platz ab. Gekoppelt an den Medienwechsel, handelt es sich hier zweifelsohne um eine gastrosophische Wende und eine erweiterte Auffassung der Kultur und des kulturellen Erbes.

Eine inhaltliche Analyse des Films vermag diese Wende zu belegen: Gleich zu Beginn des Videos wird Bamberg als Weltkulturerbe-Stadt mit seiner Ess- und Trinkkultur in Verbindung gebracht. Bereits der Titel des Films, »Beer and Onions: Town of Bamberg«, rückt dieses *immaterielle* Erbe in den Vordergrund. Nach der geographischen Lokalisierung der Stadt und einem kurzen Streifzug durch Klein-Venedig und über den Marktplatz wird zur Bedeutung Bambergs als Bierstadt übergeleitet; seine zahlreichen Brauereien werden in den Mittelpunkt gestellt; Rauchbier, Bierkeller und Biergartenkultur werden thematisiert und nehmen im Film einen prominenten Platz ein. Einem kurzen Rekurs auf Bamberger Kirchen, den Dom mit dem Bischofspalast und das Michaelskloster folgt wiederum ein ausführlicheres Narrativ zur Geschichte der Klosterbrauerei. Die darauffolgende Filmsequenz zeigt Bamberger Gärtnereien und weist zugleich auf die besondere Stellung des Zwiebelanbaus und des traditionellen Gerichts der »Bamberger Zwiebel« hin. Das Video endet mit dem Bild eines Biergartens. Bemerkenswerterweise sind die Filmsequenzen, die der Bamberger Nahrungs- und Trinkkultur gewidmet sind, länger und ausführlicher, als diejenigen, die das architektonische Erbe und die Modellhaftigkeit einer mittelalterlichen Stadt thematisieren. Es ist auffallend, dass bei einer Präsentation des Bamberger Welterbes, bei dem es sich der entsprechenden UNESCO-Liste zufolge, um architektonisches, also *materielles*, Erbe handelt, Essen und Nahrungskultur solche Prominenz erhalten.

Diese Akzentverschiebung betrifft nicht nur dieses konkrete UNESCO-Welterbe-Objekt Bamberg, sondern hat mit dem Wandel des Begriffs des kulturellen Erbes, u. a. bei der UNESCO, zu tun. Die US-

---

<sup>30</sup> UNESCO-TV: <http://whc.unesco.org/en/list/624/video> [22.08.2017].

amerikanische Anthropologin Ronda Brulotte und der Anthropologe Michael Di Giovine rekonstruieren den Wandel des Kulturbegriffs bei der UNESCO und insbesondere die Einführung der Kategorie des *immateriellen* Erbes im Jahr 2006, in die u. a. ethnische und regionale Esskulturen Eingang gefunden haben. Dabei verweisen sie auf die Erweiterung des Begriffs des kulturellen Erbes v. a. im Zusammenhang mit der ursprünglichen Idee der Friedensstiftung, des Ausgleichs und der Vermeidung von Spannungen zwischen den (westlichen) Industriestaaten – mit ihren zahlreichen monumentalen, *materiellen* Kulturdenkmälern – und den Nicht-Industrieländern, die im Sinne des Kulturgutes eher auf *immaterielle* Kulturpraktiken zurückgreifen:

»As the years progressed, [...] it became clear that the World Heritage List gave disproportionate representation to Western countries, since most of the sites considered to be of ›outstanding value‹ were large monumental buildings, religious edifices, and objects that fit particularly Western aesthetic models. [...] UNESCO responded by taking progressive steps towards defining, valorizing and safeguarding intangible cultural heritage.«<sup>31</sup>

Als weiteren, konsequent strategischen Grund für die Erweiterung des Begriffs des kulturellen Erbes nennen sie das Ringen ums Überleben der UNESCO-Welterbe-Liste selbst<sup>32</sup> und betonen eine permanent *wechselhafte* Natur der Auffassung des Kulturerbes an sich, das sich entfaltet und *ändert*, u. a. durch Bildung und neue Kulturpraktiken.<sup>33</sup> Die Ablösung des traditionell *normativ* besetzten *materiellen* Kulturgutes durch die *immateriellen*, ›*alltäglichen*‹ Kulturpraktiken, und somit die *erweiterte*, *holistische* Kulturauffassung, spielen hier nicht nur eine paradigmatische, sondern auch eine pragmatische Rolle.

#### 4 Lebensmittel als kulturelle Artefakte – das Beispiel »Slow Food«

Aber zurück nach Bamberg und zum Thema regionale Nahrungskulturen – auf der Spur nach einer weiteren Facette der kulturbildenden Bedeutung des Essens: Bamberg ist nicht nur auf der Liste des UNESCO-

<sup>31</sup> Brulotte und Giovine (2014, 12).

<sup>32</sup> Siehe dazu: »*The Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity* seems to be a key development for the evolution and survival of the World Heritage List. [...] Indeed, the World Heritage List has progressively moved from designating sites primarily conceived as artefactual and monumental, to include more holistic, living notions of heritage« (Brulotte, Di Giovine (2014, 13)).

<sup>33</sup> Vgl. Brulotte und Di Giovine (2014, 17).

Welterbes präsent, sondern nimmt einen der Stadt gebührenden Platz im Projekt »Die Arche des Geschmacks« von »Slow Food«<sup>34</sup> ein. In Deutschland gibt es zurzeit 62 sog. »Arche-Passagiere«, fünf davon aus Bamberg: die Kartoffelsorte Bamberger Hörnla, Bamberger Knoblauch, Bamberger Rettich, Bamberger Rauchbier und Bamberger Spitzwirsing. Die Aufnahme der »Passagiere« in »Die Arche des Geschmacks« setzt bestimmte Kriterien voraus: Die Produkte (1) sind in der Existenz bedroht, (2) zeichnen sich durch einzigartige geschmackliche Qualität aus, (3) *haben eine historisch überlieferte Bedeutung*, (4) *besitzen identitätsstiftenden Charakter für eine Region*, (5) unterstützen die nachhaltige Entwicklung einer Region, (6) stammen aus artgerechter Haltung (im Fall von Tieren), (7) sind frei von gentechnischer Veränderung und (8) käuflich erwerbbar.<sup>35</sup> Mindestens zwei dieser Bedingungen für die Aufnahme in »Die Arche des Geschmacks« sprechen kulturelle Aspekte an. Explizit um das kulturelle Erbe handelt es sich auch bei den Bamberger Arche-Passagieren:

»Die Erhaltung der historischen Bamberger Gärtnerstadt mit ihren großen innerstädtischen Anbauflächen und die Bewahrung des kulturellen Erbes der Gärtner sind seit Jahrzehnten ein wichtiges Thema der Bamberger Stadtpolitik. Teil dieses kulturellen Erbes sind die letzten verbliebenen lokalen Gemüsesorten.«<sup>36</sup>

In ihren Überlegungen zum Aufstieg der Slow-Food-Bewegung sowie zur dahinter stehenden virtuellen Globalisierungspolitik analysiert die australische Sozialanthropologin Alison Leitch die Erfolgsstrategien der Vereinigung und stellt fest, dass in der Erweiterung ihres Einflusses die Diskussion über die Wichtigkeit der Lebensmittel nicht als ökonomische Ware, sondern als kulturelle Artefakte und kulturelles Erbe eine herausragende Rolle spielte:

»[...] a large part of Slow Food's success, I suggest, is due to its promotional politics, with its imaginative use of the media and discursive strategies intended to

<sup>34</sup> »Slow Food« ist eine 1989 gegründete, weltweite, mitgliedergestützte Bewegung mit Hauptsitz in Bra in Italien. Sie setzt sich für die Erhaltung lokaler Lebensmittel-Kultur und -Traditionen ein. Derzeit ist der Verein in über 160 Ländern aktiv (vgl. Slow Food: [www.slowfood.com/network/de/wir-uber-uns-2/](http://www.slowfood.com/network/de/wir-uber-uns-2/) [23.08.2017]). »Die Arche des Geschmacks« wurde 1996 ins Leben gerufen, um fast vergessene traditionelle Lebensmittel, die in Gefahr sind, völlig zu verschwinden, zu katalogisieren und bekannt zu machen (siehe dazu Slow Food: [www.slowfood.de/biokulturelle\\_vielfalt/](http://www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/) [23.08.2017]).

<sup>35</sup> Vgl. Slow Food: [www.slowfood.de/biokulturelle\\_vielfalt/arche\\_des\\_geschmacks/](http://www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/arche_des_geschmacks/) [23.08.2017].

<sup>36</sup> Siehe dazu Slow Food: [www.slowfood.de/biokulturelle\\_vielfalt/die\\_arche\\_passagiere/bamberger\\_knoblauch/](http://www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/die_arche_passagiere/bamberger_knoblauch/) [23.08.2017].

reevaluate specific foods, not simply as economic commodities, but as cultural artifacts linked to salient notions of the past.«<sup>37</sup>

Am Beispiel des italienischen *lardo di Colonnata* (Speck, der in aus speziellen Sorten des Carrara-Marmors gefertigten Gefäßen gepökelt und gereift wird) – dem eigentlichen, seinerzeit in den Medien viel diskutierten Auslöser des Projektes »Die Arche des Geschmacks«, und somit auch der Debatte um das *immaterielle* Erbe, verweist Leitch beispielhaft auf einen beträchtlichen kulturellen Anteil des Erfolgs der Globalisierungsstrategie von »Slow Food«. Sie rekonstruiert die diskursiven Strategien des Begründers des Vereins, Carlo Petrini, die darin bestanden, den *lardo*, seine Hersteller, die Herstellungsart und den Herstellungsort in eine Reihe mit Kunstwerken und Baudenkmälern von nationaler Bedeutung zu stellen. Durch eine solche strategische symbolische Um- und Aufwertung des *lardo* stellte Petrini den traditionellen Nahrungsmittelhersteller als modernes Subjekt des nationalen Erbes dar:

»In the numerous publicity materials that subsequently appeared in the press, Petrini frequently likened the protection of pork fat made by local people in dank and mouldy cellars to other objects of significant national heritage, including major works of art or buildings of national architectural note. [...] In this kind of strategic symbolic reversal, the food artisan is envisaged not as a backward-thinking conservative standing in the way of progress, but rather, as a quintessential modern subject, holder par excellence of national heritage. A food item once associated with pre-modern culinary otherness was reinterpreted symbolically as the culinary pinnacle of a national cuisine.«<sup>38</sup>

Die Lebensmittel knüpfte Carlo Petrini an Regionen, ihre Landschaften und Geschichte, an die Identität der Bewohner, die Vergangenheit, produktive Nostalgie und kollektives Gedächtnis. Narrative solcherart prägen zweifellos den Geschmack der (regionalen) Nahrungsprodukte. Denn: »Was ist Nahrung?«, fragt Roland Barthes und beantwortet seine Frage: Es ist »nicht nur eine Reihe von Produkten, die statistischen und diätetischen Studien unterworfen sind. Sondern zugleich ein Kommunikationssystem«<sup>39</sup>, es sind »Institutionen«, die »unvermeidlich Bilder, Träume, Tabus, Neigungen, Vorentscheidungen und Werte«<sup>40</sup> enthalten. Die diskursiven Strategien in Anknüpfung an Tradition, Geschichte, Gedächtnis, Identität, Alterität tragen zweifelsohne zur aktuell enormen Popularität regionaler Lebensmittel und Esskulturen bei, insbe-

---

<sup>37</sup> Leitch (2013, 420).

<sup>38</sup> Leitch (2013, 416).

<sup>39</sup> Barthes (1982, 67).

<sup>40</sup> Barthes (1982, 66).

sondere im Zuge von deren Behauptung gegenüber Zentralisierungsprozessen. Kein nebensächliches Ziel und Produkt solcher Strategien sind geschützte geographische Herkunftsbezeichnungen sowie bessere Vermarktungschancen der Nahrungsmittel und eine Ankurbelung der regionalen Gastronomien und des regionalen Tourismus.

## 5 Kulinarischer Tourismus als Begegnung mit kultureller Authentizität

Warum geht es denn im oben erwähnten Bamberger Welterbe-Video hauptsächlich und gerade um das Essen? Warum sprechen uns Bilder oder Filme zum Thema Essen an? Und warum ist kulinarischer Tourismus so beliebt? Die US-amerikanische Kulturwissenschaftlerin Lucy Long erklärt es dadurch, dass kulinarischer Tourismus eine der *umfassendsten* und *ganzheitlichsten* Erfahrungen der Alterität ist; weil er, im Gegensatz zum Sehenswürdigkeiten-Tourismus, alle oder fast alle unsere Sinne anspricht: Geschmack, Geruch, Seh- und Tastsinn, mitunter auch Gehör. Ins kulinarische Erlebnis ist der Tourist nicht nur als Beobachter, sondern auch als Beteiligter involviert:

»[F]oodways may be one of the fullest ways of perceiving otherness. Sightseeing is only a partial engagement with otherness, whereas culinary tourism, utilizing the senses of taste, smell, touch, and vision, offers a deeper, more integrated level of experience. It engages one's physical being, not simply as an observer, but as a participant as well.«<sup>41</sup>

Den kulinarischen Tourismus an sich definiert Lucy Long u. a. durch die Kollektive, die ihre Nahrung und Nahrungsgewohnheiten für die Vermarktung ihrer Geschichte(n) und der Konstruktion ihrer öffentlich wirksamen Identität(en) nutzen.<sup>42</sup> Sie betont die prominente Rolle des Essens für regionale kulturelle Landschaften.<sup>43</sup>

Die New Yorker Kulturwissenschaftlerin und Anthropologin Barbara Kirshenblatt-Gimblett begründet die Beliebtheit des kulinarischen Tourismus ebenfalls dadurch, dass kulinarische Reiseerlebnisse einen ein-

<sup>41</sup> Long (2004, 21).

<sup>42</sup> Long (2004, 20).

<sup>43</sup> Siehe dazu: »Regions are cultural landscapes shaped by and resulting from specific natural environments and the particular cultures utilizing them. As a basic necessity of survival and therefore a central aspect of everyday life, food plays a prominent role in the manipulation of the natural environment and serves as a window into the histories, ethos, and identities of the specific cultures tied to that environment« (Long (2004, 24)).

zigartigen *Komplex von sinnlichen und sozialen Erfahrungen* ermöglichen und sich zu einem »genießbaren Chronotopos«, wo Zeit und Raum ineinander spielen, verdichten. Nicht zufällig verwendet sie den erzähltheoretischen Begriff von Michail Bachtin,<sup>44</sup> denn ferner stellt sie den kulinarischen Tourismus in den Kontext von Geschichte, Kultur und kollektivem Gedächtnis:

»Not only do food experiences organize and integrate a particularly complex set of sensory and social experiences in distinctive ways, but also they form edible chronotopes (sensory space-time convergences). The capacity of food to hold time, place, and memory is valued all the more in an era of hypermobility, when it can seem as if everything is available everywhere, all the time. Shopping, cooking, and eating become more like accessing an edible database of infinite permutation than stepping into a culinary world that is defined by slower moving coalescences of geology, climate, history, and culture captured by the idea of *terroir* and protected by appellation.«<sup>45</sup>

Im Hinblick auf die oben angeführten Argumente verwundert es nicht, dass sich regionale Produkte und Esskulturen besonderer Beliebtheit erfreuen, stehen sie doch – wie Bamberger Hörnla, Knoblauch, Rauchbier, Rettig und Spitzwirsing – für Authentizität<sup>46</sup>. Und das primäre Ziel des kulinarischen Tourismus ist – nach Lucy Long – nicht das Stillen des Hungers, sondern die Erfahrung der Authentizität und der authentischen Andersartigkeit bzw. der Alterität.<sup>47</sup> Um die Aura der Authentizität und Alterität an Touristen vermitteln zu können, werden den regionalen Produkten oft – reale oder erfundene – Narrative (Geschichten, Anekdoten, Legenden, Überlieferungen) beigelegt,<sup>48</sup> die auf die symbo-

<sup>44</sup> Vgl. Bachtin (2008).

<sup>45</sup> Kirshenblatt-Gimblett (2004, xiii).

<sup>46</sup> Kirshenblatt-Gimblett bemerkt zu Recht: »While the question of authenticity does not generally arise in the course of ordinary life, it is a hallmark of touristic experience, culinary included.« Ferner sagt sie: »Not authenticity, but the *question of authenticity*, is essential to culinary tourism« (Kirshenblatt-Gimblett (2004, xii)).

<sup>47</sup> Siehe dazu: »Culinary tourism is more than trying new and exotic foods. The basis of tourism is a perception of otherness, of something being different from the usual« (Long (2004, 1)).

<sup>48</sup> Auf solche erfundenen Narrative greifen beispielsweise die gern tradierten Entstehungsgeschichten des Bamberger Rauchbiers und des Gerichts »Bamberger Zwiebel« zurück. Im Gegensatz zur verbreiteten und im Bamberger UNESCO-Video aufgegriffenen Legende über die Entstehung des Rauchbiers durch das durch Zufall von Rauch durchströmte Malz geht die Entstehung des Getränks auf das im Mittelalter übliche Verfahren der Malztrocknung über dem offenen Feuer zurück, das seit der Industrialisierung an Bedeutung verlor. Folglich war jedes Bier im Mittelalter ein Rauchbier. Auch das Bamberger Gericht »Bamberger Zwiebel« ist erst in den 1960er Jahren entstanden – als Resultat des Rezeptwettbewerbs, dessen Ziel war es, die Bamberger Bier-

liche Ebene hinauslaufen und ihnen einen mentalen Beigeschmack verleihen. Unter anderem die – selektive oder erfundene – Vergangenheit<sup>49</sup> dient als Quelle für solche Narrative sowie als Garant der Authentizität und Andersartigkeit. Nationales oder regionales kulturelles Erbe ist dabei ein Konstrukt aus dieser Vergangenheit und gegenwärtiger Identität, *das »kulturelle« oder »symbolische Kapital«*<sup>50</sup>, von dem (regionale) Gastronomien und Tourismus, auch ökonomisch, profitieren. Die kulturellen Aspekte des Essens und dessen *symbolischer Wert*, *materielle* Facetten der Nahrung wie ihre *immaterielle* bzw. *mentale* Dispositionen, die Angleichung der *»hohen«* und der *»niederen«* Sinne und Kulturpraktiken spielen im kulinarischen Tourismus – und u. a. bei der UNESCO oder bei »Slow Food« – somit eine herausragende Rolle.

## 6 Essen als (Kultur-)Thema im Bildungsbereich

Warum findet denn das (Kultur-)Thema Essen und Nahrung keinen oder keinen restlosen Eingang in Schulpraxis und Lehrerinnen- und Lehrerbildung? Womöglich zeigt sich auch hier die Isolierung des *Verstandes* gegenüber der *Sinneswahrnehmung* sowie der Konflikt zwischen einem *engen* und einem *weiten* Kulturbegriff – obwohl die kulturellen Aspekte einen unabdingbaren und essenziellen Bestandteil des Themas Essen ausmachen.

Insgesamt ist es wohl kein Zufall, sondern eher die Regel, dass das (Kultur-)Thema Essen und Nahrung vorwiegend als außerschulisches Angebot oder im Rahmen der Projektarbeit an Schulen behandelt wird. Wichtige Trägergruppen solcher Angebote sind zum einen Nichtregierungsorganisationen, Vereine oder Stiftungen, wie bspw. »Slow Food«, zu dessen Programm u. a. Bildungsprojekte aus den Bereichen Land-

---

stadt und Gärtnerstadt gleichzeitig repräsentierendes Gericht zu finden (in der klassischen Rezeptur wird die Zwiebel mit der Rauchbiersoße serviert). Für seine spätere Entstehung spricht auch die Tatsache, dass für die Speise die sogenannte Metzger- oder Gemüsezwiebel, und nicht die herkömmliche birnenförmige Bamberger Zwiebel, verwendet wird. Für die entgegenkommenden Auskünfte, wertvollen Hinweise und Informationen zur »Bamberger Zwiebel« sowie zum Zwiebelanbau in Bamberg danke ich herzlich Familie Neubauer (Gärtnerei »Neubauer«), Matthias Trum (Rauchbierbrauerei »Schlenkerla«), Margarete Will-Frank und Wolfgang Wußmann.

<sup>49</sup> Siehe dazu: »The past is a rich source of culinary otherness. [...] food frequently represents a highly selective past, and sometimes an invented one« (Long (2004, 26)).

<sup>50</sup> Vgl. Bourdieu (1983, 183–198).

wirtschaft, Lebensmittelverschwendung, Schulgärten, Kinderkochclubs und Sinnesschulung gehören.<sup>51</sup>

Weitere wichtige Akteure der Bildungsangebote im Bereich Essen und Nahrung sind Köche, insbesondere Sterneköche, die dank ihrer Bekanntheit bzw. Medienpräsenz imstande sind, resonanzreiche Projekte zu initiieren. Beispielhaft im deutschsprachigen Raum wäre in diesem Zusammenhang Tim Mälzer mit seinem Projekt »Klasse, Kochen!« zu nennen, das sich zum Ziel setzt, »Kochen und Ernährung phantasievoll und fächerübergreifend in den Unterricht [zu; A.H.] integrieren« und »auf einfachem Weg Bildungs- und Gesundheitsthemen«<sup>52</sup> zu verbinden. Die Sterneköchin Sarah Wiener hat ebenfalls eine bundesweite Initiative zur praktischen Ernährungsbildung für Kinder unter dem Motto »Ich kann kochen!« gestartet. Im Rahmen des Programms werden pädagogische Fach- und Lehrkräfte zu sogenannten Genussbotschafterinnen und Genussbotschaftern fortgebildet. Mit dem erworbenen Wissen erreichen sie dann Kindergartenkinder sowie Schülerinnen und Schüler. Das Ziel der Initiative ist es, Kindern gesundes Essen und die Lust am Kochen praktisch näher zu bringen, damit sie und ihre Gesundheit ein Leben lang davon profitieren. Hervorgehoben werden außerdem die Entfaltung der kommunikativen Kompetenzen und Teamfähigkeit beim Kochen.<sup>53</sup>

Wenn also die Ernährungswissenschaftlerin und -didaktikerin Ines Heindl fragt: »Wo sind die Lernorte in den sozialen Settings, die den Kindern eine Ess- und Ernährungskultur vermitteln [...]«<sup>54</sup>, und wo findet die Geschmacksbildung statt, wo lernt der Mensch essen,<sup>55</sup> dann können diese Fragen damit beantwortet werden, dass es – neben »den privaten und häuslichen Bereichen«<sup>56</sup> – hauptsächlich die Lernorte sind, die – wie UNESCO, »Slow Food« oder Sterne-Küchen – sowohl biomeizinisch-naturwissenschaftliche als auch kulturelle bzw. *symbolische*

<sup>51</sup> Vgl. Slow Food: [www.slowfood.de/bildung/](http://www.slowfood.de/bildung/) [24.08.2017]. Im Übrigen wurde 2012 die von »Slow Food« entwickelte Sinn-Voll-Geschmacksschulung für Kinder in den UNESCO-Kanon für nachhaltige Bildung aufgenommen (vgl. Slow Food: [www.slowfood.de/aktuelles/2012/un\\_dekade\\_bildung/](http://www.slowfood.de/aktuelles/2012/un_dekade_bildung/) [24.08.2017]).

<sup>52</sup> Siehe dazu Tim Mälzer: [www.tim-maelzer.info/schulkuechen/comment-page-2/](http://www.tim-maelzer.info/schulkuechen/comment-page-2/) [24.08.2017].

<sup>53</sup> Vgl. Ich kann kochen!: <https://ichkannkochen.de/ueber-die-initiative.html> [24.08.2017].

<sup>54</sup> Heindl (2008, 130).

<sup>55</sup> Vgl. Heindl (2008, 132).

<sup>56</sup> Heindl (2005, 139).

Aspekte der Nahrung und des Nahrungsdiskurses adressieren. Des Weiteren resümiert Ines Heindl:

»Das Wissen über den scheinbar trivialen, jedoch lebenswichtigen Umstand, dass uns zwar niemand die konkrete Handlung des Essens abnehmen kann, die Wahl der Speisen jedoch gelernt werden muss, führt zum Begriff der Bildung, durch den alles Fachwissen erst fruchtbar wird.«<sup>57</sup>

Und der Philosoph und Kulturwissenschaftler Harald Lemke bemerkt:

»Sich über das Zusammenspiel zwischen Bildung und Essen Klarheit zu verschaffen, hilft zu verstehen, warum die Bildung einer zukunftsfähigen Menschheit ohne eine globale Ernährungswende wenig wahrscheinlich ist: Zu einem philosophisch umfassenden, ganzheitlichen Verständnis der Ernährungsverhältnisse – zur ›Gastrosophie‹ – gehört außerdem das Bewusstsein, dass Essen ein fundamentales Medium allgemeiner Bildungsprozesse (der Ernährungsbildung, der kulinarischen Intelligenz, der gastrosophischen Persönlichkeitsentwicklung und konvivialen Humanität) ist.«<sup>58</sup>

Anhand der Grundstruktur der Allgemeinbildung, der Modi der Weltbegegnung und des Fächerkanons diagnostiziert Ines Heindl, dass es für einen lebens- und kulturwissenschaftlichen Bezug zum Thema Essen in der Schulbildung keinen ausreichenden Platz gibt, und äußert sich zugunsten »der Übernahme entsprechender Verantwortung für das Essenlernen« auch von den »gesellschaftlichen Bildungseinrichtungen, die neben den Familien die Kinder früh erreichen mit Angeboten einer ästhetisch-kulinarischen Bildung, die zur Grundlage jedes weiteren Lernerfolgs im Lebenslauf werden.«<sup>59</sup> Dem Kulturwissenschaftler und Mitbegründer der Deutschen Akademie für Kulinaristik Alois Wierlacher zufolge hätte eine solche kulinarische Allgemeinbildung folgende Ziele: (1) Vermittlung von Basiswissen über Lebensmittel, Nahrungsqualität und Speisen, (2) Einsicht in die kommunikations- und kulturstiftende Bedeutung des Kochens und der Rolle der Köchin bzw. des Kochs, (3) vertiefte Einsicht in den Zusammenhang von Essen und Kommunikation im Allgemeinen, (4) Sensibilisierung des Körpers durch eine neue Anthropologie der Sinnlichkeit und (5) Vertiefung des Wissens über den Zusammenhang von Geschmack und Gastlichkeit zum Zweck einer verbesserten Lebens- und Berufspraxis und damit der Lebensqualität.<sup>60</sup> In diesem Bildungsprogramm kommt den kulturellen Aspekten des Essens, den *intellektuellen* wie *sinnlichen* Erfahrungen und

---

<sup>57</sup> Heindl (2008, 132).

<sup>58</sup> Lemke (2017, 208).

<sup>59</sup> Heindl (2008, 143).

<sup>60</sup> Vgl. Heindl (2008, 134).

Erlebnissen, *sozialen* und *mental*en Aspekten gleichermaßen eine wichtige Rolle zu.

Eine weitere handfeste Grundlage für kulinarische oder gastrosophische Bildung stellt das 1990 erarbeitete gesamteuropäische Curriculum »Healthy eating for young people in Europe – A school-based nutrition education guide« dar, das folgende Schlüsselthemen beinhaltet: (1) Essen und emotionale Entwicklung unter Berücksichtigung von Fragen zu Körper, Identität und Selbstkonzept, (2) Essgewohnheiten, deren kulturelle und soziale Einflüsse einschließlich regionaler, kultureller und religiöser Unterschiede, (3) Ernährung und persönliche Gesundheit, (4) Erzeugung, Verarbeitung und Verteilung von Nahrungsmitteln, (5) Verbraucheraspekte in Bezug auf Nahrung sowie Einkaufen und der Einfluss von Marketing und Werbung im Besonderen, (6) Konservierung und Lagerung von Nahrungsmitteln, (7) Kultur und Technik der Nahrungszubereitung, inklusive Mahlzeit als sozialer Akt.<sup>61</sup> Auch im gesamteuropäischen Curriculum spielen kulturelle Aspekte und ein *ganzheitlicher* Zugang zum Thema Essen eine wichtige Rolle und sind in mehreren Punkten mitbedacht.

In Deutschland erarbeitete das Modellprojekt REVIS (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen) zwischen 2003 und 2005 auf der Grundlage des erwähnten europäischen Curriculums ein eigenes Bildungskonzept. Das Projekt verfolgt das Ziel, auf unterschiedlichen Ebenen zur Innovation und Weiterentwicklung der Ernährungs- und Verbraucherbildung in den allgemeinbildenden Schulen beizutragen. Die angestrebten Kompetenzen sind wie folgt definiert: Die Schülerinnen und Schüler (1) gestalten die eigene Essbiographie reflektiert und selbstbestimmt, (2) gestalten Ernährung gesundheitsförderlich, (3) handeln sicher bei der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung, (4) entwickeln ein positives Selbstbild durch Essen und Ernährung, (5) entwickeln ein persönliches Ressourcenmanagement und sind in der Lage Verantwortung für sich u. a. zu übernehmen, (6) treffen Konsumententscheidungen reflektiert und selbstbestimmt, (7) gestalten die eigene Konsumentenrolle reflektiert in rechtlichen Zusammenhängen, (8) treffen Konsumententscheidungen qualitätsorientiert und (9) entwickeln einen nachhaltigen Lebensstil.<sup>62</sup> In diesem Modell der Ernährungsbildung, das v. a. auf transdisziplinären Bezügen

---

<sup>61</sup> Vgl. WHO: <http://apps.who.int/iris/handle/10665/108331> [28.08.2017].

<sup>62</sup> Vgl. Ernährung und Verbraucherbildung im Internet: [http://www.evb-online.de/evb\\_revis.php](http://www.evb-online.de/evb_revis.php) [28.08.2017].

zwischen Ernährungs- und Gesundheitswissenschaften aufbaut, wird – im Vergleich zum gesamteuropäischen Curriculum – den kulturellen Perspektiven auf das Thema Essen deutlich weniger Aufmerksamkeit geschenkt. Während Ernährungs- und Gesundheitswissenschaftler die mangelnde Aufmerksamkeit gegenüber dem Thema Nahrung im Bildungsbereich im deutschsprachigen Raum beklagen, sehen Kulturwissenschaftler und Gastrosophen folglich das ausbleibende – *holistische*, kulturelle und kulturwissenschaftliche Perspektiven implizierende – Konzept der Ess- und Nahrungsbildung in der Schul- und Lehrerinnen- und Lehrerbildung hierzulande noch kritischer.

In diesem Sinne würdige ich Ines Heindls Wunsch nach einer Übernahme von Verantwortung durch gesellschaftliche Bildungseinrichtungen für das Essenlernen – in allen seinen Facetten, inklusive der kulturellen Aspekte – sowie Harald Lemkes Konzept einer *humanen* Bildung oder des *globalen* ›Lernens fürs Gute Leben‹.<sup>63</sup> Denn »Bildungsstätten wie Schulen« könnten nach diesem Konzept »zu zentralen Orten der Ernährungswende und damit zu zukunftsweisenden Orten des gesellschaftlichen Wandels und der Alltagspraxis einer human-gebildeten, guten Gesellschaft werden«.<sup>64</sup> Und »[e]ine fachlich bzw. sachlich und didaktisch strukturierte Ernährungsbildung, die natur- und kulturwissenschaftliches Wissen miteinander verbindet, hilft Lernenden, sich ein ganzheitliches Welt- und Selbstverständnis anzueignen«<sup>65</sup>. Wie Harald Lemke zu Recht bemerkt, ist dies nur dann möglich, »wenn die geforderte Bildungsrevolution die Ausbildung der Lehrenden einschließt«<sup>66</sup>.

## 7 Folgerungen und Aussichten für eine kulturbezogene Lehrerinnen- und Lehrerbildung

In vorliegenden Ausführungen habe ich am Beispiel des (Kultur-)Themas Essen die Leistung eines *weiten*, sich *reproduzierenden* und *ändernden* Kulturbegriffs, der sowohl *materielle* als auch *soziale*, *mentale* und *symbolische* Dimensionen einschließt, offengelegt, die kulturellen Codes einiger Nahrungsaspekte paradigmatisch expliziert sowie die zwangsläu-

---

<sup>63</sup> Lemke (2017, 216).

<sup>64</sup> Lemke (2017, 212).

<sup>65</sup> Lemke (2017, 213).

<sup>66</sup> Lemke (2017, 214). Im deutschsprachigen Raum bietet die Universität Salzburg die Möglichkeit an, Gastrosophie im Rahmen des Masterstudiengangs zu studieren (vgl. Gastrosophie: <http://www.gastrosophie.at/> [29.08.2017]).

fige Verflechtung und eine bereichernde Interaktion der natur- und kulturwissenschaftlichen Zugänge zum Thema Essen und Nahrung umrissen. Solche Interaktionen können ein Bewusstsein dafür schaffen, was Kultur in ihrem *weiten* Sinne ist, und warum und wie eine solche Kulturerkenntnis – mittels interdisziplinärer, *geistiger* wie *lebens- und handlungsnaher* Konzepte und Praktiken – in den Bildungsbereich transferiert werden kann. Am Beispiel des (Kultur-)Themas Essen als einer spezifischen Form der Weltdeutung wird nicht zuletzt evident, wie das *weite* Kulturverständnis die Schülerinnen und Schüler sowohl in ihrem *intellektuellen* und *ästhetischen* als auch in ihrem *sinnlichen* und *alltäglichen* Dasein, also in ihrem *Menschsein*, ansprechen und das Programm einer *holistischen, humanen* Schul- und Lehrerinnen- und Lehrerbildung beeinflussen kann.

Ein *weites* Verständnis von Kultur ist eine unabdingbare Voraussetzung einer *ganzheitlichen* (u. a. kulturellen) Bildung – ein Verständnis, das das scheinbar Banale, Alltägliche, Nichtwahrgenommene miteinschließt, das Implizite expliziert und die *»niederen«* wie *»hohen«* Sinne wie Kulturpraktiken verbindet. Unumgänglich ist eine gewisse »Karnavalisierung des Bewusstseins«, das *Verstand* und *Gefühl*, *Körper* und *Geist* vereint sowie »Musik und Küche, Malerei und Sport, Literatur und Frisur zu einer Einheit fügt« und den raffiniertesten ästhetischen »Geschmack mit dem Schmecken von Zunge und Gaumen verknüpft«.

Die Protektion und Förderung einer solchen *weiten* Kulturauffassung, insbesondere im Bildungsbereich, ist eine der primären Aufgaben des Teilprojektes »KulturPLUS: Kulturbezogene Lehrerbildung«<sup>67</sup>, das im Rahmen des Bamberger Projektes der Qualitätsoffensive Lehrerbildung »WegE: Wegweisende Lehrerbildung – Entwicklung reflexiver Kommunikationsprozesse« verankert ist: Durch die Vernetzung von unterschiedlichen Fächern und Disziplinen erweitert es den Horizont der Weltdeutung(en) und Selbstverortung(en); durch die innovativen Forschungsansätze sichert es eine zeigmäßige, agile (Meta-)Reflexion über Kultur und kulturbezogene Phänomene; durch die Verschränkung von Fachwissenschaften und Fachdidaktiken gewährleistet »KulturPLUS« den Transfer von diesen Leistungen in die Schulpraxis.

---

<sup>67</sup> Siehe dazu Universität Bamberg: [www.uni-bamberg.de/wege/kulturplus/](http://www.uni-bamberg.de/wege/kulturplus/) [29.08.2017].

## Literatur

- Bachtin, Michail (2008): Chronotopos. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Bachtin, Michail (1987): Rabelais und seine Welt. Volkskultur als Gegenkultur. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Barthes, Roland (1982): Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung. In: Freiburger Universitätsblätter, 21 (15), 65–73.
- Bourdieu, Pierre (2014): Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft. übersetzt von Bernd Schwibs und Achim Russer. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Bourdieu, Pierre (1983): Ökonomisches Kapital, kulturelles Kapital, soziales Kapital. In: Soziale Ungleichheiten, hg. v. Reinhard Kreckel, 183–198. Göttingen: Schwartz.
- Brulotte, Ronda L.; Di Giovine, Michael A. (2014): Introduction. Food and Foodways as Cultural Heritage. In: Edible Identities. Food as Cultural Heritage, hg. v. Ronda L. Brulotte; Michael A. Di Giovine, 1–21. Farnham: Ashgate.
- Elias, Norbert (1995): Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Frege, Christian Gottlieb (1846): Harmloses Unkraut. Reiseblätter aus Baiern, Bremen: Schünemann.
- Heindl, Ines (2005): Ernährung, Gesundheit und institutionelle Verantwortung – eine Bildungsoffensive. In: Neue Aspekte der Ernährungsbildung, hg. v. Helmut Haseker, 139–147. Frankfurt a. M.: Umschau Zeitschriftenverlag.
- Heindl, Ines (2008): Kulinaristik und Allgemeinbildung. In: Kulinaristik. Forschung – Lehre – Praxis, hg. v. Alois Wierlacher; Regina Bendix, 129–146. Berlin: Lit-Verlag.
- Heindl, Ines (2003): Studienbuch Ernährungsbildung. Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung. Bad Heilbrunn: Klinkhardt.
- Kirshenblatt-Gimblett, Barbara (1996): Foreword. In: Culinary Tourism, hg. v. Lucy Long, xi–xiv. Lexington: University Press of Kentucky.
- Kleinspehn, Thomas (1996): Vom Schlachtenmahl zum Erlebnisessen. In: Geschmacksache, hg. v. Uta Brandes, 263–283. Göttingen: Schwartz.
- Klepacki, Leopold (2012): Warum eigentlich kulturelle Bildung? Reflexive Ansätze zu einer disziplinären Selbstvergewisserung aus geisteswissenschaftlicher Perspektive. In: Die Kunst, über Kulturelle Bildung zu forschen. Theorien und Forschungsansätze, hg. v. Tobias Fink; Burkhard Hill; Vanessa-Isabelle Reinwand-Weiss; Alexander Wenzlik, 23–35. München: KoPäd.
- Kolmer, Lothar (2011): Wissens-Bissen. Gastrosophisches von A bis Z. Wien: Mandelbaum Verlag.

- Leitch, Alison (2013): *Slow Food and the Politics of »Virtuous Globalization«*. In: *Food and Culture. A Reader*. 3. Aufl, hg. v. Carole Counihan, Penny Van Esterik, 409–425. New York: Taylor & Francis.
- Leinke, Harald (2017): *Philosophie der allgemeinen Ernährungsbildung oder: Bildungsoffensive für die Ernährungswende*. In: *Essen und Ernährung. Herausforderungen für Schule und Bildung*, hg. v. Steffen Wittkowske; Michael Polster; Maria Klatte, 207–224. Bad Heilbrunn: Klinkhardt.
- Lévi-Strauss, Claude (1972): *Das kulinarische Dreieck*. In: *Strukturalismus als interpretatives Verfahren*, hg. v. Helga Gallas, 1–24. Darmstadt/Neuwied: Luchterhand.
- Long, Lucy (2004): *Culinary Tourism. A Folkloristic Perspective on Eating and Otherness*. In: *Culinary Tourism*, hg. v. Lucy Long, 20–50. Lexington: University Press of Kentucky.
- Long, Lucy (2004): *Introduction*. In: *Culinary Tourism*, hg. v. Lucy Long, 1–19. Lexington: University Press of Kentucky.
- Neumann, Gerhard (1993): *»Jede Nahrung ist ein Symbol«*. Umriss einer Kulturwissenschaft des Essens. In: *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder*, hg. v. Alois Wierlacher; Gerhard Neumann; Hans Jürgen Teuteberg, 385–444. Berlin: Akad.-Verlag.
- Nünning, Ansgar (2009): *Vielfalt der Kulturbegriffe (vom 23.7.2009)*. Verfügbar unter [www.bpb.de/gesellschaft/kultur/kulturelle-bildung/59917/kulturbegriffe?p=all](http://www.bpb.de/gesellschaft/kultur/kulturelle-bildung/59917/kulturbegriffe?p=all) [21.08.2017].
- Reckwitz, Andreas (2004): *Die Kontingenzzperspektive der »Kultur«, Kulturbegriffe, Kulturtheorien und das kulturwissenschaftliche Forschungsprogramm*. In: *Handbuch der Kulturwissenschaften. Themen und Tendenzen*. Bd. 3, hg. v. Friedrich Jaeger, 1–20. Stuttgart: Metzler.
- Scheunpflug, Annette; Franz, Julia; Stadler-Altman, Ulrike (2012): *Zur »Kultur« in pädagogischen Zusammenhängen*. In: *Die Kunst, über Kulturelle Bildung zu forschen. Theorien und Forschungsansätze*, hg. v. Tobias Fink; Burkhard Hill; Vanessa-Isabelle Reinwand-Weiss; Alexander Wenzlik, 99–104. München: koPäd.
- Simmel, Georg (1957): *Soziologie der Mahlzeit*. In: *Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*, hg. v. Georg Simmel, 243–250. Stuttgart: Koehler.
- WHO: <http://apps.who.int/iris/handle/10665/108331> [28.08.2007].
- Ernährung und Verbraucherbildung im Internet:  
[http://www.evb-online.de/evb\\_revis.php](http://www.evb-online.de/evb_revis.php) [28.08.2017].
- Gastrosophie: <http://www.gastrosophie.at/> [29.08.2017].

Ich kann kochen!: <https://ichkannkochen.de/ueber-die-initiative.html> [24.08.2017].

Slow Food: [www.slowfood.de/aktuelles/2012/un\\_dekade\\_bildung/](http://www.slowfood.de/aktuelles/2012/un_dekade_bildung/) [24.08.2017].

Slow Food: [www.slowfood.de/bildung/](http://www.slowfood.de/bildung/) [24.08.2017].

Slow Food: [www.slowfood.de/biokulturelle\\_vielfalt/](http://www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/) [23.08.2017].

Slow Food: [www.slowfood.de/biokulturelle\\_vielfalt/arche\\_des\\_geschmacks/](http://www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/arche_des_geschmacks/) [23.08.2017].

Slow Food: [www.slowfood.de/biokulturelle\\_vielfalt/die\\_arche\\_passagiere/bamberger\\_knoblauch/](http://www.slowfood.de/biokulturelle_vielfalt/die_arche_passagiere/bamberger_knoblauch/) [23.08.2017].

Slow Food: [www.slowfood.com/network/de/wir-uber-uns-2/](http://www.slowfood.com/network/de/wir-uber-uns-2/) [23.08.2017].

Tim Mälzer: [www.tim-maelzer.info/schulkuechen/comment-page-2/](http://www.tim-maelzer.info/schulkuechen/comment-page-2/) [24.08.2017].

UNESCO: <http://www.unesco.de/kultur/welterbe/welterbestaetten/welterbe-deutschland/bamberg.html> [22.08.2017].

UNESCO TV: <http://whc.unesco.org/en/list/624/video> [22.08.2017].

Universität Bamberg: [www.uni-bamberg.de/wege/kulturplus/](http://www.uni-bamberg.de/wege/kulturplus/) [29.08.2017].