

Gelegentlich führt die Lektüre des Journal Culinaire zu einer erstaunten Rückfrage: Wie es denn sein könne, dass das Journal Culinaire ohne Wertung unterschiedliche, manchmal geradezu diametrale Beiträge nebeneinander stelle? Ob das Journal Culinaire denn keine eigene Meinung habe oder vertrete?

Die Anfrage irritiert die Redaktion ihrerseits, hält sie doch ihre Zurückhaltung in der Bewertung der thematisch zusammengestellten Beiträge nicht nur für legitim, sondern dezidiert für geboten. Das gilt ausdrücklich nicht nur für Artikel, die wissenschaftlich objektiv Sachverhalte darstellen, sondern auch für Beiträge, die offen und selbstbewusst einen individuellen Standpunkt vertreten. Allesamt soll ihre Aussage vom Lesenden ernsthaft geprüft werden, bevor sie Widerspruch auslösen oder Zustimmung erwecken. Das Journal Culinaire möchte, so seine selbst gestellte Aufgabe, über die Disziplinen- und Fachgrenzen hinweg zu einer Meinungsbildung und -positionierung anregen. Da heißt es, um ein Beispiel zu nennen, dann für den Einzelnen auch, wenn er die handwerkliche Brotbereitung mittels eines Hubkneters bevorzugt, die heutigen Technologien der Teigbereitung insgesamt zur Kenntnis zu nehmen. Erst dann kann er seinen eigenen Standpunkt fundiert beziehen – und gegebenenfalls auch Positionen akzeptieren lernen, die den Hubkneter nur bei bestimmten Mehlen für optimal halten.

Das Journal Culinaire denkt nicht vor. Es sammelt Informationen und stellt Perspektiven bereit. Gerade im Bereich, der die Kultur, Wissenschaft und Praxis des Essens betrifft, ist es üblich geworden, mit geringem oder ausschnitthaftem Wissen öffentlich Stimmungen zu erzeugen. Dem tritt das Journal Culinaire mit aller Entschiedenheit und mit verantworteten Informationen entgegen. Manches Kontroverse klärt sich auf diese Weise schnell. Doch Einiges wird in seiner Komplexität erst dann erkennbar. Einfache Lösungen und daraus resultierende präzise Handlungsanweisungen gibt es in der heutigen Welt nicht viele.

Das aktuelle Thema könnte eine Nagelprobe für den eingeschlagenen Weg sein. Bei Vielen weckt der Ruf »zu Tisch bitte« von Oma, Mutter oder Vater zur gemeinsamen familiären Mahlzeit angenehme Erinnerungen mit einer Mischung aus Geborgenheit und geschmackvollen Esserlebnissen, die tief im Gedächtnis verankert sind. Manche mögen dieselbe Aufforderung, eingedenk negativer Erfahrungen aus Kinder- und Jugendtagen, mit ausgeprägten und

ausgelebten hierarchischen Strukturen am Familientisch, als unverhohlene Bedrohung empfinden. Andere denken vielleicht an formelle Veranstaltungen, bei denen Livrierte mit dieser Aufforderung zu einem wie aus der Zeit gefallen illustren Mahl auffordern. Nicht auszuschließen ist heute ein verständnisloser Blick derjenigen, die eine Tischkultur im herkömmlichen Sinn nicht zu ihren Alltagserfahrungen zählen.

Die Vielfalt der Bedeutungen anzureißen, die der Tischgemeinschaft zukommen können, ist die Absicht des Journal Culinaire No. 16. Das könnte für den Lesenden ein Anlass sein, sich der eigenen kulturellen Wurzeln einer Tischkultur zu vergewissern. Welche Erfahrungen werden mit dem Familientisch im Alltag, bei den großen Festen verbunden? Welcher Stellenwert wird der Tischrunde zugebilligt? Welche Aspekte der Tischgemeinschaft sind von Bedeutung? Die folgenden Beiträge sollen dazu Anregungen geben, keineswegs Ideale vorstellen.

Der Frankfurter Soziologe TILMAN ALLERT leitet in den **Fokus** des Journal Culinaire No. 16 ein. Seine Arbeitshypothese provoziert: Die Küche löst den Tisch ab, ist das neue Kommunikationszentrum.

Der Titel des zweiten Beitrags dürfte manchen Stoßseufzer auslösen. »Im Speisesaal« klingt in den Ohren leidgeprüfter Mensabesucher landauf, landab wie Hohn. Doch CHRISTOPH MAYER schenkt seit über 25 Jahren im Schullandheim Violau mit viel Phantasie und persönlichem Einsatz dem Essen Aufmerksamkeit. HARTWIG ECKERT und INES HEINDL sind auf einer sehr fruchtbaren Spur. Ihr programmatischer Titel nimmt das Thema »Zu Tisch bitte« auf und weist eindringlich darauf hin, dass auch bei gemeinsamen Essen Kommunikation nicht alles ist, aber alles Essen ohne Kommunikation nichts. Der Restauranttisch vorne links mit Blick in die offene Küche ist bei den Gästen besonders beliebt. Er steht im Mittelpunkt des Beitrags von BÄRBEL RING, in dem sie den Servicealltag einer Sommelière zu Papier bringt. CHRISTOPH KLOTTER skizziert anhand Giacomo Casanovas »Geschichte meines Lebens« eine uns fremde Welterfahrung und -gestaltung, in der das Essen eingebunden war in ein komplexes theatralisches Spiel der Repräsentation. Doch die Romantik bereitete ihr ein Ende. Klotters Ausführungen öffnen für beide Weltwahrnehmungen eine Berechtigung. Anfang des 18. Jahrhunderts wurde das Porzellan in Europa neu erfunden. Der Porzelliner STEPHAN HOFMANN berichtet über sein diffiziles Handwerk, die Herstellung des weißen Goldes. Anhand eines doppelwandigen Bechers verdeutlicht er, was eine traditionsreiche Manufaktur heute zu leisten im Stande ist. Die Geschichte der Werkzeuge zur Nahrungsaufnahme ist, mit dem Messer beginnend, bis heute eine Anreicherungsgeschichte. JUTTA ERBEL zeichnet sie nach und geht ausführlich auf die Herstellung der Bestecke ein. MARTIN HABLESREITER und SONJA STUMMERER gefällt das ganze Gehebe um die Tischkultur überhaupt nicht. In ihrer Polemik »Eat Design. Behauptungen zur Tischkultur« sind sie bestrebt, die überkommenen Regeln als falsch und überflüssig zu entlarven. Im **ABC** der Dinge führt ESTHER HOFFMANN unter »M wie Mausefalle/Mausmesser« vor, mit welcher Raffinesse Menschen unge-

betenen Haus- und Tischgästen zu Leibe rücken. Den Wiederabdruck bedeutender Texte der Nahrungsforschung bestreitet GEORG SIMMEL mit seiner »Soziologie der Mahlzeit« aus dem Jahr 1910. (Der Beitrag von KURT RÖTTGERS, Gastrosophie oder »Kritik der kulinarischen Vernunft«?, in Journal Culinaire No. 9 sei zur Neulektüre empfohlen.)

Der Auftakt im **Forum** gebührt BERTRAM TURNER. Er beschäftigt sich mit dem marokkanischen Arganöl, das innerhalb weniger Jahre Weltkarriere gemacht hat. In einem ersten Teil beschreibt er die Gewinnung des Öls als gastronomische Spezialität und Rohstoff vor allem für die kosmetische Industrie. In einem zweiten Teil für das Journal Culinaire No. 17 wird es um den Aufbau einer Infrastruktur gehen, die eine weltweite Vermarktung des Öls ermöglichte. Einen Blick aus physikalisch-chemischer Perspektive auf das »kulinarische Dreieck« von Claude Lévi-Strauss wagt THOMAS VILGIS. In seinen Ausführungen zur »Komplexität auf dem Teller« erweitert er es zu einem mehrdimensionalen Modell. Darüber hinaus entwickelt er für die heutige Elementvielfalt auf komplexen Tellern die mathematische Definition einer »entropischen Komplexität«. Der Soziologe SIMON REITMEIER stellt mit »Sozialisation der Ernährung. Geschmacksveränderungen auch im Erwachsenenalter« einen Teilaspekt aus seiner jüngst abgeschlossenen Dissertation vor. Ein polemischer Zwischenruf ist LUDGER FISCHER gestattet, der unter dem Titel »Ab in die Tonne! Von Müllvermeidung wird kein Mensch satt« eine konträre Auffassung in der aktuellen Teller-statt-Tonne-Diskussion vertritt.

Das Heidelberger Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens »Der Essalltag als Herausforderung der Zukunft« fand im Juni 2009 statt. Eine **Rezension** des Tagungsbands erfolgt durch RUTH RÖSCH unter dem Titel »Regionale Äpfel statt Tubenessen. Die Zukunft auf unseren Tellern«. Weitere Rezensionen besorgen BARBARA WITTMANN (Genussplädoyer. Anregung für einen Richtungswechsel), THOMAS VILGIS (Geschichten über den Luxus. Kaviar und Trüffel) und MARTIN WURZER-BERGER (Bemerkenswert).

Ihnen einen auch zum Widerspruch und Weiterdenken anregenden Lesegenuss wünschend

THOMAS VILGIS  
MARTIN WURZER-BERGER