

Vortrag Stuttgart (Witzigmann-Preis)

Am Dienstag, 16. November

Einführung

Herr Staatssekretär
Magnifizienz,
Sehr geehrte Präsidentinnen und Präsidenten
lieber Herr Witzigmann,
meine Damen und Herren,

ich freue mich, Sie im Namen der Deutschen Akademie für Kulinaristik begrüßen und unseren Festakt fortführen zu dürfen.

Gestatten Sie mir aber zunächst einige Worte des Dankes:

Ich danke Ihnen, Herr Staatssekretär Böhmler, für die großzügige Gastgeberschaft des Landes Baden-Württemberg und für Ihre liebenswürdige Eröffnung des heutigen Festakts herzlich zu danken.

Ebenso danke ich Ihnen, sehr geehrter Herr Dr. Döring und mit Ihnen dem Touristikverband Baden-Württemberg für die Unterstützung des heutigen Tages und für Ihre guten Worte der Zustimmung.

Ich danke auch der DaimlerChrysler Bank. Nehmen Sie, sehr geehrter Herr Reiner, unseren aufrichtigen Dank für Ihre fördernde Mitwirkung entgegen.

Ferner danke ich meinen Vorstandskollegen, vor allem Otto Geisel, für ihre Mitwirkung; mein Dank gilt zugleich den Ehrenvorständen der Akademie, Frau Marianne Müller und Herrn Andreas Pflaum und den Mitgliedern des Kuratoriums, vor allem seinem Vorsitzenden, dem Präsidenten des Bundesverbandes des Deutschen Hotel und Gaststättenverbandes, Herrn Ernst Fischer, sowie Magnifizienz Professor Dr. Godehard Ruppert von unserer bayerischen Partneruniversität und Herrn Professor Karl Heinz Hänssler von der uns ebenfalls partnerschaftlich verbundenen Berufsakademie Ravensburg.

Meine Damen und Herren,

die heutige Preisverleihung ist wahrlich ein Anlass zum Feiern. Doch jede Anerkennung von Leistungen besitzt eine gefährliche Dialektik: Der Anerkennende handelt als Zeuge *und* als Produzent, er ist also immer in Gefahr, sich selber zu feiern. Darum möchte ich hier ganz deutlich sagen: Wir feiern nicht die Akademie, wir feiern die Leistung, die zwei Personen erbracht haben, wir feiern den Namengeber unseres Preises und wir feiern die Zusammenarbeit der Akademie mit dem Land Baden-Württemberg, das uns den heutigen Abend hier im Marmorsaal ermöglicht. Natürlich sollen und müssen wir wissen, wer der Anerkennende ist und aus welchen Gründen der Preis ins Leben gerufen wurde. Es ist darum meine Aufgabe, Ihnen einige Ansichten der Akademie zu erläutern, die der heutigen Preisverleihung zugrunde liegen und dann Eckart Witzigmann unsere laudatorische Reverenz zu erweisen, bevor ich die Namen der beiden Preisträger bekannt gebe. Zunächst aber zu Baden-Württemberg.

1. Die Zusammenarbeit mit dem Land Baden-Württemberg

Die Zusammenarbeit der Akademie mit diesem Bundesland ist in der Tat ein Grund zu feiern. In dieser Kooperation wächst zusammen was zusammen gehört. Ich bin nicht in Baden-Württemberg aufgewachsen. Aber ich habe fast zwanzig Jahren lang an der Universität Heidelberg gelehrt und in dieser Zeit erfahren, dass der Südwesten Deutschlands außer den ersten Demokratiemodellen, großen Unternehmern und Schriftstellern auch eine besondere Lebensart hervorgebracht hat, die von der elsässischen, oberrheinischen und österreichischen Kultur mitgeprägt wird. Im Land der Sternenköche hält man unsere Vision nicht für eine Krankheit, die zum Arztbesuch auffordert, sondern man trägt sie mit, versteht Kulinaristik wie wir als fröhliche Wissenschaft und generiert ein kreatives Milieu, das die Akademie braucht, um zu gedeihen. Sogar ein Kulinaristik - Pool verschiedener Spitzenhotels des Landes wurde ins Leben gerufen. Ich gratuliere den Verantwortlichen in aller Form zu dieser Entwicklung und freue mich auf die weitere Zusammenarbeit.

2. Zu den Konturen der Akademie

Es gibt viele Institutionen in Deutschland gibt, die sich mit dem Essen befassen. Die Akademie und ihr Preis sind gegen keine von ihnen gerichtet. Sie lädt im Gegenteil zum Zusammenwirken aller Interessierten ein.

Die Akademie ist keine normsetzende Instanz, sie vergibt keine Sterne. Sie ist als Corporate University ein Ort des offenen Dialogs und unabhängigen Nachdenkens mit ihren Partnern und sonstigen Interessenten . Diese Freiheit und Unabhängigkeit wahrt sie auch in Bezug auf ihre Mitglieder. Das bedeutet natürlich im Umkehrschluss auch, dass einzelne Ansichten selbst dann, wenn sie

in angesehenen Zeitungen vorgelegt werden, nicht per se die Meinung der Akademie wiedergeben.

Das Wort *Kulinaristik* hat die Akademie in Analogie zu Ausdrücken wie *Logistik* oder *Germanistik* geschaffen. Ich denke, es ist ein Ausdruck, der die enorme Komplexität des Gegenstandes nicht unzulässig reduziert und doch in der Öffentlichkeit verständlich ist.

Das Programm der Akademie, das die heutige Preisvergabe mitbestimmt, wurzelt vor allem in drei Bezugfeldern. Es gründet erstens in der Entwicklung einer interkulturellen Deutschlandforschung, die das Wissen beherzigt, dass sich Kulturen auch über ihre Essenordnungen definieren. Es ist zweitens aus der fächerübergreifenden Essenforschung herausgewachsen, zu deren Zweck 1994 der *Internationale Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens* ins Leben gerufen und wenige Jahre später in die Obhut der Dr. Rainer Wild Stiftung gegeben wurde. Dieser in Deutschland einzigartige Arbeitskreis zählt mittlerweile fast hundert Wissenschaftler, viele von ihnen sind zugleich Akademiemitglieder.

Drittens geht das Programm der Akademie auf ein Symposium, zurück, das ich im letzten Jahr unter Förderung der Schweizer Goethe-Stiftung im Elsassveranstaltet habe. Bei diesem Symposium trafen sich Professoren und Gastronomen, um über Grundsätze und Möglichkeiten ihrer Kooperation nachzudenken. Wie passen Kulturwissenschaft und Gastronomie zusammen, so wurde gefragt und warum brauchen wir die Zusammenarbeit? Ein Wort des französischen Philosophen Jean Paul Sartre kann uns den Bedarf verstehen helfen. Es lautet sehr einfach: „Jede Nahrung ist ein Symbol“. Doch gemeint ist Grundsätzliches: Der Akt der Nahrungsaufnahme und der Akt der Stiftung von Bedeutung und Werten hängen in der Kultur unmittelbar zusammen.

Im Sinne dieser Erkenntnis formulierte das Symposium eine Resolution, mit der die Akademie zur Kooperation mit der Gastronomie im Allgemeinen und mit dem DEHOGA im Besonderen aufgefordert wurde. Als Ziel und Grundaufgabe der angestrebten Partnerschaft nennt die Resolution

die Erarbeitung und Förderung des Kulturwissens vom Essen und eine gesellschaftliche Aufwertung sowohl des Themas als auch der Branche durch praxisdienliche Grundlagenreflexion und Konturierung des Fort- und Weiterbildungsbedarfs sowie durch den gemeinsamen Aufbau interdisziplinärer BA- und MA-Studiengänge.

Damit war und ist das Programm der Akademie und mit ihm der Konzeptrahmen des heute zum ersten Mal zu verleihenden Akademie-Preises umrissen. Unter *Kulinaristik* versteht die Akademie, nun bündig gesagt, die wechselseitige Aufklärung von Wissenschaft und Gastronomie über das Kulturphänomen Essen durch koordinierte Lehre, Forschung und Weiterbildung. Sie geht dabei von der Einsicht aus, dass die rasante Wissensvermehrung es immer unmöglicher macht, in eine Ausbildung die gesamte Wissensbreite eines

Fachgebietes aufzunehmen. Also muss jede Ausbildung „weiterbildungsfähige Absolventen hervorbringen“¹.

Wir sind der Überzeugung, dass Gastronomie und Kulturwissenschaft gemeinsam diese Aufgabe meistern können und dass sie auch das Orientierungswissen zu schaffen vermögen, das unsere Gegenwart als intellektuelle Grundausstattung im Kontext sowohl des Hungers in der Welt auch der wachsenden Rolle industrieller Nahrungsmittelwirtschaft in der globalisierten Welt dringend braucht: das Wissen über den scheinbar trivialen aber aktuellen Umstand, dass uns niemand die Nahrungsaufnahme und die Wahl der Speisen abnehmen kann.

Im Sinne dieser aktuellen Verständnisse hat die Akademie begonnen, ein breites Seminarprogramm aufzulegen; erste Termine finden Sie in dem ausgelegten Beiblatt zur neuen Broschüre. Das Vorlesungsverzeichnis soll im Januar zur Verfügung stehen. Es wird im neuen Jahr auch eine internationale Sommerakademie zur Kulinaristik geben, an der das Goethe-Institut in Schwäbisch-Hall mitwirkt. Ein interdisziplinäres Aufbaustudium im Sinne eines berufsbegleitenden Masterstudiums befindet sich in Vorbereitung. Intensiv wird sich die Akademie ferner um Weiterbildungsangebote zum Essen mit Kindern kümmern; das erste Seminar zu diesem Thema wird im kommenden Frühjahr von einer kompetenten Heidelberger Kollegin angeboten, deren jüngstes Buch zum Thema den Titel trägt: *Essen lehren - Essen lernen* (Barbara Methfessel, Hohengehren 2000).

Da die Menschen nicht nur gerne essen, sondern auch gerne vom Essen reden und schreiben, und da heute abend zahlreiche Journalisten anwesend sind, teile ich mit, dass die Akademie ferner ein jährliches Journalisten-Seminar zum Thema vorbereitet. In Kooperation mit der Universität Bonn wurde bereits ein Doktorandenkolloquium eingerichtet, zu dem einmal im Semester als Experten auch Gastronomen wie Eckart Witzigmann eingeladen werden sollen.

Hier ist der Ort, auch die mir oft gestellte Frage zu beantworten, warum die Akademie außer mit den genannten Partnern auch und insbesondere mit der Spitzengastronomie zusammenarbeiten will. Meine Antwort fällt kurz aus: Die Akademie arbeitet mit der Spitzengastronomie zusammen, weil die Spitzengastronomie über Spitzenkompetenzen - vor allem, wie ich gerne sage, in den vier ‚Gs‘: Gastlichkeit, Genuss, Geschmack, Gesundheit – verfügt und weil sie zugleich ein Spitzenbewusstsein von den Problemen hat, die auf uns zukommen, ich nenne nur Stichwörter wie genfood oder Haushalte ohne Küchen. Elite ist für uns primär ein Wissens- und Kompetenzbegriff, der auch besagt, dass große Köche und Hoteliers im Anforderungsprofil öffentlicher Verantwortung anderen Unternehmern und auch Politikern durchaus vergleichbar sind. Es gibt in meinen Augen viele Gründe, die dafür sprechen, den Kreis der politischen Kandidaten um diese Gruppe zu erweitern. Einen dieser Gründe kann und darf ich hier aufrufen, weil er uns zum Namensgeber des

¹ Roman Herzog: *Bildung als Dauerauftrag*: In: Forschung und Lehre 8/96, S. 402-405, hier S. 404.

Akademie-Preise führt.

3. Laudatorisches auf Herrn Witzigmann

Dem großen Ethnologen Claude Levi Strauss zufolge, lieber Herr Witzigmann, begann die menschliche Kultur nicht mit der Verführung Adams durch Eva, auch nicht mit der Entwicklung der Schrift, sondern mit der Entdeckung des Feuers und der nachfolgenden Unterscheidung des Rohen vom Gekochten. Als man das Fleisch nicht mehr wie die Tiere generell roh aß, sondern zubereitete, begann die Ausdifferenzierung der cultura humana. Es ist so gesehen der Koch, der sowohl zum Kulturstifter als auch zum Kulturträger wird - ein Land, in dem das Kochen diesen Stellenwert verlöre, so dürfen wir vermuten, setzte sich aufs Spiel.

In diesem Sinne hat die Akademie ihren Preis in allen drei Kategorien, auch in der Kategorie der Wissenschaft, nach einem großen Koch benannt. Wir setzen damit, das ist uns bewusst, zugleich eine kultur- und bildungspolitische Zäsur und sagen: Was Franz Beckenbauer im Sport und Gérard Depardieu im Film sind, das ist Eckart Witzigmann in der Gastronomie. Wie das Spiel im Stadion und wie das Theaterspiel ist auch die Kochkunst eine transitorische Kunst mit strenger Regelbindung und Regelbildung. Entsprechend steht Eckart Witzigmann über das reine Handwerk hinaus für eine Kreativität, die das Neue nicht um seiner selbst willen sucht, sondern in Würdigung seiner innovativen Bindung an unverzichtbare Grundlagen des Faches und der Erkenntnis, dass sein Platz in der Gesellschaft nur durch seine dynamische Entwicklung stabilisiert und ausgebaut werden kann. Witzigmann weiß ebenso wie die Wissenschaft oder die Diplomatie, dass der Genuss immer den Mitgenuss braucht und dass gemeinsames Essen ein Modus der Gemeinschaftsstiftung ist, der durch keinen anderen ersetzt werden kann.

Lieber Herr Witzigmann, die Akademie ist glücklich und stolz darauf, Sie zu ihren Mitstreitern zu zählen. Wir brauchen im Zeitalter der Globalisierung dringender als je eine kulinarische Bildung, die als solche, wie Sie es kürzlich selbst betonten, ein Stück politische Bildung und ein Politikum zugleich ist. Ich danke Ihnen in aller Form dafür, dass Sie zugestimmt haben, den Akademiepreis mit Ihrem Namen zu verbinden.

4. Die Preisträger

Im skizzierten Sinn-Zusammenhang, meine Damen und Herren, ist auch die Wahl der ersten beiden Preisträger des Internationalen Eckart Witzigmann-Preises verankert. Wie die Akademie ihren heutigen Zuschnitt im Elsass gewonnen hat, so stammt unsere gesamte deutsche Spitzenküche genau genommen aus dem Elsass; der Blick unserer Köche richtete sich zwar immer schon ins Innere von Frankreich, doch Maßstab und Inspiration zugleich waren die elsässischen Meister. Das ist in Eckart Witzigmanns Biographie nicht anders.

In Würdigung dieser doppelten Gründe hat sich die Akademie entschieden, den

Preis der ersten Kategorie an einen Elsässer Meister zu vergeben. Ich habe die Ehre und die große Freude, bekannt geben zu dürfen, dass der Vorstand als zuständige Instanz beschlossen, den Preis der Akademie in der Kategorie **Große Kochkunst** Herrn **Marc Haeberlin** zu verleihen.

Verehrter Herr Haeberlin, ich gratuliere Ihnen herzlich.
Herr Finkbeiner wird die Laudatio halten.

Meine Damen und Herren,

mit dieser Zuerkennung ihres Preises der Kategorie **Große Kochkunst** will die Akademie zugleich ihre Überzeugung bekräftigen, dass alle Nationalität im heutigen Europa auch ein Stück Internationalität und Interkulturalität bedeutet - das kleine Präfix *inter* heißt ja nicht bloß *zwischen*, es heißt ja auch *reziprok* und *miteinander*.

In eben diesem Sinne hat die Akademie auch den Preisträger für die Kategorie **Wissenschaft und Medien** ausgewählt. Rechtlich und wirtschaftlich wächst Europa seit längerem, bildungspolitisch erst seit kurzem zusammen. Bis zum Jahre 2010 sollen bundes- und europaweit Bachelor- und Masterstudiengänge eingeführt sein. Bis dahin muss sich auch die Gastronomische Branche Deutschlands in diese Entwicklung eingeklinkt haben, will sie die Zukunftschancen ihrer nächsten Generation nicht selbst erheblich mindern. Auch in der deutschen Gastronomie und in der Hotellerie gibt es, wie Sie alle wissen, vortreffliche junge Menschen, die außer dem fachlichen Können im engeren Sinne eine breite kulturelle und interkulturelle Kompetenz als Teil ihrer intellektuellen Grundausstattung suchen.

Das kostbarste Kapital eines Landes sind in der Tat seine Köpfe. Ihnen will die Akademie als German University for Culinaristics zur Seite stehen. Mit umso größerer Freude darf ich Ihnen bekannt geben, dass die *Deutsche Akademie für Kulinaristik* und die neue italienische *Università di Scienze Gastronomiche* einen Partnerschaftsvertrag unterschrieben haben. Der unterschriebene Vertrag wird uns heute vom Preisträger des Eckart Witzigmann-Preises in der Kategorie **Wissenschaft und Medien** ausgehändigt.

Ich habe die Ehre und die große Freude, den einstimmigen Beschluss des Vorstands offiziell bekannt geben zu dürfen: der internationale Eckart Witzigmann-Preis der Deutschen Akademie für Kulinaristik geht an den Gründer der *Slow Food*-Bewegung und der erwähnten *Universität*, Herrn **Carlo Petrini**.

Sehr geehrter Herr Petrini, ich gratuliere herzlich.

Frau Dr. Ursula Hudson-Wiedenmann aus Cambridge hält die Laudatio.

Abschluss

Meine Damen und Herren, ich breche meine Einführung hier ab und danke

Ihnen für Ihre Aufmerksamkeit. Es folgen nun die Laudationen.