

Es ist angerichtet! Das Tafelgespräch kann beginnen.  
Leben heißt essen. Essen heißt leben.  
Oder wie der Autor James Salter es nennt: „Life ist Meals“

Herzlich willkommen, meine Damen und Herren, hier im Großen Saal der GEMEINNÜTZIGEN zu einer besonderen Veranstaltung, einem erweiterten Dienstags-Vortrag nämlich zum Thema Essen.

Besonders herzlich möchte ich unsere Referenten begrüßen:  
Prof. Achatz von Müller macht den Anfang. „Kultur und Ökonomie der Urküche“ stellt er vor. Prof. von Müller ist Historiker und lehrt an der Universität Basel. Die Lübecker kennen ihn, weil er die Rumohr-Ausstellung mitkuratiert hat und als Mitherausgeber des Katalogs zeichnet.

In die Gegenwart führt der Leiter der Carl-Friedrich-von-Rumohr Hotelfachschule, Günter Heuer. Er wird sich der Ausbildungssituation und dem Geist der Fachschule unter dem Thema „Spagat zwischen Klassik und Moderne“ widmen.

In der Pause werden Sie von uns kulinarisch verwöhnt; wir werden Sie in drei Variationen von der Urküche in die Moderne führen.

Der frühere Ordinarius des heutigen Instituts für Medizingeschichte und Wissenschaftsforschung, Prof. Dietrich von Engelhardt, horcht unter kulturgeschichtlichen Aspekten tief in den Brunnen der Medizin-, Mentalitäts- und Wissenschaftsgeschichte hinein und spricht über „Essen und Trinken zwischen Diätetik und Diät“.

„Foodprocessing in Lübeck“, so nennt sich auch ein neuer Studiengang der Fachhochschule Lübeck. Viele Firmen, die dem foodRegio Verband angehören, haben das ermöglicht. Prof. Dr. Arne Pietsch wird über den Studiengang hinaus über das „Essen im Industriezeitalter“ unterrichten.

Und der Abschluss – den moderiert, und dafür möchte ich ihm an dieser Stelle schon einmal herzlich danken – der Leiter des Behnhauses und Kurator der Rumohr-Ausstellung, Dr. Alexander Bastek. Wir sind gespannt, wie die vier Referenten in Sachen Essen miteinander ins Gespräch kommen werden.

Endlich haben sich auch die Kulturwissenschaften und die Kulturtheorie, wie übrigens schon lange die Ethnologie, des Essens angenommen. Es leuchtet auch umstandslos ein, dass wir es beim Essen mit einem „umfassenden sozialen Geschehen“ (Marcel Mauss) zu tun haben. Im Essakt, in der Tischgemeinschaft und in der Küche hat alles begonnen. Hier treffen soziale, rechtliche, religiöse, ökonomische, medizinische, ethische, sexuelle, symbolische, verwandtschaftliche, technische und ästhetische Dispositionen aufeinander, die sich natürlich auch wechselseitig beeinflussen und mit denen wir uns heute beschäftigen wollen. Levi-Strauss, Simmel und Elias haben darüber Grundlegendes geschrieben. Was sie beschreiben, liegt genau zwischen Natur und Kultur. Die Küche markiert die Grenze. Den Esscode, die Verfeinerung der Sitten, hat Elias aufgezeigt; die Soziologie der Mahlzeit, die Spannung zwischen selbst essen und gemeinsam essen, Simmel. Daraus hat sich die Tischgemeinschaft entwickelt. Die Tischgesellschaft ist sozusagen das „Gute“ des Essens. Ihr Leitmotiv ist das des Denkens in der Gemeinschaft. Essen und Sprechen haben ihre Herkunft im Anderen. Es gibt keine Selbsterhaltung ohne Fremderhaltung. Zunächst sind wir Wesen, die angesprochen und gefüttert werden. Wir müssen lernen, gut zu essen und Essen zu geben. Also, muss man wohl gut essen, auch um der Gastfreundschaft zu genügen, wie es Iris Därmann ausführt.

Ich freue mich darauf zu hören, was denn eigentlich zum Essen gehört. Wie aß man früher? Und wie heute? Welche Rituale bevorzugen wir? Was bringen wir unseren Kindern bei in

Sachen Mahlzeit? Was ist gesund, nachhaltig und schont die Ressourcen? Wie werden wir der Verschwendung Herr? Wie billig darf Nahrung sein, ohne dass wir uns versündigen? Was symbolisiert sich eigentlich im Essen?

Und: Die berühmten „feinen Unterschiede“, wie Bourdieu sie beschreibt, gibt es ja schließlich auch noch! Wie unterscheidet sich denn eine Tischgesellschaft heute von der früherer Zeiten? Gibt es überhaupt noch Tafelgespräche? Hat das Wort „Gastfreundschaft“ noch einen guten Klang? Wird sie noch gelebt?

Dass „Götter nicht essen und trinken“, liegt auf der Hand. Das menschliche Bewusstsein isst im Übrigen auch nicht. Die menschlichen Sinne sind es, die essen. Erinnern Sie sich, dass Karen Blixens Babette „die Menschen glücklich machen konnte“ – und das mit ihrer „Cailles en Sarcophage“.

Man muss wohl gut essen, aber wie? Diesem und vielem anderen werden wir uns in den nächsten drei Stunden nähern. Ich wünsche Ihnen viel Freude.

Antje Peters-Hirt