

Irmela Hijija-Kirschneireit (Hrsg.)  
**Jahrbuch der Kulinaristik**  
**The German Journal of Food Studies and Hospitality.**  
**Wissenschaft – Kultur – Praxis,**  
**Bd. 2 (2018)**

68,- €, 565 S., München 2018  
 iudicium  
 ISBN 9783862055265

Nur Kochen? – Was haben Kochkurse in Programmen der evangelischen Erwachsenenbildung zu suchen? Immer wieder hört man die Frage: Können wir das nicht auch anderen Bildungsträgern überlassen? Was ist daran überhaupt „evangelisch“? Sind Kochen und Kochkurse nicht eher Ausdruck von Profillosigkeit, ja geradezu von programmatischer Einfallslosigkeit? Zugleich berichten Praktikerinnen der Erwachsenen- und Familienbildung von der konzeptionellen Bedeutung des Kochens und des gemeinsamen Essens. Unstrittig ist immerhin: Essen ist ein elementarer Ausdruck von Leben und Lebenskultur, Menschen sind hier ganz bei sich und durch gemeinsames Kochen wird informelles Lernen ermöglicht. Es ist ein Lernfeld zum Beispiel für globales Lernen und steht für Begegnung, Austausch und vertieftes Kennenlernen von Lebenskultur, in einer Perspektive von leiblich bezogener Akzeptanz. Kochen und Essen geben Anlass zur Wiederentdeckung – oder soll man sagen: zur „Wiedererspürung“ – des eigenen Körpers in der Kommunikation mit anderen.

Vor diesem Hintergrund klingt ein „Jahrbuch für Kulinaristik“ etwas artifiziell und leicht irreführend. Doch in diesem Jahrbuch geht es mitnichten um kulinarische Unterstützung für Gourmets oder verfeinerte Techniken für Hobbyköche. Auf die richtige Spur bringt vielmehr der englische Untertitel: „Food studies und hospitality“. Das Jahrbuch bemüht sich also um kulturwissenschaftliche und soziologisch-reflexive Erschließungen rund um Kochen und Essen sowie den Umgang und den Verbrauch von Lebensmitteln als fundamentale Kulturperspektive. Band 1 (2016) widmete sich der Grundlegung dieser (international aufgestellten) praxisbezogenen Wissenschaftsperspektive und präsentierte diesen Ansatz quasi in den deutschen Sprachraum hinein. Mit Band 2 nun liegt gewissermaßen eine erste „Nagelprobe“ dafür vor, was der Ansatz konkret leisten kann – auch für das Selbstverständnis des Kochens in der Bildungsarbeit.

Zunächst einmal: Nicht nur Menschen sind auf Reisen, sondern auch deren Essen und ihre Kochkultur. „Der globalisierte Gaumen: Ostasiens Küchen auf Reisen“ – so das Thema von Kapitel 1, zeichnet in vierzehn (!) Beiträgen vielfältige Transfers von Essen und damit einhergehende Mechanismen der Globalisierung anhand von Essgewohnheiten und Küchengestaltungen nach. Denn wer isst, hat stets Anteil an globalkulturellen Transformationsprozessen. Diese umfassen nicht nur die „McDonaldisierungen“ (so Lee, S. 112ff.), sondern auch Strategien der „inszenierten Authentizität“ (Byun, S. 182ff.) oder diverse Vermischungs- und Angleichungsstrategien (Peters, S. 52ff. oder Höllmann, S. 166ff.). Bedeutsam ist – auch hinsichtlich der Preisgestaltung – die gezielte Ausrichtung auf die jeweiligen Bevölkerungsschichten: Während zum Beispiel Sushi mit Blick auf (finanzkräftigere) akademische Zielgruppen adaptiert worden ist, zielt die angeblich chinesische Küche marketingmäßig eher auf „Otto Normalverbraucher“ (Hijija-Kirschneireit, S. 134ff.).

Der Band bietet zahlreiche Beobachtungen und Forschungsergebnisse, die den Blick für die inter- und transkulturelle Relevanz von Esskulturen schärfen. Er lässt sich gut lesen als eine Erweiterung der kulturwissenschaftlichen Reflexivität für Kochen und Essen in der Bildungsarbeit. Stets geht es beim Kochen und Essen auch um politische Zuordnungen und kulturelle Aneignungen. Diese lassen sich entsprechend reflektieren, nicht zuletzt in Bezug auf „Kulinaristik und Ökologie“ – so die Überschrift des zweiten Kapitels (ab S. 383ff.). Aufgenommene Themen sind hier: Nahrungssicherung, Gentechnik, Klima-Agro-Falle, Wasser und Bio-Zertifizierung. Somit zielt das Kapitel auf thematische Vertiefungen, die das Kochen und seine lebensweltliche Gestaltung vor allem unter den Gesichtspunkten des globalen Lernens und der ökologischen Nachhaltigkeit unterstreichen. Das dritte Kapitel (ab S. 457ff.) ist schließlich der *Kultur des Essens* gewidmet. So werden das „Gericht“, also die Anordnung und Präsentation von Speisen, reflektiert und zum Teil mit Bezug auf literarische Darstellungen ausgewertet. Auch dies kann für eine evangelische Koch-Bildungsarbeit relevant sein – im Sinne von Achtsamkeit und kultureller Sensibilität des gemeinsamen Essens und einer Besinnung auf die Spiritualität des Leibes. Besonders originell erscheint mir der Beitrag von Guido Fuchs zu Transitorten („Umsteigen mit Genuss. Die Bahnhofsgaststätte in der Literatur“, S. 539ff.), denn wie sehr sind auch Gemeindehäuser und Familienbildungsstätten Orte, an denen „umgestiegen“ wird, wo man für eine gewisse Zeit immer auf andere trifft, wo man sich auf den Weg machen, sich anders erleben kann?

Muss man den Band nun gelesen haben? Wenn man im Kochen mehr sieht als eine technische Bearbeitung von Lebensmitteln und an konzeptionellen Entwicklungen von Kochkursen, Bildungscafés und Ähnlichem interessiert ist: ja. Insbesondere wenn man sich Kochsequenzen der Bildungsarbeit im Sinne einer sich globalisierenden Welt aufschließen will, wird man an der Perspektive des Jahrbuches nicht vorbeikommen. Der Ansatz der „Foods studies“ ist hierfür eine wichtige Referenzperspektive, dabei geht es um die Grundlagen globalen Lernens.

Und nicht zuletzt: Kochen genießt in den Medien eine große Aufmerksamkeit. Es gibt heute mit Sicherheit weniger Fernsehpfarrer als Fernsehköche, erst recht in den sozialen Medien. Diese Protagonisten vermitteln in der Regel auch Lebenskultur und Sinneaspekte über das Kochen – evangelische Bildungsarbeit kann hier ruhig mal hinschauen. So scheint es: Nicht *ob*, sondern nur noch *wie* und *wozu* gekocht wird, sind die Fragen! Fast schade, dass im Korinth des Apostel Paulus zwar Essen und Trinken, aber weniger gemeinsames Kochen auf der Agenda gestanden zu haben scheinen. So hätten sich vielleicht manche Konflikte und Fremdheitsgefühle der Kulturen anders klären – und nebenbei auch die erwachsenenbildnerische Bedeutung des Kochens und Essens herausstellen – lassen.

**Prof. Dr. Freimut Schirmmacher**  
 Freimut-schirmmacher@web.de

» **schwerpunkt – Leib, Leben und Gesundheitsnormen**

*Annette Miriam Stroß*

Gesundheitsorientierte Erwachsenenbildung unter bildungswissenschaftlichem Gesichtspunkt ..... 15

Wie können Träger gemeinwohlorientierter Erwachsenenbildung adäquat auf die bereits absehbare gesellschaftliche, politische und wirtschaftliche Tragweite der Corona-Krise reagieren? In einem pragmatischen und praxisorientierten Zugang zeigt der Beitrag: Es gilt vor allem, eine tragfähige und zukunftsfähige Konzeption von Gesundheitsbildung zu entwickeln. Ausgehend vom Selbstbestimmungspotenzial der Teilnehmenden ist die gängige Programmplanung zu hinterfragen. Bei der Ausrichtung von gesundheitsbezogenen Angeboten ist eine neue Konsequenz im Bildungs- und Selbstbildungsprozess gefragt.

*Jana Küchler*

Krise essen Seele auf. Ethische Fragestellungen zur aktuellen Glaubens-, Gesundheits- und Kommunikationspraxis ..... 22

Bildung im Lebenslauf sieht sich im Zuge der Krise darauf gestoßen, längst anstehende ethische, politische und religiöse Gesichtspunkte und Themenkomplexe neu aufzugreifen. Gefragt ist vor allem ein ganzheitlicheres Verständnis von Gesundheit, zu dem auch die Erörterung neuester Forschungserkenntnisse zum seelischen Anteil an Heilungsprozessen gehört. Momentan sehen sich viele Menschen in Fragen der Selbstreflexion der geistig-seelischen Aspekte ihrer Gesundheit nur sich selbst überlassen. Gesundheit soll nur als biologischer und kollektiv zu erhaltender Zustand relevant zu sein. Der beseelte Leib, das Gefühls- und Sozialleben sollen abwarten, sich bis auf Weiteres möglichst ruhig verhalten.

*Henning Schmidt-Semisch*

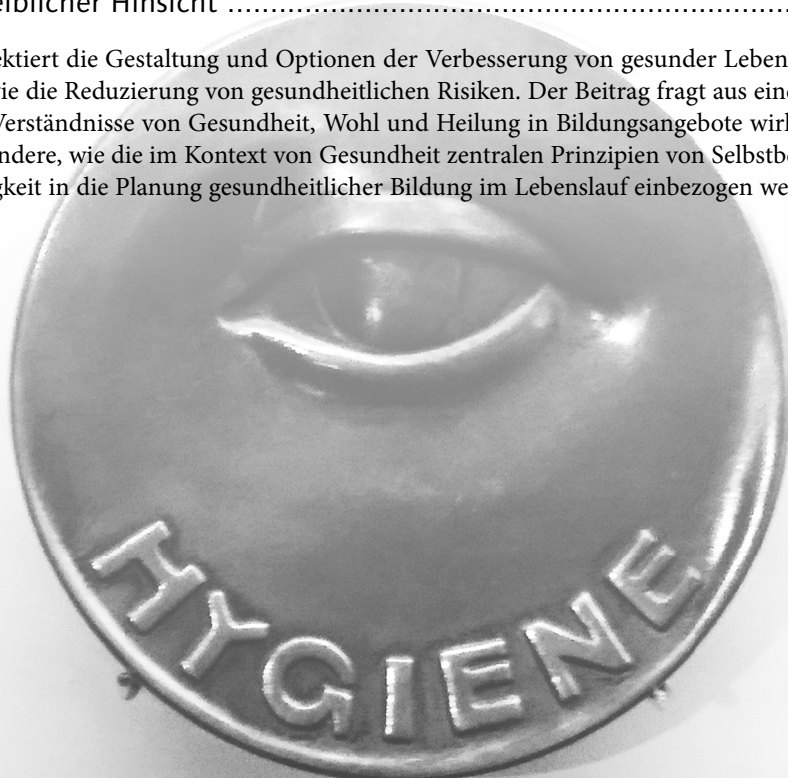
Soziale Kontrolle im Kontext von Gesundheit und Krankheit..... 26

Die COVID-19-Pandemie hat unsere Wahrnehmung von und unseren Umgang mit gesundheitsriskantem Verhalten radikal verändert. Zugleich hat sie ins Bewusstsein gerufen, dass Gesundheit und Krankheit immer auch mit sozialer Kontrolle verknüpft sind. In dem Beitrag wird überlegt, wie diese Verbindung zu verstehen ist und wie sie sich in den vergangenen Jahrzehnten entwickelt hat.

*Julia Inthorn*

Einfach Gesundheitsbildung? Zu Fragen von Gerechtigkeit, Normen und Normalität in leiblicher Hinsicht ..... 31

Gesundheitsbildung reflektiert die Gestaltung und Optionen der Verbesserung von gesunder Lebenswelt, Lebensführung sowie die Reduzierung von gesundheitlichen Risiken. Der Beitrag fragt aus einer ethischen Sicht, welche Verständnisse von Gesundheit, Wohl und Heilung in Bildungsangebote wirksam werden und insbesondere, wie die im Kontext von Gesundheit zentralen Prinzipien von Selbstbestimmung und Gerechtigkeit in die Planung gesundheitlicher Bildung im Lebenslauf einbezogen werden können.



» **editorial**

Steffen Kleint  
Liebe Leserin, lieber Leser ..... 3

» **aus der praxis**

*Susann Oßmann*  
Natürliche Familienplanung in der christlichen Erwachsenenbildung ..... 6

*Jakob Rosenow*  
Religion in der politischen Bildung  
Anspruch und Ansätze politischer Bildner/innen ..... 9

*Ralf Müller*  
Landung auf „Planet B“  
Eine Friedensmission in Mittelhessen ..... 11

» **europa**

*Simone Kaufhold*  
Von und mit Europa lernen – für Gesundheit und Wohlbefinden..... 14

» **jesus – was läuft?**

*Hans Jürgen Luibl*  
Die Maus wird 50  
Aus der Kinderstube der Pädagogik..... 36

» **nachruf**

Professionalität und Herzlichkeit –  
Zum Tod von Dorathea Strichau (22.4.1952–2.3.2021) ..... 38

» **service**

Filmtipps ..... 40  
Publikationen ..... 41  
Veranstaltungstipps ..... 48  
Impressum ..... 54



## Mehr **forum erwachsenenbildung**?

Hat dieser Artikel Ihnen gefallen?

Wenn Sie regelmäßig über Bildung im Lebenslauf aus wissenschaftlicher, praxisnaher, bildungspolitischer und evangelischer Perspektive informiert werden möchten, abonnieren Sie **forum erwachsenenbildung**:

### Abo bestellen Print oder online

(öffnet eine E-Mail-Vorlage an [info@waxmann.com](mailto:info@waxmann.com))

- Print:** 4 Ausgaben pro Jahr, Jahresabo 25,- € zzgl. Versandkosten, inkl. Online-Zugang (freier Zugriff auf alle Ausgaben ab 2015)
- Online:** 4 Ausgaben pro Jahr (PDF), Jahresabo 20,- € (freier Zugriff auf alle Ausgaben ab 2015)



[www.waxmann.com/forumerwachsenenbildung](http://www.waxmann.com/forumerwachsenenbildung)

DEAE WAXMANN