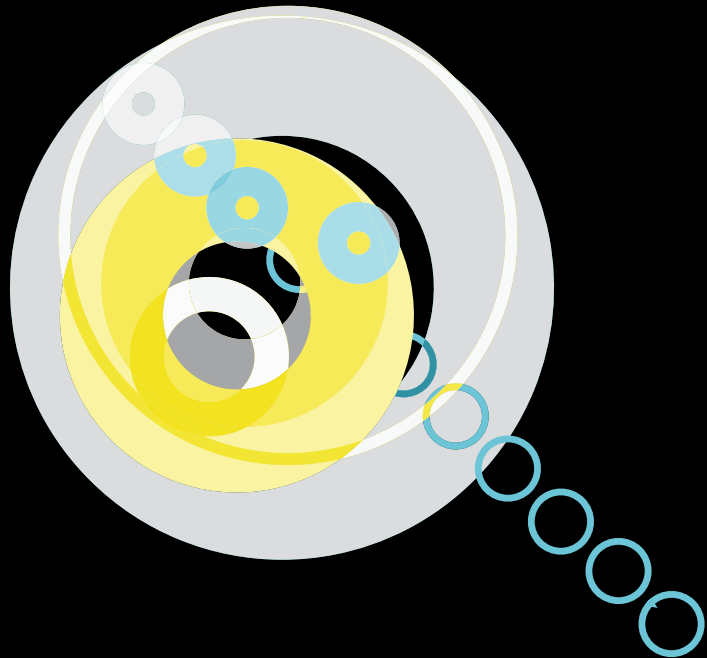


projet goût

Revolutions des Geschmacks



www.projet-gout.de

INHALT

projet goût

Revolutionen des Geschmacks

Veranstaltungszyklus in der Zeit vom

5. Juni bis 12. Juli 2007

im Rahmen des Kultursommers Rheinland-Pfalz

Veranstaltungsort:

Maison de France, Schillerstraße 11, Mainz

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

Prof. Dr. Jörg Zimmermann

Tanja Labs

Akademie für Bildende Künste | Kunsttheorie

mit Beteiligung der Hochschule für Musik

sowie anderer Fachbereiche und Institute

Maison de France, Mainz

Isabelle Berthet, Direktorin

Dr. Catherine Colas, Kulturreferentin

Istituto Italiano di Cultura, Frankfurt

Dr. Piero A. Di Pretoro, Direktor

projet goût

Revolutionen des Geschmacks

Ausstellung

Veranstaltungen

Eröffnung	DI, 05.06.	10
Vorlesung & Konzert	MI, 06.06.	12
Vortrag & Lesung	DO, 07.06.	13
Podium I & II	FR, 08.06.	14
Vortrag I & II	DI, 12.06.	16
Vorlesung & Konzert	MI, 13.06.	17
Vortrag	DO, 14.06.	18
Vortrag I & II & III	FR, 15.06.	19
Vortrag	DI, 19.06.	21
Vortrag & Konzert	MI, 20.06.	22
Vorlesung	DO, 21.06.	23
Vorlesung & Vortrag	MI, 27.06.	24
Vortrag	DO, 28.06.	25
Vortrag	DI, 03.07.	26
Vorlesung	MI, 04.07.	27
Vortrag & Lesung	DI, 10.07.	28
Vorlesung	MI, 11.07.	29
Vortrag & Lesung	DO, 12.07.	30

Personen

Gesamtübersicht

Impressum

Herausgeber: Prof. Dr. Jörg Zimmermann

Gestaltung und Satz: Tanja Labs

mit Unterstützung von:



Für den bekanntesten französischen Gastronomen Anthéme Brillat-Savarin bedeutet „jemanden einzuladen, sich um dessen Glück zu kümmern und zwar während der gesamten Zeit, die der geladene Gast im Haus verbringt“. Das ist es, was wir während der Veranstaltungsreihe zum „projet goût“ versuchen wollen, die in der Maison de France stattfindet und die Frucht einer Zusammenarbeit mit der Akademie für Bildende Künste der Johannes Gutenberg-Universität ist. Lassen Sie sich verführen von dem breitgefächerten Programm, das alle Geschmäcker zu befriedigen vermag und in dem die Gastronomie ganz nach französischer Tradition einen Ehrenplatz einnimmt.

Isabelle Berthet

Direktorin | Maison de France Mainz

Im vom Bundesministerium für Bildung und Forschung ausgerufenen „Jahr der Geisteswissenschaften“ liegt es nahe, die Johannes Gutenberg-Universität mit einem Projekt an die Öffentlichkeit treten zu lassen, das möglichst viele Disziplinen zusammenführt und deren Beiträge nicht auf dem Campus, sondern mitten in der Stadt präsentiert. Und welcher Ort wäre da beim Thema „Revolutionen des Geschmacks“ besser geeignet als der schöne Salon im Hause Frankreichs, des Landes, das wir bis heute vor allem mit der Geschichte des „guten Geschmacks“ verbinden? Diese Kulturinstitution ist großzügigerweise fünf Wochen lang Gastgeberin von Veranstaltungen, die Denken und Wahrnehmung auf möglichst sinnfällige Weise miteinander verschränken und dabei Theorie durch ästhetische Praxis ergänzen sollen, zeichnet sich doch unsere Universität in Deutschland vor allen anderen dadurch aus, daß hier eine Akademie für Bildende Künste und eine Hochschule für Musik mit den verschiedensten wissenschaftlichen Disziplinen unmittelbar kommunizieren können. Dabei versteht sich die Kunsttheorie, die das Projekt zusammen mit der Maison de France in Mainz und dem Istituto Italiano di Cultura in Frankfurt auf den Weg gebracht hat, als interdisziplinäres Forum, das im Interesse grenzüberschreitender Philosophie und Kulturgeschichte zwischen Bereichen Brücken zu schlagen versucht, die auf den ersten Blick weit voneinander entfernt

zu sein scheinen, etwa wenn ein Physiker, der sich der Molekularküche widmet, auf einen Archäologen trifft, der kulinarische Relikte der Vor- und Frühgeschichte untersucht, oder auf einen Schauspieler, der uns rhetorisch eindringlich die Ungenießbarkeit futuristischer Rezepte vorführt.

Daß Anfang des Jahres der spanische Meisterkoch Adrià als einer der ersten Künstler zur kommenden Documenta in Kassel eingeladen wurde, bestärkt uns in der Vermutung, daß es gute Gründe gibt, die Geschmacksdebatte erneut mit ihrem Ursprung zu konfrontieren und gerade hier in Mainz daran zu erinnern, daß der auf so bittere Weise ruhmreich mit der Geschichte der Stadt verbundene Revolutionär Georg Forster mit seinem Essay „Leckereien“ nicht nur für politische sondern auch für kulinarische Aufklärung sorgen wollte. Nahezu zeitgleich sprach ein Theologe der Romantik von der Religion als „Geschmack am Unendlichen“ und demonstrierte damit, wie weit sich der Begriff inzwischen von seinen Ursprüngen entfernt hatte.

Radikal in Frage gestellt wird er demgegenüber von seiten der modernen Kunst, die - mit den Worten des russischen Avantgardisten Majakowski - dem „öffentlichen Geschmack eine Ohrfeige“ verpassen möchte und – wenn überhaupt - lieber mit Ekelgefühlen experimentiert als denjenigen nachfolgt, die bestimmte aristokratische oder großbürgerliche Normen

des Geschmacks zur Errichtung sozialer Schranken und zum „Erwerb kulturellen Kapitals“ einsetzen. So jedenfalls umschreibt Pierre Bourdieu als einer der führenden Soziologen des 20. Jahrhunderts den bis heute andauernden Streit um „feine Unterschiede“.

Es gibt also genug Stoff für lebhaftere Diskussionen. An dieser Stelle möchte ich Isabelle Berthet, Catherine Colas und Tanja Labs für die hervorragende und stets inspirierende Zusammenarbeit bei der Vorbereitung des Projet Goût herzlich danken, aber auch all denjenigen, die den Schauplatz als Akteurinnen und Akteure – sei es der Wissenschaften oder der Künste – durch ihre Beiträge mit Leben erfüllen und dadurch sicherlich dazu beitragen, die Verbindungen zwischen der Universität, der Stadt und dem Land, den kulturellen Institutionen und der Bevölkerung noch enger zu gestalten, als sie bisher schon sind.

Für großzügige Unterstützung danke ich Giorgio A. Di Pretoro vom Italienischen Kulturinstitut in Frankfurt, dem Kultursommer Rheinland-Pfalz e.V. und seinem künstlerischen Leiter Jürgen Hardeck, dem Bundesministerium für Bildung und Wissenschaft und schließlich allen Helfern und Sponsoren, die das projet goût auf die eine oder andere Weise fördern, – nicht zuletzt durch weinhaltige kulinarische Flankierungen reiner Kunst und Theorie.

Prof. Dr. Jörg Zimmermann

Akademie für Bildende Künste | Kunsttheorie



AUSSTELLUNG

2007

Essen und Trinken

Kulturelle und gestalterische Phänomene

Ausstellung über ein Kooperationsprojekt des Studiengangs Design der Fachhochschule Mainz und der Abteilung Kulturanthropologie / Volkskunde im Deutschen Institut der Johannes Gutenberg-Universität.

Ausstellungsdauer: 5. Juni - 12. Juli 2007,

Mo-Fr: 9:00 - 12:30 und 14:00 - 18:00

Ausstellungsort: Salon des Maison de France

Was essen wir an Bedeutungen mit, wenn wir essen? Welche Vorstellungen, Traditionen und Versprechungen sind mit der Nahrungsaufnahme und -beschaffung verbunden? Diese und ähnliche Fragen an der Schnittstelle von Alltagskultur und Gestaltung beschäftigten eine interdisziplinäre Gruppe an Studierenden in einem Kooperationsprojekt der beiden Mainzer Hochschulen. Ernährung – das ist sowohl ein menschliches Grundbedürfnis als auch ein sinnlich-ästhetisches Erlebnisfeld. Entsprechend vielfältig stellten sich die Themen dar, die im Grenzbereich der beiden Disziplinen aufzufinden waren: Schlaraffenland, fair gehandelter Kaffee, Trinkrituale, Essensreste und Kochsendungen – um nur einige Beispiele zu nennen. Gemeinsam erforschten die Studierenden die gewählten Themen empirisch, historisch und im Dialog ihrer Fächer unter der Leitung der Professoren Philipp Pape (FH) und Dr. Timo Heimerdinger (Uni). Die Ergebnisse der Untersuchungen wurden in eigens entworfene Buchobjekte umgesetzt und schließlich in einem 40-seitigen Werkbericht textlich und visuell verdichtet.

Die Ausstellung lädt ein zu einer Entdeckungsreise im Grenzbereich von Nahrungskultur und Alltagsästhetik. Sie informiert über die einzelnen Teilprojekte, präsentiert die Buchobjekte und natürlich auch den Werkbericht. Dieser ist nicht nur einzusehen, sondern auch käuflich zu erwerben.

ERÖFFNUNG

Grußworte
Podiumsdiskussion

Dienstag, den 5. Juni
18 Uhr

Die Revolution der Haute Cuisine und der kulinarische Diskurs der Gegenwart

Gespräch zwischen zwei Meisterköchen
aus Frankreich und Deutschland

Jean-Georges Klein

Baerenthal | Lorraine

Hans Stefan Steinheuer

Bad Neuenahr | Rheinland-Pfalz

Einführung und Moderation:

Jürgen Dollase

Frankfurter Allgemeine Zeitung



Installation

„A table!“

**Installation der „eat art“-Künstlerin Dorothée Selz
speziell für die Maison de France entwickelt**

„A table!“ ist ein Installationsprojekt im Bereich der essbaren Kunst, das in der Maison de France als Auftakt des „projet goût“ in Zusammenarbeit mit der Akademie für Bildende Künste – Kunsttheorie umgesetzt wird.

Dorothée Selz wurde 1946 in Paris geboren, wo sie auch jetzt noch lebt und arbeitet. Als Bildhauerin und Malerin wirft sie die kulturellen Gepflogenheiten über Bord, indem sie die Zuschauer dazu einlädt, ihre alltägliche Umgebung neu zu entdecken und zu überdenken. Sie schafft vergängliche, da essbare Skulpturen und überschreitet das Tabu: „Kunst isst man nicht, sie ist heilig“, indem sie die Skulpturen, deren Oberflächen mit Esswaren bedeckt sind, den Besuchern zum Probieren anbietet. Ihr Wunsch ist es, dass die Gäste einen privilegierten, spielerischen Moment in Erinnerung behalten.

Ihre ersten Schritte auf dem Gebiet der „eat art“ macht Dorothée Selz 1971 im Restaurant „Daniel Spoerri“ in Düsseldorf, wo sie sehr unterschiedliche Lebensmittel koloriert, darunter auch Brot. Ihre Arbeit mit Nahrungsmitteln besteht heute vor allem aus großen Konstruktionen, die sie stets an Lage und Situation, an die Architektur der Orte anpasst, an denen sie ihre Installationen durchführt. Im Jahre 1995 kreiert sie zum Beispiel für Christian de Portzamparc ein riesiges Ensemble an Partituren und essbaren Metronomen für die Einweihung der Cité de la musique in Paris. 2005 erstellt sie in Peking zusammen mit einem chinesischen Koch drei riesenhafte gewellte Archen und 2006 konstruiert sie drei Pyramiden in Buenos Aires.

2007

16 Uhr

VORLESUNG

Philosophie des Geschmacks Teil 1

Physiologie des Geschmacks oder

Geist der Kochkunst?

Eine philosophisch-kulinarische Kontroverse
zwischen Frankreich und Preußen

Prof. Dr. Jörg Zimmermann

Kunsttheorie

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

19 Uhr

KONZERT

**Das Gebet einer Jungfrau oder:
die Apologie des schlechten Geschmacks**

am Flügel interpretiert und kommentiert von

Prof. Dr. Ludwig Striegel

Hochschule für Musik Rheinland-Pfalz

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

16 Uhr

VORTRAG MIT LICHTBILDERN

Kulinarische Archäologie

Prof. Dr. Jürgen Oldenstein

Institut für Vor- und Frühgeschichte

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

19 Uhr

LESUNG

**Acht Seelen in einer Bombe
Futuristischer Abend
mit poetisch-kulinarischen und
anderen Revolutionen**

Steve Karier

Theater Basel

*Großen Begebenheiten
sind immer Revolutionen
des Geschmacks gefolgt.*

**Johann Gottfried Herder:
Briefe zur Beförderung der
Humanität, 1791-97**

16 Uhr

PODIUMSDISKUSSION

Regietheater:

Ästhetik versus Geschmack

Mitglieder des Staatstheaters Mainz

Matthias Fontheim | Intendant und Regisseur

Marie Rötzer | Chefdramaturgin

Martin Oelbermann | Theaterautor und Regisseur

Marcus Mislin | Schauspieler und Regisseur

Susanne Maier-Staufen | Ausstattungsleiterin

Einführende Worte und Diskussionsleitung:

Prof. Dr. Jörg Zimmermann | Johannes Gutenberg-Universität Mainz

19 Uhr

PODIUMSDISKUSSION

MIT DEGUSTATION

La Cucina Italiana tra tradizione e innovazione
in Italia e nel Mondo

Die italienische Küche zwischen Tradition und
Innovation in Italien und in der Welt

Veranstaltung in Verbindung mit dem
Istituto Italiano di Cultura Frankfurt am Main

Ort der Veranstaltung:

Banca Monte Dei Paschi Di Siena spa

Niederlassung Frankfurt am Main

Neue Mainzer Straße 26 | Frankfurt am Main

Selbst die untersten Sinne, Geruch und Geschmack, erheben sich im Menschen zu geistigen, zu wissenschaftlichen Akten. Geruch und Geschmack der Dinge sind Gegenstände der Naturwissenschaft. Ja, selbst der Magen des Menschen, so verächtlich wir auf ihn herabblicken, ist kein tierisches, sondern menschliches, weil universales, nicht auf bestimmte Arten von Nahrungsmittel eingeschränktes Wesen.

Ludwig Feuerbach: Grundsätze der Philosophie der Zukunft, 1843

Tutti i gusti sono giusti
Italienisches Sprichwort

16 Uhr

VORTRAG MIT LICHTBILDERN

„Couscous, Tajine und Bastila“
Essen in Marokko

Prof. Dr. Anton Escher

Institut für Geographie

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

19 Uhr

VORTRAG MIT LICHTBILDERN

Über den sicheren Geschmack
in der Gestaltung

Prof. Adam Löffler

Akademie für Bildende Künste

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

Die Grundsätze, Begriffe und der Geschmack der Menschen sind so verschieden, dass man schwerlich ein Buch finden wird, das Allen gefällt oder Allen mißfällt.

John Locke: Versuch über den menschlichen Verstand, 1690

16 Uhr

VORLESUNG

Philosophie des Geschmacks Teil 2

„bon goût – standard of taste – nescio quid“

Die Epoche der Aufklärung

als Zeitalter des Geschmacks

Prof. Dr. Jörg Zimmermann

Kunsttheorie

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

19 Uhr

KONZERT

Geschmacksattacken? – Improvisationskonzert

Studierende der Hochschule für Musik

Einführung und Leitung:

Prof. Lutz W. Dreyer

Hochschule für Musik Rheinland-Pfalz

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

16 Uhr

VORTRAG MIT FILMBEISPIELEN

**Kulinarische Kontraste –
Ein neuer Geschmack
in den Filmen der Nouvelle Vague**

Akademischer Rat Dr. Bernd Kiefer

Filmwissenschaft

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

*Wenn mir jemand sein Gedicht vorliest,
oder mich in ein Schauspiel führt,
welches am Ende meinem Geschmacks
nicht behagen will, so mag er den Bat-
teux oder Lessing, oder noch ältere und
berühmtere Kritiker des Geschmacks
und alle von ihnen aufgestellten Regeln
zum Beweise anführen, daß sein
Gedicht schön sei; ich stopfe mir die
Ohren zu, mag keine Gründe und kein
Vernünfteln hören und werde eher
annehmen, daß jene Regeln der Kritiker
falsch seien, oder wenigstens hier nicht
der Fall ihrer Anwendung sei, als daß ich
mein Urteil durch Beweisgründe a priori
sollte bestimmen lassen, da es ein Urteil
des Geschmacks und nicht des Ver-
standes oder der Vernunft sein soll.*

**Immanuel Kant,
Kritik der Urteilskraft, 1790**

16 Uhr

VORTRAG MIT LICHTBILDERN

**„geschmackvoll“ – „geschmäckerisch“ –
„geschmacklos“
Kunst und Kunstkritik
im 17. Jahrhundert und heute**

Dr. Irene Schütze

Filmwissenschaft

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

18 Uhr

VORTRAG

in französischer Sprache mit konsekutiver Übersetzung

**„Entre les mets et les mots“ –
l’oralité quotidienne
„Zwischen Speisen und Worten“ –
das alltägliche Gerede**

Prof. Dr. Gisèle Harrus-Révidi

Psychologie und Psychoanalyse

Universität Paris VII

20 Uhr

VORTRAG

in französischer Sprache mit konsekutiver Übersetzung

VERKOSTUNG EMBLEMATISCHER SPEISEN

La nouvelle cuisine française:

évolution ou révolution ?

Die neue französische Küche:

Evolution oder Revolution?

Patrick Paget

chef cuisinier

Maison de France

Eine Voranmeldung in der Maison de France

ist erforderlich.

Unkostenbeitrag: 28 Euro

Chacun à son goût

Johann Strauß: Die Fledermaus

16 Uhr

VORTRAG MIT LICHTBILDERN

Allegorien des Geschmacks

von Arcimboldo bis Sebastian Stoskopf

Prof. Dr. Elisabeth Oy-Marra

Institut für Kunstgeschichte

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

Wenn es unendliche Reihen einfacher Geschmacksbildung gibt, die durch ihre gegenseitige Verbindung in jeder Zahl und jeder Menge sich ändern können, so brauchte man eine neue Sprache, um alle diese Wirkungen auszudrücken, Berge von Folianten, um sie zu erklären, und unbekannte Zahlensymbole, um sie zu ordnen.

Jean Anthélme Brillat-Savarin: Physiologie des Geschmacks, 1826

16 Uhr

VORTRAG MIT MUSIKBEISPIELEN

„goûter – sentir – toucher“
**Die Nah-Sinne in der Alltagsästhetik
und in den Künsten, insbesondere
in der Musik des 18. Jahrhunderts**

Prof. Dr. Martin Zenck

Institut für Musikwissenschaft
Universität Würzburg

19 Uhr

KONZERT

**Europäische Tafelmusik
des 18. Jahrhunderts**

Studierende der Hochschule für Musik

Einführung und Leitung:

Prof. Dr. Jürgen Blume

Hochschule für Musik Rheinland-Pfalz
Johannes Gutenberg-Universität Mainz

16 Uhr

VORLESUNG

Philosophie des Geschmacks Teil 3

Kants Kritik der Urteilkraft
und die Idee eines allgemeinen ästhetischen Diskurses

Prof. Dr. Jörg Zimmermann

Kunsttheorie
Johannes Gutenberg-Universität Mainz

19 Uhr

DIALOG

**Paraphrasen über die politische Korrektheit –
Ein unzeitgemäßer Dialog**

Es diskutieren:

Prof. Dr. Jürgen W. Falter

Institut für Politikwissenschaft
Johannes Gutenberg-Universität Mainz

Christian Nürnberger

Freier Journalist | Autor des Buches
„Die Machtwirtschaft“

16 Uhr

VORLESUNG

Philosophie des Geschmacks Teil 4

„Der Mensch ist, was er ißt.“

Ludwig Feuerbach und die Begründung
einer materialistischen Anthropologie

Prof. Dr. Jörg Zimmermann

Kunsttheorie

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

19 Uhr

VORTRAG MIT LICHTBILDERN

**Die neurophysiologischen Ursachen
des „schlechten Geschmacks“ oder:
Warum ist der Geschmackssinn multimodal?**

Prof. Dr. Heiko Luhmann

Institut für Physiologie

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

16 Uhr

VORTRAG

in französischer Sprache mit konsekutiver Übersetzung

**S'entraîner à table - la dégustation:
apprentissage de la sensibilité futuriste
Tafel-Training - die Verkostung:
Einführung in die futuristische Empfindsamkeit**

Prof. Dr. Simona Cigliana

Literaturwissenschaft

Universität Rom La Sapienza

*Die Gesetze des Geschmacks und der
Mode wurden seit einem Jahrhundert in
Paris gegeben und promulgiert.
Frankreich gehorchte ihnen wie
Göttersprüchen; und ohne daß wir es
verlangten, huldigte ihnen Europa. Noch
jetzt wird ihre Oberherrschaft jenseits
unserer Grenzen anerkannt, wie schon
die bloße Existenz Eurer Modejournale
beweisen muß, aber im Bezirke der
Republik selbst gebietet jetzt Paris auf
eine weit wirksamere Art: durch die
Kraft der öffentlichen Meinung.*

Georg Forster: Parisische Umriss, 1793

16 Uhr

VORTRAG MIT LICHTBILDERN

Physik & Kulinarik**Prof. Dr. Thomas Vilgis**

Max Planck-Institut für Polymerforschung Mainz

Wie ästhetisch ist doch die Natur! Jedes ganz unangebaute und verwilderte, d.h. ihr selber frei überlassene Fleckchen, sei es auch klein, wenn nur die Tatze des Menschen davon bleibt, dekoriert sie alsbald auf die geschmackvollste Weise, bekleidet es mit Pflanzen, Blumen und Gesträuchen, deren ungezwungenes Wesen, natürliche Grazie und anmutige Gruppierung davon zeugt, daß sie nicht unter der Zucht der großen Egoisten aufgewachsen sind, sondern hier die Natur frei gewaltet hat.

Arthur Schopenhauer:
Die Welt als Wille und Vorstellung, 1844

16 Uhr

VORLESUNG

Philosophie des Geschmacks Teil 5

Der Kult des feinen Unterschieds –
Pierre Bourdieus Soziologie des Geschmacks
als Medium kultureller Kapitalisierung

Prof. Dr. Jörg Zimmermann

Kunsttheorie

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

Die Schönheit ist als die Bürgerin zweier Welten anzusehen, deren einer sie durch Geburt, der andern durch Adoption angehört; sie empfängt ihre Existenz in der sinnlichen Natur und erlangt in der Vernunftwelt das Bürgerrecht. Hieraus erklärt sich auch, wie es zugeht, daß der Geschmack, als ein Beurteilungsvermögen des Schönen, zwischen Geist und Sinnlichkeit in die Mitte tritt und diese beiden einander verschmähenden Naturen zu einer glücklichen Eintracht verbindet.

Friedrich Schiller:
Über Anmut und Würde, 1793

16 Uhr

VORTRAG

**Vom Geschmack des Gaumens
zum ästhetischen Geschmack –
Über den Ursprung des Begriffs
in Italien und Spanien**

Prof. Dr. Paolo D'Angelo

Fachbereich Philosophie und Ästhetik
Universität Roma Tre

19 Uhr

DEUTSCH-FRANZÖSISCHE LESUNG

Natürlicher Geschmack und leckerer Gaumen

Über kulinarische Aufklärung
im Horizont der französischen Revolution
Texte von Jean-Jacques Rousseau,
Georg Forster und anderen

Iris Melamed

Hessisches Staatstheater Darmstadt

Suzanne Rühl

16 Uhr

VORLESUNG

Philosophie des Geschmacks Teil 6

Normativität des Geschmacks –
Zum Streit über Kitsch und Kunst
im Horizont von Moderne und Postmoderne

Prof. Dr. Jörg Zimmermann

Kunsttheorie
Johannes Gutenberg-Universität Mainz

Der gute Geschmack, welcher sich mehr und mehr durch die Welt ausbreitet, hat sich angefangen zuerst unter dem griechischen Himmel zu bilden. Das wahre Gegenteil und das diesem entgegenstehende äußerste Ende ist der gemeinste Geschmack der heutigen, sonderlich der angehenden Künstler.

Johann Joachim Winckelmann: Gedanken über die Nachahmung der griechischen Werke in der Malerei und Bildhauerkunst, 1755

16 Uhr**VORTRAG MIT FILMBEISPIELEN****Geschmacksfragen des Kinos****Prof. Dr. Thomas Koebner**

Filmwissenschaft

Johannes Gutenberg-Universität Mainz

19 Uhr**LESUNG****Zwischen Völlereiteufeln****und Hungerkünstlern****Streifzüge durch die kulinarische Literatur****von Abraham a Sancta Clara****bis Samuel Beckett****Iris Melamed**

Hessisches Staatstheater Darmstadt

anschließend:

MUSIKALISCH-KULINARISCHER AUSKLANG**DES PROJET GOÛT**

Isabelle Berthet
 Jürgen Blume
 Simona Cigliana
 Catherine Colas
 Paolo D'Angelo
 Piero A. Di Pretoro
 Jürgen Dollase
 Lutz W. Dreyer
 Anton Escher
 Jürgen W. Falter
 Matthias Fontheim
 Gisèle Harrus-Révidi
 Timo Heimerdinger
 Steve Karier
 Bernd Kiefer
 Jean-Georges Klein
 Thomas Koebner
 Tanja Labs
 Adam Löffler
 Heiko Luhmann
 Susanne Maier-Staufen
 Iris Melamed
 Marcus Mislin
 Christian Nürnberger
 Martin Oelbermann
 Jürgen Oldenstein
 Elisabeth Oy-Marra
 Patrick Paget
 Philipp Pape
 Marie Rötzer

Suzanne Rühl
 Irene Schütze
 Dorothee Selz
 Hans Stefan Steinheuer
 Ludwig Striegel
 Thomas Vilgis
 Martin Zenck
 Jörg Zimmermann

Jedes Land hat seine besondere Küche und seine besonderen Weiblichkeiten, und hier ist alles Geschmacksache. Der eine liebt gebratene Hühner, der andere gebratene Enten; was mich betrifft, ich liebe gebratene Hühner und gebratene Enten und noch außerdem gebratene Gänse.

Heinrich Heine: Aus den Memoiren des Herren von Schnabelewopski, um 1830

GESAMTÜBERSICHT

JUNI

Dienstag, den 5. Juni 2007

- 18:00 Eröffnung und Podiumsdiskussion
Jürgen Dollase, Jean-Georges Klein,
Hans Stefan Steinheuer
eat-art-Installation Dorothee Selz

Mittwoch, den 6. Juni

- 16:00 Vorlesung Philosophie des Geschmacks Teil 1
19:00 Konzert Ludwig Striegel

Donnerstag, den 7. Juni 2007

- 16:00 Vortrag Jürgen Oldenstein
19:00 Lesung Steve Karier

Freitag, den 8. Juni 2007

- 16:00 Podiumsdiskussion Matthias Fontheim, Marie Rötzer,
Marcus Mislín, Martin Oelbermann, Susanne Maier-
Staufen, Jörg Zimmermann
19:00 Gastrosophisches Kolloquium: Cucina Italiana
Frankfurt am Main

Dienstag, den 12. Juni 2007

- 16:00 Vortrag Anton Escher
19:00 Vortrag Adam Löffler

Mittwoch, den 13. Juni 2007

- 16:00 Vorlesung Philosophie des Geschmacks Teil 2
19:00 Konzert Lutz Dreyer

Donnerstag, den 14. Juni 2007

- 16:00 Vortrag Bernd Kiefer

Freitag, den 15. Juni 2007

- 16:00 Vortrag Irene Schütze
18:00 Vortrag Gisèle Harrus-Révidi
20:00 Vortrag Patrick Paget

Dienstag, den 19. Juni 2007

- 16:00 Vortrag Elisabeth Oy-Marra

Mittwoch, den 20. Juni 2007

- 16:00 Vortrag Martin Zenck
19:00 Konzert Jürgen Blume

Donnerstag, den 21. Juni 2007

- 16:00 Vorlesung Philosophie des Geschmacks Teil 3

Mittwoch, den 27. Juni 2007

- 16:00 Vorlesung Philosophie des Geschmacks Teil 4
19:00 Vortrag Heiko Luhmann

Donnerstag, den 28. Juni 2007

- 16:00 Vortrag Simona Cigliana

JULI

Dienstag, den 3. Juli 2007

- 16:00 Vortrag Thomas Vilgis

Mittwoch, den 4. Juli 2007

- 16:00 Vorlesung Philosophie des Geschmacks Teil 5

Dienstag, den 10. Juli 2007

- 16:00 Vortrag Paolo D'Angelo
19:00 Lesung Iris Melamed, Suzanne Rühl

Mittwoch, den 11. Juli 2007

- 16:00 Vorlesung Philosophie des Geschmacks Teil 6

Donnerstag, den 12. Juli 2007

- 16:00 Vortrag Thomas Koebner
19:00 Lesung Iris Melamed

*Auch jetzt noch ist Frankreich
der Sitz der geistigsten und
raffiniertesten Kultur Europas und
die hohe Schule des Geschmacks;
aber man muß dies »Frankreich des
Geschmacks« zu finden wissen.*

**Friedrich Nietzsche: Jenseits von
Gut und Böse, 1886**

WEINGUT

WEINBAU SEIT 1673
AXEL SCHMITT
D-55437 OBER-HILBERSHEIM

*Lust auf Wein
aus ökologischem Anbau?*

Weingut Axel Schmitt
Sprendlingerstr. 19, 55437 Ober-Hilbersheim, Tel.: 06728/259
www.weingut-axel-schmitt.de
Probierpakete - Lieferservice - Weinproben



Die Menschen können und müssen ihren Gaumen verbessern und ihm Geschmack beibringen. Man kann auch den Geschmack der Seele verändern.

**Gottfried Wilhelm Leibniz: Neue Abhandlungen
über den menschlichen Verstand, 1704**

CONFISERIE · CONDITOREI

*Café
Zucker*

BAHNHOFSTR. 10
55116 MAINZ · 06131/235959

Erleben Sie das mediterrane Flair im

Biergarten am Kästrich direkt am Novotel Mainz



Direkt vor dem Novotel liegt unser vollkommen neu errichteter Biergarten. In seinem mediterranen Flair lässt sich hier mitten im historischen Umfeld des Kupferbergs und der Villa Musica die Abendsonne wunderbar genießen.

Unsere Öffnungszeiten:

So. bis Do.: 15 – 22 Uhr

Fr. und Sa.: 15 – 23 Uhr

Ausreichend Parkplätze sind in den Tiefgaragen auf dem Kästrich vorhanden (mit zurzeit 0,80 €/Std. die günstigsten von Mainz).

Es erwartet Sie **frisch vom Fass:**

- Sion Kölsch
- Radeberger Pils
- Radler
- Weizen



NOVOTEL MAINZ

Augustusstraße 6 • 55131 Mainz

Tel.: 0 61 31-9 54-0 • H5407@accor.com

Besuchen Sie uns im Internet:

www.accorhotels.com

Und ihr sagt mir, Freunde, daß nicht zu streiten sei über Geschmack und schmecken? Aber alles Leben ist Streit um Geschmack und Schmecken! Geschmack: das ist Gewicht zugleich und Waagschale und Wägenger; und wehe allem Lebendigen, das ohne Streit um Gewicht und Waagschale und Wägende leben wollte!

Friedrich Nietzsche:
Also sprach Zarathustra, 1883-85

LE VIGNERON FRANÇAIS

Votre spécialiste pour les vins et spiritueux français

Commerce de gros et de détail.

Livraison gratuite à Mainz dans le cadre de nos tournées.

Hanauerstrasse 12 – 61169 Friedberg

Tel: 06031 / 12888 – www.vigneron-francais.de



Bücher, die jeder braucht!

Je mehr wir uns von dem Naturzustand entfernen, desto mehr verlieren wir unseren natürlichen Geschmack, oder wird vielmehr die Gewohnheit in uns zur zweiten Natur, welche die ursprüngliche so vollständig verdrängt, daß diese niemand von uns mehr kennt. Hieraus ergibt sich, daß der natürlichste Geschmack auch der einfachste sein muß.
Jean-Jacques Rousseau, Emile oder über die Erziehung, 1762

Da richten sie sich ein, jeden Geschmack zu befriedigen; und jeder soll bedient werden, ob ihm nun nach Wohl- oder Übelriechendem, nach Sublimiertem oder Bäurisch-Grobem, nach Griechischem oder Chinesischem, nach Trauerspielen oder dramatisierten Unflätereien gelüftet. Die berühmtesten Küchenmeister dieser modernen Menschen, die um jeden Preis interessant und interessiert sein wollen, finden sich bekanntlich bei den Franzosen, die schlechtesten bei den Deutschen.

**Friedrich Nietzsche:
Unzeitgemäße Betrachtungen, 1873**



**Erhältlich überall
im Buchhandel
oder unter
www.tre토리-shop.de**

Kulinarische Intelligenz	ISBN 978-3-937963-33-4	€ 17,90
Kochuniversität Tomaten	ISBN 978-3-937963-42-6	€ 19,90
Geschmacksschule	ISBN 978-3-937963-20-4	€ 49,90
Die F.A.Z.-Gourmetvision	ISBN 978-3-937963-59-4	€ 49,90
Molekularküche	ISBN 978-3-937963-58-7	€ 49,90

Verlag für Essen, Trinken & Genuss

Tre Torri

www.tre토리.de