

Frühjahr 2023 #44

KALENDERBLATT



*Sehr verehrte Damen,
sehr geehrte Herren,
liebe Mitglieder,*

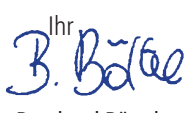
die dunkle Jahreszeit und der meist erlebte „Schmuddel-Winter“ gehen auch kalendarisch ihrem Ende entgegen, die wichtigen Branchen-Messen in Berlin, Hamburg und Düsseldorf sind „gesungen“, im Rheinland ist die fünfte Jahreszeit und auch die Starkbierprobe auf dem Münchner Nockerberg – alles nach den Coronajahren wieder in Präsenz – bereits wieder Geschichte.

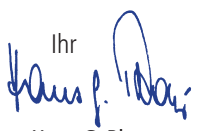
Das Jahr ist in vollem Gange, die Tage werden länger und schon bald wird der Osterhase seinen Auftritt genießen. Freuen wir uns auf die Frühlingsboten auf den Märkten, in Gärten, Balkonen und der Natur.

Rechtzeitig zu diesem Szenario präsentieren wir Ihnen, dass aktuelle GAD-Kalenderblatt „Frühjahr2023“ (bereits Ausgabe #44) mit den wichtigsten und interessantesten „News“ aus der GAD, die sich seit dem letzten Kalenderblatt ergeben haben.

Wie immer wünschen wir Ihnen eine entspannte Lektüre und freuen uns über Ihre Reflektionen und Anregungen.

Genießen Sie den Frühling, die kommenden Ostertage, bleiben Sie gesund, der GAD und uns gewogen.

Ihr

Bernhard Böttel
Präsident

Ihr

Hans G. Platz
Geschäftsführender Vorstand

*Was
macht
eigentlich...*

**Prof. Dr.
Klaus G.
Grunert?**



*...seit 2018 ist die GAD stolz, ihn
als Mitglied an ihrer Seite zu wissen!*



Klaus G. Grunert (Jhg. 1953) ist Professor für Marketing an der Universität in Aarhus, Dänemark. Sein Spezialgebiet ist die Analyse von Verbraucherverhalten in Bezug auf Essen und Trinken.

Eine Forschungsfrage, mit der er sich beschäftigt hat, ist z.B. die unterschiedliche Bedeutung, die Essen und Trinken im Leben verschiedener Menschen hat – für manche ein Gebiet, wo man seine Kreativität ausleben kann und wo man immer auf der Suche nach neuen Erfahrungen ist, für andere eine Quelle der Stabilität, ein Zufluchtsort in einem wechselvollen Leben.

Einsichten in solche Unterschiede sind nützlich u.a. für die Marktsegmentierung bei der Entwicklung neuer Produkt- und Servicekonzepte. Er hat auch untersucht, warum Verbraucher genmodifizierte Lebensmittel ablehnen, warum Bioprodukte im privaten Haushalt ein großer Erfolg sind, aber es in der Gastronomie eher schwer haben und warum manche Verbraucher sich konsequent ungesund ernähren.

In letzter Zeit nimmt das Thema Nachhaltigkeit immer größeren Raum ein, darunter die Frage, ob das Wissen, dass etwas nachhaltig produziert wurde, das Geschmackserlebnis beeinflussen kann (ja – aber der Effekt kann sowohl positiv als auch negativ sein).

Auch die Krisen der letzten Jahre waren Gegenstand seiner Forschung. Er hat untersucht, wie sich der corona-bedingte Lockdown auf

das Essverhalten ausgewirkt hat, und wie Verbraucher mit den Preissteigerungen des letzten Jahres umgegangen sind.

Die Verbraucher sind preis-

bewusster geworden, aber gleichzeitig gab und gibt es einen Trend zur durchdachteren Wahl von Lebensmitteln, die für die grüne Umstellung wichtig ist.

Klaus G. Grunert hat schon seit jungen Jahren immer gern gut gegessen und hat im Privaten das Kochen weitgehend von seiner Frau Annette übernommen. Dass Essen auch im Zentrum seiner wissenschaftlichen Arbeit steht, ist aber teilweise Zufall.

*„schon immer
gerne gut
gegessen“*

Fortsetzung

eins

Klaus G. Grunert wollte ursprünglich eigentlich Journalist werden, fasste aber während des Studiums der Volkswirtschaftslehre an der Universität Köln Interesse für die Forschung. Nach dem Studienabschluss in Köln ging er an die Universität Hohenheim, wo er promovierte und habilitierte. Sein akademischer Ziehvater war Gerhard Scherhorn, ein unorthodoxer Wirtschaftswissenschaftler, der damals einer der „fünf Weisen“ war.

1987 erreichte ihn dann ein Ruf nach Dänemark. Dort bereitete man ein großes lebensmitteltechnologisches Forschungsprogramm vor und suchte nach Forschern, die etwas zu Verbrauch und Markt beitragen konnten. Mit einer ersten größeren Bewilligung von Forschungsmitteln im Rücken gründete er 1991 das MAPP-Forschungszentrum,



Was
macht
eigentlich...
**Prof. Dr.
Klaus G.
Grunert?**

Bei der Präsentation von Forschungsergebnissen
beim Jahrestreffen von EIT Food

dem er dann dreißig Jahre lang vorstand. MAPP betrieb anfänglich hauptsächlich Forschung, die der Lebensmittelindustrie bei der Produktentwicklung helfen sollte, aber bald stellte sich heraus, dass das Interesse an verhaltenswissenschaftlicher Forschung zu der Frage, warum man das isst, was man isst, wesentlich breiter ist. Die Gastronomie kam als Zielgruppe dazu, aber auch die Politik – im Takt mit der steigenden Frustration darüber, dass viele Verbraucher die Ernährungsempfehlungen ignorieren, stieg auch das Interesse an Forschung zu den Triebkräften des Verbraucherverhaltens.

Seine Forschung hat ihn in der Welt weit herumgebracht. Neben Forschungsprojekten in vielen europäischen Ländern hat er u.a. seit vielen Jahren das Verbraucherverhalten in China untersucht und hält dort auch regelmäßig Vorlesungen. In Südamerika pflegt er eine langjährige Zusammenarbeit



Mit Studenten der Sun Yat-sen University in Guangzhou, China

mit Universitäten in Brasilien und Chile; die Universidad de la Frontera in Chile hat ihn dafür zum Ehrenprofessor ernannt. Neben dem Lehrstuhl in Aarhus hat er eine Teilzeitprofessur in Vaasa in Finnland.

Klaus G. Grunert kommt ursprünglich aus Berlin, ist hauptsächlich in Köln aufgewachsen und der deutsche Teil seiner Karriere war in Stuttgart, bevor der Ruf nach Dänemark kam. Inzwischen hat er sowohl die deutsche als auch die dänische Staatsbürgerschaft – „weil man im Laufe der Zeit auch zwei Identitäten entwickelt“. Als er vor über dreißig Jahren

„Zwei
Identitäten
entwickelt“

nach Dänemark zog, war das Land außer den berühmten Butterbroten nicht für seine Gastronomie bekannt. Das sollte sich später durch das Manifest über die Neue Nordische Küche und nicht zuletzt die Gründung von Restaurant Noma deutlich ändern. Ob das lediglich eine Entwicklung in der Spitzengastronomie war oder das Essen und Trinken in Dänemark nachhaltig verändert hat, wird immer noch diskutiert, eine Diskussion zu der auch Klaus G. Grunert beigetragen hat.

Ende 2020 gab Klaus G. Grunert die Leitung des MAPP-Forschungszentrums ab, ist aber nach wie vor sehr aktiv sowohl in der Lehre als auch in Forschungsprojekten.

Beim Sammeln von Austern im dänischen Limfjord



Zu Hause ist er – zu Freude seiner Frau – nach wie vor der, der hauptsächlich in der Küche steht. Ein anderes privates Interesse, dass ihn sein ganzes Leben begleitet hat, ist das Reisen, und zwar am liebsten mit der Bahn – zu seinem siebzigsten Geburtstag schenkte er sich eine Bahnreise quer durch Kanada. Eine Bahnreise ist für ihn der Inbegriff der Reisekultur. Leider sind Bahnreisen im Zeitalter der Hochgeschwindigkeitszüge meistens kein gastronomisches Erlebnis mehr.

„Schade, denn nichts ist doch schöner als bei einer guten Mahlzeit die Landschaft vorbeiziehen zu sehen!“

zwei

57. LITERARISCHER WETTBEWERB 2023

Der 57. kulinarisch-literarische Wettbewerb

... der GAD ist gut gestartet, bereits 32 Bücher von 21 Verlagen sind eingegangen, die 60-köpfige GAD-Jury hat mit ihrer Bewertungsarbeit begonnen und erwartet gespannt die weiteren noch zum Wettbewerb angemeldeten Koch- und Genussbücher aus der Verlagswelt.

In diesen Tagen sind wir dabei, unsere Preisverleihung anlässlich der FFM-Buchmesse neu zu planen, da wir – wie berichtet – erneut auf der Suche nach einer neuen Location für die Preisverleihung sind. Unser letztjähriger Partner, das Maritim-Hotel, möchte ja auf Tagesveranstaltungen anlässlich von Messen verzichten. Eine interessante Geschäftspolitik bei einem Kongresshotel und immerhin fünfstelligem Umsatz bei unserer Veranstaltung! Wie dem auch sei – gerne hätten wir schon ein Ergebnis präsentiert, aber die Gespräche und die Locationsuche sind doch zeitaufwändiger als geplant.



OYSTER RED EDITION ...

Oyyster sieht rot - beim Wein, beim Fleisch, in der Hotellerie und in der Gastronomie.

Die Ausgabe #23 von OYSTER widmet sich allem, was bei der Tafelkultur im Wortsinne die Ampel auf Rot springen lässt. Innehalten zum Genießen, so lautet die Devise. Ein Journal voller Emotionen, denn keine Farbe verkörpert mehr Leidenschaft. Das perfekte Steak wird ebenso vertreten sein wie der Rotbarsch oder das teuerste aller Gewürze: Safran. Nur bei der Auslieferung müssen Sie tapfer bleiben: Die erledigt auch weiterhin die gelbe Post – es sei denn, Sie wohnen in England.

OYSTER 23 landet Ende Mai in Ihrem Briefkasten.



GAD Vision 2025

Anfang Februar hat die Arbeitsgruppe einen weiteren Termin genutzt um die nächsten Schritte auf dem Weg in die geplante neue Struktur (GmbH / Stiftung) festzulegen. Dabei wurde u.a. die von Herrn Wessel geleitete studentische WIHOGA-Arbeitsgruppe mit Zahlen, Daten und Fakten versorgt um nun zum Abschluss ihrer Projektarbeit auch einen ersten Businessplan-Entwurf zu erarbeiten.

Die nächsten Gespräche, auch mit den Anwälten, sind vorgesehen, um u.a. auch die noch offenen juristischen Fragen weiter zu klären und entscheidungsreif vorzubereiten.



Die GAD trauert



... um Reiner Clarenz,

der am 22.12.22 im Alter von 86 Jahren verstorben ist. Reiner Clarenz hat GAD-Geschichte erlebt und diese über 45 Jahre mitgeprägt. Nicht nur als langjähriges Mitglied im Rumohring-Komitee und als Juror im kulinarisch-literarischen Wettbewerb hat er mit großem Engagement viele Projekte und Ideen der GAD um Kochkunst und Tafelkultur erfolgreich begleitet. Dafür und für seine langjährige Unterstützung unserer gemeinnützigen Ziele und Aufgaben sind wir ihm zu großem Dank verpflichtet und werden ihm als Mensch und Freund in Ehren gedenken.

Verleihung der 66. Brillat Savarin-Plakette

Am 5. Februar 2023 wurde im Rahmen eines Gala-Abend im Hotel Europäischer Hof, Heidelberg, im Beisein der Familie der Preisträgerin sowie Prominenz aus Politik, Wirtschaft und Kunst Frau Dr. Caroline von Kretschmann mit der 66. Brillat Savarin-Plakette ausgezeichnet. Dr. Caroline von Kretschmann ist geschäftsführende Gesellschafterin des Europäischen Hofes in Heidelberg und führt das 5 Sterne Superior Hotel seit 2013 in vierter Familiengeneration. Igor Levit, Freund der Familie, Ausnahmepianist und Weltstar der klassischen Musik, spielte exklusiv anlässlich der Verleihung und unterstrich



FBMA-Stiftungsratsvorstand und BS-Kuratoriumssprecher gratulieren (von li.) Klaus G. Wiesler, Hans G. Platz, Dr. Caroline von Kretschmann, Konrad Pötzel



Privatissimum von Igor Levit

dadurch die Verbindung von Musik und Tafelkultur ganz im Sinne von Brillat Savarin.

Im Rahmen der zur Plakettenverleihung obligatorischen Sitzung des BS-Kuratoriums, hat Hans G. Platz, nach über 40 Jahren, die er insgesamt für Brillat Savarin „unterwegs“ ist, davon die letzten 15 Jahre den Übergang zur FBMA-Stiftung, acht Jahre davon als Sprecher des BS-Kuratoriums, begleitet hat, nun sein Amt „weitergereicht“. Ihm war es immer Ehre und Freude zugleich gemeinsam mit allen Beteiligten die Philosophie Brillat Savarins im von ihm mitgegründeten BS-Kuratorium zu vertreten und konstruktiv zu begleiten.

Als seinen Nachfolger im Amt schlug er dem BS-Kuratorium GAD-Mitglied Thorsten Neumann (49) vor, der von der Versammlung einstimmig gewählt wurde. Für seine kommenden Aufgaben, auch als Nachfolger von Hans G. Platz im Stiftungsrat der FBMA-Stiftung, gelten GAD-Mitglied Thorsten Neumann unsere besten Wünsche



Hans G. Platz
und sein Amtsnachfolger
Thorsten Neumann (re.)

kurz & knapp



„Hören ist das neue Lesen“

Haben Sie schon reingehört?

Die aktuelle GAD-Podcastfolge, in der es um den kulinarisch-literarischen Wettbewerb geht, ist „on Air“ und wartet auf Hörer... Viel Spaß beim Hören – entweder auf unserer Internetseite, folgend dem QR-Code oder unter

<https://gad-podcast.podigee.io/>



Jean Buscher

Wie immer als Empfehlung:

denken Sie gerne an ihren „Nachschub“ für unsere GAD-Weine, aus dem Weingut Buscher, in Ihrem Weinkeller. Bestellungen bitte wie gewohnt über unseren Shop auf der GAD-Internetseite.

www.gastronomische-akademie.de/wein

Wie gewohnt:

„Das Letzte“

Alle aktuellen Informationen finden Sie tagesaktuell auf unser GAD-Internet- oder der GAD-Facebookseite (bei den „Like's“ kann die GAD immer wieder positiven Zuspruch vertragen und freut sich über jedes „Gefällt mir“). Und selbstverständlich steht Ihnen die Geschäftsstelle unter info@gastronomische-akademie.de oder unter Telefonnummer 02932.89 45 355 für direkte Fragen zur Verfügung.



vier