

Bericht zur philosophischen Exkursion „Genussphilosophie“

Mittwoch, 08.07.2026

Mehr oder weniger pünktlich fand am Mittwoch um 10:30 Uhr das erste Aufeinandertreffen der neuen Referendar*innen aus dem Kurs 26, der älteren Hasen aus dem Kurs 25 sowie der beiden Ausbilder Tobias Henrichs und Dr. Sebastian Emling statt. An der Bäckerei „Bobo“ in Weinheim folgte auf eine erste Kennenlernrunde mit den ersten Fragen zum Themenfeld Genuss nun auch der erste offizielle Programmpunkt. Marvin, einer der drei Mitgründer der Bäckerei, erklärte voller Hingabe seine Philosophie des Brotbackens und beantwortete unsere vielseitigen Fragen. Nicht nur seine Expertise zu Sauerteigen, Einkorn und regionalem Anbau begeisterte, sondern auch die Vielfalt an Brotproben, die wir verkosten durften sowie die vielseitigen Produkte in der Bäckerei, die Kreativität und Liebe zum Handwerk ausdrückten.



Im Anschluss spazierten wir, wie es sich für Philosoph*innen gehört, interessiert, in Gesprächen vertieft und dennoch auf die Natur achtend durch den Schau- und Sichtungsgarten „Hermannshof“ und planten vor Ort das abendliche Highlight: das „fancy Vesper“, das durch das gesamte Exkursionsteam zubereitet werden und das Bobo-Brot noch einmal zum Einsatz bringen sollte. Also ging es auf eigene Verantwortung in die Supermärkte und anschließend in die Kochlocation.

Doch bevor es an das Zubereiten des Essens ging, empfing uns Martina, die uns auf sympathische Art und Weise in die Welt des Kaffeegenusses einführte. Besonders prägend war dabei der Unterschied zwischen Funktionskaffee und Genusskaffee. Während der eine nur aufgrund seiner Wirkung konsumiert wird, geht es bei dem anderen um das echte Handwerk dahinter und die Leidenschaft für exquisiten Kaffeegenuss. Nachdem wir Erkenntnisse über Arabica



und Robusta, verschiedene Herkunftsländer und Preise gewonnen hatten, ging es direkt an die praktische Ausführung an einer Siebträgermaschine. Genau 18 Gramm Kaffee wurden in den Siebträger gegeben, getampert und dann bei 9 Bar für 25 Sekunden in der Maschine gebrüht, damit am Ende exakt 36 Gramm Espresso in zwei Tassen aufgeteilt und nach Belieben mit 140 Millilitern Milch verfeinert werden konnten. Dabei durften wir auch selbst Hand und

Tamper anlegen und eigene mehr oder weniger gelungene Kunstwerke mit Milchschaum in den Kaffee zaubern.

Weiter ging es dann abschließend mit dem „fancy Vesper“. Von Bruschetta über verschiedene Dips, frittierte Mandeln, Rohkost und Nudelsalat bis hin zu den unterschiedlichsten begleitenden Getränken wurde vielfältig in der Küche geschuftet und anschließend natürlich verkostet. Das Thema Genuss stand dabei stets im Fokus. Mit Musik, Spielen und mehr oder weniger philosophischen Gesprächen endete der Abend für den einen oder die andere früher oder eben später im Hotel in Weinheim.



Donnerstag, 09.07.2026

Nachdem ein Großteil der Gruppe das Frühstück in der Kochlocation eingenommen hatte, folgte ein Besuch im Restaurant „Oben“ in Heidelberg. Sternekoch Robert Rädels berichtete dabei von seinem Konzept der Sterneküche, dem Einsatz besonderer regionaler Lebensmittel und dem Kohlhof, auf welchem er seit Jahren das gemütliche Restaurant betreibt. Im Fokus stand neben dem Genuss und der Exklusivität des Restaurants auch das Thema Nachhaltigkeit. So erklärte der Sternekoch, dass die Bewirtung mit einem festen Menü für maximal 13 Personen pro Abend eine Planbarkeit und damit auch das Vermeiden von Verschwendung ermöglicht. Anschließend wurden wir Gäste in den Weinkeller geführt, in welchem Sommelier Leis uns von der Vielfalt regionaler Weine und seiner Herangehensweise an die Weinbegleitungen und den Weinverkauf im Restaurant vorschwärmte. Er zeigte dabei Interesse an unseren Fragen und seine Begeisterung für Weine. Zugleich teilte er seine realistische Einschätzung, dass kein Wein nach mehreren Tausend Euro schmecken könne, sondern die Wertigkeit eines Weins immer von der verfügbaren Menge und dem eigenen Geschmack abhängen.

Da ein Menü mit Weinbegleitung einen stolzen Preis von 275€ hat und dies jegliche Pauschalen um Längen überschritten hätte, wurde das Mittagessen in die eigene Verantwortung gelegt. So ging es für die Exkursionsteilnehmer dann auf eigene Faust in die Heidelberger Innenstadt.





Der nächste Treffpunkt war erneut die Kochlocation, denn hier folgte eine besondere Herausforderung: In Teams sollte ein Vier-Gänge-Menü zubereitet und dabei noch gleichzeitig jeweils ein Motto und eine Farbgebung umgesetzt werden. So wurden in der Vorspeise vergessene Lebensmittel in der Farbe beige in Form einer Pastinakensuppe mit Einlage und geröstetem Brot mit Rettich-Ziegen-Dip wieder zum Leben erweckt. Grün und vegan wurde es dann im zweiten Gang, der mit einer Gurken-Erbesen-Minz-Suppe mit einem Hauch Pfeffer überzeugte. Im Hauptgang zauberte das Team mit einer Karotten-Carbonara und einem passenden Karottengrünpesto unter dem Motto from leaf to root und der Farbe orange den Hauptgang. Brutal regional ging es dann ans Dessert. Das Beeren-Tiramisu bildete das rote Ende des bunten Dinners.

Freitag, 10.07.2026

Der letzte Programmpunkt der Genussexkursion war noch einmal ein echtes Highlight! Martina Merz, preisgekrönte Autorin des Buches „*Wildkräuter – bestimmen, sammeln, zubereiten*“, entführte uns auf eine Kräuterwanderung. Es wurde zwar nicht wirklich gewandert, dafür wurden aber am Wegesrand Pflanzen bestimmt und frisch aus der Natur getestet. Es war absolut beeindruckend, wie viel Wissen und Hingabe Martina für die Pflanzen in der Natur Deutschlands aufbringen und weitergeben konnte. Aus ihrem eigenen Fundus versorgte sie uns vor Ort mit den unterschiedlichsten Lebensmitteln von eingelegten Früchten über verschiedene Oxymel-Ansätze bis hin zu Mohnblättersirup, der als Aperol-Spritz-Ersatz oder als Cocktailverfeinerung verwendet werden kann. Zudem zauberte sie vor Ort ein Kräuterbrot, indem sie verschiedene Kräuter zerhackte, Brote mit Butter oder Ziegenkäse bestrich und anschließend in den Kräutern wälzte. Mit ein paar Blumen aus ihrem Garten verziert stärkten uns ihre Kräuterbrote, bevor es an eine gemeinsame Reflexion und den Heimweg ging. Abschließend bleibt zu sagen, dass es eine absolut gelungene Exkursion war. Die Mischung aus vielfältigen Angeboten und verschiedenen Menschen sorgte stets für einen interessanten Austausch und einen großen Lerneffekt. Philosophisch spannend bleibt besonders der Unterschied zwischen Konsum und Genuss zurück, über den es sich nachzudenken lohnt.

John Durben