

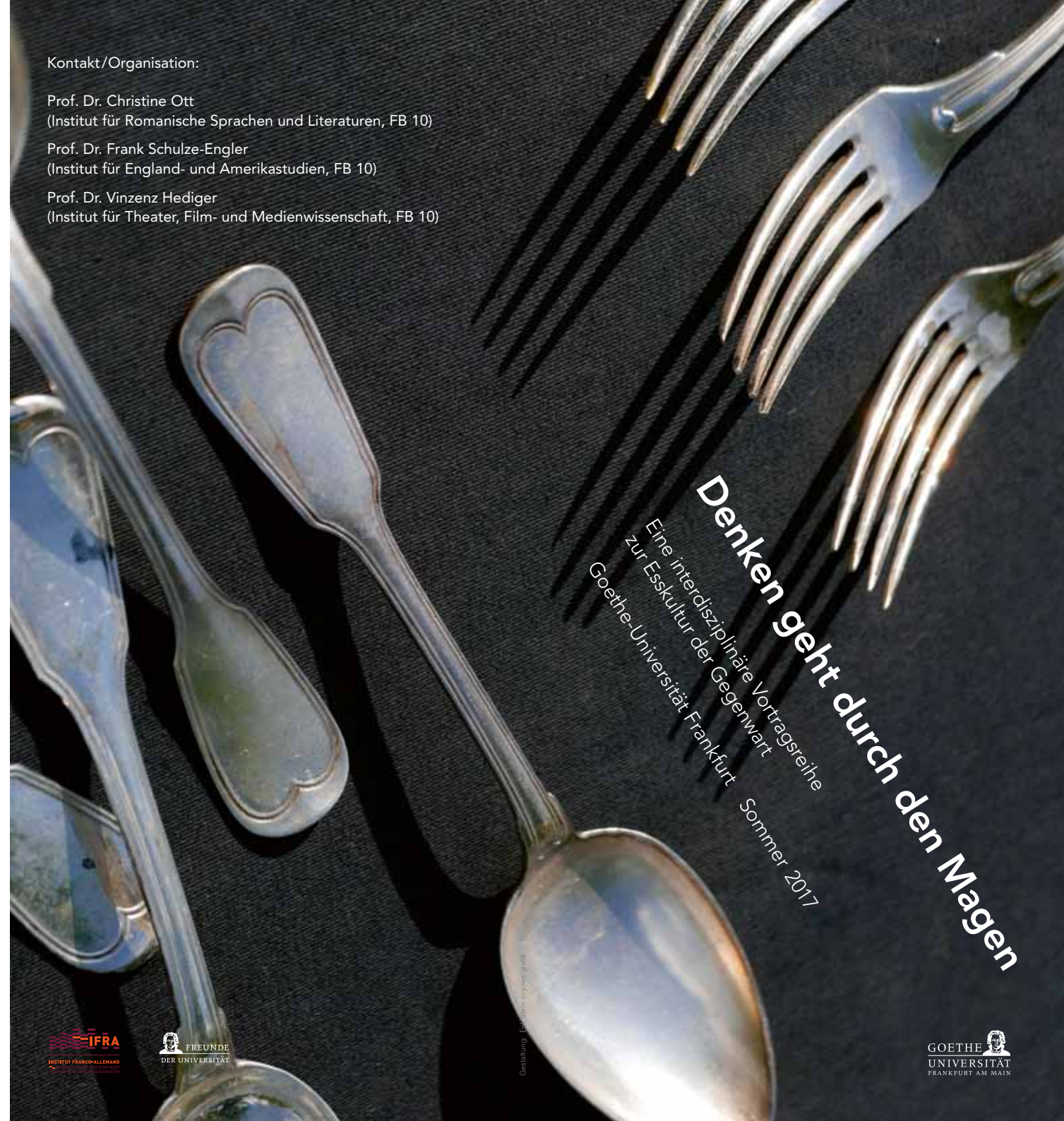
Der Vortrag von Laurent Gautier (Do, 20.4.) findet im Casino (Cas 1.801), die übrigen Vorträge finden mittwochs im Hörsaalgebäude (HZ 9), beides Campus Westend, jeweils von 18 bis 20 Uhr statt.

Kontakt/Organisation:

Prof. Dr. Christine Ott
(Institut für Romanische Sprachen und Literaturen, FB 10)

Prof. Dr. Frank Schulze-Engler
(Institut für England- und Amerikastudien, FB 10)

Prof. Dr. Vinzenz Hediger
(Institut für Theater, Film- und Medienwissenschaft, FB 10)



Denken geht durch den Magen

Eine interdisziplinäre Vortragsreihe
zur Esskultur der Gegenwart
Goethe-Universität Frankfurt Sommer 2017

In einer globalisierten Welt mit schier unerschöpflichen Ernährungsoptionen fällt die Wahl der „richtigen“ (ethisch vertretbaren, gesunden, religiös zulässigen) Nahrung nicht leicht. Die politischen Konflikte um das Rindfleischverbot in Indien, ebenso aber auch Marine Le Pens Kritik an der vorgeblichen Monopolisierung des Pariser Fleischmarktes durch Halal-Fleisch oder die Debatte um den Veggie-Day zeigen, in welcher komplexen Weise Essgewohnheiten heute zum politischen Streitfall werden können. Essen ist ein Politikum, weil es Identität stiftet und als unscheinbar-alltägliches, aber lebensnotwendiges Ritual subtile Möglichkeiten des gesellschaftlichen Ein- und Ausschlusses bietet. Und Essen ist „Pop“ (Hanni Rützler), weil es als Ausdruck eines Lifestyle längst zum Medium der Individualisierung geworden ist.

Die Esskultur der Gegenwart präsentiert sich als extrem vielschichtiges Phänomen, das nach einer interdisziplinären Erforschung verlangt. In der Frankfurter Vortragsreihe werden sich namhafte Experten aus Ethnologie, Soziologie, Philosophie, Literatur-, Kultur- und Filmwissenschaft sowie Psychologie, Kulturanthropologie und Molekulargastronomie mit den subtilen Verbindungen zwischen „Denken“ und „Essen“ auseinandersetzen.

20.4. Laurent Gautier:
Den Geschmack denken: von der Kommunikation zur Repräsentation im Bereich der Weinsensorik

Weinbewertungen dienen hauptsächlich der Vermittlung subjektiver, sinnesbezogener Eindrücke, die objektiviert werden, damit sich der Leser und potenzielle Käufer ein möglichst genaues Bild des zu erwartenden Genusses machen kann. Dieser Vermittlungsakt baut einzig und allein auf der Sprache auf. Während viele Sektoren einen eigenen Wortschatz entwickelt haben, greift der Weinexperte auf Wörter der Alltagssprache zurück, die einen Terminologisierungsprozess erlebt haben, dessen sich der Weinliebhaber nicht immer bewusst ist. Ziel des Vortrags ist es, auf den Zusammenhang zwischen sprachlichen Zeichen, mentalen Repräsentationen und dem symbolischem Wert dieser Termini in der Weinkommunikation einzugehen.

Laurent Gautier ist Professor für Angewandte Linguistik an der Université Bourgogne Franche-Comté in Dijon.

26.4. Marin Trenk:
Der Siegeszug von Pizza, Döner und Sushi:
Wie Deutschland sich kulinarisch abgeschafft und neu erfunden hat

Deutschland gilt als Nation, die keine eigene Esskultur vorzuweisen hat – zu recht? Und wenn ja, warum? Der Vortrag geht diesen Fragen nach und erklärt die Auswirkungen der kulinarischen Globalisierung auf die Esskultur hierzulande.

Marin Trenk ist Professor für Ethnologie an der Goethe-Universität Frankfurt.

10.5. Gisela Welz:
Typisch, einheimisch, echt.
Kulinarische Inszenierungen und Tourismus

Gastronomie und Fremdenverkehr gehören untrennbar zusammen. Seit jeher sind Tourismusdestinationen darum bemüht, ihre Einzigartigkeit auch in kulinarischer Hinsicht zu betonen. Landestypische Spezialitäten und einheimische Küche werden in Wert gesetzt, und kulinarischer Tourismus ist ein Wachstumsmarkt. Aber wie authentisch sind die regionalen Traditionen? Und wer bestimmt, was als ursprünglich und echt gelten kann?

Gisela Welz ist Professorin für Kulturanthropologie und Europäische Ethnologie an der Goethe-Universität Frankfurt.

24.5. Thomas A. Vilgis:
Auf den Spuren des Geschmacks:
was uns die Evolution lehrt

Bereits Claude Lévi-Strauss definierte die Basiszustände des Kochens und der menschlichen Ernährung mit seinem „kulinarischen Dreieck“ als „roh“, „gekocht“ und „fermentiert“. Tatsächlich ist diese Klassifizierung nicht nur von anthropologischer und kulturwissenschaftlicher Bedeutung, sondern auch die Konsequenz der Kulturgeschichte des Essens. Aus deren Sicht sind viele der heute vertretenen „Ernährungstrends“ Unfug, wie auch manch ideologisch forcierte Bewertung bestimmter Ernährungsformen. Erkennbar wird dies erst, wenn eine naturwissenschaftliche (physikalisch-chemische) Interpretation des Kulinarischen Dreiecks in Erwägung gezogen wird. Erst der Blick in die molekulare Welt der Nahrung und des Kochens öffnet Türen zu gelebter Nachhaltigkeit, längst vergessenen Lebensfreuden und spannendem, angstfreien Genuss über die universelle Basis: roh, gekocht und fermentiert.

Thomas Vilgis ist Professor am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz.

7.6. Irmela Hijija-Kirschner:
O-motenashi – Japanische Gastlichkeit.
Facetten eines kulturellen Schlüsselkonzepts

Als die japanische Küche im Dezember 2013 mit der Aufnahme in die Riege der immateriellen Kulturgüter der UNESCO geadelt wurde, war die japanische Gastlichkeitskultur, japanisch „O-motenashi“, ein wichtiges Argument. O-motenashi als Gastlichkeitsphilosophie spricht alle fünf Sinne an. Der Vortrag erkundet Ideale und Praxis der japanischen Gastlichkeit im privaten wie im öffentlichen Raum.

Irmela Hijija-Kirschner ist Professorin für Japanologie (Literatur und Kulturgeschichte) an der Freien Universität Berlin.

21.6. Christian Denker:
Vom Geist des Bauches.
Für eine Philosophie der Verdauung

Nicht nur Fragen zur Sexualität führen hinaus in die Welt und zurück zu uns selbst, sondern auch Fragen zur Verdauung. Wer verdaut, kann auch verdaut werden, Signale aus Kopf und Bauch verändern die Um- und Innenwelt, metaphorisch und konkret: „Thinking is digesting“ (Ludwig Wittgenstein). Die philosophische Debatte um die Bezüge zwischen Geist und Bauch ist entsprechend lebhaft und detailliert. Anhand prominenter Denker wie Descartes, Diderot, Sade und Feuerbach skizziert der Vortrag eine Philosophie der Verdauung.

Christian Denker, Philosoph, ist derzeit Lehrbeauftragter an der Université de Bourgogne (Dijon) sowie an der Universität Wien.

5.7. Heinz Drügh:
Reading Fast and Junk Food

Der Vortrag widmet sich der Haltung der Künste zu essbaren Gütern in der modernen Kunst sowie zu den Konsequenzen daraus für den Begriff der Ästhetik und diskutiert folgende Fragen: Warum werden in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts Unmengen von Hot Dogs, Hamburger und Coca-Cola nicht nur verzehrt, sondern auch – etwa in der Pop Art – künstlerisch dargestellt? Wäre Slow Food eine Antwort auf solchen Pop und Junk, und lässt sich Kulinarik als eine Form von Ästhetik begreifen? Was wäre eine Konsumästhetik?

Heinz Drügh ist Professor für Germanistik an der Goethe-Universität Frankfurt.

12.7. Frederike Felcht:
Hunger nach Freiheit. Zu Lotte Inuks Roman
Sultekunstnerinde (Hungerkünstlerin, 2004)

Sultekunstnerinde erzählt die Geschichte des Mädchens Charlotta, das 1976 gemeinsam mit ihrer Mutter von Dänemark nach Grönland zieht und dort an Magersucht erkrankt. Während Charlotta mit ihrer Krankheit und damit auch um ihr Erwachsenwerden kämpft, erstarkt in Grönland die Unabhängigkeitsbewegung. Diese Parallele deutet an, dass sich die Hauptfigur nicht als Kontrast zu ihrer grönländischen Umgebung lesen lässt, sondern Wechselwirkungen zwischen Grönland und Dänemark in den Blick rücken, die sich auf die Identitätsfindung auswirken. Der Vortrag fragt nach der Rolle von Essen und Essensverweigerung in diesem Zusammenhang und zeigt, wie darüber zugleich das Thema der Sprachmächtigkeit verhandelt wird.

Frederike Felcht ist Juniorprofessorin für Skandinavistik an der Goethe-Universität Frankfurt.