

Seminar Sommersemester 2012

Essen und Trinken als Forschungsgegenstand

H3 Mo. 16-18 Uhr & Mi. 8-11 Uhr

Seminarleitung:

Dipl.-Soz. Daniel Kofahl, Email: kofahl@uni-kassel.de, Raum: 1310

Semesterplan

Termin	Thema	Literatur
11.4	Konstituierende Sitzung	/
16.4	Formalitäten; Techniken wissenschaftlichen Arbeitens	Rückriem, G. et. al. (2003): Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens, Stuttgart
18.4	Ernährung in der historischen Perspektive	<ul style="list-style-type: none"> • Mennell, S. (1988): <i>Die Zivilisierung der Esslust. In: (ders.): Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a.M. S.40-65</i> • Hirschfelder, G. (2001): <i>Europäische Esskultur – Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a.M.</i> • Woolgar, C. M. (2007): <i>Festmahl und Fasten – Speisen und Geschmack im Europa des Mittelalters. In: Freedman, Paul (Hrsg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks</i>
23.4	Ethnologische Ernährungsstudien	<ul style="list-style-type: none"> • Heine, P. (2005): <i>Speiserituale und Speisetabus im Islam & Herzog-Schröder, G. (2005): Essen und gegessen werden – Die Yanomani des amazonischen Tieflandes. Beide in: Gottwald, F. T., Kolmer, L. (Hrsg.): Speiserituale – Essen, Trinken, Sakralität, Stuttgart. S.21-32 & S.91-108</i> • Waley-Chohe, J.(2007): <i>Streben nach vollkommener Ausgewogenheit – Esskultur im chinesischen Kaiserreich. In: Freedman, P. (Hrsg.): Essen – Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Darmstadt.</i>
25.4	Kulturtheorie I	<ul style="list-style-type: none"> • Baecker, D. (2000): <i>Gesellschaft als Kultur. In: (ders.): Wozu Kultur?, Berlin. S.44-57</i> • Karmasin, H.; Karmasin, M. (1997): <i>Cultural Theory – Ein neuer Ansatz für Kommunikation, Marketing und Managment, Wien.</i> • Malinowski, B. (1975): <i>Eine wissenschaftliche Theorie der Kultur, Frankfurt a.M.</i>

30.4	Kulturtheorie II	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Luhmann, Niklas (1998) Methodologische Vorbemerkungen. In: ders.: Die Gesellschaft der Gesellschaft, Frankfurt a.M. S.36-43</i> • <i>Luhmann, Niklas (1995):Kultur als historischer Begriff. In: ders.: Gesellschaftsstruktur und Semantik Bd.3, Frankfurt a.M. S.31-54</i>
2.5	Soziologie der Mahlzeit	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Simmel, G. (1957): Soziologie der Mahlzeit. In: (ders.): Brücke und Tor, Stuttgart. S.243–250</i> • <i>Keppler, A. (1995): Tischgespräche – Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien, Frankfurt a.M.</i>
7.5	Sozialforschung I	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Keller, R. (2007): Der Forschungsprozess. In: (ders.): Diskursforschung – Eine Einführung für SozialwissenschaftlerInnen, Wiesbaden. S.61-77</i>
9.5	Sozialforschung II	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Bohnsack, R. (2007): Rekonstruktive Verfahren in der empirischen Sozialforschung im Unterschied zu hypothesenprüfenden Verfahren. In: (ders.): Rekonstruktive Sozialforschung – Einführung in qualitative Methoden, Opladen, S.13-30</i> • <i>Flick, U. et. al. (Hrsg.) (2005): Qualitative Forschung – Ein Handbuch.</i> • <i>Vogd, W. (2005): Systemtheorie und rekonstruktive Sozialforschung, Opladen</i>
14.5	Die Botschaft der Küche	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Karmasin, H. (1999): Küchenstile. In: (ders.): Die geheime Botschaft unsere Speisen, Bergisch-Gladbach. S.121-178</i> • <i>Schievelbusch, W. (1997): Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft – Eine Geschichte der Genussmittel. Frankfurt a.M. S.25-95.</i> • <i>Teuteberg, H. J. u.a. (Hrsg.) (1997): Essen und kulturelle Identität – Europäische Perspektiven. Berlin.</i>
16.5	Kochbücher - Vom „Kochbuch für liebe kleine Mädchen“ bis zum „Männerkochbuch. Abenteuer Küche“	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ehlert, Trude (2008): Kochbücher von Gastronomen und Köchen als Indikator kultureller Entwicklungen. In: . In: Wierlacher, A., Bendix, R.(Hrsg.): Kulinaristik – Forschung – Lehre – Praxis. Berlin S.247-262</i> • <i>Ehlert, Trude (1993): Zum Funktionswandel der Gattung Kochbuch in Deutschland. In: Wierlacher, A., Neumann, G, Teuteberg, H.-J. (Hrsg): Kulturthema Essen, Akademie Verlag, Berlin. S.319-341</i> • <i>Bühler-Niederbeger, Doris (2005): Kochbücher als häusliche Ratgeber im Wandel der Zeit. In: dies.: Kindheit und die Ordnung der Verhältnisse, Juventa, Weinheim, S.244-259</i>
21.5	„Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz.“ – Essen und Emotionen	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Setzwein, M. (2004): Essen und Emotionen. In: dies.: Ernährung – Körper – Geschlecht. Zur sozialen Konstruktion von Geschlecht im kulinarischen Kontext, Wiesbaden. S. 302-340.</i> • <i>Kaufmann, J.-C. (2006): Kochende Leidenschaft: Soziologie vom Kochen und Essen, Konstanz.</i> • <i>Kofahl, D. (2011): „Mit Liebe gekocht...“ – Zur Kommunikation von Emotionen im kulinarischen Kontext. Erscheint in: Ploeger, A./Hirschfelder, G./Schönberger, G. (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch, Berlin/New York. (Druckfahne auf Anfrage beim Autor)</i>

23.5	Feldforschung: Teilnehmende Beobachtung	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Bachmann, Götz (2009): Teilnehmende Beobachtung. In: Kühl, Stefan et al. (Hrsg.): Handbuch Methoden der Organisationsforschung. Quantitative und Qualitative Methoden, Wiesbaden. S. 248-271.</i>
28.5	Pfingst-	montag
30.5	Ernährung als Last(er) ?!	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Prose, Francine (2009): Kann denn Essen Sünde sein?. In: ders.: Völlerei – Die köstlichste Todsünde, Berlin. S.13-47</i> • <i>Bauer, Gerd (1987): In Teufels Küche. In: Bitsch, Irmgard et. al. (Hrsg.): Essen und Trinken im Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen. S.126-142</i>
4.6	Kompaktwoche	/
6.6	Kompaktwoche	/
11.6	„Dicke sterben – Dünne auch“ – Der (ir)rationale Krieg gegen Übergewicht	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Klotter, Christoph (2008): Der Krieg gegen Übergewicht: Warum er geführt wird, warum er verloren ist, wie er beendet werden könnte. In: Mitteilungen – Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens 16, S. 2 – 11.</i> • <i>Schmidt-Semisch, Henning, Schorb, Fritz (Hrsg.) (2007): Kreuzzug gegen Fette: Sozialwissenschaftliche Aspekte des gesellschaftlichen Umgangs mit Übergewicht und Adipositas, Wiesbaden.</i> • <i>Plinz-Wittorf, Claudia/ Heindl, Ines (2010): Körperbilder und ihre kommunikative Bedeutung. In: Blohm, Manfred et. al. (Hrsg.): Body Images – Soziokulturelle Aspekte des Körpers, Flensburg. S.137-157</i>
13.6	„Ich schmecke was was Du nicht schmeckst und das schmeckt...“ – Zur sozialen Konstruktion von Geschmackswahrnehmung	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Borg-Laufs, M.; Duda, L. (1991): Erkenntnisinteresse & Geschmackswahrnehmung. In: (ders.): Zur sozialen Konstruktion von Geschmackswahrnehmungen, Braunschweig. S.12-40</i> • <i>Kofahl, D. (2011): Geschmacksfrage, Berlin.</i> • <i>Barlösius, E. (1999): Soziologie der Ernährung, Weinheim.</i>
18.6	„...und dann, als man schon schwer atmete, der Plettenpudding...“ – Essen und Trinken in der Literatur	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Proust, M. (2004 [1913]): Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Bd1. Swanns Welt. S.65-71</i> • <i>Dürschmid, K. (2006): Zur Sensorik von Madeleines und Tee. Im Internet: http://www.dmpg.de/marcel_proust/iessay/duerschmid.pdf.</i> • <i>Zimmermann, J. (2011): Leichenbleicher Gorgonzola an verkohltem Toastbrot. Antikulinarische Episoden im Werk von Samuel Beckett. In: Schütze, I. (Hrsg.): Über Geschmack lässt sich doch streiten, Berlin.</i>
20.6	Zwischen Kirchturmdenken und Weltgesellschaft – Die Konstruktion kulinarischer Regionalität	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Ermann, U. (2005): „Original Regional“? – Authentifizierung der Regionalität von Produkten. In: ders.: Regionalprodukte, Stuttgart. S. 229-250</i> • <i>Blotevogel, H.H. (2000): Zur Konjunktur der Regionsdiskurse. In: Informationen zur Raumentwicklung Heft 9/10.2000. S.491-506.</i> • <i>Klink, V., Wurzer-Berger, M. (2006): journal culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens: journal culinaire 3. Globalisierung des Essens, Stuttgart.</i>
25.6	Das Glück des Gourmet	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Hahn, A. (2004): Das Glück des Gourmet. In: Bellebaum, A.; Braun, H. (Hrsg.): Quellen des Glücks – Glück als</i>

		<p><i>Lebenskunst, Würzburg. S.163-182</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mennell, S. (1988): Gastronomiekritiker und Restaurantführer. In: (ders.): Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a.M. • Jäckel, Michael; Kofahl, Daniel (2009): "Man hat etwas anderes vermutet..." Zur Phänomenologie des kulinarischen Geschmacks. In: Berliner Debatte Initial 20, Heft 2, S. 117-134
27.6	„Erst das Fressen, dann die Moral?“ –Fast Food	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Carbonilla, G. et. al. (2008): Ich liebe es!?! Produzenten und Konsumenten als Akteure bei McDonald's. In: Römhild, R. et. al. (Hrsg.): Fast Food. Slow Food. Ethnographische Studien zum Verhältnis von Globalisierung und Regionalisierung in der Ernährung, Frankfurt a.M. S.75-120</i> • Ritzer, G. (2006): Die McDonaldisierung der Gesellschaft, Konstanz.
2.7	„Ein Gläschen in Ehren...“ – Nahrung als Lebens- und Genussmittel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Stegbauer, C. (2006): Zubereitung und Geschmack & Vom schönen Schein: Vorstellung und Wirklichkeit über die Gastronomie. In: (ders.): „Geschmackssache?“ – Eine kleine Soziologie des Genießens. Hamburg.S.79-102</i> • Hahn, Alois; Diaz-Bone, Rainer (2007): Weinerfahrung, Distinktion und semantischer Raum. In: SozialerSinn, Heft 1/2007, 8.Jg, Lucius & Lucius, Stuttgart, S.77 - 101 • Sombart, W. (1967): Liebe, Luxus, Kapitalismus. München
4.7	Ernährung in den Massenmedien	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Lücke, S. (2007): Zusammenfassung und Ausblick. In: (dies.): Ernährung im Fernsehen - Eine Kultivierungsstudie zur Darstellung und Wirkung. S. 303-331</i> • Kofahl, D.; Adda, F. (2011):Ernährungskommunikation im Internet. Ein explorativer Blick auf Food-Blogs anhand der Themenfelder "Natürlichkeit" und "Innovation". In: Mitteilungen – Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens 18. S. 11-19. • Wierlacher, A.; Bendix, R. (2008): Kulinaristik als Komponente der Medienanalyse und Medientheorie. In: (dies.): Kulinaristik – Forschung-Lehre-Praxis, Berlin.
9.7	„Von der Feuerstelle zur Mikrowelle“ – Ernährung und technische Innovation	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Teuteberg, H. J. (2007): Die Geburt des modernen Konsumzeitalters – Innovationen der Esskultur seit 1800. In: Freedman, P.(Hrsg.) (2007): Essen – Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Darmstadt. S.233-262</i> • Andritzky, M. (1992): Oikos – Von der Feuerstelle zur Mikrowelle.Gießen. • Dustmann, H. (2005) Functional Food. Frankfurt a.M. • Ternes, W. (2008): Naturwissenschaftliche Grundlage der Lebensmittelzubereitung, Hamburg.
11.7	Abschlussitzung	/