

Seminar Sommersemester 2013
Essen und Trinken als Forschungsgegenstand
 1703 Mo. 16-18 Uhr & Mi. 8-11 Uhr

Seminarleitung:

Dipl.-Soz. Daniel Kofahl, E-Mail: kofahl@APEK-consult.de, Raum: 1310

Benedikt Jahnke, Agrarwissenschaftler B.A., E-Mail: b.jahnke@stud.uni-goettingen.de

Semesterplan

Termin	Thema	Literatur
15.4	Konstituierende Sitzung	/
17.4	Formalitäten; Techniken wissenschaftlichen Arbeitens	<ul style="list-style-type: none"> • Rückriem, G. et. al. (2003): Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens, Stuttgart
22.4	Ernährung in der historischen Perspektive	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Mennell, S. (1988): 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): Europäische Esskultur – Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt a.M. • Woolgar, C. M. (2007): Festmahl und Fasten – Speisen und Geschmack im Europa des Mittelalters. In: Freedman, P. (Hrsg.): Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks
24.4	Ethnologische Ernährungsstudien	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Heine, P. (2005): 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): Streben nach vollkommener Ausgewogenheit – Esskultur im chinesischen Kaiserreich. In: Freedman, P. (Hrsg.): Essen – Eine Kulturgeschichte des Geschmacks. Darmstadt. • Trenk, M. (2001): Die Milch des Weißen Mannes - Die Indianer Nordamerikas und der Alkohol. Berlin:

		Reimer.
29.4	Kulturtheorie I	<ul style="list-style-type: none"> • Baecker, D. (2000): <i>Gesellschaft als Kultur</i>. In: (ders.): <i>Wozu Kultur?</i>, Berlin. S.44-57 • Karmasin, H.; Karmasin, M. (1997): <i>Cultural Theory – Ein neuer Ansatz für Kommunikation, Marketing und Management</i>, Wien. • Malinowski, B. (1975): <i>Eine wissenschaftliche Theorie der Kultur</i>, Frankfurt a.M.
1.5	Tag der	Arbeit
6.5	Kulturtheorie II	<ul style="list-style-type: none"> • Luhmann, N. (1998) <i>Methodologische Vorbemerkungen</i>. In: ders.: <i>Die Gesellschaft der Gesellschaft</i>, Frankfurt a.M. S.36-43 • Luhmann, N. (1995): <i>Kultur als historischer Begriff</i>. In: ders.: <i>Gesellschaftsstruktur und Semantik Bd.3</i>, Frankfurt a.M. S.31-54
8.5	Soziologie der Mahlzeit	<ul style="list-style-type: none"> • Simmel, G. (1957): <i>Soziologie der Mahlzeit</i>. In: (ders.): <i>Brücke und Tor</i>, Stuttgart. S.243–250 • Keppler, A. (1995): <i>Tischgespräche – Über Formen kommunikativer Vergemeinschaftung am Beispiel der Konversation in Familien</i>, Frankfurt a.M.
13.5	Sozialforschung	<ul style="list-style-type: none"> • Bohnsack, R. (2007): <i>Rekonstruktive Verfahren in der empirischen Sozialforschung im Unterschied zu hypothesenprüfenden Verfahren</i>. In: (ders.): <i>Rekonstruktive Sozialforschung – Einführung in qualitative Methoden</i>, Opladen, S.13-30 • Flick, U. et. al. (Hrsg.) (2005): <i>Qualitative Forschung – Ein Handbuch</i>. • Vogd, W. (2005): <i>Systemtheorie und rekonstruktive Sozialforschung</i>, Opladen
15.5	Kochbücher - Vom „Kochbuch für liebe kleine Mädchen“ bis zum „Männerkochbuch. Abenteuer Küche“	<ul style="list-style-type: none"> • Ehlert, T. (2008): <i>Kochbücher von Gastronomen und Köchen als Indikator kultureller Entwicklungen</i>. In: . In: Wierlacher, A., Bendix, R.(Hrsg.): <i>Kulinaristik – Forschung – Lehre – Praxis</i>. Berlin S.247-262 • Ehlert, T. (1993): <i>Zum Funktionswandel der Gattung Kochbuch in Deutschland</i>. In: Wierlacher, A., Neumann, G, Teuteberg, H.-J. (Hrsg): <i>Kulturthema Essen</i>, Akademie Verlag, Berlin. S.319-341 • Bühler-Niederbeger, D. (2005): <i>Kochbücher als häusliche Ratgeber im Wandel der Zeit</i>. In: Dies.: <i>Kindheit und die Ordnung der Verhältnisse</i>, Juventa, Weinheim, S.244-259
20.5	Pfingst-	montag
22.5	„ein Land, darin Milch und Honig fließt“ (2. Buch Moses, 3,8) – Ernährung als Teil christlicher Praxis	<ul style="list-style-type: none"> • Fuchs, G. (2008): <i>Essen und Religion</i>. In: Wierlacher, A./ Bendix, R. (Hrsg.): <i>Kulinaristik – Forschung-Lehre-Praxis</i>. Berlin: Lit-Verlag. S.215-225. • Wenz, G. (2005): <i>Conea Domini. Sakramentales Essen und Trinken in christlicher Tradition</i>. In: Gottwald, F. T., Kolmer, L. (Hrsg.): <i>Speiserituale – Essen, Trinken, Sakralität</i>, Stuttgart. S.171-180. • Kofahl, D. (2013): <i>Religionssoziologische (Geschmacks-)Sinnsuche – Ein Gesprächsangebot über Essen, Gott und die Welt</i>. In: Müller, S. (Hrsg.): <i>Die Sprache verstehen. Interdisziplinäres zwischen Germanistik, Philosophie und biblischer Exegese</i>.

		München: Utz-Verlag. (im Erscheinen)
27.5	„Müll ist nichts anderes als ein Exkrement der Zivilisation“ – Müll oder Lebensmittel?	<ul style="list-style-type: none"> • Windmüller, S. (2004): <i>Das Abfall-Phänomen – sieben perspektivische Verdichtungen</i>. In: (ders.): <i>Die Kehrseite der Dinge – Müll, Abfall, Wegwerfen als kulturwissenschaftliches Problem</i>. Münster: LIT Verlag, S. 30-45. • Eikenberry, N.; Smith, C. (2005): Attitudes, beliefs, and prevalence of dumpster diving as a means to obtain food by Midwestern, low-income, urban dwellers. In: <i>Agriculture and Human Values</i> 22, S. 187–202. • Kranert, M.; Hafner, G.; Barabosz, J. et al. (2012): Ermittlung der weggeworfenen Lebensmittelmengen und Vorschläge zur Verminderung der Wegwerfrate bei Lebensmitteln in Deutschland. Stuttgart.
29.5	Feldforschung: Teilnehmende Beobachtung	<ul style="list-style-type: none"> • Bachmann, G. (2009): <i>Teilnehmende Beobachtung</i>. In: Kühl, Stefan et al. (Hrsg.): <i>Handbuch Methoden der Organisationsforschung. Quantitative und Qualitative Methoden</i>, Wiesbaden. S. 248-271.
3.6	Kompaktwoche	/
5.6	Kompaktwoche	/
10.6	Hedonistische Gastropolitik	<ul style="list-style-type: none"> • Lemke, H. (2007): <i>Kritische Theorie der Esskultur</i>. In: Därmann, I./Jamme, C. (Hrsg.): <i>Kulturwissenschaften. Konzepte, Theorien, Autoren</i>. München. S. 169-190. • Kofahl, D. (2013): "Das Geschmacksurteil - Ein Beitrag zur Soziologie des Hedonismus". In: Kolmer, L., Brauer, M.(Hrsg.): <i>Hedonismus. Genuss - Laster - Widerstand?</i> Wien: Mandelbaum Verlag. S. 85-101. • Kolmer, L./Brauer, M. (Hrsg.): <i>Hedonismus. Genuss - Laster - Widerstand?</i> Wien: Mandelbaum Verlag.
11.6	„Dicke sterben – Dünne auch“ – Der (ir)rationale Krieg gegen Übergewicht	<ul style="list-style-type: none"> • Klotter, C. (2008): <i>Der Krieg gegen Übergewicht: Warum er geführt wird, warum er verloren ist, wie er beendet werden könnte</i>. In: <i>Mitteilungen – Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens</i> 16, S. 2 – 11. • Schmidt-Semisch, H., Schorb, F. (Hrsg.) (2007): <i>Kreuzzug gegen Fette: Sozialwissenschaftliche Aspekte des gesellschaftlichen Umgangs mit Übergewicht und Adipositas</i>, Wiesbaden. • Plinz-Wittorf, C./ Heindl, I.(2010): <i>Körperbilder und ihre kommunikative Bedeutung</i>. In: Blohm, M. et. al. (Hrsg.): <i>Body Images – Soziokulturelle Aspekte des Körpers</i>, Flensburg. S.137-157
17.6	Die Botschaft der Küche	<ul style="list-style-type: none"> • Karmasin, H. (1999): <i>Küchenstile</i>. In: (ders.): <i>Die geheime Botschaft unsere Speisen, Bergisch-Gladbach</i>. S.121-178 • Schievelbusch, W. (1997): <i>Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft – Eine Geschichte der Genussmittel</i>. Frankfurt a.M. S.25-95. • Teuteberg, H. J. u.a. (Hrsg.) (1997): <i>Essen und kulturelle Identität – Europäische Perspektiven</i>. Berlin.
19.6	„Ich schmecke was was Du nicht schmeckst und das schmeckt...“ – Zur sozialen	<ul style="list-style-type: none"> • Borg-Laufs, M.; Duda, L. (1991): <i>Erkenntnisinteresse & Geschmackswahrnehmung</i>. In: (ders.): <i>Zur sozialen Konstruktion von Geschmackswahrnehmungen</i>,

	Konstruktion von Geschmackswahrnehmung	<p><i>Braunschweig. S.12-40</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kofahl, D. (2011): <i>Geschmacksfrage</i>, Berlin. • Barlösius, E. (1999): <i>Soziologie der Ernährung</i>, Weinheim.
24.6	Essen und Kunst	<ul style="list-style-type: none"> • Kofahl, D. (2012): <i>Kulinarische Irritationen - Aufbruch zu einer nachhaltigen Ernährung</i>. In: <i>Nährstoff</i>, No. 1. <i>Ecotransfer. Münster. S. 58-65.</i> • Kofahl, D. (2009): <i>Kunst, Kulinaristik und Nachhaltigkeit in der Ernährung</i>. In: <i>Kunsttexte.de - E-Journal für Kunst- und Bildgeschichte</i> 3/2009 "Art of Eating". • Kubelka, P. (2012): <i>Die essbare Metapher</i>. In: <i>Weltkulturenmuseum (Hrsg.): Die Welt im Löffel. Kochen. Kunst. Kultur. S. 90-114.</i>
26.6	Zwischen Kirchturmdenken und Weltgesellschaft – Die Konstruktion kulinarischer Regionalität	<ul style="list-style-type: none"> • Ermann, U. (2005): „<i>Original Regional</i>“? – <i>Authentifizierung der Regionalität von Produkten</i>. In: <i>ders.: Regionalprodukte, Stuttgart. S. 229-250</i> • Blotevogel, H.H. (2000): <i>Zur Konjunktur der Regionsdiskurse</i>. In: <i>Informationen zur Raumentwicklung Heft 9/10.2000. S.491-506.</i> • Klink, V., Wurzer-Berger, M. (2006): <i>journal culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens: journal culinaire 3. Globalisierung des Essens, Stuttgart.</i>
1.7	Das Glück des Gourmet	<ul style="list-style-type: none"> • Hahn, A. (2004): <i>Das Glück des Gourmet</i>. In: <i>Bellebaum, A.; Braun, H. (Hrsg.): Quellen des Glücks – Glück als Lebenskunst, Würzburg. S.163-182</i> • Mennell, S. (1988): <i>Gastronomiekritiker und Restaurantführer</i>. In: <i>Ders.: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Frankfurt a.M.</i> • Jäckel, M.; Kofahl, D. (2009): “Man hat etwas anderes vermutet...” <i>Zur Phänomenologie des kulinarischen Geschmacks</i>. In: <i>Berliner Debatte Initial 20, Heft 2, S. 117-134</i>
3.7	„Erst das Fressen, dann die Moral?“ –Fast Food	<ul style="list-style-type: none"> • Carbonilla, G. et. al. (2008): <i>Ich liebe es!? Produzenten und Konsumenten als Akteure bei McDonald's</i>. In: <i>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): <i>Die McDonaldisierung der Gesellschaft, Konstanz.</i>
8.7	„Ein Gläschen in Ehren...“ – Nahrung als Lebens- und Genussmittel	<ul style="list-style-type: none"> • Stegbauer, C. (2006): <i>Zubereitung und Geschmack & Vom schönen Schein: Vorstellung und Wirklichkeit über die Gastronomie</i>. In: <i>(ders.): „Geschmackssache?“ – Eine kleine Soziologie des Genießens. Hamburg.S.79-102</i> • Hahn, A.; Diaz-Bone, R.(2007): <i>Weinerfahrung, Distinktion und semantischer Raum</i>. In: <i>SozialerSinn, Heft 1/2007, 8.Jg, Lucius & Lucius, Stuttgart, S.77 - 101</i> • Sombart, W. (1967): <i>Liebe, Luxus, Kapitalismus. München</i>
10.7	Die kulturelle Konstruktion von natürlicher Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> • Kofahl, Daniel / Adda, Ferdaouss (2011): <i>Ernährungskommunikation im Internet. Ein</i>

		<p><i>explorativer Blick auf Food-Blogs anhand der Themenfelder Natürlichkeit und Innovation. In: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Heft 18. S. 11-19</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Spiekermann, U. (2001): Der Naturwissenschaftler als Kulturwissenschaftler: das Beispiel Werner Kollaths. In: Neumann, G., Wierlacher, A., Wild, R. (Hrsg.): Essen und Lebensqualität. Natur- und kulturwissenschaftliche Perspektiven. Frankfurt a. M. S. 247-274. • Rückert-John, J. (2010): Semantik der Natürlichkeit als sicherer Sinnhorizont des Nahrungsmittelkonsums. In: Soeffner, H.-G. (Hrsg.): Unsichere Zeiten: Herausforderungen gesellschaftlicher Transformationen. Verhandlungen des 34. Kongresses der Deutschen Gesellschaft für Soziologie in Jena 2008. VS-Verlag, Wiesbaden
15.7	„Von der Feuerstelle zur Mikrowelle“ – Ernährung und technische Innovation	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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.
17.7	Abschlussitzung	/

! Abgabe der Hausarbeit (ausgedruckt, geheftet) bis 31.8.2012 !