



EXQUISIT // INKLUSIV

ESSEN | MATERIALITÄT | MIGRATION

IN BAD GODESBERG UND ANDERSWO.

RINGVORLESUNG WISE 19/20

„Hier dieses abgesebelte Fleisch, was sich da dreht...das ist heute auch ein ganz normales Essen.“(Godesberger Interviewte*^r)

16.10. Alan Warde (Manchester):
Changing tastes?: dining out and the
acceptance of unfamiliar foods

23.10. Michael Parzer (Wien):
Kosmopolitischer Konsum als soziale
Distinktion? Konsumpraktiken in
migrantischen Lebensmittelgeschäften

30.10. Alois Hahn (Trier): Muss der
glückliche Gourmet heutzutage ein
schlechtes Gewissen haben?

06.11. Alice Barth (Bonn): Studentische
Ernährungsstile an der Universität
Bonn

13.11. Miriam Stock (Schwäbisch
Gmünd): Der Geschmack der
Gentrifizierung Falafel in Berlin

20.11. Paul Eisewicht (Dortmund): Die
materielle Konstitution sozialer
Zugehörigkeit. Grundzüge einer
ethnographischen Artefaktanalyse

27.11. Nicole Maruo-Schröder
(Koblenz): “The frightful manner of
feeding with their knives”: Esskultur,
Materialität und (nationale) Identität in
der amerikanischen Literatur des 19.
Jahrhunderts

04.12. Daniel Kofahl (Trier): Roh,
gekocht und ultrahocherhitzt
Kulinarische Ethnologie und
Ernährungssoziologie als
Wissenschaftsdisziplinen

11.12. Sebastian Schellhaas (Frankfurt
a.M.): „Not Just Served at Pow Wows
Anymore!“ Zur Geschichte indigener
Gastronomie, dem Schleier der
locavore-isierung und Hierarchien des
Geschmacks in British Columbia

18.12. Karoline Noack (Bonn):
Lebenssaft Maniokbier: Alltag, Ritual
und Mythos

15.01. Buchvorstellung: Esskulturen in
Bad Godesberg Diskussion mit
Michael Wenzel, Stephanie Rieder-
Hintze, Slafa und Samira Sheikho

**22.01. Abschlussessen im Bad
Godesberger Trinkpavillon:**
Kurzvorträge aus dem Projekt „Urbane
Esskulturen und integrative Praktiken“

Universität Bonn
Hauptgebäude
Hörsaal XVI

18-20 Uhr c.t

Die Ringvorlesung findet im Rahmen des BMBF-Projekts „Esskulturen. Objekte, Praktiken, Semantiken“ des Förderschwerpunkts „Sprache der Objekte“ statt.