



GIRAF-IFFD Workshops / *Les ateliers GIRAF-IFFD*
Deutsch-französischer Workshop für
Nachwuchswissenschaftler*innen / *Atelier franco-allemand pour
jeunes chercheur·euses*

mit Unterstützung von / *avec le soutien du* CIERA dans le cadre des
colloques juniors

Call for Papers

**Isst Du noch oder genießt Du schon?
Identitäten und Praktiken der Ernährung gestern und heute**

*Plaisir ou subsistance ?
Identités et pratiques alimentaires hier et aujourd'hui*

Informationen zur Veranstaltung:

Veranstaltungsort: MISHA Straßburg

Datum: 16. Juni 2022

Einsendeschluss: 20. Februar 2022

Welche Faktoren bestimmen unser Ess- und Trinkverhalten? Ausgehend von den Arbeiten der britischen Anthropologin Audrey Richards fragen die Geistes- und Sozialwissenschaften, welche Bedeutung der Ernährung in sozialen und kulturellen Interaktionen unserer Gesellschaften zukommt.⁹ Um dieser Fragestellung nachzugehen, haben die unterschiedlichen geisteswissenschaftlichen Disziplinen verschiedene Herangehensweisen entwickelt.

Der deutsche Soziologe Georg Simmel¹⁰ interessierte sich bereits sehr früh für das Thema Ernährung. Dahingegen wurde in der französischen Forschung das Forschungsfeld erst mit Claude Lévi-Strauss¹¹ eröffnet, dessen Theorie des ethnologischen Strukturalismus auf der

⁹ RICHARD Audrey: *Hunger and work in a savage tribe: A functional study of nutrition among the Southern Bantu*, London 1932.

¹⁰ SIMMEL Georg: "Soziologie der Mahlzeit", in: *Der Zeitgeist: Beiblatt zum Berliner Tageblatt* 41 (14. Oktober 1910), Berlin, S. 1-2.

¹¹ Lévi-Strauss, Claude: *Mythologiques. Le cru et le cuit*, Paris, 1964; du même auteur: *Mythologiques. L'Origine des manières de table*, Paris, 1968.

Zubereitung und dem Verzehr von Nahrungsmitteln beruht. Daran knüpfte Pierre Bourdieu¹² an, der sich in seiner Analyse des Habitus besonders für Ernährungspraktiken interessierte. In der historischen Forschung entwickelte sich ebenfalls eine Vielfalt von Forschungsansätzen. Im deutschsprachigen Raum griffen Historiker:innen schon früh aus kulturgeschichtlicher Perspektive heraus das Thema der Ernährung auf. Die französische Historiographie war dagegen in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts von einem wirtschaftshistorischen Ansatz dominiert, der auf den Einfluss marxistischer Theorien zurückzuführen ist. Erst mit der *“Ecole des Annales”* setzten sich auch in der französischen Geschichtswissenschaft kulturgeschichtliche Perspektiven durch. Seit der Jahrtausendwende hat der neue, aus der englischsprachigen Forschung stammende Ansatz der *Food Studies* dem Forschungsfeld eine neue Dynamik verliehen. Interdisziplinäre Methoden und Perspektiven prägen seither das Feld und bieten die Chance, die deutsche und französische Forschung miteinander in einen Dialog treten zu lassen. Eine Annäherung von deutschen und französischen Forschungsansätzen im Bereich der *Food Studies* ist derzeit bereits feststellbar. Vor dem Hintergrund dieser aktuellen Dynamik sollen im Rahmen der deutsch-französischen interdisziplinären Nachwuchstagung zwei grundlegende Konzepte zur Deutung von Essen und deren Verhältnis zueinander diskutiert werden: Nahrungsaufnahme verstanden als reinen Lebenserhalt oder Essen als Akt des Genießens.

Die Tagung, die am 16. Juni 2022 in Straßburg stattfindet, richtet sich an junge Forschende in den Geistes- und Sozialwissenschaften, die zu Fragen der Ernährung arbeiten. Im Rahmen der Tagung soll das Verhältnis der beiden genannten Deutungsmuster von Essen analysiert werden. Sind diese beiden Extreme unvereinbare Gegensätze? Oder versteckt sich hinter der offenbar eindeutigen Dichotomie nicht doch ein komplexeres Verhältnis? Diese Fragen sollen im Laufe des Workshops diskutiert werden.

Essen als reiner Lebenserhalt kann als der Verzehr der minimalen Nahrungsmenge definiert werden, die für die Befriedigung menschlicher Grundbedürfnisse notwendig ist. Obwohl diese Definition auf den ersten Blick unbestreitbar erscheint, ist das Konzept des reinen Lebenserhalts keineswegs statisch, sondern war im Laufe der Jahrhunderte dem historischen Wandel unterworfen. Jede Epoche und jede soziale Gruppe kennt andere Grundnahrungsmittel. Noch bis vor 50 Jahren waren alkoholhaltige Getränke Teil des alltäglichen Konsums vieler Menschen. Heute lehnt die glutenfreie Bewegung den Verzehr von Weizenmehl ab, das über Jahrtausende hinweg das Grundnahrungsmittel schlechthin war. Beschäftigt man sich mit Ernährungspraktiken unter dem Gesichtspunkt des reinen Lebenserhalts, so stellt sich also die Frage, welche Nahrungsmittel als lebensnotwendig gelten. Davon ausgehend lässt sich auch fragen, wie bestimmte Lebensmittel bewertet und welche wohltuenden bzw. schädlichen Auswirkungen auf Körper und Geist ihnen zugeschrieben werden. Diese Wahrnehmungen sind dabei häufig subjektiv geprägt. Auch alternative Ernährungsweisen wie Vegetarismus oder Veganismus stellen vorherrschende Vorstellungen der Grundbedürfnisse des menschlichen Körpers in Frage.

Die Auffassung von Ernährung als reiner Lebenserhalt dominierte lange auch die Geschichtswissenschaft, die Ernährungspraktiken vor allem im Zusammenhang mit

¹² BOURDIEU Pierre: *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris 1979. - Hier kann vor allem die Unterscheidung Bourdieus hinsichtlich des “Luxusgeschmacks” und des “Notwendigkeitsgeschmacks” hervorgehoben werden, die sich in die dichotom gestellte Fragestellung der Tagung integrieren lässt.

Versorgungsproblemen betrachtete. Historiker:innen interessierten sich insbesondere für Engpässe bei Grundnahrungsmitteln wie Mehl und Hungerkrisen. Die aktuelle Forschung hat diesen Fokus erweitert um Aspekte wie Gender-Identität oder Fragen der sozialen Distinktion. Dies lässt sich am Beispiel des mittelalterlichen Florenz illustrieren. Die städtischen Autoritäten fürchteten weniger eine allgemeine Hungersnot als ein Mangel an Weißmehl. Deshalb kauften sie sogar im Gebiet des Schwarzen Meeres den für sie so wertvollen Weizen. Laurent Feller erläutert das Konfliktpotential um das Weißbrot: „Es wäre unmöglich gewesen, die Florentiner dazu zu bewegen, etwas anderes als Weißbrot zu essen. Der bloße Vorschlag, minderwertiges Getreide oder aber Schwarzbrot, schlimmer noch, Hülsenfrüchte zu essen, hätte sofort zu Spannungen [zwischen Bürgern und Stadtregierung] geführt“.¹³ Dem Aspekt grundlegender Versorgung steht das Konzept des Genusses gegenüber. Ernährungspraktiken werden häufig auf das Kriterium ihres Nutzens reduziert, wobei dieser wirtschaftlicher, politischer oder sozialer Natur sein kann. Über den Nutzen hinaus kann Essen aber auch über biochemische und neurologische Prozesse zu einer großen Befriedigung und anderen positiven Empfindungen führen. Doch auch dieser Moment des Genießens ist sozial konstruiert. Die Akteure nehmen die Normen, Symbole und Werte in sich auf, die mit dem verzehrten Lebensmittel verbunden werden¹⁴, und das Genießen eines Lebensmittels muss auch zuerst erlernt werden.

Im ersten Jahrhundert nach Christus wurde in Rom Wein beispielsweise mit Wasser gemischt getrunken. Diese Trinkgewohnheit wurde als Merkmal eines besonders vornehmen und zivilisierten Lebensstils, sowie als Zeichen der Zugehörigkeit zur römischen Gesellschaft wahrgenommen. Die antiken Ideale der Selbstkontrolle und Mäßigung verboten die öffentliche Zurschaustellung von Trunkenheit und führten zur Verdünnung des Weins. Die historische Forschung hat über die Jahre eine Vielzahl von Erklärungsansätzen formuliert, um diese Praxis zu erklären: religiöse Gründe, die mangelnde Qualität des Trinkwassers oder den hohen Zuckergehalt des Weines. Bezieht man außerdem die Dimension des Genusses hinzu, so erweitert sich die Reflexion: Personen, die zu viel Freude am Weinkonsum fanden und so die Kontrolle über sich selbst verloren, riskierten soziale Ächtung. Im Gegensatz dazu wurde die Fähigkeit, die eigene Genusssucht zu mäßigen, zu einem Zeichen der Selbstkontrolle und der vornehmen Lebensweise.

Ein weiteres Beispiel, das der Zeitgeschichte entstammt, könnte das Verhältnis von Genuss und Schlankheitskult sein. Genuss spielt in der sozialen Repräsentation von Fettleibigkeit und Übergewicht eine zentrale Rolle, da den betroffenen Personen häufig fehlende Kontrolle gegenüber der “Versuchung” vorgeworfen wird. Doch durch das immer größer werdende Problembewusstsein in Bezug auf Übergewicht wurde erkannt, wie stark diese These den Blick auf die soziale Dimension und auf psychologische Faktoren von Fettleibigkeit verstellte hatte.¹⁵ Außerdem haben auch feministische Analysen zu diesen Fragen dazu beigetragen, die Bedeutung von Genuss in der Ernährung besser zu verstehen. In einer Kultur, in der insbesondere Frauen einem starken Schlankheitsideal unterworfen sind, soll Genuss die Ausnahme bleiben. Dieser Diskurs greift dabei auf die christlich geprägte Assoziation von Vergnügen und Sünde zurück,

¹³ Beitrag Laurent Fellers in Emmanuel Laurentins Sendung, « Qu'est-ce qu'une crise alimentaire ? Du Moyen Âge au XIXe, le renouvellement des recherches », La fabrique de l'histoire, France Culture, 2018.

¹⁴ DUPUY Anne: *Plaisirs alimentaires. Socialisation des enfants et des adolescents*, Rennes 2013, S. 162.

¹⁵ Gabrielle Deydier, Valentine Oberti und Laurent Follea, *On achève bien les gros*, Arte Dokumentarfilm, 2020.

sodass die Vorstellung propagiert wird, Frauen hätten überhaupt keinen Bedarf mehr als leichte Zwischenmahlzeiten zu sich zu nehmen. Mona Chollet zog daraus in ihrer *Beauté Fatale* eine schwerwiegende Schlussfolgerung: Man spreche Frauen die “Lust am Essen” ab und so „[zögen] viele von ihnen einen Schlusstrich unter das Essen - diese Quelle des Vergnügens, des Wissens und der Lebenserfahrung“.¹⁶

Zuletzt ist auch nach dem Verhältnis von reiner Nahrungsaufnahme und Genuss in der Askese, in der Orthorexie und auch in der Anorexie (Magersucht) zu fragen. Es geht dabei also um Praktiken des Nicht-Essens bzw. des Verzichts auf ein oder mehrere Lebensmittel, die von der Gesellschaft eigentlich als lebensnotwendig betrachtet werden.

Das Ziel des Workshops ist es, dem Konzept des Genusses wieder mehr Bedeutung bei der geisteswissenschaftlichen Betrachtung von Ernährungspraktiken zu geben. Der dialektische Bezug zur Nahrungsaufnahme als reiner Lebenserhalt ist nicht nur eine epistemologische Notwendigkeit, sondern soll auch einen konstruktiven, interdisziplinären und grenzüberschreitenden Dialog in den Geisteswissenschaften anstoßen.

Einen Beitrag einreichen: Termine und Formalia

Die Tagung wird am **16. Juni 2022** an der **Universität Straßburg** stattfinden. Die Arbeitssprachen sind Französisch und Deutsch. Die zumindest passive Beherrschung beider Sprachen wird vorausgesetzt.

Jeder Beitrag soll **20 Minuten** dauern und wird vor der Diskussion (15-20 Minuten) kurz in der jeweils anderen Sprache zusammengefasst.

Der Abstract kann in deutscher oder französischer Sprache verfasst werden und soll folgende Elemente enthalten:

- Name und Vorname, Forschungsinstitut und dienstliche Email-Adresse
- Vorstellung des Vorhabens im Umfang von 1500 bis 2000 Zeichen (Leerzeichen inkl.)
- Auswahlbibliographie
- 5 bis 10 Schlagwörter

Das Dokument soll als Worddatei eingereicht werden und ist folgendermaßen zu benennen: NACHNAME-cfp-jde2022.doc.

Bitte senden Sie Ihren Abstract bis zum **20. Februar 2022** an folgende Adresse : jde2022.alimentation@gmail.com

Zeitplan

- **20. Februar 2022:** Abgabefrist für den Abstract

¹⁶ CHOLLET Mona: *Beauté fatale*, Paris 2012.

- **Anfang März 2022:** Auswahl und Benachrichtigung der akzeptierten Beiträge
- **22. Mai 2022:** Abgabe des Beitrags zur Vorbereitung der Übersetzung und der späteren Publikation (falls nötig kann der Artikel nach der Tagung noch abgeändert werden)
- **16. Juni 2022:** Tagung

Wissenschaftliches Komitee

Dr. Anne Dupuy (Maîtresse de conférences, Soziologie, Université Jean Jaurès de Toulouse)

Dr. Céline Largier-Vié (Maîtresse de conférences, Germanistik, Université Sorbonne Nouvelle - Paris 3)

Prof. Dr. Christine Ott (Professorin, Romanistik, Goethe-Universität Frankfurt)

Dr. Véronique Pitchon (Directrice de recherches CNRS, Université de Strasbourg)

Prof. Dr. Konrad Vössing (Professor, Alte Geschichte, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn)

Organisation

- Louise Atkinson (*EA 4223 CEREG*, Université Paris Nanterre)
- Theresa Ehret (*Historisches Seminar*, Albert-Ludwigs-Universität Freiburg ; *UR 3400 ARCHE*, Université de Strasbourg)
- Claire Milon (*UR 3400 ARCHE*, Université de Strasbourg)
- Max Thomé (*UMR 7044 ARCHIMèDE*, Université de Strasbourg ; *Abteilung Alte Geschichte*, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn)

Partnerinstitutionen

GIRAF-IFFD. Deutsch-französischer Verein für Nachwuchswissenschaftler*innen in den Geisteswissenschaften

CIERA. Centre interdisciplinaire d'études et de recherches sur l'Allemagne

Université de Strasbourg - École Doctorale 519 ; UMR 7044 ARCHIMèDE ; UR 3400 ARCHE

Université Paris Nanterre - CEREG

Albert-Ludwigs-Universität Freiburg - Historisches Seminar

Eucor - the European Campus

Kontakt

jde2022.alimentation@gmail.com

