

Tagung

Essen und Migration

13.–15. Juni 2018

IFK

Reichsratsstrasse 17

1010 Wien

Ilija Trojanow schreibt in seiner Gebrauchsanweisung für Indien (2006), dass der „Zauber des Fremdartigen“ wesentlich über Nahrungsgewohnheiten aufgesogen wird; doch leide der Verkostende stets unter der Angst, dass seine Versuchung „im Durchfall endet“.

Begegnung und Austausch zwischen verschiedenen Kulturen beginnen genuin mit der Nahrungsaufnahme. Das Zusammenkommen und gemeinsame Essen laufen allerdings häufig nicht so problemlos ab, wie es etwa die globalisierte Lebensmittelbranche suggerieren will. Sehnsüchte und Begehren werden ebenso stimuliert wie Ängste und Vorurteile. Die neuere Migrationsforschung untersucht das Essen daher als eines der wichtigsten Interaktionsfelder zwischen Menschen, Tieren und Kulturen. Sie unterstreicht nicht nur seine identitäts- bzw. differenzstiftende Rolle, sondern auch den Zusammenhang zwischen Konsum und Identität. Darüber hinaus zeigt uns die Ernährungsgeschichte, dass und wie das Essen und die verzehrten Lebensmittel durch kulturelle Dynamiken – Rituale, Sitten, Tabus usw. – determiniert werden. Mobilität und Migration entfalten sich als vielfältiger kultureller Austausch, der bestehende Esskulturen aufruft, sie beeinflusst, verändert und neue Traditionen generiert. Vor diesem Hintergrund verfolgt die Tagung das Ziel, gemeinsam mit Wissenschaftlern und Wissenschaftlerinnen aus unterschiedlichen Forschungsgebieten, die bisher nur ansatzweise erkundete Korrelation zwischen Ernährung und Migration historisch und aktuell zu untersuchen. Zudem tragen künstlerische Beiträge dazu bei, die Wege und Grenzen des Essens weiter auszuloten.

IFK		Mi., 13. Juni 2018
15.00	Begrüßung und Einführung zum Thema Thomas Macho	
16.00	Kaffeepause	
16.30	Migration: Gewürze und Gerichte Ilija Trojanow im Gespräch mit Nikolina Skenderija-Bohnet	
18.00	Migrating Kitchen Lecture Performance mit Essen	

9.30-11.15	GESCHICHTE DES ESSENS Antonio Lucci Skythen, Androphagen, Iperboreer. Die ‚kulinarische‘ Konstruktion der Alterität in Herodots <i>Historien</i> Stephan Zandt Kosmopolitische Gourmets, exotische Leckereien und die Provinzen des Mundraums. Überlegungen zu einer befremdlichen Geschichte des Geschmacks Annegret Pelz Picknick. Draußen essen
11.15	Kaffeepause
11.45-13.15	GRUNDNAHRUNGSMITTEL Walter Mayer Brot. Oder: Die Scheiben der Welt Clemens Ruthner Blut Johanna Richter Kartoffel
13.15	Mittagspause
15.00-16.45	ESSEN IN DER FREMDE Anne-Rose Meyer Essen und Exil – Österreichische Küche in Werken Jimmy Bergs, Lore Segals und George Taboris Antonie Schmiz Die Vermarktung des Anderen Katharina Mojescik Street Food – Fremde Küchen in der Heimat
16.45	Kaffeepause
17.15-18.15	Daniel Kofahl Crossover Cuisine – Kulinarische Migration im Film
20.00	Ende

ESSEN UND KUNST

9.30-11.00	Irini Athanassakis Milch
	Ying Le On the Wonders of Tea
11.00-12.00	Teezeremonie Ying Le
12.00-13.00	Cornelia Knoll und Julia Boog Verdrängtes Essen. Erinnerungspraktiken in der Kunst und im Museum
13.00-14.00	Abschlussgespräch
14.00	Ende

Konzeption: Thomas Macho gemeinsam mit Nikolina Skenderija-Bohnet und Julia Boog (IFK, Wien)

TeilnehmerInnen:

Irini Athanassakis (Tunis)
Cornelia Knoll (Hamburg)
Daniel Kofahl (Witzenhausen)
Ying Le (Berlin)
Antonio Lucci (Wien/Hannover)
Walter Mayer (Berlin/Marrakesch)
Anne-Rose Meyer (Wuppertal)
Migrating Kitchen (Wien)
Katharina Mojescik (Bochum)
Annegret Pelz (Wien)
Johanna Richter (Wien)
Clemens Ruthner (Dublin)
Antonie Schmiz (Osnabrück)
Ilija Trojanow (Wien)
Stefan Zandt (Berlin)

Mit freundlicher Unterstützung

