



EINLADUNG

Essen, 11.04.2018

Geschmacksbildung – Soziokulturelle Prägung des Geschmacks

Reihe: Esskultur – Perspektiven auf Geschmack und Ernährung in einer
globalisierten Welt

Nicht nur unsere Geschmacksnerven sind dafür verantwortlich, wie uns etwas schmeckt, auch das Aussehen, die Umgebung und viele weitere Faktoren haben darauf Einfluss. Welche gesellschaftlichen und kulturellen Aspekte zum Geschmack beitragen, erläutert der Ernährungssoziologe Daniel Kofahl.

In verschiedenen Ländern, aber auch schon Regionen Deutschlands wird unterschiedlich gegessen. Der als angemessen empfundene Schärfegrad des Essens ist dabei wohl der bekannteste Unterschied differierender Essgewohnheiten unterschiedlicher geographischer und kultureller Regionen. Doch nicht nur was wir als lecker oder auch nicht empfinden, hängt vom kulturellen Umfeld und dem gewohnten Geschmack ab. Auch die Art und Weise, wie wir essen ist soziokulturell geprägt. Ob mit Messer und Gabel, an einem gedeckten Tisch oder mit stark ausdifferenzierten Tischsitten. Diese wiederum beeinflussen auch unser Geschmacksempfinden.

Der Ernährungssoziologe **Daniel Kofahl** klärt an diesem Abend über die Bildung eines bestimmten Geschmacksprofils auf, inwiefern dieses kulturell, durch Erziehung und verbreitete Geschmäcker beeinflusst wird und wie diese Faktoren auf unseren angeblich so persönlichen Geschmack Einfluss nehmen.

Donnerstag, 26. April 2018, 19:30 Uhr

Kulturwissenschaftliches Institut Essen (KWI), Goethestr. 31, 45128 Essen

REFERENT

Daniel Kofahl, Ernährungssoziologe an der Universität Wien

ANMELDUNG

Um Anmeldung wird gebeten unter steven.engler@kwi-nrw.de

VERANSTALTER

Eine Kooperation von [...] raum e.V. und dem Kulturwissenschaftlichen Institut Essen (KWI).

WEITERE INFORMATIONEN

[Link zur Veranstaltung](#)

PRESSEKONTAKTE

Helena Rose (KWI) | 0201 – 72 04 152 | helena.rose@kwi-nrw.de

Miriam Wienhold (KWI) | 0201 – 72 04 152 | miriam.wienhold@kwi-nrw.de

www.kulturwissenschaften.de

Über die Reihe „Esskultur“:

Die Reihe „Esskultur – Perspektiven auf Geschmack und Ernährung in einer globalisierten Welt“ ist eine Kooperation zwischen [...] raum e.V. und dem Kulturwissenschaftlichen Institut Essen (KWI). Im Mittelpunkt steht der Geschmack. Er wird an fünf Abenden in praktischen Übungen, also vom eigenen Erleben ausgehend erkundet und durch theoretische Auseinandersetzungen in größere gesellschaftliche Zusammenhänge gesetzt. Die Veranstaltungsreihe zeichnet einen Verlauf vom individuellen Geschmacksempfinden und Erproben der Geschmackssinne über gesellschaftliche und kulturelle Aspekte des Geschmacks, bis hin zu wirtschaftlichen, sozialen und globalen Zusammenhängen der Ernährung.

[Link zur Veranstaltungsreihe „Esskultur“](#)

Über das Kulturwissenschaftliche Institut Essen (KWI):

Das Kulturwissenschaftliche Institut Essen (KWI) ist das Forschungskolleg der Universitätsallianz Ruhr (UAR), zu der sich die Ruhr-Universität Bochum, die TU Dortmund und die Universität Duisburg-Essen zusammengeschlossen haben. Seine Aufgabe ist die Förderung hervorragender interdisziplinärer Forschung in den Geistes-, Sozial- und Kulturwissenschaften mit regionalen, nationalen und internationalen Partnern. Das KWI erforscht die Grundlagen der modernen Kultur praxisnah und mit Blick auf aktuelle relevante gesellschaftliche Fragen. Derzeit stehen die Themenfelder Kulturen des Europäischen, kulturelle Vielfalt der Weltgesellschaft, Bürgerbeteiligung, kommunikative Praktiken und kulturelle Aspekte des Klimawandels im Mittelpunkt. Mit seinen Veranstaltungen sucht das KWI den Dialog mit einer breiteren Öffentlichkeit, es unterhält enge Partnerschaften mit Kultureinrichtungen und Medien.

www.kulturwissenschaften.de