



PRESSEMITTEILUNG

Essen, 22.01.2018

Geschmack ist mehr als schmecken! Einführung in die Sensorik

Esskultur – Perspektiven auf Geschmack und Ernährung in einer
globalisierten Welt

Sobald wir mehr sagen wollen als „lecker“, „mag ich“ oder „mag ich nicht“, fällt es uns oft schwer über Geschmack zu sprechen. Es fehlt uns dafür meist an Vokabular und Übung. Wie lässt sich Geschmack beschreiben und wie kann ich lernen zu schmecken? Genau darum wird es am ersten Abend der Veranstaltungsreihe "Esskultur - Perspektiven auf Geschmack und Ernährung" gehen.

Der Ernährungswissenschaftler Guido Ritter wird mit uns zusammen Schmecken üben. Neben einer kleinen Einführung in die Sensorik wird es verschiedene Kostproben von Schokolade und Saft geben, mit denen wir uns ganz praktisch am Geschmack erproben. Der Abend bildet den Auftakt zur neuen Veranstaltungsreihe „Esskultur – Perspektiven auf Geschmack und Ernährung in einer globalisierten Welt“ des Kulturwissenschaftlichen Instituts Essen (KWI) und [...] raum e.V., Witten.

Donnerstag, 22. Februar 2018, 19:00 Uhr
[...] raum, Wiesenstraße 25, 58452 Witten

TICKETS

Tickets sind ab dem 17. Januar 2018 im [....] raum erhältlich, telefonisch unter 02302 - 282 32 36 oder an der Abendkasse. Eintritt: 5€

REFERENT

Guido Ritter, Ernährungswissenschaftler an der Fachhochschule Münster

VERANSTALTER

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

WEITERE INFORMATIONEN

<http://www.kulturwissenschaften.de/home/veranstaltung-870.html>

<http://www.kwi-nrw.de/home/esskultur.html>

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.

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

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