

Call for People

AG: Soziologie des Essens (und der Gastronomie)

Als Resümee eines Seminar zur „Soziologie des Fastfood“ im SS 2009 am JFK-Institut konnte festgehalten werden, dass aus soziologischer Perspektive nur ein recht begrenztes Wissen über das Feld des Essens und Trinkens in der Gegenwartsgesellschaft besteht. Ein eigenständiges Forschungsfeld zur Soziologie des Essens lässt sich zudem erst seit Ende der 1990er Jahre in Konturen erkennen. Zwar liegen Einführungen und Kulturgeschichten, zivilisationstheoretische, anthropologische und zahlreichen ethnographische Untersuchungen zum Essen und Trinken vor, doch scheint es, als nähme die Soziologie die Vergesellschaftungsform via Essen und Trinken nur beiläufig zur Kenntnis. Zum Beispiel hat ein Thema wie die „Gastlichkeit“ in Philosophie und Literaturwissenschaften unlängst einige Aufmerksamkeit erfahren, ist aber in der Soziologie kaum zur Kenntnis genommen worden. Immerhin ist hingegen seitens der (amerikanischen) Kulturosoziologie das Phänomen des Fastfood in seinen Grundzügen erfasst, doch bleiben auch hier viele Fragen, nicht nur vor dem Hintergrund der Globalisierung, unbeantwortet.

Mit dem Aufruf zur Gründung einer AG soll zunächst daran erinnert werden, dass sich im Essen und in den damit verbundenen sozialen Ereignissen nahezu die gesamte Bandbreite soziologischen Interesses widerspiegelt. Während z.B. die Ungleichheit im gastronomischen Feld zwischen Fastfood und Haute Cuisine zu sehen ist, spielt Globalisierung in der Verknüpfung von lokalem und fremden Essen bzw. Lebensmitteln auf nahezu jedem Teller eine Rolle. Fragen der Vergemeinschaftung durch Essen und der Individualisierung – besser sollte hier von „Vereinzelung“ gesprochen werden – sind eng verknüpft mit der soziologischen Rede von Ritualen und der einhergehenden Konstruktion von Identität.

Erfreulicherweise widersprechen einzelne Studien, wie z. B. Jean-Claude Kaufmanns „Kochende Leidenschaft“ oder Gary Alan Fines „Kitchen“ dem Befund des mangelnden Interesses und zeugen davon, dass aus kulturosoziologischer und vor allem aus alltagstheoretischer Perspektive das Themenfeld gewinnbringend ist.

Leitfragen für eine AG zur Soziologie des Essens könnten die gegenwärtig sich im Umbruch befindliche *Struktur der Gastronomie*, als auch die *Essensgewohnheiten* und somit die Strukturierung des Alltages durch Essen, wie die *Bedeutung des Kochens und des Essens* für den Einzelnen, bzw. für Lebensstilgruppen sein. Ziel der AG sollte es sein, zunächst ein tieferes Verständnis für den Stellenwert von Essen und den einhergehenden sozialen Strukturierungen des Essens in der Gegenwartsgesellschaft, bzw. für die Akteure zu gewinnen und dieses mit soziologischer Theorie zu verknüpfen. Nach der Aufarbeitung der Literatur sollten gemeinsam weiterführende (soziologische) Interessen und Forschungsfragen entwickelt werden.

Zielgruppe: fortgeschrittene Studierende mit Interesse für soziologische Theorie und für Fragen zum Essen und zur Gastronomie

Zeitraum: Treffen ca. 1 x wöchentlich ca. 2 Stunden.

Größe: max. 12-14 Personen

Ansprechpartner: Dr. Peter Fischer
JFK-Institut, FU Berlin
030-838 52867
peter.fischer@fu-berlin.de

Einführende Literatur:

- Kleber, Anna Jutta (Hg.): *Die Äpfel der Erkenntnis. Zur historischen Soziologie des Essens.* Freiburg, 1999.
- Teuteburg, Hans Jürgen, Gerhard Neumann und Alois Wierlacher (Hg.): *Essen und kulturelle Identität.* Berlin, 1997.
- Goody, Jack: *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology.* Cambridge, 1994.
- Silbermann, Alphons: *Die Küche im Wohnerlebnis der Deutschen. Eine soziologische Studie.* Opladen, 1995.
- Richter, Rudolf (Hg.): *Sinnbasteln: Beiträge zur Soziologie der Lebensstile.* Wien, 1994.
- Barlösius, Eva: *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung.* Weinheim, 1999.
- Bourdieu, Pierre: *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft* Frankfurt/ a. M., 1987.
- Elias, Norbert: *Über den Prozeß der Zivilisation. II. Bd.,* Frankfurt am Main, 2007.
- Fine, Gary Allen: *Kitchens. Culture of Restaurant Work.* California, 1996.
- Ritzer, George: *The McDonaldization of Society.* Thousand Oaks, 1995.
- Setzwein, Monika: *Zur Soziologie des Essens. Tabu – Verbot – Meidung.* Opladen, 2001.
- Wilk, Richard (Ed.): *Fast Food/Slow Food. The Cultural Economy of the Global Food System.* Maryland, 2006.
- Kaufmann, Jean-Claude: *Kochende Leidenschaft. Soziologie vom Kochen und Essen.* Konstanz, 2006.
- Därmann, Iris/ Lemke, Harald (Hg.): *Die Tischgesellschaft: Philosophische und kulturwissenschaftliche Annäherungen.* Bielefeld 2007.
- Wierlacher, Alois/ Bendix, Regina: *Kulinaristik. Forschung - Lehre – Praxis.* Münster, Berlin, 2008.
- Symons, Michael: *A History of Cooks and Cooking.* Champaign, 2004.