

GANZTÄGIGE WEITERBILDUNGSREIHE, JEWEILS 9 – 17 UHR

ZEITREISE ESSEN

HISTORISCHE UND KULTURELLE DETERMINANTEN DES ESSVERHALTENS

Wer im Bereich der Ernährung arbeitet, sollte wissen, wie Essen, Alltag und Kultur miteinander verwoben sind und wie die Geschichte unser Essen beeinflusst. Um diese Zusammenhänge zu veranschaulichen und Verständnis für das heutige Essverhalten zu bekommen, bieten wir fünf Weiterbildungen an, die an geschichtliche Epochen geknüpft sind. Die Rolle der Ernährungswissenschaft und die Entwicklung von Ernährungsempfehlungen werden hierbei Bestandteil sein.

Mit der „Zeitreise Essen“ wird die Kompetenz erworben, Essverhalten als Teil eines kulturell und geschichtlich bestimmten spezifischen Lebensstils zu begreifen. Essverhalten ist so nicht zu reduzieren auf Ernährungsphysiologie, vielmehr ist zu verstehen, dass das Essen eng verwoben ist mit den Lebensbedingungen, den kulturellen und politischen Rahmenbedingungen von Menschen. Erst vor dem Hintergrund des Begreifens dieser Rahmenbedingungen ist Verhaltensänderung möglich.

Veranstalter

Dr. Edda Breitenbach, Praxis Vado, Berlin

Prof. Dr. Christoph Klotter, Diderot, Berlin

M.Sc. Eva-Maria Endres, Diderot, Berlin

Themenübersicht

Freitag, 9.12.2016, 9 – 17 Uhr	1850 - 1900: Industrialisierung
Freitag, 10.2.2017, 9 – 17 Uhr	1900 – 1950: Die Zeit der Weltkriege
Freitag, 28.4.2017, 9 – 17 Uhr	1950 – 1970: Die Wohlstandsgesellschaft
Freitag, 16.6.2017, 9 – 17 Uhr	1970 – 2000: 1968 und die Folgen
Freitag, 14.7.2017, 9 – 17 Uhr	ab 2000: Pluralisierung und Food Trends heute

Teilnahme:

Anmeldung an info@diderot-berlin.de

65,00 € Teilnahmebeitrag für einen Weiterbildungstermin

280,00 € (statt 325,00 €) für die gesamte Weiterbildungsreihe

9. Dezember 2016, 9 – 17 Uhr

1850 - 1900: Industrialisierung der Lebensmittelproduktion

- Industrialisierung als revolutionärer Einschnitt in die Lebensmittelproduktion
- Lebensreformbewegung als Gegenbewegung zur Industrialisierung hin zur *Natürlichkeit*
- Etablierung der Ernährungswissenschaft
- Staatliche Einflussnahme auf Essen und Essverhalten
- Beginn der Transformation von einer Bauerngesellschaft in eine Arbeitergesellschaft
- Leben in Großstädten und deren prekäre Lebensbedingungen, politische Rahmenbedingungen
 - Nord- Mitteldeutschland reicher, mehr Fleisch
 - Süddeutschland ärmer, weniger Entwicklung
 - Unterschiede in Stadt und Land
 - Veränderung des Essens durch Verkehrsformen (Eisenbahn), Wohlstand des Bürgertums,
 - Was hat der Adel, das Bürgertum, die Bauern gegessen?
- Was wurde zu dieser Zeit gegessen?
 - Suppenrezepte: Brotsuppe, Biersuppe, Eingedickte Suppen

10. Februar 2016, 9 – 17 Uhr

1900 – 1950: Die Zeit der Weltkriege

- Staatliche Organisation der Lebensmittelversorgung in Kriegszeiten, Einfluss der Ernährung auf den Kriegsverlauf
- Die Erfahrung des Hungers, Was wurde zu dieser Zeit gegessen?
- Auswirkungen von Zeiten des Mangels auf heutige Ernährungsweisen und den Gesundheitsstatus heutiger Generationen
- Ernährung zur NS-Zeit und deren staatliche Ernährungsprogramme (Reichsvollkornausschuss und andere)

28. April 2017, 9 – 17 Uhr

1950 – 1970: Die Wohlstandsgesellschaft

- Etablierung einer Schlemmergesellschaft, Zelebrieren des Überflusses
- Einfluss der Alliierten auf die Essgewohnheiten im Vergleich DDR und BRD
- Veränderung von Lebenserwartung und Lebensqualität, Aufkommen von „Zivilisationskrankheiten“
- Internationalisierung des Essens durch Gastarbeiter und Tourismus
- Gegenbewegung zum reichhaltigen Essen: Nouvelle Cuisine (Paul Bocuse)
- Wie sah ein typisches Essen zu dieser Zeit aus?

16. Juni 2017, 9 – 17 Uhr

1970 – 2000: 1968 und die Folgen

- Die Ideale der 68er Bewegung: „Wir wollen es anders“ – Essen in die eigene Hand nehmen, Landkommunen und Kibbuze, das Bild vom Aussteiger und Selbstversorger
- Etablierung der Nachhaltigkeit, Club of Rome und die Grenzen des Wachstums
- Biobewegung und Wiederentdeckung der Vollwerternährung
- Veränderung der gesellschaftlichen Rahmenbedingungen: Feminismus und zunehmende Erwerbstätigkeit der Frauen
- Kuba-Krise und Vorratshaltung
- Aufkommen der Systemgastronomie und des Fast Foods, sowie deren Gegenbewegungen
- Die Bedeutung des Schlankeitsideals (Twiggy und ihre Folgen)

14. Juli 2017, 9 – 17 Uhr

Food Trends heute

- Ausdifferenzierung von Ernährungsstilen
- Individualisierung und Identitätsbildung durch Essen
- Social Media und Demokratisierung von Ernährungswissen
- Inhaltliche Besetzung des Themas Essen auf verschiedenen Ebenen: ökologisch, ethisch, gesundheitlich
- Aktuelle Ernährungstrends und Wegweiser für die Zukunft
- Was wird heute gegessen: Verschiedene Ernährungsstile als Mittagssnack

Zusätzlich zu jeder Weiterbildung: Das Typische einer Esskultur im Wandel der Zeit

- ein typisches Gericht dieser Zeit
- eine Küche und deren Equipment dieser Zeit
- ein Einkaufskorb zu dieser Zeit mit typischen Produkten
- die Empfehlungen der Ernährungsexperten zu dieser Zeit

Veranstaltungsort

Diderot – Kultur und Essen, Raabestraße 1, 10405 Berlin – Prenzlauer Berg

Diderot ist ein neu gegründetes Veranstaltungszentrum rund um das Thema Essen in Berlin. Die Verknüpfung von Wissenschaft und Praxis, von Handwerk und Philosophie steht hier im Vordergrund.

www.diderot-berlin.de