Über den Workshop:

Das Wissen um den „guten Geschmack“ prägt unsere Wahrnehmung beim Essen – und umgekehrt macht der Genuss von Alkohol, Mineralwasser, Austern oder Speiseeis die Wissensordnung einer Gesellschaft körperlich erfahrbar.

Der Workshop untersucht die Vielschichtigkeit dieses „Geschmackswissens“ auf verschiedenen Ebenen. Zum einen geht es um die wissensbasierten Praktiken der Herstellung, der Vermarktung und des Verzehrs: Dazu gehört etwa die Kenntnis von Zutaten und Zubereitungsweisen, aber auch das Verständnis von Gesundheit und Hygiene, Technik und Ökologie. Zum anderen richtet sich der Blick auf das Wissen, das sich in normativen Geschmacksurteilen ausdrückt und in ihnen verhandelt wird: Dazu gehören etwa Vorstellungen von Qualität und Authentizität, von sozialer Zugehörigkeit und politischer Ordnung. Im Ganzen eröffnet sich damit ein Zugang zu den vielfältigen Konflikten und Aushandlungsprozessen der Moderne.

Teilnahme:

Die Teilnahme ist kostenfrei und steht allen Interessierten offen. Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir um eine schriftliche Anmeldung per E-Mail bis zum 20. November 2026 an Florian Metzger unter Florian.Metzger@uni-siegen.de.

Kontaktinformationen:

Prof. Dr. Angela Schwarz
Florian Metzger

Universität Siegen
Philosophische Fakultät
Historisches Seminar
Adolf-Reichwein-Str. 2
57076 Siegen

Schwarz@geschichte.uni-siegen.de
Florian.Metzger@uni-siegen.de

Tagungsort:

Universität Siegen
Campus Unteres Schloss
Unteres Schloss 3
57072 Siegen
Raum: US-C 112

Der Workshop wird gefördert durch die Gerda Henkel Stiftung.

Copyright Bild/Hintergrundbild:
Staatliche Museen zu Berlin,
Neue Nationalgalerie / André van Linn
Public Domain Mark 1.0

Tasting Knowledge

Wissen und Geschmack in der Moderne



Workshop des Lehrstuhls für
Neuere und Neueste Geschichte

Universität Siegen
Campus Unteres Schloss
Raum US-C 112

26.–27. November 2026

UNIVERSITÄT SIEGEN
phil Philosophische Fakultät
GERDA HENKEL STIFTUNG

Donnerstag, 26. November 2026

13:00 – 13:15 Uhr
Eröffnung und Einleitung
Angela Schwarz (Siegen)

Umstrittene Genussmittel
Moderation Angela Schwarz

13:15 – 14:45 Uhr
Alkoholwissen als Distinktionsmittel im 19. Jahrhundert
Mareen Heying (Münster)

Geschmackloser Genuss. Konflikte um den Konsum von Alkohol in der frühen Weimarer Republik
Sina Fabian (Gießen)

14:45 – 15:15 Uhr
Kaffeepause

Der Geschmack des (Un-)Populären
Moderation Daniela Mysliwietz-Fleiß

15:15 – 16:45 Uhr
Der Streit um den Eiswagen: Genuss, Gesundheit und Moral im öffentlichen Raum (ca. 1900–1914)
Florian Metzger (Siegen)

Eine Ästhetik des Un/Appetitlichen? Daniel Spoerris Rezept-Mappen-Bibliothek (1984–1990)
Fabiana Senkpiel (Bern)

16:45 – 17:15 Uhr
Kaffeepause

Donnerstag, 26. November 2026

Der Geschmack des Autoritären
Moderation Angela Schwarz

17:15 – 18:45 Uhr
The Snake in the Bottle: Ajinomoto and the Politics of Taste Knowledge in Imperial Japan
Cringuta Irina Pelea (Bukarest)

Von der Ananastorte zum Apfelkuchen: Schulkochbücher als Sonden der politischen Geschmacksetablierung im Nationalsozialismus
Charly Rehnert (Halle-Wittenberg)

19:15 Uhr
Abendessen

Freitag, 27. November 2026

Der Geschmack der Gesundheit
Moderation Milan Weber

9:00 – 10:30 Uhr
Gustiös erbrechen. Joseph Wiel, der Brillat-Savarin der Magenkranken
Monja K. Schünemann (Magdeburg)

Vom Heilmittel zum Geschmacksideal: Die Transformation des Geschmackswissens am Beispiel des Mineralwassers Borjomi (ca. 1830–1930)
Valerij Gretchko (Tokio)

10:30 – 11:00 Uhr
Kaffeepause

Freitag, 27. November 2026

Der Geschmack des Meeres
Moderation Florian Metzger

11:00 – 12:30 Uhr
„Nussartig zart und niemals wässerig und bitter“. Vom Merroir als ökologische Wissenskategorie
Paula Hanitzsch (Lüneburg)

Austerity of Taste: Von Austern, Entbehrungen und kulinarischer Distinktion
Philine Schiller (Augsburg)

12:30 – 13:30 Uhr
Mittagessen

Geschmackswissen in Bewegung
Moderation Angela Schwarz

13:30 – 15:00 Uhr
An Unlikely Modernist: Kashrut, Modernity, and Transgenerational Jewish Foodways in 20th Century Yugoslavia
Katarina Rakić (Jerusalem)

Vom Ernährungswissen zum Ernährungssystem: Weltraumnahrung und die Systematisierung der Ernährung im 20. Jahrhundert
Alwin J. Cubasch (Berlin)

15:00 – 15:30 Uhr
Zusammenführung und Abschluss
Angela Schwarz und Florian Metzger (Siegen)