

Christian Kassung, Berlin

Humboldt-Universität zu Berlin
Institut für Kulturwissenschaft

Georgenstraße 47
D-10117 Berlin

Telefon +49 (30) 2093-66295, -66288

E-Mail: CKassung@culture.hu-berlin.de

Web: <http://www.culture.hu-berlin.de/ck>

Techniken, Medien und Praktiken des Kochens (SE)

Womöglich ist Kochen die älteste Kulturtechnik, nämlich eine mit sehr konkreten Dingen verbundene Praxis, die einen symbolischen Mehrwert generiert. Nach einer Einführung in die Anthropologie des Kochens mit Leslie C. Aiello, Philipp Khaitovich und Richard Wrangham widmet sich das Seminar v. a. der Geschichte der europäischen Küche vom 18. Jahrhundert bis heute anhand der Leitfrage, wie Techniken und Praktiken einerseits und symbolische Ordnungen und Strukturen andererseits ineinandergreifen.

Seminar jeweils mittwochs, 10–12 Uhr in R. 0.07 (GEO 47)

Vorläufiger Seminarplan

18.4.: Einführungssitzung

25.4.: Physiologie der Ernährung

Fragen:

- Warum kochen wir Nahrung?
- Wie ist der aktuelle Stand des physiologischen Ernährungswissens?
- Welche historische Dimension hat dieses Wissen?

Literatur:

- Ibrahim Elmadfa/Claus Leitzmann: Ernährung des Menschen, 5. Aufl., Bd. 8036 (UTB), Stuttgart 2015 (verpflichtende Lektüre)
- Carl Gustav Carus: System der Physiologie, Bd. 2, Leipzig 1849, S. 102–153 (Referat)
- Hans Lichtenfelt: Die Geschichte der Ernährung, Berlin 1913, S. 149–191 (Referat)

2.5.: Systematik der Garungstechnologien

Fragen:

- Welche grundlegenden Garungstechnologien gibt es?
- Welche historische Dimension besitzen diese Technologien?
- Wie läßt sich die Dichotomie Feuer/Wasser deuten?
- Was ist eine Maillard-Reaktion?

Literatur:

- Rolf Caviezel/Thomas A. Vilgis: Koch- und Gartechniken. Wissenschaftliche Erläuterungen und Texte, Stuttgart
- Claude Lévi-Strauss: Mythologica III. Der Ursprung der Tischsitten. Aus dem Französischen von Eva Moldenhauer, 6. Aufl., Bd. 169 (suhrkamp taschenbuch wissenschaft), Frankfurt am Main 2016, S. 504–532 (verpflichtende Lektüre)
- Louis C. Maillard: Action des acides aminés sur les sucres; formation des mélanoidines par voie méthodique, in: Comptes rendus hebdomadaires des séances de l'Académie des sciences 154.2 (1912), S. 66–68
- Thomas A. Vilgis: Physik und Kulinaristik, in: Irene Schütze (Hrsg.): Über Geschmack lässt sich doch streiten. Zutaten aus Küche, Kunst und Wissenschaft, Berlin 2011, S. 27–44
- L. Wandsnider: The Roasted and the Boiled: Food Composition and Heat Treatment with Special Emphasis on Pit-Hearth Cooking, in: Journal of Anthropological Archaeology 16 (1997), S. 1–48

9.5.: Anthropologie des Kochens I

Fragen:

- Seit wann kochen wir?
- Wer ist »wir« bzw. inwiefern greifen Evolution und Kochen ineinander?
- Welche ethischen-moralischen Schlußfolgerungen sind hieraus zu ziehen?

Lektüre:

- Richard Wrangham: Feuer fangen. Wie uns das Kochen zum Menschen machte – eine neue Theorie der menschlichen Evolution, München 2009, S. 7–63 (verpflichtende Lektüre)
- Aiello, L. C. 1997: Brains and guts in human evolution: the expensive tissue hypothesis. In: Brazilian Journal of Genetics, 20.
- Beaumont, Peter B. 2011: The edge: More on fire-making by about 1.7 million years ago at Wonderwerk Cave in South Africa. In: Current Anthropology. Band 52, Nr. 4, 2011.

- Khaitovich, Philipp u.a.: Metabolic changes in schizophrenia and human brain evolution. In: *Genome Biology*, 9:R124 (2008). <https://doi.org/10.1186/gb-2008-9-8-r124>
- Warneken, Felix; Rosati, Alexandra G. 2015: Cognitive capacities for cooking in chimpanzees. In: *Proc. R. Soc. B*, 282 (2015). DOI: 10.1098/rspb.2015.0229.

16.5.: **Anthropologie des Kochens II**

Lektüre:

- Richard Wrangham: Feuer fangen. Wie uns das Kochen zum Menschen machte – eine neue Theorie der menschlichen Evolution, München 2009, S. 65–137 (verpflichtende Lektüre)

30.5.: **Anthropologie des Kochens III**

Lektüre:

- Richard Wrangham: Feuer fangen. Wie uns das Kochen zum Menschen machte – eine neue Theorie der menschlichen Evolution, München 2009, S. 139–203 (verpflichtende Lektüre)

6.6.: **Das europäische kulinarische System**

Fragen:

- Wie ist das europäische kulinarische System entstanden, das für uns heute selbstverständlich ist?
- Welche Rolle spielen dabei Italien und Frankreich?
- Wie läßt sich eine horizontale von einer vertikalen Geschichte der Kulinarik unterscheiden?
- Welche Diskurse des Eigenen und des Fremden spielen dabei eine Rolle?

Literatur:

- Fernand Braudel: Sozialgeschichte des 15. bis 18. Jahrhunderts. Band 1: Der Alltag, München 1985
- Jean A. Brillat-Savarin: Physiologie des Geschmacks oder physiologische Anleitung zum Studium der Tafelgenüsse. Uebersetzt und mit Anmerkungen versehen von Carl Vogt, Braunschweig 1865
- Jean-Louis Flandrin/Massimo Montanari: Food. A Culinary History, New York 2013
- Gunther Hirschfelder: Europäische Esskultur. Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute, Frankfurt am Main 2005
- Henry Notaker: A History of Cookbooks. From Kitchen to Page over Seven

Centuries, 2017

- Giovanni Rebola: Culture of the Fork. A Brief History of Food in Europe, New York 2001
- Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute.
- Pitte, Jean-Robert: French Gastronomy. The History and Geography of a Passion. Columbia University Press, 2002.
- Pinkard, Susan: A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine 1650–1800. Cambridge University Press, 2008.

13.6.: Zähmung des Feuers

Fragen:

- Welchen Einfluß hat die Kochtechnologie des Herdes (Kohle, Gas, Elektrizität) auf die Kulinarik?

Literatur:

- Herrad U. Bussemer u. a.: Zur technischen Entwicklung von Haushaltsgeräten und deren Auswirkungen auf die Familie, in: Toni Pierenkemper (Hrsg.): Haushalt und Verbrauch in historischer Perspektive. Zum Wandel des privaten Verbrauchs in Deutschland im 19. und 20. Jahrhundert, St. Katharinen 1987, S. 307–312
- Wolfgang König: Geschichte der Konsumgesellschaft, Bd. 154 (Vierteljahresschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte: Beihefte), Stuttgart 2000
- Hans J. Teuteberg/Clemens Wischermann: Wohnalltag in Deutschland 1850–1914. Bilder – Daten – Dokumente, Münster 1985

20.6.: Schnellkochtopf

Fragen:

- Welche Wechselwirkungen bestehen zwischen Rationalitätsdiskursen und Kulinarik?

Literatur:

- Voigt: Kochküchen- und Waschküchen-Einrichtungen, in: Deutsches Bauhandbuch. Eine systematische Zusammenstellung der Resultate der Bauwissenschaften mit allen Hilfswissenschaften in ihrer Anwendung auf das Entwerfen und die Ausführung von Bauten. Veranstaltet von den Herausgebern der Deutschen Bauzeitung und des Deutschen Baukalenders, Bd. II. Baukunde des Architekten, Berlin 1880, S. 505–541
- Thomas Cook: A Philosophical Cookery, 29.4.1820.

- Schwendtner, Rolf 1995: Arme Essen – Reiche Speisen: Neuere Sozialgeschichte der zentraleuropäischen Gastronomie. Promedia.

27.6.: **Materialitätsgeschichte: Eisen, Keramik, Teflon**

Fragen:

- Inwiefern hat die Entwicklung neuer Materialien die Kochpraktiken direkt beeinflusst?
- Welche Agenten kommen bei modernen Materialien wie dem Teflon ins Spiel?
- Inwiefern beeinflussen Mythen die Materialitätsgeschichte des Teflons?

Literatur:

- Schneider, Martin: Teflon, Post-it und Viagra: Große Entdeckungen durch kleine Zufälle. Wiley-VCH, 2006.

4.7.: **Mythos Barbecue**

Fragen:

- Läßt sich unterhalb der extremen Diversität unterschiedlicher Grillpraktiken eine fundamentale Ebene beschreiben – was ist das Gemeinsame des Barbecues?

Literatur:

- Matthew Salleh 2017: Barbecue. USA.

11.7.: **Sous Vide und molekulares Kochen**

Fragen:

- Inwiefern hat das El Bulli, in dem sich Ferran Adrià 1997 den dritten Stern erkochte, die Praxis des Kochens nachhaltig verändert?

Literatur:

- Thomas Vilgis: Die Molekül-Küche. Physik und Chemie des feinen Geschmacks, Stuttgart 2005

18.7.: **Abschlußsitzung**