

TAGUNG

Essen und Migration

13.–15. Juni 2018

Abstracts

Irini Athanassakis

Milch ohne Grenzen. Eine Gegebenheit. Oder auch nicht ...

Milch-Geben und Milch-Saugen gehören nach der Geburt eines Neugeborenen zu lebenswichtigen Handlungen. Milch ist das erste Getränk von Menschenkindern, und derzeit auch das einzig mögliche. Ohne Milch kein Leben, jenseits von Grenzen, unabhängig von Zeit und Raum. Nach den indischen Gründungsmythen entstammt alles einem Ozean aus Milch. Ist dem noch so? Oder kommt alles nunmehr aus einer Wüste von Milchpulver mit Wasser aus Plastikflaschen?

Nach einer mit dem Publikum durchgeführten Milchhandlung folgt ein persönlicher Erfahrungsbericht. Die Erlebnisse einer Migrantin mit Milch und Müttern in mehr oder weniger unbekanntem Umfeld lassen die starke Verknüpfung des Milchfelds mit ähnlich intensiven Gefühlen bei der Xenia, also den Erfahrungen mit der Fremde und diversen Formen von Gastfreundschaft, nur erahnen. Milchgeschichten aus Mythen und Sagen suggerieren sowohl Universelles, als auch Spezifisches zum Kulturstoff Milch. Informationen zu Milch, Muttermilch, Stillpraktiken in verschiedenen Kulturen bzw. Ländern stehen neben Daten von internationalen Milchmärkten. Und schließlich lädt ein Auszug aus dem Milch-Manifest: „Gegebenheiten. Oder: Zum unbedingten Geben“, eine Ökonomik der Großzügigkeit, zur Diskussion ein...

Christian Hoffelner

Gefäße: Genius Loci, ein Veröffentlichungsimpuls

Der Fokus des Vortrags liegt auf einem Publikationsaspekt der künstlerischen Arbeit, die Eva Engelbert und Christian Hoffelner 2015 entwickelt haben: „Der Inhalt [ihrer] trinkbaren Skulptur [...] ist Saft, Sirup gemischt mit Wasser. Sammeln, Kochen, Destillieren und Haltbarmachen schöpft dabei aus dem Erfahrungsschatz archaischer Kulturtechniken. Die Essenz der Dinge meint einen Auszug aus ihrem Wesen: Das Wesentliche, das auf das Ganze schließen lässt. Oder eben schmecken. „Hier nimmt nun das Kochen in den Kunstgattungen eine ganz besondere Form ein, weil ja in den anderen Disziplinen wie Dichtung, Malerei, Musik nicht tatsächlich Wirklichkeit eingebracht wird, sondern nur Bilder oder Assoziationen zur Wirklichkeit gegeben werden.“*

Textauszug von Eva Pichler aus d. Ausstellungskatalog: Chasing Max Mustermann, Eva Engelbert & Christian Hoffelner, Graz 2015

* Peter Kubelka, Essen als Kunstgattung, in François Burkhardt, Cibi e Riti – Essen und Ritual, Alessi SpA, Crusinallo, 1981, S. 20

Cornelia Knoll und Julia Boog

Verdrängtes Essen. Erinnerungspraktiken in der Kunst und im Museum

Wie kaum ein anderes künstlerisches Material erweiterte das Essen in der Kunst den sinnlichen, aber auch geografischen Wahrnehmungshorizont. Mit der in den 1960er-Jahren entstandenen Eat Art kommen lange vergessene Gerichte wieder auf den Tisch; es wird von tabuisierten Zutaten und Speisen gekostet sowie längst verdrängte historische Kontexte von Nahrungsmitteln wieder hervorgeholt.

Vor diesem Hintergrund sollen verschiedene Künstlerpositionen vorgestellt werden: u. a. die von Daniel Spoerri, dem Begründer der Eat Art, Joseph Beuys, dem Radikalisierer des Zusammenhangs von Leben und Kunst, sowie Marina Abramović, die noch stärker als ihre männlichen Kollegen die kulturgeschichtlichen Konnotationen von Essen körperlich ausagiert. Diese Auseinandersetzung mündet in ein einzigartiges Projekt, das seit nunmehr zehn Jahren am *District Six Museum* in Kapstadt, Südafrika, stattfindet. Die ehemals von dem Apartheidregime aus dem Viertel District Six vertriebene Gemeinschaft versucht, ihr verlorenes Zuhause und damit ihre Identität durch gemeinsames Kochen und Speisen im Museum wieder ins Bewusstsein der Gesellschaft zurückzuholen. Sie fordern damit ganz alltagspraktisch heraus, was in der Eat Art bereits künstlerisch angelegt ist: Eine körperlich erfahrbare Ent-innerung von (kolonialer) Geschichte, ein Hinterfragen von sozialen Hierarchien, von gesellschaftlichen Codes und der identitätsstiftenden Funktion von Essen – im Museum.

Daniel Kofahl

Crossover Cuisine – Kulinarische Migration im Film

Personale und soziokulturelle Identitäten sind stark durch ihre Nahrungs- und Lebensmittel, ihre Küchenprogramme, ihre Ernährungspraktiken sowie ihren gustatorischen Geschmack konditioniert. Wenn es zum (Ernährungs-)Kulturkontakt zwischen verschiedenen Personen oder Kollektiven kommt, werden die identitätsrelevanten Eigenwerte ebenso wie neue Differenzen sichtbar. Nicht selten kommt es in Folge der gegenseitigen Wahrnehmung und Anschauung zu Irritationen und zu transformativen Kommunikationsprozessen. Alle Beteiligten bemerken ihre Unterschiedlichkeiten, und die bereits erfolgten Enkulturationen sind auf einmal nicht mehr abgeschlossen. Der, die oder das Neue können dabei im Beziehungsgeflecht – je nach Kontext und je nach Beobachterfokus – als Parasit oder als Joker funktionalisiert werden. Auf allen Seiten kann zudem unterschiedlich reagiert werden: mit Abschottung, mit Negation, mit Akkulturation und mehr.

Im Vortrag wird sich mit dem Phänomen des aus- und einwandernden Kulinarischen im Film auseinandergesetzt. Exemplarisch wird anhand einiger ausgewählter Filme der gastrosoziale Umgang mit dem Eigenen, dem Fremden und dem, was (noch) keinem gehört, thematisiert.

Antonio Lucci

Skythen, Androphagen, Iperboreer. Die ‚kulinarische‘ Konstruktion der Alterität in Herodots *Historien*

Herodots *Historien* sind das erste große Werk der antiken Historiografie. In den neun Büchern dieses Grundtextes der westlichen Tradition werden von Herodot nicht nur die Geschichte Griechenlands mit den wichtigsten Kriegen und Ereignissen seiner Zeit nacherzählt, sondern auch die Sittlichkeit, die Rituale und die Gewohnheiten der ‚fremden‘ Bevölkerungen ‚proto-ethnographisch‘ dargestellt. Die Hypothese, die in diesem Vortrag dargestellt wird, ist folgende: Die Alterität der ‚barbarischen‘ Bevölkerungen wird von Herodot vor allem mittels der Beschreibung ihrer kulinarischen Gepflogenheiten bzw. Essensgewohnheiten konstruiert. Kannibalen, Vegetarier, „Eicheln essende Männer“ (I, 66.2) sind gleichzeitig Abbildungen der Alterität und umgekehrt Widerspiegelungen der griechischen Identität, die – sozusagen – daraus *ex negativo* bestimmt wird.

Walter Mayer

Brot. Oder: Die Scheiben der Welt

Brot ist Grundnahrungsmittel, politische Parole, kulturelle Metapher und Zeitgeistsensor. Brot stiftet Religionen und zettelt Revolutionen an. Was erzählt Brot über Globalisierung und Migration, über die Menschen, die es essen und die Verhältnisse in denen es gebacken wird?

Anne-Rose Meyer

Essen und Exil – Österreichische Küche in Werken Jimmy Bergs, Lore Segals und George Taboris

Der Kontakt mit einer als „fremdländisch“ bewerteten Küche kann bei Restaurantbesuchen, auf Reisen und nach der Auswanderung in ein Land der eigenen Wahl oftmals zu einem als reizvoll empfundenen Differenzgewinn führen. Dies ist im Fall von erzwungener Migration, etwa im Exil, anders, denn Exil impliziert immer den – zunächst – eigentlich unerwünschten Kontakt mit anderen Kulturen, ist verbunden mit sozialen und wirtschaftlichen Verlust Erfahrungen und nicht selten auch mit als traumatisch empfundenen Auswirkungen der erzwungenen Orts- und ggf. Sprachwechsel. In diesen Zusammenhängen ist Essen in Exilliteratur ein auffällig häufig gestaltetes Thema. Der Vortrag zeigt Gründe hierfür auf und beleuchtet, warum vor allem in der Literatur österreichischer Schriftstellerinnen und Schriftsteller die heimatliche Küche sehr präsent ist. Am Beispiel eines der international bekanntesten österreichischen Gerichte, dem Wiener Schnitzel, wird anhand von Werken Lore Segals, Jimmy Bergs und George Taboris deutlich, dass mit der Thematisierung von Kochen und Speisen in Exilliteratur zweierlei markiert wird: erstens Verbundenheit – sowohl mit heimatlichen Regionen, die sehnsuchtsvoll imaginiert werden, als auch mit der neuen Heimat, wobei Prozesse der Assimilation durch die Übernahme der Kochtraditionen bzw. der Tischsitten des Aufnahmelandes kenntlich werden. Zweitens kann Essen in Exilliteratur auch die kritische Distanz zur alten oder neuen Heimat anzeigen, etwa durch die Ablehnung heimattypischer Speisen und Essensriten. Das Wiener Schnitzel trägt folglich auf mehrererlei Weise dazu bei, im Exil das Phantasma ‚Heimat‘ aufrechtzuerhalten oder zu destabilisieren.

Migrating Kitchen

„Warum rülpsset und furzet ihr nicht, hat es euch nicht geschmacket?“ Tischreden, Hygienevorschriften und Kultur

Migrating Kitchen ist ein gemeinsames gastronomisches Projekt von Geflüchteten, Gastarbeiter_innen und Österreicher_innen. In ihrer Performance zeigen sie, wie Zusammenarbeit auch ohne gemeinsame Sprache funktioniert und wo andererseits Verständnisprobleme auftreten, wie unterschiedliche Erfahrungen und Arbeitskonzepte aufeinandertreffen, wie sich äußerer Druck in innere Spannungen übersetzt.

Katharina Mojescik

Street Food – Fremde Küchen in der Heimat

Unter dem Begriff Street Food hat sich in den Metropolen Europas ein spannendes neues esskulturelles Phänomen entwickelt. Ganze Straßenzüge oder ungenutzte Industriestandorte wandeln sich regelmäßig zu großen Freiluftküchen, in denen gegrillt, gekocht oder gebraten wird. Mobile Anbieter – vorrangig auffällige US-amerikanische Food Trucks und aufwendig dekorierte Marktpavillons – sind der Dreh- und Angelpunkt der Street Food-Märkte. Sie bringen eine kulinarische Vielfalt auf die Teller, die in der Form einzigartig ist. Besucher können sich auf eine kulinarische Weltreise begeben – angefangen von chinesischen Dim Sum oder peruanischen Ceviche, gefolgt von amerikanischen Pulled Pork oder thailändischen Curries und brasilianischen Eisspezialitäten.

Wenngleich kleine mobile Garküchen bereits seit Jahrzehnten das Straßenbild asiatischer oder lateinamerikanischer Großstädte prägen und mittlerweile selbst zu einer eigenen Touristenattraktion avancieren, wird dort vornehmlich landestypische Küche angeboten. Auf europäischen Street Food-Märkten stellen traditionelle Speisen der jeweiligen Region jedoch eine Seltenheit dar. Die Besucher scheinen vordergründig die Exotik und Authentizität fremder Küchen zu suchen, die das heimische gastronomische Angebot ihnen in dieser Form nicht bieten kann. Dieser Beitrag widmet sich daher folgenden Fragen: Inwieweit schaffen Street Food-Märkte neue Begegnungsräume für kulturellen Austausch durch Essen und welche Chancen und Risiken resultieren daraus?

Annegret Pelz

Picknick. Draußen essen

Draußen essen, ohne Sitzordnung auf Decken oder Stühlen auf einer Wiese im Park, ist in den nordeuropäischen Großstädten mittlerweile so beliebt, dass nach „Exzessen“ im Münchener Englischen Garten neue Parkordnungen mit Verboten und Bußgeldern eingeführt werden, oder Journalisten, nach lauen Nächten, die Mitarbeiter der Berliner Stadtreinigung früh morgens durch die Parks begleiten, um vom Einsammeln der Müllberge aus Flaschen, Fleischverpackungen und Kronkorken zu berichten. In den Hinweisen auf Exzesse und Grillverordnungen gegen das Picknickvergnügen in heimischen Parks bewahrt sich eine Erinnerung daran, dass das Essen im Freien in einer Tradition wurzelt, die die Speiseordnungen und die kulturell geprägte symbolische Form des gesetzten Essens bestreitet. Der Vortrag nimmt die Spur des ehemaligen Randphänomens esskultureller Betrachtungen dort auf, wo das Picknick als Ort der Gegenkultur für die

Literarisierung interkultureller Umbrüche und alternativer Weltwahrnehmungen, für die Überschreitung von Konventionen und für die Artikulation eines anderen Sprechens in Anspruch genommen wird.

Johanna Richter

Teufelsfrucht, Nationalgericht. Zur Migrationsgeschichte der Kartoffel

Fast überall auf der Welt werden Kartoffeln angebaut und als lokales Alltagsgericht verzehrt, in Europa ist sie in vielen Ländern zentraler Bestandteil der nationalen Küche. Die Forschung schwärmt von der Zukunftsfähigkeit der Knolle, die Erde soll gar weniger einer Kugel als einer Kartoffel gleichen. Kaum etwas lässt erahnen, dass ihre globale Erfolgsgeschichte eine recht junge Erscheinung ist und die indigene Feldfrucht im Verlauf ihrer Migrationsgeschichte mit erheblicher Ablehnung und Vorurteilen zu kämpfen hatte. Der Vortrag wird kurz die verschiedenen Phasen ihrer bewegten Einwanderungsgeschichte beleuchten und der Frage nachgehen, wie sie dennoch in so vielen Ländern zu einer nationalen Identifikationsspeise werden konnte.

Clemens Ruthner

Grenzüberschreitendes Bluttrinken: Migration, Vampirismus und Liminalität

Die Fantastik in Literatur, Film und Kunst ist voll von Wesen, die über einen ungeklärten ontologischen Status verfügen, d. h. aus einem hypothetischen ‚Dazwischen‘ heraus ihre Aktivitäten entfalten: Untote *Zombies*, oder *shape shifters* wie z. B. *Werwölfe* an der Schwelle zwischen Mensch und Tier, und am prominentesten wohl: der *Vampir*.

Dieser wohl glamouröseste Revenant der europäischen Tradition ist das Paradebeispiel eines Grenzüberschreiters im doppelten Sinn: Auf der einen Seite in seiner Transgression von Körpergrenzen, sein Blutsaugen, das ihn zu einem gefährlichen Parasiten am Leben anderer, ja zu einer Trope sexualisierter Gewalt macht. Auf der anderen Seite freilich auch in seinem Status zwischen Leben und Tod (‚untot‘ als Unwort und Unsterblichkeitsphantasie), in seiner Konflation von Ernährung und Fortpflanzung, im ungeklärten Ornament seiner eigentlich nutzlosen Geschlechtlichkeit. Zusätzlich ist der Vampir auch noch ein Paradebeispiel für Migration: als Kulturtransfer von Balkan zur Aufklärung ebenso wie in den einflussreichen Romane und Filmen vom Grafen Dracula.

Diese Gedankengänge werden anhand von Herbert Rosendorfers Erzählung *Der Bettler vor dem Cafe Hippodrom* (1970) exemplifiziert - meines Erachtens der erste literarische Text, der den Migrantenstatus des (hier rumänischen) Vampirs explizit thematisiert. Mein Vortrag ist quasi ein Auszug aus meinem nächsten (englisch-)sprachigen Buchprojekt *GRENZWERTIG: Liminality as a Critical Concept in (Austrian) Literary and Cultural Studies*.

Antonie Schmiz

Die Vermarktung des Anderen

Migrantische Gastronomien sind ein wesentlicher Bestandteil vieler großstädtischer Quartiere, die eine Gentrifizierung durchlaufen. Das deuten auch Gastronomiekritiken an, in denen die Herstellung von Authentizität durch den Aushandlungsprozess der KonsumentInnen eine entscheidende Rolle spielt. Aber auch als Inszenierung der Ökonomie seitens der UnternehmerInnen als „ethnisch“ wird Authentizität zum konsumfähigen Produkt. Ausgehend von dieser Hypothese beschäftigt sich der Vortrag mit der Frage, wie in Berlins Gentrifizierung migrantische UnternehmerInnen in ihren als ethnisch vermarkteten Gastronomien Authentizitäten inszenieren. Wie hängt dies zum einen mit der Aushandlung der Position der UnternehmerInnen in der Stadt und zum anderen mit den Erwartungen, sozialen Hintergründen und dem Distinktionsvermögen der KonsumentInnen in verschiedenen Phasen der Gentrifizierung zusammen? Zur Beantwortung dieser Fragestellungen bettet Antonie Schmiz das Thema in drei theoretische Diskurse an der Schnittstelle von Migrations- und Stadtforschung ein: migrantische Ökonomie, Gentrifizierung und Authentizität. Anhand der vietnamesischen Gastronomie in Berlin zeigt sie die Entwicklung unternehmerischer Strategien bis hin zur Inszenierung von Authentizität auf.

Ilija Trojanow im Gespräch mit Nikolina Skenderija-Bohnet

Migration: Gewürze und Gerichte

„Wenn man die Geschichtskarten übereinander legt, die den Grenzverlauf in den verschiedenen Epochen darstellen, dann ergibt sich ein Topf weichgekochter Spaghetti. Das reine Durcheinander. Alles pappt zusammen. Jetzt kommen irgendwelche Historiker und wollen die Spaghetti feinsäuberlich trennen. Was für ein Blödsinn.“

Flucht und Reisen sind die Hauptzutaten im Werk des Schriftstellers Ilija Trojanow. Oftmals bedient sich der Autor aber auch des Themas Nahrung, ihrer Symbolik und Zubereitungsweise, um zeitliche und räumliche Grenzen aufzuheben und Begegnungen mit fremden Kulturen zu illustrieren. So findet man bei ihm u. a. poetische Darstellungen der Gastfreundschaft (*Nach der Flucht, 2017*), literarische Beschreibungen der indischen Essensgewohnheiten (*Gebrauchsanweisung für Indien, 2006*), oder das politische Engagement für eine gerechte Nahrungsverteilung (*Der überflüssige Mensch, 2013*). Die Lesung und das Gespräch eröffnen somit einen Einblick in das Gesamtwerk von Ilija Trojanow, in dem die Themen Essen und Migration eng miteinander verflochten sind.

Stephan Zandt

Kosmopolitische Gourmets, exotische Leckereien und die Provinzen des Mundraums. Überlegungen zu einer befremdlichen Geschichte des Geschmacks.

Seit dem 17. Jahrhundert hat sich der Geschmack und die Praktik des Schmeckens zu einer unserer zentralen kulinarischen Beurteilungskategorien entwickelt. Spätesten seit der Mitte des 20. Jahrhunderts erlebt dabei die mündige Geschmacksfähigkeit eine Universalisierung unter kulturrelativistischen Vorzeichen und wird mehr und mehr auch jenen zugetraut, die vormals noch als von den Notwendigkeiten des Magens getriebene, kulinarische „Wilde“ galten. Nicht zuletzt ist es

diese Universalisierung des Geschmacks, die die Küche der Fremden eine neue Anerkennung verschafft und mit einem exotischen Reiz ausstattet.

Entgegen der unhinterfragten Annahme eines, wenn auch kulturell unterschiedenen, so doch gleichermaßen universellen Geschmacks, soll der ‚mündige‘ Geschmack stattdessen als eine kulturell und historisch begrenzte Konfiguration der Sinnlichkeit und der Esslust konturiert werden. Mit der Entdeckung der Neuen Welt gelangten neue, exotische Leckereien nach Europa. Deren öffentliche und geschmacksichere Konsumtion in Salons und Kaffeehäusern bildet bald eine gesellige Praxis und Ausdruck eines neuen weltbürgerlichen Selbstverständnisses. Und auch in den Schriften und der geselligen Praxis der *Hommes des lettres* spielt der Geschmack zunehmend eine entscheidende Rolle. Der Geschmack dient aber auch dazu, sich von den neu entdeckten Kulturen abzugrenzen und eine Grenzlinie zwischen ‚Natur‘ und ‚Kultur‘, zwischen Mund und Magen zu ziehen. Welche Subjektivierungsformen sind mit der Übung des Schmeckens verbunden? Welche Rolle spielt dabei die eminente Fremderfahrung und in welchem Verhältnis steht die neuzeitlich-westliche Sinnlichkeit zu den außereuropäischen sinnlichen Konfigurationen, ohne die die neuzeitliche Kulturgeschichte des Geschmacks nicht denkbar erscheint?

Curricula Vitae und Publikationen

Irini (Irene) Athanassakis (ΕΙΡΗΝΗ ΑΘΑΝΑΣΑΚΗ) arbeitet als bildende Künstlerin und Autorin. Seit 2011 arbeitet sie zu den Themen „Milch“ und „A.R.T. and Poiesis“ (Reproduktionstechnologien und Poetik). Sie studierte Bildhauerei bei Alfred Hrdlicka und transmediale Kunst bei Brigitte Kowanz an der Universität für angewandte Kunst Wien und Philosophie sowie europäische Betriebswirtschaft (ESB Reutlingen und London). Ihre Doktorarbeit über Aktien als Kulturgegenstände und Bilder (*Actien, Shares. Effekten*) erhielt eine Auszeichnung und wurde bei Springer Edition Transfer unter dem Titel *Die Aktie als Bild. Zur Kulturgeschichte von Wertpapieren* 2008 publiziert. Gemeinsam mit Thomas Macho initiierte sie das Projekt: *Bonds. Schuld, Schulden und andere Verbindlichkeiten*, eine Kooperation der Humboldt-Universität zu Berlin und des Hauses der Kulturen der Welt, Berlin (2012-2014). In den letzten Jahren beschäftigte sie sich mit Körperflüssigkeiten und Abläufen als Modellen für eine inklusive Ökonomik. Zuletzt im Mai 2018 in Form der kollaborativen Performance „Prophecy“ zu Formen und Prozessen von „Mykovaluta“ mit Lucie Strecker und Klaus Spiess anlässlich der Cairotronica, Cairo.

Publikationen (Auswahl): (Hg. und Co-Autorin), *MILK. Gabe, Lust und Verlust*, in deutscher und englischer Sprache, Übersetzung von Tessa Stevenson, Wien 2018; „Some Bonds Matter“, in: Peter Panes und Sophia Panteliadou (Hg.), *Agora & Gabe – Gespenster der Gastfreundschaft / Αγορά και δώρον. Φαντάσματα της φιλοξενίας*, Thessaloniki 2017; „Galakto-Dorai. Milch, eine kleine Meta-Physik der Gabe“, in: Ivo Gurschler, Sophia Panteliadou, Christopher Schlembach (Hg.), *Sagen was man sieht. Eine Festschrift für Walter Seitter*, Wien 2017; „A.R.T. and Poiesis. Some Poems About the Aesthetics and Linguistics of Artificial Reproductive Technologies“, in: Andreas Giannakoulopoulos und Dalila Honorato (Hg.), *Taboo-Transgression-Transcendence in Art and Science*, Corfu 2016; „Bonds Matter – Schuld mit Schein“, in: Thomas Macho (Hg.), *Bonds. Schuld, Schulden und andere Verbindlichkeiten*, Paderborn 2014.

Julia Boog ist Fellow Managerin am IFK Internationales Forschungszentrum Kulturwissenschaften | Kunstuniversität Linz in Wien. Nach ihrem Studium der Kunstgeschichte und Germanistik, promovierte sie zum *Witz der Differenz* in den Werken von Emine Sevgi Özdamar, Felicitas Hoppe und Yokō Tawada. Sie war von 2009-2016 wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Arbeitsstelle *Interkulturelle Literatur- und Medienwissenschaft* an der Universität Hamburg und arbeitete an Projekten zur „Geteilten Erfahrung Migration“ im deutsch-türkischen und türkischen Film. Nebenbei schreibt sie für unterschiedliche Magazine zu kulturwissenschaftlichen und zeitgeistigen Themen wie Wahnsinn, Gärten und Eier.

Publikationen (Auswahl): gem. mit Katrin Emeis und Lena Ekelund (Hg.), *Weibliche Adoleszenz und Migration in Literatur, Film und Theorie*, Würzburg (in Vorbereitung für 2018); „Eat Art“, in: *Avenue (5)* 2018; *ANDERSSPRECHEN. Vom Witz der Differenz in Werken von Emine Sevgi Özdamar, Felicitas Hoppe und Yokō Tawada*, Würzburg 2017; „I have seen it all! Blindheit und Künstlertum in Lars von Triers *Dancer in the Dark* (2000)“, in: Alexandra Tacke (Hg.), *Blind Spots*, Bielefeld 2016.

Christian Hoffelner ist grafischer Gestalter, Autor und Herausgeber. Aktuell unterrichtet er an der Kunstuniversität Linz und an der Ortweinschule in Graz. Er schloß sein Studium an der Technischen Universität Graz im Fach Architektur sowie Buchkunst/Grafik Design an der Hochschule für Grafik und Buchkunst in Leipzig ab. 2009 gründete er *CH Studio*, ein kleines Grafik Design Atelier in Wien. Mit dem Fokus auf Drucksachen und Typografie entstehen hier Auftragsarbeiten (privat, institutionell, akademisch), kollaborative oder selbstinitiierte Projekte. CH Studio gestaltet vorwiegend Bücher, digitale Anwendungen und Konzepte für Erscheinungsbilder.

Publikationen (Auswahl): gem. mit Marusa Sagadin (Hg.), *Marusa Sagadin – © MMXV. Selected Works 2009–2014*, Wien 2015; gem. mit Ruth Anderwald und Leonhard Grond (Hg.), *Hasn't it been a great journey so far. Film Works by Ruth Anderwald and Leonhard Grond, 1999–2013*, Leipzig 2014; *A Zine Debut. Aspekte architekturelevanter Drucksachen: Das Phänomen Eigenverlag in gestaltenden Disziplinen*, Leipzig 2012.

Cornelia Knoll hat Soziologie, Ethnologie, Politik- und Erziehungswissenschaften an der Universität Hamburg studiert und mit einer Diplomarbeit im Bereich der Migrationssoziologie im Jahr 2009 abgeschlossen. Seit 2017 ist sie Teil des Teams von SAVVY Contemporary in Berlin. Zuvor lebte sie überwiegend in Kapstadt, wo sie u. a. am Cape Town Holocaust Centre und seit 2012 am District Six Museum in der Bildungs- und Vermittlungsabteilung mitarbeitete und wissenschaftlich an den Fachbereich des Centre for African Studies der Universität Cape Town angebinden war. Für das ArtPeaceProject, ein Projekt des Fachbereichs der Interkulturellen Bildung und der Erziehungswissenschaften der Universität Hamburg, war sie als internationale Koordinatorin tätig.

Publikationen (Auswahl): „Essen und Erinnern am District Six Museum“, in: *Avenue (5)* 2018; „The Art of ‚Unrest‘ –The work of Cape Town artists Hasan and Husain Essop“, in: *Africa is a Country*, New York 2015; „Decolonising Berlin“, in: *Africa is a country*, New York 2014, „Re(as)sisting Narratives - A Group Exhibition“, in: *ArtAfrica Magazin*, Kapstadt 2016.

Daniel Kofahl ist Ernährungssoziologe und leitet das *Büro für Agrarpolitik und Ernährungskultur (APEK)*. Er ist Sprecher der AG Kulinarische Ethnologie und lehrt Ernährungssoziologie an der Universität Wien und Ernährungsbildung an der TU Berlin. Mehr Infos unter: www.apek-consult.de/team/dr-daniel-kofahl/

Publikationen (Auswahl): gem. mit Sebastian Schellhaas (Hg.), *Kulinarische Ethnologie - Beiträge zur Wissenschaft von eigenen, fremden und globalisierten Ernährungskulturen*, Bielefeld 2018; „Orgasmen sind wie Pommes. Eine soziologische Erkundung der Gastroerotik“, in: Stevan Paul (Hg.), *Die Philosophie des Kochens*, Hamburg 2018; „Menülöffel und Teufelsgabel - Kultursoziologisches zum Essbesteck“, in: Julia Reuter und Oliver Berli (Hg.), *Dinge befremden. Essays zu materieller Kultur*, Heidelberg 2016; gem. mit Gerrit Fröhlich und Lars Alberth (Hg.), *Kulinarisches Kino. Essen und Trinken im Film*, Bielefeld 2013.

Ying Le ist Künstlerin. Aufgewachsen in Shanghai und Oslo, studierte sie Kunst in London am Central Saint Martins Centre. Enttäuscht von den Strukturen des Kunstmarktes, wandte sie sich von dem normalen Ausstellungsbetrieb ab und praktiziert eine ganzheitliche Lebenskunst, vor allem über Teezeremonien. 2014 zog sie nach Berlin und eröffnete dort einen Teegarten namens *Thirsty Moon*. Spezialisiert auf chinesische Teeblätter, bietet sie hier Workshops zur Teezubereitung und -verkostung sowie zur Geschichte des Tees an. Außerdem betreibt sie gemeinsam mit den Künstlern Paul Sohacki und Reto Pulver hier Räume für Kunstaktionen. Gemeinsam hielten sie Teezeremonien am Haus der Kulturen der Welt in Berlin und am FIAC in Paris ab.

Antonio Lucci ist derzeit Gast des Direktors am IFK Internationales Forschungszentrum Kulturwissenschaften | Kunstuniversität Linz in Wien. Seit 2017 ist er Projektfellow am Forschungsinstitut für Philosophie Hannover. Er habilitiert zum Thema „Askese als Subjektivierungsstrategie“ am Institut für Kulturwissenschaft der HU Berlin. Im Sommersemester 2016 und Wintersemester 2017/18 hat er die Professur für „Kulturtheorie und kulturwissenschaftliche Ästhetik“ an der Humboldt-Universität zu Berlin vertreten. Davor war er als wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Kulturwissenschaft und als Post-Doc

Forscher am Exzellenz Cluster „Topoi“ der Humboldt-Universität sowie als Dozent für Medienästhetik an der NABA (Neue Akademie der Künste, Mailand) tätig. Seine aktuellen Forschungsschwerpunkte sind u. a. die Methodologie der Kulturgeschichte, das Posthumane, die Kulturtheorie und -geschichte der Askese sowie die Geschichte der italienischen Philosophie und der Kulturwissenschaften.

Publikationen (Auswahl): gem. mit Thomas Skowronek (Hg.), *Potential regieren. Zur Genealogie des möglichen Menschen*, Paderborn 2017; gem. mit Andrea Borsari (Hg.), *How to do Things with Cultures?*, in: *Azimuth* 8 (2016), Heft 5; *Un'acrobatica del pensiero. La filosofia dell'esercizio di Peter Sloterdijk*, Rom 2014.

Thomas Macho ist seit 2016 Direktor des IFK Internationales Forschungszentrum Kulturwissenschaften | Kunstuniversität Linz in Wien und Professor emeritus für Kulturgeschichte am Institut für Kulturwissenschaft der HU Berlin.

Publikationen (Auswahl): *Das Leben nehmen. Suizid in der Moderne*, Berlin 2017; *Vorbilder*, München 2011.

Walter Mayer war lange Jahre Chefredakteur u. a. von *Tempo*, *B.Z.* und *Bild am Sonntag*. Er lebt heute als Autor und journalistischer Berater in Berlin und Marrakesch. 2014 entwickelte er mit "Book Affair" ein Internetportal, das als Alternative zu Amazon den lokalen Buchhandel stärken sollte. Seit 2016 wirkt er als Berater vom Chefredakteur des Magazins *Focus*. Sein Buch *Brot. Auf der Suche nach dem Duft des Lebens* erschien 2017 beim Insel-Verlag.

Anne-Rose Meyer vertritt derzeit den Lehrstuhl für Kultur- und Wissensgeschichte am Deutschen Seminar der Universität Hannover. Sie ist Wiss. Mitarbeiterin in der Germanistik an der Universität Wuppertal. 2009 hat sie sich mit der Studie *Homo dolorosus. Körper – Schmerz – Ästhetik* an der Universität Paderborn habilitiert (ersch. München 2011). Sie wurde 2000 mit einer Arbeit zu *Jenseits der Norm. Aspekte der Bohèmedarstellung in der französischen und deutschen Literatur. 1830-1910* (ersch. Bielefeld 2001) an der Universität Bonn promoviert. Sie hatte Gastprofessuren und -dozenturen in Bordeaux, Pavia und Warschau inne. Forschungsschwerpunkte liegen bei deutschsprachiger Literatur des 18.-21. Jahrhunderts, Ästhetik, Gattungsgeschichte und -theorie, Interkultureller Literaturwissenschaft und europäischen Literaturbeziehungen. Mit dem Thema Essen hat sie sich in diversen Publikationen beschäftigt, zuletzt gab sie mit heraus: *Theorien des Essens. Grundagentexte*, Berlin 2017.

Publikationen (Auswahl): gem. mit Tabea Meineke, Stephanie Neu und Eugenio Spedicato (Hg.), *Aufgeschlossene Beziehungen. Deutschland und Italien im transkulturellen Dialog. Literatur, Film, Medien*, Würzburg 2018; gem. mit Kikuko Kashiwagi (Hg.), *Theorien des Essens. Grundagentexte*, Berlin 2017; *Die deutschsprachige Kurzgeschichte*, Berlin 2014; als Hg., *Vormärz und Philhellenismus. Jahrbuch Vormärzforschung 2012*, Bielefeld 2013; *Homo dolorosus. Körper – Schmerz – Ästhetik*, München 2011.

Migrating Kitchen ist ein Cateringprojekt von Geflüchteten und Arbeitsmigrant_innen, die gegen die Benachteiligungen am Arbeitsmarkt und für politische Mitbestimmung kämpfen. Ihr Team verbindet die Liebe zum Kochen, zur Arbeit und zum Aufstand. Die Gerichte sind ein politischer, ästhetischer und kulinarischer Hochgenuss: ausgesuchte Produkte mit viel Erfahrung und Sorgfalt zubereitet.

Katharina Mojescik hat an der Ruhr-Universität Sozialwissenschaften mit dem Schwerpunkt empirische Sozialforschung studiert. Seit 2012 ist sie am Institut für Arbeitswissenschaft als Wissenschaftliche Mitarbeiterin tätig. Seit Dezember 2016 promoviert sie an der Professur für Gender Studies (Professorin Katja Sabisch) an der Ruhr-Universität unter dem Titel *Reine Geschmackssache? – Die gesellschaftliche Bedeutung und Hintergründe des Phänomens Street Food*. Im Rahmen ihrer Dissertation führt sie qualitative Interviews mit Food Trucker*innen und anderen Anbieter*innen sowie Street Food Marktveranstalter*innen, um das Phänomen aus ernährungs- und arbeitssoziologischer Perspektive zu ergründen.

Publikationen (Auswahl): „Street Food. Mainstream, Mittelschicht und Distinktion“, in: *Avenue* (5) 2017; gem. mit Caroline Richter, „Stille Post: Vertrauen und Aktionsmacht in der personellen Assistenzdyade“, in: Peter Biniok und Eric Lettkemann (Hg.), *Assistive Gesellschaft. Reihe „Öffentliche Wissenschaft und gesellschaftlicher Wandel“*, Wiesbaden 2016; „Möglichkeiten und Grenzen von Feedbackinstrumenten in Lehre und Studium“, in: *Neues Handbuch Hochschullehre*, Online-Ressource.

Tobias Müller ist Journalist und Blogger. In seinem Blog *All you can eat* schreibt er über seine Essens-, Koch- und Trink-Erlebnisse zwischen Wien, Sydney und anderswo. „Sojasauce aus der Steiermark“, „Schweinskopfesemmerl“ oder „Kürbis mit ‚seltsamen Geschmack‘“ sind nur einige seiner interkulturellen Abenteuer, über die er u. a. auch im *Süddeutsche Magazin*, der *Zeit*, *Effilee*, *Standard* und für den *Falstaff* schreibt.

Annegret Pelz ist Professorin für Neuere deutsche Literatur am Institut für Germanistik der Universität Wien und dort seit 2014 Leiterin und Mitglied der Forschungsplattform „Mobile Kulturen und Gesellschaften“. Sie studierte Germanistik, Kommunikationsforschung und Pädagogik in Bonn und Bielefeld. Sie promovierte und habilitierte sich an den Universitäten Hamburg und Paderborn mit Arbeiten über reisende Autorinnen des 18.–20. Jahrhunderts und mit einer Studie über Tischszenen in der Moderne.

Publikationen (Auswahl): gem. mit Alexandra Ganser (Hg.), *Mobile Kulturen und Gesellschaften*, Wien (in Vorbereitung für 2018); gem. mit Franz Eybl und Stephan Müller, *Jubiläum. Literatur und kulturwissenschaftliche Annäherungen*, Göttingen 2018; „Philologie im Zeichen der Tischszene: Walter Benjamin in Goethes Werkstatt“, in: Klaus Kastberger und Stephan Maurer (Hg.), *Die Werkstatt des Dichters: Imaginationsräume literarischer Produktion*, Berlin 2017; „Picknick Papers‘. Essen und Sprache im Freien“, in: Claudia Lillge und Anne-Rose Meyer (Hg.), *Interkulturelle Mahlzeiten. Kulinarische Begegnungen und Kommunikation in der Literatur*, Bielefeld 2008.

Johanna Richter ist seit 2016 stellvertretende Direktorin am IFK Internationales Forschungszentrum Kulturwissenschaften | Kunstuniversität Linz. Sie studierte Allgemeine und Vergleichende Literaturwissenschaft, Kulturwissenschaft und Lateinamerikanistik in Berlin, Mexiko-Stadt und Buenos Aires und promovierte in Romanistik. Forschungsschwerpunkte: Mediengeschichte, Serienformen, Produktionsbedingungen von Literatur, lateinamerikanische Literatur- und Kulturgeschichte.

Publikationen (Auswahl): *Literatur in Serie. Transformationen des Romans im Zeitalter der Presse, 1836-1881*, Bielefeld (in Vorbereitung für 2018); „The Resistant Forces of Myth: Miguel Ángel Asturias’s Men of Maize (1949)“, in: Dominic Davies, Erica Lombard und Benjamin Montford (Hg.), *Fighting Words. Fifteen Books that Shaped the Postcolonial World*, Oxford 2017.

Clemens Ruthner ist Literatur- und Kulturwissenschaftler am Trinity College Dublin, daneben Buchkritiker (für den *Standard*, *Ö1*, *Literatur und Kritik*) sowie Blogger (*Delirium clemens*). Seine Forschungsschwerpunkte sind: Zentraleuropa/Habsburg und Alterität, wie z. B. kulturelle Fremdheit, Sexualität, Monstrosität.

Publikationen (Auswahl): *GRENZWERTIG: Liminality as a Critical Concept in (Austrian) Literary and Cultural Studies*, (in Vorbereitung für 2019); *Die Mutzenbacher. Re-Lektüren eines Wiener Skandalromans*, Wien (in Vorbereitung für 2018); *Habsburgs 'Dark Continent'. Postkoloniale Lektüren zur österreichischen Literatur und Kultur im langen 19. Jahrhundert*, Tübingen 2017.

Antonie Schmiz ist seit März 2016 Juniorprofessorin für Geographische Migrationsforschung am Institut für Geographie der Universität und Mitglied des *Instituts für Migrationsforschung und Interkulturelle Studien (IMIS)*. In ihrer Forschung befasst sie sich mit dem veränderten Umgang von Städten mit Migration. Anhand der Beispiele Berlin und Toronto fragt sie, wie Migration im Spannungsfeld von Stadtpolitik und Sozialraum verhandelt wird. Von 2014 bis 2015 war sie als Postdoctoral Visiting Scholar am interdisziplinären *Ryerson Center for Immigration and Settlement (RCIS)* der Ryerson University in Toronto tätig. Sie promovierte 2010 an der Universität Bremen zum Thema transnationaler Netzwerke vietnamesischer Unternehmer zwischen Berlin und Vietnam. Seit Januar 2018 leitet sie als Verbundkoordinatorin das BMBF-Projekt „Teilhabe durch kooperative Freiraumgestaltung in Ankunftsquartieren“ (KoopLab).

Publikationen (Auswahl): gem mit Andreas Pott, „Migration und Flucht als Forschungsthemen der Geographie. Eine Standortbestimmung“, in: *Standort*, 42 (1), 2018; gem. mit Robert Kitzmann, „Negotiating an Asiatown in Berlin: Ethnic diversity in urban planning“, in: *Cities. The International Journal of Urban Policy and Planning* 70, 2017; „Staging a Chinatown in Berlin: The role of city branding in the urban governance of ethnic diversity“, in: *European Urban and Regional Studies* 24 (3), 2017; *Transnationalität als Ressource? Netzwerke vietnamesischer Migrantinnen und Migranten zwischen Berlin und Vietnam*, Bielefeld 2011.

Nikolina Skenderija-Bohnet ist derzeit Junior Fellow am IFK Internationales Forschungszentrum Kulturwissenschaften | Kunstuniversität Linz in Wien. Sie studierte Germanistik in Bosnien und Herzegowina und war dort auch als Schauspielerin im Film und Theater tätig. Ihr Bachelorstudium (2009-2012) in Deutscher Literatur schloss sie an der Humboldt-Universität zu Berlin ab, wo sie sich mit Peter Handkes intellektuellem Engagement für Serbien auseinandersetzte. Im Anschluss absolvierte sie ihr Masterstudium in Kulturwissenschaft ebenfalls an der Humboldt-Universität mit dem Thema *Vom Essen und Gegessenwerden. Kulinarische Transformationen der Macht*. Nebenbei schreibt sie an dem kulinarischen Blog *Ritual Cuisine*, der sich mit alltäglichen Essensritualen auseinandersetzt. Seit Juli 2016 arbeitet sie an ihrem Promotionsprojekt mit dem Titel: *Essen und Gegessen-Werden. Tod, Tiere und Essen im Werk von Elias Canetti*.

Publikationen (Auswahl): „The migrating fat“, in: Mahren Möhring und Virginie Silhouette-Dercourt (Hg.), *Immigrant Youth and the transformation of fashion and beauty practices in Europe*, Leiden (in Vorbereitung für 2019).

Ilija Trojanow ist Schriftsteller, Übersetzer und Verleger und zurzeit als Writer in Residence am am IFK Internationales Forschungszentrum Kulturwissenschaften | Kunstuniversität Linz in Wien. 1965 in Bulgarien geboren, floh er 1971 mit seinen Eltern nach München. Trojanow lebte in Kenia, Nairobi und Bombay. Seit 2008 ist er Herausgeber der Reihe *Weltlese – Lesereisen ins Unbekannte*. Seit 2014 schreibt er auf derStandard.at den Blog *Operama*. Trojanow wurde mit verschiedenen Literaturpreisen ausgezeichnet, darunter dem Bertelsmann-Literaturpreis beim Ingeborg-Bachmann-Wettbewerb 1995, dem Marburger Literaturpreis 1996, dem Adelbert-von-Chamisso-Preis 2000, dem Berliner Literaturpreis 2007, dem Mainzer Stadtschreiberpreis

2007, dem Preis der Literaturhäuser 2009, dem Würth-Preis für Europäische Literatur 2010, dem Carl-Amery-Literaturpreis 2011 und dem Heinrich-Böll-Preis 2017. Außerdem hatte er verschiedene Gastprofessuren inne (u. a. an der Freien Universität Berlin und Tübingen (2007), in Leipzig (2009/2010), als Max Kade Writer in St. Louis (2012 sowie an den Universitäten in Salzburg (2013) und Kassel (2014). Im Frühjahr 2016 war er Max Kade Visiting Professor am Dartmouth College in New Hampshire.

Publikationen (Auswahl): *Meine Olympiade. Ein Amateur, vier Jahre, 80 Disziplinen*, Frankfurt/M. 2016; *Macht und Widerstand*, Frankfurt/M. 2016; *Wo Orpheus begraben liegt*, München 2013; *EisTau*, München 2011; zus. mit Juli Zeh: *Angriff auf die Freiheit. Sicherheitswahn, Überwachungsstaat und der Abbau bürgerlicher Rechte*, München 2009; *Der Weltensammler*, München 2006.

Stephan Zandt ist Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Kulturwissenschaften der Humboldt-Universität zu Berlin. Er studierte Europäische Ethnologie, Kultur- und Sozialanthropologie und Vergleichende Religionswissenschaft an der Philipps-Universität Marburg (B.A.), sowie Kulturwissenschaft an der Humboldt-Universität zu Berlin (M.A.). Von 2013-2016 war er Wiss. Mitarbeiter im Teilprojekt „Natur/Kultur. Zur Transformationsgeschichte einer mythischen Grenzziehung“ von Prof. Dr. Iris Därmann im SFB 644 „Transformationen der Antike“. In diesem Rahmen arbeitete er an seiner Dissertation mit dem Titel *Jenseits des guten Geschmacks. Transformationen kulinarischer Sinnlichkeit*. Zu seinen Forschungsschwerpunkten zählen: Human-Animal-Studies und politische Zoologie, Wissensgeschichte der Ökologie und Ethologie, kulturwissenschaftliche Ästhetik und Anthropologie der Sinne.

Publikationen (Auswahl): „Neue Horizonte des Geschmacks. Exotische Genussmittel und sinnliche Aufklärung bei Georg Forster“, in: Julian Drews (Hg.), *Weltreisen. Aufzeichnen, aufheben, weitergeben – Forster, Humboldt, Chamisso* (Chamisso-Studien 2), Göttingen 2017; „Hunde, Gänse, Philosophen, oder eine neue Kunst des Versammelns“, in: Martin Doll und Oliver Kohns (Hg.), *Politische Tiere. Zoologie des Kollektiven*, München 2017; gem. mit Iris Därmann (Hg.), *Andere Ökologien. Transformationen von Mensch und Tier*. München 2017; gem. mit CHIMAIRA-Arbeitskreis für Human-Animal Studies (Hg.), *Tiere Bilder Ökonomien. Aktuelle Forschungsfragen der Human-Animal-Studies*, Bielefeld 2013.

Mit freundlicher Unterstützung

