

Die Gärung, eine Weltgeschichte

Dr. Sebastian Becker, Dr. Pia Nordblom (FB 07 / Historisches Seminar in Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Frankreich- und Frankophonestudien)

Dr. Tristan Landry (Université de Sherbrooke) wird im Sommersemester 2020 eine ernährungsgeschichtliche Veranstaltung zur Bedeutung und Geschichte der Gärung halten. Er greift damit unter epochenübergreifender und transdisziplinärer Perspektive einen chemischen Vorgang auf, der von höchster Relevanz für die Entwicklung der menschlichen Zivilisation war. Der Kurs soll den Zugang zu diesem Thema theoretisch wie praktisch erschließen.

Dazu wird er mit den Studierenden u.a. einen Nutzgarten nach dem Vorbild indigener Völker Nordamerikas anpflanzen und Gerichte nach überlieferten Rezepten nachkochen. Die Studierenden werden dadurch in die Lage versetzt, die Bedeutung natürlicher biochemischer Vorgänge für die menschliche Ernährung von der Antike bis in die Gegenwart zu verinnerlichen. Ausgehend vom Nutzgarten soll die systematische Kultivierung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln und deren kulturelle Bedeutung bis ins 21. Jahrhundert aufgezeigt werden, darüber hinaus sollen die Studierenden dazu angeregt werden, interdisziplinär und vernetzt zu denken und die Methoden anderer Fachwissenschaften in der Geschichtswissenschaft zu kontextualisieren. In einem Blog werden schließlich die Ergebnisse des Kurses ebenso wie Kochrezepte und Arbeitsbeschreibungen veröffentlicht.