



SOMMER
UNIVERSITÄT
für Jüdische Studien
Hohenems 2019



Mahlzeit!

Vom Sinn des Essens

Europäische Sommeruniversität für Jüdische Studien
30. Juni bis 5. Juli 2019 in Hohenems



UNIVERSITÄT BASEL



Universität
Zürich



universität
wien

JÜDISCHES
MUSEUM
HOHENEMS

עמ



SOMMER
UNIVERSITÄT

für Jüdische Studien
Hohenems 2019

Mahlzeit!

Vom Sinn des Essens

Europäische Sommeruniversität
für Jüdische Studien
30. Juni bis 5. Juli 2019, Hohenems

Eine Veranstaltung der Abteilung für Jüdische Geschichte und Kultur der Ludwig-Maximilians-Universität München, des Zentrums für Jüdische Studien der Universität Basel, des Zentrums für Jüdische Kulturgeschichte der Universität Salzburg, des Instituts für Judaistik an der Universität Wien, der Professur für Judaistik der Otto-Friedrich-Universität Bamberg und der Sigi-Feigel-Gastprofessur für Jüdische Studien an der Universität Zürich – in Zusammenarbeit mit dem Jüdischen Museum Hohenems.

Ist der Mensch, was er isst?

Nicht nur in der jüdischen Geschichte hat das Essen immer eine hochsymbolische und identitätsstiftende Dimension gehabt. Das gilt nicht nur für religiöse Speisegebote, ethnische Spezialitäten, lokale Traditionen oder migrantische Identitätsangebote. Über Speisen und Getränke werden nostalgische Erinnerungsgemeinschaften gestaltet, aber es wird auch individuell Zugehörigkeit und Differenz zum Ausdruck gebracht.

Die Gesetze der Kaschrut haben die Phantasien von Juden wie Nichtjuden dabei zu vielfältigen Spekulationen angeregt, über Symbole des Zusammenlebens und Gesundheit, Ernährungsphysiologie und religiöse Glaubensinhalte. Und sie haben Gegenbewegungen, auch im Judentum selbst, nach sich gezogen, bis zur bewussten Brechung der Speisegesetze als politisches Statement. Gleichzeitig erscheint es schwer, von einer „jüdischen Küche“ zu sprechen, eher von einem jüdischen Twist in der arabischen oder osteuropäischen, amerikanischen, persischen oder italienischen Küche.

Die 11. Europäische Sommeruniversität für Jüdische Studien Hohenems wird vom 30 Juni bis zum 5. Juli 2019 – in gewohnt breiter interdisziplinärer Perspektive – den sozialen, wirtschaftlichen, religiösen und kulturellen Bedeutungen von Speisen und Lebensmitteln nachgehen, ihrer Tradierung durch Kochbücher und mündliche Überlieferung, ihrem Handel und ihrer – oftmals als „Frauenarbeit“ definierten und zugleich männlich kontrollierten – Herstellung, ihren vielfältigen Symbolwelten und ihrer Alltagspraxis in unterschiedlichen Gesellschaften.

Die Sommeruniversität für Jüdische Studien Hohenems 2019 steht Studierenden aller Fachbereiche offen. Bevorzugt angenommen werden Studierende der Jüdischen Studien der beteiligten Universitäten, Bamberg, Basel, München, Salzburg, Wien und Zürich.

**Informationen und Anmeldungen unter:
www.jgk.geschichte.uni-muenchen.de**

Das Programm

Sonntag 30. Juni

ab 12.00

Registrierung

14.15 | Offizieller Beginn der Sommeruniversität
Begrüßung

14.30 | Öffentlicher Vortrag

Prof. (FH) Mag. Awi Blumenfeld (Wien)

Ma nishtana...

was ist der Unterschied....?

Gedanken über Essen, Juden

und den kleinen Unterschied!

16.00 – 17.30

**Führung durch das
jüdische Hohenems**

20.00 – 21.30 |

Öffentlicher Vortrag

Ellen Presser (München)

Hejmisches Essen, Loizelach

und Majselaich rund um

die polnisch-jüdische Küche



Montag 1. Juli

9.00 – 10.30 | Workshops

Themen und Referierende
unter „Workshops“



11.00 – 12.30 | Vorlesung

PD Dr. Caspar Battegay (Basel)

Semiotik des Essens.

Wie liest man eine (jüdische) Mahlzeit?

14.00 – 15.30 | Vorlesung

Prof. Dr. Gerhard Langer (Wien)

„Hat Ester Schinken gegessen?“

Jüdische Speisegebote und ihre Begründung

Ab 16.30

Get Together

Grillfest im Garten des Museums

Dienstag 2. Juli

9.00 – 10.30 | Workshops

Themen und Referierende unter „Workshops“

11.00 – 12.30 | Vorlesung

Prof. Dr. Alfred Bodenheimer (Basel)

Wann ist ein Ei ein Ei? Maß, Zuordnung und Beschaffenheit von Speisen und ihre Relevanz im jüdischen Religionsgesetz.

14.00 – 15.30 | Vorlesung

Prof. Dr. Susanne Talabardon (Bamberg)

Kein Buch für die Satten und Sättigten:
Biblische Erzählungen vom Essen

16.00 – 17.00

**Führung durch die Ausstellung „All About
Tel Aviv-Jaffa. Die Erfindung einer Stadt“**

20.00 – 21.30 | Öffentlicher Vortrag

Michael Wex (Toronto)

Who Says it has to Taste Good.
How Food Becomes Jewish

Mittwoch 3. Juli

9.00 – 10.30 | Workshops

Themen und Referierende unter „Workshops“

11.00 – 12.30 | Parallelveranstaltungen (Seminare)

Prof. Dr. Michael Brenner (München)

„Wegen unzeitgemäßem Inhalt entfernt.“

Die jüdische Küche in deutschen Kochbüchern
vor und nach 1933

Prof. Dr. Erik Petry (Basel)

„Wahre Zionssöhne essen fleischlos.“

Judentum, Zionismus und Vegetarismus

14.00 – 15.30 | Parallelveranstaltungen (Seminare)

Judith Müller M.A. (Basel/Beer Sheva)

David Fogels erste Jahre in Wien

Zwischen Suppenküche, Lagerkost und
einem unendlichen Hunger nach mehr

Rebekka Denz M.A. (Bamberg)

Alle an einem Tisch? Essen und Trinken
als (mögliche) Sphäre des Kulturkontakts

20.00 – 21.30 | Filmabend

Hummus. The Movie



Donnerstag 4. Juli

9.00 – 10.30 | Workshops

Themen und Referierende unter „Workshops“

11.00 – 12.30 Parallelveranstaltungen (Seminare)

Dr. Philipp Lenhard (München)

„Tausche Zucker gegen koscheres Fleisch“.

Die Bedeutung der Kashrut im transatlantischen Handel der Frühen Neuzeit

Dr. Birgit Körner (Basel)

Zwischen aschkenasischer und sephardischer Tradition. „Jüdisches Essen“ als interkulturelle Auseinandersetzung in Ephraim Kishons „israelischen Satiren“

14.00 – 15.30 | Parallelveranstaltungen (Seminare)

Barbara Häne M.A. (Basel)

Koscheres Essen in Zeiten des Krieges.

Auswirkungen der Rationierung auf die jüdische Bevölkerung der Schweiz während des Zweiten Weltkriegs

Dr. Francesco Della Costa (München)

Globalizing Kosher Food in Italy

16.00 – 17.30

Vorstellung studentischer Arbeiten

20.00 – 21.30 | Öffentlicher Vortrag

Dr. Smadar Sheffi (Tel Aviv)

Fusion. Representation of Food in Israeli Art
as Signifier of Myth and Identity



Freitag 5. Juli

9.00 – 10.30 | Parallelveranstaltungen
(Seminare)

Prof. Dr. Ronny Vollandt (München)

Was gibt's zu essen? Ein kulinarischer Blick
in die Kairoer Genizah

Dr. Daniel Mahla (München)

Aufs Schwein gekommen ...
Tiere als Politicum in Israel

11.00 – 12.30 | Vorlesung

Dr. Andrea Löw (München)

„Die Verschiebung der Brotausgabe führte
zu einer Hungersnot“ – Essen im Ghetto

12.30 – 13.00

Abschlussdiskussion

Workshops

Dr. Michael Studemund-Halévy (Hamburg)

De punta pye a kavesa:

Sefardische Traditionen in Ost und West

Dr. Evita Wiecki (München)

“tsimes, gefilte fish un homentashn” –

Einführung ins Jiddische

Univ-Prof. Dr. Armin Eidherr (Salzburg)

Lektürekurs Jiddisch: Feste & Essen in Bella

Chagalls „brenendike licht“ („Brennende Kerzen“)

André Levi Israel Ufferfilge (München)

Hühner geben keine Milch. Von koscheren

Heuschrecken, konkurrierenden Hechschern

und Kaschrutpraxen heute

Teilnahmegebühr

für Studierende (inklusive Unterbringung und Frühstück) € 250,- / wird teilweise von den Universitäten bezuschusst oder erstattet
für Nicht-Studierende
€ 220,- (ohne Übernachtung)

Informationen und Anmeldungen unter:
www.jgk.geschichte.uni-muenchen.de

Die Veranstaltung wird unterstützt durch:

Amt der Vorarlberger Landesregierung, Kultur und Wissenschaft — Amt der Stadt Hohenems — Collini Hohenems — Schroubek-Fonds Östliches Europa, München — Freundeskreis des Lehrstuhls für Jüdische Geschichte und Kultur, München



Collini

