

Food – Media – Senses (online, 1–2 Jul 21)

digital, 01.–02.07.2021

Sandra Socha

(German version below)

Food – Media – Senses

Online-Conference, July 1–2, 2021

Stating that eating is linked to sensuality is a commonplace. But once we take into consideration that during a meal all five senses are likely to be involved, the relationship between eating and the senses becomes complex. Not only in the culinary arts and fine dining of the last decades—for example, molecular cuisine—but also in the industrial processing of convenience food, trends of putting all five senses into an aesthetic relation to each other can be observed. Strangely enough, up to now the aspect of the sensuality of eating has been largely marginalized in cultural and social sciences in favor of the social and cultural aspects of food practices.

The conference “Food – Media – Senses” sets out to remedy this deficit. In order to acknowledge the material and media-related aspects of eating as a cultural praxis, the conference proposes to understand the various aspects of eating as a purposefully designed sensory experience. Thereby it aims to introduce, produce and discuss research tools commensurate with the sensuality of eating.

Insofar dishes are designed as a sensual experience they themselves may be considered as media. They offer perceptive opportunities which are strongly formed by culture and in special ways address the sensory as much as sense. Focusing the senses in combination with the concept of media and its heuristics is meant to permit a new perspective on dishes and eating. Moreover, based on an open concept of media, the constitutive roles of menu, cutlery, tableware and the dining space room can be taken into account as medial elements without relegating them to the secondary role of ‘context’. Finally, media come into play when representing and communicating eating. We want to explore the forms of linguistic expression, structure and imagery by which for example a cooking recipe is characterized, how film and television evoke the sensual experience of eating or how the oeuvre of a chef is evoked in a photobook.

Complementary to this, it should be addressed how a media ensemble is grouped around food and its preparation, organizing perception and consequently directly feeding back onto the senses.

The online- conference is conceived as an interdisciplinary exploration. An international panel of 17 researchers from media studies, art history, literature studies, ethnology, history, cultural studies and design studies come together to share and discuss their particular approaches. The conference will be held online on July 1 and 2, 2021, bilingually in German and English. Guests are welcome, but should register for the event via e-mail foodmediasenses@uni-marburg.de. Papers will be made available in advance and will be discussed during the online meetings. Further

information is to be found on the conference website

<https://kw.uni-paderborn.de/institut-fuer-medienwissenschaften/fernsehen-und-digitale-medien/tagungen>

The conference is organized by Christina Bartz (Universität Paderborn, Institute of Media Studies), Jens Ruchatz (Philipps-Universität Marburg, Institute of Media Studies), and Eva Wattolik (Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, Institute of Art History).

Essen – Medien – Sinne | Food – Media – Senses

Onlinekonferenz, 1.–2. Juli 2021

Dass Essen mit Sinnlichkeit zu tun hat, ist ein Gemeinplatz. Komplexer wird das Verhältnis von Essen und Sinnen, wenn man berücksichtigt, dass während der Einnahme des Essens alle fünf Sinne zugleich involviert sind. Nicht nur in der Kochkunst und dem Fine Dining der letzten Jahrzehnte – etwa der molekularen Küche – aber auch in der industriellen Produktion von fertigen Nahrungsmitteln lassen sich Tendenzen finden, Erfahrungen aller fünf Sinne in Beziehung zueinander zu setzen. Merkwürdigerweise wurde gerade dieser Aspekt der Sinnlichkeit des Essens in den Kultur- und Sozialwissenschaften zu Gunsten von sozialen und kulturellen Aspekten von Essenspraktiken vernachlässigt.

Die Tagung „Essen – Medien – Sinne“ setzt sich zum Ziel, diese Forschungslücke zu füllen. Um der materialen und medialen Spezifik des Essens als kulturelle Praxis gerecht zu werden, schlägt die Tagung vor, die diversen Aspekte des Essens als gezielt gestaltete Sinneswahrnehmungen zu betrachten. In diesem Zuge soll versucht werden, Untersuchungswerkzeuge, die der Sinnlichkeit von Essen Rechnung zu tragen vermögen, vorzustellen, herzustellen und zu diskutieren. Als Gestaltungsmittel sinnlicher Erfahrung sind die zubereiteten Gerichte selbst als Medien zu betrachten; handelt es sich doch um kulturell stark formierte Wahrnehmungsangebote, die in besonderer Weise Sinn und Sinnlichkeit gemeinsam adressieren. Der Fokus auf die Sinne, gekoppelt mit der Heuristik des Medienbegriffs, soll eine neue Perspektive auf Gerichte ermöglichen. Mit einem offenen Medienkonzept lässt sich die konstitutive Beteiligung von Speisekarte, Besteck, Geschirr und Essraum in die Betrachtung einbeziehen, ohne diese als „Kontext“ sekundär zu setzen. Schließlich spielen Medien eine Rolle, wenn sie Essen im Vorlauf oder Nachgang kommunizier- und darstellbar machen. In dieser Hinsicht würde es darum gehen, welche Sprache, Struktur und Bildlichkeit durch die z.B. Kochrezepte charakterisiert sind, wie Film und Fernsehen die sinnlichen Erfahrungen des Essens evozieren oder wie das Oeuvre von Köchen in Fotobüchern wiedergegeben wird. Komplementär gilt es zu fragen, wie sich ein ganzes Medienensemble um Essen und dessen Wahrnehmung ausrichtet.

Die Onlinekonferenz ist als interdisziplinäre Untersuchung konzipiert. Ein internationales Panel von 17 Forscherinnen und Forschern aus den Medienwissenschaften, der Kunstgeschichte, den Literaturwissenschaften, Ethnologie, Geschichte und den Kultur- und Designwissenschaften kommt zusammen, um ihre jeweiligen Herangehensweisen zu diskutieren. Die Konferenz wird online am 1. und 2. Juli bilingual auf Deutsch und Englisch stattfinden. Gäste sind willkommen, sollten sich aber für die Veranstaltung via E-Mail anmelden: foodmediasenses@uni-marburg.de. Die Vorträge werden im Voraus verfügbar gemacht und während der Konferenz diskutiert. Weitere Informationen finden Sie auf der Website der Konferenz: <https://kw.uni-paderborn.de/institut-fuer-medienwissenschaften/fernsehen-und-digitale-medien/tagungen>

Die Tagung wird organisiert von Christina Bartz (Universität Paderborn, Institut für Medienwissenschaften), Jens Ruchatz (Philipps-Universität Marburg, Institut für Medienwissenschaften) und Eva Wattolik (Friedrich-Alexander-Universität Nürnberg, Institut für Kunstgeschichte).

Programm | Programme

Donnerstag | Thursday, 01.07.2021

00 Welcome and Introduction

Christina Bartz | Paderborn

Jens Ruchatz | Marburg

Eva Wattolik | Erlangen // 14.15

01 The Iconicity of the Plate

Nicolaj van der Meulen | Basel

Andrea Borghini | Milano // 14.30

02 A Site of Seduction: Delhaize's Shop

Window Display as Modern Cornucopia

(ca. 1870-1940)

Nelleke Teughels | Leuven // 15.00

Pause | Break

03 Sense Makes Memory: Magdalena Campos-

Pons and the Story of Sugar in Cuba

Silvia Bottinelli | Boston // 16.00

04 On Culturally Embedding the Senses:

Or Why Most Greeks Don't Eat Basil, For

Example

David Sutton | Carbondale // 16.30

Pause | Break

05 The Licking Eye and the Seeing Tongue:

Haptic Taste in Polish Contemporary Art

Marta Smolińska | Poznań // 17.30

06 My Eye is a Mouth: About the Visual

Indulgence of Food

Felix Bröcker | Frankfurt // 18.00

Freitag | Friday, 02.07.2021

07 Das Essen im jüdischen Exil in Shanghai:

Ein Versuch unter dem Aspekt der Kulinaristik

Wei Liu | Shanghai // 09.00

08 Zur Ästhetik ökologischer Esskulturen
Johannes Lang | Weimar // 09.30

Pause | Break

09 Du bist, was Du fotografierst, was Du
isst: Ess-thetik und Synästhesie in der
Social Media-Food-Fotografie
Marie Schröer | Potsdam // 10.30

10 Stop Making Senses! Space Food als Medium
Sven Grampp | Erlangen // 11.00

Pause | Break

11 Semantiken des Bildgebäcks: (Syn)ästhetik,
Materialität, Effekt
Laura Katharina Windisch | Berlin // 12.00

12 Geschmackswissen des Gefrorenen
Heiner Stahl | Siegen // 12.30

Mittagspause | Lunch break

13 Threefold Documentation. Jürgen Dollase's
conception of a "National Registry of Culinary
Art"
Jens Schröter | Bonn // 15.00

14 Chains of Translation. ANT and Fine Dining
Torsten Hahn | Köln // 15.30

Pause | Break

15 Serialities of Taste. Serial Form, Sociologies
of Taste, and "Master of None"
Dominik Maeder | Bonn // 16.30

Zusammenfassung | Conclusion

Anmeldung | Registration via foodmediasenses@uni-marburg.de

Quellennachweis:

CONF: Food – Media – Senses (online, 1-2 Jul 21). In: ArtHist.net, 11.06.2021. Letzter Zugriff 12.01.2026.
<<https://arthist.net/archive/34349>>.