

<b>Name:</b>	Jinan Banna, Ph.D., R.D.
<b>E-Mail-Adresse:</b>	jcbanna@hawaii.edu
<b>Kurstitel:</b>	The interplay of cultures, food, eating and drinking: the case of Berlin
<b>Track:</b>	A-Track
<b>Kurssprache:</b>	Englisch
<b>Kontaktstunden:</b>	72 (6 pro Tag)
<b>ECTS-Credits:</b>	6

---

### Kursinhalt

Dieser Kurs beschäftigt sich mit grundlegenden Konzepten der Ernährung, um ein Verständnis dafür zu entwickeln, inwiefern soziokulturelle, ökologische und psychologische Faktoren Essgewohnheiten und Gesundheit beeinflussen.

Die Studierenden werden langjährige kulinarische Traditionen kennenlernen, um anschließend die Veränderungen der letzten Jahre zu untersuchen und die Gründe für diese Veränderungen zu ermitteln. Hierbei liegt der Fokus stets auf Deutschland und Berlin. Der Kurs vermittelt den Studierenden die Geschichte Berlins hinsichtlich Speisen und Traditionen, die sich im Laufe der Jahre entwickelt haben. Hierbei wird eine Verbindung zu historischen Ereignissen und Entwicklungen hergestellt. Außerdem fördert der Kurs das Verständnis für Berlins Einwandererbevölkerung, anhand der Analyse der diversen kulinarischen Angebote in der Stadt. Zudem werden die Ernährungsgewohnheiten geflüchteter Menschen unter die Lupe genommen, um ein besseres Verständnis für die vielen unterschiedlichen Bevölkerungsgruppen der Stadt zu erlangen.

Durch eine Reihe von Exkursionen werden die Studierenden die kulinarischen Traditionen der Stadt kennenlernen. Zu diesen Aktivitäten gehören: 1) eine Tour durch verschiedene Berliner Brauereien, um zum einen die langjährige Brautradition der Stadt zu verstehen und zum anderen das Aufkommen von Mikrobrauereien in den letzten Jahren zu erklären, 2) ein Besuch verschiedener Currywurstimbisse, da die Currywurst als das beliebteste Streetfood der Stadt gilt, und 3) ein Besuch im Bezirk Kreuzberg, um die dort vorhandenen vielfältigen Speisemöglichkeiten zu erkunden und daran anknüpfend mehr über die Zusammensetzung und Lage der Menschen mit Migrationshintergrund in Berlin und Deutschland zu lernen. Da die Exkursionen nur einen Einblick in die deutsche Essenskultur zulassen, werden sich die weiterführenden Unterrichtseinheiten umfassend damit auseinandersetzen, welche Speisen und Besonderheiten die Ernährung in Deutschland aufweist.

Im Rahmen der Analyse von kulinarischen Traditionen zugewanderter Menschen in Berlin wird auch der aktuellen Zuzug geflüchteter Menschen besprochen und inwiefern dieser Einfluss Gesellschaft, Traditionen und Essgewohnheiten beeinflusst. Die geplanten Exkursionen geben den Studierenden die Möglichkeit, den vielfältigen Umgang mit Lebensmitteln in Berlin kennenzulernen, während die Unterrichtseinheiten diesen Umgang mit der deutschen Geschichte verbinden. Hierbei wird außerdem beleuchtet, warum und wie sich Deutschland Hinblick auf Bevölkerungszusammensetzung und Identität verändert.

### Lernziele:

- Die Studierenden identifizieren und analysieren die komplexen Zusammenhänge zwischen soziokulturellen, ökologischen und psychologischen Faktoren auf der einen Seite und Essgewohnheiten und Gesundheit auf der anderen Seite.
- Die Studierenden erklären, inwiefern ihre eigene kulturelle Befangenheit in Bezug auf Ernährung die Interaktion mit und das Verständnis für Personen anderer Kulturen beeinflussen kann.
- Als Ergebnis kritischer Analysen von einschlägigen Artikeln, die das Thema Ernährung mit kulturellen Aspekten verknüpfen, können die Studierenden, historische Ereignisse, welche die deutsche Ernährungskultur geprägt haben, identifizieren und die Komplexität der heutigen deutschen Ernährungskultur beschreiben.

### Zielgruppe

Studierende aller Studienfächer, die Interesse daran haben, mehr darüber zu erfahren, wie vielfältig die Einflüsse auf Essgewohnheiten sein können und inwiefern Kultur die Ernährung beeinflusst.

### Voraussetzungen

Ein grundlegendes Verständnis von Ernährung ist wünschenswert, jedoch nicht erforderlich.

### Seminaranforderungen

Von den Studierenden wird Folgendes erwartet: 1) Lesen und Verstehen von Kursliteratur und sonstigem Referenzmaterial, 2) Bereitschaft, Informationen mit den anderen Kursteilnehmern zu teilen und zu debattieren. Die Studierenden müssen **eine Präsentation** halten, schriftliche **Hausarbeiten** anfertigen, am Unterricht **teilnehmen** und die **Abschlussprüfung** bestehen.

### Bewertung

Mündliche Beteiligung:	30%
Hausarbeiten:	30%
Regelmäßige Teilnahme	15%
Abschlussprüfung	25%

### Literatur

Ein Kursreader wird bei der Orientierungsveranstaltung zur Verfügung gestellt. Dieser wird u.a. Texte enthalten von:

- Everyone eats: Understanding Food and Culture. 2nd Edition. 2014. EN Anderson. NY University Press.
- Food Culture in Germany. 2008. Ursula Heinzelmann. Greenwood Press, Westport, CT.

### Kursplan

Datum	Programm*
Montag, 27. Mai 2019	<b>Historischer Überblick über die Essgewohnheiten in Deutschland</b> Geohistorische Information; Zuwanderung im Laufe der Geschichte und die Vielzahl der regionalen Küchen in Deutschland, regionalen Unterschiede vor der Industrialisierung
Donnerstag, 30. Mai 2019	<b>Historischer Überblick über die Essgewohnheiten in Deutschland (Fortsetzung)</b> Beginn der Industrialisierung, Auswirkungen der indust-

	riellen Revolution, Spaltung zwischen Ost- und Westdeutschland, Wiedervereinigung und Esskultur
Montag, 03. Juni 2019	<b>Konzepte grundlegender Ernährung</b> Makro- und Mikronährstoffe, Planung einer ausgewogenen Ernährung, Ernährungsrichtlinien
Donnerstag, 06. Juni 2019	<b>Einführung in die wichtigsten Nahrungsmittel und Zutaten in Deutschland</b> Eigenerzeugung, Einkaufen; Speisestärke, Dinkel, Kartoffeln, Knödel, Reis, Körner, Fleisch, Fisch, Milcherzeugnisse; Debatte zu Unterschieden je nach Subkultur
Montag, 10. Juni 2019	<b>Jenseits von Nahrungsbedarf: Sonstige Einflüsse auf Essgewohnheiten</b> Einflüsse auf Essgewohnheiten sozialer Natur, Nahrungsmittelpräferenzen, Gemütszustände
Donnerstag, 13. Juni 2019	<b>Kochen typische Mahlzeiten in Deutschland</b> Die Rolle der Frau in der Küche und im Land; die Küche, Techniken und Küchenwerkzeuge
Montag, 17. Juni 2019	<b>Die Sinne und das Speisen</b> Der Effekt von Essgewohnheiten auf Ernährungspräferenzen, Wahrnehmung von süß, salzig, bitter und die Verbindung zu Essgewohnheiten
Donnerstag, 20. Juni 2019	<b>Essen gehen in Deutschland</b> Kantinen, Restaurants, draußen essen, Cafés und Bäckereien, ethnische Restaurants, Streetfood - Ernährungsmöglichkeiten außer Haus als Reflexion zu diversen Gruppen und Essgewohnheiten in Deutschland
Montag, 24. Juni 2019	<b>Grundlagen: Umwelt und Wirtschaft</b> Nahrungsmittel, die in Deutschland produziert werden, Nachhaltigkeit und Ernährung, wirtschaftliche Ressourcen und Nahrungsmittelwahl unterschiedlicher Bevölkerungsgruppen
Donnerstag, 27. Juni 2019	<b>Besondere Anlässe und Speisen</b> Sonntag, Kaffee und Kuchen, Geburtstage
Montag, 01. Juli 2019	<b>Essen zum Vergnügen</b> Überblick über verschiedene Arten des Würzens in Deutschland, wie zum Beispiel der Einsatz von Wildkräutern, Gärungsprozessen, etc.
Donnerstag, 04. Juli 2019	<b>Ernährung und Gesundheit</b> Gesetze und Richtlinien, Lebensmittelkrisen und -skandale, eine gesunde Ernährung in Deutschland, Übergewicht und Fettleibigkeit  <b>Abschlussklausur</b>

\*Bei Exkursionen können sich je nach Verfügbarkeit von Terminen und Referenten Änderungen ergeben. An Exkursionstagen können die Unterrichtszeiten angepasst werden. Die Kosten für die Verköstigung während der Exkursionen sind nicht in der Kursgebühr enthalten.