

Fleisch ist Kulturgut. Der Verzehr tierischen Proteins ist eng verzahnt mit der Entwicklung von Mensch und Zivilisation. Menschen, Tiere und ihre Umwelten verbindet ein enges Beziehungsgeflecht. Das vom *Bundesministerium für Bildung und Forschung* geförderte Verbundprojekt „Fleischwissen“ nähert sich den Traditionen und Dynamiken moderner Tierhaltung, Fleischproduktion und -konsumption vornehmlich über den zentralen Aspekt ihrer Materialität. Es fragt, wie Tiere in zunehmend industrialisierten und globalisierten Märkten zu Lebensmitteln, Gebrauchsgütern, ja ganz allgemein zu Dingen werden.

Wie gerinnt ein Lebewesen zum Objekt und welche Rolle spielen Objekte für den Prozess der Dingwerdung? Welches Wissen schreibt sich über Tierkörper und Körperpraxen, über Schauplätze und Instrumente der Züchtung und Haltung, der Schlachtung und Verarbeitung, der Zubereitung und des Verzehrs in sozio-kulturelle Aushandlungen von Mensch-Tier-Beziehungen ein?

Entlang globalisierter Wertschöpfungsketten von Fleisch und Wurst lassen sich Prozesse nachvollziehen, in denen das Objekt Fleisch „seine Sprache findet“. Das Symposium stellt die kulturwissenschaftlichen, ernährungs- und innovationssoziologischen Perspektiven der Projektpartner*innen, ihre Herangehensweisen und die Befunde des Verbunds zur Diskussion und bettet sie ein u.a. über weiterführende Beiträge und Impulse thematisch ausgewiesener Expert*innen in eine Reflexion über Ambivalenzen, Potenziale und Grenzen unseres „Fleischwissens“ im frühen 21. Jahrhundert.

Die Veranstaltung findet digital via Zoom statt. Zugangsdaten werden vor dem Termin zugesandt. Die Teilnahme ist kostenlos. **Wir bitten um Anmeldung.** Kontakt: fleischwissen@gmail.com

Projekt und Tagung in Kooperation mit:

Institut für Sozialinnovation e.V., Berlin
(Dr. René John)

Hochschule Fulda
(Prof. Dr. Jana Rückert-John & Nils Schweers M.Sc.)

Deutsches Kochbuchmuseum /
Museum für Kunst und Kulturgeschichte, Dortmund
(Dr. Jens Stöcker & Corinna Schirmer M.A.)

Landschaftsmuseum Westerwald, Hachenburg
(Dr. Moritz Jungbluth & Frédéric Gesing M.A.)

Wissenschaftliche Tagungsleitung:

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder
Dr. Lars Winterberg

Universität Regensburg
Institut für Information und Medien, Sprache und Kultur
Vergleichende Kulturwissenschaft
Universitätsstraße 31, 93053 Regensburg

gunther.hirschfelder@ur.de
lars.winterberg@ur.de

Weitere Informationen zum Projekt:

<http://fleischwissen.blogspot.com/>
<https://www.uni-regensburg.de/sprache-literatur-kultur/vergleichende-kulturwissenschaft/cultural-food-and-agro-studies/index.html>



Universität Regensburg



GEFÖRDERT VOM

Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

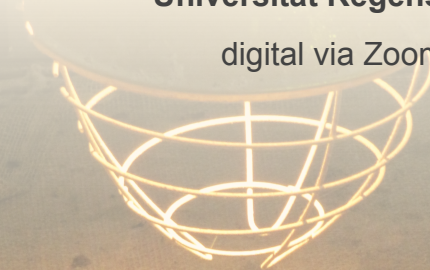
„Fleischwissen“

Zur Verdinglichung des Lebendigen in globalisierten Märkten

7. bis 9. Juli 2021

Universität Regensburg

digital via Zoom



Mittwoch, 7. Juli 2021

16:30	Grußworte Prof. Dr. Ernst Tamm (Vize-Präsident für Forschung und Nachwuchsförderung, Universität Regensburg) Prof. Dr. Daniel Drascek (Lehrstuhl für Vergleichende Kulturwissenschaft, Universität Regensburg) Einführung Prof. Dr. Gunther Hirschfelder (Verbundprojekt „Fleischwissen“, Universität Regensburg)
17:00	Eröffnungsvortrag Prof. Dr. Achim Spiller (Universität Göttingen) Ökonomien, Politiken, Utopien: Zum Umgang mit Tier und Fleisch in der Gesellschaft
18:00	Pause
18:15	Kamingespräche: „Auf ein Glas Wein mit...“ Vertr.-Prof. Dr. Melanie Speck (Wuppertal Institut/ Universität Paderborn) Fleischkonsum verändern: Herausforderungen und Potenziale in Privathaushalten und Außer-Haus-Gastronomie Prof. Dr. Peter Eisner (Fraunhofer-Institut Freising) Wie viele Proteine braucht die Zukunft? Dr. Margareta Büning-Fesel (Bundeszentrum für Ernährung, Bonn) Planetary Health Diet – Ernährungsweise der Zukunft?
18:45	Futures Beyond Meat? Podiumsdiskussion mit Vertr.-Prof. Dr. Jan Grossarth (HSG Bochum)
20:00	Ende

Donnerstag, 8. Juli 2021

09:00	Sektion 1 Fragile Produktivität: Verdinglichung des Lebendigen im 21. Jahrhundert Dr. Lars Winterberg (Universität Regensburg) Materialitäten des „Fleischwissens“. Zur Ethnografie in globalisierten Ökonomien
-------	--

10:00	Impulse: Tier & Fleisch erforschen Prof. Dr. Michaela Fenske (Universität Würzburg) <i>Multispecies Studies</i> Dr. Oliwia Murawska (Universität Innsbruck) <i>Stimmung</i> Prof. Dr. Christine Aka (Universität Vechta) <i>Sensibilitäten</i>
10:30	Podiumsdiskussion
11:00	Pause
11:15	Sektion 2 Fleischwissen in Museen: Forschungs- & Vermittlungsperspektiven Frédéric Gesing M.A. (Landschaftsmuseum Westerwald, Hachenburg) „Die gute Luise“ – ein Westerwälder Rind als musealer Grenzgänger Corinna Schirmer M.A. (Deutsches Kochbuchmuseum, Dortmund) Vom „Tier auf dem Teller“ – Fleischwissen in Kochbüchern
12:15	Impulse: Tier & Fleisch zeigen Prof. Dr. Thomas Thiemeyer (Universität Tübingen) <i>Objekte</i> Dr. Michael Schimek (Museumsdorf Cloppenburg) <i>Museumstiere</i> Barbara Dammann (Walddörfer Gymnasium, Hamburg) <i>Goofy</i>
12:45	Podiumsdiskussion
13:15	Mittagspause „Mittagsangebot New Cuts“ (13:45) Live-Zerlegung: Fleischsommelier & Buchautor Christoph Grabowski im Gespräch mit Stefan Ulbricht vom Fleischerverband Bayern (Kooperation mit dem Bildungszentrum des Fleischerhandwerks Augsburg)

15:00	Sektion 3 „Proteinwende“ – Insekten, in-vitro & pflanzliche Fleischalternativen Dr. Martin Winter (TU Darmstadt) Vom Fleisch zum „Proteindepartment“: Entideologisierung, Nutritionismus und Männlichkeiten
-------	---

Nils Schweers M.Sc. & Prof. Dr. Jana Rückert-John (Hochschule Fulda)
Vegetables Fleisch: Semantische und biografische Verortungen

Prof. Dr. Birgit Beck (TU Berlin)
Cave carnem! Vom Sinn und Unsinn von „Fleischersatzprodukten“

Dr. René John (Institut für Sozialinnovation, Berlin)
Modernes Fleisch – Dynamik und Stabilität des gesellschaftlichen Naturverhältnisses

17:00 Pause

17:30 **Abendvortrag**
PD Dr. Uwe Spiekermann (Universität Göttingen)
Wissensmythen. Thesen zum widersprüchlichen Fleischwissen im 19. und 20. Jahrhundert

18:30 Ende

Freitag, 9. Juli 2021

09:00	Sektion 4 Objekte, Stoffe, Daten Ass.-Prof. Dr. Friederike Gesing (Universität Graz) Wirtschaftsdüngerexport als soziomaterielle Praxis: Die ontologische Transformation von Gülle zu Dünger Dr. Ina Bolinski (Universität Bochum) Anonyme Individualisierung von Tier und Fleisch
10:00	Pause
10:15	Sektion 5 Moralische Ökonomien Dr. Barbara Wittmann (Universität München) Intensivtierhaltung im Spannungsfeld von Ökologie, Ökonomie und Gesellschaft Jana Stöxen M.A. (Universität Regensburg) Von alten Schiefen und neuen Peripherien. Mobile Beschäftigte aus Osteuropa in der deutschen Fleischindustrie
11:15	Pause
11:30	„FleischRegion Westerwald“ Virtuelle Führung durch die Sonderausstellung mit Dr. Moritz Jungbluth (Landschaftsmuseum Westerwald, Hachenburg)
12:15	Abschlussdiskussion Zur Materialität des Fleischwissens
13:00	Ende