



**Denken  
geht durch  
den Magen**

Eine interdisziplinäre Vortragsreihe  
zur Esskultur der Gegenwart

Goethe-Universität Frankfurt  
Winter 2016/Sommer 2017

In einer globalisierten Welt mit scheinbar unerschöpflichen Ernährungsoptionen ist die Wahl der „richtigen“ (ethisch vertretbaren, gesunden, religiös zulässigen) Nahrung mitunter keine leichte Angelegenheit. Die politischen Konflikte um das Rindfleischverbot in Indien, ebenso aber auch Marine Le Pens Kritik an der vorgeblichen Monopolisierung des Pariser Fleischmarktes durch Halal-Fleisch oder die Debatte um den Veggie-Day zeigen, in welcher komplexer Weise Ernährungsgewohnheiten heute zum politischen Streitfall werden können.

Essen ist ein Politikum, weil es Identität stiftet und als unscheinbar-alltägliches, aber lebensnotwendiges Ritual subtile Möglichkeiten des gesellschaftlichen Ein- und Ausschlusses bietet. Und Essen ist „Pop“ (Hanni Rützler), weil es als Ausdruck eines Lifestyle längst zu einem Medium der Individualisierung geworden ist. Die damit einhergehende zunehmende Diversifizierung der Verbrauchergewohnheiten macht es auch für Unternehmer im Food-Bereich zur unerlässlichen Aufgabe, sich mit aktuellen Ernährungstrends und ihrer (oft symbolisch-ideologischen) Motivation zu beschäftigen.

Essen und Kochen sind schließlich nicht nur die Stars eines nicht enden wollenden Medienkults, sondern werden bereits von Soziologen und Religionswissenschaftlern als eine Form der impliziten Religion betrachtet – während andererseits Essstörungen und ernährungsbedingte Erkrankungen zunehmen. In Filmen und Romanen der Gegenwart sind Essen und Kochen schließlich mehr als bloße Motive: Vielmehr bilden einzelne Essensszenen in ihrer Gesamtheit ein Zeichensystem, das gesellschaftliche Leitdiskurse auf subtile Weise bestätigen oder aber unterminieren kann.

Die Esskultur der Gegenwart präsentiert sich somit als extrem vielschichtiges und widersprüchliches Phänomen, das nach einer interdisziplinären Erforschung verlangt. In der Frankfurter Vortragsreihe werden sich namhafte Experten aus Ethnologie, Soziologie, Philosophie, Literatur-, Kultur- und Filmwissenschaft sowie Psychologie, Kulturanthropologie und Molekulargastronomie mit den subtilen Verbindungen zwischen „Denken“ und „Essen“ auseinandersetzen.

## Programm

Wintersemester 2016/2017

19.10.

Christine Ott:

Wie der Magen denkt.

Gastro-Logik: philosophisch, literarisch und politisch

2.11.

Vinzenz Hediger:

Zu viel Muskeln, zu viel Fett:

Obszöne und obsolete Körper im post-industriellen Kino

9.11.

Eva Barlösius:

Dicksein.

Wenn der Körper das Verhältnis zur Gesellschaft bestimmt

23.11.

Tilman Habermas:

I prefer dying to become big as mamma –

Kulturelle Genese und Psychodynamik der Magersucht

7.12.

Frank Schulze-Engler:

Welpeneintopf und 24 Teller Pommes:

Komisches Essen in der globalisierten Moderne

16.12.

Harald Lemke:

Utopie-Ursuppe.

Eine heitere bis nachdenkliche Tischgesellschaft

*(Vortrag und Koch-Event in der Freitagsküche)*

18.1.

Laurent Gautier:

Den Geschmack denken: von der Kommunikation zur

Repräsentation im Bereich der Weinsensorik

1.2.

Mita Banerjee:

„Der Reis des Lebens“:

Biopiraterie und Lebenserzählungen in Indien

8.2.

Julika Griem:

Kochende Männer.

Zur Kulinarik gegenwärtiger Geschlechterverhältnisse

Zusätzliche Veranstaltung im Wintersemester:

18.11. 10–16 Uhr

Seminarhaus, SH 1.104 (Uni-Campus Westend)

Massimo Montanari, Maria G. Muzzarelli,

Emanuele Gatti, Christine Ott:

Was vom Essen übrigbleibt.

Zur politischen Verwendung von Speisen /

*Ciò che resta del cibo. Sull'utilizzo politico delle vivande*

*(Vorträge in italienischer Sprache mit deutscher Übersetzung)*

Sommersemester 2017

26.4.

Marin Trenk:

Der Siegeszug von Pizza, Döner und Sushi: Wie Deutschland sich  
kulinarisch abgeschafft und neu erfunden hat

10.5.

Gisela Welz:

Typisch, einheimisch, echt.

Kulinarische Inszenierungen und Tourismus

24.5.

Thomas A. Vilgis:

Auf den Spuren des Geschmacks: was uns die Evolution lehrt

7.6.

Irmela Hijjya-Kirschnerreit:

O-motenashi – Japanische Gastlichkeit.

Facetten eines kulturellen Schlüsselkonzepts

21.6.

Christian Denker:

Vom Geist des Bauches.

Für eine Philosophie der Verdauung

5.7.

Heinz Drügh:

All inclusive.

Ausschweifung heute

12.7.

Frederike Felcht:

Hunger nach Freiheit.

Zu Lotte Inuks Roman *Sultekunstnerinde*

(*Hungerkünstlerin*, 2004)

Die Vorträge finden mittwochs von 18–20 Uhr im IG-Farbenhaus (Uni-Campus Westend), Raum IG 411 statt; der Vortrag von Prof. Harald Lemke am 16.12. findet von 18–20:30 Uhr in der Frankfurter Freitagsküche (Mainzer Landstraße 105) statt und ist mit einem Koch-Event verbunden.

Kontakt/Organisation:

Prof. Dr. Christine Ott

(Institut für Romanische Sprachen und Literaturen, FB 10)

Prof. Dr. Frank Schulze-Engler

(Institut für England- und Amerikastudien, FB 10)

Prof. Dr. Vinzenz Hediger

(Institut für Theater, Film- und Medienwissenschaft, FB 10)

## Abstracts

Christine Ott

Wie der Magen denkt.

Gastro-Logik: philosophisch, literarisch und politisch

„Es ist schon spaßig, dass das Denken völlig vom Magen abhängt, und dennoch die besten Mägen nicht die besten Denker sind“. Mit diesem Bonmot scheint Voltaire 1770 die aktuelle Theorie des Darmgehirns vorauszuahnen. Nietzsche stimmt dem wohl zu, wenn er ein Jahrhundert später die „Schwere“ des deutschen Geistes der fetten und mehligten Küche seiner Landsleute anlastet. Wieder anders deuten Barthes und Lévi-Strauss den Zusammenhang von Denken und Essen: Esskulturen sind Zeichensysteme, in denen sich Grundmuster menschlichen Denkens offenbaren. Das Essen als eine Form des Denkens verstehen, bedeutet eine wichtige Aufwertung der Geschmackssinnlichkeit und ihres Erkenntnispotenzials. Gefährlich wird die Engführung von Essen und Denken aber, wenn sie – politisch instrumentalisiert – der Substanzialisierung nationaler, ethnischer oder religiöser Gegensätze dient, was der Vortrag anhand ausgewählter Beispiele zeigen möchte.

*Christine Ott ist Professorin für Französische und Italienische Literaturwissenschaft an der Goethe-Universität Frankfurt.*

Vinzenz Hediger

Zu viel Muskeln, zu viel Fett:

Obszöne und obsolete Körper im post-industriellen Kino

1975 erscheint Daniel Bells einflussreiche Studie *The Post-Industrial Society*, die den Niedergang der klassischen Industrielarbeit und seine Folgen für westliche Industriegesellschaft zum Thema hat. Ebenfalls 1975 erscheint der Boxerfilm *Rocky*, mit dem der italoamerikanische Schauspieler und Body-Builder Sylvester Stallone zum Filmstar avanciert und

der den Oscar für den besten Film gewinnt. *Rocky* wird zum Ausgangspunkt eines Action-Kinos der „hard bodies“, der gestählten, übermäßig muskulösen Körper, die das Kino der 1980er Jahren weltweit dominieren. Der von Bell diagnostizierte Umbruch der Gesellschaft geht zugleich einher mit der Entfaltung eines Phänomens, das mittlerweile als „obesity epidemic“ bekannt ist: zwischen 1962 und 2006 steigt die Anzahl der US-Amerikaner, die an Übergewicht leiden, von 13,4 auf 35,1 Prozent der Bevölkerung. Darin zeichnet sich ein Zusammenhang ab, dem dieser Vortrag nachgehen wird.

*Vinzenz Hediger ist Professor für Filmwissenschaft an der Goethe-Universität Frankfurt.*

Eva Barlösius

Dicksein.

Wenn der Körper das Verhältnis zur Gesellschaft bestimmt

Heute gilt man für seinen Körper – eine zentrale Ressource für Erfolg – als selbst verantwortlich. Umso mehr erscheint Dicksein als eine Abweichung und als Beleg für mangelnde Leistungsbereitschaft. Diese Sicht auf den Körper hat sich fest in die gesellschaftliche Ordnung eingeschrieben – schon Kinder und Jugendliche haben sie verinnerlicht. Der Vortrag rückt die Erfahrungen und Wünsche von „dickeren“ Jugendlichen ins Zentrum und fragt, wie ihre „ideale Welt“ aussähe.

*Eva Barlösius ist Professorin für Soziologie an der Leibniz-Universität Hannover.*

Tilman Habermas

„I prefer dying to become big as mamma“:

Kulturelle Genese und Psychodynamik der Magersucht

Essen um sich selbst zu modellieren findet einen historischen Vorläufer in der Internalisierung der Techniken der Körperformung vom Korsett zum Diät halten. Diese kulturelle Entwicklung seit dem ausgehenden 19. Jahrhundert wird reflektiert in und gebrochen durch die Perspektive der Abweichung von normativen kulturellen Techniken in den modernen Essstörungen der Magersucht und Bulimie. Ein Blick auf die

Geschichte der Essstörungen und des sie ermöglichenden kulturellen Umfeldes sowie die sich dabei wandelnden Motive und Praktiken Essgestörter positioniert Essen in einem Spannungsfeld zwischen Körper (Hunger, Aussehen), Vergesellschaftung und Identität.

*Tilman Habermas ist Professor für Psychoanalyse an der Goethe-Universität Frankfurt.*

Frank Schulze-Engler

Welpeneintopf und vierundzwanzig Teller Pommes:  
Komisches Essen in der globalisierten Moderne

Komisches Essen kann beides sein: seltsam oder lustig. Komisches Essen eignet sich deshalb hervorragend dazu, gängige Vorstellungen vom kulturell „Eigenen“ und „Fremden“ zu untergraben, eingefahrene kulturelle Zuschreibungen in Frage zu stellen, und uns mit der Frage zu konfrontieren, warum wir vermeintlich kulturell „Anderes“ eigentlich komisch finden – oder eben nicht.

Die Vorlesung eröffnet eine transkulturelle Perspektive auf das Verhältnis von Essen und kultureller Identität und zeigt an ausgewählten Beispielen aus der indigenen englischsprachigen Literatur und Medienkultur Nordamerikas, der schwarzen und asiatischen Literatur und Kultur in Großbritannien sowie aus weiteren neuen englischsprachigen Literaturen und Kulturen, auf welche Weise Schriftsteller, Filmemacher und Medienkünstler „komisches“ Essen nutzen, um ihr Publikum zum Lachen zu bringen – oft genug über ihre eigenen Vorstellungen vermeintlich „anderer“ Kulturen.

*Frank Schulze-Engler ist Professor für neue englischsprachige Literaturen und Kulturen an der Goethe-Universität Frankfurt.*

Harald Lemke

Utopie-Ursuppe.  
Eine heitere bis nachdenkliche Tischgesellschaft

Vor 500 Jahren kam die Utopie zur Welt. Oder sagen wir: Das utopische Denken. Seither träumen nicht wenige von anderen Verhältnissen und einer besseren Zukunft. Einer sozialen



Welt nach dem Kapitalismus. Nichts scheint angesichts der geschichtlichen Entwicklung toter und mehr gestorben als diese Utopie. Und doch gibt es Stimmen, die sagen, dass erst jetzt eine „andere Welt möglich“ und „pflanzbar“ sei. Ähnlich wie jetzt anderes Gemüse neu entdeckt wird, etwa alte Sorten wie Quinoa oder Indianerkartoffeln aus Abya Yala (indigene Bezeichnung für den amerikanischen Kontinent) – als Früchte und Vorschein einer utopischen Zukunft.

Das „Sumak Kawsay“ (quechua), das „Buen Vivir“ (spanisch), das „Recht auf ein Gutes Leben“ (Alberto Acosta) gehört zur Befreiungsformel eines solchen „Sozialismus des 21. Jahrhunderts“. Wie genießbar ist diese Utopie am Ende der Utopie? Schmeckt sie uns überhaupt, sollten wir sie probieren? Dies wird die heitere bis nachdenkliche Tischgesellschaft dieses Abends nach der konvivialen Zubereitung einer zarten weißen Topinambur-Suppe tun.

Um zu verstehen, welche epochalen Ereignisse sich in der Gegenwart und in der Zukunft ums Utopische abspielen, hilft es, an *Utopia* (1516) von Thomas Morus zu erinnern. Parallel zu dieser ersten namensgebenden Utopie einer anderen Welt entdeckten Welteroberer wie Columbus und Amerigo die Neue Welt. Das „Amerika“ der „edlen Wilden“, das den Europäern der Alten Welt ganz neue Lebensformen und wunderbare Geschmäcker nahe brachte. Amerikanische Topinambá-Ureinwohner aßen nicht nur die schwer verdaulichen Knollen gleichen Namens, sondern (angeblich) auch leicht verdauliche Menschen anderen Namens. Was müsste die Menschheit essen und ändern und wie leben, um spätestens in 500 Jahren die real existierende „kannibalische Weltordnung“ (Jean Ziegler) hinter sich gelassen zu haben?

*Harald Lemke, Philosoph, ist Leiter des Internationalen Zentrums für Gastrosophie in Saalfelden und Autor von maßgeblichen Publikationen zur Esskultur der Gegenwart.*

Laurent Gautier

Den Geschmack denken: von der Kommunikation zur Repräsentation im Bereich der Weinsensorik

Der Vortrag setzt sich mit dem Weindiskurs auseinander, der kognitiv-semantisch beleuchtet und erklärt wird. Weinbewertungen, sei es in Weinführern, in der Fachpresse oder heute immer mehr im Internet, dienen hauptsächlich der Vermitt-

lung subjektiver, sinnesbezogener Eindrücke, die sozusagen objektiviert werden, damit sich der Leser – und potenzielle Käufer – ein möglichst genaues Bild des zu erwartenden Genusses machen kann. Dieser Vermittlungsakt baut einzig und allein auf der Sprache und dem Diskurs auf. Während viele Sektoren einen eigenen Wortschatz entwickelt haben, greift der Weinexperte auf Wörter der Alltagssprache, die sogenannten sensorischen Deskriptoren, zurück, die einen Terminologisierungprozess erlebt haben, dessen sich der Weinliebhaber nicht immer bewusst ist. Ziel des Vortrags ist es, von den Ergebnissen mehrerer semantischer Experimente zu unterschiedlichen Deskriptoren ausgehend, auf den Zusammenhang zwischen sprachlichen Zeichen, mentalen Repräsentationen und dem symbolischem Wert dieser Termini in der Weinkommunikation einzugehen.

*Laurent Gautier ist Professor für Angewandte Linguistik an der Université Bourgogne Franche-Comté in Dijon.*

Mita Banerjee

„Der Reis des Lebens“:  
Biopiraterie und Lebenserzählungen in Indien

Reis spielt in der indischen Kultur der Gegenwart ebenso wie der kulturellen Tradition der Hindukultur eine zentrale Rolle. Mit dem Reisfest oder annaprashan wird jedes Kind vor seinem ersten Geburtstag in die Gemeinschaft aufgenommen. Was aber geschieht, wenn Reis als kulturelles Gut und Hauptnahrungsmittel auf die globale Praxis der Biopiraterie und des biopatenting trifft? Wie verändert sich unser Denken über das Essen, wenn indische Bauern das Recht, Basmatireis anzubauen, erst vom amerikanischen Megakonzern Monsanto erwerben müssen? Der Vortrag untersucht die Politik der Biopiraterie als eine Form von Biopolitik, und er betrachtet die Lebenserzählungen indischer Bauern – festgehalten in einem Dokumentarfilm der indischen Regisseurin Alakananda Nag – als eine Form politischen Widerstands.

*Mita Banerjee ist Professorin für Amerikanistik an der Gutenberg-Universität Mainz.*

Julika Griem

Kochende Männer.

Zur Kulinarik gegenwärtiger Geschlechterverhältnisse

Spätestens mit dem Erscheinen der Zeitschrift *Beef*, die sich an „Männer mit Geschmack“ wendet, ist die Küche zum Ort neuer Geschlechterverhandlungen geworden: Hier kämpft der gastrosexuelle Mann mit Hilfe japanischer Sushi-Messer und sous-vide-Technologie darum, in Gleichstellungskämpfen verlorene Macht und Aufmerksamkeit zurück zu gewinnen. Der Vortrag unternimmt eine Expedition durch Life Style-Magazine, Ratgeberliteratur und Belletristik, um Kochen und Essen als wirkmächtige Bestandteile des kulturellen Imaginären im geschlechterpolitischen Symbolhaushalt westlicher Wohlstandsgesellschaften zu erkunden.

*Julika Griem ist Professorin für anglistische Literaturwissenschaft an der Goethe-Universität Frankfurt.*

Marin Trenk

Der Siegeszug von Pizza, Döner und Sushi: Wie Deutschland sich kulinarisch abgeschafft und neu erfunden hat

Deutschland gilt als Nation, die keine eigene Esskultur vorzuweisen hat – zu recht? Und wenn ja, warum? Der Vortrag geht diesen Fragen nach und erklärt die Auswirkungen der kulinarischen Globalisierung auf die Esskultur hierzulande.

*Marin Trenk ist Professor für Ethnologie an der Goethe-Universität Frankfurt.*

Gisela Welz

Typisch, einheimisch, echt.

Kulinarische Inszenierungen und Tourismus

Gastronomie und Fremdenverkehr gehören untrennbar zusammen. Seit jeher sind Tourismusdestinationen darum bemüht, ihre Einzigartigkeit auch in kulinarischer Hinsicht zu betonen. Landestypische Spezialitäten und einheimische Küche werden in Wert gesetzt, und kulinarischer Tourismus ist ein

Wachstumsmarkt. Aber wie authentisch sind die regionalen Traditionen? Und wer bestimmt, was als ursprünglich und echt gelten kann?

Vor dem Hintergrund kulturalanthropologischer, tourismuswissenschaftlicher und nahrungsethnologischer Forschungsergebnisse zeigt der Vortrag, wie die für den touristischen Konsum hergestellte „Regionalität“ und „Tradition“ entsteht und wie wenig sie oft mit dem tatsächlichen Alltagsleben der lokalen Bevölkerung zu tun hat.

*Gisela Welz ist Professorin für Kulturanthropologie und Europäische Ethnologie an der Goethe-Universität Frankfurt.*

Thomas A. Vilgis

**Auf den Spuren des guten Geschmacks:  
was uns die Evolution lehrt**

Bereits Claude Lévi-Strauss definierte die Basiszustände des Kochens und der menschlichen Ernährung mit seinem „kulinarischen Dreieck“ als „roh“, „gekocht“ und „fermentiert“. Tatsächlich ist diese Klassifizierung nicht nur von anthropologischer und kulturwissenschaftlicher Bedeutung, sondern auch die Konsequenz der Kulturgeschichte des Essens. Dabei spielt die Evolution des Menschen und der frühgeschichtlichen Entwicklung der Ernährung eine zentrale Rolle. Die Nutzbarmachung des Feuers, eine frühe „Lebensmitteltechnologie“, erlaubt zum ersten Mal eine sichere Ernährung. Die Entwicklung der Grundgeschmacksqualitäten (süß, sauer, salzig, bitter, umami), ein System das wir bis heute nutzen, scheint an die Entwicklung des Kochens und den frühen technologischen Fortschritt gekoppelt zu sein.

Lebensmittel, wie sie die Natur schenkt, der Mensch kultiviert und Verbraucher zubereiten, bieten daher mehr als „nur“ Ernährung und Sättigung. Dennoch werden aus Unkenntnis viele Lebensmittel heute weggeworfen oder nicht mehr gegessen, häufig wegen falsch verstandener Meldungen aus vielen Medien. Aus Sicht der Kulturgeschichte des Essens sind viele der heute vertretenen „Ernährungstrends“ Unfug, wie auch manch ideologisch forcierte Bewertung bestimmter Ernährungsformen.

Erkennbar wird dies erst, wenn eine naturwissenschaftliche (physikalisch-chemische) Interpretation des Kulinarischen Dreiecks in Erwägung gezogen wird. Erst der Blick in die mo-

lekulare Welt der Nahrung und des Kochens öffnet Türen zu gelebter Nachhaltigkeit, längst vergessenen Lebensfreuden und spannendem, angstfreien Genuss über die universelle Basis: roh, gekocht und fermentiert. Damals wie auch heute.

*Thomas Vilgis ist Professor am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz.*

Irmela Hijjya-Kirschner

O-motenashi – Japanische Gastlichkeit.  
Facetten eines kulturellen Schlüsselkonzepts

Als die japanische Küche im Dezember 2013 mit der Aufnahme in die Riege der immateriellen Kulturgüter der UNESCO geadelt wurde, aber auch in der Kampagne zur Einwerbung der Olympischen Spiele, die im Jahre 2020 in Tokyo stattfinden werden, war die japanische Gastlichkeitskultur, auf japanisch „O-motenashi“, ein wichtiges Argument. O-motenashi als Gastlichkeitsphilosophie spricht alle fünf Sinne an. Oftmals beruft man sich dabei auf die Tradition des sadō oder chadō, des Teekults. Er ist gewissermaßen die am stärksten durchästhetisierte und ritualisierte Form japanischer Gastlichkeit. Der Vortrag erkundet Ideale und Praxis der japanischen Gastlichkeit im privaten wie im öffentlichen Raum.

*Irmela Hijjya-Kirschner ist Professorin für Japanologie (Literatur und Kulturgeschichte) an der Freien Universität Berlin.*

Christian Denker

Vom Geist des Bauches:  
Für eine Philosophie der Verdauung

Der Bauch gibt den aktuellen Debatten zur Ernährung ihren „tieferen“ Sinn. Für die Entwicklung unserer selbst sind die Freuden und Leiden des Bauches ähnlich bedeutungsvoll wie orale und anale Erlebnisse. Neurologische, psychologische und literarische Befunde bestätigen die lange Tradition der philosophischen Beschäftigung mit dem Bauch, auch in Hinblick auf kulturelle Identität. Erst kommt das Fressen; Moral, geschlechtliche Differenzierung, kulinarisches Wohlbefinden und vernünftige Gedanken wirken dabei sekundär.

Nicht nur Fragen zur Sexualität führen hinaus in die Welt und zurück zu uns selbst, sondern auch Fragen zur Verdauung. Wer verdaut kann auch verdaut werden, Signale aus Kopf und Bauch verändern die Um- und Innenwelt, metaphorisch und konkret: „Thinking is digesting“ (Ludwig Wittgenstein). Die philosophische Debatte um die Bezüge zwischen Geist und Bauch ist entsprechend lebhaft und detailliert. Anhand prominenter Denker wie Descartes, Diderot, Sade und Feuerbach skizziert der Vortrag eine Philosophie der Verdauung.

*Christian Denker, Philosoph, ist derzeit Lehrbeauftragter an der Universität de Bourgogne (Dijon) sowie an der Universität Wien.*

Heinz Drügh

All inclusive.  
Ausschweifung heute

Der Vortrag widmet sich der kulinarischen Seite des All inclusive-Phänomen im gegenwärtigen Tourismus und denkt darüber nach, wie sich dieses zu kulturellen und ästhetischen Konzepten der Ausschweifung verhält. Anhand von David Foster Wallace' Kreuzfahrt-Reportage *A supposedly fun thing I'll never do again* und Frank Schulz' Roman *Onno Viets und das Schiff der baumelnden Seelen* wird gefragt, wie und mit welchen Formentscheidungen die gegenwärtige Literatur vom Überfluss erzählt.

*Heinz Drügh ist Professor für Germanistik an der Goethe-Universität Frankfurt.*

Frederike Felcht

Hunger nach Freiheit.  
Zu Lotte Inuks Roman *Sultekunstnerinde (Hungerkünstlerin, 2004)*

*Sultekunstnerinde* erzählt die Geschichte des Mädchens Charlotta, das 1976 gemeinsam mit ihrer Mutter von Dänemark nach Grönland zieht und dort an Magersucht erkrankt. Während Charlotta mit ihrer Krankheit und damit auch um ihr Erwachsenwerden kämpft, erstarkt in Grönland die Unabhängigkeitsbewegung. Diese Parallele deutet an, dass sich die Hauptfigur nicht als Kontrast zu ihrer grönländischen

Umgebung lesen lässt, sondern Wechselwirkungen zwischen Grönland und Dänemark in den Blick rücken, die sich auf die Identitätsfindung auswirken. Die Vorlesung fragt nach der Rolle von Essen und Essensverweigerung in diesem Zusammenhang und zeigt, wie darüber zugleich das Thema der Sprachmächtigkeit verhandelt wird.

*Frederike Felcht ist Juniorprofessorin für Skandinavistik an der Goethe-Universität Frankfurt.*