



Workshop „Raum is(s)t Nahrung“

19. & 20. Juni 2015, Universität Bayreuth – Geowissenschaften II H6

Vorläufiges Programm

Freitag, 19. Juni 2015

- ab 13:00 **Registrierung mit kleinem Imbiss**
- 14:15 – 14:30 **Begrüßung:** Nahrung is(s)t Raum – Raum is(s)t Nahrung.
- 14:30 – 15:45 **Keynote – Prof. Peter Jackson (University Sheffield)**
- 15:45 – 16:15 **Kaffeepause**
- 16:15 – 18:00 **Panel 1: Tilling the Geographies: Convention – Intervention – Food (english)**
- Christine Wenzl (Uni Bonn):** What is convenience food and to whom? Cooking practices in German canteens
- Uta Schmidt (Uni Greifswald):** Reducing animal products as an opportunity in the geographies of food
- Benno Haupt (Uni Kiel):** Political practices of the new peasantry: conceptual thoughts on food sovereignty
- Janina Wiesmann, Luisa Vogt, Marcus Mergenthaler und Wolf Lorleberg (FH Südwestfalen):** A comparison between different types of regional branding initiatives and insights into their success factors and bottlenecks
- Moderation: Jonathan Everts
- 18:00 – 18:30 **Transfer zur öffentlichen Keynote im Iwalewa Haus**
- 18:30 – 19:45 **Öffentliche Keynote:** Wurst für die Welt, Tofu für mich. Raumforderungen einer gerechten Ernährung der Zukunft. **Dr. Martina Kreß (GIZ)**
- ab 20:00 **Gemeinsames Abendessen im Oskar’s**

Samstag, 20. Juni 2015

- 08:30 – 10:30 **Panel 2: Konsum: Handlungen, Bedeutungen und Orte**
- Andreas Dix (Uni Bamberg):** Geschichten und Geographien der Qualität - Über die Konstitution von Qualitätsdiskursen bei Nahrungs- und Genussmitteln
- Norbert Weixlbaumer (Uni Wien):** Die Akteur- und Aktantenlandschaft des Parmigiano Reggiano
- Petra Lütke (Uni Münster):** Mobile Nahrung in der Stadt
- Markus Keck (Uni Göttingen):** Supermärkte und Einkaufspraktiken in Bangladesch

Moderation: Barbara Degenhart

10:30 – 10:45

Kaffeepause

10:45 – 12:00

Panel 3: Wo es schmeckt: Kulinarische Räume und Identitäten

Anna Flack (Uni Regensburg): Ernährung und Ethnizität. Russlanddeutsche im westsibirischen Barnaul

Meike Brückner (HU Berlin): Ortseffekte und Ernährung: Ein Vergleich urbaner und ruraler Ernährungskultur

Madlen Hornung (Uni Bayreuth): Der Geschmack translokaler Räume

Moderation: Matthias Gebauer

12:00 – 13:00

Gemeinsames Mittagessen

13:00 – 15:00

Panel 4: Neue Ordnungen und alternative Ernährungsgeographien

Hanna Augustin und Marit Rosol (Uni Frankfurt): Ernährungsgerechtigkeit und Stadt

Cosima Werner (Uni Erlangen): Detroit und urbane Gärten als... - Eine Kritik an der Homogenität der Praxis urbanen Gärtnerns

Yusuf Idies: Rescaling politischer Praxis? Körper, Ernährung und Lebensführung

Julia Rösch (Uni Heidelberg): Socializing Consumption: Alternative Ansätze zur Lebensmittelversorgung

Moderation: Barbara Degenhart

15:00 – 15:15

Kaffeepause

15:15 – 17:15

Panel 5: Von der Produktion zum Konsum: Räume, Akteure, Politiken

Cornelia Reiher und Sarah Ruth Sippel (FU Berlin): Food and Area Studies: eine neue Forschungsagenda

Isabell Jaisli, P. Laube, S. Stauffacher und D. Klauser (Zurich University of Applied Sciences): Developing a spatially explicit decision-model for food production in smallholder farming systems: A case from Rwanda

Andreas Voth (RWTH Aachen): Organisationsstrukturen in der Aufwertung regionaltypischer Produkte - Erkenntnisse aus einer Untersuchung zur Apfelweinkultur in Europa

Roxana Leitold und Amelie Bernzen (Uni Köln): Livelihood strategies of Indian smallholder farmers between global and domestic Fair Trade and Organic value chains (Project idea)

Moderation: Matthias Gebauer

17:30 – 18:30

Prof. Dr. Ulrich Ermann (Universität Graz): Kritische Würdigung und gemeinsame Debatte

18:30 – 19:00

Abschluss des Workshops

19:00 – Open End

Geographien der Nahrung – oberfränkische Konsumgewohnheiten