



**SOMMER
UNIVERSITÄT**
für Jüdische Studien
Hohenems 2019

Eine Veranstaltung der Universitäten
München, Bamberg, Salzburg, Basel, Wien, Zürich
in Zusammenarbeit mit dem
Jüdischen Museum Hohenems

Mahlzeit! Vom Sinn des Essens

30. Juni – 05. Juli 2019

Verbindliche Anmeldung

Name, Vorname: _____

Adresse: _____

Tel.: _____

E-mail: _____

Heimatuniversität: _____

Studienfach/-fächer: _____

(Bitte fügen Sie eine Kopie des Studiausweises bei.)

Möchten Sie Ihre Forschungsarbeit (Bachelor-, Master-, Magister-, Doktorarbeit) vorstellen und mit den TeilnehmerInnen und ReferentInnen diskutieren?

Nein

Ja, _____ (Art der Arbeit)

Thema: _____

Ich möchte ein Einzelzimmer (gegen Aufpreis von 100 Euro) Ja Nein

Ich möchte ins Zimmer mit: _____

(Die Unterbringung erfolgt in Doppelzimmern, in Ausnahmefällen in Mehrbettzimmern.)

Bitte kreuzen Sie die gewünschten Veranstaltungen an.

Bitte beachten Sie, dass die maximale Belegung für die Workshops bei 15 Personen und für Seminare bei 25 Personen liegt. Ist diese Zahl erreicht, werden Sie automatisch für die Parallelveranstaltung angemeldet.

Workshops

Montag bis Donnerstag (9.00 - 10.30 Uhr)

- Dr. Michael Studemund-Halévy (Hamburg) De punta pye a kavesa: Sefardische Traditionen in Ost und West
- Dr. Evita Wiecki (München) "tsimes, gefilte fish un homentashn" – Einführung ins Jiddische
- Univ-Prof. Dr. Armin Eidherr (Salzburg) Lektürekurs Jiddisch: Feste & Essen in Bella Chagalls „brenendike licht“ („Brennende Kerzen“)
- André Levi Israel Ufferfilge (München) Hühner geben keine Milch. Von koscheren Heuschrecken, konkurrierenden Hechschern und Kaschrutpraxen heute

Seminare

Mittwochvormittag (11.00 - 12.30 Uhr):

- Prof. Dr. Michael Brenner (München) „Wegen unzeitgemäßem Inhalt entfernt.“ Die jüdische Küche in deutschen Kochbüchern vor und nach 1933
- Prof. Dr. Erik Petry (Basel) „Wahre Zionssöhne essen fleischlos.“ Judentum, Zionismus und Vegetarismus

Mittwochnachmittag (14.00 - 15.30 Uhr):

- Judith Müller M.A. (Basel/Beer Sheva) David Fogels erste Jahre in Wien Zwischen Suppenküche, Lagerkost und einem unendlichen Hunger nach mehr
- Rebekka Denz M.A. (Bamberg) Alle an einem Tisch? Essen und Trinken als (mögliche) Sphäre des Kulturkontakts

Donnerstagvormittag (11.00 - 12.30 Uhr):

○ Dr. Philipp Lenhard (München) „Tausche Zucker gegen koscheres Fleisch“. Die Bedeutung der Kashrut im transatlantischen Handel der Frühen Neuzeit

○ Dr. Birgit Körner (Basel) Zwischen aschkenasischer und sephardischer Tradition. „Jüdisches Essen“ als interkulturelle Auseinandersetzung in Ephraim Kishons „israelischen Satiren

Donnerstagnachmittag (14.00 - 15.30 Uhr):

○ Barbara Häne M.A. (Basel) Koscheres Essen in Zeiten des Krieges. Auswirkungen der Rationierung auf die jüdische Bevölkerung der Schweiz während des Zweiten Weltkriegs

○ Dr. Francesco Della Costa (München) Globalizing Kosher Food in Italy

Freitagvormittag (9.00 - 10.30 Uhr!):

○ Prof. Dr. Ronny Vollandt (München) Was gibt's zu essen? Ein kulinarischer Blick in die Kairoer Genizah

○ Dr. Daniel Mahla (München) Auf's Schwein gekommen ... Tiere als Politicum in Israel

Datum/Unterschrift: _____