

Mahlzeit!



Koch- und Esskultur zwischen
Überleben und Lifestyle

1.-5. August 2026
Tagungszentrum Hohenheim

Samstag, 1. August 2026

ab 14:00
Begrüßungskaffee

14:30 Uhr
Begrüßung und Einführung
Dr. Johannes Kuber

15:00 Uhr
Ich koche – also bin ich
Wie politisch ist das Kochen und wie sehr beeinflusst die Politik die Küche? Eine Reise durch die kulinarische Geschichte der Menschheit von der Steinzeit bis zu den TV-Köchen
Wolfgang Brenner, Journalist & Autor (Berlin)

16:00 Uhr
Kaffee/Tee und Kuchen

16:30 Uhr
Essen und Identität
Soziologische Einblicke
Prof. Dr. Jana Rückert-John, Soziologin (Fulda)

17:30 Uhr
Erträumte Vergangenheiten und rudimentäres historisches Ernährungswissen
Eine geschichtswissenschaftliche Rückfrage
PD Dr. Uwe Spiekermann, Sozial- und Wirtschaftshistoriker (Hannover)

18:30 Uhr
Buffet mit speziellem Gruß aus der Küche

20:00 Uhr
Gemeinsam über den Tellerrand schauen
Geselliger Kennenlernabend

Sonntag, 2. August 2026

ab 07:00 Uhr
Frühstück

Brot, Kunst, Fisch und Käse
Exkursion nach Ulm und auf die Alb
Abfahrt 08:30 Uhr

Museum Brot und Kunst, Ulm
Thematische Führungen zu Welternährung und zu Brot als Alltags-, Kunst- und Kulturprodukt
Zeit zum selbständigen Besuch der Sonderausstellung „Honig für Kunst und Gesellschaft – Wie Bienen uns inspirieren“

Mittagsmenü im Restaurant Seven Fish

Weiterfahrt auf die Schwäbische Alb

Vom Bio-Alpbüffel zum Rohmilchkäse
Führung durch die Hohensteiner Hofkäserei
anschließend Raclette oder Vesperteller
Rückfahrt nach Stuttgart (Ankunft ca. 20:30 Uhr)

Montag, 3. August 2026

ab 07:00 Uhr
Frühstück

08:45 Uhr
Morgenimpuls in der Kapelle

09:00 Uhr
Zwischen Hunger und Völlerei
Food Trends im Mittelalter
Dr. Julia Seeberger, Historikerin (Trient)

10:00 Uhr
Kaffee/Tee und Snacks

10:30 Uhr
Die Tafel neu decken
Der lange Schatten des Wissens- und Technologiebruchs des späten 19. Jahrhunderts
PD Dr. Uwe Spiekermann, Sozial- und Wirtschaftshistoriker (Hannover)

11:30 Uhr
Gelati per tutti?
Wie Speiseeis populär wurde – und was öffentlicher Genuss mit Klasse, Staat und Migration zu tun hat
Florian Metzger, Historiker (Siegen)

12:30 Uhr
Mittagessen
Muße im botanischen Garten

15:00 Uhr
Fleischkonsum und Männlichkeiten im Kontext des sozial-ökologischen Geschlechterkonflikts
Dr. Martin Winter, Soziologe (Frankfurt am Main)

16:00 Uhr
Kaffee/Tee und Kuchen

16:30 Uhr
Ich vertrage kein ...
Von vermeintlichen und echten Nahrungsmittelallergien
Dr. Axel Enninger, Kinder- und Jugendarzt, Kindergastroenterologe (Stuttgart)

17:30 Uhr
EAT ART
Viel Kunst-Genuss & Augen-Schmaus, kaum Gaumen-Freude
Dr. Ilonka Czerny, Kunsthistorikerin, Fachbereichsleiterin Kunst (Akademie der Diözese Rottenburg-Stuttgart)

18:30 Uhr
Abendessen

19:30 Uhr
Kulinarischer Kino-Abend
Mit einem filmischen Leckerbissen

Dienstag, 4. August 2026

Im Zentrum der Frische

Exkursion zum Großmarkt Stuttgart

Abfahrt 05:00 Uhr (mit kleinem Snack)

06:00 Uhr

Exklusive Führungen durch den Großmarkt Stuttgart Wangen

08:00 Uhr

Riesenbrezel-Frühstück in der Bäckerei Voß

Rückfahrt ins Tagungszentrum bzw. Zeit zur freien Verfügung

Alternativprogramm für Langschläfer:innen: Frühstück im Tagungszentrum, Vormittag zur freien Verfügung, optional kulinarisches Kino

Von der königlichen Landwirtschaftsakademie zur führenden Agrar-Uni

Exkursion an die Universität Hohenheim

mit [Maria Werner, Biologin \(Stuttgart\)](#)

Mittagessen in der Mensa Hohenheim

Einführung in die Geschichte der Universität Hohenheim

Forschungseinblicke: Besuch in wissenschaftlichen Instituten

detailliertes Programm folgt

Abendessen

Mittwoch, 5. August 2026

ab 07:00 Uhr

Frühstück

08:45 Uhr

Morgenimpuls in der Kapelle

09:00 Uhr

Ernährung in Sozialen Medien zwischen Moral und Monetarisierung

[Dr. Eva-Maria Endres, Ernährungs- und Kommunikationswissenschaftlerin \(Berlin\)](#)

10:00 Uhr

Ernährungsarmut und Ernährungspolitik in Deutschland (Arbeitstitel)

[Silvia Monetti, Politikwissenschaftlerin \(Freiburg\)](#)

11:00 Uhr

Kaffee/Tee und Snacks

11:30 Uhr

Was essen wir in Zukunft?

Ideen zu einem nachhaltigen Ernährungssystem

[Nadine Filko, Kommunikationsexpertin & Autorin \(Goslar\)](#)

12:30 Uhr

Zusammenfassung und Abschluss

13:00 Uhr

Mittagessen

Mahlzeit!

Koch- und Esskultur zwischen Überleben und Lifestyle

Die jährlich stattfindende Sommerakademie bietet ein anspruchsvolles Bildungs- und Kulturprogramm in sommerlich leichter Form. Dieses Jahr widmet sich die Sommerakademie dem Thema Essen – Ernährung – Kochen aus den unterschiedlichsten Perspektiven.

Essen ist Grundbedürfnis, manchmal auch Genuss – und zugleich eines der komplexesten Kulturphänomene überhaupt. Was gekocht und gegessen wird, war und ist immer mit Fragen von Identität und Repräsentation verbunden.

Essen ist politisch. Kaum eine andere Alltagspraxis ist so sehr mit Fragen von Geschlecht, Klasse und Körperbild verknüpft: Wer kocht für wen? Wer darf oder kann wie viel essen? Fragen der Ernährung werden immer stärker ideologisch aufgeladen und für identitätspolitische Kulturkämpfe instrumentalisiert.

Essen ist global. Handelsrouten wie die Seidenstraße eröffneten Möglichkeiten des Kulturtransfers, Gewürze begründeten Handelsimperien, Pflanzen und Rezepte wanderten rund um den Globus. Die industrielle Lebensmittelproduktion hat den Hunger in vielen Teilen der Welt zurückgedrängt, zugleich aber ökologische Krisen und ethische Dilemmata erzeugt: Massentierhaltung, Monokulturen, Lebensmittelverschwendung. Die Lebensmitteltechnologie arbeitet derweil intensiv an Möglichkeiten, Produktionsprozesse nachhaltiger und ressourcenschonender zu gestalten.

Grund genug, die Geschichte, Gegenwart und Zukunft von Essen und Kochen genauer unter die Lupe zu nehmen. Wie beeinflusst die Politik die Küche? Was sagt mein Geschmack über mich aus? Wie haben lebensmitteltechnische und kulinarische Innovationen die Welt verändert? Was hat Fleischkonsum mit Männlichkeit zu tun? Und wie sieht das Essen der Zukunft aus – Laborfleisch oder Insektenburger, gläserne Lieferkette oder Renaissance der Regionalküche?

Solchen und ähnlichen Fragen nähert sich die Sommerakademie im Gespräch mit Expert:innen aus Wissenschaft und Praxis. Aufgelockert wird das Programm durch zwei ganztägige Exkursionen. Und natürlich darf die eine oder andere Gaumenfreude nicht fehlen.

Tagungsleitung

Dr. Johannes Kuber, Fachbereichsleiter Geschichte

Simone Storck, Fachbereichsassistentin

Zur Teilnahme

Tagungskosten

inkl. Verpflegung und Übernachtung im EZ	720,00 €
inkl. Verpflegung und Übernachtung im DZ	662,00 €
ohne Übernachtung und Frühstück	524,00 €
Ermäßigt	
inkl. Verpflegung und Übernachtung im DZ	530,00 €
ohne Übernachtung und Frühstück	392,00 €

Alle Mahlzeiten auf den Exkursionen sind im Preis inbegriffen.

Anmeldung und Rückfragen

Akademie der Diözese Rottenburg-Stuttgart

Fachbereich Geschichte

Assistenz: Simone Storck

Im Schellenkönig 61, 70184 Stuttgart

Tel: +49 711 1640 752

E-Mail: storck@akademie-rs.de

Anmeldung: www.akademie-rs.de/vakt_25956

Die Anmeldung erbitten wir spätestens bis zum 19.07.2026. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung. Bei Rücktritt von der Anmeldung vom 22.-30.07. (Eingangdatum) stellen wir Ihnen die Hälfte der Tagungskosten in Rechnung, danach bzw. bei Fernbleiben die Gesamtkosten. Ersatz durch eine andere Person befreit von Stornogebühren.

Bild- und Video-Aufnahmen

Mit der Anmeldung erklären Sie sich damit einverstanden, dass wir gegebenenfalls Fotos oder Filme veröffentlichen, auf denen Sie zu erkennen sind.

Tagungshaus und Anreise

Akademie der Diözese Rottenburg-Stuttgart

– Tagungszentrum Hohenheim –

Paracelsusstraße 91, 70599 Stuttgart

Tel: +49 711 451034 600; Fax: +49 711 451034 898

Ihre Anreise: www.akademie-rs.de/hohenheim-anreise

Für Elektrofahrzeuge gibt es in unmittelbarer Nähe zwei öffentliche Ladesäulen.

Abbildung:

Clara Peeters (~1589–1658), Stillleben mit Käse, Artischocke und Kirschen (Ausschnitt), ca. 1625, Wikimedia Commons