



Eine Vortragsreihe des Historischen Seminars

Global Foodways

Sommersemester 2014 | dienstags, 18 – 20 Uhr | Lehrgebäude 4, Raum D08

- | | | | |
|--|---|------------------------|---|
| <p>23. April
(Mittwoch)</p> | <p> Semestereröffnung
Are We Eating Globalization, or is Globalization Eating Us?
Bryant Simon
(Philadelphia, USA)
<i>Ort: Lehrgebäude 4, Raum D01</i></p> | <p>03. Juni</p> | <p> Arabische Imbisse und der Berliner Geschmack der Gentrifizierung
Miriam Stock (Frankfurt/Oder)</p> |
| <p>06. Mai</p> | <p> Artisanal Food and Globalization: The Case of Pizza in Japan
Rosella Ceccarini
(Trieste, Italien)</p> | <p>17. Juni</p> | <p> Peanut Butter and Jelly: The Rise and Fall of an Iconic American Dish
Steve Estes (Sonoma, USA)</p> |
| <p>13. Mai</p> | <p> Eating the New World
Rebecca Earle (Warwick, UK)</p> | <p>15. Juli</p> | <p> „Artificial fruits‘: Nature, Culture and Colonialism in Eighteenth-Century France
Emma Spary (Cambridge, UK);
in Kooperation mit dem Forschungszentrum Gotha
<i>Ort: Forschungszentrum Gotha, Seminarraum</i></p> |

Die Vortragsreihe wird organisiert durch den Lehrstuhl Globalgeschichte und das Forschungsprojekt „Das essende Subjekt“ am Lehrstuhl für Nordamerikanische Geschichte der Universität Erfurt.

Mit Unterstützung der Alexander von Humboldt-Stiftung und der Fritz Thyssen-Stiftung.