

SCHMECK!

EIN
CITIZEN SCIENCE
PROJEKT

DISKUSSIONEN ZUR ERFORSCHUNG ÄSTHETISCHER PRAXIS

mittwochs 17:00–18:15
3. März – 14. April 2021

- 3. März: How can we study taste as it happens? (auf Englisch)
- 17. März: How to experimentally shape taste? (auf Englisch)
- 24. März: Bitterparty, möbliert: ein partizipatives Kunstprojekt feiert den widerständigen Geschmack (auf Deutsch)
- 31. März: Citizen Science – wer, was, wie und warum überhaupt? (auf Deutsch)
- 7. April: Schmecken: Farbe, Form und Geschmacksrichtungen (auf Deutsch)
- 14. April: Schmeck!-Reise – ein Workshop (19:00, auf Deutsch)

Veranstaltungen online via Zoom, kostenlos

Information und Tickets:
<http://schmeck.eventbrite.co.uk>



SCHMECK!

SCHMECK! –DISKUSSIONEN
zur Erforschung ästhetischer Praxis
Programm

Anfang 2019 haben sich 10 hauptamtliche Wissenschaftler*innen und 25 Amateurforscher*innen gemeinsam auf den Weg gemacht, um zu erforschen, was Schmecken eigentlich ist und wie es funktioniert. Mehr als zwei Jahre später haben wir Einblicke gewonnen, wie unterschiedlich Schmecken stattfindet, wie es sich verändert und gestalten lässt und wie gewinnbringend und gleichzeitig herausfordernd Citizen Science sein kann.

In sechs Diskussionen – auf Englisch und Deutsch – wollen wir unsere gewonnenen Einblicke und unsere Erfahrungen teilen und gemeinsam mit eingeladenen Gästen und Interessierten diskutieren – jeweils 75 Minuten lang und immer mittwochs von 17 Uhr bis 18:15 Uhr (einmalig 19 Uhr).

Alle Veranstaltungen finden online über die Plattform Zoom statt.

Online-Anmeldung erforderlich: <https://www.eventbrite.co.uk/o/schmeck-31151684973>

Weitere Infos unter: <https://www.schmeckprojekt.de/>

Instagram: <https://www.instagram.com/schmeckprojekt/?hl=de>

Twitter: <https://twitter.com/schmeckprojekt?lang=de>

Für Rückfragen melden Sie sich bitte unter info@schmeckprojekt.de.

03. März 2021

How Can We Study Taste As It Happens?

Gast: Antoine Hennion (Ecole des Mines, Paris)

Sprache: Englisch

Mit der von Wissenschaftler*innen und Bürger*innen gemeinsam entwickelten Methode der „Gustografie“ können wir erforschen, wie Schmecken im Alltag stattfindet. Wir alle verfügen über ein spezifisches Repertoire von Schmeckpraktiken, die wir beim Kochen, Essen, Wahrnehmen, Beschreiben und Bewerten von Speisen zum Einsatz bringen. Was können wir von Praktiken für die Schmeckforschung lernen?

Um Geschmack als performative Erfahrung zu erforschen, wird unser Gast Antoine Hennion (Ecole des Mines, Paris) von Übungen aus seinem Seminar "Attachements" berichten: Indem hier sowohl die Objekte des Geschmacks (Musik, Wein, Essen, etc.) variierten als auch der Beteiligungsgrad der Teilnehmer*innen, konnten Beziehungen zu Geschmack als ungewisses Objekt gemeinsam getestet und verglichen werden. So konnten sich die Teilnehmer*innen über ihren gewohnten Geschmack und wie sie ihn üblicherweise beschreiben, bewusst werden.

17. März 2021

How To Experimentally Shape Taste?

Gast: Christy Spackman (University of Arizona)

Sprache: Englisch

Im Herbst 2020 fand die partizipative Ausstellung „Schmeck! Experimente für die Sinne“ im Museum für Naturkunde Berlin statt. Etwa 1000 Besucher*innen konnten in 6 Experimenten aktiv und kreativ lernen, wie situativ Schmecken ist. Welche (unterschiedliche) Wirkung hatte das experimentelle Setting auf die Teilnehmer*innen und was können wir daraus lernen?

Was wäre, wenn wir Geschmack nutzen würden, um Geschichten über unsere Zukunftsängste und -hoffnungen zu erzählen? Unser Gast Christy Spackman (Arizona State University) stellt ein laufendes, kollaboratives lebensmittelwissenschaftliches Projekt vor, "Flavor Stories", das einige der Grundannahmen darüber umkehrt, was und wer die industrielle Lebensmittelwissenschaft prägt. Sie wird die Teilnehmer*innen zu einer gemeinsamen Kreation eigener Ess-Geschichten über die Zukunft einladen.

24. März 2021

Bitterparty möbliert: ein partizipatives Kunstprojekt feiert den widerständigen Geschmack

Gast: Eva Sturm

Sprache: Deutsch

Gemeinsam mit Forschenden des Schmeck!Projektes entwickelten wir ein streichbares zehngängiges Menu mit Bitternoten. Dieses bieten wir auf Bitterparties im öffentlichen Raum an. Als Sitzgelegenheit - als Rutsche ins Gespräch - dienen dabei unterschiedlich hohe Hocker. Das Partyspiel ist gleichzeitig wissenschaftliche Begleitforschung zu Bitter.

31. März 2021

Citizen Science – wer, was, wie und warum überhaupt?

Sprache: Deutsch

35 Forschende mit jeweils verschiedenen Vorstellungen, Wissensbeständen und Ressourcen – wie kann die (Schmeck-)Forschung von Citizen Science profitieren und wo stößt sie an ihre Grenzen? Diese Fragen möchten wir anhand von Erfahrungen und Perspektiven aus unserem Projekt „Schmeck!“ diskutieren.

07. April 2021

Schmecken: Farbe, Formen und Geschmacksrichtungen

Gast: Guido Ritter

Sprache: Deutsch

Am 15. Juni 2019 fand im Rahmen der Langen Nacht der Wissenschaften Berlin und Brandenburg an der TU Berlin die Veranstaltung 'Geschmackslabor meets SCHMECK' statt. Geboten wurde die Gelegenheit einer intensiven Begegnung mit den eigenen Sinnen. Sternekoch Daniel Gottschlich und ein Team von Köchen bereiteten die Speisen zu und führten den Abend hindurch durch jeweils 45minütige Sessions. Hier geben wir Einblick in die spannenden Resultate eines einzigartigen Abends. Unser Diskussionspartner ist Prof. Dr. Guido Ritter, Professor für Lebensmittelrecht, Lebensmittelsensorik und Produktentwicklung am Fachbereich Oecotrophologie und Facility Management der FH Münster. Er engagiert sich als Vorstandsmitglied im Institut für Nachhaltige Ernährung (iSuN) und in der Deutschen Gesellschaft für Sensorik (DGSens). Darüber hinaus berät er die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) im Sensorik-Ausschuss und das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) im Expertengremium Lebensmittel und nachhaltiger Konsum. Guido Ritter fragt sich zudem: "Ist Geschmack mehr als schmecken?".

14. April 2021

Schmeck!-Reise – ein Workshop (19 Uhr)

Sprache: Deutsch

Gemeinsam (vor der Kamera) wollen wir an uns selbst erkunden, wie Schmecken funktioniert. Wir wollen uns selbst kennenlernen, überraschen, begeistern und vieles mehr und darüber in Austausch kommen.

+++++ Informationen zum Datenschutz +++++

Das Schmeck!-Projekt verarbeitet Ihre bei der Anmeldung zu den Veranstaltungen erhobenen Daten nur zur Organisation und Durchführung der Veranstaltung.

Während der Online-Veranstaltungen werden Audio- und Videoaufnahmen verarbeitet. Das Videomaterial wird im Rahmen der Dokumentation des Projekts verwendet. Wenn Sie nicht möchten, dass Audio- und Videoaufnahmen von Ihnen gemacht werden, stellen Sie die jeweilige Funktion an Ihrem Empfangsgerät aus oder nehmen Sie nicht an der Veranstaltung teil. In dieser Weise – indem Sie die Einstellungen an Ihrem Empfangsgerät verändern oder die Videokonferenz verlassen – können Sie Ihre Einwilligung auch jederzeit widerrufen. Unsere Hinweise zum Datenschutz finden sie hier:

<https://www.schmeckprojekt.de/impressum>