

Collegium generale

IN ALLER MUNDE ESSEN UND ERNÄHRUNG

Frühjahrssemester 2016, jeweils am Mittwoch von 18.15–19.45 Uhr. Veranstaltungsnummer: 419333-FS2016
Hauptgebäude der Universität Bern, Hochschulstrasse 4, Auditorium maximum (Raum 110)
Die Veranstaltungen sind öffentlich und der Eintritt ist frei. www.collegiumgenerale.unibe.ch

24.2.2016

WARUM IST DAS NATÜRLICHSTE – ESSEN! – SOZIAL UND KULTURELL KOMPLIZIERT?

Prof. Dr. Eva Barlösius, Institut für
Soziologie, Leibniz Universität Hannover

2.3.2016

KUNST DER DIÄTETIK / DIÄTETIK DER KUNST UM 1600

Prof. Dr. Christine Göttler, Institut für
Kunstgeschichte, Universität Bern

9.3.2016

EINE KURZE GESCHICHTE DES GESUNDEN LEBENS

PD Dr. Detlef Briesen, Historisches Institut,
Universität Giessen

16.3.2016

ERNÄHRUNG UND LEISTUNGSFÄHIG- KEIT IM SPORT

Prof. em. Dr. Hans Hoppeler, Institut für
Anatomie, Universität Bern

EIGENE ERFAHRUNGEN AUS DEM SPITZENSORT

Simone Niggli, Weltmeisterin
Orientierungslauf, Münsingen

23.3.2016

DAS WELTERNÄHRUNGSSYSTEM: LEBENSMITTEL FÜR DIE SCHWEIZ AUS ALLER WELT

Prof. Dr. Nina Buchmann, World Food
System Center, ETH Zürich

30.3.2016 keine Vorlesung

6.4.2016

ERNÄHRUNGSEMPFEHLUNGEN IM WANDEL DER ZEIT: DIE ROLLE DER LEBENSMITTELPYRAMIDE

Dr. Christine Römer-Lüthi, Institut für
Biochemie und Molekulare Medizin,
Universität Bern

13.4.2016

DIE PANDEMIE ADIPOSITAS - UNTERGEHEN TROTZ RETTUNGSRING

Prof. Dr. med. Zeno Stanga, Leitender
Arzt, Universitätsspital Bern

MACHT FETT WIRKLICH FETT?

Dr. med. Reinhard Imoberdorf, Chefarzt
Innere Medizin, Kantonsspital Winterthur

SPIEGLEIN, SPIEGLEIN AN DER WAND... – SELBSTWAHRNEHMUNG UND ADIPOSITAS

Dr. phil. Nadine Messerli-Bürgy, Departement für Psychologie, Universität Freiburg

20.4.2016

SEELENHUNGER – VOM SINN DER ESSSTÖRUNGEN

Dr. med. Bettina Isenschmid, M.M.E.
Chefärztin, Kompetenzzentrum für
Essverhalten, Adipositas und Psyche,
Spital Zofingen

NATÜRLICHER KÖRPER UND WAHR- HAFTER AUSDRUCK IM SPÄTEN 18. JAHRHUNDERT

Prof. Dr. Julia Gelshorn, Kunstgeschichte,
Universität Freiburg

27.4.2016

MOLEKULARE KÜCHE: GASTRONOMI- SCHE GAGS ODER CHANCEN FÜR DIE GERIATRISCHE ERNÄHRUNG?

Prof. Dr. Thomas A. Vilgis, Max-Planck-
Institut für Polymerforschung, Mainz

Rolf Caviezel, Freestyle Cooking,
Grenchen

4.5.2016 keine Vorlesung

11.5.2016

MEDITERRANE ERNÄHRUNG - MYTHEN UND FAKTEN

Prof. Dr. Peter Ballmer, Chefarzt Innere
Medizin, Kantonsspital Winterthur

18.5.2016

FLEISCHLOS ESSEN ALS LEBENSPHILO- SOPHIE? ÜBER DEN JÜNGSTEN AUFSCHWUNG VON VEGETARISMUS UND VEGANISMUS

Prof. Dr. Jens Schlieter, Institut für
Religionswissenschaft, Universität Bern

25.5.2016

KULINARISCHE GLOBALISIERUNG – EIN VERGLEICH IHRER AUSWIRKUN- GEN AUF DREI LOKALE ESSKULTUREN: DEUTSCHLAND, THAILAND, SCHWEIZ

Prof. Dr. Marin Trenk, Institut für
Ethnologie, Universität Frankfurt

1.6.2016

NUTRIGENETIK: AUF DEM WEG ZUR PERSONALISIERTEN ERNÄHRUNG?

Prof. Dr. Hannelore Daniel, Lehrstuhl für
Ernährungsphysiologie, Technische
Universität München

^b
UNIVERSITÄT
BERN

Collegium generale

COLLEGIUM GENERALE

Das Collegium generale der Universität Bern ist die älteste eigenständige interdisziplinäre Institution der Universität. Es hat die Aufgabe, den fächerübergreifenden Dialog und die inter- und transdisziplinäre Vernetzung innerhalb der Universität durch Veranstaltungen für Lehrende, Nachwuchsforschende und Studierende aller Fakultäten zu fördern. In Veröffentlichungen und allgemeinbildenden Veranstaltungen vermittelt das Collegium generale Beispiele dieser Arbeit einer breiteren Öffentlichkeit.

IN ALLER MUNDE - ESSEN UND ERNÄHRUNG

Ein Mensch muss essen, um am Leben zu bleiben. Essen ist aber mehr als nur reine Nahrungsaufnahme. Rund um das Essen und die Nahrung haben Menschen im Verlaufe der Zeit eine Reihe von Techniken, kulturellen Gewohnheiten, Sitten, Geboten und Verboten entwickelt. Die universelle Bedeutung des Essens und ihre Relevanz für verschiedene Wissenschaftsbereiche werden in der Ringvorlesung aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet.

Forschende aus dem In- und Ausland referieren über eine Vielfalt von Themen: vom Welternährungssystem und der Körperwahrnehmung über die Sportlerernährung und den Vegetarismus bis zur molekularen Küche und der Nutrigenetik.

ANRECHENBARKEIT FÜR STUDIERENDE

Der Besuch der Vorlesungsreihe wird Studierenden, deren Studienplan dies zulässt, nach bestandenerm Leistungsnachweis mit 3 Kreditpunkten als freie Leistung angerechnet.

Begleitkurs: Prof. Dr. Heinzpeter Znoj, Übung «Anthropologie des Essens» 418406-FS2016

PROGRAMMKOMMISSION

Prof. Dr. Eva Ehninger, Kunsthistorisches Seminar, Universität Basel

Prof. Dr. Thomas Myrach, Institut für Wirtschaftsinformatik

Dr. Christine Römer-Lüthi, Institut für Biochemie und Molekulare Medizin

Prof. Dr. Zeno Stanga, Endokrinologie, Diabetologie und klinische Ernährung

Prof. Dr. Dr. Hubert Steinke, Institut für Medizingeschichte

Prof. Dr. Heinzpeter Znoj, Institut für Sozialanthropologie

Sara Bloch, Collegium generale