

Syllabus der Lehrveranstaltung am CDHK					
Fakultät	Sino-German School for Postgraduate Studies (CDHK)				
Veranstaltungstitel	Mit dem Küchengott unterwegs: Eine Einführung in Chinas Kulinarkultur				
Veranstaltungsform	Vorlesung <input type="checkbox"/>	Übung <input type="checkbox"/>	Seminar <input checked="" type="checkbox"/>	Projekt <input type="checkbox"/>	Andere <input type="checkbox"/>
Veranstaltungszeit	Jahr 2024/25	SS <input type="checkbox"/> WS <input checked="" type="checkbox"/>			
Verantwortlich	Dr. Jan Harder		Dozent Prof. Dr. Marcus Hernig USST Shanghai		
Kontaktdaten	E-Mail mhernig@icloud.com		Tel./Fax. +4915772923629		
mSprechstunde					

1. Termine (Datum/ Zeit/ Raum)

26. September 2024, 9:00-14:00 (inklusive gemeinsames Mittagessen)

2. Lernziele

„民以食为天“ – salopp übersetzt: für das Volk ist das Essen der Himmel (auf Erden). Das ist ein bekanntes chinesisches Sprichwort, das eines verdeutlicht: Die überragende Bedeutung des Kulinarischen für das chinesische (kulturelle) Selbstverständnis. Die Studierenden lernen in diesem kompakten Nachmittagsseminar Chinas große Küchen, ihre Traditionen, Spezialitäten kennen. Der Kurs ist daher wie eine kulinarische Reise durch China angelegt. Sie können am Ende die zentralen Merkmale von „Chinas Küchegeografie“ unterschieden. Ein besonderer Fokus wird dabei auf „meishi“ – der ganzheitlichen Ästhetik des Essens in China und speziell in der Jiangnan-Region um Shanghai liegen. Darüber hinaus will der Kurs auch ein Verständnis für die umfassende gesellschaftliche Bedeutung des Essens in China vermitteln. Ein gemeinsames Abendessen in einem ausgewählten Restaurant rundet das „Event“ ab.

Die Veranstaltung vermittelt ... (in % - Summe = 100)

Fachkompetenz	60	Method. Kompetenz	10	Systemkompetenz	10	Sozialkompetenz	20
---------------	----	-------------------	----	-----------------	----	-----------------	----

3. Lehrinhalte

Folgende Kursinhalte spielen eine Rolle:

- Chinas Küchegeografie – ein Überblick über die Dimensionen und Besonderheiten chinesischer Küchen
- Chinas Küchengötter – die kulturhistorische Bedeutung des Essens in China
- Politische und gesellschaftliche Dimensionen des Kulinarischen in China
- „Meishi“ – die Besonderheiten kulinarischer Ästhetik in der Jiangnan-Region (Shanghai, Suzhou, Jiangsu, Zhejiang)
- Essgewohnheiten – zum Miteinander „bei Tisch“
- Etc.



4. Unterrichtssprache

Deutsch

5. Arbeitsaufwand

Lektüre zum Thema. Persönliches Engagement ist wichtig. Zur Vorbereitung kann dienen: Marcus Hernig. Eine Himmelsreise – China in sechs Gängen. Neuauflage, Berlin 2022.

ECTS

Anmerkung:

ECTS Credit Points (CP) sind ein Maß für den zeitlichen Aufwand, den durchschnittliche Studierende aufwenden müssen um das Lernziel eines Moduls erfolgreich zu erreichen. Der Arbeitsaufwand pro ECTS entspricht 30 Arbeitsstunden. Zu dem zeitlichen Aufwand zählt neben der Kontaktzeit (z.B. Vorlesung, Übung, Praktikum) zusätzlich die Vor- und Nachbereitung, die Bearbeitung von Übungsaufgaben, das Anfertigen von Seminararbeiten, die Prüfungsvorbereitung usw.

6. Leistungsbewertung

7. Literaturhinweise, Skripte

Print-Unterlagen vorhanden?	<input type="checkbox"/>	Erhältlich:	
Digitale Unterlagen vorhanden?	<input checked="" type="checkbox"/>	Erhältlich:	September 2024 (während der Veranstaltung)

Pflichtlektüre: (nicht Pflicht – aber gut zur Vorbereitung)

Marcus Hernig: "Chinas Bauch", edition körper Stiftung Hamburg 2016.

Marcus Hernig: "China-Ein Länderporträt", Ch.Links, 3. Auflage, Berlin 2016.

Xi Jinping: "China Regieren", Verlag für fremdsprachige Literatur, Beijing 2014.

8. Sonstiges