



## Referentinnen und Referenten

### Dr. Claus Deimel

Hamburg, Direktor Emeritus Staatliche Ethnographische Sammlungen Sachsen

### Prof. Dr. Mareile Flitsch

(Technik)Ethnologin und Sinologin, Ordinaria für Ethnologie und Direktorin des Völkerkundemuseums an der Universität Zürich

### Dr. Rainer Hatoum

Ethnologe, Provenienzforscher, Städtisches Museum Braunschweig

### Dr. Henning Krause

Leiter Erzeugerbetreuung bei der Erzeugergenossenschaft Landgard eG, Straelen-Herongen

### Dr. Hilke Thode-Arora

Stellvertretende Direktion, Leiterin der Abteilung Ozeanien und Australien, Referentin für Provenienzforschung im Museum Fünf Kontinente, München

### Thomas Thode, M.A.

Filmemacher, Kurator und Publizist, Hamburg



Foto: Hilke Thode-Arora;  
Gekochte Kokosnussschabe  
mit Taroscheiben

## Der Veranstaltungsort

Landesmuseum Hannover – Das WeltenMuseum  
Vortragssaal

Willy-Brandt-Allee 5  
30169 Hannover  
www.landmuseum-hannover.de  
Info +49 (0)511- 9807-686

U-Bahn: Aegidientorplatz  
Bus: Rathaus/Bleichenstraße; Friedrichswall/Rathaus  
Jeweils 5 Minuten Fußweg zum Museum  
Parkmöglichkeiten in den umliegenden Straßen

Der Eintritt ist frei. Wir freuen uns über eine Spende.

Ethnologische Gesellschaft Hannover e.V.  
Willy-Brandt-Allee 5  
30169 Hannover  
www.ethno-hannover.de  
Tel. +49 (0)171- 275 26 54

Sparda Bank Hannover  
IBAN: DE 42250905000001922580  
BIC: GENODEF1S09

Titelfoto: Hilke Thode-Arora; Erntedanktag im Dorf  
Makefu

Der EGH-Programmflyer wurde klimaneutral gedruckt.



## Was gibt's zu essen? *Ethnologische Beiträge zur Ernährung*

Veranstaltungsprogramm der  
Ethnologischen Gesellschaft Hannover e.V.



Oktober 2023 bis April 2024



Dienstag  
10.10.2023  
18:30 Uhr  
Vortragssaal

## „Meine Speisen essen andere“. Nahrung und Gesellschaft auf der Südsee-Insel Niue

**Dr. Hilke Thode-Arora**

Dürren und Wirbelstürme waren die Ursache für wiederkehrende Nahrungsknappheit auf Niue. Dies prägte die besondere Sozialstruktur der Insel: Sie beruht auf Austausch, Großzügigkeit und Verdiensten für andere. Neue Fast-Food-Lebensmittel erleichtern das Bereitstellen von Essensgaben, bringen aber gesundheitliche Probleme mit sich.



Foto: Hilke Thode-Arora; Essensgaben am Erntedanktag im Dorf Makefu

Dienstag  
14.11.2023  
18:30 Uhr  
Vortragssaal

## Trinkkultur im Museum? Ethnopolitologische Überlegungen zu einem universellen Bedürfnis

**Prof. Dr. Mareile Flitsch**

Als die Kurator\*innen unseres Museums die Sammlungen nach Objekten und Archivalien zum Thema Trinkkultur durchforsteten, entdeckten sie Erstaunliches. Der Vortrag reflektiert anhand dieses Projekts was es eigentlich bräuchte, um ethnographische Sammlungen neu wertzuschätzen.

## Kulturen des Essens. Eine Filmreise durch die Kulturgeschichte der Nahrungsaufnahme

**Thomas Tode, M.A.**

Eine Verbindung der Geschichte des Films mit den zeitlich unterschiedlichen Darstellungsformen und Bewertungen des Essens in gesellschaftlichen Kontexten.

Dienstag  
12.12.2023  
18:30 Uhr  
Vortragssaal

Dienstag  
9.1.2024  
18:30 Uhr  
Vortragssaal

## Neokoloniales Schlemmern: Die heutige Ernährung in der Sierra Tarahumara, Mexiko

**Dr. Claus Deimel**

Die indigenen Gemeinschaften in den Bergen Nordwestmexikos leiden heute zwar weniger unter Hunger als früher, an die Stelle der früheren Not ist aber ein Konsumangebot mit zum Teil katastrophalen gesundheitlichen Folgen getreten. Der Vortrag zeigt die Situation und Lösungsversuche vor Ort.



Foto: Claus Deimel; Chetos, „Käsestangen“ mit reichlich artifiziellen Zutaten gehören zu den Lieblingschips der Kinder

Dienstag  
13.2.2024  
18:30 Uhr  
Vortragssaal

## Die Wiederentdeckung von traditionellem Blattgemüse – Kenias Waffe gegen den verborgenen Hunger?

**Dr. Henning Krause**

Verborgener Hunger beschreibt den Mangel an Mikronährstoffen trotz der Aufnahme von ausreichend Kalorien und ist ein Problem in vielen Staaten der Welt. Auch in Kenia wären laut WHO rund 30 % aller registrierten Todesfälle vermeidbar durch den Konsum von ausreichend Obst und Gemüse. Einheimisches Blattgemüse ist reich an Mikronährstoffen und passt gut zu einer fleischarmen Ernährung, wie sie vor allem bei ärmeren Menschen in Kenia üblich ist. Da die Pflanzen auch klimatisch gut an die Region angepasst sind, bieten sie so eine vielversprechende Möglichkeit, den verborgenen Hunger zu bekämpfen.

Dienstag  
12.3.2024  
18:30 Uhr  
Vortragssaal

## Von indianischen Bisonjägern, Gartenbauern und der Indigenous Cuisine

**Dr. Rainer Hatoum**

Kategorisierend ordnen Karten in Sachbüchern die indigenen Gemeinschaften Nordamerikas oft bestimmten Kulturarealen zu, was zum Entstehen eines statischen Bildes „traditioneller“ indianischer Kulturen beitrug: Geografische Gegebenheiten, Grundnahrungsmittel, Wirtschaftsformen und hiervon beeinflusste kulturelle Charakteristika bilden dabei eine stereotype Einheit, prototypisch versinnbildlicht durch Büffeljagende Plains-Indianer. Der Vortrag will dieses starre Schema aufbrechen und neu kontextualisieren, wobei neben historischen Wechselbeziehungen zu benachbarten Regionen, allen voran dem durch Gartenbau geprägten nordöstlichen Waldland, auch rezentere Entwicklungen Berücksichtigung finden.



Foto: Rainer Hatoum; Indigenous Cuisine, Quebec 2022

Samstag  
6.4.2024  
11:00 Uhr  
Treffpunkt  
Haupteingang  
Steintorwall 11  
Braunschweig

## Exkursion zum Städtischen Museum Braunschweig

**Dr. Rainer Hatoum**, Kurator und Provenienzforscher am Städtischen Museum Braunschweig, wird die Mitglieder und interessierte Freunde der EGH freundlicherweise durch die neue ethnographische Ausstellung führen.