

## Marburger Wissenschaftsgespräche mit Prof. Dr. Ulrich Raulff

10. und 11. Juni 2021

*Von Geschmack, Ästhetik und Kennerschaft*

Geschmack, Ästhetik, Kennerschaft und Schönheitssinn – die Marburger Wissenschaftsgespräche 2021 möchten diesen Begriffen und ihrer Geschichte nachgehen. Dabei lassen wir uns durch unterschiedlichste Disziplinen inspirieren. Was ist Geschmack, was Kennerschaft? Wie werden die Begriffe in unterschiedlichen Disziplinen, Kreisen, Kulturen und Epochen genutzt? Wie haben sie sich im Laufe der Geschichte verändert? Hat Geschmack, hat Ästhetik eine biologische Grundlage, oder ist er bloßes gesellschaftliches Konstrukt? Welche Faktoren beeinflussen, was als geschmackvoll bewertet wird? Ist der Geschmack eine menschliche Spezialität oder können auch Algorithmen und künstliche Intelligenzen Geschmack erlernen? Und wie verhält es sich mit der Geschmacklosigkeit, nach Hans-Georg Gadamer dem wahren Gegenspieler?

### Das Gesamtprogramm

Donnerstag, 10. Juni, 14-17 Uhr c.t., nicht-öffentlich

Interdisziplinäres Symposium

*Geschmack: Was ist das, wer hat das erfunden, und wer braucht das?*

Donnerstag, 10. Juni 2021, 18:30 Uhr c.t., öffentlich

Öffentlicher Festvortrag von Prof. Dr. Ulrich Raulff

*Mit Luhmann im Dschungelcamp. Über Theorie und Praxis des schlechten Geschmacks*

Freitag, 11. Juni, 9-12 Uhr c.t., nicht-öffentlich

Kolloquium für Promovierende und Postdocs der Philipps-Universität:

*Sehen, Hören und Schreiben: Ästhetische Elemente in den Geisteswissenschaften*

### Der Rahmen

Die Veranstaltung wird digital via Cisco Webex durchgeführt.

Zugangslink für Symposium und Kolloquium: <https://uni-marburg.webex.com/uni-marburg-de/j.php?MTID=m25e6380c52ac31cada60020e8b83098c>

Zugangslink für den Abendvortrag: <https://uni-marburg.webex.com/uni-marburg-de/j.php?MTID=mb9bcf438457b81e4215b07e7d8eef89f>

Donnerstag, 10. Juni, 14-17 Uhr, nicht-öffentlich

### **Interdisziplinäres Symposium:**

Geschmack: Was ist das, wer hat das erfunden, und wer braucht das?

Das Symposium im Überblick:

- Grußwort: *Prof. Dr. Katharina Krause*
- Kurzvorstellung Gast und Thema: *Prof. Dr. Benedikt Stuchtey*
- Einführung: *Prof. Dr. Ulrich Raulff* „Geschmack: Was ist das, wer hat das erfunden, und wer braucht das?“
  
- Impuls 1:  
*Prof. Dr. Nadia Mazouz* (Philosophie): Geschmack, Kennerschaft und die Pluralisierung der Gesellschaft.  
Replik: *Prof. Dr. Ulrich Sieg* (Geschichte)
  
- Impuls 2:  
*Prof. Dr. Friederike Pannewick* (Arabistik): Globaler Geschmack - globales Theater?  
Überlegungen zur Geburt des Theaters in der arabischen Welt  
Replik: *Prof. Dr. Thorsten Bonacker* (Politik)
  
- Impuls 3:  
*Prof. Dr. Anika Oettler* (Soziologie): Geschmack, Schönheitsideale und intime Körperlichkeit  
Replik: *Prof. Dr. Jens Ruchatz* (Medienwissenschaften)
  
- Impuls 4:  
*Prof. Dr. Mathias Scharinger* (Neurophonetik): Biologische Grundlagen von Geschmack und Ästhetik?  
Replik: *Prof. Dr. Anne Holzmüller / Prof. Dr. Wolfgang Sandner* (Musikwissenschaft)

Weitere Gesprächsteilnehmer:innen:

- *Prof. Dr. Frank Bremmer* (Neurophysik)
- *Prof. Dr. Edith Franke* (Religionswissenschaft)
- *Prof. Dr. Bernd Freisleben* (Informatik)
- *Prof. Dr. Hubert Locher* (Kunstgeschichte)
- *Prof. Dr. Hania Siebenpfeifer* (Literaturwissenschaft)

Als gemeinsame Ausgangsbasis für das Symposium dienen die „unsystematischen Stichpunkte für ein Gespräch“ von Prof. Dr. Ulrich Raulff. Auf dieser Basis entstehen die Impulsreferate der teilnehmenden Professorinnen und Professoren. An die Impulse schließen sich Repliken an, im anschließenden Gespräch können die weiteren Teilnehmenden und Zuhörenden des Symposiums die Beiträge kommentieren und diskutieren.

## Einführung

*Prof. Dr. Ulrich Raulff:*

### **Geschmack: Was ist das, wer hat das erfunden, und wer braucht das? 15 unsystematische Stichworte für ein Gespräch**

1. *Spannung.* Seitdem sich im 18. Jahrhundert die moderne Semantik des Begriffs „Geschmack“ herausbildet, werden Autoren nicht müde, auf die Doppelbedeutung des Ausdrucks hinzuweisen: Neben dem Zungengeschmack bezeichnet er das ästhetische Beurteilungsvermögen, neben den sinnlichen die intellektuellen Kapazitäten des Menschen. Zahlreiche theoretische Lösungsversuche haben seither versucht, diese erstaunliche Spannweite nach der einen oder anderen Seite hin, meist derjenigen der Rationalität, aufzulösen; Ausnahmen bildeten Empiriker wie Edmund Burke. Tatsächlich machte, was auf den ersten Blick als kategoriale Schwäche des Begriffs erschien, seine pragmatische Stärke aus: Tief in die Sinnesnatur des Menschen eintauchend, impliziert der Geschmack zugleich typische Verstandesaktivitäten wie Benennung, Beschreibung, Unterscheidung, Vergleichung, Beurteilung. Philosophisch reizvoll, philosophiegeschichtlich ertragreich, wirft der überforderte Begriff heute die Frage nach seiner wissenschaftlichen Brauchbarkeit auf.

2. *Sinn.* Als „eine Art Sinn“ beschreibt H. G. Gadamer in „Wahrheit und Methode“ den Geschmack. Tatsächlich behandeln schon die meisten Ästhetiker des 18. Jahrhunderts den Geschmack als einen sechsten oder „inneren Sinn“. Topologisch „hinter“ oder „über“ den fünf Sinnen angesiedelt, synthetisiert er deren Daten. Der „common sense“ der schottischen Schule ergänzt das ästhetische Vermögen um Momente sozialen und politischen Verstandes. Zumeist erscheint der Geschmack als eine Art praktischer Orientierungssinn, der dem eigentlichen Urteil „vorarbeitet“. Kant, der im Begriff des Geschmacksurteils beides zu legieren versucht, zieht sich den Tadel Schopenhauers zu: „Geschmacksurteil“ sei ein unschöner Begriff, dem man ansehe, dass Kant immer nur vom Urteil anderer, nicht vom Schönen selber ausgegangen sei.

3. *Situation.* Jede Theorie des Geschmacks oder der Erfahrung des Schönen legt das Bild einer idealen ästhetischen Situation zugrunde: das versunkene Lauschen auf ein Konzert, die vertiefte Lektüre eines Gedichts, die Betrachtung eines Stilllebens, die Berührung einer Skulptur. Für Kant ist es, ganz in der klassischen Tradition, die gesellige Situation des Symposiums. Allerdings nicht als antikes weinlaubbekränztes Gelage oder üppiges Convivium, sondern als ein nach festen Regeln (Chesterfield) organisiertes Gespräch der bürgerlichen

Tischgesellschaft. Speisen und Getränke sind bloße „Vehikel“ des Gesprächs. Geschmack realisiert sich nicht als Speise- oder Weingenuss, sondern als klug gemanagtes Kommunikationsereignis.

4. *Gesellschaft*. Von Shaftesbury bis Hannah Arendt wird dem Geschmack immer wieder eine hohe gesellschaftsstiftende Kraft attestiert. Ein Mensch auf einer einsamen Insel, schreibt Kant, käme gar nicht auf den Gedanken, sich zu putzen oder sein Haus zu schmücken. Geschmack verlangt nach Gesellschaft, genauer: er setzt die Gemeinschaft von einander Beobachtenden voraus. Das gibt der Eitelkeit ihre relative Daseinsberechtigung. Der Wunsch, sagt Kant, anderen wohlzugefallen, ist ein Ferment der Geselligkeit. Gesellschaft bedeutet nicht nur Teilung der Arbeit und Verteilung ihrer Erträge, sondern Erlebnis, Beobachtung, Gespräch. Darauf beruhen die gesellschaftsbildenden Leidenschaften Sympathie, Nachahmung und Ehrgeiz (Burke); aus ihnen wiederum erwachsen die sozialen Akte der Distinktion: „Der Geschmack ist die Grundlage alles dessen, was man hat – Person und Sachen –, wie dessen, was man für die anderen ist, dessen, womit man sich selbst einordnet und von den anderen eingeordnet wird.“ (Pierre Bourdieu)

5. *Objekte*. Es scheint, als sei der Geschmack eine Erfindung des 18. Jahrhunderts und habe seine Referenzobjekte ausschließlich in der Literatur und der bildenden Kunst gefunden (Burke). Aber schon die französische Gesellschaft zur Zeit Ludwigs XIV. betrachtet Mobiliar, Seiden, Porzellan und Diamanten als valable Objekte des Geschmacks. Shaftesbury will die Kompetenz des Geschmacks auf die Politik erweitern. Während der Geschmack im Lauf der Zeit den gesamten Horizont der Artefakte besetzt; zeichnet sich schon früh ein natürlicher Schwerpunkt auf den proxemischen Bereichen des Lebens ab („... imgleichen in Kleidungen, in Gärten, im Hausrathe...“, Gottsched 1730). Diderot kritisiert die eleganten „Salons“ und betrauert seinen alten Hausrock. Übrigens scheint jede Zeit ihre ästhetischen Leitobjekte zu entwickeln, vielfach sind dies die Endgeräte der Mobilität (Pferde, Kutschen, Dampfer, Autos, Handys). Das setzt sich fort in Musikstilen, Farb- und Duftspektren, Mobiliar, Sportarten, Hunderassen, Vorgärten und Barttrachten, kurz allem, was sich in seiner sinnlichen Anmutung verändern lässt.

6. *Endemisch*. Geschmack kennt kein Possessivpronomen. Ein Privatgeschmack existiert so wenig wie eine persönliche Grippe. In seinen vermeintlich eigensten ästhetischen Vorlieben ist der Mensch tiefgründig sozial. Wenige andere Medien (Religion, Klima, Aberglaube...) schaffen eine vergleichbar starke, kaum eines bewirkt eine subtilere Durchdringung des Gemeinwesens. Nicht immer erfolgt der Wechsel der Geschmacksmoden schlagartig, von einem Augenblick zum anderen, von einem Jahr zum nächsten; die meisten Ablösungen vollziehen sich schleichend und unwiderstehlich. Unsichtbar und atmosphärisch vollzieht sich die Ausbreitung eines neuen Geschmacks. Man nimmt ihn erst wahr, wenn das subliminale Phänomen die Schwellen der Wahrnehmung überschritten hat und man bemerkt, dass man nach neuen Kriterien wählt.

7. *I like*. „Das, was uns gefällt oder mißfällt, kommt allemahl unsrer Überlegung oder Untersuchung zuvor, unsere Seele findet dabey eine Zu- oder Abneigung, ohne die deutlichen Begriffe des Verstandes vorher darüber zu Rathe zu ziehen“, schreibt Johann Ulrich König („Untersuchung von dem guten Geschmack“, 1727). Daher die ungeheure Schnelligkeit und „Fertigkeit“, durch die sich das Urteil des Geschmacks auszeichnet: Es unterläuft den

Zeitbedarf rationaler Operationen wie Abwägung, Vergleich usw. „Dieser innere Sinn, von welchem ich rede, muß fertig, zart und bildlich seyn. Fertig und schnell muß derselbe seyn, weil die ersten Eindrücke die stärksten sind, und vor der Überlegung vorhergehen: was wir durch diese empfinden, ist schwächer.“ (Winckelmann 1763) Noch weiter in den Bereich der schnellen neuronalen Steuerung zielt Leibniz: „C'est quelque chose d'approchant de l'instinct.“

8. *Kompetenz*. Nicht selten fallen ästhetische Entscheidungen in Bruchteilen von Sekunden, präreflexiv, intuitiv, nach unerklärlicher Sympathie/Antipathie: Man sieht zwei Babys und findet das eine so entschieden sympathisch wie das andere unsympathisch. Ist also „Gefallen“ die Folge einer Kompetenz oder ein Anfall von Schwäche? Tatsächlich verbindet sich das ästhetische Urteil in der Regel mit der Vorstellung von souveräner Verfügung über die ästhetische Orientierung: „Es ist mit dieser Fähigkeit“, schreibt Winckelmann, „wie mit dem gemeinen gesunden Verstande; ein jeder glaubet denselben zu besitzen... Es ist nichts empfindlicher, als jemanden den guten Geschmack... absprechen wollen; man bekennet sich selbst eher mangelhaft in allen Arten von Kenntnissen, als daß man den Vorwurf höre, zur Kenntniß des Schönen unfähig zu seyn.“

9. *Je ne sais quoi*. Bereits im 17. Jahrhundert versucht die französische Ästhetik, mit Hilfe einer Epistemologie der Unschärfe die Trefferquote in einem Bereich zu erhöhen, der sich qua Begriff der begrifflichen Erfassung entzieht. Ahnung, Intuition, Gespür, Bauchgefühl, Fingerspitzengefühl, Riecher... die Reihe der Begriffe ist lang, mit denen seither versucht wird, eine intelligible Ordnung des Diffusen zu skizzieren, deren Beschreibungsmittel (wie etwa eine Theorie der Unbegrifflichkeit) der Phänomenologie des „impliziten Menschen“ (Wolfram Högrefe) gerecht werden. Unterdessen setzen die einschlägig engagierten Branchen der Luxus- und Highend-Konsumindustrie auf vermehrten Einsatz von KI, um die subliminale Ansprache ihrer Produkte (Soundscapes von Räumen, Scentscapes von Automobilen etc.) zu optimieren.

10. *Markt*. Um die Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert hat die Kunst den Status der „Autonomie“ erreicht; eine Ästhetik, die sich als philosophische Reflexionstheorie der Kunst konstituiert, hat keine Verwendung mehr für den Begriff des Geschmacks. Was sich aus philosophiegeschichtlicher Perspektive als Bedeutungsverschlechterung liest, lässt sich soziologisch als erfolgreicher Wechsel des Anlehnungssystems beschreiben: Der Geschmack tritt seine zweite, bis heute anhaltende Karriere im Referenzsystem Markt an. Er wird zum Gegenstand neuer Bildungsinstitutionen (Kunst- und Zeichenschulen, Akademien, Werkstätten), nationaler Edukations- und Emulationsstrategien, er bewährt sich in alten und neuen Medien zwischen Markt, Kunst und Gewerbe (Sammlung, Ausstellung, Auktion, Werbung, beginnende Markenbildung). Neue Medien, angefangen von der Fotografie, erweitern seinen Geltungs- und Wirkungsbereich. Vom System Wissenschaft ausgeschlossen, behauptet sich der dem Geschmack zugehörige Wissensstil erfolgreich als Kennerschaft.

11. *Blinder Fleck*. Im normativen Gebrauch konstituiert sich Geschmack als Ausschlößsystem, das einen binären, relativen Ausschluss („guter Geschmack“/schlechter Geschmack“) um einen absoluten Ausschluss („Geschmacklosigkeit“) verdoppelt. Das zunächst als Abhängigkeitsverhältnis gedachte Verhältnis des schlechten zum guten Geschmack ist seit Baudelaire und Flaubert instabil geworden und hat namentlich in der bildenden Kunst, im Film und in der Mode eine fruchtbare Dialektik entfaltet. Mit der Einführung des Privatfernsehens

begann die Umwandlung der westlichen Gesellschaften zu Bad Taste Partys in Permanenz. Was das System „Geschmack“ als solches aber nicht beobachten und artikulieren kann, ist seine Konstitution als westliches und „weißes“ System. Tatsächlich handelt es sich um ein kolonisiertes, d. h. ökonomisches und kulturelles Überwältigungssystem, dem historisch gesehen eine frühere Unterwältigung vorangegangen war: Bevor Europa die Welt zu kolonisieren begann, hatte der Osten (China, Persien) dem europäischen Geschmack entscheidende Inzitationen vermittelt.

12. *Besitz*. Die Freiheit von Interesse, auf die Kant das Geschmacksurteil verpflichtet, hat sich, von der transzendentalen Ästhetik erzwungen, jenseits dieser in der historischen Realität nicht behaupten können. Schon die Rückbindung der allgemeinen ästhetischen Kompetenz an einen speziellen Sinn, den Zungengeschmack, weist darauf hin, dass der Geschmack die Tendenz hat, sich mit Dingen intim zu verbinden (während er zugleich andere entschieden abstößt). So erklärt sich die gleichsam natürliche Verbindung des Geschmacks mit der Praxis des Sammelns. Im ästhetischen Sammeln – unterschieden vom ökonomischen Sammeln (Manfred Sommer) – verknüpft der Mensch sein Schicksal mit dem der Dinge. Wie alle *liaisons* können solche Verbindungen praktisch gefährlich werden; theoretisch werden sie zum Problem, wenn sich, wie derzeit zu beobachten, der Status des „Dings“ selbst grundlegend verändert.

13. *Staub*. Auch die Welt der analogen Dinge kannte Randbereiche des Flüchtigen und Immateriellen oder Fast-Immateriellen, die der Geschmack unfehlbar als die seinen identifizierte: Stimmungen, Erinnerungen, Atmosphärisches – der Feinstaub des Ästhetischen, das Fluidum des Augenblicks. Zu den Erfahrungen, die diese phänomenalen Bereiche bereithalten, gehört allerdings auch die Frustration dessen, der ihre Erscheinungen festzuhalten versucht, ob in gehüteten und verborgenen Alben, die den glücklichen Momenten des Lebens vorbehalten waren, oder in den Tausenden von Augenblicksbildern, die in jeder Sekunde in den sozialen Medien gepostet werden: Die Fixierung des Fluiden bleibt unerreichbar wie die Enden des Regenbogens. Feuerwerke gehören seit Jahrhunderten in diese Phänomenologie des Flüchtig-Schönen; als Beispiel aus jüngerer Zeit drängt sich das Birdwatching auf, das jenseits seiner ökologischen Rationalisierungen ebenfalls von der Lust an der Nichtfixierbarkeit des Leichten, Flüchtigen und Anmutigen lebt.

14. *Römer*. Kaum hatte die europäische Diskussion des 18. Jahrhunderts dem Adel dessen Geschmacksprivileg entwunden, um daraus eine universale Ausstattung aller bürgerlichen Menschen zu machen, als schon Einigkeit darüber erzielt war, dass die junge Begabung der Erziehung bedürfe. Damit stellte sich eine Reihe von Fragen: wer denn, erstens, erzogen werden solle, der Einzelne, seine Klasse oder die Nation? Und wer, zweitens, der berufene Erzieher sein solle, Schulen, Akademien, Werkstätten, Künstler, Handwerker oder Schriftsteller? Drittens endlich die Frage nach den Erziehungszielen: welchen Typus von Bürger der Geschmacksrepublik hatte man im Auge? Während die Engländer an einen neuen Römer und tüchtigen Verwalter eines Weltreichs dachten, stoisch und sportlich, entwickelten die Deutschen im Bildungsroman das Epos der ästhetischen Selbsterziehung, das viele seiner Leser, nicht ganz zu Unrecht, auch als praktische Handreichung, als *manual* oder *tutorial* des Geschmacks, begriffen.

15. *Tastemaker*. Wer macht eigentlich den Geschmack? Wer entwickelt die Bilder, die Farben und Formen, die Namen und Worte, nach denen er sich bildet? Auf den ersten Blick sieht es so

aus, als seien es anfangs vor allem große Individuen gewesen, die den Geschmack geformt und geschult, durch ihr Vorbild gelenkt und verführt hätten, während es seit dem 19. Jahrhundert zunehmend anonyme Größen gewesen seien, Kräfte des Marktes, der Moden und der Marken, die den Zeitgeschmack und die ästhetischen Vorstellungen der Massen geformt hätten. Und heute natürlich das Netz, die Social Media... Aber so geradlinig verläuft die Geschichte des Geschmacks nicht. Auf einen Rubens folgt immer wieder eine Rubinstein, auf eine Pompadour eine Westwood, auf einen Gottfried Semper ein Steve Jobs. Auch in diesen Fällen ist es kaum jemals der eine Designer oder die einzelne Kreative, der seine oder die ihre Vision durchbringt, als vielmehr das Atelier oder die Werkstatt: Auch ein neuer Geschmack, ein neuer Stil, eine neue Mode entsteht im Dialog.

**10. Juni 2021, 18:30 Uhr**

### **Öffentlicher Festvortrag von Prof. Dr. Ulrich Raulff**

*Mit Luhmann im Dschungelcamp. Über Theorie und Praxis des schlechten Geschmacks*

- Grußwort: *Prof. Dr. Michael Bölker*
- Vorstellung des Gastes: *Prof. Dr. Benedikt Stuchtey*
- Vortrag *Prof. Dr. Ulrich Raulff*

"Die Lehre vom guten Geschmack", schreibt Niklas Luhmann in "Die Kunst der Gesellschaft", hat ihre Evidenz nicht in ihren Kriterien, sondern darin, dass es klare Fälle von schlechtem Geschmack gibt." In diesem Sinne muss, wer seinen Glauben an die Möglichkeit guten Geschmacks erhalten will, sich auf die Suche nach den historischen und zeitgenössischen Formen, Klassen und Kategorien des schlechten Geschmacks machen. Auf der Suche nach Beispielen aus dem Leben und der Literatur wird der Referent Medien und Malls, Baumärkte und Knopfläden (Ulrich Tukur) passieren. Selbstverständlich wird er dabei stets die einschlägige Literatur zur Hand haben, von "Rembrandt als Erzieher" (Julius Langbehn) über "Das Bauhaus als Erzieher" (Konrad Wünsche) bis zu den "Minima Moralia" (Theodor W. Adorno) und Walter Benjamins riskanten Versuchen, dem Kitsch näherzukommen, ohne sich der Gefahr der Ansteckung auszusetzen. Für den Fall des Scheiterns, das intrikat spannende Verhältnis (früher hätte man in Marburg von "Dialektik" gesprochen) des so genannten guten zum so genannten schlechten Geschmack zu explizieren, sollte der vorgetragene Versuch zumindest nicht den Eindruck von Geschmacksneutralität hinterlassen.

Der Vortrag wird live übertragen. Einwahldaten: <https://uni-marburg.webex.com/uni-marburg-de/j.php?MTID=mb9bcf438457b81e4215b07e7d8eef89f>

Über die Chatfunktion des Programms können sich Zuschauerinnen und Zuschauer im Anschluss an den Vortrag auch an der Diskussion beteiligen.

**11. Juni, 9-12 Uhr**

**Kolloquium für Postdocs und Promovierende der Philipps-Universität**

*Sehen, Hören und Schreiben: Ästhetische Elemente in den Geisteswissenschaften*

Am zweiten Tag der Marburger Wissenschaftsgespräche stellen Kolleginnen und Kollegen in der Qualifikationsphase Aspekte aus ihrer Forschung vor, die im Kontext des gewählten Themas der Wissenschaftsgespräche relevant sind. Das Gespräch knüpft an das Symposium und den öffentlichen Abendvortrag an. Jede:r Teilnehmer:in bereitet für den Einstieg einen kurzen, fächerübergreifend verständlichen Überblick über die eigene Arbeit vor und stellt unter Berücksichtigung der vorbereitenden Stichworte von Herrn Raulff und spontaner Bezugnahme auf den Verlauf des Symposiums dar, welche Beziehung zwischen dem Thema der Veranstaltung, dem Diskutierten und der eigenen Forschung besteht. Gemeinsam werden die unterschiedlichen Gesprächsfäden dann aufgenommen und miteinander verwoben. Diese Veranstaltung wird von Prof. Stuchtey und Prof. Raulff moderiert und als internes Gruppengespräch abgehalten.

*Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Kolloquiums (in der voraussichtlichen Reihenfolge der Vorstellungen):*

- *Andrea Gergen* (Erziehungswissenschaft)  
Forschungsschwerpunkte: Der konjunktive Erfahrungsraum von Praxislehrkräften im Vorbereitungsdienst zum Lehramt
- *Florian Gödel* (Romanische Philologie)  
Forschungsschwerpunkte: Französische und italienische Literaturwissenschaft
- *Marie Isabell Wetcholowsky* (Kunstgeschichte)  
Forschungsschwerpunkte: Malerei des 18. Jahrhunderts in Frankreich, Künstlerkarrieren, Reproduktionsgrafik, Francois Lemoyne
- *Dr. Maria Behrendt* (Musikwissenschaft)  
Forschungsschwerpunkt: Filmmusik
- *Dr. Christian Junge* (Arabistik)  
Forschungsschwerpunkte: Moderne arabische Literatur- und Kulturwissenschaft
- *Hans Peter Schunk* (Geschichte)  
Forschungsschwerpunkte: Politische Beziehungen der BRD zu Griechenland, Spanien und Portugal während der Ära Brandt
- *Yvonne Albers* (Arabistik)  
Forschungsschwerpunkte: Ideen- und Intellektuellengeschichte seit 1950; Kulturwissenschaftliche Zeitschriftenforschung (Periodical Studies) und deren Dekolonisierung; Geschichte und Theorie des arabischen Essays/Essayismus; Moderne und zeitgenössische visuelle Kunst, Theater und Performance in/aus der arabischen Welt