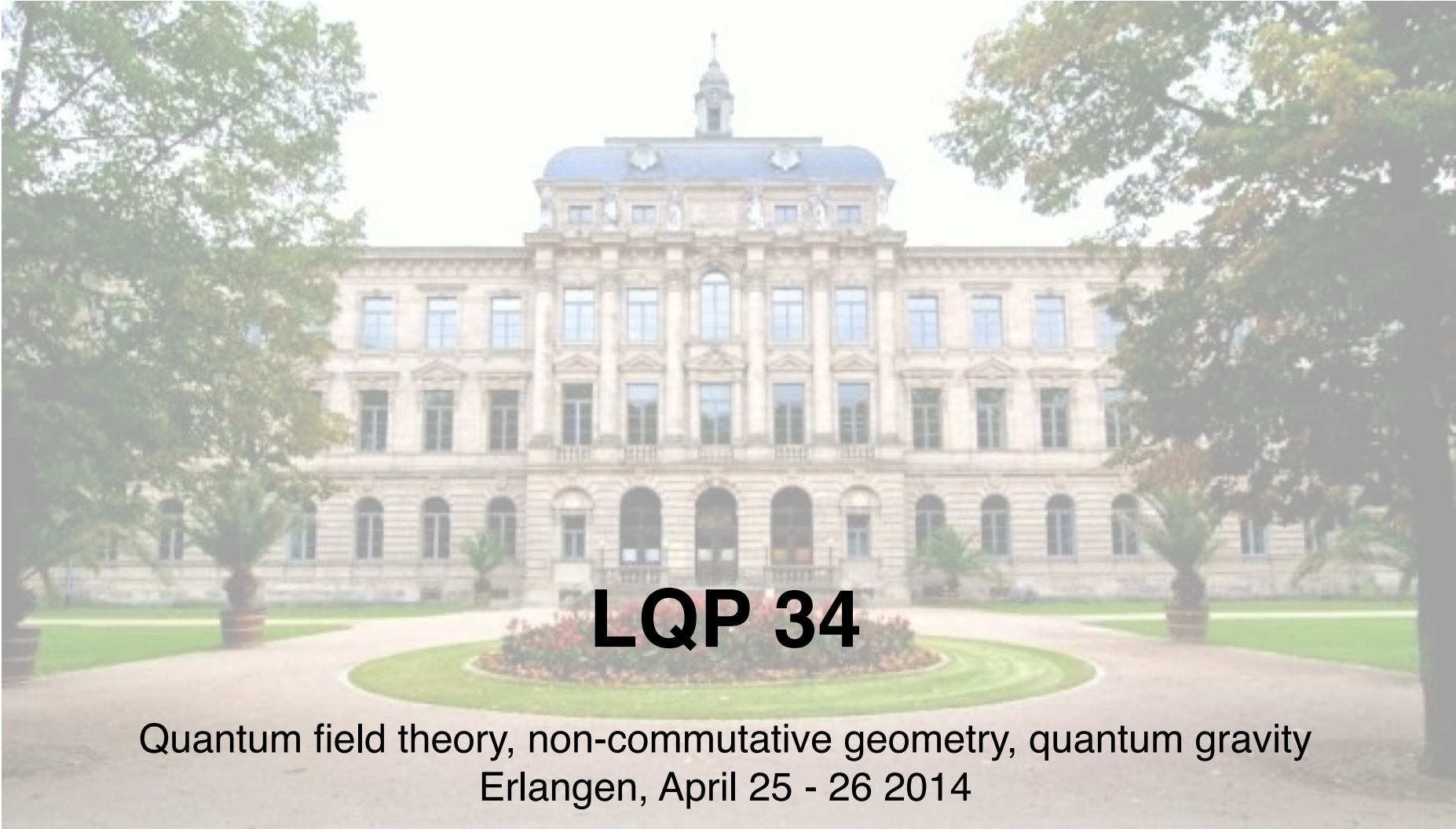
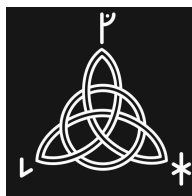




LQP 34

Quantum field theory, non-commutative geometry, quantum gravity
Erlangen, April 25 - 26 2014



Friday 25.4.

14:00 - 15:00	Francesco Fidaleo	The condensation of bosons and q-particles in equilibrium and non-equilibrium thermodynamics
15:00 - 16:00	Christian Fleischhack	Configuration spaces: Reduction vs. quantization
16:00 - 16:30	Coffee break	
16:30 - 17:15	Jacob Steiner	Construction of detectors of charged particles in algebraic QFT
17:15 - 18:00	Michał Wrochna	Microlocal analysis of Yang-Mills fields
18:00 - 18:45	Gabriele Nosari	The Hadamard two-point function approach for the Casimir effect in the wedge geometry
18:45 - 19:30	Gennaro Tedesco	Multi-local transformations for Fermi fields on the circle
20:00	Dinner	

Saturday 26.4.

09:00 - 09:45	Daniela Cadamuro	Wedge local fields in integrable models with bound states
09:45 - 10:30	Leander Fiedler	Haag duality in Kitaev's quantum double model for finite Abelian groups
10:30 - 11:00	Coffee break	
11:00 - 11:45	Daniel Siemssen	Global existence of solutions of the semiclassical Einstein Equation on Cosmological Spacetimes
11:45 - 12:30	Nicolo Drago	Influence of quantum matter fluctuations on geodesic deviation
12:30 - 14:00	Lunch break	
14:00 - 14:45	Luca Tomassini	Non commutative expanding Friedmann-Walker spacetimes, quantum field theory and the Einstein equations
14:45 - 15:30	Robert Oeckl	Quantum gravity and the foundations of quantum theory
15:30 - 16:15	Daniele Pranzetti	CFT/gravity correspondence on the isolated horizon

Participants

Alex	Nils	Universität Erlangen-Nürnberg
Bahns	Dorothea	Universität Göttingen
Böhm	Benedikt	Universität Erlangen-Nürnberg
Bostelmann	Henning	University of York
Brunkhorst	Lukas	Universität Bremen
Cadamuro	Daniela	University of Bristol
Czechowski	Robert	Universität Göttingen
Dappiaggi	Claudio	University of Padova
de Jong	Jins	Universität Münster
Drago	Nicolò	University of Genova
Düll	Maximilian	Universität Erlangen-Nürnberg
Entradi	Chiara	Universität Göttingen
Fidaleo	Francesco	Università di Tor Vergata Roma
Fiedler	Leander	Leibnitz Universität Hannover
Fleischhack	Christian	Universität Paderborn
Géré	Antoine	University of Genova
Giesel	Kristina	Universität Erlangen-Nürnberg
Giorgetti	Luca	Universität Göttingen
Hanusch	Maximilian	Universität Paderborn
Ita	Eyo	United States Naval Academy, A
Köhler	Christian	Universität Wien
Lanery	Suzanne	Universität Erlangen-Nürnberg
Lang	Thorsten	Universität Erlangen-Nürnberg
Liegener	Klaus	Universität Erlangen-Nürnberg
Murro	Simone	Universität Regensburg
Naaijken	Pieter	Leibnitz Universität Hannover

Nekovar	Stefan	Universität Erlangen-Nürnberg
Nosari	Gabriele	INFN Pavia
Oeckl	Robert	Universität Erlangen-Nürnberg
Oelmann	Almut	Universität Erlangen-Nürnberg
Patrascu	Andrei	University College London
Perez-Sanch	Carlos	WWU Münster
Pranzetti	Daniele	Universität Erlangen-Nürnberg
Rehren	Karl-Henning	Universität Göttingen
Sabonis	Deividas	University/Lithuania (Litauen)
Sahlmann	Hanno	Universität Erlangen-Nürnberg
Schlemmer	Jan	Universität Wien
Schuller	Frederic	Universität Erlangen-Nürnberg
Siemssen	Daniel	Università di Genova
Steiner	Jacob	ETH Zurich
Stiller	Michael	DESY
Tanimoto	Yoh	Universität Göttingen
Tedesco	Gennaro	Universität Göttingen
Thiemann	Thomas	Universität Erlangen-Nürnberg
Tomassini	Luca	University of Rome
Verch	Rainer	Universität Leipzig
Wasserk	Tony	Universität Erlangen-Nürnberg
Winnekens	David	Universität Erlangen-Nürnberg
Wise	Derek	Universität Erlangen-Nürnberg
Wolz	Florian	Universität Erlangen-Nürnberg
Wrochna	Michal	University Paris-Sud
Zilker	Thomas	Universität Erlangen-Nürnberg

Menu for Friday night

Vorspeisen (Starters)

Topinky – Böhmisches Knoblauchbrot (Bohemian garlic bread)	€ 3,10
Slovakische Zwiebelsuppe (Slovakian onion soup)	€ 3,90
Böhmische Krautsuppe mit Rauchfleisch (Bohemian cabbage soup with smoked meat)	€ 3,90

Hauptgerichte (Main dishes)

Vegetarisch (Vegetarian)

Zucchini „Moldauer Art“ in Curry-Cognacsauce dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat (Zucchini “Moldau” in Curry-Cognac sauce with fried potatoes and mixed salad)	€ 9,20
Salatteller mit mariniertem Fetakäse und gebratenen Champignons Oliven, Paprikastreifen und Joghurtdressing (Salad with marinated feta, fried button mushrooms, olives, peppers and yoghurt dressing)	€ 8,90

Gerichte vom Rind (Beef dishes)

Rindergulasch auf böhmische Art mit böhmischen Knödeln und gemischtem Salatteller (Beef goulash Bohemian style, with dumpling and mixed salad)	€ 9,80
Svickova Böhmischer Sauerbraten mit böhmischen Knödeln und gemischtem Salat (marinated beef, with dumpling and mixed salad)	€ 10,20

Gerichte vom Schwein (Pork dishes)

Veprova Pecene Ofenfrischer Schweinebraten mit Sauerkraut, böhmischen Knödeln und gemischtem Salat (Pork roast, fresh from the oven, with sauerkraut, dumpling, and mixed salad)	€ 8,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat (Cutlet Viennese style, with fried potatoes and mixed salad)	€ 9,20
3 fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Schwarzbrot (three Franconian fried sausages with sauerkraut and dark bread)	€ 7,50

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Eis und Sahne (Homemade apple cake with ice cream and cream)	€ 4,80
Prager Palatschinken mit Fruchtcocktail, Sahne und Schokosauce (Pancake a la Prague, with fruit cocktail, cream, and chocolate sauce)	€ 5,90
Römmings Eisbecher Gemischtes Eis mit Früchten und Sahne (Mixed ice cream with fruits and cream)	€ 4,80

