ArtHist net

Tafeln und Speisen, Essen und Schlemmen (Paderborn, 3 Nov 18)

Universität Paderborn, Hörsaal O 1 (Gebäude O, Pohlweg), 03.11.2018

Prof. Dr. Eva-Maria Seng

26. Tagung "Fragen der Regionalgeschichte" an der Universität Paderborn

"Tafeln und Speisen, Essen und Schlemmen – regional oder global?"

Fragen der Ernährung und der Versorgung der Bevölkerung spielen seit je sozial, politisch und kulturell in der Geschichte der Menschheit und gesellschaftlicher Gruppen eine zentrale Rolle. Ernährungsfragen sind in ihren unterschiedlichen Facetten in der Geschichte und in der heutigen medialen Öffentlichkeit allgegenwärtig, in außereuropäischen Ländern als Problem des Mangels, in der Ersten und Zweiten Welt als Problem des Überflusses – mit allen gesundheitlichen und sozialen Folgeerscheinungen. Die Komplexität des Gegenstandes äußert sich ebenso in der industrialisierten Produktion von Lebensmitteln und Nutztieren, welche von Umweltproblemen nicht zu trennen ist. Freilich ist Ernährung immer auch kulturell zu betrachten, wie etwa die Eintragung des gemeinsamen Mahls in Frankreich in die Liste des Immateriellen Kulturerbes der UNESCO oder die Herausbildung von Tischsitten als soziales Distinktionsmittel belegt.

Solche Aspekte sollen auf der Tagung aus interdisziplinärer Sicht von Referentinnen und Referenten aus Geschichte, Kunstgeschichte, Soziologie, Ernährungswissenschaft und Museumskunde sowie in einem Filmfeature aufgegriffen und in ihrer Komplexität diskutiert werden.

Nach einer allgemeinen historischen Einordnung des Themas (Prof. Dr. Clemens Zimmermann), wird mit den Mahlzeiten in der niederländischen Malerei ein altes Sujet der Kunst aufgegriffen (Dr. Maria Harnack). Sind aber Mahlzeiten und Kochgewohnheiten auch museal vermittelbar? wird anschließend gefragt werden (Thomas Brune M.A.). Solche mit Malerei und Museum angesprochenen medialen Perspektiven werden mit einem Filmfeature über Maultaschen vertieft (Günter Merkle). Auch Kochbücher bieten als Träger von Wissen Einblicke in historische regionale Kochkultur(en) (Prof. Dr. Schlegel-Matthies). Schließlich kreist eine scheinbar wenig reflektierte Thematik um männliche Körperlichkeit und Ernährungsweise und eröffnet damit ein jedermann und jedefrau betreffendes Problemfeld (Dr. Melanie Haller).

Alle Interessenten sind herzlich willkommen. In den Pausen wird ein kleiner Imbiss gereicht. Weitere Informationen unter: www.kulturerbe-forschung.de

Anmeldungen per

Telefon: 05251 605464 (Frau Troja, Sekretariat Kulturerbe)

E-Mail: regiotag-hist-inst(at)kw(dot)upb.de Post: Warburger Str. 100 (Gebäude W)

33098 Paderborn

Programm

9.00 Präsidentin der Universität Paderborn Prof. Dr. Birgit Riegraf

Grußwort

9.30 Prof. Dr. Clemens Zimmermann (Universität Saarbrücken)

Ernährung – eine Kernfrage der Sozial- und Kommunikationsgeschichte

10.15 Dr. Maria Harnack (Universität Paderborn)

Zunftbankett und Göttermahl. Mahlzeiten im Leben und Werk niederländischer Maler des 16. Jahrhunderts

11.00 Kaffeepause

11.20 Thomas Brune M.A. (Leiter des Museums der Alltagskultur

Schloss Waldenbuch a. D./ Museums Consultant)

Wonach schmeckt das eigentlich? – Zur Musealisierung der Zurichtung und Vertilgung von Speisen

12.05 Günter Merkle (protel Film & Medien GmbH Ulm)

Maultaschen – die schnelle Lösung für jeden Hunger! (Filmfeature)

12.50 Mittagspause

13.35 Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies (Universität Paderborn)

Regionale Küchen im Spiegel der Kochbuchliteratur

14.20 Dr. Melanie Haller (Universität Paderborn)

"Der Mann ist, was er isst" - körpersoziologische Überlegungen

zu Männlichkeiten und Ernährung

15.05 Abschlussdiskussion

16.00 Ende

Quellennachweis:

CONF: Tafeln und Speisen, Essen und Schlemmen (Paderborn, 3 Nov 18). In: ArtHist.net, 06.10.2018.

Letzter Zugriff 19.10.2025. https://arthist.net/archive/19135.