

Kulinarik als Gegenstand der Kulturvermittlung (Eggenburg, 15–17 Oct 21)

Krahuletz-Museum, Eggenburg, Österreich, 15.–17.10.2021

Georg Geml

Über Essen spricht man nicht? Die Geschichte der Kulinarik als Gegenstand der Kulturvermittlung

Von 15.-17. Oktober 2021 finden in Eggenburg zum ersten Mal die Tage der Kochkultur statt. Das KochKulturMuseum lädt zu einer Tagung mit begleitenden Workshops und Führungen ein.

Gewissermaßen als Echo des Kochbooms in den Massenmedien ist in den vergangenen Jahren auch das Interesse an der kulinarischen Geschichte gestiegen. Immer mehr Museen bieten in ihren Vermittlungsprogrammen Kochkurse an, der ORF setzt auf seiner Facebook-Präsenz auf Clips von Kochshows aus den 1970er Jahren, unter den Schlagworten „traditionelle Wiener Küche“ und „Wirtshauskultur“ wird der Wunsch nach Tradition für Marketingzwecke eingesetzt, Blogs zum Thema erfahren regen Zulauf und backende Omas erzeugen mit ihren althergebrachten Rezepten nostalgische Gefühle.

Die Geschichte der Kochkunst stellt für die Geisteswissenschaft eigentlich einen Glücksfall dar, nicht nur wegen der möglichen methodischen Bandbreite, sich ihr zu nähern. Schließlich beschäftigt sie sich mit einem Thema, das jeden Menschen betrifft und zu dem die meisten Menschen einen starken Bezug haben. Das liegt auch daran, dass der menschliche Geschmackssinn in der Kindheit entscheidend geprägt wird und die Geschmackserinnerungen an das Essen von damals ein Leben lang mitschwingt. Viele Menschen können kochen, mal mehr, mal weniger ausgebildet, und tun es leidenschaftlich, wie der internationale Kochboom zeigt, der seit den späten 1990er Jahren auch hierzulande beständig lodert und sich immer weiter verzweigt, in Craft Beer-, Kaffee- oder Sauerteigansätze.

Die Voraussetzungen, Menschen für wissenschaftliche Erkenntnisse zu interessieren, sind also hervorragend. Wie allerdings wird dies gemacht? In der Wissenschaft gibt es unterschiedliche Herangehensweisen sich mit Fragen auseinanderzusetzen, wie die Kreisläufe der Lebensmittel in verschiedenen Phasen der Geschichte funktionierten, von der Beschaffung bis zur Zersetzung von Nahrung. Diese sind so unterschiedlich wie der jeweilige Hintergrund der Forschenden, sei es die Literatur- oder Sprachwissenschaft, Geschichte, Archäologie oder Kunstgeschichte. Ähnliches spiegelt sich auch bei interessierten Laien wider, die autodidaktisch am Thema forschen.

PROGRAMM:

FREITAG, 15.10.2021

16.00 Uhr

Kochkurs mit Archeomuse

Auf den Spuren der ältesten Kochgeheimnisse. Kochen wie im alten Mesopotamien

19.00 Uhr

Rezeption

20.00 Uhr

Führung mit Direktor Hans Tuzar

Kulinarische Schätze im Krahuletz-Museum

SAMSTAG, 16.10.2021

8.30 Uhr

Registrierung

9.00 Uhr

Georg Geml, KochKulturMuseum, Eggenburg

Begrüßung und Einleitung

9.30 Uhr

Eva Maria Mannsberger, Neusiedl am See

Aus einem niederösterreichischen Kochbuch aus dem Jahre 1623 des Krahuletz-Museums in Eggenburg

10.00 Uhr

Sonja Hofbauer und Agnes Schillo, IG14, Wien

Vom Scherben zum Schmausen. Kulinarisches reverse engineering

10.30 Uhr

Kaffeepause

11.00 Uhr

Thomas Stern, Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Die kulinarische Sammlung der Sächsischen Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

11.30 Uhr

Szilvia Osváthné Krammerhofer, Storno Museum, Sopron

Storno-Küche. Ein leckeres Museumsprojekt (Englisch!)

12.00 Uhr

Felix Bröcker, Hochschule für Gestaltung, Offenbach

Das Essen spricht! Essen als Vermittlungsmedium zwischen Kunst und Küche

12.30 Uhr

Diskussion

13.00 Uhr

Mittagspause

14.30 Uhr

Kochkurs mit Jürgen Wolf

Kronländer-Küche, modern umgesetzt

14.30 Uhr

Kräuterwanderung mit Christine Grasl

16.00 Uhr

Führung mit Hans Tuzar und Georg Geml

Die geweste Gastronomie von Eggenburg

19.00 Uhr

Festvortrag mit Norbert C. Payr

„Endlich ham die Staana an Gschmack!“ (Christa Farka)

Die Römischen Essen im Gasthof zum lustigen Bauern in Zeiselmauer

SONNTAG, 17.10.2021

9.00 Uhr

Katharina Seidl, KHM Museumsverband, Schloss Ambras, Innsbruck

Schräge Rezepte. „...die seind guet allen Leuten zu essen wan sy schwach sind“

9.30 Uhr

Veronika Zwerger, Österreichische Exilbibliothek im Literaturhaus, Wien

„Küche der Erinnerung. Essen & Exil“. Ein Projektbericht in Bildern

10.00 Uhr

Ina Jessen, Universität Hamburg und Dieter Roth Museum

Vom Kochen und Vergehen. Zu Dieter Roths Lebensmittelobjekten und Ausstellungspraxis

10.30 Uhr

Kaffeepause

11.00 Uhr

Elisabeth Monamy, Archeomuse, Wien

Vergangenheit begreifbar machen. Experimentelle Archäologie für Groß und Klein

11.30 Uhr

Magdalena Burger, Otto-Friedrich-Universität Bamberg

Slavische Kulturgeschichte auf dem Teller. Das Projekt „Kulinarische Streifzüge durch das östliche Europa“

12.00 Uhr

Christina Jackel, KochKulturMuseum, Eggenburg

Ritteressen abseits der Ritteressensromantik. Ein mittelalterliches Hochzeitsmahl

12.30 Uhr

Mittagspause

14.00 Uhr

Johanna Weymann, Draiflessen Collection, Mettingen

Vermittlungsstrategien einer gesunden Ernährung in der volkssprachlichen neuzeitlichen Regimen sanitatis-Literatur

14.30 Uhr

Sarah Deichstetter und Ulrike Wagner, Stift Klosterneuburg

Viel Gesang und heitere Geselligkeit

15.00 Uhr

Marlene Ernst, Universität Salzburg, Fachbereich Geschichte/Gastrosophie

Barocke Kochkunst heute. Praxis- und vor allem bürgernahe Vermittlung von frühneuzeitlicher Esskultur

15.30 Uhr

Diskussion und Schlussresümee

Bitte melden Sie sich bis 13.10.2021 an bei: georg.geml@kochkulturmuseum.at

Quellennachweis:

CONF: Kulinarik als Gegenstand der Kulturvermittlung (Eggenburg, 15-17 Oct 21). In: ArtHist.net, 27.09.2021. Letzter Zugriff 15.12.2025. <<https://arthist.net/archive/34921>>.