



# Gerichte mit Geschichte

Interdisziplinäre Fachtagung im Rahmen des Projekts

*Nahrhaftes Mittelalter*

*Historische Kulinarik und Diätetik zwischen Orient und Okzident*

an der Karl-Franzens-Universität Graz

19.–21. September 2019



Historische Kochbücher sind nicht nur wegen der darin beschriebenen Gerichte interessant: Als Spiegel der Essgewohnheiten einer Gesellschaft referieren sie u.a. soziale, wirtschaftliche, religiöse, diätetische, habituelle, rituelle Aspekte, die in ihrer Gesamtheit die kulturelle Identität einer Gesellschaft prägen. Mit ihrer Hilfe lassen sich daher epochen- und grenzübergreifende Einflüsse nachvollziehen, ja man könnte sie nachgerade als ‚Leittexte‘ für die Wege der Wissensvermittlung und der Wissenstransformation von der Antike bis in die Frühe Neuzeit bezeichnen.

Das noch bis Ende September 2019 laufende Sparkling Science-Projekt ‚Nahrhaftes Mittelalter – Historische Kulinarik und Diätetik zwischen Orient und Okzident‘ beschäftigt sich schwerpunktmäßig mit den beiden Kochrezepttextsammlungen aus dem sog. ‚Münchener Arzneibuch‘ Cgm 415, die als Übersetzung aus dem Lateinischen im arabischen bzw. italienischen Raum wurzeln und über diese Transferschiene mit der langen Tradition der antiken Gesundheitslehre in Verbindung stehen. Innerhalb der reichen deutschsprachigen Kochrezepttext-Überlieferung des Spätmittelalters stellt dieser Codex ein einzigartiges Zeugnis für den interkulturellen Austausch zwischen dem Orient und dem europäischen Abendland dar. Auch wenn das Abendland selbstverständlich schon vor den Kontakten mit dem Orient eine eigenständig entwickelte Esskultur in vielen regionalen Ausprägungen besaß, ist nicht von der Hand zu weisen, dass unter den vielfältigen Einflüssen durch Kontakte während der arabischen Eroberungszüge in Südeuropa, durch die christlichen Kreuzzüge ins Heilige Land, durch intensive Handelsbeziehungen sowie den friedlichen Wissensaustausch an südeuropäischen Universitäten auch Einflüsse auf die europäische Küche zu verzeichnen waren, die keineswegs immer nur in nordwestliche Richtung verliefen – man denke an die Vermittlung von Nahrungsmitteln aus der Neuen Welt in den islamischen Raum.

Die vielfachen Vernetzungen und Traditionswege von Ernährungslehre und -gewohnheiten zwischen dem europäischen und dem orientalischen Raum über die Zeiten hinweg möglichst facettenreich zur Darstellung zu bringen, ist Anliegen dieser Tagung:

- Dem Tagungstitel entsprechend soll das Hauptaugenmerk auf **Traditionslinien bzw. die Entwicklung einzelner Gerichte/Speisentypen** gelegt werden,
- einschließlich **regionaler/nationaler Adaptierungen von Gerichten/Speisentypen** für besondere Zwecke und Anlässe (z.B. in Hinblick auf religiöse Speisevorschriften, aus diätetischen Gründen etc.);
- des Weiteren sind Untersuchungen zu **regionalen/nationalen Ernährungsgewohnheiten im kontrastierenden Vergleich** (auch rein innereuropäisch) willkommen,
- Studien zu **Transportwegen, Übernahme und Nutzung fremdländischer Zutaten und Gewürze** (eventuell unter Berücksichtigung **gesundheitlicher Aspekte**),
- Untersuchungen zur Verbreitung von **Methoden/Traditionen der Speisenzubereitung, der Nahrungsmittelkonservierung** etc.,
- Untersuchungen zur Darstellung von Speisen, Speisenzubereitung und/oder ausgewählten Zutaten bzw. Zutatengruppen in der **medizinisch-diätetischen Rezeptliteratur** bzw. in **Arzneibüchern** sowie
- Poetische Texte und Reiseberichte des Mittelalters und der Frühen Neuzeit als Quelle für kulinarhistorische Betrachtungen

Diese Tagung soll unter spezieller Berücksichtigung der interdisziplinären Vernetzung der historischen Kulinarikforschung ein Forum für all jene Forscher/innen sein, die sich in den letzten Jahren und/oder aktuell mit der Thematik ‚Historische Kulinarik und/oder Diätetik‘ beschäftigt haben.

Es wird zwei Präsentationsformate geben:

- **Referat**: Besonders erwünscht sind quellenbasierte Studien, wobei das gewählte Thema bzw. der gewählte Aspekt **regional begrenzt oder großräumig** (länderübergreifend) innerhalb des Zeitraums von der Antike bis zur Gegenwart entweder **synchron oder diachron** behandelt werden kann. Konferenzsprache ist Deutsch. Redezeit: 30 Minuten.
- **Poster-Sektion** zur Präsentation laufender oder abgeschlossener Projekte sowie von Qualifikationsarbeiten in Verbindung mit einem **Speed Geeking**, bei dem die Projekte im Rotationsverfahren in ca. 10 Minuten vorgestellt werden.

Übermitteln Sie Ihr Referatsangebot bestehend aus Abstract (max. 400 Wörter, inkl. Vortragstitel), Kurzvita und Kontaktdaten **per Mail** an [andrea.hofmeister@uni-graz.at](mailto:andrea.hofmeister@uni-graz.at) und [ylva.schwinghammer@uni-graz.at](mailto:ylva.schwinghammer@uni-graz.at) (**Frist: 31.05.2019**)

Reisekosten können auf Anfrage im üblichen Ausmaß übernommen werden.

## Kontakt:

Priv.-Doz. Mag. Dr. Andrea Hofmeister  
Institut für Germanistik  
Karl-Franzens-Universität Graz  
Mozartgasse 8/1  
A-8010 Graz  
Tel. +43/316/380-2456

Mag. Dr. Ylva Schwinghammer  
Institut für Germanistik  
Karl-Franzens-Universität Graz  
Mozartgasse 8/1  
A-8010 Graz  
Tel. +43/316/380 8179

