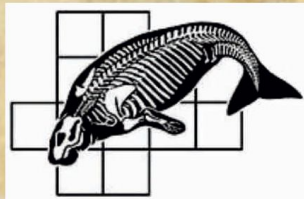


14.-16. APRIL 2023



TAGE DER HISTORISCHEN KOCHKULTUR



**KRAHULETZ
MUSEUM
EGGENBURG**



TAGUNG

VOM KEIL ZUM BUCH ZUM BLOG

DAS KOCHBUCH

FORM UND FUNKTION EINER TEXTGATTUNG

KRAHULETZ-MUSEUM, KRAHULETZPLATZ 1, 3730 EGGENBURG

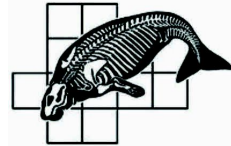
14.-16. APRIL 2023

veranstaltet vom

KochKulturMuseum in Kooperation mit dem Krahuletz-Museum

Eggenstraße 13
3730 Eggenburg

Fragen und Informationen:
Mag. Georg Geml
+43 (0) 664 1357 135
georg.geml@kochkulturmuseum.at



**KRAHULETZ
MUSEUM
EGGENBURG**

**WISSENSCHAFT • FORSCHUNG
NIEDERÖSTERREICH**



Vom 14.-16. April veranstaltet das KochKulturMuseum in Kooperation mit dem Krahuletz-Museum in Eggenburg wieder die *Tage der historischen Kochkultur*. „Kochbücher sind Sachbücher bzw. Fachbücher und beschreiben in Rezepten die Zubereitung von Speisen.“ So beginnt der Wikipedia-Eintrag zum Kochbuch – doch so einfach und klar diese Definition wirkt, so sehr wirft sie Fragen auf: Ein Kochbuch beschreibt zwar die Zubereitung von Gerichten, aber inwieweit geht es Benutzer*innen eines Kochbuchs tatsächlich um die enthaltenen Anleitungen zum Kochen? Umfragen zufolge werden aus einem neu gekauften Kochbuch kaum mehr als ein Rezept gekocht, zudem lässt der makellose Zustand einiger frühneuzeitlicher Kochbücher nicht darauf schließen, in einer rußigen, fettigen Küche in Verwendung gewesen zu sein. Aber warum nimmt oder nahm man Kochbücher überhaupt in die Hand, wenn nicht, um daraus zu kochen? Was sucht man in einem Kochbuch? Und welche Motivationen stecken dahinter, Kochbücher zu schreiben?

Die Suche nach Antworten kann schnell zu einer Tour de Force durch die Geschichte geraten: Von Rezepten auf akkadischen Tafeln aus dem Alten Mesopotamien, die als kryptische Herstellungsrichtlinien verstanden werden können, über das sog. *Kochbuch des Apicius* als Sammlung eines oder mehrerer spätromischer Feinschmecker gelangt man zu den Rezeptsammlungen im Hoch- und Spätmittelalter, die wiederum als interne Aufzeichnungen in Klöstern, an Adelshöfen und Patrizierhaushalten dienten, um die Traditionen in der jeweiligen Küche fortzuschreiben. Mit der Erfindung des Buchdrucks bildete sich schließlich in Europa ein Markt für Kochbücher, die sich bereits früh zu illustrierten Prachtkochbüchern entwickelten. Allein hieran wird bereits die Mannigfaltigkeit der Motivationen der Autor*innen erkennbar; gleichzeitig werden auch unterschiedlichste Funktionen und Formen des Kochbuchs angedeutet.

Außerdem steht angesichts der Gattungsgrenzen überschreitenden Arbeiten Martin Suters (*Der Koch*), Isabel Allendes (*Aphrodite*), Ingeborg Stobls (*Suppe, Löffel, Hunger*, zusammen mit Norbert Fleischmann) oder der Wiener Wortstätten (*Buchstabensuppe*) zur Disposition, ob es sich hierbei ausschließlich um Sach- oder Fachbücher handelt. Kann man nicht vielmehr die Frage stellen, ob man es bei einem Kochbuch überhaupt mit einem *Buch* zu tun haben muss?

Handelt es sich nicht bei Websites wie *chefkoch.de* oder Blogs wie *sweetsandlifestyle.at* um Kochbücher, aber in neuem Gewand? Schließlich werden Rezepte zunehmend von Websites oder Videos aus dem Internet nachgekocht – und da sind die Smart Homes, die Arbeitsschritte wie die Rezeptausswahl anhand der im Kühlschrank vorhandenen Lebensmittel oder das Schreiben der Einkaufsliste gleich mit übernehmen, noch gar nicht eingerechnet. Oder ist ein Kochbuch mehr als nur als eine Hilfe, um auch ein spezielles Gericht selber kochen zu können, zu verstehen?

Fragen dieser Art, die vor allem das Medium und die Funktion betreffen, sind aber keineswegs erschöpfend, wenn man sich mit dem Kochbuch auseinandersetzt. Die *Tage der historischen Kochkultur* widmen sich dem Phänomen *Kochbuch* aus historischer Sicht in all dieser Breite, von der Theorie bis zur Praxis.

PROGRAMM

FREITAG, 14. APRIL 2023

| | | |
|-----------------|--|--|
| Vorträge | Krahuletz-Museum Krahuletzplatz 1 3730 Eggenburg | Der Eintritt ist – sofern nicht anders gekennzeichnet – frei! |
| ab 14.30 Uhr | | Registrierung |
| 15.00 Uhr | | Anna Keblowska, KochKulturMuseum, Eggenburg/Wien Begrüßung und Einleitung |
| 15.30 Uhr | | Ingrid Haslinger, Wien Das Kochbuch Eine unterschätzte Buchgattung |
| 16.00 Uhr | | Janosch Förster/Thomas Stern, Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden Kochbücher als Quellen Potentiale und Perspektiven |
| 16.30 Uhr | | Kaffeepause |

FREITAG, 14. APRIL 2023

| | | |
|-----------------|--|--|
| Vorträge | Krahuletz-Museum Krahuletzplatz 1 3730 Eggenburg | Der Eintritt ist – sofern nicht anders gekennzeichnet – frei! |
| 17.00 Uhr | | Barbara Denicolo, Paris Lodron Universität Salzburg Mittelalterliche Kochrezepte und ihre diskursiven Praktiken anhand von CoReMA – Cooking Recipes of the Middle Ages |
| 17.30 Uhr | | Olivia Mann, The Barnes Foundation, Philadelphia Serving Modernism at Home <i>The bar d'appartement</i> and Interwar French Consumers |
| 18.00 Uhr | | Marie Donike/Johannes Specks, Köln Das Kochtagebuch |
| 18.30 Uhr | | Diskussion |
| ab 19.00 Uhr | Krahuletz-Museum Krahuletzplatz 1 3730 Eggenburg | Rezeption |
| 20.00 Uhr | Krahuletz-Museum Krahuletzplatz 1 3730 Eggenburg | Führung Kulinarische Schätze im Krahuletz-Museum |

SAMSTAG, 15. APRIL 2023

| | | |
|-----------------|--|--|
| Vorträge | Krahuletz-Museum Krahuletzplatz 1 3730 Eggenburg | Der Eintritt ist – sofern nicht anders gekennzeichnet – frei! |
| 9.00 Uhr | | Reinhild Lohan, Karl-Franzens-Universität Graz <i>Ein bewahrt Rezept...</i> Das Koch- und Haushaltsbuch der Großmutter Goethes, Anna Margaretha Justina Lindheimer, digital interpretiert |
| 9.30 Uhr | | Anne Peiter, Universität von La Réunion Kollektive Ess-Phantasien und Hungertod Zum Austausch von Kochrezepten in autobiographischen Zeugnissen von Shoah-Überlebenden |
| 10.00 Uhr | | Kaffeepause |
| 10.30 Uhr | | Florian Ostrowski, Universität Wien Wiederholbarkeit und Genuss Das Kochbuch als soziale Verbindung |
| 11.00 Uhr | | Magdalena Eriksröd-Burger, Otto-Friedrich-Universität Bamberg <i>...weil mehr Leute hinter einem guten Mittagessen einherlaufen als hinter einem schönen Gedicht.</i> Kochbücher und ihr emanzipatorisches Potential für Frauen |
| 11.30 Uhr | | Wolfgang Galler „Weinviertel-Kochbücher“ <i>Construction of identity</i> über die regionale Kulinarik |
| 12.00 Uhr | | Diskussion |
| 12.30 Uhr | | Mittagspause |

SAMSTAG, 15. APRIL 2023

14.00 Uhr Treffpunkt: **Die Kochbuchsammlung des Restaurants Tulbingerkogel**
bis Krahuletz-Museum Exkursion mit Verkostung
ca. 18.30 Uhr Krahuletz-Platz 1 Eintritt: EUR 24,--, Voranmeldung notwendig: georg.geml@kochkulturmuseum.at
3730 Eggenburg

14.00 Uhr kokumu Testküche ***Vnd gewinnt ainen fremden smakch.***
bis Eggenstraße 13 **Mittelalterlich Kochen wie die *Venediger, Frankreicher, Armeni* und die *lewt im land zu pern***
ca. 18.30 Uhr 3730 Eggenburg Kochkurs mit Ylva Schwinghammer, Martin-Luther-Universität Halle/Wittenberg
Eintritt: EUR 94,--, Voranmeldung notwendig: georg.geml@kochkulturmuseum.at

14.00 Uhr Krahuletz-Museum **Verena Pelikan und Michael Baiculescu im Gespräch**
bis Krahuletz-Platz 1 Talk
ca. 17.00 Uhr 3730 Eggenburg

19.00 Uhr Krahuletz-Museum **Manfred Pittioni, Wien**
Krahuletz-Platz 1 Das Kochbuch als Kulturveränderer. Eine kleine Globalgeschichte
3730 Eggenburg Festvortrag

SONNTAG, 16. APRIL 2023

| | | |
|-----------------|---|--|
| Vorträge | Krahuletz-Museum Krahuletzplatz 1 3730 Eggenburg | Der Eintritt ist – sofern nicht anders gekennzeichnet – frei! |
| 9.00 Uhr | BarCamp | Offene Workshops |
| 10.00 Uhr | | Kaffeepause |
| 10.30 Uhr | Sebastian Knoll-Jung, Otto-Friedrich-Universität Bamberg | Zwischen Gebrauchsanweisung und Grauer Literatur Kochbücher als Mittel der Technikeinführung und als technik- und wirtschaftsgeschichtliche Quelle |
| 11.00 Uhr | Monika Preuß, TU Dortmund | Kochen mit den Stars Petterson & Findus, Conni, Tabaluga und Co. im Kinderkochbuch |
| 11.30 Uhr | Judith Beneker, Universität Bremen/Deutsches Schifffahrtmuseum DSM Bremerhaven | Film als Kochbuch Der Rezeptwerbefilm <i>Neptun bittet zu Tisch</i> , BRD 1967 |
| 12.00 Uhr | | Mittagspause |
| 13.30 Uhr | Elisabeth Monamy, Archeomuse, Wien | Die ältesten niedergeschriebenen Rezepte der Welt Notizen zum Nachkochen, Rezeptsammlung oder Kochbuch? |
| 14.00 Uhr | Heiner Stahl, Universität Siegen | Veilchenaromen. Vom Duft zum Geschmacksstoff von Speiseeis Natürliche Aromen und die Zubereitung von Desserts in Kochbüchern des 18. und 19. Jahrhunderts |

SONNTAG, 16. APRIL 2023

| | | |
|-----------------|--|---|
| Vorträge | Krahuletz-Museum Krahuletzplatz 1 3730 Eggenburg | Der Eintritt ist – sofern nicht anders gekennzeichnet – frei! |
| 14.30 Uhr | Birgit Pack, Wien | Vegetarische Kochbücher um 1900 |
| 15.00 Uhr | | Kaffeepause |
| 15.30 Uhr | Renate Breuß, Rankweil | <i>So ist es recht gemacht, ist köstlich</i> |
| 16.00 Uhr | Georg Geml, KochKulturMuseum, Eggenburg/Wien | Ein gedrucktes Buch, handgeschrieben Eine einzigartige Ausgabe von Marx Rumpolts <i>Ein new Kochbuch</i> |
| 16.30 Uhr | | Kaffeepause |
| 17.00 Uhr | Marta Rother, Albert-Ludwigs-Universität Freiburg | <i>La Cuoca</i> von Strozzi Ein Dialog zwischen Kunst und Kochbuch |
| 17.30 Uhr | Regina Deckers, Bibliotheca Hertziana, Rom | Antonio Latini als Repräsentant höfischer Küche im frühneuzeitlichen Neapel |
| 18.00 Uhr | | Diskussion und Schlussresümee |