

14.-16. APRIL 2023

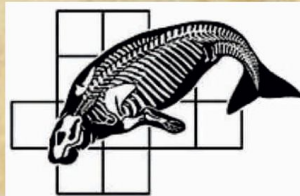
*Kochbuch
der
Klara Scheinecker
Hochpfort bei Pörsnitz
Wels*

KOCHBUCH
für
WILHELMINERAHN
1840.

*Hochpfort von der
Küche der Restauration
Pörsnitz
1. F. ...*

Bierhaus
ZUM BÄREN
Restauration
WIEN
I. Tuchlauben 7
I. Seitzergasse 6

TAGE DER HISTORISCHEN KOCHKULTUR



**KRAHULETZ
MUSEUM
EGGENBURG**

**KOCH
KULTUR
MUSEUM**

TAGUNG VOM KEIL ZUM BUCH ZUM BLOG DAS KOCHBUCH FORM UND FUNKTION EINER TEXTGATTUNG

KRAHULETZ-MUSEUM, KRAHULETZPLATZ 1, 3730 EGGENBURG

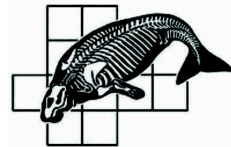
14.-16. APRIL 2023

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 Strobls (*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 Rezeptauswahl 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 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