

TAGE DER HISTORISCHEN KOCHKULTUR



Krahuletz-Museum, Eggenburg, 15.-17.10.2021

CFP: 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 ein und, sofern es die Bedingungen zulassen, zu begleitenden Workshops, Kochkursen und einem Bankett.

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.

Die Ansätze in der Vermittlung, und das zeigt bereits eine kurze Internetsuche nach Angeboten, sind also dementsprechend vielfältig. Ziel der Tage der historischen Kochkultur ist es, einerseits die verschiedenen Akteur*innen zusammenzubringen und zu vernetzen und andererseits möglichst viele Herangehensweisen an die und Methoden der Vermittlung von historischer Kulinarik vorzustellen, ihre Möglichkeiten und Ziele zur Diskussion zu stellen und anhand von Best Practice-Beispielen theoretisch zu reflektieren. Begleitend dazu wird es, sofern es die Bedingungen zulassen, die Möglichkeit geben, selbst aktiv zu werden, sei es selber am Herd oder Feuer oder verkostend.

Beiträge aus allen Gebieten der Vermittlung von Kochkultur sind willkommen – ob konkrete Projekte aus der Praxis oder Einblicke in die Theorie. Angesprochen sind nicht nur Vertreter*innen von Wissenschaft und Forschung, sondern auch Positionen aus dem Bereich Handwerk, Reenactment, Eventgastronomie, Lebensmittelproduktion, Theater, Blogs etc. sind zur Teilnahme aufgerufen, um inhaltlich wie methodisch ein möglichst breites Spektrum abzudecken.

Abstracts (max. 500 Worte) für einen Vortrag von max. 20 Minuten bitte mit einem Kurz-Lebenslauf bis 26. Juli 2021 schicken an: anna.keblowska@kochkulturmuseum.at. Konferenzsprache ist Deutsch, Beiträge auf Englisch sind ebenso willkommen.

Die Abstracts werden vor der Konferenz gebündelt verschickt. Geplant ist, die Vorträge nach der Konferenz in einer eigenständigen Publikation herauszugeben.

Erstattungen der Reisekosten sowie der Unterkunft sind nach aktuellem Stand leider nicht möglich, um Förderung für Zuschüsse wird angesucht.

Sollte die Tagung nicht in Präsenz durchgeführt werden können, wird sie online abgehalten.