

TAGE DER HISTORISCHEN KOCHKULTUR



14.-16. April 2023

Krahuletz-Museum, Eggenburg

Veranstalter: KochKulturMuseum, Eggenburg

CFP: VOM KEIL ZUM BUCH ZUM BLOG: DAS KOCHBUCH. FORM UND FUNKTION EINER TEXTGATTUNG

Vom 14. bis 16. April 2023 finden in Eggenburg zum zweiten Mal die *Tage der historischen Kochkultur* statt. Das KochKulturMuseum lädt in Kooperation mit dem Krahuletz-Museum zur Tagung mit Begleitprogramm.

„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 spätrömischer 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 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. Wir laden daher Beiträge für die Tagung ein, die sich mit einem oder mehreren der folgenden Aspekte beschäftigen:

- Das Kochbuch und seine Medien
- Schriftliche vs. mündliche Tradition
- Autorenschaft
- Das Kochbuch zwischen Instruktion und Repräsentation
- Wechselwirkungen zwischen Kochbuch und Zielpublikum
- Das Kochbuch als Mittel zum Wissenstransfer
- Das Kochbuch als Spiegel der Gesellschaft
- Kochbuch & Gender
- Das Kochbuch im postkolonialen Diskurs
- Kochbuch und Politik
- Das Kochbuch zwischen Lehre und Unterhaltung
- Das Kochbuch und die Künste

- Das Kochbuch als Lifestyle-Objekt

Beiträge aus allen Fachgebieten sind willkommen. Dabei kann es sich sowohl um ein Fallbeispiel, theoretische Ausführungen oder breiter angelegte Studien handeln.

Abstracts (max. 500 Wörter) für einen Vortrag von max. 20 Minuten bitte mit einem Kurz-Lebenslauf bis 13. Februar 2023 schicken an: anna.keblowska@kochkulturmuseum.at.

Die Tagung wird überwiegend in Präsenz durchgeführt. Zuschaltungen via Zoom sind in Einzelfällen möglich. Die Konferenzsprache ist Deutsch, Beiträge auf Englisch sind ebenso willkommen. Die Teilnahme an der Tagung ist kostenlos.

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