

Vom Keil zum Buch zum Blog

DAS KOCHBUCH. FORM UND FUNKTION EINER TEXTGATTUNG

TAGE DER HISTORISCHEN KOCHKULTUR 2023



WISSENSCHAFT • FORSCHUNG
NIEDERÖSTERREICH 

**KOCH
KULTUR
MUSEUM**

Tage der historischen Kochkultur 2023

veranstaltet vom Verein zur Förderung des KochKulturMuseum in Kooperation mit dem Krahuletz-Museum.

Vom Keil zum Buch zum Blog

DAS KOCHBUCH. FORM UND FUNKTION EINER TEXTGATTUNG

„Kochbücher sind Sachbücher bzw. Fachbücher und beschreiben in Rezepten die Zubereitung von Speisen.“

So beginnt der Wikipedia-Eintrag zum Kochbuch. 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 wird 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 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 über das sog. Kochbuch des Apicius gelangt man zu den Rezeptsammlungen von Klöstern und Adelshöfe. Mit der Erfindung des Buchdrucks bildete sich 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.

Auch 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 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.

Georg Geml, Direktor des KochKulturMuseums

Anna Keblowska, Präsidentin des Vereins zur Förderung des KochKulturMuseums

Hans Tuzar, Direktor a.D. des Krahuletz-Museums

FREITAG, 14. APRIL 2023

Vorträge im Krahuletz-Museum,
Krahuletzplatz 1, 3730 Eggenburg

Der Eintritt ist frei.

- ab 14.30 Uhr Registrierung
- 15.00 Uhr Begrüßung und Einleitung
Anna Keblowska (KochKulturMuseum Eggenburg/Wien)
- 15.30 Uhr Das Kochbuch
Eine unterschätzte Buchgattung
Ingrid Haslinger (Wien)
- 16.00 Uhr Kochbücher als Quellen
Potentiale und Perspektiven
Janosch Förster/Thomas Stern (Sächsische Landesbibliothek Staats- und Universitätsbibliothek Dresden)
- 16.30 Uhr Kaffeepause**
- 17.00 Uhr Mittelalterliche Kochrezepte und ihre diskursiven Praktiken anhand von CoReMA
Cooking Recipes of the Middle Ages
Barbara Denicolò (Paris Lodron Universität Salzburg)
- 17.30 Uhr Serving Modernism at Home
The bar d'appartement and Interwar French Consumers
Olivia Mann (The Barnes Foundation, Philadelphia)
- 18.00 Uhr Das Kochtagebuch
Marie Donike/Johannes Specks (Köln)
- 18.30 Uhr Diskussion
- ab 19.00 Uhr Rezeption im Krahuletz-Museum**
- 20.00 Uhr **SONDERFÜHRUNG** Kulinarische Schätze im Krahuletz-Museum
Hans Tuzar, Direktor a.D. (Krahuletz-Museums, Eggenburg)

SAMSTAG, 15. APRIL 2023

Vorträge im Krahuletz-Museum,
Krahuletzplatz 1, 3730 Eggenburg

Der Eintritt ist frei.

- 09.00 Uhr *Ein bewehrt Recept...*
Das Koch- und Haushaltsbuch der Großmutter Goethes, Anna Margaretha Justina Lindheimer, digital interpretiert
Reinhild Lohan (Karl-Franzens-Universität Graz)
- 09.30 Uhr Kollektive Ess-Phantasien und Hungertod
Zum Austausch von Kochrezepten in autobiographischen Zeugnissen von Shoah-Überlebenden
Anne Peiter (Universität von La Réunion)
- 10.00 Uhr Kaffeepause**
- 10.30 Uhr Wiederholbarkeit und Genuss
Das Kochbuch als soziale Verbindung
Florian Ostrowski (Universität Wien)
- 11.00 Uhr *...weil mehr Leute hinter einem guten Mittagessen einherlaufen als hinter einem schönen Gedicht.*
Kochbücher und ihr emanzipatorisches Potential für Frauen
Magdalena Eriksröd-Burger (Otto-Friedrich-Universität Bamberg)
- 11.30 Uhr „Weinviertel-Kochbücher“
Construction of identity über die regionale Kulinarik
Wolfgang Galler
- 12.00 Uhr Diskussion
- 12.30 Uhr Mittagspause**

SAMSTAG, 15. APRIL 2023

Vorträge im Krahuletz-Museum,
Krahuletzplatz 1, 3730 Eggenburg

Der Eintritt ist frei.

14.00-ca. 18.30 Uhr Anmeldung notwendig

EXKURSION MIT VERKOSTUNG

Die Kochbuchsammlung des
Restaurants Tulbingerkogel

Treffpunkt: Krahuletz-Museum, Krahuletzplatz 1, 3730 Eggenburg
Ort: Berghotel Tulbingerkogel, 3001 Mauerbach bei Wien

14.00-ca. 18.30 Uhr Anmeldung notwendig

KOCHKURS: VND GEWINNT AINEN FREMDEN SMAKCH

Mittelalterlich Kochen wie die Venediger, Frankreicher, Armeni
und die lewt im land zu pern.

Ylva Schwinghammer (Martin-Luther-Universität, Halle/Wittenberg)
Ort: kokumu Testküche, Eggenstraße 13, 3730 Eggenburg

14.00-ca. 18.30 Uhr

IM GESPRÄCH

Der Foodblog als Kochbuch & Kochbücher aus
verlegerischer Sicht

Verena Pelikan (Sweets & Lifestyle.com)
Michael Baiculescu (Mandelbaum Verlag, Wien)
Ort: Krahuletz-Museum, Krahuletzplatz 1, 3730 Eggenburg

19:00 Uhr

FESTVORTRAG

Das Kochbuch als Kulturveränderer

Manfred Pittioni, Wien
Ort: Krahuletz-Museum, Krahuletzplatz 1, 3730 Eggenburg

SONNTAG, 16. APRIL 2023

Vorträge im Krahuletz-Museum,
Krahuletzplatz 1, 3730 Eggenburg

Der Eintritt ist frei.

- 09.00 Uhr BarCamp: Offene Workshops
- 10.00 Uhr Kaffeepause**
- 10.30 Uhr Zwischen Gebrauchsanweisung und Grauer Literatur
Kochbücher als Mittel der Technikeinführung und als technik- und wirtschaftsgeschichtliche Quelle
Sebastian Knoll-Jung (Otto-Friedrich-Universität Bamberg)
- 11.00 Uhr Kochen mit den Stars
Petterson & Findus, Conni, Tabaluga und Co. im Kinderkochbuch
Monika Preuß (TU Dortmund)
- 11.30 Uhr Film als Kochbuch
Der Rezeptwerbefilm *Neptun bittet zu Tisch*, BRD 1967
Judith Beneker (Universität Bremen/Deutsches Schifffahrtsmuseum DSM Bremerhaven)
- 12.00 Uhr Mittagspause**
- 13.30 Uhr Die ältesten niedergeschriebenen Rezepte der Welt
Notizen zum Nachkochen, Rezeptsammlung oder Kochbuch?
Elisabeth Monamy (Archeomuse, Wien)
- 14.00 Uhr Veilchenaromen -Vom Duft zum Geschmacksstoff von Speiseeis
Natürliche Aromen und die Zubereitung von Desserts in Kochbüchern des 18. und 19. Jahrhunderts
Heiner Stahl (Universität Siegen)
- 14.30 Uhr Vegetarische Kochbücher um 1900
Birgit Pack (Wien)
- 15.00 Uhr Kaffeepause**

SONNTAG, 16. APRIL 2023

Vorträge im Krahuletz-Museum,
Krahuletzplatz 1, 3730 Eggenburg

Der Eintritt ist frei.

- 15.30 Uhr *So ist es recht gemacht, ist köstlich*
Kochrezepte als Forschungsgegenstand der Kunst- und Kulturgeschichte - von der Antike bis zur Industrialisierung
Renate Breuß (FH Vorarlberg, Dornbirn)
- 16.00 Uhr Ein gedrucktes Buch, handgeschrieben
Eine einzigartige Ausgabe von Marx Rumpolts *Ein new Kochbuch*
Georg Geml (KochKulturMuseum, Eggenburg/Wien)
- 16.30 Uhr Kaffeepause**
- 17.00 Uhr *La Cuoca* von Strozzi
Ein Dialog zwischen Kunst und Kochbuch
Marta Rother (Albert-Ludwigs-Universität Freiburg)
- 17.30 Uhr Antonio Latini als Repräsentant höfischer Küche im frühneuzeitlichen Neapel
Regina Deckers (Bibliotheca Hertziana, Rom)
- 18.00 Uhr Diskussion & Schlussresümee