

**11:30 – 12:15 Uhr | Fleisch, Brot und Wein für jüdische Gemeinden im mittelalterlichen Reich: Fallstudien zur jüdischen Ernährung und religiöser Differenz**  
Andreas Lehnertz (Trier)

**12:15 – 13:00 Uhr | Twebackenbrot, Pökel fleisch und geschraubete Rodtschaer. Archäozoologische und historische Quellen zum Proviant auf Hanseschiffen**  
Hans Christian Küchelmann (Bremerhaven)

**13:00 – 14:30 Uhr | Mittagspause**

**14:30 – 15:15 Uhr | Mittelalterliche vs. trans-epochale Ernährungs-geschichte. Überlegungen und Beispiele zu einer wissenschaftlichen Grund-satzfrage**  
Michael Brauer (Salzburg)

**15:15 – 16:00 Uhr | Abschlussrunde**

#### ANMELDUNG

Bei Teilnahmeinteresse bitte wir um Anmeldung bis 3. November an: [julia.seeberger@uni-erfurt.de](mailto:julia.seeberger@uni-erfurt.de)

#### TAGUNGSZEIT UND -ORT

13. – 14.11.2025  
Internationales Begegnungszentrum (IBZ),  
Michaelisstraße 38, 99084 Erfurt

#### ORGANISATION

Dr. Julia Seeberger, Universität Erfurt und  
Dr. Stephan F. Ebert, TU Darmstadt

#### DIE VERANSTALTUNG WIRD GEFÖRDERT VON

Mediävistikverband e.V.



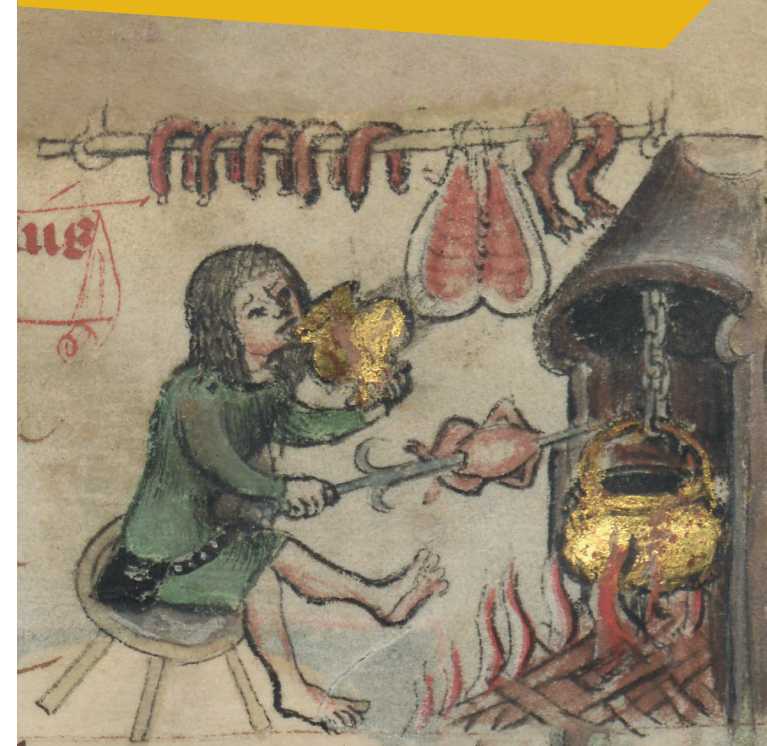
TECHNISCHE  
UNIVERSITÄT  
DARMSTADT

Referat Forschungs- und Nachwuchsförderung  
der Universität Erfurt

#### UNIVERSITÄT ERFURT

Nordhäuser Str. 63  
99089 Erfurt

Abbildung: Losbuch aus dem 14. Jahrhundert, Wien,  
Österreichische Nationalbibliothek, Cod. Ser. n. 2652, fol. 4v.



**UNIVERSITÄT  
ERFURT**

Philosophische Fakultät

#### TAGUNG

**Food Studies – Quo vadis?  
Interdisziplinäre Potenziale zur  
Erforschung einer Ernährungs-  
geschichte des Mittelalters**

13. bis 14. November 2025 |  
Internationales Begegnungszentrum (IBZ)

## Food Studies – quo vadis?

Forschungsprojekte mit Bezug zur Ernährung werden oftmals mit dem Forschungszweig der *Food Studies* gelabelt. Darunter wird allgemein eine Analyse der Ernährung und ihren Zusammenhängen in Wissenschaft und Gesellschaft in der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft verstanden. In der Mediävistik wird die Ernährungsgeschichte nicht als eigenständiges Teilfach betrachtet, sondern als Teil der Alltags- und Umweltgeschichte (mit Nähe zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte) begriffen. Dabei haben sich die Geschichtswissenschaft, besonders aber die germanistische Mediävistik bei der Erforschung der mittelalterlichen Esskultur hervorgetan, indem die Netzwerke der Überlieferung diätetischen und kulinarischen Wissens herausgearbeitet und die Kulinarik der Epoche selbst untersucht wurde. Freilich ist auch die Bedeutung der Religion für die mittelalterliche Kulinarik bis hin zur europäischen Identität hervorgehoben worden. Interdisziplinäre Ansätze, die archäologische und archäobotanische Befunde mit der Geschichtswissenschaft zusammenbrachten, konnten das Bild der Ernährungslage des Mittelalters schärfen. Heute erlauben digitale Quellenkorpora wie CoReMA die computergestützte Auswertung deutschsprachiger Kochrezepte des Mittelalters.

Es ist Zeit, verschiedene Ansätze und Disziplinen zu bündeln und gemeinsam darüber zu diskutieren, was *Food Studies* in der Mediävistik ausmacht. Auf der Tagung sollen daher Beispiele und Ansätze erörtert werden, die laufende Forschungsprojekte und ihre Zugänge sowie theoretisch-methodische Vorschläge zur Eingrenzung einer vormodernen Ernährungsgeschichte thematisieren und somit den Begriff der *Food Studies* schärfen.

## FOLGENDE LEITLINIEN SOLLEN DISKUTIERT WERDEN:

- Was ist spezifisch für die Ernährungsgeschichte/*Food Studies* des Mittelalters oder ist sie nur im Rahmen der Vormoderne zu fassen?
- Gibt es Möglichkeiten einer Periodisierung nach alimentären Kriterien?
- Welche Bereiche der *Food Studies* können aus mediävistischer Perspektive erforscht werden und welche nicht?
- Wie können neue Perspektiven durch das Zusammenspiel unterschiedlicher Disziplinen zu einer stärkeren Aussagekraft der Forschungsergebnisse führen?
- Wo sind Desiderate der Forschung und Schnittstellen für mehr interdisziplinäre Ansätze?
- Und: *Food Studies* – quo vadis? Wie sehen neue Ansätze aus, welche Theorien und Kombination von Methoden versprechen neue mediävistische Forschungsperspektiven?

## PROGRAMM

### DONNERSTAG, 13. NOVEMBER

**14:00 – 14:30 Uhr | Begrüßung und Einführung**  
Stephan F. Ebert (Darmstadt),  
Julia Seeberger (Erfurt)

**14:30 – 15:15 Uhr | Food Studies in der germanistischen Mediävistik. Unde venis**  
Helmut W. Klug (Graz)

**15:15 – 16:00 Uhr | Potentiale der ältesten deutschen Überlieferung in ernährungshistorischer Perspektive**  
Almut Mikeleitis-Winter  
(Leipzig)

**16:00 – 16:30 Uhr | Kaffeepause**

**16:30 – 17:15 Uhr | Mittelalterliche Kochrezepte und ihre diskursiven Praktiken anhand von CoReMA – Cooking Recipes of the Middle Ages**  
Barbara Denicolò (Salzburg)

**17:15 – 18:00 Uhr | Wi wynbere werdin ane steyne. Praktiken und Funktionen der Nutzpflanzenmanipulation im Pelzbuch Gottfrieds von Franken**  
Vanessa-Nadine Sternath  
(Kassel)

**18:00 – 18:45 Uhr | Stilisierte Esskulturen im mittelalterlichen Kampf zwischen Karneval und Fastenzeit**  
Roberta Colbertaldo  
(Frankfurt)

**19:45 Uhr | Gemeinsames Abendessen**

### FREITAG, 14. NOVEMBER

**9:30 – 10:15 Uhr | Fülle und Mangel. Landwirtschaft und eremitische Ernährung in Thebaisdarstellungen**  
Isabella Augart (Göttingen)

**10:15 – 11:00 Uhr | Der Rettich und die Gesundheit. Eine medizin-historische Wissensgeschichte der Ernährung am Beispiel des Tacuinum Sanitatis des Ibn Butlans**  
Torben Jordan (Kassel)

**11:00 – 11:30 Uhr | Kaffeepause**