

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 | **Mittagpause**

14:30 – 15:15 Uhr | **Mittelalterliche vs. trans-epochale Ernährungsgeschichte. Überlegungen und Beispiele zu einer wissenschaftlichen Grundsatzfrage**
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

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

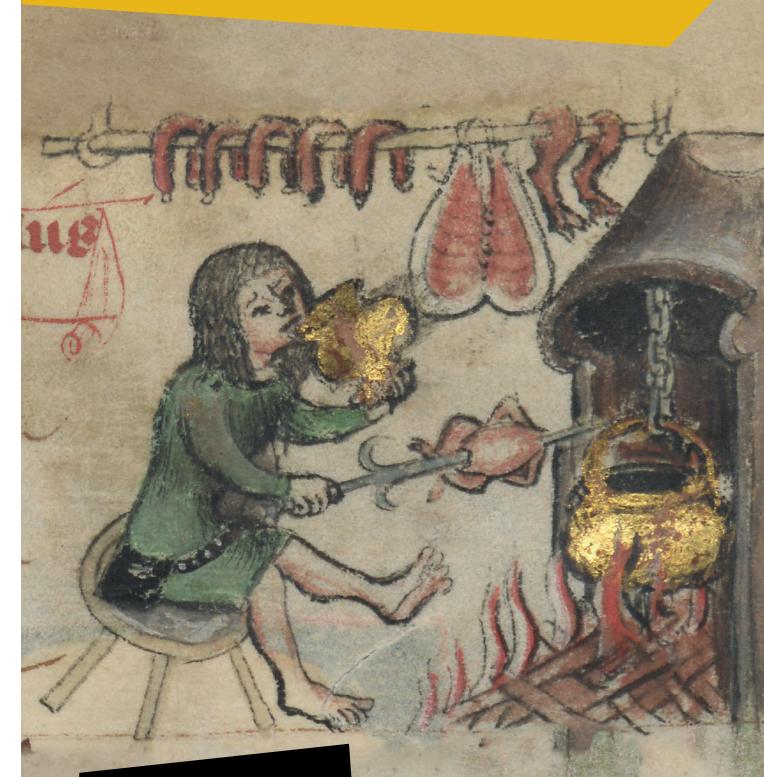
DIE VERANSTALTUNG WIRD GEFÖRDERT VON

Mediävistikverband e.V.



TECHNISCHE
UNIVERSITÄT
DARMSTADT

Referat Forschungs- und Nachwuchsförderung
der Universität Erfurt



UNIVERSITÄT
ERFURT
Philosophische Fakultät

UNIVERSITÄT ERFURT
Nordhäuser Str. 63
99089 Erfurt

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

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 Teilstudium 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 Pelzbuoch 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 erematische Ernährung in Thebaisdarstellungen
Isabella Augart (Göttingen)

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

11:00 – 11:30 Uhr | Kaffeepause