

URANIA-Vorlesungsreihe im Herbst 2021

Termine: vgl. Urania Graz-Kursprogramm

Anmeldung: bei Urania Graz

Vortragende:

Mag. Dr. Karin Kranich

Germanistin und Historikerin, Gründerin des Vereins „KuliMa – Kulinarisches Mittelalter an der Universität Graz“

„*wildu machen guot spîse ...*“ – Kochen und Essen im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit Eine Einführung in die historische Kulinarik

Das Mittelalter und die Frühe Neuzeit faszinieren mit einem Wechselspiel aus Vertrautem und höchst Befremdlichem – so ist es auch in der Esskultur. Die Vorlesungsreihe bietet eine Einführung in mittelalterliches Essen und Kochen, aber auch Einblicke in die vielfältigen Verflechtungen dieses Aspekts der Kulturgeschichte mit anderen Bereichen, wie zum Beispiel religiösen Bräuchen, Regeln und Normen oder den Fragen des Gesunderhaltung des Körpers auf der Basis der Säftelehre.

Anhand von schriftlichen Quellen und Bildmaterial begegnen wir der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Kulinarik jenseits aller Klischees von den saufenden und rülpsenden Rittersleuten. Wir treffen auf eine abwechslungsreiche, teilweise raffinierte Küche, die vielfältige und immer wieder überraschende Verbindungen zur Gegenwart erkennen lässt.

Programm:

VO1: Ingredienzien: Nahrungsmittel und Ernährung im Wechsel von Mangel und Überfluss;

VO 2: Importwaren und deren Wege nach Europa; Hochzeiten vs. Fastenzeiten; Kochrezepte: mittelalterliche „Kochbücher“

VO 3: Die Zusammenhänge zwischen Ernährung und mittelalterlicher Gesundheitslehre: Humoralpathologie und die *sex res non naturales*

VO 4: Die Küche als Arbeitsplatz: Kochstellen und Küchengeräte, der Koch und seine Gehilf*innen; bei Tisch: der gedeckte Tisch, Tischsitten, das Essen als sozialer Akt

