

URANIA-Vorlesung zur historischen Kulinarik / Jänner 2022

VO1: Mittwoch, 12.1.2022, 17:15 bis 18:45 Uhr

VO2: Mittwoch, 19.1.2022, 17:15 bis 18:45 Uhr

VO3: Mittwoch, 26.1.2022, 17:15 bis 18:45 Uhr

VO4: Mittwoch, 2.2. 2022, 17:15 bis 18:45 Uhr

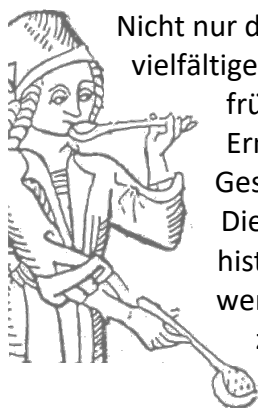
Vortragende:

Mag. Dr. Karin Kranich

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

„... denn der Koch ist der bessere Arzt“ – Kochen und Essen als Teil der Gesundheitslehre im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit.

Historische Kulinarik und Traditionelle Europäische Medizin (TEM)



Nicht nur die Liebe geht durch den Magen. Schon in der Antike, – über vielfältige Vermittlungswege – im europäischen Mittelalter und in der frühen Neuzeit war den Menschen bewusst, dass die Ernährung ein ganz wesentlicher Baustein für ihre individuelle Gesundheit darstellt. Diesen Zusammenhängen von Gesundheitslehre und historischer Kulinarik soll in dieser Vorlesung nachgegangen werden. Theoretische Aufrisse schaffen die Grundlagen, zeitgenössische schriftliche Quellen und Bildmaterial bilden die Brücke zur gelebten historischen Praxis.



Inhalt

VO1: ... zur Einstimmung: a) Grundlagen der historischen Kulinarik – ein kurzer Aufriss + b) Grundlagen der mittelalterlichen Gesundheitslehre und ihre Reflexe in der TEM

VO 2: Hildegard von Bingen und ihre „Gesundheitsküche“

VO 3: ... *und würz es gut*: Gewürze als wesentlicher Bestandteil historischer Rezepte und ihr Stellenwert in der Säftelehre (Humoralmedizin)

VO 4: Vom Braten bis zur Sauce – auf das Temperament kommt es an: „angewandte Humoralmedizin“ in Texten der historischen Kulinarik

