

Editorial	☒	7
Sektion 1: Küche – Kochen – Ernährung im Blick der Fachdisziplinen		
Konrad Bedal: Alte Feuerstätten im Bauernhaus Nordbayerns.		
Letzte Spuren um 1970		11
Sven Spiong: Küche, Kochen und Ernährung im archäologischen Befund		25
Bernd Herrmann: Die Suppenfrage in der Anthropologie. Sortiertes und Unsortiertes zum Tagungsthema		35
Julian Wiethold: Archäobotanik und Archäozoologie. Naturwissenschaftliche Beiträge zu Küche, Kochen und Ernährung. Bemerkungen zum Forschungs- stand und zu aktuellen Forschungsproblemen		43
Jan Keupp: „Der Tisch hat manche Herrlichkeit“. Tafelfreuden im Mittelalter		51
Sektion 2: Wo wurde gekocht und für wen wurde gekocht?		
Istvan Feld/Kriszta Orosz: Burgküchen des Mittelalters und der frühen Neuzeit im Königreich Ungarn		65
Achim Wendt: Der Ökonomietrakt auf dem Heidelberger Schloss. Von der Burgküche zur Großmensa		77
Ulrich Knapp: Küchen im Kloster. Orte der Speisenzubereitung in Klöstern unter besonderer Berücksichtigung südwestdeutscher Beispiele		95
Dirk Schumann: Verloren und Vergessen. Befunde mittelalterlicher Küchen aus klösterlichem Kontext in Nordostdeutschland		107
Mieczyslaw Grabowski: Backhäuser und Backöfen in Lübeck		129
Katja Laudel: Feuerherd, Kamin und Ofen – Kochstellen im brandenburgischen Bauernhaus des 17. und 18. Jahrhunderts		137
Stefan Teuber: Die Feuerstellen der Stadt Einbeck im archäologischen Befund. Konstruktion, Lage und Funktion		147
Albrecht Bedal: Flurküchen, Herde, Rauchfänge im Fachwerkhhaus Südwestdeutschlands		171
Kai Thomas Platz: Küche, Backstube oder Badehaus? Überlegungen zu archäologischem Befund und erhaltener Bausubstanz im Spiegel der Schriftquellen ☒		183
Benno Furrer: Kochen mit Niveauunterschieden: Die komplexe Küche in der alpinen Stufenwirtschaft		191
Sektion 3: Wie wurde gekocht und gegessen?		
Julian Wiethold: <i>...und pfeffers ein wenig mit gestossenem Pfeffer / ist es sehr gut und wolgeschmack</i> . Exotische Gewürze in der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Küche: Quellen zur Handels- und Sozialgeschichte		207
Ulrich Müller: Die feinen Unterschiede. Handwaschung im Kontext des Mahls		227
Fred Kaspar: Feuerstelle oder Herd. Die Herstellung von fester und flüssiger Nahrung für den Haushalt: Kochen und Bierbrauen		233

Sektion 4: Was wurde gekocht und gegessen?

Günter Krause: Der Beitrag der Stadtarchäologie zum Thema Küche, Kochen und Ernährung ☒	249
Thomas Meier: Ernährung im mittelalterlichen Südbayern. Von Quellen, Widersprüchen und Vernetzungen	259
Annette Schäuble: Ernährungsrekonstruktion bei ländlichen und städtischen Bevölkerungen im Land Brandenburg im Mittelalter	269
Bettina Jungklaus: Mangelkrankungen an Kinderskeletten im Mittelalter und der frühen Neuzeit in Brandenburg	287
Rolf Reutter: Essen und Trinken im Odenwald um 1750	291
Farbtafeln	☒
	1–10