

Hiermit vorgelegt wird die Dokumentation der interdisziplinären Tagung „Küche – Kochen – Ernährung“, die vom 6. bis 8. April 2006 in der neuen Würth-Kunsthalle in Schwäbisch Hall stattgefunden hat. Wiederum gemeinsam veranstaltet durch den „Arbeitskreis für Hausforschung“ (AHF) und die „Deutsche Gesellschaft für Archäologie des Mittelalters und der Neuzeit“, knüpfte diese Veranstaltung an die erste Tagung dieser Art („Bau und Boden“) im Jahre 1998, ebenfalls in Schwäbisch Hall, an. Ziel war weiterhin die Förderung der interdisziplinären Zusammenarbeit von Archäologie und Bauforschung, wie mit „Bau und Boden“ erfolgreich begonnen, untereinander und mit den entsprechenden Naturwissenschaften.

Das Thema der Tagung, *Küche – Kochen – Ernährung*, sollte in dem behandelten Zeitraum von Mittelalter und Neuzeit alle sozialen Schichten berücksichtigen und methodisch möglichst breit angelegt sein, unter Einschluss von Naturwissenschaften, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte sowie Ernährungswissenschaften.

Dafür waren diesmal drei Vortragstage vorgesehen, an denen zum Tagungsthema nacheinander vier Sektionen mit insgesamt 26 Vorträgen vorgesehen waren; hinzu kamen der Abendvortrag von Jan Keupp und eine gemeinsame Abendveranstaltung im Neubausaal sowie die Besichtigung des Schwäbisch Haller Museumshauses in der Katharinenvorstadt mit seiner Bauarchäologie in situ.

Eine interdisziplinär besetzte Vorbereitungsgruppe hatte die Tagung vorgeplant und strukturiert. Wie es sich bereits bei „Bau und Boden“ bewährt hatte, waren ReferentInnen für die Grundsatzvorträge direkt angesprochen worden, während zu den anderen Sektionen ReferentInnen ihre Beiträge anmelden konnten und dies in erfreulich großer Zahl mit Überblicken und Einzelstudien getan haben.

Den Auftakt der Vorträge bildete die Sektion 1 als Standortbestimmung der beteiligten Fächer mit Grundsatzvorträgen aus den Bereichen Hausforschung/Bauforschung, Mittelalter- und Neuzeitarchäologie, Anthropologie, Zoologie/Botanik sowie Historische Ernährungsforschung; auch der Abendvortrag mit seiner historischen Ausrichtung ist hierzu zu zählen. Dann schlossen sich Sektion 2 (*Wo wurde gekocht und für wen wurde gekocht?*) mit zehn, Sektion 3 (*Wie wurde gekocht und gegessen?*) mit fünf und Sektion 4 (*Was wurde gekocht und gegessen?*) mit sechs Vorträgen an.

Von diesen insgesamt 27 Beiträgen können hier nun 22 abgedruckt werden; für einen ist auf eine Veröffentlichung an anderer Stelle zu verweisen,¹ die übrigen konnten aus Zeitgründen von den ReferentInnen nicht zum Druck eingereicht werden.² Ein weiterer Beitrag, der im Tagungsprogramm nicht mehr untergebracht werden konnte, wurde zur Ergänzung für den Band eingeworben.³ Die teils lebhaft diskutierte Vorträge waren von Joyce Wittur und Roman Semmelbeck protokolliert worden, so dass Fragen und Anregungen in der Druckfassung der Vorträge Berücksichtigung finden konnten. Allen AutorInnen sei dafür gedankt, dass sie Texte und Bilder pünktlich zur Verfügung gestellt haben!

Rückblickend ist vor allem Albrecht Bedal für seine umfassende Hilfe zu danken; er machte es möglich, innerhalb nur eines Monats die ursprünglich für Nürnberg geplante, dort aber dann aus organisatorischen Gründen nicht mögliche Tagung nach Schwäbisch Hall zu verlegen, wo sie dann einschließlich eines gelungenen Rahmenprogrammes im sehr angenehmen Ambiente des Tagungsraumes der neuen Würth-Kunsthalle erfolgreich durchgeführt werden konnte.

Ulrich Klein
Institut für Bauforschung und Dokumentation Marburg,
für den Arbeitskreis für Hausforschung

Matthias Untermann
Institut für Europäische Kunstgeschichte Heidelberg,
für die Deutsche Gesellschaft für Archäologie des Mittelalters und der Neuzeit

1 Aus Sektion 1: Barbara Krug-Richter: Ernährungsgeschichte – Ein Überblick; vgl. ihren Beitrag in: Enzyklopädie der Neuzeit, 3. Stuttgart/Weimar 2006, 463–485.

2 Aus Sektion 2: Elmar Alshut: Die Küche von Schloss Horst; aus Sektion 3: Edgar Ring/Marc Kühlborn: Tafellust in Lüneburg um 1600. Der archäologische Nachweis; Manfred Benner: Küchenkeramik des 16. Jahrhunderts aus Heidelberg. Formen und Nutzung in Theorie und Praxis; aus Sektion 4: Diana Peitel: Ernährungsrekonstruktion bei ländlichen und städtischen Bevölkerungen im Land Brandenburg in der frühen Neuzeit.

3 Stefan Teuber: Die Feuerstellen der Stadt Einbeck im archäologischen Befund. Konstruktion, Lage und Funktion.