

Tagungsbericht

Das große Interesse am interdisziplinären Gespräch zwischen „Bauforschung“ und „Mittelalterarchäologie“, das bei der ersten Tagung „Bau und Boden“ im Mai 1998 in Schwäbisch Hall manifest wurde, motivierte die beiden beteiligten Vereinigungen, eine zweite gemeinsame Tagung zu organisieren. Fred Kaspar, Ulrich Klein, G. Ulrich Großmann und Matthias Untermann bildeten die Arbeitsgruppe.

Die zweite Tagung „Bau und Boden“ war einem spezielleren Thema gewidmet, das beide Arbeitsbereiche unmittelbar betrifft, nämlich den Befunden zu Küche und Kochen sowie den Rückschlüssen aus diesen Befunden auf die Ernährung. Zum Thema wurde damit auch die zwar längst unumstrittene, aber in den methodischen Grundlagen noch kaum gemeinschaftlich diskutierte Zusammenarbeit mit weiteren Wissenschaften, der Anthropologie, der Geschichte, der Paläozoologie, der Paläobotanik und der Historischen Ernährungsforschung im Kontext der Volkskunde/Europäische Ethnologie. Auch aus diesen Bereichen wurden deshalb Grundsatzvorträge eingeworben und Fallbeispiele vorgestellt.

Die zunächst nach Nürnberg eingeladene Tagung musste wegen organisatorischer Probleme sehr kurzfristig nach Schwäbisch Hall verlegt werden, wo Albrecht Bedal – wie schon 1998 – für eine perfekte Tagungsorganisation, ein kleines, aber attraktives Begleitprogramm und nicht zuletzt wiederum für das leibliche Wohl der TeilnehmerInnen sorgte. Da die Vorträge der Tagung und das Resümee der Diskussionen 2007 im Druck erscheinen sollen, wird hier nur das Vortragsprogramm dokumentiert.

Sektion 1: Grundsatzvorträge

Konrad Bedal (Fränkisches Freilandmuseum Bad Windsheim), Grundsatzvortrag Hausforschung/Bauforschung

Sven Spiong (Westfälisches Museum für Archäologie, Stadtarchäologie Paderborn), Grundsatzvortrag Archäologie

Bernd Herrmann (Institut für Zoologie, Anthropologie und Entwicklungsbiologie, Abt. Historische Anthropologie und Humanökologie, Universität Göttingen), Grundsatzvortrag Anthropologie

Julian Wiethold (Wiesbaden), Grundsatzvortrag Zoologie/Botanik

Barbara Krug-Richter (Seminar für Volkskunde/Europäische Ethnologie, Universität Münster), Grundsatzvortrag Historische Ernährungsforschung

Jan Keupp (Historisches Seminar, Universität München), Abendvortrag: „Der Tisch hat manege werdekeit“ – Kochkunst und Tafelfreuden im Mittelalter

Sektion 2: Wo wurde gekocht und für wen wurde gekocht?

Istvan Feld/Kriszta Orosz, Burgküchen des Mittelalters und der frühen Neuzeit im Königreich Ungarn

Achim Wendt, Der Ökonomietrakt auf dem Heidelberger Schloß. Von der Burgküche zur Großmensa

Küche – Kochen – Ernährung („Bau und Boden II“). Interdisziplinäre Tagung des Arbeitskreises für Hausforschung und der Deutschen Gesellschaft für Archäologie des Mittelalters und der Neuzeit, Schwäbisch Hall, 6. bis 8. April 2006

Elmar Alshut, Die Küche von Schloß Horst
Ulrich Knapp, Klosterküchen in Südwestdeutschland und ihre Vorbilder
Dirk Schumann, Ausgewählte Küchenbefunde in Klöstern des nordostdeutschen Backsteingebietes
Thomas Platz, Küche, Backstube oder Badehaus? Überlegungen zu archäologischem Befund und erhaltener Bausubstanz im Spiegel der Schriftquellen
Mieczyslaw Grabowski, Backhäuser und Backöfen in Lübeck
Albrecht Bedal: Flurküchen, Herde und Rauchfänge im Fachwerkhaus Südwestdeutschlands
Katja Laudel, Feuerherd, Kamin und Ofen – Kochstellen im brandenburgischen Bauernhaus des 17. und 18. Jahrhunderts
Benno Furrer, Kochen mit Niveauunterschieden: Die komplexe Küche in der alpinen Stufenwirtschaft

Sektion 3: Wie wurde gekocht und gegessen?

Julian Wiethold: Exotische Gewürze
Edgar Ring/Marc Kühlborn: Tafellust in Lüneburg um 1600
Ulrich Müller: Courtoisie? Gegenstände und Handlungen der Handwaschung im hohen und späten Mittelalter

Die Vorträge von Fred Kaspar (Feuerstelle oder Herd. Die Herstellung von fester und flüssiger Nahrung für den Haushalt: Kochen und Bierbrauen) und Manfred Benner (Küchenkeramik des 16. Jahrhunderts aus Heidelberg. Formen und Nutzung in Theorie und Praxis) fielen leider aus Krankheitsgründen aus, sollen aber in den Tagungsband aufgenommen werden.

Sektion 4: Was wurde gekocht und gegessen?

Günter Krause: Was kann die Stadtarchäologie zum Thema beitragen? Möglichkeiten und Grenzen am Beispiel Duisburg
Thomas Meier: Ernährung im mittelalterlichen Südbayern. Von Quellen, Widersprüchen und Vernetzungen
Annette Schauble: Ernährungsrekonstruktion bei ländlichen und städtischen Bevölkerungen im Land Brandenburg im Mittelalter
Diana Peitel: Ernährungsrekonstruktion bei ländlichen und städtischen Bevölkerungen im Land Brandenburg in der frühen Neuzeit
Bettina Jungklaus: Mangelkrankungen an Kinderskeletten im Mittelalter und der frühen Neuzeit im Stadt-Land-Vergleich im Land Brandenburg
Rolf Reutter: Essen und Trinken im Odenwald um 1750

Matthias Untermann, Heidelberg