

Spätzle, Strudel und Schokolade



Esskultur und Ernährungsgeschichte um den Bodensee

18.–22. Juli 2016
Tagungshaus Weingarten

Montag, 18. Juli 2016

ab 15:00 Uhr
Begrüßungskaffee

15:30 Uhr
Begrüßung

Dr. Petra Kurz, Referat Geschichte an der Akademie der Diözese Stuttgart

16:00 Uhr
Vom Essen und Trinken

Schlaglichter auf eine Kulturgeschichte der Ernährung
Prof. Dr. Barbara Krug-Richter, Europäische Ethnologie
Saarbrücken

17:00 Uhr
Hungern und prassen – fasten und feiern

Zur historischen Kulinarik des Mittelalters und der frühen Neuzeit
Dr. Karin Kranich, Institut für Germanistik
Graz

18:00 Uhr
Abendessen im Tagungshaus

19:30 Uhr
Backerbsensuppe oder Backhendl?

Klischees und Profile der Österreichischen und Vorarlberger Küche
Dr. Peter Peter, Gastrosoph (Universität Salzburg), Autor (Kulturgeschichte der Österreichischen Küche, Bodensee – 30 Kulinarische Eskapaden) und Journalist (Reise und Kulinarik)
München

danach gesellige Runde in der Trinkstube

Dienstag, 19. Juli 2016

8:00 Uhr
Frühstück

Exkursion nach Oberschwaben

Hopfen und Malz, Gott erhalt's!

9:00 Uhr
Hopfenanbau und Bierbrauerei zwischen Bodensee und Allgäu
Manfred Waßner, Kreisarchivar in Esslingen und Vorsitzender des
Veranstaltungsausschusses im Schwäbischen Heimatbund

Mittagessen in einer Brauerei-Gaststätte

Von der Streuobstwiese zum Spalierobst

**Streuobstwiesen und das historische Kernobstkabinett im
Museumsdorf Kürnbach**

Alexander Ego, Leiter der Obst- und Gartenbauakademie
Biberach

Abendessen im Tagungshaus

Mittwoch, 20. Juli 2016

7:30 Uhr
Frühstück

8:30 Uhr
Gelegenheit zum Gottesdienst in der Basilika

9:30 Uhr
Kaffee/Tee

10:00 Uhr
Brauereordnungen aus dem 15. und 16. Jahrhundert

Ein Blick in die Quellen
Tjark Wegner, Institut für Geschichtliche Landeskunde
Tübingen

11:00 Uhr
Der Apfel in der Kunst

Dr. Ilonka Czerny, Referat Kunst an der Akademie der Diözese
Stuttgart

12:00 Uhr
Mittagessen

14:00 Uhr
**„Zwölf Monate von Erndte zu Erndte – und nur auf vier Monate
Nahrung!“**

Das Jahr ohne Sommer 1816 und seine Folgen
Prof. Dr. Sabine Holtz, Historisches Institut, Abt. Landesgeschichte
Stuttgart

15:00 Uhr
Liebig, Maggi, Nestle & Co.

Die Geburt der Lebensmittelindustrie als Folge der industriellen
Revolution

Dr. Kai Budde, Historiker und Kurator
Mannheim

16:00 Uhr
Kaffee/Tee

16:30 Uhr
Koschere Speisevorschriften

Der jüdische Mensch ist, was er isst
Dr. Joel Berger, ehem. Landesrabbiner
Stuttgart

17:30 Uhr
Alte Sorten, neues Bewusstsein

Prof. Dr. Roman Lenz, Landschaftsarchitektur, Umwelt/Stadtplanung
Nürtingen

18:30 Uhr
Abendessen im Tagungshaus
Spezialitäten aus der Region

danach gesellige Runde in der Trinkstube

Donnerstag, 21. Juli 2016

8:00 Uhr
Frühstück

Exkursion in die Schweiz

Sündhaft lecker: Schweizer Schokolade

9:00 Uhr
Von der Herstellung der Schokolade bis zur Degustation
Geführter Rundgang bei Maestrani

Mittagessen in Appenzell

Alles Käse im Appenzeller Land?

Von der Milch zum Käse
Einblick in die Käserkunst

19:00 Uhr
Abendessen in Friedrichshafen

Freitag, 22. Juli 2016

8:00 Uhr
Morgenimpuls in der Kapelle
Frühstück

9:00 Uhr
Was den Käse zum Kulturgut macht
Europäische Herkunftsangaben und der Mehrwert des Regionalen
Dr. des. Sarah May, Empirische Kulturwissenschaft
Tübingen

10:00 Uhr
Kaffee/Tee

10:30 Uhr
Kutteln, Kraut und Gsälz
Eine kultur- und naturwissenschaftliche Analyse
Prof. Dr. Thomas Vilgis, Max-Planck-Institut für Polymerforschung
Mainz

11:30 Uhr
Essen Muslime Gummibärchen?
Islamische Speisevorschriften und Essenskultur
Dr. Hussein Hamdan, Islamberater an der Akademie der Diözese
Stuttgart

12:30 Uhr
Zusammenfassung und Abschluss
Dr. Petra Kurz, Referat Geschichte an der Akademie der Diözese
Stuttgart

13:00 Uhr
Mittagessen – danach Ende der Tagung

Tagungsleitung

Dr. Petra Kurz, Akademiereferentin
Akademie der Diözese Rottenburg-Stuttgart

Kerstin Hopfensitz, Referatsassistentin
Akademie der Diözese Rottenburg-Stuttgart

Spätzle, Strudel und Schokolade

Esskultur und Ernährungsgeschichte um den Bodensee

Die kultur- und gemeinschaftsbildende Funktion von Essen und Trinken geht weit über das einfache Ziel „satt zu werden“ hinaus. Die Zubereitung von Speisen und die Mahlzeiten nehmen einen großen Teil unseres täglichen Alltags ein. Festtage sind und waren jeher durch außergewöhnliche und üppige Speisefolgen geprägt.

Während in vormoderner Zeit vor allem Getreidebreie den Alltag prägten, haben verschiedene landwirtschaftliche und industrielle Innovationen die Versorgung, Zugänglichkeit und Haltbarmachung von Nahrungsmitteln völlig verändert. Inzwischen ist die regionale Küche konfrontiert mit importierten Speisen des globalen Marktes – von der Pizza bis zur Guacamole. Aber auch die Kartoffel, der Rosmarin, die Walnuss usw. sind Importe, die aus unserem heutigen Speiseplan nicht mehr wegzudenken sind. Nahrungsmittelhersteller stellen einen mächtigen Wirtschaftszweig und der Gesetzgeber bestimmt den Krümmungsgrad einer Salatgurke. Darüber hinaus können religiöse Speisevorschriften unseren Speiseplan prägen. In vielen Kantinen gibt es immer noch freitags Fisch oder Vegetarisches. Dies zeigt: Die Beschäftigung mit Esskultur und Ernährungsgeschichte eröffnet ein spannendes Feld.

Die Sommerakademie setzt sich zum Ziel „Kunst und Kultur am Bodensee“ und damit auch der drei Länder rund um den See zu thematisieren. Daher wird in diesem Jahr der Apfel im kulinarischen, agrarischen und künstlerischen Mittelpunkt stehen. Gleichfalls soll die weltberühmte Schweizer Schokolade zu einer Exkursion in die Schweiz locken. Während verschiedene Vorträge die Teilnehmenden auf eine kulinarische Reise unter anderem in die österreichische und schwäbische Küche mitnehmen. Ein weiterer Schwerpunkt wird der Hopfen und seine Verarbeitung sein. Gerade die Bodenseeregion ist als Hopfenanbauggebiet weithin bekannt. Die Beschäftigung mit Konsum und Herstellung von Bier ergänzt die Sommerakademie sozusagen als Nahrungsmittel in flüssiger Form.

Zur Teilnahme

Tagungskosten	
- inkl. Verpflegung und Übernachtung im EZ	499,00 €
- inkl. Verpflegung und Übernachtung im DZ	479,00 €
- ohne Frühstück und Übernachtung	375,00 €
Ermäßigt	
- inkl. Verpflegung und Übernachtung im DZ	321,00 €
- ohne Frühstück und Übernachtung	225,00 €

Abendessen am 21.07.2016 nach eigener Maßgabe.

Anmeldung und Rückfragen
Akademie der Diözese Rottenburg-Stuttgart
– Geschäftsstelle –
Assistenz: Kerstin Hopfensitz M.A.
Im Schellenkönig 61, 70184 Stuttgart
Tel: +49 711 1640 752; Fax: +49 711 1640 852
E-Mail: geschichte@akademie-rs.de

Die Anmeldung zur Tagung erbitten wir schriftlich (Anmeldekarte, Fax, E-Mail) spätestens bis zum 04.07.2016. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung. Bitte kommen Sie nicht unangemeldet zur Tagung! Bei Rücktritt von der Anmeldung vom 11. bis 15.07.2016 (Eingangsdatum) stellen wir Ihnen den Tagungsbeitrag in Rechnung, danach bzw. bei Fernbleiben die Gesamtkosten. Ersatz durch eine andere Person befreit von den Stornogebühren.

Kleinere Änderungen im Programm sind vorbehalten. Bitte denken Sie an Personalausweise, wetterfeste Kleidung und gute Schuhe.

Tagungshaus und Anreise
Akademie der Diözese Rottenburg-Stuttgart
– Tagungshaus Weingarten –
Kirchplatz 7, 88250 Weingarten
Tel: +49 751 5686 0; Fax: +49 751 5686 222

Ihre Anreise: www.akademie-rs.de/weingarten-anreise

In Zusammenarbeit mit

