



„Der Koch ist der bessere Arzt“:
**Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik
im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit**

Fachtagung im Rahmen des Tages der Geisteswissenschaften 2013
an der Karl-Franzens-Universität Graz
20.6.-22.6.2013



Tagungsplan (Stand: 2013-05-15)

20.6.2013: Donnerstag, Gewi Sitzungszimmer		
16:00-16:30	Eröffnung	
16:30-17:30	Kay Peter Jankrift	Schneckenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein. Pest, Lepra, Heiliges Feuer und die Rolle der Ernährung aus Sicht der mittelalterlichen Heilkunde
17:30-18:00	Pause	
18:00:00	GEWI Fest	

21.6.2013: Freitag, HS 01.15		
9:00-10:00 (HS 01.15)	Melitta Adamson	Vom Arzneibuch zum Kochbuch, vom Kochbuch zum Arzneibuch: Eine diätetische Reise von der arabischen Welt und Byzanz über Italien ins spätmittelalterliche Bayern
10:00-10:30	Pause	

21.6.2013: Freitag, Gewi Sitzungszimmer		
10:30-11:00	Johanna Maria van Winter	Sind die <i>Regimina duodecim mensium</i> wie Mönchmedizin zu betrachten?
11:00-11:30	Bernhard Huber	Kann man noch auf die Gesundheit trinken? - Zusammenhänge von Ernährung und Medizin in der Frühen Neuzeit
12:00-12:30	Helmut W. Klug	... und färbs ain wenig ob du wilt ... – Diätetische Aspekte des Färbens von Speisen: eine analytische Bestandsaufnahme
12:30-14:30	Mittagspause	

14:30-15:00	Karl-Heinz Steinmetz	<i>Yedoch will ich ekleren uff deine vordrungen</i> – Umsetzung diätetischer Doktrin im gastrosophischen Alltag gemäß dem ‚Spiegel der Arznei‘ (1518) des Lorenz Fries von Kolmar.
15:30-16:00	Marialuisa Caparrini	Kann der Arzt auch ein guter Koch sein? Untersuchung der Kochrezepte der deutschen Bearbeitung der <i>Epistula Anthimi de obs. cib.</i>

16:00-16:30	Poster	
	Inke Beckmann	Bilder nach Rezept? Geflügel, Austern und Zitronen in Bild und (historischer) Realität
	Simon Edlmayr, Martina Rauchenzauner	Conrad Hagers <i>Neues Saltzburgisches Kochbuch</i> von 1718/19 – Zwischen den Zeilen gelesen.
	Verena Friedl	<i>daz pûch von den chósten</i> . Arabische Diätetik im deutschen Spätmittelalter.
	Natascha Guggi	Mandelkrapfen und Taubenbraten – italienische Rezepte in der HS <i>cgm 415</i>
	Simone Kempinger	Das <i>Tiroler Kochbuch anno 1714</i>
	Andreas Klumpp	<i>Culina Historica</i> . Möglichkeiten und Grenzen zur Rekonstruktion einer historischen Geschmackswelt.
16:30-17:30	Posterdiskussion + Pause	

17:30-18:30	Thomas Gloning	<i>Es soll auch ein mensch wol acht habenn auff speyse/ die seyner aygenschaft wol bekomme</i> . Kochkunst und Gesundheitslehre in der Platina-Übersetzung des Stephan Vigilius (1542).
18:30-...	Abendprogramm	

22.6.2013: Samstag, Gewi Sitzungszimmer

9:00-10:00	Hans Zotter	Führung durch die Sondersammlung der UB Graz mit Schwerpunkt auf den spätmittelalterlichen diätetischen Schriften
10:00-10:30	Pause	

10:30-11:00	Andrea Hofmeister- Winter	<i>und iz als ein latwergen</i> . Quellenstudie zu Vorkommen, Zusammensetzung und diätetischen Wirkzuschreibungen von Latwerge in älteren deutschsprachigen Kochrezepttexten
11:00-11:30	Uli Wunderlich	<i>Koch du kanst gute pfeffirlyn machen – Hoppe off ich wil dich besachen</i> – Der Tod als kulinarischer Ratgeber im oberdeutschen Totentanz des ausgehenden Mittelalters
11:30-12:00	Karin Kranich	Das Tegernseer Wirtschaftsbuch: Diätetik im Jahreslauf
12:00-12:30	Pause	
12:30-13:00	Posterprämierung + Abschluss	