

Tagung: Ess- und Tafelkultur – Kultureller Austausch in Europa

Mo./Di. 3.–4. Dezember 2018 in Kulmbach (Oberfranken/Bayern)

Europäisches Landschaftsforum

Entlang historischer Routen, an Schnittpunkten der kulturellen Entwicklung, wie Städten und Handelsplätzen, haben vielfältige Begegnungen von Menschen auch deren Ess- und Trinkgewohnheiten aufeinanderstoßen lassen und haben sich diese gegenseitig beeinflusst. Kulinarische Traditionen sind Zeugnis des kulturellen Austauschs. Neben der Nahrungsaufnahme sind auch die Aufbereitung, der Transport, die Lagerung und Verarbeitung von Nahrungsmitteln Teil kultureller Austauschprozesse. Handelsrouten wie z.B. die Hanse oder Ordensgemeinschaften wie die der Zisterzienser haben schon im Mittelalter europaweit Austausch gepflegt.

Diese haben ihren Niederschlag in baulichen Anlagen, wie z.B. Lagerhäusern, Speichern, Wohnhäusern oder Gasthöfen gefunden. Baukulturell interessant sind insbesondere historische Gasthäuser in Städten oder entlang von Handelswegen, Kaffeehäuser, Brauhäuser, industriekulturelle Zeugnisse wie beispielsweise Speicher oder Fischräuchereien, Handelsschiffe und anderes mehr.

Regionale Produkte sind oft eng verzahnt mit Kulturlandschaftserlebnissen und zugehöriger Baukultur, man denke die Obstvielfalt an Streuobstwiesen und in Obstspeichern, Wein an terrassierten Weinlagen und Weinbergshäuschen, Hopfenfelder und Brauhäuser, Fisch an der Küste und in Räuchereien.

Nicht zuletzt sind Handelsstädte, insbesondere die Hanse, reich geworden durch Handel mit Speisen und Getränken, was sich in der Entwicklung und Bebauung niedergeschlagen hat.

Ess- und Trinkkultur ist auch prägend für regionale Bräuche und Feste. In all ihren Facetten ist unsere heutige Ess- und Tafelkultur das Ergebnis einer langen Kulturgeschichte und des kulturellen Austausches in Europa und auch über Europa hinaus. Deren jeweilige regionale Ausprägung mit regionalen Spezialitäten und der damit verbundenen regionalen Identität ist zugleich Spiegel der europäischen Kulturgeschichte. Die Herkunft der Speisen und Rezepte, aber auch kulinarische Moden lassen sich oft auf europäische Handelswege und über die Hof- und Bürgerkultur, aber auch über historische Bündnisse zurückführen. Sie spiegeln die zunehmende Mobilität und technische Neuerungen wider. Bis heute bringt Esskultur Menschen zusammen. Migration und Integration sind in der Vielfalt der Speisen und Gasthöfe/Restaurants ablesbar.

Bei der Veranstaltung befassen wir uns mit Fragen wie: Auf welchen europäischen Wegen ist Esskultur verbreitet worden? Welche Gemeinsamkeiten haben wir mit unseren europäischen Nachbarn? Wie kann der Kulturtransfer vermittelt werden?

PROGRAMM

Montag, 3. Dezember 2018

- 10:00 Uhr Führung im Museum für Bäckereigeschichte
- 11:00 Uhr Grußworte
- Dr. Herlind Gundelach, Präsidentin des Bund Heimat und Umwelt
- Henry Schramm, Bezirkstagspräsident Oberfranken
- Klaus Peter Söllner, Landrat, Vorsitzender der Genussregion Oberfranken
- Prof. Dr. Günter Dippold, Bayerischer Landesverein für Heimatpflege, Bezirksheimatpfleger
- 11:30 Uhr Einführung in die Kulturgeschichte des Essens in Europa
Prof. Dr. Martina Kaller-Dietrich, Universität Wien
- 12:15 Uhr „Bis man den Löffel abgibt“ – Tafelkultur in Europa
Dr. Gerhard Ermischer, Civilscape
- 12:45 Uhr Diskussion und Mittagsimbiss
- 14:00 Uhr Landschaften des Konsums – bewirtschaftete Sommerkeller als Keimzelle
Dr. Thomas Gunzelmann, Bayerisches Landesamt für Denkmalpflege
- 14:30 Uhr Genussregion Oberfranken – nicht nur ein Immaterielles Kulturerbe
Norbert Heimbeck, Genussregion Oberfranken
- 15:00 Uhr *Diskussion und Kaffeepause*
- 15:30 Uhr Kurzpräsentationen
- Gutes Essen in schlechten Zeiten
Brigitte Böttcher, Landesheimatbund Sachsen-Anhalt
 - „A place at the royal table“ – die Tafelkultur der europäischen Höfe
*N.N., Europäisches Netzwerk der Königsschlösser (ARRE) / Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg**
 - Porzellan in der Esskultur im europäischen Kontext
Petra Werner, Porzellanikon – Staatliches Museum für Porzellan, Hohenberg a.d. Eger/Selb
 - Historische Mühlen – Getreide- und Ölerzeugung
*N.N., Deutsche Gesellschaft für Mühlenkunde und Mühlenerhaltung**
 - Tasty heritage
*Milica Tanasijevic, SEE Heritage, Serbien**
- 17:00 Uhr Führung im Museum für Brauereigeschichte
- 18:30 Uhr Fränkisches Spezialitäten-Buffer mit moderierter Bierverskostung

Dienstag, 04.12.2018

- 9:00 Uhr Einführung in den Tag / Europäisches Kulturerbejahr
- 9:10 Uhr „Was der Bauer net kennt, des isst er net“ – Typische Speisen aus Südtirol
Hiltraud Neuhauser Erschbamer, Landesbäuerin
- 9:40 Uhr Beispiele aus Rumänien – European region of gastronomy 2019
*Alin Chipaila, Sibiu, Rumänien**
- 10:10 Uhr „Hutzeln“ – Immaterielles Kulturerbe in der Kulturlandschaft des Steigerwalds
Franz Hümmer, Fatschenbrunn, Dr. Thomas Büttner, Büro für Heimatkunde und Kulturlandschaftspflege
- 10:30 Uhr *Kaffeepause*
- 11:00 Uhr Kulinarik und Tourismus in Westfalen
Dr. Peter Kracht, Kreisheimatpfleger
- 11:30 Uhr Gärten als Integrations-Chance – Kulturpflanzen- und Menschenmigration
Dr. Josef Heringer, Gärtner und Landschaftsökologe, vormals Bayerische Akademie für Naturschutz und Landschaftspflege Laufen
- 12:00 Uhr *Mittagsimbiss*
- ab 13:00 Uhr Exkursion(en)
- 13:00–14:30 Uhr Historische Keller, Brauhäuser und Wirtshäuser in Kulmbach
alternativ
- 13:00–17:00 Uhr Bus-Exkursion in die Region (Exkursion endet gegen 16:00 Uhr am Bahnhof Bamberg, der Bus fährt zurück nach Kulmbach, Ankunft ca. 17:00 Uhr)
Leitung: Prof. Dr. Günter Dippold

*angefragt

Programmänderungen vorbehalten

Programmaktualisierungen siehe unter www.heimat-bayern.de.

Projektpräsentationen: Im Foyer besteht die Möglichkeit, Projekte vorzustellen bzw. Infomaterial auszulegen.

Zielgruppe

Die Veranstaltung richtet sich an alle Interessierte.

Kosten und Anmeldung

Von den Teilnehmenden wird ein Kostenbeitrag in Höhe von 55,-- € (ermäßigter Beitrag für Auszubildende und Studierende 40,-- €) für die Veranstaltung erhoben.

Für das Fränkische Spezialitäten-Buffer inkl. Getränken und mit Bierverkostung wird ein separater Unkostenbeitrag in Höhe von 35,-- € erhoben.

In den Kosten sind die Tagungsteilnahme inkl. Führungen und Exkursion, Tagungsgetränke und Mittagssnacks enthalten. Der Tagungsband wird den Teilnehmenden automatisch kostenlos zugesandt.

Bitte überweisen Sie mit der Anmeldung den Betrag an den BHU:

Kreissparkasse Köln

IBAN DE94 3705 0299 0100 0078 55

BIC COKSDE33XXX

Stichwort „Tafelkultur“

Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, bitten wir um eine **baldige Anmeldung beim BHU mit dem angehängten Anmeldebogen.**

Bund Heimat und Umwelt in Deutschland (BHU) –

Bundesverband für Kultur, Natur und Heimat e.V.

Adenauerallee 68

53113 Bonn

Telefon: +49 228 224091, Fax: +49 228 215503

E-Mail: bhu@bhu.de, Internet: www.bhu.de (Internetseite derzeit im Umbau)

Veranstaltungsort:

Museen im Kulmbacher Mönchshof e.V.

Hofer Straße 20

95326 Kulmbach

Anreise:

Anreise bis Bahnhof Kulmbach, von dort weiter mit der Buslinie 1 oder 15–20 Minuten Fußweg zum Veranstaltungsort.

Hotels:

Übernachtungsmöglichkeiten in Kulmbach finden Sie unter

<http://tourismus-kulmbach.de/uebernachten.html>

Veranstalter:

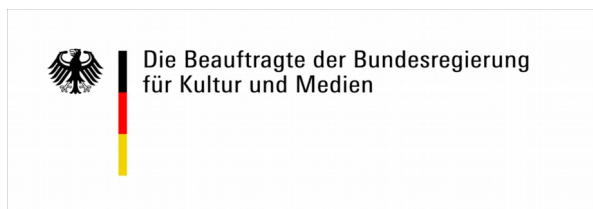
Der **Bund Heimat und Umwelt in Deutschland (BHU)** ist der Bundesverband der Bürger- und Heimatvereine in Deutschland. Er vereinigt über seine Landesverbände rund eine halbe Million Mitglieder und ist somit die größte kulturelle Bürgerbewegung dieser Art in der Bundesrepublik Deutschland. Seit seiner Gründung 1904 setzt er sich für die Kulturlandschaften und die in ihnen lebenden Menschen ein. Anlässlich des Europäischen Kulturerbejahres hat der BHU sowohl mit seinen Landesverbänden als auch mit dem Netzwerk der Heimatverbände in Europa das Thema Esskultur als Schwerpunktthema der Vermittlungsarbeit gewählt.

Der **Bayerische Landesverein für Heimatpflege** ist der Landesverband des BHU in Bayern. Er ist eine bürgerschaftliche Vereinigung und wird von rund 8000 Mitgliedern getragen. Dazu gehören neben Einzelmitgliedern auch rund 800 Gemeinden sowie Kulturorganisationen und Vereine. Heimatpflege unterstützt Menschen, die traditionelle Kulturercheinungen mögen, erforschen und pflegen. Sie ist kultureller Umweltschutz und erzeugt Zusammenhalt. www.heimat-bayern.de

Über die Zusammenarbeit mit dem europäischen Netzwerk **CIVILSCAPE** (mit 130 Mitgliedsorganisationen in 33 europäischen Ländern) werden weitere Partner in Europa eingebunden. Das Ziel ist es, die Thematik über Multiplikatoren an möglichst vielen Orten in Deutschland und Europa aufzugreifen und damit Breitenwirkung zu entfalten.

Förderer:

Die Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages (BKM)



Europäisches Kulturerbejahr 2018 / European Heritage Year 2018

Die Veranstaltung findet statt im Rahmen des Europäischen Kulturerbejahres 2018.



**Anmeldung zur Tagung des Bund Heimat und Umwelt
„Ess- und Tafelkultur – Kultureller Austausch in Europa“
am 3.–4. Dezember 2018 in Kulmbach**

**Bund Heimat und Umwelt
in Deutschland (BHU)
Adenauerallee 68
53113 Bonn**

Fax: 0228 215503

E-Mail: bhu@bhu.de

Name, Vorname, Titel

ggf. Institution/Firma/Verein

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon, Fax

E-Mail

Ich melde mich verbindlich zur Tagung an:

ja / nein Ich nehme an der Führung am 3.12.2018 vormittags im Bäckereimuseum teil

ja / nein Ich nehme an der Führung am 3.12.2018 abends im Brauereimuseum teil

ja / nein Ich nehme an der Führung am 4.12.2018 nachmittags in Kulmbach teil

ja / nein Ich nehme an der Bus-Exkursion am 4.12.2018 nachmittags nach Bamberg teil

ja / nein Ich nehme am 3.12.18 abends am Abendessen mit Bierverkostung teil (35,-- €)

ja / nein Ich wünsche vegetarisches Essen

Ich überweise

den Teilnehmerbeitrag von 55,-- €

(O ermäßigter Beitrag für Auszubildende und Studierende 40,-- €, bitte Bescheinigung beifügen)

den Beitrag für Abendessen mit Bierverkostung in Höhe von 35,-- €

auf das Konto des BHU

Kreissparkasse Köln, IBAN DE94 3705 0299 0100 0078 55, BIC COKSDE33XXX

Stichwort „Tafelkultur“

Ort, Datum, Unterschrift