

## LUCULLUS – Aus Tiegeln und Töpfen der Geschichte erzählt ... & gekocht!

In Kooperation mit den zwei Historikern Ralf Siegfried Ketscher und Konrad Reinhold von der TU Chemnitz veranstaltet das Schloßbergmuseum am 24. Juli 2014 den zweiten Teil eines außergewöhnlichen Experiments: Jenseits von historischen Texten soll versucht werden, ein tieferes Verständnis von Ernährungsgewohnheiten vergangener Kulturen und Epochen zu vermitteln. Die Veranstaltungsreihe verfolgt die Zielsetzung, auf wissenschaftlicher Grundlage zu ermitteln, welche kulturelle Bedeutung Kochen und Speisen in unterschiedlichen Epochen und bestimmten Gesellschaftsschichten besitzen.

Angeregt wurde die Veranstaltungsreihe durch Beobachtungen im Alltag. Die daraus resultierenden Fragen sind mannigfaltig: Wie umfassend sind die tatsächlichen Kenntnisse zur Herstellung von Speisen in der Bevölkerung, in einer Zeit, in der TV-Kochsendungen die Programme füllen und Buchpublikationen zum Thema überborden? Wie ist die Situation einzuschätzen, dass auf der einen Seite ein exorbitantes Nahrungsangebot zur Verfügung steht, dessen Provenienz jedoch oft unklar bleibt und welches der Handel immer stärker bereits zum Verzehr vorbereitet anbietet? Im Bewusstsein davon, dass der Wert historischer Forschungen u.a. in Analogien bestehen kann, gehen die Historiker einmal der Frage nach, wie sich die Herstellung und Aufbewahrung von Nahrungsmitteln in anderen ausgewählten Epochen gestaltete. Zum anderen interessierte die Herstellung, Dokumentation und Überlieferung des Wissens über Nahrungszubereitung. Auf dem Prüfstand stehen weiterhin die Rezepturen, sind sie doch selbst ein Teil einer kulturellen „Rezeptionsgeschichte“.

Besonderes Interesse gilt auch dem kulturellen Wert von Speisen, der das übersteigt, was substantiell zur Ernährung notwendig ist. Speisen ist, das wird auch bei manchem Restaurantbesuch leicht vergessen, eine Kulturleistung.

Nachdem bereits im Juni mit großem Erfolg die erste LUCULLUS-Veranstaltung auf Grundlage lateinischer Quellen einen Einblick in die kontrastreiche haute cuisine der antiken römischen Küche und in die Symposienkultur gegeben hat, steht nun im folgenden Teil die mittelalterliche Küche im Zentrum der Untersuchung. Die Textgrundlage bildet ein Manuskript aus dem 14. Jahrhundert, das mit gutem Recht als ältestes Kochbuch in deutscher Sprache gelten darf. Ergänzt wird die Rezeptauswahl durch eine italienische Fragmentensammlung, die ebenfalls aus dem 14. Jahrhundert stammt. Neben diesen Beispielen aus der gehobenen Küche wird auch die Bedeutung von einfachen Speisen zur Geltung kommen.

Die Veranstaltung beginnt am 24. Juli um 16.00 Uhr mit einem Vortrag im Refektorium des Schloßbergmuseums in Chemnitz. Im Anschluss daran gibt es erlesene Kostproben aus der mittelalterlichen Küche, die – trotz mancher Vorurteile – auch Raffinessen zu bieten hat.

Ein dritter Teil zur Renaissance-Küche ist in Vorbereitung und wird voraussichtlich Ende August stattfinden.

**TERMIN: 24. JULI 2014**

**ORT: SCHLOSSBERGMUSEUM**

**BEGINN VORTRAG: 16:00 UHR – REFEKTORIUM, SCHLOSSBERGMUSEUM**

**BEGINN MENUE: CA. 18:00 UHR – LAPIDARIUM, SCHLOSSBERGMUSEUM**

**EINTRITT: 35€, STUDIERENDE 18€ (INCL. VORTRAG 60 MIN, VIER-GÄNGE-MENUE IM HISTORISCHEN RAHMEN, EXCL. GETRÄNKE)**

**TEILNEHMERZAHL: MAX. 15 PERSONEN**

**ANMELDUNG BIS 22.07.2014: KONRAD.REINHOLD@2010.TU-CHEMNITZ.DE**