

Auf den Spuren der Hugenotten und Waldenser

„Küche und Essen im Exil“
Fachtagung am Samstag, 17. August 2019
„Treffpunkt Waldenserhof“
in Mörfelden-Walldorf



Speisen und Getränke, Gartenkultur und Landwirtschaft sind integrale Elemente unserer Kultur. Wenn Menschen fliehen, nehmen sie ihre Rezepte und ihr Wissen von der eigenen Kochkultur, von Nahrungsmitteln, Gartenpflanzen und landwirtschaftlichen Praktiken mit. Dieses mitgenommene, das Exil überdauernde Kulturwissen wirkt orientierungs- und identitätsstiftend. In der neuen fremden Heimat kann es auch innovative Anstöße auslösen.

Auch die Glaubensflüchtlinge Hugenotten und Waldenser haben viele neue, in den damaligen Zeiten auch fremdartig wirkende Nahrungsmittel und Zubereitungsformen mitgebracht. Ihre Innovationskraft verlief staatenübergreifend in europäischen Bahnen und konnte im Kultur- und Agrarsektor effektive Fortschritte bewirken – Kulturerbe wurde so vielfach geteilt. Nahrungsmittel, Rezepte und Gerichte, Zubereitungsformen, Esskultur – all dies wanderte mit den Flüchtlingen und Vertriebenen und hinterließ Spuren in ihren vielfältigen Kulturerbe-Landschaften.

Die Teilnahme ist kostenfrei. Für Verköstigung ist gesorgt.
Anmeldung bis zum 31. Juli 2019 (Höchstteilnehmerzahl: 30)

info@hugenotten-waldenserpfad.eu

www.hugenotten-waldenserpfad.eu



Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe




Mörfelden-Walldorf
natürlich mittendrin

Tagungsort: „Treffpunkt Waldenserhof“
Langstraße 71, 64546 Mörfelden-Walldorf

Tagungsleitung: *Dr. Renate Buchenauer,*
Hugenotten- und Waldenserpfad e.V.
Prof. Dr. Siegfried Becker,
Philipps-Universität Marburg

Veranstalter: Hugenotten- und Waldenserpfad e.V.
in Kooperation mit dem Treffpunkt
Waldenserhof und dem Museum Walldorf

Tagungsprogramm

09:30 Uhr Ankommen der Teilnehmer

10:00 Uhr Begrüßung und Einführung

10:15 Uhr Migration und Ernährung: Kulturwissenschaftliche
Annäherungen und Erkenntnisse
*Prof: Dr. Max Matter, Institut für Kulturanthropologie
und Europäische Ethnologie, Albert-Ludwigs-Universität
Freiburg*

11:00 Uhr "Traditionen und ihre Aneignung:
hugenottische und waldensische Spuren in der
Geschichte der Nahrungspflanzen"
Dr. Otto Schäfer, Langerwisch

11:30 Uhr Kaffeepause

12:00 Uhr Kurzreferate:
Beispiele aus der Geschichte:
Produzentenfamilien und spezifische Produktionszweige,
Pflanzenanbau, Erfindungen
*Dr. Renate Buchenauer, Marburg und
Dorothe Römer, Bad Karlshafen*
„Traditionsrezepte der Hugenotten: Moderne
Rezeptionen und Eingang in die Kulinarik“
Christiane Kohl, Landhotel Bärenmühle, Frankenau

13:00 Uhr Mittagessen

14:00 Uhr Erinnerungen, Erfahrungen, Thesen, Fragen
Austausch an „Thementischen“ gemeinsam mit den
Referent*innen

14.30 Uhr Schlussrunde der Referent*innen mit Ergebnis-
darstellung von den Thementischen

15:30 Uhr Abschlusskaffee und Verköstigung
Rezepte der Migranten – Rezepte der Waldenser
Lokaler Imbiss, hergestellt von lokalen Gruppen

16:00 Uhr Spurensuche in der Lebensweltpraxis:
Waldensische Alltagsgeschichte-Fachführung durch
das Museum Walldorf mit der AG für Walldorfer
Geschichte