

EXKURSION

Klöster, Bürger, Bauern. Exkursion zur vormodernen Ernährungsgeschichte
(Bodenseeregion – Deutschland, Österreich, Schweiz)

20.–23. Mai 2020

Leitung: Ass. Prof. Dr. Michael Brauer



File:Appenzell Horersjökels Wohnhaus SW.JPG
(<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.5/ch>)



Stiftsbibliothek St. Gallen [CC BY-SA 3.0
(<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0>)



https://cc.wikimedia.org/wiki/File:Ravensburg_Kornhaus_2011

Vorläufiges Programm

Mi, 20.05.2020

Abfahrt Salzburg: ca. **08.30 Uhr**

13.00 Uhr Weingarten (Besichtigung inkl. Fruchtkasten und Kornhaus)

Gegen 17.00 Uhr Weiterfahrt nach Bregenz (Einchecken im Hotel)

Do, 21.05.2020 (Feiertag)

09.00 Uhr Abfahrt nach St. Gallen, Besichtigung **Kloster St. Gallen**

(Führungen: Stiftsbibliothek, Stiftsarchiv).

Weiterfahrt ins **Appenzellerland** (Treffen mit Dominik Flammer: Experte für das kulinarische Erbe der Alpen) *Mittagessen*, Führung Rundgang/-fahrt, gegen 15.00 Uhr **Vetterhof**, ca. 18.00 Uhr Rückfahrt nach Bregenz

Fr, 22.05.2020

09.00 Uhr: Abfahrt nach **Tettngang** Hopfenanbau, Besichtigung Brauerei (Hopfengut No. 20), *Mittagessen*, (Thema: Getreide); Rückfahrt nach Bregenz

Sa, 23.05.2020

09.00 Uhr: Fahrt nach **Ravensburg**. Stadtrundgang mittelalterliches **Ravensburg** (Besichtigung inkl. Kornhaus und Waaghaus) *Mittagessen*, **Rückfahrt** nach Salzburg, Ankunft ca. 19.00 Uhr

- **Anmeldung über PLUS online ab 18. Dezember 2019 – 20. Januar 2020**
(Die Reihung erfolgt nach den Richtlinien der Curricularkommission des FB Geschichte, Fixplatzzuteilung bis 23. Januar 2020)
- **Teilnehmer: 25**
- **Kosten: ca. 400.- Euro im Doppelzimmer** (inkl. Busreise, Eintritte, Führungen, Übernachtung mit Frühstück im Doppelzimmer)
- **Verpflichtender Vorbesprechungstermin:** wird noch bekannt gegeben
- **Sekretariat:** Silke Dopsch, mail: silke.dopsch@sbg.ac.at

Begleitend zur Exkursion wird das Seminar (LV-Nr. 603.751) Klöster, Bürger, Bauern: Produktion, Import, Zubereitung und Konsum von Lebensmitteln in der Vormoderne von Prof. G. Ammerer angeboten.