

PRESSEMITTEILUNG

Kulinarik in den Frieslanden**Steinhausgespräch in Bunderhee nahm die friesische Ess- und Trinkkultur in den Blick**

Unter dem Titel „Kulinarik in den Frieslanden – Eine interdisziplinäre Spurensuche zwischen Kochtopf und Archiv“ tagten Expertinnen und Experten im Steinhaus in Bunderhee. Der von der Ostfriesischen Landschaft, dem Niedersächsischen Landesarchiv – Abteilung Aurich, dem Nordfriisk Instituut sowie der Fryske Akademy Leeuwarden organisierte Workshop widmete sich damit einem bisher wenig beachteten Feld der friesischen Kulturgeschichte.

Denn die kulinarische Geschichte der Frieslande ist wissenschaftlich bislang kaum aufgearbeitet, dabei bietet sie faszinierende Einblicke in Esskultur, Trinkgewohnheiten und regionale Identität. Archäologen, Historiker, Sprach- und Literaturwissenschaftler aus Deutschland und den Niederlanden zeichneten ein grenzüberschreitendes Bild dessen, was in den Frieslanden auf den Tisch kam und warum.

Am Vormittag beleuchtete Redmer Alma die adlige Küche in den friesischen Landen im 16. und 17. Jahrhundert, Rudolf Nunes Ferro stellte niederländischsprachige Kochbücher aus dem deutschen Raum vor, und Mirjana Čulibrk vom Ostfriesischen Teemuseum widmete sich Geschichte und Bedeutung des Tees in Ostfriesland.

Den Nachmittag eröffneten Stefan Krabath vom Niedersächsischen Institut für historische Küstenforschung und Sonja König von der Ostfriesischen Landschaft unter dem Titel „Von der Feuerstelle auf den Tisch“ mit einem archäologischen Blick auf die Zubereitung und den Verzehr von Speisen auf der Ostfriesischen Halbinsel. Christoph G. Schmidt vom Nordfriisk Instituut aus Bredstedt stellte dann zunächst mit „Teepunsch, Pharisäer und Manhattan“ besondere Getränke aus Nordfriesland vor und warf im Anschluss mit „Erbsen, Stockfisch, Brot und Tee“ ein Schlaglicht auf die Verpflegung auf Walfangschiffen. Den Abschluss machte Samantha Litty von der Universität Flensburg mit einer Auswertung des sogenannten „Ranzelberger Gästebuchs“ zu Speisen und Getränken in einem Landgasthof im 19. Jahrhundert.

Die Veranstaltung fand im Rahmen des niederländisch-deutschen Historikernetzwerks der Ems Dollart Region (EDR) statt und wurde durch das Interreg-Programm Deutschland-Niederland sowie seine Programmpartner ermöglicht und von der Europäischen Union kofinanziert.

5. Mai 2026

PRESSEMITTEILUNG



Foto: Paul Weßels

Rudolf Nunes Ferro stellte niederländischsprachige Kochbücher aus dem deutschen Raum vor.

Pressekontakt:

Sebastian Schatz

Telefon: 04941 1799-23

schatz@ostfriesischelandschaft.de

Georgswall 1-5
26603 Aurich