

## **AUSSTELLUNGEN**

Gesellschaft und Ernährung. Ausstellung im Kantonsmuseum Baselland, Liestal, 2001.

Les mangeurs de l'an mil. Ausstellung im Alimentarium, Musée de l'Alimentation, Vevey, 2000.

## **VORLESUNGEN**

«Essen bringt mehr Menschen um als das Schwert». Ernährung im Mittelalter. Universität Luzern, Historisches Seminar, SS 2001.

## **VORTRÄGE**

*Alimentation et santé : Les principes fondamentaux de l'art culinaire au moyen âge*, Société Académique du Valais, Journée d'Etude sur le thème 'Qu'est-ce qu'on mange?'. Recherches actuelles sur l'alimentation, Sion, 15. Mai 2004.

*Tafelfreuden und Gesundheit im Mittelalter*, Historische und Antiquarische Gesellschaft zu Basel, 8. März 2004.

*Reden über Ernährung: Konzepte mittelalterlicher Nahrungsmitteldiätetik als Grundlage der Ernährung*, Probevorlesung vor der Philosophischen Fakultät der Universität Zürich im Rahmen des Habilitationsverfahrens, 11. April 2003.

*Un aliment sain dans un corps sain: Santé et systèmes culinaires au moyen âge (Körper, Qualität und Küche: Gesundheit und 'kulinarische Alchemie' im Mittelalter)*, Institut Européen d'Histoire de l'Alimentation (IEHA): Internationales Symposium « Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives Historiques », Tours, 14. Dez 2002.

*Ernährung und gesunde Lebensführung im Mittelalter*, Volkshochschule beider Basel im Kantonsmuseum Liestal, 25. Jan. 2001.

*Mittelalterarchäologie und Geschichte der Ernährung – eine Herausforderung. Zur Ausstellung «Les mangeurs de l'an mil» im Alimentarium in Vevey*, Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Mittelalterarchäologie (SAM), Jahrestagung in Brugg, 27./28. Oktober 2000.

*L'alimentation de la main-d'oeuvre à la fin du Moyen Age: l'exemple de la région de Bâle (à l'évidence des comptes)*, Université Catholique, Louvain-La-Neuve (UCLA). Colloque international: « Sources littéraires, normatives et de la pratique. Leurs apports réciproques à l'histoire de la vie matérielle au bas moyen âge », organisé vom Institut d'Etudes Médiévales und der Typologie des Sources du Moyen Âge Occidental, Prof. Jean-Pierre Sosson und Prof. Claude Thiry, 3.-5. Oktober 1996.

*The Diet of Harvest Workers and Workers in the Vineyards: Drunkenness at Work?* International Medieval Congress, IMC, University of Leeds. Workshop « Vineyards, Wine, and Drunkenness in Late Medieval Times » . Sponsor: Forschungsstelle Baselbieter Geschichte (D. Rippmann), Juli 1996.

*Nahrungs- und Nutzpflanzen im Raume Basel vom Frühmittelalter bis ins 18. Jahrhundert*, Universität Basel. Forum der Stiftung Mensch – Gesellschaft – Umwelt, Vorstellen des Projekts von D. Rippmann und Stefanie Jacomet (MGU-Forschungsprojekt F24/93), Jan. 1995.

## **KURSE**

*Kostproben aus der mittelalterlichen Küche*. Ferienpassaktion mit Schulkindern, Kochen mittelalterlicher Gerichte in der Villa Munzach, geleitet von Jürg Tauber, Archäologie Baselland (August 2002, 2003, 2004, 2005).

*Ernährung im Mittelalter*. Kurs der Lehrer- und Lehrerinnenfortbildung Basellandschaft, zusammen mit Jürg Tauber, Archäologie Baselland, Mai/Juni 2005, im Kantonsmuseum Baselland, Liestal.

*Mittelalterliche Tafelfreuden*. Kurs der Volkshochschule beider Basel und des Kantonsmuseums Baselland in Liestal, zusammen mit Christine Tschudin und Dr. Jürg Tauber, Mai/Juni 2001.