

Die Kochkunst und das Tafelwesen in Mittelalter und Renaissance

Von Edmund Brütting



Im Mittelalter nahm man fetthaltigere Nahrungsmittel und deutlich umfangreichere Mahlzeiten zu sich als heute. Denn die körperlichen Arbeiten kosteten viel Kraft. Auf dem Speiseplan des Bauern und Handwerkers standen Breie und Grüenzen aus Hafer, Gerste, Weizen, Hirse, Roggen und Buchweizen, gekocht mit Milch, Butter (später) oder Wasser. Kraut, Kohl (gesäuert) und Rüben wurden mit Schmalz oder Speck zubereitet. An Fleisch kamen Schweinepfoten, Schweinsköpfe und Eingeweide, Blut-Leber-Brat- und Hirnwurst hinzu. Die ländliche Bevölkerung – die sog. Krautfresser – war fast ausschließlich auf Produkte aus eigenem Anbau und Viehzucht angewiesen. Seit dem 12. Jh. war bei den Bessergestellten üblich, drei bis vier Mahlzeiten pro Tag einzunehmen. Das Frühstück bestand nur aus einem Becher Wein, Wasser war oft nicht genießbar. Etwa ab 9 Uhr gab es das Frühmahl, das in der Regel aus mehreren Gängen bestand und mit unserem heutigen Mittagmahl zu vergleichen ist. Mittags wurde wieder Wein gereicht mit etwas Brot.

Abendessen erfolgte zwischen 3-6 Uhr und war die Hauptmahlzeit. Später am Abend wurde der Schlaftrunk noch gereicht. Süßspeisen waren sehr beliebt und folgten fast jeder Mahlzeit. Eine feste Speisenfolge wie heute, kannte man noch nicht.

Gegen Ende des 14. Jh. gab es meist an zwei Tagen der Woche, sowie an Festtagen drei Sorten Fleisch; in der Fastenzeit wurden bis zu vier Fischarten serviert.

Die Zubereitung der Speisen in den Burgen und an den Höfen leitete stets ein Küchenmeister. Sein Amt gehörte ab 1209 zu den vier höchsten Ämtern an mittelalterlichen Höfen. Überliefert ist uns aus Eppsteiner Regierungszeit in Königstein ein Küchenmeister niederadeligen Standes. Eberhard IV. hatte zwei Köche und zwei Küchenknaben beschäftigt. Unterstützt wurden sie von drei Knechten und einer Magd.



Schon früher kannte man den Gebrauch von fremden, teuren Gewürzen, wie sie auch in seiner Küche in größeren Mengen verwendet wurden. Luxusgewürze wie Safran, Ingwer, Muskatblüte, Nelken, Zimt, Kümmel, Speis-Hut-Kandiszucker, Pfeffer. Reis

wurde aus der Po-Ebene importiert. Auch aufwendige Speisen wie Sülzen (Gallerten) und Pasteten wurden hergestellt. Wildbret und Federwild, wie Rehe, Hirsche und Wildschweine, Haselhühner, Auerhähne sowie Pfauen – vor allem ihre Zungen – waren Delikatessen.

Hochwertige Fische – Salm, Karpfen und Hechte kamen von Fischern. Die Zubereitung des Hechts kannte man gebraten mit einer Sauce aus Pfeffer, Zimt und Nelken.

Es gab natürlich noch viele andere Gerichte, die aber meist ohne Rezeptangaben, sondern nach mündlicher Überlieferung und eigener Erfahrung zubereitet wurden. Beliebt waren Waffeln jeder Art. Der Küchenmeister war stolz auf das herrschaftliche Waffeleisen und gab es nie aus der Hand; es war das „Siegel“ der Herrschaft und wurde auch von ihr weiter vererbt.

Zu besonderen Festtagen wurde auch Kuchen oder Gebäck gereicht, wie Aniskuchen, Krapfen, Brezeln, auch Simmeln (Semmeln), Schüsselbrot, Credemicken (weißes Milchbrot), Honigkuchen, Gewürztörtchen, Pfannkuchen, als auch schon Biscuit. Der Nachtschisch bestand aus Kuh- oder Schafskäse, Obst aus heimischem Anbau. Importiert wurden Feigen, Datteln, Pomeranzen, Limonen und besonders Mandeln, aus denen man Mandelmilch herstellte.

Den Wein bezogen die Eppsteiner Herren vom Mittelrhein und aus dem Rheingau, aus Oberingelheim, Aßmannshausen, Trechtingshausen

und Dasloch. Aus eigenen Besitzungen trank man den Wein aus Neuenhain, Falkenstein, Hofheim und Weilbach. Gekauft wurde teils direkt oder in Mainz. Wein aus dem Elsaß kaufte man auf der Frankfurter Messe.

Überliefert sind uns aus Eppsteiner Regierungszeit, Obstgeschenke an Verwandte, wie Quitten, Birnen und Feigen. Das war schon etwas Besonderes.

Mittelalterliche Speisen wurden meist nicht gesalzen serviert. Auf der Tafel stand ein „Salzschiffchen“, was gleichzeitig den Wohlstand des Gastgebers unterstreichen sollte. Auf dem Bild unten ist es sehr gut zu erkennen.



Die Ehrengäste saßen am Tisch des Gastgebers, was auch „über dem Salz sitzen“ genannt wurde. Die weniger wichtigen Personen setzte man an die unteren Tische, die somit „unter dem Salz“ saßen. Zwei vergoldete bzw. geschmückte Salzmisten sind uns aus dem Inventar Eberhards IV. überliefert. Butter wird erst im 15. Jh. erwähnt und wurde meist gesalzen verzehrt.

Der Speiseplan war stark bestimmt von der Jahreszeit, den Konservierungsmöglichkeiten und dem Kirchenkalender.

Bis zum 11. Jh. speisten beide Geschlechter getrennt in verschiedenen Gemächern, später in einem Speisesaal, aber an getrennten Tischen, bis man im 12. Jh. zuließ, Ritter und Frauen an einem Tisch essen zu lassen. Dabei wurde der Tischnachbar ausgelost.

Später, aus Hygienegründen, wurde das „öffentliche Handwaschen“ eingeführt, bei welcher der Diener vor Beginn der Mahlzeit mit Wasserkanne, Handbecken und Tücher, sowie nach dem Essen für die Gäste bereitstand. Im 14./15. Jh. benutzte man in guten Kreisen das „Mundtuch“, was über der Schulter oder dem linken Arm getragen wurde. War es doch sonst üblich, dass man die fettigen Finger oder auch Münder gerne am Kleid und Tischtuch abstreifte.

Gedekte Tische im heutigen Sinne kannte man noch nicht. Es wurden Holzböcke aufgestellt, auf denen ein Brett lag. Wurde die Tafel „aufgehoben“, so wurde die Tafel samt Essen und Geschirr hochgehoben und weggetragen.

Die „Gänge“ eines Menus bezogen sich immer auf die Anzahl der Wege (Trachten) des Personals mit dem Essen zum Tisch, denn es wurden immer mehrere Gerichte gleichzeitig serviert. Das Fleisch kam tranchiert auf den Tisch, sonst benutzte man das mitgeführte Taschenmesser. Die Gabel ist erst seit dem 16. Jh. in Verwendung, obwohl sie schon in der Antike bekannt war. Sie blieb noch im 17. Jh. verpönt und setzte sich erst gegen Ende des 17. und Anfang des 18. Jh. durch. Der Mann wurde mit

der Gabel in der Hand als geziert und unmännlich verspottet.

Die Trinkgefäße bestanden aus Holz, Keramik oder Metall. In sehr reichen Häusern trank man aus dem Glas. Ebenfalls von Eberhard IV. überliefert sind uns besonders prachtvoll gearbeitete Becher und Krüge. Sie hatten z.T. einen Unterbau von drei Tieren, auf denen wiederum drei Männer mit Kronen saßen. Oder die Gefäße standen auf drei vergoldeten Narren oder Greifen.

Das Mahl wurde begleitet von heiteren Erzählungen, Vortrag von Minnereden sowie Saitenspiel und Tanz.

Wie auch heute, fehlte es im Mittelalter nicht an Kochbüchern. Die Küchenmeisterei aus dem 16. Jh. soll das erste Gedruckte der Kochvorschriften sein. Aus einem Stift in Würzburg stammt ein handgeschriebenes Werk auf Pergament des 14. Jh.: „dies Buch handelt von guter Speise, es macht die erfahrn Köche weise. Die Lehren merke er sich gut, die dies Buch ihn thut“. Es waren 96 Rezepte und endete mit dem Satz: „Hier geht aus die Lehre von der Kocherei“.

Übersetzung der Stolberger Speisekarte

Speisen und Gänge auf dem Bankett des hochgeborenen Herrn Otten Grafen Herrn zu Stolberg und Wernigerode am 30. des Herbst- und Weinmonat im Jahre 1883.

Anrichte oder Buffet: Feiner Rindsbraten vom Rücken, geschnitten, genannt Filet mit Truthahnzungen;

Schinken-Aufschnittplatte; Fasan am Spieß, gebraten mit süßen Aromaten; Gänseleberpasteten; Rehrücken, abgebrüht und auf dem Rost gegrillt; Kalter Wildschweinskopf, Truthahnsülze; Allerlei süßes und saures Kompott; Gesüßte Schlagsahne; eine Sülze/ Gallert ohne genauen Hinweis; Wenn unser Magen vor Hunger knurrt – Salz und Brot ihn wohl beruhigt.

Die Getränke: Bier, Speisewein – weiß und rot; Ein Krug mit würzigem Wein ist lustig zu trinken, für Männer und besonders für Frauen und Jungfrauen; Limonaden; Mäßig trinken ist erlaubt, unmäßig trinken schadet dem Hirn.

Quellenangaben:

Kochkunst Illustrierte, Frankfurt, 1901...

Jacob Blume, Von guter Speise

© Edmund Brütting



Speis unde trachten

auf dem panket des hochgeborenen hern / hern

WTTEN

graven unde hern zu Stalberg unde Wernigerode
am 30. des herbst unde weinmonats Anno MDCCCLXXXIII

ANKCHTE ODER BUSETUM.

feiner rintsbraten vom rücken ausgeschnitten / so man nennet „filet“
in welschen zungen.

Zerschnittener schinken.

fasan geröst an dem spießze / mit einem süßen probat gemacht.
Das grün.

Gänseleberpasteten.

Ein rehenzenimer fein abgefotten unde auf eim rost abgebrant.

Wilden schweinskopf kalt abgefotten.

Ein galtrat / gemacht von truthunern.

Allerlei eingemacht fein süß unde saur.

Milchram geschlagen unde gesüeszet.

Galtrat / auch eynzuduncken / was zum galraten gehort.

Wenn unser mage vor hunger bislet /
Saltz und bröt ihn wol gefillet.

DAS GETRÄNKE

Bier.

Speyswein weiß unde röt.

Ein kumpf mit würzewein / fein lustig zu trinken den mennern unde
sunderlich den vrawen und juncvrawen.

Limonaden.

Messig drincken ist wol erlaubet /
vnmessig drincken hirne deubet.