

Hochedler Großmeister, hohes Kapitel, ein Gott zum Gruße ehevor!

Wir, Knappe Siegmund der Gutrater Ritterschaft zue Golling, haben heute die hochgeschätzte Ehre Euch unsere Junkerarbeit zu Gehör zu bringen. Diese haben wir in schweißtreibender Arbeit, mit rauchenden Fingern, einigen geleerten Tintenfassern und gebrochenen Federn erarbeitet.

So lehnt Euch zurück und höret aufmerksam meiner Stimme, denn heute werden wir Euch zu Beginn von der Küche und den Speisen erzählen und anschließend Euch eine kleine Einführung in die Sittsamkeiten an der ritterlichen Tafel darlegen.

So benamsen wir unsere Junkerschriften mit dem Titel:

Von Küche und Tafel der Rittersleut'

So lasset mich gleich beginnen!

Die Küche der früheren Zeit war ein sehr einfach ausgestatteter Ort: Gekocht wurde stets auf offenen Feuerstellen, ob ebenerdig oder auf einer kniehohen aufgemauerten Feuerplatte. Da man erst später den Rauchabzug erfand, mussten Dunst und Qualm durch Fenster, Türen und Spalten entfliehen und legte sich schnell an Wänden und Kleidung fest. Doch bei winterlichem Frost und Eis war die Küche der wärmste Raum des Gemäuers, und erfreute sich vor allem bei der Dienerschaft großer Beliebtheit.

Als Gefäße benutzte man meist Tongefäße, nur in reichen Haushalten gab es Kessel aus Bronze, Messing oder gar Kupfer. Auch Bratenspieße, meist aus Wacholder-, Hasel- oder Erlenholz, mit Bratenroste waren nur dem reichen Volke vergönnt.

Erst ab dem 13. Jhdt. setzten sich „raffinierte“ Küchenwerkzeuge, wie beispielsweise der Dreifußtopf, die Pfanne, das Sieb, die Reibe und sogar das Waffeleisen, durch.

Das wichtigste Instrumente der Küche war neben dem Kochlöffel, dem Nudelwalger und dem Messer, vor allem auch der Mörser, welchen man zum zerstoßen der Gewürze und Kräuter brauchte.

So weit über die Küchen!

Doch könnt Ihr könnt Euch sicherlich vorstellen, dass das adlige Volk sich nicht an so einem Ort gerne aufhielt. Wo doch Dunst und Qualm alles erstickte. So war es verständlich, dass jene, die es sich leisten konnten, sich viel Personal hielten und die Küche zu betreiben, auch gab es das offizielle Amt des Truchsess. Jener war der so genannte „Küchenmeister“, der sich allerdings nicht nur um die Küche kümmerte, sondern auch die Aufsicht über die fürstliche Tafel führte, bei uns auch bekannt als „Burgpantscher“.

Als nächstes wollen wir Euch über die Speisen erzählen. Also hütet Eure knurrenden Mägen!

Das wichtigste Grundnahrungsmittel des Mittelalters soll hierbei den Anfang stellen:
Das Getreide.

Hauptsächlich wurde Roggen, Weizen und Hafer angebaut, aus denen das wichtigste Lebensmittel, das Brot, gewonnen wurde. Mancherorts wurde auch Rispenhirse, Dinkel, Emmer und Einkorn angebaut.

Reis jedoch war teuer, denn er musste von fern herangeliefert werden. Bei Missernten und darauf folgenden Hungersnöten versuchte man sogar mit Kastanien und Bohnen Brot zu backen.

Das Brot damals war ungesäuert und ungesalzen, denn Salz war eine Kostbarkeit und wurde nicht umsonst das weiße Gold genannt. Auch das aus fein gemahlenem Weizenmehl hergestellte Weißbrot war dem Herrentisch vorbehalten, während Hafer- oder Roggenbrot bei der bäuerlichen Mahlzeit zu finden war. Im Gegensatz zum bäuerlichen Speise, die hauptsächlich vegetabil war, spielte in den reichen Küchen Fleisch eine große Rolle. So war Wild sogar nur dem Adel vorbehalten, jedoch wurde das meiste Fleisch doch von den Haustieren geliefert. Gemüse, vor allem das heimische wie Rüben oder Kohl, fand man auf jedem Tische, egal von welchem Stand und Einkommen der Hausherr war.

Eier, Milch und Milchprodukte wurden in jeder Küche genutzt. Alleine vielleicht die Butter, die neben Öl, hauptsächlich dem Reichen als Fett diente, während das einfache Volk mit Schweineschmalz und Speck arbeitete.

Süße gewann man mit Honig, und während alle heimischen Früchte sowohl dem Fußvolk als auch den Herrschenden vergönnt waren, ließ man, wenn man das Geld dazu hatte, gerne auch einmal Exoten, wie Feigen, Datteln, Limonen und Mandeln importieren. Vor allem die Mandel war von bedeutender Wichtigkeit, basierten doch viele Gerichte auf Mandelmilch.

Einige typische Gerichte des Mittelalters waren:

- a Der Heidnische Kuchen: Mürbteigtaschen, gefüllt mit Rindfleisch, Speck und Äpfeln
- a Das Ketzapiren: Früchtebrot
- a Die Konkavelite: Mandelmilch mit Reismehl, Haferflocken, Honig und Kirschen

Zur Speis gehört natürlich der Trank! So höret:

Während auf der herrschaftlichen Tafel neben Wasser hauptsächlich Wein gereicht wurde, fanden sich auf dem bäuerlichen Tisch außer Wasser vor allem Bier, Obstsäfte und Obstweine.

Nun endlich kommen wir zu den Sittsamkeiten zu Tische! Also gebt gut Acht!

Vor dem Mittelalter gab man nicht viel auf Regeln und Sittsamkeiten zu Tisch, doch dies änderte sich bald. Verbreiter der Sitten zu Tisch waren meist Hofkleriker, wie zum Beispiel Petrus Alfonsi, aus dem 12. Jhdt. Jener schrieb nieder:

"Iß nicht das Brot, bevor der erste Gang auf den Tisch kommt, sonst wird man dich für unbeherrscht halten. Stecke nicht ein so großes Stück in deinen Mund, daß die Krumen

links und rechts herausfallen, sonst wirst du als Fresser angesehen. Schlucke das, was du im Mund hast, nicht eher hinunter, bis es gut gekaut ist, damit du dich nicht verschluckst. Trinke erst, wenn dein Mund leer ist, sonst hält man dich für einen Säufer. Sprich nicht, solange du etwas im Mund hast."

Viele Regeln, wie das Verbot des Schnäuzens ins Tischtuch oder in die offene Hand, waren logisch erklärbar, so aß man doch mit den bloßen Händen und niemand wollte seinen Nachbarn mit der angeschnäuzten Hand in der Schüssel mit den Speisen sehen. Auch das trinken mit fettigem Mund war zutiefst unhöflich, musste man sich doch nicht selten einen Becher mit seinen Nachbarn teilen. Und da aber Regeln verboten das Tischtuch als gigantische Serviette zu sehen, konnte man sich nur seiner eigenen Kleidung bedienen.

Im Allgemeinen lassen sich solche Tischzuchten als Hygienevorschriften verstehen. So riet man höheren Herrschaften sich umzuziehen bevor man an den Tisch trat, damit man kein Ungeziefer mit sich brachte und man erfand das öffentliche Händewaschen, damit man auch sicher sein konnte, dass jeder seine Hände, das heißt sein „Besteck“, vorher wusch.

Regeln der feineren, sozialeren Ader waren wohl die Erwartungen an die Herren den neben ihnen sitzenden Damen das gebrachte Fleisch zu zerschneiden und abschließend zu überreichen, da man annahm dass Frauen die Kunst des Tranchieren nicht beherrschten. Nur um sicher zu gehen: Tranchieren, meine Damen, bedeutet den Braten richtig und kunstvoll zu zerlegen.

Jedoch wurde auch erwartet, nicht zu eng an die Damen heran zu rücken und alles Derbe und Unziemliche in ihrer Gegenwart zu unterlassen.

Dies alles, verehrte Maiden und Herren sollten wir uns ins Gedächtnis rufen, wenn wir uns das nächste Mal der Atzung hingeben!

Diximus

Euer Knappe Siegmund