

Projet : Rallye durch das Gréiveschlass in Koerich C2

---

## 8. Historesch Informatioun Festiessen am Mëttelalter

### Inhaltsverzeichnis

#### 1. Das Rittermahl

##### a. Tischmanieren

##### b. Die Gabel

#### 2. Speisen und Getränke

## Historesch Informatioun Festiessen am Mëttelalter

---

### 1. Das Rittermahl

Nur wenige Ritter waren reich genug und hatten so viele Leibeigene, dass sie selbst nicht arbeiten mussten. In den meisten Fällen waren Ritter Soldaten im Dienste ihres adeligen Herrn und auch Bauern. Stall- und Feldarbeit gehörte ebenso zu ihrem Alltag, wie Pferde und Viehzucht. Aus ihren Gewässern wurde gefischt. All dies um Vorräte für den Winter anzulegen. Überschüsse wurden verkauft.

Auf dem Speiseplan standen Brot aus grobem Weizen-Roggen oder Hafermehl, das Fleisch von den Schweinen aus der eigenen Fütterung sowie das Gemüse aus dem Garten. Ziegen, Kühe und Schafe lieferten Milch für Milchprodukte.

Die adeligen und reichen Ritter konnten sich demgegenüber eine abwechslungsreiche und luxuriöse Kost leisten. Die mittelalterlichen Menüs in einem Rittersaal erscheinen uns heute als ausschweifende Gelage. Die Gäste wurden in mehreren Gängen mit den erlesensten Speisen bewirtet. Beim Essen in einem solchen Bankettsaal, ging es oft hoch her und „die Tische bogen“ sich regelrecht unter den aufgetischten Mengen.

Zur Unterhaltung und Belustigung der Gäste spielten Musikanten auf, oder Schausteller und Hofnarren hielten die Gesellschaft bei Laune.

### Tischmanieren

Im Mittelalter aß man selbst in der vornehmen Gesellschaft mit den Fingern, teilte sich mit seinem Nachbarn oder seiner Nachbarin zuweilen den Löffel und das Trinkgefäß und bediente sich seiner Hände, um wie die anderen Gäste die Fleischstücke aus der gemeinsamen Schüssel oder aus dem großen Topf zu „fischen“.

Dadurch waren allein schon aus hygienischen Gründen bestimmte Verhaltensmaßregeln beim gemeinsamen Mahl erforderlich. Zuerst einmal musste man sicher sein, dass alle Gäste saubere Hände besaßen. Deshalb wurde das „öffentliche Händewaschen“ eingeführt. So hatten Diener vor Beginn jeder Mahlzeit Wasserkannen, Handbecken und Handtücher bereitzustellen. Nach dem gemeinsamen Essen erschienen sie ein zweites Mal, damit sich die Gäste ihre Hände erneut säubern konnten.

Später war es üblich mit einem von Hausherrn gestellten Löffel und dem selbst mitgebrachten Messer zu essen.

## Historesch Informatioun Festiessen am Mëttelalter

---

### Die Gabel

Erst im 16. Jahrhundert begann die Gabel als Essbesteck in Mode zu kommen. Sie wurde jedoch von der Kirche als Hexen- und Teufelswerk verachtet und galt allgemein als weibisch und geziert. Martin Luther schrieb im Jahre 1518: „Gott behüte mich vor Gäbelchen.“

Noch in Tischregeln aus Italien vom Anfang des 17. Jahrhunderts kann man nachlesen: „Unsere Mitglieder mögen von ihrem Tisch Gabeln und Löffel verbannen. Hat uns die Natur nicht fünf Finger an jeder Hand geschenkt? Warum wollen wir sie mit jenen dummen Instrumenten beleidigen, die eher dazu geschaffen sind, Heu aufzuladen als das Essen?“

Erst am Anfang des 18. Jahrhunderts wurde die Gabel in Adelskreisen Mode und der Gebrauch zu einem Symbol der Vornehmheit.

### 2. Speisen und Getränke

Im Hoch- und Spätmittelalter rückte beim Adel das Brot allmählich in den Mittelpunkt der Ernährung. Dabei bevorzugte die höfische Gesellschaft das hochwertige Weißbrot, für dessen Herstellung hauptsächlich fein gemahlenes Weizenmehl verwendet wurde. Neben Hafer, Roggen und Gerste gab es noch Reis als einziges Importgetreide der Zeit, das daher auch entsprechend teuer war.

Am häufigsten wurden die heimische Gemüsearten gegessen, vor allem Rüben und Kohl, aber auch Lauch, Rettich, Möhren, Zwiebeln, Kürbisse, Gurken, Fenchel, Erbsen, Linsen und dicke Bohnen. Dazu kam der relativ hohe Fleischkonsum der Adligen, der zum größten Teil von Haustieren wie Kalb, Rind, Schwein, Schafen oder Ziegen gedeckt wurde. An Geflügel wurden Huhn, Kapaun, Ente, Gans und manchmal sogar Pfau gegessen.

Als Fisch war u.a. der Aal als typisches Fischgericht auf den Tischen des Adels zu finden. Typische Fischgerichte bestanden bei den Höhergestellten aus Lachs, Hecht, Barsch oder Aal, als Importware auch aus Hering und Kabeljau.

Einen weit kleineren Teil des zur Nahrung verwandten Fleisches bildete das Wildbret: Wildschwein, Hirsch, Reh, Hase, Bär, Gämse, Steinbock, Eichhörnchen, Igel und Dachs waren so ziemlich alles, was im heimischen Wald gejagt wurde.

Außerdem aß man natürlich erjagtes Federwild wie etwa Wachteln, Rebhühner, Fasane, Wildenten und Tauben, Reiher, Kraniche und Schwäne, die nach heutigem Geschmack nicht sehr genießbar sind. Kiebitz, Drossel und Sperling als Kleinvögel blieben auch nicht verschont.

Neben Milch und Milchprodukten, die zu den Grundnahrungsmitteln gehörten, aß man fast alle

## Historesch Informatioun Schloss Käerch

---

Sorten der heimischen Früchte wie Äpfel, Kirschen, Pflaumen, Birnen, Erdbeeren, Blaubeeren und Stachelbeeren, Weintrauben und getrocknete Weinbeeren. Zu den importierten Früchten zählten Feigen, Datteln, Pomeranzen, Limonen und besonders Mandeln, aus denen man Mandelmilch herstellte. Sie diente zum Verfeinern von Speisen und in Fastenzeiten, in denen der Verzehr tierischer Milch verboten war, als Milchersatz.

Natürlich wurden Gerichte mit Hilfe von Gewürzen schmackhafter gemacht. Dafür wurden sowohl einheimische Kräuter wie Petersilie, Minze, Salbei, Kümmel und Schalotten als auch ausländische Gewürze wie Pfeffer, Zimt, Ingwer, Muskat und Safran bevorzugt. Die - allerdings weniger benutzten - Gewürze Majoran, Rosmarin, Thymian und Basilikum wurden aus dem Mittelmeerraum importiert. Gesüßt wurden Speisen hauptsächlich mit Honig, da Rohrzucker zwar bekannt, seine Gewinnung aber meist unbekannt war.

Ein weit verbreiteter Fehlglaube ist, dass im Mittelalter Kartoffeln gegessen wurden. Kartoffeln stammen ursprünglich aus Südamerika und wurden erst etwa ab dem 16. Jahrhundert in Europa verbreitet.

Bier hatte im Mittelalter einen besonderen Stellenwert. Es war nicht nur ein Genussmittel für Feste sondern war auch ein sehr wichtiges Lebensmittel und ein Energielieferant. Das Bier wurde hauptsächlich in Klöstern gebraut und es wurden bis zur Einführung des Deutschen Reinheitsgebots aus verschiedensten Getreidearten hergestellt.

Wein wurde in Mitteleuropa angebaut und gekeltert. War der Wein nicht ausreichend süß wurde er mit Honig nachgesüßt. Auch verschiedene Gewürze wurden gerne zur Verbesserung des Geschmacks hinzugefügt.

Met (Honigwein) ist wohl das älteste alkoholische Getränk und wurde aufgrund der aufwendigeren Herstellung nach und nach von Bier und Wein verdrängt. Dennoch wurde das ganze Mittelalter hindurch Met produziert. Genau wie Bier und Wein war auch Met durchaus als Alltagsgetränk anzusehen. Dass man davon betrunken wird war nicht nur ein angenehmer Nebeneffekt sondern galt im Mittelalter auch als gesund.

### Quellenverzeichnis:

[www.medienwerkstatt-online.de](http://www.medienwerkstatt-online.de), 2019

[mittelalter.fandom.com](http://mittelalter.fandom.com), 2019

[www.leben-im-mittelalter.net](http://www.leben-im-mittelalter.net), 2019