

Taucha's historischer Nachtwächter Johann Christoph Meißner entdeckt ...

# Stadthistorische Splitter

(Teil 19)

aufgeschrieben von Studienrat Jürgen Ullrich

## „Sittsam gekochet und trefflich abwürzt“ Über die Zubereitung von Speisen im Mittelalter

Im Teil 7 der „Stadtsplitter“ gab ich bereits Bericht darüber, was im spätmittelalterlichen Taucha auf die Teller gelangte. Heute greife ich dieses Thema noch einmal auf, denn die Zubereitung der Speisen, also das Kochen im Mittelalter war eine Kunst für sich.

So mutet es schon recht seltsam an, dass das Essen gar nicht unbedingt nach dem schmecken musste, was es war. Meist übertünchten Gewürze, Essig und Honig den Eigengeschmack der Speisen. Auch war es üblich, Fleisch- und Fischstücke noch in Gelee oder Gallerte zu servieren, wobei man als Geliemittel einen Absud aus Kalbs- oder Schweinsfüßen oder aus Fisch verwendete.

Üblich war es auch, Speisen noch zusätzlich zu verfärben, was bei festlichen Gelagen besonders gern gesehen wurde. Grüne Farbe gewann man aus Petersiliensaft, blaue Farbe aus zerstoßenen Blüten von Akelei, Lilie, Kornblume und Veilchen. Einen gelben Farbton erhielten die Speisen durch die Zugabe von Safran und rot schließlich aus dem Saft der roten Beete. Sollte ein Gericht oder Teile davon gar braun oder schwarz aussehen, zerrieb und verbrannte der Koch Lebkuchenstückchen, um die Reste dann dem Essen unterzumengen. Und mit dieser Farbenvielfalt wurden dann den staunenden Gästen eines Festmahls die vorzüglichsten Gerichte serviert: grün gefärbtes Spanferkel, karmesinrote Hühnersuppe, blaue gebratene Pilze, schwarzes Weintrauben-, Birnen- oder Apfelmus.

An der Herrschaftstafel war es überdies üblich, auserwählte Speisen – etwa die mit Eigelb gefüllten Gänse und Enten – zu vergolden oder zu versilbern. Dazu wurde der Braten mit Honig- und Rosenwasser beträufelt und anschließend Blattgold mit einem Baumwollbausch aufgedrückt.

Auch die Reste vorheriger Essen wurden nochmals weiterverarbeitet. Zu diesem Zweck sammelte der Koch Fleisch-, Geflügel- und Fischreste, die sich noch auf Tellern und Platten befanden, ab, zerkleinerte und zerstampfte alles und passierte alles durch ein Tuch. Aus dieser Masse modelliert er dann beispielsweise eine Vogelform, die erneut auf dem Tisch landete. Der Phantasie der mittelalterlichen Köche waren kaum Grenzen gesetzt.

Aber das, was zum Teil in den mittelalterlichen Kochtöpfen landete, würde heute alles andere als ein bewunderndes Staunen hervorrufen. Als Delikatessen galten beispielsweise die Augen von Ochsen; ungeborene, gebratene Hirschkalber und Hasen; die Hoden von Bock, Wildeber oder Hirsch; Sülzen aus abgebrühter Rehhaut (genannt Hosennessel); in Essig und Wasser gesottenes Hirschgeweih und Suppen aus Gräten, Schuppen, Köpfen und Schwänzen entfleischter Karpfen. (1)

Zudem waren Gastgeber oft bemüht, ihre Gäste mit Überraschungen zu verwöhnen und zum Staunen zu bringen. So wurde beispielsweise Spanferkelbraten kredenzt, der mit Aalen gefüllt war. Mit lebenden Aalen! Auch wurden Pasteten aufgetragen, die mit lebenden kleinen Singvögeln gefüllt waren. Wenn dann die Aale beim Anschneiden des Bratens aus dessen Inneren quollen und sich über den Tisch

ergossen oder die kleinen Vögel beim Öffnen der Pastete im Saal herumflatterten, hatte der Gastgeber bestimmt für Aufregung und Bewunderung gesorgt.

Aus verschiedenen Rezepturen geht hervor, dass man besonders hohen Herrschaften das Essen zusätzlich noch mit Rosenwasser parfümierte. So geschehen auch in Taucha anlässlich eines Ehrengastmahles, welches der Tauchaer Rat für Sachsens Kurfürst Georg I. am 10. April 1614 ausrichtete. Die Speisen wurden in der Schlossküche zubereitet. Im Hauptgang gab es gesottene Gänse, gefüllt mit Eiern und Aalschwänzen, angerichtet auf Grünkohl, Rettich und Hirse. Die Gänsefüllungen waren derart stark mit Rosenwasser versetzt worden, dass beim Öffnen des Bratens den Tieren ein solch starker Schwall an Wohlgerüchen entstieg, dass nicht nur der gesamt „Lange Saal“ nach Rosenwasser roch, sondern sogar die benachbarten Häuser mit dem Duft erfüllt wurden. (2)

Im Rezeptbüchlein der Magdalena Lübschmitt, um 1621 Küchenmagd im Gasthaus „Weißes Roß“, fand ich folgende Rezeptnotizen, deren Nachkochen freilich eher eine Geschmackssache sein dürfte:

*„Man macht Weizenteig ab mit Eiern, Zucker, Kaneel (eine Art Zimtrinde), Muskatblumen, Pfeffer und ein wenig Butter, arbeitet ihn wohl und reibt ihn mit einem Treibholze aus, beschmieret Kälbernieren mit Butter, macht sie heiß und zieht den Teig darüber, schneidet den*

*Teig ab, der unten anhängt, setzt sie in den Ofen und wendet sie oft um. Wenn sie gar sind, bestreicht man sie mit Rosenwasser und Zucker, Honig oder Sirup, bestreut sie mit rotem oder weißem Zucker, lässt sie von selber trocken werden. Man gibt sie wohl zu Zucker, Rosmarien oder anderen Blumen etc.“* (3)

Bei besonderen Anlässen aß man viel und ausdauernd. So waren bei größeren Festlichkeiten – etwa einer bürgerlichen Hochzeit – drei Gänge mit 50 verschiedenen Speisen keine Ausnahme.

Besonders gut ließ man es sich am sächsischen Hofe in Dresden gehen, was ein Auszug über den Wochenbedarf der kurfürstlichen Küche Friedrich des Weisen aus dem Jahre 1518 anschaulich belegt: 496 Schafe, 70 Stück Großvieh, 70 Kälber, 63 Schweine, 17 Pökelschweine, 1.521 Ziegen, 14.900 Hühner, 12.390 Tauben und 15.111 Junggänse. (4)

*Quellen und Anmerkungen:*

- (1) Hans Wiswe, *Kulturgeschichte der Kochkunst*. Moos Verlag München, 1970, S. 136 f.
- (2) Archiv Prof. Dr. Wolfgang Schröder, *Taucha. Ordner Taucha III - Rat zu Taucha -, Absonderliches, Seite 18*
- (3) Ders., *Ordner XII – Gasthäuser u. Herbergen, Taucha, Beucha, Brandis, Seite 124*
- (4) *Sächsisches Staatsarchiv Dresden, CM 7, B 379, Wirtschaftsbücher 4, Revisionsbericht 1521, Blatt 4*

