

menge mit eyer. vñ mit
wol. vñ rü ein smaltz doz vf vnde
verfaltz niht. **Em col 118.**

Aber ein colris num eyger. vñ
zef lahe die nur semel mele. vñ zef
lahe dar. dünne küchen geworfen

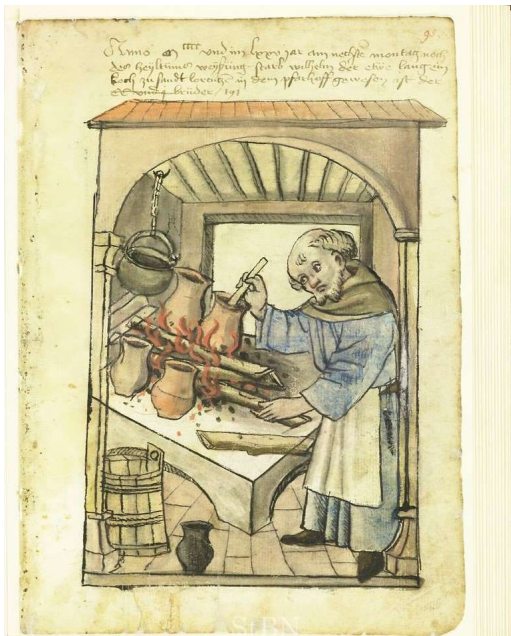
fülle vñ versaltz niht. **Em mandel**

So du wilt machen ein mandel
mus. so num mandelmilch. vñ sem
eln bröt. vñ sinde dar würfeleht v
rü dar in die mandelmilch. vñ erw

Werkstattbericht

Kochen in einer anderen Zeit

Moritz Munz-Verrino



Koch 15. Jahrhundert, in: Hausbücher der Zwölfbrüderstiftung, Stadtbibliothek im Bildungscampus Nürnberg, Amb.317.2°, f.95r., <https://hausbuecher.nuernberg.de/75-Amb-2-317-95-r>

Ein einfaches Mittagessen zuzubereiten darf im Alltag eine halbe Stunde, vielleicht auch mal eine Stunde dauern. Wenn man für Freunde oder Familie etwas Besonderes kocht, kann das schon mehr Zeit in Anspruch nehmen. Dennoch lässt sich die selbstgemachte Pasta oder das auf den Punkt gegarte Roastbeef mit einem klaren Termin im Blick in ein paar Stunden verwirklichen. Möglich machen das der Elektroherd, der auf Knopfdruck in Minuten die gewünschte Temperatur erzeugt und all die anderen kleinen und effizienten Hilfsmitteln einer modernen Küche, angefangen schon beim Wasserhahn, der jederzeit frisches Kochwasser zur Verfügung stellt.

Unterwegs mit "Hollpotrida" beginnt das Kochen irgendwann morgens, nachdem man sich aus dem Zelt geschält hat, und bestimmt mehr oder weniger den Tagesablauf bis die Sonne untergeht. Das liegt zum einen daran, dass man sich speziell zum Kochen getroffen hat und sich darauf eingestellt hat, ein paar Tage lang nicht viel anderes zu tun, das liegt aber auch daran, dass man oft neue Rezepte ausprobiert, die nicht immer nach derselben "Kochlogik" funktionieren, die daheim am Elektroherd gilt und zuletzt auch daran, dass die kleinen Selbstverständlichkeiten, die das Kochen daheim so planbar machen, hier meistens viel Arbeit kosten. "Hollpotrida" ist eine Gruppe aus 7 Mittelalter-DarstellerInnen, die beschlossen haben, nicht die Darstellung von Krieg und Rittertum sondern das Kochhandwerk nach Rezepten des ausgehenden Mittelalters ins Zentrum einer gemeinsamen Darstellung zu rücken. Das erscheint zunächst wenig spektakulär. Schließlich kochen alle Mittelalter-DarstellerInnen, ob sie nun als MusikerInnen die Mittelaltermärkte beschallen, im musealen Kontext Handwerk und Alltag darstellen oder sich als Deutschordensritter bei der alljährlichen Neubelebung der Schlacht von Tannenberg die Rüstung zerbeulen lassen. Aber auch wenn die meisten dieser DarstellerInnen sich mehr oder weniger Mühe geben, auch beim Kochen nicht

aus der Rolle zu fallen, dient das Kochen ähnlich wie zuhause vor allem dem Zweck, rechtzeitig etwas zu Essen auf den Tisch zu bringen, bevor man wieder einen Auftritt hat oder bevor man sich wieder vor Publikum ritterlich mit den "Heiden" prügeln muss. Hierbei geht man ganz selbstverständlich eher Kompromisse ein und lässt sich gerade nicht auf Rezepte ein, die mit viel experimentieren verbunden sind.

Dabei hat genau das - so zeitaufwändig es auch sein mag - einen ganz besonderen Reiz. Die spätmittelalterliche Küche hat einiges zu bieten, wenn man die ausgetretenen Pfade einmal verlässt. Viele der Kochbücher lassen einen hohen Anspruch an die Gerichte erkennen, der zugleich ein ganz anderer ist, als ihn der moderne Gaumen stellt. Die Küche des 21. Jahrhunderts will vor allem verschiedene Zutaten raffiniert zu einem neuen Geschmack kombinieren. Im 14. und 15. Jahrhundert stand gerade bei den teuersten Rezepten eine bestimmte, meistens sehr kostspielige, Zutat im Zentrum der Komposition. Schon allein dem Gastgeber zuliebe, der mit seiner Investition vor den Gästen angeben wollte, musste man diese Zutat deutlich herausschmecken können. Auch die optische Überformung von Speisen hatte einen viel höheren Stellenwert in der gehobenen Küche. Ein Rebhuhn richtig zuzubereiten kann bereits eine Herausforderung sein - aus Fischbrät eine Fastenspeise zu kochen, die zumindest aussieht wie ein gebratenes Rebhuhn, ist noch einmal deutlich schwieriger und war vor 600 Jahren eine begehrte Fähigkeit bei einem Koch. Die Nachempfindung solcher Rezepte wird für uns heute noch zusätzlich dadurch erschwert, dass sie in einer Form schriftlich festgehalten wurden, die vieles als selbstverständlich voraussetzt. Wo moderne Rezepte jedes Gewürz auf das Gramm oder zumindest den Teelöffel genau angeben, reicht unter den spätmittelalterlichen Küchenmeistern oft ein Hinweis wie "...dann würze es gut." Dann begegnen in manchen Rezepten auch gelegentlich Anweisungen wie "mach einen Holbraten" - ähnlich wie noch in Omas Kochbüchern, in denen der Satz vorkam "mach eine Mehlschwitze" braucht hier für alle, die in der Küche etwas verloren haben, wohl nichts weiter erklärt werden. Erst der Abgleich mit anderen Kochbüchern lässt irgendwann errahnen: ein "Holbraten" oder "Hohlbraten" ist eine Art Hackbraten, der um einen Stock herum gebraten wird und daher innen hohl bleibt.

Da verwundert es wenig, dass man nach einem Tag an dem man versucht hat ein "würze es kräftig" oder ein "fülle es mit guten Sachen" zu konkretisieren, dabei darauf achten musste, dass das Feuer heiß genug ist und nicht zu heiß für die tönernen Kochtöpfe und alles rechtzeitig gehackt, geschält, zerdrückt oder gemörsert ist, mindestens ebenso verschwitzt die Schürze ablegt, wie die "Ordensritter" im Lager nebenan ihre Rüstungen.

Dabei ist die Arbeit, die wir auf den Veranstaltungen investieren, nur die sprichwörtliche Spitze des Eisbergs. Einen großen Teil der Zeit, die in das Hobby fließt, investieren wir in Recherche und Vorbereitung. Das betrifft zum einen das Thema Kochen allgemein: die Suche nach Faksimile- oder Text- Ausgaben spätmittelalterlicher Kochbücher und nach Rezepten, die es sich auszuprobieren lohnt. Dann die Recherche nach archäologischen Quellennachweise für Kochgeschirr, sowie Bild- und Textquellen, die Aufschluss über dessen Verwendung geben. Zum anderen betrifft das genauso zahlreiche andere Alltagsgegenstände, die auf den Veranstaltungen zum Einsatz kommen sollen, von unserer Kleidung bis zu den Möbelstücken (Sitzbänke, Truhen, Hocker...), die im Lager verwendet werden. Vieles davon, wie etwa die Kleidung und einfachere Möbelstücke, lässt sich selbst herstellen. Für andere Dinge, wie z.B. das Tongeschirr, wenden wir uns mit den Ergebnissen unserer Recherche an spezialisierte Handwerker. Die Arbeit an der Lagerausstattung ist dabei ein ständiger Verbesserungsprozess, bei dem immer wieder "Provisorien" durch zufriedenstellendere Lösungen ersetzt werden.

Genau wie alle Mittelalter-DarstellerInnen machen wir all das nicht zuletzt, um einem interessierten Publikum ein Angebot zur Unterhaltung und Information über die Alltagsgeschichte des Spätmittelalters zu bieten. Anders als MusikerInnen und Schaukämpfer haben wir in der Regel keine zeitlich fest umrissenen Auftritte. Aber unsere Feuerstelle, das Kochgeschirr und die Tische, an denen alle Vorbereitungsarbeiten stattfinden, befinden sich an der offenen Seite unseres Lagers, die von Durchgangswegen aus einsichtig ist - in der Gastronomie würde man von einer "offenen Küche" sprechen. Je nach Interesse der BesucherInnen, bildet sich so öfters ein kleines Publikum, mit dem man schnell ins Gespräch kommt - etwa über alte eingeweichte Brotrinde - den "Mondamin-Saucenbinder" des Mittelalters - , darüber, wie die Verbreitung der Kartoffel über Europa das Angebot an Beilagen verändert hat oder darüber, um wie viel mehr als heute die Ernährung im ausgehenden Mittelalter eine Frage der gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Stellung war. Für besonders Interessierte gibt es noch zusätzliche Angebote, wie etwa ein "Gewürzrätsel" - eine Sammlung von 30 Gewürzen, von denen nur 4 im spätmittelalterlichen Europa noch nicht verwendet wurden - und natürlich auch manchmal die Gelegenheit, etwas zu probieren - kostenlos, aber dafür auch immer auf eigene Gefahr.

Die Orientierung am Publikum stellt für die meisten Mittelalter-DarstellerInnen nur die eine Seite des Hobbys dar. Entsprechend haben

sich inzwischen zahlreiche Veranstaltungen gebildet, die zumindest nicht hauptsächlich auf ein Publikum ausgerichtet sind, das unterhalten werden soll. Hier steht der Kontakt mit anderen DarstellerInnen im Zentrum und die Erfahrungen, die man mit der eigenen Darstellung, mit dem eigenen alltagshistorischen Experiment, machen kann. Für uns dreht sich dabei viel um die anfangs beschriebene Entschleunigung und den Erkenntnisgewinn, den sie mit sich bringen kann. Brauchen wir etwa für ein Rezept einen Liter Mandelmilch, könnten wir die natürlich in einem Tetrapack kaufen, im Zelt unauffällig in eine Holzschüssel umfüllen und dann draußen weiter verarbeiten. Ähnliche Provisorien sind manchmal aus praktischen Gründen einfach notwendig. Aber warum im beschriebenen Fall nicht stattdessen, wie es im Rezept ausgeführt, ein paar Hand voll Mandeln mit Wasser mittels Steinmörser und Passiertuch zu Mandelmilch verarbeiten? Mit einem Mal wirft das die Frage auf, welche Konsistenz genau benötigt wird und wie es das Ergebnis beeinflusst, wenn mehr oder weniger Mandeln verwendet werden. Mit einem Mal besitzt auch ein auf den ersten Blick sehr simples Rezept einige Stellschrauben, an denen man experimentieren kann, um dem Verständnis der Intention des Autors näher zu kommen. Auch die Erkenntnis über grundsätzliche Unterschiede zur modernen Küche ergeben sich aus solchen Experimenten. So bereitete uns einmal ein Rezept über einen Eintopf mit Lauch und Filet vom Schwein in angedickter Milch viel Kopfzerbrechen – zum einen betonte das Rezept nachdrücklich, dass man nur das Weiße vom Lauch nehmen solle, zum anderen sollte das Fleisch nicht angebraten, sondern roh in die Flüssigkeit gegeben und durch kochen gegart werden. Geschmacklich ist sicher beides kontraproduktiv, aber das Ergebnis legt die Vermutung nahe, dass es um die Farbe geht: der Eintopf bleibt so zubereitet durchgehend fast schneeweiß und machte daher rein optisch an der hohen Tafel sicher mehr Eindruck, als das einfache Rezept vermuten lässt. Wider Erwarten war das Ergebnis dann auch geschmacklich ein voller Erfolg. Der Koch konnte sich mit sehr einfachen Techniken als Künstler präsentieren, als jemand, der die naturgegebenen Zutaten nicht einfach nur aufbereitet, sondern bewusst formt. Im Grunde ist es die Gelegenheit, den langen Weg zu solchen Erkenntnissen gehen zu können, für die sich die Arbeit lohnt, die wir regelmäßig in unser Hobby stecken.

Bleibt die Frage - woher kommt der Name? "Hollpotrida" ist wohl der Versuch deutscher Köche, den Namen des bis heute bekannten spanischen Eintopfes "Ollapotrida" nach Gehör aufzuschreiben. Das zeigt ein weiteres Merkmal der gehobenen spätmittelalterlichen Küche: Sie ist schon in Ansätzen eine "internationale" Küche.

Empfohlene Zitierweise:

Moritz Munz: Kochen in einer anderen Zeit

In: Muße. Ein Magazin, 5. Jhg. 2020, Heft 1, S. 48-52.

DOI: 10.6094/musse-magazin/ 5,7.2020.48

URL: <http://mussemagazin.de/2020/02/kochen-in-einer-anderen-zeit/>

Zum Zitieren nutzen Sie bitte die Seitenzahlen der PDF-Version.