

Die verschiedenen Mahlzeiten des Tages

Begonnen wurde der Tag mit einem Frühstück, das aus einem Becher Wein bestand. Erst gegen 9 Uhr morgens folgte das Frühmahl, und hier wurden dann mehrere Gänge aufgetischt, während das Mittagessen wiederum nur aus einem Becher Wein bestand, in den nun Brot getunkt wurde. Bereits am Nachmittag, zwischen 15 und 18 Uhr, wurde das Abendessen aufgetragen – wieder aus mehreren Gängen bestehend. Diese Speisenfolge während eines Tages bezieht sich selbstverständlich wieder auf die oberen Stände. Bauern und Arbeiter konnten ihre Arbeit nicht für mehrere Mahlzeiten am Tag unterbrechen. Statt Wein am Morgen gab es Biersuppe, und statt gebratenem Fleisch und Süßspeisen kamen Gerstenbrei und Gemüseintopf auf den bäuerlichen Tisch – oft gab es nur eine spärliche Mahlzeit pro Tag.

Nicht zu verwechseln sind die Gänge mit unserer heutigen Vorstellung von einem Gang. Die «Gänge» eines mittelalterlichen Menüs bezogen sich auf den Gang des Personals mit dem Essen zum Tisch – aufgetragen wurden dabei mehrere Gerichte und Speisen. Wer ein Gastmahl ausrichten liess – sei es zu Taufe, Hochzeit oder Begräbnis – stürzte sich oftmals in tiefste Schulden. Um diesem Zustand ein Ende zu bereiten, wurde viele Erlässe herausgegeben, die die Anzahl der Speisen der einzelnen Gänge enorm beschränkten – manchmal auch die Anzahl der geladenen Gäste.

Philipp III. von Frankreich erliess beispielsweise 1279 das Gesetz, «dass kein Herzog, kein Baron, kein Graf, kein Prälat, kein Ritter, kein Kleriker und sonst niemand im Königreich, welches Standes er auch sei, zum Essen mehr als drei ganz gewöhnliche Gänge ausgeben dürfe ...».

Essen mit den Jahreszeiten

Trocknen, Räuchern und Einsalzen waren als Konservierungsmethoden im Mittelalter bekannt. Getrocknet wurden vornehmlich Obst – auch Birnen, Äpfel und Kirschen – und Gemüse. Getrocknet oder im Ofen gedörrt, wurden sie für lange Zeiten haltbar gemacht, in der Küche gerne in Wein eingelegt verwendet.

Geräuchert wurden Fisch, Fleisch und Wurst – eingesalzen dagegen bevorzugt Seefische, die zu Fastenzeiten ins Inland befördert wurden. Aber auch manche Gemüsesorten wurden eingesalzen – so zum Beispiel dicke Bohnen und Erbsen, Kohl hingegen wurde eingesäuert (in Salzlake gelegt).

Unser heutiges Kompott findet hier seine Ursprünge. Früchte wurden mit Ingwer und Galgant gewürzt, eingekocht und als «cumpost» bezeichnet. Doch wurden die Früchte sogar noch weiter eingedickt, bis eine schnittfeste Masse entstand – die ersten Vorläufer des Konfekts.

Auch das Schlachten des Viehs war an die Jahreszeiten gebunden. Schlachtmonate waren Oktober und November, um zum einen das Vieh nicht durch den Winter füttern zu müssen, zum anderen, um die Naturalabgaben leisten zu können.

