

Schaugerichte

Mit Staunen lesen wir in mittelalterlicher Kochliteratur von Biberschwänzen, Haselmäusen, Störchen, Adlern und Bären, die serviert und verspeist wurden, und können ein kritisches Runzeln mit den Brauen kaum unterdrücken. Wir denken daran, wie zäh Schwäne und Adler schmecken mussten, wie seltsam Siebenschläfer und Haselmaus. Doch vergessen wir dabei vor allem eines: Es ging vornehmlich nicht nur um den Geschmack der Speisen, sondern um das Zurschaustellen von Reichtum anhand der Speisen.

Ein flammenspeiender Pfau konnte durchaus Eindruck schinden, und eingelegte Bärenatzen zeugten nicht zuletzt vom Ruhm des Jägers – der selbstverständlich aus höchsten Kreisen stammte. Dazu kommen die immensen Zuckerbackwerke. Mannshöhe und noch grössere Bauwerke aus Zucker, Gips und Holz – nur für das Auge geschaffen –, eine unendliche Verschwendung an Vorräten, aber ein gutes Mittel, das einfache Volk zu beeindrucken.

An Festen speisten der Fürst und die Fürstin öffentlich, man liess bei dieser Gelegenheit Unmengen an Fleisch, Geflügel, Torten und Gebäck auftragen und sich diese ebenda, auf einer Tribüne, schmecken – ein Schauessen.

Zur Ehrenrettung sei gesagt: Die Fürsten konnten selbstverständlich nicht alles selbst verspeisen und das, was ihren Dienern und Zofen entging, wurde an die Armen verteilt, die sich nicht genug daran satt sehen konnten ...



Gefärbte Speisen

Gefärbte Speisen waren wie Schaugerichte äusserst beliebt, aber im Gegensatz zu diesen einfach herzustellen.

Wappen und Familienfarben, ganze Gemälde wurden auf Kuchen und Torten gemalt, Süssspeisen wie Mandelmilchgelee in verschiedenen Farben getönt, aber auch Hühner, Fisch und Fleisch wurden gefärbt.

Die gängigsten Färbemittel

Grün: Petersilie oder Spinat

Schwarz: Geriebener Lebkuchen oder Schwarzbrot, Nelkenpulver oder schwarzer Kirschsafft

Rot: Obstsäfte, Beerensäfte, rote Beete

Gelb: Safran oder Eigelb mit Mehl

Braun: Zwiebelschalen

Gerne wurde auch vergoldet und versilbert – selbstverständlich nur von Köchen, deren Herren auch die entsprechenden Mittel zur Verfügung stellen konnten. Dass Petersilie in Marzipan zu gewissen geschmacklichen Veränderungen führt, war allerdings weniger von Bedeutung – auf das Aussehen kam es an.

In der Natur des Färbens von Speisen lag auch das Kuriose. So wurde eine Festgesellschaft in Florenz durch den erfindungsreichen Färbemeister beinahe vergiftet – nebst Chlor für Weiss wurde auch mit Grünspan für Grün gefärbt.

Die vorliegenden Tafelrunden-Gerichte sind, was die Inhaltsstoffe anbelangt, gänzlich unbedenklich und auch eher zu den gemässigten Speisenrezepturen der mittelalterlichen Festgelage zu zählen, dafür lassen sie sich auch heute noch geniessen und zubereiten!

Um die mittelalterliche Festtafel authentisch zu gestalten, darf natürlich der Gewürzwein nicht fehlen, das Rezept dazu finden Sie ebenfalls in diesem Buchkapitel.

Wir wünschen Ihnen bei Ihrer mittelalterlichen Tafelrunde viel Spass und Genuss.