

Das Zeitreisemenü für die Teilnehmer der Jahrestagung 2005 der Deutschen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte am 7. Mai 2005 in Worms

Mathilde Grünewald

Zusammenfassung – Als ideale Ergänzung zum Tagungsthema servierte Verf.in den begeisterten Teilnehmern ein Menü, dessen einzelne Gänge nach Rezepten oder Vorstellungen aus der Römerzeit, dem Frühen Mittelalter, dem Hochmittelalter, dem 19. Jahrhundert sowie der Zeit um 1900 gekocht wurden: Linsensalat mit Muscheln nach Apicius, ein asketischer Kräutersalat à la Radegunde, Bandnudeln mit Parmesan nach Boccaccio, Hühnchen mit Artischocken und Kapern auf kölnische Art und als Dessert ein Blanc-manger provençal nach Cezanne. Die Teilnehmer verspeisten es mit Appetit, schädliche Nachwirkungen traten nicht ein.

Schlüsselwörter – Zeitreisemenü, Rezepte, Apicius, Radegunde, Boccaccio, Parmesan, Cezanne

Abstract – As a perfect addition to the main topic of the conference, the author created a special meal which was served the participants of the conference. The menu, cooked after recipes and ideas from the Roman period, the early and high Middle Ages, the 19th century and the time around 1900 AD consisted of the following courses: lentil salad with mussels after Apicius, an ascetic herb-salad à la Radegunde, noodles with Parmesancheese after Boccaccio, chicken with artichokes and capers à la Cologne and as dessert a Blanc-manger provençal after Cezanne. The participants consumed everything with a healthy appetite, health-damaging after-effects have not been reported.

Keywords – Time-Travel-Menue, recipes, Apicius, Radegunde, Boccaccio, parmesan-cheese, Cezanne

Einleitung

Nahrungserwerb als soziokulturelles Phänomen – wer den ganzen Tag über Bienenweiden, Kannibalismus und Hoppäzgen nachdenkt, hat abends guten Appetit. Die Organisatoren der Wormser Tagung wollten den Kollegen etwas anbieten, das weder Mittelaltergelage noch profanes Biergartenmenü sein sollte, und man nahm einen Vorschlag der Verf. auf, die seit ihrer Jugend für Familie, Freunde und auch Kollegen immer gerne kocht. Ausgehend von der altrömischen Küche, angeregt durch eine Menükarte von 1871¹ sowie drei im Sakristeibuch des Mainzer Doms überlieferte Speisefolgen², beschäftigt sie sich zunehmend mit historischen Kochrezepten. Am Anfang des Jahres 2005 entstand in ihrer privaten Küche für Freunde erstmals das Zeitreisemenü. Im Café Schmitz am Weckerlingplatz wurde es dann von Köchin Karin nach den Angaben der Verf.in für die Tagungsteilnehmer sorgfältig zubereitet.

Es ist vorauszuschicken, dass unsere Bemühungen um die Gewinnung von jedwedem Geschmack der vergangenen Jahrhunderte nur Annäherungen liefern können: wir kochen auf Gas- oder Elektroherden und nicht mehr auf der Kochglut, uns schlägt kein Rauch von Holz oder Kohle „würzend“ in die Töpfe, ganz zu schweigen von dem veränderten Angebot des Marktes. Viele Süßwasserfische sind ver-

schwunden, Salat wird gezüchtet und nicht mehr gesammelt, und nur wer einen Garten pflegt oder beim Biobauern kauft, kommt vielleicht der mittelalterlichen und antiken Gestalt der Gemüse nahe. Kaum einer von uns wird noch richtig hungrig oder muß gar um das Überleben bangen: Wir fragen uns nicht, ob wir zu essen haben, allenfalls worauf wir Appetit haben. Von den Tieren (die im Stall das nötige Alter erreichen, aber nicht mehr nach einem längeren Arbeitsleben³ geschlachtet werden) verwendet der moderne Mensch am liebsten nur noch Filets und Koteletts, viel seltener schon Innereien; Köpfe und Füße bietet der Metzger gar nicht erst an.

1. Gang

Lenticula ex sfondylis

Linsensalat mit Muscheln nach Apicius

(MILHAM 1969; ALFÖLDI-ROSENBAUM 1971)⁴

Unter dem Namen des M. Gavius Apicius wurde eine Zusammenstellung von Rezepten der Römerzeit überliefert. Es gibt zahlreiche Ausgaben, Übersetzungen und Bearbeitungen einzelner Rezepte, die nicht immer bei den in der Antike verfügbaren Zutaten bleiben.

Das 5. Buch ist Ospreon überschrieben, es befaßt sich mit Brei und Hülsenfrüchten. Die Linsen erscheinen bei unserem Rezept allein in der Über-

schrift, sie müssen gegart sein.

Rezept für 5 Personen:

500 gr Linsen, z. B. Vertes du Puy, jedenfalls aus europäischem Anbau, nicht zu lange einweichen, mit 2 Lorbeerblättern und etwas Salz gar kochen. In einem Mörser zerstoßen: 1 Teel. schwarze Pfefferkörner, 1 Teel. Kümmel, 1 Teel. Korianderkörner, 1 Teel. Flohsamen, 1 EL frische feingehackte Raute (Wein- oder Wiesenraute), 2 feingehackte Pfefferminzblätter, die Mischung mit 1 EL Essig (weißer Balsamico), 2 Teel. Honig, 2 Teel. gehackten Sardellenfilets vermischen und unter die noch warmen, abgessenen Linsen heben. 1 Glas Vongole al naturale, Einwaage 65 gr., abgießen, die Muscheln darunter mischen. Kann einen Tag ziehen. Muß kräftig gewürzt schmecken⁵.

2. Gang

Salat Radegunde

Ein gemischter Salat mit vielen Gartenkräutern, Salat und Salz. Wer einen Garten hat, sollte auch Rosenblätter, Ringelblumenblüten, Borretschblüten verwenden.

Die thüringische Prinzessin Radegunde (WERNER 1999, 794 f.) wurde nach dem Anschluß des Thüringerreiches in das Frankenreich gebracht. Nach 540 heiratete sie Chlothar I. (511-560). Sie gründete in Poitiers das Nonnenkloster Ste-Croix und nahm selbst den Schleier. Ihre Biografen betonen ihr asketisches Leben: sie ernährte sich allein von Linsen oder grünem Gemüse und grobem Brot, in den ersten 40 Tagen ihres Klosterlebens aß sie allenfalls am Sonntag Salat aus Wurzeln, Kräutern und Grünzeug ohne Öl und Salz (VITA 1888, 15.369; 21.371) – da wir nicht fasten mußten, versuchten wir es einmal mit der sparsamsten Zubereitung nur mit den beiden erwähnten condimenta, Olivenöl und Salz.

3. Gang

Breite Bandnudeln mit Parmesan

Giovanni Boccaccio (1313-1375) beschrieb den Appetit einer reichen Florentinerin, die unbedingt zunehmen wollte. So aß sie die breiten Bandnudeln mit Parmesan direkt aus der Schüssel⁶. Es ist ein scheinbar einfaches Essen, das mit der Güte der Zutaten steht und fällt. Nudeln aus bestem Hartweizenmehl, in reichlich Salzwasser gekocht, dem ein Schuß Olivenöl zuzugeben ist, werden heiß mit etwas Öl und frischgeriebenem Parmesan angerichtet. Dieser „... ist eine Art wohlsmäckender Käse, so um Parma her-

um in Italien gemacht wird, und soll, wie man insgeheim dafür hält, die Milch von Mauleseln dazu kommen. Man genüsst solchen entweder roh, oder bedienet sich des geriebenen, auch bey etlichen Essen, davon selbige einen guten Geschmack bekommen“, wußte man im 18. Jh. (ZEDLER 1740, 1000).

4. Gang

Junge Tauben niedlich anzurichten beschreibt das Kochbuch „Der Kölnische Leckerfreß ...“⁷. Ich habe mir erlaubt, statt der Tauben (manche sind unvorhersehbar zäh) Hühnerschlegel zu nehmen. „Man legt die gesäuberten Tauben [oder Hühnerenteile] in weißen Wein und Wasser, thut ganze Muskatblüthe, ganzen Pfeffer und Salz dazu und kocht sie mürbe.“ Die vorgesehenen gedörrten Morcheln hatten wir weggelassen, nicht nur, weil sie sehr teuer sind, sondern auch, weil sie keinen kulinarischen Gewinn bieten. „Hernach thut man Artischocken, Kappern und etwas Butter dazu und läßt langsam aufkochen.“

5. Gang

Blanc - manger provençal

nach Paul Cezanne (1839-1906)

Die Blancmangers in Mittelalter und Renaissance bestanden hauptsächlich aus Mandeln. Weiße Essen waren beliebt: Die Farbe war symbolträchtig. Dies ist ein ungewöhnlicher Pudding aus Eigelb, Milch, Creme fraîche und Lavendelhonig (SAULNIER 2002, 104)⁸.

Für 5 Personen nimmt man 3 Eigelbe, ½ ltr. Creme fraîche, ¼ ltr. Milch, 4 Blatt Gelatine, 100 gr. Lavendelhonig.

Die Gelatine in Wasser einweichen. Die Eigelbe mit dem Schneebeesen cremig schlagen, währenddessen Milch mit Creme fraîche in einem Topf und der Honig in einem anderem Topf erwärmt werden. Nach und nach zur Eiercreme den Honig und dann das Milchgemisch mit dem Schneebeesen einrühren. Schließlich die Mischung erhitzen, aber nicht kochen lassen, dabei immer umrühren, und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Den Pudding kühl stellen und fest werden lassen, dann kann man ihn mit kandierten Früchten verzieren oder mit etwas Lavendelhonig beträufeln.

Anmerkungen

¹ M. GRÜNEWALD, Speisen wie der Großherzog. Anregungen zu einer Menükarte vom 12. September 1879. Heimatjahrbuch 39, 2004 Landkreis Alzey-Worms, 165-168; M. GRÜNEWALD, Nibelungen Kochbuch, Lindenberg 2006.

² Leichenschmaus für Albrecht von Brandenburg sowie Essen zur Wahl des Nachfolgers Sebastian von Heusenstamm 1545 und zu dessen Weihe 1546. Zum Sakristei-buch, das in der Martinus Bibliothek Mainz verwahrt wird: HINKEL 2001, bes. 50 ff. Herrn Dr. Hinkel verdankt Verf. auch die Kenntnis und Übermittlung der Menüs so-wie die Erlaubnis, diese zu veröffentlichen.

³ Als Zuchttiere, Zugtiere, Milch-, Wolle- oder Eierlieferan-ten.

⁴ Apicii decem libri qui dicuntur de re coquinaria et excerpta a vinidario conscripta, ed. Mary Ella MILHAM, Leipzig 1969, liber quintus, II. 1, Lenticula ex sphondylis [sive fondilos]. In : ALFÖLDI-ROSENBAUM 43 f. Nr. 183.

⁵ Bei der Interpretation des Linsengerichtes mit Muscheln habe ich mich ALFÖLDI-ROSENBAUM (wie Anm. 4) ange-schlossen. R. Gollmer übersetzte (sic) „Linsensuppe mit Pilzen“ (GOLLMER 1928, Nr. 193 c). J. André hatte sich für fonds de cardons, Artischockenböden, entschieden (ANDRÉ 1974, Nr. 183).

⁶ Giovanni BOCCACCIO, Corbaccio o Laberinto d'Amore. Zitiert nach HECKMANN 1979, 72.

⁷ Der Kölnische Leckerfreß oder: Wohlgeordnetes Koch-buch sowohl für herrschaftliche Tafeln als auch für bür-gerliche Haushaltungen. Von Ignatius BRATENWENDER, der Kochkunst ehrwürdiges Mitglied, Köln am Rhein 1819, 110.

⁸ Es ist natürlich nicht möglich, wie im Rezept angegeben, gehackte kandierte Früchte in die noch mehr oder weniger flüssige Masse schichtweise einzubauen: die Stückchen würden versinken.

Literatur

E. ALFÖLDI-ROSENBAUM (Hrsg.), Das Kochbuch der Römer. Rezepte aus der „Kochkunst“ des Apicius (Zürich und Stuttgart 1971²).

J. ANDRÉ, Apicius. L'Art Culinaire (Paris 1974).

R. GOLLMER, Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit (Rostock 1928).

M. GRÜNEWALD, Speisen wie der Großherzog. Anregungen zu einer Menükarte vom 12. September 1879. Heimatjahrbuch Landkreis Alzey-Worms 2004, 165-168.

H. HECKMANN, Die Freud des Essens. Ein kulturgeschichtliches Lesebuch vom Genuß der Speisen aber auch vom Leid des Hungers (München 1979).

H. HINKEL, Der verbrannte Schatz. Reste der Dombibliothek in der Martinus-Bibliothek. Domblätter 3, 2001, 48-54.

J. SAULNIER, Cezanne bittet zu Tisch. Rezepte von Jacqueline Saulnier (München 2002).

VITA Radegundis Liber I., Monumenta Germaniae Historica, Scriptorum rerum merovingicarum II (Hannover 1888).

M. WERNER, Radegundis. In: Lexikon für Theologie und Kirche Bd. 8 (Freiburg 1999) 794 f.

J. H. ZEDLER, Großes Universalexikon Band 26 (1740).

*Dr. Mathilde Grünewald
Museum der Stadt Worms im Andreasstift
Weckerlingplatz 7
D - 67547 Worms
mathildesebastian@arcor.de*