Mittelalterliche Tafelfreuden genossen die Besucher des Pfannkuchenhofes im stilechten Gewölbekeller. Von Tongeschirr wurde gegessen, was nach alten Rezepten gekocht worden war.
RN-Foto Zabka

Tafeln mit dem Kurzdolch

Zum mittelalterlichen „Abend bei Hofe" gehört auch standesgemäße Kleidung

HERBEDE ▪ „Ein Abend bei Hofe" im Herbeder Pfannkuchen-Hof. Mittelalterliches Ambiente bei Kerzenschein im Gewölbekeller des Hofes Schulte-Saldenberg an der Meesmannstraße.

Höfische Kultur und doch keineswegs vornehm - sondern eher rustikal. Dreiundzwanzig Wittener genossen am Samstag einen schönen Abend in einer fiktiv zurückgedrehten Zeit.

„Sehr authentisch für mittelalterliche Gepflogenheiten ist unser Konzept," erläutert Ralf Schmidt von der Witten er Agentur „ Other Noises / other voices" . „Lange haben wir uns mit dieser Epoche beschäftigt, um möglichst viele Details realitätsnah umzusetzen!" In der Küche wird nach traditionellen Rezepten gekocht. Allerdings den heutigen Gewohnheiten der Geschmacksnerven etwas angepasst, längst nicht so scharf gewürzt, wie es damals üblich war. „Wir nehmen frisches Fleisch und nicht gepökeltes wie unsere Vorfahren", lacht Ralf Schmidt.

Mittelalterliche „Kostüme" oder besser Accessoires gibt es für alle Gäste: Die Herren können unter Wappenröcken wählen. Die Damen bekommen eine klassische Kopfbedeckung verpasst. Ein Chapel - der sogenannte Jungfernkranz -, dessen Schleier je nach Familienstand unterschiedlich gewickelt wird. „Diese Kostüme gibt es mittlerweile im Großhandel zu kaufen - Nostalgisches boomt", weiß Ralf Schmidt. Insgesamt 60 Personen kann Ralf Schmidt „einkleiden".

Geschirr aus Ton

Auch das Ambiente „stimmt": Das Essgeschirr ist gebrannter Ton. Das Besteck lediglich ein Kurzdolch. Die Suppe wird aus der Schale getrunken. Den tönernen Trinkbecher kann man als Erinnerungsstück kaufen.

Die Faszination für das Mittelalters brachte das Organisations-Team auf die Idee, mittelalterliche Genüsse an historischer Tafel aufzubereiten - für jung und alt. Wie wär`s also mit: „ trunk zur erwärmung der herzen" und „ laib brodt mit schmaltz". Oder „spanferklin-praten met codiment und allerlei zugemous" und „ epfeln in wine backen"? Da braucht man eigentlich nur noch „Guten Appetit" zu wünschen - beim zum nächsten Rittermahl am Samstag, 21.April, im Pfannkuchenhof. ▪ Barbara Zabka