

So lasst Euch berichten vom ritterlichen Mahle, welches Stefanus von Eskinivach zu Witten, Truchsess der Freifrau Anna Johanna von der Recke, erst-

mals zubereiten ließ im Jahre des Herrn 2008 zur Freude wohlgeborener Bürger und ihrer Gefolgschaft in der Schenke „Zum Ackerbürger.“



So wollen es die strengen Sitten des Mittelalters. Vor jeder Mahlzeit müssen die Hände gewaschen werden. RN-Foto Hirsch



„Was wollen wir trinken, sieben Tage lang.....“ RN-Foto Goldstein



Der Vortrinker erhält sein Schutzleder. RN-Foto Goldstein



Der Vorkoster (r.) testet das warme Brot. RN-Foto Goldstein



Der Ruf „all voll“ ist angekommen, alle erheben ihre Becher. Weitere Bilder finden Sie in unserer Fotostrecke im Internet unter » www.RuhrNachrichten.de/luenen RN-Foto Goldstein

Wohl an, tafelt ritterlich

Kapon met vil gout würzkrether und Panferklin von Spieß

LÜNEN - Es begab sich zu der Zeit, als das Stunden-glas zum siebten Mal gewendet ward. Vor der Schenke gefiel es einem Schwein, sich vom Feuer die Schwarte braun brutzeln zu lassen.

Ein des Kochens kundiger schwarz gekutteter Mönch hatte ein waches Auge auf das Borstenvieh. Schließlich sollte dieses der Festgesellschaft später als Gaumenschmeichler und Magenfüller dienen.

Während also der Hauptgang ruhig vor sich hinbriet, begrüßte Ulrich, der Barde, die Schar der Gäste mit Minnegesang zur Laute. Die so Bespielten dankten es mit üppigem Handgeklapper.

Ein Becher Met wärmte die Seele und lockerte die Zunge. Die mussten die Neulinge an der Hoftafel zunächst im Zaume halten, denn der Truchseß höchstselbst brachte den Gästen die Tischsitten näher.

Strenge Sitten

Und die waren im Mittelalter durchaus streng einzuhalten. Beispiel: „Der Herr legt der Dame vor“, will heißen, er reißt das frische Brot in (mehr oder weniger) mundgerechte Stücke und platziert diese auf dem Tonteller vor der Dame. Ein jeder stippe sodann das warme Brot in das frische Schmalz, beriesele es mit einer Fingerspitze Salz und lasse sich den Bissen munden.

Bevor es ans Brot ging, ergriff der Barde das Wort. „Wir brauchen Freiwillige.

Schaut euch nicht um, ihr werdet heute alle Freiwillige sein.“ Zum Beispiel als Vorkoster und Trinkspruchvortragender. Gerstensaft in die Humpen, das Mahl kann beginnen.

Besteck ist weitgehend unbekannt, gegessen wird vorwiegend mit den Fingern, weshalb Tischregel Nr. zwei streng zu beachten ist: „Wasch dir die Hände nach dem Aufstehen und vor jeder Mahlzeit.“

Die lombardische Suppe ohne Löffel zu essen, erinnert an kühne Kindertage – auch im Ton. Um an die schmackhafte Einlage zu kommen, bastelten sich einige Tischgesellen kleine Schüppchen aus Brot. Und wenn dies nichts half, muss-

te eben der Finger ran. Womit sich an dieser Stelle deutlich der Sinn des permanenten Händewaschens erschließt. Immer wieder greift Barde Ulrich zur Laute und erfreut die Anwesenden mit Minnegesang und deftigen Trink- und Raufliedern. Emsiges Handgeklapper dafür.

„Kapon von Spieß mit vil gout würzkrether und allerley zuge-mouse“ – Huhn vom Spieß mit Saucen und Gemüse kren-denzt die Schankmaid so-dann. „Ist er durstig“, fragt sie höflich und schenkt nach vom kühlen Gerstensaft.

Wieder teilt der Mann in diesem Fall das Huhn und bedient sich dabei eines Dolches. Alsdann legt er der Dame wieder vor. Alle Speisen,

so versichern Truchseß und Schankmaid, werden nach alten Rezepten zubereitet. Man isst, man trinkt, kurzum, die Gesellschaft ist recht ausgelassen und vergnügt.

Mittlerweile hat das Schwein – im Original übrigens „Panferklin“ – seinen schmackhaftesten Zustand erreicht. Frenetisches Händgeklapper für den kochenden Mönch. Nach mehrmaligem Wenden des Stunden-glases setzte ein feines Mandeltörtchen dem Fest-schmaus die süße Krone auf.

Es schnabuliert der Rittersmann, solange bis er nicht mehr kann. War's so, die alten Rittersleut? Ja, so warn's.

Dieter Hirsch

Mehr Informationen zum Ritter-mahl und über die nächsten Termine im Internet unter

» www.otherages.de



Draußen vor dem Ackerbürger dreht sich das Spanferkel über dem Feuer. RN-Foto Goldstein