Barde Ulrich, Mönch Ralf und Schankmaid Katja tischen im Restaurant „Zum Ackerbürger" ein Rittermahl auf. RN-Foto Goldstein

Tafeln wie die Ritter

Speisen nach mittelalterlichen Rezepten / Gesang und Geschichte(n)

LÜNEN ▪ Suben von lombarday, Kapon von spis met vel gout würzkreyter, panferklin met condiment und zugemous.

So klangen Lombardische Suppe, Huhn am Spieß gebraten mit Gemüse und Spanferkel am Spieß mit Gemüse im Mittelalter, wenn sie den Rittersleuten aufgetischt wurden.

Und so klingt es am Mittwoch (30. April) im Restaurant „Zum Ackerbürger", wenn Barde Ulrich, Mönch Ralf und Schankmaid Katja die Gäste den ersten „Abend bei Hofe" mit mittelalterlichen Genüssen, Geschichte und Geschichten anbieten. „Die Rezepte des fünfgängigen Menüs sind Originalrezepte", erzählt Barde Ulrich, der im bürgerlichen Leben Martin Blank heißt. Er gehört gemeinsam mit Mönch Ralf Schmidt und Schankmaid Katja Schmidt zu einer Wittener Agentur, die seit rund anderthalb Jahren in Witten und Umgebung „Mittelalterliche Bankette" organisiert und jetzt auch die Lippestadt für mittelalterliche Menüs begeistern möchte.

An des Ritters Tafelrunde ging es übrigens gesitteter zu, als man glaubt, wie Barde Ulrich erzählt. Von wegen Essensreste einfach unter den Tisch werfen. „Früher wurden die Reste gesammelt", erzählt Blank, der gut zweieinalb Meter Literatur zum Mittelalter besitzt und gelesen hat. Er wird bei Tisch mit Anekdoten, Geschichten und Liedern das „dunkle Zeitalter" ein wenig zu erhellen.

Gegessen wird von Tontellern, getrunken aus Tongläsern. Zur Hilfe gibt es Holzlöffel und Essdolch. Ansonsten wird auf die Finger zurückgegriffen. „Da gibt es wie früher extra eine Waschung vor dem Fleischgang", so Katja Schmidt. Gute dreieinhalb Stunden wird getafelt, getrunken und gesungen. ▪ hi-

Weitere Informationen unter Tel. (02302) 5 5173. Karten (Komplettpreis 59,50 Euro pro Person) können dort oder direkt im Ackerbürger bestellt werden.

» www.otherages.de