



Zu Gast bei Rittern und Burgfräulein

vigo
Leservorteil
Gewinnspiel

Unten: Ein Barde führt beim Mittelaltermahl auf Schloss Broich durch den Abend.



Mülheim an der Ruhr | Alle sechs Wochen gibt es im Rittersaal von Schloss Broich ein festliches Mittelalter-Dinner.

Das Mittelalter, das Volk und das Essen

- **Die Zeit:** Das Mittelalter ging vom 6. bis 15. Jahrhundert. In dieser Zeit hat sich vieles verändert, was Einfluss auf das Leben der Menschen und die Ernährung hatte: der Handel zwischen Ländern und das Klima zum Beispiel, aber auch die Technik. Mühlen wurden besser.
- **Das Essen:** Quer durch alle sozialen Schichten aß man im gesamten Mittelalter vor allem Getreidebrei und -grützen. Fleisch war kostbar, es gab meist Schwein und Huhn.
- **Die Gewürze:** Sie zählten zu den teuersten Gütern, die ein Haushalt für seinen Gebrauch erwarb. Man kaufte zum Beispiel: Pfeffer, Zimt, Muskat, Gewürznelken, Ingwer und Safran.
- **Die Not:** Es gab viele Menschen, die hungerten. Die Gründe dafür waren: Armut, Missernten, Plünderungen, Dürren, Hochwasser und Kriege.

Das Essbesteck: ein Dolch. Das Geschirr: Teller und Becher aus Ton. Das Menü: gebratenes Spanferkel, Gemüse und Ofenbrot mit Schmalz. Ein bis ins letzte Detail authentisches Mittelalter-Dinner erwartet die Gäste beim Rittermahl auf Schloss Broich.

Alle sechs Wochen organisiert der Veranstalter Other Ages für etwa 90 Gäste das rustikale Festessen im Rittersaal des Schlosses und versetzt die Teilnehmer für rund dreieinhalb Stunden in eine andere Zeit. „Wir legen viel Wert darauf, dass alles möglichst originalgetreu ist“, sagt Veranstalter Ralf Schmidt. „Deshalb gibt es an dem Abend weder Besteck, noch Gläser, auch keine Kartoffeln, Nudeln oder Gemüse, das unter der Erde wächst.“ Denn das, so hieß es damals, war des Teufels.

Diniert wird bei Kerzenschein und die Gäste werden in ein mittelalterliches Gewand gekleidet. Für die Herren gibt es

einen Wappenrock, die Damen tragen einen sogenannten Jungfernkranz, ein feines Stoffgebilde, das wie ein Blumengebinde auf dem Kopf sitzt. So gekleidet geht es zur Tafel. „Ein Tafelaufseher, der sogenannte Truchsess, erklärt die Tischsitten, die damals herrschten“, sagt

Schmidt. „Die Suppe wird aus Schalen geschlürft und das Brot müssen sich die Gäste selbst vom Laib abschneiden.“

Alles ist möglichst originalgetreu

Auch gegessen wird nach alter Manier: mit den Fingern. Während die Gäste ihr Fünf-Gänge-Menü genießen, unterhält ein Barde die Gesellschaft mit alten Liedern. Natürlich wird auch Mittelalterliches getrunken: Einen Schluck Met gibt es zur Begrüßung und nach dem Essen einen Kräuterschnaps. Nur eins ist modern: die Stühle. „Auf einer zusammengezimmerten Holzbank kann es nach einigen Stunden ungemütlich werden.“

www.otherages.de



Mitmachen!

Speisen und trinken wie die Burgherren

vigo verlost zwei Eintrittskarten für das Rittermahl auf Schloss Broich am Samstag, 22. März. Gemeinsam mit etwa 90 weiteren Burggästen gibt es für Sie deftige Mittelalterkost und Bardengesang. Um die Eintrittskarten gewinnen zu können, beantworten Sie bitte folgende Gewinnspielfrage richtig: „Welches mittelalterliche Getränk gibt es beim Rittermahl zur Begrüßung?“ Hinweise auf die Lösung finden Sie im Artikel. Die richtige Antwort senden Sie bitte an folgende Adresse:

AOK Mülheim an der Ruhr
Stichwort „Rittermahl“
Friedrich-Ebert-Straße 65
45468 Mülheim an der Ruhr
vigo.mh@rh.aok.de
www.vigo.de/gewinnspiele

Einsendeschluss: 28. Februar 2014

Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Nicht teilnahmeberechtigt sind AOK-Mitarbeiter und Mitarbeiter des Verlages sowie Spielgemeinschaften. Der Rechtsweg sowie die Auszahlung der Preise sind ausgeschlossen. Der Gewinn wird nicht aus Mitgliedsbeiträgen finanziert.