

Küche und Kochtechniken im Mittelalter

Die Küche als Arbeitsraum hat sich aus dem Bereich um die Feuer- bzw. Kochstelle in der gemeinsamen Stube herum entwickelt, in unseren Breiten war das ungefähr zur Zeit des Hochmittelalters (um 1300). Sie ist wie so vieles im Mittelalter auch ein Statussymbol: Je reicher ein Haushalt war, desto größer und besser eingerichtet war die Küche, bei armen Haushalten konnte es vorkommen, das im Sommer im Freien gekocht wurde.

Auch in der mittelalterlichen Küche ist der Küchenherd das zentrale Element: Der Herd, oder besser die Feuerstelle, war in der Regel in der Mitte des Raumes ca. kniehoch aufgemauert, sodass man von allen Seiten an das Feuer konnte, das darauf brannte. Direkt darüber befand sich normalerweise



Abb.1: Holzschnitt einer Küchenszene, 1519: Personal, Küchenutensilien, Kochpraktiken

ein Rauchabzug, der wie auch der Rest des Gebäudes, in dem sich die Küche befand, gemauert war, damit so die Gefahr eines Brandes eingeschränkt wird. Aus diesem Grund war die Küche normalerweise auch nicht Teil der Wohngebäude, sondern in einem eigenem, etwas abgelegenen Gebäude untergebracht.

Als weitere Einrichtungsgegenstände dieser Küche, die je nach Größe des Hauses, der Burg, des Klosters unterschiedliche Ausdehnungen haben konnte kann man sich vorstellen: ein Waschbecken mit Abfluss nach außen, diverse Arbeitsflächen und Regale aus Holz, daneben vielleicht die eine oder andere Vorratskiste oder Holzfass – Schränke waren in der Küche eher unüblich. Je nach Reichtum des Hauses war vielleicht sogar ein gemauert Backofen vorhanden. Am Herd konnte man auch oft einen großen Blasebalg finden, mit dem man kurzfristig das Feuer bzw. die Glut auf sehr hohe Temperaturen bringen konnte.

An die Küche angeschlossen waren oft auch Vorratsräume und ein Zugang zu einem tiefen unterirdischen Keller, der auch im Sommer durch konstant niedrige Temperaturen als Ersatz des nicht vorhandenen Kellers dienen konnte.

Die mittelalterlichen Küchenutensilien waren in der Regel aus Holz oder Ton, wenn man es sich leisten konnte aus Zinn oder Eisen. Einen Topf fand man eigentlich in jeder Küche. Tönerne Töpfe (Grapen) hatten drei Beine, mit denen man sie direkt in die Kohlen stellen konnte. Reiche Haushalte hatten da-



Abb. 2: Holzschnitt von 1485, Darstellung einer Küche mit gemauertem Herd, Grapen, Drehspieß, würsten im Kamin und Pfannen an der Wand.

neben auch Töpfe und Kessel aus Metall. Der Kessel hing oft an einem beweglichen Balken an einer Kette über dem Feuer, sodass man damit die Position und die Höhe über dem Feuer regulieren konnte.

Rund um den Herd konnte es auch diverse Bratenspieße (oft auch mit einer Vorrichtung zum Drehen) und Grillroste geben. Im Kamin waren Stangen befestigt, an denen man Würste und Schinken zum Räuchern aufhing.

Ähnlich wichtig wie der Herd war in der reichen mittelalterlichen Küche auch der Mörser. Diesen gab es in unterschiedlichen Größen (teilweise so hoch wie ein Kind) und Materialien (Holz, Stein, Metall).

Daneben waren Eimer, Zuber und Körbe notwendig, um größere Mengen an Lebensmittel oder auch Feuerholz zu transportieren. An kleinerem Kochgeschirr gab es langstielige Pfannen, Töpfe, Tiegel, Krüge, Teller und Platten aus Holz oder Ton. Küchenwerkzeug waren große Messer, Beile und Spieße aus Metall sowie Siebe, Schöpfkellen, Kochlöffel und Schneebesen, die alle meist aus Holz gefertigt waren.



Abb. 3: Holzschnitt einer Küchenszene um 1500.



Abb. 4: Kochen mit offenem Feuer auf einem gemauerten Herd in einer historischen Rauchküche.

Abgesehen von den Materialien, die verwendet wurden, fand man in der mittelalterlichen Küche also durchaus ähnliche Gegenstände und Gerätschaften, wie in einer modernen Küche. Daher ist es auch nicht verwunderlich, dass auch damals die Zubereitungstechniken der heutigen Küche bereits angewandt wurden: Kochen, Braten, Backen, Fritieren beschreibt die gängigsten Methoden. Daneben wurde aber auch gegrillt, gedämpft, gedünstet, geröstet, geschmort, mit niedrigen Temperaturen oder im Wasserbad gegart, geräuchert, geliert.

Die Kochrezepte aus dem Mittelalter beschreiben diese Techniken oft bis ins kleinste Detail, vor allem dann wenn es komplizierte Arbeitabläufe waren. Aber weit öfter muss man auch lange darüber nachdenken, was denn mit dem lapidaren Hinweis "back es" gemeint sein könnte: Soll es im Ofen gebacken werden? Oder in den Kohlen oder im Fett herausgebacken? Oder ist doch etwas anderes damit gemeint? Viele Rezepte aber auch die beschriebenen Gerätschaften geben nach wie vor Rätsel auf.

Abb. 1: <https://www.digitale-sammlungen.de/de/view/bsb10990136?page=4,5>

Abb. 2: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kuchenmaistrey.jpg>

Abb. 3: Quelle unbekannt

Abb. 4: Karin Kranich, 2010

