

Deutsche Burgenvereinigung e.V.
Landesgruppe Rheinland-Pfalz/Saarland
in Zusammenarbeit mit
Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz
(GDKE), Direktion Burgen, Schlösser, Altertümer

20. Mittelrheinisches Burgensymposium

am Samstag, 9. April 2016
auf der Marksburg (Braubach), Schenkensaal

Thema: „Die Burgküche“

Leitung: Stefan Köhl M.A. (Bad Münster am Stein-Ebernburg)

Zum Tagungsthema:

Eine angemessene Versorgung der Burgbewohner mit Speisen und Getränken war sowohl in Kriegs- wie auch in Friedenszeiten von besonderer Wichtigkeit. Nun gibt es seit einigen Jahren gerade auf Burgen sogenannte „mittelalterliche Tafeleyen“ oder „Rittermahle“, bei denen die Burgbesitzer oder örtlichen Gastronomen vorgeben, die angeblichen Essgewohnheiten der „alten Rittersleut“ zu zeigen. Leider vermitteln diese Veranstaltungen selten ein realistisches Bild, prägen aber die Vorstellungen vieler Menschen von mittelalterlicher Küche und Essgewohnheiten.

Wie aber war es wirklich? Leider sind bisher kaum wissenschaftliche Arbeiten zur Erforschung der Burgküche bekannt. Wir möchten daher mit der Tagung einen Überblick geben, was wir derzeit unter Berücksichtigung verschiedener Fachdisziplinen über die Burgküche wissen. Hierbei werden Schriftzeugnisse, zeitgenössische Abbildungen, erhaltene Sachzeugnisse, archäologische Funde und Befunde sowie die Ergebnisse experimenteller Archäologie berücksichtigt. Am Abend wird es erstmals in dieser Veranstaltungsreihe praktische Vorführungen geben, wobei hierfür die Teilnehmerzahl leider begrenzt werden muss.

Tagungsfolge

- | | |
|-----------|--|
| 10.00 Uhr | Begrüßung
Rüdiger Mertens, Vorsitzender der Landesgruppe |
| 10.15 Uhr | Dr. Angela Kaiser-Lahme, GDKE (Direktorin Burgen, Schlösser, Altertümer)
Einführung in das Tagungsthema |
| 10.30 Uhr | Stefan Köhl M.A. (Bad Münster am Stein-Ebernburg)
Die Burgküche – bauliche Entwicklung und Einrichtung

anschließend Diskussion |

- 11.30 Uhr Dr. Jens Friedhoff (Limbach/EBI Braubach)
„Item Bratspieß und Schopflöffel“ - Burg- und Schlossküchen im Spiegel
spätmittelalterlicher und frühneuzeitlicher Schriftquellen

anschließend Diskussion
- 12.30 Uhr gemeinsames Mittagessen in der Burgschänke
- 14.00 Uhr Andreas Klumpp M.A. (Bamberg)
Von „huon versoten“ und „wizen semmeln“ - Ernährung und Speisen auf der
spätmittelalterlichen Burg

anschließend Diskussion
- 15.00 Uhr Peter Lutz (Gelnhausen)
Kann man heute noch mittelalterlich kochen? - Problematiken bei der
Umsetzung mittelalterlicher Kochtexte in die heutige Küchenpraxis,
dargestellt an praktischen Beispielen

anschließend Diskussion
- 16.00 Uhr Abschlussdiskussion zum Gesamtthema
- 16.15 Uhr Ende der Vortragsveranstaltung

Zusatzangebot:

Die Teilnehmerzahl hierfür muss auf 25 (nach Reihenfolge des Eingangs) begrenzt werden. Es wird ein zusätzlicher Beitrag erhoben.

- 16.30 Uhr Besichtigung der Marksburg unter besonderer Berücksichtigung des Themas
Essen und Trinken – wo war die ursprüngliche Küche? Backofen,
Vorratsräume, Speiseräume
- 17.30 Uhr Andreas Klumpp M.A. (Bamberg)
Praktische Vorführung zum Kochen im Mittelalter
Am Kamin in der Burgküche wird gezeigt, wie im Mittelalter Speisen mit den
damaligen Gerätschaften (Keramiktöpfe etc.) am offenen Feuer bzw. mit der
Glut gegart wurden. Bei der Verkostung verschiedener, nach mittelalterlichen
Rezepten angerichteter Speisen wird versucht, dem mittelalterlichen
Geschmacksempfinden auf die Spur zu kommen. Getränke und weitere
Speisen stehen für die Teilnehmer bereit.

Ende gegen 20.30 Uhr