

Ausgangspunkt

Funde aus Latrinen erzählen eine Menge über Speisen und Ernährungsgewohnheiten, aber auch vom Koch- und Essgeschirr im Mittelalter. Die Ausstellungsstücke zeigen, was bei Mönchen, Bürgern und Adligen auf den Tisch kam und wie eine mittelalterliche Küche eingerichtet war. Das Bild wird durch Schriftquellen und Abbildungen ergänzt. Gegessen wurde vor allem mit den Händen, was sich auch im Besteck und den Reinigungsutensilien widerspiegelt. Standesunterschiede machten sich natürlich auch im Kochtopf bemerkbar. Wildbret war den Adligen vorbehalten, während das gemeine Volk oft mit Brei und Mus vorliebnehmen musste. Nur Reiche konnten sich teure Gewürze leisten.

Ablauf

Anhand archäologischer Objekte, von unscheinbaren Essensresten bis zum kostbaren Tafelgeschirr, wird die Grundlage der mittelalterlichen Küche gemeinsam erarbeitet. Dabei kann das eine oder andere Original auch in die Hand genommen werden. Anschließend wird nach alten Rezepten ein mehrgängiges Menü gekocht und beim gemeinsamen Mahl verspeist. Falls andere Getränke als Wasser gewünscht werden, können diese von der Gruppe mitgebracht werden.

Dauer: 2,5 Std. | Max. Teilnehmerzahl: 20 Personen

Kosten: Pauschal 85,- € + 6,- € Eintritt pro Pers. + 3,- € Zutaten pro Pers.

Informationen und Anmeldung:
Archäologisches Landesmuseum Baden-Württemberg
Benediktinerplatz 5 | 78467 Konstanz
Tel.: 07531/9804-43 oder -0
Fax: 07531/68452
muspaed@konstanz.alm-bw.de