

## **Unterrichtsmaterial: Essen im Mittelalter und der Renaissance**

*Marx Rumpold war Küchenmeister des Erzbischofs von Mainz und brachte 1581 sein „New Kochbuch“ heraus, das fast 2000 Rezepte enthielt, inklusive Tipps zum Herrichten des Tisches, zur Sitzverteilung bei Tisch und der Menüfolge. Er veranstaltete Festmahle zumeist für Fürsten. Trotzdem finden sich neben den Speisen für die Fürsten in seinem Kochbuch auch Menüfolgen für Bauern, wie aus dem folgenden Auszug ersichtlich wird:*

### **Q2: Das vierdt Bancket der Bauren**

*Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fasttag.*

Ein Salat von weissem Kraut geschnitten/ und harte Eyer darauff gelegt/ auch Bratfisch dazu.

Ein Ungerische Käßsuppen mit Zwibeln

Frisch gesottene Eier

*Der ander Gang zum Nachtmahl am Fasttag.*

Eingemachte schwarze Karpffen. .

(...) Ein grün Kraut mit Backfischen oder mit gehackten Rüben.

(...) Eyn gemachte Hering mit Zwibel.

(...) Stockfisch gekocht mit Zwibel und Milch/ fein weiß mit Butter.

(...) Allerley Gebackenes/ Kuchen/ (...) Auch Epffel/ Birn/ Muß und Käß/ alles in ein Schüssel.

### **Das ander Bancket der Bauren**

*Der erste Gang zum Nachtmahl/ am Fleischtag*

Eyn Salat

Harte Eyer

Bratwürst

Ein zerschnittener Schuncken

Dürr Fleisch

Alles in ein Schüssel angericht/ und umb den Salat herumb gelegt.

(...) Ein gute Hennen Suppen/ mit einem Rindfleisch.

(...) Ein Schüssel voll allerley grob Gebratenes.

(...) Ein grün Kraut mit einem geräucherten Spanfercklein.

(...) Eingemachte junge Gänß in eim Pfeffer.

(...) Allerley Gebackenes/ Kuchen (...) / alles in ein Schüssel zusammen angericht.