

Was ist das Mittelalter

Der Begriff **Mittelalter** bezeichnet in der europäischen Geschichte die Zeit zwischen dem Ende der Antike und dem Beginn der Neuzeit (ca. 6. bis 15. Jahrhundert). Sowohl der Beginn als auch das Ende des Mittelalters sind Gegenstand vieler wissenschaftlichen Diskussionen und werden recht unterschiedlich angesetzt.

Aus diesem Grund beschränken wir uns auf die Zeit ab der Gründung des Taufkirchener Wasserschlosses. Also vor ungefähr 750 Jahren.

Im Jahre 1263 wurde erstmals die Pfarrei und das Schloss in einer Urkunde gemeinsam erwähnt. Schlossbesitzer war damals Grimold von Taufkirchen. Aber schon 1140 wurde Taufkirchen nachweislich in einer Urkunde erwähnt.

Die Küche im Taufkirchener Wasserschloss

Leider gibt es wohl keinerlei Bilder, Zeichnungen oder Aufzeichnungen einer Küche im Schloss aus der damaligen Zeit. Selbst im alten Gemeindearchiv ist nichts über die Kultur der Küche im Schloss zu finden.

Aus diesem Grund lernen wir den Aufbau und die Küchenkultur im allgemeinen kennen.

Die Küche

Die mittelalterliche Küche wie wir sie uns gemeinhin vorstellen, mit gemauerter Herdstelle und mächtigem Abzug, mit eisernen Pfannen und Töpfen und zahllosen Krügen und Humpen auf hölzernen Borden, mit großen Bratenspießen und schweren Pfannenrosten – dieses Bild gehört vielmehr in die Renaissance ab etwa 1700. Die mittelalterliche Küche war wesentlich schlichter eingerichtet.

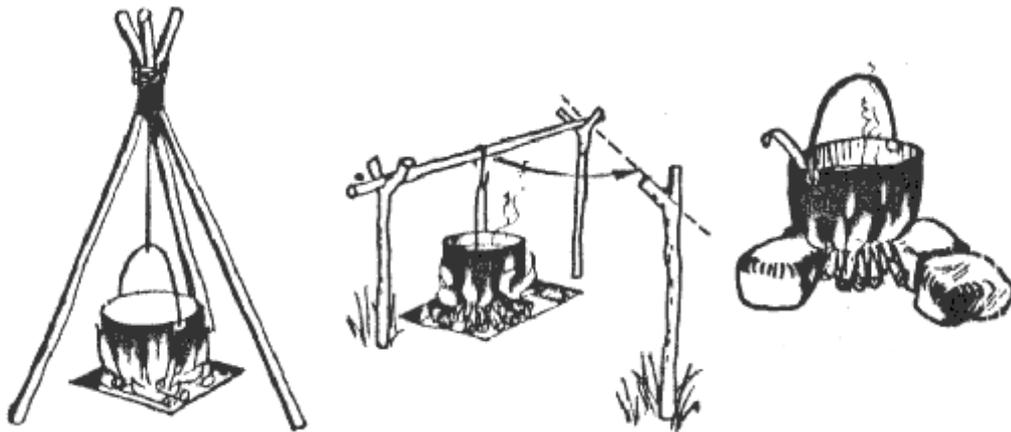
Noch im frühen Mittelalter brannte fast überall ein offenes Feuer inmitten des Hauses auf einer niedrigen Erhöhung aus gestampftem Lehm oder in einer mit Steinen eingefassten Vertiefung. Steter Qualm stieg vom Glutbett auf und waberte in Brusthöhe unter dem niedrigen Dachfirst, bis er endlich durch den Rauchabzug in der Mitte des Daches oder an den Firsten abzog. Ein Aufenthalt war oft nur sitzend möglich und alles und jenes roch nach Feuer und Qualm.

Über der Feuerstelle befand sich der Funkenfang, ein flaches Dach aus Holz oder einer großen Tierhaut, das die aufstiebenden Funken daran hindern sollte ins häufig strohgedeckte Dach zu geraten und dort Unheil anzurichten. Nicht selten brannten mittelalterliche Häuser auf diese Weise ab. Der Funkenfang diente gleichzeitig dazu,

Würste aus Grütze, Fisch und Fleisch zu räuchern und damit haltbar zu machen, und zum Trocken von Kräutern, Pilzen und Beeren.

In der Nacht schürte man die Glut zusammen und stülpte einen Topf darüber. So konnte man die Glut bis zum frühen Morgen erhalten, denn Feuer zu machen mit Feuerstein und Feuerstahl brauchte seine Zeit und eine geübte Hand.

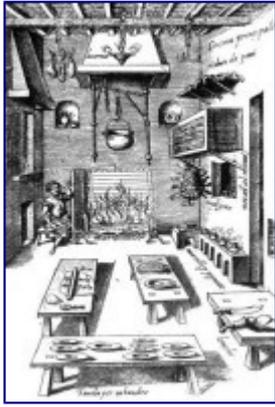
Unentwegt köchelte an einem Dreibein aus Eisen oder Holz ein Topf über oder neben der Feuerstelle. Waren die Töpfe aus Eisen geschmiedet, so hatte man sie zumeist aus einzelnen Metallstücken zusammengesetzt und vernietet; häufig bestanden die Kochtöpfe aber auch nur aus grob gemagertem Ton und wurden auf einem niedrigen Dreifuß aus Eisen über die Glut gesetzt. Im Norden waren Kochtöpfe oftmals sogar aus Speckstein geschnitzt, der sehr gut die Wärme speichert, und in dem die Speisen gleichmäßig garen.



Unweit des Feuers stand sicher immer ein hölzerner Eimer mit frischem Wasser aus dem Brunnen oder einer nahen Quelle, das zum Kochen, Waschen und zur Not sicher auch zum Löschen diente.

Auf schmalen Borden entlang der Wände fanden sich einige Töpfe und Schalen aus Steinzeug und Holz, oft in Heimarbeit gefertigt und nicht immer schön anzusehen, zuweilen aber auch besonders edle Keramiken.

Hölzerne Schneide- und Servierbretter sowie kürzere und längere Holzlöffel rundeten



das Bild ab.

Erst im Laufe des späten Mittelalters und auch da hauptsächlich in Klöstern und Burgen, beim Adel und in großen Bürgerhäusern, entstanden regelrechte Küchen, deren Mittelpunkt ein gemauerter Herd mit festem Abzug war, über dem eisernen Ketten und Kochtöpfe in unterschiedlichsten Formen und Größen hingen. Daneben befanden sich Bratspieße und -roste, zuweilen auch ein Schild aus Holz, der die Köchin und ihre Helfer vor der Hitze des Feuers schützte. Grapen, dreibeinige Töpfe aus Ton oder Metall, standen bereit, um den Inhalt sanft über oder neben der Glut zu köcheln. An großen Tafeln, also langen Tischen, konnten die Speisen zum Servieren vorbereitet werden, und zuweilen gab es fest gemauerte Becken zum Waschen oder zum Aufbewahren für lebende Fische. In der Kühle dunkler Erdkeller und steinerner Gewölbe lagerten verderbliche Speisen wie Wurzelgemüse und Obst, eingelegtes Kraut und Wein.

Allerdings entwickelten sich die Küchenausstattung und die Kochkunst erst im Hochmittelalter weiter, zu der Zeit als auch die Städte wuchsen, ebenfalls die Herrscherhöfe.

In Städten und Burgen rückte die Feuerstelle bald von der Mitte des Raumes an die Wand, da die Feuerschutzgesetze und mehrstöckige Gebäude schon damals einen Kaminanschluss vorschrieben. Diese erlassenen Gesetze verhinderten in Großstädten, dass jedes kleine Haus ohne gemauerten Kamin eine Küche hatte und somit durch eine offene Kochstelle zur Gefahr für die ganze Stadt wurde, erhöhte Brandgefahr durch dicht stehende Häuser. Neue, schon gemauerte Herdtypen entwickelten sich in den Burgen oder in den Küchen der städtischen Oberschicht.

Es entstand langsam die separate Küche. In ärmeren Gegenden und auf dem Land blieb der Herd vorerst noch ohne Kamin, ca. bis in das 17. Jh.

Im süddeutschen Raum erfolgte die Abtrennung der Küche von der Stube schon ab ca. 1300. Im Norden hingegen hielt sich noch das bäuerliche Langhaus, welches Kochstelle und Wohnraum vereinte.

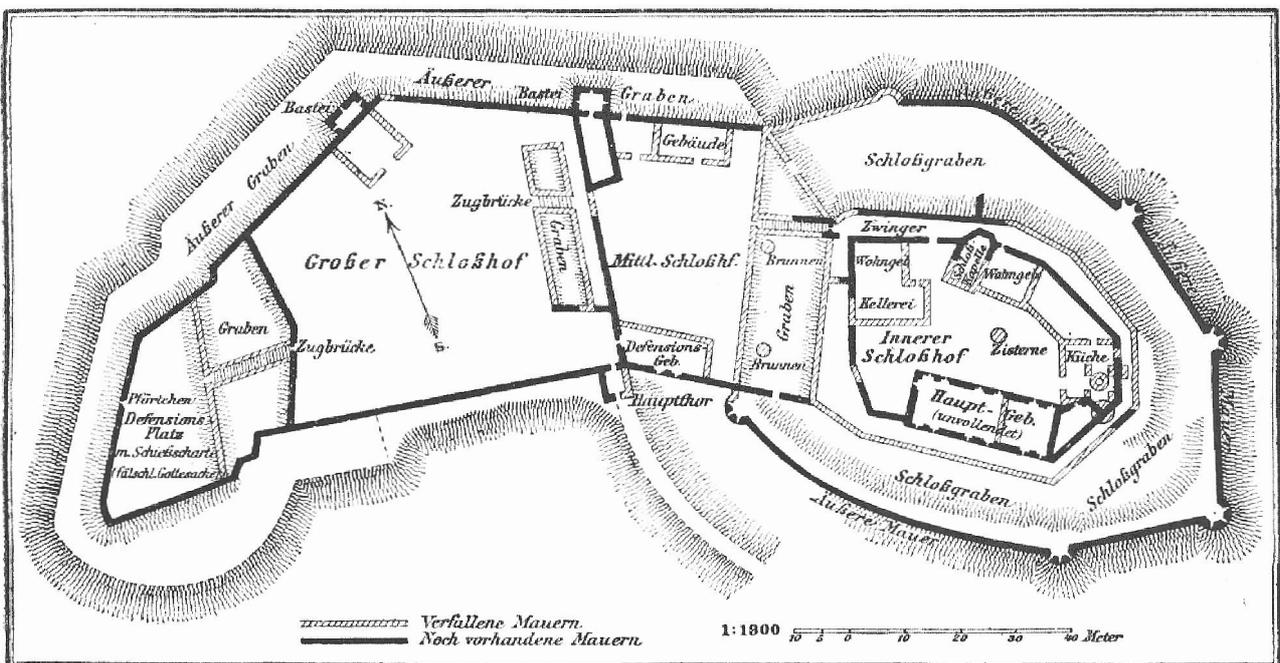
Ein Herd im Hochmittelalter war höchstens kniehoch.



Das Feuer in einem Herd wurde stets bewacht und nach dem Herunterbrennen mit einem Feuerschutz aus Ton oder Keramik abgedeckt.

Die Küchenbauten großer Burgen und Klöster waren architektonisch oft klar vom Wohntrakt getrennt und bildeten einen eigenen Gebäudekomplex. Vielerorts gab es große, pyramidenförmige Küchen.

Im 18. Jahrhundert empfahlen erfahrene Baumeister, eine bürgerliche Küche des Lichtes wegen in einem südlich ausgerichteten Gebäude unterzubringen, die Speisekammer aber - aus dem gleichen Grund - nach Norden auszurichten. So waren Arbeitsplatz und Personal ausreichend mit Licht versorgt, die empfindlichen Vorräte aber vor der Sonne geschützt. Des Weiteren finden sich auch in dieser Zeit Brunnen und Holzhaus nicht weit von der Küche - verständlich, bedenkt man, welche Mengen von Wasser und Holz ständig in der Küche eines großen Haushaltes benötigt wurden.



In einer Burg mussten pro Tag oftmals mehr als 50 Bewohner gepflegt werden.



6 = Backhaus 9 = Brunnen 21 = Küchengebäude