

Alfred Georg Frei
Waldstr. 65, 04105
Leipzig mobil 0177-
75 32 632

18.11.2008

Essen wie in der Renaissance

Vortrag im Grafschafter Museum im Moerser Schloß

Ob sie wohl das neue Jahrhundert noch erlebt, die hoch verehrte Gräfin Walburgis?
Wir haben im Jahr des Herrn 1599 schon wieder eine Pestepidemie.

Wir Gelehrten wollen sie bekämpfen, aber mit der gefährlichen Krankheit werden wir wohl am besten fertig mit dieser Vogelmaske. Dabei entdecken die Welschen, die Italiener, immer mehr über die bösen Keime. Die sollen sogar die Leichen aufschneiden! Das ist gegen Gottes Gebot! Und von den Heiden, den Arabern, schreiben sie Bücher ab, von einem Avicenna in Isfahan. Das ist ja noch schlimmer!

Die letzten Jahre graben wir aber auch selber die Texte von den alten Römern und den Griechen wieder aus. Das sind zwar auch Heiden, aber lernen kann man schon daraus.

So hat der Moerser Graf Hermann – hier neben mir sehen Sie ein Bild von ihm – sich sehr für die römische Kultur interessiert. [FOLIE] Vermutlich aus seinem Besitz dürfte eine römische Sigillata-Schale stammen, die bei den Ausgrabungen hier im Schlosshof gefunden wurde. Auch für die Bildung hat er sich sehr interessiert der Graf Hermann und den Grundstein für das Adolfinum gelegt – eigentlich müsste es Hermaneum heißen.

Die Italiener nennen diese Rückbesinnung auf die Antike das Rinascita, die Franzosen Renaissance.

Die hiesigen Grafen haben auch an ihrem Schloss weitergebaut. In der Renaissance kam der Gebäudeteil hinzu in dem sich dieser Saal befindet, in dem wir heute Abend sitzen.

Gott sei Dank hat uns die hohe Gräfin Walburgis heute ihren Koch ausgeliehen, den Meister Bähners. Auf dass wir kräftig essen und so gesund bleiben.

Aber sie hat für alles vorgesorgt und 1599 eine Hofordnung erlassen. Eine wichtige Funktion hatte darin der Burggraf. Das war nicht ihr Mann, sondern ein wichtiger Beauftragter.. Deshalb wollen wir aus unserem Kreis einen wichtigen Beauftragten auswählen. Ich würde Ihnen ausnahmsweise nicht Bürgermeister Ballhaus vorschlagen, Sie haben Aufträge genug, sondern Ihren Präsidenten, Herrn Dr. Ehlert. Wenn Sie damit einverstanden sind, darf ich ihn mit diesem Amt betrauen. Als Zeichen ihres Amtes darf ich Ihnen schon mal diesen Schlüssel überreichen. Über Ihre Aufgaben werde ich Sie sogleich unterrichten.

Sobald die Mahlzeit vorüber ist, welche nicht über eine kleine Stunde dauern soll, und alle gesättigt sind, dann soll der Burggraf nach altem Brauch mit den Schlüsseln

auf die Anrichte oder in der Stube auf den Tisch klopfen und alsbald wieder abschließen, jeden an seine Arbeit weisen und keinen langen Nachtrunk dulden. Allerdings, Herr Burggraf, dürfen wir heute ausnahmsweise wenigstens von der 1 Stundenregel abgehen – denn während meiner Beiträge gibt es ja nichts zu essen.

Auch von der römischen Küche haben die Bürger in der Renaissance gelernt. So wurde das 10-bändige römische Kochbuch des Apicius wieder aufgelegt und danach gekocht.

Auch unsere Vorspeise war recht römisch, heute nennen wir das mediterran.

Was gehörte denn zur römischen Küche?

Sie erinnern sich an das weiße Weizenbrot?

Für die römische Kultur war das unbebaute Land gleichbedeutend mit wilder Natur, abseits liegend und ausgeschlossen, die Antithese zur Zivilisation. Die Gesamtheit des bebauten Landes nannten die Lateiner *ager*, den sie strikt von unbebauten Boden, dem *saltus*, unterschieden. Nahrung wurde erzeugt, „erfunden“, die Kultur war menschliche Erfindung, gerade auch in Ackerbau und Viehzucht (Montanari).

Fischteiche, Vogelvolieren, Schweineställe – die Römer kultivierten alles, was sich kultivieren ließ und versuchten die wilde Natur, wo es nur ging, zurückzudrängen. Fischbassins und Vogelvolieren lieferten auch das entsprechende Ambiente für Gastmähler, für Convivien, die auf einer künstlichen Insel inmitten der Fischteiche oder bei den eingesperrten Vögeln stattfanden (Gerlach, 57 ff.).

Die Idee, von Ackerbauern abzustammen, blieb die ganze Zeit wirksam. Ceres, die Göttin des Getreides residierte oben im Götterhimmel. Und Getreide war das entscheidende Nahrungsmittel in der römischen Antike – auch in der Versorgung der Soldaten.

Zum göttlichen Getreide kam das gleichfalls göttliche Olivenöl, das überall in der römischen Welt verhandelt und verschickt wurde. Dazu kommt noch Wein, ein Alltagsgetränk der römischen Kultur. „Zwei Flüssigkeiten sind dem menschlichen Körper am angenehmsten, von innen Wein, von außen Öl“, wusste der römische Autor Plinius (ca. 23 – 79). Wein zählte zum täglichen Bedarf, er war erschwinglich, fast hätte das römische Volk nicht nur „Brot und Spiele“, sondern „Brot, Wein und Spiele“ gefordert. Kaiser Augustus (27 vuz – 14) wies dies jedoch mit Verweis auf die großen römischen Wasserleitungen zurück. (Gerlach 66).

Wir haben hier drei Amphoren, nützliche Gefäße, mit denen Wein und Öl umgeschlagen wurde, vor allem auf Wasserwegen.

Dazu kommt noch Garum oder Liquamen, der römische Ketchup, aus vergorenen Fischresten und Gewürzen hergestellt. Die Römer verfügten über industriearartige Anlagen zur Produktion dieser Flüssigkeiten, insbesondere in Spanien und Nordafrika.

Zum Getreide und Olivenöl verwendeten die Römer Kräuter, die im Mörser zerdrückt werden – zum Beispiel mit Käse. Das ergibt dann Moretum, einen wohlschmeckenden Kräuterkäse. Der Mörser ist der typische Gegenstand der römischen Küche. Die römische Alltagsküche der „kleinen Leute“ war weitgehend vegetarisch.

Weizen, Öl und Wein waren also die Grundbestandteile der Küche des römischen Reiches. Die Kirche sorgte dafür, dass auch diese Speisen, somit ein wichtiger Teil des Erbes des römischen Reiches, nach dessen Untergang Zukunft hatte. Wie ging das vonstatten? Die Kirche gab im Zusammenbruch des Römischen Reiches diesen Grundnahrungsmitteln kultischen Charakter in den sieben Sakramenten – Weizenbrot und Wein waren Jesu Leib und Blut in der Eucharistiefeier [Folie], Öl fand seine Anwendung in der Firmung, bei der letzten Ölung und in der Priesterweihe [Folien]. So konnten diese Lebensmittel mit der Christianisierung ihren Siegeszug auch nördlich der Alpen fortsetzen.

Eine besondere Rolle bei dieser Rettung des Geschmacks spielten also die Mönche. In Europa war Benedikt von Nursia zentral. Er lebte von ungefähr 480, als er in Nursia bei Spoleto geboren wurde, als Sohn begüterter Eltern, die ihn nach Rom zum Studieren schickten. Er traf Rom in einem der katastrophalsten Jahrhunderte an; Migranten aus dem heutigen Deutschland und aus Osteuropa wollten diese Hauptstadt des untergehenden Reiches plündern und brandschatzen. So erpressten die Westgoten im Jahr 408 Gold, Silber, aber auch 4.000 Tuniken und – 3.000 Pfund Pfeffer.

Über sein Leben gibt sein Biograph, Papst Papst Gregor I. (ca. 540 – ca. 604) später Auskunft: der Satan führte eine Frauensperson vor Benedikts Augen und „entfachte in dem Herzen des Dieners Gottes durch ihre Schönheit ein solches Feuer, dass er beinahe schon daran dachte, der Sinnlichkeit nachzugeben und die Einsamkeit zu verlassen. Da traf ihn plötzlich ein Blick der göttlichen Gnade, und er kam wieder zu sich. Als er in der Nähe ein dichtes Nessel- und Dornengestrüpp erblickte, zog er sein Gewand aus und warf sich nackt in die spitzen Dornen und die brennenden Nesseln. Lange wälzte er sich darin und war, als er herausging, am ganzen Körper verwundet. So entfernte er durch die Wunden der Haut die Wunden der Seele aus seinem Körper.“ Foster 16

Nicht nur aus diesem Grund zog er sich mit einigen Getreuen auf einen Berg bei der Stadt Casinum zurück. Hier gründete er einen Mönchszusammenschluss und erließ Regeln, nach denen die Mönche ein armes, Gott zugewandtes und keusches Leben führen sollten.

Die Macht der vom Monte Cassino ausgehenden Klöster beruhte auf dem Beherrschen der lateinischen Sprache und Schrift, die sie für mehr als 500 Jahre an die intellektuelle und auch administrative Spitze des Abendlandes führte.

Benedikt gab auch klare Anweisungen für das Essen und Trinken, die sich auf Brot, Olivenöl und Wein konzentrierten.

Der so genannte St. Galler Klosterplan war ein verbindlicher Plan für alle

Klostergründungen. Darin sind nicht weniger als vier Gärten geplant: ein Peristylgarten im Stil einer römischen Villa, ein Kreuzgarten, ein Gemüsegarten und ein Kräutergarten, ein Brutgehege für Geflügel, ein Zuchtgehege für das Vieh, drei Brauereien und drei Bäckereien, fünf unterschiedliche Küchen, die jeweils andere Gerichte zubereiten, entsprechend der sozialen Hierarchie im Kloster (F 44). In praktisch jedem alten Kloster finden wir zumindest einen Kräutergarten. In diesen Kräutergärten überlebte der Geschmack, wie er von der römischen Kultur geprägt war, alle Stürme der Völkerwanderung.

Aus diesen Kräutergärten stammen auch die Gemüse, die uns Meister Bähners gerade zubereitet hat.

Natürlich in Olivenöl und natürlich auch Oliven. Die Auberginen kamen mit den Arabern zu uns, über das muslimische Spanien.

Ähnlich erging es auch den Artischocken. Die Artischockenherzen waren eine große Leckerei. Schon in der Antike schätzten die reichen Römer die Artischocke als wertvolle Gemüsepflanze und Heilpflanze. Nach dem Ende der Römerzeit verschwand diese Pflanze. Nur die Araber brachten sie erneute aus Arabien nach Sizilien und Südspanien, von wo aus die Artischocke dann Frankreich, Deutschland, England und Anfang des 18. Jahrhunderts die USA erreichte. Der Name Artischocke soll übrigens aus dem Arabischen stammen von „ardi schauki“, was soviel wie „Erddistel“ bedeutet.

Bei Verbreitung der Artischocken in Deutschland spielt Moers wieder eine besondere Rolle. [FOLIE] Die Erbin von Moers, Henriette von Oranien, wurde gut 50 Jahre nach unserer Zeit, in der Mitte des 17. Jahrhunderts, bekanntlich vom Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg geehelicht. Sie brachte nicht nur die Weltläufigkeit der holländischen Handels- und Seefahrernation ins steife Brandenburg, sondern baute in ihrem Schloss Oranienburg auch neue Gemüse an, zum Beispiel Kartoffeln und Artischocken.

Vielleicht war auch Paprika, der Import von Amerika, darunter? Vielleicht auch Zucchini oder Kürbis, über deren Herkunft sich die Wissenschaftler noch streiten. Aber Kürbismus gibt es ja im nächsten Gang.

Lassen Sie mich aber noch etwas zu der leckeren Pastete sagen, mit Champignons. [FOLIE] Champignons waren eiweißreich und damals für jeden erschwinglich. Auch die Pasteten. Sie wurden in der Regel von fahrenden Bäckern angeboten. Wegen der Energieknappheit in den Renaissance-Städten waren in der Regel fahrende Bäcker unterwegs, auch hier in Moers – und als Reaktion auf die strengen Brandschutzvorschriften in den engen Städten. Trotzdem brannte es in Moers immer wieder, bis hin zum verheerenden Stadtbrand von 1605, dem die ganze Bürgerstadt zum Opfer fiel. Gut, dass es unser fahrender Bäcker, Tobias Bähners, noch geschafft hat – kein Wunder, bei dieser fantastischen Pastete. Vielen Dank, Herr Bähners, wir freuen uns auf den nächsten Gang.

Die Musik, die wir gehört haben, stammt aus der späten Renaissance, fast schon Barock. Es ist Musik von Claudio Monteverdi (1567 – 1643). Die Musik der R. ist klar gegliedert, sucht den natürlichen Ton. Es geht dabei seit den Minnesängern im späten Mittelalter nicht mehr allein um Gott und die Kirche. Die Chormusik ist eine besonders bürgerliche Musik, Liebeslieder, Alltagssituationen – von einem Chor gestaltet – Chöre werden im 19. Jahrhundert geradezu zu Hauptträgern der bürgerlichen Revolution. Die Renaissance-Komponisten formulierten erstmalig genaue Stimmen aus, sowohl für die Sänger, als auch für die Instrumente.

Woher kommt denn die Musik der Renaissance überwiegend? Monteverdi und die meisten seiner Kollegen kamen aus Venedig und den norditalienischen Städten. Auch die Sprache kommt übrigens aus dem italienischen und aus dieser Zeit: forte, allegro, da capo al fine.

Noch eine Fachsprache, eine Terminologie, stammt aus den italienischen Städten und aus dieser Zeit. Wissen Sie es?

Konto – ich zähle

Giro – ich reise

Disagio oder Bankrott – la banca e rotta. Der Laden ist kaputt, eben bankrott.

Die oberitalienischen Städte waren auch im Bankgewerbe der Renaissance führend.

Auf welchen Gebieten wurden in Renaissance bahnbrechende Erfindungen gemacht?

- Der Buchdruck revolutionierte das Kommunikationswesen. Der Goldschmied Johannes Gutenberg (um 1400-1467) erfand den Druck auf beweglichen Lettern.
- Das Schießpulver gelangt über China und die Araber nach Europa. Es wird weiter perfektioniert, auch in der Anwendung durch lange Kanonen und jagt der ganzen Welt Angst und Schrecken ein. Es war auch das Schießpulver, worauf die anbrechende Vorherrschaft Europas beruhte. ○ Die Messgeräte erleichterten vor allem den Seefahrern die Orientierung; die Zeitmessgeräte, die Uhren waren Hilfsmittel zur Durchsetzung einer neuen Zeitdisziplin. Im 14. Jahrhundert gab es städtische Turmuhren, in Siena tickte die erste. Der Nürnberger Schlosser Peter Henlein stellt um 1510 die erste Taschenuhr her, das Nürnberger Ei. Nürnberg war mit 40.000 Einwohnern damals die größte deutsche Stadt.

Die Handels- und Messestädte, sofern sie relativ frei und insbesondere friedlich waren, nahmen so einen gewaltigen Aufschwung. Händler und Kaufleute erlangten so großen Einfluß in Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur, wo sie Auftraggeber der Künstler auftraten.

Diese Erfindungen standen in engem Zusammenhang mit der Entwicklung der Künste und der Wissenschaften, des menschlichen Denkens.

So waren die Navigationsgeräte zum Beispiel bloß möglich, weil das geozentrische durch das heliozentrische Weltbild ersetzt wurde.

An die Stelle der mittelalterlichen Kathedralen trat der Kuppelbau, der technisch versierter war und insbesondere nicht einstürzte, wie es sehr viele Kathedralen taten, beispielsweise das Münster von Konstanz und anderswo.

Architekten und Maler entdeckten die Perspektive und bezogen ihre Zeichnungen, Bilder und Pläne auf einen Fluchtpunkt. Raum kann entstehen und der abgebildete Gegenstand erscheint in der Malerei gestaffelt wie in der Wirklichkeit.

Das Zurückweichen des religiösen Einflusses machte eine neue Betrachtung der Menschen und der Umwelt möglich. In der Kunst setzte sich das Porträt durch. Die Heiligenbilder wurden ersetzt. Der Mensch war nicht mehr erlösungsbedürftiger Sünder, sondern ein Wesen mit Recht und Freiheit und Würde.

Dabei zeichnete sich in dieser Zeit in der Ernährung gerade eine Synthese ab. Die italienischen Adligen begannen jetzt auch zu jagen. Bisher hatten sich nur die Wilden aus dem Norden dafür interessiert. Aber die Wilden aus dem Norden waren in den Süden gezogen und waren in der Völkerwanderung und auch später als aggressive Migranten plündernd durch Italien gezogen.

Sie brachten auch die Jagdlust mit –wir haben die Rehterrine gegessen.

Insbesondere diese Fleischsorte hatte es dem Adel besonders angetan: das Wildbret. Wir können davon ausgehen, dass damals praktisch alles Wildbret in der Küche des Adels landete (Schoon, 52). Klaus von Münchhausen, ein Adliger aus Schaumburg, schrieb 1602 an seinen Bruder: „Habe auch mir schon abgewentt, Speck, peckelfleisch, alte buttern, stockfisch, hering und dergleichen baurischer Sachen zu geniessen, lebe hir von hirschen, rehen, hasen, berghanen [Auerwild], austern, mischelen, lampreten [Neunaugen], rochen, fischen, stoeren, velthunern [Rebhühner], schnepfen, wilden enten, gensen, ... (zit. nach Schoon, 47). Das war das Leitbild der nord- und mitteleuropäischen adeligen Oberschichten: durch den Wald streifen, über Waffen verfügen, frei jagen und das Erjagte möglichst bald brachial zu verspeisen. Gehen wir einmal zu Karl dem Großen zurück: Als er einmal bemerkte, dass einer seiner Tischgenossen ganz roh eine große Menge Knochen abnagte, zermalmte, ihnen das Mark aussaugte und den Rest unter den Tisch warf, kam der Kaiser zur Einsicht, dass es sich nur um einen „sehr starken Soldaten“ handeln könne. Das war Männlichkeit im altfränkischen Sinn! Der griechische Dichter Aristophanes hatte recht, als er sagte: „Die Barbaren halten Dich nur dann für einen Mann, wenn Du fähig bist, einen ganzen Berg zu verspeisen.“ (Montanari, 34). Bis zum Jahr 1200 war im Gebiet des heutigen Deutschland das Jagdrecht als Standesrecht des Adels endgültig durchgesetzt. Und die Bauern, die sich auf der einen Seite Schritt für Schritt aus der Abhängigkeit zu lösen versuchten, durften keine Waffen mehr tragen. Spätestens nach den Bauernkriegen wurde das durchgesetzt. Das ist die Zeit des Aufkommens der Robin Hood-Legende: er darf frei jagen, Waffen tragen und die Armen beschenken (Montanari, 59).

Der soziale Appetit der Herren machte auch vor den Vögeln nicht halt. So verbrauchte die Küche der Grafen von Stolberg zu Wernigerode im Jahr 1525 3024 Großvögel und 8010 Kleinvögel, alle in Feld und Flur gefangen. Dazu kamen 122 Hühner. 1546 wurden bei einer Fürstenhochzeit in Hannoversch Münden 4740 Vögel verzehrt.

Dabei war der Fasan ein besonders symbolträchtiger Vogel. Er flog hoch, wenn auch nicht besonders hoch, und war deshalb, nach ihrer eigenen Einschätzung, für die hohen Herren besonders geeignet. Die Bauern sollten Zwiebeln und Rettiche essen. Und der Fasan hatte weißes Fleisch. Die Bauern sollten schwarzes Roggenbrot essen.

Auch wenn ich ein überzeugter Demokrat und Republikaner bin: mir hat die Fasanenbrühe trotzdem ausgezeichnet geschmeckt. Vielen dank, Herr Bähners, ich bin gespannt, mit welchen Leckereien Sie uns jetzt erfreuen.

Es war eine Frau, die den Ruhm von Paris als kulinarische Weltstadt begründete. Paris wurde zu der Zeit zur größten Stadt Europas, mit 250.000 Einwohnern. Die Flächenstaaten, die späteren Nationalstaaten begannen die oberitalienischen Städte in ihrer führenden Rolle abzulösen. Spanien zuerst, insbesondere aber Frankreich. Das französische Königshaus traf eine merkwürdige Wahl. Für Heinrich von Orléans, den späteren Heinrich II. kam im Anfang des 16. Jahrhunderts Caterina de' Medici aus Florenz in Frage. Die Medici waren zwar längst geadelt, bei Bankiers geht das recht schnell, aber sie stammte aus einer bürgerlichen Familie.

Ihr ist der Einfluss der florentinisch-italienischen Küche auf die französische zu verdanken. Die Köche und Konditoren brachte sie quasi in die Aussteuer mit. Sie stellte die französische Küche auf den Kopf, brachte Olivenöl, Kräuter und Gemüse mit, wie Spinat, Bohnen, Erbsen und Artischocken.

Sie wirbelte auch die Tischsitten durcheinander. Die Gabel befand sich in ihrem Gepäck.

Die Gabel liegt hier, sie war eine absolute Neuheit in der Renaissance. Zuvor war die Gabel als heidnisch abgelehnt worden, als Satansgabel oder Neptungabel. Erst in den oberitalienischen Städten kam sie zum Einsatz. Warum das? Es hat wahrscheinlich wieder mit der Bekleidung zu tun. Erinnern Sie sich an die Krösen, die hohen weißen, gefältelten Krägen, wie sie die Bürger gerne trugen? Um ein Stück Fleisch oder Gemüse vom Teller zum Mund zu führen, war die Gabel ein notwendiges Hilfsmittel – und sie war ein bürgerliches Hilfsmittel, hatten doch die Bürger weniger Wäscherinnen und Schneider, als sie Könige und Fürsten in der Regel haben. Für Norbert Elias, den großartigen Gesellschaftstheoretiker, war die Gabel Bestandteil des Prozesses der Zivilisation. Er vergleicht auch die Kulturen miteinander, die Chinesen mit ihren eleganten Stäbchen und ihren vorgeschnittenen Gerichten: die Chinesen wunderten sich über Jahrhunderte, warum wir Europäer die Schwerter zum Essen verwenden.

Und die Gläser, auch eine Neuerung der Renaissance.

Die zweite Welle von Gläsern – nach den Gläsern in der römischen Kultur - kam wieder aus der italienischen Renaissance, wieder aus Venedig. Die Gläser lösten die Krüge ab. Venedig war nicht nur die Gewürzhandelsstadt Nr. 1, sondern auch die einflussreichste Glasbläserstadt.

1282 mussten die Glasbläser wegen der hohen Brandgefahr die venezianische Hauptinsel verlassen, sie ließen sich auf einer Nebeninsel nieder, die noch heute synonym für Glasproduktion steht: Murano.

Von Porzellantellern aßen die Menschen in der Renaissance noch nicht. Porzellan stammt aus China – die Engländer nennen es heute noch *China*; es sollte noch 300 Jahre dauern, bis die Sachsen auch auf die Formel kamen, in Meißen, als erste in Europa.

Teller waren noch nicht aus weißem Gold; sie waren in der Renaissancezeit aus Holz, Zinn oder Silber oder Töpferware. Bemalte Holzbrettchen waren auch sehr verbreitet, vor allem bei den einfachen Leuten.

Die Töpferware war in der Regel weißgrundig, blau verziert, im venezianischen Stil, die Glasur enthielt Zinnoxid.

Es kam als Fayence zu uns. Woher stammt der Name Fayence? Es waren Töpfer aus Faenza, die in den Wirren der Konfessionalisierung aus ihrer Heimat vertrieben wurden.

Oder Majolica, eine andere Töpferware. Woher stammt dieser Name? Von Mallorca, von wo die spanischen Produkte, damals mit einem starken arabischen Einfluss vertrieben wurden.

Bier und Wein sind allesamt Getränke der Renaissance. Wasser war das Getränk der armen Leute. Reines Wasser zu haben erwies sich nach dem Verfall der römischen Aquaedukte jedoch als großer Luxus. Deshalb waren Bier und Wein wesentlich hygienischere Getränke. In der Renaissance entdeckten die Europäer – endlich, füge ich hinzu – dass Hopfen dem Bier erst die richtige herbe Würze gibt. Mönche sollen das entdeckt haben, sie mussten ja auch viel von dem - Met und dem ungehopften Grutbier trinken.

Auch gepflegte und einfarbige Tischtücher und Servietten waren eine Neuerung. Die oberitalienische Tuchindustrie war, gemeinsam mit der flandrischen, seinerzeit führend. Tischtücher mussten jetzt schön und einfarbig sein, sie band ihrem Mann quasi die Serviette um. In den ersten Jahrhunderten nach der Renaissance stopfte man sich die Serviette in den Hemdkragen, erst seit dem 19. Jahrhundert legt man die Serviette einmal umgeschlagen auf den Schoß.

Jetzt höre ich aber auf, mich als kleiner Knigge zu geben, sonst halten Sie mich für einen Aufschneider. Woher kommt das Wort Aufschneider? Die reichen Bürger und die Adligen hielten sich junge Männer, speziell ausgebildet, zum Tranchieren und Vorlegen von Fleisch, Fischen und Geflügel. Die erledigten ihre Aufgabe so gut, zu gut, so dass der Aufschneider ein geflügeltes Wort wurde. Natürlich brachte auch Katharina von Medici etliche Aufschneider mit nach Paris.

Einen Aufschneider brauchte man auch für das ausgezeichnete Medaillon vom Schweinefilet, wieder ein Gruß vom Norden nach dem Süden – ich erinnere an meinen letzten Beitrag.

Auch Senfkruste mit Kräutern drückt diesen Nord-Süd-Kompromiss aus. Senf ist seit der Jungsteinzeit ein hierzulande verbreitetes Gewürz. Kräuter entstammen

überwiegend der römischen Kultur, wie zum Beispiel *Koriander*, *Dill*, *Kreuzkümmel*, *Petersilie* oder *Kerbel*.

Es klingt paradox: Durch die sparsame, sorgfältige und überlegte Anwendung von Gewürzen machten die Köche in der Renaissance neue Geschmackserlebnisse möglich. Im Mittelalter hatte der Adel, so er hatte, eimerweise orientalische Gewürze an die Speisen gekippt. Man wollte seinen Reichtum zeigen. Alle Gerichte schmeckten süß *und* herzhaft, die Speisen wurden zerkocht und püriert. So war es bei den Fürsten und Königen.

Ein jüdischer Gelehrter hat die neue Verwendung der Kräuter und Gewürze in der Renaissance zusammengefasst: „Ein Gewürz ist keine Ohrfeige, ein Gewürz muss so sein wie ein Schmetterlingsflügel am Gesicht.“

Die karamellisierten Mandelsplitter führen mich schon zur Nachspeise. Mit diesen letzten Bemerkungen möchte ich meine Beiträge abschließen.

Mandeln aus dem Voralpenland und aus dem Apennin waren in den oberitalienischen Städten in der Renaissance-Zeit sehr beliebt.

Mandel aus Friaul und Zucker aus Arabien wurden zu einer venezianischen Spezialität. Der Gewürzhandel war einer der Balken, mit dem die oberitalienischen Städte ihre Dominanz in der Renaissance errichteten. Sie griffen dabei natürlich auch auf die einheimischen landwirtschaftlichen Produkte zurück, wie zum Beispiel die Mandeln. Die Venezianer handelten insbesondere mit Zucker, damals noch ein Luxusgut aus Arabien und Indien. Was sie aus Mandeln und Zucker fabrizierten, gaben sie den Namen ihres Stadtheiligen. Sie nannten das bittersüße Produkt das Brot des Markus, eben *Marzipan*. Ich freue mich mit Ihnen auf die Nachspeise und wünsche ein letztes Mal guten Appetit. Ich bedanke mich für Ihre Aufmerksamkeit. Sie waren hervorragende Zuhörer!