

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 Bürger wie aus dem folgenden Auszug ersichtlich wird:

Q3: Nun folge vier Bancket der Bürger/ darin vermeldet/ was für Speiß und Trachten/ nicht allein auff die Fleisch/ sondern auch auf die Fasttage/ zuzurichten seyen.

Der erste Gang zum Fruemahl/ am Fleischtage

Ein Rindfleisch gesotten mit Märhettich

Ein Kapaunen Suppen mit zerducktem Fleisch umblegt/ und ein Lungenbraten auch in die Suppen

Ein saur Kraut gekocht mit gerüchertem Speck/ unnd mit alten Hünern

Der ander Gang zum Fruemahl/ am Fleischtage.

Schweinenfleisch in eim Pfeffer.

Ein Kälbern Braten.

Ein Hammels Kaul.

Ein Schweinen Braten.

Ein Kapaunen/ ein Ganß/ Feldhüner/ Vögel/ ein Lamb (...)/ diß alles gebraten und in ein Schüssel angericht.

Eyngedämpfft Rindfleisch mit Wachholderbeer.

Ein Reiß gekocht in Milch

Kalbfleisch gekocht gelb mit Limonen.

(...)

Gebackene Kuchen

(...)

Braun Gebackenes.

Strauben Gebackenes.

Allerley gute Käß.

Groß und kleine Muß.