

Kochen wie im Mittelalter

SCHULE: Rühren, kneten und backen

BRUNECK (LPA). „Kochen wie im Mittelalter“, hieß es jüngst an der Gewerbeoberschule in Bruneck. Im Rahmen eines Förderkurses konnten sich Schüler des Bienniums über im Mittelalter verwendete Lebensmittel informieren.

Dazu gab es vom Experten Gabriel Gabrielli eine Einführung in die allgemeine und vor allem medizinische Verwendung von Gewürzen. Anschließend galt es, ein mittelalterliches Buffet vorzubereiten. Das hieß für die Teilnehmer des Kurses - übrigens alle männlich - Nudelteig herzustellen, mit Hackfleisch und Spinat gefüllte Maultaschen vorzubereiten, Hühnerpasteten mit Ingwer zu backen usw.

Nicht fehlen durften auch Brotsuppe, Linseneintopf und Gewürzwein, der Tage zuvor mit Majoran, Ingwer, Nelken und Zimt angesetzt worden war. Und kosten konnte man schließlich auch vom so genannten Inquisitionsgericht. Als Schweinefleischgericht diente es im Mittelalter zur „Entlarvung“ von Juden und Muslimen.