



DOWNLOAD

Elisabeth Höhn

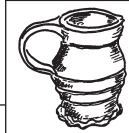
Die mittelalterliche Küche

Ein Rätsel für den Geschichtsunterricht

VORSCHAU

Downloadauszug
aus dem Originaltitel:





Nahrungsmittel, Essgewohnheiten und Tischsitten im Mittelalter

Lies den Text und trage die unten stehenden Lückenwörter ein.

1 Der Speisezettel der Menschen des Mittelalters
 2 hing sehr stark vom Wohlstand ab. Auf dem
 3 Land lebten die Menschen unmittelbar von
 4 den _____ -
 5 _____ und gerieten manchmal an den Rand
 6 des Hungertods. Viele Bauern mussten außerdem
 7 einen Teil der Ernte an den Grundherrn abliefern,
 8 auf dessen Boden sie lebten – eine Art
 9 _____, der vorwie-
 10 gend in landwirtschaftlichen Produkten entrichtet
 11 wurde.

12 Das Frühstück nahm man gewöhnlich nach dem
 13 Besuch der _____ ein.

14 Es musste kräftig genug sein, um möglichst lange
 15 vorzuhalten. Bei den Reichen bestand es zumeist
 16 aus Brot, Fleisch und _____. Um die Mit-
 17 tagszeit gab es einen kleinen Imbiss. Die Haupt-
 18 mahlzeit des Tages nahm man abends ein.

19 Die ärmere Landbevölkerung ernährte sich
 20 vorwiegend von _____
 21 _____ aus grobem Weizen-, Roggen- und
 22 Hafermehl sowie von Gartengemüse und manch-
 23 mal auch Fleisch. Man konnte Lebensmittel nicht
 24 ohne Weiteres konservieren. _____ -
 25 _____ gab es nicht.

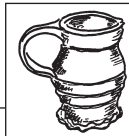
26 Fleisch und Butter wurden ranzig, die Milch sauer.
 27 Im Winter stand gepökeltes Fleisch und Fisch auf

28 dem Speiseplan, denn einsalzen, _____, war damals die einzige Möglichkeit,
 29 Fleisch haltbar zu machen. Durch Zugabe von Hafermehl, Erbsen, Bohnen oder Brotkrümeln
 30 wurde der salzige Geschmack des _____ abge-
 31 mildert. Schafe und _____ lieferten _____. Milchprodukte waren im
 32 Mittelalter eine wichtige _____.

33 Adlige und reiche Kaufleute konnten sich eine abwechslungsreiche Kost leisten, darunter auch
 34 teure _____ wie Trockenfrüchte, Mandeln und Gewürze aus
 35 Asien. Eine sehr wichtige Rolle spielte auf deren Speisezettel das _____ -
 36 _____. So wurden sowohl Gänse- und Taubenbraten verspeist, als auch zahlreiche Arten
 37 von Wildvögeln wie Fasane, Schwäne, Reiher, Wildenten, Regenpfeifer, Störche, Raben, Rohr-



Ein Festmahl bildete stets einen Höhepunkt des mittelalterlichen Lebens



38 dommeln oder Haubenlerchen. Großer Beliebtheit erfreuten sich auch Hühner, die am Spieß ge-
 39 braten, mit _____ serviert oder zu Pastetchen verarbeitet
 40 wurden. Auch der _____, mit Nelkensoße serviert, nahm eine bevorzugte Stel-
 41 lung auf der Speisekarte ein. Als Leckerbissen ersten Ranges galt der _____. An der
 42 Tafel der Vornehmen spielte er eine besondere Rolle. Schon bei den frühen Christen galt er als
 43 _____ und Symbol der Unsterblichkeit. Von dem
 44 sagenhaften König Arthus in Britannien wird erzählt, er habe den Pfauenbraten so kunstvoll zer-
 45 legen können, dass er für hundertfünfzig Gäste reichte.

46 An den kirchlichen Fasttagen, z.B. am Freitag, durfte man kein Fleisch essen, wohl aber
 47 _____. Aus dem Nordseegebiet bezog man die Heringe, aus heimischen Gewässern
 48 Salm, Forelle, Hecht, Karpfen, aber auch verschiedene andere Fluss- und Meeresfische. Die ärme-
 49 ren Leute aßen vor allem Salzhering, Aal und den getrockneten Stock- oder Klippfisch, der aus
 50 Skandinavien eingeführt wurde. Butter wurde wenig verwendet, häufiger jedoch _____.
 51 Auch gab es zahlreiche und auf unterschiedliche Weise zubereitete _____
 52 _____.



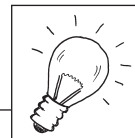
Die mittelalterliche Küche war nicht gerade sauber und bot einen heißen und lauten Arbeitsplatz

53 die starke Beimengung von _____
 54 _____, teils schon deshalb,
 55 weil man den fauligen oder ranzigen Ge-
 56 schmack verderbender Lebensmittel aufbes-
 57 sern wollte. So benutzte man beispielsweise
 58 Pfeffer, Safran, Zimt, Minze, Rosmarin, Peter-
 59 silie, Salbei und Kümmel in großen Mengen.
 60 Trat ein Adliger in ein Kloster ein, so fiel es ihm
 61 zumeist schwer, sich an die einfache und reiz-
 62 lose Kost zu gewöhnen.

63 Zu einem guten Essen gehörte auch ein guter
 64 Trunk. Wasser kam selten auf den Tisch, selbst
 65 in den Klöstern nicht, sondern man trank vor-
 66 wiegend Wein oder _____ zu den
 67 Gerichten. Dabei wurde der Wein nicht pur
 68 getrunken, sondern mit allerlei Gewürzen oder _____ versüßt. Gesüßter Trank war in
 69 Norddeutschland sehr beliebt. Häufig jedoch wurde er mit _____ gewürzt.
 70 Neben Wein wurde auch noch _____ aus gegorenem Honigwasser oder Most getrunken.

Lückenwörter

*Met – Honig – Wein – Pachtzins – Leckereien – Pfau – Frühmesse – Bier – dunklem Brot – Koch-
 fleisches – Geflügel – Kühlschränke – Fisch – Milch – Eiweißquelle – Käse – Gewürzen – Pfeffer-
 soße – Ziegen – Kapaun – pökeln – Paradiesvogel – Eiergerichte – Eigenprodukten – Pfeffer*



Lückentext: Nahrungsmittel, Essgewohnheiten und Tischsitten im Mittelalter

Zeile 4/5:	Eigenprodukten	Zeile 39:	Pfeffersoße
Zeile 9:	Pachtzins	Zeile 40:	Kapaun
Zeile 13:	Frühmesse	Zeile 41:	Pfau
Zeile 16:	Wein	Zeile 43:	Paradiesvogel
Zeile 20/21:	dunklem Brot	Zeile 47:	Fisch
Zeile 24/25:	Kühlschränke	Zeile 50:	Käse
Zeile 28:	pökeln	Zeile 51/52:	Eiergerichte
Zeile 30:	Kochfleisch	Zeile 53/54:	Gewürzen
Zeile 31:	Ziegen	Zeile 66:	Bier
Zeile 31:	Milch	Zeile 68:	Honig
Zeile 32:	Eiweißquelle	Zeile 69:	Pfeffer
Zeile 34:	Leckereien	Zeile 70:	Met
Zeile 35/36:	Geflügel		

Download
VORSCHAU
zur Ansicht

