



# DOWNLOAD

Elisabeth Höhn

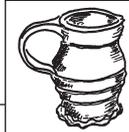
## Die mittelalterliche Küche

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

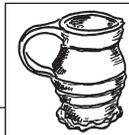
35 Asien. Eine sehr wichtige Rolle spielte auf deren Speisezettel das \_\_\_\_\_ -

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 \_\_\_\_\_.

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.



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

**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**

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

Download  
VORSCHAU  
zur Ansicht

