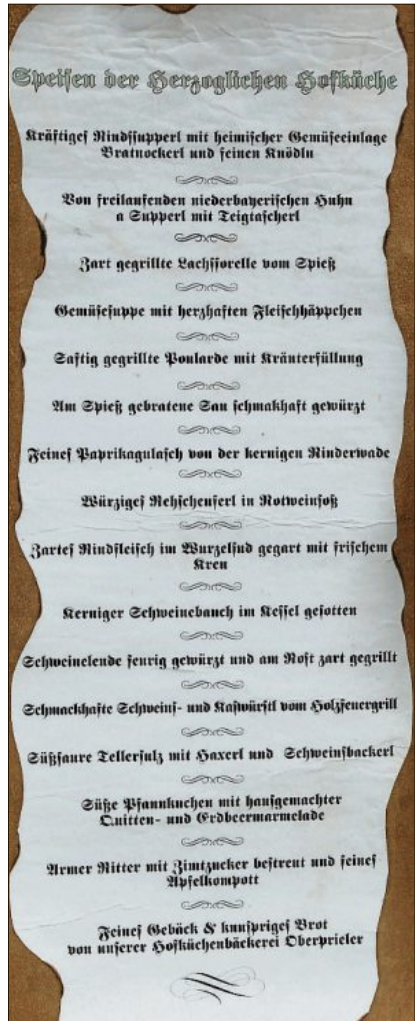


So schmeckt die Landshuter Hochzeit

Kulinarischer Streifzug über den Lagerplatz – fotografiert von Christine Vinçon



Die Speisekarte der Hofküche

Auch Steckerlfisch wurde im Mittelalter gern gegessen. Über dem offenen Feuer zubereitet schmeckt er besonders gut.



Die Mitglieder der Hofschänke haben viel zu tun.

Schlemmen wie vor 500 Jahren

Die mittelalterliche Küche war fleischlastig – Keine Kartoffeln und Tomaten

Bei der Landshuter Hochzeit wurde 1475 nach allen Regeln der mittelalterlichen Kunst getafelt. Allein 146 Köche kümmerten sich um das leibliche Wohl der Gäste. Auch heute noch spielt das Essen eine wesentliche Rolle bei den Hochzeitem. Für die schlanke Linie sind die Gerichte allerdings nicht geeignet.

Ein Eldorado ist die mittelalterliche Küche für Fleischliebhaber. Auf dem Grill, im Kochtopf oder am Spieß landeten Ochsen, Schweine, Kälber, Rinder, Hähnchen, Tauben, Rehe, Hirschen und manch anderes Getier. Auch Fisch aß man schon im Mittelalter gerne. Und Süßspeisen ließen sich die Hochzeitsgäste anno dazumal ebenso munden wie es ihre kostümierten Nachfolger im 21. Jahrhundert tun.

Was genau auf dem Lagerplatz kredenzt wird, ist von Gruppe zu Gruppe unterschiedlich. Ob Armbrustschützen oder Zigeuner, Zünfte oder Pferdeführer, Stadtknechte oder Ratsgesinde – alle haben ihre eigenen Feuerstellen, ihre eigenen Hütten und auch ihren eigenen Speiseplan. Der reicht von Schinken im Brotteig über Tafelspitz und Steckerlfisch bis hin zu Apfelkücherl und Ausgezogenen. Überall duftet es verführerisch. Und es schmeckt nicht minder gut.

Manche in der heutigen Zeit alltäglichen Zutaten sind für Kostümierte allerdings tabu. Kartoffeln und Tomaten kannte man beispielsweise im Jahr 1475 noch nicht. Und deshalb landen sie weder in den Töpfen noch in den Mägen der Hochzeiter.

Viel zu tun haben in den vier Festwochen die Mitglieder von Hofschänke und -küche, die für das leibliche Wohl auf dem Lagerplatz sorgen. Schon bei der Lektüre der abwechslungsreichen Speisekarte läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Verköstigt werden etwa 130 Mitwirkende, vor allem die Musikgruppen, sagt Sissi Pöschl. Sie leitet die Hofküche seit mehr als 30 Jahren. Gerade die Süßspeisen, die die Hofküche zubereitet – unter anderem Pfannkuchen und Schmalzgebäck – seien bei allen Kostümierten beliebt, sagt Pöschl. „Und jeder bekommt kostenlos etwas bei uns.“

Probieren dürfen auch die „Zivilisten“ auf der anderen Seite des Zauns. Zahlen muss man für diese Häppchen nichts. Eine Spende ist willkommen. Guten Appetit! –jv-



Wenn das nicht Appetit auf mehr macht: Bei den Zünften ist auch kulinarisch einiges geboten.



Die Pfannkuchen der Hofküche sind besonders begehrt.



Grillfleisch ist allerorten zu haben.



Dieses Essen duftet verführerisch.