

ICH KAM, SAH UND KAPIERTE:

Das Geschirr des Mittelalters

(Fundort: Koblenz-Ehrenbreitstein)

Foto: GDKE, U. Pfeuffer



Vorschläge für Deine Beschäftigung mit Holztellern und -löffeln:

1. Überlege:
 - Konnten neben Tellern und Löffeln auch andere Geschirr- und Besteckteile aus Holz hergestellt werden?
 - Neben Holz, Keramik und Gold/Silber kann Geschirr heute noch aus folgenden anderen Materialien bestehen: ...
2. Um eine Vorstellung von kostbarem mittelalterlichem Geschirr zu bekommen, sieh Dir die Seite des „Erfurter Schatzes“ an:
https://juedisches-leben.erfurt.de/jl/de/mittelalter/erfurter_schatz/index.html
3. Im Märchen „Dornröschen“ sind goldene Teller besonders wichtig. Kennst Du andere Märchen/ Geschichten/ Sagen, in denen bestimmte Gegenstände eine große Rolle spielen? Notiere sie.
4. Wo begegnen Dir im Alltag abgewandelte Formen von Löffeln? Denke dabei auch außerhalb von Essen/Nahrungsmitteln. So heißt zum Beispiel auch die Schaufel eines Baggers Löffel. Und auch die Hand war wohl der erste Löffel und gehört auf die Liste.

5. Wir haben heute noch viele Sprichwörter zu Löffeln oder Essen, die aus dem Mittelalter stammen.

Erforsche den Sinn der folgenden Sprichwörter und schreibe ihn dazu:

- „Den Löffel abgeben“:
- „In den Fettnapf treten“:
- „Die Tafel aufheben“:
- „Einen Zahn zulegen“:

Suche weitere Sprichwörter und deren Bedeutung zum Thema „Essen“?

6. Geschirr wird schon seit der Jungsteinzeit vor rund 7000 Jahren nach dem gerade herrschenden Geschmack gestaltet und verziert. Nimm Dir unterschiedlich große Teller, lege sie auf Papier und umfahre den Rand, oder zeichne Dir Tassen, Becher, ... von der Seite auf. Gestalte nun diese entstandenen „Geschirrtelle“ durch Bemalen, Bekleben, ... nach Deinem ganz eigenen Geschmack.

7. Forsche im Netz, in Büchern, ..., auf welche Weise sich die Tischsitten zu folgenden Stichwörtern im Laufe der Zeit bei uns geändert haben:

- Tischtuch, Servietten
- Benutzung der Hände
- Sitzordnung am Tisch
- Speisenabfolge
- Rülpsen / Schmatzen bei Tisch

Hier zwei Links dazu:

- <https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/essen/tischetikette/pwietischsittenimmitte/alter100.html>
- <https://tour-de-kultur.de/2018/04/06/vom-tannhaeuser-und-von-der-tische-zucht-tischzuchten/>

Und hier ein Link, wie die Tischsitten heute sind. Willst Du vergleichen?

- <https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/essen/tischetikette/pwwbtischetikette100.html>

(Besonders unter dem Stichwort: Tischmanieren)

8. Informiere Dich im Netz und vergleiche unsere heutigen Tischsitten mit solchen aus anderen Ländern/Kontinenten. Du wirst staunen!

Und zum Schluss kannst Du hier „Dein eigenes Süppchen kochen!“

Wie gesagt, die Menschen haben früher viel Brei und Suppe gegessen. Hier ist ein Rezept für Erbsenbrei, wie er zur Ritterzeit häufig gekocht wurde.

Dafür brauchst Du:

- 300 g trockene Erbsen
- 300 Milliliter Wasser
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 2 – 3 Esslöffel Schmalz oder Butter
- Salz (nach Geschmack)

So wird´s gemacht:

SCHRITT 1

Weiche die Erbsen für 24 Stunden in einer Schale mit Wasser ein.

SCHRITT 2

Schäle die Zwiebeln und schneide sie in kleine Stücke (Würfelchen).

SCHRITT 3

Koche Erbsen, Zwiebeln und Schmalz etwa eine Stunde lang in 300ml Wasser.

SCHRITT 4

Wenn der Brei fertig ist, kannst Du ihn mit Salz würzen und dann mit Brot servieren. Guten Appetit!