

Huhn im Glas, Adler in der Suppe

Neuerscheinung.

Über die mittelalterliche Kulturgeschichte des Kochens, Essens und Feiern berichtet ein neues Buch der Universitätsbibliothek.

NICOLE NEUREITER

AL. STADT. Wollten Sie schon immer mehr über mittelalterliche Kochkunst erfahren, oder interessieren Sie sich für Gerichte wie „Steinadlersuppe“ oder „Schwanenpastete“?

Dann ist das kürzlich erschienene Buch „Kochkunst und Esskultur im barocken Salzburg“ ein Geheimtipp. Christoph Brandhuber, Beatrix Koll und Diana McCoy hoben wahre kulinarische Schätze aus den Tiefenspeichern der Universitätsbibliothek Salzburg und laden die Leser zu einem Spaziergang durch die mittelalterlichen Küchen, Gourmetpaläste und Festsäle des barocken Salzburgs. Die barocke Ess-, Tisch- und Feiernkultur ist bis heute eifrig, gartig, Machtdemonstrationen gab es an allen Ecken und



Bei der Präsentation (v. l.): Silke Dürnberger (Mury Salzmann Verlag), Ursula Schachl-Raber (Herausgeberin und Leiterin der Universitätsbibliothek), Beatrix Koll (Autorin), Rektor Heinrich Schmidinger, Christoph Brandhuber (Autor), vorne: Diana McCoy (Autorin).

Enden – auch an der Festtafel des erzbischöflichen Hofes. Bei der „offenen Tafel“ konnte das Volk den hohen Herren und ihrem Gefolge beim Speisen zusehen.

Präparierte Pfaue galten als Augenschmaus

Während der „Aufschneider“ seinen Herrschaften mundgerechte Stücke auf die Teller zauberte und Fleisch und Obst kunstgerecht zerlegte, waren

spezielle Künstler für die Aufsätze auf den Speisen zuständig. Präparierte Pfaue auf Pasteten galten als spezieller „Augenschmaus“. Das Buch beschreibt auch die Zubereitung eines „Huhnes in der Flasche“. Manche Rezepte sind im Originalwortlaut wiedergegeben, um die Vergangenheit lebendig werden zu lassen. Andere Kochrezepturen sollten aber aus Gründen des Tier- und Artenschutzes besser nicht nachgekocht werden.



Die Besucher konnten mittelalterliche Schmankerln, darunter Leberknödel mit Sauerkraut und süße Hasenöhrl verkosten. Bilder (2): SWINEU

Besonders kurios: In mittelalterlichen Kochbüchern finden sich keine Mengen- und Zeitangaben. So wird den Lesern geraten: „Solange backen, bis drei Mal das Vater unser gebetet...“.

Das neue Buch „Kochkunst und Esskultur im barocken Salzburg“ (28 Euro) wird herausgegeben von der Universität Salzburg und Bibliotheksleiterin Ursula Schachl-Raber und ist im Salzburger Mury Salzmann Verlag erschienen.