**Aufgabe 1: Fragen zum Film «Schloss Lenzburg – Kochen in der Schlossküche**

1. Wie hiess der Tisch im Mittelalter? Wieso hiess er so?
Im Mittelalter nannte man den Tisch Tafel. Man nannte ihn Tafel, weil es tatsächlich eine Tafel war. Dies, damit man die Tafel leicht aus der heizbaren Stube nehmen konnte und weil die ganze Tafel in der Küche vorbereitet und dann in verschiedenen Gängen in den Festsaal/ die Stube getragen wurde.
2. Für was wurde die Stube alles genutzt?
Die Stube wurde als Wohn-, Ess- , Koch- manchmal sogar als Schlafraum genutzt. Erst ab ca. 1250 wurde die Küche von der Stube abgetrennt
3. Von wo kommt das Wort Stube? Was hat es für eine Bedeutung?
Es kommt vom althochdeutschen Wort «Stuba». Dies bedeutet Ofen.
4. Welche Zubereitungsarten kannte man in der Mittelalterküche? Zähle mindestens drei auf.
Man kannte damals schon alle Zubereitungsarten, wie das Grillieren, Sieden, Kochen und Anbraten. Als Unterschied zu heute, wurde dies alles über dem offenen Feuer gemacht.
5. Wieso fehlten im Mittelalter Nahrungsmittel wie z.B. Mais, Tomaten und Kartoffeln?
Diese Lebensmittel wurden erst mit der Entdeckung Amerikas nach Europa gebracht. Davor gab es diese Lebensmittel in unserer Umgebung nicht.
6. Zähle mindestens fünf Lebensmittel auf, welche im Mittelalter verwendet wurden.
Brot, Getreidebrei, Gemüse wie Rüben und Kohl, Milch, Mandelmilch, Schweinefleisch, Poulet, Rindfleisch, Zitronen (🡪 Sehr teuer)
7. Konnten alle Menschen zu dieser Zeit Fleisch essen? Wer mehr, wer weniger?
Es konnten alle Menschen Fleisch essen. Die Reichen Leute konnten sicherlich mehr Fleisch essen, da sie es sich kaufen konnten, wobei die Bauern mit ihrem Vieh zuerst arbeiten mussten und es erst dann schlachteten.
8. Assen die Menschen damals täglich Desserts? Was für Dessert kannten sie?
Die Menschen assen nicht jeden Tag ein Dessert, meist bei speziellen Feiertagen oder Festen. Man kannte vor allem Backwaren, Kompott oder Pudding.
9. Wieso sagt man noch heute beim Menü Gang?
Damals wurde jeder Gang auf der Tafel in die Stube oder den Festsaal getragen. Weil man mehrmals hin und her gehen musste für die verschiedenen Speisen, entstand das Wort Gang.
10. Aus was für einem Material war das Geschirr damals? Was hatten die Schlossleute zusätzlich für Material?
Es gab Geschirr aus Zinn, Holz und Keramik. Dies war der Standard. Schlossleute hatten auch Materialien wie Silber, Gold und Glas. Dies war damals sehr teuer, deshalb konnten sich das nur die Reichen Leute leisten.
11. Du kennst bestimmt die Redewendung «den Löffel abgeben». Was hat diese Redewendung mit dem Mittelalter zu tun?

Im Mittelalter hatte jeder seinen eigenen Löffel, welchen man überallhin mitnahm, auch wenn man bei jemandem eingeladen wurde. Man gab den Löffel erst am Ende seines Lebens ab.

1. Was bedeutet es heute, wenn man sagt «den Löffel abgeben»?
Oft wird es spasseshalber verwendet, bedeutet aber eigentlich etwas ernstes, nämlich dass man stirbt.
2. Nach dem Essen wurde die Tafel von den Böcken gehoben und danach in die Küche getragen. Was denkst du, wozu wurde das gemacht?
Wahrscheinlich wurde dies gemacht, damit man nicht jeden einzelnen Teller in die Küche tragen musste, sondern dass man auf einmal alles in der Küche hatte.
3. Hast du die Redewendung «die Tafel aufheben» schon einmal gehört? Wenn ja, in welchem Zusammenhang?
Ind. Antworten. Synonym für ein Essen beenden.
4. Wie wird heute das Geschirr in die Küche getragen?
Tipp: Denke an ein Restaurant.
Das Geschirr wird einzeln von Hand in die Küche getragen. Gerade in einem Restaurant verwendet man Tabletts, welche, ähnlich wie die Tafel, dabei helfen, dass man nicht alles einzeln tragen muss.

**Aufgabe 2: Heute und Damals – Ein Küchenvergleich**

Schaue dir den Film von Minute 3:36 bis 4:25 noch einmal an. Fülle mit dem erworbenen Wissen nun die Tabelle unten aus. Überlege dir, was für Hilfsmittel wir heute dafür verwenden.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bild des Gegenstandes** | **Name des Gegenstands** | **Verwendung** |
|  | Grapentopf | Der Grapentopf wurde direkt in die Glut gestellt. Darin wurden vor allem Speisen gekocht, gesotten und gedämpft. |
| **Was für einen Gegenstand benutzen wir heute dafür?** |
| Normale Pfanne, evt. spezielle Pfanne für den Outdoor Bereich (wenn man draussen kocht) |
| **Bild des Gegenstandes** | **Name des Gegenstands** | **Verwendung** |
|  | Keramiktopf/ Keramikgeschirr | Keramik wurde vor allem für Töpfe und Näpfe verwendet. Darin wurden Flüssigekeiten aufbewahrt und wahrscheinlich wurden auch gedörrte, geräucherte und gesalzene Speisen so gelagert. |
| **Was für einen Gegenstand benutzen wir heute dafür?** |
| KeramiktopfGlastopf/ Glasgeschirr |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bild des Gegenstandes** | **Name des Gegenstands** | **Verwendung** |
|  | Holzlöffel | Meisten Speisen wurden mit dem Holzlöffel gegessen.Der Holzlöffel wurde überallhin mitgenommen und jeder hatte seinen eigenen.Erst am Ende eines Leben wurde der Löffel abgegeben. |
| **Was für einen Gegenstand benutzen wir heute dafür?** |
| Chromstahl, Edelstahl, oder Silber LöffelEvt. zum Kochen Holzlöffel |
| **Bild des Gegenstandes** | **Name des Gegenstands** | **Verwendung** |
|  | Zinngefäss | Zinn wurde für Teller und fläche Gefässe verwendet. Diese hat man nicht nur als Teller sondern auch als Servierschalen auf den Tisch gestellt. |
| **Was für einen Gegenstand benutzen wir heute dafür?** |
| Porzellanteller, Glasgeschirr |

**Aufgabe 3: Heute und Damals – Die Aufbewahrung der Lebensmittel**

Beantworte die Fragen. Recherchiere ab Frage c im Internet.

1. Im Film wurde bestätigt, dass man damals noch keine Kühlschränke hatte. Wie haben die Menschen im Mittelalter ihre Esswaren aufbewahrt? Erkläre.
Man hat die Esswaren in Erdgruben vergraben, dort blieben sie kühl. Andere Möglichkeiten waren Dörren, Salzen, Räuchern
2. Was haben wir heute alles für Möglichkeiten, Esswaren aufzubewahren? Zähle mindestens drei auf.
Wir können sie einfrieren oder im Kühlschrank aufbewahren. Es gibt Lebensmittel die sind speziell dafür gemacht um sie lange aufzubewahren (z.B. Lebensmittel aus Dosen, spezielle Verpackungen). Auch altbewährte Methoden wie das Dörren oder Räuchern nutzen wir noch.
3. Seit wann gibt es Kühlschränke und bis wann waren sie ein Luxusartikel? Suche nach Möglichkeiten wie die Leute früher und heute Esswaren haltbar machen.
1748 wurde die erste künstliche Kühlung vorgestellt. Der moderne Kühlschrank wird seit 1847 vermarktet. Erst ab den 1920 Jahren war der Kühlschrank für den privat Haushalt nutzbar. Gute zehn Jahre später galt er in Amerika zur Grundausstattung einer Küche. In Europa ging dies noch ca. weitere 30 Jahre.
4. Welche Küchengeräte haben sich vom Mittelalter bis heute gehalten?
Besteck wie z.B. der Löffel aber auch Dinge wie der Mörser hatten die Leute damals schon.
5. Zitronenhuhn in Mandelmilch ist ein Rezept aus dem Mittelalter. Suche drei weitere Rezepte aus dem Mittelalter. Was ist markant anders als bei heutigen Rezepten (betreffend den Zutaten oder der Zubereitung).
Versch. Lösungen möglich. Ein paar Beispiele: Getreidebrei, verschiedenste Suppen, verschiedenes Fladenbrot, Gemüseeintöpfe, Eintöpfe mit viel Gemüse und wenig Fleisch.

Es gab vor allem gewisse Lebensmittel noch nicht z.B. Tomaten, Kartoffeln oder Mais. Wenn es Fleisch gab, wurde alles vom Tier verwendet: Auch jegliche Innereien. Es gab schon alle Zubereitungsarten, es wurde jedoch viel gesotten und ausgekocht.