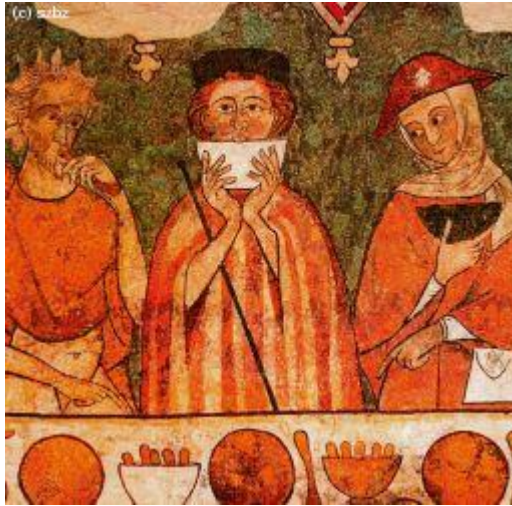




Ein Ritter griff tief ins Würzregal

Holzgerlingen: Beim Historischen Festmahl tischen die Burgschenke allerlei Speiß aus alter Zeit auf mit Kompromissen an heutige Zungen

Von unserem Redakteur Hansjörg Jung



"Da brat mir doch einer einen Storch", mochte einst ein Ritter Kunibert gedacht haben, als sich in ihm der Hunger regte. Der Storch hätte auch ein Schwan sein können oder ein paar Krähen. Man sieht: Im Mittelalter kam so ziemlich alles auf den Tisch, was krecht und fleucht: Singvögel, Igel, Dachs und anderes Getier. Damit holt man heute keinen mehr an den Tisch, schon gar nicht bei einem historischen Festmahl, bei dem zu Ehren des 1000-jährigen Bestehens Holzgerlingens getafelt wird.

Keine Tomaten vor Kolumbus

Nicht nur deshalb haben sich die Holzgerlinger Burgschenken Eberhard Hiller, Irene Wild und Antonio Nestola entschieden, die Tafelfreuden von anno dazumal nicht Rittermahl zu nennen, sondern Historisches Festmahl - dies der Beitrag des Handels- und Gewerbevereins Holzgerlingen zu den 1000 Jahr-

Feierlichkeiten. Mit der Bezeichnung Historisches Festmahl ist man etwas freier. Vor allem in der Auswahl der Zutaten, denn vor Christoph Kolumbus gab es hiezulande keine Tomaten, keine Kartoffeln oder Kürbisse, die hier oder dort dennoch Eingang in den Festmahls-Topf finden.

Nach dem Studium uralter Kochrezepte gibt es auch andere gute Gründe für die drei Festmahls-Köche, sich von den Vorgaben der Altvorderen ein wenig zu lösen. "Das war schon eine etwas dubiose Küche, alles war stark überwürzt", sagt Eberhard Hiller (Bild: z) von der "Weiler Hütte", der solch zweifelhafte Gaumenfreuden beim Festmahl niemand zumuten möchte.

Teure Spezereien des Orients

Gewürze waren teuer und da ein Mahl gleichzeitig auch den Reichtum des Gastgebers repräsentieren sollte, fiel der Griff in den Gewürzschrank tief und für heutige Zungen recht unkonventionell aus. Weil man seinen Gästen ja auch das Beste bieten wollte, stand Safran - als teuerstes Gewürz - ganz oben auf den Man-nehme-Listen. Gefolgt von Muskatblüte, Pfeffer und anderen Spezereien des Orients.

Die Festmahls-Köche schließen auch noch andere Kompromisse zum Wohle heutiger Essgewohnheiten. Längst wird in der Burg Kalteneck nicht alles aus einem Topf serviert und auch die Saucen fallen nicht so fett aus wie einst. "Natürlich muss man die Rezepte etwas verfeinern, dazu haben die Leute damals recht fettig gegessen", sagt Irene Wild (Bild: z). Die Wirtin vom Alten Bahnhof hat beim Rezeptstudium ihre Belegschaft Versuchskaninchen spielen lassen. Manche alten Rezepte wurden dabei gleich ins Dunkel der Geschichte zurückverwiesen. "Das eine oder andere Gericht wurde schnell in den Mülleimer geworfen," erinnert sie sich.

Bei Antonio Nestola dringt die mediterrane Küche beim historischen Festmahl durch, die ihre Ursprünge in den Kochtöpfen der alten Römer hat. So serviert der Wirt des "La Primavera" zur Lammkeule beispielsweise Asant-Zwiebeln. Das sind kurz gekochte Zwiebeln der wilden Trauben-Hyazinthe, die heute in Apulien und Kampanien als Delikatesse gelten.

Die Teilnehmer erwartet an den 19 Festmahlabenden zunächst die Brückenwache an der Burg Kalteneck, bevor das Gesinde einen Bottich mit Rosenwasser zum Händewaschen darreicht und einen Becher Met als Begrüßungstrunk anbietet. Mit historisch gewandeten Knechten und Mägden, einem Ritte, Fanfarenbläsern und einem Quacksalber, soll das Festmahl gleichsam ein Schmaus für Gaumen und Augen sein. "Ein Spektakel eben", sagt Irene Wild.

Stilgerecht in Schale

"Es war für uns von Anfang an klar, dass das Ambiente, die Atmosphäre sehr wichtig ist", sagt Eberhard Hiller, weshalb auf historische Gewänder großer Wert gelegt wird. Auch bei den Teilnehmern: Diese dürfen zwar auch

modern gekleidet tafeln, doch wer sich stilgerecht in Schale wirft, der kann ein Dinner für zwei Personen bei den Festmahl-Wirten gewinnen.

Nicht nur bei der Kleidung legen die Wirte Wert auf zeitgenössische Ausstattung. So wurde eigens für das Festmahl Keramik hergestellt, bei einem alten Schmid im Fränkischen wurden mittelalterliche Messer hergestellt. Die Gabel hat zwei Zinken, weil der Dreizack an den Leibhaftigen erinnert, weshalb die Gabel lange verpönt war. Auf Holzlöffel wird aus Hygienegründen verzichtet, dafür wird die Suppe geschlürft. Bevor der Gast jedoch am Besteck verzagen sollte, werden auch moderne Esswerkzeuge gereicht.

Mit viel Liebe zurecht gelegt

Drei Wirte, drei verschiedene Speisepläne, die an den jeweiligen Abend das Festmahl bestimmen. Aus den Bechern fließt dabei nicht nur Wasser, sondern auch das naturtrübe Jubiläumsbier "Heinrich" und Wein aus dem Piemont. Eberhard Hillers persönlicher Favorit seiner Speisefolge sind Wildschwein und Hirsch mit Steinpilzen aus dem Schönbuch. Keule von der wilden Sau in Rotwein, eingelegt mit Kümmel im Honigsud stehen bei Antonio Nestola (Bild: z) ganz oben auf der Hitliste. Irene Wild will weder "Schweinpratem mite Krustem in Salse", noch "Guot Speyß von Gemouse" noch irgendein anderes Gericht zu ihrem Favoriten erheben. "Wir haben uns die Gerichte mit viel Liebe zurecht gelegt - da ist jedes ein Gaumenschmaus."

Für das Historische Festmahl gibt es für die Abende mit Antonio Nestola am Freitag, 25. Mai und am Montag, 4. Juni, noch insgesamt 50 freie Plätze. Weitere Information unter www.la-primavera.de im Internet oder unter Telefon 0 70 31/60 13 34. Besitzer der SZ/BZ-Abokarte haben noch weitere Möglichkeiten in den Genuss des Historischen Festmahls zu kommen. Für Dienstag, 3. April und Donnerstag, 26. April gibt es noch insgesamt 15 freie Plätze - zum verbilligten Abo-Karten-Preis von 38 Euro im Magazin 2, Böblinger Straße 17, in Holzgerlingen. Weitere Informationen unter www.historisches-festmahl.de im Internet.