

5. Essen und Trinken

Einführung (Vgl. Basiswissen S. 14 ff.)

Das Essen hat es im Mittelalter nicht gegeben. Hinsichtlich Anzahl und Art der Nahrungsmittel bestehen zwischen dem Früh- und dem Hochmittelalter, aber auch noch zwischen dem Hoch- und dem Spätmittelalter in Mitteleuropa beträchtliche Unterschiede. Außerdem hing die Zusammensetzung der täglichen Mahlzeit auf Grund des Fehlens eines schnellen Ferngütertransports und des Mangels an Produkt schonenden Konservierungsmöglichkeiten von dem jeweiligen jahreszeitlichen und örtlichen oder bestenfalls regionalen Nahrungsangebot ab. Außerdem wurde das, was man aß, auch durch den Stand bestimmt, dem man angehörte: Die Mahlzeit eines Bauern sah anders aus als die eines städtischen Hand-

werkers und diese wiederum unterschied sich beträchtlich von der Tafel eines reichen Kaufmanns oder eines Fürsten. Auch war das alltägliche Essen etwas anderes als der Sonderfall eines festlichen Gelages.

Didaktische Hinweise

Die Nahrung gehört zu den Grundbedürfnissen der menschlichen Existenz. Am Beispiel der Ernährung im Mittelalter soll deutlich gemacht werden, dass die Art der Beschaffung der Nahrungsgüter, der Zubereitung und des Verkehrs zeittypisch ist und von bestimmten gegebenen materiellen Umständen und Möglichkeiten, gesellschaftlichen Regeln, mentalen Einstellungen und (irrationalen) Wertvorstellungen geprägt wird.

Zu den Materialien

Übersicht

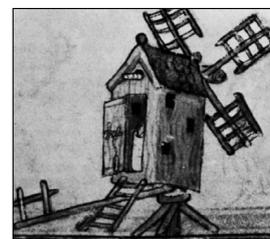
Themen	Methoden	Materialien
Vom Korn zum Brot	Bildbetrachtung, Aufgaben Bildbetrachtung, Aufgaben	M 5.1 M 5.2
Zu Tisch im Mittelalter	Textanalyse, Aufgaben Bildbetrachtung, Aufgaben Textanalyse, Aufgaben Bildbetrachtung, Aufgabe Bildbetrachtung, Aufgabe Praktische Arbeit	M 5.3 M 5.4 M 5.5 M 5.6 M 5.7 M 5.8
Notzeiten	Statistik, Aufgaben Bildbetrachtung, Aufgaben Textanalyse, Aufgaben	M 5.9 M 5.10 M 5.11

M 5.1 Arbeit im Feld

Lösung der Aufgaben
 a) Pflügen des – Erntens des gepflügten Felds – Einsäen der Getreidesamen – Ernte des reifen Getreides – Binden der Garben – Zusammentragen der Garben – Dreschen des Getreides.
 b) Pflug (Scharpflug), Egge, Sichel, Dreschflegel
 c) Die Arbeiten mussten mit tierischer und vor allem menschlicher Arbeitskraft verrichtet werden. Sie waren daher zeitaufwendig und ermöglichten auch nur die Bestellung vergleichsweise kleiner Flächen. Es fehlt jegliche Art von modernen landwirtschaftlichen Maschinen wie z. B. kombinierte Ernte-Dreschmaschine und Traktor.

M 5.2 Kornmahlen und Brotbacken

Ein Mann trägt einen Sack mit Korn zum Mahlen in eine Kornmühle, die von einem unterschlächtigen Wasserrad angetrieben wird, Holzschnitt um 1500. Kornmühlen stellten im Mittelalter hochkomplizierte technische Einrichtungen dar. Seitdem Korn bzw. Brot im Hochmittelalter zum Grundnahrungsmittel in Europa geworden war,



waren sie lebenswichtig. Ihre mutwillige Zerstörung konnte von der Kirche sogar mit der Exkommunikation der Täter bestraft werden. Windmühle, hier eine Bockwindmühle; den Typ entwickelten die Araber; er setzte sich seit dem 11./12. Jahrhundert in Europa durch. Ein Bäcker beim Backen von Brot in einem Backofen, Holzschnitt um 1500.

Lösung der Aufgaben

a) Als Antriebsenergie für den Betrieb der Kornmühlen wurden im Mittelalter die Naturkraft des Wassers und des Windes, selten die Muskelkraft von Pferden (Ross-