

Festbankett am französischen Königshof



FESTBANKETT UND HAFERBREI

ESSKULTUR IM MITTELALTER

Sonderausstellung im ReichenhallMuseum
25. März 2022 bis 10. Juli 2022



REICHENHALL
MUSEUM



Salinenarbeiterin bei der Brotzeit



Kochstelle für offenes Feuer

Die populären Vorstellungen von mittelalterlichen Gelagen, bei denen Unmengen Fleisch verzehrt wurden, sind für den größten Teil der damaligen Bevölkerung nicht zutreffend. Die Ernährung der meisten Menschen war extrem eintönig und alles andere als ein Genuss.

Haferbrei aus grobem Schrot, mit Wasser angerührt, war Jahrhunderte hindurch das wichtigste Nahrungsmittel. Importierter Wein und seit dem Spätmittelalter vorwiegend Bier wurden dem Wasser vorgezogen, da dieses oft verunreinigt war. Große Teile der Bevölkerung litten unter Mangelernährung und waren häufig von Hungersnöten bedroht, der Adel dagegen schwelgte in ausschweifenden Festmählern.

Im Laufe des 13. Jahrhunderts wurde Brot zum Hauptnahrungsmittel. Der gesellschaftliche Rang eines Menschen war in der hierarchischen Welt des Mittelalters auch daran zu erkennen, welches Brot er aß. Die Klöster leisteten Pionierarbeit im Acker- und Weinanbau, bei der Fischzucht, der Käseproduktion, dem Bierbrauen und der Züchtung von Obstsorten.

Die Ausstellung erzählt von kostbaren Gewürzen, der Bedeutung des Honigs, von höfischen Tischsitten, eingelegten Heringsen und fantasievollen Wegen, die strengen Fastengebote zu umgehen. Im Gebäude in dem das ReichenhallMuseum untergebracht ist, lagerte man vom ausgehenden Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert das Getreide für die Salinenarbeiter.

Impressum

ReichenhallMuseum, Getreidegasse 4, 83435 Bad Reichenhall

Tel.: +49 (0) 8651 7149 939, reichenhallmuseum@stadt-bad-reichenhall.de

www.reichenhallmuseum.de

Kuratoren: Mag. Eva Knaus-Reinecker, Andreas Hirsch, ReichenhallMuseum

Gestaltung: makrohaus AG crossmedia, www.makrohaus.de