

# Ohne Mampf kein Kampf – und kein Fest

Schon im Mittelalter feierten die Neubrandenburger Weihnachten. Welche Festtagsbraten es damals zu essen gab, erklärt der Lebensmitteltechnologe Holger Gniffke im Gespräch mit Sirko Salka.

## Heiligabend im 15. Jahrhundert - was gab es denn Weihnachten in einem Neubrandenburger Bürgerhaus zu essen?

Weihnachten war ein sehr beliebtes Fest, auch schon zur damaligen Zeit. Die Feierlichkeiten und das besondere Essen waren ein krasser Gegensatz zu den vielen Fastentagen mit ihren Einschränkungen und Nahrungsmittelverboten, wie sie damals in christlichen Haushalten auch befolgt worden sind. Das Essen spielte eine zentrale Rolle. Auch damals waren schon Braten in den verschiedenen Formen üblich, Geflügel, Schwein und Rind.

Der Unterschied zu heute war eher die geringere Vielfalt an Speisen, es gab nichts, was man aus dem Gefrierschrank holen konnte, auch das Öffnen von Konservendosen oder Gläsern war nicht drin, diese Dinge sind erst später erfunden worden. Man musste sich damals auf gängige Konservierungsmethoden beschränken – eingesalzene Fleisch oder Fisch, Geräuchertes oder getrocknetes Obst waren da die erste Wahl. Und natürlich fermentierter Kohl – das Sauerkraut war in unserer Region beliebt.

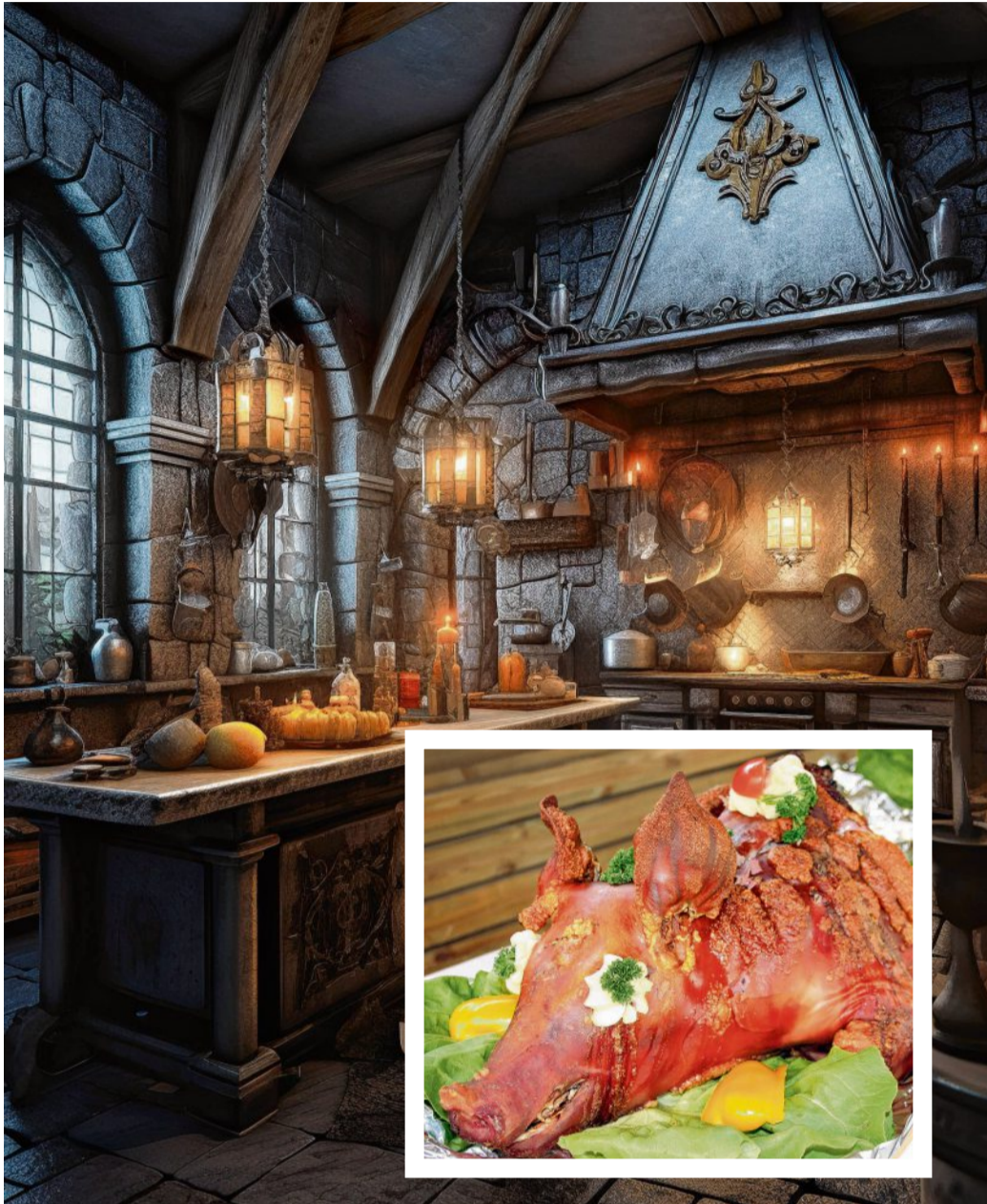
## Haben die Menschen vor 500 Jahren schon heute gängige Weihnachtsbraten genossen?

Traditionell wurden ja im Herbst und Winter Schweine geschlachtet. Es ist davon auszugehen, dass Schweinebraten und die Weihnachtsgans ihren Ursprung schon im Mittelalter hatten. Und mit Vorlieben und Traditionen ist das ja so eine Sache. In allererster Linie muss die Lieblingspeise auch verfügbar sein und gegebenenfalls monetär leistbar, auf dieser Basis begründen sich viele Bräuche und Vorlieben.

## Welche Leckereien lagen auf den bunten Tellern der Kinder?

Auf den bunten Tellern für die Kinder sah es aus heutiger Sicht auch eher mau aus. Zucker gab es schon, war aber ein sehr teures Luxusgut, was sehr reichen Leuten vorbehalten war. Trockenobst, Nüsse, eingelagerte Äpfel und Lebkuchen, das dürfte ein Großteil der kulinarischen Präsente für die Kleinen ausgemacht haben. Bei armen Leuten sah es um vieles schlechter aus, da waren Suppen und Breie an der Tagesordnung. Also die Geschmackswelten haben sich schon deutlich von der heutigen Zeit mit der ganzjährigen Verfügbarkeit von frischem Obst und Gemüse unterschieden.

## Würde uns das Essen denn überhaupt schmecken, so



In mittelalterlichen Küchen wurde deftig und mit einfachen Mitteln gekocht. Fleisch vom Schwein war und ist beliebt. FOTOS: © VINCENT UND RICHARD SEMIK - STOCK.ADOBE.COM; © ROSA - FOTOLIA.COM (VORN)

## frei von den Zusätzen und Zucker?

Es schmeckt! Ich habe vor einiger Zeit viele Gerichte aus den letzten 1000 Jahren selbst ausprobiert. Es schmeckt anders, da damals mit anderen Küchentechnologien gearbeitet wurde, zum Beispiel wurden verschiedene Garverfahren kombiniert und es wurden andere Konservierungsmethoden eingesetzt. Bis auf exotische Gewürze war das Thema Regionalität eine täglich gelebte Realität.

Aber auch wir würden uns schnell wieder daran gewöhnen – die Anpassungsfähigkeit ist ja eine herausragende Eigenschaft von uns Menschen.

## Vermutlich wurde deutlich weniger Fleisch gegessen und weniger Süßes. Wie gesund hat man sich im späten Mittelalter ernährt?

Oh, der Fleischkonsum im späten Mittelalter war viel höher als heute, mit circa 100 Kilogramm pro Kopf fast doppelt so viel wie aktuell! Von einer Vegetarier- oder Veganerfraktion im 15. Jahrhundert ist eigentlich nichts Bekanntes überliefert. Aber Fleisch ist aus heutiger Sicht etwas anderes als damals, es trifft wohl besser „totes Tier“ weil eben nicht nur Fleisch, sondern auch die Innereien reichlich verzehrt wurden, was ja ziemlich aus der Mode gekommen ist. Es wurde viel Geflügel gegessen, das war damals die günstigste Form von tierischen Produkten.

Außerdem wechselten sich kurze Zeiten des Über-

flusses mit langen Zeiten des Mangels ab. Regionale Hungersnöte waren an der Tagesordnung. Ich denke, insgesamt betrachtet war diese Zeit keine leichte, was sich auch an der recht geringen Lebenserwartung der Menschen zeigt. Aber zu diesem Zeitpunkt spielte die Ernährung neben den Wohn- und Arbeitsverhältnissen und dem Stand der Medizin nur eine von vielen Rollen.

## Welches Gericht konnte ich mir damals in einem Gasthaus bringen lassen?

Hoffentlich das, was wir uns bestellen (lacht). Und das wird ein traditionelles Gericht gewesen sein. „Rheingauer Hühner“ – eine wunderbare Speise aus dieser Zeit. Dazu wird ein Huhn mit Wurzelgemüse gekocht, bis es weich ist. Anschließend wird das Fleisch abgelöst und in Gänseschmalz angebraten. In der Zwischenzeit bereitet man einen Eierkuchenteig vor und bäckt in



Lebensmitteltechnologe Holger Gniffke FOTO: M. BRÜMMER

Schweineschmalz und eine Pfanne dünne Pfannkuchen. Aus gekochtem Wein, Honig und Ingwer wird eine Soße bereitet. Das gebratene Hühnerfleisch wird in die Eierkuchen eingeschlagen, in die Eierkuchenpäckchen werden mit dem Messer Löcher gestochen und das Ganze wird mit der Soße übergossen und getränkt. Dazu gibt's dann hoffentlich Bier, denn Wasser aus öffentlichem Brunnen konnte schnell tödlich sein.

## Wenn Sie eine Reise in die Vergangenheit unternehmen könnten – welches Jahrhundert würde Sie da reizen und warum?

Mich haben als Kind schon immer Ritterrüstungen begeistert. Also das Leben auf einer Burg im 14. Jahrhundert wäre mir schon eine Reise wert. Ich glaube, die Faszination dieser Zeit liegt für mich in den scheinbar klaren Rollenverteilungen zu dieser Zeit.

Eine herausragende Rolle spielte, auch wenn es davon wenige Geschichten und Lieder gibt, der Koch in seiner Küche! Ein vernünftiges und bekömmliches Mahl für viele Leute auf die Reihe zu bekommen, das war damals schon was und ist wie heute entscheidend für die gute Verfassung und Stimmung der Speisenden. Wie heißt es doch? Ohne Mampf kein Kampf. Wenig Technik, nur die Erfahrung zählt, Klasse!

Für die Zubereitung der „Rheingauer Hühner“ sind etliche Rezepte im Internet zu finden.

## Neubrandenburg-Splitter

### Frevelnde Hand an der Fichte

Neubrandenburg wurde 1248 gegründet - der Museumsverein würdigt den 775. Jahrestag mit Neuigkeiten, Nachrichten und amüsanten Nebensächlichkeiten, aufgelesen aus historischen Zeitungen.

**Am 8. Januar 1882 war in der Neubrandenburger Zeitung zu lesen:** Nachdem einige Tage vor Weihnachten von den durch den Verschönerungsverein vor dem Treptower Thore angepflanzten schönen Fichten durch eine ruchlose Hand 3 Stück abgeschnitten und vermuthlich als Weihnachtsbäume hier in der Stadt verkauft worden sind, versuchte der Verein, die übrigen dort noch vorhandenen Fichten dadurch gegen Frevel zu sichern, daß er die Stämme derselben mit Schlemmkreide anstreichen ließ.

Es hat dies Mittel aber ebensowenig gefruchtet als eine vom Magistrate für die Entdeckung des Thäters

ausgelobte Belohnung von 15 Mark, denn gleich nach den Weihnachtstagen ist wieder eine der schönen Fichten frevelnder Hand zum Opfer gefallen und entwendet worden.

Für den ersten Diebstahl konnte man Gewinn sucht als Grund annehmen, welche vom Publikum wegen der mangelnden Gelegenheit, auf ehrliche Weise einen Weihnachtsbaum zu erlangen, leider in hohem Maaße unterstützt wird.



Aus einem Adventskalender um 1935 REPRO: J. TEWS

### Die „Neuigkeiten“ kommen einer Leserin bekannt vor

**Zu den Neubrandenburg-Splittern hat und eine Zugschrift unserer Leserin Gudrun Mohr erreicht. Sie schreibt:** Das Neubrandenburger Jubiläumsjahr geht langsam zu Ende, und ich befürchte, dass es meiner momentanen Lieblingsserie im „Nordkurier“, dem „Neubrandenburg-Splitter“ ähnlich ergehen wird. Deshalb möchte ich die Gelegenheit nutzen, den unermüdlichen Recherchieren vom Museumsverein, besonders Frau Jutta Tews, zu danken. Sie haben mir viele vergnügliche Leseminuten bereitet.

Bewundert habe ich immer wieder, wie es gelang, Berichte von vor rund einhundert Jahren in Bezug zu den Wirrnissen unse-

rer Tage zu setzen. Die „Neuigkeiten“ kamen mir bekannt vor, die „Nachrichten“ waren ebenso verrückt wie heute und die „amüsanten Nebensächlichkeiten“ sowieso das Beste.

Ein bezeichnendes Beispiel war der „Neubrandenburg-Splitter“ vom Montag, 4. Dezember, über Pläne zur Tollense. Wo wir doch gegenwärtig wieder ein neues Tourismuskonzept zur Tollense-Region erwarten können. Das wieviele? Wird es wieder (in übertragener Sinne) so ein „Unding“, „das nur unnützes Wasser in's Land schleppt“?

Ich freue mich auf den nächsten „Splitter“, hoffentlich nicht der letzte.

## Aufgelesen



Der Kalender enthält Sprichwörter, die Eberhard Krienke in „Weisheit und Witz der Uckermärker“ notiert hat. REPRO: BILA

### Geschenk mit Fotografien aus der Uckermark

**Von einem besonderen Weihnachtsgeschenk berichtet uns Jürgen Jabs, der in Prenzlau geboren und im uckermärkischen Schmachtenhagen aufgewachsen ist. Er schreibt:** „Nach dem Abitur in Prenzlau zog es mich zum Studium und zur Arbeit nach Berlin. Die Liebe zur Heimat blieb ungebrochen. Und zum Weihnachtsfest traf man sich traditionell mit der Familie und mit Freunden zu Hause.“

Jürgen Jabs ist Amateurfotograf. Er hat die Schön-

heit der uckermärkischen Landschaft eingefangen. „Seit vielen Jahren erarbeite ich Kalender im Eigenverlag“, schreibt er. „Für 2024 habe ich einen Jahresweiser ‚Heimat Uckermark – Sprichwörter‘ gemacht. Zu meinen Panoramafotos stellte ich Zitate auf Uckermärker-Platt von Eberhard Krienke. Er war Ende der 60er-Jahre mein Deutschlehrer an der EOS in Prenzlau. Den Kalender schenke ich zu den Festtagen meinen Freunden aus der Heimat.“