



Das große Detektivspiel Hintergrundinformation

Thema: Kochen über dem offenen Feuer

Rauch im Gebälk



Jahrtausende lang war die offene Feuerstelle auf dem Hausboden Mittelpunkt der Essenszubereitung.

Noch im 19. Jh. gab es in armen Regionen Bauernhäuser, in denen so gekocht wurde, wie es das nebenstehende Foto zeigt.

Der Rauch zieht ungeleitet ins Gebälk. Das bedeutet Belästigung von Mensch und Tier durch Qualm und Ruß. Vorteilhaft ist die Konservierung des Holzes, das Fernhalten von Ungeziefer und die gute Möglichkeit, Fleisch und Wurst im Rauch haltbar zu machen.

Eigener Küchenraum



Die Römer unterbrachen diese simple Tradition. Sie brachten die Küche als eigens abgetrennten Raum mit über die Alpen. Das Feuer loderte zwar weiter offen, aber in Tischhöhe auf einem aufgemauerten Herdblock. Im Hohlraum darunter trocknete das Brennholz.

Gekocht wurde in bronzenen und tönernen Töpfen.

Immer dazu gehörte auch die Kornmühle aus zwei kreisrunden Steinen (unten rechts). In unserem Raum kam sie meist aus den Basaltbrüchen bei Mayen in der Eifel.

Durch den Kamin



Im wohlhabenden Haushalt des fortgeschrittenen Mittelalters kochte man ebenfalls auf aufgemauerter Herdstelle, wie der nebenstehende Holzschnitt von 1507 zeigt. Die Höhe differierte zwischen knöchel- und tischhoch.

Bemerkenswert sind die ausgetüftelten Mechanismen, bei denen die aufsteigende Wärme einen Propeller bewegt. Ein Zahnrad überträgt die Rotation auf den Bratspieß. Die Abbildung zeigt auf der linken Seite den Propeller.



Ab dem 11./12. Jh. gibt es in den wohlhabenden Haushalten eine wichtigere Neuerung. Der Rauch wird über dem Herdblock in einer Überdachung aufgefangen. Von dort zieht er über einen gemauerten Kamin ins Freie. Der Holzschnitt von 1507 (Straßburg) zeigt einen kniehohen Herdblock mit Rauchfang.

Auch hier ist eine Propellerkonstruktion im Einsatz. (rechts im Bild).

Häufig wurde der Kaminsims jetzt Standplatz für besonders schönes Geschirr.

Die eigene Küche blieb den reichsten Bürgern, dem Adel und dem Klerus vorbehalten. Die gut situierte Städterin kochte das Essen ab dem hohen Mittelalter zwar auch mit Kaminabzug, aber weiterhin über dem Feuer am Boden in einem Raum, der multifunktional eingerichtet, das Zentrum des Hauses war. Hier wurde gegessen und geschlafen, hier wurden die Arbeiten erledigt und hier wärmte man sich im Winter auf.

In vielen Kaminen speicherte eine eiserne „Täfelplatte“ die Wärme. Den schon bekannten, aufgemauerten Kachelofen konnte sich nur der ganz gut Betuchte leisten.



Mobile Küche



Immer wieder sieht man auf mittelalterlichen Bildern mobile Feuerbecken, über deren Glut gekocht wird. Das Gemälde von 1418 zeigt Josef, wie er im Stall zu Bethlehem eine warme Mahlzeit vorbereitet. Ein Blasebalg dient ihm zum Anfachen des Feuers. Rechts unten steht die dreibeinige Pfanne, in der die Nahrung zubereitet werden soll.

Zahlreiche Eisenkonstruktionen, wie der rechteckige Rost auf nebenstehendem Gemälde, dienten zum Abstandhalten zwischen Topf und Glut. Wichtiges Gerät wurde ab dem 16. Jh. der Kesselhaken, ein sägeblattähnliches Gebilde, an dem der Topf über den Flammen gehalten wird. Die Zahnung erlaubt es, die Höhen in vielen Stufen zu verstellen (siehe Bild mit großem Kessel weiter unten).

Schutzmaßnahmen



Eine offene Feuerstelle richtig zu betreuen, erforderte viel Arbeit. Dazu gehörte auch das abendliche Abdecken der Glut. Zum einen galt es die Glut bis zum Morgen zu erhalten, zum anderen musste die Brandgefahr während der Nacht minimiert werden.

Feuerglocken oder Feuerstulpen nennt man die Abdeckungen, die auch die Langerweher Töpfer für ihre Kundschaft fertigen. Für den dickeren Geldbeutel wurden sie auch in Messing oder Eisen gefertigt.

Angefacht wurde das Feuer mit dem Blasebalg oder einem Blasrohr aus Eisen. Zum Wenden der Holzzscheite hat das Rohr unten zwei Zinken.

Gemischtes aus dem Kessel



Der dreibeinige Grapen aus Keramik oder Metall (siehe Abb. oben) und der Bronze- oder Eisenkessel beherrschten das Kochgeschirr. Vor allem im bäuerlichen Bereich war der Kessel das zentrale Utensil.

„Dieser Kessel...lieferte eine immer wieder aufgekochte, aber ständig wechselnde Brühe, die Tag für Tag mit dem bereichert wurde, was man gerade zur Hand hatte...und der Geschmack von Kohl oder gepökeltem Schweinefleisch würzte noch tagelang die anderen Speisen...“

(Aus „ Haushalt und Wohnen im Wandel. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle“, Anabas-Verlag, 1992)

Sparherd contra Feuerstelle

Der Wunsch, das Brennmaterial energiesparender einzusetzen, führte zur Erfindung des geschlossenen Herdes. Erste Versuche datieren in das 18. Jh. Sie blieben exklusive Neuerungen für Schlossküchen oder Haushalte wohlhabender Bürger.

Größere Serienauflagen gab es erst, als die Guss-eisenhütten die so genannten Sparherde und Kochmaschinen produzierten. Das Feuer brannte im Herdinneren und neben Holz konnte auch Steinkohle verwendet werden. Die Feuerlöcher wurden durch ein System von Ringen erweitert bzw. verkleinert.

Ab etwa 1860 setzten sich solche Sparherde in ganz Deutschland durch. Damit verschwand das offene Feuer aus den Küchen, sieht man von wenigen rückständigen Regionen ab. Mit den neuen Herden veränderte sich die Kochtechnik erheblich. Bratspieß, Kessel und Rost wurden überflüssig.

