

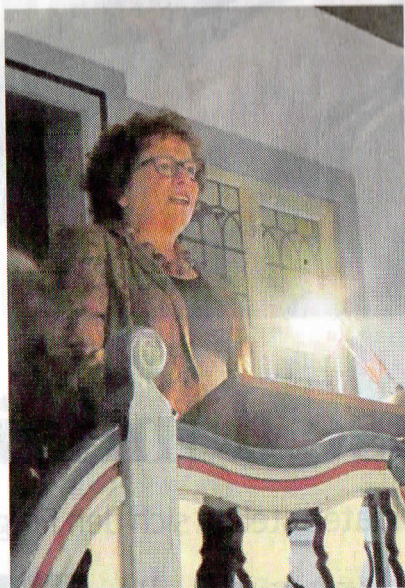
Feuer – wohltuend und zerstörerisch

Neue Ausstellung im Goslarer Museum eröffnet

Von Petra Hartmann

Goslar. Die Flammen unter dem Kessel scheinen tatsächlich zu flackern. Knistern und Knacken im Hintergrund. Es riecht nach Holz, Kohle, Rauch. Wer die Ausstellungsräume des Goslarer Museums betritt, kann das Feuer mit allen Sinnen erleben, die beiden Zimmer wirken sogar wärmer als der Rest des Museums.

„Feuer und Flamme“ heißt die Ausstellung, deren Eröffnung der Museumsverein Goslar jetzt feierte. Es geht um die lebenserhaltende, aber auch bedrohliche Wirkung, die Feuer haben kann, um Kochgeräte, Heizöfen, Stadtbrände und alte Löschwerkzeuge. Ofenplatten und Plätteisen gehören genau so zu den Exponaten wie ein reich gedeckter Tisch mit Rouladen, Rotkohl, Klößchen, edlem Tafelsilber und Kerzen.



Renate Lucksch ist bereits Feuer und Flamme für die Ausstellung. Foto: Privat

Überhaupt – das Essen. In ihrer Eröffnungsrede schwelgte Bürgermeisterin Renate Lucksch geradezu in lukullischen Genüssen, erzählte von mittelalterlichen Festgelagen, aber auch vom Arme-Leute-Essen und einfachen, aber gesunden Gerichten. „Das Thema scheint ja, wie gemacht für eine Bürgermeisterin zu sein“, meinte sie augenzwinkernd. „Im Mittelalter waren es ausschließlich Frauen, die kochten und buken – in den Reihen der sogenannten armen Leute jedenfalls. Bei Höhergestellten, bei Hofe, jedoch, waren es Köche, die diese Aufgabe übernahmen, und die Frauen waren nur Gehilfinnen, im besten Falle Beiköche.“ Getreideprodukte, Gemüse, Fleisch und Fisch – „es war ein langer Weg bis zum Fast Food heute, Essen, das jederzeit und überall zur Verfügung steht“, merkte sie an.

Gesunde Mittelalter-Diät

Wer im Mittelalter Seuchen und Infektionen überlebte, hatte ein sehr gesundes Leben, meinte sie mit Verweis auf Forschungsberichte im Programm von BBC-online. Immerhin, die Leute hätten damals wesentlich weniger Fett und Zucker zu sich genommen. Die mittelalterliche Diät sei demnach sogar gesünder gewesen als die heute von so vielen Ernährungsberatern gelobte Mittelmeer-Diät der alten Römer.

Der an der Kette über dem Herdfeuer schwebende große Kessel, in dem Brei, Suppen und Eintöpfe kochelten, wurde auf faszinierende Weise im vorderen Bereich des ersten Ausstellungsraums „lebendig“. Gleich nebenan die kugeligen kleineren Töpfe mit ihren drei Beinen,



Kochen wie im Mittelalter: Ein Kessel schwebt über dem Herdfeuer. Foto: Hartmann

die in Herdfeuern stehen können. „Ab dem 13. Jahrhundert waren die Grapen aus Buntmetall eine Alternative“, verriet Küchenfachfrau Lucksch, die auch sehr genau die Vorteile der unterschiedlichen Kochgeräte zu benennen wusste: „Tontöpfe wirken oft sehr klein. Aber gerade bei den kugeligen Varianten täuscht das gewaltig. Es geht immer viel mehr rein, als man erwartet.“ Und ein weiterer Vorteil: „Sie nehmen sehr wenig Platz in der Feuerstelle weg, da sie ja direkt in oder neben der Glut stehen. Da-

durch kann man schon mit einem kleinen Feuer ganze Mahlzeiten zubereiten – im Gegensatz zu einem hängenden Kessel, der enorm viel Platz wegnimmt.“

Wer mehr über Kochgeräte, alte Rezepte, Tischsitten, Feuerbekämpfung und das Brennen von Tongeschirr wissen oder historische Ofenplatten, Zündhölzer, Plätteisen und Schürhaken bestaunen möchte, wird in der Ausstellung „Feuer und Flamme“ fündig. Sie ist bis zum Sonntag, 2. April, 2023, im Goslarer Museum zu sehen.