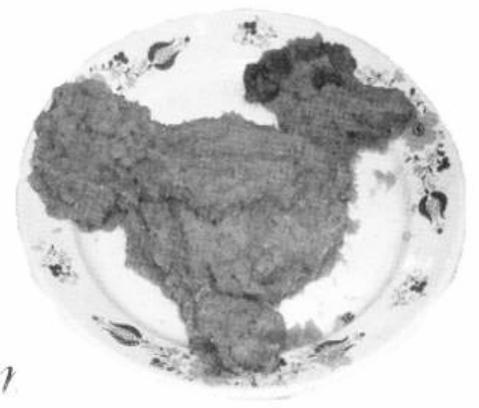


# Kochen aus dem Mittelalter: Feinschmecker-Küche oder Kochen für Zahnlose?



Bildbericht über eine ungewöhnliche Veranstaltung im Rahmen und mit StudentInnen der Spezialisierung „Pragmatische Kulturwissenschaften“ am 9. Mai 2003

Unser Koch war Prof. Dr. Helmut Birkhan aus Wien. Geholfen haben ihm StudentInnen und DozentInnen des Germanistischen Instituts. Mitgegessen haben allerlei BewohnerInnen des Piliscsabaer Campus, unter ihnen Dekanin Ida Fröhlich und Dekanatsleiterin Éva Groll. Statt Geschmacksprobe zeigen wir hier einige Bilder.



1. Akt: Professor Birkhan wird von drei Studentinnen in zwei Sprachen ausführlich vorgestellt. Wir erfahren (fast) alles über ihn...



2. Akt: Professor Birkhan hält seinen ebenfalls ausführlichen Vortrag über Ess- und Verdauungsgewohnheiten des Mittelalters.



3. Akt: Es werden (angebliche) Leckerbissen aus der mittelalterlichen Küche zubereitet. Wir wissen noch nicht, was auf uns wartet. Auf dem Foto versuchen gerade zwei Studenten Gewürze zu zerkleinern.



Die Studentinnen haben noch eine ziemliche Anzahl von grünen Pferdebohnen zu liegen, sind trotzdem fröhlich.



Sehr wichtig: Der Koch ist zufrieden. Eine Freude für uns alle.



6. So sah es aus in der Halbzeit. Sehen die verschiedenen Breisorten vielleicht nicht appetitlich genug aus?



7. Professor Birkhan erklärt. Die Erwartung und Ungeduld wachsen.



8. 4. Akt: Wiessen. Besser gesagt: Wir haben Hunger. Präsentation des 'knoblauch muos'. Oder war das doch der 'weihselmuos'?



9. Präsentation eines weiteren Ganges. Was darf das wohl gewesen sein? Vielleicht die 'heidenischen erbsen'?



Und so viele aßen mit. Oder haben einen Versuch gemacht. Der Renner war fraglos der mit Rosen, Weinraute und Waldmeister aromatisierte Weißwein. (= leider keine Abbildung.)



10. Die Gewürze sahen sehr hübsch aus. Ein wahres Kunstwerk...