



GRUPPENFÜHRUNGEN

Folgende Führungen sind zusätzlich zu den Koch- und Backprojekten buchbar:

- Führung durch das **Freilichtlabor Lauresham** mit den Schwerpunkten Grundherrschaft, Landwirtschaft, Versorgung und Ernährung im frühen Mittelalter.
- **Klosterführung** im Welterbe Kloster Lorsch (Museum, Königshalle, Klostergelände, Zehntscheune, Kräutergarten)

Dauer: 90 Minuten

Preise für Schulklassen und Kindergruppen:

50 € (bis 10 Kinder / Schüler), jedes weitere Kind 5 €

Preise für Erwachsene:

70 € (bis 10 Personen), jede weitere Person 7 €

Gruppen (ab 20 Personen) 6 € pro Person

Kontakt:

Tel. 0 62 51-86 92 00 | info@kloster-lorsch.de

Weiterführende Informationen finden Sie unter www.kloster-lorsch.de

Hinweis:

Hunde dürfen mit Rücksicht auf die in Lauresham lebenden Nutztiere nicht mit hineingenommen werden.

Freilichtlabor Lauresham | Im Klosterfeld 6-10 | 64653 Lorsch

Besuchersinformationszentrum | Im Klosterfeld 12-16 | 64653 Lorsch

UNESCO-Welterbe Kloster Lorsch | Nibelungenstraße 32 | 64653 Lorsch



Die Welterbestätte wird vom Land Hessen betrieben.

Fotos: © UNESCO Welterbe Kloster Lorsch, Claus Kropp | Druck: Februar 2023

KOCHEN UND BACKEN WIE IM MITTELALTER



UNESCO WELTERBE
KLOSTER LORSCH



SCHNIPPELN, SCHMURGELN, SCHNABULIEREN

KURSANGEBOT

DEN RITTERN IN DEN TOPF GESCHAUT

UNSER TÄGLICH BROT?

SPÄTMITTELALTERLICHER KOCHKURS

*Ich wil euch underweysen
von der kuchen speysen.
Wer sein nit versteen kan,
der sol das büchel sehen an.
Wie er groß gerichte lerne machen
gar von klainen sachen*

Mit diesen Versen beginnt eine Handschrift des Klosters Mondsee – eines der auf Pergament geschriebenen Kochbücher des späten Mittelalters, die heute in Bibliotheken und Archiven in ganz Europa aufbewahrt werden.

In diesen Handschriften ist eine Vielzahl von Gerichten überliefert, die in den Küchen der damaligen Oberschicht zubereitet worden sind. Rezepte für einfache Breie und schmackhafte Soßen, in Schmalz gebackene Krapfen, aber auch komplizierte, mit exotischen Gewürzen abgeschmeckte Fleischgerichte und Fischpasteten geben uns einen Eindruck, wie in den Klöstern, Burgen und reichen Stadthaushalten der damaligen Zeit gekocht und gespeist wurde.

Zusammen mit zahlreichen Bildquellen und archäologischen Funden zu Kochstellen, Küchengeräten und Geschirr können wir uns ein gutes Bild von der Ausstattung und Kochkunst der spätmittelalterlichen Küchenmeister machen.

Die TeilnehmerInnen erwartet eine kulinarische Reise durch die Küchen des 13., 14. und 15. Jahrhunderts, bei der alle gemeinsam an einer mittelalterlichen offenen Feuerstelle und einem Kugelbackofen arbeiten. Gekocht wird mit originalgetreu

rekonstruiertem Geschirr und Küchengerät aus Keramik, Eisen und Holz.

Das Besondere an unserem Kurs ist, dass sie nicht nur viel Wissenswertes über die Kochsituation, Zutaten und Rezepte des Spätmittelalters erfahren, sondern dass Sie unter der Anleitung der KüchenmeisterInnen selbst schnippeln, kneten, köcheln, braten, backen und im Anschluss natürlich an der gedeckten Tafel Platz nehmen, um die zubereiteten Speisen in gemeinsamer Runde genießen zu können.

KOCHKURSE FÜR GEBUCHTE GRUPPEN

Ganz individuell können Sie Ihren eigenen Spätmittelalterkochkurs buchen. Sei es mit Familie und Freunden, als Firmen- oder Vereinsevent, JunggesellInnenabschied etc – alle Gruppen sind willkommen, die Lust auf ein ungewöhnliches Kochformat in einem historischen Kontext haben.

Gemeinsam mit den KüchenmeisterInnen können Sie sich ein ganz auf ihre Gruppe zugeschnittenes Kocherlebnis zusammenstellen. Je nach Gruppengröße und Kochmotivation der TeilnehmerInnen wählen wir mit Ihnen zusammen ein abwechslungsreiches spätmittelalterliches Menü, das den Wünschen und Speisevorlieben ihrer Gruppe entspricht.

Zeit: Termin und Uhrzeit nach Absprache, von Mai bis September

Dauer: 4 bis 4,5 Stunden

Ort: Überdachter Außenbereich des Besucherinformationszentrums

Treffpunkt: Besucherinformationszentrum, Im Klosterfeld 12 - 16

Gruppengröße: 5 bis 30 Personen

Preis: Der Grundpreis für einen gebuchten Kochkurs ist je nach Teilnehmerzahl gestaffelt:

Gruppen bis 10 Personen: 160 €	Gruppen bis 25 Personen: 325 €
Gruppen bis 15 Personen: 225 €	Gruppen bis 30 Personen: 360 €
Gruppen bis 20 Personen: 280 €	

Zuzüglich zum Grundpreis werden das von Ihnen ausgewählte Menü (pro Person) und die Getränke extra berechnet. Alle Menüs und Getränke, die zur Auswahl stehen, finden Sie mit den Einzelpreisen auf unserer Homepage www.kloster-lorsch.de unter „**Kochen und Backen im Mittelalter**“.



MITTELALTERLICHER KOCHKURS FÜR SCHULKLASSEN

Im Mittelalter gab es weder einen Elektroherd mit Kochplatten, noch einen Backofen zum Einschalten oder einen Kühlschrank. Den Menschen waren Kartoffeln oder Tomaten völlig unbekannt und Zucker und Gewürze konnte sich damals fast niemand leisten.

Was und wie wurde also gegessen? Und hat das überhaupt geschmeckt?

Wer das wissen und selbst ausprobieren will, der kann für einen Tag mittelalterliches Küchenmädchen oder Küchenjunge werden. Gemeinsam schnippeln und mörsern wir die Zutaten, köcheln und braten an der offenen Feuerstelle und backen unsere eigenen Brötchen in einem Kugelbackofen.

Wenn unser gemeinsames Menü fertig ist, setzen wir uns an die Festtafel und genießen unser selbst zubereitetes Mahl. Und dann können wir entscheiden, wie so ein Hufeisen mit Kirschoße schmeckt.

Empfohlene Altersstufe: Grundschule (ab 3. Klasse), Unter- bis Oberstufe

Ort: Überdachter Außenbereich des Besucherinformationszentrums

Treffpunkt: Besucherinformationszentrum, Im Klosterfeld 12 - 16

Termin: Datum & Uhrzeit nach Absprache; von Mai bis September

Dauer: 3 Stunden

Preis: 10 € pro Schüler (mind. aber 150 € pro Veranstaltung), zzgl. Preis für das Menü
Der Kurs findet bei jedem Wetter statt.



Besteht vor oder im Anschluss an das dreistündige Kochprojekt Interesse an einer Führung durch das Freilichtlabor oder das Kloster, kann diese gerne zusätzlich gebucht werden. Eine Pause zwischen Projekt und Führung wird empfohlen.

BACKEN WIE IM MITTELALTER

Getreide ist das Hauptnahrungsmittel der Menschen im gesamten Mittelalter. Ob als einfacher Brei oder als knusprig gebackenes Brot aus dem Kugelbackofen – arme und reiche Leute haben vor allem Speisen aus Getreide gegessen, wenn sie richtig satt werden wollten.

Wer Brot backen wollte, musste nicht nur die Feldarbeit leisten und vor der Ernte Glück mit dem Wetter haben. Er brauchte außerdem Zugang zu einer Mühle und einem Ofen. Auch die Verarbeitung von Roggen, Dinkel, Hafer oder Gerste machte viel Mühe: Mehl mahlen, Teig kneten, Brote formen, im Kugelbackofen backen und aufpassen, dass das kostbare Backwerk nicht verbrennt.

Wie im Mittelalter ist das Brotbacken bei uns echte Teamarbeit und braucht Zeit und Muße, damit man sich auf die einzelnen Arbeitsschritte konzentrieren kann.

Aus diesem Grund bieten wir interessierten Gruppen ein dreistündiges Backprojekt an, das sich intensiv mit den Themen Ernährung im Mittelalter, Getreideverarbeitung und dem Backen selbst beschäftigt.

Das Angebot richtet sich an Schulklassen, Kinder- und Jugendgruppen und an Erwachsene, die sich fern der elektrischen Getreidemühle und Backautomaten an ein gemeinsames Backprojekt in echter Handarbeit wagen.

Zeit: nach Vereinbarung, von April bis September

Dauer: 3 Stunden

Ort: Überdachter Außenbereich des Besucherinformationszentrums

Treffpunkt: Besucherinformationszentrum, Im Klosterfeld 12 - 16
Der Kurs findet bei jedem Wetter statt.

Preise für Backprojekt:

Kinder/ Schüler: 8 € pro Kind (mindestens aber 120 € pro Veranstaltung)
Erwachsene: 13 € pro Erwachsener (mind. aber 130 € pro Veranstaltung)
Kindergeburtstag (bis 10 Kinder): 120 €, für jedes weitere Kind zusätzl. 8 €

Besteht vor oder im Anschluss an das dreistündige Backprojekt Interesse an einer Führung durch das Freilichtlabor oder das Kloster, kann diese gerne zusätzlich gebucht werden. Das Angebot für Gruppenführungen und Preise finden Sie auf der Rückseite.

Eine Pause zwischen Projekt und Führung wird empfohlen.