

GUTEN MORGEN



Uwe Uhu

Der fehlende Drilling

Vor einigen Wochen bin ich zum ersten Mal Onkel geworden. Und das gleich zweifach. Meine Schwester hat nämlich Zwillinge bekommen. Dass zwei Kinder unterwegs sind, war zunächst gar nicht bekannt. Erst im fünften Monat der Schwangerschaft erfuhren meine Schwester und ihr Mann, dass sie gleich zwei Babys erwarten. Glücklicherweise kann meine Schwester so leicht nichts schocken und konnte das doppelte Glück von Beginn an genießen. Seitdem die beiden Racker aber auf der Welt sind, entdecke ich eine ganz andere Seite an meiner Schwester. Das liegt gar nicht so sehr an meinen beiden Neffen, sondern vielmehr an den Reaktionen fremder Menschen, wenn sie die Zwillinge sehen. Da wird ungefragt gebobbel, in den Kinderwagen getatscht oder auf andere Art und Weise das Verzücken über die „süßen Babys“ gezeigt. Verständlicherweise findet meine Schwester das weniger witzig. Mein persönlicher Höhepunkt war allerdings ein Dialog, der sich kürzlich entspann, als ich zufällig mit ihr und den Jungs einkaufen war. Eine ältere Dame trat an den Einkaufswagen, blickte erst in das eine Maxi-Cosi, dann ins andere und sagte: „Wie goldig, sind das Zwillinge?“ Ich ahnte schon, dass angesichts der, nun ja, etwas seltsamen Frage angesichts zweier erkennbar relativ frisch geschlüpfter Babys eine Reaktion meiner Schwester folgen würde. Und sie kam: „Nein“, erwiderte sie der Dame mit geschocktem Blick. „Das sind eigentlich Drillinge. Aber jetzt, wo Sie es sagen: Den Dritten habe ich ja ganz vergessen!“

VOR ZEHN JAHREN

... verkündete die GNZ die damalige Gewinnerin des beliebten „Heimat-Wissen“. Die Freigerichterin Elke Antoni durfte sich über den Hauptpreis freuen. Unter fast 1 200 korrekten Einsendungen zog die GNZ-Glücksfee den Namen der Freigerichterin.

... schockierte ein vermeintliches Familiendrama den Gründauer Ortsteil Lieblos. Erst wurde in einem Schuppen die Leiche eines Mannes gefunden. Wenig später nahm sich seine dringend tatverdächtige Ehefrau in der Untersuchungshaft selbst das Leben.

... wurden im Linsengerichter Orts- teil Großenhausen die ersten Pläne für einen neuen Anbau an der Kita „Wirbelwinde“ vorgestellt.

IHR DRAHT ZU UNS

Druck- und Pressehaus
Naumann GmbH & Co. KG

Gutenbergstraße 1, 63571 Gelnhausen

Verlag/Redaktion

Telefon: (06051) 833-201
Telefax: (06051) 833-230
E-Mail: redaktion@gnz.de

Abo-Service/Vertrieb

Telefon: (06051) 833-299
Telefax: (06051) 833-120
E-Mail: vertrieb@gnz.de

Anzeigen/Prospekte

Telefon: (06051) 833-244
Telefax: (06051) 833-255
E-Mail: anzeigenabteilung@gnz.de

www.gnz.de

www.facebook.com/gnzonline

Ein Mittelalter-Eintopf zum Abschluss

Marietta und Heinz Kedzior aus Somborn nehmen Abschied von der Ronneburgküche

Von Katja Noll

Freigericht-Somborn/Ronneburg. Marietta und Heinz Kedzior aus Somborn haben am vergangenen Wochenende ihren Abschied von der mittelalterlichen Küche auf der Ronneburg zelebriert. Im Rahmen des historischen Weihnachtsmarkts kochte das Ehepaar nach 25 Jahren ein letztes Mal in den mittelalterlichen Mauern seinen beliebten Eintopf. Ein kleiner Trost für die beiden: Sohn Manuel wird den selbstgemachten Würzwein weiter vertreiben und somit einen Teil der Familientradition fortführen.

Rauch und Essensduft füllen den Raum. Im Schein von Kerzen und zweier Feuer an der Feuerstelle der Küche prüft Marietta Kedzior den Inhalt des massiven Eintopfs. Mit einem großen Holzlöffel rührt sie bedächtig den Inhalt um. Ihr Mann prüft den Bestand an Gewürzen, holt Wasser und Feuerholz herbei. Der letzte Tag des Ehepaars als Burγκöche bricht an.

„Vor uns gab es andere Betreiber der Burγκüche“, erinnert sich die 67-Jährige an die Zeit vor ihrem mittelalterlichen Hobby. „Mein Schwager war Burgsmied, und wir besuchten sehr oft zusammen mit ihm die Burg. Mit damals 60 Jahren gingen dann die Betreiber der Burγκüche in Rente – wir hatten sie oft getroffen, da wir die Burγκüche sehr geliebt haben und dort gerne Zeit verbrachten.“ Als die Vorgänger in Rente gingen, schlugen sie das Ehepaar Kedzior als Nachfolger vor. Eine Übergabe gab es dann aber nicht, weil die vorherigen Betreiber direkt verschwanden und die Übernahme erst kurz vorher bekannt wurde.

„Daher haben wir uns die nötigen Tätigkeiten selbst beigebracht“, sagt Ehemann Heinz Kedzior. „Anfangs sind wir mit viel Aufregung und Bauchweh hoch zur Burg gekommen.“ Auch der 73-Jährige erinnert sich noch gut an die Anfänge der Küchenmeisterei: „Für so viele Menschen zu kochen ist nicht so einfach. Mit der Zeit wurde es leichter, und schließlich wurde es zu einem ganz besonderen Hobby. Es war schön, dass wir das zusammen machen konnten, so gingen wir als Ehepaar nicht in verschiedene Richtungen.“

99 Zutaten für einen Eintopf

Eine Herausforderung war vor allem die Frage, wie viel sie kochen sollten. Wie groß muss der Topf sein? Was kauft man ein? Anfangs gab es Brot zu den Eintöpfen. Nach einer Weile stieg das Ehepaar auf Semmelknödel um, weil es diese tatsächlich auch schon im Mittelalter gegeben hat. „Die Semmelknödel kamen nämlich nicht etwa aus Bayern, sondern die gab es auch im Mittelalter schon in verschiedenen Gegenden“, erklärte Köchin Marietta Kedzior. „Semmelknödelin“ fand das Paar in vielen mittelalterlichen Überlieferungen. Anfangs gab es etwa zwölf Pfund Brot, bis auf die Semmelknödel umgestellt wurde.120 Brötchen für die Herstellung zu schneiden ist schon sehr aufwendig, aber die Knödel passen für die Küchenmeister deutlich besser zu einem Eintopf.

Zum Abschluss am vergangenen Wochenende hatte sich Marietta Kedzior einen spanisch-mittelalterlichen Eintopf gewünscht. „Im Original kommen hier 99 Zutaten hinein – da wurde alles verwendet, was gut geschmeckt hat, sogar Bieher und Murmeltier“, sagt die Burγκöchin schmunzelnd. „Bei unserem Eintopf sind es unter anderem sechs verschiedene Fleischsorten und zwölf verschiedene Sorten Gemüse.“ Nach seinem Lieblingsgericht befragt, sagt das Paar: „Schwein in dunkler Brühe“. Jedoch wurde der Eintopf so oft gemacht, dass es zum Abschluss etwas anderes sein sollte.

Marietta und Heinz Kedzior gaben auch mittelalterliche Kochkurse

Familienbande: Heinz und Marietta Kedzior mit Sohn Manuel in der historischen Burγκüche der Ronneburg.

FOTOS: NOLL

auf der Burg – hierbei wurde auch oft ihr Lieblingsgericht zubereitet, weil es recht einfach und einsteigerfreundlich ist. Kochkurse gab das Paar etwa zehnmal im Jahr und jeweils mit zehn Personen. Teilweise wurde auch mal aufgestockt, wenn es viele Anfragen gab. Viel mehr Kapazität hatte die Burγκüche allerdings nicht.

In den Kursen wurde dann ein Menü gekocht. Die Rezepte kamen aus mittelalterlicher Literatur, welche die Kursleiter vorher zu Hause studiert, in Form von zubereiteten Speisen getestet und zu Menüs zusammengestellt hatten. Ein typisches Kochkursmenü beinhaltete als Vorspeise meist Teigtaschen, zum Beispiel aus Mehl- oder Nudelteig, mit Hähnchen und Spinat oder eine Suppe. Als Hauptspeise folgte oft ein Eintopf, zum Beispiel das bereits erwähnte „Schwein in dunkler Brühe“ oder „Ambrosia“ (Huhn mit Trockenfrüchten in Mandel-Milch-Weißwein). Ein typisch mittelalterlicher Nachschüssel waren ausgebackene Cremeschnitten: Teig aus altem Brot wurde in Zitrone, Milch, Ei und Sahne vermischt, zum Schluss ging das Ganze in eine Auflaufform zum Erkalten. Die daraus entstandenen Würfel wurden dann paniert und in Butter ausgebacken.

„Zitronen und Zimt gab es auch schon im Mittelalter“

„Zitronen und Zimt gab es auch schon im Mittelalter. Beides gelangte über Handelsstraßen bis auf die Burg“, berichtet Marietta Kedzior. „Dazu gab es dann Apfelmus, den man so heute auch noch kennt.“

Das Hobby „Burγκüche“ nahm für die Eheleute viel Zeit ein, denn auf jedem Fest wurde gekocht. Weihnachts-, Pfingst- und Ostermarkt sowie die Kochkurse erforderten viel Einsatz. Heinz Kedzior arbeitete als Drucker bei einer Zei-

tung, ehe er vor sieben Jahren in Rente ging. Seine Frau Marietta war zum Schluss als Einzelhandelskauffrau in einem Bekleidungs-geschäft tätig und ging erst im vergan-genen Jahr in Rente.

Zudem kümmerte sich Marietta um die drei Kinder – eine Tochter und zwei Söhne. Alle Kinder sind mittlerweile erwachsen und kamen ebenfalls zum Abschluss in die Burγκüche. Das Hobby der Eltern begleitete auch die Kinder, die öfter mit den Eltern auf der Burg waren. „Unsere Jungs haben es geliebt, Holz zu hacken und Feuer zu ma-chen. Sie kannten die Burg in- und auswendig und stromerten gerne durch die mittelalterlichen Gänge“, erinnert sich Marietta Kedzior. „Die Kinder mussten wir nicht zwingen mitzukommen. Sie haben es alle drei sehr geliebt. Wir sind alle ge-wandert auf die Burg gegangen – auch unsere Kinder.“ Anfangs wur-den die Kleider von der Familie selbst geschneidert, später über-nahm dies eine Schneiderin. Alle Bekleidungsstücke und das Equip-ment waren auf das 12. Jahrhundert abgestimmt und teilweise selbst ge-baut oder originalgetreu gekauft.

Authentizität war immer wichtig

Familie Kedzior legte viel Wert auf Authentizität. Über vielfältige Literatur hatte sich das Ehepaar in die Gepflogenheiten, die Lebens-mittel, Rezepte und Ausstattungen eingearbeitet. „Einmal hatten wir aus Versehen noch eine Uhr an und wurden prompt von einem Besu-cher darauf angesprochen“, sagt die Burγκöchin schmunzelnd. „Sonst konnten wir aber immer sa-gen, dass es die Sachen schon da-mals gab, wie die Zitronen, die auch schon im Mittelalter verwendet wurden.“ Nun steht der Abschied vom langjährigen Hobby an: „Es ist nicht so, dass wir die Küche nicht

mehr betreiben wollen“, bedauert das Ehepaar. „Aber langsam ma-chen sich die gesundheitlichen Ein-schränkungen bemerkbar, und die Vor- und Nachbereitung wie auch die Markt-tage selbst sind viel Arbeit. Das klappt leider so nicht mehr.“ Das Paar will die freie Zeit nun für Spa-ziergänge und Urlaube nutzen. Zu-dem warten zwei Enkelinnen auf mehr Zeit mit ihren Großeltern. „Si-cherlich werden wir die Burg noch oft als Besucher sehen – wir gehen mit einem weinenden und einem la-chenden Auge. Wir kommen definit-iv wieder“, betonen die Kedziors.

Ein Abschied und ein Neubeginn

Ein kleiner Trost für das Ehepaar und seine langjährigen Kunden ist, dass zumindest ein Teil der mittelal-terlichen Küche weiterleben wird: Sohn Manuel Kedzior wird den selbst gemachten Würzwein vertrei-ben. „Unter dem Markennamen ‚Weiland‘ werden wir das beliebte Getränk weiter verkaufen“, sagt er. „Im Mittelalter bedeutete das Wort ‚einmal‘ oder ‚aus vergangener Zeit‘. Da die Rezeptur aus dem 14. Jahrhundert stammt, passt der Name sehr gut.“ Bei dem Hypocras-Würzwein handelt es sich um einen Bio-Rotwein, der mit speziellen Ge-würzen veredelt wird. Aktuell plant Kedzior zunächst einen Onlinever-trieb, aber auch stationäre Vertriebs-punkte sind geplant, vielleicht auch auf Märkten. „Der Bio-Wein stammt aus Mainz von einem deutschen Winzer und ist komplett auf Bio-Ba-sis“, erläutert der Mittelalter-Fan, und seine Mutter ergänzt: „Es ist das gleiche Rezept, das wir seit vielen Jahren selbst anwenden. Neu ist nur das Etikett – und dass der Winzer ihn nach unserer Rezeptur produ-ziert. Der Wein war immer sehr be-liebt bei den Gästen. Daraus ent-stand die Idee, den Wein auch wei-terhin anzubieten.“

Das Ehepaar Kedzior kocht nach überlieferten Rezepten aus vergangenen Zeiten und mit originalgetreuem Werkzeug. Hier rührt Köchin Marietta zum letzten Mal ihren beliebten Eintopf um.

Die historischen Rezepte beinhalten zahlreiche Gewürze, die über Handelsstraßen bis zur Ronneburg gelangt sind.