



PRESSE-INFORMATION

Magdeburg, März 2017

SEIN VOLLER BAUCH STUDIERTE GERN: Esskultur im Hause Luther

Martin Luther hatte in seinem Leben viel geschrieben, nur ein Kochbuch war nicht dabei. Der Reformator aus Wittenberg war weder beim Essen noch beim Trinken ein Kostverächter. Dennoch hätte er ohne die kulinarische Fürsorge seiner Frau nicht das üppige Erscheinungsbild erreicht, das ihn heute noch prägt.

Katharina von Boras Lebensgeschichte ist in vielerlei Hinsicht untypisch für das ausgehende Mittelalter. War sie doch eine starke Frau, die wichtige Entscheidungen selbst traf und selbstbewusst aus dem Schatten ihres Mannes Martin trat. Sie sorgte sich um ihn, seine Studenten, seine Gäste und um ihre 6 Kinder, die das „Schwarze Kloster“ zu Wittenberg mit Leben erfüllten.

Natürlich wusste sie ein gutes Bier zu brauen, von dessen Qualität man sich noch heute in Wittenberg überzeugen kann: das Katharinenbier. Im Mittelalter ging es bei der Wahl der Getränke nicht immer darum, was man trinken wollte, es ging oft darum, was und wie viel man davon trinken konnte. Daher verkündete Luther: "Trinken ohne Durst, Studieren ohne Lust, Beten ohne Innigkeit - sind verlorne arebeyt."

Bei Frau Luder kam das auf den Tisch, was damals üblich war. Ohne dass sie über die Privilegien des Adels verfügte, schaffte es Katharina, alle hungrigen Mäuler an den Tischen im Augusteum zu füllen. Kräuter, die in den eigenen Gärten wuchsen, ersetzten die teuren Gewürze, die sich nur die wirklich wohlhabenden Wittenberger leisten konnten. Selbst Salz hatte einen langen Weg hinter sich bis es aus Nord- und Ostsee oder den Bergwerken aus dem Salzlandkreis kommend als das „weiße Gold“ auf die Tische der Wittenberger gelangte. Paprika, Kartoffeln, Kürbis, Zucchini standen noch nicht zur Verfügung und wurden erst nach und nach von den spanischen und portugiesischen Eroberern, wie auch die Tomatenpflanze, aus der „Neuen Welt“ nach Europa gebracht. In der heimischen Wittenberger Küche verarbeitete man Getreide wie Emmer, Dinkel und Roggen. Rüben aller Art waren nicht gerade eine Delikatesse, aber in vielen Varianten, das an den Ufern der Elbe neben Spargel, Kohl, Spinat, dicken Bohnen, Lauch, Zwiebeln, Kichererbsen, Kürbissen und Linsen angebaute Gemüse. In den Klostergärten wuchsen dazu noch Mandeln, Nüsse, Feigen, Weintrauben, Melonen und Kirschen, die im Hause Luthers in vielen Variationen aufgetischt wurden. Luthers Frau beherrschte die große Kunst, Essen länger aufzubewahren, egal ob sie die Lebensmittel trocknete, räucherte oder mit Milch sauer

Investitions- und Marketinggesellschaft
Sachsen-Anhalt mbH
Am Alten Theater 6
39104 Magdeburg

Telefon +49 391 568 99 0
Telefax +49 391 568 99 50

Presse: Friederike Süssig-Jeschor
Telefon +49 391 568 99 85
Mobil +49 173 158 43 12
Telefax +49 391 568 99 51
friederike.suessig@img-sachsen-anhalt.de



vergärte. Wie sehr Luther den leiblichen Genüssen zugetan war, verdeutlichen die zahlreichen Bilder und Holzschnitte, die ihn oft in prächtiger Leibesfülle zeigen. Gutes Essen lag bei Luthers schon in der Familientradition. Einfältig oder gar unkultiviert waren die Luthers – oder Luders, wie Martins Vater Hans auch genannt wurde – jedoch keineswegs. Sensationelle archäologische Funde aus einer Grube auf dem Grundstück von Martins Geburtshaus in Mansfeld förderten weitreichende Erkenntnisse zu dessen Familie zu Tage: Bei „Luthers unterm Sofa“ fand man etwa Knochen junger Schweine und Hühner sowie Feigenkerne und Fischreste, die auf eine ausgewogene und hochwertige Ernährung schließen lassen. Gute Tischsitten müssen dazugehört haben, wie das luxuriöse Essbesteck verrät, dessen verzierte Griffe ebenfalls in der Grube entdeckt wurden. Martin Luther war also mitnichten der „Sohn eines armen Bauern“, sondern entstammte einer gut situierten Familie der Mansfelder Oberschicht. Es waren nicht die Genüsse der aufkommenden "Nouvelle Cuisine" die dem Reformator mundeten, seine Wittenberger Tafelfreuden waren oftmals ein guter Brathering und Erbspüree, dazu einige Krüge von Katharinas selbst gebrautem Bier. Die Haltbarkeit des damaligen Bieres war nur von kurzer Dauer, was sicherlich auch daran lag, dass es in großen Maßen begehrt und getrunken wurde.

Bei dem enormen Umfang seines Schaffens, seiner Schriften, Predigten und Druckwerke, darf man davon ausgehen, dass der Reformator voller Bauch dennoch gerne studierte und er die Küche seiner Frau überaus schätzte.

Mehr zu Martin Luther und dem Ursprungsland der Reformation erfährt man unter www.luther-erleben.de

Text: CAB-Artis