

# Schwäbische Zeitung



**Teilnehmer sprühen vor Ideen**  
Erster Tettnanger Flüchtlingsdialog  
ist ein voller Erfolg. Seite 15

**So schmeckt Barock in Kressbronn**  
Michael Barczyk und Bernhard Bitterwolf  
präsentieren Gaumenfreuden. Seite 19



Mo.-Fr. € 1,70 | Sa. € 2,00

UNABHÄNGIGE ZEITUNG FÜR CHRISTLICHE KULTUR UND POLITIK

Montag, 21. November 2016

SZTT S.19 KRESSBRONN/OBERDORF 21.11.16 (1/10)



Es ist angerichtet: Am Tisch Bernhard Bitterwolf (links) und Michael Barczyk, dahinter Koch Michael Felka mit Claudia Günthör (rechts) und Team.  
FOTO: HELMUT VOITH

## Wie schmeckt Barock?

Barocke Gaumenfreuden mit Michael Barczyk und Bernhard Bitterwolf in Kressbronn

Von Helmut Voith

KRESSBRONN - Zum Barockessen mit Michael Barczyk und Bernhard Bitterwolf hat die Kulturgemeinschaft Kressbronn am Freitagabend in „Claudi's Radl Stadt“ geladen und an die 50 Gäste sind gekommen.

„Wenn's so weitergeht, isch recht, es hat sich rentiert“, ist nach der ersten „Tracht“ am Tisch zu hören. Tracht? Das Wort kommt von „tragen“, so nannte man seinerzeit den jeweiligen Gang. „Räucherfischmus auf Rauke mit Zelten“ wurde als erste Tracht serviert. Von Michael Barczyk, Stadtarchivar von Bad Waldsee, stammte die Idee, er hat den Abend auch moderiert und dabei den Gästen erläutert, was auf ihren Tellern lag. „Rauke“ nennt man heute Rucola, „Zelten“ sind kleine Brotschnitten. Brot, so erzählte Barczyk, diene als Sättigungsbeilage und lag bei jedem Essen auf dem Tisch. Eingangs hatte Barczyk die Gäste beruhigt: Alle Gerichte beruh-

ten zwar auf Rezepten aus der Barockzeit, seien aber so dem heutigen Geschmack und Essensgewohnheiten angepasst, dass man sie genießen könne.

### Ab 40 keine Zähne mehr

Viele über Rezepte und Zutaten erfuhr man so nebenbei. Ab 40 hätten die meisten keine oder nur noch sehr schlechte Zähne gehabt, sodass Mus ein sehr willkommenes Essen war. Fisch habe eine sehr wichtige Rolle gespielt, gab es doch lange Fastenzeiten im Advent und vor Ostern, dazu am Freitag und in den Klöstern noch am Montag und Mittwoch. Überrascht war man, dass keineswegs der ab 1850 so beliebte Most oder Wein am meisten getrunken wurde, sondern schwarzes Weißbier, das selbst den Kindern serviert wurde – es habe auch nur einen sehr geringen Alkoholgehalt gehabt.

Zwischen den Gängen genossen die Gäste Bernhard Bitterwolf als Musikant. Er stellte seine histori-

schen Musikinstrumente vor wie den Piffel, ein mannshohes „kleines Alphorn“ der Hirten, dazu die Sackpfeife und das Scheitholz. Mit sonorer Stimme gab er dazu deftige Volkslieder aus der Barockzeit zum Besten und erntete jedes Mal reichen Beifall.

Als nächste Tracht wurde eine „brennte Supp“ mit gebähtem (geröstetem) Brot“ serviert, dann ein „zahmer Hahn in Stachelbeersauce, dazu Pastinaken (Knollengemüse), rote und grüne Knöpf“ mit Muskatmanngold“. Gegensätze wie süß-sauer habe man im Barock geliebt. Zu Fleisch habe es immer Beeren gegeben, heute sind sie noch beim Wild üblich. Fleisch gab es allenfalls am Sonntag und zu den Hochfesten. Bei den Bauern, so erzählte Michael Barczyk, lag das Stück Fleisch mitten auf dem Tisch, jeder schnitt sich ein Stück herunter. Gabeln kamen erst sehr spät in Mode, galt die Gabel doch als Zeichen des Teufels, und mit dem wollte man schon gar nichts zu tun haben.

Überrascht waren die Zuhörer, dass das Schweinefleisch ungleich teurer war als Rind- oder Kalbfleisch. Schweine wurden in den Wald getrieben und waren ständig in Bewegung, also sehr mager. Das änderte sich erst später mit der Stallhaltung, als die Schweine mit Kartoffeln gefüttert wurden. Die starke Zunahme der Bevölkerung in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts brachte eine gründliche Umstellung der Ernährung.

### Abend braucht Fortsetzung

Zum Dessert wurden die Gäste noch mit „Ingwersorbet mit Trisaney“ verwöhnt. So ein barockes Essen sei schon eine Herausforderung, weil alles hausgemacht und aufwendig hergestellt sei, erklärte Meisterkoch Michael Felka, Inhaber vom Eventcatering Löwen aus Wolfegg-Rötenbach, und erhielt reichen Beifall. Man war sich einig, dass so ein Abend unbedingt eine Fortsetzung finden müsse.