

Kochen wie im Barockzeitalter

Unter diesem Stichwort hatte die Frauen Union der CDU im Landkreis Helmstedt unter der Leitung der stellvertretenden Vorsitzenden Dorothea Bertling und Cornelia Bosse eingeladen.

Als Vorlage diente das Werk „Die wohl unterwiesene Köchin“, auch bekannt als „Das brandenburgische Kochbuch“ aus dem Jahr 1697 von Maria Sophia Schellhammer und war eines der bedeutendsten Kochbücher seiner Zeit. Eine Kopie des Kochbuches ist im Helmstedter Kreismuseum zu sehen.

Geboren als Tochter des Mediziners und Juristen Hermann Conring (getauft am 9.9.1647 in Helmstedt) heiratete die Autorin später Professor Christoph Schellhammer, der als Arzt in Helmstedt wirkte. Großen Wert schien die Autorin auf die Menügestaltung und das Anrichten der Speisen zu legen. Doch auch die Rezepte und Gewürze erscheinen heute ungewöhnlich und so finden sich neben Mispeln, Hauswurz und Auerhahn auch Biberschwänze auf dem Speiseplan der damaligen Zeit.

Dorothea Bertling und Ulrike Janze, suchten geeignete und nachkochbare Rezepte heraus und erstellten eine erlesene „Tafel der Gasterey“. Auf dem Speiseplan befanden sich unter *anderem* „*Gurken=Suppe über geröstete Semmel*“, „*Ein Gehack vom Hecht*“ und eine „*polnische Brühe über Schweins=Wildpret mit geschwenkten Erdäpfeln*“. Den Abschluss bildete ein „*Aepffel=Kuchen auf eine andere Art*“. Nach der Zubereitung, bei der insbesondere der 2 kg schwere Hecht eine große Herausforderung darstellte, konnten die Teilnehmerinnen im historischen Ambiente, welches von Patricia von Berg gestaltet wurde, die Gerichte genießen.



Wie es im Barockzeitalter zugeht, erfuhren die Köchinnen der heutigen Zeit von der Leiterin des Kreisheimatmuseums, Marita Sterly. In ihrem Vortrag berichtete sie über die Tischsitten der damaligen Zeit und die Aufgaben der „tugendhaften und häuslichen Frauenzimmer.“

„Vielleicht haben wir mit diesem Abend eine Idee auf den Weg gebracht, denn das Vermitteln von alten Rezepten, Weisheiten und Traditionen war eine Bereicherung für alle Teilnehmerinnen“, so Dorothea Dannehl zum Abschluss des Abends.