

HISTORICA MAGAZIN

FÜR
LEBENDIGE
GESCHICHTE

Das Trägerkleid von Haithabu

Nähanleitung und
historische Einordnung

Typisch mittelalterliche Gewürze

Klassiker, Exoten
und Vergessenes

Der Dreilagigen- Kamm

Anleitung zum
Nachbauen

Die Historica in Kassel

Wie die Reenactor-Messe in der neuen
Location aufgenommen wurde und was für
die nächsten Veranstaltungen geplant ist

Inhalt



Die Historica in Kassel	2
Das Trägerkleid von Haithabu	6
Zanzarelli	11
Ritter vs. Schnecken	12
Typisch mittelalterliche Gewürze	14
Raubritter Epplein von Gailingen	18
Die unterschiedliche Zählung der Kreuzzüge	20
Der Dreilagen-Kamm	23

Vorwort

Liebe Freunde der Geschichte,

mit großer Freude begrüßen wir euch zur ersten Ausgabe des *Historica Magazins*!

Die Artikel in diesem Magazin sollen den Spaß an gelebter Geschichte vermitteln, Wissen aus vergangenen Tagen erweitern und einen Vorgeschmack auf unser *Historica Festival* bieten. Unser Ziel ist es, Geschichte nicht nur zu zeigen, sondern greifbar zu machen – lebendig, inspirierend und voller Geschichten, die entdeckt werden wollen.

Freut euch auf spannende Beiträge aus unterschiedlichen Themenwelten der Geschichte: Sei es ein genauer Blick auf die *Zählung der Kreuzzüge*, eine Nähanleitung für das eigene Trägerkleid oder ein paar kuriose Randnotizen wie *Ritter vs. Schnecken* und der berühmte *Raubritter Epplein von Gailingen*.

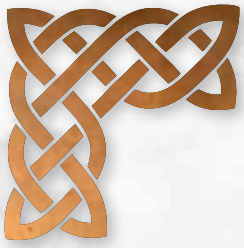
Mehr spannende Geschichte findet ihr im Karfunkel Magazin und auf dem *Historica Festival*, der *Reenactor-Messe am 17. und 18. Oktober in Kassel*. Die *Historica*

steht für gelebte Geschichte in all ihren Facetten. Von der Antike bis zur Neuzeit, von handwerklicher Präzision bis zur lebendigen Darstellung vergangener Epochen: Unser Festival bringt Menschen zusammen, die Geschichte nicht nur bewahren, sondern lebendig machen möchten.

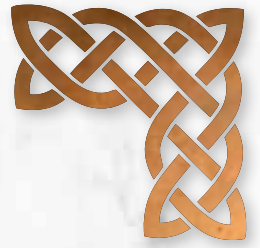
Besonders stolz sind wir auf die internationale Vielfalt der Aussteller und Teilnehmer. Reenactors, Handwerker, Künstler und Händler aus vielen Teilen Europas tragen dazu bei, dass die *Historica* weit mehr ist als ein Markt oder eine Ausstellung – sie ist ein Ort des Austauschs, des Lernens und der gemeinsamen Leidenschaft.

Wir wünschen euch viel Freude mit diesem Magazin sowie spannende Begegnungen, neue Entdeckungen und unvergessliche Eindrücke auf dem *Historica Festival*!

Mit herzlichen Grüßen,
Euer *Historica*-Team



HISTORISCHE BUCH-NEUHEITEN IM OKTOBER!



KLEIDUNG DER WIKINGERZEIT

GRUNDLAGEN, TECHNIKEN
UND SCHNITTANLEITUNGEN

CAROLA ADLER

Praxisnahes Fachbuch zur
Kleidung der Wikingerzeit
mit Hintergrundwissen zu
Geschichte, Textilien und
historischen Techniken
sowie zahlreichen
Schnittanleitungen für
authentische Kleidung
und Accessoires.

ca. 192 Seiten
21 × 26 cm
Hardcover mit
Lesebändchen

ISBN 978-3-69300-004-5
EVT Oktober 2026

NADELBINDEN

SALLY POINTER

ÜBERSETZUNG VON ULRIKE
CLASSEN-BÜTTNER

Nadelbinden – entdeckt
mit Sally Pointer die
uralte Handwerkskunst
des Nalbindings.
Historische Hintergründe,
Basistechniken und
Schritt-für-Schritt-
Anleitungen für Anfänger
und Fortgeschrittene.

ca. 160 Seiten
21 × 26 cm
Hardcover mit
Lesebändchen

ISBN 978-3-69300-005-2
EVT Oktober 2026

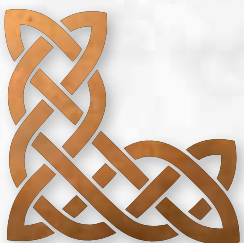
HERRENSPEIS & BAUERN SPEIS

PETER LUTZ

Herrenspeis und
Bauernspeis entführt in
die mittelalterliche Küche:
historische Anekdoten aus
der Küche der Ronneburg
und praxistaugliche
Rezepte – von deftiger
Bauernkost bis zu
raffinierten Herrenspeisen.

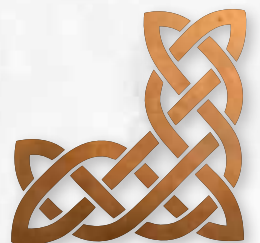
ca. 160 Seiten
21 × 26 cm
Hardcover mit
Lesebändchen

ISBN 978-3-69300-003-8
EVT Oktober 2026




AVENYRA

JETZT VERSANDKOSTENFREI VORBESTELLEN
UNTER [SHOP.AVENYRA.DE](https://shop.avenyra.de)



Ritterladen.de

Dein Mittelalter- und Wikingershop



Mittelalter & Wikinger Gewandung

Dein
15%
Gutschein*



Waffen & Rüstung



Met & Weine



Tafeln & Lagern



Schmuck & Accessoires

*auf ritterladen.de im Warenkorb unten den Code HISTORICA26 einlösen.
Gültig bis 01.11.2026 ab 89 € Warenwert (nach Abzug von evtl. Retouren).
Je Kunde einmalig einlösbar, nicht mit anderen Gutscheinen kombinierbar.
Ausgenommen Bücher und Geschenkgutscheine.



Zum Shop



Instagram



Facebook

Die Historica in Kassel

EIN FESTIVAL, DAS
GESCHICHTE
LEBENDIG MACHT



Nachdem der Umzug der Reenactor-Messe von Minden nach Kassel im Jahr 2025 von der Community positiv aufgenommen wurde, konnte die Veranstaltung unter dem neuen Namen *Historica Festival* am neuen Standort bereits rund 4.500 Besucher begeistern, und für 2026 werden 6.000 Besucher erwartet. Mit 150 Ausstellern und einem umfangreichen Programm – inklusive Vorträgen, Talks und Workshops – will sich die Historica als eines der größten Treffen für Geschichtsinteressierte, Reenactors und Familien behaupten.

Allerdings gab es auch lautstarke Kritik an der Waffenbehörde, die für Diskussionen sorgte.

WIE ES WAR

Die Historica ist *mehr als nur ein Markt*: Sie ist ein echtes Festival, das Geschichte auf vielfältige Weise erlebbar macht. Auf über 5.000 Quadratmetern präsentierten im vergangenen Jahr etwa 100 Aussteller ihre Waren und Köstlichkeiten. Das Programm bot ein breites Spektrum an historischen Darbietungen – von Schwertkämpfen, Präsentationen und Musik über Kontaktjonglage, Handwerksvorführungen, Feuershows und Falknerei bis hin zu Mitmachaktionen für Kinder wie Bogenschießen und Schwertkampf.

Besucher lobten besonders die Vielfalt der Aussteller aus ganz Europa, die eine beeindruckende Auswahl an historischen Waren und Handwerkskunst präsentierten. Die Atmosphäre wurde als lebendig und authentisch beschrieben, geprägt vom Engagement und dem Herzblut der Darsteller.

Die Historica erfreute sich bei Ausstellern und Besuchern gleichermaßen großer Beliebtheit. Mit ihrer Mischung aus Markt, Unterhaltung und Bildung ist die Veranstaltung ein ideales Ziel für alle, die lebendige Geschichte erleben möchten. Dies gilt für Fachbesucher, Interessierte und Familien.

Doch es gab auch Kritik aus den Reihen der Besucher und Aussteller gegenüber den Auflagen der Stadt Kassel und des hohen Personaleinsatzes vor Ort. Über die Hintergründe einiger der Auflagen kann nur spekuliert werden. Die Stadt Kassel hatte mehrfach versucht, die Waffenmesse WBK International zu verbieten, welche 2021 dann die Stadt verlassen hat. Das Historica Festival ist zwar keine Waffenmesse, wurde aber dennoch mit strengen Auflagen versehen. Leidtragende der Auflagen sind Menschen, Gruppen und Vereine, welche das Brauchtum als lebendige Geschichte pflegen wollen.



WAS DIE ZUKUNFT BRINGT

Aufgrund der Herausforderungen mit den Behörden wird ein Wechsel des Veranstaltungsortes geprüft. Da dies jedoch Zeit benötigt, wird die Historica auch 2026 wieder in Kassel stattfinden. Die erste Veranstaltung unter neuem Namen wurde recht kurzfristig umgesetzt, sodass das Veranstaltungskonzept der Reenactormesse Minden einfach übernommen wurde. Für dieses Jahr wird es aber weiterentwickelt. Dazu gehören der Ausbau des Marktes und die Erweiterung des Rahmenprogramms, Kooperationen mit regionalen und internationalen Institutionen sowie die Einbindung von Bildungseinrichtungen.

Neben der Suche nach Ausstellern aus Epochen außerhalb des Mittelalters werden Aussteller aus den Bereichen Literatur, historische Spielthemen und Reenactment Larp erwartet. Die Erweiterung wird der Veranstaltung neue Impulse geben, welche sich zum Teil im Rahmenprogramm widerspiegeln dürften. Ziel ist es, dem Publikum ein möglichst vielseitiges Angebot an historischen Themen anzubieten, welches Lust auf mehr macht. Ein besonderes Augenmerk soll auf Workshops gelegt werden, in denen vermittelt werden soll, wie durch historisches Handwerk Dinge selbst erschaffen werden können.

Es werden auch Veranstaltungsorte für historische Bildung, Übernachtung und Veranstaltungen sowie entsprechende Veranstalter eingeladen, sich auf der



Historica zu präsentieren. Das Kinderprogramm wurde schon 2025 von den kleinen Besuchern gelobt und soll noch abwechslungsreicher gestaltet werden.

WAS ES GEBEN WIRD

Für das Rahmenprogramm sind wieder historische Musiker, Fechtgruppen, Handwerksvorführungen und weitere Darbietungen geplant. Neu sind aber Workshops, Vorträge und Talks. Andrej Pfeiffer-Perkuhn von Geschichtsfenster wird sich an beiden Tagen mit ausgewählten Gästen zu verschiedenen Themen austauschen. Interessierte können den Gesprächen vor Ort zuhören oder diese auch online live zu Hause mitverfolgen.

Ein weiteres Angebot wird das *Auditorium* im 1. Stock zwischen den Hallen 2/3 sein. Dort wird es Vorträge, Diskussionsrunden und vielleicht auch Lesungen geben, betreut vom *Geschichtsverein Kassel*.

**KAUFE 3.
BEZAHLE 2!**

IHR WISST WIE DAS LÄUFT:
DEN GÜNSTIGSTEN ARTIKEL GIBT'S KOSTENLOS

BEDINGUNG:
NUR AN OFFIZIELLEN MYTHOLON
MARKTSTÄNDEN EINLÖSBAR
NUR EINMAL PRO KUNDE PRO MARKT

Eine Mytholon Store Leipzig Aktion
Fragen? unter info@mytholon-leipzig.de



Die Auswahl der Referenten und Themen läuft noch bis August 2026.

Die Workshops laden Kleine und Große ein, sich auszuprobieren oder auch ihr Wissen zu vertiefen. Die Dauer der Workshops variiert je nach Thema zwischen 30 und 120 Minuten. Geplant sind beispielsweise *Glasperlen machen* und *Schnittmuster erstellen*.

Für die Kinder soll der Spaß schon am Eingang starten. So kann jeder an einer kleinen Aufgabe versuchen, die ihn mit anderen Abenteurern zusammenbringt. Neben der klassischen Strohturm soll es wieder Polsterschwertkampf und Bogenschießen geben. Es warten aber auch historische Spiele und weitere Brett- und Kartenspiele darauf, ausprobiert zu werden. Die Erwachsenen werden explizit eingeladen, sich den Kindern anzuschließen.

Neben dem Musik- und Animationsprogramm auf der Bühne und in den Gassen sind täglich zwei Zeitfenster für interessierte Künstler freigehalten, die sich für diese bewerben dürfen. Zu den Auftritten werden

teilnehmende Veranstalter eingeladen, um potentielle Künstler für ihre eigenen Veranstaltungen zu finden. So können Veranstalter und Akteure direkt vor Ort persönlich Kontakt knüpfen.

Am Sonntag werden Vertreter von Veranstaltungsunternehmen und Veranstaltungsorten zu einem Branchentreffen eingeladen, um sich über verschiedene Themen auszutauschen.

Da die Historica nur mit Unterstützung der Reenactment Community etwas für die Community erschaffen kann, sind Ideen zu Ausstellern, Themen und Referenten erwünscht. Beispielsweise soll es auf Wunsch der Community einen Bring & Buy Stand geben, an dem gebrauchte Stücke zum Verkauf abgegeben werden können. Die Erlöse aus der Provision für die Verkäufe werden an den Waldritter Lahn-Dill e.V. für den Aufbau von Kinder- und Jugendangeboten gespendet.

Text: Tara Moritzen
Bilder: ApHV

Historica Festival
17./18. Oktober 2026
Messe Kassel
www.historica-festival.de





Das Trägerkleid von Haithabu

AUS DER
SCHNEIDERWERKSTATT
VON ADEL UND VOLK

Zwischen der Eisenzeit und dem Ende der Wikingerzeit vollzog sich im nord-europäischen Raum ein fundamentaler Wandel in der Mode und der Herstellung von Kleidung. Diese Entwicklung ergab sich aus technischen Fortschritten sowie aus der ästhetischen Vorstellung, dass die Kleidung den Körper stärker betonen sollte.

In der Eisenzeit war Kleidung in erster Linie funktional geprägt. Der Zuschnitt orientierte sich an den Eigenschaften des gewebten Stoffes und den technischen Grenzen der damaligen Webstühle. Da die Stoffbreiten vergleichsweise schmal waren, setzte sich Kleidung überwiegend aus rechteckigen Stoffbahnen zusammen. Später wurden diese mit Keilen erweitert, um an den benötigten Stellen mehr Bewegungsfreiheit zu erhalten. Stoffbahnen wurden möglichst komplett genutzt, um den Verschnitt gering zu halten. Die Kleidung fiel weit und locker und wurde mit Gürteln oder Fibeln in Form gebracht.

Während zunächst noch rechteckige, an die eingeschränkten Stoffbreiten der frühen Webstühle angepassten Schnittformen die Form der Kleidung bestimmten, veränderte sich die Herstellung langsam aber deutlich. Die Kleidung wurde zunehmend körpernäher gearbeitet. Kleider und Tuniken erhielten Taillierungen, Ärmel wurden schmaler und

Schulterpartien eingerückt. Stoffe wurden jetzt gezielt in Formen geschnitten und nicht mehr nur in Bahnen verwendet.

Keile und eingesetzte Bahnen blieben weiterhin Bestandteil vieler Kleidungsstücke, wurden jedoch zunehmend so eingesetzt, dass sie nicht nur Material effizient nutzten, sondern auch die Körperform betonten.

Neben handwerklichen Innovationen spielten kulturelle Kontakte eine entscheidende Rolle. Textilien aus den britischen Inseln, dem Frankenreich, Byzanz sowie aus dem arabischen und osteuropäischen Raum gelangten als Handels- oder Beutegüter nach Skandinavien. Mit ihnen verbreiteten sich neue Materialien, Muster und Schnitttechniken, die vor allem in wohlhabenden und urbanen Milieus aufgegriffen wurden.

Diese Entwicklungen bestimmen die europäische Mode bis heute und haben für ein neues Verständnis für Schnittführung und Passform gesorgt.

DAS TRÄGERKLEID VON HAITHABU

Das hier vorgestellte Schnittmuster für ein Trägerkleid orientiert sich an Textilfunden aus dem Hafen

von Haithabu sowie an einem Grabfund aus Köstrup auf der dänischen Insel Fünen. In beiden Fällen wurden Stofffragmente entdeckt, die wahrscheinlich zu Trägerkleidern gehörten.

Die Funde aus Haithabu (H14a und H14b) weisen kleine Einstichlöcher entlang der Seitenkanten auf, die auf Verbindungsnähte zwischen mehreren Stoffteilen hindeuten. Auch wenn die einzelnen Fragmente unterschiedliche Details zeigen, lassen sie auf eine vergleichbare Grundkonstruktion schließen.

Auffällig ist, dass einige Kanten leicht gebogen verlaufen. Dies spricht dafür, dass die Kleidungsstücke nicht mehr ausschließlich aus geraden Stoffbahnen bestanden, sondern bereits an die Körperform angepasst und leicht tailliert geschnitten waren.

Die rekonstruierte Form basiert auf mindestens sechs Einzelteilen: einem Vorder- und einem Rückenteil sowie vier seitlichen Bahnen. Diese Seitenteile sind leicht tailliert geschnitten und erweitern sich nach unten, wodurch zusätzliche Rockweite entsteht und die Bewegungsfreiheit verbessert wird.

Im Ursprung hat das Kleid vermutlich vier Trägerschlaufen, die im Brustbereich jeweils paarweise

mit einer Fibel verbunden werden, besessen.

Wenn das Kleid ohne Fibeln getragen werden soll, zum Beispiel für die Darstellung einer sozial niedrigen Schicht, können stattdessen auch fest angenähte Träger verwendet werden. Für das Trägerkleid in dieser Nähanleitung werden fest vernähte Träger benutzt, da das Trägerkleid so sowohl mit als auch ohne Fibeln getragen werden kann.

Als Dekoration wurde ein außenliegender Besatz aus einem andersfarbigen Stoff sowie eine Brettchenborte hinzugefügt.

Die genaue Länge und Weite der historischen Kleider ist nicht überliefert. Für dieses Schnittmuster wurde daher eine praktische Rekonstruktion gewählt. Das Kleid hat eine moderate Weite und ist ungefähr wadenlang.

Für die Anfertigung eignen sich leichte bis mittelschwere Wollstoffe. Der Stoff sollte möglichst etwas dehnbar sein, damit das Kleid bequem sitzt. Je enger das Kleid genäht werden soll, desto dehnbarer sollte der Stoff sein.

Die Anleitung ist aus dem neuen Buch *Kleidung der Wikingerzeit* von Carola Adler und erscheint im Oktober 2026.

ca. 192 Seiten, 21 x 26 cm, Hardcover mit Lesebändchen, ISBN 978-3-69300-004-5

Jetzt vorbestellen im [Karfunkel-Shop](https://www.karfunkel-shop.de) oder direkt beim Verlag unter [Shop.Avenyra.de](https://www.shop.avenyra.de).



Jedes Jahr zu Pfingsten auf Burg Posterstein:
3 TAGE MITTELALTERSPEKTAKEL mit Ritterturnieren
Ganzjährig: Geschichtsmuseum + „Kinderburg“
WWW.BURG-POSTERSTEIN.DE

Anleitung

Schwierigkeitsgrad: Fortgeschrittene

ZUSCHNITT:

- 1 x Vorderteil Mitte
- 1 x Rückenteil Mitte
- 4 x Seitenteil
- 2 x Bindebänder 6 x 50 cm
- 1 x Besatz Brustweite des zusammengenähten Kleides x ca. 8 cm
- Brettchenborte

ANFERTIGUNG:

Sucht aus der Größentabelle die Größe heraus, deren Maße am besten mit euren Maßen zusammenpassen.

Fertigt zunächst einen Papierschnitt in der gewünschten Größe nach der Maßtabelle an. Berücksichtigt dabei individuelle Abweichungen von euren Körpermaßen und eure Körpergröße. Das Maß E

GRÖSSENTABELLE

Größe	Schulterbreite	Tailenumfang	Brustumfang	Armlänge
S	38 cm	65 cm	85 cm	59 cm
M	39 cm	75 cm	95 cm	60 cm
L	41 cm	85 cm	105 cm	61 cm
XL	42 cm	95 cm	115 cm	62 cm
XXL	43 cm	105 cm	125 cm	63 cm

kennzeichnet die gerade Kante des Seitenteils. Ab dem Ende von Maß E beginnt die Schräge des Rockes.

Die angegebenen Maße enthalten keine Nahtzugaben. Da die Nahtzugabe von der gewählten Naht abhängig ist, muss sie individuell hinzugefügt werden. Vorderteil und Rückenteil sind identisch, daher wird nur ein Papierschnitt benötigt.



Der Stoffdealer

HOCHWERTIGE NATURSTOFFE
FÜR HANDWERK & TRADITION

NATURSTOFFE FÜR DEINE WELT

Hochwertige Stoffe für Mittelalter, LARP,
Reenactment, Gewandung & Handwerk.



LEINEN



WOLLE



SEIDE



ZUBEHÖR

JETZT ENTDECKEN: WWW.DER-STOFFDEALER.DE



NATÜRLICH
NACHHALTIG



FÜR HANDWERK
MIT LEIDENSCHAFT



GEPRÜFTE QUALITÄT
FAIR AUSGEWÄHLT



INSPIRATION
FÜR DEINE PROJEKTE

DEIN PARTNER FÜR
GEWANDUNG,
LARP &
REENACTMENT

Legt den Papierschnitt auf den Stoff und schneidet die benötigten Teile zu.

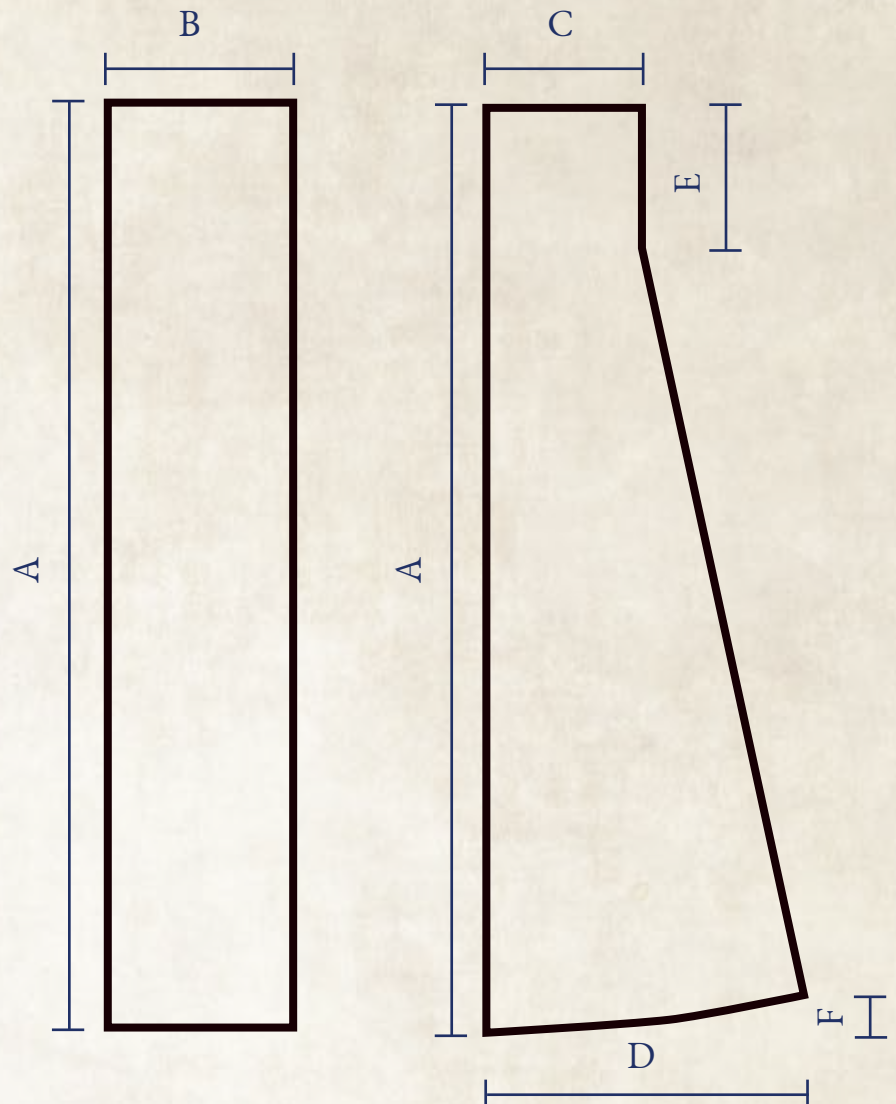
Näht anschließend die sechs Teile jeweils an den langen Seiten zusammen, sodass die Rockbahn entsteht. Die rechteckigen Teile sind jeweils vorne und hinten mittig. Die geschwungenen Seitenteile werden mit den geraden Seiten an die geraden Seiten der Mittelteile angenäht.

Schneidet danach den Besatz für die obere Kante des Kleides in der passenden Länge zu. Die Länge richtet sich nach dem Umfang der oberen Kante des zusammengefügten Rocks.

Faltet die beiden Längsseiten des Stoffbandes für einen der Träger jeweils zur Mitte hin. Anschließend wird der Streifen der Länge nach mittig zusammengeklappt, sodass die offenen Kanten innen liegen. Näht die gefalteten Kanten mit einem möglichst unauffälligen Stich zusammen. Um den Träger stabiler zu machen, kann vor dem Zusammennähen eine Kordel oder ein Schnürsenkel in passender Länge in das Band eingelegt werden. Verfährt ebenso mit dem zweiten Träger.

Steckt die fertigen Träger auf der linken Stoffseite des Rückenteils neben der mittleren Bahn fest. Der Träger zeigt dabei nach unten, während seine obere Kante auf gleicher Höhe mit der oberen Kante des Kleides auf Brusthöhe liegt. Fixiert die Träger zunächst mit einer kurzen Naht.

Probiert das Kleid anschließend an. Führt die Träger nach vorne und steckt sie ebenso wie am Rücken auf der Vorderseite in der gewünschten Länge fest. Wenn die Position stimmt, werden auch diese Enden mit einer Naht fixiert.



MASSTABELLE

Größe	A	B	C	D	E	F
S	90 cm	18 cm	13 cm	30 cm	15 cm	4 cm
M	95 cm	19 cm	15 cm	32 cm	15 cm	4 cm
L	100 cm	20 cm	17 cm	34 cm	15 cm	4 cm
XL	105 cm	21 cm	19 cm	36 cm	15 cm	4 cm
XXL	110 cm	22 cm	21 cm	38 cm	15 cm	4 cm

Näht nun den Besatz rechts auf links an die obere Kante des Trägerrocks. Dabei werden die Träger zwischen Rock und Besatz mitgefasst. Anschließend wird der Besatz nach außen gewendet, sodass die Naht innen liegt. Die Träger zeigen nun nach oben und der Besatz liegt außen am Kleid.

Der Besatz kann schmal eingeschlagen und festgenäht werden. Alternativ kann er auch beim späteren Annähen einer Brettchenborte mit eingefasst werden.

Zum Abschluss wird die untere Kante des Kleides abgesteckt und gesäumt.

Impressum

Herausgeber & Verlag

Avenyra GmbH
Zum Köhlerberg 11
35641 Schöffengrund

info@avenyra.de
www.avenyra.de



Redaktion

Tara Moritzen (V.i.S.d.P), Michaela Frank

Lektorat

Michaela Frank, Karfunkel

Mitarbeiter und Autoren dieser Ausgabe

Tara Moritzen, Carola Adler, Claudia Beckers-Dohlen,
Michaela Frank, Tara Moritzen, Juliane Pröll

Layout & Gestaltung

Jennifer Herold

Titelbild

Das Titelbild zeigt Sarah Kaiser als Alemannin. Fotografiert wurde sie von Micha Heilmarsdottir.

Druck, Verarbeitung

Strube Druck & Medien GmbH, Felsberg

Vertrieb

Veranstaltungen, ausgesuchte Fachhändler

Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und Illustrationen übernimmt die Redaktion keine Haftung. Eine Rücksendung erfolgt nur nach vorheriger Absprache.

Mit Namen gekennzeichnete Beiträge geben nicht zwangsläufig die Meinung von Redaktion oder Verlag wieder.

Mit der Einsendung von Text- und Bildmaterial bestätigt der Absender, über sämtliche erforderlichen Nutzungsrechte zu verfügen. Der Verlag erhält das Recht zur Veröffentlichung im Print-, Digital- und Onlinebereich sowie zur archivierten Wiederveröffentlichung, sofern keine abweichende Vereinbarung getroffen wurde. Honorare können ausschließlich nach vorheriger Vereinbarung gezahlt werden. Redaktionelle Überarbeitungen und Kürzungen bleiben vorbehalten.

Die Zeitschrift einschließlich aller Beiträge, Abbildungen und gestalteten Anzeigen ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlichen Grenzen des Urheberrechts bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages bzw. der jeweiligen Rechteinhaber.

Trotz sorgfältiger Prüfung übernimmt der Verlag keine Haftung für Inhalte externer Verweise. Für den Inhalt verlinkter Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.

Bei Ausfall oder Nichterscheinen infolge höherer Gewalt oder anderer vom Verlag nicht zu vertretender Umstände bestehen keine Ansprüche gegenüber Verlag oder Redaktion.

Personenbezogene Daten werden ausschließlich im Rahmen der geltenden Datenschutzbestimmungen verarbeitet. Weitere Informationen finden sich in der Datenschutzerklärung auf unserer Webseite.

20% Rabatt
mit dem Code*
BW-SPAREN-26
gültig bis 31.12.2026

BEERENWEINE

FRUCHT- & BEERENWEINE,
METSORTEN, SPIRITUOSEN,
ALKOHOLFREIE WEINE,
TRINKZUBEHÖR UVM.

www.BEERENWEINE.EU
Auenweg 45 - 32425 Minden
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8:00 - 16:00 Uhr

Ein besonderer **TROPFEN**
für **BESONDERE** Menschen!

*Der Gutscheincode ist nicht mit anderen Codes kombinierbar.



Zanzarelli

ZUTATEN (4 PERSONEN)

- 2 l Hühnerbrühe
- 8 Eier
- 200 g geriebener Hartkäse
- 80 g Semmelbrösel
- 4 Fäden Safran
- je 1 Messerspitze gemahlener Zimt, Ingwer, Muskat, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Eier verquirlen, Käse und Semmelbrösel unterrühren, Gewürze hinzufügen und alles zu einem „Teig“ verrühren, der aber nicht zu fest sein sollte. Die Hühnerbrühe zum Kochen bringen und die Safranfäden zugeben. Einige Minuten ziehen lassen, damit die Suppe die gewünschte gelbe Farbe erhält. Die Eiermasse mit einem Schneebesen in die kochende Suppe einrühren, nochmals aufkochen lassen und wieder kräftig durchrühren. Es soll eine „körnige“ Suppe sein.



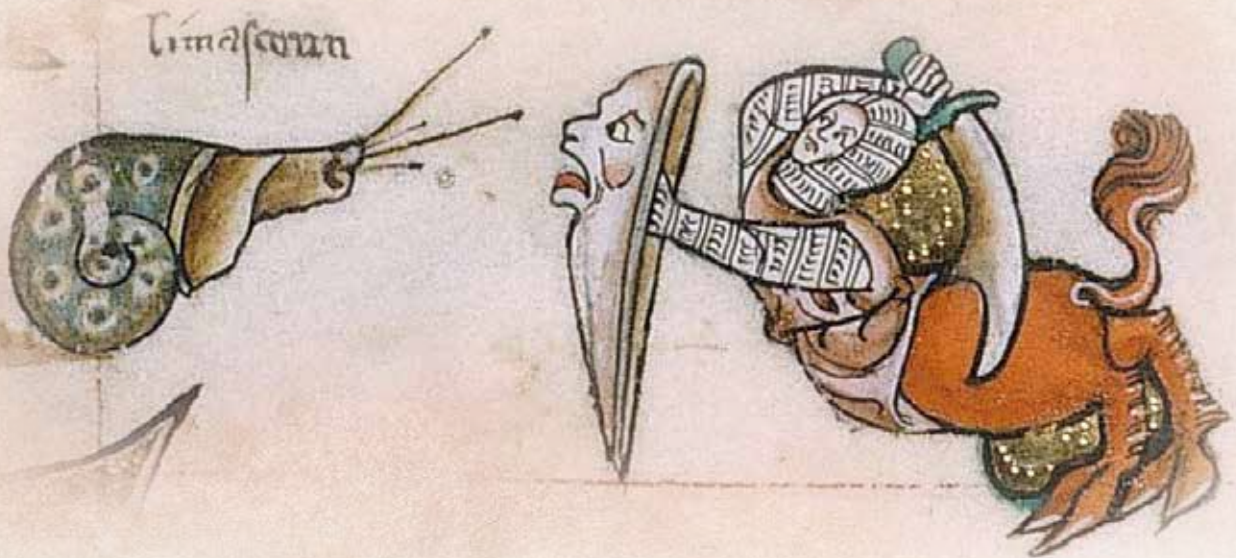
Ludovico Trevisan, Patriarch von Aquileia (1401–1465)
von Gisela Dohlen

Hinweise:

Ludovico Trevisan beschäftigte während seiner Zeit als Patriarch von Aquileia einen Leibkoch für seine verschwenderischen Bankette in Rom, den wir unter dem Namen Martino de Rossi bzw. Maestro Martino kennen. Dieser galt schon seinen Zeitgenossen als absolute Küchen-Koryphäe, was sich nicht zuletzt in seiner Grabinschrift „Prinz der Köche“ zeigt. Von ihm stammt das Rezeptbuch „Liber de arte coquinaria“, ein Meilenstein der frühen europäischen, gastronomischen Literatur, woraus wir diese beiden Rezepte entnommen haben.

Das Rezept stammt aus *Karfunkel Allerley Tafely 5, Seite 42*

Ritter vs. Schnecken



Mittelalterliche Handschriften sind meist herrlich illustriert. Die Anfangsbuchstaben der Kapitel, manchmal auch der einzelnen Absätze sind aufwendig ausgearbeitet, mit Ranken und Blumen verziert, mit Tieren, Figuren oder Fabelwesen geschmückt. Die Seitenränder können ringsherum genauso gestaltet sein und eine breite Fantasie-Vielfalt an Motiven zeigen. Einige davon muten uns heute recht seltsam an. Besonders ein offenbar symbolträchtiges Bild begegnet immer wieder: Ritter, die gegen Schnecken kämpfen ...

Dein Onlineshop für LARP und Reenactment

NATUR©TUCHE
www.naturtuche.de

MICHAEL KAPMEYER
☎ +49 (0) 176 - 502 302 54
post@naturtuche.de
Steinstr. 5 • 58452 Witten • Deutschland
Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Du bist Gewerbetreibender und suchst **einzigartige Trinkhörner, Ruhhörner, Becher oder Dekohörner** aus Rinderhorn?
Du brauchst **unbehandelte Rohhörner**?
Wir produzieren seit über 125 Jahren in Deutschland und sind *der* Ansprechpartner für alles rund um's Horn.

VOGEL  **HORN
WAREN
GMBH**

Klampferstraße 2 90513 Zirndorf
Tel. 0911/60 61 97
info@vogel-hornwaren.de
www.vogel-hornwaren.de



Was mag es damit auf sich haben? So oft, wie dieses Motiv in den Handschriften des 12. bis 14. Jh. auftaucht, muss doch etwas dahinterstecken!

Mal sind die Schnecken realistisch klein, mal riesig groß; mal stürmt der Ritter auf einem Pferd heran, mal zu Fuß. Eines ist aber immer gleich: Die Schnecke ist unbewaffnet. Sie hat ja auch ihren Schutzpanzer, in den sie sich zurückziehen kann. Aber angreifen will sie offenbar auch nicht, denn es sind immer die Ritter, die den aggressiven Part übernehmen.

Tatsächlich wurde unter Historikern schon viel über dieses Thema spekuliert. Da ist die Rede von der Schnecke als Symbol für das Weibliche, das der verliebte Ritter für sich erobern möchte. Aber würde er dann so gerüstet sein? Oder verballhornen diese Darstellungen die ach so tapferen Ritter, die sich nur bis an die Zähne bewaffnet den kleinen Tierchen zu nähern wagen? Nach heutigem Vokabular: mit Kanonen auf Spatzen schießen? Steht die langsame Schnecke vielleicht für den Müßiggang, für die Faulheit, die eine große Gefahr für das Seelenheil darstellt und deshalb



mit aller Gewalt bekämpft werden muss? Oder ist tatsächlich einfach nur die Schnecke im Garten gemeint, der nicht einmal ein gefährlicher Kämpfer Herr werden kann und die in aller Seelenruhe das Gemüse vernichtet?

Bisher hat niemand eine plausible Antwort darauf gefunden! Ritter vs. Schnecken war ein gängiges Motiv, dessen Bedeutung wohl leider mit den Jahrhunderten verloren gegangen ist.

Text: Claudia Beckers-Dohlen

Der Artikel stammt aus *Karfunkel* #145



 **TuchundStoff.Shop**
Quality for *Action!*

Stoffmuster gratis
anfordern!

AKTIVSTOFFE

Euer Stofflieferant für authentische Naturstoffe

Seit über 30 Jahren Erfahrung im Textilbereich – eure Experten für authentische Mittelalterstoffe!

Wir beraten euch gerne und helfen, den perfekten Stoff für jedes Mittelaltergewand oder Kostüm zu finden. In unserem umfangreichen Sortiment ist für jeden Geschmack das Richtige dabei.

LEINEN WOLLSTOFFE BAUMWOLLSAMT WEBPELZ UVM.



AKTIVSTOFFE.DE
STOFFE, DIE MEHR KÖNNEN.
QUALITÄT SEIT ÜBER 30 JAHREN

 SUJKER TEXTIL
ARTLANDSTRASSE 74
49610 QUAKENBRÜCK

 05431 / 9 32 34
 INFO@AKTIVSTOFFE.DE

 WWW.AKTIVSTOFFE.DE



Typisch mittelalterliche Gewürze

Die meisten Gerichte in diesem Heft sind uns mehr oder weniger heute noch bekannt. Das ist auch nicht weiter verwunderlich, denn die Grundbestandteile sind ja dieselben geblieben: Das Fleisch, das Gemüse, der Fisch oder das Getreide haben sich gegenüber dem Mittelalter nicht verändert. Es sind aber die Art der Zubereitung, die Zusammenstellung und nicht zuletzt die Gewürze, die das fertige Ergebnis so andersartig, so „mittelalterlich“ erscheinen lassen. Das Essen sieht anders aus, es riecht fremd und schmeckt irgendwie – mittelalterlich halt!

Je reicher der mittelalterliche Haushalt, desto kräftiger und variantenreicher wurde gewürzt. Allein schon Salz und Pfeffer, für uns heute die Standard-Gewürze an fast jedem Essen, waren so teuer, dass sie in den Gerichten der ärmeren Bevölkerung bzw. der Bauern nicht oder nur sehr wenig verwendet wurden. Stattdessen nahm man Kräuter, die überall gesammelt werden konnten – und deren Geschmack ebenfalls sehr kräftig sein kann. Eine Gemüsesuppe völlig ohne Salz und Pfeffer schmeckt trotzdem sehr gut, wenn man sie allein schon mit frischem Liebstöckel, Majoran und Bohnenkraut würzt.

GEWÜRZE ALS STATUSSYMBOL

Der Adel trug seinen Reichtum in vielerlei Hinsicht offen zur Schau. Nicht nur die Kleidung, die Größe des Gefolges oder Luxusgüter aus weit entfernten Ländern markierten den eigenen Status und dienten der Abgrenzung nach unten. Auch an den herrschaftlichen Tafeln unterstrichen viele Details

Gewürzhändler auf einem mittelalterlichen Markt; viele Spezereien kamen aus Asien oder dem Orient und waren für die einfache Bevölkerung unerschwinglich.



die herausragende Stellung des Gastgebers: prunkvolles Geschirr, Qualität und Zusammensetzung der Gerichte, Menge der aufgetischten Lebensmittel und nicht zuletzt die Vielfalt der verwendeten Gewürze.

Letztere hatten zumeist einen langen Weg hinter sich, waren über die Handelsstraßen aus dem weit entfernten Asien über den Orient und die Drehscheiben des Mittelmeerraumes bis hinauf in unsere Breiten gelangt, um hier von den ansässigen Gewürzhändlern buchstäblich in Gold aufgewogen zu werden. Ein paar Fädchen Safran etwa, der nicht wirklich den Geschmack verändert, sondern in erster Linie als Färbemittel diente, kosteten mehr, als ein Bauer in einem Jahr für sich und seine gesamte Familie zum Überleben benötigte.

EIN PAAR TIPPS VORWEG

Heute haben wir natürlich enorme Vorteile, was die Beschaffung der typisch mittelalterlichen Gewürze angeht. Die meisten Supermärkte bieten eine große Auswahl an getrockneten, gemahlene und zuweilen auch noch ganzen Spezereien an, außerdem gibt es Feinkostläden, Reformhäuser, Asia-Läden, Gewürzstände auf dem Wochenmarkt, Apotheken und nicht zuletzt das Internet, wo man so ziemlich alles käuflich erwerben kann.

Grundsätzlich sollte man die einzelnen Gewürze möglichst frisch verwenden, und das gilt auch für gemahlene oder pulverisierte Sorten. Wer öfter „mittelalterlich“ kochen möchte, für den empfiehlt es sich, Mischungen anzulegen, auf die man dann im Bedarfsfall zurückgreifen kann.

DIE „KLASSISCHEN DREI“: ZIMT, INGWER UND KARDAMOM

Ganz oben auf der mittelalterlichen Gewürzliste stand der Zimt. Bei uns im Handel findet man meist den China- (*Cinamomum cassia*) oder den Ceylonzimt (*Cinamomum zeylanicum*) in Stangenform oder gleich als Pulver gemahlen. Der Ceylonzimt hat dabei das feinere Aroma. Im Mittelalter beliebt war aber auch die Zimtblüte. Das ist in Wahrheit keine Blüte, sondern die unreife Frucht des Chinazimtes. Sie sieht in etwa aus wie eine übergroße Gewürznelke und liefert ein milderer Aroma als der Stangenzimt. Allerdings ist sie auch weitaus schwieriger zu bekommen, am besten in



Apotheken oder über das Internet. Zimt wurde nicht nur an Süßspeisen verwendet, sondern verfeinerte eine ganze Reihe von Saucen, Fleisch- und Fischgerichten bis hin zu Suppen und Gemüsen.

Ähnlich wichtig und ebenso breit gefächert im Einsatz war der Ingwer (*Zingiber officinale*). Gewonnen wird er aus dem unterirdischen Hauptspross der Pflanze, dem Ingwer-Rhizom, der auch Ingwer-Wurzelstock genannt wird. Heute gibt es die knollig aussehenden Wurzelstücke in jedem gut sortierten Supermarkt frisch zu kaufen. Für die meisten mittelalterlichen Rezepte sollte man diese allerdings zunächst etwas austrocknen lassen und dann verarbeiten, denn das ist authentischer, da die Köche dank der langen Transportwege niemals ganz frischen Ingwer zur Verfügung hatten und die Kochanweisungen deshalb gerade bei den Mengenangaben auf pulverisiertem oder zumindest gut angetrocknetem Ingwer beruhen.

Aus der Familie der Ingwer-Gewächse stammt auch der Kardamom, nur dass hier das Gewürz aus den Kapsel Früchten und nicht aus dem Rhizom gewonnen wird. Es gibt schwarzen (*Amomum subulatum*) und grünen (*Elettaria cardamomum*) Kardamom, die sich im Geschmack deutlich unterscheiden und entsprechend verschieden eingesetzt werden: Grüner Kardamom ist milder, süßlicher und passt auch zu Süßspeisen, wohingegen der schwarze herb, erdig und ein wenig wie Nadelhölzer schmeckt und an kräftigen Fleischspeisen oder Gemüsen verwendet wird.



DIE EXOTEN: MUSKAT, NELKEN, GALGANT

Muskatnuss und -blüte sind auch heute noch sehr beliebte Gewürze und uns daher vom Geschmack her nicht so fremd wie die bisher Genannten. Die Muskatblüte wird vor allem in der englischen Küche benutzt. Wie beim Zimt handelt es sich aber auch hierbei nicht um die eigentliche Blüte der Pflanze (*Myristica fragrans*), sondern um den Samenanlage der Nuss, also deren faserige getrocknete Hülle. Sie ist mehr orange gefärbt als die Muskatnuss und schmeckt auch etwas anders, ein wenig nach Zimt und nussiger. Bei der Anwendung sollte man jedoch vorsichtig sein (was die mittelalterlichen Küchenchefs nicht immer berücksichtigt haben), denn zu viel Muskatnuss ist schädlich. Bereits 4g lösen bei einem Erwachsenen erste Vergiftungserscheinungen wie Schweißausbrüche, Kopfschmerzen oder Delirien aus, für Kleinkinder ist diese Menge tödlich.

Die Gewürznelke (*Syzygium aromaticum* oder *Eugenia caryophyllata*) gehörte im Mittelalter in fast jeden Haushalt, der nicht gerade völlig mittellos war. Die kleinen, in den Quellen auch „Näglein“ (*negelin*), also kleine Nägel genannten Blütenknospen werden nur getrocknet verwendet und haben ein derart starkes Aroma, dass in manchen Gerichten schon eine oder zwei genügen. Meistens nimmt man sie nach dem Kochen heraus, bevor man die Speise – die Palette reicht hier von Saucen über Fleisch, Fisch, Gemüse, Pasteten bis hin zu Süßspeisen – serviert. Wenn man darauf beißt, entfaltet sich nämlich eine betäubende Wirkung, die zwar gut gegen Zahnschmerzen hilft, während des Essens aber nicht gerade wünschenswert ist.

Ein sehr interessantes, heute fast völlig aus den Küchen verschwundenes Gewürz ist der Galgant (*Alpinia officinarum*). Auch als Galgantwurzel, Kleiner Galgant oder Siam-Galgant bekannt, handelt

es sich um den aromatischen Wurzelstock des Echten Galgants, der ebenfalls zu den Ingwer-Gewächsen gehört. Er sieht dem Ingwer auch recht ähnlich, seine Farbe reicht nur ein wenig mehr ins Violette. Geschmacklich sind die beiden genauso verwandt, wobei der Galgant ein wenig schärfer und moschusartiger, dafür nicht so zitronig schmeckt. Im Mittelalter wurde er nur getrocknet angewandt und ist beispielsweise eine der Grundlagen für die Gewürzmischungen von Würzweinen wie dem Hypocras.

BESONDERS TEUER

... waren die unzähligen Pfeffersorten, die in der mittelalterlichen Herrenspeise Verwendung fanden. Runder Pfeffer, langer Pfeffer, weißer Pfeffer, roter Pfeffer, schwarzer Pfeffer, Kubebenpfeffer, als ganzes Korn oder gemahlen, mitgekocht oder am Ende darübergestreut – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Wer sich tiefer in die scharfe Materie einlesen möchte, dem sei der Artikel „Pfeffer“ von Peter Lutz in *Karfunkel Küche im Mittelalter Nr. 3, S. 52ff.* wärmstens empfohlen.

Das mit Abstand teuerste Gewürz schlechthin aber war der Safran (*Crocus sativus*). Wer einmal die feinen, hauchzarten Fäden in die Hand nimmt, bekommt eine Ahnung davon, wie mühselig seine Ernte sein muss. Bei diesen Fädchen handelt es sich nämlich um die getrockneten Blütennarben einer bestimmten Krokusart, die vorsichtig einzeln von Hand aus der Blüte herausgezogen werden müssen, und jede Blüte besitzt nur drei davon. Man benötigt eine Menge Fädchen, um ein Gramm auf der Waage ablesen zu können.

Für die mittelalterliche Küche war der Geschmack des Safrans (ganz leicht bitter-herb bis scharf) zweitrangig, denn es bedarf schon einer gehörigen Dosis, um ihn überhaupt aus einer Speise herauszuschmecken. Gefragt war vielmehr seine Eigenschaft als Färbemittel, zaubert er die Speisen doch herrlich goldgelb. Man erinnere sich an den Kinderreim: „Backe, backe Kuchen ... Safran macht den Kuchen gel.“ Aber nicht nur Kuchen, sondern alle möglichen Saucen, Pasteten, Breie, ja sogar Getränke und Fischgerichte wurden mit Safran verschönert.

Schon in der Antike wurde Safran im Mittelmeerraum angebaut, aber durch die Jahrhunderte hinweg hat man immer den orientalischen bzw. den aus Indien und Nepal stammenden weit höher geschätzt und



entsprechend teurer gehandelt. Und es gibt wohl kaum ein Lebensmittel, von dem so viele Fälschungen auf dem Markt waren. Selbst heute empfiehlt es sich noch, nur getrocknete Safran-Fäden zu kaufen, denn das Pulver ist meist aus Saflor, einem Extrakt der Färberdistel, hergestellt und färbt lange nicht so intensiv.

HEUTE VERGESSEN: VERJUS, ROSENWASSER, MANDELMILCH

Neben diesen exotischen Gewürzen und den eingangs erwähnten Kräutern gab es in den mittelalterlichen Küchen zusätzliche Würzmittel, die aber erst selbst hergestellt werden mussten. Uns heute noch bekannt ist der Essig, den es in verschiedenen Formen auch damals bereits gab und der im Prinzip nichts anderes als ein Wein ist, der gewollt oder ungewollt „umgekippt“, also sauer geworden ist. Ihm ähnlich ist der Verjus, der in sehr vielen mittelalterlichen Rezepten auftaucht und aus dem Saft unreifer Trauben gewonnen wird. Der „Verjus der armen Leute“ besteht aus einem Entzug von Sauerampfer oder anderen sauren Kräutern und kommt geschmacklich dem echten Vorbild recht nahe.

Was uns heute ein wenig verwundert, ist die häufige Kombination von Süß und Sauer in den Rezepten. Da wird zum Beispiel Verjus mit ungefähr gleich viel Honig oder gar Zucker angerührt. Das liegt in dem Bestreben begründet, eine kulinarische Ausgewogenheit der Saucen zu erzeugen, die – die richtige Dosis vorausgesetzt – unsere modernen Gaumen immer wieder ausgesprochen positiv zu überraschen vermag. Man sollte das Ausprobieren nicht scheuen!

Ein anderes, sehr interessantes Würzmittel ist das Rosenwasser. Hierbei handelt es sich um ein Nebenprodukt, das bei der Destillation von Rosenöl aus Rosenblütenblättern abfällt. Man kann es heute noch fertig kaufen, sollte jedoch darauf achten, dass es lebensmittelecht ist. Die meisten modernen Rosenwässerchen sind für den kosmetischen Bedarf hergestellt und daher ungenießbar. In der mittelalterlichen Küche diente es als beliebtes Aromamittel, beispielsweise für Süßspeisen, Getränke oder Saucen. Einer der wesentlichen Geschmacksbestandteile des Marzipans war und ist das Rosenwasser, ebenso der noch heute vor allem während des muslimischen Fastenmonats Ramadan gerne genossenen türkischen Süßigkeit namens Güllaç.

Zuletzt erwähnt sei die Mandelmilch. War sie an den herrschaftlichen Tafeln ebenso wie bei der städtischen



Bürgerschaft des Mittelalters weit verbreitet, kennt sie heute kaum noch jemand. Ursprünglich diente sie als Ersatz für Kuh- oder Schafsmilch an Fastentagen, an denen es verboten war, tierische Produkte zu verzehren. Die Küchenmeister erkannten jedoch schnell ihre Vorzüge – sie wird nicht sauer, kann in ihrer Konsistenz variieren, kann zum Binden wie zum Verflüssigen eingesetzt werden, ist leicht verdaulich, hat ein angenehmes Aroma – und begannen sie in die verschiedensten Kreationen einzubauen. Ihre Herstellung ist eigentlich ganz einfach. Ungeschälte Mandeln werden kurz in kochendes Wasser geworfen, damit sich die Schale ganz leicht entfernen lässt. Dann fein zerkleinern, bis eine weiße Flüssigkeit austritt, die Masse filtern und die entstandene „Milch“ auffangen. Fertig. Schmeckt zu süßen, salzigen, pikanten, sauren und sonstigen Speisen. Und die Mandelreste lassen sich hervorragend in Kuchen, Keksen oder Suppen und Saucen verwerten.

Text: Claudia Beckers-Dohlen

Der Artikel stammt aus *Karfunkel Allerley Tafely 2, Seite 60ff.*



Literaturhinweise:

Peter Lutz: Pfeffer, in: *Karfunkel Küche im Mittelalter* Nr. 2, S. 52ff. Odile Redon, Françoise Sabban, Silvano Serventi: *Die Kochkunst des Mittelalters*, Frankfurt am Main 1993

Raubritter Epelein von Gailingen

LEGENDE ODER
WAHRHEIT?

Eingeprägt in grauen Sandstein zeugen Hufabdrücke von der Legende einer sensationellen Flucht über die Mauer der Nürnberger Burg. Zugetragen hat sich die sagenhafte Begebenheit im 14. Jh. mit dem Raubritter Epelein von Gailingen als Hauptakteur.

Alles begann mit einem Schuldspruch: Ritter Epelein war von den Nürnbergern für seine Taten zum Tode verurteilt worden und sah eingekerkert seinem Ende entgegen. Auf der Burgfreierung, die heute als Aussichtsplattform dient, sollte er gehängt werden. Aber das Schlitzohr bat um einen letzten Wunsch – er wollte noch einmal sein Pferd reiten. Der Wunsch wurde ihm gewährt, die Freierung dafür abgesperrt. Die Legende erzählt, der Verurteilte sei zuerst auf der Freierung herumgeritten, dann aber mit seinem Pferd von der Burgmauer über den Stadtgraben gesprungen und habe dabei gerufen: „Die Nürnberger hängen keinen, sie hätten ihn denn zuvor.“ Auf diese Weise war er seiner Hinrichtung vorerst entkommen – und die Nürnberger hatten sich furchtbar blamiert.

Die Hufabdrücke sind heute noch auf der Burgmauer zu sehen. Doch steckt überhaupt ein Körnchen Wahrheit in der Sage oder spinnen die Nürnberger aus Schmach nur Reichsstadtgarn?

EPPELEIN GAB ES WIRKLICH

Die historischen Dokumente belegen: Die Figur des Epelein ist durch mehrere Besitz- und Verkaufsurkunden aus dem 14. Jahrhundert verbürgt. Allerdings unter den Namen Eckelein oder Eckellin von Geyling oder Gailing – Apollonius von Gailingen. Diese verschiedenen Schreibweisen entstanden vermutlich durch eine fehlende Rechtschreibregelung im Mittelalter. Belegt sind auch mehrere seiner Besitztümer, unter anderem ein Hof mit Äckern bei Uffenheim und die Burg Wald bei Gunzenhausen. Sein

genaues Geburtsjahr ist unbekannt, es wird auf 1320 geschätzt. Ab den 1360er-Jahren überfiel der Ritter Kaufleute auf den Wegen nach Nürnberg und auf den Handelsrouten Rothenburg, Windsheim und Weißenburg. Im Jahr 1369 verhängte die Stadt die Reichsacht über ihn und entzog ihm damit all seine Rechte im Reich. Nun war er ein Vogelfreier und verlor – auch aufgrund von Ausgleichszahlungen von Gerichtsurteilen – nach und nach seine Besitztümer.

Eine weitere unglückliche Entscheidung des Adligen: Er kämpfte danach auf Seiten seines Lehnsherrn, des Grafen von Hohenlohe, gegen die Nürnberger Burggrafen. Als die Hohenloher die Fehde mit den Burggrafen begruben, wurde Gailing mit einigen anderen Helfern vom Frieden ausgeschlossen. Nun stand er den Burggrafen alleine mit seinem Gefolge gegenüber, ohne Hilfe der Hohenloher. Ein ungleicher Kampf, der an die Geschichte Robin Hoods erinnert.

Eckelein beschaffte sich durch seine Raubzüge also Geld für seine Fehde mit den Nürnbergern. Verbürgt sind zum Beispiel Überfälle im Jahr 1381, die der Nürnberger Ratsschreiber Johannes Müllner in einer Abschrift aus dem „Nürnbergischen Achtbuch“ beschreibt:

„Der vermeerte Straßenrauber Eckelein oder Epelein von Gailingen sampt seinen Helfern haben dieser Zeit allenthalben dapfer zugriffen insonderheit bey Tachau [Tschechien] etlichen Nürnbergischen Fuhrleuten zweyunddreißig Wagenpferd ausgespannt [...]“. Weiter berichtet er von Überfällen in Wachenroth und der endgültigen Gefangennahme von Eckelein sowie sechs Gefolgsleuten.

RAUBRITTER IM RENTENALTER?

Angenommen, das Geburtsjahr 1320 ist korrekt, so musste Eckelein sich mit 57 Jahren mit einem Leben als mittel- und rechtloser Ritter abfinden. Nachdem er angeblich dem Tod auf der Burg entkommen war, wurde er 1381 in Postbauer gefangen genommen und für eine Nacht in der Veste Burg Thann eingekerkert. Sein Ende fand er am 15. Mai 1381 durch Rädern und Enthaupten, das Urteil wurde in Neumarkt in der Oberpfalz vollstreckt. Zwei seiner Getreuen fanden dasselbe Ende, vier seiner Knechte wurden geköpft. Seine letzten Worte sollen der Sage nach gewesen sein: „Die Nürnberger sollen meinen Kopf nicht haben. Doch mein Arsch steht zur Verfügung“.

Aber wie wahrscheinlich ist eine Raubritter-Karriere im Rentenalter zur Zeit Eckeleins? Im Jahr 1369 tauchen plötzlich zwei Eckeleins von Gayling auf. Belegt wird dies durch das Dokument des Landgerichts Nürnberg. Im Urteil wird über beide die Acht verhängt – Vater und Sohn. Zudem bezeichnet sich Eckelein in einer von ihm verfassten Erbschaftsurkunde aus dem Jahr 1368 als „der Ältere“.

Es hat also nicht nur ein Eckelein im Nürnberger und Ansbacher Raum geraubt, sondern gleich zwei. Deshalb schreiben die Sagen dem Raubritter Epplein auch noch im Rentenalter eine unglaubliche Energie und Ausgebufftheit zu. Es war nicht Eckelein der Ältere, den die Nürnberger schließlich räderten, sondern sein Sohn. Sein Vater, das „Original“, ist wahrscheinlich vor dem Jahr 1375 verstorben, da die Urkunden des Kaisers danach nur noch einen Eckelein erwähnen. Es wird vermutet, dass er die Enteignung

seines Besitzes nicht überwunden hat und kurz darauf das Zeitliche segnete.

Sprang also Eckelein der Jüngere über die Burgmauer? Wohl kaum, denn der Mauerabschnitt mit den Hufabdrücken ist nicht zu Eppleins Lebzeiten entstanden. Es ist zwar tatsächlich jemand mit einem Pferd über die Burgmauer gesprungen, doch der Vorfall trug sich ungefähr 100 Jahre nach dem Tod des Ritters zu: Ein kaiserlicher Knappe ritt im Burghof eines der Pferde des Kaisers aus, als dieser auf der Burg zu Besuch war. Das Pferd scheute, galoppierte panisch auf die Mauer zu, sprang und überschlug sich. Es starb durch den Sturz. Sein Reiter überlebte mit Knochenbrüchen.

Im 18. und 19. Jahrhundert beschäftigten sich Schriftsteller und Dichter mit dem historischen Eckelein – und setzten statt des kaiserlichen Knappen den fränkischen Adligen aufs Pferd. So ein Raubritter macht sich in der Dichtung schließlich viel besser als ein langweiliger Knappe. Doch trotz aller erfundenen Geschichten: Eckelein muss ein guter Reiter gewesen sein. Seine Besitztümer waren weit voneinander verstreut und nur zu Pferd schnell erreichbar. Ein Leben als Ritter in Fehde, vogelfrei und ständig auf der Flucht, ließ sich nicht mit Fußmärschen führen.

Text: Juliane Pröll

Der Artikel stammt aus *Karfunkel* #133, Seite 78ff.

Literaturhinweise:

Heimatverein Wald-Streudorf (Hrsg.): *Geschichte(n) aus Wald und Streudorf*, Gunzenhausen 2009, S. 20–26 Werner Schultheiß:

Gailing, Epplein, in: *NDB*, Band 6, Berlin 1964, S. 39

Kaufmanns Gespann Franconofurd



MYTHOLON

Die unterschiedliche Zählung der Kreuzzüge

Es ist typisch für Historiker, dass sie sich ständig streiten. Und das ist auch gut so, denn viele Kapitel innerhalb der Geschichte lassen sich aus mehreren Blickwinkeln betrachten, woraus sich dann oft unterschiedliche Interpretationen und Wertungen ergeben. Gerade die Kreuzzüge sind ein so umfangreiches Kapitel, dass man sie unmöglich aus einer einzigen Perspektive beurteilen kann, und entsprechend weit gehen die Meinungen der Geschichtsforschung in zahlreichen Einzelaspekten auseinander. Besonders deutlich wird dies an der Zählung und Einordnung der bewaffneten Pilgerfahrten des Mittelalters.

DER STARTPUNKT

Zugegeben: Eine sinnvolle Ordnung in die vielfältigen Züge ins Heilige Land und auch anderswohin zu bringen, ist eine schier unlösbare Aufgabe. Es beginnt schon mit der Frage: Wo setzt man den Startpunkt für „die Kreuzzüge“?

Hier hat sich allgemein der Aufruf Papst Urbans aus dem Jahr 1095 etabliert, sodass der darauffolgende Zug ins Heilige Land zur Befreiung Jerusalems aus der Hand der „Ungläubigen“, dieser „Heilige Krieg“ oder „Gerechte Krieg“ als erster Kreuzzug gewertet wird.

Doch da geht es dann schon los: Es gab nicht ein großes Heer, sondern viele kleinere Gruppen, folglich auch nicht die eine gemeinsame Route, einen konkreten Anführer etc.

Die Geschichtsforschung unterscheidet zwischen dem Volkskreuzzug, dem Zug des adeligen Ritterheeres vornehmlich aus Franzosen, Flamen, Normannen und Lothringern sowie dem Deutschen Kreuzzug. Manche Historiker zählen auch den Kreuzzug von 1101 und denjenigen Sigurds von Norwegen von 1108–11 dazu. Der Begriff „Erster Kreuzzug“ ist also eine schwammige Angelegenheit.

**KAUFE
FÜR 30€ EIN!**

**EINE GARTIS
JONAS-UMHÄNGETASCHE**

BEDINGUNG:

NUR AN OFFIZIELLEN MYTHOLON MARKTSTÄNDEN EINLÖSBAR
NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT, FARBE NACH WAHL
NUR EINMAL PRO KUNDE PRO MARKT

Eine Mytholon Store Leipzig Aktion
Fragen? unter info@mytholon-leipzig.de

**Kaufmanns Gespann
Franconofurd**

20% Rabatt
auf einen Artikel
nach Wahl beim
Lagerverkauf

KRITERIEN

Das bringt uns zur nächsten Frage: Welche Kriterien sollten erfüllt sein, um ein Unternehmen als Kreuzzug auszuweisen?

Da wäre natürlich zuallererst die religiöse Motivation zu nennen. Neben dem Kerngedanken, die Heiligen Stätten der Christenheit zurückzuerobern, hatte der Papst für jeden Teilnehmer eine Art Generalabsolution aller Sünden in Aussicht gestellt. Das wog bei der damaligen, fest im christlichen Glauben verwurzelten Bevölkerung schwerer als die Aussicht auf Reichtum.

Doch muss das Ziel immer Jerusalem sein? Der zweite Kreuzzug beispielsweise sollte eigentlich Edessa befreien, was sich aber dank aktueller Entwicklungen vor Ort erübrigte, sodass man sich Damaskus zuwandte.

Außerdem gab es nicht nur das Heilige Land, wo es galt, das Christentum mit militärischer Macht durchzusetzen. Im Laufe der rund 400 Jahre, in denen manche kriegerische Unternehmungen als Kreuzzüge betitelt werden, waren auch ganz andere Regionen das Ziel: der slawisch geprägte Nordosten beispielsweise, wohin sich der „Wendekreuzzug“ von 1147 richtete, oder die über 50 vom Deutschen Orden organisierten „Preußenfahrten und Litauerreisen“ gegen die heidnischen Prußen und Litauer im 14. Jh. Nicht zu vergessen der Albigenserkreuzzug im frühen 13. Jh. in Okzitanien, einem Gebiet innerhalb des christlichen Frankreichs, gegen die christlichen, aber vom Papst als Ketzer eingestuft Albigenser/Katharer.



Und wenn wir schon dabei sind: Wieso zählt der Vierte Kreuzzug überhaupt als solcher, wo er doch letzten Endes das byzantinisch-christliche Konstantinopel verwüstete?

DIE ZAHL SIEBEN

Die Forschung hat sich inzwischen mehr oder weniger übereinstimmend auf sieben große Kreuzzüge festgelegt, dazu zehn weitere Unternehmungen, die ebenfalls mit diesem Begriff bezeichnet werden.

Nicht ganz so einig ist man sich bei den Feldzügen der Schweden ins heidnische Finnland, bei bereits erwähnten Preußenfahrten, den vier Hussitenzügen im 15. Jh. und jenem als „der Letzte Kreuzzug“ betitelten Krieg gegen das Osmanische Reich aus den Jahren

1443/44, der in der Schlacht bei Warna im heutigen Bulgarien scheiterte.

Außerdem spielt es eine Rolle, aus welchem modernen Land die Geschichtsforscher stammen. Britische, französische, deutsche oder amerikanische Historiker bewerten die Kriterien recht unterschiedlich, ganz zu schweigen von den Wissenschaftlern aus dem islamisch geprägten Kulturkreis.

Interessant ist auch der Ansatz des Religionssoziologen Rodney Stark, der – welch Wunder – die christlichen Motive in den Vordergrund rückt und die Unternehmen rein als Reaktion auf die islamischen Eroberungen sieht.

Es ist natürlich auch eine Frage der Zeit: Felix Dahms „Die Kreuzfahrer“ von 1871 widmet sich dem Thema ganz anders als etwa die romantisierende Darstellung von

Steven Runciman aus den 1950er-Jahren oder Régine Pernouds stark gefärbte „Kreuzzüge in Augenzeugenberichten“ von 1960. Bis zu den ersten objektiven und modern-wissenschaftlichen Untersuchungen etwa von Mayer oder Riley-Smith aus den 1990ern sollte es eine Weile dauern.

Doch egal, ob man sie nun als Feld-, Eroberungs-, Kriegs- oder eben Kreuzzug bezeichnen mag – eines haben sie alle gemeinsam: Sie waren aggressive, feindselige Unternehmungen, deren Initiatoren fast ausschließlich rein

machtpolitische Ambitionen verfolgten. Krieg ist niemals heilig und auch nie gerecht.

Text: Claudia Beckers-Dohlen

Der Artikel stammt aus *Karfunkel Codex 21, Seite 18ff.*

Zeitleiste

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| † Erster Kreuzzug:
1096–1099, Ziel: Jerusalem | | † Aragonesischer Kreuzzug:
1284–1285, Ziel: Girona |
| † Volkskreuzzug:
1096, Ziel: Jerusalem | † Fünfter Kreuzzug:
1217–1229, Zusammenfassung der Kreuzzüge von Damiette und Friedrichs II. | † Hirtenkreuzzug von 1320:
Ziel: eigentlich Andalusien |
| † Deutscher Kreuzzug:
1096, Ziel: eigentlich Jerusalem | † Kreuzzug von Damiette:
1217–1221, Ziel: eigentlich Jerusalem, letztlich Ägypten | † Kreuzzug gegen Smyrna:
1343–1347, Ziel: türkische Fürstentümer an der kleinasiatischen Küste, Eindämmung der Piraterie |
| † Kreuzzug von 1101:
Ziel: Jerusalem | † Kreuzzug Friedrichs II.:
1228–1229, Ziel: Jerusalem | † Kreuzzug gegen Alexandria:
1365, Ziel: Ägypten |
| † Kreuzzug Sigurds von Norwegen:
1108–1111, Ziel: Jerusalem/Sidon | † Kreuzzug Theobalds IV. von Champagne:
1239–1240, Ziel: Askalon/Damaskus | † Kreuzzug gegen Mahdia:
1390, Ziel: Eindämmung der Piraterie |
| † Zweiter Kreuzzug:
1147–1149, Ziel: eigentlich Edessa, letztlich Damaskus | † Kreuzzug Richards von Cornwall:
1240–1241, Ziel: Askalon/Jerusalem | † Kreuzzug von Nikopolis:
1396, Ziel: Eindämmung des osmanischen Vordringens in Europa |
| † Wendenkreuzzug:
1147, Ziel: Germania Slavica | † Sechster Kreuzzug
1248–1254, Ziel: Ägypten/Jerusalem | † Schwedischer Kreuzzug:
13. Jh., Ziel: heidnisches Finnland |
| † Dritter Kreuzzug:
1189–1192, Ziel: Jerusalem | † Hirtenkreuzzug von 1251
Ziel: eigentlich Ägypten | † Preußenfahrten und Litauerreisen des Deutschen Ordens:
14. Jh., Ziel: heidnische Prußen und Litauer |
| † Kreuzzug Heinrichs VI.:
1197–1198, Ziel: Jerusalem | † Siebter Kreuzzug
1270, Ziel: Tunis/Jerusalem | † Hussitenkreuzzüge:
15. Jh., Ziel: Hussiten, vornehmlich in Böhmen |
| † Vierter Kreuzzug:
1202–1204, Ziel: eigentlich Ägypten/Jerusalem, letztlich Konstantinopel | † Kreuzzug des Prinzen Eduard:
1270–1272, Ziel: Akkon/Jerusalem | † Letzter Kreuzzug:
1443–1444, Ziel: Osmanisches Reich |
| † Kinderkreuzzug:
1212, Ziel: Jerusalem | | |
| † Albigenserkreuzzug:
1209–1229, Ziel: Okzitanien | | |

Der Dreilagen-Kamm

Nicht nur die hohen Damen und Herren legten Wert auf ihre Haare. Auch die Städter, ja sogar die Unterschichten auf dem Lande besaßen Kämmе, um der Knoten und Wirrungen – und nicht zuletzt auch der Läuse – auf ihren Köpfen Herr zu werden. Vermutlich waren die meisten Kämmе der einfachen Bevölkerung aus Holz geschnitzt, doch da dieses Material den Lauf der Jahrhunderte in der Regel nicht überdauert hat, kennen wir nur wenige Beispiele hölzerner Kämmе. Der Großteil der überlieferten Originale ist aus Knochen gefertigt, und die Exemplare der Oberschicht sind zum Teil sehr aufwendig gearbeitet und schön verziert. Nicht umsonst gab es den Beruf des Kammachers, der in mancher Stadt zu einigem Wohlstand gelangen konnte ...

Knochen von Haus- und Wildtieren, Geweih, Elfenbein vom Walross, ja sogar Muscheln sind als Rohstoffe für die Herstellung von Kämmen belegt. Meist sind es die Abfall- oder Fäkalienrubbren, die die aussagekräftigsten Funde preisgeben. Aber auch der Bereich der Werkstätten ist reich an archäologischem Material, woraus sich Erkenntnisse auf den Produktionsprozess und die Fertigungsmethoden gewinnen lassen.

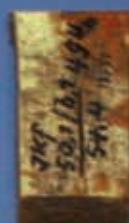
VORBEREITUNGEN

Die hier als Vorbild genommenen Kämmе sind sogenannte „Dreilagen-Kämmе“ und stammen aus dem Handwerkerviertel des mittelalterlichen Magdeburg, genauer gesagt aus dem 12. und 13. Jahrhundert. Sie sind aus Rothirsch-Geweih gefertigt und einfach verziert.

Wer solch eine Art Kamm nachbauen möchte, sollte sich ein abgeworfenes Hirschgeweih entweder in einem Wildpark oder beim Förster/Jäger holen. Die Preise richten sich normalerweise nach dem Gewicht. Selbst im Wald auf die Suche zu gehen ist übrigens verboten (Jagdgesetz). Rinderknochen vom Metzger sind zwar günstiger, benötigen aber eine Menge unnötiger (und

MATERIAL- UND WERKZEUGLISTE:

- Abwurfgeweih vom Hirsch (Wildgehege, Förster)
- Eisennieten, 1–3 mm Durchmesser (alternativ kleine Nägelchen)
- Puksäge
- Bügelsäge
- Schleifpapier in gröberer und sehr feiner Körnung
- ggf. Bandschleifer
- Bohrmaschine
- Hammer
- Schnitzmesser
- Handbohrer
- Schraubstock
- Klebeband



geruchsbelastender) Vorarbeit wie Auskochen und Säubern und sind weniger gut zu verarbeiten.

Geweihs ist in seinen dickeren Bereichen innen porös, so dass nur die Enden für unsere Zwecke sinnvoll sind. Der erste Arbeitsschritt besteht darin, die grobe Außenhaut des Geweihs mit Schleifpapier (oder einem Bandschleifer) wegzuschleifen und die Geweihenden zu glätten. Mit einer einfachen Bügel- oder einer Puksäge schneidet man dann längs mehrere Platten aus: mindestens eine für die Zinkenreihe, außerdem eine für die untere und eine für die obere Halterung (archäologisch auch „Kammgriffplatte“ genannt).

Die Maße dieser Platten hängen vom eigenen Geschmack ab. Unser einseitiges Original beispielsweise ist insgesamt knapp 20 cm lang und damit schon recht groß, der zweiseitige misst nur gut 6 cm, ist allerdings auch nur noch zur Hälfte vorhanden. Man sieht noch die Bruchstelle am Ende der Zinken in der Mitte, an der offenbar erfolglos versucht wurde, den Kamm zu kleben.

Für einen kleinen Kamm von bis zu ca. 10 cm Länge reicht eine Zinkenplatte aus. Wenn der Kamm größer werden soll, ist es sinnvoll, mehrere Zinkenplatten nebeneinander zu setzen, dann ist die Gefahr des kompletten Bruchs bei Belastung deutlich geringer. Außerdem gibt ein normales Geweih selten längere Platten von mehreren Zentimetern Breite her, so dass manchmal allein schon das Ausgangsmaterial gestückelte Zinkenplatten vorschreibt. Die Griffplatten sollten 1–3 cm breit sein und können etwas kürzer als die Zinkenplatten werden, wenn man letztere noch abrunden oder anderweitig verzieren möchte.

ZUERST DER DEKOR

Die Zinkenplatte(n) wird/werden bis auf das Aussägen der Zinken in Form gebracht, geschliffen und auch schon verziert, ebenso die Griffplatten für oben und unten. Unser einseitiges Vorbild zeigt Kerben, Längsrillen und Kreisäugen als Dekor; dies lässt sich relativ einfach mit dem Schnitzmesser bzw. einem Handbohrer für die Kreise erarbeiten. Der Phantasie sind aber keine Grenzen gesetzt. Dann wird noch einmal mit sehr feinem Schleifpapier glatt geschliffen.

Auch bei den Originalen wurde der Dekor vor dem Zusammenbau angebracht, wie man sehr schön daran erkennen kann, dass die Niete zum Teil die Verzierungen durchbohren. Vermutlich ist ein nachträgliches Bearbeiten schwieriger und erhöht die Bruchgefahr.

ZUSAMMENSETZEN UND VERNIETEN

Als nächstes werden die Platten zusammengesetzt: Legt die untere Griffplatte mit der verzierten Seite nach unten auf die Werkbank, darauf die Zinkenplatte(n) und zuoberst die zweite Griffplatte, natürlich jetzt mit dem Dekor nach oben. Wer noch nicht so viel Übung hat, kann hier auch mit Klebeband fixieren, damit beim nächsten Schritt, dem Vernieten, nichts verrutscht.

Das Vernieten ist eine Wissenschaft für sich. Eigentlich sollte man es mit Eisennieten in einer Stärke von maximal 3 mm schaffen, die drei Platten aufeinanderzunieten (bei den Originalen wurden auch Niete aus Eisen und aus Bronze benutzt), aber bei uns ging ständig etwas zu Bruch. Wir haben deshalb auf „moderne“ Nägel mit sehr kleinem Kopf zurückgegriffen, die vorsichtig in die mittels wiederum moderner Standbohrmaschine vorgebohrten Löcher geklopft wurden. Was auf der Unterseite herauschaute, wurde „plattgeklopft“, so dass es am Ende doch von beiden Seiten wie richtige Niete aussieht.

DIE ZINKEN

Nun geht es ans Schneiden der Zinken. Davor hatten wir erst recht Bammel, aber es ging weitaus leichter als gefürchtet. Der Kamm wird in einen Schraubstock gespannt, damit man mit beiden Händen arbeiten kann. Mit der Puksäge hat man mehr Gefühl für die feinen Zinken als mit der Bügelsäge. Wie breit die Zinken werden, hängt vom Sägeblatt ab bzw. davon, welchen Abstand man wählt. Am Anfang ist es sicherlich ratsam, gröbere Zinken zu sägen bzw. größere Abstände zwischen ihnen zu lassen. Das erreicht man am einfachsten, indem man zweimal dieselbe Kerbe sägt.

Zum Schluss werden die einzelnen Zinken noch mit feinem Schleifpapier nachgearbeitet und am oberen Ende etwas „angespitzt“, damit sie leichter durch das Haar gezogen werden können. Damit ist der Kamm fertig.

Text: Claudia Beckers-Dohlen

Der Artikel stammt aus
Karfunkel ABS des Selbermachens, Seite 52ff.

LARPCON

GERMANY

LIVE-ROLLENSPIEL VERBINDET

Probier es mal mit Live-Rollenspiel!
Auf der LarpCon findest du nicht nur
alles, was du zum Einstieg in das Hobby
oder für die nächste Saison brauchst, sondern
auch neue Inspiration und vielleicht alte Freunde.

Komm vorbei und lass dich überzeugen!

11 bis 18 Uhr
13. März 2027
Messe Kassel

Aussteller, Händler und Orgas
Workshops und Vorträge
Musik und Tanz
... und jede Menge Freunde!



www.larp-con.de