



In unserer Küche sind wir immer wieder von Neuem am ausprobieren , austüfteln und am Verdegustieren von neuen und alten Rezepturen .

**So entstand unser Menu
„ Streifzug durchs Mittelalter „**

Die im folgenden Menu enthaltenen Speisen werden nach alten Rezepturen gekocht, wobei jedes Produkt von Grund auf selbst hergestellt ist. Fertig oder- Halbfertigprodukte werden keine verwendet.

Keine Angst liebe Gäste , es wird nicht auf dem Boden gegessen, nicht mit Holzbesteck oder aus der gleichen Schüssel gegessen .

Die Speisen werden Neuzeitlich angerichtet, damit Sie den Streifzug in aller Ruhe mit Messer und Gabel geniessen können .

Wir werden Sie bei jedem Gang über die Herstellung und den Historischen Hintergrund informieren.

Geschichte der Gemeinde Trub



Ums Jahr 1125 gründete der Freiherr Thüring von Lützelflüh auf seinem Grundbesitz im Tal von Trub ein Kloster, weihte es dem Heiligen Kreuz und dem Evangelisten Johannes und schenkte ihm zahlreiche Besitzungen. Das neue, grösstenteils aus Holz gebaute Benediktinerkloster wurde vom Stifter der Abtei St. Blasien im Schwarzwald unterstellt, die die ersten Mönche in die Bergwildnis schickte.

Eine päpstliche Schirmbulle vom 2. April 1139 von Papst Innocenz II, gibt eine sehr interessante und einmalige Liste von 40 auswärtigen Besitzungen des Klosters, von denen 28 im Emmental und 7 im Oberaargau liegen. Ausser diesen 35 Gütern schenkte Thüring von Lützelflüh dem Kloster Trub noch zwei Rebberge in Cressier NE und je einen Bauernhof in Därligen am Thunersee, in Entlebuch LU und in Otelfingen ZH. Noch heute können die ehemalige „Cave de Troub" im „Maison de Troub" in Cressier besichtigt werden. 1286 stellte sich das Kloster unter den Schutz des immer mächtiger werdenden Bern. Der immer stärker werdende Einfluss Berns während zweieinhalb Jahrhunderten bereitete fast automatisch die Aufhebung des Klosters im Jahr 1528 vor, wobei die Güter des Klosters in den Besitz des Staates Bern übergangen. 1414 brannte das noch aus Holz gebaute Kloster ab, wurde in Stein wieder aufgebaut und brannte im Jahr 1501 erneut ab.

Im Reformationsjahr 1528 wurde auch das Kloster Trub aufgelöst und noch im selben Jahr kam der erste reformierte Pfarrer nach Trub, Ost- und Westteil verschwanden, während der privatisierte Südflügel zum bäuerlichen Wohnhaus umgebaut wurde. Das Wappen des Klosters, ein goldenes Antoniuskreuz auf blauem Grund, wurde später als Gemeindegewappen angenommen. Antonius der Grosse war Begründer des Mönchtums und gilt als Lieblingsheiliger des Landvolks als Beschützer der Tiere. Von 1803 an kam das Gebiet von Trub zum Oberamt Signau, nachdem es bis 1798 zur Landvogtei Trachselwald gehört hatte.

„ Streifzug durchs Mittelalter“



Zusammengestellt durch überlieferte Rezepte vom 11. bis ins 16. Jahrhundert

Das ganze Menu wird ohne Fertig – oder Halbfertigprodukte zubereitet

Alle verwendeten Fonds und Zutaten werden selber hergestellt

Gemüsebrühe nach Klosterart

und

Festliche Bauernsuppe

Salat „Hildegard“

Festlicher Salat mit gebratenen Pilzen

kombiniert mit lauwarmen Pouletstreifen

Rindschmorbraten an kräftigem Zwetschgenjus

angerichtet auf grünem Omelett

serviert mit Ackergemüse

Bratapfel mit Nüssen und Apfelrahmmousse

Fr. 75.00

Preis inkl. Mwst.

Als Einstieg in unser Menu empfehlen wir Ihnen ein Glas Met (Honigwein) und ein Roseysn (ein Hufeisenförmiges Gebäck aus dem 14. Jahrhundert) Apéro komplett Fr. 10.00 pro Person

Auch der bekannte Trueberwy aus Cressier dürfen Sie bei uns bestellen

Kochen und Essen im Mittelalter

Im frühen Mittelalter kochte man noch ebenerdig auf einer Feuerstelle, die in der Regel in der Mitte eines Raumes angelegt war. Ein Rauchabzug wurde in dieser Zeit noch nicht benutzt, so dass der entstehende Rauch durch Türen, Fenster oder kleine Schlitze in den Räumen abziehen musste

Auf dem bäuerlichen Tisch fand man meist minderwertige Schwarzbrote, die aus Hafer und Roggen gemacht waren und mit welchen sich die Bauern und ihre Familien zufrieden stellen mussten. Zudem ergänzten noch Mus aus Gerste und Hafer oder Getreidebreie die tägliche Ernährung des bäuerlichen Haushalts. Allgemein war die vegetabile Ernährung bei den Bauern weit verbreiteter als bei den "Herren".

Reichlich Zugang hatten die Bauern zu einheimischen Früchten. So ernährten sie sich von Äpfeln, Kirschen, Birnen, Pflaumen und alle Sorten von Beeren. Natürlich aß die Landbevölkerung auch alle Arten des heimischen Gemüses.

Gesüßt wurden die Speisen bis ins Spätmittelalter vor allem mit Honig (später dann allerdings auch mit Rohrzucker). Eine wichtige Grundlage war das reichliche Würzen der Speisen mit diversen Kräutern. Gewürzt wurde mit einheimischen Kräutern wie Petersilie, Minze, Dill, Kümmel und Schalotten

Angesichts der Tatsache, dass der Transport von Nahrungsmitteln über weite Strecken ein relativ großes Problem darstellte, war es von entscheidender Wichtigkeit, die Speisen zu konservieren.

Zum Essen benutzte man meistens sowohl eine gemeinsame Holzschüssel als auch einen gemeinsamen Holzlöffel. Da fleischliche Kost eher selten war, besaß die bäuerliche Familie in der Regel keine Messer als Essbesteck. Auch die Trinkgefäße bestanden aus Holz

Wir wünschen Ihnen einen interessanten Streifzug durchs Mittelalterliche Trub ☺

Guten Appetit