

Womit wurde in der Küche gearbeitet:



Dieser mittelalterliche **Kugeltopf** wurde 1935 beim Ausschachten einer Baugrube in der Osterburger Altstadt gefunden. Er besteht aus hartgebrannter, grauer Keramik. Der rundlich verdickte Rand und der abgesetzte kurze Hals sowie die mehrfache Gurtung im oberen Bereich der Wandung deuten auf eine Herstellung im 13. Jahrhundert hin.



Bräter. Gusseisen ist ein Material welches bereits seit Jahrhunderten für Kochgeschirr verwendet wird. Da die Wände bei Gusseisenpfannen recht dick sind, sind die diese sehr schwer und brauchen etwas länger, um heiß zu werden. Dann aber halten sie die Hitze und eignen sich, bei vorgeheizter Pfanne, sehr gut zum scharfen Anbraten und Warmhalten.



Holzgefäße und Holzlöffel wurden handgeschnitzt waren gerade bei der ärmlichen Bevölkerung weit verbreitet. Gegessen wurde lange Zeit nur mit einem Holzlöffel aus einer großen Schale, die mitten auf der Tafel stand.



Genieteter Kessel. Dieser hing an einem Dreibein direkt über dem Feuer.



Pfannenwender



Gabel



Trinkgefäße aus Ton



Kochgeschirr

Bei niedriger Temperatur gebrannter Wasserkochtopf mit Deckel für das Kochen in Holzglut.



Holzfässer für Wein und Bier

*Weit verbreitet auf fast allen Burgen des Mittelalters war das **Salzschiff**.*

Vor Erfindung des Salzstreuers wurde Speisesalz bei Tisch in einer Saliera (einem Salzfass) aufbewahrt. Im Mittelalter benutzte man auf fürstlichen Tafeln ein so genanntes Salzschiff, eine reich geschmückte Schale in Form eines Schiffes.

Gegessen wurde auf Brotscheiben, die man später an die Armen, welche schon hungrig vor den Toren warteten, verteilte.



Salzschiff oder Saliera von Benvenuto Cellini

(Paris, 1540–1543 Gold, teilweise emailliert; Sockel: Ebenholz), heute im Kunsthistorischen Museum Wien