

# **KOCHEN WIE MARX RUMPOLT. DIE KOCHKULTUR DER RENAISSANCE**

INFORMATIONEN





# KOCHEN WIE MARX RUMPOLT. DIE KOCHKULTUR DER RENAISSANCE

Marx Rumpolt, der Mundkoch des Mainzer Kurfürsten, hat 1581 eines der erstaunlichsten Kochbücher der Geschichte geschaffen: In 2.000 Rezepten gibt der in Ungarn geborene Rumpolt unter anderem Anweisungen, wie 150 verschiedene Tiere zuzubereiten sind, und listet komplexe Speisefolgen von Festmählern auf. Detailliert legt er Zeugnis ab über die Arbeit in der Küche eines Adligen des späten 16. Jahrhunderts, was dieses Buch zu einem wertvollen Dokument über die Kochkultur der Renaissance nördlich der Alpen macht.

Wir kochen uns durch das epochale Kochbuch des Marx Rumpolt und verwirklichen gemeinsam ein mehrgängiges Menü mit zu Unrecht vergessenen Rezepten, die der Meisterkoch aus ganz Europa zusammengetragen hat. Spanische, englische, französische, italienische, böhmische oder türkische Gerichte werden unsere Gaumen erfreuen!

Es kochen Anna Koblowska und Georg Geml mit Euch. Anna ist Kunsthistorikerin aus Tübingen und hat sich mit den Schaugerichten Marx Rumpolts auseinandergesetzt. Georg hat ebenso Kunstgeschichte studiert und kocht seit mittlerweile über 20 Jahren nach Rezepten aus dem Mittelalter und der Renaissance – nicht täglich, dafür mit viel Genuss.