

Das „Gasthaus zum Schloss“ wurde 1744 als zweites Wirtshaus in Kunreuth gegründet, nachdem der Ort durch die Anlage der Siedlung am Badanger um 1720 deutlich gewachsen war. Es entstand außerhalb der Vorburg des Schlosses im „Äußeren Stadel“ der Schlossökonomie. 1744 kaufte Lorenz Brey diesen Stadel der Schlossherrschaft für 1000 Gulden ab und erhielt die Konzession, daraus ein zweigädiges Wirtshaus zu erbauen und hier Bier zu brauen. Außerdem erwarb er die Hälfte des Brau- und Kellerhauses am Schlossgraben. Seither ist die Wirtshaus-tradition hier ungebrochen.

Was wurde im Mittelalter und in der frühen Neuzeit in Kunreuth gegessen und wie wurde gekocht? In Zeiten in denen es kaum Kühlmöglichkeiten gab, waren andere Arten der Haltbarmachung wichtig: Fleisch wurde gepökelt, geräuchert oder in Essigsud eingekocht. Ähnliches

gilt auch für Fische. Um den Geschmack der lange gekochten und häufig wieder aufgewärmten Speisen interessant zu machen, waren dann große Mengen an Gewürzen nötig. Der Nürnberger Gewürzhandel mit dem Orient brachte auch in das Umland Pfeffer, Zimt, Kardamon, Koriander, Kreuzkümmel, Nelken und Ingwer. Salbei, Rosmarin, Petersilie, Majoran, Senf und andere Gewürze wuchsen in den eigenen Gärten. Knoblauch- und Krenland zeigen schon im 15. Jahrhundert eine Spezialisierung im Gartenbau Frankens auf Gewürzpflanzen. Insgesamt wurde in der mittelalterlichen Küche

viel stärker und schärfer gewürzt als heute. Frisches Fleisch kam nur an Schlachttagen auf den Tisch. Diese waren auf dem Dorf natürlich seltener als in der Stadt. In Zeiten hoher Bevölkerungsdichte gab es weniger Fleisch, in Zeiten geringer Bevölkerung wurde sehr viel Fleisch erzeugt und gegessen.

Vieles, was wir heute für selbstverständlich halten, war in der mittelalterlichen Küche noch nicht bekannt. Erst nach der Entdeckung Amerikas kamen viele neue Gemüsesorten nach Europa: Tomate, Paprika, Kartoffel,

grüne Bohne, Mais, Kürbis und andere. Die Kartoffel wurde jedoch erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts zum allgemeinen Nahrungsmittel. Erst dann bekamen die Franken also ihre heiß geliebten Klöße! Was wurde in Kunreuth selbst erzeugt und gegessen? Für das Jahr 1556 sind die land-

wirtschaftlichen Produkte überliefert, die von der Schlossherrschaft als Abgaben eingefordert wurden: die Schäferei produzierte Schafsmilch und -käse, die Bauernhöfe bauten Korn (Weizen), Dinkel, Hafer (diente auch als Pferdefutter), Gerste und Erbsen an. An Fleisch gaben sie Geflügel ab: das Fastnachtshuhn im Frühjahr, das haltbare Rauchhuhn und das gemästete Herbsthuhn. Natürlich wurden auch Eier (sogenannte Ostereier!) produziert. In den Fischteichen züchtete man u.a. Karpfen, Hechte, Schleien und in den Bächen Krebse. Wildbret stammte aus den Jagdrevieren in den Wäldern außerhalb Kunreuths.



*Gasthöfe und reichere Bauern hatten große, gut ausgestattete Küchen. Auf dem gemauerten Herd ein drehbarer Spieß, angetrieben durch die in den Schlot entweichende heiße Luft.*