

Ein Fest für den Gaumen

Deftige Spezialitäten wie anno dazumal

Der Korn- und Hansemarkt lockte nicht nur durch optische oder akustische Genüsse, sondern vor allem auch durch kulinarische Köstlichkeiten. Die gewieften Köche und Köchinnen servierten aber nicht etwa südländische oder exotische Speisen, sondern — wie es sich für einen emsländischen Markt gehört — ebenso deftige wie schmackhafte Hausmannskost.

Wer konnte ernsthaft dem herzhaften Schweinepfeffer oder dem knusprigen Schwenkbraten widerstehen? Der Geruch einer „saulackeren“ Landsknecht-pfanne (Originalzitat einer

Marktfrau) mit Bohnen, Speck, Kraut und Schmor-kartoffeln verführte ebenso wie großzügig belegte Schinkenbrote oder Schmalzstullen zu einer Kaloriensünde nach der anderen. Zum Nachtisch fiel die Wahl zwischen frischen Waffeln oder duftendem Fettgebäck schwer.

Für den Durst gab's — wen wundert's in dieser Brenne-reistadt — Korn und kühlen Gerstensaft (hell und dunkel), außerdem Wein.

Die Herren der Hanse mögen sich im Mittelalter solch verschwenderisches Angebot haben leisten können, ihre Bediensteten vermutlich nicht ...



SPEZIALITÄTEN, bei dem so manchem Besucher das Wasser im Mund zusammenlief ...



KEIN KORN- und Hansemarkt ohne Korn ...