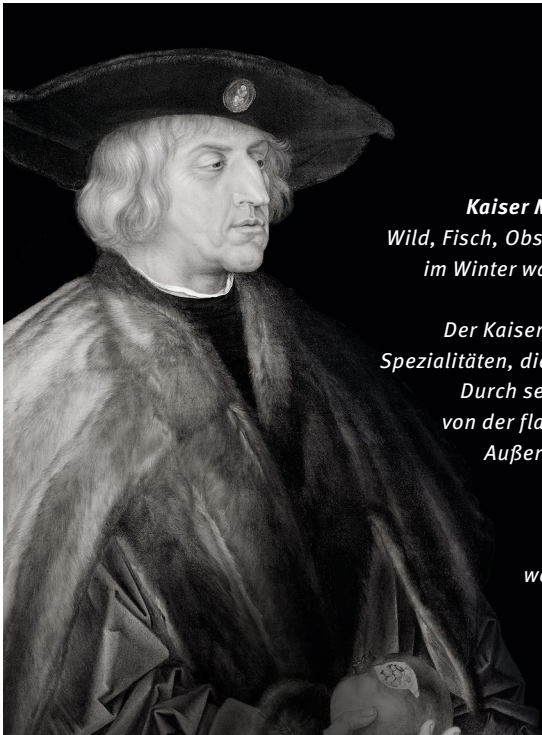


# *Der Max-Burger*

*mit Fleisch vom Tiroler Almochsen*

TIROLER IM HERZEN  
EUROPÄER IM GEISTE





## ***Mahlzeit Maximilian!***

*Kaiser Maximilian (1459–1519) liebte die einfache Kost. Wild, Fisch, Obst und Gemüse, eingelegte und gedörrte Früchte im Winter waren auf der kaiserlichen Speisekarte zu finden.*

*Der Kaiser war zwar als kleiner Esser bekannt, liebte aber Spezialitäten, die er oft von weit herholen ließ, ganz besonders.*

*Durch seine beiden Heiraten wurde die Tiroler Esskultur von der flandrischen und italienischen Küche beeinflusst.*

*Außerdem gab Maximilian gerne selbst Anweisungen für Küche und Keller.*

*Der „Max-Burger“ mit seiner rauchigen Note, welche die raue Tiroler Bergwelt versinnbildlicht, hätte seinem kaiserlichen Gaumen sicherlich gefallen.*



# **Spezereien** *(mittelhochdeutsch: Delikatessen)*

## **WEIZEN**

In Tirol kann der Weizenanbau schon um 2000 bis 1500 v. Chr. nachgewiesen werden. Spätestens seit der Römerzeit zählte Weizen neben anderen Getreidesorten zum Hauptnahrungsmittel der Tiroler Bauern. Er wird bis heute in der Tiroler Küche sehr vielseitig verwendet. Vor allem für den heutigen Tiroler Knödel ist Brot aus Weizenmehl eine unentbehrliche Zutat. Früher galten Weizenknödel sogar als Sonntagsspeise.

## **KRÄUTER**

wurden im Mittelalter nicht nur in großen Mengen zum Würzen sondern auch für die Konservierung von Lebensmitteln oder als Arzneimittel verwendet. Thymian etwa wirkt entzündungshemmend und gegen Husten.

## **FLEISCH**

in der bäuerlichen Küche waren Fleischgerichte nur selten anzutreffen. Wild und Geflügel etwa waren ursprünglich Herrengerichte und fanden erst spät Eingang in die Tiroler Alltagsküche. Lediglich Innereien, alles Abfälle, wurden nicht auf den herrschaftlichen Tafeln serviert sondern in bäuerlichen Einmach- und Röstgerichten verarbeitet.

## **ZUCKER**

Mit den Kreuzfahrern kam auch der Zucker nach Europa. Dort blieb er vorerst jedoch ein Luxusmittel und wurde sogar als Arznei verwendet. Auch zu Maximilians Zeit war Zucker ein Luxusgut für die Reichen. Das einfache Volk verwendete Honig als Süßungsmittel.

## **ZWIEBEL**

die Zwiebel wurde von römischen Legionären in Mitteleuropa verbreitet und ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Das deutsche Wort „Zwiebel“ stammt vom lateinischen „cepula“. Im Mittelalter war die Zwiebel – vor allem auch wegen ihrer guten Haltbarkeit - eines der Grundnahrungsmittel der Bauern.

## **ROTWEIN**

Maximilian I. war ein besonderer Förderer des Nordtiroler Weinbaus. Auf seine Anregung hin entstanden Anfang des 15. Jahrhunderts Weinärten in Zirl und Thaur. Alte Flurnamen und Ortsteile in Tirol weisen noch heute auf den mittelalterlichen Weinbau hin.

## **CHILI**

gehört zur Pflanzengattung Paprika und stammt aus Mittel- und Südamerika. In Europa wurde sie nach der Entdeckung Amerikas durch Christoph Kolumbus 1492 heimisch. In Spanien wurden bald die ersten mitgebrachten Pflanzen angebaut. Durch die Heiratspolitik Maximilians gehörte Spanien ab 1516 zum habsburgischen Weltreich.

## **SCHAFSKÄSE**

bereits im frühen Mittelalter wurden in den Klöstern zahlreiche Käsesorten produziert. Käse aus Kuhmilch war zwar am weitesten verbreitet, in ländlichen Gegenden wurde jedoch Ziegen- oder Schafskäse sehr geschätzt.

[www.maximilian2019.tirol](http://www.maximilian2019.tirol)

In Kooperation mit:



**INNS'  
BRUCK**

