

Wo Könige und Dichter tafelten ...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Die Zisterziensermönche auf Rügen

Die Mönche waren hier vor 700 Jahren. Und das Fernsehen vor kurzem - als einige Folgen der Serie "Ein Bayer auf Rügen" gedreht wurden. Während die bajuwarischen Erlebnisse dokumentarisch der Nachwelt erhalten blieben, lassen sich die Spuren der Mönche durch die Jahrhunderte nur mühselig verfolgen. Jedenfalls konnten sich letztere nicht einmal anhand einer Landkarte orientieren, als sie zur Insel aufbrachen. Noch im 15. Jahrhundert fehlte auf kartographischen Darstellungen der Ostseegebiete die Insel Rügen völlig.



Die gottesfürchtigen Siedler waren aus ihrem reichen Heimatkloster Eldena nahe der späteren Stadt Greifswald ausgezogen, um mit neuerworbenem Grundbesitz den klösterlichen Einfluß zu mehren. Dabei erwiesen sich die Zisterzienser als erfolgreiche Kulturpioniere, machten wüstes Land urbar, züchteten Tiere, legten Fischteiche an und Pflanzungen. Die Einsamkeit auf der Insel fürchteten sie nicht. Es gehörte zu ihrer Lebenshaltung, in strenger Armut von ihrer Hände Arbeit zu leben und der Sündhaftigkeit der Welt zu entfliehen. Sie entsagten fleischlichen Gelüsten und der Völlerei, wußten jedoch durchaus gute Speise und guten Wein zu schätzen.

Zisterzienser waren weiße Mönche. Ihre Gewänder waren hergestellt aus reiner Schafwolle. Und so mögen sie wie Schwärme von Seemöwen ausgesehen haben, als sie - wahrscheinlich von Stralsund und Altefähr kommend - über Putbus auf dem schon existierenden Landweg in jenen Landstrich einfielen, der in alten Urkunden "dat Mönke Guedt", von den Eingeborenen "Mönnegaud" und jetzt "Mönchgut" genannt wird.

Die irdischen Sendboten hatten ein Schnäppchen gemacht, denn für billig Geld und eine mickrige Rente überließ ihnen Rügenfürst Jaromar II. dieses Land. Als erstes befriedeten die Zisterzienser im Südosten Rügens ihren klösterlichen Kleinstaat, indem sie zwischen sich und der übrigen Welt einen tiefen Graben zogen: Den Mönchgraben. Dieser ist noch heute zu bestaunen, wenn man mit der legendären Rügener Kleinbahn, dem "Rasenden Roland", von Putbus nach Göhren mitten hinein in das Mönchguter Land fährt. Mönchgut, das ist heute bergiges Land zwischen Bodden und Meer mit den ehemaligen Fischerdörfern Baabe und Göhren, die sich zu attraktiven familienfreundlichen Urlaubsorten entwickelt haben. Das ist Badevergnügen an insgesamt sieben Kilometer langen Stränden. Das ist Surfen im idyllischen Fischerort Thiessow oder auch Genießen der unberührten Natur. Eine alljährliche Augenweide: Reetgedeckte Fischerhäuser inmitten der Blumenpracht ihrer Gärten.

Der Landgasthof "Zur Linde" in Middelhagen liegt in diesem Paradies an der Durchgangsstrecke Baabe-Thiessow. Und diese verkehrsgünstige Lage muß wohl auch die findigen Mönche dazu bewogen haben, hier eine Schenke einzurichten. Sie betrieben Landwirtschaft und Viehzucht, bauten Hopfen und Wein an. Ihre trinkfesten Nachbarn erwiesen sich dabei als zuverlässige Verbraucher. Für eine ganz normale Mönchguter Hochzeit wurden benötigt: 1 Fettschwein, 2 Hammel, 1 Kuh, 108 Liter Kornbranntwein, 20 Liter Rum, 35 Liter Likör und 8 Tonnen Bier.

Den Mönchen selbst war ein extrem hartes Leben auferlegt. Die Zeit für den Schlaf sollte knapp bemessen, ihr Essen fleisch- und fettlos sein. Bei dem Verzicht auf teure Gewürze drohte jedoch ihr Geschmackssinn zu verkümmern. Außerdem hatten sie Fastentage einzuhalten. Das alles empfahl sie Fremden wenig als Gastgeber. Aber warum sollte dieses Problem in Middelhagen nicht lösbar sein, wo doch in Eldena der Abt Gregorius in Saus und Braus lebte ?

Wo Könige und Dichter tafelten ...

Eine kulinarische Entdeckungsreise durch die neuen Bundesländer.

Es ist überliefert, daß die Middelhagener Mönche kräftig ihr Image korrigierten. Zu ihrem Wohle und das ihrer Gäste. Aufgetischt wurde vor allem Regionales. Zum Beispiel "Hümpel up mit Pückäl": Weizenmehlkloße und Backobst wurden in Lagen übereinandergeschichtet, darüber eine Tunke aus Pflaumenwasser, Zimt, Gewürz und aufgelassenem Speck. Eingesalzener und später noch gekochter Aal, der "Pückäl", wurde dazugereicht. Eingesalzen und ebenfalls gegart wurde der "Prüschelhiring", der mit weichgekochten Backbirnen, zerriebenen Senf und saurer Milch auch heute noch so serviert wird. War Weißbrot aus feingemahlenem Weizen vorrätig, blieb es dem Tisch der feineren Herren vorbehalten. Für einfache Gäste gab's das gröbere Hafer- und Roggenbrot.

Das Messer zum Essen brachte seinerzeit jeder selbst mit. Die Kaufleute trugen es zusammen mit dem Dolch in einer Lederscheide am Gürtel. Die Fischer, Bauern, Knechte und Mägde bewahrten es bis zur nächsten Mahlzeit im Stiefelschacht oder im Brusttuch. Die Löffel waren in einer Lederbörse am Tisch eingehängt. Bis 1850 wurde in den Bauern- und Fischerhäusern auf Mönchgut nur zweimal in der Woche gekocht. An den restlichen Tagen gab es Aufgewärmtes. Als besonderes festtägliches Menü galt: Salzfleisch, Pökel und Zwiebelsoße; am Abend Salzheringe und Gerstsuppe.

Die Gastwirtschaft der Mönche, aus der der Landgasthof "Zur Linde" in Middelhagen hervorging, war da eine echte kulinarische Alternative. Allerdings bleibt Ihnen heute das "Durchräuchern" erspart. Damals, die Schenke hatte noch keinen Schornstein, fühlten sich die Gäste desöfteren zusammen mit den aufgehängten Fischen und Schinkenseiten als "Räucherware". Das Studium der Speisekarte ist allerdings nach wie vor ein Kursus in Plattdütsch. "Wat to drinken", heißt es hier: Uns Pott Beer, Brannwins un Köm und Pottwin. Da kann man "Fräten wie de Burn", hausgemachte "Fischwust" essen oder eben "Wat godet ut unse See." Zanderfilet wird hier in Sauerkrautkruste auf Gemüsebett an Rahmsoße mit Dampfkartoffeln angeboten, der Pflückhecht auf Schmorkohl und die gebratene Flunder mit heißen Stachelbeeren. Der Pommersche Schweinebraten ist mit Backpflaumen gefüllt und "Swin" versteht sich als "Feinster Honigbraten."

Beim Schlemmen und "Äten" sitzt man unter langen Netzwänden und Reusen, Ackergerät und Hausrat präsentieren sich als Zeugen der Vergangenheit. Dazu gehört auch die Geschichte vom Bernstein-Eid. Jeder Rügäner mußte schwören, dieses Gold aus dem Meer an Bischof und Fürsten abzuliefern. Als Entschädigung erhielt er Salz für die Fischerei. Unbarmherzig bestrafte das Bernsteingericht Sammler, die das lukrative Geschäft allein machen wollten. Ein "zänkisch und mordtisch Volk" sollen die Rügäner gewesen sein.

Den Mönchen in Middelhagen erschien zunächst der Lärm der Zechbrüder jenseits des Mönchgrabens immer wie das Schlachtengetümmel aus einer fernen Welt. Bis die Wirklichkeit sie einholte und die Rügäner auch in der Mönchgutschenke einkehrten und lärmten. Die friedfertigen Gastgeber beobachteten die Spezies mit Argus-Augen, denn die hatten stets einen "Schweinspieß" dabei "un einen Reuthling an der Seiten". Sogar zur Hochzeit gingen sie solcherart gewappnet. Verständlich, daß die zugereisten Mönche Zeit brauchten um hier heimisch zu werden. Bevor ein Fremder ein richtiger Mönchguter wird - heißt es heute noch - gehen viele Jahre ins Land. Aber, welch Trost, auch die Feste dauern hier länger: Hochzeitsfeste früher meist neun Tage.

Adressen

Hotel-Landgasthof "Zur Linde"

Dorfstr. 20
18586 Middelhagen
Tel. 038308 / 5540
Fax 038308 / 91036