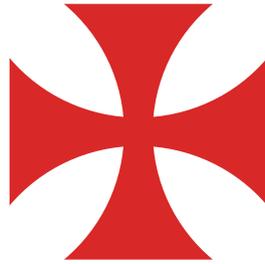


Workshop Ordensessen



Benedikt Hallinger



Zuletzt aktualisiert am 11.08.2011
<http://beni.hallinger.org/history/bibliothek>



some rights reserved

Inhaltsverzeichnis

Theorieteil	3
Historischer Hintergrund	3
Situationsbeschreibung für die Umsetzungsvorschläge	7
Umsetzung	8
Vorbereitungen	8
Essen fassen!	9

Theorieteil

Der Workshop soll zum einen kurz die nötigen Hintergründe vermitteln und zum anderen einen praktischen Leitfaden in verschiedenen Ausbaustufen bereitstellen, um ein Essen, wie es im Tempelorden vermutlich war, nachzustellen.

Historischer Hintergrund

Der Ablauf des Essens wird kurz ab Artikel 182 und danach noch einmal ausführlicher ab Artikel 286 beschrieben. Im groben ähneln die Regularien den Abläufen, wie sie auch im Zisterzienserorden zu finden sind, wobei etliche Erleichterungen festzustellen sind.¹ Die Brüder hatten zwei Mahlzeiten am Tag: Die erste Mahlzeit („prandium“) des Tages wurde Mittags nach der Sext eingenommen.² Das Abendessen („coena“) gab es nach der Vesper.³ Beide Mahlzeiten wurden schweigend eingenommen, während ein Bruder aus der Bibel vorlas.⁴ Vor dem Beginn des Essens sollte jeder Bruder stehend ein Paternoster beten.⁵ Zu den Essenszeiten sollten die Brüder stets den Mantel tragen.⁶ Es war untersagt, beim Essen eine Capa zu tragen,⁷ denn dies war den Brüdern, die eine Buße ableisten mussten, vorbehalten.

Im Orden gab es, im Gegensatz zu rein geistlichen Orden,⁸ dreimal wöchentlich (Dienstags, Donnerstags und Sonntags)⁹ Fleischgerichte¹⁰, ansonsten Hülsenfrüchte¹¹ oder Gemüsesuppe¹². Unklar, aber anzunehmen ist, ob im Templerorden die bei anderen Orden übliche Praxis¹³ übernommen wurde, dass ein Fleischgericht als eigener Gang ohne Beilage gereicht wurde. Es gab immer mindestens zwei verschiedene Gerichte (oder Sorten Fleisch an Fleischtagen), aus denen die Brüder auswählen konnten. Wenn es kein Fleisch gab, sollten trotzdem zwei warme Gerichte gekocht werden, ausgenommen, wenn es anstelle des zweiten warmen Gerichtes Käse oder Fisch gab. In diesem Falle war nur ein warmes und ein kaltes Gericht vorgesehen¹⁴. Trotzdem war ein zusätzliches warmes Gericht (genauso wie die dritte Sorte Fleisch bei Fleischtagen) durch den Hauskomtur gewährbar. Freitags war es üblich, eine Fastenspeise bestehend aus einer warmen Mahlzeit und anschließend Gemüse (oder etwas anderes, zu dem Brot gegessen wurde), zu essen.¹⁵ Obwohl in der Ordensregel die Zusammensetzung der Gerichte nur spärlich erwähnt wird, können wir davon ausgehen, dass die Palette an Rezepten, Speisen und Zutaten sehr umfangreich war und auch Kräuter, Fisch, Eier, Mehlspeisen, Milchgerichte usw. umfasste, da sogar die klösterliche

1 Vgl. Zimmermann, S.7ff. Insbesondere finden sich Unterschiede in der Essensmenge und den erlaubten Speisen. Den Zisterziensern war schon durch Benedikt Fleisch verboten, die Speisen bestanden, ähnlich wie auch bei anderen Orden, in der Regel aus Hülsenfrüchten (wie in weiten Teilen der damaligen Bevölkerung) und dunklem Brot (Weißbrot galt als besseres Brot). Als weitere Gänge wurde oft Obst (oft auch als dritter Gang beim Abendessen) und ungekochtes Gemüse gereicht. Fisch galt bei den Orden, in denen er erlaubt war, als bessere Speise.

2 S. OR 286

3 Upton-Ward: S. 14;

„prandium“ und „coena“ definiert Benedikt in seiner Regel: Zimmermann, S. 39

4 S. OR 24 und 297; nur an der Tafel der Ritter, siehe unten

5 S. OR 287

6 S. OR 280

7 S. OR 323

8 Zimmermann: S. 52ff: In geistlichen Orden war Fleisch größtenteils verboten. In den meisten Klöstern gehörte Fleisch zur Krankenkost, aber es gab auch Orden, in denen sogar die Kranken ohne Fleisch leben mussten.

9 S. OR 26, 28 und 186

10 S. lat. Regel Art 10 und OR 26; begründet wird die Beschränkung damit, dass der Verzehr von viel Fleisch den Körper korrumpiert.

11 Die Zubereitungsarten dieser Gerichte wird in geistigen Orden detailliert beschrieben, vgl. Zimmermann: S. 281ff

12 S. OR 27;

Zimmermann: S. 57: Suppen scheinen in anderen Orden eher unüblich gewesen zu sein.

13 Zimmermann: S. 45, 52ff, sowie 256ff

14 S. OR 186

15 S. OR 28 und 187

Küche viele verschiedene Speisen aufzuweisen hatte.¹⁶ Vor allem das Brot, das Grundlage der mittelalterlichen Nahrung im Kloster war, dürfte reichlich gegessen worden sein.¹⁷

Bei der Kollation vor der Komplet gab es zudem einen kleinen „Imbiss“, der nach Gutdünken des Meisters ausgegeben wurde, zumeist aber wohl aus einem Becher verdünnten Weines bestand.¹⁸

Es gibt einige Unterschiede zu den Ritterbrüdern, was das Essen, aber auch die Regularien anbelangt. In Artikel 26 wird den Dienenden an Sonntagen weniger Fleisch zugestanden:

„Am Sonntage sollen allen Tempelbrüdern sowie den Kaplänen und Klerikern zwei Portionen Fleisch gegeben werden, der heiligen Auferstehung Jesu Christi zu Ehren. Das übrige Hausgesinde, nämlich die Knappen und die Dienenden, sollen mit einer Portion zufrieden sein und dafür Gott danken.“

Die Dienenden und die Ritter speisten an separaten Tafeln. Die Verhaltensregeln an der Tafel der Ritter war insgesamt etwas strenger als die der Dienenden, beispielsweise durften die Ritter nicht eigenmächtig aufstehen¹⁹, sondern sollten sich nach dem Essen gemeinschaftlich erheben, wenn der Lektor das „Tu autem Domine...“²⁰ anstimmte und sich dann in die Kapelle begeben, um Gott für die Speise zu danken.²¹ Die Dienenden hingegen durften aufstehen wenn sie mit dem Essen fertig waren, sollten sich aber in allen übrigen Dingen wie die Ritter verhalten, also ebenfalls vor dem Essen ein Paternoster aufsagen, das Schweigegebot beachten und nach dem Essen in die Kapelle gehen, um Dank zu sagen. Ein weiterer Unterschied zwischen der Tafel der Dienenden und der der Ritter war, dass nur für die Ritter aus der heiligen Schrift vorgelesen wurde.²²

Darüber hinaus durften sich die Dienenden Brüder erst nach den Ritterbrüdern an die von ihnen gedeckte Tafel setzen. Vorher hatten sie die Ritterbrüder zu bedienen:

„Die Dienenden Brüder jedoch müssen warten, bis die kleine Glocke läutet, erst dann sollen sie sich setzen; vorher müssen sie die Tafel innen und dann außen mit dem Nötigen versehen.“²³

Es ist leider unklar, was dieses „innen und außen“ genau bedeutet. Denkbar ist, dass zuerst das Essen (innen) und dann die Getränke (außen) ausgegeben wurden, vielleicht ist aber auch gemeint, in welcher Reihenfolge oder Position die Tafel mit Besteck, Essen und Getränken bestückt werden sollte.

Die Brüder durften nicht eigenmächtig Kannen mit Wasser oder Wein an die Tafel bringen²⁴ – jeder bekam also vorab eine bestimmte Menge zugemessen. Der Wein wurde wohl wie bei den

16 Zimmermann: S.87 und 52ff

17 Zimmermann: S. 237. Neben dem Brot spielten in den meisten geistlichen Orden auch Hülsenfrüchte und Gemüse sowie Salate eine große Rolle.

18 S. OR 30

19 Es gab einige Ausnahmen, beispielsweise, wenn durch einen Bruder Feueralarm gegeben wurde oder wenn jemand Nasenbluten bekam. Der Grund für das Nasenbluten wird nicht erklärt, Zimmermann vermutet allerdings, dass das durch die Askese verursacht werden konnte. Die Templer hatten zwar keine so strenge Askese wie andere Orden, allerdings härtere Einsatzbedingungen. Die Regelung des Aufstehens bei Nasenbluten findet sich auch bei einigen anderen Orden wieder. (vgl. Zimmermann: S. 189, 476, 530f)

20 Nach benediktinischem Vorbild:

Lektor: Tu autem, Domine, miserere nobis. („Du aber, Herr, erbarme dich unser.“),

Alle: Deo gratias. („Gott sei Dank!“).

21 S. OR 29 und 295; Wenn eine Kirche in der Nähe war, sollten die Brüder dorthin gehen, um zu beten, ansonsten sollten sie Gott direkt an Ort und Stelle danken.

S. OR 295f

22 S. OR 297;

Dieser Brauch findet sich auch bei den Zisterziensern: Zimmermann: S. 521.

23 Read: S. 146 und OR 188

24 S. OR 183;

Zimmermann: S. 177

Zisterziensern verdünnt getrunken.²⁵ Zwischen dem Mittagessen und der Vesper war es verboten, Wein zu trinken, es sei denn, dem Bruder war unwohl.²⁶ Würzwein wurde vor allem als Medizin angesehen, zuweilen aber auch prophylaktisch getrunken.²⁷ Wie viel Wein die Brüder zu trinken bekamen, ist leider nicht bekannt.²⁸

Es geht nicht genau hervor, wann die „kleine Glocke“²⁹ den Dienenden signalisierte, sich ebenfalls setzen zu dürfen. Da sie aber den Rittern auftragen sollten, diese aber nichts eigenmächtig an die Tafel bringen durften²⁴, und das Essen üblicherweise in mehreren Gängen ablief, ist es naheliegend, dass zumindest die Tischdiener sich erst setzten, wenn die Ritter ihre Tafel aufhoben und nicht schon, während die Ritter noch aßen.

Es ist ebenfalls nicht völlig klar, ob alle Dienenden gemeinsam Tischdienst hatten, oder ob es, wie in anderen Orden, einen Tischdienst gab, bei dem sich die Brüder abwechselten. Diese Frage war sicherlich auch von der Größe des Hauses und der dort lebenden Anzahl an Dienenden Brüdern abhängig. In Artikel 296 gibt es den Hinweis, dass es das Amt des Essensausgebers und das Amt des Aufträgers gab, also nicht immer alle Dienenden involviert waren. Demnach standen wohl die meisten der Dienenden Brüder entweder bereits wartend an ihrem Tisch, bevor dieser im Anschluß an die Tafel der Ritterbrüder vom Tischdienst versorgt wurde, oder aber wahrscheinlicher: sie kamen erst auf das kleine Glockenzeichen in den Essensraum. Hierfür spricht, dass bei den Zisterziensern der Tischdienst seine Mahlzeit erst nach der Hauptmahlzeit des Konventes separat serviert bekam. Damit die Tischdiener ihr Amt aber nicht hungrig versehen mussten, wurde ihnen vorab in der Küche ein kleiner Imbiß („mixtum“) gereicht, der zumeist aus Brot und einem Trank bestand.³⁰ Es war zudem üblich, dass der Tischdienst wöchentlich am Sonntag wechselte und aus etwa vier bis sechs Brüdern bestand.³¹ Ob es bei den Templern weitere Wochendienste wie einen wechselnden Küchendienst gab, wie wir sie von den Zisterziensern kennen,³² bleibt leider im dunkeln, wird aber durch das Amt des Essensausgebers angedeutet. In der Templerregel finden sich leider keine weiteren Hinweise auf einen geregelten Tischdienst und seine spezifischen Aufgaben neben dem Tischdecken, was vermutlich daran lag, dass dieses Thema durch Übernahme der gefestigten Praxis anderer Orden keiner weiteren Erklärung bedurfte. In Clairvaux mussten die Tischdiener beispielsweise die verbrannten Stellen vom Brot abkratzen, bevor sie es zu den Tischen brachten und waren für die allgemeine Sauberkeit der Küche und des Geschirrs zuständig.³³ Zusätzlich mussten sie die Essutensilien der Brüder (Mundtücher, Löffel, Schüsseln) auf den Tischen verteilen.³⁴

Die Tafel der Dienenden sollte mit exakt dem gleichen Essen bestückt werden, wie die Tafel der Ritter, allerdings nur insoweit das Essen nicht bereits ausgegangen war.³⁵ Das bedeutet, dass die Dienenden manchmal nur mit einer Speise anstelle der zweien der Ritter vorlieb nehmen mussten

25 Zimmermann: S. 68

26 S. OR 301

27 Zimmermann: S. 177 und 237. Würzwein war in Deutschland zudem wenig bekannt.

28 Jeder Bruder bekam nach Art. 140 zwei Becher, wohl aus dem Grund, dass er genug zu trinken hatte, da er ja nicht nachschenken konnte, weil keine Kannen auf dem Tisch standen.

Art. 375 bestimmt, dass die Weinration während Fastentagen kleiner sein soll, nämlich 4 Maß für je zwei Brüder anstelle der sonst üblichen 5 Maß.

Zimmermann, S. 67: Benedikt setzte in seiner Regel als Weinmaß „eine Hemina“ fest, was ca. einem viertel Liter entsprach – es ist nicht klar, in wie fern die Templer dem folgten. Geht man davon aus, dass ein Becher einer Hemina entsprach, bekam der Bruder insgesamt einen halben Liter zugemessen.

29 Unter „kleiner Glocke“ ist sehr wahrscheinlich ein kurzes Glockenzeichen zu verstehen, als eine wirkliche „kleine Glocke“ im Wortsinn. Vermutlich wurde die normale Kirchenglocke des Templerklosters im Gegensatz zum Ruf der Ritter nur einmal kurz geschlagen.

30 Zimmermann: S. 43f, 243f, 253f, 320

31 Zimmermann: S. 73 und 319. Die Anzahl der involvierten Brüder war sicherlich an die Bedürfnisse des Hauses angepasst.

32 Zimmermann: S. 521

33 Zimmermann: S. 73

34 Zimmermann: S. 323

35 S. OR 296

oder bestimmte Beilagen nicht mehr aufgetischt wurden.

Die Ritter sollten nicht zu essen anfangen, bevor nicht der Priester anwesend (falls einer verfügbar war) und der Tisch komplett gedeckt war. Dann sprach der Priester den Segen, die Brüder ihr Paternoster und der Lektor begann mit der Lesung.³⁶

Bei den Mahlzeiten wurde, wie schon erwähnt, geschwiegen. Die Brüder durften aber flüsternd darum bitten, dass man ihnen dieses oder jenes reiche, da sie die „Zeichen“ nicht kannten: In den rein geistlichen Orden war es Praxis, mit einem Handzeichencode um Dinge zu bitten, aber dies war im Templerorden nicht üblich.³⁷

Viele weitere Anweisungen, die das Essen betreffen, finden sich in den Artikeln 279 – 339.

Artikel 370 beschreibt die Essensmenge der Brüder im Felde:

„[...] Es sei auch bemerkt, dass die Stücke nicht deshalb so breit und so groß vorgeschrieben worden sind, damit die Brüder und die Dienenden ihre Bäuche gehörig voll füllen können, denn sie können ganz gut und leicht mit weniger ausreichen: sondern die Stücke sind von allem Anfang so groß und so schön vorgeschrieben worden um Gottes und der Armen willen, damit davon Almosen gegeben werden sollen. [...]“

Die Brüder bekamen nach diesem Artikel derart rationierte Portionen zu essen, damit mehr für die Armen übrig blieb, was auch der Grund ist, warum die Brüder nur Essen an andere Brüder geben durften, welches in Armeslänge³⁸ vor ihnen auf dem Tisch stand. Zwei Brüder hatten zusammen so viel zu essen, dass von dem Rest zwei Arme gespeist werden konnten. Diese Ration sollte für drei Turkopolen genügen. Die Ration von zwei Turkopolen (1 $\frac{1}{3}$ normale Rationen) sollte für drei Leute vom restlichen Haushalt ausreichen.³⁹ Diese Essensmenge war wohl wesentlich größer, als die in den geistlichen Klöstern, obwohl erwähnt werden muss, dass die Essensmenge im Hochmittelalter generell großzügiger war, als heute üblich.⁴⁰ Dies war wohl der Kriegerischen Ausrichtung des Ordens geschuldet, da der Dienst im Templerorden sowohl für die Handwerker und Knechte als auch für die Krieger mehr Körpereinsatz erforderte, als in einem normalen Kloster.

Die Fleisch- und Käsestücke sollten möglichst in einem Stück ausgeteilt werden⁴¹, damit sie für die eventuelle Weitergabe an die Armen appetitlicher aussahen. Wenn der Proviantmeister⁴² zwei Stücke ausgab, so durfte er niemals zwei gleich gute Stücke auf einen Teller legen, sondern musste immer ein gutes mit einem schlechten zusammenlegen, so dass kein Bruder bevorzugt wurde.⁴³

Das Essen wurde in einer Warteschlange ausgegeben, wenn die Brüder im Felde standen. Dazu ließ der Proviantmeister die Verteilung der Lebensmittel ausrufen. Bevor er das allerdings tat, sollte er den Dienenden Bruder des Meisters informieren, denn der Meister bekam die schönsten Stücke zugeteilt.⁴⁴ Die Kranken bekamen ihr Essen dann in einer separaten Warteschlange. Von jedem Truppenteil („Herberge“) sollten nur immer ein- oder zwei starke Brüder in Zweierreihen zum Zelt

36 S. OR 187

37 S. Lat. Regel 8 und 9; S. OR 24; Demurger: S. 163; Read: 114

38 S. ORE 370 und 373. Diese Bestimmung findet sich auch bei den Zisterziensern: Zimmermann: S. 339

39 S. OR 153; Der Wortlaut der Regel ist hier nicht völlig klar: „Zwei Konventsbrüder sollen soviel Fleisch bekommen, dass von dem Übrigbleibenden zwei Arme satt werden können. Je zwei Brüder erhalten soviel Fleisch wie drei Turkopolen und zwei Turkopolen soviel wie drei Dienende. [...]“ Upton-Ward schreibt von „sergeants“, was ziemlich deutlich die Dienenden meint. Allerdings standen die Dienenden Brüder unter Waffen unter ähnlichen Strapazen wie die Ritter, vielleicht ist hier also nur der nicht kämpfende Teil der Dienenden gemeint – die Dienenden Brüder unter Waffen waren schließlich ebenfalls Konventsbrüder und würden nach beiden Übersetzungen zur Ersten Kategorie gehören und eine volle Portion bekommen.

40 Zimmermann: S. 84 und 238

41 S. ORE 371

42 In der Ordensregel wird er „Meister der Viktualien“ sowie „Proviantmeister“ genannt.

43 S. ORE 372

44 S. OR 152

des Proviantmeisters gehen, um das Essen zu ihrer Mannschaft zu bringen. Dabei konnten die Ritter ihre Knappen zum Tragen mitbringen, die Dienenden waren wohl auf sich gestellt.⁴⁵ Ansonsten war das eigenständige Lagern von Lebensmitteln, die nicht vom Proviantmeister ausgeteilt wurden, streng untersagt, übrig gebliebene Lebensmittel sollten an das Speisezelt zurückgebracht werden oder am Tag darauf auf die neu ausgegebenen Speisen angerechnet werden.⁴⁶ Brüder der einen Herberge durften allerdings den Brüdern einer anderen Nachbarherberge von ihrem Proviant abgeben.⁴⁷

Situationsbeschreibung für die Umsetzungsvorschläge

Da die Essensregularien, wie eben kurz vorgestellt, sehr umfangreich waren, soll sich vorab auf bestimmte Vorraussetzungen geeinigt werden, welche den Rahmen für die Umsetzungsvorschläge bereitstellen. Dieser Rahmen soll für Mittelalterlager alltagstauglich sein und die Lagerküche nicht überstrapazieren. Aufgrund der im Vergleich zu damals heute kleinen Gruppen werden Regularien des Konventes und des Lagerlebens vermischt.

Es wird von folgender Situation ausgegangen:

- Der Orden befindet sich gerade auf einem Feldzug und lebt demnach im Lager
- Aus diesem Grund ist keine Kapelle verfügbar
- Das Lager stellt eine „Herberge“ (Truppenteil) dar
- Alle nicht am Workshop teilnehmenden Brüder gehören zu einer anderen Herberge
- Frauen gelten als Arme, die an der Tafel des Meisters speisen.
Alternativ: Sie zählen zum weltlichen Gesinde und speisen bei den Dienenden.
- Es ist gerade keine Fastenzeit, die Regularien für die Fastenzeiten bleiben also unberücksichtigt
- Wenn die Küche Fleisch zubereitet, ist einer der „Fleischtage“, wenn nicht, dann nicht.
- Für die Zeit des Essens wird das Mittagessen angenommen (egal wie spät es gerade ist)
- Die Portionsgrößen bleiben unberücksichtigt, ebenso die Gerichteauswahl: Die Ritter stellen sich vor, eine große Auswahl zu bekommen, wählen aber nur das erste Gericht, während die Dienenden sich vorstellen, eine kleinere Portion vom zweiten Gericht zu bekommen, da das erste aus ist.

Abwandlungen:

- Ist eine Kapelle vorhanden, kann der Kaplan die Ritter dorthin anführen.

45 S. ORE 368 und 374

46 S. OR 375

47 S. OR 370

Umsetzung

Vorbereitungen

1. Zur Durchführung wird ein eigener Tisch benötigt, besser zwei. Der eine repräsentiert die Tafel der Ritter, die andere die Tafel der Dienenden Brüder. Alternativ kann auch eine Tischseite die Rittertafel und die andere die Tafel der Dienenden darstellen.
2. Falls unbekannt ist, ob alle Platz an den Tischen finden, sollte vorab eine Aufstellung erfolgen, um zu ermitteln, wie die Sitzplätze verteilt werden können.
Die Reihenfolge ist die selbe wie bei der Warteschlange; im groben: Ritter + Gäste → Dienende + Gesinde.
An der Tafel der Dienenden ist darauf zu achten, dass beim späteren Setzen Plätze für den Tischdienst freigehalten werden.
3. Es ist günstig, wenn die Kochstelle genug Platz für die Essensausgabe sowie die Warteschlange bietet. Falls das nicht der Fall ist, muss eine separate Ausgabe vorgesehen werden. Es muss vorab klar kommuniziert werden, wo die Teilnehmer sich aufstellen sollen und wo die Ausgabe erfolgen wird.
4. Die Teilnehmer sollten sich vorab in einer Diskussion einig werden, welches Getränk sie trinken wollen (Wasser hat sich bisher als am einfachsten erwiesen). Um später bei der Durchführung Schwierigkeiten zu vermeiden, sollte „wie damals“ nur eine Getränkeart geplant werden.
5. Kannen mit Getränken sollten vorab aufgefüllt und vorbereitet werden, um den Ablauf später zu beschleunigen. Sie können z.B. bereits an den Tischen stehen oder (der Show wegen) von der Proviantausgabe abgeholt werden.
6. Folgende Rollen müssen vorab an je eine Person verteilt werden:
 - **Zwingend:**
 - Proviantmeister (Personalunion möglich mit Kaplan)
 - Kaplan
 - Lektor (Personalunion möglich mit Kaplan)
 - Tischdienst (eine angemessene Anzahl Dienender Brüder)
 - Einer davon muss als „letzter“ später die keine Glocke schlagen
 - Ritterbrüder
 - Dienende Brüder
 - **Optional:** Meister, Dienender Bruder des Meisters (falls ein Meister/Komtur mitmacht. Der Dienende des Meisters kann optional auch normaler Tischdienst sein.)
7. Der Lektor sollte sich eine möglichst zentrale, stehende Position aussuchen, damit möglichst viele der Lesung folgen können. Die „A“-Position in der Nähe des Meisters ist für größere Gesellschaften akkustisch ungünstig.
8. Jeder soll sein persönliches Essgeschirr sowie seinen Habit bereithalten, sodass er es einfach holen kann.
9. Nach den Vorbereitungen halten sich alle Teilnehmer in der Nähe des Lagers auf.
Die Tischdienste und der Kaplan können vorher, wenn sie wollen, eine Kleinigkeit Essen.
10. Sobald die Glocke zum Essen läutet, herrscht das Schweigegebot. Muss der Tischdienst etwas besprechen, sollte das möglichst leise geschehen.
Das Schweigegebot endet mit der persönlichen Danksagung.

Essen fassen!

1. *(Wenn der Meister anwesend ist)*
Der Proviantmeister informiert den Dienenden Bruder des Meisters über die nahende Essenszeit.
Der Dienende des Meisters besorgt sich das Essgeschirr des Meisters.
2. Der Proviantmeister schlägt mehrmals die Lagerglocke (große Glocke) und ruft: „Ihr Herren Brüder, ich rufe euch zur Verteilung der Rationen, in Gottes Namen!“
Das Schweigegebot setzt ein.
3. Alle Brüder begeben sich hierauf spätestens zum Lager und:
 1. legen ihren Habit um
 2. nehmen ihr Essgeschirr an den Mann
4. Der Meister und der Lektor gehen an ihren Platz an der Tafel und bleiben davor stehen. Der Lektor geht an sein Redepult.
5. Der Tischdienst bereitet die Kannen vor und geht dann zur Proviantausgabe.
6. Alle restlichen Brüder gehen in die Warteschlange.
Reihenfolge: Zuvorderst der Dienende Bruder des Meisters, dann der Kaplan, dann die Herren Ritterbrüder, danach weltliche Gäste sowie die Armen (d.h. evtl. die Frauen), dann die Dienenden Brüder und abschließend das weltliche Gesinde (d.h. evtl. die Frauen und Knappen)
7. Der Dienende Bruder des Meisters wird zuerst versorgt. Er bringt das Essen des Meisters an den Tisch und gesellt sich dann zu den anderen Dienenden in die Warteschlange.
8. Der Tischdienst füllt der Reihe nach die Geschirre der Warteschlange. Hat jemand Essen bekommen, begibt er sich an einen freien Platz an der ihm zustehenden Tafel.
Er stellt dort sein Geschirr vor sich auf den Tisch und wartet stehend
9. Sind alle Ritter und Gäste an ihrem Platz an der Rittertafel und warten:
 1. eröffnet der Kaplan mit einem Segen das Essen. Alle halten kurz stehend schweigend inne (ca. halbe Minute; still Paternoster beten oder der Küche danken)
 2. Danach setzen sich, auf das Zeichen des Kaplans, alle gemeinsam.
 3. Die Ritter beginnen zu essen.
 4. Der Lektor sagt: „Ihr Herren Brüder, achtet in stiller Demut auf die Worte des Herrn.“ und liest dann während des Essens vor (Bibel oder Ordensregel).
10. Sind alle Dienenden Brüder und das Gesinde an ihrer Tafel und warten, versorgt sich der Tischdienst selbst. Der Tischdienst geht dann wie alle anderen zur Tafel und wartet dort.
Der letzte Dienende des Tischdienstes geht zur kleinen Glocke und schlägt diese kurz.
11. Darauf hin halten alle kurz stehend schweigend inne (siehe oben).
Danach setzen sich, auf das Zeichen des Bruders, der die kleine Glocke geschlagen hat, alle gemeinsam und beginnen zu essen.
12. Sind alle Ritter mit dem Essen fertig, wird die Rittertafel folgendermaßen aufgehoben:
 1. Der Lektor sagt: „Tu autem Domine, miserere nobis.“
 2. Alle an der Rittertafel sagen: „Deo gratias“ und erheben sich anschließend gemeinsam.
 3. Da keine Kapelle in der Nähe ist, folgt eine weitere Schweigeminute (nochmal wie oben der Küche danken etc.), die der Kaplan mit den Worten „Ite, missa est“ („Gehet, es ist Entlassung“) aufhebt.
 4. Die Ritter sagen „Deo gratias“ („Gott sei Dank“), entfernen sich still vom Essensplatz und warten, bis die Dienenden fertig sind.
13. Sind die Dienenden fertig, können sie einzeln aufstehen. Nach dem Aufstehen halten sie kurz inne (nochmal der Küche danken etc.) und fangen an, etwas aufzuräumen.
14. ENDE: Damit ist das Essen abgeschlossen. Jetzt wäre eine gute Gelegenheit, dass nochmal die Lagerglocke geschlagen wird, und sich alle Teilnehmer kurz zusammensetzen, um das Erlebte zu besprechen und abschließend gemeinsam aufzuräumen.