

## Vom Essen am Spieltisch

Beleuchtung, Dekoration, Kostüme, Raumtemperatur, Räucherstäbchen und vor allem Musik als Mittel zum Erzeugen einer bestimmten Stimmung am Spieltisch sind allgemein bekannt, werden vielfach diskutiert und verwendet. Was Essen und Trinken angeht, bleiben die meisten Spieler dagegen bei Chips und Cola und zwischendurch Pizza; ganz egal, ob ihre Helden in der Khom dürsten, am Lagerfeuer einen mageren zähen Hasen rösten, zu Gast bei Firmelfen rohen Robbenspeck verschlingen, oder ob sie schlemmen wie Rahja im Lieblichen Feld. Dabei könnten passende Speisen und Getränke am Spieltisch sehr dazu beitragen, ein "echtes Aventuriengefühl" zu vermitteln, selbst wenn man sich weder sehr viel Mühe macht noch das gewohnte Eßverhalten sehr stark ändert. Nun ja, für eine ganze Kampagne unter Firmelfen und Yetis reicht es vielleicht nicht...

Dieses Dokument enthält einige Tips, wie man ohne großen Aufwand etwas "stimmungsunterstützendes Essen" für den Spieltisch bereitstellen kann; je nach der Gegend, in der die Helden sich gerade aufhalten. Dabei geht Bequemlichkeit vor Authentizität. Nur begeisterte Hobbyköche mit viel Erfahrung in mittelalterlichem Kochen könnten den Spielern in etwa das vorsetzen, was ihre Helden am Hofe des Fürsten vom Kosch speisen dürfen - und es würde ihnen trotzdem nicht unbedingt schmecken. Vom zähen, trockenen, steinharten Wildbret-Grillbraten oder der faden Hafergrütze aus der Billigherberge ganz zu schweigen. Also sollte man das gar nicht erst versuchen. In diesem Dokument empfehle ich nur solche Speisen und Getränke, die man sich fertig in einem wohlsortierten Supermarkt oder Asien-Laden oder an einer Imbißbude besorgen kann, also ohne besondere Mühe; die aber trotzdem *einigermaßen* den Eßgewohnheiten mittelständischer Aventurier in einer bestimmten aventurischen Landschaft entsprechen, so daß sie die Stimmung am Spieltisch unterstützen.

### vom Essen in Aventurien

An sich sollten sich aventurische Eßgewohnheiten deutlich von unseren unterscheiden. Zwar gibt es insgesamt gesehen ungefähr die gleichen Zutaten, doch in Aventurien ohne Konservendosen, Gewächshäuser und Tiefkühltruhen steht das meiste nur zu einer bestimmten Jahreszeit zur Verfügung und wird nur oder hauptsächlich dann gegessen, dann aber täglich und in großen Mengen. Konservierung und Zubereitung machen sehr viel Arbeit. Viele Lebensmittel können nicht frisch transportiert werden, man bekommt also nicht alles überall; in Gareth ist weder frischer Meeresfisch erhältlich, noch exotisches Obst. Und einige Nahrungsmittel sind in den vom Adel regierten Staaten bestimmten Klassen vorbehalten; Wild etwa ausschließlich dem Adel.

In Nord- und Mittelaenturien beginnt das Wirtschaftsjahr im Spätherbst, wenn die Ernte eingebracht ist und die Steuern bezahlt sind. Die Bauern schlachten jetzt alles überzählige Vieh, weil es fett ist, und um es nicht durch den Winter füttern zu müssen. Zu dieser Jahreszeit essen einfache Leute mehr Fleisch als den ganzen Rest des Jahres über zusammen. Im Winter geht man mit den Vorräten sparsam um, und es gibt weder frisches Obst noch Gemüse, sondern nur Lageräpfel, Sauerkraut, anderes Eingemachtes und Gedörtes. Waren die Vorräte knapp oder die Ratten zu zahlreich, wird im Frühling gehungert. Nach der Aussaat sieht man, ob noch Getreide übrig ist; zugleich beginnt die Schlachtzeit für Lämmer und andere Jungtiere und die Saison für Milch, Käse und Eier. Auch die meisten Fische werden vor allem im Frühling zur Laichzeit gefangen. Im Frühsommer ist wieder Schmalrik Küchenmeister, denn die Vorräte sind aufgebraucht, und erntereif ist nur etwas Gemüse. Nach der Erbsen- und Bohnenernte im Hochsommer (das bedeutet: täglich Bohnen), wenn auch die Obstsaison richtig losgeht, geht es wieder aufwärts, und im Herbst nach der Getreideernte frißt man sich wenn irgend möglich wieder einen Winterspeck an.

In Süd- und Südostaventurien in ständig warmem Klima lebt man im Rhythmus von Regen- und Trockenzeiten. Die Regenzeiten liegen im Tsa/Phex und Rondra/Efferd, dazwischen ist es mehr oder weniger trocken. Zwei Ernten können eingebracht werden, jeweils vor Beginn einer Regenzeit. Nur im tropischen äußersten Süden gibt es Kokosnüsse und einige Obstsorten ganzjährig. Geschlachtet wird hauptsächlich im späten Frühling oder im Frühsommer vor Beginn der großen Dürre. Gehungert wird dann, wenn während einer Regenzeit die Vorräte faulen, oder wenn eine Regenzeit ausbleibt und damit eine Ernte ausfällt.

Dies alles nur der Vollständigkeit halber. So genau sollte man das nicht nehmen. Frische Weintrauben auf dem Spieltisch sorgen auch dann für horasisches Flair, wenn sie eigentlich nicht passen, weil für die Helden im Lieblichen Feld gerade Frühling ist, wenn es keineswegs frische Trauben gibt. Stimmung vor Genauigkeit.

### Für Anfänger, zum Eingewöhnen

Am einfachsten ist es im Prinzip, nicht das Essen der Spieler an Aventurien anzupassen, sondern ein Abenteuer dort zu spielen, wo ungefähr das gegessen wird, was man mag. Hier bietet sich für die meisten Spielrunden wohl das Horasreich an, wegen Pizza, Gyros und Lasagne. Al'Anfa&Südaenturien ist als Region ebenfalls zu empfehlen, weil Heimat der Schokolade und der aventurischen Kartoffel(chips). Und wenn es irgendein aventurisches Land geben sollte, zu dem ein Erfrischungsgetränk paßt, das harte Drogen enthält (Coffein nämlich), dann wird das wohl auch Al'Anfa sein. Prost Cola!

## **Liebliches Feld und Zyklopeninseln**

### Zum Knabbern zwischendurch:

"Adeptenfutter" (Studentenfutter), getrocknete Feigen, Brot-Chips oder Nachos mit Tomaten-Dip (Salsa); Baguette, sonstiges Weißbrot oder Pitta-Fladenbrot mit Antipasti: verschieden eingelegte Oliven, Feta-Käse, italienische und französische Käsesorten, Salami, eingelegtes Gemüse (Cornichons, Silberzwiebeln, mixed pickles, getrocknete Tomaten), Tzaziki; frische Weintrauben, Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen, Mirabellen  
Wenn die Helden nicht gerade mit den Tagelöhnern an der Landstraße speisen, sondern eher in Kreisen des Adels und Großbürgertums, zu dem oben Genannten zusätzlich oder statt dessen: beliebige Sorten Kuchen und Torten, Pralinen, Schokolade, Marzipan, Bonbons

### Getränke:

Wasser, Fruchtsäfte; schwarzer Tee; beliebige Weinsorten (pur oder mit Wasser gemischt), Sangria, Weizenbier, Sekt, Bowlen, beliebige Weinbrände, Obstwässer und Liköre

### Hauptgerichte:

Alles, was man beim Italiener oder Griechen bekommen kann: Pizza, Nudelgerichte wie Spaghetti und Lasagne, Salate, Gyros

Fertiggerichte: Minestrone und ähnliche Suppen aus der Tüte; Ravioli und dergleichen aus der Dose; Lasagne, Pizza und belegte Baguettes aus der Tiefkühltruhe

Wenn man's vorher noch nicht gegessen hatte, Weißbrot mit den oben genannten Antipasti zuzüglich: gefüllte Weinblätter, Anchiovis (pur oder auf halbierten hartgekochten Eiern), Thunfisch aus der Dose, Ölsardinen, gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben

## **Al'Anfa und andere Städte von der Linie Mengbilla - Port Corrad an südlich**

### Zum Knabbern:

Nachos mit Salsa und Guacamole, Kartoffelchips, Schokolade, Kokosmakronen und -riegel, Popcorn, Reiscracker, Maisgebäck (z.B. Zwiebelringe), Bonbons, kandierter Ingwer oder Ingwerstäbchen, kandierte Ananasstücke, Cashewkerne; Orangen, Mandarinen, Kumquats, Bananen, Sternfrucht (Karambole)

### Getränke:

Limonade, Fruchtsäfte (vorzugsweise von Tropenfrüchten wie Maracuja oder Ananas), Yogi-Tee, Kakao; Cola, schwarzer Tee; Tropenfrucht-Liköre, Schokoladen-Liköre, Rum und rumhaltige Cocktails

(Reiche Haushalte des aventurischen Südens sollten es sich leisten können, die Getränke magisch, mit Manifesto, zu kühlen. Dort könnte man auch Eis serviert bekommen. Besonders angenehm und stilecht beim Rollenspiel in überheizten Zimmern oder an heißen Sommertagen.)

### Hauptgerichte:

Nasi Goreng, Paella und ähnliche Reispfannen aus der Tiefkühltruhe; indonesische und südchinesische Currygerichte vom Chinesen; südostasiatische Curry-Nudelsuppen aus Tüte oder Dose; Mais-Bohnen-Salate von der Salattheke

Hier ausnahmsweise doch ein paar Rezepte, denn Guacamole und Cocktails sind noch nicht ohne weiteres fertig erhältlich (von Pina Colada abgesehen); es geht natürlich auch ohne:

*Salsa picante:* 140 g Tomatenmark, 140 g Wasser, 1 EL (Eßlöffel) Zucker, 1 EL Zitronensaft, 1 TL (Teelöffel) Sambal Oelek oder Tabasco, 1 TL Zwiebelpulver, 1/2 TL Kreuzkümmel oder Koriander (gemahlen), 6 Zehen Knoblauch (gepreßt oder sehr fein gehackt), 1 Prise Muskatnuß oder Piment, Salz und Pfeffer nach Geschmack; gründlich verrühren

*Guacamole:* 1 reife Avocado, 1 EL saure Sahne, 1 EL Zitronensaft, 2 Zehen Knoblauch (gepreßt oder sehr fein gehackt), 1 Prise Zwiebelpulver, 1 Prise Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer nach Geschmack. Fruchtfleisch der Avocado von Kern und Schale lösen, mit der Gabel fein zerdrücken und mit den restlichen Zutaten mischen.

*Caiprissima:* 1 Limette mit unbehandelter Schale, 4 cl (zwei Schnapsgläser) Rum 54%, Spritzer Limetten- oder Zitronensaft, 1-2 TL brauner Rohrzucker, Eis. Limette gründlich waschen, längs vierteln, die Viertel quer halbieren. Limettenviertel in ein Trinkglas auspressen und die Schalen mit ins Glas geben. Zucker, Saft und Rum hinzufügen, gut umrühren, mit crushed ice oder kleinen Eiswürfeln auffüllen. Mit Strohalm servieren.

*Rahja am Strand:* 2 cl Rum 54%, 4 cl Pfirsichlikör, 2 cl Creme de Cassis, 2 cl Kirschsirup, Maracuja-Nektar, Eis. Rum, Liköre und Sirup gründlich verrühren, mit gekühltem Maracuja-Nektar auffüllen, einige Eiswürfel zum Kühlen hinzugeben. (Man kann's natürlich auch im Shaker mixen, oder den Cocktail aus den restlichen Zutaten mit dem Sirup unterschichten, wenn man's gern unnötig kompliziert hat.)

*Sylla libre:* 4 cl weißer Rum, 4 Eiswürfel, 1/4 Limette, Coca Cola. Rum und Eiswürfel in ein Glas füllen, Limettenstück darüber ausdrücken und die Schale ins Glas geben, mit Cola auffüllen, umrühren.

## **Aranien**

### Zum Knabbern zwischendurch:

"Adeptenfutter" (Studentenfutter), Salzstangen und -brezeln, getrocknete Datteln und Feigen, Marzipan, Halva, Sesamkekse, Brot-Chips mit Tomaten-Dip (Salsa), Obstkuchen, Mohn- oder Rosinenschnecken, Lakritze,

Bonbons; Fladenbrot mit Antipasti: verschieden eingelegte Oliven, Feta-Käse, Tzaziki, gefüllte Weinblätter, Knoblauchbutter; frische Weintrauben, Aprikosen, Pflirsiche, Nektarinen, Äpfel

Getränke:

Fruchtsäfte, Sauermilch-Getränke (Buttermilch, Kefir, Lassi, Ayran), Limonade; schwarzer Tee, grüner Tee; süße Weinsorten (pur oder mit Wasser gemischt), Berliner Weiße mit Schuß, Cidre, Anisschnaps (Raki, Ouzo)

Hauptgerichte:

Alles, was man beim Türken bekommen kann: Salate, Döner Kebab

Fladenbrot mit Antipasti (s.o.)

Aus dem Kühlregal: fertige Mehlspeisen (Dampfnudeln, Pfannkuchen) mit Obstkompott

### Für Fortgeschrittene

Einige aventurische Regionen kommen mit ihren Eßgewohnheiten denen von durchschnittlichen Rollenspielern weniger entgegen. Andere sind deshalb problematisch, weil man hierzulande nicht so leicht passende Fertiggerichte bekommt. Sie sind eher etwas für Hartgesottene, für Liebhaber.

#### **Tulamiden (von Fasar über Rashdul und Khunchom, die Küste hinunter über Thalusa bis Selem)**

Zum Knabbern zwischendurch:

"Adeptenfutter" (Studentenfutter), Salzstangen und -brezeln, getrocknete Datteln und Feigen, Marzipan, Halva, Sesamkekse, Pistazien, Mohn- oder Rosinenschnecken, beliebiges Mandelgebäck, beliebiges Weihnachtsgebäck (Lebkuchen, Printen, Kipferl, Zimt- und Anisplätzchen, ...), Blätterteiggebäck, Butterkekse;

Fladenbrot oder Brot-Chips mit Tzaziki, Kräuter- oder Knoblauchbutter;

frische Weintrauben, Aprikosen, Pflirsiche, Nektarinen, Feigen, Orangen, Mandarinen

Getränke:

Fruchtsäfte, Sauermilch-Getränke (Buttermilch, Kefir, Lassi, Ayran), Limonade, Yogi-Tee; Kaffee, schwarzer Tee, grüner Tee; Reiswein (Sake), Likörweine (Sherry, Portwein, Madeira), süße Weinsorten (pur oder mit Wasser gemischt)

Hauptgerichte:

Falls erhältlich, indische Gerichte, z.B. Curry-Reispfannen oder eine Currysoße auf Reis. Als Notlösung eignet sich ein möglichst scharfes Gulasch auf Reis, ein indonesisches Currygericht vom Chinesen, oder Döner Kebab. Ansonsten hilft nur selber kochen.

#### **nördliches Mittelreich (Nordmarken, Kosch, Greifenfurt, Weiden, Tobrien, Darpatien)**

zum Knabbern:

gesalzene Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Müslikekse, Fruchtriegel, Schmalzgebäck (Berliner, Doughnuts), Butter-, Nuß- und Apfelkuchen, Haselnüsse; Äpfel, Birnen und Pflaumen (frisch oder getrocknet);

belegte Brote: Schwarzbrot, Roggenbrötchen oder Vollkornbrot mit Butter oder Griebenschmalz, Käse, Frühlingquark (mit Schnittlauch, Knoblauch und anderen Kräutern), Wurstaufschnitt, Schinken, Sülzen

Getränke:

Wasser, Kräuter- und Früchtetees, Milch, Apfelsaft, Gemüsesaft, Ersatzkaffee; schwarzer Tee; Bier (alle Sorten), Met, Fruchtweine, Äpfelwoi, Korn und Doppelkorn, Obstwässer, Wacholderschnäpse

Hauptgerichte:

Bohnen-, Erbsen-, Linsen-, Graupen-, Ochschwanz-, Markklößchen-, Leberknödel- und ähnliche traditionelle Suppen aus der Dose, dazu Vollkornbrot

fertige Tellergerichte für die Mikrowelle: Bratwurst, Kotelett, Schnitzel, Sauerbraten o.ä. mit Beilagen (Möglichst ohne Kartoffeln und Kartoffelprodukte, denn in Nord- und Mittelaventurien sind Kartoffeln ein teures, seltenes Luxusgemüse für die Reichen; Semmelknödel oder Nudeln sind, wenn möglich, vorzuziehen.)

#### **Thorwal, Albernien und Windhag**

zum Knabbern:

oatcakes (gesalzene schottische Haferkekse), Butter- und Mürbekekse, Käsestangen, Trockenpflaumen und -birnen, Apfelringe, Haselnüsse, Baisers und andere überwiegend aus Zucker bestehende Gebäcksorten, Muffins, Scones mit gesalzener Butter oder mit bitterer Orangenmarmelade, leuchtend bunte englische oder amerikanische Kuchensorten, Marshmallows; sonstiges buntes fades Zuckerzeug

Getränke:

Wasser, Kräuter- und Früchtetees, Apfelsaft, Gemüsesaft, Milch, Buttermilch; schwarzer Tee; Bier (Guinness, sonstige irische, englische und belgische Biere, Pils), Met, Whisky, Whiskey, Aquavit

Hauptgerichte:

möglichst grobes Vollkornbrot (am besten Öko-Dinkel- oder -Haferbrot), Butter, Honig, Rübensirup, Harzer Käse, Frischkäse, dänische und holländische Käsesorten; alles, was an verzehrfertigem Fisch zu bekommen ist: Räucherlachs, -makrele, -forelle, -aal, gravered Lachs, Brathering, Rollmopse, Matjes, Krabbensalat, sauer

eingemachte Muscheln

### **Bornland**

#### zum Knabbern:

Im Bornland ist man arm, da wird nicht viel geknabbert. Nun ja, in der besseren Gesellschaft vielleicht doch etwas: Vollkorn-Roggenbrot mit grobkörnigem Salz, Butter, Frischkäsezubereitungen, hartgekochten Eiern, Anchiovis, Streichwurst, Sülzen, Wurst & Schinken, rotem Heringssalat, Rogen (wer zuviel Geld hat, nimmt Kaviar), Dill- und Senfgurken, eingemachten roten Beten, Selleriesalat  
Russisch Brot, Walnüsse, Apfelfringe, Apfel-, Kirsch- und Quarkkuchen

#### Getränke:

Wasser, Kräuter- und Früchtetees, Apfelsaft, Gemüsesaft; Bier (Roggenbier oder Alt), Met, Kirschwein, Äppelwoi, Kombucha, Wodka, Bärenfang, Magenbitter und Halbbitter; nur in größeren Städten: schwarzer Tee

#### Hauptgerichte:

Aus Tüte oder Dose: Borschtsch, Graupensuppe, Fischsuppen, Pilzsuppen

Dose, oder Tellergerichte für die Mikrowelle: Rouladen mit Kohl, Kohlrouladen; alles, was überwiegend aus Kohl, Steckrüben oder roten Beten besteht

von der Kühltheke: Pelmeni (ersatzweise Tortellini, Ravioli oder andere Nudeln mit Fleisch- oder Käsefüllung, sofern sie in Brühe gekocht werden statt in Tomatensoße), Piroggen

Und für die Reichsten der Reichen (wenn die Helden also gerade bei Stoerrebrandt eingeladen sind oder so): beliebige Kartoffelgerichte, etwa Pommes frites mit Bratwurst.

...und was sich weniger gut für den Spieltisch eignet, weil es die Stimmung doch sehr drückt:

### **Garetien**

#### zum Knabbern:

gesalzene Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Salzbrezeln, Müslikekse, Fruchtriegel, Schmalzgebäck (Berliner, Doughnuts); getrocknete oder frische Äpfel, Birnen und Pflaumen

#### Getränke:

Wasser, Kräuter- und Früchtetees, Ersatzkaffee, Apfelsaft; schwarzer Tee; Bier (Alt oder Pils), Korn und Doppelkorn, beliebige Obstwässer

#### Hauptgerichte:

Vollkornbrot oder -brötchen mit Belag (für arme Helden: Rübensirup oder Apfelkraut; für wohlhabende Helden: Butter, Griebenschmalz, verschiedene Wurst- und Käsesorten); saure Gurken, eingemachter Kürbis, Silberzwiebeln; Graupensuppe aus der Dose

### **Novadis / Wüste Khom**

#### zum Knabbern:

Datteln, Salzstangen, Salzbrezeln, frische Orangen und Zitronen

#### Getränke:

Wasser, Pfefferminztee, Limonade, Sauermilchgetränke (Kefir, Ayran); grüner Tee; süßer Wein, Likörwein (Sherry, Port, Madeira)

#### Hauptgerichte:

Stilecht wäre z.B. Hirse oder Couscous mit einer Soße nach echt arabischem Rezept, aber das müßte man wohl selber kochen. Döner Kebab ist eine Notlösung.

### **Svellttal und nördliche Wildnis**

Bohnen mit Speck, gegrillte Rippchen, Wasser und Whiskey - das ließe sich vielleicht mit einigem Aufwand noch machen. Ebenso Marschverpflegung wandernder Helden (Zwieback, Hartkäse, Dauerwurst). Aber wer will das schon? Und traniges altes Wildschwein, ungewürzt und trocken gegrillt, ist endgültig weder machbar noch erstrebenswert.

Zu empfehlen sind hier leider höchstens Haselnüsse, Himbeeren und Brombeeren - *zusätzlich* zu dem üblichen Rollenspielerfutter wie Chips und Salzstangen. Wer mit Nivesen unterwegs ist, wird wohl viel Milch trinken.

### **Mohas und südliche Wildnis**

Gekochte Schildkröte, roher Fisch, geräucherte Affenhand, Maniokbrei - weder machbar noch verlockend. Man kann *zusätzlich* zu dem üblichen Rollenspielerfutter ein paar Bananen und andere Tropenfrüchte sowie Stücke von Kokosnüssen auf den Tisch legen, und das war es dann leider.

### **Maraskan**

Die maraskanische Küche kennt im wesentlichen vier Geschmacksrichtungen: extrem scharf, extrem sauer,

extrem süß und extrem bitter. Dies auf der Grundlage von Reis, Maniokbrei, Lamm/Schaf und seltsamen Meeresfrüchten - wer wollte das am Spieltisch haben?

Als vorsichtige Annäherung könnte man *zusätzlich* zum Üblichen kandierten Ingwer, Türkischen Honig, saure Drops, frische Zitrusfrüchte (Orangen, Zitronen, Limetten, Mandarinen, Kumquats) und Tamarindenbonbons (aus dem Asien-Laden) anbieten. Rum, schwarzer und grüner Tee sind typisch maraskanische Getränke; Ginger Ale und Tonicwasser könnten als Äquivalente zu "Jerganer Bier" durchgehen.

### **Ferkinas**

Das wollt ihr nicht wirklich, oder? Rohes Fleisch, Butter, Schmalz und Quark mit nichts dazu? Aber man könnte *zusätzlich* zum Üblichen Milch, Buttermilch, Kefir und Ayran anbieten.

---

Stephanie von Ribbeck, April 2001

[ichselbstk@chizuranjida.de](mailto:ichselbstk@chizuranjida.de)

<http://www.chizuranjida.de/>