**Am 12.11.2021 war es soweit, dass die Prime Time-Veranstaltung über die "Historische Frankfurter Küche" starten konnte.**

**Ein sehr kurzweiliger Vortrag von Stadtführerin Bettina Buggle mit zahlreichen Bildern und Auszügen aus historischen Kochbüchern erweckte lebhaftes Interesse. Viel Detailwissen zu den Küchen der einzelnen Frankfurter Haushalte, wie die der Familien Goethe, Textor, Holzhausen, Brentano und vielen anderen mehr, trug dazu bei, die damalige Zeit lebendig werden zu lassen.**

**Es war selbstverständlich für die reichen Patrizierfamilien in der Handelsstadt Frankfurt, mit weitgereisten Zutaten wie Atlantikfisch oder Zitronen zu kochen und kräftig mit Pfeffer, Ingwer oder Muskat zu würzen.**

**Abbildungen verschiedener Gärten der großen Familien zeigten, wie auch dort Gemüse und Obst für die private Küche angebaut wurden.**

**Es war das Zusammenspiel von Koch- und Essgewohnheiten, eingebettet in den historischen und soziokulturellen Kontext, was den Vortrag so spannend machte.**

**Zur großen Freude der Teilnehmer gab es dann eine Suppe, die vom Chefkoch der Primus-Linie nach einem alten Hammelfleisch-Rezept neu interpretiert wurde. Der Kompromiss an die Neuzeit war dann die Grundzutat Lammfleisch, gemischt mit vielen Gemüsen und teils doch etwas anderen Gewürzen, da die von damals uns heute nicht mehr unbedingt geläufig sind.**

**Allseits wurde dann von den Teilnehmern vorgeschlagen, dass diese "Patrizier-Suppe" doch unbedingt auf dem Speisezettel der Primus-Linie stehen sollte. So köstlich hatte sie den Teilnehmern gemundet !**

**Gabriele Lux-Wellenhof**