



CONFRÉRIE ST. MARTIN UND GUTRATER RITTERSCHAFT ZUE HOHENWERFEN:

Auf der „Alten Burg zu Longuich“



Am Samstag, dem 14. Tag im Eismond, trafen einander Recken und Burgfrauen der Confrérie St. Martin/Luxemburg und der Gutrater Ritterschaft zue Hohenwerfen auf der „Alten Burg Longuich“.

Die Gutrater waren schon am Vortag angereist und besichtigten tagsüber die nahe gelegene Bischofsstadt Trier. Besonders eindrucksvoll die Porta Nigra und der Trierer Dom!

Am Abend gab es dann im Burghof einen freundlichen Empfang durch den Burgherrn Mertens. Nach dem Eintrag in die Gästeliste brachte der Herr Merten den Ritterschaften und profanen Gästen das Zeremonium zu Gehör.

Als dann wurde aufgetragen, dass sich die Tische bogen. Aber auch beste Unterhaltung wurde geboten. Der Spielmann und Sänger Theloniuss Dilldapp brachte Lieder von der hohen Minne bis zum derben Landsknechtsvers und begleitete sich dabei mit mannigfach Instrumenten. Beim Wettkampf im Gesang und im Humpenleeren schlug sich Richard der Gärr wacker und gewann ein Fläschchen Rebsaft. Nach der Aufhebung der Tafel um die mitternächtliche Stund' wurde noch manch guter Humpen Gerstsaft oder bester Rebsaft geleert.

Text: Chunrat der Gärr

Bilder: Ulrich von Cheltz und Manfredus von Weißpriach

Gasterei nach Art der Burgherren

Willkommenstrunk aus dem Steinbröcher
Henigwein nach Rezept von Johann Adam von Renenich

Roggenkuchen aus dem Steinföcher
nach Überlieferung vom Hofe der Maximiner, Griebenschmalz v. zerflossenen Pflanz nach Art der Burgherren, mit feinem Salz u. heimischen Kräutern

Fleischpastete nach Art der Burgherren
mit kalter Turke aus Früchten des Longuicher Waldes

Longuicher Süppchen
Rindfleischsuben in Liebstückel, Wurzelgemüse aus dem heimischen Burgherren

Bachforelle
über Buchenholz in Wacholderbeeren geräuchert

Spannsau
Ganze Sau am Spieß, zerwürgt am Gelage nach Burgherrenart, mit Speckkartoffeln und eingelegeten Senfgurken

Kräuterhexe
Magenwohlthäter aus dem Rittersapf, nach Rezept und Überlieferung von Dorothea von Benzerath, Longuichs Eulchen

Ofentischer Apfelkuchen
mit Butterstrelsel vom Blatz, nach Art des Burgherrens

Käse vom Kad
wie ihn die Mönche zu Longuich zum Abschluß eines Mahles geme Aben

