



Von Thomas Wunder



Thorsten Jordan

Während in der Kaltenberger Arena der erste Teil der Artus-Trilogie aufgeführt wird, baumelt auf dem Mittelalter-Markt der König am Schnürchen des Narren Maxx. Viele Bilder vom Ritterturnier finden Sie auf den Seiten 30 und 31. Foto: Thorsten Jordan

Kaltenberg Vom Markttreiben und den Ritterspielen bekommt Roland Görner nur wenig mit. Über 2000 Semmeln backt er an einem Turniertag. Malz, Roggen und Salz sind die Zutaten für die reschen Prinzregent-Jagdsemmeln, die eigens auf dem Gelände im Ofen gebacken werden. Gelegentlich tritt Roland Görner von der Backstube ins Freie. Dann kann er durchatmen und kurz in die Welt des Mittelalters abtauchen. Für viele ist das der eigentliche Grund ihres Besuchs auf Schloss Kaltenberg, wo in der Arena Teil eins der Artus-Trilogie „Kampf um das Königreich“ aufgeführt wird.

Nicht nur die sagenhafte Geschichte rund um König Artus, das heilige Schwert Excalibur, den Magier Merlin, die Zauberin Morgana oder die schöne Königin Guinevra ist neu, auf dem gut 100 000 Quadratmeter großen Gelände haben sich auch etliche Neulinge unter die Händler, Handwerker, Gaukler, Spielmannszüge und Vaganten gemischt. Gleich hinter der Rabenbühne wurde eine mittelalterliche Gerberei errichtet. Bis spät in die Nacht werden dort Tierhäute in mit Rinde versetztem Wasser gewendet.

Einen neuen Standort hat das Keltenhaus hinter der Waldbühne gefunden. Ein Dreivierteljahr haben die Mitglieder des Keltenstamms Ambisari aus München daran gebaut. Noch ist nicht alles fertig,

schließlich brauchen die Wände aus Lehm gut ein Jahr, um auszutrocknen. So werden die Wände aus dünnem Weidengeflecht vorerst von innen mit schwarzen Decken behangen. Im kommenden Jahr sollen schon 15 Kelten im Haus schlafen.

Ein Geruch von Ingwer, Chili und Kardamom

Erstmals in Kaltenberg vertreten ist der Münchner Starkoch Alfons Schuhbeck. Wer an der alten Fasshalle vorbeigeht, kann ihn gar nicht verfehlen. Der Geruch von Kardamom, Ingwer oder Chili zieht den Besucher förmlich hinein. Bunte Gewürze stehen dort. „Wir wollen das Interesse wecken und den Gästen die Gewürze der Welt näher bringen“, sagt Christian Loetzsch, der kleine rote Packungen abfüllt. Eine junge Frau hat sich für das schwarze Black Lava Salz entschieden. Eigens für das Turnier hat Schuhbeck die „Artus-Mischung“ kreiert, die sich für alle Arten von Gegrilltem eignet.

Ob die Mischung an einem der vielen Lagerfeuer rund um die Arena benutzt wird? Bis spät in die Nacht brennen dort die Feuer. Es wird gelacht und gescherzt. Der Besucher darf in der Dunkelheit in diese Welt eintauchen. Auf elektrisches Licht wird, wo es möglich ist, verzichtet. Und so wirken die Lechfeldrecken, die Münchner Barbaren oder die Wallersteiner Landsknechte noch bedrohlicher als bei Tageslicht. Immer wieder bietet sich Überraschendes. Die beiden mannshohen Ochsen etwa, die seelenruhig ihr Heu fressen, während einige Meter entfernt an einem jungen Mann ein mittelalterliches Exempel statuiert wird. Nur an diesem Wochenende ist die Gruppe Sbandieratori della Signoria di Firenze aus San Marino in Kaltenberg zu sehen. Ihre farbenprächtigen und einfallsreich gestickten Kostüme lenken den Blick auf die Fahnschwinger, Trommler und Armbrustschützen. Im Schlosshof geben sie eine Kostprobe ihres Könnens. Mühelos fliegen die Fahnen in den sternklaren Nachthimmel.

Auch sonst werden die Gäste überall auf dem Gelände unterhalten. Die Gaukler machen Werbung in eigener Sache, auf der Bühne am Marktplatz kreuzen Ritter die Klängen und im Lager der Gundelfinger geben sich Feuerschlucker und -tänzer die Ehre. Eher ruhig ist es beim Köhler. In seiner Freiluftküche brodeln in einem großen Topf Erbsen und Rüben für ein nächtliches Mal. »Bayern Seite