

1608 · 2008

400 Jahre Renaissanceschloss Knau

13 -15 Juni 2008
Rittergut Knau
www.rittergut-knau.de

Kontakt:
www.rittergut-knau.de
fkrgutknau@hotmail.com
Hauptstrasse 24 / 07389 Knau
Fon + Fax 036484-204807

Kartenvorverkauf:
Renaissancebankett + Konzert
Landhandel GbR Hopp
An der Bahn 4 / 07389 Knau
Fon 036484-22400



Gemeinde Knau
Förderkreis Rittergut Knau
Freiwillige Feuerwehr Knau
Kneipp — Kindergarten Knau
Grundschule „Am Rittergut“
SV Rot-Weiss Knau
Ev. Pfarramt Knau
Bowlingclub Knau e.V.

In diesem Jahr jährt sich der Bau des Renaissanceschlusses zu Knau zum vierhundertsten Mal. Der Förderkreis Rittergut Knau e.V., die Vereine des Ortes und die Gemeinde Knau möchten zu Ehren dieses Jubiläums ein dreitägiges Schlossfest gestalten. Dieser kulturelle Höhepunkt setzt die Reihe unserer bisherigen Schlossfeste fort. Alle Feierlichkeiten des Förderkreises sind vom Gedanken geprägt, das Rittergut für kommende Generationen zu erhalten, zu sichern und zu sanieren, mit dem Ziel, das Ensemble einer umfassenden und nachhaltigen Nutzung zuzuführen, die auf den Ort und die Region ausstrahlt.

Die vergangenen drei Schlossfeste waren vom Geist der Renaissance beseelt. In dieser Epoche der Umbrüche und des Fortschritts erlebten das Schloss und der Ort eine Blütezeit. Das Renaissancefest legte diese identitätsstiftenden Wurzeln offen und begründete Synergien und Netzwerke durch die intensive Zusammenarbeit verschiedenster überregionaler Kräfte, die für unsere weitere Arbeit von großem Nutzen seien sollten. Nachdem wir den Blick für ästhetische, ideelle und geistige Werte der Renaissance geschärft hatten, bildeten die Lebensart dieser Epoche und die universelle nachhaltige Nutzung von Kräutern den Mittelpunkt des Kräuterfestes. Das Rittergut stellt nicht nur eine Landmarke im Land der tausend Teiche dar, sondern ist wahrscheinlich auch Ausgangspunkt für die Kultivierung der ehemaligen Sumpflandschaft. Wie sehr die Region vom Element Wasser geprägt wurde, thematisierte das Wasserfest und beleuchtete die verschiedensten Facetten dieses „Ursprung des Lebens“.

Das diesjährige Jubiläum ist Anlass für das vierte Schlossfest, das eine Brücke zwischen Vergangenheit und Zukunft schlagen soll. Der identitätsstiftende Charakter soll die Bürger des Ortes und der Region beflügeln. Der Blick zurück soll zum Nachdenken über die Zukunft des ländlichen Raums anregen: Knau war Marktflecken und damit eine Siedlung mit Marktrecht und eingeschränkter Gerichtsbarkeit. Ein Markt als Handelsplatz für regionale Waren schuf darüber hinaus auch Raum für sozialen Austausch der Bevölkerung; hier erfuhr man die Neuigkeiten, kam mit Nachbarn und Fremden ins Gespräch und pflegte seine sozialen Kontakte. Auf diese Funktionen des historischen Marktes besinnen wir uns bei der Gestaltung unseres Jahrmarktes, wo wir die landwirtschaftlichen Ursprünge der Region aufzeigen, indem regionale Produkte gehandelt werden und Handwerker ihr Können zur Schau stellen. Der Abend steht dagegen eher im Zeichen des höfischen Festes und zeigt die kulturellen und geistigen Wurzeln: Esaias von Brandenstein ließ 1608 das Renaissance-schloss mit zwei einzigartigen Festsälen errichten. Die Brandensteins, mit ihren Wohnsitzen Ranis, Oppurg und Knau, prägten die hiesige Landschaft durch ihren visionären Geist ganz entscheidend mit. Die Hoffeste der Renaissance konnten philosophisches, politisches und kulturelles Gedankengut in einer einzigartigen Verbindung von Musik, Schauspiel und Tanz vermitteln. Eine Tradition, an die wir anknüpfen möchten!



Jubiläum

Im Jahre 1608 ließ Esaias von Brandenstein, ein visionärer Geist seiner Zeit, ein Kleinod in Knau errichten. Der an mittelalterlichen Vorgängerbauten ansetzende Renaissancebau beherbergte zwei festliche Renaissancesäle, die in ihrer Dimension und künstlerischen Ausgestaltung ihres Gleichen suchen. Einer dieser noch heute erhaltenen Säle besitzt eine Balkenbohlendecke mit einem knapp 23 Meter langen Unterzug, gestützt von einer einzigen Holzsäule. Der Renaissancesaal war mit floralen Motiven ausgemalt — Decke und Wände weisen noch Reste dieser Innendekoration auf. Auch wenn heute nicht mehr alle Details nachvollziehbar sind, so geht doch von der Dimension des Raumes und seiner Atmosphäre ein Zauber aus. Und kaum einer vermutet solche ehemaligen Schlossräume in einem kleinen Ort ... Knau.

Zur Feier dieses 400 jährigen Jubiläums veranstalten wir ein dreitägiges Fest in Anlehnung an historische Jahrmärkte und höfische Festlichkeiten. Wir wollen uns von Geist, Musik, Gesang und Geschmack dieser Zeit entführen lassen und anfühlen, was es hieß, in ihr zu leben. Der Versuch, eine Brücke zwischen Vergangenheit und Zukunft zu schlagen. Das Programm wird, so hoffen wir, für jeden Besucher etwas bieten, ob Groß ob Klein - ein buntes Treiben - wie es auch die Jahrmärkte vor 400 Jahren waren. Das Besinnen auf den einstigen Glanz des Ensembles beflügelt vielleicht unsere Gedanken und hilft, die Zukunft des Gebäudeensembles für den Ort und die Region zu sichern.

Knau war Marktflecken und damit eine Siedlung mit Marktrecht und eingeschränkter Gerichtsbarkeit. Ein Markt war nicht nur ein Handelsplatz für regionale Waren, sondern schuf auch Raum für sozialen Austausch der Bevölkerung: Hier erfuhr man die Neuigkeiten, kam mit Nachbarn und Fremden ins Gespräch und pflegte seine sozialen Kontakte. Auf diese Funktionen des historischen Marktes besinnen wir uns bei der Gestaltung unseres Jahrmarktes am Samstag, wo wir die landwirtschaftlichen Ursprünge der Region aufzeigen, indem regionale Produkte angeboten werden und Handwerker ihr Können zur Schau stellen. Neben dem Pfeilbieten von Waren wird auch Lebendiges auf dem Viehmarkt gehandelt. Der tragische Fall der Kanne von Bocksdorf, einer Kräuterfrau aus Bodelwitz, die der Hexerei beschuldigt wurde, wird auf dem Gutshof verhandelt.

Der Abend steht ganz im Zeichen des höfischen Festes: Esaias von Brandenstein ließ 1608 das Renaissanceschloss mit seinen zwei einzigartigen Festsälen errichten. Die Brandensteins, mit ihren Wohnsitzen Ranis, Oppurg und Knau, prägten die hiesige Landschaft durch ihren visionären Geist ganz entscheidend mit. Die Hoffeste der Renaissance konnten philosophisches, politisches und kulturelles Gedankengut in einer einzigartigen Verbindung von Musik, Schauspiel und Tanz vermitteln. Eine Tradition, an die wir anknüpfen möchten! So laden wir ein zu lukullischen Genüssen: zu einem Renaissancebankett in historischer Kulisse. Doch auch die anderen Sinne werden berauscht sein vom floralen Gewand des Gemäuers, von Musik und allerlei Kurzweill an diesem Abend.

Renaissancebankett im Festsaal zu Knau

Historisches Bankett

Eine Phiole feinsten *parfum de renaissance*
Kräuterbar / Renaissancebankett mit Schauessen
Vox Humana Ensemble / Stimmlippen
Feuerwerk und Illumination

Amouröser Abend im Schloss

Im Anschluss an das Feuerwerk bitten die Künstler
des Vox Humana Ensembles erneut an der Tafel
Platz zunehmen, um den amourösen Abenteuern
zeitgenössischer Dichter oder Boccaccios Geschichten
aus dem Decamerone zu lauschen.

**Ab 22 UHR gilt die Bankettkarte für das gesamte
Schlossensemble, so dass im Kulturzentrum auch
getanzt werden darf.**

Wieder einmal lädt Esaias von Brandenstein in seinen Festsaal zu Knau, um ein rauschendes Fest zu feiern. Auch in diesem Jahr bildet den Höhepunkt der Festlichkeiten ein opulentes Renaissancebankett nach historischen Rezepten. Auf blumenberankten silbernen Platten werden ganze Tieren präsentiert, womit wir an die alte Kunst der Schauessen erinnern wollen, die vom Mittelalter bis zum Barock in großer Mode war. Ebenso wichtig wie die kunstvolle Zurschaustellung der Tafel war das anschließende Tranchieren der Prunkgerichte. So verwundert es nicht, dass die Tranchierkunst bald zur Ausbildung des Hofmannes gehörte. Vor den staunenden Blicken der Gäste werden die Köche der AgroFarm Knau und des Regionalen Köcheclubs Gera die gefüllten Puten und Hechte kunstvoll zerlegen. Zum Abschluss wird köstliches Zuckerwerk gereicht. Bei der Auswahl der Speisen haben wir uns vom Lebensgefühl dieser Epoche inspirieren lassen und verwenden vor allem hochwertige Produkte aus der Region, aber wie vor 400 Jahren kommen auch auf unsere Tafel erlesene Gewürze aus fernen Ländern – Safranfäden aus dem Iran oder Orangenblütenwasser aus dem Libanon. „Hilft kein Hippokrates, so hilft der Hipocras“, dieser geheimnisvolle Liebestränk aus aphrodisierenden Gewürzen, wird mit anderen historischen Spezereien an der Kräuter-Bar ausgeschenkt.

Gespeist wird im festlich geschmückten Renaissancesaal, inmitten eines betörenden Blumenkunstwerkes. Die Floristik-Klasse des CJD Gera vereint traditionellen Blumenschmuck, wie beispielsweise Stab- und Formgirlanden mit modernen Elementen. Neben den lukullischen Köstlichkeiten aus alter Zeit soll der Geist nicht zu kurz kommen. Das Vox Humana Ensemble versteht es mit einer Symbiose aus Wort und Musik seine Zuhörer in eine vergangene Zeit zurück zu versetzen. Die Kraft der Dichtung, die Unmittelbarkeit der Musik jener gewaltigen Zeit des Umbruchs vom Mittelalter zur Neuzeit, wird jeden schnell vergessen machen, dass zwischen Damals und Heute inzwischen 400 Jahre liegen. Mit Musik, Tanz und Versen des Vagantendichters François Villon und dem Humanisten und Dichturfürst Petrus Lotichius Secundus werden unsere Gäste in die Frühe Neuzeit entführt. Die Hoffeste der Renaissance konnten philosophisches, politisches und kulturelles Gedankengut in einer einzigartigen Verbindung von Musik, Schauspiel und Tanz vermitteln. **Eine Tradition an wir anknüpfen möchten!**

Man sollte sich sputen, rechtzeitig eine der begehrten Karten sein eigen zu nennen – es sind nämlich nur wenige Gäste an die Tafel des Geheimen Rates und Oberhofrichters geladen.

Appetitsbiszchen

würzig Steynbrodt mit vil guot schmaltz vn
zwifelfror oder gruener butter

dazu je ein Gläschen Hipocras de vin rouge und Wasser

Vorgerichte

Salbeyen - Ayer (Philipine Welser)

gekochte Eier mit Salbei-Kräuter-Füllung

Schlegel vn reh an suppe vn pomeranze (Franz de Kontzier)

Kalte Rehkeule an Orangensauce

Kä's mit Steynbrodt

Käsevariationen: Wallnuss- / Holunderfrischkäse / Laban

Beyessen

Salat vn wilden Krautern mit Schinken

Salat mit Wildkräuter an Serrana-, Guts- und Renaissanceschinken
mit einer Granatapfelvinaigrette

Schaugerichte

Schwinkopfe (Franz de Kontzier) mit
senif vn wuetzkrautern unt getraide nach Platina

Auf besondere Art gepökelter Schweinekopf dazu selbstgemachter
Senf mit neunerlei Kraut und Volles Korn mit einer Kresse-Sahnesauce

Brätem vn indiäsch hün

unt gemu's vn ru'ben (La Varenne)

Ganze Pute mit Kräuter-Steinpilz-Füllung an Himbeeren, dazu ein
Möhren-Sellerie-Schaum

Hecht blä gesotten mit ris (Philipine Welser)

Ganzer Hecht gefüllt mit einer Kräuterfarce an Sahnesauce.
Zitronen-Reis mit Safranfäden

Nachtisch

Erdbeern auf butterteyg (Philipine Welser)

Erdbeer-Sahnekuchen mit Blätterteig

Trockenes confect vn Pffingstbliomen

Gebrannte Mandel mit Pfingstrosen
in Limoncino-Gelee mit Goldstaub gepudert

Marcipän auf hertzo'gliche Art

Selbstgemachter Marzipan nach historischer Rezeptur
mit Orangenblüten-Wasser.

Gedruckter Marcipän

Selbstgemachter Marzipan mit Rosenblütenwasser.

Elfenspīs mit mülpersiropel unt ribsilbrant

Blütenmousse auf Maulbeer-Spiegel mit Cassislikör

Dotter-Muß mit salsen vn erdbeern

Zitronen-Safran-Mousse auf Fruchtspiegel