

von Bernd Ulrich HERGEMÜLLER, Warenburg 2001. – REUTER, Hans Georg: Die Lehre vom Rittertum, Köln 1971. – ROECK, Bernd: Lebenswelt und Kultur des Bürgertums in der frühen Neuzeit, München 1991. – ROGALLA von BIEBERSTEIN, Johannes: Adelherrschaft und Adelskultur in Deutschland, Frankfurt a. M. u. a. 1989. – K.F. Beckers Weltgeschichte, bearb. von Wilhelm MÜLLER, Bd. 7, Stuttgart 1886.

Gerhardt PETRAT

NAHRUNG

Nahrung und Ernährung

Der in der Literatur zumindest für die frühe Neuzeit umstrittene Begriff »Nahrung« wird neben »Ernährung« hier trotzdem verwendet und umfaßt mit den Stw.en »Geschirr und Besteck« sowie »Silberkammer« ein Spektrum von zum Essen bzw. zum Speisen notwendiger Utensilien und der silbernen Trinkgefäße sowie Schüsseln u. ä., also des Tafelsilbers.

Bis zum Ende des SpätMA dominierten auch in Hochadelskreisen Holzteller die tägl. Mahlzeiten, welche zu hunderten erworben wurden und aufgrund ihrer Konsistenz natürl. nur vereinzelt überliefert sind. Aber schon ein Blick in Rechnungen belegt ihren massenhaften Kauf für den alltägl. Gebrauch. Auch die Schüsseln waren häufig aus diesem Naturprodukt gefertigt, Geschirr aus Zinn oder gar Silber blieben der Herrschaft vorbehalten. So tauchen denn auch in schriftl. Aufzeichnungen die Holzschüsseln z. B. unter der Bezeichnung *Knecht-schüsseln* auf. Gleichfalls weit verbreitet waren getöpferte Schüsseln und zumeist irdene Trinkgefäße. Gegessen wurde mit Löffeln, das Messer zum Zerkleinern der Speisen führte man meist mit sich, während Gabeln erst in der frühen Neuzeit in breiteren Kreisen als Teil des Tischbestecks verwendet werden; zuvor benutzte man sie überwiegend zum Tranchieren. Mit der zunehmenden Repräsentation – und Vorbild dürfte noch immer Burgund gewesen sein – wurden dann im Lauf des 16. Jh.s die Gefäße und Teller verfeinert. Die Intensivierung höf. Kultur führte freilich ebenso zur Ausdifferenzierung des Personals und dessen zahlenmäßiger Zunahme, so daß z. B. Vorschneider bzw.

Vorleger oder Vorkoster häufiger auftreten. Für die Handreichungen am Tisch stand in der Regel ein Diener oder ein *knabe* zur Verfügung.

Silbergeschirr wie auch Goldpokale besaßen zudem immer eine Funktion als Kapitalreserve, und d. h., sie konnten jederzeit wieder eingeschmolzen werden, um z. B. ausgemünzt anderen Zwecken zu dienen. Am Königshof und in Hochadelskreisen wurden Gefäße aus Silber und Gold bereits im HochMA bes. im Rahmen von Festlichkeiten verwendet, demonstrierten sie doch Status und Reichtum. Auch Kannen und Handwaschbecken finden sich. Inwieweit aber Tischsittenvorgaben oder Tischregeln der Literatur tatsächl. Einfluß auf das alltägl. Leben hatten, ist umstritten; dieses gilt auch für den Versuch, aus derartigem einen Zivilisationsprozeß ableiten zu wollen. Die im Rahmen von Festmahlzeiten überlieferten Sitzordnungen waren teilw. ausgesprochen schwierig zu erstellen, sollte doch kein Besucher in seinem Rang beeinträchtigt werden; ein »Zurücksetzen« wäre vom Betroffenen ausgesprochen negativ registriert worden. Derartige Tafelordnungen geben auch zahlreiche Bildquellen wieder. Die regulären Sitzordnungen bei Hof ohne Gäste sollten ebenfalls den sozialen Rang der Essenden widerspiegeln, denen entspr. auch unterschiedl. Gerichte zugestanden wurden.

Ein Großteil der Ernährung wurde aus Produkten der Eigenwirtschaft und den Abgaben der Hintersassen bestritten, falls diese Leistungen noch in Naturalprodukten erbracht wurden. Nur bei einer Umstellung auf Geldabgaben war die Marktfrequenz höher. Die Naturalabgaben bestanden in erster Linie aus Getreide und Wein, dazu kamen Geflügel wie Hühner, seltener Großvieh. Die Zukäufe auf den Märkten beschränkten sich dann im Regelfall auf den Erwerb höherwertiger Nahrungsmittel bei Anwesenheit der Herrschaft oder sozial höher gestellten Besuchern, auf das Überbrücken von kürzeren Zeiträumen, in denen Teile der Vorräte nicht mehr ausreichten. Anders fiel das Kaufverhalten in den dauerhaft bewohnten Hochadelsres.en aus, mußten hier doch kontinuierl. Einkäufe erfolgen. Die Bezahlung der Bäcker und Metzger, um die beiden für die Ernährung wichtigsten Handwerke zu nennen, erfolgte nicht selten erst

nach längeren Abrechnungsperioden, in denen man die gekauften Waren anschreiben ließ, sei es auf Notizzetteln oder mittels Kerbhölzern, was sich für die Handwerker bei hohen Außenständen finanziell krit. auswirken konnte. So blieb bspw. der Kölner Ebf. Dietrich von Moers allein seinem Hoflieferanten, dem Kölner Bürger Johann Koch, bis 1455 immerhin 1500 fl. rh. schuldig, und die Summe erhöhte sich bis zum Amtsantritt seines Nachfolgers Ruprecht von der Pfalz auf 5103 fl. rh.

Trotz der hochma. Umstellung der Agrarwirtschaftsformen, dem Ende der Villikationen, betrieb der größte Teil des Adels weiterhin eine wenngleich reduzierte Eigenwirtschaft. Angebaut wurden mit regionalen Unterschieden v. a. Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste (auch zum Brauen), Hafer und Dinkel sowie Wein, aber mit der Diversifikation der Produktpalette seit dem 14. Jh. auch Sonderkulturen wie Waid, Krapp, Flachs oder Hopfen. In diesem Zeitraum erfolgte gleichfalls eine Umstellung auf eine intensivere, auf höherwertige Produkte orientierte Weinwirtschaft. Eine wichtige Rolle spielte zudem die Viehhaltung, und gerade größere Rinderherden galten neben Pferden durchaus als Statussymbol adliger Wirtschaft. Gehalten und gezüchtet wurden daneben Schweine als Fleischlieferanten, Ziegen und mit steigender Bedeutung der Wolle v. a. seit dem 15. Jh. Schafe. Für das Vieh mußten Ställe und Scheunen zur Aufbewahrung von Heu errichtet werden, für das Getreide Speicher und Dreschgelegheiten.

Die Arbeiten verrichteten fest beschäftigte Knechte und Mägde mit differenzierter Entlohnung und unterschiedl. Stellung, erwähnt seien Oberknechte, Pferdeknechte, Ackerknechte, Knechte allg., Rinder-, Kuh- und Schweinehirten, und gerade letztere waren teilw. noch jugendl. Unterstützung fand das Personal bes. während der Ernte und der Weinlese durch Tagelöhner und Frondienstleistende. Belegt sind zudem, wie aus dem städt. Bereich bekannt, Doppel- oder Mehrfach Tätigkeiten der Beschäftigten, bspw. als Bäcker und Nachtwächter.

Die Ernährung der meisten Burgbesatzungen glich der ihres ländl. Umfeldes, Abwechslung in das eher eintönige, aber ausreichende

Nahrungsmittelangebot – und schon dieses dürfte ein Grund gewesen sein, solche Dienste anzustreben – brachten bspw. Aufenthalte der Herrschaft, bei denen, wie im Fall der jül.-geldr. Burg Kaster, auch die Beschäftigten mit erleseneren Speisen bedacht wurden. Andererseits erforderte die Anwesenheit des Hofes mit mehreren hundert Personen erhebl. logist. Anstrengungen, waren doch neben den Menschen mit ihren nicht alltägl. Ansprüchen auch die Pferde primär mit Hafer zu versorgen, und der Tagesbedarf eines Pferdes wurde mit 6 bis 9 kg veranschlagt. In solchen Fällen kam der Burg im Rahmen der Reiseherrschaft der Htzg.e Residenzcharakter zu. Für Jülich-Geldern ist zudem belegt, daß während der Besuche die hzgl. Kasse sämtl. Aufwendungen bestritt, um den Haushalt der Burgen nicht überzustrapazieren.

Doch auch sonst waren in den Burgen und an den Höfen neben den Beschäftigten anwesende Handwerker und Tagelöhner, die für bestimmte (Bau-)Vorhaben angeworben worden waren, zu versorgen, Reisende und Boten wollten gleichfalls gepflegt werden. Genau Kenntnisse über die Anzahl der Besucher und Beschäftigten liefern fast ausschließl. Wochenrechnungen mit Personenlisten, wie sie z. B. für den Basler Hof des Bf.s Johannes von Vennin gen. überliefert sind. Hieran lassen sich nun nicht nur das Auf und Ab der jeweils Anwesenden rekonstruieren, sondern ebenso die wechselnden Ansprüche an die Infrastruktur des Hofes; die Ursache derartiger Aufstellungen dürften in dem herrschaftl. Wunsch nach stärkerer Kontrolle zu finden sein. Als Problem bes. für kleinere Anlagen konnte sich weiterhin die Versorgung der Hundemeute während längerer Jagden erweisen, mußten doch neben der Jagdgesellschaft mitsamt Personal die Tiere mit gemahlenem Getreide (Roggen) und Fleisch versorgt werden.

Das Angebot an Gemüse, Zwiebeln etc. erweiterten die seit dem 14. Jh. belegten Burggärten, in denen auch einheim. Gewürzpflanzen und -kräuter gezogen wurden. War in den Burganlagen zu wenig Platz für die Gärten, legte man sie im direkten Umfeld an, gelegentl. mit anderen Versorgungsgebäuden am Fuß des Berges. Auch erste Obstgärten finden sich in die-

sem Zeitraum, wobei zunächst v. a. Birnen und Äpfel, weniger Kirschen verzehrt wurden, deren Genuß in unverarbeitetem Zustand jedoch diätet. Bedenken entgegen standen. Außer für die Jagd als adligem Freizeitvergnügen waren häufig Jäger beschäftigt, die das Nahrungsangebot mit erlegtem Wild bereicherten.

Der Nahrungsmittelspielraum schwankt zw. der überwiegenden alltägl. Ernährung mit Produkten des Eigenanbaus und von den Abgaben bis hin zu den rauschenden Festlichkeiten mit mehrgängigen Menüs, während derer fast alle erreichbaren Speisen serviert wurden. Der Speyerer Bf. Matthias Rammung (1464–78) wies den Koch ausdrückl. an, bei der Anwesenheit von hochgestellten Gästen außerordentl. gute, kostbare und umfangr. Speisen zuzubereiten; die Mehrausgaben sollten durch Einsparungen der Küche in der Folgezeit wieder kompensiert werden. Auch Fleischreste sollten nur auf den Tisch gebracht werden, wenn keine Gäste anwesend waren. Hingegen mußten allein die Amtleute für die Amberger Hochzeit 1474 des Pfälzer Kfs.en Philipp mit der Herzogstochter Margarethe von Niederbayern u. a. 1 045 Kälber, 11 300 Hühner sowie 26 200 Eier (auch für Mehlspeisen) liefern. Gewürze wie Safran und Südfrüchte waren aus Heidelberg an den Hochzeitsort zu senden, an teuren Südweinen waren Malvasier, Rainfal und allg. Welschwein gen. Das Angebot an Wildbret war in seiner Quantität noch nicht absehbar, neben 300 *thonnen* anzulieferndem Wildschwein- und Hirschfleisch sollte weiterhin gejagt werden, um die Menge zu erhöhen. Doch auch die Gf.en von Hanau bzw. deren Nebenlinien betrieben einen erhebl. Aufwand für Hochzeitsfeierlichkeiten, wobei gleichfalls das aufgetischt wurde, was beschaffbar und letztl. auch bezahlbar war. Kredenzte man 1489 sogar noch zwei Schwäne quasi als Vorspeise, waren 1496 ein vergoldetes Reh sowie ein Schwan mit goldenem Schnabel Bestandteil des Schausens; zum Essen gehörte auch das Staunen über das Dargebotene. In den Speisefolgen deutlich werden wiederum die Rangunterschiede der Besucher.

Allerdings lassen sich auch längerfristige Veränderungen von Mentalitäten feststellen, galt im SpätMA Freigebigkeit noch als ausge-

sprochen positiv, setzte sich anschl., wenn gleich langsam, auch die Vorstellung von Sparsamkeit und Mäßigung als adliger Tugend durch, die dann eben anläßl. von Feiern übergangen werden konnte.

→ Farbtafel 15; Abb. 57, 58

→ vgl. auch Farbtafel 20, 136, 138; Abb. 61, 76, 77

→ A. Mobiliar; Sitzmöbel → A. Mobiliar; Tisch → Hof und Herrscher → A. Reise; Reiseutensilien → A. Versorgungsbäude und Einrichtungen → A. Wohnraum; Tafelstube [Kredenz] → B. Brunnen → B. Garten und Gartenarchitektur; Pflanzen → B. Jagd und Tiere → C. Bankett → D. Hof und

L. BUMKE 1986. – FOUQUET, Gerhard: »Wie die kuchenspeise sin solle« – Essen und Trinken am Hof des Speyerer Bischofs Matthias von Rammung, in: Pfälzer Heimat 39 (1988) S. 12–27. – FUHRMANN, Bernd: Die Rechnung der Hofschaffnei Basel 1475/76, in: Jahrbuch für Regionalgeschichte und Landeskunde 20 (1995/96) S. 27–50. – HERBORN, Wolfgang: Alltagsleben auf einer Burg. Kaster im ausgehenden 14. Jahrhundert, in: Dürener Geschichtsblätter 75 (1986) S. 5–20. – LÖWENSTEIN 1993, S. 35–90. – MILITZER, Klaus: Die Versorgung des kurkölnischen Hofes, in: Alltag bei Hofe, hg. von Werner PARAVICINI, Sigmaringen 1995 (Residenzforschung, 5), S. 41–64. – VAVRA 2000.

Bernd FUHRMANN

Nahrungsmittel

Die als ausgesprochen differenziert zu bewertende Spielbreite des adligen Nahrungsmittelkonsums läßt sich insgesamt nur schwerl. rekonstruieren, und es muß kaum eigens betont werden, daß auch der Verbrauch im Einzelfall hochgradig von den Individual- bzw. Familieneinkünften abhängig gewesen ist, aber eben auch den Erwartungen der jeweiligen adligen Schicht zumindest tendenziell und gerade bei Anwesenheit von Gästen und bes. bei Feierlichkeiten entsprechen sollte. Für quantitative Aussagen liegt die schriftl. Überlieferung zu vereinzelt und zu zufällig vor, und gleiches gilt für die archäolog. Grabungsbefunde. In den bis weit ins 15. Jh. nur spärll. tradierten Schriftquellen (Abrechnungen) sind ohnehin zumeist nur die zusätzl. Erwerbungen auf den Märkten verzeichnet, die Erträge der Eigenwirtschaft bleiben dagegen häufig ungenannt. Bei den archäo-

Farbtafel 14: Bildnis des Hofnarren Mertl Witz, 1545, Hans Mielich (1516–1573). Bayerisches Nationalmuseum, München, Leihgabe des Historischen Vereins für München und Oberbayern, Kat. Nr. 20.



Farbtafel 15: Feldarbeit vor dem Schloß. Der Monat Oktober aus dem Stundenbuch des Herzogs von Berry, um 1416. Chantilly, Musée Condé, nach: »Kurzweil viel ohn' Maß und Ziel«. Alltag und Festtag auf den Augsburger Monatsbildern der Renaissance, hg. vom Deutschen Historischen Museum Berlin, München 1994, S. 14.



Sonderdruck aus: Höfe und Residenzen im spätmittelalterlichen Reich.
Bilder und Begriffe (= Residenzenforschungen, Bd. 15. II).

ISBN 3-7995-4519-0

© Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern 2005

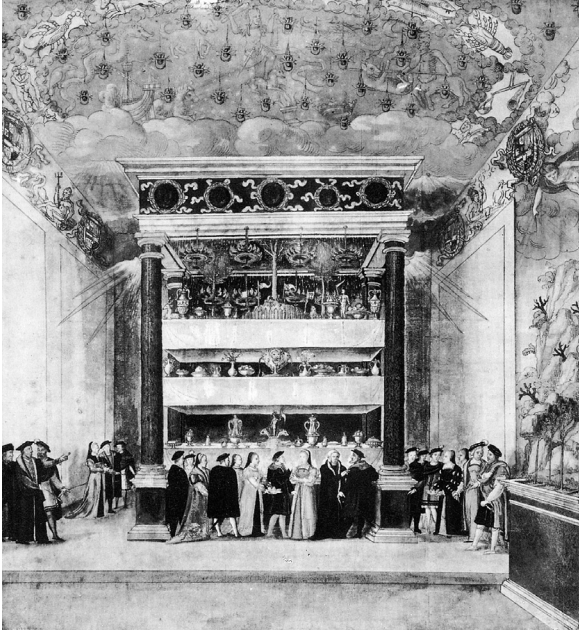


Abb. 57: Das Bankett im Verzauberten Gemach in Binche, 1549, wo sich eine Speisetafel langsam senkte und die Speisen erkennen ließ, nach: STRONG, Roy: Feste der Renaissance 1450–1650. Kunst als Instrument der Macht, Würzburg 1991, S. 164, Abb. 67.



Abb. 58: Humpen mit vergoldeter Silbermontierung, Nürnberg, zweites Drittel 17. Jahrhundert. Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum, Gl 289, nach: Schätze und Meilensteine deutscher Geschichte: aus dem Germanischen Nationalmuseum in Nürnberg, Red. Hermann MAUÉ und Christine KUPPE, Nürnberg 1997, S. 113.

Sonderdruck aus: Höfe und Residenzen im spätmittelalterlichen Reich.

Bilder und Begriffe (= Residenzenforschungen, Bd. 15. II).

ISBN 3-7995-4519-0

© Jan Thorbecke Verlag, Ostfildern 2005