

StadtA Augsburg, Reichsstadt, Ratsbücher Nr. 253, 440. – ZEDLER, Johann Heinrich: Grosses vollständiges Universal-Lexicon Aller Wissenschaften und Künste, Welche bißhero durch menschlichen Verstand und Witz erfunden und verbessert worden, Halle u. a. 1732–1754.

L. ALEWYN, Richard: Das Große Welttheater. Die Epoche der höfischen Feste, 2. Aufl., München 1985. – AMANN, Konrad: Die landesherrliche Residenzstadt Passau im spätmittelalterlichen Deutschen Reich, Sigmaringen 1992 (Residenzenforschung, 3). – BAUER, Volker: Die höfische Gesellschaft in Deutschland von der Mitte des 17. bis zum Ausgang des 18. Jahrhunderts. Versuch einer Typologie, Tübingen 1993. – Frühneuzeitliche Hofkultur in Hessen und Thüringen, hg. von Jörg Jochen BERNS und Detlef IGNASIAK Erlangen u. a. 1993 (Jenaer Studien, 1). – EHALT, Hubert Christian: Ausdrucksformen absolutistischer Herrschaft. Der Wiener Hof im 17. und 18. Jahrhundert, Wien 1980 (Sozial- und wirtschaftshistorische Studien, 14). – HANSEN, Günther: Formen der Commedia dell'Arte in Deutschland, Emsdetten 1984. – Höfe und Residenzen im spätmittelalterlichen Reich, I,1,2, 2003. – KRUEDENER, Jürgen Frhr. von: Die Rolle des Hofes im Absolutismus, Stuttgart 1973 (Forschungen zur Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, 19). – MÜLLER 1995. – NOLTE 2000. – PLODECK 1972. – RASCHAUER, Oskar: Die kaiserlichen Wohn- und Zeremonialräume in der Wiener Hofburg zur Zeit der Kaiserin Maria Theresia, Wien 1958 (Österreichische Akademie der Wissenschaften. Phil. Klasse, 95). – Rituale, ceremoniale, etichetta, hg. von Sergio BERTELLI, Mailand 1985. – SCHÖNE, Günter: Barockes Feuerwerks-Theater, in: Maske und Kothurn. Vierteljahresheft für Theaterwissenschaft 6 (1960) S. 351–362. – STRAUB, Eberhard: Repraesentatio majestatis oder churbayerische Freudenfeste. Die höfischen Feste in der Münchner Residenz vom 16. bis zum Ende des 18. Jahrhunderts, München 1969 (Miscellanea Bavarica Monacensia, 14; Neue Schriftenreihe des StA München, 31). – WINTERLING, Aloys: Der Hof der Kurfürsten von Köln 1688–1794. Eine Fallstudie zur Bedeutung »absolutistischer« Hofhaltung, Bonn 1986 (Veröffentlichungen des Historischen Vereins für den Niederrhein insbesondere das Alte Erzbistum Köln, 15). – WÜST 1991. – WÜST, Wolfgang: Höfisches Leben im Erlanger Wittum. Ein Witwensitz als markgräflicher Residenztyp, in: Das Erlanger Schloß als Witwensitz 1712–1817, hg. von Christina HOFMANN-RANDALL, Ausstellungskatalog, Erlangen 2002 (Schriften der Universitätsbibliothek Erlangen-Nürnberg, 41), S. 41–62.

Wolfgang WÜST

Bankett

(lat. *convivium*; ital. *convito*, *banchetto*; franz. *banquet*; engl. *banquet*; dt. Bankett, Bankgelage, festliche Tafel)

I. Wortgeschichte: Abgeleitet vom dt. Wort Bank, in seiner Bedeutung als Synonym für Tisch, wird der Ausdruck *banchetto* im 15. Jh. in Italien neben dem weiter benutzten *convito* gebräuchl. und gelangt, offenbar unter dem Eindruck der spektakulären Feste und Gastmähler der ital. Renaissance (Bankett des Pietro Riario 1473 in Rom) zu Beginn des 16. Jh.s als reimportiertes Lehnwort nach Dtl., wo er jedoch im Zuge einer zunehmenden Orientierung am burgund. Hofzeremoniell vom frz. *banquet* verdrängt und schließl. in der Schreibung *Banquet* gebräuchl. wird. Der Begriff bezeichnet immer ein herausgehobenes festl., keineswegs aber ausschließl. ein höf. Essen, wie die Zimmerische Chronik und das Memorialbuch des Hans von Schweinichen belegen. Bankette werden auch von den Städten gegeben und Marx Rumpolt beschreibt in seinem *Neuen Kochbuch* 1587 neben Banketten für Edelleute auch solche für Bürger (FRÜHSORGE 1988). Ort und Zeit eines dt. Banketts sind nicht festgelegt. Wenn man (KUDRIAFFSKY 1880, VISSER 1995) im engl. *banquet* eine Vorform des späteren Dessertgangs sehen und auf die Bedeutung der *banqueting houses* (White Hall, Hampton Court) verweisen kann, die in den fsl. Gärten eigens zur Einnahme dieses abschliessenden Ganges dienten, so ist im dt. Sprachraum eine solche Ausschließlichkeit des Wortgebrauchs nicht festzustellen. Zwar dienen auch die den *banqueting houses* in der Funktion weitgehend entspr. Lusthäuser der dt. Fs.en zur Abhaltung von Banketten, aber eine Beschränkung des Wortgebrauchs auf die Bezeichnung des Konfekt- oder Dessertgangs findet nur im Einzelfall statt, etwa wenn Hieronymus Borck 1550 in seiner Teutschen Speiskammer in einem Atemzug vom Bankettieren und von Schlaftrünken spricht und damit auf den Beschluß der Mahlzeiten eingeht.

II. Die höf. Tafel: So wie im Italienischen *convito* nicht durch *banchetto* verdrängt wurde, so blieb im dt. Sprachraum neben dem Bankett stets auch die Rede von der festlichen Tafel, der Fürsten- oder Hoftafel. Beide Begriffe entspra-

chen sich offenbar in ihrer Bedeutung so sehr, daß weder die Nutzer des neuen Modeworts *Bancket* im 16. Jh. noch später die Autoren der seriösen Fachliteratur Bedenken trugen, den Begriff auch retrospektiv auf die großen Festmähler des ausgehenden MA anzuwenden. Es ist somit, sicher erlaubt, unter dem Oberbegriff *Bankett* die Bedeutung der höf. Festtafel zu erläutern.

Das gemeinsame Mahl, das dem frühen MA noch als selbstverständl. gebrauchtes, wenn auch nicht immer zuverlässiges Mittel zur Friedensstiftung und Versöhnung galt, verlor diese Funktion auch in späteren Zeiten und bis heute zwar nie ganz, doch trat sie zunehmend zurück, wie auch das Mahl selbst während des hohen und späten MA als ein die ganze Aufmerksamkeit beanspruchendes Einzelereignis zurücktrat und Teil eines mit den Jahren immer raffinierter werdenden Festprogrammes wurde, das darauf zielte, Macht und Ansehen des Veranstalters ins rechte Licht zu rücken, und das zugl., in dem Maße, in dem sich um die Herrscher Höfe mit mehr oder weniger geschlossenen Gesellschaften bildeten, die Aufgabe hatte, Hierarchien und Rangfolgen sinnl. erfahrbar zu machen und zu stabilisieren. Neben den Beschreibungen der feierl. Einzüge, der Turniere, Tänze, Schauspiele und der Darbietungen der Musiker und Gaukler mußte sich das Mahl in den Festbeschreibungen des frühen MA oft mit dem knappen Hinweis begnügen, daß Speisen und Getränke reichl. und kostbar gewesen seien. Genauer auf die Einzelheiten der Bewirtung einzugehen galt als unfein. Die detaillierte Beschreibung eines üppigen Mahls hätte schlecht zu dem in der ritterl.-höf. Tugendlehre tradierten Ideal der Mäßigkeit gepaßt. Im Laufe des 14. Jh.s jedoch stieg die Wertschätzung der Kochkunst wie des Genusses. Die zahlreichen, höf. oder bibl. Ereignisse illustrierenden bildl. Darstellungen von wohlbesetzten Tafeln, zeigen dies recht deutlich (VAVRA 2000).

Mit dem Buch *von gueter Spise* entstand um 1350 im höf. Umfeld das erste überlieferte dt. Kochbuch, das in einer Zeit, in der Rezepte in der Regel mündl. weitergegeben wurden, ebenfalls davon zeugt, daß man bei Hofe der Kochkunst eine über den unmittelbaren Anwen-

dungszweck hinausgehende Beachtung zu schenken begann.

Die im Grunde bis heute gültigen Voraussetzungen für ein gelungenes Festmahl hat in der ersten Hälfte des 13. Jh.s bereits der engl. Franziskanermönch Bartholomaeus de Glanvilla geschildert: die Wahl des richtigen Zeitpunktes, Ladung zueinander passender Gäste und deren bequeme Unterbringung, ein heiter gestimmter Gastgeber, geschulte, höfl. Diener, Gesang und Musik zur Begleitung, eine angenehme Beleuchtung, genügend Zeit zur Einnahme des Mahls und schließl. und endl. vielfältige und köstl. Gerichte und Getränke (SCHULTZ 1880; BUMKE 2002).

Gespeist wurde an langen Tafeln, die nach Bedarf dort aufgestellt wurden, wo es der Gelegenheit, Jahreszeit und Gästezahl entspr. am günstigsten war. Ausschließl. zum Zweck des Speisens dienende Räume kannte man nicht, doch boten sich bei großen Festen die vorhandenen Säle an, die dem Anlaß entspr. mit Wandbehängen und Teppichen, deren Bildprogramme, Botschaften des Gastgebers an seine Gäste enthalten konnten, kostbar ausgestattet wurden. Die Sitzordnung für Männer wie Frauen war streng hierarch. und der einweisende Truchseß machte mit Hilfe seines Stabes jedem unmißverständl. deutlich, wo sein Platz bei Hofe und an der Tafel war. Daß es dabei zu Rangstreitigkeiten kam, weil sich jemand im Wortsinne zurückgesetzt fühlte, war nicht selten. Der Fs. saß entweder an der oberen Schmalseite oder in der Mitte der Haupttafel, neben sich die Mitglieder seiner Familie oder die ranghöchsten Gäste. Galt es wie beim Krönungsmahl Rang und Würde bes. zu betonen, wurde die Fürstentafel erhöht und deutlich getrennt von den anderen aufgestellt. Erlaubte es der Platz, blieb eine Langseite der Haupttafel unbesetzt, damit von dort die Schüsseln angebracht werden konnten, die Vorschneider Raum zum Tranchieren hatten und zugleich der Blick auf Musikanten und Tänzer, die die Speisenden während des Mahls unterhalten sollten, unverstellt blieb. Die Art der Bedienung war Teil des Zeremoniells. Bei feierl. Anlässen bedienten Mitglieder des Hochadels den Kg., Angehörige der Ritterschaft den Landesherrn.

Die manchmal nur aus rohen Brettern zusammengesetzten Tafeln wurden von weißen, gelegentl. mit eingewirkten farbigen Streifen versehenen Tüchern, die Bänke von Kissen und Polstern bedeckt. Die Qualität der Textilien machte Rang und Ansehen des Gastgebers ebenso deutl. wie die Menge des Tafelgeschirrs aus vergoldetem Silber und Silber. Dieses bestand aus Schenkkanen, Bechern, Schüsseln, Schalen oder Tellern und Salzfüßern und bildete als Bestandteil der Schatz- oder Silberkammer einen Teil des fsl. Vermögens, der nach Bedarf eingeschmolzen und in bare Münze verwandelt werden konnte. Um Geschmack und Reichtum zu demonstrieren, benötigte der Gastgeber möglichst viele und schwere kunstreich gefertigte Geschirre, von denen jedoch eine formale Übereinstimmung im Sinne moderner Service nicht erwartet wurde. Das Silber, soweit nicht auf der Tafel benötigt, für alle sichtbar auf mehrstufigen, in der Stufenzahl den Rang des Besitzers anzeigenden Buffets oder Kredenzen aufzubauen, wurde erst gegen Ende des 15. Jh.s Sitte. So findet sich die Andeutung eines solchen Buffetaufbaus im Hintergrund eines Holzschnittes von Michael Wolgemut (Schatzbehälter, Nürnberg 1491). Bei den auf den zeitgenöss. Abbildungen neben den flachen als Teller genutzten Schalen häufig zu sehenden kleinen Quadraten handelt es sich um trockene Brotscheiben, die als sich im Laufe des Mahls voll Bratensaft saugende Ablagen gebraucht wurden. Messer brachten die Gäste in der Regel selbst mit, Löffel hin und wieder auch. Gabeln waren noch nicht gebräuchl. Statt ihrer bediente man sich, wenn man nicht ohnehin die Hände nutzte, der vorn spitz zulaufenden Messer, um die begehrten Stücke aus den Schüsseln aufzuspießen. Sie auch als Zahnstocher zu benutzen, galt als eine in den die Tischsitten regelnden Tischzuchten scharf getadelte Unsitte. Die Becher, die von den Dienern aus großen Weinkannen gefüllt wurden, Teller, Löffel und Messer, ob vom Gastgeber gestellt oder mitgebracht, hatten sich die Gäste oft zu teilen. Ohnehin verlangte es der Anstand, daß man während des Essens nicht nur für sich selbst, sondern auch für seinen Nachbarn sorgte, was um so nötiger war, als für die Speisenden nur die

ihnen zunächst stehenden Schüsseln erreichbar waren. Der Inhalt dieser Schüsseln richtete sich wieder ganz nach dem Rang derer, vor die sie gestellt wurden, je weiter unten in der höf. Hierarchie man stand oder in diesem Falle saß, desto einfacher wurden die Gerichte. Die Aufsehen erregenden Schauessen und Schaugerichte – gebratene Pfauen oder Schwäne, denen man ihr Federkleid wieder übergezogen hatte, Pasteten, aus denen lebende Vögel entwichen – gehörten allemal auf die Herrentafel und konnten von den hinten sitzenden Gästen nur aus der Ferne bestaunt werden. Der Umfang des Mahls und die Auswahl der Speisen standen ganz im Zeichen der Repräsentation. An der Zahl der von den Dienern aus der Küche in wechselnder Folge hereingetragenen, mit Posaunen- oder Trompetensignalen angekündigten Trachten oder Gänge und der pro Tracht servierten Schüsseln mit unterschiedl. Speisen sowie an der Kostbarkeit und Seltenheit der verwandten Grundstoffe (zur höf. Tafel gehörten weißes Brot, Wildpret, frisches Fleisch und frischer Fisch) und Gewürze (Pfeffer, Safran, Ingwer) zeigte sich Ansehen und Bedeutung des Gastgebers. Sich, um dieses Ansehens willen zu anstehenden Festen bei Nachbarn und Verwandten Tafelsilber, aber auch Köche wechselseitig auszuborgen und sich ggf. auch Wildpret und Wein schicken zu lassen, war unter den weniger wohlhabenden Reichsständen durchaus üblich.

Was die Speisenauswahl und -folge angeht, so war die Zusammenstellung der verschiedenen Schüsseln eines Ganges nicht ganz so willkürl. wie es dem an die heute üblichen Menüfolgen Gewöhnten erscheinen mag. Die ma. Diätetik basierte auf der aus der Antike überlieferten Lehre, von den Säften (Schleim, Blut, schwarze und gelbe Galle) und deren jahreszeitl. wechselnder Förderung oder Minderung durch Nahrungsmittel mit den vier Elementarqualitäten (warm, kalt, feucht, trocken). Man kann voraussetzen, daß die Hofköche diese Regeln nicht nur kannten, sondern auch mit den in der Ausnahmesituation eines Festes allenfalls erlaubten Abweichungen weitgehend einhielten, die Tafeln danach besetzten und so etwa zum Beschluß eines Mahles Käse und Obst servierten (AICHHOLZER 1999). Neben wechseln-

den Speisen wurde bei einem Festmahl auch erwartet, daß kein Mangel an Getränken herrschte. Beliebt waren neben Met Rhein- und Moselweine, Burgunder und Bordeaux und unter den Südweinen der griech. Malvasier. Bier war ein Alltagsgetränk und galt nicht als höf. Wasser fürchtete man der mögl. Verunreinigungen wg. als Krankheitsüberträger und mied es. Kamen die landeseigenen Weine aus von der Sonne weniger verwöhnten Gegenden, versetzte man sie mit Honig und Kräutern (Luterwein, weißer Claret, roter Sinopel). Wie bei den Speisen galt auch beim Wein, daß der Rang des Gastes darüber entschied, ob ihm ein Spitzenwein oder nur ein gewöhnl. Landwein ausgeschenkt wurde. Gegen den häufig übermäßigen Genuß des Weines, das Vollsaufen und die Trunkenheit wandten sich die vielfältigen Tischzuchten (MERKER 1813, WINKLER 1982) ebenso wie gegen sonstige Unsitten bei Tisch.

Das festl. Mahl begann und schloß mit einer Handwaschung, bei der wieder streng dem Range folgend den Teilnehmern Wasser aus einem Gießbecken über die Hände gegossen wurde, das eine untergehaltene Schale auffing. Danach wurden Servietten zum Trocknen gereicht. Ans Ende eines Festes gehörte schließl. der Schlaftrunk, der zusammen mit kostbarem Gewürzkonfekt, das den Atem reinigen und die Verdauung fördern sollte, den Gästen auf ihren Gemächern gereicht wurde, oder eine als Höhepunkt abendl. Tanzveranstaltungen aufgebaute Konfekttafel.

Da Festessen und Festtafeln als Teil der Hofeste zu verstehen sind, gilt über Anlässe und Zeitpunkte, was für die Hoffeste gilt.

→ Farbtafel 136, 137, 138; Abb. 261

→ vgl. auch Farbtafel 23; Abb. 57, 233

→ A. Nahrung und Ernährung → B. Grosser Saal

[Festsaal] → C. Festliche Anlässe und Festformen

→ C. Medien; Festberichte → C. Tanz [Tanzhaus]

Q./L. AICHHOLZER, Doris: Wildu machen ayn guet essen ... Drei mittelhochdeutsche Kochbücher, Erstedition, Übersetzung, Kommentar, Bern u. a. 1999 (Wiener Arbeiten zur Germanischen Altertumskunde und Philologie, 35). – ALTENBURG, Detlef/JARNUT, Jörg/STEINHOFF, Hans H.: Feste und Feiern im Mittelalter, Sigmaringen 1991 (Paderborner Symposien des Me-

diävistenverbandes, 3). – ALTHOFF, Gerd: Rituelle Verhaltensmuster an der Tafel. Vom frühmittelalterlichen Gelage zum höfischen Fest, in: Die öffentliche Tafel – Tafelzeremoniell in Europa 1300–1900, hg. von Hans OTTOMEYER und Michaela VÖLKELE, Wolfratshausen 2002, S. 32–37. – BENPORAT, Claudio: Feste e Banchetti, Convivialita italiana fra tre e quattrocento, Florenz 2001 (Biblioteca dell' Archivum Romanum. Serie I, 302). – BUMKE 2002. – EHLERT, Trude: Das Buech von gueter Spise – kulinarische Bedeutung und kulturhistorischer Wert, Karlsruhe o. J. – HARTMANN, Sieglinde: Vom »vraz« zum Parnaß, ein mentalitätsgeschichtlicher Versuch über die Bedeutung der Kochkunst im Mittelalter und früher Neuzeit, in: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, hg. von Irmgard BITSCH, Trude EHLERT, Xenja von ERTZDORFF und Rudolf SCHULZ, Sigmaringen 1987, S. 117–126. – FRÜHSORGE, Gotthardt: Von großer Herren Banqueten – zur Kulturgeschichte der Tafel im Spiegel alturopäischer Anweisungsliteratur, in: Kunst und Antiquitäten 8 (1988) S. 22–31. – HERMANN, Paul: Zimmerische Chronik, urkundlich berichtet von Graf Froben Christof von Zimmern, gest. 1567, und seinem Schreiber Johannes Müller, gest. 1600, nach der von Karl Barack bes. 2. Ausg., Meersburg u. a. 1932. – KUDRIAFFSKY, Eufemia von: Die Historische Küche, ein Kulturbild, Wien u. a. 1880 (Repr. Leipzig 1974). – LÖWENSTEIN 1993. – Memorial-Buch der Fahrten und Taten des schlesischen Ritters Hans von Schweinichen, hg. von Engelbert HEGAUR, München 1911. – MERKER, Paul: Die Tischzuchtenliteratur des 12. bis 16. Jahrhunderts, Leipzig 1913 (Mitteilungen der deutschen Gesellschaft zur Erforschung der vaterländischen Sprache und Altertümer in Leipzig, 11). – SCHIEDLAUSKY 1956. – SCHULTZ, Alwin: Das höfische Leben zur Zeit der Minnesinger, Leipzig 1880 (ND Kettwig 1991). – VAVRA 2000. – VISSER, Margaret: The Rituals of Dinner – The Origins, Evolution, Eccentricities and Meaning of Table Manners, London 1995. – WEISS ADAMSON, Melitta: Medieval Dietetics – Food and Drink in Regimen Sanitatis, Literature from 800 to 1400, Frankfurt a. M. 1995 (German Studies in Canada, 5). – WINKLER, Andreas: Selbständige deutsche Tischzuchten des Mittelalters. Texte und Studien, Marburg 1982. – WISWE, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst – Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp, München 1970.

Uta LÖWENSTEIN



Farbtafel 136: Diebold Schilling d.Ä.: Gastmahl anlässlich des Zusammentreffens Kaiser Friedrichs III. mit Herzog Karl d. Kühnen, nach: PFAFF 1991, S. 211 [Original: Die große Burgunderchronik des Diebold Schilling von Bern, 1474–1483, Zentralbibliothek Zürich].



Farbtafel 137: Diebold Schilling d.J.: Mahl Kaiser Sigismunds in Ulm 1430, nach: PFAFF 1991, S. 212.



Farbtafel 138: Tischszene: Der ungetreue Marschalk. Wandbehang um 1480/90. Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum, Inv. Nr. Gew. 678, nach: RAPP BURI, Anna/STUCKY-SCHÜRER, Monica: *Zahm und wild. Basler und Straßburger Bildteppiche des 15. Jahrhunderts*, Mainz, 1990, S. 355 und 357.

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. 261: Michael Wolgemut, Fürstliche Tafel, Holzschnitt a.d. Schatzbehalter, Nürnberg 1491, nach: WISWE, Hans: Kulturgeschichte der Kochkunst – Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva HEPP, München 1970, S. 6.

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