

te, und auch beim Bier kannte man unterschiedl. Qualitäten. Verdrängt wurden wohl zunächst die qualitativ schlechteren Weine in klimat. wenig günstigen Anbaugebieten, wobei dieser Landwein häufig nur der Verpflegung der Beschäftigten diente. Die Möglichkeiten, regelmäßiger teure und süße Südweine kredenz zu bekommen, hing nicht zuletzt von den erwähnten finanziellen Mitteln ab, und der Konsum dieser Weine blieb auch in den oberen Adelschichten wohl eher Ausnahme denn Regel. Most wurde zumeist selbst hergestellt.

Eine ähnl. Abhängigkeit ist auch für die Importgewürze wie Pfeffer, Muskatnuß, Ingwer, Safran, Gewürznelken oder Zimt anzunehmen. Dagegen dienten die einheim. Kräuter und Gewürze wie z. B. Senf(-mehl) der alltägl. Verfeinerung der Speisen. Auch der Kauf von Südfrüchten wie Feigen, Datteln, Mandeln, Granatäpfeln, Rosinen oder Zitrusfrüchten war zumindest teilw. von der Finanzkraft abhängig, und dieses gilt auch für den als Fastenspeise beliebten Reis. Allerdings wurden Datteln, Feigen oder Mandeln im SpätMA auch medizin. genutzt. Mandeln waren zudem ein Grundbestandteil der herrschaftl. Küche, stellte man aus ihnen doch die beliebte Mandelmilch her, eine Mischung von fein zerstoßenen Mandeln mit Wein und Wasser. Getrunken wurde sie als Milchersatz in der Fastenzeit, und Mandelmilch diente der Verfeinerung manches Gerichts. Hingegen verdrängte Zucker um die Wende vom 15. zum 16. und dann in der ersten Hälfte des 16. Jh.s andere Süßungsmittel, v. a. Honig, in Adelshaushalten weitgehend.

Sicherl. waren die Speiseangebote in der Regel zweigeteilt, zum einen erhielt die jeweilige Herrschaft die qualitativ besseren Nahrungsmittel, während zum anderen sich die Beschäftigten mit einfacheren Qualitäten zu begnügen hatten. Für Letztere war der Genuß von Fleisch wohl seltener und es stammte nicht unbedingt von Jungtieren; Wild und teure Fische gehörten nicht zu ihrer Ernährung. Zahlreich regulierten seit dem 15. Jh. dann Hofordnungen den Rang der Funktionsträger und die ihnen zustehende Verköstigung.

Doch auch in dem Großteil der Adelshaushalte muß zw. Fest- oder Schauessen und dem

alltägl. Konsum der Herrschaft geschieden werden. Bei derartigen Festen galt es, ein möglichst breites Angebot verschiedener Speisen aufzutischen, und den eigenen Stand wie die eigenen Möglichkeiten öffentl. zu demonstrieren; schon die rein quantitative Fülle besaß ihren hohen Stellenwert. Im Rahmen dieser Veranstaltungen ließ man sich auch Köche aus, um die Menge bewältigen und die Vielfalt erhöhen zu können. Im alltägl. ging es dann wesentl. bescheidener zu, und hier dachte man auch an die Verwertung von Resten.

→ Abb. 59

→ B. Garten und Gartenarchitektur; Pflanzen

→ B. Jagd und Tiere; Wildpark

**L. DIRLMEIER, Ulf/FOUQUET** Gerhard: Ernährung und Konsumgewohnheiten im spätmittelalterlichen Deutschland, in: Geschichte in Wissenschaft und Unterricht 44 (1993) S. 504–526. – **EHLERT, Trude**: Das Kochbuch des Mittelalters, Zürich u. a. 1990. – **FOUQUET, Gerhard**: »Wie die kuchenspeise sin solle« – Essen und Trinken am Hof des Speyerer Bischofs Matthias von Ramming, in: Pfälzer Heimat 39 (1988) S. 12–27. – **LÖWENSTEIN** 1993, S. 35–90. – **MEYER, Werner**: Landwirtschaftsbetriebe auf mittelalterlichen Burgen, in: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters, Wien 1982 (Österreichische Akademie der Wissenschaften, Phil.-Hist. Kl., 400; Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs, 5), S. 377–386. – **MEYER, Werner**: Jagd und Fischfang aus der Sicht der Burgenarchäologie, in: Jagd und Höfische Kultur im Mittelalter, 1997, S. 465–491. – **STRAUSS, Felix F.**: Die Speiseanordnung einer Woche am erzbischöflichen Hof zu Salzburg aus dem Jahre 1550, in: Festschrift Othmar Pickl zum 60. Geburtstag, Graz u. a. 1987, S. 589–601. – **STREICH** 1989. – **VESZELI, Marcel/SCHIBLER, Jörg**: Archäozoologische Auswertung von Knochenfunden aus der Habsburg, in: Argovia 109 (1998) S. 177–202.

Bernd FUHRMANN

### Geschirr und Besteck

Das Mahl zählt zu den wichtigsten Anlässen fsl. Repräsentation. Der Reichtum der Speisen, die Art der Bedienung, v. a. aber die Pracht der Tafelgeräte waren Ausdruck ökonom. und kulturellen Kapitals. Tafelgeräte aus Edelmetall und exot. Materialien waren der fsl. Familie, ihren Gästen und hohe Würdenträger vorbehalten.

ten. Als unverzichtbares Statussymbol wurde silbernes Tafelgerät auch auf Reisen und im Krieg mitgeführt. In der Form von silbernem und goldenem Geschirr befand sich zu bes. Gelegenheiten ein bedeutender Teil des bewegl. Vermögens eines Hauses auf der Tafel. Die all-tägl. Mahlzeiten allerdings wurden an vielen Höfen von Zinn eingenommen. Mit Geschirr aus Holz und Irdenwahr wurden die Tische der einfachen Hofbediensteten gedeckt. Zw. 1200 und 1650 nahm die funktionale Differenzierung des Tafelgeräts stetig zu und führte zur Entwicklung zahlreicher neuer Typen. Die Verfeinerung des Tafelzeremoniells trug zu dieser Tendenz ebenso bei wie die Durchsetzung neuer Zubereitungsarten.

Charakterist. für den Umgang mit Geschirr und Besteck ist die zunehmende phys. Distanzierung vom Tischnachbarn auf der einen und von den Nahrungsmitteln selbst auf der anderen Seite. Hatte man zum Teil bis 1650 fast alle Speisen mit der Hand zu Mund geführt, unterlag dieses Verhalten seit der europaweiten Durchsetzung der Gabel einem Tabu. Während sich bis zum 15. Jh. mehrere Personen Trinkgefäß und Ablagebrettchen teilten, standen später jedem Speisenden mehrere Besteckteile, Trinkgefäße und Teller zur individuellen Verfügung.

Nur vereinzelte Tafelgeräte aus fsl. Haushalten haben sich erhalten. Bei der Rekonstruktion einstiger Quantität und Funktion ist man auf schriftl. und auf Bildquellen angewiesen.

**1200–1450** Von den aus feuertechn. Gründen weit entfernt gelegenen Küchen wurden die Speisen in Schüsseln zu Tisch getragen, die zum Schutz vor dem Erkalten und Verschmutzen von einer zweiten, mit der Öffnung nach unten aufgelegten Schüssel bedeckt wurden. Mit Messern unterschiedl. Größe zerlegte ein Vorschneider vor den Augen der zu Tisch Sitzenden die Fisch- und Fleischgerichte in mundgerechte Stücke. Diese wurden auf Brotscheiben angerichtet, die den Bratensaft aufsaugten, und anschl. mit einem Vorlegemesser mit breiter, abgerundeter Klinge überreicht. Dieses Verfahren machte Teller und Besteck weitgehend entbehrlich. Als Unterlagen für die Brotscheiben wurden jedoch häufig Brettchen aus Holz oder Zinn benutzt. Der Gebrauch individueller klei-

ner Tischmesser setzte sich seit dem 14. Jh. mehr und mehr durch. Mit ihren spitz zulaufenden Klingen dienten sie nicht nur zum weiteren Zerteilen, sondern auch zum Aufspießen und zu Mund Führen der Speisen. Erhaltene Messer mit zugehörigen Köchern zeugen davon, daß dieses Besteckteil nicht immer vom Gastgeber zur Verfügung gestellt, sondern häufig persönl. mitgeführt wurde. Flüssige Speisen wurden getrunken. Löffel dienten an der höf., vom Verzehr von Fleisch geprägten Tafel bis zum ausgehenden 14. Jh. ausschließl. zum Ausschöpfen. Erst vereinzelt standen in Salz- und Senfschalen Würzmittel am Tisch zur Verfügung. Trinkgefäße unterschiedl. Gestalt dominierten das Erscheinungsbild der Tafel. Als bes. repräsentative Form galt der Pokal, als Scheuern oder Köpfe bezeichnete man gebauchte, gefußte Trinkschalen mit Henkel, Becher hatten noch keinen Fuß. Aus den Deckeln, die die Trinkgefäße ranghoher Personen in der Regel zierten und schützten, nahm der Mundschenk zuweilen eine Giftprobe des Getränks, bevor er es weiterreichte. In Kannen und Krügen wurden Wein und Wasser an und auf der Tafel bereit gehalten. Das Wasser zum Waschen der Hände goß man aus figürl. gestalteten Aquamanilen aus Bronze oder Kannen, die mit dem zugehörigen Becken ein Ensemble bildeten (Lavabos).

**1450–1550** (Abb. 60) Techn. Innovationen im Bergbau und die Einfuhr aus der neuen Welt stellten seit der zweiten Hälfte des 15. Jh.s Silber in größeren Mengen zur Verfügung. Das führte an allen Höfen zur Vermehrung des Tafelsilberbestands. Nach wie vor fand nur ein kleiner Teil seinen Platz an der Tafel selbst, während man den Großteil auf Dressoirs oder Kredenzen zur Schau stellte. Die individuelle und differenzierte Benutzung von Besteck nahm weiter zu. Das eigene Speisemesser wurde obligator., während das Vorschneiden gleichzeitig immer virtuoser zelebriert wurde. Vereinzelt findet man in den Silberkammerinventaren bereits Gabeln oder Pfrieme (Dresden 1469, Hessen 1483), die zunächst v.a. zum Vorlegen dienten. Sätze von neun beziehungsweise 30 Gabeln (Württemberg 1491, Deutscher Orden / Mergentheim 1526) lassen bereits auf einen Gebrauch als individuelles Besteck schließen.

Durch bes. gestalter. Aufwand zeichneten sich die Trinkgefäße aus. Der Kelch, der gefußte Becher und das Becherset (auch als Häufbecher) bereicherten das tradierte Formenrepertoire. Pokale in der Gestalt von Blüten und Früchten, Buckelpokale und figürl. Trinkgeräte von zum Teil beeindruckender Größe entstanden im 16. Jh. weniger als Gebrauchs-, denn als Schaustücke für die Kredenz.

Vermeintl. giftanzeigende und antitox. Substanzen wie Natternzungen (Fossilien) und Bezoarsteine (Magensteine) in kunstvollen Fassungen fanden als flankierende Sicherheitsmaßnahme zur Giftkostprobe ebenfalls auf den Kredenzen Aufstellung.

Trinkgläser wurden v. a. in der Form von Römer, Stangenglas und dem mit Nuppen verzierten Krautstrunk benutzt. Dem Kühlen von Wein und Wasserflaschen dienten in der zweiten Hälfte des 15. Jh.s erstmals wannenförmige Kühlgefäße. Seltener waren Tischbrunnen, die als Wasser-, v. a. aber als Weinspender eingesetzt wurden oder eine Mischung aus beiden Flüssigkeiten herstellen.

**1550–1650** (Abb. 61) Zw. 1550 und 1650 stieg die Anzahl von Geschirr- und Besteckteilen auf dem Tisch kontinuierl. an. Das Vorschneiden wurde weiterhin praktiziert und anhand illustrierter Spezialliteratur perfektioniert. Zum Aufnehmen der Speisen lagen jetzt an jedem Platz Messer, Löffel und zunehmend auch Gabeln bereit. Für Rumpolt gehörten sie 1581 bereits selbstverständlich zum Gedeck. Seit der zweiten Hälfte des 16. Jh.s verdrängten Teller aus Edelmetall, die im Winter vorgewärmt wurden (Harsdörffer, 1657), die älteren Ablagebrettchen. Das *service à la française*, bei dem mehrere Platten mit verschiedenen Gerichten gleichzeitig nebeneinander auf die Tafel gesetzt und nach dem Verzehr mehrmals gegen neue ausgetauscht wurden, setzt sich durch. Dieser Vorgang erforderte eine sorgfältige Regie, die an den meisten Höfen dem Hofmeister anvertraut wurde. Am Ende der Epoche war die Tischplatte vollständig mit Tellern, Platten und Schüsseln bedeckt. Während bis zur Mitte des 16. Jh.s Tafelgeräte unterschiedl. Gestalt und Provenienz auf den Tischen gestanden hatten, begann man nun damit, alle Bestandteile des

Geschirrs formal aufeinander abzustimmen. Erste Services wurden in Auftrag gegeben (1576 für Albrecht von Bayern, 1620 für Maximilian I. von Bayern).

Neu war die Tazza oder Kredenz, eine flache Schale mit Fuß, auf der v. a. Konfekt serviert wurde.

Zu den etablierten Trinkgefäßformen trat v. a. im N der Deckelhumpen hinzu. Erst nach 1650 verdrängten Gläser das Trinkgeschirr aus Edelmetall weitgehend von der Fürstentafel. Im allg. wurden Trinkgefäße nicht mehr auf der Tafel sondern auf einer Anrichte plaziert, im Bedarfsfall an den Tisch gebracht und nach dem Trinken wieder abgetragen.

Schifförmige Behälter und Trinkgefäße (nefs), die an einigen europ. Höfen seit dem 12. Jh. als Tafelinsignien dem Regenten und ranghohen Gästen vorbehalten waren, sind im Reich erst nach 1550 nachweisbar (München 1568, Prag 1587, Wien 1594), erreichten hier aber bald eine Popularität, die nicht auf die Höfe beschränkt blieb.

→ Abb. 60, 61

→ vgl. auch Abb. 58

→ A. Nahrung und Ernährung; Silberkammer

→ A. Wohnraum; Tafelstube [Kredenz] → C. Festliche Anlässe und Festformen → C. Bankett

**Q.** Marx Rumpolt, Ein new Kochbuch, Frankfurt am Main 1581. – Vincenzo Cervio, Il Trinciante, Venedig 1593. – Giacomo Procacchi, Trancier – Oder Vorleg-Buch, Leipzig 1620. – Georg Philipp Harsdörffer, Vollständiges vermehrtes Trincir-Buch von Tafeldecken, Vorschneiden und Zeitigung der Mundkoste, Nürnberg 1652. – Paul Jacob Marperger, Vollständiges Küchen- und Keller-Dictionarium, Hamburg 1716.

**L.** BENKER, Gertrud: Alte Bestecke. Ein Beitrag zur Geschichte der Tischkultur, München 1978. – GOURARIER, Zeev: Modèles de cour et usages de table: les origins, in: Versailles et les tables royales en Europe. Red. Simonetta Luz AFONSO, Paris 1993, S. 15–32. – GRUBER, Alain-Charles: Gebrauchssilber des 16. bis 18. Jahrhunderts, Würzburg 1982. – HÜTT, Michael: Aquamaniellen. »Quem lavat unda foris«. Gebrauch und Form, Mainz 1993. – ENNÈS, Pierre/MABILLE, Gérard/THÉBAUT, Philippe: Histoire de la Table, Paris 1994. – SCHIEDLAUSKY 1956. – Altes Tafelgerät. Sammlung Udo und Mania Bey (Ausstellungskatalog), bearb. von

Manfred MEINZ, Hamburg 1966. – Die öffentliche Tafel, 2002. – VAVRA 2000. – WIEWELHOVE, Hildegard: Tischbrunnen. Forschungen zur europäischen Tafelkultur, Berlin 2002.

Michaela VÖLKELE

### Silberkammer

Als Silberkammer bezeichnet man sowohl die Räumlichkeiten, in denen ein Teil des Edelmetallbesitzes eines Hofes verwahrt, als auch die administrative Instanz, von der dieser Teil des Vermögens verwaltet wurde. Zunächst hatte der fsl. Schatz sämtl. Gegenstände besonderer Wertschätzung umfaßt: Insignien, Schmuck, Goldschmiedearbeiten für den weltl. und kirchl. Gebrauch, Erinnerungs- und Beutestücke, Kunstgegenstände, Bücher und Archivalien. Nicht zuletzt aufgrund des ständigen Zuwachses wurden die jeweiligen Objektgattungen im Lauf des 15. und 16. Jh.s speziellen Verwahrungsorten und administrativen Zuständigkeiten überantwortet. Während die Schatzkammer nun nur noch die Goldschmiedearbeiten barg, die aufgrund ihres Memorial-, Kuriositäten- oder künstler. Wertes geschätzt wurden, verwaltete und sicherte die Silberkammer das zum regelmäßigen Gebrauch bestimmte Silber. Es bestand zum größten Teil aus Tafelgerät. Geschirr aus einfacherem Material wurde gesondert aufbewahrt.

Die Silberkammer erstreckte sich in der Regel über zwei bis vier Einzelräumen in bes. gesicherten Abschnitten von Burg und Schloß. Kurze Wege zu Küche und Tafelstube spielten bei der Wahl des Ortes eine untergeordnete Rolle. Für das 15. Jh. läßt sich eine bevorzugte Unterbringung in durch dickes Mauerwerk gesicherten Türmen nachweisen (Schloß Tirol, Freudenstein, Merseburg, Dornburg, Burghausen, München). Seit dem Ende des 15. Jh.s findet man die Silberkammer im Erdgeschoß der Kernschloßanlagen (Albrechtsburg Meißen, Wittenberg, Torgau, Bernburg, Dresden). In den geschlossenen Vierflügelanlagen der Zeit nach 1550 schließl. rückten die Silberkammern in die unmittelbare Nähe des Haupttors und damit in den Schutzbereich der Torwächter (Dresden, München, Aschaffenburg). Teile der Silberkammer wurden auf Reisen und sogar im

Krieg mitgeführt, um eine standesgemäße Repräsentation zu gewährleisten (Farbtafel 16).

Die Bestände der Silberkammer waren in zweifacher Hinsicht zum Gebrauch bestimmt: Sie dienten zum einen der fsl. Repräsentation an der Tafel und mußten deswegen verwaltungstechn. auf den permanenten Einsatz an unterschiedl. Orten in und außerhalb des Schlosses und auf eine kontrollierte Rückführung eingerichtet sein. Zum anderen stellte das hier verwahrte Tafelgerät die zwar vorübergehend für repräsentative Zwecke benutzte, grundsätzl. aber jederzeit verfügbare Dispositionsmasse des fsl. Vermögens dar. In Zeiten der anhaltenden Münzentwertung galt eine Silberreserve in Form von Goldschmiedearbeiten, für die seit dem 13. beziehungsweise 14. Jh. Beschau- und Meisterzeichen den realen Silbergehalt garantierten, als sichere Form des Vermögens.

Die funktionale Doppelnatur der Silberkammer als Sparschrank und Geschirrschrank des Hofes tritt auch bei deren Verwaltung zutage. Für den techn. Ablauf in der Silberkammer war ein Silberkämmerer verantwortl., der zunächst der Finanzkammer unterstand. Um 1530 gingen erste Höfe dazu über, der Silberkammer den Status eines eigenständigen, jetzt dem Oberhofmarschall oder Oberhofmeister zugeordneten Ressorts zu verleihen und damit die Rolle des Tafelsilberbestandes im zeremoniellen Tagesablauf des Hofes in den Vordergrund zu stellen (Wien 1527, Ansbach 1535). Die Kammer behielt dagegen die Oberaufsicht über die Schatzkammer und die Kunstsammlungen. Die enge Beziehung der Silberkammer zur Tafel führte außerdem dazu, daß hier zusätzl. auch Tafel- und sonstige Wäsche, Tapisserien und Kerzen verwahrt wurden.

Eigene Silberkammerordnungen oder entspr. Instruktionen innerhalb der Hofstaatsordnungen regelten seit dem 16. Jh. den Aufgabenbereich des Silberkämmerers. Ihm oblag es, das Tafelsilber zu inventarisieren, über die Ausgabe und die Rückführung jedes Geschirrtells Buch zu führen, die Bestände auf Schäden zu überprüfen, die sorgfältige Behandlung durch die Silberwäscherinnen zu kontrollieren, Verluste zu melden und Zugänge und Umarbei-



**Abb. 59:** Schweineschlachten. Französische Miniatur vom Ende des 15. Jahrhunderts Paris BN ms. lat. 886, fol. 9 v, nach: HANSEN, Wilhelm: Kalenderminiaturen der Stundenbücher. Mittelalterliches Leben im Jahreslauf, München 1984, S. 163, Abb. 283.

**Die sechsdachtzigst figur**



**Abb. 60:** Tafel des Fürsten und des Hofstaates um 1490, nach: P. Stephan Fridolin, Schatzbehälter der wahren Reichtümer des Heils. Nach der Original-Ausgabe von Anton Koberger Nürnberg 1491, mit Text- und Bildbeschreibungen hg. von Richard BELLM, Wiesbaden 1962, fig. 86.



**Abb. 61:** Tafel um 1590,  
Lucas van Valckenborch  
und Georg Flegel.  
Slezské Muzeum,  
Opava Inv. Nr. 2692.



**Abb. 62:** Flasche (Gold mit  
Emaildekor) mit Wappen des  
Salzburger Fürstbischofs Dietrich  
von Reichenau, Nürnberg (Hans  
Karl) 1602. Florenz, Palazzo Pitti  
Inv. Nr. I/A. s. e.

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