

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. – MILLITZER, 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-

log. bzw. archäozoolog. und -botan. Untersuchungen ist stets zu beachten, daß die Nahrungsmittel je nach ihrer Beschaffenheit nur mit starken Unterschieden Jh.e später nachgewiesen werden können, falls überhaupt eine Untersuchung des gesamten Fundmaterials hat stattfinden können. Weiterhin können die Beschaffenheit der Böden, der Verbiß durch Tiere und eine Durchmischung von Überresten aus unterschiedl. Zeithorizonten die Aussagekraft der Ergebnisse beeinträchtigen. Ohnehin kann das Nahrungsmittelspektrum in einem derartigen Beitrag nur angedeutet werden.

Grabungen auf der Habsburg belegen für das späte 12. und das beginnende 13. Jh. wie andernorts eine vergleichsweise geringe Bedeutung von Wild für die Ernährung, und dies weist darauf, daß die Jagd eher der standesgemäßen Lebensführung und der Unterhaltung denn wirtschaftl. Erfordernissen zuzurechnen ist. Allerdings wurden nicht immer die kompletten Tiere zur den Burganlagen gebracht, so daß der Wildanteil an der Nahrung höher gelegen haben kann als die Fundanteile der Knochen, die im Regelfall auf zwei bis fünf Prozent des Fleischkonsums hinweisen. Verzehrt wurden primär Rotwild (Hirsche), Rehe, Wildschweine sowie Hasen, und zumindest im Alpenraum läßt sich auch der Braunbär relativ häufig belegen. An Wildvögeln sind an erster Stelle verschiedene Entenarten, Tauben, Rebhühner, Auer- und Birkhahn zu nennen. Selbstverständlich führte der regional differenzierte Wildbestand zu deutlichen Unterschieden zw. den verschiedenen Gebieten.

Bei den Haustieren dominierten Rinder und Schweine vor Schafen und Ziegen, und tendenziell wurden gerade Schweine als Jungtiere geschlachtet, was eine bessere Fleischqualität bedeutet; auf den Tisch gelangte das Fleisch frisch gekocht oder gebraten, gedörrt oder gepökelt. Auch Hühner wurden in großer Zahl verzehrt. Nur in Notzeiten dürften Pferde und selbst Hunde eine Rolle für die Ernährung gespielt haben. Das Vieh wurde überwiegend in den Burgen bzw. auf separaten Wirtschaftshöfen gehalten und gezüchtet, und bezeichnenderweise war der Raub von Großvieh ein wichtiger Aspekt im Rahmen der adligen Fehdeführung. Freilich

sind auch die genannten Haustiere als Abgaben der Hintersassen belegt.

Nicht nur, aber überwiegend bildete Fisch als Fleischersatz eine Grundlage der Fastenspeisen, wobei es deutliche Statusunterschiede zw. den einzelnen Fischarten gab. So galten z. B. Hecht, Lachs und Karpfen durchgängig als Herrenspeise, während die billigen Flußkrebse eher für die Bediensteten erworben wurden. Hochgeschätzt war eine Fischgallrei, deren Einlage neben den zahlreichen Gewürzen, bes. Safran, aus teurem Süßwasserfisch bestand. Dagegen galten eingesalzene Heringe und Stockfisch zumindest bis ins 16. Jh. hinein als gewöhl. Speise. Spätestens im 15. Jh. setzte dann eine intensive Teichwirtschaft ein, um über die beliebten Süßwasserfisch in größerer Zahl und regelmäßiger verfügen zu können; beim Verkauf versprachen die Fische ein Zusatzeinkommen.

Allerdings kann auch für große Teile des Adels konstatiert werden, daß Getreide bzw. Produkte auf Getreidebasis die Grundlage der tägl. Ernährung bildete. Das Getreide konnte einerseits aus der Eigenwirtschaft stammen, andererseits als Abgabe – in welcher Form und aus welchem Rechtsgrund auch immer – in die Vorratsgebäude gelangen. Für etliche Anlagen sind eigene Bäcker und Backöfen erwähnt, und wie auch sonst besaß helles Brot, evtl. mit Ausnahme des Nordens, den höchsten Stellenwert. Ergänzt wurde das Essen durch Erzeugnisse der seit dem 14. Jh. belegbaren Gärten wie Kohl, Hülsenfrüchte oder Zwiebeln, dazu kamen bspw. die verschiedenen Käsesorten, Butter bzw. Anken, und Eier. Unentbehrl. blieb gerade für die Versorgung im Winter eingesalzener Kohl, also Sauerkraut, und hunderte dieser Kohlköpfe mußten im Herbst eingelegt werden. Dennoch spielte der Fleischanteil in der adligen Ernährung eine wichtigere Rolle als bei dem Großteil der Bevölkerung, auch wenn sich die Nahrung im ärmeren Teil des Adels kaum von einer großbäuerl. unterschieden haben dürfte.

Unter den Getränken spielte zumindest bis ins 15. Jh. hinein der Wein eine dominierende Rolle, bevor die Ausbreitung von Hopfenbier vom N aus die Konsumgewohnheiten veränderte.

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 kredenzt 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.



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 sechsundachtzigst 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.