

1991 (Geschichte der Wasserversorgung, 4), S. 8–86. – GREWE, Klaus: Die Wasserversorgung der Burgen, in: Burgen in Mitteleuropa, I, 1998, S. 310–313. – HOFFMANN, Albrecht: Brunnenbau und Wasserversorgung auf Höhenburgen im späten Mittelalter, in: Antike und mittelalterliche Wasserversorgung in Mitteleuropa, hg. von Albrecht HOFFMANN, Kassel 1995, S. 87–105. – ZEUNE 1997.

Bernd FUHRMANN

Küche

Wie bei den anderen Versorgungseinrichtungen zeigt sich auch bei den Küchen ein breites Feld an Variationen, abhängig von der Größe des jeweiligen Haushalts und von den Investitionen in Herd, Feuerstelle und Küchengeräte. Ohnehin ist dieses Thema, wenngleich für die Frage nach dem Konsum von hoher Bedeutung, in der bisherigen Literatur eher nur am Rande behandelt worden. Die heute noch vorhandenen Küchen stammen in ihrer großen Mehrheit aus dem SpätMA und v. a. der frühen Neuzeit, und ihre Einrichtungs- und Gebrauchsgegenstände sind zumeist noch jünger.

Die große Menge der Burg- und Schloßküchen dürfte der Verpflegung einer kleineren Zahl von ständigen Bewohnern und von fallweise anwesenden Handwerkern gedient haben, und deren Kreis umfaßte oftmals nur wenige Köpfe, während hingegen bspw. am kurpfälz. Hof in Heidelberg zu Beginn des 16. Jh.s tägl. etwa 300 Personen und am Tiroler in Innsbruck Ende des 15. Jh. über 500 Menschen zu verpflegen waren. Bes. die Repräsentationsverpflichtungen und die damit verbundene aufwendige Ernährung eines großen Personenkreises von mehreren hundert Gästen konnten nur in zentraleren Anlagen vornehmlich anläßl. von Festlichkeiten oder sonstigen bes. Anlässen erledigt werden. Vor erheblichen Problemen konnte die unangemeldete Ankunft einer größeren Gruppe von Besuchern das Küchenpersonal stellen – und nicht nur für dieses, waren doch dann innerhalb kurzer Zeit zahlreiche Köpfe zu versorgen. Zumindest in höhergestellten Adelskreisen wurde zusätzl. deutlich differenziert für Gesinde und Herrschaft gekocht. Dies trifft freilich weniger zu für zahlreiche Hochadelsburgen, die nur mit einer kleinen Truppe bemannt

waren, aber von der Herrschaft nicht als Wohngebäude benutzt wurden. Auf den Burgen des Niederadels dürfte die Küche allg. weniger deutl. differenziert gewesen sein, wenngleich auch hier Standesunterschiede in der Ernährung sichtbar wurden und werden sollten.

Die Küchen waren zumeist ebenerdig oder im ersten Obergeschoß im Hauptwohngebäude, seltener in einem gesonderten Bau untergebracht; damit war auch die Nähe zu den Vorratsräumen gewährleistet. Doch auch der Weg zum Saal durfte nicht zu weit sein, so daß die Küchen häufig im Stock unter diesem lagen. Backöfen konnten in den Küchenkomplex integriert sein; freilich erwiesen sich die Backöfen wie andere Öfen als reparaturanfällig. Nur die größeren Res.en verfügten über mehrere Küchen. Während längerem Überwiessein gehörte häufig der mitreisende Koch zur Reisegesellschaft, um die Speisen am jeweiligen Aufenthaltsort zuzubereiten. Prinzipiell gehörten die Köche, von Ausnahmen abgesehen, zum schlechter entlohnten Teil des Hofgesindes, obwohl gerade der Überwachung von Hygiene und Qualität der Nahrungsmittel zentrale Bedeutung zukam. Dazu traten die Furcht vor Giftbeimischungen und die realere Gefahr, daß sich zu viele Personen aus den Vorräten bedienten. Je nach der Anzahl der zu versorgenden Personen unterstützte weiteres Küchenpersonal den Koch oder die Köche, unter denen der Mund- oder Meisterkoch eine hervorgehobene Stellung besaß; in Küchen mit hohem Umsatz sind zudem Küchenschreiber belegt.

Fast überall finden sich eine große Feuerstelle mit eigenem Kamin oder Schlot zum Braten des Fleisches, teilw. ergänzt um eine gemauerte Herdstelle mit Rauchfang oder -abzug; zumindest aber mußte ein Schutz gegen den potentiell gefährlich. Funkenflug vorhanden sein. Im Betrachtungszeitraum wurden die Küchen zunehmend separiert in einem eigenen Raum untergebracht, v. a. nachdem man weitere Heizmöglichkeiten (Kachelöfen) in anderen Räumen aufstellte, was wiederum die gesamte Wohnqualität hob. Der nach oben offene Kamin verhinderte, daß die Küche und v. a. die Wohnräume verrauchten, und je höher der Kamin war, desto leichter war bei entspr. Abzugsqua-

lität dieses Ziel erreichbar; verbessern konnte man zudem die Feuersicherheit. Weiterhin konnte der abziehende Rauch zum Räuchern von Fleisch und Fisch genutzt werden. Die Küchenböden waren zunächst mit zugehauenen Steinen gepflastert, später finden sich Böden aus Ziegelsteinen. Nach den Um- und Neubauten in Rheinfels, die Befestigung gestaltete man zum repräsentativen Schloß aus, nahm die in vier Räume unterteilte Küche den gesamten unteren Stock des Palas ein, und sie bestand dann 1571 aus der eigentl. Küche, der Bratküche, einem Küchengemach und einer Milchkammer. Immerhin eine Grundfläche von 520 qm umfaßte die 1452 im Celler Schloß neu gebaute Küche. Die in weiten Teilen nunmehr ortsfest in den Res.en angesiedelten Höfe beanspruchten eben auch eine bessere interne Infrastruktur zur Bewältigung des alltägl. Lebens. Längst nicht überall sind hingegen Wasserleitungen belegt, die ebenso wie Abflusvorrichtungen, übl. waren zumindest Ausgussteine, die Arbeit erleichterten und die Hygienestandards erhöhten.

Zur Grundausstattung der Küchen gehörten eiserne Roste und Bratspieße, Pfannen, Messer, Mörser, Töpfe, irdene und hölzerne Gefäße, Reibeisen, Siebe sowie ein Holzblock oder eine Platte zum Schneiden und Klopfen des Fleisches. Eine zunehmende Verfeinerung und Differenzierung der Gerätschaften läßt sich bei aller Konstanz der Grundformen und der Basisausstattung in den überlieferten Inventaren erkennen, wobei für der österr. Raum ein massiver Wechsel von Holz- zu Tongefäßen erst ab ca. 1680 festgestellt wurde. Im Vorfeld der Amberger Hochzeit von 1474 legte die Küchenordnung fest, daß die zwei Küchen in der Burg mit den notwendigen Utensilien, soweit erforderlich., neu ausgestattet werden müssen, und für die insgesamt benötigten fünf Küchen wurden 20 zusätzl. Köche angefordert.

In der Rheinfelser Anlage befanden sich immerhin u. a. acht große Kessel, acht eiserne und zwei Töpfe aus Messing, drei Fischbecken, 12 Brat- und zwei Fischpfannen, 24 gewöhl. und eine Pastetenpfanne, 17 Bratspieße, sieben paar Hack- und vier Haumesser, eine Axt zum Schlachten sowie Kesselgehänge, Dreifuße, Roste, Reitel (Drehstange) und zwei verschließ-

bare Kästen. Ergänzt wurde die Ausstattung mit einem oder mehreren Tischen; Geschirr und Besteck werden gesondert behandelt. Seit dem 16. Jh. sind dann mechan. Vorrichtungen zum Drehen der Fleischspieße belegt. Fränk. Schadensregister aus der Zeit des Bauernkrieges lassen eine deutl. schlechtere Ausstattung der Niederadelsküchen erkennen. Auch in Sigmundsfreud (Freundsheim) fanden sich 1481 nur fünf Kessel, von denen drei eindeutig der Küche zugehörten, sechs Pfannen, je ein Dreifuß, Reitel, Bratspieß, Schöpfkelle und Rost sowie drei eiserne Kochlöffel. Dazu kamen hier nicht erwähnte Siebe und Brotkörbe.

→ Abb. 76, 77

→ A. Nahrung und Ernährung → B. Kamine → C. Bankett → C. Festliche Anlässe und Festformen

L. BENKER Gertrud: In alten Küchen. Einrichtung – Gerät – Kochkunst, München 1987. – **BUCHNER**, Maximilian: Quellen zur Amberger Hochzeit von 1474, in: Archiv für Kultur-Geschichte 6 (1908) S. 385–438. – **DEMANDT** 1990. – **ENDRES**, Rudolf: Adlige Lebensformen in Franken zur Zeit des Bauernkrieges, Würzburg 1974. – **MALECZEK**, Werner: Die Sachkultur am Hofe Herzog Sigmunds von Tirol († 1496), in: Adelige Sachkultur des Spätmittelalters, Wien 1982 (Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs, 5), S. 133–167. – **MASUCH**, Horst: Das Schloß in Celle. Eine Analyse der Bautätigkeit von 1378 bis 1499, Hildesheim 1983 (Quellen und Darstellungen zur Geschichte Niedersachsens, 95). – **UHL**, Stefan: Wirtschafts- und Wohnbauten, in: Burgen in Mitteleuropa, I, 1998, S. 307–310. – **WACHA**, Georg: Küchen – Köche – Kochen. Nahrung, Versorgung und Eßkultur, in: Adel im Wandel. Politik – Kultur – Konfession, 1500–1700, Wien 1990, S. 147–167. – **ZEUNE** 1997. – **ZINGERLE**, Oswald: Mittelalterliche Inventare aus Tirol und Vorarlberg, Innsbruck 1909.

Bernd FUHRMANN

Backhaus

Die Backhäuser, die sich oft in der Nähe von Brauhäusern und Badestuben befunden haben, befanden sich meist in den Städten. Sie haben aber auch einen gewissen Teil des Wirtschaftshinterlandes der Hofhaltung, Spitäler, Stifte und Kl. gebildet. Den Mittelpunkt der Burg- und späteren Schloßbackhäuser bildete ein gewölbter Brotofen mit innerer Heizung, der schon aus



Abb. 76: Herrschaftsküche. Kupferstich, aus: F. Ph. Florinus, *Oeconomus prudens et legalis*, nach: WACHA, Georg: *Küchen – Köche – Kochen. Nahrung, Versorgung und Eßkultur*, in: *Adel im Wandel. Politik – Kultur – Konfession*, Wien 1990, S. 150.

Abb. 77: Ausschnitt aus dem Monatsbild »Dezember« von Hans Wertinger, um 1525/1530. Nürnberg, Germanisches Nationalmuseum.