

Fürstenschmaus und Bauernbrei

Die Küche im Mittelalter



Das Stundenbuch des Herzogs von Berry



(Les Très Riches Heures du Duc de Berry)

Das berühmteste illustrierte Manuskript des 15. Jahrhunderts ist ein reich verziertes Stundenbuch, von 208 Blättern ist etwa die Hälfte ganzseitig bebildert. Die prächtige Ausstattung und kunstvolle Ausführung machen dieses Buch zu den größten Meisterwerken der Buchmalerei.

Die Kalenderblätter zeigen Lebensformen und Anschauungen der damaligen Zeit, die für jeden Monat typischen Tätigkeiten werden vor einer von der jeweiligen Jahreszeit geprägten Landschaft gezeigt. Jedes Bild wird von einer Lünette (einem Bogenfeld) gekrönt, die die dem jeweiligen Monat zugeordneten Sternzeichen und die herrschende Planetengottheit zeigt.

Das Stundenbuch wurde zwischen etwa 1410 und 1416 von den Brüdern von Limburg für ihren Dienstherrn Johann von Berry gemalt und von Jean Colombe in den Jahren 1485 bis 1489 fertiggestellt. Das Originalmanuskript befindet sich im Musée Condé im Schloss Chantilly.

Der Januar

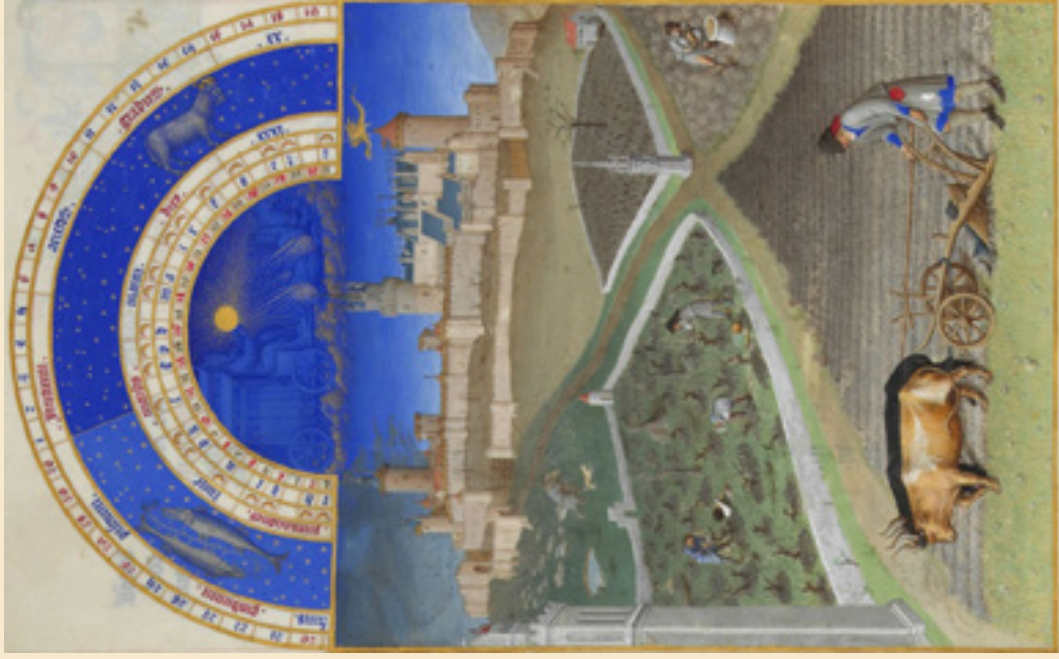
Auf diesem Bild ist ein Neujahrsempfang des Auftraggebers zu sehen. Der Duc de Berry selbst sitzt in einem blauen Gewand an der Festtafel. Am rechten Bildrand sieht man ein Salzschiff, am linken Rand weiteres wertvolles Tafelgeschirr.

Der Februar

Das Bild zeigt eine Szene aus dem Landleben. Ein Mann mit einem Esel schreitet auf ein verschneites Dorf zu, ein anderer Mann schlägt Holz. Im Vordergrund erscheint das traditionelle Motiv für den Februar, Menschen, die sich am Feuer wärmen. Das Feuer ist Kochstelle, Licht- und Wärmequelle zugleich. Das Zimmer zeigt den Gegensatz zur herrschaftlichen Burg, hier gibt es keine wärmenden Strohmatte auf dem Boden, an den Wänden hängt Wäsche und es wird keinerlei Hausrat dargestellt.

Vor dem Haus liegen Bündel dünnes Feuerholz - die großen Scheite gehörten der Herrschaft. Die Bienenstöcke sind leer, im Herbst wurden sie ausgeräuchert und erst im Frühling werden neue Völker eingefangen. Honig war der wichtigste Süßstoff des Mittelalters. Rechts neben den Bienenstöcken ist ein Taubenhaus.





Der März

Das Bild zeigt die ersten bäuerlichen Arbeiten des Jahres. Ein Schäfer mit Hund weidet seine Schafe, Bauern schneiden die Weinstöcke, ein anderer sibt Korn in einen Sack. Ein weiterer Bauer pflügt mit einem Ochsespann - zu jener Zeit wurde aber bereits hauptsächlich der von Pferden gezogenen Räderpflug genutzt.



Der April

Im „Monat des Blumenpflückens“ werden Wald und Feld langsam grün, die ersten Blumen sprießen.



Der Mai

Das Bild zeigt einen Umzug am ersten Mai.



Der Juni

Im „Monat des Heumachens“ zeigt das Bild Bauern, die eine Wiese mähen.



Der Juli

Das Bild im „Monat der Getreideernte“ zeigt Bauern, die mit Sicheln Weizen ernten. Im Vordergrund wird eine Schafschur dargestellt.



Der August

Das Bild zeigt den Beginn einer Beizjagd. Der Falkner mit zwei Greifvögeln zieht eine lange Stange nach, um Wild aus den Büschen zu scheuchen. Wieder sind Hunde zu sehen, deren Aufgabe hier wohl das Aufstöbern und Anzeigen des Wildes ist. Im Hintergrund binden Bauern Weizengarben und laden die Ernte auf einen Karren.



Der September

Das Bild zeigt Lese und Abtransport der Weintrauben. Wein war ein Grundnahrungsmittel, denn Wasser war häufig verunreinigt und Bier noch nicht weit verbreitet.



Der Oktober

Ein Pferd zieht eine Egge, die mit einem großen Stein beschwert ist, damit sie tiefer in das Erdreich eindringt. Davor sät ein Bauer Wintergetreide aus, das von Krähen und Elstern aufgepickt wird. Auf einem anderen Feld steht eine Vogelscheuche in Gestalt eines Bogenschützen, um die hungrigen Vögel fernzuhalten.



Der November

Das Bild zeigt die Eichelmast, den Austrieb der Schweine in den Wald. Der Hirte im Vordergrund wirft einen Ast in eine Eiche, um die Eicheln herunterzuschlagen. Schweine tragen einen wesentlichen Teil zur Ernährung der Menschen bei.



Der Dezember

Der „Monat des Schweineschlachtens“ wird hier mit einer Jagdszene gezeigt. Hund verbeißen sich in einen toten Keiler, daneben ist ein Mann mit Speiß und Jagdhorn zu sehen.

Die Jagd auf Wildschweine, Bären und Hirsche war Sache des Adels. Auf diesem Bild aber werden bedienstete Jäger gezeigt.

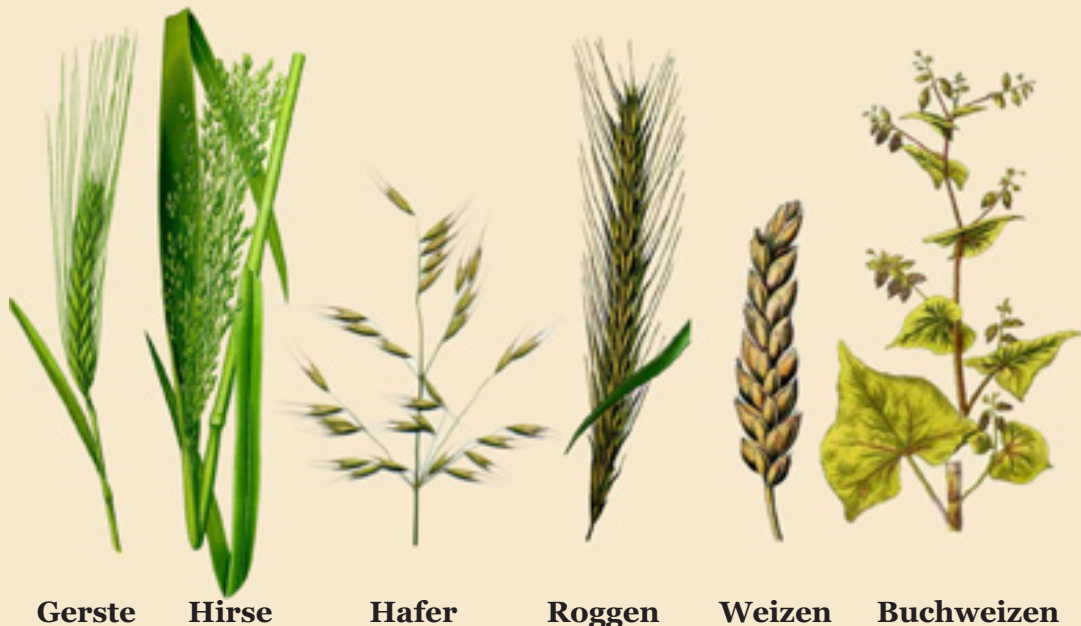
Ackerbau

Getreidesorten

Getreide machte in allen sozialen Schichten einen Großteil der Ernährung aus. Man machte daraus hauptsächlich Getreidebrot, Grütze und Brot.

Gerste, Hirse, Hafer und **Roggen** waren in vielen Regionen die Hauptgetreidearten. Weizen spielte im nördlichen Europa eine Nebenrolle, da er gute Böden benötigt. Roggen ist hingegen ein anspruchsloses Getreide, das auch auf mageren Böden gedeiht. **Buchweizen**, ein Knöterichgewächs, wurde ab dem 14. Jahrhundert in größerem Umfang angebaut.

Die Ernteerträge aller Getreidearten waren bis zum 15. Jahrhundert sehr niedrig: Ein gesätes Korn brachte durchschnittlich nur 3,2 Körner hervor. Heute wird in Europa das 20- bis 25-fache der ausgebrachten Saatmenge geerntet.



Gerste Hirse Hafer Roggen Weizen Buchweizen

Zusammenstellung aus div. Quellen

Mutterkorn und Antoniusfeuer

Weizen, Gerste, Hafer und Dinkel und vor allem Roggen, sind anfällig für einen Befall durch Mutterkorn, einer Pilzkrankheit, die beim Verzehr des befallenen Getreides zu schweren Krankheiten und zum Tode führen kann. Bei Missernten wurde auch schlechtes Korn verwendet, was zu epidemieartigen Ausbrüchen von Ergotismus (auch Antoniusfeuer oder Mutterkornbrand) führte. Symptome waren das Absterben von Fingern und Zehen oder auch ganzen Gliedmaßen, Verwirrtheit, Wahnvorstellungen und Kopfschmerzen.

„1089. Es war ein Seuchenjahr, besonders im westlichen Teil Lothringens, wo viele, deren Inneres das Heilige Feuer verzehrte, an ihren zerfressenen Gliedern verfaulten, die schwarz wie Kohle wurden, Sie starben entweder elendig, oder sie setzten ein noch elenderes Leben fort, nachdem die verfaulten Hände und Füße abgetrennt waren. Viele aber wurden von nervösen Krämpfen gequält.“

Adalbert Mischlewski, Die Antoniter und Isenheim.



Antoniusfeuer, Pieter Brueghel der Ältere, ca. 1559

Der Pflug

Pflügen dient dem Lockern und Wenden der Ackerkrume. Der Boden wird durchlüftet, was die Humusbildung beschleunigt. Der Pflug wurde bereits in prähistorischer Zeit eingesetzt, seine Form - und damit seine Wirksamkeit - hat sich seither aber stark verändert. Zunächst zogen Menschen oder Ochsen den Pflug, später die wesentlich kräftigeren und wendigeren Pferde.



Ackerbau & Pferd & Egge,
Jacob Koebel 1598, Holzschnitt auf Papier



Pflügender Bauer, Ernte und Transport von Getreide zur Mühle,
Holzschnitt von 1473

Die Egge

Vor der Aussaat muss der Boden vorbereitet werden. Angestrebt wird ein ebenes und feinkrümeliges Saatbett, das eine gleichmäßige Ablage der Samen ermöglicht und Wasser und Wärme an das Saatgut lässt.

Ursprünglich bestand die Egge aus einem Zinkenegerüst aus Holz. Diese Zinkeneggen erzeugten aufgrund einer großen Zinkenanzahl einen feinen Bodenzustand. Sie waren neben dem Pflug das Hauptarbeitsgerät der Bauern und wurden von Zugtieren gezogen.

Exiit qui seminat
seminare semen suum



Saat und Ernte

Die Getreidesaat wurde mit der Hand ausgeworfen. Diese Breitsaat ist eine ungenaue Methode, da sich je nach Anzahl der Körner pro Wurf, der Wurfweite und der Schrittlänge des Sämanns unterschiedliche Mengen an Saatgut ergeben. Es gibt **Dunkelkeimer** wie den Weizen, bei dem das Saatgut mit Erde bedeckt werden muss, und **Lichtkeimer** wie den Roggen, bei dem die Saat an der Oberfläche liegenbleibt.

Sommergetreidearten werden im März gesät, im April folgen Rüben und viele Gemüsearten und Kräuter.

Von September bis Oktober wird **Wintergetreide** gesät, diese Arten brauchen Frost um zu keimen.

Missernten führten häufig zu Hungersnöten in der Bevölkerung, da Lebensmittel aus guten Jahren nicht lange haltbar gemacht werden konnten und es keinen weltweiten Handel mit großen Mengen an Getreide, Gemüse, Obst, Futtermitteln und Fleisch gab.

Der Sämann, Hortus Deliciarum der Herrad von Landsberg,
12. Jahrhundert

Brei und Brot

Brot

Brot war ein wichtiger Bestandteil jeder Mahlzeit, damit wurden Suppen und Brühen nahrhafter gemacht und Saucen angedickt. Bis zum 13. Jahrhundert war es vorwiegend Fladenbrot, dann setzte sich das Sauerteigbrot durch. Im Spätmittelalter gab es in den Städten Pasteten- und Waffelbäcker, die mit mobilen Öfen durch die Straßen zogen und kleine Gerichte zubereiteten. Beliebt waren Teigpasteten gefüllt mit Fleisch, Eiern, Gemüse oder Früchten, sie wurden auch auf Märkten angeboten - die ersten Fast-Food-Stände in Nordeuropa.

Brei

Hafer lässt sich nur sehr schwer verbacken, er war aber das wichtigste Getreide für Brei, das Hauptnahrungsmittel der ärmeren Schichten. Ein solcher Brei bestand neben Hafer aus geschroteter Gerste, Roggen oder Hirse und wurde mit Salzwasser oder Buttermilch zubereitet. Wer es sich leisten konnte, aß Breie aus Weizenmehl, Milch, Butter und Honig.

Müller

Im Mittelalter bis in die Frühe Neuzeit galt das Müllergewerbe als anrüchig und zählte zu den „unehrlichen“ Berufen. Kinder aus Müllerfamilien wurden bis Mitte des 16. Jahrhunderts daher meist von der Aufnahme in andere Zünfte ausgeschlossen. Beim **Erbmüller** wurde die Mühle vom Vater auf einen Sohn vererbt, diese waren oft sehr wohlhabend. Beim **Pachtmüller** war der Eigentümer ein Grundherr oder anderer Mühlenbesitzer. War der Grundherr eine Stadt, hieß er „Ratsmüller“ oder „Stadtmüller“. Die Pachtverträge wurden dabei nur für wenige Jahre abgeschlossen und dann erneuert oder an einen Bewerber gegeben, der bereit war, einen höheren Pachtzins zu zahlen.

Aufgrund des hohen Wertes für die Allgemeinheit wurden Diebstähle am Getreide und an der Einrichtung der Mühle mit besonders harten Strafen geahndet (**Mühlenfrieden**).



Der Müller aus: Eygentliche Beschreibung aller Stände auff Erden, hoher und nidriger, geistlicher und weltlicher, aller Künsten, Handwercken und Händeln ...“

Holzschnitt auf Papier, von Jost Amman and Hans Sachs, Frankfurt am Main, 1568

Der **Mahlzwang** verpflichtete die Bewohner des Einzugsgebietes, ihr Getreide in der entsprechenden Mühle mahlen zu lassen. Als Lohn des Müllers behielt dieser einen Teil des Mahlguts oder Geld. Korn und Mehl wurden dabei nicht gewogen, sondern nach Scheffeln und Metzen gemessen. Die Müller versuchten den Mahllohn in die Höhe zu treiben und nutzten dabei die Privilegien ihres Gewerbes. Ihr Ruf war daher oftmals schlecht.

Gab es an einem Wasserlauf mehrere Mühlen, hatte der Müller am oberen Teil das Recht, das Mühlenwehr zu öffnen oder zu schließen, ohne auf die anderen Mühlen Rücksicht nehmen zu müssen - er hatte „**Oberwasser**“.

Bäcker

Brotbacken war im Frühmittelalter Teil der bäuerlichen Selbstversorgung, nur in Klöstern und an Herrenhöfen wurde in Backstuben gebacken. Im Hochmittelalter kam in den Städten das Bäckerhandwerk auf. Bis zum Ende des 13. Jh. entstanden in fast allen Städten **Zünfte**. Sie konnten die Einfuhr von Backwaren und die Ansiedelung fremder Bäcker verbieten, Brotgewicht, Qualität und Preis festlegen. Das Handwerk des Bäckers teilte sich in **Zuckerbäcker** (Konditor), **Pfefferkuchenbäcker** (Lebkuchen), **Los- oder Weißbäcker** (Weizenbrot, Brötchen etc.) und **Schwarzbäcker** (Roggenbrot). Die Errichtung eines Backofens unterlag hinsichtlich der Brandgefahr strenger Vorschriften.

Mit **Bäckerschupfen** oder **Bäckertaufe** wurde bestraft, wer Brot mit zu geringem Gewicht oder schlechter Qualität verkaufte. Dabei wurde der Verurteilte in einem Schandkorb oder mit einer Wippe ins Wasser oder in Dreck getaucht, mit Steinen beworfen und gedemütigt.



Mittelalterliches Monatsbuch (Dezember) aus einem Kalendarium

Gemüse, Obst & Nüsse

Capitulare de villis vel curtis imperii

ist eine Landgüterverordnung (Vorschrift über die Verwaltung der Krongüter), die Karl der Große erließ, wahrscheinlich um das Jahr 800. Es handelt sich um eine berühmte Quelle für die Agrar- und Gartenbaugeschichte. Diese Verordnung enthält detaillierte Regeln über die Dreifelderwirtschaft, die Obstpflege und den Weinbau, die Zucht von Pferden, Rindern, Schafen, Schweinen, Ziegen, Bienen und Fischen. Die hier vorgestellten Pflanzen stammen aus einer Liste dieser Verordnung.

Gemüse und Salat:

Viele Gemüsesorten sind auch noch heute bekannt: **Saubohne, Erbse, Kichererbse, Sellerie, Schnittmangold, Möhre, Kohlrabi, Kohl, Rettich, Gurke, Rauke (Rucola) und Zuckermelone**. Andere Gemüsesorten sind aus der Küche verschwunden.

Obst & Nüsse:

Da Honig und Zucker teuer waren, wurde Obst genutzt, um Speisen einen süßen Geschmack zu geben. Es war auch eine häufige Zutat von Fleisch- und Fischgerichten.

Das Capitulare de villis vel curtis imperii nennt u. a. folgende Obstsorten: **Apfel, Birne, Pflaume, Speierling, Pfirsich, Süßkirsche, Sauerkirsche, Quitte und Mispel**. Weiterhin werden **Esskastanie, Walnuss, Hasel** und **Mandel** genannt.

Genutzt wurden aber auch Wildfrüchte wie **Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren** und **Vogelbeeren**.



Die stärkehaltigen **Pastinaken** und die Stoppelrüben (auch Herbstrüben oder Weiße Rüben) waren Hauptnahrungsbestandteil und wurden später von der Kartoffel verdrängt.



Vom **Aufsteigenden Fuchsschwanz** wurden die Blätter als Gemüse gegessen.



Wurzeln, Blätter und Sprossen des **Pferde-Eppich** wurden als Salat oder Gemüse genutzt.



Der **Schlangen-Knöterich** ist ein Wildgemüse, das auch angebaut wurde.



Die **Gartenmelde** ist ebenfalls eine Pflanzenart in der Familie der Fuchsschwanzgewächse und eine der ältesten Kulturpflanzen (Gemüse, Salat-, Heil- und Färbepflanze).

Gewürze & Kräuter

Gewürze - teuer und begehrt

Gewürze wie **Pfeffer**, **Zimt**, **Muskat**, **Gewürznelken** und **Ingwer** waren wegen ihrer langen Transportwege teuer und wurden gewöhnlich nur in wohlhabenden Haushalten verwendet. Unter ihnen war Pfeffer das wichtigste: nach Schätzungen wurden im Spätmittelalter jährlich etwa 1.000 Tonnen Pfeffer und die gleiche Menge anderer Gewürze nach Westeuropa eingeführt, der Gegenwert entsprach dem des Jahresbedarfs an Getreide für 1,5 Millionen Menschen.

Häufig ist zu lesen, dass Gewürze wie Pfeffer den unangenehmen Geschmack verdorbenen Fleisches oder Fisches überdecken sollten. Das ist unsinnig, da die importierten Gewürze sehr wohlhabenden Haushalten vorbehalten waren, die sich Fleisch und Fisch in guter Qualität leisten konnten, das im Vergleich dazu preisgünstig war.

Weitere importierte Gewürze waren **Kubebenpfeffer**, **Macis**, **Narde**, **Paradieskörner** und **Langer Pfeffer**. **Safran** war das teuerste Gewürz, ein Pfund entsprach dem Gegenwert eines Pferdes.

Kräuter - schmackhaft und gesund

Die verschiedenen **Senfarten**, **Salbei**, **Petersilie**, **Dill**, **Kümmel**, **Minze**, **Fenchel** und **Anis** wurden im europäischen Raum angebaut und waren erheblich preisgünstiger.

Das Capitulare de villis vel curtis imperii nennt u. a. folgende Würzpflanzen und Kräuter: **Schnittlauch**, **Bärlauch**, **Küchenzwiebel**, **Winterzwiebel**, **Schalotte**, **Knoblauch**, **Petersilie**, **Rosmarin**, **Estragon**, **Anis**, **Dill**, **Fenchel**, **Liebstockel**, **Senf**, **Bohnenkraut**, **Kümmel**, **Schwarzkümmel**, **Kreuzkümmel**, **Koriander** und **Garten-Kerbel**. Viele im Mittelalter genutzten Gewürze und Kräuter sind heute fast unbekannt.



Bockshornklee wird geröstet, gekocht oder frisch verzehrt, seine Samen als Brot- oder Käsegewürz verwendet. Er ist auch eine alte Heilpflanze.



Der **Gemeine Beifuß** wird als Gewürzpflanze zu fetten Fleischgerichten benutzt. Die enthaltenen Bitterstoffe regen die Bildung von Magensaft und Gallenflüssigkeit an und unterstützen so die Verdauung. Er wird auch als Heilpflanze eingesetzt. Beifuß kommt sehr häufig auf nährstoffreichem Brachland vor.



Bärwurz hat einen kräftig-deftigen Geschmack, der Quark und Käse würzt.



Die **Knoblauchrauke** hat einen pfeffrigen, knoblauchartigen Geschmack und wird auch als Heilpflanze eingesetzt.



Die Blätter der **Weinraute** haben einen intensiven Geschmack, man würzt damit Wild, Hammel, Käse, Kräuterbutter, Fisch, Soßen und Gebäck. Sie war eine geschätzte Heilpflanze, die aber wegen ihrer Nebenwirkungen nicht mehr verwendet wird.

Die **Eberraute** ist hauptsächlich zum Verfeinern fetten Fleisches geeignet. Die Bitterstoffe haben eine appetit- und verdauungsfördernde Wirkung.

Der aromatisch-herbe **Schabzigerklee** dient getrocknet zum Würzen von Käse, Brot, Eierkuchen, Frischkäse oder Quark. Er wirkt appetit- und verdauungsanregend.

Metzgerhandwerk, Jagd & Fischerei

Fleisch

Fleisch zählte bis in das 16. Jahrhundert zu den wichtigsten Nahrungsmitteln. Auch wenn der Ackerbau zunahm, blieb der Verbrauch im Hochmittelalter groß und lag im Spätmittelalter pro Kopf noch bei über 100 Kilogramm jährlich.

Schlachtabfälle gab es kaum, waren Bratenstücke hauptsächlich den Wohlhabenden vorbehalten, so war Kochfleisch Volksspeise und für die Armen blieben Innereien, Füße, Maul und Kehle.

Hauptsächlicher Fleischlieferant war das Hauschwein, das äußerlich noch sehr seinem wilden Verwandten glich. **Schweine** liefen oft frei in den Straßen umher und fraßen die Abfälle, die dort herumlagen. Im Spätherbst wurden die Tiere in die Wälder getrieben, wo sie sich an Eicheln und Bucheckern satt fraßen und ordentlich Speck ansetzten. Geschlachtet wurden sie vorwiegend im November und Dezember, das Fleisch wurde durch Pökeln, Dörren und Räuchern haltbar gemacht.

Die Aufzucht von **Rindern** war deutlich schwieriger, denn die Bauern benötigten entsprechendes Weideland. Ochsen und Kühe wurden als Zugtiere und Milcherzeuger gehalten.

Schafe waren hauptsächlich Wolllieferanten, Lamm- und Hammelfleisch war nur in Regionen mit hoher Wollproduktion üblich. Die Ziege war „die Kuh des armen Mannes“.

Pferdefleisch war lange Zeit ein übliches Nahrungsmittel. Pferdemetzger gibt es auch noch heute in Deutschland.

Hühner, Gänse und **Enten** waren ebenfalls beliebte Fleischlieferanten, Huhn war für die ärmere Bevölkerungsschicht das am ehesten erschwingliche Fleisch.



Schlachtereier, Tacuinum Sanitatis, 15. Jahrhundert



Dachse, Walter Heubach

Wild

Wild spielte als Nahrungsmittel eine geringe Rolle, die Jagd auf **Rotwild, Rehwild** und **Wildschwein** war dem Adel vorbehalten, Bauern durften - wenn überhaupt - Niederwild jagen. Man aß so ziemlich jede Vogelart, der man habhaft werden konnte: **Schwäne, Pfauen, Reiher, Wachteln, Kraniche, Störche, Lerchen** und **Drosseln**.

Es gibt den Satz, dass man im Mittelalter alles aß, was man in einen Topf stecken konnte und das nicht von allein wieder herauskam. Zum „Jagdwild“ gehörten u. a. auch **Eichhörnchen, Igel** und **Siebenschläfer**. Dieser uns heute fremd anmutende Fleischerwerb hielt sich noch Jahrhunderte. In Henriette Davidis Kochbuch aus dem Jahre 1894 finden wir noch **Schnepfe, Kramsvogel, Auerhahn, Fischreiher, Fischotter, Biber, Dachs, Delphin, Widder** und **Bär**. Wohlgermerkt: Dieses Kochbuch wurde für die Hausfrau aus der „Besseren Gesellschaft“ geschrieben und die Rezepte sind keinesfalls für Notzeiten gedacht!



Fischerei, Tacuinum Sanitatis, 15. Jahrhundert

Süßwasserfische & Krebse

Wer an den Küsten, an Seen oder Flüssen lebte, dem bot sich eine große Vielfalt an Fischen und Krebsen. Fisch wurde häufig als Fleischalternative an Fastentagen serviert. Da das Jahr eine hohe Zahl an Fastentagen aufwies, war Fisch in der mittelalterlichen Ernährung sehr wichtig.

Bei der Fischerei spielten **Lachs**, **Neunaugen** und **Äschen** eine große Rolle. Durch die Überfischung an Seen oder Flüssen nahmen Anzahl und Größe der gefangenen Süßwasserfische jedoch stark ab. Fischzucht, hauptsächlich von **Karpfen**, wurde in sehr weitläufigen Teichanlagen von Klöstern und Adelshöfen betrieben.

Der Europäische **Flusskrebs** war in fast ganz Europa verbreitet, bis durch das Aussetzen amerikanischer Flusskrebsarten die Krebspest, eine tödlich verlaufende Pilzerkrankung, eingeschleppt wurde. Ab 1880 trat die Krebspest in Mitteleuropa auf und ist bis heute ein Grund dafür, dass Edelkrebse in ihrem angestammten Lebensraum weitgehend ausgerottet sind.

Salzwasserfische

Ab dem 10. Jahrhundert begann ein europaweiter Handel mit **Kabeljau** (Stockfisch), einem Salzwasserfisch, der sich gut konservieren lässt, indem man ihn leicht salzt und dann an der Luft trocknen lässt.

Ab dem frühen 13. Jahrhundert wurde europaweit vor allem **Hering** als Fastenspeise gegessen. Für die Konservierung von Heringen sind große Mengen Salz notwendig. Köln und Frankfurt waren Zentren für den Heringshandel.

Wein & Bier

Weinanbau

Die Klimaverbesserung, die in der Übergangsphase vom Früh- zum Hochmittelalter einsetzte, machte den Weinanbau auch in kälteren Regionen möglich. In Weinanbaugebieten wurde Wein von großen Teilen der Bevölkerung fast täglich getrunken und zu einem wichtigen Handelsgut.

Die Qualität des Weines schwankte je nach Anbaugbiet, Traubenart und vor allem der Anzahl der Traubenpressungen. Aus der ersten Pressung wurde der teuerste Wein gewonnen. Ärmere Bevölkerungsschichten tranken den billigen Nachwein oder Tresterwein, der aus der zweiten oder gar dritten Traubenpressung erzeugt und häufig mit Wasser und Essig gestreckt wurde.

Wein war das prestigeträchtigste Getränk und sollte angeblich die Verdauung unterstützen, gutes Blut fördern und die Stimmung aufhellen.

Gewürzweine

Dem Wein wurden häufig Gewürze wie Ingwer, Pfeffer, Paradieskörner, Muskatnuss und Gewürznelke beigemischt, was die gesundheitsfördernde Wirkung des Weines unterstützen sollte. Der so genannte **Hippocras**, ein stark gesüßter und gewürzter Wein, galt als besonders wirksames Heil- und Stärkungsmittel. Bereits im 14. Jahrhundert konnte man die dazu benötigten Gewürze in kleinen Säckchen als fertige Gewürzmischung kaufen.

Wein und Bier als Nahrungsmittel

Trinkwasser erhielten die Menschen des Mittelalters nur aus Bächen, Flüssen und unzureichend gefassten Brunnen. In den Städten lagen die Brunnen oft in unmittelbarer Nähe von Abfallgruben und Latrinen, daher war die Wasserqualität während des gesamten Mittelalters mangelhaft. Frische **Milch** gab es nur für Kranke und Kleinkinder, Erwachsene tranken **Buttermilch** oder **Molke**. **Obstsäfte** und **Obst- und Beerenweine** sowie **Met** - der Honigwein - spielten eine geringe Rolle.

Gegen Ende des Mittelalters lag der Konsum von Wein in Deutschland bei ca. 1 Liter pro Tag, aber auch bis zu 4 Litern galten nicht als unmäßig. Der Konsum von Bier kann nicht so genau beziffert werden, da über die unfreie Landbevölkerung keine genauen Zahlen vorliegen, man kann aber von einem Tageskonsum von ca. zwei Litern am Tag für die erwachsene Bevölkerung ausgehen, bei Männern wie bei Frauen. Kinder tranken zu dieser Zeit ebenfalls Bier, allerdings weniger und leichteres Bier als die Erwachsenen, Wein wurde erst zum 14. Lebensjahr empfohlen.

Daten aus: Hengartner T., Merki C. und Christoph M. (Hrsg.)



Der Rebmann aus: *Eygentliche Beschreibung aller Stände auff Erden, hoher und nidriger, geistlicher und weltlicher, aller Künsten, Handwercken und Händeln ...*
Holzschnitt auf Papier, von Jost Amman and Hans Sachs, Frankfurt am Main, 1568



Der Bierbreuer aus: *Eygentliche Beschreibung aller Stände auff Erden, hoher und nidriger, geistlicher und weltlicher, aller Künsten, Handwercken und Händeln ...*

Jost Amman and Hans Sachs, Frankfurt am Main, 1568

Grutbier

Zum Brauen des Bieres wurden alle vorhandenen Getreidearten verwendet und bis ins 16. Jahrhundert mit Grut (Gruit) gewürzt. Grut ist eine Kräutermischung, deren Zusammensetzung variiert. Genutzt wurden Gagel, Schafgarbe, Heidekraut, Beifuß, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lorbeer, Mädesüß, Anis, Kümmel, Wacholder, Koriander und Hopfen. Zugesetzt wurden manchmal auch Sumpfporst, der stark berauschend wirkt, Fliegenpilz, Schwarzes Bilsenkraut, Tollkirsche und Stechapfel, die halluzinogene Eigenschaften besitzen. Grutbiere haben eine geringere Haltbarkeit als mit Hopfen gebraute Biere.

Hopfenbier

Hopfen wurde erst ab dem 12. Jahrhundert beim Brauen verwendet, die Biere wurden dadurch haltbarer. Die Hopfenbierbrauerei war im 13. und 14. Jahrhundert vor allem in Norddeutschland und Flandern erfolgreich, das Hopfenbier setzte sich aber erst im 16. Jahrhundert generell durch.

Honig, Zucker & Salz



Bäuerlicher Bienenstand,
Kupferstich von Jan van der Straet, 16. Jahrhundert

Honig

Honig war das wichtigste Süßungsmittel und Bienenwachs (für Kerzen) ein sehr wertvolles Nebenprodukt.

Honig macht Lebensmittel haltbar, weil er das Wachstum von Schimmelpilzen und Fäulnisbakterien hemmt.

In Wasser gelöster Honig fermentiert nach wenigen Tagen zu Met (Honigwein). Er war das erste europäische alkoholische Getränk.

Imkerei

Ursprünglich wurden Bienenvölker aus hohlen Baumstämmen geholt oder die Baumstücke herausgeschnitten und an einem anderen Platz aufgestellt. Bei der **Korbimkerei** wurden den Bienen neue Nisthöhlen gegeben. Bei der Ernte von Honig und Wachs wurden die Waben herausgeschnitten. Die heutige Form der Bienenstöcke, bei denen der Imker Bienenwaben entnehmen kann, ohne das Bienenvolk zu schädigen, war unbekannt, die Honigernte bedeutete den Verlust des Volkes. Daher war Honig teuer.



Die Bienenzüchter,
Federzeichnung von Pieter Bruegel dem Älteren, um 1568



Kauf von Zucker, Tacuinum Sanitatis, 15. Jahrhundert

Zucker

Im 10. und 11. Jahrhundert begannen die Kreuzritter die Zuckerproduktion im Nahen Osten zu kontrollieren. Der Zucker wurde über das Mittelmeer nach Europa gebracht. Venedig kontrollierte ab 996 den Handel. Rohrzucker galt als Wundermittel, das als Mittel gegen die Pest, bei Erkältungen und Magenproblemen verwendet wurde. Ab dem 15. Jahrhundert wurde Honig als Süßmittel durch Rohrzucker verdrängt.

Statussymbol Zucker

Rohrzucker war bis zum 14. Jahrhundert rar und teuer. Kunstvoll verzierte Zucker-Figuren waren Bestandteile prunkvoller Feste. Aus Zucker und gemahlenden Mandeln wurde Marzipan hergestellt, das zu Figuren geformt wurde. Dieser Brauch hat sich bis heute, vor allem in der Weihnachtszeit, erhalten. Zu den ersten Süßwaren gehörten außerdem kandierte Früchte, Zitruschalen und Blüten, mit Zuckerguss überzogene Gewürzsaamen und Pastillen.

Salz

Salz spielt in der gesamten Ernährung der Menschheit eine große Rolle. Im Mittelalter war es nicht nur notwendiger Ernährungsbestandteil, sondern spielte auch eine unverzichtbare Rolle in der **Nahrungsmittelkonservierung**.

Meersalz wird an den Küsten gewonnen, indem man Meerwasser in künstlichen Verdunstungsteiche (Salzgärten) leitet. Durch die Wasserverdunstung steigt die Salzkonzentration an. Diese Salzlake wird in weitere Becken geleitet, durch erneute Verdunstung kristallisiert das Salz am Grund der Becken aus.

Steinsalz ist ursprünglich Meersalz, das sich vor Millionen Jahren abgelagert hat. Unterirdische Steinsalzvorkommen werden in Sinkwerken mit Wasser ausgelaugt. Die Sole wird wieder nach oben gepumpt und in einer Salzsiederei verdampft.

Natürliche Solen aus salzhaltigen Quellen wurden früher mit Gradierwerken genutzt.

Ein **Gradierwerk** bestand aus einem Holzgerüst, das mit Reisigbündeln verfüllt war. Das Solewasser wurde durch das Reisig geleitet und durch die Verdunstung des Wassers erhöhte sich der Salzgehalt. Danach wurde die Sole in Pfannen verdampft, es entstand das **Sud- oder Siedesalz**.



Die Saltzpan zu Hallstätt,
Matthäus Merian, Topographia Germaniae 1679

Konservierung: dörren, pökeln, räuchern, gären lassen

Dörren

Dörren ist wahrscheinlich die älteste Konservierungsmethode und bezeichnet verschiedene Verfahren, die Lebensmitteln durch Lufttrocknung Wasser entziehen. Vitamine, Mineralstoffe und Nahrungsfasern bleiben erhalten, die Nahrungsmittel werden durch den Wasserentzug kleiner und leichter.

Die einfachste Methode, die Lebensmittel zu trocknen, ist, sie der trockenen Umgebungsluft auszusetzen. Dazu werden sie auf ein Trockensieb gelegt oder an einer Schnur aufgehängt. Keller, Dachböden und Wohnräume, manchmal auch Backöfen, dienen zum Trocknen von Lebensmitteln.

Getreide, Hülsenfrüchte, Nüsse trocknen schnell, Gemüse, Früchte, Kräuter, Fleisch, Fisch und Pilze benötigen länger um zu trocknen.

Einsäuern

Einsäuern ist eine heute noch sehr bekannte Methode, durch natürliche Gärung Nahrungsmittel haltbarer machen. Die in der Luft enthaltenen Milchsäurebakterien vergären dabei den Zucker in den Gemüsen zu Milchsäure, die Fäulnis verhindert und den typischen Geschmack des Sauerkrauts, der sauren Gurken oder eingesäuerten grünen Bohnen verursacht.

Butter und Käse

Kühe gaben im Winterhalbjahr wegen der reduzierten Futtermengen weniger Milch, die außerdem weniger fetthaltig als die Sommermilch war. Um den Nährwert der Sommermilch zu erhalten, machte man daraus Käse. Auch Butter gehörte zu den Lebensmitteln, die während des Sommerhalbjahrs gewonnen und für das Winterhalbjahr aufbewahrt wurden. Damit sie nicht so leicht ranzig wurde, enthielt die eingelagerte Winterbutter häufig zwischen fünf und zehn Prozent Salz, das vor dem Verwenden der Butter aber ausgespült werden konnte.



Verkauf von Fleisch,
Konstanzer Richental Chronik, 1464

Stockfisch und Klippfisch

Stockfisch und Klippfisch sind die Bezeichnung für Trockenfisch. Verwendet wurden **Kabeljau**, **Seelachs** und **Schellfisch**.

Beim **Klippfisch** wurden die Fische gesalzen und zum Trocknen auf den Klippen ausgebreitet.

Beim **Stockfisch** wurden die Fische paarweise an den Schwanzflossen zusammengebunden und auf Holzgestellen getrocknet. Er diente zur Versorgung von Schiffsmannschaften und Soldatenheeren und wurde als **Reiseproviand** auf Pferden mitgeführt. Dafür wurde auf dem Widerrist des Pferdes ein Holzgestell befestigt. Der Fisch durfte nicht länger als das Stockmaß des Pferdes sein. Er war auch eine beliebte **Fastenspeise** bei den Menschen, die keinen Zugang zu frischem Fisch hatten. Stockfisch wurde zwei bis drei Tage gewässert und dann zubereitet oder roh gegessen.

Pökeln

Beim Pökeln werden Fleisch und Wurst mit Nitritpökelsalz (Mischung aus Speisesalz und Natrium- oder Kaliumnitrit) konserviert. Das Fleisch wird fester und leichter.

Beim Trockenpökeln wird das Fleisch mit Pökelsalz bedeckt und lagenweise geschichtet. Dabei wird viel Feuchtigkeit entzogen, was eine gute Haltbarkeit bewirkt.

Beim Nasspökeln wird das Fleisch in eine Salzlake eingelegt. Dieses Verfahren ist weniger zeitaufwändig und das Fleisch saftiger, aber nicht so lange haltbar. Nach dem Pökeln wird das Fleisch für einige Zeit aus der Lake genommen und dann luftgetrocknet oder geräuchert.

Räuchern

Räuchern konserviert und aromatisiert Fisch und Fleisch.

Bäuerliche Haushalte schlachteten im Herbst einen Teil des Viehs, da das Futter nicht ausreichte, um alle Tiere über den Winter zu bringen. Das so gewonnene Fleisch wurde geräuchert. Dabei werden die zuvor eingesalzenen Stücke in den Rauch von Holzfeuern gehängt.



Verkauf von von Fischen, Fröschen und Schnecken,
Konstanzer Richental Chronik, 1464

Esskultur der Bauern

Hunger und Mangel

Durch Missernten, Dürren, Hochwasser, Kriege und Plünderungen mangelte es wieder an ausreichender Nahrung. Zwischen den Jahren 1043 und 1045, sowie 1195, 1198 und 1225/1226 kam es in weiten Teilen Europas zu Hungerkatastrophen. Da ca. 80% des Einkommens eines Haushalts für Lebensmittel aufgewendet werden musste, konnte schon ein starker Preisanstieg nach Missernten zu Hunger führen. Skelettfunde aus dem Mittelalter belegen entsprechende Ernährungsmängel, die zu einer höheren Anfälligkeit gegenüber Krankheiten führten und gerade Kinder in ihrer Entwicklung beeinträchtigten.

Nahrungsmittel

Getreidebreie und -grützen zählten das gesamte Mittelalter hindurch in allen Schichten zu den Grundnahrungsmitteln. Brot war im 10. Jahrhundert selbst in vornehmen Klöstern ein nicht alltägliches Nahrungsmittel, während es im 13. Jahrhundert auch in ärmeren Bevölkerungsschichten täglich gegessen wurde. Auf den Tisch kamen weiterhin alle Arten des heimischen Gemüse wie Rüben, Kohl, Lauch, Rettich, Möhren, Zwiebeln, Kürbisse, Gurken, Fenchel, Erbsen, Linsen und dicke Bohnen. Dazu kam einheimisches Obst, im Frühjahr auch Wildsalate. Gewürzt wurde mit einheimischen Kräutern wie Petersilie, Minze, Dill, Kümmel und Schalotten.

Hausschwein und Haushuhn waren die wichtigsten Fleischlieferanten, daneben gab es Schaf- oder Ziegenfleisch.

Getrockneter Kabeljau und gesalzener Hering gehörten ab dem 10. Jahrhundert zu den europaweit gehandelten Lebensmitteln, daneben wurde eine Vielzahl unterschiedlicher Arten von Süß- und Salzwasserfischen gegessen.



*On. Maigre-on Le pot mouc est un pauvre Cousin
Flour, à Grève-à-pour trag, tant que se l'On*

*Dier magereken de pot rouc is een arm d'On
das Loep' ik nar de witer Gaden met fette l'ij*

Die magere Küche, Pieter Bruegel der Ältere, 1563, Kupferstich



Bauernküche im Stall, Jan Victors, 17. Jahrhundert

Geschirr und Besteck

Geschirr und Besteck bestanden in den bäuerlichen Familien zum Großteil aus Holz, nur die Messer aus Metall. Die Gabel diente zum Herausheben des Fleisches aus der Brühe oder zum Festhalten beim Schneiden, bei Tisch wurde sie nicht benutzt, Fleisch (wenn es denn welches gab) wurde mit den Fingern gegessen. Da zumeist Brei oder Suppe auf den Tisch kam, war der Löffel das wichtigste Besteckteil.

Als Teller benutzte man ein Holzbrett oder eine Scheibe Brot, die man nach der Mahlzeit entweder selbst aß oder sie den Hunden gab. Manchmal teilte man sich mit seinem Nachbarn einfach eine große Schüssel.

Auch die Trinkgefäße bestanden meist nur aus Holz oder Keramik.

Die Küche

Bei den Bauern war die Küche der einzige Ort, an dem es Feuer und damit auch Wärme und Licht gab. Hier wurde gearbeitet, geschlafen, gekocht und gegessen. Decken und Wände waren durch den Ruß des offenen Feuers schwarz.

Die Flammen durfte nicht erlöschen, nachts wurde die Glut unter einer Tonhaube aufbewahrt, die man morgens leicht wieder entflammen konnte.

Die Ausstattung war bescheiden. Die wichtigsten Kochutensilien - Spieß und Kessel - hingen über dem offenen Feuer. Der Kessel blieb ununterbrochen über der Flamme, Essensreste wurden direkt wieder zu neuen Speisen verarbeitet. Die meisten Mahlzeiten wurden in einem großen Kessel über dem Feuer zubereitet. Eintöpfe, Breie und Suppen waren daher die häufigsten Speisen.

Gekocht wurde meist an einer kniehoch aufgemauerten offenen Feuerstelle. Dabei befand sich diese auch in wohlhabenden Haushalten in der Mitte des Wohnraums und heizte gleichzeitig die Räume. Erst im Hochmittelalter schrieben die Feuerverordnungen vieler Städte vor, dass Häuser einen gemauerten Kamin haben mussten.

Backöfen waren teuer, man fand sie nur in größeren Haushalten und in Bäckereien.

In vielen Gemeinden teilte man sich die Nutzung eines Ofens, sodass jeder sein Brot backen konnte.

Esskultur des Adels

Die Küche

In wohlhabenden, großen Haushalten befand sich die Küche oft in einem separaten Gebäude.

Backöfen, Dreifußtöpfe, Pfannen, Waffeleisen, Siebe, Reiben, Bratenroste und drehbare Bratenspieße waren teuer und meist nur in wohlhabenden Haushalten zu finden. Bratenspieße gab es in verschiedenen Größen, damit konnte von der Wachtel bis zum Ochsen alles am offenen Feuer gegart werden. Töpfe und Kessel hingen an längenverstellbaren Ketten über dem Feuer, um die Hitzeeinwirkung regulieren zu können.

Es gab zum Teil riesige Küchenanlagen mit bis zu sieben Herdstellen und einem Koch als Oberaufseher. In einer herrschaftlichen Küche gab es viel Personal, dazu kamen die Bediensteten, die sich um die Bewirtung der Gäste kümmerten oder die Vorräte verwalteten.

Geschirr und Besteck

In wohlhabenden Haushalten benutzte man **Scheiben aus altem Brot** oder **Teller aus Holz oder Zinn** als Unterlage. Die mit Fett und Bratensaft getränkten Brotscheiben aß man am Ende der Mahlzeit auf oder verteilte sie in reichen Haushalten mit den Überresten der Mahlzeiten an Bedürftige.

Fleisch wurde im Speisesaal vor den Augen der Gäste tranchiert, man erwartete jedoch von den Gästen, dass sie ihr eigenes **Messer** mitbringen würden, um ihr Fleisch zu schneiden. **Löffel** hingegen wurden zum Essen gereicht. **Gabeln** waren aufgrund ihrer Form bis zum Ende des Mittelalters als Werkzeug des Teufels verschrien.

Teller, Becher und Kannen aus Holz waren bis ins 19. Jahrhundert weit verbreitet, sind aber nur sehr spärlich bis in unsere Zeit erhalten. Kannen aus Kiefernholz wurden, wie große Fässer, aus einzelnen Längshölzern zusammengesetzt und mit Metallreifen fixiert, gedrechselte Kannen kamen eher selten

vor. Halbrunde Schälchen dienten als Trinkgefäße. Es gab auch Schüsseln (teils mit Deckeln), Holzsteller mit leicht verdickten Rändern und in der Form unserer heutigen Suppenteller. Ab dem 15. Jahrhundert schmückten Adlige und begüterte Bürger ihre Tafeln mit wertvollem Geschirr aus **Silber und Gold**.

Bis zum 10. Jahrhundert waren **Gläser** in den reichen Häusern sehr geschätzt. Eine besondere Form war der „Tümmler“ ein Gefäß ohne eine gerade Standfläche und mit halbkugeligem oder glockenförmigem Körper. Zu Anfang des 13. Jahrhunderts wurde Glas wieder geschätzt, diesmal in einer Vielzahl an Formen, mit bunter Emaille-Bemalung oder aufgesetzten Glastropfen. Im 14. Jahrhundert kamen die „Krautstrünke“ auf. Es gab auch Glasschalen, -kannen und -flaschen, eine größere Verbreitung erfuhren sie aber erst im Hochmittelalter.

Tischsitten

Mahlzeiten waren eine gemeinschaftliche Handlung, bei der die Dienstboten im selben Raum speisten wie ihre Herrschaften. Die Hierarchie der Anwesenden bestimmte die Sitzordnung, Rangniedere hatten dem Ranghöheren die Speisen anzureichen und ihm die besten Stücke vorzulegen.

Bei jedem Gang eines Banketts wurden mehrere Gerichte aufgetragen. Das Essen, das aus der Küche in den Speisesaal getragen wurde, wurde meist auf Platten oder in großen Töpfen serviert.

Flache, aufgeschnittene Brotleibe dienten als Teller, gegessen wurde mit den Fingern, Löffeln und dem Messer. Die eigene Kleidung diente nach dem Essen dem Säubern der Finger.



Küche mit Kachelofen, Dreifußtöpfen und Bratenspieß.
Abb. aus der Kuchenmaistrey, Augsburger Ausgabe von 1505

Benimmregeln

Im frühen Mittelalter waren Frauen bei Tisch nicht zugelassen, doch im 11. Jahrhundert änderte sich das. Daraufhin wurden Tischregeln eingeführt, zum Beispiel:

- Wasche dir vor dem Essen die Hände.
- Schneide dir zu lange Fingernägel.
- Fange nicht an zu essen, bevor die anderen anfangen.
- Stopfe nicht ein zu großes Stück in den Mund.
- Trink oder sprich nicht mit vollem Mund.
- Kratze dich nicht am Leib oder Kopf.
- Pass auf, dass keine sechsfüßigen Tierchen an dir herumkrabbeln.
- Wisch dir den Mund ab, wenn du den Becher nimmst.
- Wenn du niesen oder husten musst, lass allem freien Lauf, aber wende dich ab.
- Schnäuze nicht in die Hand.
- Auch wenn dir ein Stück deines Tischnachbarn besonders gefällt, nimm es nicht weg.
- Stelle deine Ellbogen nicht auf den Tisch.
- Säubere deine Zähne nicht mit dem Messer.
- Wirf keine Abfälle unter den Tisch.



Küchendarstellung aus Tacuinum Sanitatis,
14. Jahrhundert

Fastenzeiten & Fastenspeisen

Fastenzeiten

Die Anzahl der Fastentage schwankte sowohl nach Region, als auch im Laufe der Jahrhunderte. Ein Jahr wies bis zu 150 solcher Tage auf. Ausgenommen waren Kinder, Alte, Kranke, Pilger und Bettler.

Diese Speisegebote untersagten den Verzehr von Fleisch und für die strenge Fastenzeit vor Ostern auch Milch(-produkte), Eier und Alkohol. Nur eine sättigende Mahlzeit am Tag war erlaubt.

Das Osterfasten dauerte ursprünglich zwei, wurde später auf sechs und schließlich auf 40 Tage verlängert. Die vorweihnachtliche Fastenzeit umfasste 40 Tage und begann nach dem 11. November, dem Martinstag. Das Fastengebot galt auch viermal im Jahr an den Quartembertagen (nach dem 1. Fastensonntag, Pfingsten, dem 3. Septembersonntag und dem 3. Adventssonntag) und am Vortag verschiedener Hochfeste und Heiligenfeste, z. B. am Heiligen Abend.

Fleisch war außerdem an allen Freitagen, auf die kein Hochfest fiel, verboten.

Durch die Fastengebote fast ausgerottet

Mehrere Tierarten wurden durch die intensive Jagd in der Fastenzeit fast ausgerottet und stehen heute unter Schutz.

Weinbergschnecken waren eine beliebte Fastenspeise in Klöstern, da sie weder Fisch noch Fleisch sind.

Fischotter und Biber wurden als „Fische“ verzehrt und fast ausgerottet.

Die Europäische Sumpfschildkröte war bis in das 19. Jahrhundert noch häufig anzutreffen, danach wurde sie als Fastenspeise bis fast zum völligen Verschwinden abgefischt.

Fastenspeisen

Typische Fastenspeisen waren Mehlsuppe, Fische wie Stockfisch und Salzhering, Schildkröten, Krebse, Frösche, Muscheln, Schnecken, Fischotter und Biber.

Aus Fleisch und Geflügel wurde Fisch

Einige Säugetiere und Wasservögel wurden zu Fischen deklariert, um sie essen zu können ohne die Fastenregeln zu brechen.

Fischotter- und Biberfleisch durften verzehrt werden, da sie durch ihre Lebensweise als Fische angesehen wurden. Dazu 1754 der Jesuitenpater Charlevoix: *„Bezüglich des Schwanzes ist er ganz Fisch, und er ist als solcher gerichtlich erklärt durch die Medizinische Fakultät in Paris, und im Verfolg dieser Erklärung hat die Theologische Fakultät entschieden, dass das Fleisch während der Fastenzeit gegessen werden darf.“*

Auch Wasservögel, die sich nur von Fischen ernähren, wurden als Fastenspeisen angesehen.





Der Kampf zwischen Karneval und Fasten, Pieter Brueghel der Ältere, ca. 1559

Auf der linken Bildseite werden Bräuche des Karnevals dargestellt, rechts die der Fastenzeit. Zwei Wirtshäuser und eine Kathedrale mit einer Aschermittwochsprozession stehen als Gegenseiten. Die beiden Figuren am unteren Rand, Prinz Karneval auf einem Fass und Frau Fasten auf einem Lastschlitten, kämpfen mit Fleischspieß und Backschaufel.

Wasserversorgung

Brunnen

Die Wasserversorgung war im Mittelalter auf dem Land in den meisten Regionen kein Problem. Das Wasser wurde aus offenen Gewässern geschöpft. In der Stadt und in den Gebieten, in denen keine offenen Gewässer zugänglich waren, mussten Brunnen gebaut werden.

Um einen Brunnen zu bauen, kann man unter verschiedenen Methoden wählen:

Einfacher Brunnen (Fass-, Dauben- oder Baumstammbrunnen): Man gräbt eine Grube bis zum Grundwasserspiegel und stellt auf die Grubensohle ein großes Gefäß ohne Boden oder einen ausgehöhlten Baumstamm, in denen sich das Wasser sammeln kann.

Kastenbrunnen: Man baut eine hölzerne Verschalung mit quadratischem oder rechteckigem Grundriss. Damit kann tiefer gebaut werden als beim einfachen Brunnen.

Gemauerter Brunnen: Seit Mitte des 13. Jahrhunderts wurden auch Steine für den Brunnenbau verwendet. Dabei wurde eine flache Grube angelegt und man arbeitete sich in Etappen in die Tiefe. Auf die Grubensohle wurde ein hölzernes Bodenfundament gelegt, von dem aus man nach oben mauerte. Nach Fertigstellung der Mauer wurde das Fundament entfernt, die Grube tiefer gelegt und alles begann von neuem. Oft wurden auch mehrere Bauarten kombiniert. Teilweise wurde die Brunnensohle auch mit Steinen ausgekleidet oder die Brunnenwandung mit Sand und Lehm abgedichtet, um das Einsickern von Schmutzwasser und die Versandung zu verhindern. Auch bei der **Wasserentnahme** gab es verschiedene Methoden: **Zieh- oder Schöpfbrunnen**, bei dem das Wassergefäß an einer Winde heruntergelassen wurde, und **Galgenbrunnen**, bei dem ein Schwingbalken mit Gegengewicht zur Wasserentnahme diente.

Wasserrohre

Die ersten Wasserrohre waren aus Holz, die mit Eisenringen verbunden waren. Später wurden tönernerne Rohre benutzt. Man nutzte das natürliche Gefälle von der Quelle zum Brunnen, um das Wasser zu leiten.

Die ältesten Wasserleitungen in Deutschland wurden in Stralsund nachgewiesen und stammen aus der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts.

In Städten, in denen kein natürliches Gefälle vorhanden war, musste das Wasser zum Beispiel mit Schöpfrädern künstlich gehoben werden.

Eine andere Situation ist bei Höhenburgen gegeben. Dort musste das Regenwasser von den Hausdächern in Zisternen gesammelt werden.

Büdingens älteste Wasserleitung führte in hölzernen Rohren vom Quellenbereich in der Nähe der Buntsandsteinbrüche „Am Hain“ zum Brunnen am historischen Rathaus, dem heutigen Heuson-Museum. Der restaurierte Brunnen befindet sich noch heute an der Westseite des Hauses. Entstanden ist er wahrscheinlich während des Rathausumbaus nach 1495, was durch eine Abrechnung von 1496 belegt wird.



Zwei Bruchstücke eines Aquamanile, Ton, 13. Jh.
Erhalten sind der Ausguss in Form eines Tierkopfes und ein Teil des Körpers mit dem Ansatz von zwei Beinen.

Daneben eine Rekonstruktionszeichnung.

Fundort: Vom Glauberg

Leihgabe des Heimat- und Geschichtsvereins Glauburg.



Aquamanile (Handwaschgefäß) aus Ton, 14. Jh.

Die Handhabe und die Füße fehlen. Der Ursprung dieser Gefäße ist der Orient. Sie wurden durch die Kreuzfahrer nach Europa gebracht und dienten zur Handwaschung vor den Mahlzeiten.

Eigentum des Heuson-Museums Büdingen

Wie wichtig sauberes Wasser war, lässt sich auch daran ermessen, dass es einen **Brunnenmeister** gab, der für die Pflege des sog. Rathausborns zuständig war.

Der noch erhaltene Brunnen auf dem Marktplatz entstand erst Ende des 17. Jahrhunderts und wurde zuletzt 1998 restauriert. Älter war der Brunnen in der Neustadt, der sich nördlich vor dem Abzweig der Straßen Obergasse – Neustadt befunden hat. Er wird schon 1538 in einer Abrechnung genannt und wurde 1887 abgerissen. Einige Häuser hatten auch eine eigene Wasserversorgung, so z. B. das Steinernes Haus und der Oberhof.

Brunnenteile verschiedener Brunnen sind sowohl im Heuson-Museum, als auch im Lapidarium hinter dem Museum zu sehen.



Wasserleitungsrohre aus Ton, 14./15. Jh.

Die ersten Wasserleitungen waren aus Holz und mit Eisenringen verbunden. Die tönernen Röhren wurden so hergestellt, dass die Leitungsstücke ineinander gesteckt werden konnten.

Fundort: Töpferei Aulendiebach
Eigentum des Heuson-Museums Büdingen



Lavabo, Steingut, olivgrün und senfgelb glasiert, 16. Jh.
Wasserbehälter in Hausform zum Aufhängen aus zwei Teilen.
Der kleine Turm ist zum Befüllen abnehmbar. Das Ausgussrohr fehlt, ebenso die separate Wasserauffangschale.

Fundort: Büdingen

Eigentum des Heuson-Museums Büdingen

Abwasser- und Abfallentsorgung

Neben dem gewerblichen Abfall und Abwasser der Handwerker in der Stadt gab es Verschmutzung durch die Fäkalien der Nutztiere sowie Abfall und Fäkalien aus den Privathaushalten. Teilweise wurden die Nachttöpfe direkt auf die Straße entleert.

Je nach Wohnsituation und Stadt hatte man Mist- und Abfallhaufen im Hinterhof, Latrinen oder Abwassergräben für die Entsorgung oder auch eine Kombination mehrerer Abfallsammelmethode.

Die häufigsten Latrinen/Fäkalgruben waren einfache Erdgruben. Die „fortschrittlicheren“ Gruben waren mit Holz ausgekleidet oder ihre Rahmen wurden aus

alten Fässern geformt. Es wurden auch gemauerte, runde oder rechteckige Latrinen nachgewiesen. Sie konnten einen Durchmesser von 4 Metern und eine Tiefe von 12 Metern erreichen. Latrinen dienten nicht nur zur Aufnahme von Fäkalien, sondern waren gleichzeitig Abfallgruben.

In Büdingen nutzte man Latrinen oder leitete das Abwasser direkt in den Küchenbach oder Seemenbach.

Quellen:

E. Michl / D. Rieger, Ver- und Entsorgung, in: Rückspiegel, Archäologie des Alltags in Mittelalter und früher Neuzeit 2006, 89-94.
K.-P. Decker, Büdingen und sein Wasser. Von der Brunnenröhre zum Hochbehälter. Vielen Dank für die Verfügungstellung des noch unveröffentlichten Manuskripts.

Gebrauchsgegenstände



Bienenkorb aus Stroh und Holz, um 1800?
Form und Herstellung der Bienenkörbe ist vom Mittelalter bis in die Neuzeit nahezu gleichgeblieben.
Eigentum des Heuson-Museums Büdingen



Kiepe aus Holz, 19. Jh.?
Auch die Form der Kiepe zur Weinlese aus Holz oder Weidengeflecht ist über Jahrhunderte nahezu gleichgeblieben.
Eigentum des Heuson-Museums Büdingen



Maigelein, grünliches Hohlglas in Becherform mit kegelförmig eingestochenen Boden, ca. 2. Hälfte 15. Jh. Weit häufiger verbreitet sind napf- und schalenförmige Maigelein. Das Gefäß wurde bei der Fertigung in eine Form gepresst, so dass eine Verzierung mit Kreuzrippen entstand. Glashütten standen wegen des hohen Holzverbrauchs häufig in Waldgebieten und wechselten meist nach etwa zehn Jahren den Standort.
Fundort: Burgruine Hardeck, Leihgabe des Stadtarchivs Büdingen.



Tümmeler, gläserner Sturzbecher, Mitte 7. Jh., eine fränkische Sonderform mit rundem Boden.
Fundort: Fränkisches Frauengrab, Büdingen-Düdelshcim.
Eigentum des Heuson-Museums Büdingen



Gebäckmodell aus Ton, graphitiert, 2. Hälfte 16. / Anfang 17. Jh. und ein moderner Bleiabguss.

Die Darstellung im Model zeigt einen stehenden Mann in reicher, spanischer Renaissancetracht. Eigentum des Heuson-Museums Büdingen



Flasche aus Ton, 13. Jh.

Flasche mit Ausguss und zwei Henkeln. Handgemachter Aufbau des Gefäßes, anschließend auf der Drehscheibe nachgearbeitet. Fundort: Aus dem Brunnen auf dem Glauberg. Leihgabe des Heimat- und Geschichtsvereins Glauburg.

Büdingen - Aulendiebach

Die urkundliche Ersterwähnung von **Katzendiebach** stammt aus dem Jahr 1272. Es ist inzwischen ein Teil von Aulendiebach. Durch Schriftquellen lässt sich das Töpferhandwerk in Aulendiebach ab der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts bis Ende des 16. Jahrhunderts belegen. Der Ortsname Aulendiebach - Aulner ist eine alte Bezeichnung für Töpfer - verrät, dass der Ort einmal ein wichtiger Töpfereistandort gewesen sein muss. Aulendiebacher Trinkgeschirr war in der ganzen Region verbreitet und ließ sich bei Ausgrabungen zum Beispiel in Frankfurt und im Odenwald nachweisen.

Zwischen 1955 und 1959 wurden in der Kirchstraße in Aulendiebach Reste von Töpfereien mit zwei Öfen und den dazugehörigen Abfallgruben ausgegraben. Die in den Abfallgruben gefundenen Objekte sind zumeist Fehlbrände, die beim Brennen rissen oder deformiert wurden. Sie stammen aus dem 13. und

14. Jahrhundert. Fundstücke aus dem 15. und 16. Jahrhundert wurden nicht gefunden. Wahrscheinlich lag die Töpferei zu dieser Zeit an einer anderen Stelle. Seit 2009 gibt es Forschungsprojekte zu spätmittelalterlicher Keramikproduktion in der Rhein-Main-Region, um die in dieser Zeit häufig sehr ähnlichen Gefäße eindeutig einer Töpferei zuordnen zu können. So geriet auch Aulendiebach in den Fokus der Forschung. 2012 wurden zwölf Urnen- und Zylinderhalsbecher aus dem Bestand des Heuson-Museums beprobt, eine weitere Beprobung mit einem größeren Gefäßspektrum läuft zur Zeit.

Quellen:

C. Krauskopf, Die mittelalterliche Töpfereitradition in Aulendiebach, in: Büdinger Geschichtsblätter Bd. XV, 1995-96, 305-311.
P. Hanauska/ T. Sonnemann, Spätmittelalterliche Keramikproduktion „manganvioletter Ware“ im Rheingau – und um den Rheingau herum, in: hessenArchäologie 2013, 2014, 174-177.



Töpfereifunde, Irdenware und Faststeinzeug, 13./14. Jh.

Querschnitt der Keramikproduktion der Töpfereien in Aulendiebach. Neben Krügen, Urnen- und Zylinderhalsbechern, Scherben von Kugeltöpfen, einem Gefäßdeckel mit Tierkopf als Knauf und einem Wasserleitungsrohr sind eine Spitzkachel und zwei Schlüsselkacheln als Vorgänger von Ofenkacheln zu sehen. Einige Stücke sind deformierte Fehlbrände. Fundort: Töpfereien Aulendiebach. Leihgaben der Gemeinde Aulendiebach und Objekte aus dem Heuson-Museum Büdingen.

Büdingen Metzger

Die erste urkundliche Erwähnung eines Metzgers in Büdingen ist im Jahr 1335. Das älteste **Schlachthaus** befand sich am Küchenbach „Auf dem Damm“ zwischen Alt- und Neustadt und wird erstmals 1496 genannt. Das Fleisch wurde an Marktständen, den so genannten Fleischbänken, in einer offenen Halle, die man auch als Schirn bezeichnet, neben dem Schlachthaus verkauft. Das Recht, dort das Fleisch zu verkaufen, mussten die Metzger jedes Jahr neu von der Stadt erwerben. Kontrolliert wurden die Metzger durch zwei jährlich ernannte „Fleischbeseher“. Im Schlossarchiv von Birstein haben sich verschiedene Ordnungen erhalten, die die Belange des Metzgerhandwerks regelten und die Preise festlegten. Die älteste stammt aus dem Jahr 1483. Die gezeigten Objekte sind Leihgaben aus dem Metzgermuseum Büdingen.

Literatur: F. Albert, Geschichte des Büdinger Metzgerhandwerks, „Von den Fleischbänken bis zum Partyservice“, 2013, besonders der gleichnamige Artikel von Dr. K.-P. Decker.



Metzgermeister und Geselle bei der Schlachtung
aus: Eygentliche Beschreibung aller Stände auff Erden,
hoher und nidriger, geistlicher und weltlicher, aller Künsten,
Handwercken und Händeln ...“
Holzschnitt auf Papier, von Jost Amman and Hans Sachs,
Frankfurt am Main, 1568



Spalter, Holz und Eisen, 19. Jh.,



Hängeholz zum Aufhängen von Schweinen und Kälbern,
Holz, 19. Jh.



Bütte, Holz, 19. Jh.

Bei allen drei ist Form und Material vom Mittelalter bis in die
Neuzeit gleichgeblieben.

Heuson-Museum

Rathausgasse 6, 63654 Büdingen

Tel. 06042 950032 oder 06042 952334

www.heuson-museum.de

joachim.cott@geschichtsverein-buedingen.de

Texte: Petra Lehmann-Stoll / Geschichtswerkstatt Büdingen

Quelle (wenn nicht anders angegeben): wikipedia.org

Bilder: wikipedia.org / wikimedia.org / Petra Lehmann-Stoll
/ Geschichtswerkstatt Büdingen