

Burgküchen des Mittelalters und der frühen Neuzeit im Königreich Ungarn

István Feld & Krisztina Orosz¹

(mit Farbtafel 2)

Die Erforschung und besonders die Inventarisierung der Küchenanlagen auf Burgen des ehemaligen ungarischen Königreichs – das neben dem heutigen Ungarn die Gebiete der heutigen Slowakei, des österreichischen Burgenlandes und Siebenbürgens im heutigen Rumänien umfasste – gehört nicht zu den beliebtesten Themen der Burgenkunde sowie der Archäologie des Mittelalters und der frühen Neuzeit. Das Interesse lag bislang eindeutig auf den repräsentativen Räumlichkeiten der Burgen; die Serviceräume – darunter die Küchen – wurden hingegen stiefmütterlich behandelt.

Selbiges gilt auch für diesbezügliche Arbeiten aus dem westlichen Mitteleuropa: hier dominieren ebenso mehr Lücken als Ergebnisse die Forschung; verwiesen sei nur auf das Handbuch „Burgen in Mitteleuropa“ aus dem Jahre 1999.² So scheint ein Überblick über die Burgküchen des Karpatenbeckens auch für die deutschsprachige Fachöffentlichkeit sinnvoll und von Nutzen zu sein.

Eine zusammenfassende Bearbeitung der mittelalterlichen Küchen fehlt bislang. Allein der Architekturhistoriker Konstantin Vukov beschäftigte sich im Zusammenhang mit der Burg von Esztergom mit dem Typus der Küchen mit hohen Pyramidenesssen.³ Aufgrund der Zerstörungen in der sogenannten Türkenzeit (16.–17. Jahrhundert) ist die Mehrheit der mittelalterlichen Küchenanlagen nicht erhalten und uns nur aus zeitgenössischen Darstellungen, Fotos und Vermessungen des 19. Jahrhunderts sowie aus archäologischen Forschungen bekannt. Die heute noch bestehenden und schon näher untersuchten Burgküchen datieren frühestens in das späte 14. Jahrhundert, stammen meist aber erst aus dem 15. Jahrhundert.

Was die Küchen des königlichen Hofes anbelangt, ist unsere einzige Quelle ein Stich aus Hartmann Schedels Weltchronik (1493). Sie informiert uns über die topographische Lage und die Form des großen spätmittelalterlichen Küchengebäudes der königlichen Residenz in der Hauptstadt Buda (Abb. 1), die in der Türkenzeit zerstört wurde. Nach dem Architekten Kálmán Lux soll der Küchenbau mit mehreren charakteristischen Pyramiden- bzw. Kegelessen an der Donauseite, südlich von einem der Renaissance-Palastflügel des Königs Matthias Corvinus, gestanden haben. Seine Identifizierung beruht vor allem auf ausländischen, teilweise auch auf ungarischen Analogien und stammt aus den 20er Jahren des 19. Jahrhunderts.⁴ Dieser Zuordnung widersprach der Kunsthistoriker Ernő Marosi nach 1980⁵ und wies darauf hin, dass diese hypothetischen Essen eine auffallende formale Ähnlichkeit mit den spätgotischen Zeltdächern einiger böhmischer Kirchen (Sankt Barbara in Kutná Hora, Sankt Nikolaus in Louny) aufweisen. Er schrieb diese Dächer – abweichend von der neueren böhmischen Forschung – noch dem Œuvre von Benedikt Ried zu, mit der Begründung, dass sich dieser große Baumeister wahrscheinlich auch in Ungarn aufgehalten habe. Nach einem Bild im Würzburger Skizzenbuch (1536–38) befanden sich fünf ähnliche Dächer auch auf dem Gebäude des Prager Wladislaw-Saals; vor den großen Zeltdächern findet man dort auch sonst noch eine weitere Reihe kleinerer Konstruktionen.⁶

Für eine Identifizierung des Budaer Gebäudes mit einem Küchenbau sprechen aber unserer Meinung nach die „laternenartigen“ Abschlüsse der Pyramiden- bzw. Kegelessen, die weniger als Zierde, sondern eher als Lüftungsöffnungen interpretiert werden können. Auch Lage und Proportionen des Baus deuten auf ein Wirtschaftsgebäude hin: eine Küche in der unmittelbaren Nähe der großen nördlichen Saalbauten wäre ideal gewesen, während eine großzügige Zeltdachreihe auf einem niedrigen

1 Die Bearbeitung der mittelalterlichen Küchenbauten stammt von Krisztina Orosz, die Übersicht über die frühneuzeitlichen Anlagen erarbeitete István Feld.

2 Burgen in Mitteleuropa 1999, 1308 f. Selbst die Fachterminologie – zum Beispiel Esse, Schlot, Rauchfang – scheint noch nicht eindeutig geklärt zu sein.

3 Vukov 2001, 176–182; ders. 2004, 53–66. – Die Verfasserin dieser Zeilen versuchte zwar die Sammlung und die Analyse der Kloster- und Burgküchen des mittelalterlichen Königreichs Ungarn, diese Arbeit ist aber noch unpubliziert: Orosz 2006. Kurze Zusammenfassung: Kisbán/Mezey/Orosz 2006, 40–43.

4 So zum Beispiel Fontevrault (Frankreich), Wildberg (Österreich), Somló (Ungarn) und Solymos (heute Şoimos, Rumänien): Lux 1920, 11.

5 Marosi 1983, 295.

6 Abgebildet bei Klazarová 2003, 261.

Abb. 1: Die Königsresidenz von Buda in der Weltchronik von Hartmann Schedel, 1493.





Abb. 2: Visegrád, Königspalast; Küchenräume nördlich des Haupteinganges (1: Lagerraum [?] Anfang des 15. Jahrhunderts, Küche in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts, 2: Sinkgrube, 3: Lagerraum [?], 4: Küche) (Foto: Krisztina Orosz).

Bau kaum denkbar ist. Beispiele für Küchen mit mehreren Essen (zwar nicht mit vier bis sechs, aber wenigstens mit zwei) sind sonst auch andernorts bekannt; hier sei nur auf die erzbischöflichen Küchenbauten von Esztergom auf einem Stich von Wolfgang Meyerpeck (1595) oder auf die konischen Küchenessen im Palácio Nacional in Sintra (Portugal) vom Ende des 14. Jahrhunderts hingewiesen.

Dank der ausgedehnten Ausgrabungen der letzten Jahre wissen wir etwas mehr über die Küchen des ebenfalls zerstörten Königspalastes von Visegrád, nördlich von Buda im Donauknie gelegen (Farbtaf. 2). Hier wurden zwei Typen von Küchenbauten identifiziert: die große Küche, die in der Nähe des großen Saales das Hofvolk und die Gäste bediente, sowie die Privatküche (*coquina privata*), die direkt neben den königlichen Gemächern nur der Königsfamilie zur Verfügung stand. Die große Küche befand sich um 1400 noch im Südteil des Westpalastes (Farbtaf. 2 Nr. 2). Es handelte sich um einen 28 m langen Raum mit einem Tonnengewölbe und an seinen Enden durch Gurtbögen abgetrennten Rauchfängen.⁷ Die Backofenluke wurde in der Küchenostwand freigelegt, der Backraum selbst befand sich wahrscheinlich außerhalb des Gebäudes. Nach den Schriftquellen existierten zwar in den Burgen des frühen 15. Jahrhunderts schon separate Backhäuser bzw. Backräume neben den Küchen,⁸ nach unserem heutigen Wissen sah aber die Situation im Visegráder Küchenkomplex noch anders aus: Es wurde im Backofen der großen Küche sowie in der Privatküche gebacken. Ein weiterer Teil des Komplexes wurde nördlich des Haupteinganges ausgegraben (Farbtaf. 2 Nr. 1 und Abb. 2).⁹ Dort fand man zwei größere und eine kleinere Räumlichkeit sowie einen weiteren Gebäudeteil, der als große Sinkgrube diente. Der Raum südlich der Sinkgrube diente wahrscheinlich – im Vergleich mit der südlichen, großen Anlage – als eine kleinere Küche, hier stand nämlich der Backsteinunterbau einer Feuerstelle. Die gemauerte Sinkgrube verfügte über zwei Abort- bzw. Abfallschächte, der Schacht in der Ostwand gehörte wahrscheinlich zum Obergeschoss.¹⁰ Die weiteren zwei Räume dienten zu dieser Zeit vermutlich als Lager.¹¹

7 Szóke 2003, 192–194; ders. 2004, 318.

8 So zum Beispiel in der Burg Szentgyörgy (heute Biely Kameň, Slowakei), nach den Beschreibungen aus dem Jahre 1412 und 1425: C. Tóth 2005, 8, 10 f.

9 Die Freilegung dieses nördlichen Küchenteiles fand unter der Leitung von Gergely Buzás und Mátyás Szóke im Sommer 2006 statt. Ich bedanke mich bei ihnen für die Publikationsmöglichkeit ihrer Ausgrabungsergebnisse.

10 Die Sinkgrube enthielt in großer Menge Tierknochen und keramisches Material.

11 Während der Zeit des Königs Sigismund von Luxemburg (1387–1437) befanden sich die Lebensmittelmagazine in den nördlichen und westlichen Erdgeschossräumen des Nordwestpalastes. Hier fand man auch Reste einer Fischräucherei, sowie vielleicht einer Eisgrube: Buzás/Lóvei 2001, 15 f.

12 In den letzten Jahren wurde hier eine Rekonstruktion nicht nur der Bauteile, sondern auch des ehemaligen Mobiliars einer mittelalterlichen Küche nach Plänen von Zsófia Lukács und der Verfasserin dieses Beitrages durchgeführt.



Abb. 3: Visegrád, Königspalast; Rekonstruktion der Privatküche im Obergeschoss des Nordostpalastes (Foto: Krisztina Orosz).

In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts verlor dann der erwähnte südliche Bau seine ursprüngliche Funktion: Der frühere Küchenraum wurde durch Quermauern aufgeteilt, und das Gebäude erhielt ein Obergeschoss. Die neue „große Küche“ richtete man in dem vorher erwähnten Lagerraum nördlich der Sinkgrube ein (Farbtaf. 2 Nr. 1; Abb. 2 Nr. 1). In der Mitte der Nordwand fand man Reste eines Wandkamins; die Dreiviertelsäulen in den Ecken des quadratischen Raumes könnten auf ein Gewölbe mit Rauchfang hindeuten.

Die Privatküche wurde von Gergely Buzás im ersten Obergeschoss des nordöstlichen, quadratischen Wohnpalastes in der Südostecke identifiziert (Farbtaf. 2 Nr. 3; Abb. 3). Der 7 x 10 m große Raum diente vielleicht schon in der Zeit des Königs Sigismund von Luxemburg (1387–1437), eindeutig jedoch unter Matthias Corvinus (1458–90) als Küche. In seiner Nordostecke befand sich eine niedrige Herdstelle aus Backstein, über der man einen Rauchfang annehmen darf. In der Ostwand darunter fand man die Lukenreste eines nachträglich von außen angebauten Backofens.¹²

Ebenfalls an der Donau, im Kerngebiet des ehemaligen Königreichs Ungarn, liegt Esztergom. Die dortige – nur in ihrem Südteil erhalten gebliebene – königliche Burg erhielt 1256 der Erzbischof der Stadt, der sie mehrmals erweitern ließ. So entstand nach István Horváth vielleicht schon im 14. Jahrhundert im Erdgeschoss des Westflügels eine Küche mit zwei Räumlichkeiten (Abb. 4).¹³ Der nördliche Teil wurde im 15. Jahrhundert mit einem Tonnengewölbe versehen, über dem südlichen Teil baute man eine Pyramidenesne, deren äußere Reste (Steingesims mit gotischem Profil, dar-

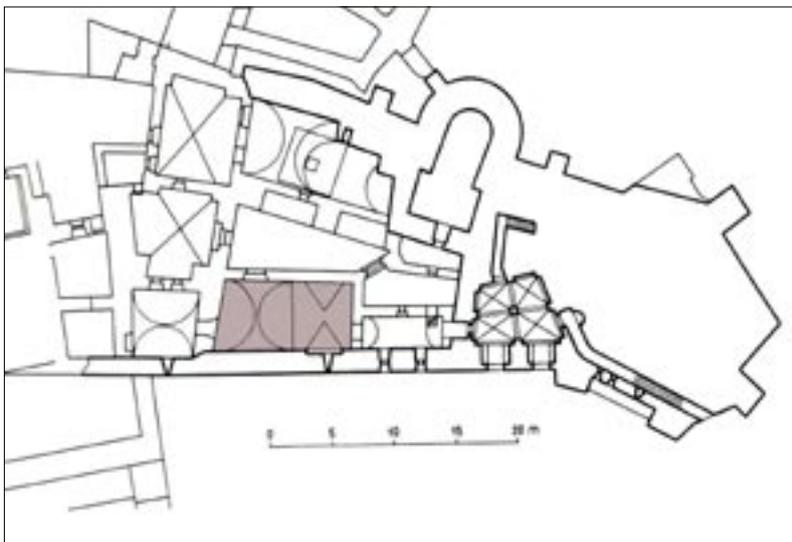
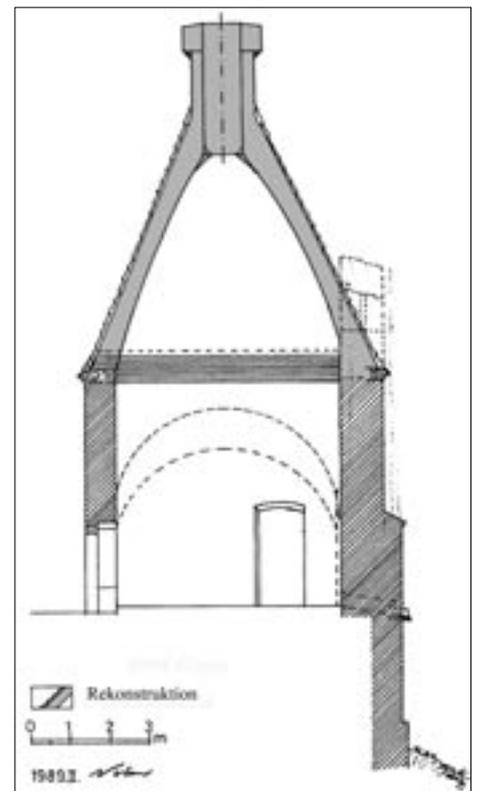


Abb. 4 (unten links): Esztergom, Grundriss der erzbischöflichen Burg, südlicher Teil; mit Markierung der Küchenräume (nach Marosi 1984).

Abb. 5 (unten): Esztergom, erzbischöfliche Burg; Rekonstruktion der Pyramidenesne der unteren Burkküche (nach Vukov 2004).



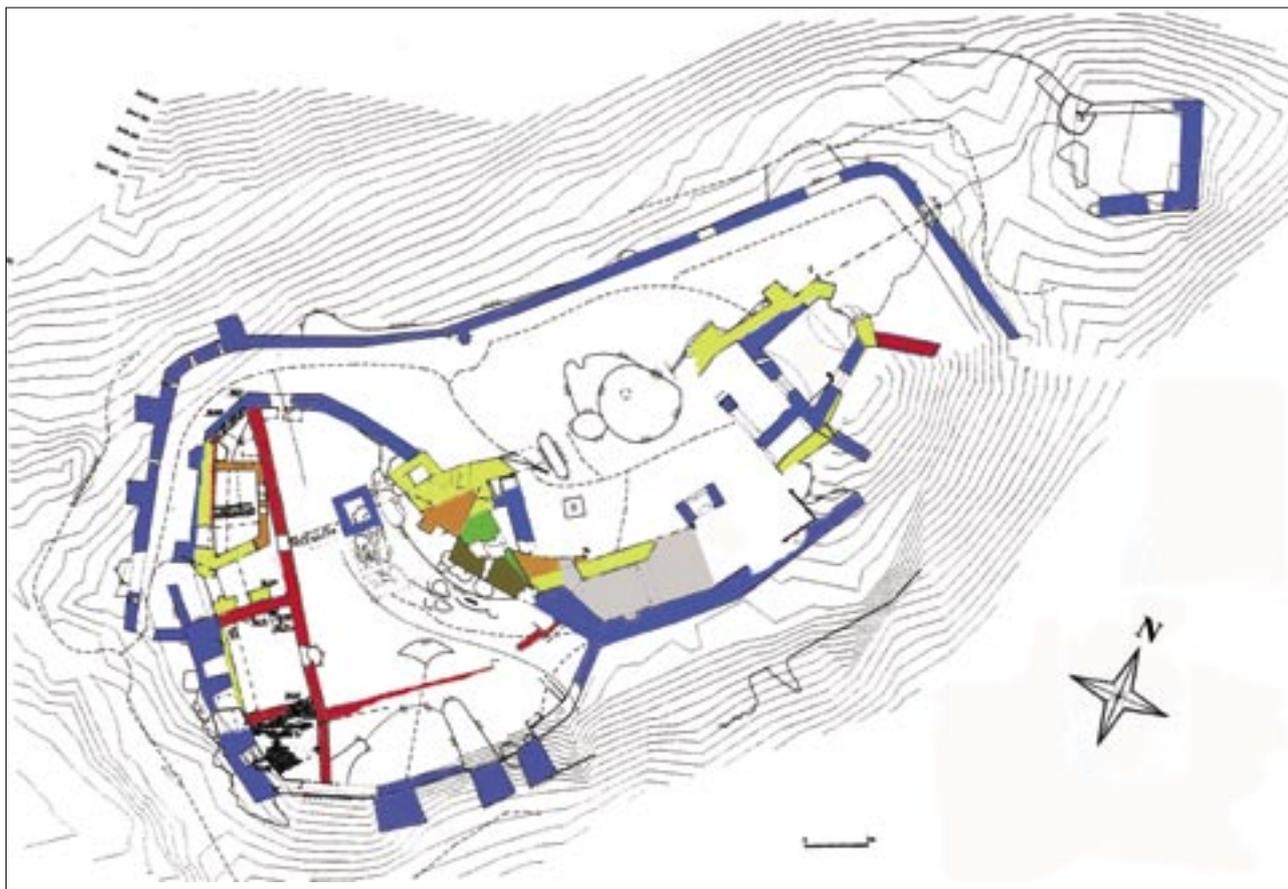


Abb. 6: Die Burg Somló. Grundriss mit den Bauperioden und der Markierung der Küchenräume; 1: 13. Jh.–14. Jh., 2a–b: Ende 14. Jh.–Anfang 15. Jh. (?), 2c: Ende 14. Jh.–1. Hälfte 15. Jh. (?), 3: Mitte 15. Jh.–Anfang 16. Jh. (?), 4: Mitte–2. Hälfte 16. Jh., 5: 2. Hälfte 16. Jh. (nach Fülöp 2006).

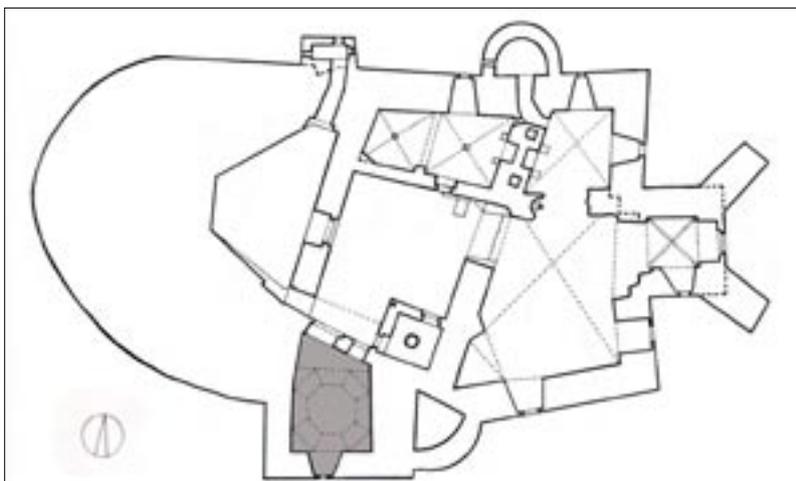
Abb. 7: Die Burg Somló. Die Küche von Nordosten (Foto: Krisztina Orosz).



über die mit glasierten Dachziegeln bedeckten unteren Backsteinreihen des pyramidalen Aufbaus) im Jahre 1988–89 freigelegt werden konnten. Ausgehend von dem schon erwähnten Stich aus dem Jahre 1595 war so eine theoretische Rekonstruktion dieses später abgetragenen bzw. sekundär eingewölbten Bauteils möglich (Abb. 5).¹⁴ Auf dem Stich ist ebenfalls ein ähnlicher Rauchfang über dem Obergeschoss zu sehen, der wahrscheinlich zu dem mächtigen nördlichen Saalbau gehörte. Hierher gehören zwei große Wasserspeier bzw. Ausguss- oder Schüttsteine, typische Elemente zur Entsorgung des Küchenabfalls bzw. des Brauchwassers.

Küchen mit hohen, pyramidalen Essen (Schloten) waren – wie sonst überall in Europa – auch in den Höhenburgen des spätmittelalterlichen ungarischen Hochadels verbreitet. Nördlich vom Balaton erheben sich die Ruinen der Burg Somló, deren pyramidale Küchenesse besonders gut erhalten ist. In der Südwestecke der Kernburg, in den Palastflügel integriert, entstand wahrscheinlich in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts über dem auf einem unregelmäßig viereckigen Grundriss errichteten, unterkellerten Küchenraum der achteckige, pyramidale Schlot mit Trichtergerwölben in seinen inneren Ecken (Abb. 6 und 7). Der etwa 7 m hohe Bau ist aus Süßwasserkalkstein erbaut, Reste seines inneren Verputzes sind noch heute vorhanden. Der Küchenraum ist nach Nordosten durch einen Gurtbogen geöffnet, was darauf hinweisen kann, dass der benachbarte Raum zu Vorbereitungsarbeiten genutzt werden konnte. In der Südostmauer befindet sich in einer Nische ein gut erhaltener Ausgussstein. Ein Küchenherd ist aber nicht bekannt, da die ursprüngliche Decke des Geschosses nicht erhalten blieb.¹⁵

Ein sehr ähnlicher, ebenfalls achteckiger, sich verjüngender Schlot erhebt sich über der Küche der heute burgenländischen Burg Lánzsér (heute Landsee, Österreich).¹⁶ Sie datiert in die Zeit zwischen 1460 und 1485, befindet sich im Burgkern und diente somit wahrscheinlich auch zur Versorgung des Burgherren. Den Übergang vom Viereck zum Achteck



bilden vier Trompen (Abb. 8 und 9). Der Schlot selbst war von außen nicht zu sehen, die hohen Außenmauern verleihen diesem Bau daher einen turmartigen Eindruck. Der Ausgussstein ist in der westlichen Küchenmauer erhalten geblieben, mit einer kleinen, verschließbaren Nische daneben. Da das Backsteingewölbe des Bodens eingestürzt ist – man vermutet einen Lagerraum unter der Küche –, wissen wir auch hier nichts Näheres über die ursprüngliche Feuerstelle.

Nur aus Fotoaufnahmen und Vermessungen des späten 19. Jahrhunderts ist uns die pyramidale Küchenesse der Burg Solymos (heute Șoimos, Rumänien) am Marosch-Fluß bekannt.¹⁷ Die Küche lag in der Nordwestecke der Kernburg und war direkt neben dem spätgotischen Palastflügel untergebracht (Abb. 10 und 11).¹⁸ Sie besaß einst eine pyramidale Esse mit einem achteckigen Abschluss, dessen fünfeckige Rauchabzugsöffnungen gut dokumentiert sind.¹⁹

Bei einigen adeligen Höhenburgen des späten 15. und frühen 16. Jahrhunderts sind die Rauchfänge der Küchen nicht erhalten geblieben, die archäologischen Befunde geben uns aber eindeutige Hinweise auf ihre ehemalige Existenz. In der Burg Csóvár, nordöstlich von Budapest, fand man im westlichen Raum des nördlichen Wirtschaftsflügels einen Ausgussstein in der Ecke, die inneren Schichten enthielten neben Asche und vielen Tierknochen auch Küchengeräte. Ein aus massivem Material gebauter Herd konnte aber auch hier nicht nachgewiesen werden.²⁰

Eine ähnliche Situation war in der Burg Füzér im heutigen Nordostungarn zu beobachten. Die im nordöstlichen Wirtschaftsflügel untergebrachte Küche besaß in ihrer Mitte vier Säulen, die einst einen nicht mehr erhaltenen Schlot trugen. Ein gebauter Herd kam nicht zum Vorschein (Abb. 12). Die Küchenfunktion des um 1500 errichteten Raumes ist aber nach den neuesten Forschungen erst ab 1540–60 mit Sicherheit nachzuweisen.²¹ Für diesen Bautyp gibt es eine Parallele im sogenannten Ochsen-schlot in der Cadolzburg in Deutschland.²² Der östlich angrenzende Raum konnte in Füzér – wenigstens für seine Spätphase – als Backstube identifiziert werden. Hier kam also eine Anordnung vor, die für die Adelsbauten des 16.–17. Jahrhunderts schon als typisch bezeichnet werden kann.

Für die Burkküchen des Mittelalters in Ungarn können wir zusammenfassend feststellen, dass das Vorhandensein von sogenannten Küchentürmen nicht nachzuweisen ist – nur die Anlage in Landsee kann in dieser Hinsicht in Frage kommen. Auffallend ist das Fehlen von Küchenherden und auch von Servierfenstern zum Hof oder zu einem benachbarten Bedienungsraum. Für die Wasserversorgung der Burkküchen gab es größtenteils in der Nähe Brunnen und Zisternen, meist im Burghof. Die topographische Lage des Palastes von Visegrád ermöglichte zwar die Errichtung einer Wasserleitung, Brunnen in den Küchenräumen kennen wir aber nicht. Es ist eine noch offene Frage, ob die Situierung der zuletzt aufgeführten

Abb. 8 (oben links): Die Burg Lánzsér (heute Landsee, Österreich). Grundriss der inneren Burg (nach Schöbel 2005).

Abb. 9 (oben): Die Burg Lánzsér (heute Landsee, Österreich). Der Küchenschlot von unten (nach Schöbel 2005).

13 Horváth 1990a, 40; ders. 1990b, 84.

14 Horváth 1990a, 50 Abb. 6; Vukov 2004, 56 Abb. 97.

15 Die ältere Literatur interpretierte diesen Raum wegen des Fehlens des Küchenherdes, der Feuer-spuren und des Rußes als Kapelle. Daher sollte der Ausgussstein als Lavabo dienen: Darnay-Dornay/Zákonyi 1964, 44. Nach meiner Auffassung ist aber diese Interpretation kaum haltbar, nach dem Leiter der jetzt laufenden Grabungen handelt es sich auch hier um eine Burkküche: Fülöp 2007, 26 f.

16 Schöbel 2005, 295–297.

17 Rusu/Feld 2000, 571 Abb. 15 f., 587 Abb. 4; Tamási 2001, 29.

18 Die Küche entstand wahrscheinlich gleichzeitig mit dem Palastflügel in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts.

19 Eine ähnliche Küchenesse ist in der niederösterreichischen Mollenburg erhalten geblieben.

20 Feld 1978, 229 f.; Feld/Jakus/László 1979, 20, 23.

21 Simon 2000, 33; ders. 2005, 53; ders. 2006, Grundriss auf der vorletzten Umschlagseite.

22 Zeune/Dunn/Dresen 1997, 24 f.

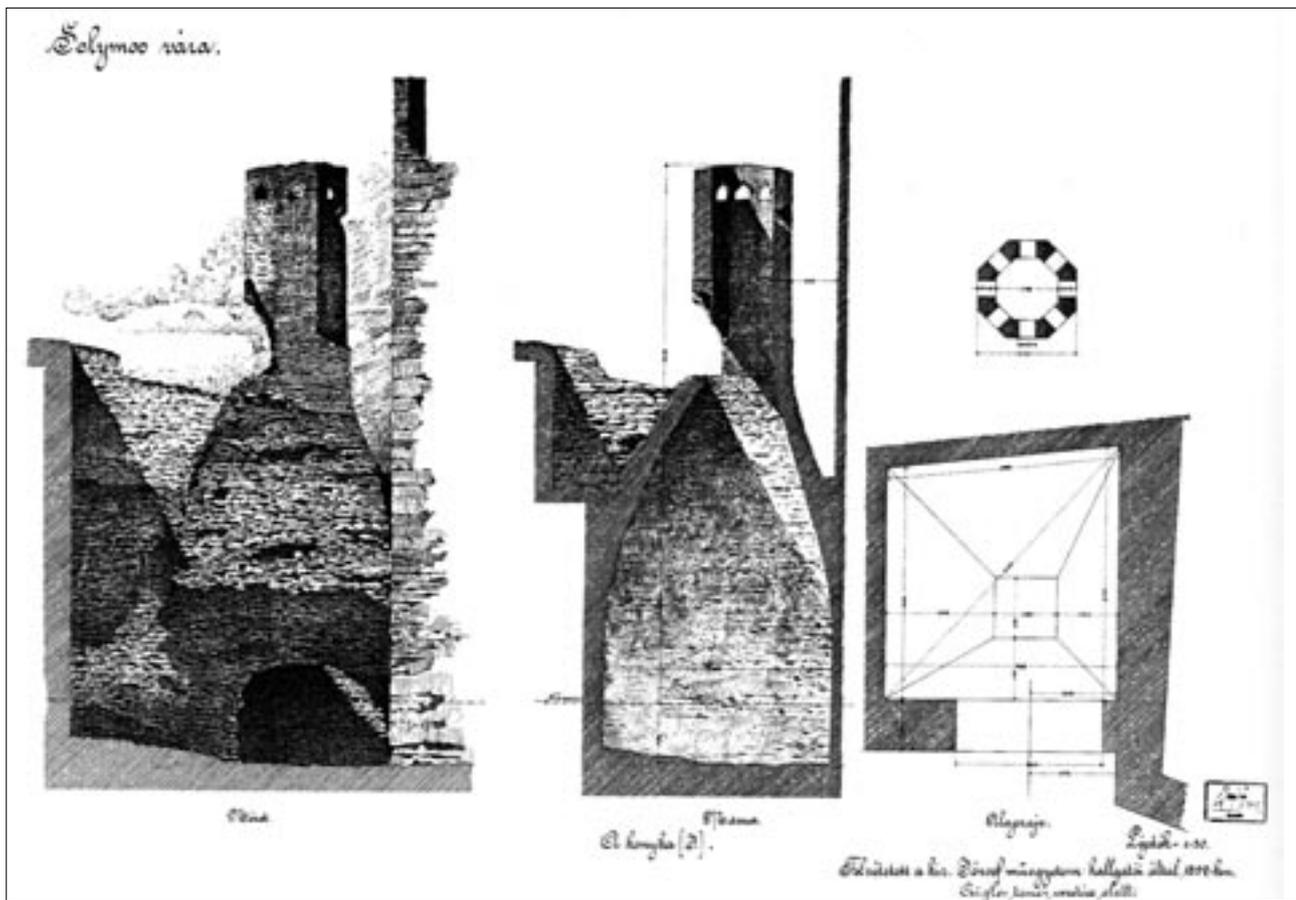
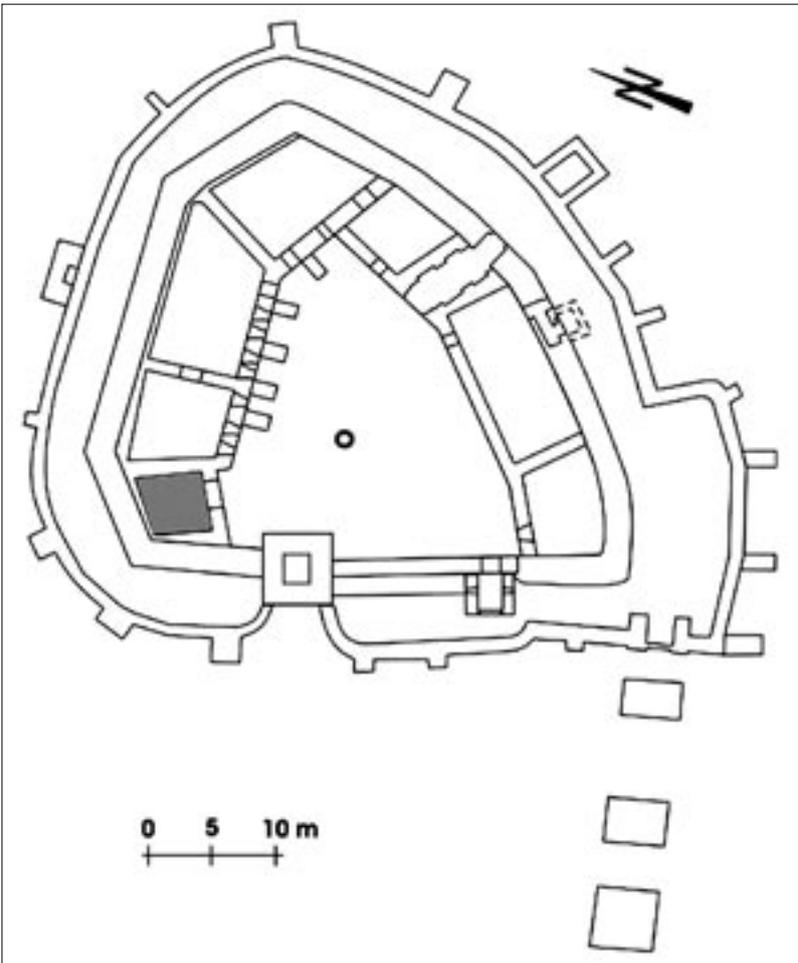


Abb. 10 (oben): Die Burg Solymos (heute Şoimoş, Rumänien), Vermessung der Burgenküche von Prof. Győző Czigler und seinen Studenten, 1892 (nach Rusu/Feld 2000).

Abb. 11 (rechts): Die Burg Solymos (heute Şoimoş, Rumänien), Grundriss mit Markierung der Küche (nach Rusu 2005).



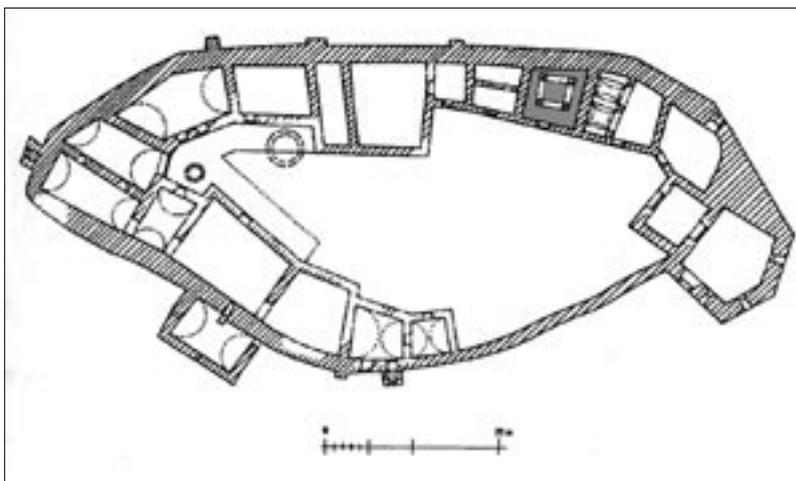


Abb. 12: Grundriss der Burg Füzér, Ende der 1540er Jahre, mit Markierung der Küche (nach Simon 2000).

Küchenräume in den Wirtschaftstrakten und nicht direkt neben den Palasträumen, auf ihre engere Funktion – das heißt die Versorgung eher des Burgvolkes, als der Burgherren – hindeuten könnte.

Nach der Schlacht bei Mohács (1526) haben die eingedrungenen Osmanen bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts das ganze zentrale Gebiet des Königreichs für etwa 150 Jahre besetzt. Die Mehrheit der bisher behandelten Burganlagen – darunter die drei zuerst präsentierten königlichen bzw. erzbischöflichen Zentren – kamen unter türkische Herrschaft. Die meisten Höhenburgen früheren Ursprungs in den westlichen, nördlichen und östlichen Randgebieten wurden dadurch militärisch aufgewertet, oft bedeutend ausgebaut und dienten als Residenzen der hochadligen Familien.

Ein Teil dieser Burganlagen wurde ab dem Ende des 17. Jahrhunderts aufgelassen. Die Reste ihrer Küchen konnten nur anlässlich der Sanierungsarbeiten an den Ruinen nach dem Zweiten Weltkrieg freigelegt und untersucht werden. In der nördlich vom Balaton liegenden bischöflichen Burg Sümeg fand man eine ähnliche Disposition wie in den bereits erwähnten Burgen Csóvár und Füzér. An der nördlichen Burgmauer, gegenüber dem südlichen Wohnpalast, stand die in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts erbaute Küche – schon mit einem großen, an die Wand angelehnten Herd. Im östlichen Nachbarraum lag die Backstube. Man rechnet hier mit einem Obergeschoss, was gegen das einstige Vorhandensein eines architektonisch betonten, größeren Rauchfangbaus sprechen könnte.²³

Das ist hingegen bei der im 14. Jahrhundert errichteten Burg in Diósgyőr (Nordostungarn) denkbar, deren Küche in der nordwestlichen Ecke der äußeren Befestigung lag. Die Burg war um die Mitte des 16. Jahrhunderts im Besitz einer Adelsfamilie, die damals bedeutende Bauarbeiten durchführen ließ. Dazu gehörte die Errichtung eines Baukomplexes innerhalb des äußeren Mauergürtels. In der Mitte des quadratischen Küchenraums wurden die Reste eines freistehenden, aus Stein und Backstein gemauerten Herds freigelegt. Ausnahmsweise öffnete sich hier ein Backofen noch in den Küchenraum. Ein Brunnen stand direkt neben dem Küchenbau.²⁴

In vielen Fällen wurden die in der frühen Neuzeit ausgebauten Burgen und ihre zu dieser Zeit errichteten Küchen weiter – oft bis in die heutige Zeit – benutzt. Man muss hier aus praktischen Gründen mit vielfachen Änderungen und Umbauten rechnen, so dass ihre ursprüngliche Form – besonders, was die Details anbelangt – trotz ihrer archaischen Erscheinung mangels bauarchäologischer Forschungen kaum authentisch festzustellen ist. Das betrifft die meisten Bauten in der heutigen Slowakei bzw. im österreichischen Burgenland.

In der Burg Árva (heute Orava, Slowakei) befindet sich im Erdgeschoss des zwischen 1556 und 1616 erbauten unteren Palastflügels eine

23 Die einzige Zusammenfassung über die Freilegung und Restaurierung der Burgruinen: Koppány/Kozák 1969.

24 Die archäologische Bearbeitung der Ausgrabungen: Czeglédy 1988, siehe bes. 74, 99.



Abb. 13: Die Küche der Burg Krasnahorka (heute Krásna Horka, Slowakei) (nach Krizanová/Kusák 1984).

Küche, die in das 17. Jahrhundert datiert wird. Über dem an die Mauer angelehnten Herd erhebt sich eine auf Holzbalken ruhende Konstruktion, die den Rauch über einen in die Zwischenmauer eingebauten Schlot zum Schornstein führte. Diese Küche wurde aus einer nahe liegenden Quelle direkt mit Wasser versorgt.²⁵ Eine noch besser erhaltene Küche kennen wir in ähnlicher Situation aus der Burg Krasnahorka (heute Krásna Horka, Slowakei), wo unter der hölzernen Rauchfangkonstruktion ein besonders massiver Küchenherd mit einem dicht daneben gelegenen Ausguss steht (Abb. 13). Die genauere zeitliche Stellung dieser Küche ist aber noch nicht geklärt.²⁶

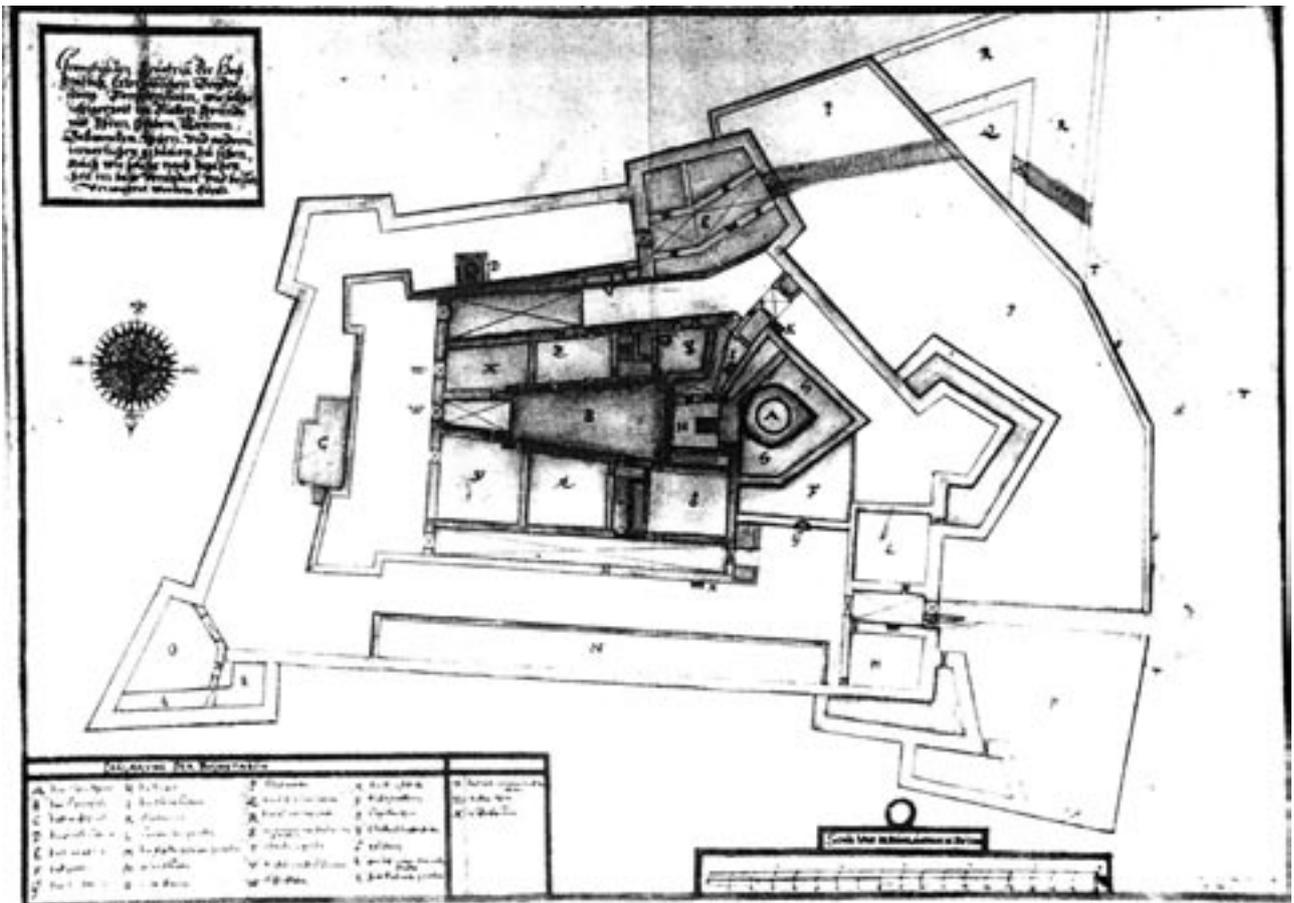
Auch in der Burg Fraknó (heute Forchtenstein, Österreich) befindet sich die auf der Ostseite des Bergfrieds errichtete, relativ große Küche zum Teil direkt an den Palastflügeln. Sie entstand wahrscheinlich während des großen frühbarocken Ausbaus der Anlage um 1630 – auf einem Plan aus dem Jahre 1671 (Abb. 14) sehen wir schon die jetzige Disposition.²⁷ Auf mächtigen Holzbalken erhebt sich hier der aus leichtem Material erbaute Rauchfang über dem großen Herd bzw. der Feuerstelle. Die Rauchableitung erfolgte, ähnlich wie in Orava, ohne die für das Mittelalter übliche eigenständige Konstruktion. Das jetzige Küchenmobiliar ist zum Teil etwas jünger (Abb. 15). Von der Küche aus war ein Brunnen erreichbar. Im nördlichen Nachbarräum befindet sich auch heute noch ein Backofen, dessen zeitliche Einordnung allerdings unklar ist. Eine dendrochronologische Untersuchung könnte viele neue Erkenntnisse zur genaueren Bauzeit bringen. Küche und Backstube waren hier schon in den geschlossenen Palastkörper integriert, die Geschosse darüber enthielten Wohnräume. Es ist eine wichtige, aber noch offene Frage, für wen in der hier behandelten Küche gekocht wurde: Von einer reinen Privatküche kann man kaum ausgehen.

Die frühneuzeitlichen Burgeküchen von Orava, Krásna Horka und Forchtenstein stellen eigentlich relativ einfache Lösungen dar, wir kennen aber auch Beispiele für architektonisch reicher ausgebildete Anlagen. Im mittleren Burgteil von Léka (heute Lockenhaus, Österreich) wurde die Küche vielleicht schon um 1560, aber spätestens in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts erbaut. Das Gewölbe und die Backsteinbögen des Rauchfangs werden von zwei, in der Raumachse aufgestellten Steinsäulen getragen; die heute als touristische Attraktion dienende gemauerte Feuerstelle ist aber ihrer Form nach wahrscheinlich späteren Ursprungs. Die Küche war nur vom mittleren Burghof erreichbar und konnte nicht nur zur Versorgung der Besitzerfamilie dienen.²⁸

25 Kavuljaková/Menclová 1963, 49, 82 f.; Huba 1986, 72 f.

26 Menclová 1955; Güntherová 1968, 126; Krizanová/Kusák 1984, 110–117.

27 Schmeller-Kitt 1993; Keil-Budischowsky 1993, bes. 111 (Grundriss).



In der nordostungarischen Stadt Sárospatak entstand nach 1534 eigentlich schon nicht mehr eine Burg – in den Schriftquellen kommt statt *castrum* die Bezeichnung *arx* vor –, und die bequeme hochadlige Residenz wurde dementsprechend mehrmals gründlich, zuletzt Mitte des 19. Jahrhunderts, umgebaut. Diese Umbauarbeiten betrafen auch die Küche in der Südwestecke des Erdgeschosses (Abb. 16). In dem Raum selbst wurde noch um 1950 gekocht. Erst aufgrund der vor kurzem, anlässlich von Sanierungsarbeiten durchgeführten Bauforschung und Ausgrabung konnte ihre ursprüngliche Form geklärt werden, wobei eine präzise Datierung nicht möglich war. Als Bauzeit kommen das letzte Viertel des 16. oder die erste Hälfte des 17. Jahrhunderts in Frage. Ihre unregelmäßige Form

Abb. 14: Grundriss der Burg Fraknó (heute Forchtenstein, Österreich) von Michael Ignatius Osterhold aus dem Jahre 1671 (nach Keil-Budischowsky 1993). Die Küche ist mit „H“ markiert.

28 Klaar 1970, 39 f.; Prickler 1972, 90–92.



Abb. 15: Die Küche der Burg Fraknó (heute Forchtenstein, Österreich) (Foto: István Feld).



Abb. 16: Grundriss des Burgschlosses von Sárospatak, mit Markierung der Küche (Zeichnung: György Szekér).

29 Die bauarchäologische Erforschung der Burg ist nur zum Teil veröffentlicht, zum Thema siehe: Dankó/Feld/Szekér 1999; Détsky 2002.

Doz. Dr. István Feld
Archäologisches Institut der Eötvös Universität
H-1088 Budapest, Múzeum krt. 4/B.
feld@t-online.hu

Krisztina Orosz M. A.
H-1119 Budapest, Rátság László u. 54.
kriszta.orosz@freemail.hu

ergab sich wohl daraus, dass man bei der Planung auf schon vorhandene Gegebenheiten Rücksicht nahm. Etwa in der Mitte des Raumes standen vier massive Pfeiler mit Renaissance-Gesims bzw. Sockeln, die nicht nur als Stützen des Gewölbes dienten, sondern auch den auf Gurtbögen ruhenden, relativ breiten, senkrechten offenen Schlot trugen. Dieser war im Obergeschoss auf allen Seiten von Wohnräumen umgeben. Zwischen den Pfeilern konnten unter einer späteren Auffüllschicht die Reste des einst freistehenden Herdes freigelegt werden (Abb. 17). So war die relativ authentische Rekonstruktion einer späten Burgküche möglich. Der östliche Nachbarräum diente als Backstube, seine Einrichtung fiel aber den späteren Umbauarbeiten zum Opfer.²⁹

Zusammenfassend soll vor allem betont werden, dass die uns heute zur Verfügung stehenden Befund zu Burgküchen der frühen Neuzeit im Königreich Ungarn noch kaum zu einer Verallgemeinerung ausreichen. Wir finden weiterhin Küchenanlagen in separaten Gebäuden vor. Die zuletzt aufgezählten Beispiele sind aber meist schon direkt in die Wohnflügel integriert – unter anderem ein Grund, warum sie besser erhalten geblieben sind. Mit den mittelalterlichen Bauten vergleichbare attraktive Essen und Schlotte sind nicht bekannt. Andererseits waren die einfacheren Holzkonstruktionen der erwähnten Küchen sicherlich nicht erst seit der frühen Neuzeit in Burgen verbreitet. Die Form des Küchenraums und des Herds, sowie die Lösungsvarianten des Rauchabzugs hingen wahrscheinlich eng mit ihren konkreten Funktionen zusammen – diese Frage bedarf aber noch weiterer, systematischer Forschungen.



Abb. 17: Sárospatak, die Freilegung der Burgküche (Foto: István Feld).

Burgen in Mitteleuropa. Ein Handbuch, 2 Bde., hrsg. v. der Deutschen Burgenvereinigung. Stuttgart 1999.

Buzás, Gergely/Lóvei, Pál: A visegrádi királyi palota északnyugati épülete és az utcai homlokzat zárt erkélye (Der Nordwestbau des Königspalastes von Visegrád und der Erker der Straßenfassade). Visegrád 2001.

C. Tóth, Norbert: A Szentgyörgyi és Bazini család várainak leírása a Zsigmond-korból (Die Beschreibung der Burgen der Familie St. Georg und Bösing aus der Sigismund-Zeit); in: *Castrum* 1, 2005, 7–11.

Czegléd, Ilona: A diósgyőri vár (Die Burg von Diósgyőr). Budapest 1988.

Dankó, Katalin/Feld, István/Szekér, György: A régészeti kutatások jelentősége a sárospataki vár építéstörténetének felderítésében (Die Bedeutung der Archäologie in der Aufdeckung der Baugeschichte der Burg von Sárospatak); in: *A Herman Ottó Múzeum Évkönyve* 37, 1999, 375–393.

Darnay-Dornyay, Béla/Zákonyi, Ferenc: Somlói útikalauz (Somló. Reiseführer). Veszprém 1964.

Détsy, Mihály: Sárospatak vára (Die Burg von Sárospatak). Sárospatak 2002.

Feld, István: A csővári vár (Burg Csővár); in: *Műemlékvédelem* 22, 1978, 226–232.

Feld, István/Jakus, Lajos/László, Csaba: Csővár (Burg Csővár); in: *Studia Comitatensia* 7, 1979, 7–62.

Literatur

- Fülöp, András: Somló vára az első ásátások tükrében (Die Burg Somló im Spiegel der bisherigen Ausgrabungen); in: Kovács, Gyöngyi/Miklós, Zsuzsa (Hrsg.): „Gondolják, látják az várnak nagy voltát...”. Tanulmányok a 80 éves Nováki Gyula tiszteletére (Burgenkundliche Studien zum 80. Geburtstag von Gyula Nováki). Budapest 2006, 119–128.
- Fülöp, András: Ásátások Somló várában. Kutatási helyzetkép (Ausgrabungen in der Burg von Somló. Forschungsbilanz); in: Műemlékvédelem 51, 2007, 23–27.
- Güntherová, Alzbeta (Hrsg.): Súpis pamiatok na Slovensku, 2 (Denkmaltopographie der Slowakei). Bratislava 1968.
- Horváth, István (1990a): Mátyás kori építkezés az esztergomi várban (Bauarbeiten in der Burg von Esztergom während der Regierung des Königs Matthias Corvinus); in: Mátyás király és a vidéki Magyarország (König Matthias und das ländliche Ungarn) (Tudományos Füzetek 6), 1990, 36–51.
- Horváth, István (1990b): Vitéz János esztergomi palotájának feltárása (Die Freilegung des Palastes von János Vitéz in Esztergom); in: Esztergom Évlapjai 1990, 78–97.
- Huba, Peter: Oravský hrad (Die Burg Orava). Martin 1986.
- Kavuljaková, Jana/Menclová, Dobroslava: Oravský zámok (Die Burg von Orava). Bratislava 1963.
- Keil-Budischowsky, Verna: Zur Baugeschichte von Burg Forchtenstein; in: Perschy, Jakob Michael (Hrsg.): Bollwerk Forchtenstein. Katalog der Burgenländischen Landesausstellung 1993. Eisenstadt 1993, 106–113.
- Klaar, Adalbert: Beiträge zu Planaufnahmen österreichischer Burgen. I: Burgenland (Mitteilungen der Kommission für Burgenforschung 14). Wien 1970.
- Klazarová, Pavlína (Hrsg.): The Story of Prague Castle. Prag 2003.
- Kisbán, Eszter/Mezey, Alice/Orosz, Krisztina: Konyha (Küche); in: Kőszeghy, Péter (Hrsg.): Magyar Művelődéstörténeti Lexikon VI (Lexikon für die ungarische Kulturgeschichte 6). Budapest 2006, 40–46.
- Koppány, Tibor/Kozák, Károly: A sümegi vár feltárása és helyreállítása (Die Freilegung und Rekonstruktion der Sümeger Burg); in: Magyar Műemlékvédelem 4, 1969, 91–144.
- Krizanová, Eva/Kusák, Dalibor: Slovenské hrady, zámky a kastiele (Burgen, Schlösser und Befestigungen in der Slowakei). Bratislava 1984.
- Lux, Kálmán: A budai várpalota Mátyás király korában (Der Burgpalast von Buda in der Zeit Königs Matthias). Budapest 1920.
- Marosi, Ernő: Buda és Vajdahunyad, a 15. századi magyarországi építészettörténet tartópillérei (Buda und Vajdahunyad, die Pfeiler der Architekturgeschichte Ungarns im 15. Jahrhundert); in: Építés-Építészettudomány 15, 1983, 293–310.
- Marosi, Ernő: Die Anfänge der Gotik in Ungarn. Budapest 1984.
- Menclová, Dobroslava: Krasná Horka. Bratislava 1955.
- Orosz, Krisztina: Kitchens in Medieval Hungary. MA Thesis in Medieval Studies. Budapest, Central European University 2006. Ms.
- Prickler, Harald: Burgen und Schlösser im Burgenland. Wien 1972.
- Rusu, Adrian Andrei: Arad és Temes megye középkori erődítményei (Die mittelalterliche Befestigungen der ehemaligen Komitate Arad und Temesch); Feld, István: Függelék (Anhang); in: Kollár, Tibor (Hrsg.): A középkori Dél-Alföld és Szer (Die südliche Ungarische Tiefebene und Szer im Mittelalter). Budapest 2000, 558–592.
- Rusu, Adrian Andrei: Castelarea Carpatică (The Carpathian Castellation). Cluj-Napoca 2005.
- Schmeller-Kitt, Adelheid: Burg Forchtenstein; in: Die Kunstdenkmäler des politischen Bezirkes Mattersburg (Österreichische Kunsttopographie 49). Wien 1993, 206–272.
- Schöbel, Judith (Hrsg.): Die Kunstdenkmäler des politischen Bezirkes Oberpullendorf (Österreichische Kunsttopographie 56). Horn 2005.
- Simon, Zoltán: A füzéri vár a 16–17. században (Die Burg Füzér im 16.–17. Jahrhundert). Miskolc 2000.
- Simon, Zoltán: A füzéri vár az újabb kutatások tükrében (Die Burg Füzér im Spiegel der neueren Forschungen); in: Castrum 1, 2005, 47–66.
- Simon, Zoltán: Füzér vára (Burg Füzér). Budapest 2006.
- Szöke, Mátyás: Visegrád, királyi palota (Visegrád, Königspalast); in: Műemlékvédelmi Szemle 2003/2, 192–194.
- Szöke, Mátyás: Visegrád, királyi palota (Visegrád, Königspalast); in: Kisfaludi, Júlia (Hrsg.): Régészeti kutatások Magyarországon 2003 (Archäologische Forschungen in Ungarn 2003). Budapest 2004, 318.
- Tamási, Judit (Hrsg.): Műemlékvédelem törvényi keretek között (Denkmalpflege unter den gesetzlichen Rahmen). Budapest 2001.
- Vukov, Konstantin: Vitéz János érsek esztergomi palotájának épületei (Die Gebäude des Palastes des Erzbischofs János Vitéz in Esztergom); in: Horváth, István (Hrsg.): „Lux Pannoniae”. Esztergom az ezeréves kulturális metropolis (Esztergom, die tausendjährige Hauptstadt). Esztergom 2001, 147–199.
- Vukov, Konstantin: A középkori esztergomi palota épületei (Die Gebäude des mittelalterlichen Palastes in Esztergom). Budapest 2004.
- Zeune, Joachim/Dunn, Mike/Dresen, Peter: Abenberg und Cadolzburg – zwei Hohenzollernburgen; in: Burgen und Schlösser 38, 1997/I, 16–26.



Visegrád, Königspalast, Grundriss (Zeichnung: Gergely Buzás).

1-2: Küchenkomplex auf den beiden Seiten des Haupteinganges, 3: Privatküche;
Bauperioden: grün: 1323-1382, blau: 1382-1408, rot: 1476-1490, orange: 1490-1526.