

„Der Tisch hat manche Herrlichkeit“

Tafelfreuden im Mittelalter

Jan Keupp

„Wer ohne Hunger essen soll“, so reimte der Spruchdichter Freidank, „dem wird durch Speise selten wohl“. Der Ratschlag des Sängers muss umso einsichtiger wirken, als just zu dieser Zeit ein erster abendländischer Versuch überliefert ist, der menschlichen Esslust mit chirurgischen Mitteln zu Leibe zu rücken. Die um 1230 verfasste Petersberger Chronik berichtet von der Sorge des schwergewichtigen Markgrafen Dedo, der sich selbst angesichts einer beschwerlichen Italienreise von einigen Pfunden befreien wollte: „Er ließ daher seinen Arzt holen, der ihm das Fett von seinen Eingeweiden lösen sollte“¹ Der Eingriff jedoch endete – welch unglückselige Konstante in der Medizingeschichte – aufgrund mangelnder ärztlicher Kunstfertigkeit mit dem Tod des Patienten.

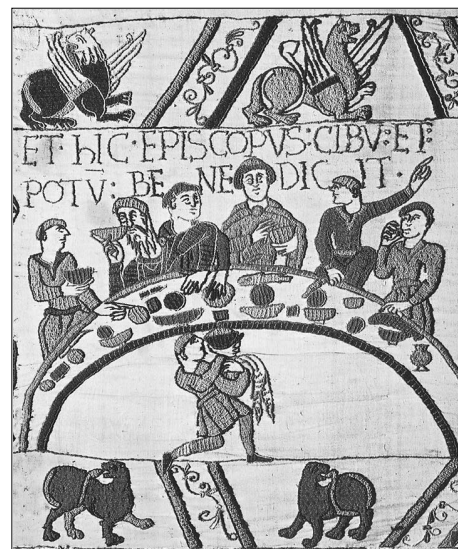
Doch nicht nur übergroßer Appetit, auch der Verzicht auf die Freuden der Tafel konnte einem mittelalterlichen Herrschaftsträger zum Schaden gereichen. Schmerzlich musste dies im 9. Jahrhundert der westfränkische Thronprätendent Wido erfahren. Der „Gewohnheit der Franken“ entsprechend hatte man ihm und seinem Gefolge in Metz ein opulentes Mahl bereitet. Als jedoch der vorausgesandte Truchsess anklingen ließ, dass sein Gebieter auch mit deutlich weniger zufrieden sein würde, provozierte er damit einen Eklat, der Wido letztlich die Krone kosten sollte: „Es ziemt sich nicht, dass ein solcher König herrsche, der sich eine ärmliche Mahlzeit für zehn Drachmen bereiten lässt“, so scholl es ihm entgegen.²

Wie auch hätte der Kandidat ohne königliche Konsumlust jemals in die Fußstapfen Karls des Großen treten können? Dieser nämlich hatte nicht nur ein riesiges Reich zur regieren vermocht, sondern auch als Gourmet geradezu gigantische Leistungen vollbracht. „Enthaltbarkeit im Essen fiel ihm (...) schwer, und er beklagte sich oft, dass das Fasten seiner Gesundheit schade“, so bemerkt sein Biograph und Zeitgenosse Einhard über die üppigen Essgewohnheiten des Frankenkaisers. Dem Anraten seiner Ärzte, seinen Fleischkonsum einzuschränken, begegnete er mit Ablehnung, ja mit Abscheu. Schließlich umfasste sein tagtägliches Menü, nur vier Gänge zuzüglich des Spießbratens, „den ihm die Jäger am Bratenspieß zu bringen pflegten und der ihm lieber war als jede andere Speise“³ Drei Jahrhunderte später war der kaiserliche Appetit längst zur Legende geworden. Die um die Mitte des 12. Jahrhunderts verfasste *Historia Karoli Magni* porträtiert den großen Karl als einen Koloss von wahrhaft mythischen Ausmaßen. Und dies bereits rein physiologisch betrachtet: „Sehr breit in den Hüften, mit entsprechendem Bauch“, heißt es zunächst vergleichsweise taktvoll. Doch der anonyme Verfasser wird alsbald konkreter: Nicht nur in der Höhe habe der Kaiser acht seiner eigenen, sehr langen Füße gemessen. Auch „sein Gürtel, den er um den Leib trug, war acht Spannen lang, ohne die Riemenenden, die noch herabhangen“. Über die Ursachen dieser – nach heutigen Maßstäben unvorteilhaften – Proportionen gibt die *Historia* gleichfalls Aufschluss: „Bei den Mahlzeiten aß er wenig Brot, aber den vierten Teil eines Hammels, oder zwei Hühner, oder eine Gans, oder eine Schweineschulter, oder einen Pfau, oder einen Kranich oder einen ganzen Hasen“⁴ Aus dieser robusten Kraftnahrung resultierten denn auch die angeblich exorbitanten Körperkräfte des Frankenherrschers.

Über den Realitätsgehalt derartiger Ausführungen lässt sich streiten. Doch stehen sie symptomatisch für die hohe soziale Wertschätzung des reichlichen Nahrungskonsums im frühen und hohen Mittelalter.⁵ Robuster Appetit galt geradezu als Attribut königlicher Machtfülle. Wer herrschen wollte, musste viel und gut essen können, andernfalls war ihm der Spott seiner Zeitgenossen gewiss. Der byzantinische Kaiser, so wusste Liutprand

Von Quantität zur Qualität. Essen als Distinktionsmittel

Abb. 1: Opulentes Mahl: Teppich von Bayeux, 11. Jahrhundert.



1 Chronicon Montis Sereni a. 1190, 163.

2 Liutprand von Cremona, *Antapodosis* I 16, S. 18 f.

3 Einhard, *Vita Karoli Magni* c. 22, S. 27; c. 24, S. 28 f.

4 Die Chronik von Karl dem Großen c. 20, S. 90.

5 Vgl. Montanari 1993, 32–38; Mennell 1988, 89.



Abb. 2: Rindergröße im Mittelalter. Holzschnitt aus: Spiegel menschlicher Verhältniß, Basel 1476.

von Cremona am Ende des 10. Jahrhunderts voller Hohn an den Hof Ottos des Großen zu berichten, „lebt von Knoblauch, Zwiebeln und Porree und trinkt Badewasser“. Der Beherrscher des Westens hingegen gebärde sich niemals geizig und spare nicht am Bratenfleisch.⁶

Für die unteren Stufen der sozialen Hierarchien blieben derartige Schlemmereien quantitativ wie qualitativ unerreichbar. In der heutigen Zeit, da ein einzelner Landwirt 148 Menschen ernährt und ein Produktionsverzicht gar staatlich subventioniert werden muss, ist es zweifellos sinnvoll, sich die äußerst dürrtigen Ertragsquoten mittelalterlicher Bauernhöfe zu vergegenwärtigen. Einige Zahlen mögen hier weiterhelfen: Während der Ertrag je Flächeneinheit heute bei 78 Doppelzentnern Weizen pro Hektar liegt, konnten im Hochmittelalter gerade einmal sechs bis acht Doppelzentner erwirtschaftet werden. Nicht viel besser war es um die Viehzucht bestellt: Während ein Rind der Römerzeit eine Schulterhöhe von bis zu 1,40 m erreicht hatte, brachten es mittelalterliche Tiere auf kaum mehr als einen Meter. Erst im 19. Jahrhundert stellte sich wieder die römerzeitliche Wideristhöhe ein. Demgemäß betrug die jährliche Milchleistung mittelalterlicher Kühe etwa 250 l, während sie heute um die 6000 l per annum liegt.⁷

Was dem König auf den Tisch kam, das hatten sich die Bauern in der Tat oft genug buchstäblich vom Munde abgespart. „Ihr habt gelebt so manchen üblen Tag in großer Arbeit spät und früh und müsst eben alles das arbeiten, dessen die Welt bedarf, und von dem allzusammen wird euch mit Not nur so viel, dass ihr nicht viel besser esst als eure Schweine“, rief ihnen der Volksprediger Berthold von Regensburg († 1272) nicht ohne Grund zu.⁸ Doch war nicht alles, was Stall und Acker hergaben, von vorneherein für die Tafel der Produzenten bestimmt: „Manch ein Bauer wird grau wie Schimmel, / der niemals Mandelpudding gegessen hat / oder Feigen, Hausen und Mandelkerne. / Rüben und Sauerkraut aß er gerne, / und manchmal war es ihm recht wohl / bei einer Rinde von Haferbrot, / wie einem Herrn bei Wild und Schlachtfleisch“, so heißt es im Renner des Hugo von Trimberg († um 1313)⁹ und der englische Meisterpoet Chaucer († 1400) dichtet über eine alte Bäuerin: „Von Rauch geschwärzt war Stube und Halle, / worin sie aß ihr spärliches Gericht. / Pikante Tunke kannte sie nicht. / Durch ihre Kehle ging nie leckeres Essen; / die Nahrung war der Hütte angemessen.“¹⁰

Tatsächlich musste sich das Gros der hoch- und spätmittelalterlichen Bevölkerung mit einfachen Gerichten bescheiden, während eine stattliche Anzahl von Speisezutaten der Tafel des Adels und hohen Klerus vorbehalten blieb. Die Sphäre bäuerlichen Lebens und Arbeitens stand auch und gerade im Bereich des Lebensmittelkonsums in fundamentaler Opposition zur glanzvollen Welt fürstlicher Hofhaltung. Kraut, Rüben und ungewürzter Getreidebrei aus Roggen oder Hirse, die Hauptnahrungsmittel breiter Bevölkerungsschichten, wirkten auf dem Speiseplan der Eliten deplaziert: „Fort mit dem faden Brei und der zu Klumpen gekochten Milch“, so erscholl es bereits im Saal Karls des Großen, „heute seien die Tische gewürzter Speisen voll.“¹¹ Die Polarität von Bauernkost und Herrenspeise wünschte sich der Sänger Neidhart (erste Hälfte 13. Jahrhundert) auf dem Zenit der ritterlich-höfischen Kultur des Hochmittelalters gar in Gesetzesform gegossen. Unter Rekurs auf eine fiktive Speiseordnung Herzog Leopolds IV. von Österreich heißt es dort über die Bauern: „Man bestimmte ihnen als Leibesnahrung Fleisch, Kraut und Gerstenbrei. doch ohne Wildbret sollten sie sein. Zum Fastentag durften sie allein Hirse, Linsen und Bohnen genießen. Fisch und Öl ließen sie sein: Das war Herrenspeise“. Zugleich aber waren wohlhabende Bauern jener Zeit bereits bestrebt, die Exklusivität adeligen Speiseverhaltens zu durchbrechen und mit den Herren all das zu essen, „was man Gutes finden mag.“¹² Ganz in diesem Sinne reklamierte der überhebliche Bauernsohn Helmbrecht gegenüber seinem standesstolzen Vater: „Iss du nur Deine Grütze, / so will ich das essen, / was Brathuhn genannt wird. / Das lass ich mir nun nicht mehr verbieten! / Auch will ich bis zu meinem Tode / nur noch Brot aus hellem Weizenmehl essen. / Zu Dir passt Hafer!“¹³

6 Liudprand von Cremona, Relatio, c. 40, S. 205; vgl. Weber 1996, 495–505.

7 Zu den Schätzwerten mittelalterlicher Agrarproduktion vgl. Henning 1994. Ein allerdings in vielen Punkten unsicheres Rechenmodell eines mittelalterlichen Landwirtschaftsbetriebes entwirft Abel 1978, 98 ff.

8 Berthold von Regensburg I 58, vgl. Corneau 1987, 79.

9 Hugo von Trimberg, Der Renner Bd. 2 v. 9812–9819, vgl. Bumke 1986, II 241 f.; Epperlein 2003, 205 ff.

10 Geoffrey Chaucer, Die Canterbury Tales v. 2832–2836.

11 Theodulf von Orleans, Carmina 488.

12 Seifried Helbing VIII, v. 880–888.

13 Wernher der Gärtner, Helmbrecht v. 473–479.

Es ist gewiss kein Zufall, dass hier ausgerechnet der Schritt vom Hirsebrei zum Weißbrot zum Zielpunkt bäuerlicher Aufstiegsambitionen stilisiert wird. Brot war Statussymbol. Qualität und Verarbeitung der konsumierten Cerealien erweisen sich als zuverlässige Indikatoren sozialer Zuordnung innerhalb der mittelalterlichen Gesellschaft.¹⁴ An der Spitze der Hierarchie der Brotsorten stand ohne Frage das Brot aus reinem Weizenmehl. Es war Standes- und Herrschaftsattribut des Adels, fand aber seinen Weg auch auf die Tische der städtischen Oberschichten. Auch wohlhabende Abteien mochten trotz des selbstauferlegten Armutsgebotes keineswegs auf diesen attraktiven Luxusartikel verzichten. Ob die Aussicht auf Weißbrotkonsum gar einen Grund für den Eintritt ins Kloster gebildet hat, wie es ein Predigtexempel des Zisterziensermönchs Humbert von Romans († 1277) darstellt, mag dahingestellt bleiben. Danach soll ein Laienbruder, bei seinem Eintritt ins Mönchleben nach seinen inneren Beweggründen und Wünschen befragt, geantwortet haben: „Weißbrot, und zwar oft!“¹⁵ Den Bauern und armen Leuten hingegen blieben zumeist nur minderwertige Brotsorten aus Roggen- oder Dinkelmehl übrig, die in Notzeiten zudem nicht selten durch Untermischung von Kräutern und Hülsenfrüchten gestreckt werden mussten.



Abb. 3: Die Hierarchie der Brotsorten: Preisverordnung Karls des Großen aus dem Jahr 794.



Abb. 4: Der Bettler Lazarus an der Tafel des Reichen. Federzeichnung aus: Herrad von Landsberg, Hortus deliciarum, um 1180.

„Man ist, was man isst“, diese Regel besaß im Mittelalter noch weitaus höhere Relevanz als heute. Was moderne Soziologen als die ‚feinen Unterschiede‘ innerhalb gesellschaftlicher Hierarchien ausmachen, war im hohen Mittelalter auch ohne ausgefeiltes wissenschaftliches Instrumentarium für jedermann wahrzunehmen. Wo die Quellenlage gut ist, gar detaillierte Speiseordnungen vorliegen, lassen sich die unterschiedlichen Relationen im Verzehr von Wein, Fleisch und Brot zwischen Herren und Knechten gar statistisch erfassen und minutiös nachvollziehen.¹⁶ Dabei zeigt sich, dass eine Person umso mehr und umso fleischhaltiger aß, je höher ihr sozialer Status war. Doch Kampf um das Essen blieb nicht allein auf den Antagonismus von viel und wenig, von Adel und Bauern beschränkt. Er setzte sich auch innerhalb der sozialen Führungseliten ungehindert fort – dort freilich eingekleidet in sehr viel subtilere Formen und ein ausgeklügeltes Zeremoniell.

Essen bei Hofe war Statuspräsentation und der reichliche Genuss exklusiver Gerichte war distinktives Merkmal adeligen Ranges. In Präsentation und Zubereitung herrschte zunächst die Macht der schieren Masse. Nicht ohne Grund hat man den Menschen des Mittelalters eine „Mentalität des Numerischen“ unterstellt, die im Streben nach der hohen Zahl von Gästen, Gängen und Gerichten ihren praktischen Ausdruck fand.¹⁷ Als prägnantes kulturelles Muster wirkte die Formel: ‚Quantität des Essens ist gleich Qualität der Herrschaft‘ weit über die Epoche hinaus bis in die Neuzeit fort. Auch wenn sich so mancher Herrschaftsträger mit kalten Bratenresten begnügen mochte, „so nit fremde lute verhanden sint“:¹⁸ Im Rahmen repräsentativer Herrschaftsdarstellung entsprach der reich gedeckte Tisch den Erwartungen der

14 Vgl. Montanari 2000, 53–61; Grieco 2003, 37–46.

15 Humbert De Romans, Sermo XXX ad conversos, zitiert aus: Montanari 1993, 66.

16 Stouff 1970; Dirlmeier 1978, 308–317.

17 Kühnel 1991, 71–85, hier 71; Driever 2003, 61–78, hier 72.

18 Vgl. Fouquet 1988, 26.



Abb. 5: Höfisches Bankett. Holzschnitt von Michael Wohlgemuth, Nürnberg 1491.

vormodernen Epoche. Der Sonnenkönig Ludwig XIV. etwa delectierte sich an gewaltigen Menüfolgen und auch im Spätmittelalter achtete mancher Herrscher penibel genau darauf, dass ein Maximum an Speisen auf seinen Teller gehäuft wurde. So erließ beispielsweise Philipp III. von Frankreich († 1285) im Jahr 1279 das Gebot, „dass kein Herzog, kein Baron, kein Graf, kein Prälat, kein Ritter, kein Kleriker und sonst niemand im Königreich, welches Standes er auch sei, zum Essen mehr als drei ganz gewöhnliche Gänge ausgeben dürfe“.¹⁹ Üppigere Speisefolgen sollten dem königlichen Hof vorbehalten bleiben. „Da es beim Bedienen richtig ist, dass einige Personen dem Verhältnis ihres Standes entsprechend mehr geehrt werden“, so ließ es König Peter IV. von Aragon († 1387) im Jahr 1344 formulieren, „wünschen Wir, dass auf Unserem Teller Platz für die Speisen von acht Personen ist“.²⁰ Den Prinzen und Bischöfen seines Reiches gestattete er immerhin Raum für sechs, den Prälaten und Rittern für vier Gerichte. Den niederen Höflingen blieben hingegen mitunter nur karge Rationen, wie Aeneas Silvio Piccolomini 1444 klagend bemerkt: „Wie die Fliegen die vollen Tische, so umschwärmen sie die fetten Garküchen der Herren, doch wie königlich die Speisen auch sein mögen, die Fliegen erlangen doch mehr als sie“.

Doch nicht allein die Quantität, auch die Qualität der dargebotenen Kost spiegelte den geringen Status rangniederer Gäste: „Käse kommt selten vor Dich und wenn er kommt, so ist er lebendig, voller Würmer und Löcher, ausgetrocknet und härter als Stein“.²¹ Ähnliche Stimmen ließen sich bereits in der Mitte des 12. Jahrhunderts vernehmen: „Das den Klerikern und Rittern vorgesetzte Brot ist nicht fein und weiß, es ist aus den Abfällen des Bierbrauens

19 Duplès-Agier, Ordonnance 177 f.

20 Pere IV el Cerimoniós, Ordenaciones IV/8.

21 Briefwechsel des Eneas Silvius Piccolomini, Nr. 166, S. 468, 470.

22 Peter von Blois, Epistolae, Nr. 14, Sp. 49; vgl. Sidwell 2003, 87–106.

23 Rudolfs von Ems, Willehalm von Orlens v. 14760. Vgl. Hartmann 1987, 117–125.

24 Hugo von Trimberg, Der Renner v. 10178.

25 Hartmann von Aue, Erec v. 2129–2136.

hergestellt“, so resümierte der Hofgeistliche Peter von Blois, „*Ein bleischweres, hässliches und unverdauliches Brot. Der Wein aber ist von Fäulnis und Schimmel befallen, garstig, schleimig, stinkend, voll Pech und Schwefel*“²²

Nicht nur die auf dem Teller angehäufte Essensmenge war damit zum Symbol gehobenen Status avanciert, zunehmend gab auch die Beschaffenheit der Speisen Auskunft über den sozialen Wert des Tischgastes. Seit der Mitte des 12. Jahrhunderts treten Nachrichten über die reine Üppigkeit der Gastmähler auffällig in den Hintergrund. Die höfischen Dichter des Hochmittelalters zeichneten sich durch eine bemerkenswerte Distanz zum Thema Tafelfreuden aus: „*Vom vielen Essen mag ein Fresser reden*“, so das knappe und vernichtende Verdikt eines Rudolf von Ems (erste Hälfte 13. Jahrhundert).²³ Quantität allein dokumentierte nun nicht mehr die soziale Höhe adeliger Lebensart, ‚Herr Fraß‘ und ‚Herr Schlund‘,²⁴ gewaltige Esser wie weiland Karl der Große, gerieten mehr und mehr ins Kreuzfeuer der Kritik geistlicher Sittenlehrer und weltlicher Literaten. Die gewandelte Norm der Epoche dokumentiert eine Festschilderung im Erec-Roman des Hartmann von Aue (um 1200). Gibt sich schon seine französische Vorlage äußerst wortkarg über die Verköstigung der Ritter beim Festbankett des König Artus, so heißt es bei Hartmann lapidar: „*Denn sie sorgten sich mehr / um andere Ehren / als dass sie viel fraßen*“. Das Essen selbst spielte hier nurmehr eine Nebenrolle und machte neuen Werten Platz. Ablauf und Ambiente der Mahlzeit erfuhren nun verstärkte Aufmerksamkeit. „*Daher*“, so fährt der Dichter denn auch fort, „*will ich Euch nur kurz etwas von der Bewirtung sagen*“.²⁵ Dazu gehörten neben dem Bankett selbst festliche Turnierspiele und kunstvolle Gesangsdarbietungen. Offenbar lief das Zeremoniell der realen Menüfolge zusehends den Rang ab.

Längst war es mehr als die pure Menge an Lebensmitteln, die den König vom Volk trennte. Viel essen konnten breite Schichten der Gesellschaft, neben Adel und Klerus zusehends auch die wohlhabenden Einwohner der Städte.²⁶ Selbst die Landbevölkerung kannte Zeiten des Überflusses. Modellrechnungen nehmen für das 15. Jahrhundert einen durchschnittlichen Weinkonsum aller Bevölkerungsschichten von mehr als einem Liter pro Tag an,²⁷ der jährliche Fleischverzehr näherte sich gar dem Niveau der heutigen Zeit.²⁸ Um sich wirkungsvoll von inferioren Schichten abheben zu können, bedurfte es daher verfeinerter Mittel sozialer Distinktion. Auf dem Feld des Nahrungskonsums lässt sich diese Entwicklung treffend unter zwei Schlagworten fassen: Die Geburt der Tischmanieren und die Wiederentdeckung der Kochkunst.

„In dem Maße, in dem die Mahlzeit eine soziologische Angelegenheit wird, gestaltet sie sich stilisierter, ästhetischer, überindividuell regulierter“, so bemerkte der Philosoph Georg Simmel über die historische Genese europäischer Tischkultur.²⁹ Die höfische Tafel avancierte zum Gesamtkunstwerk, komponiert aus einer wohl kalkulierten Abfolge symbolischer Gesten und Zeichen. „*Speise und Trank zu Früh- und Nachtmählern haben ihre bestimmte Ordnung und Regel*“, so erklärt Bartholomäus Anglicus († nach 1250) um die Mitte des 13. Jahrhunderts seiner Leserschaft über die beiden Hauptmahlzeiten der adeligen Gesellschaft.³⁰ Der Franziskanerbruder gibt zugleich eine Rezeptur für ein gelungenes Mahl: Zunächst gelte es, Tische und Sessel in geeigneter Weise zu arrangieren: Bereits dies war ein schwieriges Amt, denn die Sitzordnung hatte nach Möglichkeit den Rang der geladenen Gäste wiederzuspiegeln. Dabei waren freilich verschiedene, miteinander konkurrierende Kriterien in Anschlag zu bringen, so dass die ehrenvolle Platzierung aller Anwesenden nicht selten zum Balanceakt wurde. Sesselstreitigkeiten um den Vorrang des rechten Sitzes sind im Mittelalter folglich immer wieder belegt.³¹ „*Wer unten, in der Mitte und oben / Gäste recht zu setzen weiß, den soll man loben*“, so eine noch heute gültige Sentenz des Mittelalters.³² Einfacher gestaltete sich die Aufteilung, wenn das Essen an kleineren Tischen erfolgte, an denen

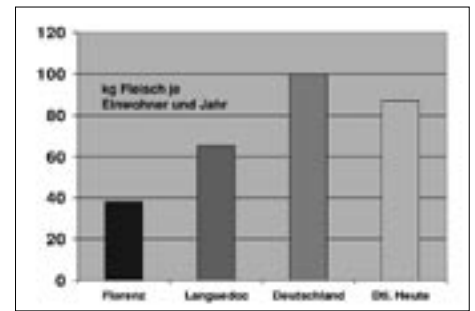


Abb. 6: Schätzungen für den Fleischkonsum in einzelnen Regionen im ausgehenden 14. und 15. Jahrhundert.

Das Zeremoniell der höfischen Mahlzeit

26 Vgl. etwa Fouquet 1992, 83–123.

27 Dirlmeier 1978, 317–328; Dirlmeier/Fouquet 1993, 524; Fouquet 2004.

28 Stoff 1970, 228 ff.; Mennell 1988, 72 f.; Dirlmeier 1978, 295 f., 357–364; Montinari 1993, 90–95. Dabei lässt sich ein deutliches Nord-Süd-Gefälle konstatieren, auch wenn die für Deutschland errechneten 100 kg jährlichen Fleischverzehr zu hoch gegriffen sein sollten.

29 Simmel 1910, 1.

30 Bartholomaeus Anglicus, De rerum proprietatibus lib. VI, c. XXII f., S. 264 ff.

31 Vgl. Goetz 1992; Spieß 1997.

32 Hugo von Trimberg v. 5473 f.



Festbankett zu Ehren Kaiser Karls IV. am Hof zu Paris im Jahr 1378.
 Abb. 7 (oben): Grandes Chroniques de France, um 1380;
 Abb. 8 (rechts): Chroniques des Jean Fouquet, um 1450.

Ritter und Damen paarweise miteinander speisten. Idealerweise ließ sich die Problematik der hierarchischen Sitzordnung durch eine runde Tafel lösen, so wie sie dem sagenhaften König Artus zugeschrieben wurde. In der gesellschaftlichen Realität des Mittelalters blieb solch eine Egalisierung des Ranges freilich weithin utopische Ausnahme.

Waren die beweglichen Tische – meist auf zwei Böcke gesetzte Platten – ‚aufgeschlagen‘, so mussten sie mit den Mitteln der Zeit gedeckt werden: „Der Tisch hat manche Herrlichkeit, sobald man Tuch und Brot darauf gebreitet und Trank und Speise darauf steht“, so heißt es bei Konrad von Haslau.³³ Für das Auge des modernen Betrachters muss die so gedeckte Tafel indes reichlich spartanisch wirken. Zwar erwähnt der Dichter auch Löffel, Becher und Schüsseln, Teller hingegen finden in der von ihm verfassten Tischzucht aus dem späten 13. Jahrhundert keine Erwähnung. Wie das Tischtuch die Servietten ersetzte, übernahm nicht selten eine Scheibe alten Brotes ihre Funktion, zudem sind bisweilen einfache Holzplatten belegt. Auch sonst gestaltete sich die Tischdekoration mittelalterlicher Bankette eher karg, Bildwerke präsentieren zumeist eine spärlich gedeckte Tafel: Die Gabel war als Essbesteck im Mittelalter ungebräuchlich. Wegen ihrer an den diabolischen Dreizack gemahnenden Form war sie weithin verpönt, und ohnehin wurden die Speisen vornehmlich mit den Fingern aufgenommen. Das übrige Besteck war nicht einer bestimmten Person zugeordnet, Becher und Löffel wurde oftmals paarweise miteinander geteilt. Auf Messer konnte dort verzichtet werden, wo ein Vorschneider den Braten in mundgerechte Happen zerlegte. Erst gegen Ende des Mittelalters erweiterte sich der Fundus an Tafelgerät sichtbar. Signifikant tritt dieser Wandel der Esskultur in zwei Miniaturen zu Tage, die beide auf ein und dasselbe Festbankett zu Ehren Kaiser Karls IV. am Hof zu Paris im Jahre 1378 bezogen sind.³⁴ Die nahezu zeitgenössische Darstellung (Abb. 7) zeigt lediglich die schiff förmigen Salzfüßer und kleine Brettchen, während in der zweiten Version aus der Mitte des 15. Jahrhunderts (Abb. 8) jedem Teilnehmer bereits ein Teller nebst Messerpaar und mehreren Brobstücken zur Verfügung stehen. Als weitere Neuerung erscheint nun auch die individuelle Serviette, deren Funktion vordem das lange Tischtuch übernehmen musste. Beide Bilder stellen geschultes Bedienungspersonal

33 Konrad von Haslau, Der Jüngling; in: Höfische Tischzuchten 1957, v. 549 ff.; 609 ff.

34 Vgl. Grandes Chroniques de France, XIV^e siècle, Paris, BNF, Département des manuscrits, Français 2813 fol. 473v (<http://expositions.bnf.fr/gastro/grands/133.htm>) und Jean Fouquet, Les grandes chroniques de France, vers 1460, Paris, BNF, Département des manuscrits, Français 6465 fol. 444v (<http://expositions.bnf.fr/gastro/grands/120.htm>).

dar, auch sind Musiker und Unterhaltungskünstler vertreten. Am Ende des Essens wurde wie vor Beginn der Mahlzeit Waschwasser zum Säubern der Hände gereicht: Zu guter letzt, so heißt es bei Bartholomäus Anglicus, wird die Tafel buchstäblich aufgehoben: „Nach Beendigung des Frühmahls werden die Tischtücher mit den Überbleibseln abgehoben und die Tische von den Schragen gehoben“.

Im Anschluss zählt der Autor dreizehn Ingredienzien eines gelungenen Tafelarrangements auf. Nur drei davon betreffen das Essen selbst, die Vielfalt der Gerichte, ihre geschmackvolle Zubereitung sowie die Abwechslung der Weine. Andere Empfehlungen gelten Ort, Termin und Dauer der Mahlzeit. Doch auch das Ambiente fand in der Liste gebührende Beachtung: Das artige Benehmen der Dienerschaft, das reichliche Vorhandensein von Kerzen und die Kunstfertigkeit der Musikanten, „denn ohne Zither oder Symphonie pflegen Gastmähler bei edlen Leuten nicht gefeiert zu werden“. Unanständig sei es ferner, den Gästen einen finanziellen Beitrag zum Fest abzuverlangen. Schließlich wurde auch dem Hausherrn einiges auferlegt: Er solle stets ein heiteres Gesicht zeigen, „denn ein Gastmahl ist nichts wert, wenn des Gastgebers Antlitz finster drein blickt“. Solch ein Lapsus unterlief keinem geringeren als König Heinrich IV. († 1106) nach seinem schicksalsschweren Gang nach Canossa. Beim anschließenden Versöhnungsmahl soll er nach dem Bekunden päpstlicher Chronisten fast nichts gegessen haben, sondern stattdessen schweigend mit dem Fingernagel die Tischplatte bearbeitet haben. Der Zeichengehalt eines solchen Verhaltens war unzweideutig: Wer sich so unhöflich benahm, war an echter Versöhnung nicht interessiert.³⁵ Viel diplomatischer erscheint hingegen das Verhalten, das im 12. Jahrhundert ein lehrhafter Dialog über die Tischzuchten empfiehlt. Auf die Frage, ob man als Gast viel oder wenig essen solle, wurde der weise Rat erteilt: „Viel, denn wenn der Gastgeber Dich liebt, wird er sich sehr darüber freuen. Wenn er jedoch Dein Feind ist, wird es ihm wehtun“ – im Geldbeutel nämlich!³⁶

Damit sind wir beim Kapitel über die Tischsitten angelangt. Der Leser mag schon jetzt erschauern, ist doch das Klischee vom finsternen, barbarischen Mittelalter nirgendwo so ausgeprägt, wie in der Vorstellung säuisch schlüpfender und rülpsender Tischgenossen. Das ‚Rittermahl‘ bar aller Etikette hat sich in jüngster Zeit gar zum kuriosen Event für gestresste Spitzenbeamte und Manager gemausert. Und in der Tat: In den Quellen des Mittelalters lässt sich gar Scheußliches über die Sitten der Altvorderen entdecken: „Sehet, da begann ein solcher Kampf um das Kraut und die Brühe, dass ihr kein ärgeres Jagen und Eilen zu Euren Lebzeiten gesehen habt“, so heißt es etwa in Heinrich Wittenweilers Ring (Ende 14. Jahrhundert) über den dritten Gang eines Hochzeitsessens. „Man hätte in einer Schüssel mehr denn zehn Hände und Löffeln wie Speere dahinsausen sehen können, die einander durch das Kraut hetzten. (...) Auf einmal kam der Zwerg daher und warf den Speck so genau in seinen Mund, dass ihm – seht nur! – sein Bart sogleich über und über voll Schmalz troff! Graf Burkhart übervorteilte sie alle: Eine Hand mit Kraut beladen fuhr er zu seinem Mund daher und rief sogleich Gott an, dass er das Wetter günstig hielte, bis dass das Fuder eingebracht wäre. Wie schnell sich Knotz an ihm rächte (...) Er fuhr mit beiden Händen in das Kraut hinein und fasste einen Berg voll von der Speise ‘Nun, sei’s Wetter schlecht oder gut’, rief er sodann. ‘Du musst in meinen Mund hinein’. Geri hob die Schüssel auf und machte einen tiefen Zug; ‘Gott geb, dass ihr erstickt! Habt ihrs gefressen, so will ich’s saufen’. Dann setzte sie die Schüssel wieder nieder, dass von dem Übrigen ein großer Teil herausspritzte. Sogleich waren die anderen da und soffens auf, so dass sie es weggeschlürft hatten, bevor das Tischtuch nass geworden war“. Und so geht es fort, bis das Fressen und Saufen schließlich in einer zünftigen Prügelei ausklingt.³⁷

Doch gibt dieser Text tatsächlich die Realität mittelalterlicher Gelage wieder? Sicher nicht! Denn was Heinrich Wittenweiler über das Hochzeitsmahl des Bauern Bertschi Triefnas zu schreiben wusste, war nichts



Abb. 9: Grobianisches Hochzeitsmahl auf dem Land. Holzschnitt des Nicolaus Solis, ca. 1550.

35 Vita metrica S. Anselmi Lucensis episcopi, v. 3205–3208.

36 Aus der Disciplina Clericalis des Petrus Alphonsus; in: Höfische Tischzuchten 1957, 13.

37 Heinrich Wittenwiler, Der Ring v. 5731–5777.

als reine Satire, eine grobianische Verzerrung der höfischen Norm. Geradezu antithetisch lehrten höfische Tischzuchten über das Essen aus der gemeinsamen Schüssel: „Man solle es auch unterlassen / mit beiden Händen ins Essen zu fassen. / Auch sollst du keinesfalls zu schnell / zusammen mit dem Tischgesell / mit der Hand in die Schüssel fassen / er wird alsbald auch Dir Raum lassen.“³⁸ Spätmittelalterliche Tischzuchten für Klerus, Adel und gehobenes Bürgertum hatten ohnehin nur Spott und Hohn für die *fraszheit* von Bertschis Kumpanen übrig: „Nicht unverschämt greif in die Mitte / nach der derben Bauern Sitte“, heißt es dort und weiter: „Wer sich über die Schüssel hebt / und rüdisch sich dahinein vergräbt / Mit dem Maul wie ein Eberschwein / der sollte besser bei den Säuen sein!“³⁹ Die Beherrschung der Etikette unterscheidet den edlen Mensch vom Tier und dem gleichfalls verachtenswerten Bauern, so der Tenor der Überlieferung. Im Übrigen begaben sich die Tischzuchten kaum in die Niederungen viehischer Fressgewohnheiten: Sie enthalten vielmehr altbekannte Anweisungen: Sitz gerade, lehne Dich nicht mit dem Ellenbogen auf den Tisch, sprich nicht mit vollem Mund, etc. Daneben finden sich zahlreiche Hygienevorschriften, die heute mitunter bizarr bis unappetitlich anmuten: Zieh vor dem Essen frische Kleider an, damit kein Ungeziefer auf den Tisch kommt; greife nicht mit den Fingern in den Senf, verwende die Messerspitze; schnäuzt nicht in das Tischtuch, benutze Euren Ärmel. Letztere Vorschrift erhält Sinn, bedenkt man, dass bei dem Fehlen von Servietten das Tischtuch gleichermaßen zum Säubern von Händen und Besteck diene. Auch sonst waren die Gebote meist ebenso konkreter wie praktischer Natur: Geh besser vor dem Essen zum Abort, damit Dein Magen leer ist, so lautet ein Ratschlag. Außerdem reduziert dies die Wahrscheinlichkeit, dass Dir während des Mahls irgendwelche Winde entfahren. Denn solches war entgegen des berühmten, aber keineswegs authentischen Diktum Martin Luthers alles andere als hoffähig: Ein Furz, „es sei unten oder oben“, galt den Tischzuchten als „schändlich und unrein.“⁴⁰

Was moderne Führungskräfte als exotisches kulinarisches Event zelebrieren, so wird daran deutlich, war den mittelalterlichen Eliten ein rechter Graus. Selbstkontrolle gegenüber niederen Gelüsten galt als höchster Wert innerhalb der höfischen Kultur. „Sowohl der Nahrungskonsum als auch die Tischsitten, in denen er zum Ausdruck [kam], sind Instrumente, die eigene Macht zur Schau zu stellen.“⁴¹ Die Zivilisierung der Affekte wurde im Kontext adeliger Prestigekonkurrenz stetig vorangetrieben. Dies führte zu einer Verfeinerung der Tischsitten, zugleich aber zu einer neuartigen Raffinesse bei der Zubereitung und Präsentation der Speisen.

Abb. 10: Komplette Verwertung des Schlachtviehs. Schachtaffeln der Gesundheit, Straßburg 1533.



Die gehobene Küche des Mittelalters hatte dem Genießer weit mehr als Brei, Brot und Gebratenes zu bieten. In kulinarischer Hinsicht herrschte keineswegs ein dunkles Zeitalter.⁴² Gewiss standen ihr die Früchte der neuen Welt, Mais, Kartoffeln, Tomaten und Kakao nicht zur Verfügung. Rohrzucker und Reis waren teure Importwaren. Aus dem Vorhandenen ließ sich dennoch eine eindrucksvolle Fülle von Gerichten kreieren, wobei die Nahrungsmittelpalette nicht zuletzt durch die fast restlosen Verwertung aller Teile des geschlachteten Viehs (Abb. 10) sowie dem Verzehr heute aus vielerlei Gründen ‚unmodern‘ gewordener Kleintiere erweitert wurde: Auf dem Speiseplan standen diverse Singvögel wie Spatzen und Schwalben, aber auch Pfau, Schwan und Reiher. Gleichfalls verzehrt wurden Bär, Eichhörnchen, Murmeltier, Igel und natürlich der Biber. Letzter

38 Aus dem Welschen Gast des Thomasin von Zirclae-re; in: Höfische Tischzuchten 1957, 37.

39 Disch-zucht gemehrt und gebessert; in: Höfische Tischzuchten 1957, 55 und 57.

40 Disch-zucht gemehrt und gebessert; in: Höfische Tischzuchten 1957, 58.

41 Montanari 1993, 111.

42 Der Stand der Spätantike wirkte noch ins frühe Mittelalter hinein fort, vgl. Hen 2006, 99–110. Allerdings muss durchaus von einem Rückgang der Raffinesse im frühen Mittelalter gesprochen werden, ohne gleich ein kulinarisches dark age postulieren zu wollen.

war besonders wegen seiner amphibischen Lebensweise und seines geschuppten Schwanzes begehrt, auf Grund derer er in der zeitgenössischen Lebensmittelkunde nicht als Fleisch, sondern als Fisch gehandelt wurde. So wurden Biberschwänze an den etwa 150 Fastentagen im Jahr zur geschätzten Zukost und erfreuten sich insbesondere in den Klöstern großer Beliebtheit. Überhaupt scheint das generelle Fleischverbot für Mönche ein wesentlicher Impulsgeber des kulinarischen Fortschrittes gewesen zu sein, galt es doch, aus den verbliebenen Zutaten abwechslungsreiche Speisefolgen zu erstellen. So klagt der Zisterzienserabt Bernhard von Clairvaux († 1153) im Jahre 1124 über die Essgewohnheiten der Clunienser: *„Wer kann sagen, auf wie viele Weisen allein schon Eier (...) gedreht und gequält werden, mit wie viel Fleiß sie auseinander geholt, geschlagen, flüssig oder hart gemacht und verkleinert werden, bald geröstet, bald geschmort, mal gefüllt, mal gemischt oder einzeln aufgetischt werden“*. Mehr noch als die Kunstfertigkeit der Zubereitung und der Simulation von Fleischgerichten erzürnt den Abt jedoch die Gepflogenheit, Speisen durch eine Vielzahl exotischer Gewürze und Färbemitteln ihres natürlichen Geschmacks und Aussehens vollkommen zu berauben: *„Denn weil wir einen Widerwillen haben gegen pure Speisen, wie die Natur sie gemacht hat, wird die Fresssucht von allerhand falschen Geschmäckern erregt, während die Speisen auf zahllose Weisen miteinander vermischt und die natürlichen Geschmäcker, die Gott in die Sachen gesteckt hat, verschmählt werden. (...) Weiterhin wird der äußerliche Anschein der Dinge soweit geändert, dass nicht weniger das Auge als der Geschmack sich freuen kann.“*⁴³ Doch was der sittenstrenge Theologe als Maßlosigkeit geißelte, sollte sich rasch zu einem Charakteristikum mittelalterlicher Esskultur entwickeln. *„Was du uns gibst, das würze wohl, mehr noch als es billig ist, dass uns werde eine Hitze, (...) mach, dass der Mund uns wie eine Apotheke schmecke!“*, forderte der Minnesänger Steinmar von Klingenua (zweite Hälfte 13. Jahrhundert).⁴⁴ Dass die Köche des Mittelalters generell zum Überwürzen neigten, ist von der Forschung zu Recht bestritten worden. Zumindest an Festtagen kamen jedoch beachtliche Mengen der luxuriösen Importgewürze zum Einsatz, und dies, obgleich ein Pfund Safran den Gegenwert eines Pferdes besaß, und ein Pfund Pfeffer immerhin mit 10 Metzen (ca. 450 l) Hafer aufgewogen wurde.⁴⁵ Die Ursache dieses Konsumverhalten ist wie so häufig in dem Bedürfnis nach angemessener Statusrepräsentation zu suchen. Masse und Exotik der Gewürze sprachen eben für die soziale Qualität des Gastgebers.

Ganz ähnlich wirkte sich das Repräsentationsbedürfnis auf Art und Vielfalt der dargebotenen Gerichte aus. Mittelalterliche Festmähler bestanden aus einer Vielzahl von Gängen, die jeweils aus mehreren Gerichten unterschiedlichster Art bestanden. Hier entfaltete die Kunst der Küchenmeister ihre höchste Blüte: Zeitgenössische Kochbücher präsentieren kulinarische Raritäten wie etwa Fische, die zu Teilen gleichzeitig gebraten, gekocht und gebacken wurden. Hier finden sich Anweisungen, wie man aus einem mit Branntwein getränkten Schweinekopf mittels Zeitzündler im rechten Moment Flammen schlagen lassen kann.⁴⁶ Besondere Attraktionen stellten schließlich die raffinierten Schaugerichte dar, die mehr für das Auge als den Gaumen erdacht waren (Abb. 11): vergoldete Schwäne, mit lebenden Vögeln, Zwergen und Musikanten gefüllte Pasteten oder gar ganze Landschaften und allegorische Szenarien aus Backwerk und Marzipan: *„Zeigen lautete die neue Parole.“*⁴⁷ Die nahrhaften Attraktionen sollten nicht nur die Bewunderung der geladenen Gäste erregen, nicht selten wurden sie auch einer staunenden Menge außerhalb des Speisesaals präsentiert, um dadurch das einfache Volk in die kulinarische Inszenierung von Macht und Ansehen einzubeziehen.

Die exquisiten Kreationen geübter Meisterköche genügten jedoch nicht allein repräsentativen Ansprüchen, sie hatten nach Möglichkeit auch den aktuellen medizinischen Standards Rechnung zu tragen. Ausge-

43 Bernhard von Clairvaux, Apologia ad Guillelmum S. 179.

44 Die Schweizer Minnesänger, Steinmar 1, IV, S. 281.

45 Vgl. Pribram 1938, 452 und 458; Munro 2002, 7–12.

46 Vgl. etwa Baufeld 1992/93; Aichholzer 2000; Gugler 2000.

47 Montinari 1993, 114.

Die Geburt der Kochkunst



Abb. 11: Raffinierte Speisefolgen. Monatsbild Januar aus den Très Riches Heures des Duc de Berry, vor 1416.

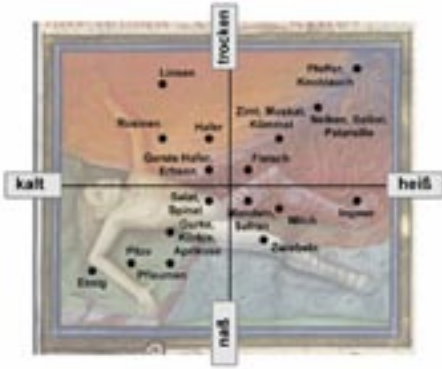


Abb. 12: Einordnung der Lebensmittel nach dem Schema der mittelalterlichen Säftelehre.

hend von der spätantiken Säftelehre oder Humoralpathologie wurde die Auswahl der Ingredienzien individuell dem „Temperament“ und Gesundheitszustand des Konsumenten angepasst (Abb. 12). Die vier Körpersäfte – Schleim, Blut, gelbe und schwarze Galle – sollten durch diätisch abgestimmten Nahrungsgenuss in harmonischer Balance gehalten werden. Einem Menschen cholischerer Veranlagung, dem das Grundelement Feuer und damit die Qualitäten heiß und trocken zugeordnet waren, galt es daher feuchte und kalte Lebensmittel wie Fisch und Pilze zu servieren. Nahm er hingegen Fleisch und Pfeffer zu sich, so mochte ihm durch die verstärkende Wirkung der feurigen Würze rasch im wahrsten Sinne des Wortes die Galle überlaufen.⁴⁸

Doch nicht nur medizinischer Sachverstand, auch die technische Phantasie wurde durch die Küchenkunst des späteren Mittelalters beflügelt. Der Übergang vom offenen Küchenfeuer zum erhöhten Tischherd markierte das Bedürfnis nach Feuersicherheit ebenso wie das Streben nach Komfort und Effektivität. Für die Innovationsfreundlichkeit mittelalterlicher Küchenchefs sprechen etwa die verschiedenen Konstruktion automatisch rotierender Bratspieße. Zwei der bekanntesten Entwürfe hierzu stammten aus der Feder Leonardo da Vincis und basierten auf einem Gewichtszug bzw. auf dem Prinzip der Konvektion. Die im Schornstein aufsteigende Warmluft sollte den Braten über ein vierflügliges Rad im Kaminabzug selbsttätig in Drehung versetzen: „Dieses ist die richtige Art, Fleisch zu braten, weil der Braten sich langsam oder schnell dreht, je nachdem das Feuer mäßig oder stark ist“, so notierte der Meister selbst unter seiner Skizze.⁴⁹ Ähnliche Apparaturen sind im 16. Jahrhundert ebenso nachzuweisen wie ein mittels Schwungkugeln auf dem Trägheitsmoment fußender Mechanismus (Abb. 13).⁵⁰



Abb. 13: Bratenwender mit Schwungkugeln. Küchenmaistrye, Augsburg 1505.

Die zahlreichen Innovationen in Kochkunst und Küchentechnik ließen am Ausgang des Mittelalters selbst den Vergleich mit den kulinarischen Leistungen der hochgeschätzten Antike nicht scheuen. Es gäbe „überhaupt keinen Grund, weshalb die Geschmäcker der Alten den unseren vorgezogen werden sollten, denn wenn wir von ihnen auch in fast allen Künsten übertroffen werden, so werden wir doch allein im Geschmack nicht besiegt“, so das selbstbewusste Urteil des italienischen Humanisten Platina († 1481) in dem von ihm verfassten Kochtraktat.⁵¹ Für die meisten Leser spätmittelalterlicher Rezeptsammlungen boten die lukullischen Genüsse der herrschaftlichen Hautevolee allenfalls Stoff zum Träumen. Das unter dem Namen *Ménagier de Paris* bekannte Manuskript eines wohlhabenden Pariser Bürgers erwähnt zwar einige der höfischen Prachtgerichte, wahrt aber doch die soziale Distanz. Der Autor verschweigt die exakte Zubereitung, weil „das keine Aufgabe für den Koch eines Bürgers, nicht einmal eines einfachen Adligen ist, und darum sage ich nichts weiter.“⁵²

Auch ich will es nun der Worte genug sein lassen und an dieser Stelle meinen Streifzug durch die Küchen und Festsäle des Mittelalters beenden. Nur ein letzter Schlussgedanke sei noch gestattet: Speise und Trank erfüllten in der hierarchisch strukturierten Gesellschaft offensichtlich eine Doppelfunktion: Für den großen Teil der Menschen waren sie notwendiger Bestandteil des täglichen Lebens und Überlebens. Für die Oberschicht jedoch wurde die Tafel darüber hinaus auch zum Ort sozialer Selbstbehauptung. Hier hatte sich zu erweisen, wer das zur Herrschaft erforderliche ökonomische und zivilisatorische Niveau erreichen konnte. So offenbart der Blick auf die Speisezetteln des Mittelalters mehr als nur die Gaumenfreuden vergangener Tage. Vielmehr gilt auch hier die Erkenntnis des Ethnologen Claude Levi-Strauß, „dass die Küche einer Gesellschaft eine Sprache ist, in der sie unbewusst ihre Struktur zum Ausdruck bringt“.⁵³

48 Ehlert 1990; Adamson 1995; Huggett 1995.

49 Codex Atlanticus, f. 21r.

50 Jaschkowitz 2000, 146.

51 Platina 1998, 6.41, S. 292, vgl. Märkl 2000, 55.

52 Le Ménagier de Paris 281.

53 Levi-Strauss, Claude 1993, 532.

Dr. Jan Keupp

Historisches Seminar der

Ludwig-Maximilians-Universität

Geschwister-Scholl-Platz 1, D-80539 München

j.keupp@mg.fak09.uni-muenchen.de

- Arnold von Lübeck, *Chronica Slavorum*, hrsg. von Johann Martin Lappenberg, MGH SS rer. Germ. 14, Hannover 1868.
- Bartholomaeus Angelicus, *De rerum proprietatibus*. Frankfurt am Main 1601 (Reprint 1964).
- Bernhard von Clairvaux, *Apologia ad Guillelmum*; in: Winkler, Gerhard B. (Hrsg.): *Bernhard von Clairvaux, Sämtliche Werke*, Bd. 2. Innsbruck 1992, 146–201.
- Berthold von Regensburg. *Vollständige Ausgabe seiner Predigten*, hrsg. von Franz Pfeiffer und Joseph Strobl, 2 Bde. Wien 1862–1880.
- Der Briefwechsel des Eneas Silvius Piccolomini, I. Abteilung: Briefe aus der Laienzeit (1431–1445), 1. Band: Privatbriefe (*Fontes rerum Austriacarum*, hrsg. von Rudolf Wolkan [Österreichische Geschichts-Quellen] 2. Abt. 61). Wien 1909.
- Chronicon Montis Sereni*, hrsg. von Ernst Ehrenfeuchter. MGH SS 23, Hannover 1874, 130–226.
- Die Chronik von Karl dem Großen und Roland. Der lateinische Pseudo-Turpin in den Handschriften aus Aachen und Andernach, hrsg. von Hans-Wilhelm Klein (*Beiträge zur romanischen Philologie des Mittelalters* 13). München 1986.
- Geoffrey Chaucer, *Die Canterbury Tales*, hrsg. von Martin Lehnert (*Winkler-Weltliteratur-Werkdruck-Ausgabe*). München 1985.
- Duplès-Agier, Henri, *Ordonnance somptuaire inédite de Philippe le Hardi*; in: *Bibliothèque de l'École de chartes* 5, 1854, 176–181.
- Einhard, *Vita Karoli Magni*, hrsg. von Oswald Holder-Egger, MGH SS rer. Germ. 25, Hannover 1911.
- Hartmann von Aue, Erec, hrsg. von Albert Leitzmann, 6. Aufl. bearb. von Christoph Cormeau/Kurt Gärtner. Tübingen 1985.
- Höfische Tischzuchten, hrsg. von Thomas Perry Thornton (*Texte des späten Mittelalters* 5). Berlin 1957.
- Hugo von Trimberg, *Der Renner*, hrsg. von Gustav Ehrismann, 2 Bde. (Bibliothek des literarischen Vereins Stuttgart 247). Tübingen 1909.
- Liudprand von Cremona, *Antapodosis*, hrsg. von Paolo Chiesa (*Corpus Christianorum, Continuatio medievalis* 156). Turnhout 1998, 1–150.
- Le Ménagier de Paris*, hrsg. von Georgine E. Brereton und Janet M. Ferrier. Oxford 1981.
- Platina, *On Right Pleasure and Good Health. A Critical Edition and Translation of De honesta voluptate et valetudine*, hrsg. von Mary Ella Milham (*Medieval Renaissance Texts Studies* 168). Tempe/Arizona 1998.
- Pere IV el Cerimoniós, *Ordenaciones fetes per lo molt alt senyor En Pere terç, rey d'Aragón sobre lo regiment de tots los officials de la sua cort*, hrsg. von Próspero de Bofarull y Mascará; in: *Colección de documentos inéditos del Archivo General de la Corona de Aragón*, V. Barcelona 1850.
- Peter von Blois, *Epistolae*; in: *Migne PL* 207, 1–560.
- Rudolf von Ems, *Willehalm von Orlens*, hrsg. von Viktor Junk (*Deutsche Texte des Mittelalters* 2). Berlin 1905.
- Die Schweizer Minnesänger*, hrsg. von Max Schiendorfer, Bd. 1. Tübingen 1990.
- Seifried Helbing, hrsg. von Joseph Seemüller. Hildesheim 1886.
- Theodulf von Orleans, *Carmina*, hrsg. von Ernst Dümmler. MGH *Poetae Latini aevi Carolini* I, Hannover 1881, 437–581.
- Thietmar von Merseburg, *Chronicon*, hrsg. von Robert Holtzmann. MGH SS rer. Germ. NS 9, Berlin 1955.
- Wernher der Gärtner, *Helmbrecht*, hrsg. und übers. von Fritz Tschirch. Stuttgart 1974.
- Heinrich Wittenwiler, *Der Ring*, hrsg. von Helmut Birkhan (*Fabulae Mediaevales* 3). Wien 1983.

Ausgewählte Literatur

- Abel, Wilhelm: *Geschichte der deutschen Landwirtschaft. Vom frühen Mittelalter bis zum 19. Jahrhundert*. Stuttgart ³1978.
- Adamson, Melitta Weiss: *Medieval dietetics. Food and drink in »Regimen sanitatis« literature from 800 to 1400*. New York/London 1995.
- Aichholzer, Doris: *Schachbretter aus Erbsen, Mandeligel und Nonnenfürze in Gesöff: Aus Kochbüchern des 15. Jahrhunderts in der Österreichischen Nationalbibliothek*; in: Kolmer, Lothar/Rohr, Christian (Hrsg.): *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg*, 29. April bis 1. Mai 1999. Paderborn 2000, 143–156.
- Baufeld, Christa: *Mittelalterliche Speisekultur. Eine Darstellung anhand von Denkmälern der Artesliteratur*; in: *Jahrbuch der Oswald von Wolkenstein-Gesellschaft* 7, 1992/93, 43–59.
- Bumke, Joachim: *Höfische Kultur. Literatur und Gesellschaft im hohen Mittelalter*. 2 Bde. München 1986.
- Dirlmeier, Ulf/Fouquet, Gerhard: *Ernährung und Konsumgewohnheiten im spätmittelalterlichen Deutschland*; in: *Geschichte in Wissenschaft und Unterricht* 44, 1993, 504–526.
- Dirlmeier, Ulf: *Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters (Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert)* (Abhandlungen der Heidelberger Akademie der Wissenschaften. Philosophisch-historische Klasse 1978,1). Heidelberg 1978, 317–328.
- Ehlert, Trude: *Wissensvermittlung in deutschsprachiger Fachliteratur des Mittelalters, oder: Wie kam die Diätetik in die Kochbücher?* in: *Würzburger medizinhistorische Mitteilungen* 8, 1990, 137–159.
- Epperlein, Siegfried: *Bäuerliches Leben im Mittelalter. Schriftquellen und Bildzeugnisse*. Köln 2003.

- Fouquet, Gerhard: Wie die kuchen spise sin solle' – Essen und Trinken am Hof des Speyerer Bischofs Matthias von Rammung (1464–1478); in: *Pfälzer Heimat* 39, 1988, 12–27.
- Fouquet, Gerhard: Das Festmahl in den oberdeutschen Städten des Spätmittelalters. Zu Form, Funktion und Bedeutung öffentlichen Konsums; in: *Archiv für Kulturgeschichte* 74, 1992, 83–123.
- Fouquet, Gerhard: Weinkonsum in gehobenen städtischen Privathaushalten des Spätmittelalters; in: Matheus, Michael (Hrsg.): *Weinproduktion und Weinkonsum im Mittelalter* (Geschichtliche Landeskunde 51). Stuttgart 2004, 130–175.
- Goez, Werner: Der, rechte' Sitz. Die Symbolik von Rang und Herrschaft im Hohen Mittelalter im Spiegel der Sitzordnung; in: Blaschitz, Gertrud u. a. (Hrsg.): *Symbole des Alltags – Alltag der Symbole*. Festschrift für Harry Kühnel. Graz 1992, 11–47.
- Grieco, Allen: Lebensmittel und soziale Hierarchien im spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Europa; in: Prinz, Michael (Hrsg.): *Der lange Weg in den Überfluss. Anfänge und Entwicklung der Konsumgesellschaft seit der Vormoderne*. Paderborn 2003, 37–46.
- Gugler, Andreas, Speisen der Augen: Allegorische Schaugerichte bei den Krönungen von Kaiser Karl VI.; in: Kolmer, Lothar/Rohr, Christian (Hrsg.): *Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen*. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg, 29. April bis 1. Mai 1999. Paderborn 2000, 125–134.
- Hen, Yitzhak: Food and Drink in Merovingian Gaul; in: Kasten, Brigitte (Hrsg.): *Tätigkeitsfelder und Erfahrungshorizonte des ländlichen Menschen in der frühmittelalterlichen Grundherrschaft (bis ca. 1000)*. Festschrift für Dieter Hägermann zum 65. Geburtstag. Stuttgart 2006, 99–110.
- Henning, Friedrich-Wilhelm: *Deutsche Agrargeschichte des Mittelalters, 9.–15. Jahrhundert*. Stuttgart 1994.
- Huggett, Jane: *The mirror of health. Food, diet and medical theory 1450–1660*. Bristol 1995.
- Jaschkowitz, Tanja: Herd, Spieß, Töpfe und Pfannen – das Küchengerät im 15. Jahrhundert; in: Fouquet, Gerhard (Hrsg.): *Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (Sachüberlieferung und Geschichte 30)*. St. Katharinen 2000, 144–149.
- Kühnel, Harry: Spätmittelalterliche Festkultur im Dienste religiöser, politischer und sozialer Ziele; in: Altenburg, Detlef/Jarnut, Jörg/Steinhoff, Hans-Hugo (Hrsg.): *Feste und Feiern im Mittelalter*. Sigmaringen 1991, 71–85.
- Laurieux, Bruno: *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIVe et XVe siècles*. Paris 2002.
- Levi-Strauss, Claude: *Mythologica III*. Frankfurt a. M. 1973.
- Märtl, Claudia: Humanistische Kochkunst und kuriale Ernährungsgewohnheiten um die Mitte des 15. Jahrhunderts; in: *Herrschaft und Kirche im Mittelalter. Gedenksymposium zum ersten Todestag von Norbert Kamp, Braunschweig 2000*, 47–70.
- Mennell, Stephen: Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute. Aus dem Englischen von Rainer von Savigny. Frankfurt a. M. 1988.
- Montanari, Massimo: *Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa*. München 1993.
- Munro, John: The Consumption of Spices and Their Costs in Late-Medieval and Early-Modern Europe: Luxuries or Necessities?; in: *Serve It Forth: A Periodical Forum for Historical Cooks* 7/1, 2002, 7–12.
- Pribram, Alfred Francis: *Materialien zur Geschichte der Preise und Löhne in Österreich*. Wien 1938.
- Simmel, Georg: Soziologie der Mahlzeit; in: *Der Zeitgeist*, Beiblatt zum Berliner Tageblatt Nr. 41 vom 10.10.1910, 1 f.
- Spieß, Karl-Heinz: Rangdenken und Rangstreit im Mittelalter; in: *Zeremoniell und Raum*. 4. Symposium der Residenzen-Kommission der Akademie der Wissenschaften in Göttingen (Residenzenforschung 6). Sigmaringen 1997, 39–61.
- Stouff, Louis: *Ravitaillement et Alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*. Paris/La Haye 1970.
- Weber, Thomas: Speisen mit dem Kaiser von Byzanz. Antike Gaumenfreuden aus Küche und Keller – verkostet von Liutprand von Cremona; in: *Antike Welt: Zeitschrift für Archäologie und Kulturgeschichte* 27, 1996, 495–505.
- Winter, Johanna Maria van: Kochen und Essen im Mittelalter; in: Herrmann, Bernd (Hrsg.): *Mensch und Umwelt im Mittelalter*. Stuttgart 1986, 88–100.