

# Globalisierung in der Vormoderne

## Die globalisierte Welt des Mittelalters – die Hanse, Norddeutschland und der Mittelmeerraum

Carsten Jahnke

In der geläufigen Vorstellung des nordeuropäischen Mittelalters spielen Außenkontakte in andere Großregionen keine Rolle. Dieses gilt umso mehr für den Bereich der Hanse, der als mehr oder weniger geschlossener Wirtschaftsraum zwischen Russland und England gesehen wird. In diesem Wirtschaftsraum untersuchen wir üblicherweise die Verbreitung interner Wirtschaftsgüter, zum Beispiel von Siegburgkeramik, Harzmetallen oder Tuchen, oder den Handel von Wirtschaftsgütern aus benachbarten Wirtschaftsräumen wie zum Beispiel russischer Pelze oder Wachs gegen englische Tuche oder flandrische Luxuswaren. Bei dieser Betrachtungsweise übersehen wir allerdings gern Waren, deren Überreste zwar im Fundgut erscheinen und auch oft registriert werden, die aber keinesfalls mit der Hanse oder gar Nordeuropa in Verbindung gebracht werden: Früchte und andere Güter des Mittelmeerraums. Dabei erscheinen die Reste der mittelmeerischen Früchte und Getreide nicht nur regelmäßig im archäologischen Fundmaterial,<sup>1</sup> sondern auch in den historischen Quellen. So wurden zum Beispiel in den Jahren 1485 und 1486 in den Hafen von Hamburg folgende Güter importiert:<sup>2</sup>

Jahr	Reis	Feigen	Rosinen/Korinthen
1485	4775	479 081	50 035,5
1486	9177	172 312	44 084

Tabelle 1: Importmengen von Reis, Feigen und Rosinen/Korinthen in den Hafen von Hamburg. Angaben in kg.

Allein in diesem einen Hafen des hansischen Handelsraums wurden innerhalb eines Jahres knapp 500 000 kg Feigen importiert, Früchte, die bis zu ihrem Bestimmungsort an der Elbe oder im norddeutschen Binnenland eine Reise von mehreren tausend Kilometern zurückgelegt hatten.

Im folgenden sollen an den in der Tabelle genannten Beispielen die Produktion und der Handel mit diesen Früchten, aber auch das Zusammenspiel von Nord- und Südeuropa im Mittelalter kurz skizziert werden.

Zu den ältesten Früchten dieses Sortiments gehören Feigen (lat. *Ficus carica*), die nach jetzigem Kenntnisstand seit der Mitte des 13. Jahrhunderts in Norddeutschland nachweisbar sind,<sup>3</sup> während sie im Mittelmeerraum schon seit Jahrtausenden zu den Grundnahrungsmitteln gehörten.<sup>4</sup> Hierbei kann zum Beispiel in Portugal zwischen zwei verschiedenen Feigenarten unterschieden werden: der *Caprificus*, der Holz- oder Bockfeige mit trockenen Früchten, und der *Sativa*, der Kulturfeige mit saftigen Früchten. Vom Baum der *Sativa* unterschied man sechs verschiedene Sorten: *béberas*, *merchantes*, *de metal*, *doudo* oder *de toque*, *recheados* und *chouchos*. Die *béberas* waren die Früchte der ersten Ernte, die in den ersten Juniwochen schon essbar waren. Die *merchantes* waren vollständig ausgereifte, handelsfähige Früchte. Die Feigen der Sorten *de metal*, *doudo* und *de toque* wurden bereits am Baum durch einen Draht miteinander verbunden und durch Einsatz einer Bohrwespe besonders schmackhaft gemacht. Andere, die *recheados*, wurden beim Trocknen mit Mandeln gefüllt. Es gab aber auch die verdorbenen Früchte, die immer wieder gerne untergemischt wurden, da sie sonst nur als Tierfutter dienen konnten, die *chouchos*.<sup>5</sup>

Die Früchte wurden und werden nach der Ernte in der Sonne ausgelegt und nachts, wenn die Temperaturen unter 20 °C fallen, von den Frauen der Bauern wieder eingeholt. Insgesamt dauerte dieser Prozess ungefähr

### Der Handel mit Feigen in Norddeutschland und Nordeuropa

1 Karg 2007.

2 Jahnke 2015a; Karg/Jahnke (im Druck); Karg 2017.

3 Karg 2007 passim; Jahnke 2015a.

4 Miranda 2015, 79–83.

5 Ebenda.

fünf Tage, bevor die Früchte soweit getrocknet waren, dass sie in Körbe gelegt werden konnten.<sup>6</sup> In diesen Körben aus Esparatogras,<sup>7</sup> mit einem Gewicht von ca. 34 kg,<sup>8</sup> wurden die Feigen bis nach Norddeutschland transportiert,<sup>9</sup> wobei sie während des Transports nicht allzusehr gedrückt werden sollten.<sup>10</sup> Die Großproduktion dieser Früchte war zum Beispiel auf der iberischen Halbinsel unter der römischen Herrschaft in Gang gesetzt und dann von den muslimischen Einwanderern seit dem 8. Jahrhundert intensiviert worden.<sup>11</sup> Wurden die Früchte zuerst vor allem im Raum des Kalifats verhandelt, begannen ab dem 12. Jahrhundert christliche Kaufleute, Trockenfrüchte wie Feigen und Rosinen aus Ceuta und Malaga zu exportieren.<sup>12</sup> Dieser Handel, über die religiösen und politischen Grenzen hinweg, sollte sich seit dem 13. Jahrhundert verstetigen, was dazu führte, dass die iberische Produktion von Feigen und Rosinen ganz auf den nord-europäischen Markt ausgerichtet wurde.<sup>13</sup>

In einem Brügger Warenverzeichnis für Feigen aus dem 13. Jahrhundert werden neben Portugal auch Andalusien (Sevilla und Cordoba), Granada und Mallorca als Herkunftsorte angegeben.<sup>14</sup> Darüber hinaus wurden die Früchte auch aus dem östlichen Mittelmeerraum, aus Malta, und aus dem Orient, unter anderem aus Smyrna, nach Nordeuropa exportiert.<sup>15</sup> Der Handel zwischen dem Mittelmeerraum und Nordeuropa bewegte sich dabei auf drei verschiedenen Routen. Ganz im Westen wurden die Früchte per Schiff nach Aragon oder Granada gebracht und von dort aus direkt über Gibraltar nach England, vor allem in die südenenglischen Häfen, verfrachtet; das Gleiche gilt auch für die portugisischen Feigen, die noch an der französischen Westküste zwischengehandelt werden konnten. Von England aus gelangten die Früchte in den nordeuropäischen Handel, den man seit dem 13. Jahrhundert nachweisen kann.<sup>16</sup>

Von Italien aus wurden die Früchte aber auch über die Alpenpässe per Saumlast in den Norden transportiert, wobei die Menge der über die Alpenpässe gebrachten Früchte nicht unterschätzt werden darf.<sup>17</sup> Nördlich der Alpen wurden die Feigen über die Märkte von Konstanz, Nürnberg und vor allem Frankfurt weiter im norddeutschen und nordeuropäischen Raum verteilt. Ganz im Osten wurden die Früchte weiterhin über das Schwarze Meer nach Caffa verschifft, von wo aus der Handel über Lemberg (Lviv/Lvov) Mitteldeutschland und bis ca. 1400 über die Weichselroute auch den Ostseeraum erreichte. Der Handel bis Lemberg lag vor allem in der Hand italienischer Kaufleute, die die Früchte zumeist aus dem „Orient“ exportierten.<sup>18</sup>

Von den großen nordeuropäischen Entrêpots wie London, Brügge, später Amsterdam oder Antwerpen wurden die Früchte durch die norddeutschen Handelsnetzwerke weiter ins Binnenland verteilt. Von Brügge und Amsterdam aus ging die eine Route über den Rhein nach Köln, welches als zentrales Verteilungszentrum für das Oberland galt.<sup>19</sup> Eine weitere Route führte über Hamburg–Lübeck in die norddeutsche Tiefebene oder den Ostseeraum, wie auch die Frankfurter Messen oder die Märkte von Lemberg, Krakau, Thorn und Danzig eine wichtige Verteilerrolle übernommen hatten. Von dort aus können wir Feigen an den meisten Zwischenhandels- und Kleinhandelsstationen im Raum nachweisen.<sup>20</sup>

Der Grund für diesen umfangreichen Handel mit Feigen liegt in den christlichen Fastengeboten begründet. Da gläubige Christen zwischen 120 und 180 Tage im Jahr fasten sollten<sup>21</sup> und die Auswahl an möglichen Fastenspeisen begrenzt war, boten sich hier die nährstoffreichen, süßen und formbaren Feigen an. Die Früchte ersetzten so in der Fastenzeit in den reicheren Haushalten an mehreren Tagen die obligatorischen Fischspeisen oder ergänzten diese. Teils wurden sie als Hauptgericht zubereitet und geformt, teils aber auch als süßende Zutat dazugemengt, wobei die Verwendung fast ausschließlich auf die Fastenzeit beschränkt blieb. Zudem, und das soll nicht unterschlagen werden, galten Feigen als ganzjährig anwendbares, probates Abführmittel.<sup>22</sup>

6 Martins, 2014, 62.

7 Schulte 1923, II 185.

8 Jahnke 2015a, 57.

9 Siehe die Abbildung eines runden Feigenkorbs nach dem Hausbuch der Cerruti bei Bopp/Zenner 1998, 179.

10 Jahnke 2015a, 64.

11 Miranda 2015, 79.

12 Castañer 1997.

13 Jahnke (in Vorbereitung).

14 Gilliodts-Van Severen 1904–06, Nr. 14, S. 19–21.

15 Jahnke 2015a, 46.

16 Melis 1975; Childs 1978; Jahnke 2015a, 46–49 und 68–75; Jahnke (in Vorbereitung).

17 Jahnke 2015a, 49f.

18 Dumper/Stalley 2007, 189 und 191 f.; Jahnke 2015a, 51 f.; ders. (in Vorbereitung).

19 Bechtel 1930, 110.

20 Jahnke 2015a; ders. (in Vorbereitung); Karg/Jahnke (im Druck).

21 Hoffmann 1997, 18.

22 Jahnke 2015a, 43–45.

Denken wir an Reis, so denken wir zumeist an die kulinarische Revolution der 1980er und 1990er Jahre mit dem Einzug der asiatischen Küche in die nordeuropäischen Gewohnheiten, oder an die verbrannten Finger seit Einführung des Reiskochbeutels im Jahr 1959, die so manche Kindheit geprägt haben. Reis (lat. *Oryza sativa*) läßt sich in Norddeutschland aber schon in den Schichten des ausgehenden 13. Jahrhunderts im archäologischen Fundgut nachweisen und in England schon sehr viel früher.<sup>23</sup> Reis ist ein mittelalterliches Alltagsgut, das sich fast überall, auch im Norden und der Mitte Europas, nachweisen läßt. Anders als heute, da wir Reis hauptsächlich geschält und kochfertig kennen, wurde er im Mittelalter zumeist nur ungeschält importiert und erst kurz vor der Zubereitung entspelzt.<sup>24</sup> Nur in den Anbauländern selbst gab es auch gespelzten Reis zu kaufen, katalanisch als „arròs vermel“ (dt. ‚roter Reis‘) bezeichnet.<sup>25</sup> Der ungeschälte Reis war wesentlich haltbarer und besser zu transportieren, und es sind daher vor allem die Spelzen, die sich dann im Fundgut wiederfinden lassen.

Reisanbau erfordert vor allem Wärme und eine gute Bewässerung. Der Anbau dieses Getreides ist daher teurer als bei herkömmlichen Sorten, aber auch ertragreicher; der Ertrag liegt beim Zwei- bis Dreifachen herkömmlicher Getreidesorten. Neben diesen Pushfaktoren<sup>26</sup> war es aber vor allem auch die erhöhte Nachfrage nach Reis in Nordeuropa, die im Mittelalter den Anbau dieses Getreides im Mittelmeerraum beeinflusste. Reis gehörte schon vor der Reconquista zu den gängigen Nahrungsmitteln auf der iberischen Halbinsel, und so waren vor allem Aragon und Mallorca zum Ende des 13. Jahrhunderts die wichtigsten Ausfuhrgebiete für dieses Produkt.<sup>27</sup> Das zur Krone von Aragon gehörende Valencia wurde bis zum 15. Jahrhundert zum alles beherrschenden Ausfuhrhafen für Reis, wohingegen die Reisproduktion auf Mallorca unwichtig wurde. Neben diesen beiden Gebieten entwickelte sich der Reisanbau bis zum 15. Jahrhundert auch noch in der „Türkei“, das heißt in den griechisch-bulgarischen Regionen des Sultanats<sup>28</sup> und vielleicht in Portugal.<sup>29</sup> Seit 1468 wird Reis auch in der italienischen Poebene angebaut, die der Mailänder Herzog Francesco Sforza hatte trockenlegen lassen. Hier läßt sich der Export dieses Getreides seit 1475 nachweisen.<sup>30</sup>

Der gesamte norddeutsche und nordeuropäische Markt wurde vor allem aus diesen drei Gebieten versorgt, wobei die Region um Valencia absolut vorrangig war. Der Handel folgte dabei den schon für Feigen beschriebenen Wegen über die Seeroute nach England respektive Brügge/Amsterdam, die Alpenpässe sowie über Caffa und Lemberg.<sup>31</sup> Es scheint dabei so zu sein, dass Reis in England schon seit dem Beginn des 13. Jahrhunderts zu den Standardgütern gehörte, wogegen er den Kontinent wohl erst gegen Ende des Jahrhunderts wirklich erreicht hat.<sup>32</sup>

Reis wurde in verschiedenen Verpackungen transportiert, darunter unter anderm in Balen, bauchigen Gefäßen, à 136 kg, oder Vasen/Pipen der doppelten Größe, von ca. 265 kg.<sup>33</sup> Es ist also davon auszugehen, dass ein Teil der in Nordeuropa gefundenen Transportgefäße<sup>34</sup> auf den Reisimport zurückzuführen ist.

Der in den Norden exportierte Reis wurde im Mittelalter selten so gegessen, wie wir ihn heutzutage kennen, eine Form, die in den Quellen als „griechischer“ (das heißt gekochter) Reis bezeichnet wird.<sup>35</sup> Stattdessen diente Reis vor allem als Verdickungsmittel in Speisen, die unserem heutigen Pudding ähneln. Besonders wichtig war dabei die Verwendung von Reismehl im mittelalterlichen Mandelpudding, dem Blanc-Mange(r). Mit dem Blanc-Mange ließen sich Fleischspeisen beliebiger Form und beliebigen Inhalts nachstellen, ohne zum Beispiel auf Fastenregeln Rücksicht nehmen zu müssen. Man konnte den Pudding aber auch mit Fleisch oder Fisch vermengen, um so besondere Formen oder „Erlebnisse“ auf den Tisch bringen zu können.<sup>36</sup> Als Daumenregel kann man davon ausgehen, dass man ein Drittel bis das Doppelte an Mandeln als an Reis für einen

23 Karg/Jahnke (im Druck).

24 Ebenda.

25 Luis (im Druck).

26 Ebenda.

27 Karg/Jahnke (im Druck).

28 Andreev/Grozdanova 2003, 54–76.

29 Karg/Jahnke (im Druck).

30 Motta 1905, 395 f.

31 Karg/Jahnke (im Druck).

32 Ebenda.

33 Ebenda.

34 Petersen 2015, Nr. 128–131.

35 Das Bouch von guoter Spise 1844, Nr. 5.

36 Karg/Jahnke (im Druck).

Blanc-Mange benötigte. Es ist daher kein Wunder, dass Mandeln und Reis sowohl in den schriftlichen Quellen wie auch im archäologischen Material zumeist als Paar auftreten. Diese Paarung erscheint nach heutigem Wissensstand zuerst in einer Londoner Quelle aus den Jahren 1213–1224<sup>37</sup> und setzt dann zum Ende des Jahrhunderts seinen Siegeszug auf dem Kontinent fort. 1315 wird Reis zum ersten Mal in Dänemark erwähnt,<sup>38</sup> 1365 findet sich dieses Getreide in der Schatzkammer des Königs von Schweden,<sup>39</sup> um dann im Verlauf des Jahrhunderts auch in die Küchen der bürgerlichen Haushalte einzuwandern. Reis und Mandeln wurden zu einer der Standardzutaten der mittelalterlichen Küche, die an keine bestimmte Jahreszeit gebunden waren und die sich überall im nördlichen Europa nachweisen lassen.

*Der Handel mit Rosinen,  
Korinthen und Zibeben*

Eine der Zutaten, die man dem Blanc-Mange beigegeben konnte, waren Rosinen, Korinthen oder Zibeben. Anders als den heutigen Verbrauchern, denen sich der Unterschied zwischen Korinthen und Rosinen kaum noch erschließt, waren der Unterschied, aber auch die Herkunft dieser drei Arten von Trockenfrüchten dem mittelalterlichen Kaufmann und Koch gut bekannt. Unter Rosinen (lat. *uva passorum*), verstand man im Mittelalter kernhaltige, konservierte weiße Trauben von *Vitis vinifera*, die vor allem im Mittelmeerraum angebaut wurden. Zur Rosinenherstellung wurden große Trauben verwandt; als Sorten werden vor allem Muskatellertrauben angenommen.<sup>40</sup> Korinthen (lat. *corinc*) dagegen wurden aus kleinen, kernlosen schwarzen Trauben der Gattung *Vitis minuta* Risso hergestellt und anders verarbeitet als die großen weißen Rosinen. Anfangs wurden sie vor allem auf der Peloponnes angebaut und über Korinth exportiert, woher sie ihren Namen erhalten haben.<sup>41</sup> Zibeben (aus arab. ‚zabib‘ und ‚zibib‘ [Rosine], siz. ‚zibibbu‘, ital. ‚zibibbo‘)<sup>42</sup> gehören ebenfalls zu den großen weissen Trauben.<sup>43</sup> Ein Unterschied zu Rosinen ist schwer zu ermitteln, wird aber in den Quellen gemacht. Unter Umständen war der Name vom Produktionsgebiet abhängig und bezeichnet orientalische Rosinen. Da im archäologischen Fundgut zumeist nur Kerne von *Vitis vinifera* nachgewiesen werden können, dürfte es sich hierbei, wenn überhaupt, nur um die Reste von Rosinen und Zibeben, nicht aber von Korinthen handeln. Eines der Probleme, die es hier zu beachten gilt, ist, dass sich die Weinanbaugebiete im Mittelalter bis nach Mecklenburg und Preußen erstreckt haben,<sup>44</sup> es also erst einmal nicht zu unterscheiden ist, ob es sich bei den im Fundgut gefundenen Kernen von *Vitis vinifera* um Wein-, Trauben- oder Rosinenreste handelt. Allerdings können genetisch-chemische Analysen heute schon Auskünfte zumindest über die Traubensorte und das Anbaugbiet geben.<sup>45</sup>

Die Herstellung dieser Trockenfrüchte im Mittelmeerraum geschah auf recht vielfältige Weise. Eine der ältesten Arten der Rosinenherstellung ist die Trocknung der gepflückten Reben in der Sonne auf einer Matte. Dieses Verfahren ist vor allem bei kleinen Beeren möglich. Daneben gab es die Trocknung am Stock. Bei diesem Verfahren wird den ausgereiften Reben die Nahrungs- und Wasserzufuhr am Stock abgeschnitten, ohne sie aber vollständig vom Stock zu trennen. Die Reben trocknen daher am Stock selbst ein. Durch diese schonende Trocknungsart werden hochwertige Korinthen, aber auch Rosinen hergestellt, die auch den Namen „Passa del Sol“ erhielten.

Darüber hinaus gab es zwei Herstellungsarten, die sich unter Umständen auch im nordeuropäischen Fundmaterial nachweisen lassen müssten. Bei der einen, schon seit römischer Zeit überlieferten Methode, werden die Früchte in einer Öl-Asche-Lauge kurz eingekocht, bevor sie getrocknet werden.<sup>46</sup> Diese Früchte (Passerillas de Lexia) wurden dann nach der Trocknung in Körben aus Esparantogras<sup>47</sup> oder Amphoren<sup>48</sup> verpackt und auf die Reise in den Norden geschickt. Sie gehörten zu den am häufigsten im Hanseraum gehandelten Früchten.<sup>49</sup> Daneben gab es

37 Diet account for the household of a London churchman 1992, Nr. 3, S. 121.

38 Diplomatarium Danicum II.7, Nr. 261, S. 190.

39 Hjelkmqvist 1968, 190.

40 Dierbach 1834, 62.

41 Ebenda.

42 Tazi 1998, 229.

43 Cortalazzo/Zolli 1979–1989, V 1466, s.v. zibibbo.

44 Jahnke 2015b, 235.

45 Greig 1996, 217.

46 Jahnke (in Vorbereitung).

47 Schulte 1923, II 185.

48 Jahnke (in Vorbereitung).

49 Dierbach 1834, 56.

am Weinstock getrocknete Rosinen, die in Töpfen eingelegt und verkalkt wurden. Diese Topfrosinen wurden ebenfalls in den Norden exportiert<sup>50</sup> und deren Transportgefäße müßten aufgrund des Einkalkungsprozesses auch als solche nachzuweisen sein.

Rosinen wurden in den unterschiedlichsten Gebieten des Mittelmeerraums für den Export produziert. Die Herstellung und der Verzehr von Rosinen sind ein Erbe der römischen Kultur und sind im gesamten Mittelmeerraum verbreitet, sowohl im christlichen wie im islamischen Teil. In dem oben erwähnten Warenverzeichnis aus Brügge vom Ende des 13. Jahrhunderts werden vor allem Rosinen aus Sevilla und Cordoba, Granada und Portugal erwähnt. Das ist insofern nicht verwunderlich, gedieh doch der Weinanbau auch in den islamischen Kalifaten der iberischen Halbinsel.<sup>51</sup> Darüber hinaus wurden vor allem Andalusien, Katalonien und Malaga als Gebiete der Rosinenherstellung gerühmt.<sup>52</sup> In Malaga machte die Rosinenproduktion knapp die Hälfte der agrarischen Produktion dieser Region aus<sup>53</sup> und es wurden ebenso erhebliche Mengen von den Balearen exportiert.<sup>54</sup>

Im östlichen Mittelmeerraum wurden diese Trockenfrüchte vor allem in Griechenland, und hier anfangs besonders auf der Peloponnes hergestellt. Der Handel wurde nach 1204 hauptsächlich auf den Export nach Nordeuropa ausgerichtet,<sup>55</sup> der von den Venetianern großteils über den Hafen von Korinth geleitet wurde, wodurch diese Früchte den Namen „Korinthen“ erhielten.<sup>56</sup> Nach der Eroberung der Peloponnes durch die Türken wurde die Korinthenproduktion auf die Inseln Zante, Cefalonien und Theachi verlegt und ausgeweitet.<sup>57</sup> Weiter im Süden wurden Rosinen im heutigen Israel und Libanon hergestellt und auch exportiert.<sup>58</sup> Gerade Hebron entwickelte sich zu einem wichtigen Herstellungs- und Handelsplatz,<sup>59</sup> neben anderen Orten wie Aswan oder Izmir (Smyrna).<sup>60</sup> Auch werden die „Trauben aus Damaskus“ als besonders gute Rosinen-/Zibebensorte erwähnt, wie auch die Trauben aus Tripolis.

Der Export und Transport dieser Produkte folgte den oben bei den Feigen beschriebenen Routen, wobei die muslimischen Emirate auf der iberischen Halbinsel schon zur Mitte des 13. Jahrhunderts den Handel mit England aufgenommen hatten, der nach der Reconquista durch kastilische Kaufleute fortgesetzt wurde.<sup>61</sup>

Auch in Norddeutschland und Nordeuropa folgten die Rosinen den gewohnten Handelswegen, wobei sie als Gut erst recht spät, das heißt zu Beginn des 14. Jahrhunderts, im Handel erscheinen.<sup>62</sup> In diesem Raum wurden sie wie die Feigen hauptsächlich als Fastenspeise, aber auch als allgemeine Zutat genutzt. In der Fastenzeit wurde vor allem der servierte Fisch mit diesen Trockenfrüchten gewürzt; Rosinen, Feigen und Zwetschgen konnten ihn aber auch ganz als Hauptspeise ersetzen.<sup>63</sup> Darüber hinaus konnten Rosinen oder Korinthen aber auch als Zutat zum Blanc-Mange oder ganz gewöhnlichen Gerichten das gesamte Jahr über gebraucht werden.<sup>64</sup> Rosinen konnten zudem zu Konfekt verarbeitet und als besondere Leckerei serviert werden.<sup>65</sup> Sie waren im Spätmittelalter als Zutat generell so geläufig, dass sie in neun von elf mittelalterlichen Kochbüchern als Zutat erwähnt werden.<sup>66</sup>

Die drei oben gezeigten Beispiele, die sich ohne weiteres durch andere Produkte oder auch Gewürze erweitern ließen, zeigen mit aller Deutlichkeit, dass die europäische Welt, zumindest zwischen Norddeutschland/Nordeuropa und dem Mittelmeerraum, spätestens seit dem 13. Jahrhundert kommerziell eng zusammengewachsen war.<sup>67</sup> Religiöse Grenzen zwischen Christentum und Islam spielten hier ebensowenig eine Rolle wie politische Grenzen oder Entfernungen. Die wirtschaftliche Entwicklung Norddeutschlands und die dort steigende Nachfrage nach mittelmee-rischen Produkten war der Pulleffekt, der die Wirtschaftsstruktur Aragon, Kataloniens, der Peloponnes oder Syriens seit dem 13. Jahrhundert maßgeblich veränderte.

50 Jahnke (in Vorbereitung).

51 Largardère 1997, 82; allgemein siehe Matthee 2014.

52 Jahnke 2017.

53 Castañer 1997, 691.

54 Ferrer 2001, 913.

55 Jacoby 1989, 26–32.

56 Jahnke (in Vorbereitung).

57 Fusaro 1996; dies. 2003, 605–625.

58 David 2010, 107.

59 Dumper/Stanley 2007, 165.

60 Dumper/Stanley 2007, 51 und 165.

61 Constable 1994, 221.

62 Jahnke (in Vorbereitung).

63 Ebenda.

64 Ebenda.

65 Bookmann 1996.

66 Dirlmeier/Schmidt 1996, 289.

### *Die globalisierte Welt des Mittelalters – die Hanse, Norddeutschland und der Mittelmeerraum*

67 Die Befunde zum Beispiel für Bayern gehen noch weiter zurück. Ich danke Bernd Paffgen in München für diesen freundlichen Hinweis.

Die aus dem Mittelmeerraum nach Norddeutschland und Nordeuropa exportierten Produkte gehörten dabei nicht zu den besonders teuren oder gar extrem luxuriösen Waren. Sie hatten ihren Preis, allein aufgrund der Transportkosten, und sie waren auch nicht jedermanns Speise, aber sie waren ein Teil des Alltags, zumindest einer breiteren städtischen Mittel- und Oberschicht sowie des Adels. Allein die 500 000 kg Feigen und die 50 000 kg Rosinen, die in einem Jahr nur in Hamburg importiert wurden, legen hiervon ein beredtes Zeugnis ab. Diese Produkte waren alltäglich, sie waren bekannt und sie waren dadurch nicht exklusiv. So wenig exklusiv wie sie auch im archäologischen Fundmaterial sind, wo sie sich vor allem in den Städten, Klöstern und Burgen nachweisen lassen.

Durch das Zusammenwachsen zwischen Nord und Süd im 13. Jahrhundert wurde es möglich, dass beide Regionen Europas sich wirtschaftlich annäherten. Die südeuropäischen Produkte haben dabei ihren Platz in unserer traditionellen Küche gefunden, zumeist als Feiertags- oder Fastenspeisen. So würzen wir heute noch den weihnachtlichen Stollen mit Mandeln und Rosinen, wie Knecht Ruprecht Nuß- und Mandelkern verteilt, essen Feigen traditionell zu Weihnachten wie die Engländer ihren Figgypudding und es erhalten noch heute die Kinder in Mindelheim im Allgäu als Drittklässler ein Festtagsgebäck in Erinnerung an den Sacco di Roma von 1527, der durch den Mindelheimer Georg von Frundsberg ausgeführt wurde. Dieses Gebäck, das Frundsbergweggle, ist, wie sollte es auch anders sein, eine Rosinenschnecke.

Associate Prof. Dr. Carsten Jahnke  
The SAXO-Institute, Universität Kopenhagen  
Karen-Blixens-Plads 8, DK-2300 Kopenhagen S  
jahnke@hum.ku.dk

- Andreev, Stefan/Grozdanova, Elena: Reisanbau und Reisgewinner (çeltükçi) im mittleren und östlichen Teil des Balkans (15. bis 18. Jh.); in: *Bulgarian Historical Review* 2003, Heft 3–4, 54–76.
- Bechtel, Heinrich: *Wirtschaftstil des Deutschen Spätmittelalters*. München/Leipzig 1930.
- Boockmann, Hartmut: Süßigkeiten im finsternen Mittelalter. Das Konfekt des Deutschorde-meisters; in: Schieffer, Rudolf (Hrsg.): *Mittelalterliche Texte: Überlieferung, Befunde, Deutungen* (*Monumenta Germaniae Historica, Schriften* 42). Hannover 1996, 173–188.
- Bopp, Martin/Zenner, Klaus: Speisen und Gewürze in Heidelbergs Küchen vom 14. bis zum 17. Jahrhundert; in: *Heidelberger Jahrbücher* 42, 1998, 165–190.
- Das Buoch von guoter Spise (*Bibliothek des Literarischen Vereins in Stuttgart* 9,75). Stuttgart 1844.
- Gilliodts-Van Severen, Louis (Hrsg.): *Cartulaire de l'ancienne Estaple de Bruges. Recueil de documents concernant le commerce intérieur et maritime, les relations internationales et l'histoire économique de cette ville*, 6 Bde. (Recueil de chroniques, chartes et autres documents concernant l'histoire et les antiquités de la Flandre-Occidentale 3a). Brügge 1904–06.
- Castañer, José Enrique López de Coca: La uva pasa de Málaga y su exportación por vía marítima (siglos XV y XVI); in: Balletto, Laura (Hrsg.): *Oriente e Occidente tra Medioevo ed Età Moderna. Studi in onore di Geo Pitarino* (*Università degli Studi di Genova, Collana di fonti e studi* 1). Genua 1997, 687–716.
- Childs, Wendy R.: *Anglo-Castilian trade in the later Middle Ages*. Manchester 1978.
- Constable, Olivia Remie: *Trade and Traders in Muslim Spain. The commercial realignment of the Iberian peninsula, 900–1500* (*Cambridge studies in medieval life and thought* 4,24). Cambridge 1994.
- Cortalazzo, Manlio/Zolli, Paolo (Hrsg.): *Dizionario etimologico della lingua italiana*, 5 Bde. Bologna 1979–89. Bd. 5, S. 1466, s.v. zibibbo.
- David, Abraham: The Role of Egyptian Jews in Sixteenth-Century International Trade with Europe: a Chapter in Social-Economic Integration in the Middle East; in: Outhwaite, Ben/Ackerman-Lieberman, Phillip Isaac (Hrsg.): „From a Sacred Source“: *Genizah Studies in Honour of Professor Stefan C. Reif* (*Cambridge Genizah Studies Series* 1). Leiden 2010, 99–126.
- Dierbach, Johann Heinrich: Bemerkungen über die Rosinen des Handels; in: *Justus Liebig's Annalen der Chemie* 11, 1834, 52–65.
- Diet account for the household of a London churchman, September to December 1213, 1219 or 1224; in: Woolgar, Christopher M. (Hrsg.): *Household Accounts form medieval England*, 1 (*Records of social and economic history* 17). Oxford 1992, 117–126.
- Diplomatarium Danicum* II.7: 1313–1317. Kopenhagen 1956, 189 Nr. 261.
- Dirlmeier, Ulf/Schmidt, Fritz: Die Hanse und die Nahrung im südlichen Mitteleuropa; in: Wiegelmann, Günter/Mohrmann, Ruth-E. (Hrsg.): *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum* (*Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland* 91). Münster 1996, 267–302.
- Dumper, Michael/Stanley, Bruce E. (Hrsg.): *Cities of the Middle East and North Africa: A Historical Encyclopedia*. Santa Barbara 2007.
- Ferrer i Mallol, Maria Teresa: Fruita seca i fruita assecada, una especialitat de l'àrea econòmica Catalan-Valenciana-Balear; in: *Annuario de Estudios Medievales* 31, 2001, 883–943.
- Fusaro, Maria: Uva passa. Una guerra commerciale tra Venezia e l'Inghilterra (1540–1640). Venedig 1996.
- Fusaro, Maria: Les Anglais et les Grecs. Un réseau de coopération commerciale en Méditerranée vénitienne; in: *Annales. Histoire, Sciences Sociales* 58, 2003, 605–625.
- Greig, James: Archaeobotanical and historical records compared. A new look at the taphonomy of edible and other useful plants from the 11th to the 18th centuries A.D.; in: *Circaea* 12, 1996, 211–247.
- Guerreiro Martins, Luísa Fernanda: *A Alimentação em Loulé Medieval (1384–1488)*. Diss. Coimbra 2014 (digital: <https://estudogeral.sib.uc.pt/jspui/bitstream/10316/27228/1/Mestrado%20vers%C3%A3o%20definitiva.pdf>).
- Hjelmqvist, Hakkon: Einige mittelalterliche Pflanzenfunde; in: Mårtensson, Anders W. (Hrsg.): *Res Mediaevales. Ragnar Blomqvist Kal. Mai. MCMLXVIII Oblata* (*Archaeologica Lundensia* 3). Lund 1968, 179–194.
- Hoffmann, Richard C.: *Fishers' Craft and Lettered Art. Tracts on Fishing from the End of the Middle Ages* (*Toronto medieval texts and translations* 12). Toronto 1997.
- Jacoby, David: From Byzantium to Latin Romania: Continuity and Change; in: *Mediterranean Historical Review* 4, 1989, 1–44.
- Jahnke, Carsten (2015a): Der Feigenhandel im Hanseraum; in: *Hansische Geschichtsblätter* 133, 2015, 41–75.
- Jahnke, Carsten (2015b): The Baltic Trade; in: Harreld, Donald J. (Hrsg.): *A companion to the Hanseatic League* (*Brill's Companions to European History* 8). Leiden 2015, 194–240.
- Jahnke, Carsten: Der Handel mit Rosinen, Korinthen und Zibeben im Hanseraum; in: *Hansische Geschichtsblätter* 135, 2017 (in Vorbereitung).
- Karg, Sabine (Hrsg.): *Medieval food traditions in Northern Europe*. Kopenhagen 2007, 137–160.
- Karg, Sabine/Jahnke, Carsten: Der Reishandel im Hanseraum; in: *Hansische Geschichtsblätter* 134, 2016 (im Druck).
- Largardère, Vincent: Cépages, raisin et vin en Al-Andalus (Xe–XVe siècles); in: *Cultures et nourritures de l'Occident Musulman, Essais dédiés à Bernard Rosenberger* (*Médiévales* 33). Saint-Denis 1997, 81–90.
- Luis, David Igual: Vom Feld aufs Schiff. Handel und Export von Reis aus Valencia nach Flandern im Spätmittelalter; in: *Hansische Geschichtsblätter* 134, 2016 (im Druck).
- Matthee, Rudi: Alcohol in the Islamic Middle East. Ambivalence and Ambiguity; in: Withington, Phil (Hrsg.): *Cultures of intoxication* (*Past and Present, Supplement* [N. S.] 9). Oxford 2014, 100–125.

- Melis, Federigo: The Nationality of sea-borne trade between England and the Mediterranean around 1400; in: *Journal of European Economic History* 4, 1975, 359–380.
- Miranda, Flavio: Die Saga der portugiesischen Feigen. Der Handel mit dem Nord- und Ostseeraum im Mittelalter; in: *Hansische Geschichtsblätter* 133, 2015, 77–97.
- Motta, Emilio: Per la storia della coltura del riso in Lombardia; in: *Archivio Storico Lombardo Giornale della società storica lombarda*, ser. 4, 4, 1905, 392–400.
- Petersen, Christopher Grønfeld: Arkæologisk materiale fra den Iberiske Halvø i Skandinavien og det øvrige Nordeuropa, ca. 1100–1600 (*Middelalderarkæologisk Nyhedsbrev, Ny Række* 26). Højbjerg 2015.
- Schulte, Aloys: *Geschichte der Grossen Ravensburger Handelsgesellschaft, 1380–1530*, 3 Bde. (*Deutsche Handelsakten des Mittelalters und der Neuzeit* 1–3). Berlin 1923.
- Tazi, Raja: *Arabismen im Deutschen* (*Studia Linguistica Germanica* 47). Berlin 1998.