



# Was landete zu Zeiten des Konstanzer Konzils wirklich im Topf? Froschschenkel und Biberschwanz oder Rind, Schwein, Schaf und Huhn?

*In mittelalterlichen Kochbüchern finden sich zahlreiche Rezepte für die Zubereitung von Haus- und Wildtieren, die uns fremd anmuten. Zudem stehen viele der genannten Tierarten heute unter Artenschutz und niemand würde in Betracht ziehen, sie zu jagen und zu verzehren. In den Jahren des Konstanzer Konzils von 1414 bis 1418 scheint der Konsum wilder Tiere jedoch sehr beliebt gewesen zu sein. Wird doch von Ulrich Richental in der Chronik des Konzils der Verkauf von Tieren wie Bären, Biber, Fröschen und (Sing-)Vögeln sehr anschaulich beschrieben und dargestellt. Eine andere Geschichte erzählen dagegen archäologische Tierknochenfunde vom Konstanzer Fischmarkt.*

Elisabeth Stephan/Ralf-Jürgen Prilloff

## Das Konstanzer Konzil

In den Jahren 1414 bis 1418 fanden in Konstanz der größte Kongress des Mittelalters und die einzige Papstwahl auf deutschem Boden statt. Dieses Konzil war eine Versammlung der Kirchenführung in Konstanz, die auf Betreiben des römisch-deutschen Königs Sigismund vom Gegenpapst Johannes XXIII. einberufen wurde. Die Versammlung sollte die seit 1378 andauernde Kirchenspaltung (Großes Abendländisches Schisma) mit zwei und später drei gleichzeitigen Päpsten beenden und die Häresie wirksam bekämpfen. 1417 wählte das Konklave mit Martin V. einen neuen Papst und sicherte somit – zumindest kurzfristig bis zur Reformation – die Einheit der katholischen Kirche. Das Konzil tagte in dem von 1388 bis 1391 erbauten ehemaligen Kaufhaus am Konstanzer Hafen, das heute Konzil genannt wird.

Zum 600-jährigen Jubiläum dieses Konzils finden von 2014 bis 2018 eine Fülle von Veranstaltungen zum Konzil selbst, aber auch zum mittelalterlichen Alltagsleben und zur Nahrungsversorgung der Stadt und ihrer Besucher in Konstanz statt.

## Chronik des Konstanzer Konzils von Ulrich Richental

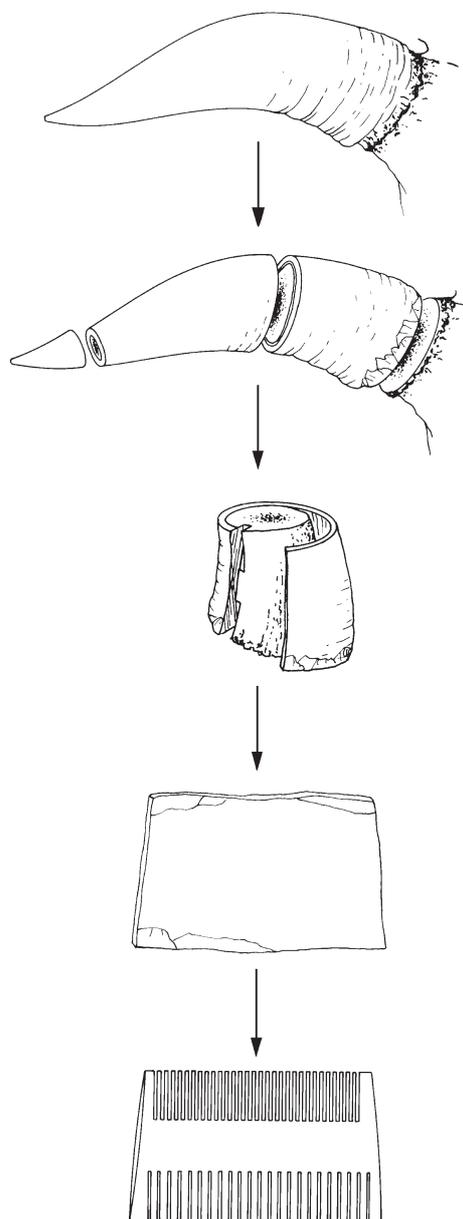
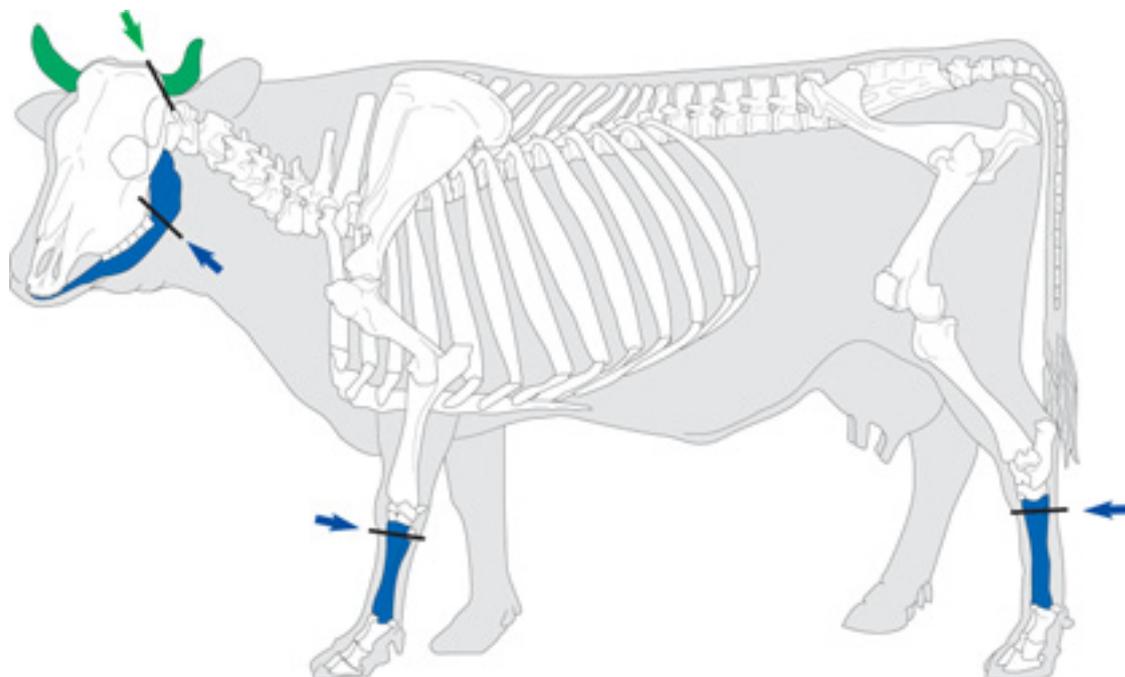
Ulrich Richental, ein 1365 geborener Konstanzer Kaufmann, erhielt im Dezember 1413 als erster in Konstanz die Nachricht, dass die Stadt als Ort einer Kirchenversammlung ausgewählt worden sei. Er wurde daraufhin vom Rat beauftragt, die Versorgung und Bevorratung der Stadt zu organisie-

ren, und so kundschaftete er mit zwei päpstlichen Gesandten im Frühjahr 1414 das unmittelbare Umfeld der Stadt im Thurgau wie im Hegau zwecks Verpflegung und Unterbringung der Teilnehmer und deren Gefolge aus.

Konstanz, das zu dieser Zeit etwa 6000 bis 8000 Einwohner hatte, beherbergte während des Konzils ein Vielfaches seiner Einwohnerzahl, darunter zum Teil hochgestellte und anspruchsvolle Besucher. Schätzungsweise hielten sich zwischen 15000 und 20000 Gäste gleichzeitig in der Stadt auf und mussten mit Nahrung versorgt werden. In der Chronik des Konzils zu Konstanz, die Ulrich Richental wohl um 1424 im Auftrag der Stadt niedergeschrieben hat, liefert er – neben Berichten der Ereignisse, Teilnehmer- und Wappenlisten – eine sehr anschauliche und einzigartige Beschreibung des Alltagslebens im frühen 15. Jahrhundert und illustriert insbesondere das vielfältige tierische Nahrungsangebot, das von Hausrind und -schwein über Hirsch, Reh, Wildschwein und Hase bis zu Bär, Biber, Otter und einer breiten Palette von (Sing-)Vögeln und Fischen, Fröschen und Schnecken reicht. Entsprechende Kochrezepte finden sich in mittelalterlichen Kochbüchern wie dem „Buoch von guoter Speise“, entstanden um 1350, dem Kochbuch Meister Hannsens um 1460 und dem Kochbuch Meister Eberhards aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts. Neben der Zubereitung von uns geläufigen Tieren enthalten sie zum Beispiel Rezepte für Biber, Otter, Igel, Eichhörnchen und eine Reihe von Wildvögeln, die heute überwiegend geschützt sind und nicht gefangen beziehungsweise gejagt werden dürfen.



2 Abtrennung der Hornzapfen beim Rind für die Horngewinnung (grün) und Zerlegung von Unterkiefer sowie Mittelhand- und Mittelfußknochen für die Paternosterherstellung (blau).



3 Schematische Darstellung der Verarbeitung von Rinderhorn zu Kämmen.

Handwerkern besiedelt, die Laternenscheiben, Kämmе, Trink- und Pulverhörner, Flöten und Griffe aus Horn herstellten. Hierzu wurden den geschlachteten Rindern die Hörner vom Kopf abgetrennt, was an den aufgefundenen knöchernen Hornzapfen gut zu beobachten ist (Abb. 2; 3). Anschließend wurde die Hornscheide abgelöst und als Rohmaterial für die oben genannten Gegenstände verwendet.

Neben der Hornverarbeitung gab es im mittelalterlichen Konstanz auch ein spezialisiertes Knochenschnitzer-Handwerk. So fanden sich bei den Ausgrabungen eine Fülle von Belegen für die Herstellung von Perlen für Rosenkränze, in Süddeutschland auch Paternoster(-schnüre) genannt (Abb. 4). Hierfür wurden bevorzugt Unterkiefer sowie Mittelhand- und Mittelfußknochen vom Rind verwendet, da sie sich aufgrund ihrer Form sehr gut dafür eignen und als fleischarme beziehungsweise fleischlose Skelettregionen beim Schlachten als Abfall anfallen. Eine stärkere Standardisierung und effizientere Nutzung des Rohstoffs Ende des 14. und Anfang des 15. Jahrhunderts verweist auf eine extrem große Nachfrage nach preiswerten Gebetschnüren zur Zeit des Konstanzer Konzils. Da sehr viele Produktionsabfälle, aber wenige Perlen und vollständige Paternosterschnüre gefunden wurden, scheinen die Fertigprodukte verhandelt oder von den Besuchern des Konzils mitgenommen worden zu sein.

### „Normale“ Fleischküche

Der Konsum von Rindfleisch ist also deutlich niedriger anzusetzen, als es der hohe Anteil an Rinderknochen vermuten lässt. Reine Fleisch- und Fettlieferanten waren die kleinen, hochbeinigen



und schlankwüchsigen Hausschweine. Geschätzt wurde vor allem das Fleisch von – zumeist männlichen – Jungtieren im Alter von etwa ein bis zwei Jahren. Aber auch Fett und Knochenmark sowie Hirn, Zunge und andere Innereien wurden gerne verzehrt. Nur wenige Sauen erreichten ein höheres Alter und konnten zur Nachzucht eingesetzt werden. Innerhalb der Stadt fand Schweinezucht wohl nur in geringem Umfang statt, da hier wahrscheinlich nicht genug Platz zur Verfügung stand. Naheliegender ist, dass die Bürger – zumindest während des Konzils – auf dem lokalen Markt Ferkel von Bauern aus dem Umland erwarben und diese dann bis zur Schlachtreife mästeten. Auch Schaf und Ziege dienten vorrangig als Nahrungsquelle und auch sie wurden häufig schon als Jungtiere geschlachtet. Um die knappen Futterressourcen während des Winters zu schonen, wurden Schweine, Schafe und Ziegen häufig im Herbst geschlachtet. Beliebte Fleischspeise war zudem das Haushuhn, das gut in den Höfen der Stadt gehalten werden konnte. Gänse, Enten und auch Tauben wurden deutlich weniger verzehrt.

#### Ausgefallene Ernährungsgewohnheiten und exotische Lebensmittel

Hunde und Katzen wurden in Kriegszeiten und während Hungersnöten immer wieder gegessen. Da sich in einer mittelalterlichen Latrine in der

Nähe des Konstanzer Münsters gehäuft Katzen- und Hundeknochen fanden, ist dies auch für das mittelalterliche Konstanz denkbar. Eindeutige Spuren der Schlachtung und Zubereitung fanden sich an den Knochen jedoch nicht.

Die Tierreste vom Fischmarkt zeigen: „Das Fleisch von Feldhasen, Rothirsch, Wildschwein, Reh und dem Eichhörnchen, in Ausnahmefällen auch von einem Wildrind (Auerochse oder Wisent), bereicherte in angenehmer Weise das Speiseangebot“. Wie die geringe Anzahl der Wildtierknochen belegt, war Wildbret im mittelalterlichen Konstanz aber eher unbedeutend für die Ernährung. Dies gilt auch für zahlreiche andere mittelalterliche Städte und Siedlungen und ist – zumindest teilweise – auf das mittelalterliche Jagdrecht zurückzuführen, wonach die hohe Jagd auf Hirsche, Rehe, Wildschweine und andere große Wildsäuger ausschließlich dem Adel vorbehalten war. Dem gemeinen Mann war die Vogeljagd und seltener die niedere Jagd auf Hasen und Kleinwild wie zum Beispiel Eichhörnchen oder Siebenschläfer erlaubt. Von Bären, Bibern und Ottern, deren Verzehr in mittelalterlichen Kochbüchern häufig hervorgehoben wird und die auch als Lebensmittel in der Konzils-Chronik genannt und dargestellt werden, wurden auf dem Fischmarkt keine Skelettreste geborgen. Biber ist aus anderen mittelalterlichen Fundorten jedoch relativ zahlreich belegt. Mit Gewichten bis zu 30 kg und mehr waren sie beliebtes

*4 Konstanz Münzgasse. So genannte Paternosterleisten, das heißt Reste von Mittelhand- und Mittelfußkochen vom Rind mit Reihen runder Löcher, aus denen kugelförmige Paternosterperlen gebohrt wurden.*



Jagdwild und wurden wegen ihrer semiaquatischen Lebensweise und des beschuppten, fischähnlich aussehenden Schwanzes häufig zu den Fischen gezählt und als Fastenspeise angeboten. Der von fettigem Bindegewebe durchzogene Schwanz galt als Leckerbissen. Bären- und Otterfleisch war sicherlich seltener auf dem Esstisch zu finden. Die Darstellungen der Chronik zeigen, dass nur Kopf und Tatzen zum Verzehr angeboten wurden (Abb. 5; 6). In der Literatur zu mittelalterlichen Essgewohnheiten wird diese Auswahl häufig damit begründet, dass Kopf und Tatzen weniger Trichinen enthalten sollten als das Muskelgewebe anderer Körperteile. Da Trichinen aber auch Kehlkopf-, Zungen-, und Augenmuskeln sowie Unterarm- und Unterbeinmuskulatur befallen und ebenso in anderen Wildtieren wie zum Beispiel Wildschweinen häufig zu finden sind, ist diese Begründung nicht sehr überzeugend. Es waren wohl eher geschmackliche Vorlieben, die Zubereitung von Bärenköpfen als Schaugericht oder Bärenatzen als beliebtes Gastgeschenk, die zu dieser Auswahl führten.

Bemerkenswert sind die Knochen vom Wildrind, wahrscheinlich dem Wisent, da dieser im Mittelalter in Süddeutschland schon sehr selten war. Möglicherweise stammten diese Tiere auch nicht aus Konstanz oder der nahen Umgebung. Richental beschreibt in seiner Chronik, dass drei lebende Wisente aus Polen-Litauen als Geschenke für König Sigismund nach Konstanz transportiert wurden. Sie stellten sich jedoch als störrische Reisende heraus und wurden auf halber Strecke getötet und in Fässern eingelegt (was wohl bedeutet, mit Salz haltbar gemacht) zum Konzil gebracht (Abb. 7). Ob die Knochenfunde wirklich von den aus Polen oder Litauen importierten Tieren stammen, kann anhand ihrer Größe und Morphologie nicht entschieden werden. Analysen der Strontium- und Sauerstoffisotopen im Knochengewebe könnten aber Hinweise auf das Herkunftsgebiet geben.

### Ganz anders als heute ...

Bereichert wurde das Fleischangebot während des Konzils laut Richental-Chronik auch durch eine Reihe von verschiedenen Vogelarten wie Distelfink, Dohle, Amsel, Wacholderdrossel, Singdrossel, Weihe, Rabe und Krähe. Dies wird durch die breite Palette von Wildvogelfunden vom Konstanzer Fischmarkt und anderen mittelalterlichen Befunden in Konstanz bestätigt. Damals wie heute besaßen der Bodensee und seine unmittelbare Umgebung als Brutgebiet für heimische Vogelarten und als Rastgewässer durchziehender Vogelschwärme eine große Anziehungskraft. Die Artenliste der archäologischen Tierreste umfasst diverse Entenarten (Spieß-, Schnatter-, Reiher-, Tafel-, Moor- und Schellente) und andere Wasservögel (Zwergsäger, Blässralle, Graureiher, Singschwan) sowie Wald- und Feldvögel (Auerhuhn, Rebhuhn, Birkhuhn, Großer Brachvogel, Hohl- und Ringeltaube, Waldkauz, Dohle), darunter auch Singvögel wie Wacholderdrossel und Amsel oder Greifvögel wie Steinadler, Sperber, Habicht und Geier. Auch wenn es heute schlecht vorstellbar ist und der Fang von Wildvögeln in Konstanz, wie in anderen mittelalterlichen Städten und Klöstern in Süddeutschland auch, schon seit 1376 verboten war, gab es für viele dieser Vogelarten Empfehlungen für deren Zubereitung. Besonders geschätzt waren Wacholderdrosseln, die so genannten Krammetsvögel, für die eine Vielzahl von Rezepten überliefert ist. Aber auch Hohl- und Ringeltaube wurden als schmackhafte Braten geschätzt. Vom Singschwan wurden eher junge Tiere bevorzugt, Blässralen sollten ob ihres morastigen Geruchs vor der Zubereitung getrocknet werden und selbst die tranigen Dohlen galten als genießbar. Diese Rabenvögel wurden auf langen



Spießen gebraten und als „Spießvogel“ auf Märkten verkauft.

Ein ganz besonderer Fund ist das Pygostyl (zusammengewachsene Schwanzwirbel) eines Pfau vom Konstanzer Fischmarkt, das auf die Verwendung der prächtigen Schwanzfedern verweist. Ralf-Jürgen Prilloff schreibt hierzu: „Es war üblich, sonderlich aussehende oder farbenprächtige Tiere in ihrer äußeren Hülle zuzubereiten und als Tischschmuck mit auf die Tafel zu stellen. Je nach Interesse und Bedürfnis konnte das Fleisch auch gegessen werden.“

### Fische aus dem Bodensee und von der Ostseeküste

Aufgrund der zahlreichen Fastentage waren Fische im Mittelalter sehr gefragt und am Fischmarkt fanden sich Reste von Hecht, Flussbarsch (Kretzer oder Egli), Forelle, Döbel, Karpfen und anderen Weißfischen. Von den in der Chronik auch genannten Felchen, Groppen, Grundeln, Brachsen, Schleien, Rheinanken und den in Donau und Schwarzmeer

5 Marktszenen der Richental-Chronik: Fleischverkauf von Rothirsch, Rind, Bär und Wildvögeln. Die geschlachteten Tiere wurden vollständig angeliefert und vor Ort zerlegt. Abfallknochen bekamen die Hunde zu fressen.

6 Marktszenen der Richental-Chronik: Fischverkauf.

7 Richental-Chronik: Transport eines toten Wisents.

8 Marktszenen der Richental-Chronik: Verkauf von Fischen, Fröschen, Schnecken, eingelegten Heringen und Stockfisch.

## Glossar

### Häresie

Bezeichnung für eine Aussage oder Lehre, die im Widerspruch zu den vorherrschenden kirchlich-religiösen Glaubensgrundsätzen stand und nach Auffassung der Kirche das kirchliche Dogma mit seinen Glaubenssätzen und die Botschaft des Evangeliums bezweifelte, leugnete oder entstellte.

### Richental-Chronik

Der als verloren geltende „Ur-Richental“ von etwa 1420 war eine Quellensammlung in lateinischer Sprache. Daraus hat Ulrich Richental vermutlich in den unmittelbar folgenden Jahren verschiedene Handschriftenfassungen für unterschiedliche Rezipienten erstellt. Ab 1460 bis ins späte 17. Jahrhundert sind insgesamt 19 Textträger der Chronik nachgewiesen. Nur sieben davon waren, wie zum Beispiel die um 1460 entstandene Aulendorfer Handschrift, illustriert.

### Trichinen

Winzige Fadenwürmer mit parasitischer Lebensweise, denen Säugetiere, vor allem Alles- und Fleischfresser, als Wirte dienen. Wird Fleisch dieser Tiere vom Menschen roh oder ungenügend gegart verzehrt, führen die aufgenommenen Trichinen zu einer Trichinellose, die sich in Übelkeit, Erbrechen und Durchfall zeigt. Heute ist die Untersuchung auf Trichinen von Fleisch für den menschlichen Verzehr Pflicht und die Trichinellose in der Europäischen Union meldepflichtig.

### Welsche

So wurden aus der römischen Sprach- und Kulturtradition stammende Personen wie Franzosen und Italiener bezeichnet.

heimischen Hausen (Belugastör) sowie (gesalzenen/eingepökelten) Heringen, die zu dieser Zeit von der Hanse von der Ostsee importiert wurden, sind keine Reste überliefert. Dies ist wohl darauf zurückzuführen, dass ihre fragilen Skelette nicht häufig erhalten blieben und zudem aufgrund der geringen Größe der Knochen mit normaler Grabungstechnik nicht geborgen wurden. Daher spiegeln die archäozoologisch nachgewiesenen Fischarten nicht unbedingt alle genutzten Fische und auch nicht die tatsächliche Menge des konsumierten Fischfleisches wider. Archäologisch belegt ist aber der Kabeljau. Wie die Darstellungen bei Richental zeigen, wurde er wohl als gedörrter Stockfisch, ohne Kopf und Eingeweide, von den Lofoten, Island und Schottland importiert (Abb. 6; 8).

## Schnecken und Frösche

Bis heute in Konstanz gebräuchliche Fastenspeisen wie Schnecken, aber auch Frösche scheinen während des Konzils als exotische Neuerung zur Bereicherung des Speisezettels beigetragen zu haben (vgl. Abb. 8). Sehr wahrscheinlich blieben sie aber primär den fremdländischen Feinschmeckern vorbehalten und die Marktszenen belegen, dass sogar die außergewöhnlichen Nahrungswünsche auswärtiger Gäste befriedigt werden konnten. „Die kaufen die Welschen“, so notierte Richental erkennbar pikiert. Froschschenkel haben sich in den Ablagerungen am Konstanzer Fischmarkt nicht erhalten, wohl aber fanden sich Schalen von Weinbergschnecken.

## Fazit

Die archäologischen Nahrungs- und Schlachtabfälle vom Konstanzer Fischmarkt aus der Zeit zwischen etwa 1350 und 1450 zeichnen ein etwas anderes Bild der tierischen Nahrung der Konstanzer Bevölkerung und der Gäste des Konzils als die Darstellungen und Beschreibungen in der Richental-Chronik (sowie in mittelalterlichen Kochbüchern). Werden in der Chronik besondere und zum Teil von weither importierte Tiere wie Bär, Biber, Otter, Frösche, Schnecken, Stockfisch und Heringe thematisiert, dominieren bei den gefundenen Knochen die normalerweise als Fleischressourcen genutzten Rinder, Schweine, Schafe und Ziegen. Skelettreste von Biber, Otter, Bär und seltenen, importierten Fischen fehlen dagegen. Nur der bei Richental und in vielen mittelalterlichen Kochbüchern beschriebene Verzehr einer breiten Palette von Wildvögeln ist auch im archäologischen Fundgut belegt. Insgesamt drängt sich so der Eindruck auf, dass sowohl in der Chronik als auch in mittelalterlichen Kochbüchern die exotische tierische

Nahrung höher stehender Gesellschaftsgruppen überrepräsentiert ist, während sich in den archäologischen Tierresten eher die Ernährung der normalen Bevölkerung widerspiegelt. Dabei zeigt sich auch der Einfluss der Auftraggeber der jeweiligen Chronik-Handschriften, für die ein überquellendes Angebot von Fleisch und Fisch aller Art sowie exotischer Delikatessen beliebte Darstellungen für Reichtum und Überfluss waren.

## Literatur

Chronik des Konstanzer Konzils 1414–1418 von Ulrich Richental. Eingeleitet und hg. v. Thomas Martin Buck, in: Konstanzer Geschichts- und Rechtsquellen, Band 41, Ostfildern 2014.

Ulrich Richental: Chronik des Konzils zu Konstanz 1414–1418. Faksimile der Konstanzer Handschrift. Mit einem kommentierten Beiheft von Jürgen Klöckler, Darmstadt 2013.

Thomas A. Spitzers: Die Konstanzer Paternosterleiten: Analyse zur Technik und Wirtschaft im spätmittelalterlichen Handwerk der Knochenperlenbohrer, in: Fundberichte aus Baden-Württemberg 33, 2013, S. 661–940.

Maren Siegmann: Hopppäzgen zum Wucherpreis? Fallbeispiel: Ernährung in Konstanz 1414–1418, in: Archäologische Informationen 28/1 u. 2, 2005, S. 79–99.

Kerstin Pasda: Tierknochen als Spiegel sozialer Verhältnisse im 8.–15. Jh. in Bayern, in: Praehistorica Monographien 1, Erlangen 2004.

Ralf-Jürgen Prilloff: Tierknochen aus dem mittelalterlichen Konstanz. Eine archäozoologische Studie zur Ernährungswirtschaft und zum Handwerk im Hoch- und Spätmittelalter, in: Materialhefte zur Archäologie in Baden-Württemberg 50, Stuttgart 2000.

Mostefa Kokabi: Die Fleischküche, in: „Stadtluft, Hirsebrei und Bettelmönch – Die Stadt um 1300“, Katalog zur Ausstellung, Stuttgart 1992, S. 297–298.

## Praktischer Hinweis

Informationen zum Konzilsjubiläum:  
[www.konstanzer-konzil.de](http://www.konstanzer-konzil.de)

**Dr. Elisabeth Stephan**  
Landesamt für Denkmalpflege  
im Regierungspräsidium Stuttgart  
Dienstszitz Konstanz

**Dr. Ralf-Jürgen Prilloff**  
Triftweg 14  
39326 Wolmirstedt