



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Verpflegung und Einquartierung auf den Reichstagen des
16. Jahrhunderts“

Verfasserin

Bettina Kulmer, Bakk.

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 190 313 333

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Geschichte (UF 313), Germanistik (UF 333)

Betreuer:

ao. Univ.-Prof. Mag. Dr. Friedrich Edelmayer, MAS

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	1
1.1 Fragestellung.....	2
1.2 Verwendete Literatur	3
2. Allgemeines zu den frühneuzeitlichen Reichstagen	5
3. Städtisches Wohnen in der Frühen Neuzeit	8
3.1 Bebauung der Städte	10
3.1.1 Situation in niederdeutschen Städten	13
3.1.2 Situation in oberdeutschen Städten	15
3.2 Haus und Familie im urbanen Raum.....	17
3.2.1 Wohnungstypen	20
3.2.2 Innenausstattung.....	22
3.2.3 Wohnqualität	25
3.3 Öffentliche Gaststätten.....	29
4. Die Quartierfrage während der Reichstage.....	35
4.1 Herbergsordnung.....	36
4.2 Verteilung der Unterkünfte	41
4.3 Überlegungen der Reichstagsbesucher	45
4.3.1 Der beispielgebende Reichstagsbesuch des hessischen Gesandten David Lauck.....	46
4.3.2 Briefverkehr zur Quartierfrage.....	48
5. Essen und Trinken in der frühen Neuzeit.....	51
5.1 Hauptnahrungsmittel	54
5.1.1 Getreide	54
5.1.2 Fleisch	55
5.1.3 Fisch, Gemüse, Obst, Kräuter, Molkereiprodukte	56
5.1.4 Gewürze	58
5.2 Zubereitungstechniken und gängige Speisen	59
5.2.1 Konservierung	61
5.2.2 Die Zeit bestimmte „Mahl-Zeiten“	62
5.3 Getränke	63
5.4 Fälschungen im Lebensmittelhandel.....	65
6. Verpflegungssituation auf den Reichstagen des 16. Jahrhunderts.....	69
6.1 Vorbereitungsmaßnahmen	71
6.2 Verpflegungsmöglichkeiten	75
6.3 Schwierigkeiten bei der Selbstversorgung.....	77
6.4 Regeln und Gesetze des Lebensmittelhandels	78

6.4.1 Lebensmittelordnung.....	80
6.4.3 „Wie man’s bei Reichstagen gehalten hat“	83
6.4.2 Speiseordnung.....	85
7. Abrechnung der Reichstagsbesucher	89
8. Zusammenfassung.....	91
Quellen- und Literaturverzeichnis	93
Abstract.....	98

1. Einleitung

Die Reichstage des Heiligen Römischen Reichs wechselten während der frühen Neuzeit häufig ihren Austragungsort. Auch gab es noch keine geregelten Zeitabstände zwischen den Zusammenkünften, bis diese im Jahre 1663 mit Regensburg einen regelmäßigen, „immerwährenden“ Standort bekamen.

Große Veranstaltungen wie die Reichstage des Heiligen Römischen Reichs erforderten aufwendige Vorbereitungs- und Planungsmaßnahmen. Viele Reichsstädte schwollen während der Abhaltung eines Reichstages mitunter auf das Doppelte ihrer ursprünglichen Einwohnerzahl an. Die ständischen Besucher samt ihrer Dienerschaft, der Kaiser und sein Gefolge, wie auch ihre Pferde mussten untergebracht werden. Die ohnehin dicht bebauten Städte platzten in solchen Ausnahmeszeiten aus allen Nähten. Öffentliche Gasthäuser gab es nicht in ausreichender Zahl, außerdem waren sie teuer und genügten oft nicht den Ansprüchen der ständischen Vertreter. Diese hatten meist ganz bestimmte Vorstellungen davon, wo und wie sie untergebracht werden wollten, was es dem für die Einquartierung zuständigen Reichserbmarschall nicht immer einfach machte, geeignete Unterkünfte zu finden. Dieser war darüber hinaus mit einer virulenten Wohnungsknappheit konfrontiert, die es durch verschiedenste Strategien, die die Arbeit darzustellen versucht, zu lösen galt. Um das Zusammenleben tausender Menschen unterschiedlichster Herkunft zu regeln, erließ der Kaiser vor Beginn des Reichstages eine Taxordnung, an die sich Bürger wie Besucher zu halten hatten. In diesen Reichstagsordnungen waren etwa Preise für die Stallmiete, Rechte und Pflichten der Mieter und Wirte sowie Fixpreise für Nahrungsmittel festgehalten. Anhand dieser Originalquellen wird deutlich, wie während der Reichstage versucht wurde, das Leben in den Städten bis ins kleinste Detail hinein zu regeln und zu kontrollieren.

Damit nachvollziehbar wird, wie die Wohnsituation auf den Reichstagen des 16. Jahrhunderts gewesen sein muss, wird zunächst das alltägliche, urbane Wohnen beleuchtet. Dazu soll die Beschaffenheit frühneuzeitlicher Gaststätten nachgezeichnet werden, um ein möglichst vollständiges Bild vorhandener Unterkünfte wiederzugeben. Anschließend wird

die Quartierfrage während der Reichstage erläutert und versucht, Probleme, Herausforderungen und Besonderheiten bei der Suche und Vergabe der Unterkünfte hervorzuheben.

Im zweiten Teil der Arbeit rücken dann Essen und Trinken im 16. Jahrhundert in den Mittelpunkt, wobei, wie im ersten Abschnitt, deduktiv vorgegangen wird. Zuerst soll ein Einblick in die allgemeinen Verhältnisse gewährt werden, in welchen die häufigsten und beliebtesten Nahrungsmittel sowie Getränke, Zubereitungstechniken und Konservierungsmöglichkeiten, aber auch die Thematik des Fälschens von Lebensmitteln einfließen. Mit dieser Basis lässt sich dann die Verpflegungssituation auf den Reichstagen gezielter darstellen, wobei es hier um Verpflegungsmöglichkeiten und Schwierigkeiten, Regeln und Gesetze sowie um Vorbereitungsmaßnahmen im Vorfeld der Zusammenkünfte geht.

1.1 Fragestellung

Das Thema dieser Diplomarbeit ermöglicht die gleichzeitige Bearbeitung zweier großer Bereiche. Zum einen eröffnet sich ein fundierter Blick auf die frühneuzeitlichen „Reichstage des Heiligen Römischen Reichs“, zum anderen erschließt sich dem Forscher der sozialhistorische Hintergrund dieser Zeit auf eine sehr anschauliche Art und Weise. Somit lassen sich zwei Fragestellungen ableiten, die die Leitfäden dieser Arbeit bilden. Im ersten Teil geht es darum, einen Eindruck vom alltäglichen Leben der Menschen des 16. Jahrhunderts zu vermitteln, insbesondere bezüglich ihrer Wohn- und Esssituation. Nachdem Reichstage ausschließlich in Städten stattgefunden haben, wird hier nur die urbane Lebensweise betrachtet. Zwei Fragen ergeben sich daraus: Wie haben die Städter im 16. Jahrhundert gewohnt und wie haben sie sich ernährt? Nur so erhält man die nötige Grundlage, um auf den Hauptaspekt der Abhandlung einzugehen: Die Ausgestaltung der beiden Bereiche Wohnen und Essen in der speziellen Situation der Reichstage. Die daraus abgeleitete Frage, wie sich die Einquartierung und Verpflegung während der Dauer dieser Veranstaltungen gestaltete, zielt nicht mehr auf die Bewohner der Städte, sondern auf die Reichstagsbesucher ab. Wie haben diese das auswärtige Wohnen über längere Zeiträume erlebt, welche Überlegungen und Vorbereitungen mussten angestellt und getroffen werden

und wie sah die Versorgung in den von Einwohnern und Besuchern überquellenden Reichsstädten aus? Diese Fragen lassen sich nur dann schlüssig beantworten, wenn auch Informationen zur allgemeinen Ernährungs- und Wohnsituation zur Verfügung stehen, weshalb dem ersten Aspekt dieser Arbeit großes Gewicht beigemessen wurde.

1.2 Verwendete Literatur

Der allgemeine Teil zum Wohnen in der frühen Neuzeit stützt sich im Wesentlichen auf vier Werke: Richard van Dülmens zwei Bände zu „Kultur und Alltag in der frühen Neuzeit“¹, Bernd Fuhrmanns et al. „Geschichte des Wohnens“² und Bernd Roecks „Lebenswelt und Kultur des Bürgertums in der frühen Neuzeit“³. Das große Kapitel zur Quartierfrage speist sich insbesondere aus den Reichstagseditionen des 16. Jahrhunderts, wobei darüber hinaus Alfred Kohler mit „Wohnen und Essen auf den Reichstagen des 16. Jahrhunderts“⁴ sowie Rosemarie Aulinger „Das Bild des Reichstages im 16. Jahrhundert“⁵ herangezogen werden. Neue Perspektiven eröffnen überdies Maximilian Lanzinners Dokumentation der Reise des hessischen Gesandten Dr. David Laucks zum Reichstag nach Augsburg 1582⁶ sowie eine Auswahl an Briefen, die von Reichstagsbesuchern in der Vorbereitungsphase zur Unterbringungssituation verfasst worden waren. Für das allgemeine Kapitel über das Essen und Trinken in der frühen Neuzeit werden vor allem Ken Albala „Food in Early Modern Europe“⁷ oder Irmgard Bitsch „Essen und Trinken in

¹ Dülmen, Richard van: Kultur und Alltag in der frühen Neuzeit. Bd. 1. Das Haus und seine Menschen. 16. – 18. Jahrhundert. Beck, München, 1990 und Dülmen, Richard van: Kultur und Alltag in der frühen Neuzeit. Bd. 2. Dorf und Stadt. 16. – 18. Jahrhundert. Beck, München, 1992.

² Fuhrmann, Bernd et al.: Geschichte des Wohnens. Vom Mittelalter bis heute. WBG, Darmstadt, 2008.

³ Roeck, Bernd: Lebenswelt und Kultur des Bürgertums in der frühen Neuzeit. Enzyklopädie deutscher Geschichte. Bd. 9. Oldenbourg, München, 2011.

⁴ Kohler, Alfred: Wohnen und Essen auf den Reichstagen des 16. Jahrhunderts. In: Kohler, Alfred/Lutz, Heinrich (Hg.): Alltag im 16. Jahrhundert. Studien zu Lebensformen in mitteleuropäischen Städten (= Wiener Beiträge zur Geschichte der Neuzeit, Bd. 14). Verlag für Geschichte und Politik, Wien, 1987. S. 222 – 257.

⁵ Aulinger, Rosemarie: Reichsstädtischer Alltag und obrigkeitliche Disziplinierung. Zur Analyse der Reichstagsordnungen im 16. Jahrhundert. In: Kohler, Alfred/Lutz, Heinrich (Hg.): Alltag im 16. Jahrhundert. Studien zu Lebensformen in mitteleuropäischen Städten (= Wiener Beiträge zur Geschichte der Neuzeit, Bd. 14). Verlag für Geschichte und Politik, Wien, 1987. S. 258 – 290.

⁶ Lanzinner, Maximilian: Warten auf den Reichstag. Lebenswelt und politische Kommunikation des hessischen Gesandten Dr. David Lauck im Jahr 1582. In: Edelmayer, Friedrich et al. (Hg.): Plus Ultra. Die Welt der Neuzeit. Festschrift für Alfred Kohler zum 65. Geburtstag. Aschendorff, Münster, 2008. S. 163 – 190.

⁷ Albala, Ken: Food in Early Modern Europe. Greenwood Press, London, Westport, 2003.

Mittelalter und Neuzeit“⁸, aber ebenso die bereits erwähnten Werke van Dülmens und Roecks zitiert. Die Verpflegungssituation wird dann erneut anhand der edierten Reichstagsakten beziehungsweise mithilfe einiger Augsburger Chroniken rekonstruiert. Weiters fließen hier die genannten Arbeiten von Kohler und Aulinger mit ein. Nachdem die Bereiche Wohnen und Essen einem eher schleichenden Wandel unterliegen, werden teilweise Werke, die sich mit dem 15. Jahrhundert beschäftigen, herangezogen.

⁸ Bitsch, Irmgard et al. (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions von 10. – 13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Jan Thorbecke, Sigmaringen, 1990.

2. Allgemeines zu den frühneuzeitlichen Reichstagen

In kürzester Form wird hier Grundlegendes zum historischen Reichstag im Heiligen Römischen Reich wiedergegeben sowie der für diese Arbeit relevanten Frage nach den Auswahlkriterien für den Austragungsort nachgegangen.

Im 16. Jahrhundert hatte der Kaiser aufgrund der mittelalterlichen Reichsverfassung die Befugnis, Reichs-, Kurfürsten- oder Deputationstage auszuschreiben, allerdings nur mit Zustimmung der Kurfürsten.⁹ „Reichstage waren das wichtigste Forum gemeinsamer politischer Beschlussfassung und repräsentativer Inszenierung des Reichsverbands.“¹⁰ Aus Kurfürstenversammlungen und kaiserlichen Hoftagen entstanden, wurden Reichstage erst 1495 zu einer relativ festen Institution. Je nach Bedarf rief der Kaiser diese reichsumspannenden Zusammenkünfte ein. Reichspolitische Fragen, Steuern und Gesetze zählten zu den Verhandlungsthemen. Darüber berieten drei Kurien, die Kurfürsten, die Kurie der Fürsten, Grafen, Prälaten und Herren sowie die Reichsstädte. Hatten diese ihre Beschlüsse gefasst, mussten sie unter allen Kurien ausverhandelt werden. Kam es zu einer einvernehmlichen Einigung, wurden die Beschlüsse in Reichsabschiede umgewandelt. War dies nicht der Fall, hatten weder die Mehrheit noch der Kaiser das Recht, die Minderheit zu Beschlüssen zu zwingen. Zu Beginn des 17. Jahrhunderts führte dieser Umstand dazu, dass der Reichstag handlungsunfähig wurde und zum Ausbruch des 30-jährigen Krieges beitrug.¹¹

Reichstage durften nur in freien Städten oder Reichsstädten abgehalten werden. In der frühen Neuzeit unterschied man von der politisch-rechtlichen Stellung her Reichsstädte, landesfürstliche Städte und Residenzstädte. In van Dülmens Abhandlung „Dorf und Stadt in der frühen Neuzeit“ findet sich folgende Definition des Begriffes „Reichsstadt“:

Die Reichsstädte, sie konnten so klein sein wie Dinkelsbühl oder so groß wie Augsburg, waren Städte, die außer dem Kaiser keinen Herrn über sich hatten und

⁹ Aulinger, Bild des Reichstages, S. 167.

¹⁰ <http://www.uni-muenster.de/FNZ-Online/recht/reich/unterpunkte/nation.htm#tag>
(letzter Zugriff: 14.6.2012, 12:41 Uhr).

¹¹ Ebd.

*dementsprechend ihr politisch-soziales Leben weitgehend selbst zu bestimmen vermochten: sie konnten selbst Steuern erheben, eine eigene Verwaltung errichten, Gesetze erlassen, Recht sprechen und die Wehrhoheit ausüben.*¹²

Selbiges galt auch für die freien Städte. Orte ohne diese sogenannte Reichsunmittelbarkeit unterstanden einem Landesfürsten in allen wichtigen Fragen.¹³ Reichsstädte gehörten meist dem Typus der Gewerbe- und Handelsstädte an, die über ein spezialisiertes Handwerk verfügten und Fernhandel betrieben, der Börsen- und Bankgründungen nach sich zog. Daneben gab es den Typus der Ackerbürgerstadt und jenen der Marktstädte. Die Sozialstruktur innerhalb dieser Städte divergierte stark. Neben einer kleinen reichen Oberschicht gab es eine relativ umfassende, teils sehr vermögende Mittelschicht aus Handwerkern und Kaufleuten und eine mindestens ebenso breite verarmte Unterschicht.¹⁴

Bei der Wahl des Tagungsortes hatten mehrere Kriterien erfüllt zu sein. Es musste sich, wie beschrieben, um eine Reichsstadt handeln, die zum Verband des Heiligen Römischen Reiches gehörte. Meistens wurden Städte in Süd- und Westdeutschland gewählt, die zudem eine gewisse Größe hatten, da dort der Aufenthalt für die Teilnehmer, aus Gründen der Lebensqualität und Quartierverfügbarkeit, angenehmer war als in kleineren Städten.¹⁵ Diese Merkmale trafen vor allem auf Augsburg zu, das zu den größten und reichsten Reichsstädten im 16. Jahrhundert zählte. Doch auch kleinere, wie Regensburg oder Speyer, verfügten über eine beträchtliche Anzahl an Herbergen und Stallungen. Gleichermassen war die Lage an der Donau (Regensburg) oder am Rhein (Speyer, Worms) für die Wahl ausschlaggebend. Augsburg lag gar an drei Flüssen, dem Lech, der Wertach und der Singold. Nachdem Flüsse die Hauptverkehrswege darstellten, konnten auf diesem Weg günstig Lebensmittel und andere Güter in die Stadt transportiert werden.¹⁶ Nebstdem flossen gesundheitliche Aspekte in die Entscheidung über den Austragungsort mit ein. Kursierten ansteckende Krankheiten oder gar Seuchen, kam die betroffene Reichsstadt keinesfalls in Frage, da sonst eine Pandemie im ganzen Reich riskiert worden wäre. Um dem vorzubeugen, bemühten sich die austragenden Städte bereits vor Beginn eines Reichstages darum, Arme und

¹² Van Dülmen, Dorf und Stadt, S. 71f.

¹³ Ebd., S. 72.

¹⁴ Ebd., S. 73.

¹⁵ Aulinger, Bild des Reichstages, S. 167.

¹⁶ Ebd., S. 169.

Kranke, die nicht in städtischen Pflegeheimen und Asylen untergebracht waren, aus der Stadt zu verweisen. Darüber hinaus wollte man die auswärtigen Gäste vor Belästigungen schützen, da dies ein schlechtes Licht auf den jeweiligen Austragungsort geworfen hätte.¹⁷ In Speyer ergriff die Stadt besonders weitreichende gesundheitspolitische Maßnahmen, die sogar soweit gingen, dass Schweine aus Hygienegründen außerhalb der Stadtmauer untergebracht wurden. Überdies verordnete man die Umleitung von Abwasser- und Küchenkanälen unter die Erde und Unrat durfte nicht länger in den Fluss gekippt, sondern musste aus der Stadt gebracht werden.¹⁸ An diesen Regelungen nahmen sich im Laufe des 16. Jahrhunderts so gut wie alle anderen größeren Städte ein Beispiel, da erkannt wurde, wie wichtig Sauberkeit zur Verhütung von Krankheiten ist. Bereits damals wurden eigene städtische Beamte eingesetzt, die für die Reinhaltung der Straßen verantwortlich waren. Augsburg hatte schon im 15. Jahrhundert begonnen, ein städtisches Kanalsystem zu errichten, und verfügte außerdem über Wassertürme.¹⁹ Eine weitere Hygienemaßnahme war die Verlegung der Friedhöfe vor die Tore der Stadt.²⁰

Schlussendlich hatte bei der Wahl des Tagungsortes der Herrscher das letzte Wort. 1547/48 waren etwa Ulm, Regensburg, Nürnberg und Augsburg im Gespräch. Obwohl die Ständevertreter anders stimmten, entschied sich der Kaiser für eine Abhaltung in Augsburg. Die zentrale Lage der Reichsstadt sollte ihn auf politische Entwicklungen in Italien und Frankreich schnell reagieren lassen können.²¹ Möglicherweise spielte ferner das finanzielle Abhängigkeitsverhältnis des Kaisers vom Haus der Fugger eine nicht unbedeutende Rolle.

¹⁷ Aulinger, Reichsstädtischer Alltag, S. 282.

¹⁸ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 128.

¹⁹ Aulinger, Reichsstädtischer Alltag, S. 283.

²⁰ Ebd., S. 284.

²¹ Machoczek, Reichstag zu Augsburg 1547/48, S. 58.

3. Städtisches Wohnen in der Frühen Neuzeit

Das Kapitel zum urbanen Wohnen umfasst generell die Ausgestaltung von frühneuzeitlichen Städten sowie regionale Unterschiede, und geht schließlich auf die kleinere Einheit von Haus und Familie ein. Dadurch wird ein Einblick in die Lebensumstände der unterschiedlichen sozialen Schichten gewährt. Zu den hier getätigten Ausführungen muss bemerkt werden, dass diese keinesfalls auf alle Städte zutrafen, denn diese waren so unterschiedlich wie ihre Bewohner. Unterschiede betrafen die Einwohnerzahl, die rechtliche Verfassung oder die Wirtschaftslage. Darüber hinaus gab es keine einheitlichen baulichen Konzeptionen, wie man sie aus modernen Städten kennt.²² Darauf wird später näher eingegangen.

Die innere Struktur einer Stadt war ein Konglomerat aus eng nebeneinander stehenden Häusern: der bedeutendste Unterschied zum Dorf.²³ In der vorindustriellen Stadt des 16. Jahrhunderts gab es nicht einzelne Bezirke, in denen jeweils bestimmte Funktionen vorherrschten, sondern ganz im Gegenteil, man wohnte und arbeitete oft im selben Haus. Sämtliche Gewerbe waren über das gesamte städtische Areal verteilt und in selbigem häufig auf Häuser konzentriert.²⁴ Meist gingen die Bewohner ganz verschiedenen Tätigkeiten nach, woraus dementsprechend differenzierte soziale Probleme erwuchsen.²⁵ „Zwar gab es schon damals Viertel, die von bestimmten Gewerbetreibenden oder Zünften bevorzugt wurden, aber alle Gassen und Quartiere dienten gleichzeitig als [...] Lebensräume, [...] in denen die Menschen wohnten, aßen, lebten und starben.“²⁶ Manche Berufe bedurften einer räumlichen Gliederung, so etwa die Weberei. Zum Verarbeiten des Leinengarns benötigten Weber eine hohe Luftfeuchtigkeit und konnten daher nur in hoch gelegenen Kellern mit Fenstern ihrer Arbeit nachgehen. Das Gewerbe sollte durch eigens errichtete Siedlungen gefördert werden, die, gemäß des niedrigen Standes der Weber, unmittelbar hinter den Stadtmauern errichtet wurden. In Augsburg 1529 entstanden etwa

²² Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 354.

²³ Van Dülmen, Dorf und Stadt, S. 62.

²⁴ Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 372.

²⁵ Van Dülmen, Dorf und Stadt, S. 62.

²⁶ Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 373.

die so genannten „Herrenhäuser“.²⁷ In allen Straßen spiegelte sich das, für frühneuzeitliche Städte vordergründige, Gewerbe- und Handelsleben wider. Es bildete die ökonomische Stütze der Stadtwirtschaft, hing jedoch wesentlich davon ab, ob zentrale Verkehrswege durch die Stadt führten.²⁸ Dieser Vernetzung kommt auch bei der Versorgung der Reichsstädte während der Reichstage eine tragende Rolle zu.

„Bereits rund ein Viertel der Bevölkerung wohnte in der frühen Neuzeit in Städten oder stadtähnlichen Siedlungen“²⁹, beschreibt van Dülmen. Er erklärt ferner, dass sich die Städte seit dem Mittelalter an Größe und Bevölkerungszahl kaum verändert hätten, wohingegen Fouquet ein kontinuierliches urbanes Bevölkerungswachstum seit dem ausgehenden 15. Jahrhundert angibt.³⁰ Auf konkrete Einwohnerzahlen wird hier bewusst verzichtet, da es in der Literatur zu sehr widersprüchlichen Angaben kommt. Was gesagt werden kann, ist, dass die große Mehrheit deutscher Städte unter 2000 Einwohner zählte, ein geringer Anteil bis 10.000 und nur einige wenige über 10.000.³¹ Van Dülmens Angaben zu Köln, welches um 1500 mit 30.000 bis 40.000 Einwohner als größte deutsche Stadt gegolten hat, können nach eingehender Lektüre als relativ verlässlich angenommen werden.³² Augsburg wird sich im 16. Jahrhundert zu einer ähnlichen Größe entwickelt haben.

Die frühneuzeitlichen Städte profitierten von ihrer Lage an Flüssen, da diese die Hauptverkehrswege darstellten und von ihrer Nähe zu Burgen, da diese Schutz bieten konnten. Von der ländlichen Peripherie waren sie meist durch eine Stadtmauer abgegrenzt, an den Toren wurden Kontrollen über Ein- und Ausreise vorgenommen. Van Dülmen beschreibt die Stadtmauer als typisches äußeres Kennzeichen einer urbanen Siedlung seit dem Mittelalter. Sie sollte Macht und Größe demonstrieren. Erst mit dem Aufkommen der Residenzstädte wurde dieses typisch städtische Merkmal, die Abgrenzung zum offenen Land, obsolet, da sich große Flächenstaaten herausbildeten. Die scharfen Grenzziehungen zwischen Stadt und Land dürfen nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Städte selbst umfangreiche Ländereien besaßen. Insbesondere die großen Reichsstädte verfügten oft über

²⁷ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 82.

²⁸ Van Dülmen, Dorf und Stadt, S. 67f.

²⁹ Ebd., S. 62.

³⁰ Ebd., S. 62 und Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 353.

³¹ http://www.diss.fu-berlin.de/diss/servlets/MCRFileNodeServlet/FUDISS_derivate_000000002750/02_3_Voraussetzungen.pdf?hosts=, S. 16 (letzter Zugriff: 20.1.2013, 17:18 Uhr).

³² Van Dülmen, Dorf und Stadt, S. 62.

ein ganzes Territorium. Nürnberg besaß beispielsweise sechs Städte, sieben Märkte und mehr als 70 Dörfer.³³

Das 16. Jahrhundert war von einer zunehmenden Funktionalisierung der Städte geprägt. Es entstanden neue Siedlungen mit Sonderfunktionen, wie etwa Bergbau- und Industriestädte, doch auch die bestehenden Städte spezialisierten sich. Sie wurden zu Zentren des Überseehandels, zu Haupt- und Residenzstädten, zu Messeorten oder zu Finanzzentren. Städte, die diese Funktionalisierungsprozesse nicht mitmachen konnten, schrumpften in der Regel unweigerlich, während die übrigen mitunter enorme Bevölkerungsanstiege verzeichneten.³⁴

3.1 *Bebauung der Städte*

Viele deutsche Städte bewahrten sich ihr mittelalterliches Aussehen bis ins 19. Jahrhundert hinein. Selbst in Zeiten des Bevölkerungswachstums oder der Landflucht änderte sich das urbane Erscheinungsbild nur unerheblich. Aus der Vogelperspektive betrachtet, waren kaum Veränderungen wahrzunehmen. Die Menschen rückten lediglich enger zusammen.³⁵ Aufgrund des begrenzten Raumangebotes innerhalb der Stadtmauer mussten die Häuser folglich meist mehrstöckig und dicht nebeneinander errichtet werden. Ferner wollte man zu Repräsentationszwecken möglichst hoch hinaus. Dadurch entstand ein Häusergewirr, das durch unüberschaubare enge und verwinkelte Gassen verbunden war. Oft hatten die einzelnen Stockwerke eine größere Fläche als die Basis, das Erdgeschoss, wodurch kaum Tageslicht zur Straße durchdringen konnte. Aus all diesen Umständen ergab sich eine relativ hohe Brandgefahr, weshalb man ab dem 16. Jahrhundert langsam zum Steinbau überging. Bis ins späte Mittelalter hatte man noch Holz verwendet.³⁶

Die Geologie der Umgebung entschied meist über die Wahl der Baumaterialien, da die Transportkosten unverhältnismäßig höher waren als jene für die Arbeitszeit. Fachwerkbauten etwa waren vornehmlich in waldreichen Regionen zu finden. Kalk- und Tuffvorkommen und die Nähe eines großen Flusses, der den Transport erleichterte und

³³ Van Dülmen, Dorf und Stadt, S. 63.

³⁴ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 22.

³⁵ Ebd., S. 8.

³⁶ Van Dülmen, Dorf und Stadt, S. 63; und van Dülmen, Haus und Menschen, S. 56.

damit verbilligte, begünstigten Steinbauten. Fehlten dementsprechende Materialien, griff man auf den Backsteinbau zurück.³⁷ Die Verbreitung von Werkstein- und Ziegelbauten unterschied sich also regional, bot aber jedenfalls zweierlei Vorteile. Zum einen waren sie im Vergleich zu den herkömmlichen Fachwerkbauten wesentlich feuerfester, zum anderen ließen sie mehr Gliederungsmöglichkeiten in den Räumen der Obergeschosse zu.³⁸ Aus finanziellen Gründen, wendet van Dülmen ein, wurde dabei oft nur das Erdgeschoss versteinert, um zumindest dieses vor den Flammen zu schützen.³⁹ Vor allem die Bauverordnungen der Jahre 1616 und 1621 ebneten dem Steinbau den Weg. Allerdings fand diese Entwicklung hauptsächlich in den großen Städten statt.

Unabhängig vom Baumaterial mussten Fassaden die Repräsentationsfunktion übernehmen.⁴⁰ Hier sollte das ständische Bewusstsein wiedergegeben werden. Der äußere Glanz stand allerdings meist im krassen Gegensatz zum wenig prunkvollen Träger der Fassade.⁴¹ Da fanden sich Andreaskreuze, Kreise oder durchkreuzte Rauten in Süddeutschland sowie Schnitzereien wie die Fächerrosette im Norden. Inschriften waren im 16. Jahrhundert äußerst beliebt. Überregional verbreitet war die Einfärbung des Fachwerks mit den Farben Ockergelb, Rot oder Grau.⁴² Beim Steinbau griff man zu Malereien, um das eigene Haus hervorzuheben. In Augsburg haben die prächtigen Fassadenmalereien großen Eindruck bei Reisenden hinterlassen. Der Höhepunkt dieser repräsentativen Ausgestaltungen war in der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts erreicht, wobei hier nicht die Patrizier, sondern insbesondere die Aufsteiger und Kaufleute mit üppigem Dekor protzten.⁴³ Jakob Fugger etwa ließ an seinem Haus in der Maximilianstraße 36 in Augsburg im Jahr 1515 sein Dach komplett aus Kupfer errichten.⁴⁴

Auffallend war in den Städten das Fehlen größerer Plätze, wie man es von modernen Siedlungen kennt. Roeck bemerkt hierzu: „Stadtgestaltung mit ästhetischer Zielsetzung ist spezifisch neuzeitlich.“⁴⁵ Die Straßen dienten oftmals als Arbeitsplätze, weshalb jeglicher Abfall auf diese geworfen wurde. Schweine liefen frei herum, ein unvermeidbares

³⁷ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 11.

³⁸ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 72f.

³⁹ Van Dülmen, Dorf und Stadt, S. 63; und van Dülmen, Haus und Menschen, S. 56.

⁴⁰ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 72f.

⁴¹ Van Dülmen, Dorf und Stadt, S. 63; und van Dülmen, Haus und Menschen, S. 56.

⁴² Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 72.

⁴³ Ebd., S. 73.

⁴⁴ Ebd., S. 74.

⁴⁵ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 7.

Gedränge von Menschen, Unrat und Tieren erfüllte die engen Wege und verursachte Schmutz und Gestank. Selbst in den bedeutenden Messe- und Reichstagsstädten soll Schweinehaltung mitten in der Stadt zum Alltag gehört haben.⁴⁶ Sämtliche Hauptstädte werden als vom Gestank verpestete Orte angenommen, welcher vom Kot und Urin seiner Bewohner, Gerberlaugen, Müll oder fauligen Fleischresten der Metzger gespeist wurde. Ungeziefer war damit ebenso zahlreich in den Städten vertreten wie die frei umherlaufenden Haustiere ihrer Bürger.⁴⁷ Straßenpflasterung war eine Besonderheit, die zunächst nur in den zentralen Bereichen einer Stadt anzutreffen war. In der Regel bewegte man sich, je nach Witterung, auf staubigen oder schlammigen Straßen vorwärts.⁴⁸ Ab dem 16. Jahrhundert begann man dann zwecks Hygiene und Ästhetisierung mit deren Befestigung:

*Die Straßenpflasterung gerade mittlerer und großer Städte war im 16. Jahrhundert eine allgemeine Erscheinung geworden. Die Pflasterung der Gassen und Plätze mit Steinen, eines der wesentliche Momente der Ästhetisierung des Stadtraums wie der Verbesserung der Stadthygiene, war bereits im 15. Jahrhundert ähnlich wie die Bedachungen der privaten und öffentlichen Häuser mit Ziegeln, [...] durch städtische Bauprogramme maßgeblich gefördert worden.*⁴⁹

Beleuchtung gab es erst ab dem 18. Jahrhundert, Stadtplanung im heutigen Sinn, mit geraden Straßen und Plätzen, entwickelte sich dann mit der Herausbildung von Territorialstädten anstelle der Residenzstädte.

Dennoch herrschte bereits in der frühen Neuzeit eine klare soziale Ordnung, die sich an der Stadtopographie zeigte. Bei van Dülmen und Fouquet ist zu lesen, dass die finanzkräftigsten und angesehensten Bürger meist in der Nähe des Stadtkerns, des Rathauses und des Marktplatzes wohnten. Vermögende Bewohner in Vorstädten oder semi-peripheren Lagen waren die Ausnahme. Dort befanden sich die Armen, Tagelöhner und Mitglieder der unteren Mittelschicht. Umso ärmer die Einwohner waren, desto näher an der Stadtmauer lebten sie. Die vermögendere Mittelschicht hatte oft Zugang zu den besseren Bezirken. Sie repräsentierte die sogenannte bürgerliche Wohnkultur.⁵⁰ Außerdem standen

⁴⁶ Van Dülmen, Dorf und Stadt, S. 64; und Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 362.

⁴⁷ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 13.

⁴⁸ Ebd., S. 13.

⁴⁹ Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 361.

⁵⁰ Van Dülmen, Dorf und Stadt, S. 64; und Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 408.

gewisse Straßen im Zeichen bestimmter Gewerbebetriebe. Juden ließen sich meist innerhalb eines verdichteten Bereichs nieder. Personen, die allgemein als unehrlich galten, wie etwa Gerber und Bader, wohnten entweder direkt an der Mauer und in der Nähe von Wasser oder gar außerhalb.⁵¹

Zentrum der Stadt und des politischen und sozialen Lebens war der Marktplatz. Hier wurden Märkte abgehalten, Feierlichkeiten, Zunftumzüge und Prozessionen veranstaltet und Hinrichtungen durchgeführt. Außerdem befand sich das Rathaus in einer zentralen Position und präsentierte sich dort durch reichhaltige Verzierungen als wichtigstes Haus der Stadt. In dessen Umfeld traf man meist auf zahlreiche Gast- und Wirtshäuser, die Fremden Unterkunft boten.⁵² Darüber hinaus stand häufig die Hauptkirche am Marktplatz. Weitere öffentliche Gebäude in frühneuzeitlichen Städten waren Kornhäuser zur Versorgung der Stadt, Spitäler, Schulen (Elementarschulen, Bürgerschulen, Gymnasien) oder Universitäten.⁵³

3.1.1 Situation in niederdeutschen Städten

In den nieder- und oberdeutschen Städten des Reichs lassen sich vornehmlich Unterschiede im Aussehen und der Funktionalität der Behausungen feststellen. Einen Grund dafür liefert Fouquet: „Die großen niederdeutschen Städte waren seit dem Mittelalter auf Handel ausgerichtet und gehörten der Vereinigung der Hanse an. Es ist daher sowohl in der Bauweise als auch in der Inneneinrichtung der Einfluß Hollands zu spüren.“⁵⁴

Typisch für die nördlichen Regionen war das niederdeutsche Dielenhaus, bei welchem nicht zwischen den Begriffen Haus und Diele unterschieden wurde, da ein einziger Raum dem Arbeiten, Wohnen und Schlafen diente. Die Diele war meist höher als ein Geschoss, besaß in der Regel keine Wände, sondern wurde durch Kochstelle, Essplatz und Schlafbereich in funktionale Zonen unterteilt.⁵⁵ Die ausladende Diele war *das* Charakteristikum eines norddeutschen Bürgerhauses und überdauerte lange Zeit wegen seiner hohen Flexibilität. Es passte sich an die Bedürfnisse seiner Bewohner an, die im

⁵¹ Van Dülmen, Dorf und Stadt, S. 64.

⁵² Ebd., S. 65.

⁵³ Ebd., S. 66.

⁵⁴ Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 430.

⁵⁵ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 74.

selben Raum wohnten und arbeiteten. Selbst wohlhabende Kaufmannsfamilien verfügten über ein solches Heim. Meist diente der Bereich unmittelbar nach der Eingangstür der Arbeit, während die Familie im hinteren Teil des Raumes, wo sich der Herd befand, lebte.⁵⁶ Dieser Küchenbereich, in dem auch die Mahlzeiten eingenommen wurden, diente reicheren Inhabern der Repräsentation. „Tische standen hier, Bänke, Stühle und andere Sitzgelegenheiten wie Bänke mit umklappbarer Lehne, Siedeln genannt. Auf Regalbrettern [...] hatte man ein Prunkgeschirr aus Zinn und Messing untergebracht und bot es stolz den Blicken der Gäste dar.“⁵⁷

Bis weit in die frühe Neuzeit hinein wurden Wohn- und Arbeitsbereiche in Handwerkshäusern baulich nicht getrennt.⁵⁸ Fuhrmann gibt allerdings an, dass man bereits ab dem 16. Jahrhundert begonnen hatte, das Schlafen vom Wohnen abzusondern. Hierfür zog man Trennwände ein, um Bettkammern zu errichten. Unter Tags ruhte man sich in einem Schlaf- oder Faulstuhl aus, während des Nachts im Schrankbett geschlafen wurde.⁵⁹ Der Alkoven, ein festes Wandbett innerhalb der Stube, markierte den Übergang zum Schlafzimmer, das meist hinter der Stube angesiedelt war.⁶⁰ Denn das Dielenhaus kannte verschiedene Variationsmöglichkeiten und bestand meist nicht ausschließlich aus dem namensgebenden Raum. Häufig wurde eine ofenbeheizte⁶¹ Stube als Rückzugsbereich angeschlossen, ansonsten erweiterten Kammern oder mitunter sogar ein Hinterhaus die eigenen vier Wände.⁶² Die Stube bildete meist den zentralen Wohnraum der Familie und entwickelte sich in den niederdeutschen Häusern als Ersatz zur Küche, die mit der Zeit nur mehr dem Hauswirtschaften diente und ihre Funktion als zentraler, repräsentativer Aufenthaltsbereich einbüßte. Stuben waren in der Regel gezimmert oder mit Stein ausgekleidet, um den Komfort zu erhöhen. Ab dem Mittelalter verfügten Kaufleute über einen beheizten Raum im vorderen Teil der Diele, der im Winter als Wärmestube diente. Daraus bildete sich später die Wohnstube.⁶³

⁵⁶ Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 430; und Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 16.

⁵⁷ Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 431.

⁵⁸ Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 430; und Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 16.

⁵⁹ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 88.

⁶⁰ Ebd., S. 75.

⁶¹ Engl. *stove* = dt. *Stube*.

⁶² Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 16.

⁶³ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 75.

Der multifunktionale Charakter der Wohnhäuser ging im Laufe der Jahrhunderte verloren. Im 18. Jahrhundert diente die Diele dann ausschließlich als Arbeitszimmer. Dieser Prozess wurde maßgeblich durch die Ausgliederung der Küche eingeleitet, der in den Niederlanden des 16. Jahrhunderts seinen Ausgang nahm. Wenig später erhielt auch die Küche in Nord-Ost-Deutschland einen eigenen Raum und wurde ab dem 16. Jahrhundert als solche bezeichnet.⁶⁴

3.1.2 Situation in oberdeutschen Städten

Im Kernbereich oberdeutscher Städte waren die Häuser oft so dicht aneinander gebaut, dass Lichtschächte in den Treppenhäusern errichtet werden mussten, um die Häuser zu erhellen.⁶⁵ Innerhalb der Häuser befanden sich mehrere gleichwertige Räume, die Gliederung erfolgte auf vertikaler und nicht wie im Norden auf horizontaler Ebene.⁶⁶ Das Obergeschoss diente dem Wohnen, im Erdgeschoss wurde gearbeitet und gewirtschaftet. Diese Aufteilung hatte auch während des 16. Jahrhunderts Bestand. Wer das Haus betrat, musste den gewerblich genutzten Raum durchschreiten, in dem dazu das Vieh untergebracht war, um dann über eine Treppe im hinteren Teil den ersten Stock zu erreichen.

Dort traf man auf die meist straßenseitige Stube, den Flur und die hofseitige Küche.⁶⁷ Selbst bei öffentlichen Gaststätten lag die Wirtsstube meist im Obergeschoss. Die Stube betrat man generell über einen Vorraum. In den einstöckigen Häusern der Unterschicht waren Stube und Küche durch einen Flur oder Vorplatz miteinander verbunden. Beheizt wurden die Räume von der Kochstelle aus. Bei den zweigeschossigen Häusern wohlhabenderer Handwerker gab es meist eine untere und eine obere Stube, wobei die obere als Schlafkammer diente. „Der besondere Komfort der Stube ergab sich aus der Kombination von Ofen, dichten Wänden und einer abgeschlossenen niedrigen Decke“⁶⁸, wie Fuhrmann angibt. Außerdem verfügten manche Stuben über einen Waschschrank, bestehend aus einem Handwaschbecken und einem Gießfass, sowie meist einem

⁶⁴ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 74.

⁶⁵ Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 436.

⁶⁶ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 75.

⁶⁷ Ebd., S. 75; und Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 436.

⁶⁸ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 75.

Handtuchhalter.⁶⁹ Roeck betont, dass nicht nur die Diele, sondern auch die Stube multifunktionalen Charakter hatte, der durch Gegenstände wie Betten, Tische, Küchenutensilien, Waschgelegenheiten oder sogar einem integrierten Hühnerstall zu Tage trat.⁷⁰

Zum gängigen Stubenmobiliar zählte das Faul- oder Lotterbett⁷¹, die Bettlade stand meist in der Nähe des Ofens und bot Platz für eine Person. Betten verfügten in der Regel über einen Himmel, an dem Vorhänge befestigt werden konnten, um die Kälte und das Ungeziefer fernzuhalten. Sie bestanden aus mehreren Schichten, wobei zuunterst ein Strohsack lag, danach folgte das Unterbett mit Stützpolstern und wieder darauf lagen Kissen und das Deckbett. Bezüge und Bettdecken wurden ebenso verwendet, wobei Letztere vorzugsweise mit Federn gefüllt wurden. Im Bett lag man hoch über dem Boden, ein weiterer Kälteschutz, dafür benötigte man zum Besteigen selbigens eine Fußbank oder -siedel. Bisweilen wurde der breite Zwischenraum unter dem Bett für die Unterbringung der Kinder genutzt, indem man ein Rollbett hineinschob.⁷² „Das Himmelbett gewährte nicht nur ein gewisses Maß an Privatsphäre. Es sammelte die Wärme der Schläfer, schützte vor Zugluft und Insekten sowie zuweilen vor Spreu und Kalk, der sich von den Zimmerdecken löste.“⁷³, erklärt Fuhrmann. Die nicht beheizten Räume eines Hauses, die häufig im Giebel untergebrachten Kammern, wurden teilweise ebenfalls als Schlafzimmer oder als Vorratsspeicher genutzt.⁷⁴ In Anbetracht der Tatsache, dass die Reichstage des Heiligen Römischen Reichs größtenteils in oberdeutschen Städten abgehalten wurden, ist dieses Kapitel von besonderer Bedeutung.

⁶⁹ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 88.

⁷⁰ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 17.

⁷¹ „bett von lockerer fügung, sofaartiges ruhebett [...] darauf man tags schlaaft“ [Bd. 12, Sp. 1211]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=lotterbett> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

⁷² Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 89.

⁷³ Ebd.

⁷⁴ Ebd., S. 75.

3.2 Haus und Familie im urbanen Raum

*Betrachtet man das Wohnen in der frühen Neuzeit, so muß man bedenken, daß das Haus nicht allein als Wohnraum erfahren wurde. Den Bereich des intimen, nach außen abgeschlossenen häuslich-familialen Lebens gibt es überhaupt erst seit dem 18. Jahrhundert.*⁷⁵

Historische Wohnformen hingen stark von ihrem Standort, also ob Stadt oder Land, und von dem Beruf ihrer Bewohner ab. In der Vormoderne kannte man keine Trennung zwischen öffentlich und privat, weshalb die Beschaffenheit eines Hauses klare Aufschlüsse über das Leben in einem gewissen Stand gibt. Zwischen Alter oder Geschlecht der Bewohner unterschied man zunächst gleichfalls nicht. „Man aß zusammen, man feierte zusammen, ja nicht einmal separate Schlafzimmer kannte man.“⁷⁶ In einem Bett schliefen oft mehrere Personen, junge und alte, Mädchen und Jungen. Allerdings zeichnete sich ab dem 16. Jahrhundert ein „Trend zur Differenzierung der Raumfunktionen und zur Individualisierung der Wohnbereiche [...]“⁷⁷ ab, den auch Fuhrmann und andere konstatieren. Innerhalb der frühen Neuzeit vollzog sich ein Differenzierungsprozess, der in alle Lebensbereiche hineinwirkte, wodurch sich etwa das Wohnen allmählich nach Wohn- und Arbeitsbereichen aufschlüsselte.⁷⁸

Speisten zunächst noch die Gesellen, Dienstboten oder Lehrlinge gemeinsam mit ihren Arbeitgebern, begann sich diese Tischgemeinschaft bereits ab dem 16. Jahrhundert aufzulösen. Insbesondere in den Häusern der reicheren Bürger nahm die Familie fortan im Saal ihre Mahlzeiten ein, während das Gesinde in der Diele verblieb. Dieses schlief meist in der Nähe ihrer Arbeitsstätte, was für die Magd die Küche oder für die Knechte die Ställe bedeutete. Mägden oblag die nächtliche Überwachung des offenen Feuers, eine Aufgabe, die mit dem Aufkommen der geschlossenen Öfen obsolet wurde. War ausreichend Platz vorhanden, durften die Dienstmädchen ihre Nachtruhe im Zwischengeschoss oder dem Dachboden zubringen. Die Situation der Knechte blieb bis ins 19. Jahrhundert nahezu unverändert. Innerhalb der Familie vollzog sich ebenfalls langsam eine Trennung nach Jung und Alt. Das Zusammenleben mehrerer Generationen unter einem Dach wurde zunehmend

⁷⁵ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 56.

⁷⁶ Ebd., S. 58.

⁷⁷ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 18.

⁷⁸ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 61.

dadurch geregelt, dass es einen Bereich für die älteren und einen für die jüngeren Familienmitglieder gab. Die endgültige räumliche Aufspaltung trat erst im 17. Jahrhundert ein.⁷⁹ Ab dem 18. Jahrhundert wohnte man dann in separaten Haushalten. Der Übergang zur frühen Neuzeit wird daher nicht als Zäsur angesehen, sondern als Weiterentwicklung der mittelalterlichen Strukturen.⁸⁰

Der Wert und die Repräsentationskraft eines Hauses hingen eng mit dessen Lage zusammen. Innerhalb einer Stadt sank der Wohnwert zur Stadtmauer hin, innerhalb eines Hauses erfolgte die Abwertung nach dem „Sandwich-Prinzip“. Dachboden und Keller waren weitaus weniger beliebt als die sogenannte Beletage dazwischen.⁸¹ Verfügt also die Bewohner über mehrere Stockwerke, waren die separaten Wohnräume im obersten Bereich dem Dienstpersonal oder etwaigen Mietern und Gästen vorbehalten.⁸² Die mittellosesten Bürger besaßen keinen eigenen Haushalt und lebten zur Untermiete bei Fremden. Besonders in den Vorstädten war dieses „Wohnen im Eck“, wie man es in Augsburg nannte, verbreitet. Aus zweierlei Gründen begann die soziale Schere ab dem 16. Jahrhundert noch weiter auseinander zu klaffen. Großbürgerliche Bauten mehrten sich in den Städten, wer es sich leisten konnte, erweiterte sein Anwesen um das Nachbarhaus und schuf so ein traufenständiges Gebäude, bei dem die Längsseite des Hauses der Straße zugewandt war. Darüber hinaus stieg insbesondere in den Zentren die Bevölkerungszahl rapide an. Die aus diesen Gründen resultierende Wohnungsknappheit bekamen als erstes die unteren Schichten zu spüren.⁸³

Jakob Fugger nahm dies zum Anlass, um in Augsburg eine Sozialsiedlung in der Jakober Vorstadt zu errichten, die bis heute bestehende Fuggerei. Bedürftige sollten hier zu einem günstigen Mietzins unterkommen, der einen Gulden⁸⁴ pro Jahr betrug.⁸⁵ Zwischen 1516 und 1521 wurden die ersten 52 dieser Sozialbauten errichtet, die meistens 45 m²

⁷⁹ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 83.

⁸⁰ Ebd., S. 72.

⁸¹ Ebd., S. 80.

⁸² Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 57.

⁸³ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 80.

⁸⁴ Silbermünze, seit dem 15. bzw. 16. Jahrhundert im Heiligen Römischen Reich, die in 60 Kreuzer unterteilt wurde. Vgl. Verdenhalven, Alte Maße, S. 26.

⁸⁵ Die Stiftung wird noch heute, im Sinne Jakob Fuggers, von Bedürftigen bewohnt. Der Mietzins beträgt noch immer den Gegenwert eines rheinischen Guldens in Euro. Vgl. http://www.monumente-online.de/05/04/leitartikel/02_wohnsiedlungen.php. Aufgrund des hohen Goldanteils der Münze und den aktuell starken Schwankungen des Goldpreises, macht es hier wenig Sinn, einen Betrag in Euro zu nennen.

Wohnfläche mit einer Küche, einer Stube und zwei Kammern umfassten.⁸⁶ Die Fugger-Häuser zählten zu den komfortabelsten ihrer Art, vergleicht man sie etwa mit den Stadtmauerhäuschen⁸⁷ in Blomberg oder Steinfurt. Sie verfügten über ausreichend Licht und bleiverglaste Fenster. Die Böden waren in Stube und Kammern aus Holz gezimmert, in der Küche gepflastert. Beheizt wurden die Wohneinheiten von der Küche aus, in der sich ein offenes Feuer befand. Zusätzlich waren in den Stuben noch gemauerte Kamine angebracht. Selbst über sanitäre Einrichtungen verfügten die Gebäude. Private Senkgruben oder tragbare Abortstühle dienten der Verrichtung der Notdurft, in der Küche befand sich ein Waschkessel. Ab 1600 gab es sogar schon Leitungswasser. Die Häuser beherbergten je eine ebenerdige Wohnung mit Gartenzugang, sowie eine weitere im ersten Stock, die zusätzlich Zugang zu einem Dachboden hatte. Außerdem konnte diese über einen eigenen Eingang im Erdgeschoss und eine Treppe nach oben betreten werden. Von außen glich ein Gebäude dem anderen. Parallel angelegte Häuserreihen bildeten die Siedlung, die von der Umgebung mit einer eigenen Mauer abgegrenzt war.⁸⁸

Zum Wohnen ist weiter zu sagen, dass frühneuzeitlichen Häuser dunkel, kalt und verqualmt waren. Sehr kleine Fenster ließen kaum Tageslicht ins Innere und obwohl es Herde und Öfen gab, fehlte meist der Schornstein. Häufig war nur die Küche oder Stube beheizt, bis zu den Kammern drang die Wärme nicht vor. Was die hygienischen Bedingungen anging, so wurde mit Wasser sparsam gewirtschaftet, immerhin musste es oft von weit her beschafft werden.⁸⁹ Das Vieh wurde aus hygienischen und zivilisatorischen Gründen nach und nach in getrennte Stallungen gesperrt.⁹⁰ Zeitzeuge Hippolytus Guarinonius (1571 – 1654) unterstreicht mit seinen Schilderungen aus dem Jahre 1610 eben genanntes. In den Häuser fanden sich nicht selten ein „eitel hauffen koht, kehrich und wust [...] sonderlich aber die grosse dung- oder misthauffen in den höfen oder haußplätzen so das

⁸⁶ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 81f.

⁸⁷ Hierbei handelte es sich weniger um eigenständige Häuser, als vielmehr um kleine Wohneinheiten unter einem Dach. Die Wohnungen waren kleiner als in der Fuggerei und die Privatsphäre aufgrund der dünnen Trennwände kaum gegeben. Außerdem mussten viele Bewohner noch zusätzliche Untermieter aufnehmen, um sich die Baukosten und den Unterhalt leisten zu können. Vgl. Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 80.

⁸⁸ Ebd., S. 82.

⁸⁹ Ebd., S. 58.

⁹⁰ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 57.

ganze jar under den stuben- und kammerfenstern ligen, der rauch und faule dampff fürnehmlich zu Früelingszeit [...] mit starckem Gestanck anbläst.“⁹¹

3.2.1 Wohnungstypen

Ganz anders als am Land gestaltete sich das Wohnen in den Städten. Die Hygienesituation war hier noch prekärer, der Repräsentationswunsch ausgeprägter. Reichtum und Armut lagen dicht beieinander. Eine Differenzierung der Haushaltsgrößen ergab sich in erster Linie aus dem Vermögen. Die Oberschicht konnte sich mehr Gesinde halten und stellte daher eher Großhaushalte als die Unterschicht. Diese befanden sich meist in der Nähe des Stadtkerns, woraus zu schließen ist, dass die Haushaltsgröße zum Stadtrand hin abnahm. Weiteren Einfluss hatte die Erwerbstätigkeit der Bewohner. Nur wenige Gewerbe produzierten außerhalb des Hauses und benötigten daher gewisse Räumlichkeiten. Außerdem hatten Handwerker für gewöhnlich Gesinde.⁹²

Van Dülmen nennt drei Typen von Wohnungen, die für die frühe Neuzeit typisch waren. Zum Ersten führt er Mietwohnungen der Lohnarbeiter und kleinen Handwerker an, zum Zweiten kleinbürgerliche Häuser und zum Dritten die herrschaftlichen Patrizier-Villen. Besonders die Mietwohnungen nahmen, aufgrund des stetigen Bevölkerungswachstums und Zuzugs, an ihrer Zahl beträchtlich zu. Kleine Wohneinheiten innerhalb eines größeren Gebäudekomplexes wurden hier an Familien untervermietet. Sie bestanden in der Regel aus Küche bzw. Stube, die sogleich als Arbeitsraum diente, und einer Kammer. Kleine Fenster und dunkle Räume waren auch hier die Norm.⁹³

Handwerker besaßen im Gegenzug meist ein ganzes Haus, hatten also viel geräumigere Flächen zur Verfügung und konnten darüber hinaus noch einen etwaigen Innenhof oder die Straße mitbenutzen. Bei mehrstöckigen Häusern diente das Erdgeschoss der Arbeit. Da war die Werkstatt untergebracht und die Produkte wurden oft direkt von hier aus vertrieben, sofern man nicht Märkte oder Ähnliches belieferte. Die Kunden kauften die Ware von der Straße aus, wo kleine Vorbauten errichtet sein konnten. Ein Klappladen diente als

⁹¹ Guarinonius, Grewel der Verwüstung, S. 513.

⁹² Schilling, Die Stadt, S. 19.

⁹³ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 60.

Verkaufstisch.⁹⁴ Im ersten Stock befanden sich Küche, Stube und Kammern, im zweiten Stock wohnten die Bediensteten. Die Stuben wurden beheizt und verfügten über einen Ofen, der als besonderer Wertgegenstand galt. Für die Reinlichkeit sorgte die Hausfrau, die das Wasser von einem Brunnen beschaffen musste. Außerdem wurden ab dem 16. Jahrhundert erste Toiletten errichtet, häufiger benutzte man noch Straßen und Höfe, um seine Notdurft zu verrichten. Abfälle wurden gleichfalls auf der Straße oder in Flüssen „entsorgt“, das umherlaufende Kleinvieh verdreckte die Umgebung zusätzlich.⁹⁵

Über großzügigen Wohnraum in den Städten verfügte nur das Patriziat. Große Keller dienten als Lagerräume, während die oberen Stockwerke der mehrstöckigen Häuser oft unbewohnt blieben. Das der Arbeit vorbehaltene Parterre war über eine prunkvolle Treppe mit dem ersten Stock verbunden, wo die Familie lebte. Das Vermögen floss vorzugsweise in Einrichtungsgegenstände wie Tische, Schränke, Uhren oder Kamine. Viele Fenster waren verglast, dennoch fehlte es in der Mehrheit der Zimmer an Tageslicht. Sanitäre Vorrichtungen waren auch in Patrizierfamilien nur dürftig vorhanden. Obwohl die Häuser über viele Räume verfügten, schliefen Eltern wie Kinder meist in einem Zimmer. Als Hauptaufenthaltsräume dienten die großen Stuben. Selbst in dieser Gesellschaftsschicht waren Arbeit und Wohnen nicht klar getrennt, einen privaten Lebensraum kannten die Bewohner nicht.⁹⁶

Schließlich gab es noch vereinzelte Adelshäuser, die entweder großen Bauernhöfen oder regelrechten Schlössern glichen. Repräsentationsteil und Wirtschaftshof waren hier klar voneinander abgetrennt, das übrige Anwesen war derart angelegt, dass es keinerlei Privatsphäre gab. Unter den vielen Zimmern sind das Schlafzimmer des Hausherrn und der Repräsentationssaal, in dem gegessen und gefeiert wurde, hervorzuheben. Luxusgüter waren meist im Überfluss vorhanden. Bilder, Mobiliar und wuchtige Schränke überluden die Räume. Behaglichkeit und Komfort wichen zugunsten repräsentativer Ausgestaltung. Die prunkvollen Treppen durften auch hier nicht fehlen, dafür allerdings Toiletten- und Waschanlagen. Große Fenster erhellten zwar tagsüber die Zimmer, ließen es nach Einbruch der Dunkelheit jedoch empfindlich kalt werden. Das Beheizen der hohen Räume stellte sich dabei als schwierig heraus. Neben der adeligen Familie beherbergte das Schloss noch das

⁹⁴ Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 61; und Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 17.

⁹⁵ Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 61.

⁹⁶ Ebd., S. 63.

gesamte Personal sowie Beamte.⁹⁷ Trotz der beachtlichen Größe eines adeligen Anwesens musste absolute Öffentlichkeit gewahrt werden, denn „Privatisierung hätte Verzicht auf Machtausübung bedeutet“⁹⁸.

All jene Wohnungen waren während der Reichstage potenzielle Unterkünfte für Reichstagsbesucher. Oft mieden diese die teuren Gastwirtschaften, die im Kapitel 3.3 „Öffentliche Gaststätten“ vorgestellt werden, und wandten sich stattdessen an Privatleute. Deren Unterkünfte hießen in der Herbergsordnung (1521) „losament“, „gastgeben“ oder „andere heuser“. In diesen Häusern lebte man meist mit der Familie zusammen, benutzte den gemeinsamen Herd sowie die Küche und aß gemeinsam.⁹⁹ Fast die Hälfte aller Herbergen setzte sich aus einer Stube und einer Kammer zusammen, manche bestanden nur aus einer der beiden Räumlichkeiten. Gleich dahinter rangierten jene Quartiere, die ausschließlich Betten vermieteten.¹⁰⁰

3.2.2 Innenausstattung

Ärmere Gesellschaftsschichten besaßen nur elementarste Gebrauchsgegenstände. Zur Grundausrüstung gehörten ein Tisch, Bänke und ein paar Schemel, eine Kleidertruhe sowie ein Schlafplatz. Hinzu kamen noch Besteck (Messer und Löffel), Holzschalen und -kannen sowie Tonschüsseln und Eisentöpfe zum Kochen. Zu den Mahlzeiten aßen oft alle Bewohner aus einem Topf.¹⁰¹ Van Dülmen schreibt: „Das Mobiliar war im vormodernen Europa insgesamt recht spärlich, mit der Zunahme ständischer Repräsentationszwänge allerdings häufte sich die Zahl und die modische Vielfalt der Möbel.“¹⁰² Wobei Fuhrmann zu bedenken gibt, dass mit Möbel, von lat. *mobilis*, nicht die bewegliche Ausstattung im heutigen Sinn gemeint war. Gegenstände, die heute selbstverständlich umgestellt werden können, gehörten zu Beginn der frühen Neuzeit zum nagelfesten Bestand des Hauses und wechselten gemeinsam mit dem Wohngebäude den Besitzer.¹⁰³ Schränke, Truhen oder

⁹⁷ Fouquet, Große Städte – Kleine Häuser, S. 64.

⁹⁸ Ebd.

⁹⁹ Kohler, Wohnen und Essen, S. 229.

¹⁰⁰ Ebd., S. 245.

¹⁰¹ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 64.

¹⁰² Ebd., S. 67.

¹⁰³ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 86f.

Betten waren Teil des Wandverbaus, um eine intensivere Raumwirkung zu erzielen.¹⁰⁴ Stühle waren bis ins 17. Jahrhundert hinein eine Seltenheit. Vorwiegend saß man, je nach Vermögen, auf an den Wänden befestigten Bänken oder Sitztruhen, die um einen ebenso unbeweglichen Tisch gruppiert waren und die soziale Hierarchie der Familienmitglieder wiedergaben.¹⁰⁵ Gerade der Tisch, der in keinem Haus fehlen durfte, zählte zu den Vorreitern des beweglichen Inventars, das sich immer mehr entwickelte. Er besaß lange Zeit keinen festen Platz im Raum, sondern wurde je nach Bedarf aufgebaut. Meist bestand er aus einer Tafel, die lose auf zwei Böcke gelegt wurde.¹⁰⁶ Als Novum des 16. Jahrhunderts gilt der Schreibtisch, der sich ab der zweiten Hälfte des Jahrhunderts als hoch spezialisiertes Handwerk verbreitete und bald Einzug in die Häuser des mittleren Bürgertums hielt.¹⁰⁷

Umso wohlhabender die Städter, umso höher die Qualität ihrer Besitztümer. Eine hohe Anzahl selbiger stillte das Repräsentationsbedürfnis. Statt Bänken traf man hier auf Stühle mit Lehnen und Polstern, statt der Holztruhe verwendete man Kästen für Kleider und Wertsachen.¹⁰⁸ Zum Komfort trug allerdings die Entwicklung von Stühlen wenig bei, da die Lehnen nicht der menschlichen Wirbelsäule angepasst waren. Der Tisch wurde zunehmend aus teurem Holz hergestellt und mit Einlegearbeiten verziert. Statt wie üblich auf dem Boden oder in einer Bettstatt zu nächtigen, griffen auch bald die unteren Schichten zu Himmelbetten, die hoch über dem kalten Boden standen und mit Vorhängen umschlossen werden konnten. Unabhängig von den regionalen Eigenheiten, wie sie in den Kapiteln 3.1.1 und 3.1.2 beschrieben sind, war die für heute ungewöhnliche Kürze der Betten. Die Menschen schliefen halb sitzend und benötigten diverse Polster, um ihren Oberkörper zu stützen.¹⁰⁹ Zusätzliche Kopfstützen erlaubten es, völlig aufrecht zu sitzen, sodass Gäste vom Bett aus empfangen werden konnten.

Zur Grundausstattung eines Haushalts gehörte neben dem Bett die Truhe, wie sie im oberdeutschen Sprachraum bezeichnet wurde. Im Niederdeutschen sprach man von Kasten, Lade oder Kiste. Man erkannte jedoch mit der Zeit die Vorteile eines Schrankes, der durch

¹⁰⁴ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 87.

¹⁰⁵ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 19; und Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 88.

¹⁰⁶ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 87.

¹⁰⁷ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 19.

¹⁰⁸ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 64.

¹⁰⁹ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 89.

seine Schubladen und einzelnen Fächer viel mehr Ordnung zuließ und hängende Aufbewahrung ermöglichte. Dadurch wandelten sich die Truhen über aufeinandergestapelte Truhen zu Schränken, denen dann unterschiedliche Funktionen zugewiesen wurden. Vereinzelt ist seit dem 15. Jahrhundert schon der Kleiderschrank in Gebrauch.¹¹⁰ Schränke dienten keinesfalls nur der Aufbewahrung, sondern ebenso der Repräsentation, weshalb sie meist in den Aufenthaltsräumen zu finden waren.¹¹¹ Sämtliches Mobiliar hatte repräsentativen Charakter: „Nutzen und Luxus waren schwer voneinander zu trennen“,¹¹² wie van Dülmen angibt. Wer es sich irgendwie leisten konnte, fügte sich den gültigen Vorstellungen guten Geschmacks und stattete sich mit jenen Gegenständen aus, die einen gewissen sozialen Status vermitteln sollten. Neben Kleidung waren Möbel eine von wenigen Möglichkeiten, sich nach außen hin zu präsentieren. Individueller Geschmack wurde dabei nicht berücksichtigt.

Sobald sich die Trennung von Wohn- und Arbeitsbereich zu vollziehen begann, hob man die Wohnräume durch eine eigene Wandgestaltung hervor. Zumeist griff man zu weißer Farbe, bei entsprechenden finanziellen Mitteln sogar zu Tapeten.¹¹³ Mit dem Aufkommen der „Kleinen Eiszeit“ ab dem 16. Jahrhundert begann man mehr und mehr die Innenräume mit Holz zu verkleiden. In den Wohnräumen sollten die Wandtäfelungen Kälte und Feuchtigkeit fernhalten und hatten bis ins 17. Jahrhundert hinein Hochkonjunktur. Teilweise wurden Einrichtungsgegenstände wie Truhen oder Schrankbetten in die Holzverkleidungen integriert. Wer Wert auf den repräsentativen Charakter dieser Vertäfelungen legte, ließ sie mit aufwendigen Schnitzereien verzieren oder wählte farbintensive Hölzer. Bereits im 16. Jahrhundert begann man Edelhölzer auf Papier zu imitieren und an das Mobiliar oder die Wände anzubringen. Das so bezeichnete „Fladerpapier“ erweckte den Eindruck einer kostspieligen Innenausstattung. Wer die höfische Wohnkultur vollends nachzuahmen gedachte, verfügte nicht nur über eine einzige Wohnstube, sondern bemühte sich darum, selbst eine Art Audienzzimmer einzurichten, in dem Besucher empfangen und beeindruckt werden sollten. Vom 16. bis ins 18. Jahrhundert

¹¹⁰ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 90.

¹¹¹ Ebd., S. 91.

¹¹² Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 67.

¹¹³ Ebd., S. 67f.

hinein fanden sich auf den Wänden dieser Räume mitunter Goldlederverkleidungen¹¹⁴, die zu den teuersten Wandverkleidungen der frühen Neuzeit zählten. Nebenräume hingegen blieben meistens wenig ausgestaltet. Farblich ausgemalt wurden oft nur die Stuben.¹¹⁵ Die Wände schmückte man dann noch zusätzlich mit Gemälden und Bildern, die ebenso bei ärmeren Schichten zu finden waren.¹¹⁶ Kunstwerke nach heutigem Verständnis zierten dabei nur wenige Wohnungen, Heiligenbilder oder Kruzifixe kamen erst im 18. Jahrhundert auf.¹¹⁷

Je reicher die Bewohner waren, desto ausgeprägter stellte sich ihre Vorliebe für Uhren dar. Für das soziale Zusammenleben spielte die Zeit zwar keine Rolle, dennoch waren ausgefallene Gegenstände sehr beliebt.¹¹⁸ Die höheren Gesellschaftsschichten zelebrierten eine eigene Esskultur, um sich vom einfachen Volk abzuheben. Seit dem 16. Jahrhundert waren Tischdecken und Servietten in Gebrauch, darüber hinaus wurde die Gabel eingeführt, um vornehmer essen zu können. Verzierte Gläser und aufwendiges Tongeschirr, meist wertvolle Fayencen, rundeten das Setting ab.

3.2.3 Wohnqualität

Gemäß van Dülmen hing die Wohnqualität in der frühen Neuzeit maßgeblich von vier Faktoren ab: Fenster, Heizung, Beleuchtung und Küche.¹¹⁹

Fenster:

„Der Siegeszug des Fensters begann im 16. Jahrhundert, als die Glasbläser neue Techniken entwickelten, um aus Hohlglas Flachglas herzustellen.“¹²⁰ Die Glasfelder wurden mittels Bleistreifen verbunden, bei kleineren Fensterflächen griff man zur Wabenverglasung aus sechseckigen Scheiben.¹²¹ In Süddeutschland hielten sich lange die

¹¹⁴ „Das Leder wurde dabei vollflächig versilbert und dann mit einer gelb-braunen Lackschicht überzogen [...]“. In: Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 85.

¹¹⁵ Ebd., S. 85.

¹¹⁶ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 67f.

¹¹⁷ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 20.

¹¹⁸ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 64.

¹¹⁹ Ebd., S. 65.

¹²⁰ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 78.

¹²¹ Ebd., S. 78f.

teuren, kolorierten Butzenscheiben¹²², die überwiegend in den Häusern der Reichen zu finden waren.¹²³ Diese wurden dann im Barock durch Sechsecke ersetzt. Durch die Verwendung von Pottasche oder Soda beim Schmelzvorgang konnte das Glas eine grünliche oder bräunliche Färbung bekommen.¹²⁴ Bemalte Glasscheiben nach dem Vorbild der Kirchenfenster erlebten in diesem Jahrhundert ihre Hochzeit, waren allerdings unpraktisch, da sie das ohnehin spärlich vorhandene Licht dämpften und somit teure künstliche Beleuchtung erforderten.¹²⁵ Nach 1550 sind erstmals bewegliche Fenster überliefert. Um mehr Licht ins Hausinnere zu leiten, errichtete man in Niederdeutschland sogenannte „Luchten“, hohe Fenster, die aus mehreren Bahnen bestanden. Waren sie mittels Vorbau an der Häuserfront angebracht, trugen sie die Bezeichnung „Utluchten“, da sie neue Perspektiven auf die Straße ermöglichten. Zunächst dienten diese vorwiegend der Fassadengestaltung, fielen sie doch dem Betrachter sofort ins Auge.¹²⁶

In Oberdeutschland sollte der Erker mehr Licht ins Haus bringen und eine bessere Sicht auf die Straße ermöglichen. Er war Teil der Stube und trug ebenfalls zur Aufwertung der Fassade bei.¹²⁷ Nachdem das im 16. Jahrhundert erfundene durchsichtige Kristallglas nicht nur den Blick nach draußen, sondern auch nach drinnen ermöglichte, konnten Vorbeigehende in die Wohnung hineinblicken. Scheu vor den Blicken der Nachbarn kannte man damals noch nicht, weshalb Vorhänge zu diesem Zweck überflüssig waren. Gegen die Kälte wurden sie allerdings häufig verwendet. Denn je größer die Fenster ausfielen, desto besser war zwar die Beleuchtung im Inneren, dafür drang mehr Kälte von außen herein.¹²⁸

Beheizung:

In den ärmsten Schichten verfügte man zur Beheizung nur über offenes Feuer.¹²⁹ Durch den Holzmangel im 16. Jahrhundert war man gezwungen, die Holznutzung zu optimieren,

¹²² „Runde, bis 15 cm im Durchmesser haltende Scheibe aus meist grünem Glas, auf beiden Seiten in der Mitte mit einer Erhöhung (Butzen) und meist erhöhtem Rande. Mittels Bleifassung wurden die Butzenscheiben im 15. und 16. Jahrh. zu Fensterverglasungen zusammengesetzt [...]“ In: Meyers Großes Konversationslexikon: <http://www.zeno.org/Meyers-1905/A/Butzenscheibe?hl=butzenscheibe> (letzter Zugriff: 13.1.2013, 14:43 Uhr).

¹²³ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 65; und Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 78f.

¹²⁴ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 78f.

¹²⁵ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 15.

¹²⁶ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 79.

¹²⁷ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 15.

¹²⁸ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 65.

¹²⁹ Ebd., S. 65.

weshalb man von den offenen Herdstellen zum Sparherd überging. Dieser sollte gleichzeitig als Kochstelle und als Ofen dienen, der die Stube beheizte. Im Norden etwa entstand der Schwibbogenherd, der von seiner Größe her an die geräumigen Dielenhäuser angepasst wurde.¹³⁰ Wesentlich kleiner fielen die süddeutschen Herde aus. Wer es sich leisten konnte, besaß Öfen mit Abzug, wobei in Süddeutschland bereits ab Ende des 15. Jahrhunderts der Rauch über das Dach abgeleitet wurde.¹³¹ Dieser hatte jedoch nicht nur Nachteile, da er die Holzteile des Hauses isolierte und imprägnierte sowie Fäulnis und Ungeziefer fernhielt. Die Nahrungsvorräte, insbesondere Fleisch, wurden durch den Rauch länger haltbar und schmackhaft. Dennoch bemühte man sich besonders in den Städten darum, Wohnungen und Häuser mit einem Schornstein zu versehen, der den Rauch in den Dachraum oder in den ab dem 16. Jahrhundert aufkommenden Kamin weiterleitete.¹³² Zeitgleich löste der Kachelofen nach und nach die offenen Feuerstellen ab und stellte einen zusätzlichen Ziergegenstand dar, der mit Skulpturen und Malereien verziert wurde.¹³³ Bildete die Stube den zentralen Wohnraum, wurde diese meist durch einen eisernen Ofen, der von der Küche aus betrieben wurde, beheizt, und nicht etwa durch Kachelöfen.¹³⁴

Beleuchtung:

Zur Beleuchtung diente in erster Linie das offene Herdfeuer, das den Wohnbereich dafür stark verqualmte. Um dem zu entgehen, wurden ab dem 16. Jahrhundert auch Kerzen verwendet, die bis dahin vorwiegend in Kirchen zum Einsatz gekommen waren. Diese waren allerdings teuer, weshalb eine gute Beleuchtung nur in den Häusern des Patriziats zu finden war.¹³⁵ Kerzen bestanden in der Regel aus Talg, Fett oder Tran und wurden des Weiteren, sofern man es sich leisten konnte, auf aufwendigen, mehrlichtigen Leuchtern verwendet. Oft stellten kleine Maueröffnungen, die mit Pergament, Papier oder in Terpentin getränkten Leinwänden bespannt waren und ein tatsächliches Fenster ersetzen, die einzigen Lichtquellen dar.¹³⁶

¹³⁰ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 76f.

¹³¹ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 65; und Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 78.

¹³² Benker, Alte Küchen, S. 14.

¹³³ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 65; und Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 16.

¹³⁴ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 77.

¹³⁵ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 65.

¹³⁶ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 15.

Küche:

Die Ausstattung der Küche zeigte, ob man sich in einem armen oder wohlhabenden Haushalt befand. Zum einen spiegelte sich dies in der Qualität und Anzahl der Kochutensilien wider, zum anderen anhand der Art der eingelagerten Speisen. Gertrud Benker schreibt: „Die Küche, ihre Einrichtung und ihr Gerät geben Informationen über Nahrungstraditionen, Kochvorgänge, Speisenspeicherung, Essensbräuche – über die Bewältigung des Alltags.“¹³⁷

Die Küche diente rein als Arbeitsstätte, selten fanden sich hier Plätze zum Einnehmen von Mahlzeiten. Gespeist wurde in den Stuben. Je nach Haushaltsgröße konnten Küchen in kleinen dunklen Räumen genauso wie in großen Hallen untergebracht sein. Fanden sich in der Stube mitunter dekorative Gegenstände, war die Küche mit rein funktionellen Utensilien ausgestattet. Arbeitstische, Hackstöcke, Hocker, Gerätschaften, Behältnisse, Regale und Geschirr gehörten zum gängigen Inventar.¹³⁸ Teures Geschirr aus Kupfer oder Zinn sowie Fayencen wurden, für alle sichtbar, in der Stube präsentiert.¹³⁹

Das Zentrum der Küche war der Herd, der meist aus Bruch- oder Ziegelsteinen gefertigt wurde. Herde waren im 16. Jahrhundert in der Mehrheit offene Feuerstellen, weshalb die Brandgefahr entsprechend groß war. Um diese einzudämmen, war die Zimmerdecke darüber gewölbt und die Kochstelle von einer Mauer gesäumt. Ein Feuerhut fing die Funken ein.¹⁴⁰ Das für Küchen neben dem Feuer so unentbehrliche Wasser befand sich, in Ermangelung eines hauseigenen Brunnens, in Kannen oder Zubern. Es wurde zum Kochen, zum Waschen der Lebensmittel und Küchengeräte sowie zum Putzen verwendet.¹⁴¹ Die Küche war durchaus Lebensraum von kleineren Haustieren wie beispielsweise von Hühnern, die an Ort und Stelle geschlachtet und zubereitet wurden.¹⁴²

Fürstliche Herrenküchen beschäftigten zahlreiche Bedienstete, die aus einer umfangreichen Palette aus Lebensmitteln aufwendige Speisen und Schaugerichte zubereiteten. Immerhin hatten wohlhabende Fürstenfamilien Zugriff auf ausgedehnte Ländereien mitsamt ihrer reichen Wild-, Fisch- oder Vogelbestände. Die prächtigen

¹³⁷ Benker, Alte Küchen, S. 8.

¹³⁸ Ebd., S. 24.

¹³⁹ Ebd., S. 28.

¹⁴⁰ Ebd., S. 13.

¹⁴¹ Ebd., S. 26f.

¹⁴² Ebd., S. 31.

Bankette der frühen Neuzeit, an welchen zahlreiche Gäste teilnahmen, erforderten eine gewisse Anzahl an Küchenpersonal, das vorbereitete, kochte und die Speisen anrichtete.¹⁴³

Was die Häuser der Reichen von jenen der Armen weiter unterschied, war der Grad der Sauberkeit. In Haushalten wohlhabender Bürger war ausreichend Personal vorhanden, welches auf Hygiene und Reinlichkeit achtete. Zur Körperpflege benutzte man die ab dem 16. Jahrhundert vielerorts vorhandenen hauseigenen Badestuben oder ging in öffentliche Badehäuser. Mit dem vermehrten Auftreten von Seuchen wie Syphilis und Pest wurden diese öffentlichen Einrichtungen nach und nach aufgelassen.¹⁴⁴

3.3 Öffentliche Gaststätten

Neben der Unterbringung in Privathäusern und -wohnungen logierten Reichstagsbesucher in öffentlichen Gaststätten. Eine Dauereinquartierung konnte und wollte sich dort indes kaum jemand leisten. Um die Zeit zu überbrücken, bis sich eine geeignete private Unterkunft auftat, eigneten sich öffentliche Gasthäuser dagegen gut.

Der deutsche Begriff „Herberge“ ist geschichtsträchtig und spiegelt die Vergangenheit des Beherbergungs- und Verpflegungswesens wider. Rauers schreibt: „Herberge hängt mit Heer zusammen, es ist von Haus aus ein Heerlager, nachher ist es nur eine Unterkunft, wo eine größere Schar sich bergen kann, um dann eine Zeitlang ganz synonym mit Gasthof und Gasthaus zu werden.“¹⁴⁵ Erst in der jüngeren Geschichte hat der Begriff eine Abwertung erfahren. Die Bezeichnung Gastwirtschaft entwickelte sich aus der mittelalterlichen „Taverne“.¹⁴⁶ „Als älteste Form des Gastgebens als Gewerbe oder des Wirtens gegen Geld erscheint im deutschen Mittelalter die Taverne“¹⁴⁷, erklärt Rauers.

Gastwirthäuser lösten langsam das Hospizwesen und die Klöster-Gaststätten ab.¹⁴⁸ Gewerbliche Wirte übernahmen immer mehr die gastliche Pflicht, die vorher die Gemeinschaft getragen hatte. Es war ihnen bei Strafe verboten, Menschen, wenngleich sie kein

¹⁴³ Benker, Alte Küchen, S. 33.

¹⁴⁴ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 65.

¹⁴⁵ Rauers, Gaststätte, S. 159.

¹⁴⁶ Kohler, Wohnen und Essen, S. 229.

¹⁴⁷ Rauers, Gaststätte, S. 158.

¹⁴⁸ Kohler, Wohnen und Essen, S. 229.

Bargeld mit sich trugen oder als Bettler durchs Land zogen, die Tür zu weisen. Ausgenommen von dieser Regelung waren Kranke. Diese Verordnungen finden sich noch in deutschen Stadtrechten des 16. Jahrhunderts.¹⁴⁹ Den Gasthäusern der ersten Stunde wurde „schändliches Treiben“ vorgeworfen, da sich dort, aufgrund des Gastrechts, recht fragwürdige Gestalten aufhielten. Der Großteil der Bevölkerung war auf diese Einrichtungen nicht angewiesen, und auch Kaufleute, die viel reisten, kamen meist bei Geschäftspartnern unter und mussten sich nicht in einen Gasthof einmieten. Erst im Laufe der Zeit setzten sich die gewerblichen Herbergen schließlich durch.¹⁵⁰ Diese boten ihren Gästen nicht nur ein Nachtlager, sondern stellten meist noch Ställe zur Verfügung und standen unter behördlicher Aufsicht. Sie waren verpflichtet, eine Getränkesteuer, das Ungeld, zu zahlen.¹⁵¹ Starke Konkurrenz hatten sie in ihrer Funktion als Trinkstuben speziell in geistlichen und städtischen Schanken, ständischen Zunft- und Gildestuben, Domschenken, Klosterbräustuben, Stifts- oder Ratskellern sowie Gesellenherbergen.¹⁵²

Öffentliche Unterkünfte waren in ihrer Beschaffenheit so unterschiedlich wie private Quartiere. Rauers führt an: „Die Größe der Stadt und die Frequenz der Straße und die Art des Verkehrs bestimmten auch, wieweit die Differenzierung unter den Gasthöfen geht oder ob ein Gasthof für alle Arten von Reisenden recht sein muß [...]“¹⁵³, und weiter: „In besonderen Zentren des Verkehrs, in großen Städten, insbesondere wo zu Reichstagen und Versammlungen von Fürsten, Grafen und Herren ein intensives Zusammenströmen der verschiedensten Schichten stattfand, das getrennt befriedigt werden konnte [...]“¹⁵⁴, bedurfte es differenzierter Formen der Gastwirtschaft.

Europäische Gasthäuser beherbergten in der Regel zwischen einem und 100 Betten, ländliche Herbergen befanden sich am unteren Ende dieser Skala. Die Ausstattung umfasste nur das Notwendigste, oft konnte man aber gegen einen Aufpreis mehr Komfort erhalten.¹⁵⁵ Selten wurden von den Wirten hygienische Maßnahmen ergriffen, es fehlten daher in der Regel Zimmertoiletten oder Waschgelegenheiten. Meist erleichterten sich die Gäste in umliegenden Gassen oder an benachbarten Hausmauern. Der Gestank führte oft zu Unmut

¹⁴⁹ Rauers, Gastwirtschaft, S. 157.

¹⁵⁰ Ebd., S. 159.

¹⁵¹ Kohler, Wohnen und Essen, S. 229.

¹⁵² Ebd., S. 229; und Rauers, Gastwirtschaft, S. 160.

¹⁵³ Rauers, Gastwirtschaft, S. 162.

¹⁵⁴ Kohler, Wohnen und Essen, S. 230.

¹⁵⁵ Kümin, Drinking Matters, S. 112.

unter den Bewohnern der umliegenden Häusern, weshalb viele Gaststätten „chamber pots“ bereitstellten, kleine Schüsseln auf den Zimmern, die die Funktion eines Nachtopfes hatten. Waschen konnte man sich häufig nur bei nahe gelegenen Brunnen, in Ausnahmefällen befanden sich metallene Waschbecken auf den Zimmern.¹⁵⁶ Die daraus resultierende und oft bemäkelte „schlechte Anstalt und Commodität“ gab Anlass dazu, dass die Obrigkeit „Wirt- und Gastgebenordnungen“ erließ. Außerdem wurden Öffnungszeiten festgelegt, die den nächtlichen Lärm reduzieren sollten, und auch Geldspiele sowie das Zutrinken¹⁵⁷ versuchte man zu unterbinden.¹⁵⁸

Hippolytus Guarinonius schrieb über seine Erfahrungen mit gewerblichen Gaststätten nichts Gutes. Abgesehen von der verpesteten Luft bemängelt er den Zustand der Zimmer: „[...] so komm ich selten inn ein Kammer, darinnen nicht das Gemäuer unnd die Wand neben den Bethstatten mit großpatzeten Rotzschlegel und Speychel gezeichnet.“¹⁵⁹ Ferner dürfte es mit der Gastfreundschaft oft nicht weit her gewesen sein, liest man folgende Zeilen: „Ein Gasthauß, das ist ein Hauß des Gasts, welches mehrer dem Gast als dem Wirt gehörig und der Wirt im Haus als ein Diener, der Gast als ein Herr [...] darumben auch die alten Teutschen das Hauß nach dem Gast nit nach dem Wirt genent.“¹⁶⁰ Dieses Verständnis von Gasthaus, berichtet Guarinonius, hat sich noch in einigen Teilen des Reichs gehalten, besonders bei reichen und angesehenen Gästen. In den meisten Fällen aber ist „auß dem Gasthauß ein Wirtshauß worden“¹⁶¹. Das ging so weit, dass der Gast essen und trinken musste, was der Wirt wollte, und auf dessen Aufforderung hin das Zimmer zu räumen hatte, „[...] also ist nimmer der Gast sonder der Wirth Herr im Hauß worden.“¹⁶² Er sieht außerdem die Verantwortung beim Wirten, was die Reinlichkeit der Gäste betrifft. Daher fordert er die Gastgeber auf: „Wann du die Gast zu dir ehrlichem Wirth einkehren lassest

¹⁵⁶ Kümin, *Drinking Matters*, S. 113.

¹⁵⁷ „der zutrinkende begrüßt mit wort oder gebärde den andern, der ihm bescheid thut und auch den trunk wiederholt. so wird das z. zu einem brauch eines mehr oder weniger rohen geselligen trinkens, der bes. im 15. bis 17. jh. herrschte und in den trinkzwang ausartete“ [Bd. 32, Sp. 873]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=zutrinken> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

¹⁵⁸ Van Dülmen, *Dorf und Stadt*, S. 229f.

¹⁵⁹ Guarinonius, *Grewel der Verwüstung*, S. 511.

¹⁶⁰ Ebd., S. 821.

¹⁶¹ Ebd., S. 822.

¹⁶² Ebd.

und sie dein Kammer und Bethstatt rein finden, wirdt keiner order nur derjenig der ein Sau, der Unbescheidenheit seyn, daß er zum ersten die Wand besudle.“¹⁶³

Ganz anders liest sich der Bericht des Reisenden Michel de Montaigne (1533 – 1592) aus den Jahren 1580 und 81:

*Besonders ist man in den Gasthöfen besser aufgehoben [als in Frankreich, BK.]. [...] Überall trinkt man aus großen, meist fein gearbeiteten und vergoldeten Silbergefäßen. [...] Man muß schon heikel sein, wenn man sich über das Übernachten in Deutschland beschwert. Wer in seinen Reisekoffern eine Matratze, die man dort nicht kennt, und einen Betthimmel mitnehmen würde, könnte nichts mehr aussetzen. Der Deutsche kann es nicht aushalten, auf einer Matratze zu schlafen, der Italiener nicht auf Federn und der Franzose nicht ohne Vorhang und Feuerung.*¹⁶⁴

Der angenehme Aufenthalt in einer namentlich nicht genannten Gaststätte in Augsburg 1580 wird ebenfalls geschildert. Bemerkenswert erschien Montaigne die vortreffliche Hygiene, sowohl in der Stadt wie in seiner Unterkunft. Die frisch gereinigte Wendeltreppe in seinem Gasthof war mit Leintüchern abgedeckt, um sie vor neuem Schmutz zu schützen. Staub oder Spinnweben waren nicht zu entdecken. Über die Zimmer schrieb er, dass diese keinen Tisch besaßen, bis auf ein am Bett montiertes Brett, dass auf- und zugeklappt werden konnte. Die Betten selbst waren aus Tannenholz schön gearbeitet und hatten an der Wandseite Vorhänge angebracht, um ein Beschmutzen oder Bespucken der Wand zu verhindern. Darüber hinaus fielen Montaigne die leuchtenden Fenster ins Auge. Er erklärte sich den Glanz dadurch, dass es in Augsburg bewegliche Rahmen gab, wodurch man die Fenster gut reinigen konnte.¹⁶⁵

Die Preise variierten je nach Standort und Ausstattung, billig waren die Unterkünfte selten, wie sowohl Aulinger als auch Kümin anführen.¹⁶⁶ Stark frequentierte Straßen beherbergten meist teure Gaststätten. Die hohen Preise ergaben sich nicht nur aus der großen Nachfrage, sondern gleichfalls aus dem „Straßenzwang“, der vorschrieb, dass sich Fremde nur auf wenigen Straßen, für die sie Zölle bezahlt hatten, aufhalten durften. Dadurch erhielten die dort stationierten Wirtshäuser eine Monopolstellung, die es ihnen

¹⁶³ Guarinonius, Grewel der Verwüstung, S. 511.

¹⁶⁴ Montaigne, Reisetagebuch, S. 51 – 53.

¹⁶⁵ Ebd., S. 59f.

¹⁶⁶ Kümin, Drinking Matters, S. 113; und Aulinger, Bild des Reichstages, S. 186.

erlaubte, die Preise in die Höhe zu treiben.¹⁶⁷ Wirte, die diesen Vorteil nicht genossen, beschwerten sich über die genauen Vorgaben und Kontrollen, ferner über den unlauteren Wettbewerb, den sie vonseiten der Zunft- und Gildestuben immer wieder zu spüren bekamen. „Das Wegfangen der Kundschaft war allgemein, auch auf den Märkten, verboten [...]“ ebenso wie die „Gastung um Geld durch nicht gewerbsmäßige Wirte“.¹⁶⁸

Ein ausschlaggebender Faktor in der Tarifffrage war weiter, ob Gasthäuser die Schildgerechtigkeit¹⁶⁹ hatten oder nicht, also ob sie ihr Gewerbe mit einem Schild kennzeichnen und Gäste beherbergen durften. Nicht immer hielt man sich an diese Regelung. Garküchen etwa, die eigentlich niemanden bei sich aufnehmen durften, boten mitunter ärmlichen Reisenden eine Unterkunft, was wiederum den Schildwirten nicht ungelegen kam. Karrerwirte zählten aufgrund ihres mittleren Preisniveaus meist Fuhrleute und Bauern zu ihren Gästen. Am oberen Ende standen die Herrenwirte mit ihren hohen Taxen, deren Gasthäuser den Ansprüchen der Herren genügen mussten und die nur jene bei sich aufnehmen durften.

Die Taxen bestimmte in den Städten der jeweilige Rat.¹⁷⁰ Darin war festgeschrieben, was „ein Wirt zu geben und was er dafür zu empfangen hatte.“¹⁷¹ Meistens verrechneten die Wirte einen „All-Inclusive-Preis“, der eine Hauptmahlzeit, Unterkunft, Licht und Heizung umfasste, Reisende mit Pferden bekamen einen gesonderten Aufschlag.¹⁷² Ein Aufenthalt in einem Gasthaus war mit hohen Ausgaben verbunden. Eine Portion Wein kostete oft zwischen einem und zwei Drittel des täglichen Lohns eines Arbeiters, eine volle Mahlzeit verschlang sogar meist das gesamte Tagesgehalt.¹⁷³

Bei großem Andrang entschied allein der Inhalt des Geldbeutels über die Rangordnung innerhalb der Gäste. Kauf- und Fuhrleute waren viel geschätzte Kunden, ebenso der Adel, sollte er überhaupt in Wirtshäusern einkehren, da sie den Wirten viel einbrachten.¹⁷⁴ Die vornehmsten Gäste bekamen die Betten im Gasthof zugeteilt und erhielten die besten Plätze

¹⁶⁷ Rauers, Gaststätte, S. 282.

¹⁶⁸ Ebd., S. 287.

¹⁶⁹ „das recht einen schild auszuhängen und ein entsprechendes gewerbe zu betreiben, besonders von der schankgerechtigkeit.“ [Bd.15, Sp. 133]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=schildgerechtigkeit> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

¹⁷⁰ Rauers, Gaststätte, S. 162.

¹⁷¹ Ebd., S. 282.

¹⁷² Kümin, Drinking Matters, S. 113.

¹⁷³ Ebd., S. 114.

¹⁷⁴ Rauers, Gaststätte, S. 228.

an der Tafel und im Stall.¹⁷⁵ Waren alle Betten besetzt, musste man es sich in der Gaststube bequem machen, einen günstigeren Tarif bekam man dadurch aber nicht. „War viel Verkehr gerade, lag gewiß manchmal die ganze Gaststube voll.“¹⁷⁶ Bisweilen suchten mittellose Landstreicher Unterschlupf in öffentlichen Herbergen. Diese mussten, da sie nicht abgewiesen werden durften, in der Regel in einer kalten Scheune schlafen.

Rauers kommt zu dem Schluss, dass es im 16. Jahrhundert bereits eine Fülle unterschiedlicher Wirtshäuser, von billigen Absteigen bis hin zu erstklassigen Gasthöfen, gegeben hat. Je nach Standort konnte man auf verhältnismäßig saubere oder auf verdreckte und heruntergekommene Quartiere treffen.¹⁷⁷

¹⁷⁵ Rauers, Gaststätte, S. 251.

¹⁷⁶ Ebd., S. 251.

¹⁷⁷ Ebd., S. 260.

4. Die Quartierfrage während der Reichstage

Im Zusammenhang mit den Reichstagen verwendet Kohler den Begriff des „besonderen Alltags“, um das Zusammentreffen von reichsstädtischem mit fürstlichem bzw. höfischem Alltag zu beschreiben.¹⁷⁸ Wie schon einleitend erwähnt, war die Besucherzahl auf den Reichstagen enorm. Genaue Angaben liegen allerdings kaum vor. Für den Reichstag zu Worms 1521 wurde die Zahl auf etwa 10.000 Besucher geschätzt. Die Stadt selbst zählte damals rund 7000 Einwohner, wobei diese Angabe mit Vorsicht zu genießen ist. Dass dadurch akuter Platzmangel herrschte, ist selbsterklärend. Zu den Besuchern eines Reichstages zählten neben dem Kaiser und seinem Gefolge die Reichsstände und natürlich Soldaten, Kaufleute und fremde Besucher. Sie alle wollten untergebracht werden.¹⁷⁹

Um die Platznot etwas zu mildern, aber vor allem, um den hohen Kosten durch Unterbringung der Diener, Stallmiete und überdimensionale Haferpreise zu entgehen, wurden Teile des Hofgesindes wie auch Pferde meist nach dem feierlichen Einzug in die Stadt zurück in die Heimat geschickt.¹⁸⁰ Dennoch waren Quartiere Mangelware, wie aus den nachfolgend angeführten Schreiben der Reichstagsbesucher deutlicher hervorgeht. Über die Kapazitäten gibt es nur wenige handfeste Aufzeichnungen. Für die Vorbereitungen auf den Augsburger Reichstag 1555 sind aus einer Unterkunftserhebung Daten erhalten. Von 203 Quartieren waren nur 144 verfügbar, darunter 75 Stuben, 105 Kammern und 281 Betten („bettstatten“). Außerdem hatte man Unterstellplätze für 534 Pferde. 56 Vermieter wurden nicht näher bezeichnet, daneben gab es noch 18 Wirte, 20 Handwerker und zehn Witwen, die ihr Heim zur Verfügung stellten.¹⁸¹ Bei tausenden Besuchern mussten wohl viele in den Vororten untergekommen sein.

Was es bei der Quartierfrage vordergründig zu bedenken gilt, ist die Tatsache, dass die Gäste, je nach Dauer des Reichstages, für mehrere Wochen oder sogar Monate in der Reichsstadt lebten. Mit einer billigen, kleinen Unterkunft am Stadtrand wollte man sich

¹⁷⁸ Kohler, Wohnen und Essen, S. 222.

¹⁷⁹ Ebd., S. 223.

¹⁸⁰ Aulinger, Bild des Reichstages, S. 183.

¹⁸¹ Kohler, Wohnen und Essen, S. 229.

daher nicht zufrieden geben. Vielmehr galt es, die gewohnten Lebensumstände nach Möglichkeit zu bewahren. Die Fürsten bemühten sich in besonderem Maße darum, ihren Alltag auf den Aufenthalt in der Reichsstadt umzulegen. In erster Linie versuchten sie, ihre übliche Wohn- und Esskultur beizubehalten, indem sie die Einrichtungsgegenstände ihrer Residenz nachahmten und Lebensmittel einführten.¹⁸² Die kostspieligsten Vorbereitungen hatte aber die Reichsstadt selbst zu treffen, denn sie musste Unterkünfte, Stallungen, Rathaus und Straßen auf das Großereignis vorbereiten. Sämtliche Herbergen, Gasthäuser und Privatquartiere, sowohl in der Stadt als auch in den umliegenden Dörfern, wurden auf ihre Nutzbarkeit hin überprüft. Genügten sie den Ansprüchen der Stände und des Kaisers nicht, konnten Renovierungsarbeiten durchgeführt oder sogar Neubauten errichtet werden.¹⁸³ Dies wurde oft schon in Voraussicht dessen getan, dass die Gäste beabsichtigten, in diesem Quartier bei künftigen Reichstagen wieder absteigen zu wollen.¹⁸⁴ Bei Städten, die selten als Austragungsort dienten, mussten neue Pferdeställe errichtet werden, da die vorhandenen Kapazitäten niemals ausgereicht hätten.¹⁸⁵ Um die Quartierfrage während der Reichstage weiter zu präzisieren, ist es von Relevanz, neben den Hinweisen auf die Platznot und die individuellen Wünsche der Reichstagsbesucher ebenso auf die Situation der gewerblichen Wirte und privaten Gastgeber einzugehen.

4.1 Herbergsordnung

Da es im Sinne der zahlenden Besucher der Reichstage lag, Preisinflationen zu verhindern, erließ der Kaiser Herbergsordnungen, die innerhalb der Taxordnung – oder Reichstagsordnung genannt – verankert waren. Diese Ordnung zielte darauf ab, das Zusammenleben von adeligen Ständevertretern, Fürsten, Gesandten bis hin zum einfachen Gesinde auf engstem Raum zu regeln und wurde deshalb von allen Beteiligten mit großer Aufmerksamkeit gelesen.¹⁸⁶ In den einleitenden Worten war stets folgende kaiserliche Aufforderung

¹⁸² Kohler, Wohnen und Essen, S. 257.

¹⁸³ Aulinger, Bild des Reichstages, S. 183.

¹⁸⁴ Kohler, Wohnen und Essen, S. 230.

¹⁸⁵ Aulinger, Bild des Reichstages, S. 183.

¹⁸⁶ Ebd., S. 174.

niedergeschrieben, die sich an die Ratio der Bürger und Besucher richtete und ein Anstoß für ein friedliches Zusammenleben sein sollte:

*Erstlichen sollen alle die jhenigen so zu disem Reichßtage beschriben vnd erfordert oder deren abgesandte Raethe vnnnd verordnete, auch die, so sonsten anhero kommen, was Würden, Stands oder Wesens die sein, sampt jren Dienern vnd angehoerigen, nyemandt außgeschlossen, sich in jren Herbrigen vnd sonsten gegen menigklichen fridtlich vnnnd dermassen vertraeglich verhalten vnd erzaigen, darmit sie vnter sich selbst noch mit andern kein Rumor noch andere vnzimliche handlung anfahen [...].*¹⁸⁷

Die Erstellung der Reichstagsordnung oblag ansonsten dem Reichsmarschall, der gemeinsam mit der Stadt Satzungen und Preisreglungen ausarbeitete, die dann für alle Anwesenden Gültigkeit hatten.¹⁸⁸ Vorrangig war das Vermeiden von Engpässen bei der Nahrungs- und Futterzufuhr für Menschen und Tiere. Daneben mussten „Luxusgüter“ aller Art in die Stadt eingeführt werden.¹⁸⁹ Aulinger betont: „Reichstagsordnungen waren [...] nur auf die Gegebenheiten eines einzigen Reichstages zugeschnitten und verloren nach dessen Ende ihre Gültigkeit.“¹⁹⁰ Allerdings ähnelten sich die für uns entscheidenden Herbergs- und Speiseordnung in großem Maße, weshalb hier ein allgemeiner Überblick über die Inhalte erstellt wurde, der sich aus mehreren Taxordnungen zusammensetzt.

Gleich zu Beginn jeder Reichstagsordnung wurde auf die nächtliche Ausgangsbeschränkung hingewiesen. Diese diente neben dem Schutz der Bürger auch dem der Reichstagsbesucher. Nach Einbruch der Dunkelheit waren in jedem Fall Laternen zu tragen, sollte man sich notfalls im Freien bewegen müssen.¹⁹¹ Außerdem wurde es Spielleuten und anderem Gesinde (ausgenommen der Stadtpfeifer) bei Strafe verboten, zu betteln und von den Fürsten und deren Gefolge Wein zu fordern. Die fürstlichen Befehlshaber wurden angehalten, dieses Gesinde abzuweisen. Bei Verstößen waren die Delinquenten umgehend ins Gefängnis zu bringen.¹⁹²

Nicht nur in den einleitenden Worten des Kaisers, sondern auch in der Verordnung selbst, wurde darauf hingewiesen, dass sich alle Bürger und Einwohner fremden Personen

¹⁸⁷ Leeb, Der Reichstag zu Augsburg 1582, 2. Teilband, S. 1054f.

¹⁸⁸ Aulinger, Bild des Reichstages, S. 174.

¹⁸⁹ Ebd.

¹⁹⁰ Aulinger, Reichsstädtischer Alltag, S. 259.

¹⁹¹ Ebd., S. 277.

¹⁹² Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 139.

gegenüber züchtig und diskret zu verhalten hatten. Zudem wurden sie dazu angehalten, ihnen auf Gassen und in Kirchen auszuweichen und ihnen Ehrerbietung entgegenzubringen. Hygienemaßnahmen fanden ebenfalls in der Taxordnung Eingang. Sie gebot, dass sich jedermann mit Wassertrögen auszustatten hatte, denn Urin und andere Unsauberkeiten durften bei Strafe nicht auf die Gassen geschüttet oder ausgegossen werden.¹⁹³ Außerdem wurde verordnet, dass Wirte und Gäste ihre Zimmer stets rein halten mussten, um Infektionen zu vermeiden, und der Unrat sollte alle Wochen aus den Häusern geschafft und von den Straßen weggeführt werden.¹⁹⁴ Um Brände zu vermeiden, wurden Wirte, Gäste und deren Diener dazu angehalten, mit der Beheizung der Zimmer, dem Feuer und den Lichtern in Kammern, Stallungen et cetera immer fürsorglich umzugehen.¹⁹⁵ Auf Ausschankbestimmungen und Sperrstunden in öffentlichen Gasthäusern und Trinkstuben wird in den Reichstagsordnungen nicht näher eingegangen. Allerdings hatte ja noch das jeweilige Stadtrecht mit seinen diesbezüglichen Gesetzen Gültigkeit.¹⁹⁶

Darüber hinaus regelten die Satzungen der Herbergsordnung allgemeine Belange zur Unterkunftsfrage sowie die Pflichten und Rechte von Wirten und Gästen. Quartierpreise konnten allerdings nicht festgeschrieben werden, da sich die zahlreichen Unterkünfte erheblich voneinander unterschieden. Vorschriften gab es dahingehend, dass die Verpflegung im Preis für die Übernachtung inbegriffen sein musste. In der Reichstagsordnung zu Augsburg 1582 waren sogar die Reinigungskosten für Bettwäsche festgeschrieben:

*Was aber das Bethgewandt anlanget, soll von einem guten Herren Beth, es lig einer oder zwen daran, geben werden ein Nacht zwen Kreützer, von einem Diener Beth ein Kreützer; was aber selbs waschen leßt, mag das gewonliche wascherlohn am Zinß abziehen.*¹⁹⁷

Die Tarife für Betten waren gleichermaßen indisponibel. So hieß es in Speyer 1526, dass ein Bett mit zwei Decken, in dem zwei Gäste liegen, drei Kreuzer auszumachen hatte,

¹⁹³ Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 141.

¹⁹⁴ Leeb, Reichstag zu Augsburg 1582, 2. Teilband, S. 1061.

¹⁹⁵ Ebd., S. 1056.

¹⁹⁶ Aulinger, Reichsstädtischer Alltag, S. 277.

¹⁹⁷ Leeb, Reichstag zu Augsburg 1582, 2. Teilband, S. 1058.

selbiges mit nur einer Decke zwei Kreuzer und ein Lotterbett einen Kreuzer.¹⁹⁸ In Speyer 1542 hatte man für ein Doppelbett in jedem Fall zwei, für ein Einzelbett eine Krone¹⁹⁹ zu entrichten.²⁰⁰ Was die Nutzung der Stube und des Küchengeschirrs anging, sollte sich der Gast mit seinem Wirten einigen. In Augsburg 1550/51 war für ein Doppelbett pro Person ein Kreuzer zu bezahlen, sollte es nur von einer Person benutzt werden, hatte diese zwei Kreuzer abzugeben. Wer zusätzlich noch Futter und Essen konsumierte, sollte für das Nachtlager nichts bezahlen müssen.²⁰¹ Meist konnten sich Gast und Wirt über den Mietzins einigen, ohne dabei an konkrete Regeln der Taxordnung gebunden zu sein.

Betreffend der Unterstellung und Verpflegung der Pferde besagte die Ordnung, dass Hafer, Heu und Stroh gegen Gebühren zur Verfügung gestellt werden mussten, der Hafer sollte in der Stadt gebrannt worden sein und in rechtem Maß vergeben werden. Ansonsten konnte hier Beschwerde eingereicht werden.²⁰² Es war untersagt, Futter, Heu oder Holz ohne vorherige Absprache und Barzahlung zu verwenden.²⁰³ In Speyer hieß es 1526: Ein Sumer²⁰⁴ Hafer sollte sechs Kreuzer und eine Stallmiete mit Heu und Stroh acht Pfennige kosten. Kaufte der Gast selbst Heu und Stroh, war ein Kreuzer pro Tag und Nacht zu entrichten.²⁰⁵ Stellte dieser das Pferd bei einem anderen Bürger unter und erhielt Heu und Stroh, wurden drei Kreuzer veranschlagt.²⁰⁶ Selbiges galt für Speyer 1542, mit der einzigen Ausnahme, dass das öffentliche Unterstellen von Pferden mit Heu und Stroh nun drei Kronen kostete. In Nürnberg 1542 waren für den Stall mit Futter pro Tag und Nacht für ein Pferd acht Pfennige vorgesehen, sollte der Gast Stroh, Heu und Futter selbst besorgen, war dem Wirten ein Pfennig zu überreichen.²⁰⁷ Bei den beiden Reichstagen zu Augsburg in den Jahren 1550/51 und 1582 galten jeweils dieselben Tarife. Die Verpflegung und

¹⁹⁸ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 325.

¹⁹⁹ Johann Christoph Adelung schreibt: „Eine alte [...] Art Gold- und Silbermünzen [...]“. [Bd. 2, Sp. 1795]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/Adelung?lemma=krone> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

1 Krone = 2 Gulden und 12 Kreuzer. Vgl. Verdenhalven, Alte Maße, S. 32.

²⁰⁰ Schweinzer-Burian, Speyer 1542, S. 237f.

²⁰¹ Eltz, Reichstag zu Augsburg 1550/51, 1. Teilband, S. 144.

²⁰² Leeb, Reichstag zu Augsburg 1582, 2. Teilband, S. 1060.

²⁰³ Eltz, Reichstag zu Augsburg 1550/51, 1. Teilband, S. 141.

²⁰⁴ Sumer: „gebrauch als trockenmasz“, „gefäß, das zum messen dient“, „nach der menge wird es meist dem scheffel gleichgesetzt“ [Bd. 20, Sp. 1077] In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=summer> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

1 Schäffel oder 1 Sumer = 6 Metzen = 222,36 Liter. Vgl. Verdenhalven, Alte Maße, S. 45.

²⁰⁵ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 324.

²⁰⁶ Ebd., S. 325.

²⁰⁷ Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 152.

Unterbringung samt Heu und Stroh, jedoch ohne Futter, kostete für 24 Stunden fünf Kreuzer. Nahm der Gast das Futter dazu, durfte das nur vier Kreuzer ausmachen. Für die Stallmiete alleine, so der Gast Futter und Stroh selbst mitbrachte, war ein Kreuzer zu bezahlen.²⁰⁸ Eine tabellarische Übersicht soll das Verständnis erleichtern:

Austragungsort und Jahr	reines Unterstellen des Pferdes/Monat	nur Heu und Stroh/pro Tag	Heu, Stroh und Futter/pro Tag
Speyer 1526	1 kr.	3 kr. (privat)/ 8 d. (öffentlich)	plus 6 kr./Sumer Hafer
Speyer 1542	1 kr.	3 kr. (privat)/ 3 K. (öffentlich)	plus 6 K./Sumer Hafer
Nürnberg 1542	1 d.		8 d.
Augsburg 1550/51	1 kr.	5 kr.	4 kr.
Augsburg 1582	1 kr.	5 kr.	4 kr.

d. = Pfennig; kr. = Kreuzer, K. = Kronen; 1 kr. (Kreuzer) = 4 Pfennig²⁰⁹

Tabelle 1: Kosten für Stallmiete und Futter²¹⁰

Auffällig bei den Preisreglements der Reichstage 1550/51 und 1582 ist, dass der Wirt für einen Stallplatz ohne Futter einen Kreuzer mehr verlangen durfte, als für einen mit Futter. Kohler erklärt diesen Umstand folgendermaßen: „Die städtischen Behörden unterstützten damit das Interesse des Wirtes/Gastgebers, das Pferd des Gastes zu verpflegen [...]“.“²¹¹ Dieses Argument ist nicht wirklich nachvollziehbar, da ja jene Wirte, die dem Pferd zusätzlich Futter zukommen ließen, weniger Geld verlangen durften. Die Preisunterschiede lassen sich damit nicht schlüssig erklären.

Gab es in den öffentlichen Herbergen noch gewisse Richtlinien, an die sich der Gastgeber zu halten hatte, mussten mit privaten Unterkunftgebern die Konditionen erst ausgehandelt werden, wobei die Preise für Betten gleichermaßen galten. Die Taxordnung vermerkte jedenfalls, dass sich Wirte und Gäste innerhalb von 40 Tagen friedlich auf eine Pauschale zu einigen hatten. Sollte es für eine der Parteien Grund zur Beschwerde geben,

²⁰⁸ Leeb, Reichstag zu Augsburg 1582, 2. Teilband, S. 1060; und Eltz, Reichstag zu Augsburg 1550/51, 1. Teilband, S. 144.

²⁰⁹ Verdenhalven, Alte Maße, S. 39 (Pfennig), S. 31 (Kreuzer).

²¹⁰ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 324f.; Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 152; Schweinzer-Burian, Speyer 1542, S. 237; Eltz, Reichstag zu Augsburg 1550/51, 1. Teilband, S. 144; Leeb, Reichstag zu Augsburg 1582, 2. Teilband, S. 1060.

²¹¹ Kohler, Wohnen und Essen, S. 253.

war diese an den Reichsmarschall zu richten.²¹² Aus dem Diarium des hessischen Gesandten David Lauck geht hervor, dass sich die Preise für Verpflegung und Einquartierung oft beträchtlich von den festgesetzten Festpreisen der Taxordnungen unterschieden. So musste Lauck beim Reichstag zu Augsburg 1582 zwei Gulden pro Tag für sich und seinen Diener in der Herberge „Zum Lindmayr“ bezahlen, ein Betrag, der weit über den verordneten Preisen lag.²¹³

4.2 Verteilung der Unterkünfte

In der Regel erfolgte kurz nach Ausschreibung eines Reichstages die Anweisung an den Quartiermeister, den Kammerfurier und den Reichserbmarschall, die Aufteilung der Unterkünfte vorzunehmen. Wenig später trafen dann meist die ersten Furieri²¹⁴ der Stände ein. „Unterkünfte und Stallungen waren naturgemäß knapp. Daher ermahnte der Kaiser seine Beauftragten und den Reichserbmarschall, bei der Aufteilung jeden Streit zu vermeiden“²¹⁵, gibt Lanzinner wieder. Die ohnehin geringe Anzahl an möglichen Unterkünften wurde zusätzlich von der jeweiligen Reichsstadt beschränkt, da diese die teuren und zentralen öffentliche Herbergen den Teilnehmern verweigerte, um der mehrwöchigen Einquartierung durch selbige zu entgehen.²¹⁶

Nach Prüfung aller Quartiere durch den Reichserbmarschall ordnete dieser sie nach Qualität und verteilte sie auf die Stände, wobei er sich bemühte, deren Forderungen nachzukommen. Für die Kurfürsten und bedeutenden Reichsfürsten galt es, besondere Unterkünfte vorzubereiten, außerdem äußerten die meisten Delegationen den Wunsch, in denselben Quartieren unterzukommen, wie beim vergangenen Reichstag. Darüber hinaus wollte man möglichst nahe beim Kaiser wohnen. In dicht bebauten Städten, wie etwa Worms oder Speyer, wünschten sich die Besucher noch, Grünzonen in Reichweite zu haben. Die Jako-

²¹² Leeb, Reichstag zu Augsburg 1582, 2. Teilband,, S. 1058.

²¹³ Lanzinner, Warten auf den Reichstag, S. 171.

²¹⁴ Ein Furier ist „ein hofbedienter dem die ausrichtung der befehle des hofmarschalls obliegt, besonders was ankommende fremde oder überhaupt gäste betrifft“ [Bd. 4, Sp. 751]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=furier> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

²¹⁵ Lanzinner, Der Reichstag zu Augsburg 1566, S. 88.

²¹⁶ Kohler, Wohnen und Essen, S. 237.

bervorstadt in Augsburg war wegen ihrer zahlreichen Gartenanlagen besonders gefragt. Der Reichserbmarschall hatte durch die engen Vorgaben wenig Spielraum²¹⁷:

*Jeder einzelne Reichsstand, aber auch der Kaiser, wandte sich in gesonderten Schreiben an die Stadt und den Marschall und legte ihnen seine Vorstellungen über eine passende Unterkunft vor; zumeist wünschte man die schon in früheren Jahren bewohnten Herbergen wieder zu beziehen.*²¹⁸

Erst wenn die Furiere eingetroffen und alle anwesenden Fürsten bekannt waren, wurden meist bereits verplante Plätze wieder verfügbar. Dann begann die Aufteilung jener Quartiere, die als Reserve für Überraschungsgäste gedacht waren. Die Furiere bereiteten die Quartiere nach genauen Anweisungen vor und handelten mit Wirt und Marschall den Preis aus. Vermieter hatten sich an exakte Vorgaben zu halten. So ging etwa eine Verordnung an die BürgerInnen, wie sie ihre Quartiere und Stallungen vorzubereiten hatten: „zimmer und gemäch, deßgleichen die bettgewandt sauber außbutzen, erlifftern und rainigen lassen [...]“²¹⁹ Fremde durften ohne Genehmigung nicht aufgenommen werden. Auswärtige Handwerker und Händler, die eine Unterkunft suchten, mussten beweisen können, dass ihre Geschäfte das örtliche Gewerbe nicht schädigen würden.²²⁰

Nach Vertragsabschluss wurde außen an der Herberge ein Schild mit dem Wappen und Namen des Standes angebracht. Der Marschall hatte für seine Zwecke eine Liste, die alle verfügbaren Unterkünfte umfasste. Mit deren Hilfe konnte er den Überblick bewahren und war davor gefeit, Quartiere doppelt zu vergeben. Nicht selten kam es zu Beschwerden vonseiten der Wirte, die vornehmlich über Gäste aus Spanien und Italien klagten. Insbesondere das Zusammenleben zwischen Deutschen und Spaniern gestaltete sich als schwierig.²²¹ Während der Zeit Karls V. begleiteten ihn, als spanischer Monarch, spanische Truppenteile und auch sein Gefolge bestand zu einem nicht unwesentlichen Teil aus Iberern. Die Abnei-

²¹⁷ Lanzinner, Der Reichstag zu Augsburg 1566, S. 88.

²¹⁸ Aulinger, Bild des Reichstages, S. 184f.

²¹⁹ Leeb, Der Reichstag zu Augsburg 1582, 1. Teilband, S. 213.

²²⁰ Ebd., S. 213.

²²¹ „Die Anwesenheit der vielen Fremden, seien es nun Deutsche oder Ausländer, warf große Probleme für die städtische Jurisdiktion auf, obwohl eindeutige Bestimmungen über die Zuständigkeit der Stadt als Gerichtsin-
stanz bestanden: Sie war in Zivilsachen oberste Behörde für ihre Bürger, Einwohner und deren Hintersassen, ebenso in Strafsachen, wenn die Tat im Stadtgebiet geschehen, der Täter ein Bürger der Stadt oder in deren Gebiet gefaßt worden war.“ Allerdings bestanden daneben noch viele weitere Gerichtsinstanzen, wie die des Kaisers oder jene der Reichsfürsten, die allerdings nur für deren jeweiligen Hof galten. In: Aulinger, Reichs-
städtischer Alltag, S. 271f.

gung gegenüber Spaniern wurde von den Ständen mitgetragen, die die Reichstage als Rechtsinstanz allein für Reichsangehörige betrachteten. Dazu zählten die spanischen Beamten und Soldaten allerdings nicht.²²² Darüber hinaus erzeugten die konfessionellen Gegensätze der katholischen Spanier und der teilweise protestantischen Stände beträchtliche Antipathien.

Nicht nur die Gastgeber beschwerten sich über ihre Gäste, der umgekehrte Weg stand gleichfalls auf der Tagesordnung. Regelmäßig erhoben die Ständevertreter Einspruch, wenn die Herbergen nicht ihren Vorstellungen entsprachen.²²³ Es kam mitunter vor, dass Wirte, wenn sie über die finanzielle Situation der einquartierten Stände Bescheid wussten, zu hohe Mieten verlangten. Ausweichmöglichkeiten boten die öffentlichen Gaststätten, die aber, wie beschrieben, meist erheblich teurer waren und unzureichend Stellplätze für Pferde boten. Zog der Gast aus, ohne sich mit dem Wirt geeinigt zu haben, und meldete dies nicht dem Marschall, konnte der Wirt die Wohnung nicht einfach weitervermieten. Dadurch erlitt dieser schwere finanzielle Einbußen.²²⁴

Da Unterkünfte schwer zu bekommen waren, wandten die Furiere oft harsche Vorgehensweisen an, um ihre Aufgabe zu erfüllen. Diese Tatsachen sind mehrfach überliefert und werden sowohl bei Kohler als auch bei Aulinger angesprochen. Nicht selten drangen Furiere mit Gewalt in die Häuser ein oder zwangen die Bewohner, ihre Betten den Besuchern zu überlassen. Reiche wie arme Leute mussten samt ihrer Kinder aus ihren Häusern, Stuben und Gemächern ausziehen und fremde Menschen in ihren Betten nächtigen lassen. Solche Zwangseinquartierungen konnten von den BürgerInnen kaum beeinsprucht werden. Viele taten das um des Geldes willen. Herbergswirte versuchten vor allem der Einquartierung spanischer und anderer auswärtiger Gesandten entgegenzuwirken, indem sie früh Reichsstände und deren Gesandte aufnahmen. Sollte einmal eine Beschwerde vonseiten der Bürger bei den zuständigen städtischen Beamten einlangen, wurde den aufgebrachten Hauseigentümern entgegnet, sie hätten wohl kein Interesse daran, den Kaiser in ihrer Stadt aufzunehmen.²²⁵

²²² Aulinger, Reichsstädtischer Alltag, S. 269f.

²²³ Leeb, Der Reichstag zu Augsburg 1582, 1. Teilband, S. 185.

²²⁴ Ebd., S. 186.

²²⁵ Kohler, Wohnen und Essen, S. 240f.; und Aulinger, Bild des Reichstages, S. 132 (Fußnote).

Am Beispiel des Reichstages zu Augsburg 1566 lässt sich deutlich erkennen, wie delikat sich die Aufgabe des Reichserbmarschalls gestalten konnte. In diesem Jahr kündigten mehr Reichsfürsten als gewohnt ihr Kommen an, und auch der Kaiser hatte geplant, sein Gefolge von 1559 noch zu vergrößern. Die für den Kaiser reservierten Häuser und Stallungen durften unter keinen Umständen anderweitig vergeben werden, lautete die Weisung. Das Platzangebot für die Kurfürsten ist überliefert mit 83 Häusern, 118 Stuben, 153 Kammern, 338 Betten und 526 Stallplätzen für die Pferde. Diese mussten unter Kurmainz, Kurtrier, Kurköln, Kurpfalz, Kursachsen und Kurbrandenburg aufgeteilt werden. Zur Gesamtzahl der Besucher gibt es keine genauen Angaben.²²⁶ Zu Beginn des Reichstags wird die Zahl auf mindestens 10.000 Menschen (Augsburg hatte etwa 45.000 Einwohner) geschätzt, von denen niemals alle innerhalb der Stadtmauern Platz finden konnten.²²⁷

In Augsburg residierte der Kaiser für gewöhnlich im Palast der Fugger am Weinmarkt. Liest man die Aufzeichnungen des hessischen Gesandten David Lauck, dann dürfte dieser 1582 das Palais besichtigt und über den Reichtum, den er dort vorfand, berichtet haben. Er schätzte die Kosten des Festsaals auf insgesamt 30.000 Gulden und die Wandtapeten alleine auf 10.000 Gulden. Außerdem bekam er römische Büsten und andere antike Sammelstücke zu sehen, die dort ausgestellt wurden.²²⁸ Neben einem entsprechenden Ambiente bestanden die Herrscher des Heiligen Römischen Reichs weiters darauf, wenn nötig, bauliche Maßnahmen zu ergreifen. Stralsunds Bürgermeister Bartholomäus Sastrow berichtet über die Quartiernahme Karls V. während des Geharnischten Reichstags zu Augsburg 1547/48. Zunächst ließ er den im Schmalkaldischen Krieg gefangen genommenen Kurfürsten Johann Friedrich von Sachsen im Haus der Welser unterbringen, da es nur zwei Häuser von seinem eigenen Palast entfernt gelegen war. Um auf direktem Weg in die Herberge des Gefangenen zu gelangen, veranlasste er das Durchbrechen der Nebenhäuser und die Errichtung einer Brücke über die dazwischen liegende Gasse. Dadurch konnte er sich jederzeit zwischen den beiden Quartieren bewegen, ohne dabei ins Freie treten zu müssen.²²⁹ Welchen Beweggrund er dafür gehabt haben mag, geht weder

²²⁶ Lanzinner, Der Reichstag zu Augsburg 1566, S. 89.

²²⁷ Ebd., S. 89f.

²²⁸ Lanzinner, Warten auf den Reichstag, S. 183.

²²⁹ Kohl, Sastrow, S. 136.

aus Sastrows Überlieferung hervor, noch ist es der Autorin möglich, zu einem eindeutigen Rückschluss zu gelangen.

4.3 Überlegungen der Reichstagsbesucher

Kohler zeigt sehr deutlich auf, wie zeitlich umfangreich sich Reichstage gestalten konnten. Die durchschnittliche Dauer eines Reichstages betrug zwischen 1521 und 1555 in etwa 17 Wochen, der Reichstag zu Augsburg 1547/48, als Spitzenreiter in der ersten Jahrhunderthälfte, gar 43 Wochen.²³⁰ Dann folgten die Reichstage mitunter in derart kurzen Abständen aufeinander, dass die Teilnehmer nur wenige Monate in die Heimat zurückkehren konnten. Die Reichsstände befanden sich also regelmäßig auf Reisen und waren mit der Dauereinquartierung in fremden Städten konfrontiert. Das bedeutete hohe Kosten, weshalb oft lange zugewartet wurde, bis die Reise zum nächsten Reichstag angetreten wurde. Sollte dieser kurzfristig abgesagt werden, bedeutete das beträchtliche finanzielle Einbußen für die Teilnehmer. Daher wog man genau ab, ab welchem Zeitpunkt man vor Ort erschien. Daraus resultierten die teilweise enormen Verspätungen, mit denen die Reichstage starteten. Oft konnte sich der Beginn um mehrere Wochen, ja sogar Monate, verzögern.²³¹

In den Reichstagsakten zum Augsburger Reichstag 1582 wird erwähnt, dass manche Kurfürsten die Anreise ablehnten und ihr Fernbleiben unter anderem mit Kostengründen argumentierten. Johann Georg von Brandenburg etwa gab an, die Reise koste mehr als 100.000 Taler²³² und seine Mitwirkung sei ohnehin nicht so wichtig.²³³ Im Briefwechsel zwischen König Ferdinand und Bischof Christoph von Trient bezüglich des Reichstages zu Nürnberg 1542 schrieb Christoph, er werde sich zum Reichstag aufmachen, wenngleich „es uns hart ankhumbt und gantz beschwärlichen ist [...]“²³⁴ Ferdinand sicherte ihm dafür zu,

²³⁰ Kohler, Wohnen und Essen, Tabelle, S. 234.

²³¹ Ebd., S. 236.

²³² Der Taler war „ein Geldstück [...], das den Wert eines rheinischen Goldguldens in Silber darstellte“; für das 16. Jahrhundert findet man den Gegenwert von 90 Kreuzern für einen Taler. In: Verdenhalven, Alte Maße, S. 49f.

²³³ Leeb, Der Reichstag zu Augsburg 1582, 1. Teilband, S. 181.

²³⁴ Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 111.

dass er ab dem Tag seiner Anreise monatlich 800 Gulden dargereicht bekomme.²³⁵ In einem anderen Brief Ferdinands hieß es, dass man sich wegen der Unkosten für die kurze Dauer des Besuchs nicht abhalten lassen solle, da die anberaumten Verhandlungsgegenstände keiner langen Zeit bedurften und es deshalb keine Verzögerungen geben würde.²³⁶

4.3.1 Der beispielgebende Reichstagsbesuch des hessischen Gesandten David Lauck

Am Beispiel des hessischen Gesandten David Lauck soll gezeigt werden, wie sich die Reichstagsbesucher für gewöhnlich auf den langen auswärtigen Aufenthalt bezüglich Unterkunft und Verpflegung vorbereitet haben. Lauck besuchte den Reichstag zu Augsburg 1582 und reiste schon ungewöhnlich früh an. Einerseits bereitete er die Unterkünfte für die anderen hessischen Gesandten vor, andererseits sollte er die Landgrafen über den wahrscheinlichen Beginn des Reichstages informieren, der von der Ankunft des Kaisers abhing. So konnten Kosten für einen unnötig langen Aufenthalt einer größeren Gesandtschaft gespart werden.²³⁷ Seine Hauptaufgabe vor dem Beginn des Reichstages bestand zunächst darin, geeignete Quartiere für sich und die weiteren hessischen Gesandten zu suchen. Da sich die Eröffnung des Reichstages verzögerte, hatte er dafür ausreichend Zeit, die allerdings auch nötig war. Als erste Unterkunft diente die öffentliche Herberge „Zum Lindenmayr“, die er länger als gedacht beanspruchen musste, da das Auffinden geeigneter Unterkünfte über einen Monat dauerte. Infolgedessen konnte er erst 33 Tage nach seiner Ankunft in Augsburg in das Gesandtschaftsquartier übersiedeln. Um eine erfolversprechende Suche zu gewährleisten, hatte Lauck schon im Vorfeld den ehemaligen Augsburger Bürgermeister, Wolfgang Paller, um Hilfe gebeten.²³⁸ Paller hatte vermutlich vom Augsburger Rat und dem Reichserbmarschall die Erlaubnis erhalten, Einquartierungen vorzunehmen. Vorwiegend stand Lauck in Korrespondenz mit dem Reichserbmarschall Konrad von Pappenheim, der ihn darüber aufklärte, „dass die besten

²³⁵ Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 112.

²³⁶ Ebd., S. 114f.

²³⁷ Lanzinner, Warten auf den Reichstag, S. 167.

²³⁸ Ebd., S. 174.

Häuser von den Kurfürsten beansprucht seien und die Landgrafen, falls sie kämen, in die Vorstadt ausweichen müssten [...].“²³⁹ Auf diese Auslagerung vor die Tore der Stadt ließ sich Lauck jedoch nicht ein und entgegnete, dass Landgrafen wie Kurfürsten gleichermaßen ihren Beitrag für das Reich leisten müssten. Um seinen Unmut auszudrücken, lehnte er darüber hinaus ein Mittagessen mit Pappenheim ab. Von dessen Unterstützung enttäuscht, nahm Lauck die Sache selbst in die Hand. Mehrfach musste er erfahren, dass in den bevorzugten Vierteln bereits alle verfügbaren Quartiere an Kurfürsten und Fürsten vergeben waren. Nach langwieriger Suche tat er zwei nebeneinanderliegende Häuser auf, die allen Gesandten sowie den vier hessischen Landgrafen Platz bieten konnten.²⁴⁰ Die Eigentümer und der Reichserbmarschall genehmigten den Bezug, der Furier kennzeichnete die Häuser. Mit dem „Wirten“ Tobias Manlich verhandelte er den Mietzins sowie die Handhabe des gemeinsamen Wohnens. Die Stallungen sollten ausgebaut werden, um allen Tieren Platz zu bieten, wofür jedoch die Gäste aufkommen mussten. Die Wirtin des Hauses beehrte die Mitversorgung ihrer Person sowie ihres sechsköpfigen Gesindes aus der Gesandtschaftsküche. Diese sollte noch mit einem hessischen Koch sowie einem Zukäufer bestückt werden. Lanzinner weist darauf hin: „Es ist bekannt, dass Gäste und Wirtsleute während des Reichstags in drangvoller Enge zusammenlebten. Dies schloss gemeinsame Häuslichkeiten nicht aus.“²⁴¹

Sein „losament“ bezog Lauck Ende Mai, die übrigen Gesandten folgten Mitte Juni nach.²⁴² Zur Verpflegung Laucks kann noch erwähnt werden, dass dieser mindestens einmal pro Woche in der Unterkunft des kursächsischen Gesandten zu Gast war.²⁴³ „Das gemeinsame Essen war auch sonst die übliche Kontaktform [unter den Reichstagsteilnehmern]“²⁴⁴, wie Lanzinner unterstreicht.

²³⁹ Lanzinner, Warten auf den Reichstag, S. 175.

²⁴⁰ Ebd., S. 175f.

²⁴¹ Ebd., S. 189.

²⁴² Ebd., S. 176.

²⁴³ Ebd., S. 179.

²⁴⁴ Ebd., S. 180.

4.3.2 Briefverkehr zur Quartierfrage

Die hier untersuchten Briefe sollen einen Einblick in die Überlegungen der Reichstagsbesucher, allen voran des Kaisers, zur Quartierfrage geben. Karl V. schrieb in Vorbereitung auf den Reichstag zu Augsburg 1550/51 am 13. März des Jahres (Tag der Ausschreibung) aus Brüssel an die Reichsstadt, sie solle rechtzeitig Vorkehrungen für die vielen zu erwartenden Besucher treffen „[...] damit an herberg, profiandt und anderer notturft kein mangel erscheine [...]“.²⁴⁵ Außerdem sei es anzuraten, sich in naher Zukunft mit „Benachbarten und anderen Ständen“ abzusprechen, um ausreichend Stallungen, Betten, Futter und alles andere, was für eine solche Menge an Gästen notwendig sei, herbeizuschaffen. Das alles solle dann zu einem annehmbaren Preis verfügbar gemacht werden.²⁴⁶ Ein weiteres Schreiben folgte am 27. April und bezog sich auf die Quartiere des kaiserlichen Hofstaats und des Prinzen Philipp. Darin gebot der Kaiser, den Oberquartiermeister und die Hoffurieri in ihre Unterkünfte gutwillig aufzunehmen und sie mit Bettwäsche, Stallungen und sonstigem häuslichen Bedarf auszustatten. Er verwies erneut auf sein Schreiben vom 13. März und betonte die Dringlichkeit der zu ergreifenden Vorbereitungsmaßnahmen.²⁴⁷ Schließlich verfasste er in Bonn am 15. Juni einen weiteren Brief, der sich an den Reicherbmarschall Wolfgang von Pappenheim richtete und diesen an die Notwendigkeit von Unterkünften für sein Gefolge und den Infanten Philipp erinnerte. Aufgrund seiner Erfahrungen mit vorangegangenen Reichstagen in Augsburg war der Kaiser über die schwierige Situation in der Quartierfrage unterrichtet. Daher bot er Pappenheim in seinem Schreiben eine Lösung für die Unterbringung des Prinzen, des Hofgesindes und des Kriegsvolkes an. Karl nahm an, dass einige Fürsten und Kurfürsten nicht erscheinen und die ihnen zugeteilten Behausungen daher frei bleiben würden. Diese sollten seiner Gefolgschaft und seinem Sohn Platz bieten. Für die Erledigung dieses Ansinnens hatte der Reichserbmarschall nur mehr knapp einen Monat Zeit, immerhin wurde der Reichstag am 26. Juli eröffnet.²⁴⁸

Kurfürst Sebastian von Mainz sorgte sich gleichermaßen um seine Unterbringung in Augsburg. Deshalb schrieb er bereits am 22. April an Kurfürst Moritz von Sachsen, dass er

²⁴⁵ Eltz, Der Reichstag zu Augsburg 1550/51, S. 95.

²⁴⁶ Ebd.

²⁴⁷ Ebd., S. 98.

²⁴⁸ Ebd., S. 49.

dessen ehemaliges Quartier, die Dompropstei und Dekanei, als Herberge ins Auge gefasst hatte. Um sicher zu gehen, dass dies dem früheren Untermieter nicht zuwiderlaufe, fragte er bei Moritz an, erklärt aber gleichzeitig, dass er mit diesem Quartier sehr zufrieden sein würde, da der Domprobst des Erzstiftes Mainz seine Anwesenheit zugesagt hatte. Sollte Moritz selbst wieder hier einziehen wollen, wollte Sebastian dem nicht im Wege stehen. Andernfalls hoffte er auf die Unterstützung Moritz' dabei, die Herberge zugesprochen zu bekommen.²⁴⁹

In den Reichstagsakten von Nürnberg 1542 findet sich eine Korrespondenz zwischen dem Ratsherrn Sebastian Groß und Bischof Christoph von Augsburg wieder. Christoph hatte den Ratsherrn bereits mündlich um die Auffindung eines geeigneten Quartiers ersucht, woraufhin sich Letzterer mit einer positiven Nachricht an den Augsburger wandte. Er teilte ihm mit, dass er ein Kloster gefunden habe, das 20 und mehr Personen aufnehmen könne. Der Prälat des Klosters, schrieb Groß, müsse samt Küche und allen anderen Bewohnern im Falle einer Einquartierung aus seinen Gemächern für die Dauer der Unterbringung Christophs ausziehen. Groß riet Christoph allerdings, vorab einen Diener zur Besichtigung der Herberge zu entsenden.²⁵⁰

Markgraf Ernst I. von Baden-Hachberg klang schon etwas verzweifelt, als er 1526 dem Bürgermeister und dem Speyrer Rat von seiner erfolglosen Quartierssuche berichtete und um Hilfe bat. Er hatte zuvor einen Diener, Hans Posen, gesandt, um eine Unterkunft aufzutun, jedoch ohne Erfolg. Daher wandte er sich in dieser dringenden Angelegenheit an die Obrigkeiten. Sollte auch die gemeinsame Suche nicht von Erfolg gekrönt sein, würde er dem Reichstag fernbleiben.²⁵¹ Kurfürst Albrecht von Mainz schickte seinen Gesandten erst gar nicht alleine auf die Suche, sondern bat den Rat von vornherein, diesem behilflich zu sein. Albrecht benötigte Unterkünfte für sich und sein Gefolge sowie Stallungen für etwa 200 Pferde. Kurfürst Johann von Sachsen hatte bereits seine „vorire gein Speyer zu reiten abgefertigt“²⁵², erhoffte sich aber dennoch vom Rat eine gute Zusammenarbeit bei der Suche nach „bequeme[n], guthe[n] herbergen, stallungen und underhaltungen“.²⁵³

²⁴⁹ Eltz, Der Reichstag zu Augsburg 1550/51, S. 97f.

²⁵⁰ Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 136f.

²⁵¹ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 333.

²⁵² Ebd., S. 335.

²⁵³ Ebd.

Zieht man die große Anzahl an Reichstagsbesuchern in Betracht, wird anhand dieser Briefe noch deutlicher, wie schwierig es gewesen sein muss, alle individuellen Wünsche zu befriedigen. Jeder Teilnehmer hoffte darauf, dass auf seine Anliegen entsprechend reagiert werde, was bei tausenden Gästen wohl nur schwer möglich gewesen ist. Daneben zeigen die Schreiben, dass die Sorge darüber, kein geeignetes Quartier zu finden, bei den Besuchern groß gewesen sein musste.

5. Essen und Trinken in der frühen Neuzeit

„Essen und Trinken gehören zu den alltäglichen und elementaren Bedürfnissen des Menschen, deren Befriedigung den jeweiligen Lebensverhältnissen angepaßt wird und zudem historischem Wandel unterliegt.“²⁵⁴

In gewissen Kreisen diente neben der Kleidung auch das Kulinarische dazu, Status und Kultiviertheit zu signalisieren. Je nach finanzieller Situation unterschied sich Qualität und Quantität von Speisen und Getränken allerdings beträchtlich und die Zubereitungsweisen fielen in den meisten Familien äußerst einfach aus.²⁵⁵ An Festtagen wurde jedenfalls alles aufgeboten, was man sich irgendwie leisten konnte. Maßhaltetabellen sollten die Ausschweifungen eindämmen, waren jedoch relativ wirkungslos. Bei großen Anlässen wollten die Armen den Reichen in Üppigkeit um nichts nachstehen.²⁵⁶ In den höheren Schichten galt das 16. Jahrhundert als Höhepunkt der Verschwendung. Eine reichhaltige Küche war hier selbstverständlich.²⁵⁷

Das „tägliche Brot“ hingegen war für viele nicht mit Gewissheit vorhanden, oft genug fehlte es in der frühen Neuzeit an grundlegendsten Nahrungsmitteln. Fielen die Ernten schlecht aus, waren Reiche wie Arme davon betroffen, die Besitzlosen spürten den Mangel aber um ein Vielfaches stärker. Gemäß van Dülmen zählte etwa ein Viertel bis ein Fünftel zu dieser Schicht, die immer wieder Hungersnöte miterleben musste. Hier zeigt sich ein strukturelles Problem der vormodernen Gesellschaft, denn in der frühen Neuzeit kannte man keine rasant ansteigenden Bevölkerungszahlen, die eine Nahrungsknappheit ausgelöst hätten.²⁵⁸

Ab dem 16. Jahrhundert bildete sich langsam eine neue Esskultur heraus, die in der Oberschicht ihren Anfang nahm und bis zum 18. Jahrhundert auf das Volk überging. Spode sieht denn Ausgangspunkt dieser Entwicklung im Niedergang der feudalen Gesellschaft. Er gibt jedoch an, dass es sich lediglich um eine Weiterentwicklung der vorhandenen

²⁵⁴ Bitsch et al., Essen und Trinken, S. 9.

²⁵⁵ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 68f.

²⁵⁶ Ebd., S. 70f.

²⁵⁷ Ebd., S. 71.

²⁵⁸ Ebd., S. 68.

Tischsitten in die Breite handelte und nicht um einen völligen Umbruch.²⁵⁹ Zunächst aß man meist aus der gleichen Schale mit der Hand, als Besteck standen Messer und Löffel zur Verfügung. Diese Utensilien wurden bei den Reichen zunehmend durch Servietten, Gabeln, Teller und Tischdecken ergänzt, der Holzlöffel wurde durch Silberware ersetzt.²⁶⁰ Aufgrund der Tatsache, dass immer mehr Menschen über Teller und Tafelwerkzeuge verfügten, erhöhte sich die körperliche Distanz der Speisenden, was hinsichtlich körperlicher Ausdünstungen und etwaiger Krankheiten durchaus von Vorteil war.²⁶¹ War es bisher üblich gewesen, sein eigenes Besteck zu Gelagen mitzubringen, bemühte sich der Hausherr fortan darum, selbst über eine ganze Palette zu verfügen.²⁶² Ferner sollte jeder Gast über einen eigenen Teller aus Holz oder Zinn verfügen.²⁶³ Die Gabel ermöglichte es erstmals, feste Nahrung nicht mit den Fingern zu sich zu nehmen, und wurde damit zum Distinktionsmerkmal zwischen Ober- und Unterschicht. Nur wer an diesen Gebräuchen partizipieren konnte, durfte sich zur vornehmen Gesellschaft zählen.²⁶⁴ Darüber hinaus begann man, Servietten statt des Tischtuchs oder des Rocks zu verwenden. Ebenso hielt der Zahnstocher, der meist in kunstvoller Anfertigung am Gürtel getragen wurde, Einzug in die frühneuzeitliche Esskultur.²⁶⁵ Guarinonius schilderte in seinen 1610 veröffentlichten „Grewel der Verwüstung Menschlichen Geschlechts“ das Essensprozedere der Wohlhabenden folgendermaßen: „[...] an der Fürsten unnd Potentaten Taflen [wird] ein grosse Anzahl allerley Speisen auff- und fürgetragen“, bei „acht oder zehen gemeiner Speisen“ sitzt man meistens „vier, fünff, sechs und noch mehr Stundt ob Tafl [...], damit zu jeder Stund die ander folge.“²⁶⁶

Zwar stand das gemeinsame Mahl immer schon im Mittelpunkt des gemeinschaftlichen Zusammenlebens, verlagerte sich aber durch die Etablierung der neuen Esskultur von der Stube oder Küche in ein Esszimmer. Jenen Luxus kannten wiederum nur die Wohlhabenden.²⁶⁷ Bestehende Tischordnungen wurden verfeinert und zu einem regelrechten Sitzplan umgemodelt, der vor allem die Patriarchalisierung des Haushaltes

²⁵⁹ Spode, Trunkenheit, S. 55.

²⁶⁰ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 71f.

²⁶¹ Spode, Alkohol und Zivilisation, S. 57.

²⁶² Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 72.

²⁶³ Spode, Trunkenheit, S. 58.

²⁶⁴ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 72.

²⁶⁵ Spode, Trunkenheit, S. 58.

²⁶⁶ Guarinonius, Grewel der Verwüstung, S. 807.

²⁶⁷ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 72.

hervorheben sollte. Geschlechtertrennungen waren nicht unüblich. Nach und nach erforderte das Essritual auch angemessene Bekleidung und Benehmen.²⁶⁸ Dank des Buchdruckverfahrens entstand eine Fülle an Tischzuchtliteratur, die in Zeiten der Reformation ihren Höhepunkt erreichte. Zünfte und Stadträte verliehen den darin gedruckten Vorschriften Gesetzesstatus.²⁶⁹ „In den Zunftstuben sorgte ein Stubenmeister für deren Einhaltung. Verstöße, wie Schmatzen, Erbrechen, Messerzücken, Über-den-Tisch-greifen, Fluchen, Aus-der-Kanne-trinken, standen unter Strafe.“²⁷⁰

Das Trinkverhalten war bereits während des gesamten Mittelalters von übermäßigem Alkoholkonsum geprägt gewesen. Dieser Zustand hielt sich gleichfalls in der frühen Neuzeit, doch mit Einsetzen der Reformation versuchte man dagegen anzugehen.²⁷¹ Die Obrigkeiten bemühten sich, Trunkenheit durch Verbote des Zutrinkens und andere Maßnahmen zu unterbinden, wobei sie mit dem Problem konfrontiert waren, dass Alkoholismus ebenso unter den Adeligen weit verbreitet war. „Auf den Reichstagen trank man zum Spott auf die Abschiede gegen das Zutrinken.“²⁷² Schwierigkeiten bereiteten die Winkelzeche (außerhalb der Mahlzeiten), die Nachzeche (nach den Mahlzeiten) und das Zutrinken (etwa vor dem zu Bett gehen).²⁷³ Selbst übermäßiger Alkoholkonsum galt als Statusobjekt. „Den Wein trägt man in großen Krügen auf. Es gilt als Sünde, einen Becher leer zu sehen und ihn nicht gleich nachzufüllen, doch nie mit Wasser, auch nicht, wenn man es verlangt, es sei denn, man wäre eine Respektperson“²⁷⁴, schrieb Montaigne.

Morgen-, Vesper²⁷⁵-, Schlaf- und Untertrunk war in den Hofordnungen penibel nach sozialem Rang zugeteilt. Doch selbst jene, die in der Hierarchie ganz unten standen, erhielten ihre Ration des Grundnahrungsmittels Bier. Wer sich öffentlich betrinken wollte, konnte zwischen Rats-, Dom-, Meßkellern, Gilden-, Kloster-, Wirtsstuben sowie Krügen, Schenken, Universitäts- und Hofbräuhäusern, Tavernen und sogar Apotheken wählen.²⁷⁶

²⁶⁸ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 73.

²⁶⁹ Spode, Trunkenheit, S. 55.

²⁷⁰ Ebd., S. 55f.

²⁷¹ Ebd., S. 62.

²⁷² Ebd., S. 69.

²⁷³ Ebd., S. 70.

²⁷⁴ Montaigne, Reisetagebuch, S. 55.

²⁷⁵ „um zwey uhr ist der vespertrunk“ [Bd.26, Sp. 15]. In:

<http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=vespertrunk> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

²⁷⁶ Spode, Trunkenheit, S. 73.

5.1 Hauptnahrungsmittel

Zwar muss vorweggeschickt werden, dass die größten und ärmsten Bevölkerungsteile eine wenig abwechslungsreiche Ernährung hatten, wer jedoch Geld oder Zugang zu Wäldern und Gebieten mit einer reichhaltigen Flora und Fauna hatte, der aß äußerst vielfältig. Tatsächlich sind viele Vögel und Fische, die in der frühen Neuzeit gerne gegessen wurden, heute von unserem Speiseplan verschwunden. Das liegt nicht nur an den sich verändernden Essgewohnheiten, sondern mitunter daran, dass manche Spezies bis zur Ausrottung gejagt wurden.²⁷⁷

5.1.1 Getreide

Als Hauptnahrungsmittel diente den meisten das Getreide, wobei je nach Region andere Arten kultiviert wurden. Weizen etwa stellt unter den verschiedenen Sorten die höchsten Ansprüche an den Boden und wächst in rauem Klima nur sehr schlecht. Hinzu kommt, dass das aus Weizen produzierte Brot aufgrund des komplizierten Herstellungsverfahrens wesentlich teurer war als jenes aus anderen Getreidesorten.²⁷⁸ „Deswegen ist es das ‚schöne Brot‘ der Oberschicht“,²⁷⁹ wie Schubert schreibt. Viel genügsamer ist der Roggen, der Temperaturen bis -30°C erträgt und selbst auf eher unfruchtbaren Böden gedeiht. Dadurch etablierte sich der Roggen bereits im Hochmittelalter als wichtigstes Brotgetreide.²⁸⁰ Ansonsten zählten Hirse, Hafer, Gerste oder Buchweizen – letzterer ist ein Knöterichgewächs und kein Getreide – zu den Grundnahrungsmitteln.²⁸¹ Reis stand als teures Importgetreide nur auf den Speiseplänen der Wohlhabenden und wurde dort nicht nur als Beilage, sondern überdies als Zutat für viele Süßspeisen oder als Bindemittel verwendet.²⁸² Neben vielen anderen in Europa heimischen Getreidesorten hielt der aus der Neuen Welt importierte Mais Einzug in die europäischen Speisepläne. Dieser war zwar einfach zu kultivieren und zu konservieren, zog allerdings bei falschem Einsatz

²⁷⁷ Albala, Food, S. 21.

²⁷⁸ Schubert, Essen und Trinken, S. 75.

²⁷⁹ Ebd.

²⁸⁰ Ebd.

²⁸¹ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 69.

²⁸² Fischbach, Getreide, S. 127.

Mangelernährung nach sich. Dennoch entwickelte er sich in weiten Teilen Europas zur Hauptanbaupflanze.²⁸³

“Within Europe the most important food product shipped long distance was grain, which was almost always transported by boat due to the high cost of overland travel”²⁸⁴, erklärt Albala. Die meisten Produkte waren zu leicht verderblich, um solche langen Transportwege überdauern zu können oder in Warenhäusern zwischengelagert zu werden. Sie wurden daher kaum weiter als 80 Kilometer transportiert.²⁸⁵ Viele Städte verfügten über kleine „Inseln“ intensiver Agrikultur und Viehzucht, sodass Bauern die Waren in den örtlichen Märkten verkaufen konnten. Fuhrmann et al. weisen ebenfalls auf den hohen Stellenwert der Agrarwirtschaft in der frühen Neuzeit hin, der sich auch in den Städten zeigte. Die Haltung von Nutztieren innerhalb der Stadtmauern sowie die intensive landwirtschaftliche Nutzung der Peripherie belegen dies. „Selbst in Großstädten wie Augsburg wurden täglich Schweine, Geißen und Schafe durch eines der Haupttore der Stadt auf die umliegenden Weiden getrieben.“²⁸⁶

5.1.2 Fleisch

Da die Viehzucht so gut etabliert war, war Fleisch in allen Schichten vorhanden, wenngleich gemäß Van Dülmen und Albala der Fleischanteil an der jährlichen Ernährung eines Europäers eher gering ausgefallen sein soll.²⁸⁷ Wiegelmann hingegen rechnet für die ersten Jahrzehnte des 16. Jahrhunderts einen pro Kopf Verbrauch von beachtlichen 100 Kilogramm im Jahr.²⁸⁸ Zum Vergleich: In Österreich lag der Verbrauch 2010, nach einer Berechnung der Statistik Austria für das Lebensministerium, bei knapp 96 Kilogramm.²⁸⁹

Welchen Angaben man hier Glauben schenken mag, in einem Punkt sind sich die Autoren einig. Im 16. Jahrhundert verwendet man alle essbaren Teile eines Tieres, wie etwa auch Augen, den Kopf, Blut und Knochen. Der am meisten verbreitete Fleischlieferant quer

²⁸³ Albala, Food, S. 26.

²⁸⁴ Ebd., S. 14.

²⁸⁵ Ebd., S. 15.

²⁸⁶ Fuhrmann, Geschichte des Wohnens, S. 92.

²⁸⁷ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 69; und Albala, Food, S. 62.

²⁸⁸ Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen, S. 30.

²⁸⁹ <http://duz.lebensministerium.at/duz/duz/theme/view/1252284/779033/504> (letzter Zugriff: 31.1.2013, 14:04 Uhr).

durch alle Gesellschaftsschichten war das Schwein. Dessen Fleisch wurde wegen seiner Ähnlichkeiten zum menschlichen Fleisch als außergewöhnlich nahrhaft angesehen.²⁹⁰ Ebenso kamen andere Haustiere, wie Ziegen und Schafe, auf den Tisch. Sehr beliebt war Kalbsfleisch, das meist frisch verzehrt und daher recht teuer verkauft wurde. Länger als eine Woche konnte es kaum halten und wurde daher in aufeinanderfolgenden Speisen verzehrt. Gegen Ende seiner Haltbarkeit verarbeitete man es gerne zu Suppen. Wild stand kaum am Speiseplan, da das Jagen dem Adel vorbehalten war. Um Abwechslung in die Fleischkost zu bringen, erlegte man Hühner, Enten, Gänse und andere Vogelarten.²⁹¹

5.1.3 Fisch, Gemüse, Obst, Kräuter, Molkereiprodukte

Um an den zahlreichen Fasttagen nicht rein vegetarisch leben zu müssen, griff man zu einem großen Angebot an Fisch. Häufig gab es gemäß Rumm-Kreuter Lachs und Süßwasserkrebse, die als Armeleuteessen gegolten haben sollen.²⁹² Gänzlich Gegensätzliches liest man bei Rabeler, der für das 16. Jahrhundert einen starken Preisanstieg für Fisch und Fleisch angibt. Hering und Stockfisch – obwohl importiert – sowie Flusskrebse waren zwar weiterhin verhältnismäßig günstig, Süßwasserfische hingegen hatten ihren Preis, wobei der Lachs ein besonderes Luxusgut gewesen sein soll. Diese Aussagen finden sich gleichfalls in den nachfolgend zitierten Chroniken und Reichstagsakten bestätigt. Außerdem führt Rabeler an, dass der Fischverbrauch selbst in wohlhabenden Familien unter dem des Fleischverbrauchs lag.²⁹³ Vor allem zu Beginn des 16. Jahrhunderts, so Roeck, wurde Fleisch in größeren Mengen verzehrt. Durch das stetige Bevölkerungswachstum stiegen die Preise dieses Grundnahrungsmittels und der Verbrauch ging zurück²⁹⁴, wie auch van Dülmen angibt. Aus diesem Grund wurde es durch Getreidespeisen, Suppen oder Gartengemüse ersetzt.²⁹⁵ Gängige Gemüsesorten waren Kohl, Kraut, Rüben, Flaschenkürbisse oder Zwiebel²⁹⁶, wobei grundsätzlich wenig Gemüse

²⁹⁰ Albala, Food, S. 62.

²⁹¹ Rumm-Kreuter, Zubereitungstechniken, S. 236.

²⁹² Ebd.

²⁹³ Rabeler, Fleisch und Fisch, S. 111.

²⁹⁴ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 24.

²⁹⁵ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 69.

²⁹⁶ Rumm-Kreuter, Zubereitungstechniken, S. 236.

konsumiert wurde. Die Anbaugelände befanden sich in bäuerlichen Gehöften rund um die Stadt, auf Kohl- oder Krautmärkten wurden die Erzeugnisse dann vertrieben.²⁹⁷ Zu den geläufigsten Kräutern zählten Petersilie, Anis, Knoblauch, Rosmarin, Lavendel oder Estragon²⁹⁸, die man im eigenen Garten anbaute oder wild sammelte. Im Sommer verfügte man über frische Würzmittel, die dann teilweise für den Winter getrocknet wurden.²⁹⁹ Daneben zählten Milchprodukte und Eier zu den grundlegenden Speisen. Woran es ebenfalls nicht fehlte, waren Obstsorten wie Kirschen, Äpfel, Birnen oder – in wohlhabenden Familien – die aus Italien importierten Feigen.³⁰⁰

Aus zwei zeitgenössischen Rezeptsammlungen lässt sich ablesen, welche Fleisch- oder Fischarten im 16. Jahrhundert am häufigsten verwendet wurden. Dies gilt allerdings wieder nur für die Oberschicht. Im Kochbuch der Sabina Welser (entstanden 1553) werden 198 Rezepte vorgestellt, darunter 56 Fleisch- und 17 Fischspeisen. Das mit Abstand am meisten verwendete Fleisch stammte von Haustieren (55 Prozent) exklusive Geflügel. Dieses rangierte aber gleich dahinter. An dritter Stelle stand das sehr teure Wild. 25 Prozent aller Fleischspeisen beinhalteten Hühner und Kapaune, 16 Prozent Schwein exklusive Speck und 13 Prozent Rind. Der Speckanteil an den Rezepten für Fleischspeisen lag bei beachtlichen 23 Prozent. In den Fischrezepten wurde zu 47 Prozent Hecht und zu jeweils 18 Prozent Forelle und Karpfen verwendet.

Die 1545 entstandene Rezeptsammlung von einer Zeitgenossin und Verwandten Sabinas, Phillippine Welser, die einer der reichsten und einflussreichsten Augsburger Patrizierfamilien entstammte, wies einen höheren Fisch- (24 Prozent) als Fleischgehalt (18 Prozent) auf, obwohl Fisch wesentlich teurer war. Innerhalb dieser beiden Gruppen stellen sich die Rangordnungen allerdings ähnlich dar. Bei den Fleischlieferanten teilten sich dagegen Hühner- und Kalbsfleisch den ersten Platz, dahinter rangierte Rindfleisch, und wenngleich Speck in 28 Prozent der Gerichte Verwendung fand, kam das Schweinefleisch selbst nur in einem einzigen Rezept vor. Bei Philippine Welser lag der Hecht gleichfalls mit 33 Prozent voran, an zweiter Stelle befanden sich dann aber die weit verbreiteten und

²⁹⁷ Wegener, *Küchenmeisterei*, S. 13f.

²⁹⁸ Rumm-Kreuter, *Zubereitungstechniken*, S. 236.

²⁹⁹ Wegener, *Küchenmeisterei*, S. 14.

³⁰⁰ Rumm-Kreuter, *Zubereitungstechniken*, S. 237.

preiswerten Flußkrebse (16 Prozent) und am dritten Rang mit lediglich zehn Prozent der Karpfen.³⁰¹

In beiden Sammlungen machen die Fleisch- und Fischspeisen weniger als die Hälfte der Rezepte aus. Die verwendeten Fleischsorten und Fischarten sind ebenfalls ähnlich. Unterschiede zeigen sich nur in der Häufigkeit wie etwa beim Schweinefleisch, das Philippine Welser nur in einem einzigen Gericht verwendete.

5.1.4 Gewürze

Wenngleich Gewürze aufgrund ihres hohen Preises sicherlich nicht zu den Hauptnahrungsmitteln zählten, müssen sie aufgrund ihrer hohen Popularität in den höheren Schichten, deren Verpflegung auf Reichstagen ja im Anschluss erläutert wird, hier angeführt werden. Gewürze zählten zu den wichtigsten und lukrativsten Handelsgütern im 16. Jahrhundert, die dank der Erschließung des Seeweges nach Indien den europäischen Speisen neue Aromen verleihen.³⁰² Trotz der hohen Preise wollten viele nicht auf Gewürze verzichten, da sie ein begehrtes Statussymbol waren.

Die Vormachtstellung im europäischen Handel war über lange Zeit fest in venezianischer Hand. Näher an wichtigen Umschlagplätzen – wie Alexandria oder Beirut – als viele andere Hafenstädte, besaß die Stadt einerseits einen geografischen Vorteil, andererseits verfügte Venedig über außergewöhnlich gute Schiffe. Produziert wurden die begehrten Gewürze in Indien und auf den Molukken, von wo aus sie über die Seidenstraße oder den Indischen Ozean zu den Häfen des mittleren Ostens gebracht wurden. Dort kauften die Venezianer ein und vertrieben die Waren anschließend zu hohen Preisen in ganz Europa.³⁰³ Ein Pfund Safran hatte in etwa den Gegenwert eines Pferdes.³⁰⁴ Ein bedeutender Umschlagplatz für Gewürze war die Reichsstadt Nürnberg.³⁰⁵ Pfeffer, Ingwer, Nelken, Zimt oder Muskat wurden ins Heilige Römische Reich gebracht.³⁰⁶

³⁰¹ Rabeler, Fleisch und Fisch, S. 120 – 123.

³⁰² Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 25.

³⁰³ Bitsch, Gesundheitsschädigung im Lebensmittelverkehr, S. 196.

³⁰⁴ Wegener, Küchenmeisterei, S. 14.

³⁰⁵ Bitsch, Gesundheitsschädigung im Lebensmittelverkehr, S. 196.

³⁰⁶ Rumm-Kreuter, Zubereitungstechniken, S. 237.

Nur die Wohlhabendsten konnten sich importierte Gewürze leisten, und es galt als Statussymbol, seinen Gästen ein stark gewürztes Mahl zu kredenzen.³⁰⁷ Sämtliche Kochbücher dieser Zeit sparten nicht mit Würzempfehlungen. „Mach’s ab mit ...“ heißt es an vielen Stellen der Küchenmeisterei. Laut Rumm-Kreuter verwendete man Gewürze gerne, um den Geschmack des wenig haltbaren Fleisches zu übertünchen.³⁰⁸ Selbst Wein wurde mittels Salbei, Flieder oder Rosmarin verfälscht.³⁰⁹ Neben ihrer aromatischen Beschaffenheit dienten Gewürze sowie Salz, das ebenfalls sehr kostbar war, vornehmlich dazu, Essen zu konservieren. Die wachsende Stadtbevölkerung, die ihre Nahrung nicht selbst produzierte, bedurfte lange haltbaren Essens.³¹⁰

Im 16. Jahrhundert bekam die Handelsmacht Venedig starke Konkurrenz von den Portugiesen. Diese hatten es geschafft, einen neuen Handelsweg rund um Afrika zu etablieren und konnten so Venedig und die Häfen des mittleren Ostens umgehen.³¹¹

5.2 Zubereitungstechniken und gängige Speisen

Bei der Zubereitung der Speisen lag die oberste Priorität der Köche auf der möglichst starken Veränderung des Geschmacks und des Aussehens. Der Eigengeschmack rückte in den Hintergrund, hervorstechen sollten starke Gewürze oder die Farbe des Gerichts. „Wer aber die grünen farb habe wil, der stoß peterling zu allen sachen [...]“³¹², wird in der Küchenmeisterei von 1490 erklärt. Der unbekannte Autor führt des Weiteren in die Kunst des Vergoldens von Speisen ein:

*Mach ein klein honigwasser, bestreich die metall damit und [tu, BK.] das gold oder silber darauf [...]. Du magst lebkuchen oder ander sach also vergülden [...]. Mach ein hölzern Scher damit du das Golt hebest und rürre das mit plosser Handt nit an. Es verdirbt anderst.*³¹³

³⁰⁷ Albala, Food, S. 16.

³⁰⁸ Gegenargumente vgl. Kapitel 4.4 „Fälschungen im Lebensmittelhandel“

³⁰⁹ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 25.

³¹⁰ Civitello, Cuisine, S. 141.

³¹¹ Albala, Food, S. 18.

³¹² Wegener, Küchenmeisterei, keine Seitenangaben/„Von durren vischen“.

³¹³ Ebd. „Von vergülter Speyß“.

Neben dem Vergolden war das Einfärben mit Sandelholz, Safran oder Maulbeeren keine Seltenheit. Sogar ungenießbare oder giftige Färbemittel wie Zinnoberrot, weißes Blei oder Grünspon wurden aus Unwissenheit eingesetzt. Besonders an den zahlreichen Fastentagen spielte man mit dem äußeren Erscheinungsbild des Essens. Fischsülze wurde beispielsweise in die Form eines Schweinekopfes gepresst, um wenigstens dem Anschein nach nicht auf Fleisch verzichten zu müssen. Opulente Schaugerichte erfreuten sich aber an allen Tagen des Jahres großer Beliebtheit.³¹⁴ Auch der Augsburger Zunftbürgermeister Ulrich Schwarz erwähnte in seinem zeitgenössischen Kochbuch die an Fasttagen beliebte Speiseimitation.³¹⁵ Wirklich repräsentativ sind diese Kochbücher nicht, gibt Rabeler zu bedenken, da sie eher Festtagsspeisen als Alltagsgerichte abbilden.³¹⁶

Grundsätzlich wurden Speisen mit den Fingern eingenommen, das Messer diente lediglich zum Zerteilen, Löffel waren in vielen Schichten nicht üblich und Gabeln lange Zeit von der Kirche verboten, da sie aufgrund ihrer drei Zacken als Werkzeug des Teufels angesehen wurde. Daher kamen von vorneherein einige Speisen nicht in Frage, wie dünne Suppen oder Gerichte, die nicht mit den Fingern verzehrt werden konnten. Da man vorwiegend über dem offenen Feuer kochte, waren die Zubereitungsmöglichkeiten eingeschränkt. Fleisch und Fisch wurden meist am Spieß gebraten oder mit dem Mörser zu Pasteten verarbeitet. Gemüse zerkochte man gerne zu einem Brei.³¹⁷ Van Dülmen nennt diesen insbesondere aus Getreidesorten (Hafer und Buchweizen) zubereiteten Brei als Hauptnahrungsmittel über lange Zeit.³¹⁸ Albala hingegen führt hier das Brot als häufigstes Endprodukt verarbeiteten Getreides an.³¹⁹ Typisch für das deutsche Gebäck war jedenfalls seine dunkle Farbe. Das Schwarzbrot hatte gegenüber Weißem den enormen Vorteil längerer Haltbarkeit, da es nicht so schnell austrocknete.³²⁰ Vielleicht schreibt Roeck aus diesem Grund dem Brot, wie auch Albala, die Stellung als wichtigstes Grundnahrungsmittel zu, das später selbst vom Erdapfel, der ab dem späten 16. Jahrhundert in Europa kultiviert wurde und sich im 18. Jahrhundert durchsetzte, nicht verdrängt werden

³¹⁴ Rumm-Kreuter, Zubereitungstechniken, S. 237f.

³¹⁵ Rabeler, Fleisch und Fisch, S. 115.

³¹⁶ Ebd., S. 117.

³¹⁷ Rumm-Kreuter, Zubereitungstechniken, S. 235.

³¹⁸ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 69.

³¹⁹ Albala, Food, S. 21.

³²⁰ Schubert, Essen und Trinken, S. 76.

konnte.³²¹ Van Dülmens Gegenargument weist Brot vorwiegend als Zuspeise bei den höheren Schichten aus, das bei den ärmeren Bevölkerungsschichten selten am Speiseplan stand. Denn für seine Herstellung bedurfte es eigener Backöfen und sehr fein gemahlenen Mehls, zwei Faktoren, die einer Popularisierung entgegenwirkten. Getreide wurde gerne zu einem flach gebackenen oder gerösteten Fladen verarbeitet, der beim Erkalten derart hart wurde, dass man ihn mit Wasser aufweichen musste, um ihn verzehren zu können. Dafür hatte der Fladen den großen Vorteil langer Haltbarkeit.³²² Ob Brot oder Brei als Hauptnahrungsmittel des 16. Jahrhunderts gegolten hat, lässt sich, trotz des Versuchs der angeführten Autoren, nicht klar feststellen. Wiegelmann führt dies auf die beachtlichen regionalen Unterschiede zurück und nennt als Beispiele etwa Bayern, für einen kaum vorhandenen Brotverbrauch, sowie Sachsen oder den Rheingau als Gegenden, wo die Landesordnung sogar vorschrieb, Brot müsse mindestens zweimal täglich dargereicht werden.³²³ Diese Ausgangslage muss bei den hier angeführten Daten immer mitbedacht werden.

Mit der von Italien ausgehenden Renaissance veränderten sich die Zubereitungstechniken. Stark von der Kochkunst des arabischen Raumes beeinflusst, verzichtete man nun auf übermäßiges Würzen und Verfälschen des Eigengeschmacks.³²⁴

5.2.1 Konservierung

Wollte man Lebensmittel haltbar machen, mussten sie in irgendeiner Weise weiterverarbeitet werden. Aus Getreide backte man, wie erläutert, Fladenbrote, die über längere Zeit aufbewahrt werden konnten. Eine andere Möglichkeit war, Korn noch unreif zu ernten und dann im Backrohr oder in der Sonne zu trocknen. Wollte man es dann verwenden, musste es einfach nur in frisches Brunnenwasser eingeweicht werden.³²⁵

Gemüse wurde sauer eingelegt, Obst dagegen gedörrt oder in Honig aufgehoben. Sollten Fisch und Fleisch nur kurzfristig haltbar gemacht werden, wurden sie mit heißem Fett, Öl

³²¹ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 24.

³²² Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 69.

³²³ Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen, S. 34.

³²⁴ Rumm-Kreuter, Zubereitungstechniken, S. 239.

³²⁵ Wegener, Küchenmeisterei, keine Seitenangaben/„Von obst lang zu halten“.

oder Talg übergossen.³²⁶ Außerdem konnte es auf verschiedenste Weise konserviert und weiterverarbeitet werden: geräucherter Schinken, Speck, Würste oder Fett konnten nach der jährlichen Schlachtung im Herbst über lange Zeit aufbewahrt werden.³²⁷ Rumm-Kreuter nennt als Möglichkeiten zur Haltbarmachung von Fleisch noch das Einpökeln und das Trocknen.³²⁸ Diesen Tipp liefert die Küchenmeisterei gleichermaßen für Fleisch und Fisch: „Item was man länger behalten will von vischen und wildpret, das muß man saltzen und durren und trocken behalten. Also ist es auch gestalt umb alles fleisch.“³²⁹ Milch konnte zu Topfen oder Käse weiterverarbeitet werden, Eier legte man zur Einlagerung in Kalkmilch.³³⁰ Zunftbürgermeister Ulrich Schwarz nannte in seinen Kochbüchern sogar ein Rezept für das Einwecken von Fisch. Dieser musste zunächst gebacken und dann in Pfeffer und einem Gemisch aus Essig und Honig eingelegt werden.³³¹ Selbst mit Empfehlungen für die Konservierung von Nüssen sparten zeitgenössische Kochbücher nicht: „Willst du welschnus oder hasselnus frisch behalten, so leg sie in frischen sandt in ein ecken eins trockenen kellers.“³³²

5.2.2 Die Zeit bestimmte „Mahl-Zeiten“

In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts versuchte man, ein Bewusstsein für die Uhrzeit zu schaffen und versah etwa die Rathausuhren mit einer Anzeige für die Viertelstunde. Wohlhabende Bürger leisteten sich mechanische Uhren. „[...] Stadtglocke und Uhr wurden zu Symbolen und Mitteln obrigkeitlicher Autorität, sie gesellten sich zu der im 16. Jahrhundert ansteigenden Flut von Verordnungen, mit denen Stadt und Staat die Menschen überschütteten.“³³³ Für gewöhnlich orientierte man seinen Tagesablauf dessen ungeachtet an der Anzahl der Sonnenstunden. Der Tag begann bei Sonnenaufgang und endete mit Sonnenuntergang, wodurch die Produktivität in den Wintermonaten erheblich zurückging. Die Mahlzeiten wurden an diesen Rhythmus angepasst und daher früher

³²⁶ Rumm-Kreuter, Zubereitungstechniken, S. 237.

³²⁷ Albala, Food, S. 62.

³²⁸ Rumm-Kreuter, Zubereitungstechniken, S. 236.

³²⁹ Wegener, Küchenmeisterei, keine Seitenangaben/„Von obst lang zu halten“.

³³⁰ Rumm-Kreuter, Zubereitungstechniken, S. 237.

³³¹ Rabeler, Fleisch und Fisch, S. 112.

³³² Wegener, Küchenmeisterei, keine Seitenangaben/„Von obst lang zu halten“.

³³³ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 22.

eingegenommen, als heute. So wurde meist zwischen vier und fünf Uhr in der Früh die Morgensuppe dargereicht. Sie bestand üblicherweise aus einer Mehleinbrenn mit Wasser und Beilagen. Die wichtigste Mahlzeit, das Mittagessen oder „Frühmahl“ genannt, folgte etwa um zehn Uhr. Zum Abendessen konnte man sich bereits ab 15 Uhr zusammenfinden, meist wurde es jedoch zwischen 16 und 18 Uhr eingenommen.³³⁴

5.3 Getränke

Bitsch gibt an, dass das einfache Volk überwiegend Wasser oder Schwachbier getrunken hat, wohingegen wohlhabendere Bürger Met und Wein bevorzugt haben sollen.³³⁵ Van Dülmen nennt Bier und nicht etwa Wasser oder Milch als das häufigste Getränk. Über Wein, gibt er zu bedenken, verfügte man nur in bestimmten Landstrichen.³³⁶ Roeck erwähnt ebenfalls die Trinkgewohnheiten der frühen Neuzeit und reiht den Wein hinsichtlich seiner Beliebtheit hinter dem Gerstensaft, Wasser, Milch und Most ein.³³⁷ Das könnte durch folgenden Umstand, den Bitsch anführt, erklärbar sein: „Wein wurde im Mittelalter in sehr großem Umfang angebaut, wie urkundlich belegbar, und zwar im Unterschied zu heute auch in Gegenden, wo die Ansprüche der Rebsorten an Klima und Boden kaum erfüllbar waren [...]“. ³³⁸ Trotz der möglicherweise geschmacklich fragwürdigen flüssigen Genussmittel soll die Alkoholsucht im 16. und 17. Jahrhundert, vor allem in Mitteleuropa, besonders ausgeprägt gewesen sein.³³⁹ „Der zugleich gemeinschaftsstiftende und agonale Trinkzwang folgte ganz den Gesetzen des archaischen Gelages.“³⁴⁰ Vergorene Getränke standen tagtäglich am Speiseplan. Ließ es sich irgendwie vermeiden, griff man vorzugsweise zu Bier oder Wein, bevor man Wasser trank. Dies galt in besonderem Maße für weite Teile der Stadtbevölkerung und die hohen Stände, am Land lag die Sache anders.³⁴¹ Sastrow beschwerte sich bei seinem Aufenthalt am Hof von

³³⁴ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 23f.

³³⁵ Bitsch, Trinken, S. 209.

³³⁶ Van Dülmen, Haus und Menschen, S. 69.

³³⁷ Roeck, Lebenswelt und Kultur, S. 25.

³³⁸ Bitsch, Gesundheitsschädigung im Lebensmittelverkehr, S. 193.

³³⁹ Bitsch, Trinken, S. 210.

³⁴⁰ Spode, Trunkenheit, S. 75.

³⁴¹ Ebd., S. 73.

Pforzheim darüber, lediglich eineinhalb „Stück“³⁴² Tischwein dargereicht bekommen zu haben, „[...] womit man, besonders im Sommer, nicht wohl auskommen konnte.“³⁴³ Aufgrund großer Armut beim Reichstag zu Worms 1545 musste er gar mit Brunnenwasser Vorlieb nehmen, wozu er meist ein Stückchen Brot aß.³⁴⁴ Antialkoholika waren also eher unpopulär, was den hohen pro Kopf Verbrauch an Wein erklärt. Spode gibt diesen mit einem Liter am Tag an, Bier dürfte sogar in noch größeren Mengen konsumiert worden sein, denn hier lag der jährliche Verbrauch pro Kopf durchschnittlich bei 250 bis 400 Litern, in norddeutschen Städten sogar bei bis zu 900 Litern.³⁴⁵ Dabei gilt es zu bedenken, dass man im 16. Jahrhundert eher leichten Wein produzierte, der schnell getrunken werden konnte, da die Haltbarkeit begrenzt war. Man kannte weder die Aufbewahrung in Flaschen noch den Korkverschluss. Daher kam es durchaus vor, dass ein Fass mit Wein jüngerer Datums höhere Preise erzielte, als eines, das bereits lange eingelagert gewesen war.³⁴⁶

Mit besonderer Vorliebe wurde Weißwein getrunken.³⁴⁷ Montaigne schwärmte auf seinen Reisen: „Die Weine sind gut und, wie überhaupt in Deutschland, meist weiß; sie lassen sie in Augsburg fünf bis sechs Tagesreisen weit herkommen.“³⁴⁸ Unter den Weinen ist etwa der Landwein zu nennen, der preiswert war und deshalb von Schenken nur zu Mengen von maximal 300 Eimern ausgegeben werden durfte. Damit sollten vermutlich zu große Gewinne unterbunden werden, denn bei anderen Weinen gab es keine Mengenbeschränkungen. Mit dem Begriff Landwein wurde meistens ein regionales Produkt, das leicht zu erwerben und billig war, bezeichnet.³⁴⁹ Zu den bekanntesten deutschen Weinen zählten der Elsässer, der Franken- und Neckarwein (Esslingen, Heilbronn), Rheinwein oder Osterwein (Wien und Wachau). Importiert wurden hingegen der Malvasia (Griechenland), Welsch (Italien) und Rainfal (Istrien), Romania (Griechenland, Mittelmeerraum), Muskateller (Kreta) sowie Bastert (Spanien).³⁵⁰

Im Spätmittelalter besaßen zahlreiche Städte einen eigenen Weinmarkt mit umfangreichem Sortiment. Eine dominante Stellung nahm, speziell in den Küstenstädten,

³⁴² Hier Bezeichnung für ein kleines Maß.

³⁴³ Kohl, Sastrow, S. 74.

³⁴⁴ Ebd., S. 281.

³⁴⁵ Spode, Trunkenheit, S. 74. Siehe auch: Dirlmeier, Untersuchungen, S. 326f.

³⁴⁶ Hellmuth, Trinkkultur, S. 223.

³⁴⁷ Sprandel, Malvasia, S. 22.

³⁴⁸ Montaigne, Reisetagebuch, S. 62f.

³⁴⁹ Sprandel, Malvasia, S. 46f.

³⁵⁰ Die Aufzählung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

der Rheinwein ein. Im Binnenland bevorzugte man mitunter Exportsorten, wie etwa im sächsischen Grimma den Kötzschenbroda von der Elbe. Auch im Süden wurde eher Land- als Rheinwein getrunken.³⁵¹ Sieht man also von den norddeutschen Küsten und einigen Regionen in Mitteldeutschland ab, traten an die Stelle des Rheinweins vielerorts lokale Erzeugnisse. Die häufigsten deutschen Exportweine, die das Sortiment ergänzen sollten, waren Franken und Elsässer, in Regensburg der Osterwein und in kleinen Abgaben der Neckarwein. Auf den meisten Weinmärkten besonders der größeren Städte erzielten griechische Weine die höchsten Preise. Spitzenreiter war der Malvasia.³⁵² Unter den deutschen Weinen nahm in Städten wie Nürnberg, Augsburg oder Konstanz der Elsässer eine Führungsrolle ein.³⁵³

Während des 16. Jahrhunderts verbreitete sich der Branntwein als beliebtes Konsummittel, davor hatte er rein medizinischen Zwecken gedient.³⁵⁴ Zunächst wurde dieses hochprozentige Getränk von Apotheken und Krämern vertrieben, später etablierten sich Branntweinstände an öffentlichen Plätzen und der Verkauf in Ratskellern.³⁵⁵ Im Verhältnis zu Wein und Bier blieb der Verbrauch aber relativ gering.³⁵⁶ Aufgrund der hohen Kosten in der Produktion blieb das teure Endprodukt für die breiten Bevölkerungsschichten unerschwinglich.³⁵⁷ Daneben erfreute sich der Schaumwein eines regen Zuspruchs. Getränke des täglichen Bedarfs in der Moderne, Tee, Kakao oder Kaffee, kamen erst ab dem 17. Jahrhundert nach Mitteleuropa.³⁵⁸

5.4 Fälschungen im Lebensmittelhandel

Als sich im Mittelalter das Städtewesen entwickelte und sich die Selbstversorgung hin zu einer gewerblichen Versorgung wandelte, erkannte man die Notwendigkeit, Rechtssicherheit zu schaffen und Lebensmittelgesetze zu erlassen. Diese betrafen Gewicht, Maße und Qualität der Ware und galten gleichermaßen für Kauf und Verkauf. Verstöße

³⁵¹ Sprandel, Malvasia, S. 89ff.

³⁵² Ebd., S. 94f.

³⁵³ Ebd., S. 98.

³⁵⁴ Bitsch, Trinken, S. 211.

³⁵⁵ Spode, Trunkenheit, S. 76.

³⁵⁶ Ebd., S. 78.

³⁵⁷ Hellmuth, Trinkkultur, S. 220

³⁵⁸ Bitsch, Trinken, S. 211.

gegen die Gesetzgebung waren nicht selten, verdorbene oder verfälschte Nahrungsmittel gelangten häufig in Umlauf.³⁵⁹

Fisch und Fleisch:

Beanstandet wurden hier speziell das Schlachten erkrankter Tiere und zu lange Lagerzeiten, die ungenießbares und fauliges Fleisch hervorbrachten. Bereits im Mittelalter kannte man Tricks, verdorbener Ware ein frisches Aussehen zu verschaffen. Vor Feiertagen war es gebräuchlich, Fleisch und Fisch in großen Mengen zu horten, um es dann zu überteuerten Preisen verkaufen zu können. Vor allem dadurch entstanden zu lange Aufbewahrungszeiträume. Derartige Praktiken waren mit großer Wahrscheinlichkeit gleichermaßen auf den Reichstagen üblich. Um solcherlei Missbrauch zu verhindern, erließ man entsprechende Lebensmittelgesetze, die den gegenwärtigen glichen. Man unterschied etwa nicht kastrierte von kastrierten Tieren in ihrer Güte, da das Fleisch von Kapaunen oder Ochsen (kastrierte Hähne und Stiere) wesentlich fetter war. Gab man also Fleisch von Nichtkastrierten aus und pries es aber als das von kastrierten Tieren an, galt es als „Täuschung“. Andere Vorschriften sind aus heutiger Perspektive weniger nachvollziehbar. Unter die Kategorie „gesundheitsschädlich“ fiel das Fleisch von unterentwickelten Kälbern, das heute lediglich als minderwertig betrachtet wird.³⁶⁰

Auch auf jenen Märkten, wo lebendes Vieh angepriesen wurde, war Vorsicht geboten. So hieß es in der Reichstagsordnung zu Augsburg 1582, dass zu den Ross-, Vieh- und Schweinemärkten unter keinen Umständen „krank und untauglich Vihe“ gebracht werden durften.³⁶¹

Wein:

Um minderqualitativen Wein zu verbessern, griff man bei der Weinherstellung zu einer Reihe von Zusätzen, die der Klärung, Entsäuerung, Stabilisierung oder Geschmacksverbesserung dienen sollten. Manche dieser Zutaten hatten gesundheitsschädliche Nebeneffekte. Selbst der Verschnitt mit Wasser war durch die oft

³⁵⁹ Bitsch, Gesundheitsschädigung im Lebensmittelverkehr, S. 191.

³⁶⁰ Ebd., S. 193.

³⁶¹ Machoczek, Reichstag zu Augsburg 1582/2, S. 1061. Siehe auch: Aulinger, Bild des Reichstags, Maul und Klauenseuche.

bakterielle Verunreinigung desselben nicht unbedenklich. Gängig war daneben das Vermischen von gutem mit fauligem Wein³⁶² oder das Verfälschen des Geschmacks mittels Gewürzen.

Gewürze:

Gewürze wurden auf den Handelswegen importiert und waren außerordentlich teuer. Dass hier vielfach Fälschungen unter die Ware gemischt wurden, ist naheliegend. Der Safran stand hier an oberster Stelle, da etwa 100.000 Blüten benötigt wurden, um ein Kilogramm zu gewinnen. Bis heute weisen Safranproben mehrheitlich unerlaubte Verfälschungen auf.³⁶³ Um auf die Missstände zu reagieren, findet sich im Reichsabschied von 1551 sogar ein Gesetz zum „geschmierten Safran“. Da heißt es, dass der importierte Safran, etwa aus Aragonien, oft durch Befeuchten verunreinigt und dieser häufig in gefälschter Form verkauft wird, so dass der Käufer „[...] oley, schmaltz oder andere unsauberkaitten fur saffran betzalen soll.“³⁶⁴ Um solchen Betrug in Zukunft zu unterbinden, war es den Gewerbetreibenden fortan untersagt, gefälschten Safran ins Reich zu importieren oder daselbst zu verkaufen. Bei Nichteinhaltung sollten die Gewürze konfisziert und der Betroffene vor Gericht gebracht werden. Jeder Betrug war außerdem den Behörden mitzuteilen.³⁶⁵

Dass Gewürze dazu gedient hätten, schlecht schmeckendes Fleisch geschmacklich aufzuwerten, halten Oliver Becker und Karsten Plöger, zumindest was die städtischen Oberschichten betrifft, für ein hartnäckiges Gerücht. In urbaner Umgebung gab es für reiche Patrizier genügend Optionen, Frischware zu erlangen. Viel eher wurden Gewürze zum Einfärben von Fleisch verwendet. Ansonsten landeten sie in Suppen, Soßen, Würzwein, Kuchen oder Konfekt.³⁶⁶ Civitello betont ebenfalls mit Nachdruck, dass Gewürze weder im Mittelalter noch in der frühen Neuzeit zum Übertünchen alten und fauligen Fleisches verwendet wurden. „The class of people who could afford spices could

³⁶² Bitsch, Gesundheitsschädigung im Lebensmittelverkehr, S. 195.

³⁶³ Ebd., S. 196.

³⁶⁴ Reichstag zu Augsburg 1550/51/2, S. 1599.

³⁶⁵ Bitsch, Gesundheitsschädigung im Lebensmittelverkehr, S. 196.

³⁶⁶ Plöger/Becker, Gewürze, S. 143.

also afford meat, which was butchered fresh daily.”³⁶⁷ Auch keines der zeitgenössischen Kochbücher soll Angaben dazu gemacht haben, Gewürze in dieser Form zu verwenden.³⁶⁸

Brot:

Brottäuschungen betrafen insbesondere den Maß- und Gewichtsbruch. Bedenkliche Beimischungen waren nicht die Regel.³⁶⁹ Einige Städte verfügten über Bäckerordnungen, die die Zutaten und die Größe von Broten bestimmten.³⁷⁰ In der Taxordnung zum Reichstag in Augsburg 1582 ist ein Hinweis darauf zu finden. Es sollte gezielt auf qualitatives, unverfälschtes Brot mit einem dementsprechenden „Pfenwert“³⁷¹ geachtet werden.³⁷² Das Brot musste also aufgrund seiner Inhaltsstoffe und seines Gewichts den Betrag wert sein, um den es angepriesen wurde.

Gefälschte Lebensmittel waren auf den Reichstagen keine Seltenheit. Lebensmittelengpässe trugen dazu ebenso bei wie die Gier der Verkäufer, die aufgrund der enormen Nachfrage hohe Profite einfuhren, welche durch Fälschungen noch gesteigert werden konnten. Die auswärtigen Besucher waren auf die ortsansässigen Händler angewiesen und konnten es sich, sofern sie nicht andere Maßnahmen trafen, die nachfolgend erläutert werden, nicht leisten, die Qualität der Waren zu hinterfragen.

³⁶⁷ Civitello, Cuisine, S. 141.

³⁶⁸ Ebd.

³⁶⁹ Bitsch, Gesundheitsschädigung im Lebensmittelverkehr, S. 199.

³⁷⁰ Ebd., S. 199; und Albala, Food, S. 111.

³⁷¹ „was einen pfennig wert, dafür zu haben ist“ [Bd. 13, Sp. 1671]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=pfennigwert> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

³⁷² Machoczek, Reichstag zu Augsburg 1582/2, S. 1058.

6. Verpflegungssituation auf den Reichstagen des 16. Jahrhunderts

Die Nahversorgung von Großstädten wie Augsburg, mit rund 50.000 Einwohnern, konnte bereits Ende des 15. Jahrhunderts (da zählte Augsburg noch 20.000 Einwohner) nicht mehr gewährleistet werden. Ein Teil des Bedarfs wurde zwar durch das Umland gedeckt, viele Bürger hielten außerdem inner- und außerhalb der Stadtmauern ihr eigenes Vieh.³⁷³ Dennoch mussten, durch Einrichtung eines überregionalen Handels mit Schlachtvieh, die fehlenden Ressourcen ausgeglichen werden. Zur Jahrhundertwende importierte man sogar Ochsen aus Ostmitteleuropa.³⁷⁴ Vom Reichstag zu Speyer 1570 ist bekannt, dass die Stadt „[...] nicht in der Lage [war, BK], selbst die nötigen Mengen an Getreide, Wein, Heu, Stroh und Brennholz heranzuschaffen.“³⁷⁵ Speyer umfasste damals etwa 8000 Einwohner, tausende Besucher wurden erwartet.³⁷⁶ Alleine der Hofstaat des Kaisers umfasste 780 Mitglieder, die Kurfürsten von Mainz und Trier hatten 400 und 250 Begleiter angekündigt.³⁷⁷ Dass die Versorgungsproblematik auf Reichstagen unter diesen Voraussetzungen nicht unbeträchtlich war, erschließt sich durch die angeführten Zahlen. Städte, die aufgrund ihrer Größe bereits ohne tausende von Reichstagsbesuchern Schwierigkeiten hatten, ihren Bedarf zu decken, kämpften ebenso mit Lebensmittelengpässen während der Reichstage wie kleine Städte, die aus allen Nähten platzten. Nur aufgrund der guten Zusammenarbeit der Besucher, der Städte und ihrer Einwohner konnten derart umfangreiche Veranstaltungen gelingen.

Die im nachfolgenden Kapitel wiedergegebenen Vorbereitungsmaßnahmen zeigen, dass es notwendig gewesen war, den Aufenthalt in einer Reichsstadt von langer Hand zu planen, um die Verpflegung sicherzustellen. Preise in schwindelerregender Höhe und knappe Güter erforderten bei den Besuchern wie bei den Austragungsorten planerisches Geschick, aber auch finanzielle Opfer. Sastrow erwähnt die Preisanstiege während des Reichstages zu

³⁷³ Rabeler, Fleisch und Fisch, S. 110

³⁷⁴ Ebd., S. 111.

³⁷⁵ Lanzinner, Der Reichstag zu Speyer 1570/1, S. 152.

³⁷⁶ Ebd., S. 151.

³⁷⁷ Ebd., S. 152.

Speyer 1542, insbesondere bezüglich des Fisches. Frisch gefangener Salm (Lachs) aus dem Rhein soll überteuerte 16 Taler gekostet haben.³⁷⁸ Nicht selten verschuldeten sich die Besucher während ihrer Aufenthalte beträchtlich. Daran waren freilich nicht nur die hohen Kosten für Nahrungsmittel, sondern ebenso das häufige und aufwendige Feiern schuld:

*Es vertaten auch Fürsten und Herren mit dem vielen übermäßigen Bankettieren nicht nur, was in ihren Schatzkammern vorhanden war und sie mit sich gebracht hatten im Wert von vielen tausend Talern, sondern sie mußten auch mit großer Mühe unter unwiederbringlichem Schaden und Verdruß soviel aufnehmen, daß sie aus Augsburg gerade noch ohne Schimpf und Schande scheiden konnten.*³⁷⁹

Am „Geharnischten“ Reichstag zu Augsburg 1547/48 sollen die Besucher häufig „bankettiert“ haben. Vor allem König Ferdinand, so Saströw, hätte jeden Abend Gäste gehabt, die vortrefflich bewirtet wurden.³⁸⁰ Dass die Reichstagsbesucher dem Feiern nicht abgeneigt waren, geht dazu aus einer Anekdote des Augsburger Ratsdieners Paul Hektor Mair hervor. So sollen auf besagtem Reichstag drei kaiserliche Trabanten in der Weinschenke des damals bekannten Wirten Michel Kaufmann von Giengen dem Älteren eingekehrt sein und dort gezecht haben. Um die fünf Flaschen Rainsal (Rainfal) zu je 36 Pfennigen hätten sie getrunken und nichts als Brezen dazu gegessen.³⁸¹ Eine Begebenheit, die, aufgrund des Ausmaßes des Trinkgelages, Mair offensichtlich erwähnenswert gewesen war.

Die folgenden Kapitel bilden die verschiedensten Verpflegungsmöglichkeiten ab, zeigen Versorgungsschwierigkeiten auf und benennen Verordnungen und Reglements, die während der Reichstage einzuhalten waren.

³⁷⁸ Kohl, Saströw, S. 71.

³⁷⁹ Ebd., S. 146.

³⁸⁰ Ebd., S. 143.

³⁸¹ Augsburger Chroniken, S. 339.

6.1 Vorbereitungsmaßnahmen

Um die Städte gegen einen derartigen Bevölkerungsanstieg, wie er während eines Reichstages stattfand, zu wappnen, musste vor allem der Versorgungsfrage frühzeitig nachgegangen werden. Maßnahmen trafen auf der einen Seite die Stadt selbst, auf der anderen Seite die Reichstagsbesucher.

Kohler gibt in seiner Abhandlung an, dass der Versorgungsproblematik nur unzureichend entgegengewirkt werden konnte. Maßnahmen, die von den Reichsstädten getroffen wurden, waren die Einbeziehung des Umlandes als Nahrungslieferanten oder das Verbot des „Vorkaufs“, das an Markttagen und im Radius von mehreren Meilen rund um die Stadt galt.³⁸² Zeitgerechte Absprachen mit Wirten, Fischern, Gärtnern, Bäckern oder Metzgern waren notwendig, um etwaige Lieferschwierigkeiten zu vermeiden.³⁸³ Die weniger renommierten Herbergen erhielten 1526 die Weisung, 60 Fuder³⁸⁴ Gebirgswein zu bestellen, die angesehenen Wirtshäuser durften hingegen nur 20 Fuder in Auftrag geben. Warum hier ein Unterschied gemacht wurde, geht aus den Reichstagsakten nicht hervor. Die Kornmeister hatten drei Malter³⁸⁵ Hafer zu kaufen und sich ausreichend mit Mehl auszustatten. Die Zünfte, also Bäcker, Fischer und Metzger, waren dafür verantwortlich, den Fisch- und Fleischmarkt zu überwachen und diesen ausreichend zu bestücken. Dabei wurde genau geregelt, wo die Verkaufsstände der heimischen Gewerbetreibenden und die der auswärtigen aufzustellen waren. Brot und Gebäck wurden an einem anderen Standort vertrieben als Fleisch, Fisch wiederum separat.³⁸⁶ Für Kraut gab es gemeinsam mit Grundnahrungsmitteln ein eigenes Marktgebiet und der Holzverkauf bekam ebenfalls einen eigenen Bereich zugewiesen.³⁸⁷ Diese Aufteilung lässt sich heute noch in einigen Städten,

³⁸² Kohler, Wohnen und Essen, S. 233. Siehe Kapitel 6.4, „Regeln und Gesetze des Lebensmittelhandels“.

³⁸³ Ebd., S. 240.

³⁸⁴ „in der bedeutung eines groszen maszes, das nach seinem umfange einer wagenladung gleichkommt oder nach dieser bestimmt wurde.“ [Bd. 4, Sp. 365]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=fuder> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr). Ahd. fuodar = Wagenladung. Vgl. Alberti, Mass und Gewicht, S. 319. Entspricht etwa 950 Liter. Vgl. Kohler, Wohnen und Essen, S. 254.

³⁸⁵ „den umfang desselben bestimmt eine reichssatzung von 1441: was ein man eine stiege hinauf tragen kan, an weiz oder rocken, das soll ein malter sein“ [Bd. 12, Sp. 1511]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=malter> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr). Entspricht etwa 160 Liter. Vgl. Kohler, Wohnen und Essen, S. 254).

³⁸⁶ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 126.

³⁸⁷ Ebd., S. 127.

etwa in Wien, nachvollziehen. Plätze wie der Fleischmarkt, der Kohlmarkt, der Getreidemarkt oder der Heumarkt zeugen von den lange Zeit bestehenden Marktzonen.

Weitere Anweisungen 1526 sahen vor, dass der Platz, an dem der Weinmarkt abgehalten werden sollte, noch gepflastert werden musste. Lebendiges Vieh durfte zwar innerhalb der Stadtmauern verkauft werden, Schweineställe waren hingegen, um Gestank und Dreck zu vermeiden, außerhalb zu errichten.³⁸⁸ Den Bäckerzünften wurden von der Stadt Speyer 500 Malter Hafer geliehen, die an alle Bäcker zu verteilen waren. Nach Ablauf des Reichstages mussten pro Malter elf Pfennige entrichtet werden.³⁸⁹ Außerdem hatten mehrere Bäcker zugesagt, jeweils für die Bereitstellung von 13 Guttern³⁹⁰ Weißmehl sowie 50 Guttern Roggenmehl zu sorgen und es während des Reichstages nicht an Brot und Wecken mangeln zu lassen. Sollten die Bäcker ihre Aufgaben nicht sorgfältig erledigen, so wurde es ihnen daraufhin zeitlebens untersagt, ihren Beruf in Speyer auszuüben.³⁹¹ Auch die Metzgerzunft erhielt Vorschriften, die nur für die Dauer des Reichstages gelten sollten. Die verschiedenen Fleischsorten (Kalb, Rind, Schwein, Hammel) mussten abhängig von ihrem Wert nach Gewicht verkauft werden. Ein jeder, der mit dieser Zunft zu schaffen hatte, einschließlich Knechte und Söhne von Metzgern, wurde dazu angehalten, so viel Fleisch wie möglich zu beschaffen, um Engpässen entgegenzuwirken.³⁹²

Kaiser, Fürsten und Hofgesinde profitierten einerseits vom Vorkaufsrecht, andererseits von Naturalgeschenken seitens der Reichsstadt, die sich in Unkosten stürzte, um ihre Ehrengaben zu überreichen.³⁹³ In der Edition zum Nürnberger Reichstag 1542 steht geschrieben, dass für Pfalzgraf Friedrich, der vom Kaiser als Kommissar auf den Reichstag beordert worden war, vom städtischen Rat 24 Kandl³⁹⁴ Wein, und weil man zu dieser Zeit

³⁸⁸ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526.

³⁸⁹ Ebd., S. 330.

³⁹⁰ „flasche mit weitem bauch und langem, engem halse“ [Bd. 9, Sp. 1482]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=gutter> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr). 13 Gutter entsprechen also 13 Flaschen, hier gefüllt mit Mehl. Da weder Verdenhalven noch Alberti die Einheit „Gutter“ anführen, kann nur die Einheit „Flasche“ als Anhaltspunkt herangezogen werden. 1 Flasche = 1 Liter. Vgl. Verdenhalven, Alte Maße, S. 23.

³⁹¹ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 330.

³⁹² Ebd., S. 331.

³⁹³ Ebd., S. 233. Siehe Kapitel 7, „Abrechnung der Reichstagsbesucher“.

³⁹⁴ Ein „masz, wie auch kanne“ [Bd.11, Sp. 159], „zum schenken oder trinken“ [Bd. 11, Sp.158]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=kandel> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr). Die Mengenangaben zur „Kanne“ schwanken bei Verdenhalven stark. Überwiegend entsprach 1 Kanne aber etwa 1,3 Litern. Vgl. Verdenhalven, Alte Maße, S. 30. Bei Alberti misst die bayrische Kanne 1,06903 Liter, am nächsten kommt dem Liter aber die Dresdner Kanne. Vgl. Alberti, Mass und Gewicht, S. 322f.

keine Fische bekommen konnte, noch ein Fass³⁹⁵ Malvasia als Geschenke bereitgestellt wurden.³⁹⁶ Für die Gemahlin des Fürsten, die später anreiste, hatte der Rat 32 Kandl Wein und zwei Scheffel³⁹⁷ voll Fisch vorbereitet, den es dann offensichtlich wieder gegeben haben muss.³⁹⁸ Für Markgraf Albrecht zu Brandenburg war gleichermaßen vorgesorgt worden. Ihm sollten ebenfalls 24 Kandl Wein und ein Fass Malvasia überreicht werden. Die älteren Ratsherren waren im Vorfeld außerdem dazu angehalten worden, sich zu überlegen, mit welchem Kleinod dem Fürsten Ehrerbietung angezeigt werden könnte.³⁹⁹ In Speyer 1526 sollte für jede fürstliche Durchlaucht – womit jedoch ausschließlich Erzherzog Ferdinand gemeint war – ein Fuder Wein, 40 Malter Hafer und zwei Salmen, für jeden Kurfürsten ein halbes Fuder Wein, 30 Malter Hafer und ein Salm sowie für kurfürstlichen Botschafter, einfache fürstliche Botschafter, ebenso wie für Prälaten und Grafen des Reichs eine halbe Ome⁴⁰⁰ Wein dargeboten werden.⁴⁰¹

1542 versicherte sich der mittlerweile zum König gekrönte Ferdinand vor seiner Ankunft selbst darüber, dass alles bereitstünde, wenn er eintreffen würde. Den Ratsherren oblag es, sein Quartier zumindest mit dem Notwendigsten auszustatten. Dazu zählten Heu, Stroh und Holz, das für mehrere Tage reichen sollte, Wassertröge und eine Wasserzufuhr sowie die Errichtung einer Schenke, die mit zwei Wagenladungen an rotem und weißen Wein, zwei Fässern Malvasier, sechs Schaffeln⁴⁰² Fisch und 18 Sumer Hafer ausgestattet werden sollte.⁴⁰³ Auch David Lauck hatte 1582 bereits vor seiner Abreise Vorkehrungen getroffen. Er gab bei der Stadt Augsburg eine Weinbestellung im Wert von neun spanischen Dukaten⁴⁰⁴ in Auftrag, die dann nach seiner Ankunft geliefert wurden.

³⁹⁵ 1 Fass entsprach in Bayer 25 Eimern, also 17,104 Hektolitern. Vgl. Alberti, Mass und Gewicht, S. 319; und Verdenhalven, Alte Maße, S. 22.

³⁹⁶ Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 141.

³⁹⁷ 1 Schäffel entspricht 222,36 Litern. Vgl. Verdenhalven, Alte Maße, S. 45.

³⁹⁸ Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 142.

³⁹⁹ Ebd., S. 145.

⁴⁰⁰ Ohm = „ein bestimmtes groszes flüssigkeitsmasz, entlehnt aus mlat. ama, gefäsz, weinmasz vom griech. ὄμη, wassereimer, lat. ama, feuereimer“ [Bd. 13, Sp. 1200]. In:

<http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=ohm> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

Verdenhalven bemisst die Ome oder das Ohm mit etwa 150 Litern, ebenso wie Alberti. Vgl. Verdenhalven, Alte Maße, S. 38; und Alberti, Mass und Gewicht, S. 327.

⁴⁰¹ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 330.

⁴⁰² „rundes, hölzernes gefäsz, kübel“ [Bd. 14, Sp. 2016]. In:

<http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=schaffel> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

⁴⁰³ Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 137f.

⁴⁰⁴ „Zum Gulden wurde der Dukat im Verhältnis 1:1,5 umgerechnet [...]“. Vgl. Edelmayer, Söldner und Pensionäre, S. 28 (Fußnote). 9 spanische Dukaten waren demnach 13,5 Gulden.

Außerdem erstand er im Juni sechs Fass Neckarwein um 32 Schillinge⁴⁰⁵ für die gesamte hessische Gesandtschaft.⁴⁰⁶

Viele Reichstagsbesucher bemühten sich überdies darum, ihren Bedarf an Lebensmitteln durch Nahrung aus ihren eigenen Territorien zu decken.⁴⁰⁷ „Die Reichsstände trachteten nach Möglichkeit, den Einkauf in der Reichstagsstadt zu vermeiden und stattdessen Lebensmittelvorräte zum Reichstag mitzunehmen.“⁴⁰⁸ Einige Fürsten nötigten ihre Untertanen dazu, dementsprechende Vorräte zur Verfügung zu stellen. Dennoch konnten weder Nahrungsmittelknappheit noch das tägliche Ansteigen der Preise verhindert werden. Diesbezügliche Überlegungen im Vorfeld des Reichstages zu Augsburg 1530 beschäftigten sich vor allem mit in der Region knappen Gütern sowie mit einer Auswahl unabdinglicher Lebensmittel. Butter, Dörrfisch, Wildbret und Gewürze fanden sich hier wieder, und der Augsburger Rat empfahl den Anreisenden, solcherlei Lebensmitteln selbst mitzuführen. Woran es der schwäbischen Reichsstadt keinesfalls mangelte, war Wein. Bier hingegen sollte besser rechtzeitig importiert werden.⁴⁰⁹ Dem sächsischen Kurfürsten erschien es weit dringlicher als den Augsburger Räten, bei Reichstagen in Worms oder Speyer größere Mengen an Proviant per Schiff in die Städte zu transportieren. Er verlangte beim Reichstag zu Speyer 1526 500 Eimer Wein, 300 Eimer Bier, 4000 Summer Hafer sowie Fleisch – das alles sollte 500 Personen zwei Monate lang versorgen – über den Main-Rhein-Wasserweg heranzuschaffen.⁴¹⁰ Sollte es dennoch an etwas mangeln, sah die Reichstagsordnung vor, dass der städtische Rat alles in seiner Macht stehende tun müsse, um dem beizukommen.⁴¹¹

⁴⁰⁵ In Lüneburg 1562 war 1 Schilling gleich 12 Pfennig. Vgl. Verdenhalven, *Alte Maße*, S. 46.

⁴⁰⁶ Lanzinner, *Warten auf den Reichstag*, S. 170.

⁴⁰⁷ Kohler, *Wohnen und Essen*, S. 233.

⁴⁰⁸ Ebd., S. 239.

⁴⁰⁹ Ebd., S. 239.

⁴¹⁰ Ebd., S. 239f. (inkl. Fußnote, S. 240).

⁴¹¹ Ebd., S. 142.

6.2 Verpflegungsmöglichkeiten

Reichstagsbesucher nutzten mehrere Möglichkeiten, um ihre Verpflegung auf den Reichstagen sicherzustellen. Große Reichsstände, die samt umfangreichem Gefolge anreisten, nahmen mit Vorliebe ihre eigene Küche plus Personal mit. Für das Betreiben größerer Küchen war oftmals, wegen der bereits erläuterten Raumknappheit, oft nicht genügend Platz vorhanden. Eine weitere Option lag darin, die Küche seiner Gastgeber mitzubেনutzen. Das hatte in der Regel zur Folge, dass die gesamte Familie des Wirtes inklusive des Gesindes auf Kosten der Besucher mitaß. Trotz dieser offensichtlichen Unannehmlichkeiten gibt Kohler an, dass diese Variante die billigere war.⁴¹²

Zu den teuersten Möglichkeiten zählte sicherlich das Essen in öffentlichen Gastronomiebetrieben, wobei es hier eine große Preisspanne gab. In den eigens für Reichstage vom Reichserbmarschall errichteten Garküchen konnte man vergleichsweise einfach und günstig speisen, da die Preise der Taxordnung unterlagen.⁴¹³ Der Vorteil dieser Einrichtungen war neben der schnellen Küche, dass damit die indirekten Steuern, die der Stadt zustanden, umgangen werden konnten.⁴¹⁴ Sie waren vor allem für Einzelpersonen gedacht und es speisten hier Fürsten, ebenso wie Gesandte und das Gesinde.⁴¹⁵ Aulinger benennt „Fremde“ und „Juden“ als Zielgruppe, wobei unter den Fremden Reichsstände und ihr Gesinde, Räte, fremde Kaufleute, Handwerker und Beobachter des Reichstagsgeschehens verstanden wurden. Ab 1582 beschränkte man die Zahl der Garküchen auf zwei bis drei, da es fortan den Ständen und BürgerInnen verboten war, dort zu essen.⁴¹⁶

Albala bezeichnet Garküchen als das „Fast Food“ der frühen Neuzeit, da man fertig zubereitete Gerichte zum Mitnehmen erhielt. Solcherlei Fertigspeisen sollen zwar praktisch und schmackhaft, indes auch versalzen gewesen und mit viel Zwiebel und Knoblauch versehen worden sein.⁴¹⁷

⁴¹² Kohler, Wohnen und Essen, S. 247.

⁴¹³ Ebd.

⁴¹⁴ Aulinger, Bild des Reichstages, S. 129.

⁴¹⁵ Kohler, Wohnen und Essen, S. 247f.

⁴¹⁶ Aulinger, Bild des Reichstages, S. 129 (Fließtext und Fußnote).

⁴¹⁷ Albala, Food, S. 112.

Selbst Bäckereien waren für Kundschaft ohne eigene Küche eingerichtet. Sie boten jenen Kunden, die keinen Ofen besaßen, die Möglichkeit, ihren Brot- oder Kuchenteig backen zu lassen.⁴¹⁸ Das betraf sowohl Reichstagsbesucher wie ärmere Städter. Straßenverkäufer, die überwiegend „Fingerfood“ und Limonade feilboten, gehörten ebenfalls zum städtischen Erscheinungsbild. Wollte man sich lieber zuhause bekochen lassen, gab es bereits im frühmodernen Europa die Möglichkeit, Lebensmittellieferanten einzustellen. Diese richteten Feierlichkeiten, Hochzeiten und Gelage aus.⁴¹⁹

Gedachte man, kostspieliger zu dinieren, konnte man innerhalb einer reichhaltigen Palette an teuren Wirtshäusern wählen. Zunächst einmal ist vorwegzuschicken, dass es Restaurants im heutigen Sinne, mit umfangreichen Speisekarten, festen Preisen und kleinen, separaten Tischen, erst seit Mitte des 18. Jahrhunderts gibt.⁴²⁰ Dennoch boten verschiedene Einrichtungen etwas zu essen an. Schankwirtschaften etwa, die ihr Hauptgeschäft mit dem Verkauf von Alkohol erzielten, boten Besuchern eine kleine Auswahl an Speisen dar: meist konserviertes oder stark gesalzenes Essen, das nicht einmal gewärmt werden musste. Albala führt konservierten Fisch, Schinken und Würste sowie vorbereitetes, gebratenes Fleisch oder Pasteten an. Einerseits konnte der Hunger der Gäste gestillt, andererseits deren Durst erneut angeregt werden. Die Wirtshauskost war meist aufwendiger als jene in Tavernen, dafür umfasst die Tageskarte kaum mehr als eine Speise, und diese musste zu einer bestimmten Uhrzeit eingenommen werden. Warme Gerichte, Suppen, Eintöpfe, Geflügel und Fisch fanden sich am Speiseplan.

Ganz angetan war Montaigne von den deutschen Gastronomiebetrieben. Von nur einer Speise war bei ihm keine Rede, ganz im Gegenteil, er lobte die große Auswahl bei Tisch und die ausgezeichnete Qualität der Speisen:

Im Punkt der Bewirtung sind sie so üppig und abwechslungsreich in den Gängen: Suppen, Saucen, Salate aller Art, und das alles in den guten Gasthäusern so wohlschmeckend, daß kaum die Küche des französischen Adels daneben aufkommen kann. [...] Sie haben viel guten Fisch, der mit dem Fleisch aufgetragen wird. Die Forellen mögen sie nicht, sie essen nur ihren Laich. Dafür haben sie viel Wild: Schnepfen, junge Hasen [...]. Wir haben noch nie so zartes Fleisch genossen, wie man es dort täglich bietet. Zum Fleischgericht werden

⁴¹⁸ Albala, Food, S. 112.

⁴¹⁹ Ebd., S. 113.

⁴²⁰ Ebd., S. 114.

*gekochte Pflaumen, Birnen- und Apfelmus gereicht. [...] Nach der Mahlzeit werden wieder Gläser voll Wein auf den Tisch gestellt, wobei verschiedenes mit aufgetragen wird, das den Durst reizt.*⁴²¹

Reisenden, die der Wirt meist nicht kannte, wurde im Vorfeld der, während der Reichstage oft beträchtliche, Preis genannt. Eine umgehende Bezahlung war ebenso üblich. Doch auch die Gäste mussten sich vor Betrügereien hüten. Allzu oft landete verdorbenes oder verfälschtes Essen und Trinken auf ihren Tellern und in ihren Gläsern. In einer zeitgenössischen Anleitung für Reisende hieß es etwa, dass in Gasthäusern auf Fisch, der nach seiner Zubereitung meist kalt aufbewahrt und dann wiedererhitzt wird, verzichtet werden soll, Gemüse und Obst seien desgleichen zu meiden, da sie, wenn nicht frisch, Verdauungsprobleme bereiten könnten.⁴²² Das bestätigt auch Guarinonius, der berichtet, dass ein Gast „für ein schlimme Mahlzeit oder zum andern und dritten mal erwärmte und fürgesetzte Speisen für sein Person allein ein halben Gulden, halben Thaler, 45 bis in 54 Kreuzer und an vielen Orten noch darüber bezahlen muß.“⁴²³

6.3 Schwierigkeiten bei der Selbstversorgung

Um vorstellbar zu machen, mit welchen Schwierigkeiten Reichstagsbesucher beim Erwerb von Nahrungsmitteln und anderen Gebrauchsgütern konfrontiert waren, ist das System der Gilden kurz zu erläutern. Unabhängig davon in welchem Gewerbe man tätig war, obligatorisch war die Zugehörigkeit zu einer Gilde. Wer Zugang dazu bekam, wurde streng kontrolliert. Die Gilde der Lebensmittel-Dienstleister konnte ihre Macht beinahe bis zum Ende des frühmodernen Europas bewahren. Wer also in diesem Gewerbe als Fleischer, Bäcker oder Weinhändler Fuß fassen wollte, musste sich den Auflagen der Gilde unterwerfen. Selbst Köche, so sie nicht von einem wohlhabenden Haushalt angestellt wurden, mussten einer entsprechenden Gilde, sei es jetzt den Lebensmittellieferanten, Konditoren oder Zuckerbäcker, angehören. Für die Konsumenten bedeutete dies einen enormen Aufwand, sollten sie zu einer Feier laden wollen. Immerhin mussten sie dazu

⁴²¹ Montaigne, Reisetagebuch, S. 53f.

⁴²² Albala, Food, S. 113.

⁴²³ Guarinonius, Grewel der Verwüstung, S. 512.

Personen aus allen möglichen Gilden anstellen, um eine große Auswahl an Essen und Getränken bieten zu können.

Einzig unverarbeitete, rohe Ware fiel nicht in die Zuständigkeit der Gilden. Fisch, Gemüse oder Vieh konnte, nach den Regeln der Märkte, von jedermann verkauft werden. Ein bis zweimal pro Woche war in den meisten europäischen Städten Markttag. Dann platzte der Hauptplatz einer Siedlung oder Stadt aufgrund der vielen Händler oft aus allen Nähten. Die Waren wurden meist auf mobilen Tischen oder auf am Boden ausgebreiteten Tüchern präsentiert, mitunter aber auch gleich direkt von einem Handkarren aus verkauft.⁴²⁴ Jeder Bauer, der die Möglichkeit hatte, seine Produkte zum Markt zu karren, durfte diese dort feilbieten. Die Gilden hatten darauf keinen Einfluss. Manche Städte verlangten ein kleines Entgelt für die Errichtung eines Marktstandes und schickten Kontrolleure aus, um die Qualität der Waren zu prüfen. Dadurch sollten Betrug, Schleuderpreise und das Verkaufen von verdorbenen Lebensmitteln eingedämmt werden.⁴²⁵ Märkte stellten für die Reichstagsbesucher eine einfache Möglichkeit dar, durch Direktverkauf an Güter zu gelangen.

6.4 Regeln und Gesetze des Lebensmittelhandels

Als ein Unikum der frühen Neuzeit sieht Albala die gesetzliche Festlegung von Nahrungsmittelpreisen. So wurde etwa vorgeschrieben, wie groß und teuer ein Laib Brot zu sein hatte. Indem Preise und Gewichte festgelegt wurden, dachte man, den Lebensmittelhandel zum Vorteil aller kontrollieren zu können.⁴²⁶ Das grundsätzlich vernünftige System versagte in dem Moment, wo die Ernte ausblieb oder Kriege Lebensmittelengpässe schufen. Darüber hinaus wurde es von geldgierigen Herrschern missbräuchlich verwendet, wenn etwa Händler gegen Bargeld eine Monopolstellung erhielten. Diese bekamen dann das Exklusivrecht auf den Verkauf einer bestimmten Ware, vorwiegend Luxusgüter⁴²⁷. So konnten die Preise ohne Einschränkung in die Höhe getrieben werden, großer Reichtum der Kaufmänner war garantiert. Als gewichtiges

⁴²⁴ Albala, Food, S. 110.

⁴²⁵ Ebd., S. 111.

⁴²⁶ Ebd.

⁴²⁷ Diese wurden oft in Apotheken verkauft.

Beispiel nennt Alaba die East Indian Trading Company. Obwohl Gewürze in ausreichender Menge vorhanden waren, blieben sie aufgrund der Monopolstellung der Handelsgesellschaft außerordentlich teuer. Doch bereits die alleinigen Fischereirechte in einem bestimmten Gebiet konnten äußerst lukrativ sein.⁴²⁸ Abgesehen von den genannten allgemein gültigen Nahrungsmittelverordnungen wurden für die einzelnen Reichstage noch eigene Taxierungen erlassen, die die Preise während deren Dauer regeln sollten, um eine Inflation zu vermeiden, wie das kommende Kapitel zeigen wird.

Eine weitere gesetzliche Maßnahme, die diesbezüglich auf Reichstagen ergriffen wurde, war das Verbot des Vorkaufs⁴²⁹:

*Item nachdem sich in erfahrung befindt, das vil personen [...] sich fürkauffs understeen [...], sollich proviant aufkauffen und folgends in der stat mit ubermessigem aufschlag wider verkauffen, [...] so gebeüt die ksl. Mt., das kain fürkauffer noch auch andere personen [...] sich understee, auf die strassen zu ziehen noch ainicherlay proviant, wie die gnannt werden moecht, einzukauffen, sonder alle proviant auf den gemainen platz diser statt, da dann ain yedes zuo verkauffen gebreüchlich ist, zuo freyem, failem kauff kommen lassen sollen.*⁴³⁰

Innerhalb eines Radius von vier Meilen um die Stadt war es untersagt, Waren vorzukaufen und dann zu überhöhten Preisen auf den Märkten zu vertreiben. Auch außerhalb dieses Radius wurde kein Vorkaufsrecht erteilt, sollte es sich um Güter handeln, die für die Reichsstadt bestimmt waren. Auf Zuwiderhandeln standen als Strafe öffentliches Auspeitschen und Enteignung.⁴³¹ Einzig „[...] der Roem. Kay. May., den Chur- und Fürsten unnd derselben Hofgesinde [war, BK] der Vorkauff in alle weg vorbehalten.“⁴³²

Doch nicht nur Nahrungsmittel, sondern auch Getränke unterlagen gewissen Bestimmungen. So gab es bezüglich des Weinungelds⁴³³ klare Richtlinien. Allen Bürgern und anderen wurde es gestattet, Wein, den sie in ihren Kellern lagernd hatten, während des

⁴²⁸ Alaba, Food, S. 111.

⁴²⁹ „gewinnsüchtiges, wucherisches aufkaufen (bes. von lebensmitteln, viehfutter, getreide u. ä.) vor eröffnung des marktes“ [Bd.26, Sp.1225]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=vorkauf> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

⁴³⁰ Machoczek, Reichstag zu Augsburg 1547/48, S. 205.

⁴³¹ „Wer aber hierwider handelt, solle öffentlich ausgestrichen werden und darzuo alles, was er gekauft hett, verloren sein.“ In: Machoczek, Reichstag zu Augsburg 1547/48, S. 205.

⁴³² Machoczek, Reichstag zu Augsburg 1582/2, S. 1059.

⁴³³ „abgabe, steuer auf wein“ [Bd. 28, Sp. 1002].

In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=weinungeld> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

Reichstages in Abgabemengen zu Fudern, halben Fudern, Omen und halben Omen zu verkaufen. Damit dies der Stadt Speyer nicht zum finanziellen Schaden gereichte, war es verboten, Wein in kleineren Mengen auszugeben.⁴³⁴ Sollten Bürger dies dennoch tun, hatten sie entsprechende Steuern zu zahlen. Wirte mussten, ungeachtet des Reichstags, ihr gewöhnliches Weinungeld entrichten.⁴³⁵

Außerdem war dem Steuereintreiber verlässlich anzugeben, wie viel Wein in der Zeit des Reichstags zum Verkauf eingelagert wurde, damit die Verbrauchssteuer berechnet werden konnte. Daneben musste verzeichnet werden, wo und durch wen Wein eingelagert wurde, und dies hatte dem Bürgermeister „alle Wochen“⁴³⁶ schriftlich mitgeteilt zu werden. Weniger streng ging man auch hier wieder beim hohen Adel vor. Beim Reichstag zu Nürnberg 1542 war der Behörde kommuniziert worden, dass Pfalzgraf Friedrich und andere Fürsten eigenen Wein mit zum Reichstag bringen würden. Dieser, hieß die Weisung, solle nach Augenmaß taxiert und summiert sowie aufgeschrieben werden. Anschließend hatte man den Wein, ohne ihn dabei zu genau ins Auge zu fassen, einzulagern.⁴³⁷

6.4.1 Lebensmittelordnung

Zunächst werden hier die Preise für einzelne Lebensmittel wiedergegeben, die auf den jeweiligen Reichstagen einzuhalten waren. Die folgende Tabelle zeigt, welche Fleisch- und Fischarten am gängigsten waren, welchen Wert sie hatten und, ansatzweise, wie sich die Preise im Laufe des 16. Jahrhunderts veränderten. Um dies wiederzugeben, wurden Ordnungen aus der ersten Hälfte, aus der Mitte und aus der zweiten Hälfte des Jahrhunderts gewählt.

Tabelle 2: Fleischpreise auf den Reichstagen 1526, 1547/48 und 1582⁴³⁸

Fleisch/Pfund oder Stück	1526	1547/48	1582
Ochse	4 ½ d.	6 ½ d.	8 d.

⁴³⁴ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 328.

⁴³⁵ Ebd., S. 332.

⁴³⁶ Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 139.

⁴³⁷ Ebd., S. 142.

⁴³⁸ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 331, Machoczek, Reichstag zu Augsburg 1547/48, S. 202ff., Leeb, Reichstag zu Augsburg 1582/2, S. 1058.

Rinder- und Kuhfleisch		4 d.	6 d.
Schweinefleisch		6 d.	9 d.
Speck		2 kr.	3 kr.
Schweinebratfleisch		5 d.	
Kalbfleisch	4 ½ d.	6 d.	7 d.
Kalbsbries		2 kr.	3 kr.
Vier Kalbsfüße		2 kr.	2 kr.
Kalbskopf		4 kr.	4 kr.
Kalbslunge, -leber, -herz		4 kr.	5 kr.
Hammel		6 ½ kr.	7 d.
Lammfleisch erster Güte		8 d.	12 kr.
geringeres Lammfleisch		5 d.	10 kr.
Böhmisches Schmalz		12 d.	
Schweizer Schmalz		11 d.	
Oberländisches Schmalz		10 d.	

Tabelle 3: Fischpreise auf den Reichstagen 1526, 1547/48 und 1582⁴³⁹

Fisch/Pfund	1547	1582
Hecht	10 kr.	10 kr.
Karpfen: > 2 Pf./ < 2 Pf./ < 1 Pf.	18 d./16 d./12 d.	6 kr./5 kr.
Nörfling: > 1 Pf./ < 1 Pf.	8 kr./6 kr.	8 kr./6 kr.
Große Ruget: 1 Pf./ < 1 Pf.	10 kr./8 kr.	12 kr./10 kr.
Barben	8 kr.	6 kr.
Rote	6 kr.	7 kr.
Aal	15 kr.	16 kr.
Brassen: > 2 Pf./ < 1 Pf.	10 kr./8 kr.	10 kr./8 kr.
Haseln, Fürten: > 1,5 Pf/ < 1,5 Pf.	6 kr./5 kr.	-/6 kr.
Näslinge: > 1 Pf./ < 1 Pf.	16 d./14 d.	4 kr.

⁴³⁹ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 331, Machoczek, Reichstag zu Augsburg 1547/48, S. 202ff., Leeb, Reichstag zu Augsburg 1582/2, S. 1058.

Es wurden die heute gebräuchlichen Bezeichnungen der Fischarten gewählt.

Forellen: > 2 Pf./> 2 Pf.	16 kr./-	16 kr./14 kr.
Äschen: > 2 Pf./< 1 Pf.	16 kr.	16 kr./14 kr.
Gründlinge 1 Maß/kleinere	40 kr./32 kr.	30 kr.
Schwarze Sängel/Maß		30 kr.
Grundeln/Maß	24 kr.	24 kr.
Groppen/Maß	24 kr.	24 kr.
Elritzen, Pfrille/Maß	12 kr.	12 kr.
Grüne Reinanke: > 1 Pf./< 1 Pf.	8 kr./6 kr.	6 kr./-
Getrocknete Reinanke	je nach Auge	je nach Auge
Krebs: groß/klein	10 kr./8 kr.	9 kr./7 kr.
Birsig	8 kr.	8 kr.
Aland und gemeiner Bachfisch		6 kr.
Schleie		4 kr.
Anglerfische aus der Lech/Maß		36 kr.
Stock- und Schußlaube/Maß		8 kr.
d. = Denar, Pfennig; 1 kr. (Kreuzer) = 4 Pfennig; 60 kr. = 1 fl. (Gulden) ⁴⁴⁰		

Die nicht sehr umfangreiche Ordnung aus dem Jahr 1526 enthält lediglich Angaben zum Fleischverkauf. Die in der Tabelle angeführten Preise für Ochsen- und Kalbsfleisch können als einzige Richtlinien herangezogen werden, um die darauffolgenden Teuerungen 1547/48 und 1582 aufzeigen zu können. Ansonsten finden sich von 1526 noch folgende Hinweise wieder. Stier- oder Stechkalbfleisch, das um sechs Gulden oder mehr gekauft wurde, sollte nach Schätzung des Marktmeister um 4 Pfennige, was unter 6 Gulden gekauft wurde, um 3 Pfennig oder höchstens um 3 ½ Pfennige. verkauft werden. Schweine- und Hammelfleisch musste gemäß festgelegter notarieller Vorgaben abgegeben werden, an die sich auch sonst in allen Belangen zu halten war.⁴⁴¹

Allgemein lässt sich deutlich erkennen, dass die Mehrheit der Preise von 1547/48 bis 1582 anstieg. Wiegelmann erklärt hierzu: „[...] bis um 1550 hielten sich die Steigerungen

⁴⁴⁰ Verdenhalven, Alte Maße, S. 39 (Pfennig), S. 31 (Kreuzer) und S. 26 (Gulden).

⁴⁴¹ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 331.

in Grenzen; seitdem eilten die [...] Fleischpreise aber den Löhnen davon.“⁴⁴² Während die meisten Fleischsorten um maximal 30 Prozent teurer wurden, sticht das Lammfleisch heraus. Hält man sich an die Umrechnungsangaben Verdenhalvens (1 Kreuzer für 4 Pfennige), hätte das Lammfleisch 1582 sechs- bis achtmal so viel gekostet wie 35 Jahre zuvor. Weit weniger gravierend fiel die Inflation bei Fisch aus. Einige Preise blieben völlig unverändert, andere schrumpften gar, wie etwa bei Krebsen, Gründlingen oder Barben. Zu den teuersten Fischen zählte der Lachs, welcher jedoch in den Aufzeichnungen fehlt. Ebenfalls im oberen Preissegment befand sich die Forelle mit 16 Kreuzern ab zwei Pfund.

Neben Fleisch- und Fischordnungen wurden auch der Getreide- und Brotverkauf geregelt, wie den Reichstagsakten 1582 zu entnehmen ist. Hinsichtlich des Getreides lag die Obergrenze beim Schaff⁴⁴³ Roggen bei 3 Gulden, Korn sollte maximal 4 Gulden und 30 Kreuzer, Gerste 2 Gulden und 30 Kreuzer und bester Hafer 2 Gulden und 16 Kreuzer kosten. Hafer von geringerer Qualität sollte je nach Güte verrechnet werden. Außerdem durften Wirte bei ihren Gästen pro Schaff maximal 30 Kreuzer Gewinn machen.⁴⁴⁴ Die Verordnung mit den hiesigen Bäckereien blieb während des Reichstags bestehen. Auswärtige Backstuben hingegen mussten kontrolliert werden, um Betrügereien zu verhindern. Auf qualitatives, unverfälschtes Brot mit einem dementsprechenden Pfenwert war zu achten.⁴⁴⁵

6.4.3 „Wie man's bei Reichstagen gehalten hat“

Paul Hektor Mair berichtete in den Chroniken der schwäbischen Städte „Vom Auftragen“ am Reichstag zu Augsburg 1547/48, das nach einem ganz bestimmten Protokoll erfolgte: Vormittags wurden ein Viertel Malvasier, ein Viertel Rainsal und in einer Kredenz Konfekt (Rerlen⁴⁴⁶, Koriander, Anis und Mandeln) aufgetischt, dazu zwei silberne Tassen, drei Bretzel und drei Semmeln, so dass man aus den Tassen essen konnte. Was übrigblieb,

⁴⁴² Wiegelmann, Alltags- und Festspeisen, S. 35.

⁴⁴³ Hohlmaß, für das Verdenhalven nur die Füllmenge Kärntens angibt. 1 Sch = 491,1 Liter. Vgl. Verdenhalven, Alte Maße, S. 45. Bei Elsas sind 2 Schaff gleich 16 Metzen. Vgl. Elsas, Preise und Löhne, S. 382. In Österreich war ein Metzen = 61,487 Liter, was wiederum Verdenhalvens Angaben zum Kärnter Schaff entsprechen würde. Vgl. Verdenhalven, Alte Maße, S. 36 (Metzen).

⁴⁴⁴ Machoczek, Reichstag zu Augsburg 1582/2, S. 1059.

⁴⁴⁵ Ebd., S. 1058.

⁴⁴⁶ Zimtstangen, vgl. Kochbuch der Sabina Welserin (ca. 16. Jh.).

aßen die Diener. Am Nachmittag gab es ein Viertel Weiß- und ein Viertel Rotwein. Dieser wurde vormittags in zwei „silbernen, knorreten Kannten“ in die Kurfürsten-, Fürsten- und die Ständestube gebracht. Die Teilnehmer der Ausschüsse mussten sich mit zwei glatten, vergoldeten Hofbechern begnügen. Der Nachmittagswein wurde für die Kurfürsten in silbernen, für die übrigen in zinnernen Kannen aufgetragen und aus einem weißen, venezianischen, oder einem grünen Glas getrunken. Wenn es warm war, trug man zusätzlich in jede Stube des Rathauses ein Kühlbecken. Am Nachmittag gab es außerdem eine Schüssel Obst mit Äpfeln und Birnen, Nüssen, Haselnüssen, Weintrauben und „Holippen“⁴⁴⁷ sowie abermals drei Semmeln und drei Bretzel. Derart hielt man es in allen Stuben. Dem „Alcaldi“⁴⁴⁸ gab man nur ein Viertel Malvasier, drei Semmeln, drei Bretzel und sonst nichts. Waren die Kurfürsten und Fürsten alle versorgt, bekamen die Knechte einen „Ehrtrunk“ und ein Brot und jeder Ratsdiener ein Viertel Wein.⁴⁴⁹

Auch die Essgewohnheiten Karls V. folgten einer eigenen Etikette, die Sastrow auf diversen Reichstagen beobachten konnte:

*Ich habe ihn auf etlichen Reichstagen, zu Speier, Worms, wieder zu Speier, Augsburg, auch zu Brüssel in den Niederlanden vielmals essen sehen [...] wenn die Speisen von jungen Grafen und Fürsten aufgetragen – allemal vier Trachten zu je sechs Gerichten – und vor ihm auf den Tisch gesetzt wurden, nahm man nacheinander die Deckel von den Schüssel; die von denen er nicht begehrte, lehnte er durch Kopfschütteln ab; die, von denen er essen wollte, bezeichnete er durch Nicken des Kopfes und stellte sie vor sich hin.*⁴⁵⁰

Sastrow nannte an Speisen Pasteten, Wildbret, Spanferkel oder Kalbskopf.⁴⁵¹ Dazu trank der Kaiser üblicherweise drei Becher Wein, die ihm von einem seiner Ärzte aus zwei silbernen Flaschen abgemischt wurden. Danach säuberte er sich die Zähne mit einem Federkiel und wusch sich. Die gesamte Prozedur nahm rund eine Stunde ein, während der kein anderer essen durfte und der Kaiser selbst kein Wort sprach.⁴⁵²

⁴⁴⁷ Hier sind wohl Hohlhippen gemeint.

⁴⁴⁸ Span. *alcalde* = dt. *Bürgermeister*.

⁴⁴⁹ Verfasst vom Augsburger Ratsdiener Paul Hektor Mair in den Augsburger Chroniken, S. 399-341.

⁴⁵⁰ Kohl, Sastrow, S. 144.

⁴⁵¹ Ebd., S. 144.

⁴⁵² Ebd., S. 145.

6.4.2 Speiseordnung

Innerhalb der jeweiligen Taxordnungen für einen Reichstag fanden sich genaue Angaben zu den Preisen für einzelne Speisen wieder. Hier fiel es leichter als bei den Unterkünften, genaue Vorgaben zu erstellen, die dennoch oft nicht eingehalten wurden. Lanzinner schreibt unter anderem über den Reichstag zu Speyer 1570: „Die Gesandten in Speyer beklagten sich ständig, daß die Preisverordnungen aufgrund der Mangelsituation nicht eingehalten würden und daß die Händler unter der Hand Waren zum zwei- und dreifachen Preis verkauften.“⁴⁵³

Zunächst einmal gab es eine Unterteilung nach Fleisch- und Fischtagen, wobei festgelegt wurde, was an welchem dieser Tage vom Wirten anzubieten war. Am Reichstag zu Speyer 1526 etwa kostete eine Morgensuppe mit kaltem Fleisch und Eiern drei Kreuzer, eine gewöhnliche Vesper⁴⁵⁴ ebenso wie einen Schlaftrunk acht Pfennige.⁴⁵⁵ 1542 hieß es dann genauer, dass an Fleischtagen zwei Gutter Fleischgerichte serviert werden mussten, darunter in Abwechslung Gebratenes, Suppen, Gemüse, Käse und Obst sowie guter Wein. Dafür hatte der Gast sechs Kronen zu entrichten. Bot der Wirt an Fleischtagen aber drei Gutter Fleischgerichte, darunter etwas Gebratenes, die angeführten Zuspeisen und zweierlei guten Wein dar, dann waren dafür acht Kronen zu zahlen. Dergleichen an Fischtagen, für gekochtes Essen, grünen Fisch samt Suppen, Gemüse, Käse, Obst und einen guten Wein wurden sechs Kronen veranschlagt, bei dreierlei Fischspeisen und zweierlei Wein wiederum acht Kronen.⁴⁵⁶ Angaben zu Morgensuppen, Dämmerchoppen⁴⁵⁷ und Schlaftrinken belegen, dass diese je nach Konsum verrechnet werden mussten. Soviel der Gast vom Wirt nahm, soviel war dann zu bezahlen. Allerdings durfte keiner dazu genötigt werden, diese Dinge einzunehmen.⁴⁵⁸

Andere Bürger und Einwohner, weltliche wie geistliche, so sie Gäste bei sich aufgenommen hatten, waren selbst dafür verantwortlich, sich mit ihren Gästen einig zu

⁴⁵³ Lanzinner, Reichstag zu Speyer 1570, S. 154f.

⁴⁵⁴ „abendessen“ [Bd. 26, Sp. 13]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=vespermahl> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

⁴⁵⁵ Aulinger, Reichstag zu Speyer 1526, S. 324.

⁴⁵⁶ Schweinzer-Burian, Speyer 1542, S. 237.

⁴⁵⁷ „Geselliger Trunk am späten Nachmittag oder frühen Abend.“ In: <http://www.duden.de/rechtschreibung/Daemmerchoppen> (letzter Zugriff: 25.1.2013, 15:38 Uhr).

⁴⁵⁸ 1 Schoppen = rund 0,5 Liter. Vgl. Alberti Mass und Gewicht, S. 329.

⁴⁵⁸ Schweinzer-Burian, Speyer 1542, S. 237.

werden.⁴⁵⁹ Das betraf auch die Nutzung der Stube und des Küchengeschirrs. Für den Fall von Unstimmigkeiten hatte die Stadt eine Ordnungsinstanz eingerichtet. 1542 etwa erörterte der königliche Rat, Josephen Mynsinger von Fründegk, die jeweilige Angelegenheit gemeinsam mit einer Person aus dem Rat der Stadt Speyer und dem Reichs-Ober- und Untermarschall. Was diese Personen zwischen Gast und Wirt aushandelten, taxierten und beschlossen, war unumstößlich.⁴⁶⁰

Am Reichstag zu Nürnberg desselben Jahres war man ähnlich, wenngleich weniger detailliert, vorgegangen. Die Verantwortlichen hatten sich im Vorfeld auf die Erstellung einer neuen Reichstagsordnung geeinigt, da es bei bisherigen Reichstagen in dieser Stadt zu Problemen gekommen war. Es wurde vorgeschrieben, dass jeder Wirt und Gasthalter vom Adel und anderen für ein Fleischmahl von drei guten Gerichten und passenden Getränken 36 Pfennige und für ein Fischmahl 48 Pfennige verlangen mussten. Für ein Metzen⁴⁶¹ Hafer hatten Gäste 34 Pfennige zu entrichten. Morgensuppen, Zeche und Schlaftrunk sollten je nach Anzahl bezahlt werden. Bei Differenzen zwischen Wirt und Gast war es am Reichserbmarschall und einem Abgeordneten des Rates der Stadt Nürnberg, zwischen den Parteien zu verhandeln und eine Einigung herbeizuführen, bei der es dann blieb.⁴⁶²

40 Jahre später, in Augsburg 1582, hatte man für eine Fleischmahlzeit inklusive Wein 16 Kreuzer zu zahlen, nach Verdenhalvens Umrechnung also fast das Doppelte (36 Pfennige = 9 Kreuzer) wie in Nürnberg. Sollte der Gast sein Getränk selbst mitgebracht haben, durfte der Wirt nur 10 Kreuzer einfordern.⁴⁶³ Für die Speisen der Diener und für Mahlzeiten, die allein aus Suppen, Gemüse und lediglich aus zweierlei Fleisch ohne Geflügel bestanden, sollten mit Wein 14 Kreuzer, ansonsten 8 Kreuzer verrechnet werden. Fischspeisen mit Hechten, Karpfen und dergleichen samt Suppen, Gemüse und viel gutem Wein durften um 16 Kreuzer verkauft werden. Was die teuren Fische Lachs oder Forelle betraf, insofern der Gast danach verlangte, waren die Preise gemäß der geltenden Fischsteuer zu bestimmen. Morgensuppe und Schlaftrunk wurden in der Speiseordnung mehr als Luxus denn als

⁴⁵⁹ „Es soll auch ayn yeder gast macht haben, sich mit seinem wirt nach irer bayder gelegenhait und willen zu vergleichen, allain umb die trucknen mal oder sonst und dann als vil der gast gebraucht in sonders zu bezalen.“ In: Eltz, Reichstag zu Augsburg 1550/51, S. 143.

⁴⁶⁰ Schweinzer-Burian, Speyer 1542, S. 238.

⁴⁶¹ „ein kleineres trockenmasz“ [Bd. 12, Sp. 2152]. In: <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=metze> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

Ein Metzen entsprach bspw. in Bayern 37,06 Litern. Vgl. Verdenhalven, Alte Maße, S. 36.

⁴⁶² Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 152.

⁴⁶³ Leeb, Reichstag zu Augsburg 1582/2, S. 1059f.

Notwendigkeit bezeichnet, daher gab es hier keine Tarifvorgaben. Darauf mussten sich Gäste individuell mit ihrem Gastgeber einigen. Dienern waren, ohne Anweisung ihrer Herren, keinesfalls Schlaftrünke oder Suppen darzureichen.⁴⁶⁴

Die Preisanstiege lassen sich bereits anhand der getätigten Ausführungen erkennen. Eine noch deutlichere Sprache spricht die Tabelle Kohlers, die in Auszügen wiedergegeben wird:

Tabelle 4: Preisvorschriften für Speisen auf den Reichstagen⁴⁶⁵

Mahlzeiten	Reichstag	Preis
1. Fünf Fleischgerichte mit einer Sorte Wein	1521 1557	4 ½ A. 12 kr.
2. Vier Fleischgerichte mit zwei Sorten Wein	1521 1541 1557	3 A. 10 kr. 10 kr.
3. Vier Fleischgerichte mit einer Sorte Wein	1532 1557	6 kr. 8 kr.
4. Drei Fleischgerichte mit zwei Sorten Wein	1529 1541 1576 1582 1597	8 kr. 6 kr. 22 kr. 16 kr. 38 kr.
5. Zwei Fleischgerichte mit einer Sorte Wein	1529 1570 1597	6 kr. 12 kr. 28 kr.
6. Vier Fischgerichte mit zwei Sorten Wein	1521 1541	4 A. 12 kr.
7. Vier Fischgerichte mit einer Sorte Wein	1532	7 kr.
8. Drei Fischgerichte mit zwei Sorten Wein	1541 1576 1582 1597	7 kr. 24 kr. 16 kr. 36 kr.
9. Zwei Fischspeisen mit zwei Sorten Wein	1521 1529 1557 1597	3 A. 8 kr. 12 kr. 30 kr.
1 Gulden (fl.) = 27 Albus (A.) = 216 Pfennige (d.); 1 Batzen = 14 Pfennige = 1 1/3 A. = 4 Kreuzer (kr.)		

⁴⁶⁴ Leeb, Reichstag zu Augsburg 1582/2, S. 1060.

⁴⁶⁵ Auszüge aus Kohler, Wohnen und Essen, S. 249.

In der Tabelle fällt auf, dass nicht von einer kontinuierlichen Teuerung gesprochen werden kann. Die Lage schien sich nach 1576 entspannt zu haben, da die Speisen 1582 wieder wesentlich günstiger waren. Gegen Ende des Jahrhunderts hatte man dann erneut ein sehr hohes Preisniveau erreicht, das mitunter das Drei- bis Fünffache ursprünglicher Taxierungen ausmachte. Aufgrund der gehobenen Tarife auf den Reichstagen ist die Verlockung sicherlich groß gewesen, sich anderweitig Nahrung zu beschaffen, als in Gasthäusern oder auf Märkten. Daher erließ man etwa zu Augsburg 1550/51 die Verordnung, dass es bei Leibesstrafe verboten war, in Gewässern oder Wassergräben zu fischen oder Fischkästen aufzubrechen und daraus Fisch zu nehmen.⁴⁶⁶

Trotz umfangreicher Ordnungen und Gesetze bedeutete die Verpflegung auf den Reichstagen einen hohen finanziellen Aufwand. Dies geht auch aus den nachfolgenden Kostenaufstellungen einiger Reichstagsbesucher hervor.

⁴⁶⁶ Eltz, Reichstag zu Augsburg 1550/51, S. 141.

7. Abrechnung der Reichstagsbesucher

Am Ende der Arbeit steht noch ein kurzes Kapitel über die Gesamtkosten eines Reichstagsbesuchs. Immer wieder wurden bisher Preise und Taxierungen angegeben und der hohe Stellenwert der Lebenshaltungskosten für die Gäste betont. Dem soll Rechnung getragen werden, indem gezeigt wird, wie teuer ein derartiger Aufenthalt tatsächlich gewesen sein konnte.

Kohler hat in seiner Abhandlung zunächst Überlegungen zu den Kosten für die generelle Verpflegung eines Untertanen im 16. Jahrhundert angestellt. Als Untergrenze für tägliche Aufwendungen gibt er 1 ½ Kreuzer an, was jährlich in etwa 10 Gulden ausmacht und den bescheidenen Lebensverhältnissen eines Handwerkers entspricht. Der durchschnittliche Bürger musste schon eher mit 3 Kreuzern pro Tag und etwa 20 Gulden im Jahr rechnen.⁴⁶⁷ Die höheren Preise auf Reichstagen sind hier noch nicht berücksichtigt, zeigen sich aber an den folgenden Ausführungen.

Beim kursächsischen Gesandten Philipp von Feilitzsch etwa betrugen die wöchentlichen Ausgaben während des Nürnberger Reichstages 1522/23 für seine Person, Diener und Pferde 15 Gulden. Zwei Gesandte der Stadt Konstanz sollen 1530 gar 30 Gulden pro Woche benötigt haben.⁴⁶⁸ Aufschlussreich ist daneben Kohlers Darstellung der Abrechnung von vier Nürnberger Gesandten aus dem Jahr 1529. Diese hatten sich mitsamt ihrer Pferde vier Wochen lang bei einer Familie einquartiert und diese inklusive Gesinde mitverpflegt. Aus den Gesamtaufwendungen von 649 Gulden wurde rund ein Drittel für Lebensmittel verwendet, wobei man bereits um 46 Gulden Nahrung aus Nürnberg mitgebracht hatte und weitere 187 Gulden auf dem Reichstag in Speyer selbst verbrauchte. Unklar ist, in welchen Posten der Reiseabrechnung die Kosten für das Wohnen einfließen, denn dazu wurden keine näheren Angaben gemacht.⁴⁶⁹

Mit derlei hohen Ausgaben waren ferner die kursächsischen Räte am Reichstag zu Nürnberg 1542 konfrontiert, wie aus den edierten Akten hervorgeht. Diese waren am 15.

⁴⁶⁷ Kohler, Wohnen und Essen, S. 253f.

⁴⁶⁸ Ebd., S. 255.

⁴⁶⁹ Ebd., S. 255f.

Juli mit elf berittenen Pferden und einem Tragesel von Eisenach aufgebrochen und hatten die Reichsstadt am 20. Juli erreicht. Die ersten Tage verbrachten sie in der Herberge „Zu der Gulden Ganß“. Von 23. Juli bis 27. August kamen die Räte bei Sebald Ochsenfelder unter und listeten für die Zeit genau ihre Ausgaben inklusive Lebensmitteleinkäufe auf. Die Kosten für die Heimreise am 27. August sind in der Abrechnung gleichfalls enthalten. Insgesamt betrug der Aufwand für die gesamte Zeit 557 Gulden, was in etwa 92 Gulden pro Woche entspricht.⁴⁷⁰

Mit wesentlich geringeren Auslagen endete der Reichstag für die kleine Abordnung des Bischofs von Straßburg. Dessen Gesandter trat gemeinsam mit einem Schreiber, einem Fuhrmann und vier Pferden am 28. Juli 1542 die Reise nach Nürnberg an. Nach der Ankunft am 6. August logierten die drei sechs Nächte bei Sebald Ochsenfelder. Danach bezogen sie bis 29. August Quartier bei der „Riglerin“ und reisten danach ab. Am 7. September erreichten sie ihre Heimat. Die Gesamtausgaben wurden mit 120 Gulden, 2 Batzen und 1 Kreuzer angegeben. Die sechswöchige Reise verschlang also rund 20 Gulden pro Woche.⁴⁷¹

Die Kosten der Reichsstadt Nürnberg selbst beliefen sich im Übrigen auf 2809 Gulden, wobei beträchtliche zwei Drittel der Summe für den König und sein Hofgesinde aufgewandt wurden. Die Ehrerbietung für die Fürsten, allerdings nur für jene, die Nürnberg zum ersten Mal einen Besuch abstatteten, fiel mit 268 Gulden vergleichsweise gering aus. Weitere Unkosten betrafen zwei Herbergen mit insgesamt etwa 318 Gulden, die Unterbringung in den Festungen mit 80 Gulden, das Schießen im Graben und auf der Hallerwiese mit 45 Gulden sowie allgemeine Aufwendungen im Wert von 74 Gulden.⁴⁷²

In Anbetracht der von Kohler für das 16. Jahrhundert angegebenen durchschnittlichen, jährlichen Lebenshaltungskosten pro Kopf scheint es sich bei den Ausgaben eines Reichstagsbesuchers um Unsummen zu handeln. Immerhin entsprachen die wöchentlichen Kosten auf Reichstagen gut und gerne jenen Aufwendungen, die normalerweise für ein Jahr reichten. Doch nicht nur für Einzelpersonen, sondern ebenso für die Austragungsorte, bedeutete ein Reichstag, tief in die Taschen greifen zu müssen.

⁴⁷⁰ Schweinzer-Burian, Nürnberg 1542, S. 154.

⁴⁷¹ Ebd., S. 155.

⁴⁷² Ebd.

8. Zusammenfassung

Die allgemeine Situation des Wohnens und Essens im Heiligen Römischen Reich des 16. Jahrhunderts stellte sich als komplexes Phänomen dar. Zum einen ließen sich aufgrund der enormen Größe des Reichs beträchtliche regionale Unterschiede ausmachen. Beim Wohnen waren es Differenzen in der Bauweise und Ausstattung, je nachdem ob man im Norden oder im Süden des Reichs, am Land oder in der Stadt lebte. Die Speisepläne hingen davon ab, was in der Nähe angebaut und produziert wurde. Immerhin konnten Lebensmittel nur eingeschränkt konserviert werden, lange Transporte waren außerdem kostspielig.

Zum anderen spielte der Stand beziehungsweise die finanzielle Situation der Bewohner des Reichs eine entscheidende Rolle dabei, wie sie wohnten und speisten. Beim Adel war das Wohnen auf Repräsentation ausgerichtet, die Standeszugehörigkeit wurde aufwendig demonstriert. Sämtliche Möbel und Einrichtungsgegenstände, ja selbst die Wandgestaltung, hatten den Zweck, Besucher zu beeindrucken. Das Gros der Bevölkerung lebte hingegen unter einfachsten Bedingungen. Die Besitztümer wenig begüterter Familien unterschieden sich kaum voneinander, man verfügte über das Notwendigste. Auch die tägliche Mahlzeit fiel in der breiten Bevölkerungsschicht karg aus, selbst Hungersnöte waren keine Seltenheit. Für Adelige und reiche Kaufleute war das 16. Jahrhundert hingegen eine Zeit der Völlerei und Maßlosigkeit, in der man antialkoholische Getränke verpönte und der Fleischverbrauch dem heutigen glich.

Hinsichtlich des Themas Einquartierung auf den Reichstagen konnte festgestellt werden, dass es allen Beteiligten große Sorgen bereitet haben dürfte. Die Stadt und der Reichserbmarschall kämpften damit, genügend Quartiere für die angekündigten Besucher aufzustellen. Für die Stadt stellte es eine große Ehre dar, wenn sie als Austragungsort für einen Reichstag auserkoren wurde. Deshalb war es von eminenter Wichtigkeit, den Kaiser und die Ständevertreter zufrieden zu stellen. Dieser Druck ging auf Kosten der Einwohner, die mitunter gewaltsam aus ihren Häusern vertrieben wurden, um für die Gäste Platz zu schaffen. Als Wirte durften sie zwar Geld von ihren Untermietern verlangen und wurden teilweise von diesen mitverpflegt, waren aber gleichzeitig den Launen ihrer Gäste ausgesetzt. So verlangten die Reichstagsbesucher nicht selten Umbauten, die an den

Wohnungen und Häusern nach ihren Vorstellungen vorgenommen werden sollten, oder sie brachten Einrichtungsgegenstände aus der Heimat mit und gestalteten damit die Wohnräume ihrer Gastgeber nach Belieben. Ebenso erschwerten konfessionelle Gegensätze und verschiedene Kulturen das friedliche Zusammenleben zwischen Einheimischen und Fremden. Die Besucher schließlich standen ob der monatelangen Einquartierung vor allem vor einem finanziellen Problem. Das Leben in einer fremden Stadt verschlang Unsummen, wie in den Abrechnungen einzelner Reichstagsbesucher gezeigt werden konnte. In Anbetracht der Tatsache, dass im 16. Jahrhundert teilweise jährlich ein Reichstag abgehalten wurde, ließ dieser Umstand so manchen genau abwägen, ob seine Anwesenheit tatsächlich erforderlich war, oder ob besser ein Gesandter geschickt werden sollte.

In die hohen Kosten floss zu einem beträchtlichen Teil die Versorgung vor Ort ein. Der Kaiser und die Kurfürsten profitierten zwar in der Regel von großzügigen Geschenken der Städte, die Mehrheit musste sich jedoch selbst um ihre Lebensmittel kümmern. Dabei ließen sich verschiedene Strategien erkennen. Nahrung wurde aus der Heimat importiert oder die ganze Küche samt Ausstattung und Koch mitgebracht. Wieder andere arrangierten sich mit ihren Wirten und durften die Küche in den privaten Herbergen mitbenutzen. Häufig bankettierten die Reichstagsbesucher auch miteinander und luden sich gegenseitig zum Essen ein. Wer es sich leisten konnte, speiste in den zahlreichen öffentlichen Gasthäusern, Tavernen oder Garküchen. Die eigens für die Reichstage vom Kaiser und dem Reichserbmarschall erarbeiteten Taxordnungen verfehlten, aufgrund von Engpässen sowie geldgierigen Wirten und Händlern, allzu oft ihre Wirkung. „Reichstädische“ Inflationen waren die Folge.

Insgesamt lässt sich der Schluss ziehen, dass das ständige Wechseln der Austragungsorte für die Stadt und seine Einwohner wie auch für die Besucher eine große Belastung dargestellt hat. Besonders die Dauereinquartierung in der Fremde wurde dadurch noch schwerer erträglich, da sich die Gäste immer wieder auf eine andere Umgebung einstellen mussten und die Quartierssuche stets aufs Neue begann. Ebenso wurde die Versorgungslogistik durch das Wechseln nicht einfacher, da diese an die jeweilige Stadt angepasst werden musste. Hinsichtlich der Versorgungssituation und Einquartierung auf den Reichstagen brachte das Festlegen *eines* Austragungsortes, zu dem ab 1594 Regensburg avancierte, vermutlich eine Erleichterung.

Quellen- und Literaturverzeichnis

1. Gedruckte Quellen

Aulinger, Rosemarie: Deutsche Reichstagsakten. Jüngere Reihe, Deutsche Reichstagsakten unter Kaiser Karl V. Bd. 5/6. Der Reichstag zu Augsburg 1525, Der Reichstag zu Speyer 1526, Der Fürstentag zu Esslingen 1526. Oldenbourg, München, 2011.

Deutsche Reichstagsakten. Reichsversammlungen 1556 – 1662. Bd.1. Der Kurfürstentag zu Frankfurt 1558 und der Reichstag zu Augsburg 1559. Erster Teilband. Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen; Oldenbourg, München, 1999.

Eltz, Erwein (Bearb.): Deutsche Reichstagsakten. Jüngere Reihe, Deutsche Reichstagsakten unter Kaiser Karl V. Bd. 19. Der Reichstag zu Augsburg 1550/51. Erster und zweiter Teilband. Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen; Oldenbourg, München, 2005.

Lanzinner, Maximilian (Bearb.): Deutsche Reichstagsakten. Reichsversammlungen 1556 – 1662. Bd. 2. Der Reichstag zu Augsburg 1566. Erster Teilband. Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen; Oldenbourg, München, 2002.

Lanzinner, Maximilian (Bearb.): Deutsche Reichstagsakten. Reichsversammlungen 1556 – 1662. Bd 3. Der Reichstag zu Speyer 1570. Erster Teilband. Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen; Oldenbourg, München, 1988.

Leeb, Josef (Bearb.): Deutsche Reichstagsakten. Reichsversammlungen 1556 – 1662. Bd. 6. Der Reichstag zu Augsburg 1582. Zweiter Teilband. Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen; Oldenbourg, München, 2007.

Machoczek, Ursula: Deutsche Reichstagsakten. Jüngere Reihe, Deutsche Reichstagsakten unter Kaiser Karl V. Bd. 18. Der Reichstag zu Augsburg 1547/48. Erster Teilband. Oldenbourg, München, 2006.

Schweinzer-Burian, Silvia: Deutsche Reichstagsakten. Jüngere Reihe, Deutsche Reichstagsakten unter Kaiser Karl V. Bd. 12. Der Reichstag zu Speyer 1542. Erster Teilband. Oldenbourg, München, 2003.

Schweinzer-Burian, Silvia: Deutsche Reichstagsakten. Jüngere Reihe, Deutsche Reichstagsakten unter Kaiser Karl V. Bd. 13. Der Reichstag zu Nürnberg 1542. Oldenbourg, München, 2010.

2. Literatur

Albala, Ken: Food in Early Modern Europe. Greenwood Press, London, Westport, 2003.

Alberti, Hans-Joachim von (1903 –): Mass und Gewicht. Geschichtliche und tabellarische Darstellungen von den Anfängen bis zur Gegenwart. Akademie-Verlag, Berlin, 1957.

Aulinger, Rosemarie: Das Bild des Reichstages im 16. Jahrhundert. Beiträge zu einer typologischen Analyse schriftlicher und bildlicher Quellen. Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen, 1980.

Aulinger, Rosemarie: Reichsstädtischer Alltag und obrigkeitliche Disziplinierung. Zur Analyse der Reichstagsordnungen im 16. Jahrhundert. In: Kohler, Alfred/Lutz, Heinrich (Hg.): Alltag im 16. Jahrhundert. Studien zu Lebensformen in mitteleuropäischen Städten (= Wiener Beiträge zur Geschichte der Neuzeit, Bd. 14). Verlag für Geschichte und Politik, Wien, 1987. S. 258 – 290.

Becker, Oliver/Plöger, Karsten: „Mach’s ab mit einem guten Gewürz“ – Kräuter und Gewürze. In: Fouquet, Gerhard (Hg.): Goldene Speisen in den Maien – Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz, gest. 1478 (= Sachüberlieferung und Geschichte, Bd. 30). Scripta Mercaturae Verlag, St. Katharinen, 2000. S. 140 – 143.

Benker, Gertrud: In alten Küchen. Einrichtung, Gerät, Kochkunst. Callwey, München, 1987.

Bitsch, Irmgard: Gesundheitsschädigung und Täuschung im mittelalterlichen Lebensmittelverkehr. In: Bitsch, Irmgard et al. (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions von 10. – 13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Jan Thorbecke, Sigmaringen, 1990. S. 191 – 200.

Bitsch, Roland: Trinken, Getränke, Trunkenheit. In: Bitsch, Irmgard et al. (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions von 10. – 13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Jan Thorbecke, Sigmaringen, 1990. S. 205 – 216.

Civitello, Linda: Cuisine and Culture. A History of Food and People. Wiley, New Jersey, 2011.

Dirlmeier, Ulf (1938 – 2011): Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters. Winter, Heidelberg, 1978.

Duden – Die deutsche Rechtschreibung: „Dämmerschoppen“. Online-Zugriff: <http://www.duden.de/rechtschreibung/Daemmerschoppen>. (letzter Zugriff: 25.1.2013, 15:38 Uhr).

Dülmen, Richard van: Kultur und Alltag in der frühen Neuzeit. Bd. 1. Das Haus und seine Menschen. 16. – 18. Jahrhundert. Beck, München, 1990.

Dülmen, Richard van: Kultur und Alltag in der frühen Neuzeit. Bd. 2. Dorf und Stadt: 16. – 18. Jahrhundert. Beck, München, 1992.

Edelmayer, Friedrich: Söldner und Pensionäre. Das Netzwerk Philipps II. im Heiligen Römischen Reich (= Studien zur Geschichte und Kultur der iberischen und iberoamerikanischen Länder, Bd. 7). Verlag für Geschichte und Politik, Wien, 2002.

Elsas, Moritz John: Umriss einer Geschichte der Preise und Löhne in Deutschland. Vom ausgehenden Mittelalter bis zum Beginn des 19. Jahrhunderts. Bd 1. Sijthoff, Leiden, 1936-1949. Online-Zugriff: http://www.digitalis.uni-koeln.de/Elsas/elsas_index.html (letzter Zugriff: 10.4.2013, 19:45 Uhr).

Fischbach, Kerstin: Getreide, Gemüse, Obst und Getränke. In: Fouquet, Gerhard (Hg.): Goldene Speisen in den Maien – Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz, gest. 1478 (= Sachüberlieferung und Geschichte, Bd. 30). Scripta Mercaturae Verlag, St. Katharinen, 2000. S. 126 – 139.

Fouquet, Gerhard: „Annäherungen“: Große Städte – Kleine Häuser. Wohnen und Lebensformen der Menschen im ausgehenden Mittelalter (ca. 1470 – 1600). In: Dirlmeier, Ulf (Hg.): Geschichte des Wohnens. Bd. 2. 500 – 1800, Hausen, Wohnen, Residieren. DVA, Stuttgart, 1998. S. 347 – 502.

Friedensburg, Ferdinand (1858 – 1930): Münzkunde und Geldgeschichte der Einzelstaaten des Mittelalters und der neueren Zeit. Oldenbourg, München et al., 1926.

Fuhrmann, Bernd et al.: Geschichte des Wohnens. Vom Mittelalter bis heute. WBG, Darmstadt, 2008.

Guarinonius, Hippolytus (1571 – 1654): Die Grewel der Verwüstung Menschlichen Geschlechts. Ingolstadt, 1610, Bd. 1. Herausgegeben von Elmar Locher, Edition Sturzflüge, Bozen, 1993.

Grimm, Jacob/Grimm, Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, Leipzig, 1878. Online-Zugriff: <http://www.dwb.uni-trier.de/> (letzter Zugriff: 7.3.2013, 20:22 Uhr).

Hartmann, Sieglinde: Vom „vrâz“ zum Parnaß. Ein mentalitätsgeschichtlicher Versuch über die Bedeutung der Kochkunst im Mittelalter und früher Neuzeit. In: Bitsch, Irmgard et al. (Hg.): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions von 10. – 13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Jan Thorbecke, Sigmaringen, 1990. S. 117 – 126.

Hellmuth, Thomas/Hiebl, Ewald: Trinkkultur und Identität. Bemerkungen zu einer neuen Kulturgeschichte des Trinkens. In: Kolmer, Lothar/Rohr, Christian (Hg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposions in Salzburg 29. April bis 1. Mai 1999. Schöningh, Paderborn et al., 2002. S. 213 – 225.

Hilger, Hanna/Kolhoff, Carolin/Poeplau Carolin: Wand an Wand. Wohnsiedlungen gestern und heute. In: Monumente Online. Magazin der Deutschen Stiftung Denkmalschutz. Bonn, 7/2005. Online-Zugriff: http://www.monumente-online.de/05/04/leitartikel/02_wohnsiedlungen.php (letzter Zugriff: 13.7.2012, 10:13 Uhr).

Kohler, Alfred: Wohnen und Essen auf den Reichstagen des 16. Jahrhunderts. In: Kohler, Alfred/Lutz, Heinrich (Hg.): Alltag im 16. Jahrhundert. Studien zu Lebensformen in mitteleuropäischen Städten (= Wiener Beiträge zur Geschichte der Neuzeit, Bd. 14). Verlag für Geschichte und Politik, Wien, 1987. S. 222 – 257.

Kohl, Horst (Hg.): Ein deutscher Bürger des sechzehnten Jahrhunderts. Selbstschilderung des Stralsunder Bürgermeisters Bartholomäus Sastrow (1520 – 1603). Voigtländer Verlag, Leipzig, 1912.

Kümin, Beat: Drinking Matters: public houses and social exchange in early modern Central Europe. Macmillan, Basingstoke et al., 2007.

Lanzinner, Maximilian: Warten auf den Reichstag. Lebenswelt und politische Kommunikation des hessischen Gesandten Dr. David Lauck im Jahr 1582. In: Edelmayr, Friedrich et al. (Hg.): Plus Ultra. Die Welt der Neuzeit. Festschrift für Alfred Kohler zum 65. Geburtstag. Aschendorff, Münster, 2008. S. 163 – 190.

Lebensministerium Österreich: Pro-Kopf-Verbrauch an Fleisch zwischen 1995 und 2010 (Quelle: Statistik Austria); Online-Zugriff: <http://duz.lebensministerium.at/duz/duz/theme/view/1252284/779033/504> (letzter Zugriff: 31.1.2013, 14:04 Uhr).

Meyers Großes Konversations-Lexikon: „Butzenscheibe“ in der 6. Auflage (1905 – 1909). Online-Zugriff: <http://www.zeno.org/Meyers-1905/A/Butzenscheibe?hl=butzenscheibe> (letzter Zugriff: 13.1.2013, 14:43 Uhr).

Montaigne, Michel Eyquem de (1533-1592): Die Essais und das Reisetagebuch. In den Hauptteilen herausgegeben von Paul Sakmann. Kröner, Stuttgart, 1948 .

Perthes, Friedrich Andreas (Hg.): Die Chroniken der schwäbischen Städte. Bd. 8. Augsburg. Herausgegeben durch die Historische Kommission bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften (= Die Chroniken der deutschen Städte. Vom 14. bis ins 16. Jahrhundert, Bd. 33). Gotha, Stuttgart, 1928.

Rabeler, Sven: „Da fant mein her nit anderst dan kalbfläsch“ – Fleisch und Fisch im Kochbuch des Ulrich Schwarz. In: Fouquet, Gerhard (Hg.): Goldene Speisen in den Maien – Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz, gest. 1478 (= Sachüberlieferung und Geschichte, Bd. 30). Scripta Mercaturae Verlag, St. Katharinen, 2000. S. 110 – 125.

Rauers, Friedrich (1879 – 1954): Kulturgeschichte der Gaststätte. Bd. 1 (= Schriftenreihe der Hermann-Esser-Forschungsgemeinschaft für Fremdenverkehr, Bd. 2). Metzner, Berlin, 1941.

Roeck, Bernd: Lebenswelt und Kultur des Bürgertums in der frühen Neuzeit (= Enzyklopädie deutscher Geschichte, Bd. 9). Oldenbourg, München, 2011.

Rumm-Kreuter, Doris: Heizquellen, Kochgeschirre, Zubereitungstechniken. In: Bitsch, Irmgard et al. (Hg): Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions von 10. – 13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Jan Thorbecke, Sigmaringen, 1990. S. 227 – 244.

Schilling, Heinz: Die Stadt in der Frühen Neuzeit (= Enzyklopädie deutscher Geschichte, Bd. 24). Oldenbourg, München, 1993.

Schubert, Ernst: Essen und Trinken im Mittelalter. Primus, Darmstadt, 2006.

Spode, Hasso: Alkohol und Zivilisation. Berausung, Ernüchterung und Tischsitten in Deutschland bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts. Tara Verlag, Berlin, 1991.

Spode, Hasso: Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland. Opladen, Leske und Budrich, 1993.

Sprandel, Rolf: Von Malvasia bis Kötzschenbroda. Die Weinsorten auf den spätmittelalterlichen Märkten Deutschlands (= Vierteljahrsschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Bd. 149). Franz Steiner, Stuttgart, 1998.

Stollberg-Rilinger, Barbara: Reichstage im Heiligen Römischen Reich. 2003. Online-Zugriff: <http://www.uni-muenster.de/FNZ-Online/recht/reich/unterpunkte/nation.htm#tag> (letzter Zugriff: 14.6.2012, 12:41 Uhr).

Verdenhalven, Fritz: Alte Maße, Münzen und Gewichte aus dem deutschen Sprachgebiet. Degener & Co. Neustadt/Aisch, 1968.

Wagner, Andreas: Das Falsche der Religionen bei Sebastian Franck. Zur gesellschaftlichen Bedeutung des Spiritualismus der radikalen Reformation. Digitale Dissertation, FU Berlin, 2007. Online-Zugriff: http://www.diss.fu-berlin.de/diss/servlets/MCRFileNodeServlet/FUDISS_derivate_000000002750/02_3_Voraussetzungen.pdf?hosts= (letzter Zugriff: 20.1.2013, 17:18 Uhr).

Wegener, Hans (1896 – 1980): Küchenmeisterei. In Nürnberg von Peter Wagner um 1490 gedruckt. Harrassowitz, Leipzig, 1939.

Wiegmann, Günter: Alltags- und Festspeisen in Mitteleuropa. Innovationen, Strukturen und Regionen vom späten Mittelalter bis zum 20. Jahrhundert (= Münsteraner Schriften zur Volkskunde, Bd. 11). Waxmann, Münster et al., 2006 (1. Auflage 1967).

Abstract

Die vorliegende Arbeit untersucht die Verpflegung und Einquartierung von Besuchern der Reichstage des Heiligen Römischen Reichs im 16. Jahrhundert sowie das Wohnen und Essen allgemein zu dieser Zeit. Reichstage waren politische Versammlungen der Reichsstände, die oft mehrere Wochen oder Monate dauern konnten und in Reichsstädten abgehalten wurden. Da der Kaiser selbst meist persönlich anwesend war und dringende Angelegenheiten des Reichs besprochen wurden, nahmen Adelige aus dem ganzen Reich samt ihrer Dienerschaft an den Zusammenkünften teil. Dabei konnten die austragenden Städte mitunter das Doppelte ihrer Ursprungsgröße erreichen, dennoch bemühten sich alle Gäste darum, eine adäquate Bleibe für die Dauer ihres Aufenthalts zu finden – vorzugsweise innerhalb der Stadtmauern und in der Nähe des Kaisers. Dies stellte allerdings eine logistische Herausforderung dar, da nicht annähernd genug öffentliche Quartiere vorhanden waren. Es oblag der Stadt selbst, in Zusammenarbeit mit dem Reichserbmarschall, ausreichend private Herbergen aufzutun, um allen Besuchern Unterkunft bieten zu können. In Anbetracht der vielen Sonderwünsche der adeligen Reichstagsbesucher war dies kein einfaches Unterfangen. Die Behausung sollte ihrem Stand entsprechen und ihre Macht repräsentieren, gleichzeitig aber nicht zu kostspielig sein.

Eine weitere Schwierigkeit war die Verpflegung der Reichstagsbesucher. Auch hier musste die Stadt rechtzeitig Vorkehrungen treffen, um den Bedarf zu decken. Der Kaiser selbst legte gemeinsam mit dem Reichserbmarschall in der Reichstagsordnung die Preise für Lebensmittel, Speisen und Betten fest. Dadurch sollten eine Inflation sowie die Möglichkeit, sich an den Besuchern zu bereichern, verhindert werden. Trotz der Vorkehrungsmaßnahmen waren Engpässe und enorme Preisanstiege unvermeidlich.

Abstract (English)

The Imperial Diets of the Holy Roman Empire were political conventions of the early modern Europe. These could last several weeks or months and were always held in an imperial city. For the Emperor was there in person and matters of the Empire were discussed, a large number of people from all over the Empire, mostly members of the nobility and their servants, took part in these events. Occasionally the cities would swell double their sizes and all the foreigners tried to find an adequate accommodation within the city walls. This of course led to a logistic challenge since there were nowhere nearly enough public guesthouses available. Together with the Reichserbmarschall it was the duty of the city to find enough private lodgings in and around the city to host all the visitors. That was not only a matter of quantity but also of quality, for the noble guests had precise wishes how they would like to lodge. Representation and money played an important role. Nobody wanted to go for financial broke but everybody strived for a dwelling near the royal residence.

Another defiance was to provide enough food for all the people in the cities. Again the city was in charge of organizing in time preparations. The Emperor himself enacted – together with the Reichserbmarschall – the so-called Reichstagsordnung where the prices for groceries, meals and beds were specified. These arrangements should prevent inflation but offences against the decree could not be retarded. On one hand the paper describes the mentioned difficulties, the living situation and the boarding arrangements during the 16th century's diets, on the other hand it gives an insight into urban housing conditions and eating and drinking habits at that time in general.

Eidesstattliche Erklärung

Ich erkläre hiermit, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig und ohne Benutzung anderer als der angegebenen Hilfsmittel angefertigt habe. Die wissenschaftlichen Vorgaben wurden eingehalten. Die Arbeit wurde bisher weder in Österreich noch im Ausland in irgendeiner Form veröffentlicht oder einer Prüfungsbehörde vorgelegt.

Curriculum Vitae

Persönliche Daten:

Name:	Bettina Kulmer
Geburtsdatum:	20.02.1987
Staatsbürgerschaft:	Österreich

Schulische Ausbildung:

10/2007 – 2013:	Lehramtstudium Geschichte und Deutsch
03/2006 – 04/2009:	Bachelorstudium der Publizistik und Kommunikationswissenschaft
10/2005 – 2/2006:	Studium der Theater-, Film- und Medienwissenschaft
2001 – 2005:	Wirtschaftkundliches Realgymnasium Wien 8., Feldgasse 6-8
1997 – 2001:	Realgymnasium Tulln
1993 – 1997:	Volksschule Zeiselmauer

Sprachkenntnisse:

Deutsch:	Muttersprache
Englisch:	fließend in Wort und Schrift
Französisch:	Grundkenntnisse
Spanisch:	Grundkenntnisse

Berufserfahrung:

Seit September 2012:	Lehrerin an der NMS Sieghartskirchen
Seit 2006:	Sportredakteurin bei den Niederösterreichischen Nachrichten, Bezirk Tulln