



universität
wien

MASTERARBEIT / MASTER'S THESIS

Titel der Masterarbeit / Title of the Master's Thesis

Der Einfluss des Handels auf das Leben im
Mittelalter – am Beispiel des Gewürzhandels und
seiner Wirkung auf Ernährung und Medizin

verfasst von / submitted by

Jasmina Groß, BA

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the
degree of

Master of Arts (MA)

Wien, 2016 / Vienna, 2016

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet:

A 066 686

Studienrichtung lt. Studienblatt /
degree programme as it appears on
the student record sheet:

Historisch-Kulturwissenschaftliche
Europaforschung

Betreut von / Supervisor:

Univ. Doz. Dr. Gottfried Liedl

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	6
1. Gewürze	7
1.1. Gewürzdefinition	7
1.1.1. Botanische Spezifikation	7
1.1.2. Geografische Betrachtung.....	8
1.2. Die 12 Gewürze	8
1.2.1. Chilis (<i>Capsium frutescens</i> u.a.).....	8
1.2.2. Galgant (<i>Alpinia officinarum</i>)	9
1.2.3. Gewürznelke	10
1.2.4. Ingwer (<i>Zingiber officinale</i>)	11
1.2.5. Kardamom (<i>Elletaria cardamomum</i>)	12
1.2.6. Kurkuma (<i>Curcuma longa</i>)	13
1.2.7. Muskatgewürze (<i>Semen Myristicae, Arilus Myristicae</i>).....	14
1.2.8. Pfeffer (<i>Piper</i>).....	15
1.2.9. Piment (<i>Pimenta dioica</i>)	16
1.2.10. Safran (<i>Crocus sativus</i>).....	17
1.2.11. Vanille (<i>Vanilla planifolia</i>).....	17
1.2.12. Zimt und Kassia (<i>Cinnamomum</i>).....	18
2. Handel.....	20
2.1. Handelsnetzwerke	20
2.1.1. Die italienischen Seerepubliken.....	21
2.1.2. Regionale Handelsnetzwerke – Messen	24
2.2. Handelsrouten	27
2.2.1. Die Seidenstraße	28
2.2.2. Der Indische Ozean.....	29
2.2.3. Karawanenrouten durch Afrika	30

2.2.4. Das Mittelmeer	30
2.2.5. Die Ostsee	30
2.2.6. Südosteuropa	31
2.3. Gewürzhandel.....	31
2.3.1. Einzelhandel	35
2.3.2. Gewürzpreis	38
3. Medizin.....	41
3.1. Antikes Wissen als Grundlage mittelalterlicher Medizin	41
3.1.1. Hippokrates von Kos.....	41
3.1.2. Galen von Pergamon	43
3.2. Rezeption und Assimilation antiken Wissens im Laufe des Mittelalters.....	44
3.2.1. Abu Bakr Muhammad ibn Zakariya ar-Razi (lat. Rhazes).....	45
3.2.2. Abu Ali al-Husain ibn Abdallah ibn Sina (span.-latein. Avicenna).....	45
3.2.3. Klostermedizin	46
3.2.4. Schule von Salerno.....	53
3.3. Medizinische Praxis im Mittelalter	55
3.3.1. Gesundheitsregelungen und der Einsatz von Diätetik.....	55
3.3.2. Arzneibuchliteratur.....	62
4. Ernährung	68
4.1. Ernährungsgewohnheiten	68
4.1.1. Getreide	68
4.1.2. Fleisch und Fisch.....	70
4.1.3. Gemüse und Obst	73
4.1.4. Wein und Bier	74
4.1.5. Lebensmittelkontrollen.....	75
4.2. Küchenausstattung und Küchenpraxis	78
4.3. Mittelalterliche Kochbücher.....	79
4.4. Das Festmahl	85

4.5. Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz	88
4.5.1. Zur Person Ulrich Schwarz	88
4.5.2. Das Kochbuch.....	92
5. Verwendung von Gewürzen in Ernährung und Medizin	98
5.1. Veränderung des Geschmacks	98
5.2. Veränderung des Aussehens	99
5.3. Veränderung des Temperamentes.....	99
5.4. Konservierung.....	100
5.5. Statussymbol	101
5.6. Verwendung als Heilmittel	102
5.6.1. Verwendung von importierten Gewürzen bei Hildegard von Bingen und Odo Magdunensis	102
Zusammenfassung	109
Abstract (Deutsch)	111
Abstract (Englisch)	111
Anhang.....	112
Literaturverzeichnis	112
Primärquellen.....	117
Onlinequellen.....	117
Abbildungsverzeichnis.....	119

Einleitung

Um den Erhalt der eigenen Gemeinschaft sichern zu können, entwickelten sich bereits sehr früh Handelsnetzwerke. Diese entfalteten sich bis zum 13. Jahrhundert, zu Netzen des Handels und des Kulturtransfers, zwischen Nordwesteuropa und Asien. Hierbei hatten Luxusgüter, wie Gewürze, einen großen Anteil am Gesamtvolumen der Handelsgüter.

In der vorliegenden Arbeit soll das Zusammenspiel von Handel, Ernährung und Medizin im Mittelalter gezeigt werden. Um den Zusammenhang zwischen Gewürzhandel, Ernährung und Medizin zeigen zu können muss man sich einerseits mit den Gebieten Handel, Medizin und Ernährung auseinandersetzen und andererseits mit der speziellen Verwendung von Gewürzen in diesen Bereichen beschäftigen. Weswegen sich meine Arbeit in fünf Kapitel aufteilt, wovon jeweils ein Kapitel den drei großen Themenblöcken Handel, Ernährung und Medizin im Mittelalter gewidmet ist. In diesen werden der Handel, Handelsnetzwerke und im Besonderen der Gewürzhandel betrachtet. Darauf folgt die Geschichte der mittelalterlichen Medizin mit ihren antiken Ursprüngen und wie diese bis weit über das Mittelalter hinaus die medizinische Praxis, vor allem den Bereich der Diätetik, beeinflusst haben. Anschließend werden die Ernährungsgewohnheiten und Kochpraxis der mittelalterlichen Bevölkerung Europas besprochen und wie sich diese regional, sowie gesellschaftlich unterschieden hat. In diesem Kapitel über die Ernährung dient das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) als Quelle für die Ernährungsgewohnheiten der bürgerlichen Oberschicht Augsburgs und deren Konsum von Gewürzen in ihren Speisen. Diesen mittleren Block ist ein Kapitel über Gewürze und ihre Klassifikation als solche vorangestellt. Den Abschluss bildet ein Kapitel über die Verwendung von Gewürzen in Ernährung und Medizin. In diesem werden die Bücher *Physica* und *Causae et curae* der Hildegard von Bingen, sowie der *Macer floridus* des Odo Magdunensis als Quellen für den Einsatz von Gewürzen in der mittelalterlichen Medizin einander gegenübergestellt.

1. Gewürze

1.1. Gewürzdefinition

Jeder kann sich unter dem Begriff Gewürz etwas vorstellen. Doch nicht alles was heute in unserem täglichen Sprachgebrauch als Gewürz bezeichnet wird zählt tatsächlich in diese Kategorie. Vielmehr gehört der Großteil in die Kategorie der Würzstoffe, welche mineralischen, tierischen oder pflanzlichen Ursprungs sein können.¹ Sieht man sich den Ursprung des Wortes Gewürz etwas genauer an, so wird deutlich wie sich der Begriffsgebrauch im Laufe der Zeit gewandelt hat. Sein Ursprung liegt in der althochdeutschen Bezeichnung *Wurz* für Kraut oder Pflanze. Der Begriff *Würze* findet sich erst ab dem 14. Jahrhundert. Ab diesem Zeitpunkt besteht auch eine bewusste Trennung zwischen den Begriffen *Kraut* und *Gewürz*. Seit damals wurde als Kraut ein frisches, einheimisches Gewächs verstanden und unter Gewürz die importierten, getrockneten, exotischen Pflanzenteile. Genau diese Trennung zwischen exotischen, importierten Waren aus primär tropischen Gebieten und den einheimischen Kräutern ist wieder verloren gegangen.² Sieht man sich Würzpflanzen noch etwas genauer an, bieten sich noch mindestens zwei Möglichkeiten um diese genauer zu kategorisieren und definieren. Nämlich zum einen nach ihrer botanischen Spezifikation und zum anderen nach geografischen Standpunkten.

1.1.1. Botanische Spezifikation

- Fruchtgewürze: Pfeffer, Piment, Paprika, Chilis, Sternanis, Lorbeerfrüchte, Wacholderbeeren und Kamille
- Umbelliferengewürze: Anis, Kümmel, Koriander, Kreuzkümmel, Fenchel, Dill und Sellerie
- Samengewürze: Muskatnuss, Macis und Kardamom
- Blütengewürze: Kapern, Gewürznelke und Safran
- Wurzel- und Rhizomgewürze: Ingwer, Kurkuma und Galgant
- Zwiebelgewürze: Knoblauch und Küchenzwiebel
- Rindengewürze: Zimt und Kassia

¹ Manuela Mahn, Gewürze. Geschichte, Handel, Küche (Stuttgart 2001) S 9. Siehe auch: Rudolf Schröder, Kaffee, Tee und Kardamom. Tropische Genussmittel und Gewürze. Geschichte, Verbreitung, Anbau, Ernte, Aufbereitung (Stuttgart 1991) S 12.

² Manuela Mahn, Gewürze S 9.

- Krautgewürze: Thymian, Majoran, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Bohnenkraut, Dill, Salbei, Kerbel, Petersilie, Liebstöckel, Estragon, Beifuß, Lorbeerblätter und Zitronengras³

1.1.2. Geografische Betrachtung

Bei geografischer Betrachtung handelt es sich bei Gewürzen um Würzpflanzen, die einst aus fernen Ländern, über See- und Landwege nach Europa gelangten und hier wegen den für diese Pflanzen unpassenden Klimaverhältnissen nicht kultiviert werden konnten. Weshalb aromatische Pflanzenprodukte aus Asien und Amerika, wie z.B. Chili, Galgant, Gewürznelken und Ingwer, in diese Kategorie fallen. Hingegen sind Pflanzen, welche bei uns heimisch oder leicht zu kultivieren sind, wie z.B. Beifuß, Fenchel, Dill und Kümmel, und nicht in die erste Kategorie gehören, als Gewürzkräuter oder Kräuter zu bezeichnen.⁴

Vereint man beide Betrachtungsweise und fügt noch eine ökonomische Komponente hinzu so bekommt man eine klare Definition von Gewürz. Demnach sind Gewürze, aromatisch würzende Pflanzenprodukte, welche nach Europa importiert wurden und als Handelsware, sowie als Konsumgüter große Bedeutung erlangt haben und nicht mehr wegzudenken sind.⁵

Folgt man dem Ansatz von Frau Manuela Mahn, so stechen zwölf Gewürze besonders hervor. Diese Zwölf (Chili, Galgant, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Muskat, Pfeffer, Piment, Safran, Vanille und Zimt/Kassia) üben seit jeher eine Faszination aus, da sie neben ihrer Nachfrage eine spezifische Wirkung auf Körper, Geist und Seele haben und deswegen nicht nur in der Küche sondern auch in der Medizin eingesetzt werden.⁶

1.2. Die 12 Gewürze

1.2.1. Chilis (*Capsium frutescens* u.a.)

Chilis sind die scharfen Früchte der buschartigen Capsium-Gewächse. Sie gehören zu den ältesten und schärfsten Gewürzen der Welt. Die frühesten archäologischen Funde

³ Manuela Mahn, Gewürze. S 9. Siehe auch: Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 12.

⁴ Manuela Mahn, Gewürze S 10-11.

⁵ Ebd. S 11.

⁶ Ebd. S 11.

stammen aus Mexiko von 7000 v.Chr.. Ursprünglich aus Mittel- und Südamerika kommend wurden die Früchte den Spaniern von Indigenen vorgesetzt. Von der indigenen Bevölkerung als *Ají* oder *Chili* bezeichnet, nannten die Spanier das ihnen noch ungewohnte scharfe Gewürz *Pimiento* (männlicher Pfeffer).⁷ Von den Spaniern nach Europa gebracht, waren es die Portugiesen, die die Pflanze auf ihren Entdeckungs- und Eroberungsfahrten im Osten verbreiteten.⁸

Botanik

Die buschartige Pflanze, *Capsium frutescens*, kann mannshoch werden. Sie gehört der Familie der Nachtschattengewächse an und benötigt ganzjährig frostfreie Böden. Ihre spitzen Blätter werden bis zu 15cm lang. Die Blüten ähneln jenen der Kartoffelpflanze. Aus ihren Fruchtknoten entwickeln sich die meist leuchtend roten Beerenfrüchte. Die Größe und die Farbe der Früchte unterscheiden sich je nach Sorte. Die Farbe ist abhängig von der Menge an Carotin und Casanthin in der Frucht. Hingegen ist das Capsaicin verantwortlich für die Schärfe und befindet sich hauptsächlich im Samen und den Scheidewänden der Früchte. Das Capsaicin ist auch verantwortlich für die Reizung der Schleimhäute.⁹



Abb. 1: Früchte der *Capsium frutescens*

Wirkung

In großen Mengen wirken die Inhaltsstoffe von Chilis wie Reizgift und können im Magen- und Darmbereich zu Verätzungen führen. In kleinen Mengen genossen wirken sie jedoch appetitanregend und fördern so die Verdauung von besonders stärkehaltigem Essen. Außerdem regen sie den Kreislauf an und in Verbindung mit Vitamin C dienen Chilis der Abwehr von Infektionen, sowie der Milderung von Bakterienbefall an den Magen- und Darmschleimhäuten.¹⁰

1.2.2. Galgant (*Alpinia officinarum*)

Der Galgant bzw. die Galgantwurzel gehört der Familie der Ingwergewürze an. Es gibt zwei Sorten: den kleinen bzw. echten Galgant, welcher seinen Ursprung in Südchina auf

⁷ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 215.

⁸ Manuel Mahn, Gewürze S 15.

⁹ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 215-216.

¹⁰ Manuela Mahn, Gewürze S 15.

der Insel Haiman hat und den großen Galgant, welcher aus Südostasien kommt.¹¹ Durch arabische Ärzte fand der Galgant, den sie als Heilmittel schätzten, im frühen Mittelalter den Weg nach Westen. Als bald wurde er von arabischen Kaufleuten in Europa gehandelt.¹²

Botanik

Die Galgantpflanze wird in etwa 1,5m hoch und benötigt tropisches Klima. Sie besitzt lange schmale Blätter, die sich um den Stängel legen und ihre Blüten sind weiß. Der Teil des Galgants, der verwendet wird befindet sich unter der Erde. Seine Wurze kann ebenso lang wie die Pflanze hoch werden, also in etwa 1,5m.¹³

Wirkung

Vor allem in seinen Ursprungsgebieten wird der Galgant als Naturheil- und Zaubermittel eingesetzt, da seine ätherischen Öle eine psychoaktive Wirkung haben. Dabei soll er euphorisierend, aphrodisierend und lebensverlängernd wirken. Auf jeden Fall hat er eine positive Wirkung auf den Verdauungstrakt, indem er bei Magenschwäche, Blähungen und Appetitlosigkeit hilft. Mitunter ein Grund warum er neben manch anderem Gewürz oft in Magenbittern bzw. Magenlikören anzutreffen ist.¹⁴ Schon Hildegard von Bingen war sich im 12. Jahrhundert über seine Wirkung bei Erkrankungen von Magen und Darm im Klaren.¹⁵

1.2.3. Gewürznelke

Der Gewürznelkenbaum (*Syzygium aromaticum*) stammt ursprünglich von den Molukkeinseln. Malaiische Seefahrer brachten die Gewürznelken auf das Festland, wo sie von den Chinesen über Ceylan mit weiteren Handelswaren an die Araber verkauft wurden. Von Alexandrien aus kamen sie weiter in den Westen und waren bereits zur römischen Kaiserzeit in Europa erhältlich. Die



Abb. 2: Gewürznelken bei der Trocknung

¹¹ Manuela Mahn, Gewürze S 16.

¹² Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 207.

¹³ Ebd. S 208.

¹⁴ Manuela Mahn, Gewürze S 17.

¹⁵ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 207.

Pflanzen selbst wurden erst im 18. Jahrhundert auch in anderen asiatischen Gebieten angebaut.¹⁶

Botanik

Der Gewürznelkenbaum gehört zur Familie der Myrtengewächse. Der Baum kann in etwa eine Höhe von 20m erreichen, der Durchschnitt liegt aber zwischen 10-12m. Die meist immergrünen, länglichen Blätter enthalten ätherische Öle, die den typischen Nelkenduft verbreiten. Die dunkelrote Frucht des Baumes wird vor der Ausreifung getrocknet oder eingekocht, oft auch als Konfekt gegessen. Als Gewürznelken werden die getrockneten, noch nicht entfalteten, Blütenknospen des Baumes bezeichnet.¹⁷

Wirkung

Gewürznelken werden in der Medizin wegen ihres ätherischen Öls und dessen antiseptischer Wirkung verwendet. Neben dieser soll das Öl auch schmerzstillend, magenstärkend, wundheilend und sexuell anregend wirken. Die Gewürznelke wurde gegen Erreger der Tuberkulose, Meningitis, Diphtherie und Milzbrand eingesetzt. Das Öl kann auch bei Zahnschmerzen, Zahnbehandlungen, der Mundhygiene, Erkältungen und bei entzündlichen Prozessen an Knochen und Gelenken eingesetzt werden.¹⁸

1.2.4. Ingwer (*Zingiber officinale*)

Ursprünglich in Südostasien beheimatet, trifft man den Ingwer heute in allen tropischen Regionen an. Seit der Antike bekannt, wurde er mit weiteren asiatischen Gewürzen von arabischen Händlern nach Europa gebracht. Neben Pfeffer war Ingwer eines der beliebtesten Gewürze im Mittelalter und auf allen europäischen Tafeln zu finden. Aufgrund seiner Beliebtheit gehörte er auch zu den ersten Pflanzen, die im 16. Jahrhundert nach Amerika eingeführt wurde.¹⁹

Botanik

Der Ingwer gehört der Familie der Ingwergewächse bzw. der Gewürzlilien an. Das Aussehen der etwa 1,5m hohen Pflanze ähnelt dem der Schwertlilie mit gelbgrünlichen Blüten. Früchte mit Samen bilden sich nur selten, da der Ingwer sich hauptsächlich vegetativ über seinen Wurzelstock vermehrt.²⁰

¹⁶ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 161-162.

¹⁷ Ebd. S 162-163.

¹⁸ Manuela Mahn, Gewürze S 18-19.

¹⁹ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 195.

²⁰ Ebd. S 196.

Wirkung

Verwendet wird der Wurzelstock. Im Gegensatz zu anderen Gewürzen sind seine Wirkstoffe in größeren Mengen in der getrockneten Wurzel enthalten, als in der frischen. Sie wirken antibakteriell, sedierend, schmerzstillend, schleimlösend, erwärmend und schweißtreibend. In größeren Mengen kann Ingwer auch eine abortive Wirkung haben.²¹

1.2.5. Kardamom (*Elletaria cardamomum*)

Die Kardamompflanze kommt anfänglich aus den tropischen Bergwäldern Sri Lankas und der indischen Malabarküste. Noch heute befinden sich die Hauptanbaugebiete im südlichen Indien. Es gibt den echten Kardamom (Malabar-Kardamom, Mysore-Kardamom) und eine günstigere Ersatzlösung aus der gleichen Pflanzengattung (Nepal-, Bengal-, Siam- oder Bastardkardamom).²² Kardamom wurde erstmals von griechischen Kaufleuten in der Antike über Kleinasien und Ägypten in die Mittelmeerländer gebracht. Erst im hohen Mittelalter gelangte das Gewürz nach Zentral- und Westeuropa.²³

Botanik

Als Kardamom werden die Pflanze sowie die getrockneten Früchte und Samen bezeichnet. Die Kardamompflanze gehört zu den Gewürzliliengewächsen und erreicht eine Höhe von bis zu 5m. aus den Fruchtknoten der weißen Blüten werden längliche Kapseln, die die begehrten Samen enthalten.²⁴

Wirkung

Der echte Kardamom enthält in etwa 9% ätherisches Öl und hat einen charakteristischen kampferartigen Geruch. Er gilt als stimulierend, aphrodisierend, potenzsteigernd, verdauungsfördernd, appetitanregend und magenstärkend.²⁵ Vor allem seine verdauungsfördernde Wirkung wurde schon von den Römern geschätzt, um Völlegefühl und Sodbrennen entgegenzuwirken.²⁶

²¹ Manuela Mahn, Gewürze S 20.

²² Ebd. S 21.

²³ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 209.

²⁴ Manuela Mahn, Gewürze S 20-21.

²⁵ Ebd. S 22.

²⁶ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 209.

1.2.6. Kurkuma (*Curcuma longa*)

Die Kurkuma oder auch Indischer Safran und Tumerek besitzt eine intensive gelbe Farbe, weswegen sie auch unter den Namen Gelbwurzel, Gelbwurz und Gelber Ingwer bekannt ist. Wegen ihrer satten gelben Farbe wird ihr vor



Abb. 3: Kurkumawurzel und Pulver

allem im asiatischen Raum die rituelle Kraft der Sonne zugeordnet. Daneben wird der natürliche und ungiftige Farbstoff, das nur fettlösliche Curcuminoid, zum Färben verwendet.²⁷ Die *Curcuma longa* ursprünglich in Südasien vor allem in Indien beheimatet wurde bereits im 7. Jahrhundert in China angebaut. Von dort aus fand sie ihren Weg über orientalische Händler bis nach Südeuropa. Im mittelalterlichen Europa wurde Kurkuma als Indischer Safran gehandelt, obwohl sie mit dem echten Safran nicht verwandt ist. Als günstigere Alternative konnte Kurkuma den echten Safran öfter ersetzen.²⁸

Botanik

Wie der Kardamom gehört auch die Kurkuma zu den Gewürzliliengewächsen. Die Kurkumapflanze kann bis zu einem Meter hoch und ihre Blätter 30cm lang werden. Ihre Blüten sind gelb werden meist aber noch vor ihrer vollständigen Blüte von der Pflanze entfernt, damit der Wurzelstock mehr Saft erhält.²⁹ Aus den orangegelben bis orangeroten Wurzeln wird dann das Gewürz hergestellt. Dafür muss die Wurzel gekocht, geschält und getrocknet werden. Im Handel findet sich meist nur die gemahlene Form.³⁰

Wirkung

In ihren Ursprungsgebieten wird die Wurzel bei Leber- und Gallenerkrankungen, Erkältungen, Halsentzündungen, Hautekzemen, Magendarmerkrankungen, Völlegefühl und Blähungen eingesetzt.³¹

²⁷ Manuela Mahn, Gewürze S 22.

²⁸ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 201.

²⁹ Ebd. S 201.

³⁰ Manuele Mahn, Gewürze S 22.

³¹ Ebd. S 23.

1.2.7. Muskatgewürze (*Semen Myristicae*, *Arilus Myristicae*)

Muskatnuss (*Semen Myristicae*) und Macis (*Arilus Myristicae*) stammen beide vom Muskatbaum (*Myristica fragrans*).³² Der Muskatnussbaum kommt ursprünglich von den Molukken. Von arabischen Händlern wurden die ersten Muskatnüsse in den Westen gebracht. Bereits 1100 n.Chr. wurde sie im Rheinland gehandelt. Ähnlich wie bei den Gewürznelken verläuft die Geschichte



Abb. 4: Muskatnuss in Fruchthülle (Macis)

der Muskatnusskulturen. Zuerst in portugiesischer Hand, dann in niederländischem Besitz, gelangten Muskatnussbäume schließlich durch die Franzosen in den tropischen Raum Amerikas. Heute finden sich Anbauggebiete in vielen tropischen Regionen. Der Großteil kommt aber weiterhin von den Molukken.³³

Botanik

Der Muskatnussbaum gehört der Familie der Gagelstrauchgewächse an. Er kann eine Höhe von bis zu 18m erreichen, wird aber in den Plantagen auf 6-9m zurückgeschnitten. Der Muskatnussbaum blüht ganzjährig, was dazu führt, dass an ein und demselben Baum Knospen, Blüten und Früchte gleichzeitig zu sehen sind.³⁴ Die Muskatnuss ist der eigentliche (getrocknete) Samen des Baumes. Die Macis ist hingegen der netzartige Mantel, der den Samen umgibt. Seit dem Mittelalter wird dieser fälschlicherweise als Muskatblüte bezeichnet.³⁵

Wirkung

Die Muskatnuss enthält ungefähr 16% ätherische Öl, dessen Wirkstoffe (Myristicin, Safrol, Elemicin, Eugenol und Isoeugenol) psychotrop wirken, und etwa 30-40% Öl, das als Muskatbutter/Muskatbalsam zur Grundlage von z.B. Salben verwendet wird. Die Muskatnuss und Macis sollen bei Beschwerden im Magendarmtrakt, wie z.B. Durchfall, Magenkrämpfe und Darmkatarrh, sowie bei Erkältung, Gicht, Rheuma, Nervosität und Impotenz helfen.³⁶ Die ätherischen Öle enthalten bis 4% Myristicin. Dieses Gift kann bei nicht sachgemäßer Handhabung zu Leberschäden führen.³⁷ Aufgrund des

³² Manuel Mahn S 23.

³³ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 167-171.

³⁴ Ebd. S 171.

³⁵ Manuela Mahn, Gewürze S 24.

³⁶ Ebd. S 24-25.

³⁷ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 176.

Myristicins können beim Verzehr der Muskatnuss (über 5g) Vergiftungserscheinungen, Schweißausbrüche, Kopfschmerzen, Gleichgewichtsstörungen und Teilnahmslosigkeit auftreten.³⁸

1.2.8. Pfeffer (*Piper*)

Der Pfeffer als das weltweit bekannteste und am häufigsten verwendete Gewürz wurde bereits von den Römern hoch geschätzt. Mit dem Untergang des Römischen Reiches brach der Gewürzhandel kurzzeitig ab. Mit der Übernahme des Handels durch die Araber und in weiterer Folge durch die italienischen Seerepubliken nahm der Warenverkehr wieder zu. Heute in vielen tropischen Ländern angebaut, stammte der Pfeffer ursprünglich aus Südasien.³⁹

Botanik

Der Pfeffer ist eine tropische Rankpflanze aus der Familie der Pfeffergewächse (*Piperaceae*).⁴⁰ Es sind im Handel mehrere Pfeffersorten erhältlich, wobei es sich bei grünem schwarzem und weißem Pfeffer um dieselbe Pflanze handelt, die Körner aber unterschiedlich weiterverarbeitet wurden.⁴¹ Unter die „echten“ Pfefferarten fallen der Schwarze Pfeffer (*Piper nigrum*), der Bengal-Pfeffer oder Langer Pfeffer (*Piper longum*), der Java-Pfeffer (*Piper retrofractum*), der Kubebe-Pfeffer (*Piper cubeba*), der Ashanti-Pfeffer (*Piper guineense*) und der Betelpfeffer (*Piper betle*). Verarbeitet werden die, an den Blütenähren sitzenden, Steinfrüchte.⁴²

- Grüner Pfeffer wird vor der Reife gepflückt, in Salzlake bzw. Essig gelegt oder gefriergetrocknet, wodurch er seine grüne Färbung behält.⁴³
- Schwarzer Pfeffer wird halbreif geerntet, abgekocht um Keime und Pilze zu entfernen und anschließend getrocknet, wodurch die schwarze Färbung entsteht.⁴⁴
- Weißer Pfeffer wird vollreif gepflückt, in Säcke gepackt und circa eine Woche gewässert. Anschließend wird die rote Fruchthülle entfernt und das helle Korn getrocknet.⁴⁵

³⁸ Manuela Mahn, Gewürze S 25.

³⁹ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 141-144.

⁴⁰ Ebd. S 143.

⁴¹ Manuela Mahn, Gewürze S 25.

⁴² Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 143.

⁴³ Manuela Mahn, Gewürze S 26.

⁴⁴ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 146.

⁴⁵ Manuela Mahn, Gewürze S 26.

- Roter Pfeffer, meist vom Pfefferbaum⁴⁶, wird reif geerntet und anschließend wie der Grüne Pfeffer weiterverarbeitet.⁴⁷

Wirkung

Pfeffer regt die Verdauung von Speisen an und hat eine antibakterielle Wirkung im Magendarmtrakt. Zusätzlich soll er bei Appetitlosigkeit, Sodbrennen, Verstopfung, Lebensmittelvergiftung, Fieber, Halsentzündung, Erkältung und sogar Rheumatismus helfen.⁴⁸ Der Kubeben-Pfeffer (*Piper cubeba*) wird in seinen Anbaugebieten als Heilmittel gegen Entzündungen der Harnwege eingesetzt und das destillierte Öl Magenbittern beigemischt. Der Genuss schon einer geringen Menge des Kubeben-Pfeffers kann zu Gleichgewichtsstörungen führen.⁴⁹

1.2.9. Piment (*Pimenta dioica*)

Der Piment, auch Allerleigewürz, Allgewürz, Nelkenpfeffer, Gewürzkorn oder Neugewürz, riecht ähnlich wie Nelken und vereint den Geschmack von Nelken, Pfeffer, Zimt und Muskat.⁵⁰ Die erste Nachricht über das neue Gewürz, das auf den westindischen Inseln gefunden wurde, gelangte durch einen Wundarzt aus Sevilla nach Europa. Man dachte einen Ersatz für Pfeffer gefunden zu haben, weswegen man das Gewürz *Pimienta* nannte.⁵¹

Botanik

Der Pimentbaum gehört zu den Myrtengewächsen. Der immergrüne Baum wird zwischen sechs und zehn Metern hoch. Seine Beeren, die Pimentkörner, werden noch unreif geerntet und anschließend getrocknet wodurch sie ihre rotbraune Färbung bekommen.⁵²

⁴⁶ Pfefferbaum (*Schinus molle*) – Familie der Anacardiaceae – verwandt mit Pistazienbäumen – Anbaugebiete von Mexiko bis Nordargentinien. Vgl. dazu: Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 150-151.

⁴⁷ Rudolf Schröder, S 148-151.

⁴⁸ Manuela Mahn, Gewürze S 28.

⁴⁹ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 150.

⁵⁰ Manuela Mahn, Gewürze S 28.

⁵¹ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 189.

⁵² Manuela Mahn, Gewürze S 28.

Wirkung

Piment wirkt magenstärkend und verdauungsanregend, weswegen er häufig in Magenbittern und Likören Verwendung findet. Sein Haupteinsatzgebiet liegt aber in der Küche beim Würzen von allerlei Speisen.⁵³

1.2.10. Safran (*Crocus sativus*)

Der Safran gilt als das feinste und teuerste Gewürz der Welt. Er zählt zu den Gewürzkräutern und war in Kleinasien und Griechenland beheimatet. Heute wird er überwiegend in Spanien, Italien und Frankreich angebaut.⁵⁴

Botanik

Der Safran-Krokus (*Crocus sativus*) stammt aus der Familie der Schwertliliengewächse. Er ist eine mehrjährige Pflanze, die nur vegetativ vermehrt werden kann. Im Herbst blüht er blauviolett, ähnlich der Herbstzeitlose, und die mühevollen Ernte per Hand beginnt. In jeder Blüte befinden sich drei rote Narben, der



Abb. 5: *Crocus sativus* in Blüte

Safran.⁵⁵ Die anstrengende Arbeit und der im Vergleich zum Arbeitsaufwand eher geringe Ernteertrag (1kg Safran = 200 000 Blüten), erklären den hohen Preis.⁵⁶

Wirkung

Er soll bei Harnwegs- und Verdauungsproblemen, Potenzstörungen, Unfruchtbarkeit und Menstruationsleiden helfen. Sowie als Nervenberuhigungsmittel, speziell bei Krämpfen und Asthma dienen. Jedoch kann er bei der Einnahme einer zu großen Menge (über 1,5g) seine toxische Wirkung entfalten, was zu Erbrechen, Blutungen, Schwindelanfällen und Benommenheit führt.⁵⁷

1.2.11. Vanille (*Vanilla planifolia*)

Die „Königin der Gewürze“, die Vanille, hat innerhalb der Gewürze eine Sonderstellung inne, da sie bereit seit dem 19. Jahrhundert in synthetisch hergestellter und kostengünstigerer Form als Vanillin auf dem Markt erhältlich ist.⁵⁸ In ihrem

⁵³ Manuela Mahn, Gewürze. S 29.

⁵⁴ Ebd. S 29.

⁵⁵ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 235-236.

⁵⁶ Manuela Mahn, Gewürze S 30.

⁵⁷ Ebd. S 30.

⁵⁸ Ebd. S 30-31.

Ursprungsgebiet Mexiko wurde die Vanille hochgeachtet und sogar als Zahlungsmittel verwendet. Von den Spaniern wurde die Vanille erst im 16. Jahrhundert mit nach Europa gebracht.⁵⁹ Heute wird die Vanille in weiten Teilen der Welt produziert. Die wohl bekannteste von ihnen ist die Bourbon-Vanille von der Insel La Réunion.⁶⁰

Botanik

Die Vanille gehört zur Familie der Orchideen. Die ursprünglich aus Mexiko stammende *Vanilla planifolia* ist wirtschaftlich am wichtigsten, da von ihr alle Pflanzungen im Gebiet des Indischen Ozeans abstammen. Die Vanille gehört zu den Kletterpflanzen, dafür bildet sie Wurzeln aus, mit denen sie sich weiterranken kann. Eine Vanillepflanze kann bis zu tausend Blüten ausbilden, von denen jede nur einen Tag lang blüht, weshalb der Zeitpunkt der Befruchtung stimmen muss. Durch diese kurze Zeitspanne reift nur ein geringer Anteil der Blüten später zu Früchten heran. Bereits kurz nach der Befruchtung trocknen die Blüten ein und es bilden sich längliche, grüne Früchte. Nach einem Monat sind die Früchte ausgewachsen und nach acht Monaten sind sie erntereif. Nach der Ernte werden die Früchte, je nach Anbaugebiet, unterschiedlich weiterverarbeitet.⁶¹

Wirkung

Die Vanille enthält antiseptische und antimykotische Wirkstoffe, die den Organismus bei der natürlichen Abwehr helfen. Besonders bei Pilzinfektionen, Katarrh und Husten ist die Vanille hilfreich.⁶²

1.2.12. Zimt und Kassia (*Cinnamomum*)

Zimt gehört zu den ältesten Gewürzen. Beide Arten lassen sich durch ihre Beschaffenheit im getrockneten Zustand unterscheiden. Während sich der Ceylon-Zimt, der echte Zimt bzw. Kaneel, bei der Trocknung von beiden Seiten einrollt, rollt sich die Kassia oder auch China-Zimt nur einseitig ein.⁶³ Die ältesten Belege für die Verwendung von Kassia stammen aus China und liegen in etwa 4500 Jahre zurück. In China wurde der Zimt damals schon in der Küche und als Heilmittel geschätzt. Über den Landweg gelangte die Kassia schon in der Antike bis in den Mittelmeerraum. Mit

⁵⁹ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 179.

⁶⁰ Manuela Mahn, Gewürze S 31.

⁶¹ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 180.

⁶² Manuela Mahn, Gewürze S 32.

⁶³ Ebd. S 33.

der Entdeckung des Seewegs nach Indien kam auch der Ceylon-Zimt nach Europa und wurde schnell wegen seines Aromas beliebter als die Kassia.⁶⁴

Botanik

Zimtbäume gehören zu den Lorbeergewächsen. Es gibt vier Arten von denen der handelsübliche Zimt produziert wird:⁶⁵

1. Chinesischer Zimt/Kassia (*Cinnamomum aromaticum*) aus dem Südosten Chinas.
2. Ceylon-Zimt (*Cinnamomum verum*) aus Sri Lanka.
3. Saigon-Zimt (*Cinnamomum loureirii*) aus dem südlichen Vietnam und Kambodscha.
4. Padang-Zimt (*Cinnamomum burmanii*) aus Sumatra.⁶⁶

Heute sind für Europa die wichtigsten Sorten der Ceylon-Zimt und die Kassia. Der echte Zimt aus Sri Lanka wird seit circa 200 Jahren in Plantagen, sog. Zimtgärten, angebaut.⁶⁷ Der Baum von dessen Rinde der Ceylon-Zimt hergestellt wird, kann zwischen zehn und zwölf Metern hoch werden. Seine etwa 15cm langen, dunkelgrünen Blätter riechen nach Nelken. Die Früchte, dunkelrote Beeren, werden für die weitere Anzucht verwendet.⁶⁸ Nach der Regenzeit werden die Zweige abgeschnitten, entrindet und die Rinde getrocknet. Danach werden die Rindenstücke nach Farbe und Stärke sortiert. Feinheit, Farbe und der Gehalt an ätherischen Ölen bestimmen dann die Qualität.⁶⁹

Wirkung

Ceylon-Zimt regt die Blutung der Magenschleimhaut an und mindert die Bildung von Pepsin und Magensäure, weswegen er gern bei Magendarmerkrankungen eingesetzt wird. Außerdem wirkt er antibakteriell, gegen Appetitlosigkeit und Krampfanfälle. Wegen seiner magenstärkenden Wirkung wird er auch häufig in Magenbittern verwendet. Ein übermäßiger Verzehr kann jedoch zu einer Verstärkung der Menstruationsblutung und zum Schwangerschaftsabbruch führen. Verantwortlich dafür ist der Wirkstoff Zimtaldehyd, welcher die Durchblutung anregt.⁷⁰

⁶⁴ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 151.

⁶⁵ Ebd. S 154.

⁶⁶ Ebd. S 154.

⁶⁷ Manuela Mahn, Gewürze S 33.

⁶⁸ Rudolf Schröder, Genussmittel und Gewürze S 154.

⁶⁹ Manuela Mahn, Gewürze S 33.

⁷⁰ Ebd. S 34-35.

2. Handel

2.1. Handelsnetzwerke

Handelsnetzwerke werden durch, an verschiedenen Plätzen eines ökonomischen Miteinander, wie z.B. das Mittelmeer, ansässige Kaufleute, die miteinander in Verbindung stehen, gebildet. Neben einer Spezialisierung weisen diese Räume eine freundschaftliche und/oder verwandtschaftliche Beziehung auf. Trotz dieser persönlich nahen Verhältnisse erfolgte die Abwicklung aller Geschäfte über eine Art von Firmenzentrale aus.⁷¹

Zwei große Handelsnetzwerke bilden die Messen im Inneren Europas und das Mittelmeer, mit seinen zahlreichen Handelsverbindungen. Das wirtschaftliche System des Mittelmeeres war im Mittelalter geprägt vom Handel zwischen arabischen und italienischen Kaufleuten, welche ein solches Netzwerk bildeten. Hier weniger auf Verwandtschaft als auf Freundschaft und Vertrauen beruhend, musste auch dieses erst einmal erarbeitet und erwiesen werden.

Ab dem 8. Jahrhundert mit dem Zerfall des Weströmischen Reiches wurde das Mittelmeer zu einem von der muslimischen Seefahrt geprägten Meer. Dies wirkte sich auf den Handel zwischen dem Orient und Nordwesteuropa aus, der ab diesem Zeitpunkt, wegen der gestiegenen Unsicherheit, vornehmlich über das Schwarze Meer und die Ostsee erfolgte. Trotz der unterbrochenen Seefahrtsrouten und der Überfälle durch Seeräuber im Mittelmeerraum fanden weiterhin, wenn auch eingeschränkt, Seefahrt und Seehandel statt. Handel, Landwirtschaft und Handwerk erlangten um die Jahrtausendwende einen Höhepunkt. Es kam zu neuen Städtegründungen und einem Wiedererstarken der alten Städte. Vor allem Hafenstädte profitierten von dem neuen Aufschwung des Handels und der Wirtschaft. Sie entwickelten eine neue führende Gesellschaftsschicht, die die alten Eliten ablöste. Die Rede ist von der neuen gesellschaftlichen Schicht an Großkaufleuten und Fernhändlern, die durch den Handel und dem damit einhergehenden Reichtum, sowie der neuen Macht, die bisher führenden

⁷¹ Stephan Selzer, Christian Ewert, Netzwerke im europäischen Handel des Mittelalters. Konzepte – Anwendungen – Fragestellungen. In: Gerhard Fouquet (Hg.), Netzwerke im europäischen Handel des Mittelalters (Ostfildern 2010) S 35-37.

politischen Eliten ablösen. Dies geschah am Deutlichsten in den Städten Oberitaliens, allen voran in Amalfi, Pisa, Venedig und Genua.⁷²

2.1.1. Die italienischen Seerepubliken

Die italienischen Seerepubliken Amalfi, Genua Pisa und Venedig hatten sich gut an ihre geografische Lage angepasst und wussten diese zu ihrem Vorteil zu nutzen. Die Problematik der fehlenden oder nur geringen Landwirtschaft machte es für sie notwendig sich zum Meer hin zu orientieren und Handel zu treiben. Nicht nur die Versorgung der Bevölkerung musste gewährleistet werden, sondern auch interne Konflikte zwischen Machthabern und rivalisierenden Städten mussten richtig gehandhabt werden.⁷³

Den Grundpfeiler für den Handel legte **Amalfi**. Durch Privilegien, und mit Byzanz als eigenen Handelspartner, konnten sich amalfitanische Händler im gesamten Mittelmeerraum niederlassen und Netzwerke aufbauen.⁷⁴ Im Vordergrund standen vor allem die wirtschaftlichen Interessen der Republik. Während dem 9. und 10. Jahrhundert war die Politik durch stetig wechselnde Allianzen geprägt. Zwischen Byzanz und Amalfi bestanden weiterhin Beziehungen, die in Privilegien und Zugang zu weiteren Handelsstützpunkten resultierten. Innerhalb des Byzantinischen Reiches machten es diese Sonderrechte möglich Positionen syrischer und jüdischer Händler zu übernehmen. So schaffte es Amalfi weitere Stützpunkte in den bedeutendsten Häfen des Reiches errichten.⁷⁵ Im Laufe des 11. Jahrhunderts verstärkte sich der Druck von außen durch Einfälle der Normannen. Indessen musste ein Großteil der Privilegien an die Venezianer abgetreten werden. Schließlich wurde 1135 und 1137 Amalfi von pisaner Flotten angegriffen, geplündert und zerstört, wodurch das Ende Amalfis als Handelsmacht besiegelt wurde.⁷⁶

Pisa wurde im 7. und 8. Jahrhundert zur Drehscheibe des Handels zwischen Korsika, Spanien, Frankreich und Sardinien. Wie schon Amalfi bewirkte Pisa dies durch Sonderrechte, die es von Kaiser und Papst verliehen bekommen hatte. Den Höhepunkt seiner Macht erreichte Pisa nach dem ersten Kreuzzug mit der Übernahme zahlreicher Handelsstützpunkte in wichtigen Städten der Levante. Wegen der großen Nähe zu

⁷² Robert Bohn, *Geschichte der Seefahrt* (München 2011) S 23-24.

⁷³ John Morrissey, *Die italienischen Seerepubliken*. In: Peter Feldbauer, *Vom Mittelmeer zum Atlantik. Die mittelalterlichen Anfänge der europäischen Expansion* (Wien 2001) S 61-62.

⁷⁴ Micheal Mitterauer, John Morrissey, *Pisa. Seemacht und Kulturmetropole* (Essen 2007) S 108.

⁷⁵ John Morrissey, *Die italienischen Seerepubliken* S 63.

⁷⁶ Ebd. S 66.

Genua waren diese beiden Seerepubliken Hauptkonkurrenten, wenn es um das Gebiet des westlichen Mittelmeeres ging. Obwohl die beiden immer wieder zusammenarbeiten, zum Beispiel während der Kreuzzüge des 11. Jahrhunderts und während der Verteidigung Konstantinopels 1204, blieben sie verfeindet und wetteiferten im westlichen Mittelmeer um die Märkte Spaniens, des Maghreb und der Provence.⁷⁷ Im Laufe des 13. Jahrhunderts kam es zum Wegfall vieler dieser Stützpunkte und zu weiteren Konkurrenzkämpfen mit Venedig, das letztendlich als Sieger hervorging. Schließlich wurde im 14. Jahrhundert das Schicksal Pisas durch ungünstige politische Entscheidungen gefällt und musste ihren Rang als Handelsmetropole abgeben.⁷⁸

Venedig begegnet uns als einer der großen Player immer wieder wenn es um den Handel im Mittelmeerraum geht. Wegen ihrer abgelegenen Position orientierte sich die Lagunenstadt rasch zum Meer und zum Po hin, um die schnell wachsende Bevölkerung rasch mit Waren versorgen zu können.⁷⁹ Die Seeherrschaft Venedigs im östlichen Mittelmeer wurde 1132 mit dem Sieg über eine ägyptische Flotte besiegelt. Das wichtigste Handelsziel für Venedig, Konstantinopel, war somit leichter erreichbar. Über Konstantinopel wurden die wichtigsten Exportgüter des Orients verschifft, die in Europa als Luxusgüter gehandelt wurden und somit viel Gewinn abwarfen. Spätestens aber mit der Eroberung Konstantinopels, während des vierten Kreuzzuges, und der damit verbundenen Übernahme des Handels in Konstantinopel durch Venedig, wurde Venedig zur führenden Handelsstadt im Mittelmeerraum bis hin zum Schwarzen Meer.⁸⁰ Indem sie ihre Handelsschiffe im Konvoi und mit der Unterstützung durch bewaffnete Schiffe reisen ließen, konnte Venedig während der Handelsreisen ein bis dahin nicht dagewesenes Maß an Sicherheit gewährleisten.⁸¹ Die Stadt selbst bot zusätzlich auch die beste Infrastruktur für den Handel per Schiff, da durch Kanäle innerhalb Venedigs und dem Seehandel angepasste Architektur Waren direkt in die Lager entladen werden konnten, ohne diese zuerst über zusätzliche Transportwege befördern zu müssen.⁸² Mindestens zwei Flotten liefen pro Jahr aus Venedig aus und bereisten Handelsstützpunkte, wie z.B. Konstantinopel und Antiochia, entlang der

⁷⁷ John Morrissey, *Die italienischen Seerepubliken* S 67-68.

⁷⁸ Micheal Mitterauer, John Morrissey, *Pisa* S 201.

⁷⁹ John Morrissey, *Die italienischen Seerepubliken* S 76.

⁸⁰ Robert Bohn, *Seefahrt* S 24.

⁸¹ Ian Burnet, *Spice Islands. The history, romance and adventure of the spice trade over 2000 years* (Sydney 2013) S 51. Online Unter: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=e000xat&AN=651817&site=ehost-live> (am 6.5.2016).

⁸² John Morrissey, *Die italienischen Seerepubliken* S 77.

Mittelmeerküste, um Güter der Seidenstraße und der Gewürzroute zu kaufen.⁸³ Bis zur Jahrtausendwende schaffte es die Lagunenstadt die Adria unter ihre Kontrolle zu bringen und mit der Beteiligung an der Versorgung der Kreuzzüge, zusammen mit Genua und Pisa, gegen den Tausch von Privilegien, ihren Seehandel auszuweiten. Venedig positionierte danach im gesamten östlichen Mittelmeer Handelsposten und Kolonien.⁸⁴ Durch die Venezianer wurden schlussendlich die arabische und byzantinische Seefahrt, für einen bestimmten Zeitraum, zurückgedrängt. Wegen dieser Übermacht im Mittelmeerraum konnte Venedig seinen Handel mit zwei wichtigen Gütern, nämlich Seide und Gewürzen, erfolgreich ausbauen und dementsprechend seinen Reichtum noch vergrößern. Vor allem der Handel mit Gewürzen, allen voran der Handel mit Pfeffer, hatten einen großen Anteil am Vermögen Venedigs.⁸⁵ Ab dem 13. Jahrhundert wurden die Bedingungen im Fernhandel, durch zunehmende Konkurrenz, schwieriger. Venedig reagierte mit einer gesteigerten Produktion von Luxusgütern, wie Seide, Glas-, Leder- und Holzwaren, sowie Büchern.⁸⁶

Außer den Seeräubern machten auch andere Seehandelsstädte Venedig die Vormachtstellung streitig. Zuvorderst trat **Genua** in Konkurrenz zu Venedig im Mittelmeergebiet. Denn Genua entwickelte nach dem Fall Pisas als Seehandelsmacht einen ausgedehnten Handel im östlichen Mittelmeer bis hin zum Schwarzen Meer und erschien als direkter Konkurrent von Venedig auf der Bildfläche.⁸⁷ Ähnlich wie bei den anderen Seerepubliken war der Aufstieg Genuas geprägt durch Allianzbildungen und daraus resultierenden Privilegien.⁸⁸ Die Handelsbeziehungen Genuas reichten von Flandern bis in den Mittleren Osten. Das Mittelmeer teilten sich die Genuesen vor allem mit den Venezianern. Genua war bemüht seine Handelsstützpunkte, besonders auf mediterranen Inseln, wie zum Beispiel Korsika, beizubehalten. Im 13. Jahrhundert wurde der genuesische Einflussbereich im Mittelmeer von Barcelona beansprucht. Barcelona schaffte es innerhalb kürzester Zeit Genuas größter Konkurrent in diesem Bereich zu werden.⁸⁹ Aber nicht nur die steigende Rivalität im Mittelmeerhandel,

⁸³ Ian Burnet, *Spice Islands* S 51.

⁸⁴ Andreas Exenberger, *Reiche als Partner, Gegner oder Ziel? Die historischen Erfahrungen zweier europäischer Weltstädte*. In: *MIÖG* 115 (2007) S 78-79. Online unter: [//www.degruyter.com/view/j/miog.2007.115.issue-1-4/miog.2007.115.14.76/miog.2007.115.14.76.xml](http://www.degruyter.com/view/j/miog.2007.115.issue-1-4/miog.2007.115.14.76/miog.2007.115.14.76.xml) (am 16.7.2016).

⁸⁵ Robert Bohn, *Seefahrt* S 24-25.

⁸⁶ John Morrissey, *Die italienischen Seerepubliken* S 81.

⁸⁷ Robert Bohn, *Seefahrt* S 29.

⁸⁸ John Morrissey, *Die italienischen Seerepubliken* S 70.

⁸⁹ Gabriella Airaldi, *Genoa and Barcelona: Two Hypotheses for a „Global World“*. In: Ruthy Gertwagen, Elizabeth Jeffreys, *Shipping, Trade and Crusade in the Medieval Mediterranean*. *Studies in Honour of John Pryor* (Farnham/Burlington 2012) S 223.

sondern auch die innere Zerrissenheit Genuas, die während des 14. Jahrhunderts einen neuen Höhepunkt erreichte, erschwerte das weitere Bestehen als Mittelmeermacht. Die Familiennetzwerke, die den genuesischen Werdegang ausmachten, behinderten zusehends die produktiven Handelstätigkeiten durch ihre Fehden untereinander.⁹⁰ Jedoch verlagerte Genua im Laufe des 13. Jahrhunderts den Schwerpunkt seiner Wirtschaftspolitik vom Handel zum Finanzwesen und Zahlungsverkehr hin, sowie auf den Handel mit Westeuropa.⁹¹ 1381 wurde Genua von Venedig bei Chioggia besiegt und verlor einen Großteil seines Einflussbereiches im östlichen Mittelmeer. Genua konzentrierte sich nun vorwiegend auf Westeuropa und den Handel mit Massengütern, vor allem den Transport von englischer Wolle. Dies entwickelte sich dazu, dass Genua Alaun für die englische Textilindustrie lieferte und den Handel der fertigen Textilien nach Spanien, Nordafrika und die Levante vorantrieb.⁹²

2.1.2. Regionale Handelsnetzwerke – Messen

Städtenetze sind die Voraussetzung zur Ausbildung von sozialen und wirtschaftlichen Netzwerken. Regionale Messesysteme gab es in der Champagne, England, Flandern, am Niederrhein, an der oberen Donau, Kastilien und Italien. Der Ursprung dieser Messen findet sich oft an religiösen Zentralorten. Für den Erhalt und die Etablierung dieses Systems waren vor allem Privilegien zuständig und notwendig gewesen. Das Messesystem bestand aus mehreren Märkten, deren Termine, in den zusammenarbeitenden Städten, aufeinander abgestimmt waren, um den Besuch aller, z.B. fünf Messen, für die Händler und Kaufleute zu ermöglichen.⁹³ Da es freien Zugang zu den Messen gab, strömte, neben den Händlern und Kaufleuten, die umliegende Landbevölkerung zu den Messen. Für die einen waren Messen ein Platz um Handel zu treiben und Geschäfte abzuwickeln, für andere wiederum dienten Messen und das auf ihnen herrschende Treiben als eine Art von Volksfest.⁹⁴

In der Champagne hatte sich im 12. Jahrhundert ein Netz von sechs Messen in vier kleinen Städten herausgebildet. Von diesen Messen wurden Händler aus ganz Europa angezogen, um ihre Waren an den Mann zu bringen. Es erfolgte eine präzise

⁹⁰ Gunnar Dahl, Trade, Trust and Networks. Commercial Culture in Late Medieval Italy (Lund 1998) S 40.

⁹¹ John Morrissey, Die italienischen Seerepubliken S 74.

⁹² Gunnar Dahl, Trade, Trust and Networks S 40.

⁹³ Michel Pauly, Vom regionalen Messesystem zum internationalen Netz von Messestädten. In: Gerhard Fouquet, Netzwerke im europäischen Handel des Mittelalters (Ostfildern 2010) S 49-50.

⁹⁴ Fernand Braudel, Sozialgeschichte des 15. und 18. Jahrhunderts. Der Handel (München 1986) S 89.

Abstimmung der Messezeiten, um einen permanenten Jahrmarkt für Tuche, Leder, Pelze, Leinen, Gewürze und den bargeldlosen Zahlungsverkehr herzustellen. Dabei hatten vor allem Händler aus Norditalien und Flandern-Brabant miteinander in Kontakt. Derart durchorganisierte Messen hat es auch in anderen Ländern gegeben, so zum Beispiel auch in Flandern bestehend aus den Messen in Forhout, Messinas, Lilles, Ypern und ab 1200 in Brügge. Gegen Ende des 12. Jahrhunderts hatte sich ebenso in England ein regionales Messesystem mit abgestimmten Terminen etabliert. Dabei wirkten Stamford (Fastenzeit), St. Ives (Ostern), Boston (Juli), Winchester (September), Northampton (November) und Bury St. Edmunds (Dezember) zusammen.⁹⁵

Wie aus dem vorliegenden Absatz ersichtlich waren Messen und Jahrmärkte innerhalb eines Systems aufeinander abgestimmt, so dass Händler und Kaufleute mehrere Messen hintereinander besuchen konnten. Für den Händler ging es im Idealfall möglichst von einer Messe zur nächsten. Sie zog dann mit ihren Waren, nach Möglichkeit mit der Unterstützung durch ein Lasttier durchs Land. Während die nächste Messe oder Jahrmarkt angefahren wurde, arbeitete man am Ort der Vorübergegangenen bereits an der Wiederherstellung der Vorräte für die nächste Veranstaltung.⁹⁶ In den Bereichen, wo Messen auf Gebiete von Grafschaften oder ähnlichem stattfanden, wurde von den Machthabern zumindest eine sichere An- und Abreise gewährleistet. Dazu kam noch eine verbesserte Infrastruktur und die Möglichkeit für Kaufleute, während der Messen, ihre Konflikte durch eine eigene Messegerichtsbarkeit regeln lassen zu können. Während der Wintermonate standen die Messen still.⁹⁷

In der zweiten Hälfte des 12. Jahrhunderts ermöglichten Privilegierungen von König Friedrich Barbarossa, dass sich auch am Niederrhein ein regionales Messesystem entwickeln konnte. An diesem waren die Städte Aachen, Duisburg, Utrecht und Köln beteiligt. Vor allem Händler aus Oberdeutschland, sowie aus den Gebieten am Ober- und Mittelrhein nutzen dies, um mit Händlern aus den Niederlanden, dem Maasgebiet und England in Verbindung zu treten.⁹⁸ In der ersten Hälfte des 13. Jahrhunderts schlossen sich Worms, Speyer und Oppenheim am Mittelrhein zu einem weiteren Messenetz zusammen.⁹⁹

⁹⁵ Michel Pauly, Regionales Messesystem S 49-52.

⁹⁶ Fernand Braudel, Der Handel S 91.

⁹⁷ Bernd Fuhrmann, Mitbarer Münze. Handel im Mittelalter, Geschichte erzählt 25 (Darmstadt 2010) S 18.

⁹⁸ Michel Pauly, Regionales Messesystem S 52.

⁹⁹ Bernd Fuhrmann, Mitbarer Münze S 18.

In Italien waren internationale Messen eher selten und von geringer Bedeutung, trotzdem waren zwei Messenetze vorhanden. Im 11. Jahrhundert begann der Aufstieg der beiden Messen von Ferrara, mit den Städten Ferrara, Mantua, Verona, Bologna und Badia, welche nie auf den Champagne-Messen vertreten waren. Hier waren vor allem Händler aus Mittel- und Süditalien, sowie Franzosen und Deutsche vertreten. 1234 wurde der Messezyklus von Friedrich II. organisiert und an den der Champagne-Messen orientiert, um einen Jahreszyklus zu erhalten.¹⁰⁰

So wie die flandrischen und ostenglischen Messen siedelten sich auch die kastilischen Messen in Medina del Campo, Villalón und Medina del Rioseco am Rande von Tuchproduktionsgebieten an. Sie waren sehr gut mit dem Straßennetz verbunden oder an der Küste gelegen und gut über das Meer zu erreichen. Die früheren Messen waren bereits im 13. Jahrhundert in Valladolid im Laufe der Reconquista entstanden und waren mit dem Zyklus in Medina del Campo abgestimmt. Initiatoren der neuen im 15. Jahrhundert entstandenen Messen waren die Krone und die Grafen von Benevente bzw. Enríquez. Dabei versuchte vor allem die Krone im Konkurrenzkampf die gräflichen Messen zu behindern oder sogar zu verhindern. Bei den grundherrschaftlichen Messen setzte sich ein neuer Messezyklus im Gebiet des Duero durch, wodurch ein Jahreszyklus entstand: Fastenmesse von Villalón, Maimesse von Medina del Campo, Augustmesse von Medina de Rioseco und die Oktobermesse von Medina del Campo. Diese wurden noch durch die Quasimodo-Messe von Medina de Rioseco und die Johannismesse von Villalón ergänzt. Wie in der Champagne gab es Abgabebefreiungen, sicheres Geleit, eine klare Trennung nach Warengruppen, sowie Gewichts- und Maßkontrollen. Später kam ebenso noch das Handelsgericht von Burgos dazu, das dem Schutz der Händler und der Rechtssicherheit dienen sollte.¹⁰¹

Mitte des 13. Jahrhunderts ist der Messezyklus am Niederrhein niedergegangen. Der Grund dafür waren wahrscheinlich der Kölner Aktivhandel und der Ausbau des Kölner Stapels in diesem Zeitraum. Ungünstig ausgewirkt hat sich das Fehlen einer zentralen politischen Gewalt in diesem Raum und dass keine der Messestädte in der Lage war das Erbe des überregionalen Messesystems anzutreten. Dies gilt auch für die Champagne, deren Messen im 13. Jahrhundert starke Einbußen erlitten hatten. Wobei die Champagne nur ihren überregionalen Charakter verloren hatte und die regionalen Messen trotzdem weiter bestehen konnten.¹⁰² Die Champagne, als ehemaliges

¹⁰⁰ Michel Pauly, Regionales Messesystem S 55.

¹⁰¹ Ebd. S 56-57.

¹⁰² Ebd. S 58-59.

Verteilerzentrum für Gewürze in Europa, wurde durch das Fernbleiben von Warenströmen aus den Niederlanden geschwächt und war dadurch nicht mehr so attraktiv für den Warenverkehr. Das führte dazu, dass ein Großteil der italienischen Kaufleute ihre Waren direkt in den Norden brachten und dort handelten. Brügge und Antwerpen wurden damit zu den neuen Zentren des Warenumschlags.¹⁰³ Im Laufe des 14. Jahrhunderts verlegten sich in ganz Europa die Messen in einzelne bedeutsame Städte, die deren Erbe antraten. So zum Beispiel London, das die englischen Messen ruiniert und abgelöst hatte, da es den Fernhandel weitestgehend für sich beansprucht hatte. London fungierte ursprünglich als Produktionszentrum für Tuche, als es zum ersten Mal möglich war einen hohen Wollabsatz, durch die Direktvermarktung und den Verzicht auf Messen, zu erlangen. Dank König Edward I. waren Kaufleute nicht mehr auf den Messehandel angewiesen und konnten den englischen Markt, vor allem London, welches unter königlicher Kontrolle stand, direkt beliefern. Besonders die ausländerfreundlichen Regelungen förderten den Handel und die Ansiedlung von Auswärtigen.¹⁰⁴ Ein weiteres Beispiel für die Ablöse eines ganzen Messesystems durch eine einzelne Stadt und ihr Einzugsgebiet bildet Brügge. Brügge wurde im Laufe des 14. Jahrhunderts zu einer anhaltenden Residenz internationaler Händler, was dazu führte, dass die Flamen immer seltener zu ihren Kunden und Lieferanten fuhren. Für die Händler ergab sich aus der permanenten Residenz der Vorteil eines gesteigerten Informationsaustausches über Preisentwicklungen, Wechselkurse, technische Neuerungen, neue Produkte, Missernten, Kriege und Epidemien oder auch über die Reputation von Handelspartnern.¹⁰⁵

Handelsnetzwerke, regionale wie überregionale, bildeten einen Raum des Austausches von Waren, Informationen, Menschen und Kulturen.

2.2. Handelsrouten

Im Mittelalter entstanden neue Verkehrswege, die die Kontinente mit bereits seit der Antike bestehenden Handelsrouten miteinander verbanden. Über diese Routen kamen begehrte Gewürze, wie Pfeffer, Zimt und Muskat, meist von arabischen Händlern in den Mittelmeerraum. Auf den verschiedenen früh entstandenen Haupttransportachsen, auf

¹⁰³ Manuela Mahn, Gewürze S 93.

¹⁰⁴ Michel Pauly, Regionales Messesystem S 60.

¹⁰⁵ Ebd. S 64-65.

dem Indischen Ozean, in Afrika, im Mittelmeer und der Ostsee, über Südosteuropa und die Seidenstraße, fand der Austausch von Waren, Tieren, Menschen und Wissen statt.¹⁰⁶

2.2.1. Die Seidenstraße

Seit dem 19. Jahrhundert versteht man unter dem Begriff der Seidenstraße das weitverzweigte Handelsnetz mit all seinen See- und Landwegen, sowie deren Nebenstrecken. Davor war darunter nur der Landweg als Verbindung von Ostasien und dem Mittelmeer verstanden worden. Die Seidenstraße verband mit ihren weitläufigen Handelsstrecken Ostasien mit dem Mittelmeer, wodurch im Mittelalter das größte bestehende Transportnetz bildete. Entstanden ist sie durch die Verbindung alter Verkehrswege, die bereits in der Antike genutzt worden waren, mit neueren Routen.¹⁰⁷

Außerhalb von Oasen und Städten waren ihre Verkehrsrouten kaum bis gar nicht befestigt, weswegen besonders Kamele und Dromedare die bevorzugten Lastentiere der Karawanen waren.¹⁰⁸ Keine der Karawanen bestritt die gesamte Strecke der Seidenstraße mit ihren circa 7000km. Vielmehr reiste man von einem Handelsposten zum Nächsten.¹⁰⁹ So gingen die Waren durch die Hände mehrerer Kaufleute, von chinesischen Händlern zu Zentralasiatischen, weiter zu persischen Händlern und schließlich in die Hände von armenischen und arabischen Kaufleuten. Mit ihnen gelangten die Handelsgüter schließlich ans Schwarze Meer oder an das Mittelmeer.¹¹⁰ Transportiert wurden Seide-, Ton- und Keramikwaren, Schmucksteine, Erze, Metalle, Pelze, Tierhäute, Gewürze, Arzneimittel und Farben.¹¹¹

„When merchants come here from overseas they load the ships with brass, which they as ballast, pepper, cloth of gold and silk, sandalwood, gold, silver, cloves, and other such spices that are not produced here. You must know that ships come here from many parts, notably from the great province of Manzi [China] and goods are exported to many parts, those that go to Aden are carried thus to Alexandria.“¹¹²

¹⁰⁶ Thomas Ertl, Seide Pfeffer und Kanonen. Globalisierung um Mittelalter, Geschichte erzählt 10 (Darmstadt 2008) S 10-16.

¹⁰⁷ Thomas Ertl, Seide Pfeffer und Kanonen S 11.

¹⁰⁸ Ian Burnet, Spice Islands S 34.

¹⁰⁹ Thomas Ertl, Seide Pfeffer und Kanonen S 14.

¹¹⁰ Ian Burnet, Spice Islands S 34.

¹¹¹ Thomas Ertl, Seide, Pfeffer und Kanonen S 15.

¹¹² Bericht Marco Polos über den Handel in Kalikut. Zitiert nach: Ian Burnet, Spice Islands S 39.

Die Menge an Gewürzen, die über die Seidenstraße transportiert wurde variierte stark und war abhängig von der politischen und wirtschaftlichen Situation entlang ihrer Wege. Der Transport von Gewürzen über die Landwege nahm jedoch mit der steigenden Bedeutung der Gewürzroute entlang des Indischen Ozeans ab.¹¹³ Die Haupttransportroute für Spezereien nahm ihren Ursprung in den Anbaugebieten. Von dort aus gelangten sie über den Indischen Ozean nach Syrien und Ägypten, von wo aus sie über den Landweg nach Alexandria transportiert wurden. Schließlich landeten dort Schiffe italienischer Kaufleute und beluden diese mit den kostbaren Waren. Diese brachten sie dann nach Venedig oder in westeuropäische Hafenstädte, von wo aus sie wiederum ihren Weg ins Landesinnere fanden und über Messen verteilt wurden.¹¹⁴

2.2.2. Der Indische Ozean

Der Indische Ozean kann in drei Haupthandelszonen unterteilt werden: das Chinesische Meer, der östliche Indische Ozean und der westliche Indische Ozean.¹¹⁵

- Das Chinesische Meer verband die südostasiatische Inselwelt mit den ostchinesischen Handelsstädten. Verbindungen bildeten Routen durch den Vietnam und Thailand.¹¹⁶ Wichtigste Hafenstadt war Malakka, da diese durch ihre günstige Lage, ein wertvoller Handelspunkt für Gewürze und Warenaustauschplatz für arabische, chinesische und indische Händler geworden war.¹¹⁷
- Der östliche Indische Ozean zwischen Malakka und Ceylon (Sri Lanka) verband die Handelsrouten am Golf von Bengalen mit denen der Ostküste Indiens.¹¹⁸
- Der westliche Indische Ozean führte über Kalikut in nordwestlicher Richtung entlang der Küste zur Straße von Hormus. Über die Straße von Hormus gelangte man in den Persischen Golf, von wo aus man das Rote Meer und die Ostküste Afrikas erreichte.¹¹⁹

Zu den Ersten, die den Indischen Ozean passierten, gehörten persische und arabische Seefahrer. Sie brachten chinesische Tonwaren, indische Stoffe und südostasiatische Gewürze in die arabische Welt.¹²⁰

¹¹³ Ian Burnet, *Spice Islands* S 40.

¹¹⁴ Thomas Ertl, *Seide, Pfeffer und Kanonen* S 74.

¹¹⁵ Ebd. S 16.

¹¹⁶ Ebd. S 16.

¹¹⁷ John Keay, *The Spice Route. A history* (London 2005) S 12.

¹¹⁸ Thomas Ertl, *Seide Pfeffer und Kanonen* S 16.

¹¹⁹ Ebd. S 16.

¹²⁰ Ian Burnet, *Spice Islands* S 27-28.

2.2.3. Karawanenrouten durch Afrika

Die muslimische Bevölkerung Nordafrikas unterhielt Beziehungen zur Bevölkerung Afrikas südlich der Sahara, sowie den Handel mit Asien und Europa. Karawanen übernahmen den Transport von Waren und Informationen über die Karawanenrouten durch die Wüste. Die gemeinsame Religion, der Islam, vereinfachte den Händlern die Reise, die Verständigung und damit auch den Handel. Siebzig bis Neunzig Tage dauerte die Durchquerung der Sahara, bei der Salz, Stoffe, Kunstgegenstände und Pferde, gegen Gold, Elfenbein und Sklaven getauscht wurden. Mit den Karawanen kamen aber nicht nur Handelswaren in das Landesinnere, sondern auch der Islam drang immer weiter vor.¹²¹

2.2.4. Das Mittelmeer

Das Mittelmeer, ein heiß umkämpftes Gebiet, wurde um 800 vor allem von arabischen Händlern genutzt. Erst im 10. Jahrhundert legte sich allmählich der maritime Handel im Mittelmeer wieder in italienische Hände.¹²² Die über arabische Händler bis ins Mittelmeer gelangten Handelsgüter wurden von dort aus durch vorwiegend venezianische und genuesische Schiffe weitertransportiert.¹²³ Die wichtigsten Handelszentren, neben Venedig, waren Pisa, Genua, Marseille und Barcelona, entlang der nördlichen Mittelmeerküste.¹²⁴

2.2.5. Die Ostsee

Ab dem 12. Jahrhundert spielte eine lose Gemeinschaft von Fernhandelskaufleuten eine große Rolle in der nordeuropäischen Handelsschifffahrt. Zur gleichen Zeit entstanden erstmals permanente Märkte in den Küstenstädten Nordeuropas. Diese hatten erstmalig auch eine gut überlegte Hafenstruktur aus Kaianlagen, Verladeeinrichtungen und Lagerräumen. Als Vorbild für die meisten Seehandelsstädte im Ostseeraum diente Lübeck. Nach diesem Vorbild wurden entlang der südlichen Ostseeküste bis zum Baltikum viele neue Handelsstädte errichtet.¹²⁵

Mit der Entstehung der Hanse begann auch die Bedeutung des Ostseehandels größer zu werden. Die Hanse, dieser ehemals lose Bund zwischen Kaufmannsgruppen war

¹²¹ Thomas Ertl, Seide Pfeffer und Kanonen S 17-20.

¹²² Ebd. S 20.

¹²³ Zs. P. Pach, Zur Geschichte der internationalen Handelswege und des Handelskapitals vom 15. bis 17. Jahrhundert. S 179. In: Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte III (Berlin 1969). Online unter: <http://www.degruyter.com/view/j/jbwg.1969.10.issue-3/jbwg.1969.10.3.179/jbwg.1969.10.3.179.xml> (am 20.4.2016).

¹²⁴ Thomas Ertl, Seide Pfeffer und Kanonen S 21.

¹²⁵ Robert Bohn, Seefahrt S 39.

zwischen 1340 und 1400 zu vergleichbarem Ansehen gelangt, wie die italienischen Seerepubliken. Sie hatte im Ostseeraum eine Vorrangstellung inne. Ihr Einflussbereich reichte von Flandern im Westen bis nach Reval und dem Finnischen Meerbusen im Osten.¹²⁶ Der Hansehandel ähnelte zwar jenem der Seerepubliken, brachte jedoch ein anderes Warensortiment mit sich. Wurde im Mittelmeerraum vor allem mit Luxusgütern ein Geschäft gemacht, so bestand der Ostseehandel primär aus Massengütern wie Getreide.¹²⁷ Die Hauptstützpunkte der Hanse waren Kontoren in London, Brügge, Nowgorod und Bergen.¹²⁸

2.2.6. Südosteuropa

Südosteuropa war im spätmittelalterlichen Handel die Verbindung zwischen der italienischen Halbinsel und dem Orient. Als Teil des Levantehandels wurden die wichtigsten Häfen, wie Split, Dubrovnik, Korfu u.a., von italienischen Schiffen angefahren. Die größte Bedeutung hatte aber Konstantinopel, als Tor zum Schwarzen Meer, inne. Waren aus dem Landesinneren wurden in die Küstenstädte transportiert, wo sie gegen Tuch und Luxuswaren eingetauscht wurden. Die Adria bildete das Warenlager für Venedig, welches das Meer für sich und seine Bedürfnisse beanspruchte.¹²⁹

2.3. Gewürzhandel

Um profitabel zu sein, musste ein Handelsgut leicht und teuer verkäuflich sein. Dies traf vor allem auf Gewürze zu, da diese wenig Lagerfläche an Bord eines Schiffes einnahmen und somit noch genügend Platz für andere Güter, die aufgrund ihres geringen Warenwertes in größeren Volumen transportiert werden mussten, boten.¹³⁰ Daher ermöglichte der Gewürzhandel den Händlern die größte Chance bei kleinem Risiko einen großen Gewinn zu erzielen. Die größten Gefahren, die aber den gesamten Handel betrafen, waren Überfälle, Unfälle und die Beschädigung der Ware.¹³¹ Der Gewürzhandel lag, entgegen den europäischen Vorstellungen, fest in asiatischen Händen, hierbei bildete Indien das Zentrum. Nur ein im Vergleich geringer Teil der asiatischen Gewürze kamen in Europa an. Die Hauptabnehmer der an der indischen Küste gehandelten Gewürze waren China, die arabischen Regionen und das indische

¹²⁶ Robert Bohn, Seefahrt S 23.

¹²⁷ Zs. P. Pach, Internationale Handelswege S 180.

¹²⁸ Thomas Ertl, Seide, Pfeffer und Kanonen S 23.

¹²⁹ Konrad Clewing, Oliver Jens Schmitt (Hg.), Geschichte Südosteuropas. Vom frühen Mittelalter bis zur Gegenwart (Regensburg 2011) S 193-194.

¹³⁰ Jean Favier, Gold und Gewürze. Der Aufstieg des Kaufmanns im Mittelalter (Hannover 1992) S 192.

¹³¹ Manuela Mahn, Gewürze S 80.

Hinterland. In Indien gab es zwei große Handelszonen, die Malabarküste und Gujarat. Über Gujarat wurden Gewürze, Baumwolle, Textilien etc. nach Persien und in den Irak verschifft. Auf diesem Weg gelangte auch ein Teil der teuren Gewürze bis nach Europa.¹³² Über die Häfen der Malabarküste wurden Gewürze aus Südostindien, welche über Zwischenstationen wie Kalikut, aus dem Osten des Landes kamen und in den Nahen Osten verkauft wurden.¹³³ Von der Koromandelküste aus wurde Handel mit Ceylon (Sri Lanka) getrieben und Waren von den Molukken, darunter besonders Muskatnüsse und Gewürznelken, importiert. Zuvor wurden sie meist nach Malakka gebracht und von dort aus erst nach Indien transportiert.¹³⁴ Gegen Ende des Mittelalters wurden die Gewürze von gudjaratischen Händlern bis zum Roten Meer und in den Persischen Golf verschifft.¹³⁵ Der Handel mit dem Westen lag in arabischen Händen, da der direkte Warenverkehr zwischen dem Abendland im Westen und dem Orient im Osten unterbunden worden war. Nur zweitweise lagen der Orienthandel und ein Teil seiner Handelsposten, z.B. während den Kreuzzügen, in europäischen Händen.¹³⁶ Der Großteil, der in Europa gehandelten Gewürze, wurde von arabischen Händlern aus Indien zum Persischen Golf, dem Roten Meer und nach Alexandria gebracht.¹³⁷ Die Schiffe starteten zum Beispiel in Basra im Persischen Golf im November und landeten sechs Monate später in Guangzhou. Auf ihrer Reise in den Osten fuhren sie verschiedene Häfen an und beluden ihre Schiffe mit verschiedenen Waren, wie Seide, Porzellan und Gewürzen.¹³⁸ Im Mittelmeer angekommen handelten Kaufleute aus Venedig, Genua, Barcelona und Marseille mit arabischen Handelsstützpunkten. An einigen dieser Stützpunkte wurde es Kaufleuten erlaubt sich in *fondaci* niederzulassen, wo sie einen bestimmten Grad an Immunität und Autonomie innehatten. Umgekehrt gab es diese *fondaci* auch in europäischen Städten. Einer der bekanntesten unter ihnen war der, in Venedig gelegene, *Fondaco die Tedeschi* für deutsche Kaufleute. Diese *fondaci* waren von Gebäuden der einheimischen Bevölkerung, zum Schutz beider Seiten, weitestgehend getrennt. In den meist mehrstöckigen Häusern lebten die Händler mit ihren Waren unter einem Dach. Im Erdgeschoss befanden sich größtenteils die Lager- und Ladeflächen, von denen aus die Waren gehandelt und auf Schiffe geladen wurden.

¹³² Paul Freedman, *Out of the East. Spices and the medieval imagination* (New Haven/London 2008) S 105-106.

¹³³ Peter Spufford, *Handel, Macht und Reichtum. Kaufleute im Mittelalter* (Stuttgart 2004) S 234.

¹³⁴ Paul Freedman, *Out of the East* S 105.

¹³⁵ Peter Spufford, *Handel, Macht und Reichtum* S 234.

¹³⁶ Manuela Mahn, *Gewürze* S 81-82.

¹³⁷ Paul Freedman, *Out of the East* S 109.

¹³⁸ Ian Burnet, *Spice Islands* S 31.

Die oberen Stockwerke dienten als Unterkunft und zugleich als Lager für die wertvollsten Waren, zu denen auch die Gewürze zählten. Diese wurden in den Lagerräumen, in unterschiedlichen Behältern, nach ihrem Wert geordnet, aufbewahrt. Im Vergleich günstigere Gewürze, wie Pfeffer, Ingwer und auch Zucker, wurden in großen Säcken von bis zu hundert Pfund verschifft. Während seltene und daher teurere Gewürze in kleineren Einheiten zu ein Pfund verpackt wurden. Diese wurden wiederum für den Transport zu größeren Gebinden, bestehend aus circa fünfzig dieser ein Pfund schweren Pakete, gebunden. Die seltensten asiatischen Substanzen wurden aber in kleinen Metallboxen aufbewahrt.¹³⁹

Im Vergleich zum weltweiten Netz, war der europäische Teil des Gewürzhandels eher klein, aber nicht von geringerer Bedeutung, da die indischen und indonesischen Gewürze für alle Europäer so gut wie unersetzbar waren.¹⁴⁰ Während dem Mongolischen Zeitalter (ca. 1200-1350) war es den Europäern erstmals möglich selbst in den Fernen Osten zu reisen. Der Schutz durch die *Pax Mongolica* ermöglichte es den europäischen Händlern, ohne Zwischenhändler, im asiatischen Raum Handel zu treiben.¹⁴¹ Die Stabilität des Mongolischen Reiches machte „schnelle“ Handelsreisen zwischen Ost und West möglich. Außerdem wurde Europäischen Händlern ermöglicht an den zahlreichen Handelsposten entlang der Seidenstraße direkt zu handeln, da sie einen Großteil der Zwischenhändler umgehen konnten. Dies geschah vor allem an Plätzen, an denen zuvor arabische Händler das Monopol innehatten. Trotz des gewährten Schutzes während der Handelsreisen im Mongolischen Reich, blieben diese gefährlicher als es in den meisten Reiseberichten dargestellt wurde. Dennoch vermochte es ein kleiner Teil der europäischen Händler, meist italienische Kaufleute, in den Städten entlang der Handelsrouten sesshaft zu werden und dort kleinere Handelsstützpunkte zu errichten. Von Anfang des 14. Jahrhunderts sind sogar Berichte über Handelskolonien der Venezianer und Genuesen in Quinsay und Zaiton überliefert.¹⁴² Aber das Glück der Europäer war nicht von langer Dauer, der fortschreitende Zerfall des Mongolischen Reiches in kleinere Teilgebiete und die Auseinandersetzungen mit der Ming-Dynastie erschwerten den Direkthandel zwischen Europa, Zentralasien und China zusehends und ließen ihn schlussendlich erliegen. Mit dem Ende des 14. Jahrhunderts war auch das Ende der europäischen Netzwerke in

¹³⁹ Paul Freedman, *Out of the East* S 110-113.

¹⁴⁰ Peter Spufford, *Handel, Macht und Reichtum* S 235.

¹⁴¹ Manuela Mahn, *Gewürze* S 73.

¹⁴² Paul Freedman, *Out of the East* S 169-170-

Asien gekommen. Ab dem 15. Jahrhundert wurde der Großteil an Gewürzen wieder über die mediterranen Handelsposten durch Zwischenhändler nach Europa geschifft, da kein direkter Kontakt mehr zu Indien und China bestand.¹⁴³

Neben den begehrten Waren, gelangten auch neue Informationen über die fremden Länder ins Abendland und klärten so einige Mythen den Orient betreffend auf. Einen solchen Bericht lieferte Marco Polo, der gemeinsam mit seinem Vater und Onkel nach Asien reiste.¹⁴⁴ Marco Polo verfasste in den letzten Jahrzehnten des 13. Jahrhunderts den ersten Bericht über China und seine Städte, Japan, Burma, Indochina und Indonesien, seit der Antike und diente damit eben dieser Entmystifizierung des asiatischen Raumes.¹⁴⁵

Ein Teil des Handels wurde über die Levanteküste abgewickelt. Von hier aus übernahmen italienische Schiffe die Gewürze und belieferten die restlichen europäischen Häfen. Zwei- bis dreimal im Jahr wurde der venezianische Hafen von der Levante aus beliefert. In Venedig wurden die Waren unter Aufsicht weiterverkauft, wobei von der Stadt teilweise sogar für die Qualität der Waren gebürgt wurde. Um 1400 kamen fast alle nach Europa importierten Gewürze aus Venedig.¹⁴⁶ Südeuropa und große Teile Westeuropas wurden direkt über das Mittelmeer versorgt, während Mittel- und Nordeuropa auf transalpine Landwege und Flussstraßen, wie z.B. die Rhône und den Rhein, angewiesen waren. Seit dem 13. Jahrhundert fand von Genua ausgehend regelmäßiger Schiffsverkehr zwischen dem Mittelmeer, dem Atlantik und der Nordsee statt. Die Transportdauer entlang der Nordwesteuropäischen Küsten Frankreichs, Englands, Flanderns und der Niederlande, betrug zwischen vierzehn und sechzehn Tage.¹⁴⁷ Durch immer wieder aufkommende Lieferschwierigkeiten aufgrund von politischen, kulturellen und religiösen Hindernissen sahen sich die Europäer bald gezwungen andere Wege nach Osten zu finden, um an die begehrten Waren zu kommen.¹⁴⁸ Da der Handel mit Luxusgütern ab dem 14. Jahrhundert, vor allem der Gewürzhandel, wieder in muslimischen Händen war, profitierten besonders die italienischen Kaufleute von ihren alteingesessenen Netzwerken und Handelsbeziehungen im Mittelmeerraum. Im Gegensatz zu den Italienern wirkte sich dies vor allem negativ auf spanische und portugiesische Händler aus, da diese keine

¹⁴³ Paul Freedman, *Out of the East* S 172.

¹⁴⁴ Manuela Mahn, *Gewürze* S 73-74.

¹⁴⁵ Paul Freedman, *Out of the East* S 174.

¹⁴⁶ Bernd Fuhrmann, *Mitbarer Münze* S 34.

¹⁴⁷ Manuela Mahn, *Gewürze* S 88-89.

¹⁴⁸ Ebd. S 81.

ausreichenden alten Beziehungen im Mittelmeer hatten. Während der *Pax Mongolica* waren sie, ohne einen Umweg über italienische Kaufleute nehmen zu müssen, direkt an ihre Waren gekommen, und wollten diese Verkürzung der Handelskette nun beibehalten.¹⁴⁹

Diese Verkürzung der Handelskette durch den Ausschluss von Zwischenhändlern, gelang ihnen jedoch erst 1498, durch Vasco da Gama, mit der Entdeckung des direkten Seeweges nach Indien.¹⁵⁰

Im 15. Jahrhundert ermöglichten Innovationen im Schiffsbau, der Einsatz von Kompassen und neuen Seekarten, den Portolankarten, dass auch das offene Meer und nicht mehr nur Küsten und Inseln befahren werden konnten. Diese Neuerungen in Kombination mit den erschwerten Lieferbedingungen der Zwischenhändler, sowie die hohen Gewürzpreise, gaben den Anstoß und die Möglichkeit für die Suche nach diesem direkten Seeweg.¹⁵¹

2.3.1. Einzelhandel

Märkte und Messen fungierten als Zwischenhändler im Landesinneren. Von ihnen kauften kleinere Händler ihre Waren und brachten sie in andere Städte. Diese Händler waren meist keine reinen Gewürzhändler. Der Großteil von ihnen bestritt seinen Lebensunterhalt mit anderen Gütern als Gemischtwarenhändler. Neben Gewürzen verkauften sie oft auch medizinische Kräuter und andere Waren. Vor allem fahrende Händler waren auch auf diese zusätzlichen Güter angewiesen.¹⁵² Gewürzhändler, oder auch Apotheker, verkauften essbare Gewürze, Medizin, Süßigkeiten/Konfekt, Liköre, Wachs, Papier und Tinte. Eine fixe Trennung zwischen den beiden Berufen, Apotheker und Händler, erfolgte erst ab dem 15. Jahrhundert.¹⁵³ In etwa ab dem 13. Jahrhundert werden ansässige Gewürzhändler erstmals auch als Apotheker bezeichnet. Ihren Ursprung nahmen sie in den Klöstern und Städten, wo sie neben Arzneien auch Gewürze anboten. Ihr Hauptaufgabenbereich bestand aber in der Herstellung und dem Verkauf von Arzneien, wie Heiltränken, Umschlägen und Gurgelmitteln. Ein Großteil an Arzneien konnte, wenn man einen Mörser daheim hatte, Zuhause auch selbst hergestellt werden.¹⁵⁴

¹⁴⁹ Paul Freedman, *Out of the East* S 173.

¹⁵⁰ Manuela Mahn, *Gewürze* S 81.

¹⁵¹ Ebd. S 77.

¹⁵² Paul Freedman, *Out of the East* S 116.

¹⁵³ Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie, Von den Anfängen bis zum Ausgang des Mittelalters* Bd. 1 (Eschborn 1998) S 470.

¹⁵⁴ Manuela Mahn, *Gewürze* S 107.

Ein grundlegendes Problem betraf die Qualität der angebotenen Gewürze. Fälschungen bzw. Verfälschungen standen auf der Tagesordnung. Sehr beliebt waren das „Strecken“ und „Verbessern“ der Gewürzlieferungen. Ein zusätzliches Problem war die Frische der Gewürze, denn der lange Transport und die Lagerung hinterließen ihre Spuren.¹⁵⁵ Gewürze, die lange gelagert wurden verloren an Qualität und brachten einen geringeren Gewinn ein. Da aber das Gewürzgeschäft großen Schwankungen unterlag und sollte möglichst auch noch mit qualitativ schlechterer Ware, der höchst mögliche Gewinn eingefahren werden, wurden dies Gewürze zu Pulver verarbeitet, um von der schlechteren Qualität abzulenken. Das führte dazu, dass die Verbraucher ihren Unmut kundtaten.¹⁵⁶

*„Will och daz verdorben nit bald enweg gan,
So stossen sis in ain morselstain
Und machend darusz ain spezri,
Ain quot ding is nit dabi,
Denn ain wenig raez pfeffer,
Das ander ist als hol und ler.
Ingber, muscatt und negelin,
Darusz hand si den groesten gewin.
Das gends uf das land in die dörffer,
Die hand nienan kain mörser,
Dassi die wurzen kunnen stossen,
Darum will ichs all in min segi stossen.“¹⁵⁷*

Bereits Plinius der Ältere berichtet über Fälschungen, vor allem, dass gern der Safran gefälscht und gestreckt wurde. Häufig wurden getrocknete gelbe Blüten heimischer Pflanzen, sowie Gelbwurz-, Rotholz- und Paprikapulver, als auch Ziegenmehl beigemengt.¹⁵⁸ Um dem entgegenzuwirken wurden Drogenprüfungen eingeführt. Die italienischen *gerbelatori* untersuchten die Spezereien auf Qualität, Reinheit und Echtheit. Am konsequentesten wurden die Prüfungen bei Gewürznelken, Ingwer und Safran durchgeführt. Nicht nur in Venedig, sondern auch in anderen Handelsstädten,

¹⁵⁵ Paul Freedman, Out of the East S 122-123.

¹⁵⁶ Manuela Mahn, Gewürze S 90.

¹⁵⁷ Teil des Gedichts *Des Teufels Netz* aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts. Zitiert nach: Manuela Mahn, Gewürze S 90-91.

¹⁵⁸ Irmgard Bitsch, Gesundheitsschädigung und Täuschung im mittelalterlichen Lebensmittelverkehr. In: Irmgard Bitsch, Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen (Sigmaringen 1990) S 196.

allen voran in Nürnberg, wurden Kontrollen eingeführt. Nürnberg hatte sich im Laufe des 13. Jahrhunderts zu einem Hauptumschlagplatz von Gewürzen entwickelt. Neben den Kontrollen für Gewürze, aller Art, wurden auch Kontrollen für andere Waren, wie zum Beispiel Silber, Leder, Tuche und im 15. Jahrhundert für Lebensmittel, eingeführt. Ab 1357 sind Safranschauer in Nürnberg belegt. Diese Gruppe der Prüfer bestand aus vier Bürgern der Stadt Nürnberg, denen die Prüfung des Safrans und anderer Gewürze unterlag. Im Laufe des 15. Jahrhunderts wurde ihr Aufgabenbereich auch auf die Kontrolle von importierten Arzneimitteln ausgedehnt.¹⁵⁹

„In diesem 1441ten Jahr ist die Safranschau zu Nürnberg erstmals eingerichtet worden, um St. Veitstag. Der erste Safranschauer ist gewesen Markward Oberhauser, darauf hat man am Freitag nach dem Weißen Sonntag einen Sack mit gefälschtem Safran, der enthielt 13 Pfund, und einen Bürger von Ulm der Herrenberger genannt, dem er gehörte, bei dem Schönen Brunnen verbrannt; dazu hat der Rat zur Warnung eine Verrufung tun lassen.“¹⁶⁰

Ersatzmittel kamen vor allem dann zum Einsatz, wenn man sich das Original nicht leisten konnte. So konnte man Pfeffer durch Pfefferkraut ersetzen oder den echten Safran durch Landsafran. Dieser Landsafran, auch wilder Gartensafran, durfte zwar verkauft werden, musste aber als unechter Safran gekennzeichnet werden, damit er nicht als echter Safran zu einem teuren Preis verkauft werden konnte. Oft wurde auch Pfeffer verfälscht. Unter diesen wurden unreife Wachholderbeeren gemischt oder er wurde mit geschmacklosem Bastardpfeffer vermischt.¹⁶¹ Fälschungen betrafen aber nicht nur Gewürze. Tricksereien wie eingenässte Rohseide oder mit Mehl, Sand, sowie Mäusedreck vermischter gemahlener Ingwer oder Pfeffer waren bekannt und wurden streng bestraft.¹⁶² Auch über Fälschungen wurde in der volkstümlichen Literatur berichtet, sowie der Ärger über den Betrug zum Ausdruck gebracht:¹⁶³

*„Ich red, wer mir das maul verschoben,
Das du dein dreck als wol kanst loben.
Dein saffran hast zu Fenedig gesackt*

¹⁵⁹ Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 556-557.

¹⁶⁰ Bericht über die Safranschau in Nürnberg, 1441. Zitiert nach: Bernd Fuhrmann, Mit barer Münze S 36.

¹⁶¹ Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp (München 1970) S 82-83.

¹⁶² Stephan Selzer, Netzwerke S 34.

¹⁶³ Irmgard Bitsch, Gesundheitsschädigung und Täuschung S 196.

Und hast rintfleisch dar unter gehackt
Und melst unter negelein gepets prot
Und gibst für lorper hin geißkot.
Und fichtenspen für zimtentrinten
Und nimmst das laup von einer linten,
Dar mit tust du den pfeffer meren,
Tust unter mandel pfirsing keren
Und unter Weinper muckenkopf,
Für muskat eichenlaubes knopf
Und muckenschwamen für rusin
Und gibst hutzeln für feigen hin,
*Gibst weißen hunsdreck hin fur zucker.*¹⁶⁴

Einen Einblick in den Umgang und die Erstkontrolle von Gewürzen gibt uns ein venezianisches Handelsbuch, das sogenannte *Zibaldone da Canal*. Es gibt Anweisungen darüber, wie man am besten die Frische von verschiedenen Gewürzen, wie Zimt, Ingwer und Muskatnuss, festgestellt werden kann. Folgt man seinen Hinweisen so soll Ingwer aufgeschnitten und das Innere auf seine Farbe kontrolliert werden, die Muskatnuss inklusive Fruchtschale soll angestochen werden und wenn etwas Flüssigkeit austritt ist sie frisch und kann gekauft werden.¹⁶⁵

2.3.2. Gewürzpreis

Die ungefähren Preise von orientalischen Gewürzen sind uns durch z.B. Handelsbücher überliefert. Diese Handelsbücher geben Einsicht in den Einzelhandel und den Großhandel, wo Gewürze gekauft und verkauft wurden, sowie in welchen Mengen und zu welchen Konditionen dies geschah. So ergibt es sich, dass im östlichen Mittelmeerraum vor allem in den Häfen von Alexandria, Beirut und Zypern Gewürze in großen Mengen für Europa besorgt wurden.¹⁶⁶ Die Problematik bei der Erstellung eines Preisvergleiches bilden die unterschiedlichen Maßeinheiten. Die Preise waren generell hoch unterlagen jedoch einigen Schwankungen.¹⁶⁷ Der Gewürzpreis setzte sich aus mehreren Faktoren zusammen. Einen der größten Kostenpunkte machte der Transport aus, weswegen der günstigere Transport über Wasserwege präferiert wurde, dicht

¹⁶⁴ *Hübsch Vasnachtspil* aus dem 15. Jahrhundert. Zitiert nach: Irmgard Bitsch, *Gesundheitsschädigung und Täuschung* S 196.

¹⁶⁵ Paul Freedman, *Out of the East* S 114.

¹⁶⁶ Ebd. S105.

¹⁶⁷ Ebd. S 127.

gefolgt von Zollabgaben, Bestechungsgeldern und Verladekosten. Diese Kosten verteuerten Gewürze bei jedem Zwischenhandel ungemein.¹⁶⁸

Vor allem der Pfefferpreis konnte innerhalb eines Jahres stark schwanken und sich mehr als verdoppeln. Inwieweit dies die Folge von unterschiedlichen Erntemengen aufgrund von Wetterkapriolen und Missernten, oder politischen Unruhen außerhalb Europas, abhängig war, ist nicht vollends geklärt.¹⁶⁹

„The spices that come to Venice pass through all of Syria, and through the entire country of the Sultan and everywhere they pay the most burdensome duties. Likewise, in the state of Venice they pay insupportable duties, customs and excises. Thus with all the duties, customs and excises between the country of the Sultan and the city of Venice I might see that a thing that costs one ducat multiplies to sixty and perhaps to a hundred.“¹⁷⁰

Dennoch lassen sich Gewürze in vier Preiskategorien unterteilen:

1. Grundgewürze, die einen Großteil des Handels ausmachten. Diese waren teuer, aber leistbar: Pfeffer, Ingwer, Zucker
2. Durchaus sehr gebräuchliche Gewürze, aber teuer: Zimt, langer Pfeffer, Galgant
3. Die teuersten Gewürze und sehr begehrt. Vor allem Muskatnuss und Gewürznelken
4. Medizinische Substanzen: Kampfer, Moschus und Safran¹⁷¹

Für Gewürznelken ist zum Beispiel überliefert, dass in Venedig im 15. Jahrhundert das Hundertfache des Einkaufspreises, der auf den Molukken gezahlt wurde, verlangt wurde. Dabei muss aber bedacht werden, dass dies noch nicht der Verkaufspreis für den Endkunden, wie zum Beispiel Köche, war, sondern, dass dieser Preis sich noch mehrmals durch Zwischenhändler in Europa erhöhte.¹⁷²

¹⁶⁸ Manuela Mahn, Gewürze S 87.

¹⁶⁹ Peter Spufford, Handel, Macht und Reichtum S 237.

¹⁷⁰ Bericht des venezianischen Händlers Girolamo Priuli über Gewürzpreise. Zitiert nach: Ian Burnet, Spice Islands S 51-52.

¹⁷¹ Paul Freedman, Out of the East S 128.

¹⁷² Ebd. S 115.

Selbst als die Gewürzpreise bereits stark gesunken waren, gehörten Gewürze weiterhin zu den teuersten Handelsgütern und blieben damit Prestigeobjekte. Jedoch war es nun das aufsteigende Bürgertum, das sich mit den teuren Gewürzen eindeckte und damit versuchte seinen Stellenwert innerhalb der Gesellschaft zu zeigen. Da die asiatischen Gewürze nicht so ohne weiteres in heimischen Gärten angepflanzt werden konnten, blieben sie ein gutes Geschäft für Händler.¹⁷³

¹⁷³ Giovanni Rebola, *Culture of the Fork. A Brief History of Food in Europe* (New York 2001) S 106.

3. Medizin

3.1. Antikes Wissen als Grundlage mittelalterlicher Medizin

3.1.1. Hippokrates von Kos

Hippokrates von Kos (ca. 460 bis 370 v.Chr.) gilt als der Begründer der wissenschaftlichen Medizin der Griechen. Den Kern seiner Arbeit bildete die sogenannte Säftelehre, welche von Galen weiterausgearbeitet wurde. Sie bildete bis weit in die Neuzeit hinein die Grundlage für die medizinische Praxis.¹⁷⁴ Das wichtigste von ihm überlieferte Werk ist der sog. *Corpus Hippocratum*, eine Sammlung von Schriften, die während dem Ende des 5. Jahrhunderts bis zur Mitte des 4. Jahrhunderts entstanden sind. Welche Schriften von Hippokrates selbst stammten ist nicht eindeutig geklärt. Ein Großteil der überlieferten Sammlung wurde wahrscheinlich von seinen Schülern verfasst. Den ältesten Teil bilden die *Epidemienbücher*, das Buch *Von der heiligen Krankheit* und das etwas später entstandene *Über Luft, Wasser, Örtlichkeit!*.¹⁷⁵

Der *Corpus Hippocratum* ist die früheste Form einer wissenschaftlichen Lehrschrift. Die Schriften beinhalten soziale Handlungen zwischen den Kranken und ihrer Ärzte, die ärztliche Ausbildung und Ethik, Kenntnisse von Arzneimitteln, Tieren und Pflanzen, astronomische und astrologische Anschauungen, sowie die Einteilung des Jahres in den verschiedenen Teilen der griechischen Welt. Anwendung fand sein Werk noch im 17. und 18. Jahrhundert, verdrängt wurde er erst im 19. Jahrhundert durch die moderne wissenschaftliche Medizin.¹⁷⁶

Viersäftelehre im Corpus Hippocratum

Bei den vier Säften handelt es sich um die vier Körpersäfte Blut, Schleim, gelbe und schwarze Galle, welche mit den Eigenschaften warm, kalt, feucht und trocken verbunden sind. Die sogenannte Humoralpathologie befasst sich mit dem Gleichgewicht dieser vier Säfte, welches über Gesundheit oder Krankheit eines Individuums bestimmt.

177

- Blut: heiß-feucht
- Schleim: feucht-kalt
- Gelbe Galle: heiß-trocken

¹⁷⁴ Kay Peter Jankrift, *Krankheit und Heilkunde im Mittelalter* (Darmstadt 2003) S 7.

¹⁷⁵ Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie* S 114. Siehe auch: Kay Peter Jankrift, *Krankheit und Heilkunde* S 8.

¹⁷⁶ Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie* S 117.

¹⁷⁷ Kay Peter Jankrift, *Krankheit und Heilkunde* S 8. Siehe auch: Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie* S 128.

- Schwarze Galle: kalt-trocken¹⁷⁸

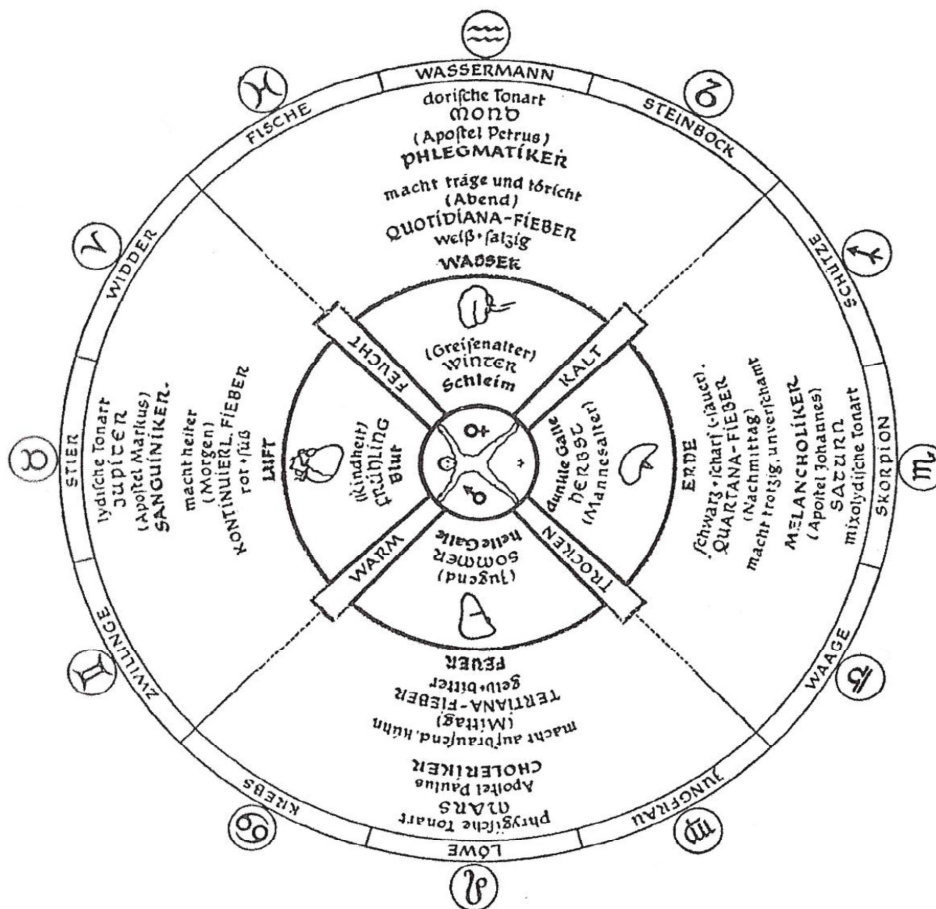


Abb. 6: Viererschema der Säfte mit Zuordnung der Qualitäten

Befinden sich die vier Körpersäfte im Gleichgewicht bleibt man gesund, entwickelt sich ein Ungleichgewicht oder gar ein Übergewicht zu einem der Säfte hin, steigt die Wahrscheinlichkeit für eine bestimmte Krankheit. Abhängig sind die vier Säfte von ihrer Umwelt (z.B. Wechsel der Jahreszeiten) und den persönlichen Bedingungen (z.B. Alter, Geschlecht, Nahrung u.a.). Sollte es zu einem Ungleichgewicht kommen versucht der Körper des Kranken zunächst selbstständig durch „Kochen“ (Fieber) mit dem Ungleichgewicht fertig zu werden. Als Resultat werden die schädlichen Substanzen im Körper über Schweiß, Kot, Urin und Monatsblutung abgesondert. Sollte dies nicht mehr funktionieren bilden sich Eiter, Schleim, Galle, Ablagerungen und Versetzungen. Der Arzt versucht nun anhand des Viererschemas herauszufinden welcher Körpersaft verantwortlich ist und greift mit entsprechenden Mitteln ein.¹⁷⁹

¹⁷⁸ Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 22.

¹⁷⁹ Heinrich Schipperges, Geschichte der Medizin in Schlaglichtern (Mannheim 1990) S 67.

3.1.2. Galen von Pergamon

Galen von Pergamon¹⁸⁰ (ca. 130 bis ca. 200 n.Chr.) hat das hippokratische Werk bearbeitet, weitergegeben und erweitert. 192 zerstörte ein Feuer seine Bibliothek, wodurch ein großer Teil seiner Schriften verloren ging. Im Laufe der Jahre dürfte Galen zwischen 300 und 600 Traktate verfasst haben, welche in den verschiedensten Sprachen erhalten geblieben sind.¹⁸¹

Säftelehre bei Galen

Das hippokratische System der Viersäftelehre wurde von Galen um mehrere Dimensionen erweitert. Er fügte den bereits bestehenden Elementen, Säften und Qualitäten, die Dimensionen der vier Kardinalsorgane, Lebensalter, sowie Tages- und Jahreszeiten hinzu (Abb. 6 mittlerer Kreis).¹⁸² Jedem Körpersaft werden zusätzlich noch Charaktereigenschaften zugeschrieben, welche sich auf den Menschen auswirken. Denn der vorherrschende Saft bestimmt auch das Temperament.¹⁸³ Jedoch finden sich bei Galen noch nicht die späteren Bezeichnungen Sanguiniker, Phlegmatiker, Choleriker und Melancholiker. Diese werden erst im Mittelalter hinzugefügt. Vielmehr spricht Galen bei einem Übergewicht des Blutes von den Charaktereigenschaften der Naivität und Einfalt, bei der gelben Galle von Verstand und Scharfsinn, bei der schwarzen Galle von Beständigkeit und Gesetztheit. Dem Schleim oder Phlegma schreibt er noch keine Wirkung zu. Zusätzlich werden von Galen den Säften verschiedene Geschmacksqualitäten zugewiesen: süßes Blut, salziger Schleim, bittere gelbe Galle und sauer-scharfe schwarze Galle.¹⁸⁴

Das Ziel der Medizin bestand schon bei Hippokrates darin die vier Säfte im Gleichgewicht zu halten, um Krankheiten vorzubeugen. Dies wurde bei Galen weitergeführt und spiegelt sich in den *Regeln der Lebensführung* bereits in der Antike wider. Im Zentrum dieser Regelungen steht ein gesunder Lebenswandel, welcher unter

¹⁸⁰ Galen wurde im kleinasiatischen Pergamon geboren – Ausbildung in den Naturwissenschaften und dem Studium der Philosophie in Pergamon – ab dem 17. Lebensjahr Studium der Medizin in Smyrna, Korinth und Alexandria – 158 n.Chr. Gladiatorenarzt in Pergamon – Zwischen 162 und 166 Arzt in Rom – ab 166 Syrien und Phönizien bereist – danach Leibarzt von Marc Aurel in Rom – starb zwischen 199 und 216 n.Chr. in Rom. Vgl. dazu: Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 8. Siehe auch: Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 188-189; Heinrich Schipperges, Geschichte der Medizin S 49.

¹⁸¹ Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 187-191.

¹⁸² Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 8.

¹⁸³ Kay Peter Jankrift, Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein. Pest, Lepra, Heiliges Feuer und die Rolle der Ernährung aus Sicht der mittelalterlich frühneuzeitlichen Heilkunde. In: Andrea Hofmeister-Winter, Helmut W. Klug, Karin Kranich (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der frühen Neuzeit (Fachtagung im Rahmen der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013) Bd. 8 Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit (Frankfurt am Main 2014) S 22.

¹⁸⁴ Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 195-196.

anderem durch die Diätetik erreicht werden sollte.¹⁸⁵ Entsteht jedoch ein Ungleichgewicht zwischen den Säften, ist man nach antikem Verständnis anfälliger für Krankheiten. Dieses Ungleichgewicht der Säfte entsteht infolge einer falschen Lebensweise, Ernährung oder Verdauung.¹⁸⁶

Das Haus der Medizin¹⁸⁷ bei Galen

In seinem *Haus der Medizin* setzt Galen zwischen den Bereichen der Gesundheit (*res naturales*) und der Krankheit (*res contra naturam*) noch einen dritten Bereich, der der *neutralitas*. Diese setzt sich wiederum aus der Diätetik und der Hygiene zusammen, welche die *sex res non naturales* beinhalten.¹⁸⁸

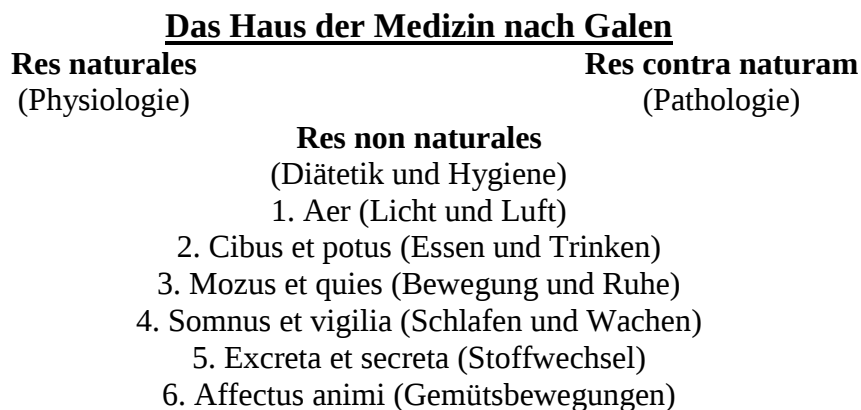


Abb. 7: Das Haus der Medizin

3.2. Rezeption und Assimilation antiken Wissens im Laufe des Mittelalters

Die frühmittelalterliche Gesundheitspflege, sowie die Heil- und Arzneimittellkunde entsprangen antiken Vorbildern. Der Großteil, der bis in das 5. Jahrhundert übermittelten Fachliteratur war in Griechisch verfasst, was zum Erlöschen des Weströmischen Reiches kein Problem darstellte. Durch das Fehlen von Übersetzungen in das Lateinische war es nun fast unmöglich geworden das antike Wissen weiterzugeben. In den Skriptorien der Klöster bemühte man sich nun das, bis zum Untergang des Weströmischen Reiches, erlangte Wissen zu bewahren, zu interpretieren und neu zu überarbeiten. Es wurden vor allem Sammelhandschriften erstellt, welche

¹⁸⁵ Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 196. Siehe auch: Heinrich Schipperges, Geschichte der Medizin S 86.

¹⁸⁶ Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 196.

¹⁸⁷ Bezeichnung für die Gesamtheit der antiken medizinischen Wissenschaft. Vgl. dazu: Heinrich Schipperges, Geschichte der Medizin S 87.

¹⁸⁸ Heinrich Schipperges, Geschichte der Medizin S 87.

jedoch nicht für die Praxis zu gebrauchen waren.¹⁸⁹ Im Orient hingegen wurde das antike Wissen durch Perser, Juden, orthodoxe Christen und syrische Christen erhalten und praxisnah ergänzt. Höchst wahrscheinlich wurde von ihnen nicht gleich in das Arabische übersetzt, sondern zuerst in das Altsyrische, welches in weiten Teilen von orientalischen Völkern verstanden wurde.¹⁹⁰ Erst im 9. Jahrhundert wurden viele medizinische Werke durch syrische Christen in das Arabische übertragen. Eigens für diese Übersetzungsarbeiten wurde 830 „das Haus der Weisheit“ in Bagdad gegründet.¹⁹¹

3.2.1. Abu Bakr Muhammad ibn Zakariya ar-Razi (lat. Rhazes)

Rhazes wurde 865 n.Chr. in Raiy geboren, wo er vermutlich 925 n.Chr. starb. Sein Hauptwerk die sogenannte *Zusammenfassung der Medizin* (arab. *Kitab al-Hawi*)¹⁹² ist eine Sammlung von griechischen, indischen und arabischen Texten zu den Themen Pathologie und Therapie. Er selbst hat 15 Jahre mit der Zusammenstellung dieses Werkes verbracht, vollendet wurde es erst von seinen Schülern, nach seinem Tod. 1266 wurde es von dem sizilianischen Juden Abu l-Faradsch ibn Salim (lat. Faragut), im Auftrag des Königs beider Sizilien, Karl von Anjou (1266-1285), als *Liber Continens*, auch *Comprehensor*, in das Lateinische übersetzt. Teile davon wurden bis in das 17. Jahrhundert hinein verwendet.¹⁹³

Sein Lehrbuch zur gesamten Heilkunde *Kitab at-Tibb al-Mansuri* (lat. *Liber medicinalis ad Almansorum*) diente bis in das 17. Jahrhundert als Unterrichts- und Lehrbuch für Medizinstudenten. Es umfasste zehn Bücher, welche sich unter anderem mit dem Einfluss der Natur und Medikamente (3. Buch), der Gifte (8. Buch) und mit Krankheiten (9. Buch) beschäftigten. Vor allem das dritte Buch ist auf Hippokrates *De diaeta* und Galens *De alimentorum facultatibus* und *De simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus* zurückzuführen. Es behandelt die Eigenschaften von Nahrungsmitteln und Wirkungen von Arzneien.¹⁹⁴

3.2.2. Abu Ali al-Husain ibn Abdallah ibn Sina (span.-latein. Avicenna)

Avicenna wurde 980 in Afšana geboren und starb 1037 in Hamadhan auf einem Feldzug. Seine Schriften befassen sich mit Philosophie, Theologie, Medizin, dem

¹⁸⁹ Kay Peter Jankrift, *Krankheit und Heilkunde* S 11-12.

¹⁹⁰ Ebd. S 18.

¹⁹¹ Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie* S 230.

¹⁹² Arab. „al-Hawi“ bedeutet so viel wie das Umfassende, Umfangreiche oder auch Zusammenfassung. Dies versucht auch der Titel der lateinischen Übersetzung *Continens* auszudrücken. Vgl. dazu: Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie* S 232.

¹⁹³ Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie* S 232-233. Siehe auch: Kay Peter Jankrift, *Krankheit und Heilkunde* S 19.

¹⁹⁴ Ebd. S 234.

Geozentrismus, Astronomie, der Hierarchie des Kosmos und der Theorie der vier Elemente.¹⁹⁵ Sein Hauptwerk *Kitabal-Qanun fi t-tibb* (lat. *Canon medicinae*), ein medizinisches Sammelwerk bestehend aus fünf Büchern, wurde in seiner lateinischen Fassung bis zur Mitte des 17. Jahrhunderts noch an europäischen Universitäten als Lehrbuch verwendet. Inhaltlich bezieht es sich vor allem auf Rhazes, Galen und Haly Abbas¹⁹⁶. Das erste Buch ist ein eher allgemeiner Teil mit Definitionen der Medizin, Grundlagen der Krankheitslehre und Therapien. Das zweite Buch befasst sich mit den *Simplicia*. In ihm befinden sich alphabetische geordnete Listen von Drogen, sowie ihren Wirkungs- und Anwendungsbereichen. Die *Composita* werden erst im fünften Buch beschrieben. Der *Canon medicinae* war wegen seiner Zusammenfassung des medizinischen Wissens seiner Zeit sehr beliebt. Mitunter ein Grund, warum er bis heute in zahlreichen Handschriften erhalten geblieben ist.¹⁹⁷

3.2.3. Klostermedizin

In den frühmittelalterlichen Klöstern wurde antikes (Heil)Wissen bewahrt und gelebt. Verschiedenen Regelungen folgend verstanden sich Klöster als Orte des Heils und der Heilung.¹⁹⁸ Wissen wurde in ihren Bibliotheken bewahrt, in Skriptorien bearbeitet und an andere weitergegeben. Denn in den Klöstern gab es die ersten Elementarschulen Europas, in denen das Wissen von einer Generation Mönchen oder Nonnen zur nächsten Generation weitergegeben wurde.¹⁹⁹ Die Aufgaben der Klostermedizin waren schon von Cassiodor (Flavius Magnus Aurelius Cassiodorus, 490-583) in seinen *Institutiones* festgelegt worden und die Verbindung von Körper und Glaube gezeigt:

„Lernet deshalb die Wirkkräfte der Heilkräuter und die Mischungen der Spezereien mit sorgfältiger Überlegung anzuwenden. Aber setzt die Hoffnung nicht in die Kräuter und die Rettung nicht in menschliche Ratschläge; denn obwohl es heißt, dass die Medizin von Gott begründet worden sei, wird doch jener heilen, der das Leben ohne Ende gewährt.“²⁰⁰

¹⁹⁵ Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 236-237. Siehe auch: Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 20.

¹⁹⁶ Arab. Ali ibn al-Abbas al-Madschusi war Leibarzt des Bujidenfürsten Abud ad-Daula Fana Chusran (949-982). Für ihn hat er sein Hauptwerk *Kitab Kamil as-sinaa at-tibbya* auch *al-Kitab al-Malakki* (Das königliche Buch), besser bekannt unter der lateinischen Bezeichnung *Liber regalis* oder auch *Liber pantegni* verfasst. Vgl. dazu: Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 240-241.

¹⁹⁷ Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 238-240.

¹⁹⁸ Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 21.

¹⁹⁹ Birgit Frohn, Klostermedizin (München 2001) S 19-20.

²⁰⁰ Zitiert nach: Birgit Frohn, Klostermedizin S 21.

Auch die wichtigsten Quellen der Klostermedizin werden von Cassiodor genannt. Für ihn sind es das Kräuterbuch des Dioskurides, die Schriften des Hippokrates und Galen, sowie das Traktat des Caelius Aurelius über die Medizin.²⁰¹ Das älteste erhaltene Arzneibuch, das auf deutschem Boden entstanden ist, ist das Lorscher Arzneibuch. Die Handschrift wurde vermutlich um 800 in der Reichsabtei Lorsch bei Worms verfasst.²⁰²

Regeln des Benedikt von Nursia (480-547)

Benedikt von Nursia wurde um 480 geboren. Zu Zwecken des Studiums ging er nach Rom, wo ihn das ausschweifende Leben der Bewohner dazu bewegt haben soll sich im nahegelegenen Affile einer Gruppe von Asketen anzuschließen. Er reduzierte seinen Lebensstil soweit, dass er in den Bergen von Subiaco als Eremit lebte. Nach vielen Jahren als Eremit versuchte er, zuerst ohne Erfolg, eine Mönchskolonie zu gründen. 529 errichtete er mit seiner Gefolgschaft ein Kloster auf dem Montecassino zwischen Rom und Neapel.²⁰³

Anhand seiner Erfahrungen schuf er eine Ordensregel, die *Regula Benedicti*, die von Papst Gregor I. (540-604) für die römische Kirche als bindend erklärt wurde. Die *Regula Benedicti* enthält eine Vorrede und 73 Kapitel und sollten, bei Einhaltung, die Erfüllung eines perfekten Lebens ermöglichen.²⁰⁴ In seinen Regeln wurde auch die Armen- und Krankenfürsorge bedacht. Sein 36. Kapitel widmete er der Pflege von kranken Mitbrüdern.²⁰⁵

Kap. 36 Die kranken Brüder

„ Die Sorge für die Kranken muss vor und über allem stehen: man soll ihnen so dienen, als wären sie wirklich Christus; hat er doch gesagt: Ich war krank, und ihr habt mich besucht, und: Was ihr einem dieser Geringsten getan habt, das habt ihr mir getan. Aber auch die Kranken mögen bedenken, dass man ihnen dient, um Gott zu ehren; sie sollen ihre Brüder, die ihnen dienen, nicht durch übertriebene Ansprüche traurig machen. Doch auch solche Kranke müssen in Geduld ertragen werden; denn durch sie erlangt man größeren Lohn. Daher sei es eine Hauptsorge des Abtes, dass sie unter keiner Vernachlässigung zu leiden haben. Die

²⁰¹ Birgit Frohn, Klostermedizin S 21.

²⁰² Johannes Gottfried Mayer, Konrad Goehl, Höhepunkte der Klostermedizin. Der „Macer floridus“ und das Herbarium des Vitus Auslasser (Leipzig 2001) S 18.

²⁰³ Birgit Frohn, Klostermedizin S 14.

²⁰⁴ Johannes Gottfried Mayer, Konrad Goehl, Höhepunkte der Klostermedizin S 15-16.

²⁰⁵ Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 23.

*kranken Brüder sollen einen eigenen Raum haben und einen eigenen Pfleger, der Gott fürchtet und ihnen sorgfältig und eifrig dient. Man biete den Kranken, sooft es ihnen gut tut, ein Bad an; den Gesunden jedoch und vor allem den Jüngeren erlaube man es nicht so schnell. Die ganz schwachen Kranken dürfen außerdem zur Wiederherstellung ihrer Gesundheit Fleisch essen. Doch sobald es ihnen besser geht, sollen sie alle nach allgemeinem Brauch auf Fleisch verzichten. Der Abt sehe es als eine Hauptsorge an, dass die Kranken weder vom Cellerar noch von den Pflegern vernachlässigt werden. Auf ihn fällt zurück, was immer die Jünger verschulden.*²⁰⁶

Wie aus dem Text hervorgeht galten für sie besondere Regelungen. Sie mussten auch den Grundsatz *ora et labora* nicht ganz so streng folgen, wie ihre Mitbrüder, um der Gesundung nicht im Weg zu stehen.²⁰⁷

Kap. 48 Die Ordnung für Handarbeit und Lesung

*„Kranken oder empfindlichen Brüdern werde eine passende Beschäftigung oder ein geeignetes Handwerk zugewiesen; sie sollen nicht müßig sein, aber auch nicht durch allzu große Last der Arbeit erdrückt oder sogar fortgetrieben werden. Der Abt muss auf ihre Schwäche Rücksicht nehmen.*²⁰⁸

Im 56. Kapitel weist er darauf hin, dass man sich besonders den Armen und Fremden widmen soll.²⁰⁹

Kap. 53 Von der Aufnahme der Gäste

*„Vor allem bei der Aufnahme von Armen und Fremden zeige man Eifer und Sorge, denn besonders in ihnen wird Christus aufgenommen.*²¹⁰

Mit den *Regula Benedicti* wurde der Grundstock für die klösterliche Krankenpflege und Klostermedizin gelegt, die sich in den folgenden Jahrhunderten noch weiterentwickeln sollte.

²⁰⁶ Zitiert nach: Birgit Frohn, Klostermedizin S 18-19.

²⁰⁷ Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 23.

²⁰⁸ Zitiert nach: Birgit Frohn, Klostermedizin S 19.

²⁰⁹ Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 23.

²¹⁰ Zitiert nach: Birgit Frohn, Klostermedizin S 19.

Hospitäler

Es gibt drei Hospitaltypen, die einem während des Mittelalters regelmässig begegnen: das *Infirmarium* für Ordensmitglieder, das *Hospitale pauperum* für Arme und Pilger und ein Hospital für Mitglieder der oberen Gesellschaftsschichten. Im Laufe des späteren Mittelalters kamen noch Leprosorien und Hospitäler für Novizen und Laienbrder zu den bisherigen drei Typen hinzu.²¹¹ Die Versorgung der Kranken Ordensmitglieder erfolgte durch den sogenannten *Infirmarius*, ein heilkundiger Mnch. Dieser wurde bei

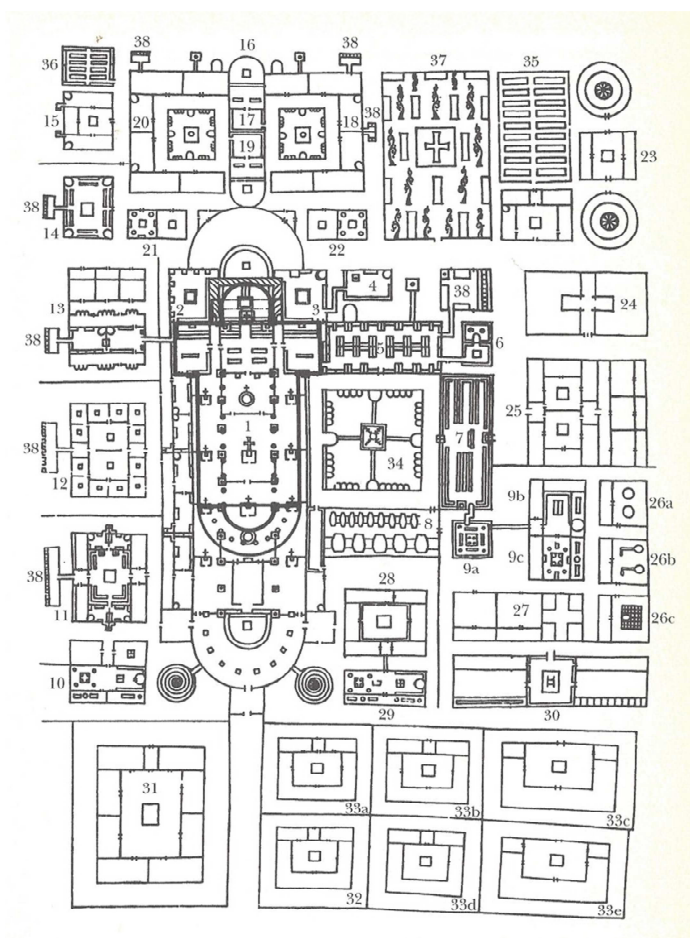


Abb. 8: Klosterplan von St. Gallen

seiner Arbeit durch einen *famulus*, einen Laienbruder unterstützt. Gearbeitet wurde im Rahmen der Diätetik, indem sie versuchten das Gleichgewicht der Säfte wiederherzustellen.²¹² Behandelt wurde im klostereigenen Spital. Die ursprünglich von Benedikt gedachte Krankenzelle entwickelte sich zu einer ausgeklngelten Spitalsanlage. Eine dieser Anlagen findet sich auf dem Grundrissentwurf²¹³ des Benediktinerklosters St. Gallen. In diesem sind für das Spital eine Apotheke (15), ein Ärztehaus (15), ein Haus für den Aderlass (14), Einlauf und ähnliche Tätigkeiten, ein Badehaus (6), ein Schlafraum für Schwerstkranke (19), Wohnungen für die im Spital beschäftigten und eine kleine Kirche (16) vorgesehen.²¹⁴ (Abb. 8) Diese Hospitäler entstanden meist entlang von Pilgerstraen und Handelswegen. Zum Großteil gehörten sie zu einem

²¹¹ Birgit Frohn, Klostermedizin S 32.

²¹² Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 25.

²¹³ Dabei handelt es sich um einen Idealplan einer Klosteranlage, der um 850 entstanden ist und sich im Benediktinerkloster St. Gallen befindet. Vgl. dazu: Johannes Gottfried Mayer, Konrad Goehl, Höhepunkte der Klostermedizin S 19.

²¹⁴ Birgit Frohn, Klostermedizin S 28-29.

bestimmten Orden.²¹⁵ Waren Mitglieder eines Klosters erkrankt, wurden diese von den anderen getrennt und durften, den Grundlagen der Diätetik folgend, bestimmte Ordensregeln umgehen. So kamen kranke Mönche zum Beispiel in den Genuss von Fleisch und badeten öfter. Dieser Sonderstatus, den das Kranksein mit sich brachte, führte dazu, dass öfter ein Ordensmitglied zum Simulant wurde. Dies ist aus mehreren Konventen in Form von Beschwerden überliefert. Durch Ausgrabungen wurde bestätigt, dass klösterliche Ärzte auch in der Chirurgie gut ausgebildet waren. Es wurden unter anderem Schädel aus dem 12. und 13. Jahrhundert gefunden bei denen neben korrigierten Knochenbrüchen auch chirurgische Behandlungen von schweren Kopfverletzungen nachgewiesen werden konnten.²¹⁶ Im 12.²¹⁷ und 13.²¹⁸ Jahrhundert wurde den Mönchen schließlich verboten solche Eingriffe vorzunehmen. Auch wenn dies nicht immer von ihnen eingehalten wurde.²¹⁹

Klostergärten

Neben chirurgischen Eingriffen war das hauptgebiet der Klostermedizin die Naturheilkunde, weswegen Klostergärten und ihre Heilpflanzen Teil eines jeden Klosters waren. Durch Kombination mehrerer Heilpflanzen und das Hinzufügen von weiteren Substanzen wurden in den Klöstern Arzneimittel hergestellt.²²⁰ Auch für die Klostergärten bietet der Grundrissentwurf aus St. Gallen ein gutes Beispiel für die Anlage solcher Heilgärten. Auf dem Plan war ein ausgedehnt angelegter Heilkräutergarten (36) bestehend aus sechzehn Beeten, sowie ein Obst-(37) und Gemüsegarten (35) vorgesehen (Abb.8).²²¹ Der Klostergarten bildete den Grundstock für Rohstoffe, die in der mittelalterlichen Klostermedizin benutzt wurden, die Heilkräuter. Die 812 von Karl dem Großen verordneten *Capitulare de villis* schrieben den Klöstern des Heiligen Römischen Reiches vor, was sie in ihren Gärten anzubauen hatten, und umfasste in etwa 90 Pflanzen. Bei diesen handelte es sich nicht nur um Heilkräuter, sondern auch um zahlreiche Gemüse- und Obstsorten, sowie Küchenkräuter, die angepflanzt werden sollten. Da in diesem Dekret die einzelnen Pflanzen aufgelistet wurden, bietet es uns die Möglichkeit genauestens

²¹⁵ Birgit Frohn, Klostermedizin S 33.

²¹⁶ Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 25-27.

²¹⁷ Konzil von Clermont 1130. Vgl. dazu: Birgit Frohn, Klostermedizin S 25.

²¹⁸ Vierte Lateinersynode 1215. Vgl. dazu: Birgit Frohn, Klostermedizin S 37.

²¹⁹ Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 27.

²²⁰ Ebd. S 28.

²²¹ Birgit Frohn, Klostermedizin S 29.

nachzuvollziehen, was in mittelalterlichen Klostergärten angebaut wurde beziehungsweise angebaut werden sollten:²²²

„Wir wollen, dass sich in den Gärten alle die nachgenannten Gewächse finden: Lilien, Rosen, Bockshornklee, Frauenminze, Salbei, Gartenraute, Eberraute, Gurken, Flaschenkürbis, Römischer Kümmel, Rosmarin, Gemeiner Kümmel, Kichererbsen, Meerzwiebel, Gemeine Siegwurz, Dragon, Anis, Koloquinthen, Zichorie, Laferkraut, Lattich, Schwarzkümmel, Senfkohl, Gartenkresse, Klettenwurzel, Poleiminze, Schwarzer Kohl, Petersilie, Sellerie, Liebstöckel, Sadebaum, Dill, Fenchel, Diptam, Ackersenf, Bohnenkraut, Krauseminze, Wasserminze, Rosenminze, Rainfarn, Katzenminze, Tausendgüldenkraut, Mohn, Mangold, Haselwurz, Eibisch, Rosenpappel, Möhre, Pastinak, Gartenmelde, Spinat, Kohlrabi, Kohl, Perlzwiebel, Schnittlauch, Porree, Rettich, Schalotten, Zipollen, Knoblauch, Krapp, Pferdebohne, Erbsen, Koriander, Gartenkerbel. Auf dem Dache des Gärtnerhauses soll Hauswurz stehen. An Bäumen und Sträuchern wollen wir, dass vorhanden seien: Apfelbäume verschiedener Art, Birnbäume verschiedener Art, Pflaumenbäume verschiedener Art, Vogelbeerbäume, Mispelbäume, Kastanien, Pfirsichbäume verschiedener Art, Quitten, Haselnüsse, Mandelbäume, Brom- und Himbeeren, Lorbeerbäume, Eiben, Feigen, Walnussbäume, Kirschen verschiedener Art; die Namen der Apfelsorten sind: Gozmaringer, Geroldinger, Crevedeller und Speieräpfel, süße und säuerliche, durchweg Daueräpfel; auch solche, die sich nicht aufbewahren lassen; Frühäpfel. Endlich drei bis vier Arten von Obst, das sich besonders zum Trocknen und Einmachen eignet: süßes Frühobst zum Einkochen und spätreifes Obst.“²²³

Viele der anfänglich nicht heimischen (Heil)Pflanzen wurden von benediktinischen Mönchen schon im frühen Mittelalter über die Alpen gebracht und in den Klostergärten angepflanzt. Die Pflanzen wurden zwischen den unterschiedlichen Klöstern und den Bewohnern der umliegenden Dörfer ausgetauscht. Das angesammelte Wissen über Wirkung, Anbau und Anwendung wurde in den Herbarien zusammengefasst, aufbewahrt und von Generation zu Generation weitervermittelt.²²⁴

²²² Birgit Frohn, Klostermedizin S 50.

²²³ *Capitulare de villis*. Zitiert nach: Birgit Frohn, Klostermedizin S 50-51.

²²⁴ Birgit Frohn, Klostermedizin S 53-54.

Eine der bekanntesten Vertreterinnen der mittelalterlichen Klostermedizin ist *Hildegard von Bingen* (1098-1179). Seit ihrem fünften Lebensjahr und bis zu ihrem Tod empfing sie Visionen. Als Jüngstes von zehn Kindern trat die Tochter des Burggrafen von Böckelheim, Hildegard, im Alter von acht Jahren in das Kloster ein.²²⁵ 1136 wurde sie, nach dem Tod ihrer Lehrerin Jutta von Spanheim, Äbtissin.²²⁶ 1147 gründete sie das Kloster auf dem Rupertsberg bei Bingen, dem sie bis zu ihrem Tod 1179 als Äbtissin vorstand.²²⁷ Ihr medizinisches Wissen beruht vor allem auf eigenen Beobachtungen und Erfahrungen, die in ihre Heilkunde miteinfließen. Sie hinterließ zahlreiche Schriften, die zum Teil im Rupertsberger Skriptorium verfasst wurden. Heute existieren nur noch Abschriften ihrer Werke, da die Originale, kurz nach ihrem Tod, auf dem Weg nach Rom verloren gingen.²²⁸

Die zwei bekanntesten Werke der Hildegard von Bingen sind ihre Schriften *Physica* und *Causae et curae*, die zwischen 1150 und 1160 entstanden sind.²²⁹ Nach Ansicht von Heinrich Schipperges gehen diese beiden Schriften auf eine gemeinsame Handschrift *Subtilitates deversarum naturam creaturarum*²³⁰ zurück. Die *Physica* beinhaltet, in neun Büchern, Kräuter und Grundnahrungsmittel, die Elemente, Bäume und Sträucher, Steine, Fische, geflügelte Tiere, Landtiere, Kriechtiere und Metalle. Sie ist uns in mehreren Handschriften, die älteste aus der zweiten Hälfte des 13. Jahrhunderts, und in Teilen in anderen Schriften überliefert.²³¹ *Causae et curae* besteht aus sechs Teilen, die Ordnung der Welt, Ursprung und Behandlung der Krankheiten, Rezepte, weitere Rezepte, Prognosen und der Einfluss des Mondes. Sie ist nur in einer einzigen Handschrift aus dem 13. Jahrhundert überliefert.²³²

Ein weiteres, im Mittelalter wahrscheinlich sogar öfter gebrauchtes, Werk ist der *Macer floridus* des *Odo Magdunensis*. Der *Macer floridus*, ein Buch über Heilpflanzen, gilt als das Standardwerk der mittelalterlichen Medizin und war in ganz Europa weit verbreitet.²³³ Dabei handelt es sich um ein Gedicht in Hexametern bei dem die

²²⁵ Birgit Frohn, Klostermedizin S 186-87.

²²⁶ Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 29.

²²⁷ Birgit Frohn, Klostermedizin S 188.

²²⁸ Ebd. S 192.

²²⁹ Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 28.

²³⁰ *Das Buch von den Eigenschaften der verschiedenen Naturen in der Schöpfung*. Vgl. dazu: Birgit Frohn, Klostermedizin S 193.

²³¹ Ortrun Riha, Einführung, In: Ortrun Riha (Übersetzung), Heilsame Schöpfung. Die natürliche Wirkkraft der Dinge. *Physica* (Rüdesheim 2012) S 15-19.

²³² Ortrun Riha, Einführung, In: Ortrun Riha (Übersetzung), Ursprung und Behandlung der Krankheiten. *Causae et Curae* (Beuroner Kunstverlag, Rüdesheim 2011) S 8.

²³³ Johannes Gottfried Mayer, Konrad Goehl, Höhepunkte der Klostermedizin S 5.

Heilwirkung der Pflanzen im Vordergrund steht. Zum ersten Mal wird in dieser Schrift auf die Lehre der vier Säfte und ihre Wirkung auf Gesundheit und Krankheit im Bereich der Klostermedizin behandelt.²³⁴ Der *Macer floridus* enthält 76 Pflanzen und beruht auf den Schriften des Dioskurides, Plinius und Galen, sowie dem *Hortulus*.²³⁵ Um 1100 liefert uns das Verzeichnis des kirchlichen Schriftstellers des Sigebertus Gemblacensis den ersten Nachweis über den *Macer floridus* und seine Verwendung.²³⁷

3.2.4. Schule von Salerno

Für die Schule von Salerno ist kein genauer Entstehungszeitpunkt überliefert. Fest steht jedoch, dass bereits vor 1000 n.Chr. Mönche aus benediktinischen Klöstern als Bewahrer antiken Wissens und als Lehrer, sowie als Ärzte in Salerno tätig waren. Durch seine Lage war Salerno ein Schmelztiegel für Wissen aus dem Orient und aus dem Okzident. Besonders die Übersetzungstätigkeiten innerhalb der Klostermauern dienten dem Erhalt, der Überarbeitung und Weitergabe von Wissen.²³⁸

Einer der bekanntesten Übersetzer war Constantinus Africanus (1018-1087). Durch ihn kam die Medizinschule in Salerno an die wichtigsten arabischen Medizinschriften. Zu seinen bedeutendsten Übersetzungen gehörten unter anderem der *Liber pantegni*²³⁹ des Haly Abbas, sowie ein Handbuch der Medizin des arabischen Arztes al-Ğazzar, das *Viaticum pregrinantis* kurz *Viaticum* (arab. *Kitab Zad all-musafir*). Der *Liber pantegni* beinhaltet 10 Bücher zur Praxis (u.a. Drogenkunde, Chirurgie und Arzneimittelherstellung).²⁴⁰ Nach Constantinus Africanus arbeitete Gerhard von Cremona an der Übersetzung des *Canon medicinae* des Avicenna, sowie an Schriften von Rhazes und Galen.²⁴¹

Nach der Übersetzung und Aneignung des arabischen medizinischen Wissens kam die Bearbeitung dessen. Nach und nach wurden aus den theoretischen Lehrschriften praxisnahe und gebrauchsorientierte Schriften, die dem Lehrbetrieb weiteren

²³⁴ Johannes Gottfried Mayer, Konrad Goehl, Höhepunkte der Klostermedizin. S 20.

²³⁵ Der *Hortulus* bzw. *Liber de cultura horticorum* des Benediktiners Walahfrid Strabo ist zwischen 842 und 849 an der Fuldaer Klosterschule entstanden und gilt als bedeutende Quelle für den mittelalterlichen Gartenbau in Deutschland. Vgl. dazu: Birgit Frohn, Klostermedizin S 57.

²³⁶ Birgit Frohn, Klostermedizin S 58-59.

²³⁷ Johannes Gottfried Mayer, Konrad Goehl, Höhepunkte der Klostermedizin S 27.

²³⁸ Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 41. Siehe auch: Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 284.

²³⁹ Auch unter den Bezeichnungen *Liber regius* und *Regalis dispositio* zu finden. Vgl. dazu: Dietlinde Goltz, Mittelalterliche Pharmazie und Medizin. Dargestellt an Geschichte und Inhalt des ANTIDOTARIUM NICOLAI. Mit einem Nachdruck der Druckfassung von 1471, Veröffentlichung der Internationalen Gesellschaft für Pharmazie e.V. 44 (Stuttgart 1976) S47.

²⁴⁰ Dietlinde Goltz, Mittelalterliche Pharmazie und Medizin S 47-48.

²⁴¹ Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 19.

Aufschwung gaben. Es mischten sich mittelalterliche Schriften klösterlicher Medizin mit jenen des arabischen Raumes. Dadurch entstanden unter anderem das *Antidotarium magnus* und das *Antidotarium Nicolai*²⁴², sowie im 13. Jahrhundert die *Regimen sanitatis salernitanum*.²⁴³ Vor allem diese *Regimen sanitatis salernitanum* breiteten sich im deutschen Sprachraum rasch aus. Die in ihnen enthaltenen diätetischen Ratschläge und hygienischen Vorschriften verbreiteten sich schnell. Sie dienten unter anderem als Vorbild für Ortolf von Bayerlands Arzneibuch und Meister Eberharts Kochbuch.²⁴⁴ Die *Regimen sanitatis salernitanum* wurden immer wieder erweitert sowie abgeändert und fanden ihren Weg in die volkstümliche Medizin des hohen und späten Mittelalters. Diese Gesundheitsregeln wurden auf alle möglichen Bereiche ausgeweitet. Es gab sie speziell für Frauen und Kinder, Schwangere und Säuglinge, für Reisende und natürlich im Besonderen für Zeiten in denen man besondere Sorgfalt walten lassen musste.²⁴⁵

„Willst du dich tüchtig erhalten, gesund,
so höre was wir dir künden itzund:
Fort mit den drückenden Sorgen: Zorn ist,
oh glaub´mir gemein:
Nimmst du nur kargen Imbiß,
hüt´dich vor starkem Wein:
Hast du gespeist, so erhebe dich gern;
Halte den Schlaf dir um Mittag fern!
Halte den Harn zurück nicht zu lang,
regt sich´s im Darm, do folge dem Drang.“²⁴⁶

Beginn der *Regimen Salernitanum*

²⁴² Zum *Antidotarium Nicolai* siehe S 63.

²⁴³ Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie* S 286.

²⁴⁴ Heinrich Schipperges, *Geschichte der Medizin* S 89.

²⁴⁵ Ebd. S 90.

²⁴⁶ Zitiert nach: Heinrich Schipperges, *Geschichte der Medizin* S 90.

3.3. Medizinische Praxis im Mittelalter

3.3.1. Gesundheitsregelungen und der Einsatz von Diätetik

Die Gesundheitslehre mit ihren Gesundheitsregelungen diene, ganz nach antikem Vorbild, der Vorsorge. Im Zeichen dieser Vorsorge stand besonders die Diätetik²⁴⁷.

„Allen mein Wort also rät:
Bleib´bei gepflog´ner Diät!
Denn der Gesundheit Gebot ist:
Wechsle nicht, außer wenn Not ist!
So Hippokrat! Wer darwider,
dem folgt´der Seuch Hyder.
Strenge Diät sich nennt
der Heilkunst Fundament.
So du sie nicht observierst,
wie ein Pfurscher kurierst!“²⁴⁸

Lehrgedicht aus den Regimen Salernitanum

Durch die Diätetik sollte vor allem das Gleichgewicht der vier Säfte erhalten werden. Dabei spielte das rechte Maß an den *sex res non naturales*, welche durch menschliches Handeln beeinflussbar sind, eine große Rolle.²⁴⁹

1. Licht und Luft (*lux et aer*)
2. Bewegung und Ruhe (*motus et quietus*)
3. Schlafen und Wachen (*somnus et vigilia*)
4. Stoffwechsel (*excreta et secreta*)
5. Gemütsbewegungen (*affectus animi*)
6. Essen und Trinken (*cibus et potus*)²⁵⁰

²⁴⁷ Unter Diätetik versteht man die Lehre von der gesamten Lebensordnung. Vgl. dazu: Heinrich Schipperges, *Geschichte der Medizin* S 81.

²⁴⁸ Zitiert nach: Heinrich Schipperges, *Geschichte der Medizin* S 90.

²⁴⁹ Kay Peter Jankrift, *Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein* S 22.

²⁵⁰ Melitta Weiss Adamson, *Vom Arzneibuch zum Kochbuch, vom Kochbuch zum Arzneibuch. Eine diätetische Reise von der arabischen Welt und Byzanz über Italien ins spätmittelalterliche Bayern*. In: Andrea Hofmeister-Winter, Helmut W. Klug, Karin Kranich (Hg.), *Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der frühen Neuzeit* (Fachtagung im Rahmen der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013) *Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit* 8 (Frankfurt am Main 2014) S40-41. Siehe auch: Heinrich Schipperges, *Geschichte der Medizin* S 87.

Besonders der Ernährung, also dem Bereich *cibus et potus*, wird eine große Einflusswirkung zugesprochen, weshalb sie in einem Großteil der mittelalterlichen *Regimen sanitatis*-Literatur am ausführlichsten behandelt wird.²⁵¹ Mittelalterlichen Ärzten zufolge konnte sich der übermäßige Verzehr eines Lebensmittels oder einfach die falsche Nahrung negativ auf die Körpersäfte auswirken und ein Ungleichgewicht erzeugen. Da den verschiedenen Speisen und Nahrungsmitteln unterschiedliche Eigenschaften (kalt-feucht, heiß-trocken, etc.) zugesprochen wurden, konnten diese für den Überschuss eines bestimmten Saftes verantwortlich gemacht werden, was wiederum die Anfälligkeit gegenüber bestimmten Krankheiten begünstigte. Jedoch gab es keine Einigung unter den mittelalterlichen Heilkundigen, welche Lebensmittel sich auf welchen Saft wie auswirkten konnten. So schreibt zum Beispiel Arnold von Villanova (ca. 1235-1311), Leibarzt von Papst Clemens V., dass für ihn Kohl, Linsen und Knoblauch die Entstehung von Lepra begünstigen, da sie einen übermäßigen Fluss von Schleim und gelber Galle bewirken würden.²⁵² Wie man an diesem Beispiel und anderen sehen kann, war die Diätetik tief in medizinischen und kulinarischen Handlungen verwurzelt. Den Kern des theoretischen Beurteilungsschemas für Nahrungsmittel bildete die bereits in Grundzügen erwähnte Viersäftelehre.²⁵³

System der Viersäftelehre im Mittelalter

Wie bereits angeführt geht die Viersäftelehre auf antike Autoren, wie Hippokrates und Galen, zurück. Das System der Viersäftelehre basiert auf den vier Elementen (Wasser, Feuer, Luft, Erde), denen die vier Körpersäfte (Blut, Schleim, schwarze und gelbe Galle) zugeordnet sind. Den vier Körpersäften werden bereits in der Antike die vier Primärqualitäten (heiß, kalt, trocken, feucht) in Zweierkombination (kalt-trocken, heiß-feucht, heiß-trocken, feucht-kalt) hinzugefügt (Abb.9). Außerdem besteht seit der Antike die Annahme, dass die vier Primärqualitäten vier Intensitätsgrade, von 1 schwach bis 4 stark, aufweisen.²⁵⁴ Im Frühmittelalter wurde dieses System nun auch auf Nahrungsmittel angewandt. Insbesondere auf jene, welche auch als Heilmittel Gebrauch fanden. Dem Viererschema folgend wurden Nahrungsmittel, welche nicht mit der Heilkunde in Verbindung standen, mit den Graden 1 bis 2 bedacht und jene, die mit

²⁵¹ Melitta Weiss Adamson, Vom Arzneibuch zum Kochbuch S 41.

²⁵² Kay Peter Jankrift, Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein S 23.

²⁵³ Thomas Gloning, Die Platina-Übersetzung des Stephan Vigilius (1542). In: Andrea Hofmeister-Winter, Helmut W. Klug, Karin Kranich (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der frühen Neuzeit (Fachtagung im Rahmen der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013) Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit 8 (Frankfurt am Main 2014) S 101.

²⁵⁴ Thomas Gloning, Die Platina-Übersetzung S 101-102.

einer heilbringenden Wirkung bedacht waren wurden mit dem Intensitätsgrad von 3 bis 4 versehen. In letztere Kategorie fielen vor allem Kräuter und Gewürze, sowie in weitaus geringerem Maß Obst und Gemüse mit besonderen Eigenschaften.²⁵⁵ Neben den Primärqualitäten besitzen Stoffe auch noch Sekundärqualitäten, die bei der Anwendung (z.B. Färben von Speisen) auf Heilmittel oder Nahrungsmittel übergehen.²⁵⁶

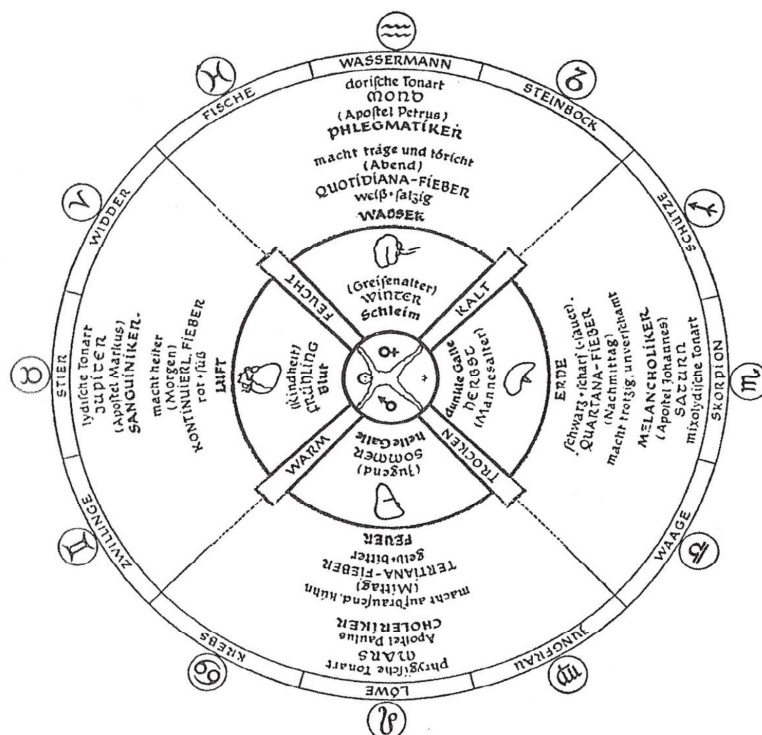


Abb. 9: Viererschema der Säfte mit Zuordnung der Qualitäten

Anwendung von Diätetik während der Seuchenzüge

Anwendung fand die Diätetik im Bereich der Hygienevorschriften und Ratschlägen zur richtigen Ernährung, um Krankheiten, insbesondere Seuchen, vorzubeugen. Besonders gefürchtet waren Lepra, Pest und Antoniusfeuer, welche fast ausschließlich in epidemischen Ausmaß die Bevölkerung darnieder rafften, ohne dass Heilkundige und Ärzte dagegen etwas ausrichten konnten.

Lepra

Ab dem 10. Jahrhundert war es Usus Leprakrankheiten aus ihren Wohngemeinschaften auszuschließen. Mittellose Aussätzige lebten von nun an auf den Straßen und zogen

²⁵⁵ Melitta Weiss Adamson, Vom Arzneibuch zum Kochbuch S 40.

²⁵⁶ Thomas Gloning, Die Platina-Übersetzung S 102.

bettelnd umher. Sie wurden dadurch zu wandernden Infektionsquellen. Eine große Gefahr bestand auch in der langen Inkubationszeit, welche zwischen drei Monaten und 20 Jahren liegt.²⁵⁷

In Verdacht, eine Ansteckung mit der Lepra zu begünstigen, standen vor allem Speisen, die nach der Säftelehre phlegmatische und melancholische Eigenschaften besitzen. Arnold von Villanova (ca. 1235-1311) und John von Gaddesden (ca. 1280-1348/49) hielten unter anderem Fleisch von Rind und Ziegenbock, verschiedene Kräuter, Kohl, Linsen, Zwiebeln, Knoblauch und Käse für solche Lebensmittel. Guglielmo da Saliceto (ca. 1210-1280) hielt außerdem den Konsum von Birnen, Pilzen, Trüffeln, Essig und Wildbrett (Hase, Fuchs oder Wolf) für gefährlich. Auffallend ist im Vergleich verschiedener Quellen über Nahrungsmittel, deren Verzehr in Verdacht stand gefährlich zu sein, dass diese vor allem in der Alltagsküche der ärmeren Bevölkerung Anwendung fanden.²⁵⁸

Die Schule von Salerno unterschied vier Arten der Lepra, welche ganz im Sinne der Säftelehre den vier Säften zugeordnet waren und in deren Übermaß eine Ursache sahen:

- *Allopicia* (Blut)
- *Leonina* (Galle)
- *Elefantia* (schwarze Galle)
- *Tyria* (Schleim)²⁵⁹

Lepraschau (Examen leprosum)

Die Lepraschau diente der Feststellung, ob eine der Lepra verdächtige Person, denn wirklich befallen sei. Dieses Examen wurde ab dem späten Mittelalter von den Medizinischen Fakultäten abgehalten. Die Untersuchung wurde von einer Kommission vorgenommen, welche zum einen aus Amtsärzten (*physici*) und zum anderen aus Wundärzten (*chirurgi*) bestand. Das Resultat der Schau wurde dann in einen Lepra-Schaubrief eingetragen:²⁶⁰

„Kundig sei allen Leuten, dass meine gemeinen Geschworenen der St.-Jakobs-Kapelle außerhalb Haarlems mit aller Gründlichkeit einen Mann namens Michael von der Hove geprüft und besehen haben, den wir nun zu dieser Zeit als aussätzig angeben und mit der Krankheit des Lazarus

²⁵⁷ Heinrich Schipperges, *Der Garten der Gesundheit, Medizin im Mittelalter* (München 1990) S 69.

²⁵⁸ Kay Peter Jankrift, *Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein* S 32.

²⁵⁹ Heinrich Schipperges, *Garten der Gesundheit* S 71.

²⁶⁰ Ebd. S 71-72.

*befallen. Darum soll er umhergehen mit einem Gewand, das die Klapper auf der Brust zeigt, einen schwarzen Hut auf dem Kopf tragen, mit einem weißen Band – keinem anderen – und der Brief ist gültig für vier Jahre. In Kenntnis der Wahrheit haben wir diesen Brief geschrieben und mit unserem gemeinen Siegel besiegelt in Jahr, Tag und Monat.*²⁶¹

Bei der Lepraschau wurde auf bestimmte Symptome geachtet. Zu diesen *signa leprae* gehörten unter anderem eine raue Stimme, Veränderungen der Nase, Schwellungen oberhalb der Augen, Schmerzempfindlichkeit bestimmter Hautpartien und bei weit fortgeschrittenen Krankheitsverlauf das sog. *Löwengesicht (facies leontina)*, bei dem die Knoten des Gesichts bereits verschmolzen und die Nase eingefallen war.²⁶² Wurde beim Verdächtigen die Diagnose Lepra gestellt kam dieser ins Siechenhaus. Diese Häuser befanden sich außerhalb von Städten, an Brücken, Hauptzufahrts- oder Pilgerstraßen. Mit der Lepra Befallene mussten ihre Krankheit zu erkennen geben und unterstanden bestimmten Vorschriften, die sie zu befolgen hatten. Sie trugen das sog. *Lazaruskleid der Demütigen*, hatten Handschuhe zu tragen und durften nur gegen die Windrichtung sprechen, um eine Ansteckung anderer zu verhindern. Bei sich trugen sie einen Korb für Spenden, ein Fässchen mit Wasser und eine Ratsche oder Glocke, um andere auf den Straßen vorzuwarnen.²⁶³

Antoniusfeuer

Einer der frühesten Belege über das Antoniusfeuer liefern die *Annales Xantenses* im Jahr 857:²⁶⁴

*„Anno DCCLVII. Plaga magna vesicarum turgentium grassatur in populo et destabili eos putredine consumpsit, ita ut membra dissoluta ante mortem deciderent“*²⁶⁵

Das Antonius Feuer, auch Heiliges Feuer (*Ignis sacer*) genannt, wird durch eine Mutterkornvergiftung ausgelöst. Das Mutterkorn (Abb.10) ist ein Schlauchpilz (*Claviceps purpurea*), der Roggen und andere Süßgräser befällt. Beim Mahlen wurden große Mengen dieses Pilzes mitgemahlen und gelangte so in die Nahrungskette. Die

²⁶¹ Undatiertes Muster eines Schaubriefes des Haarlemer Leprosenhauses. Zitiert nach: Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 123.

²⁶² Kay Peter Jankrift, Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein S 31. Siehe auch: Heinrich Schipperges, Garten der Gesundheit S 71-73.

²⁶³ Heinrich Schipperges, Garten der Gesundheit S 73.

²⁶⁴ Ebd. S 84.

²⁶⁵ Zitiert nach: Kay Peter Jankrift, Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein S 23.

Einnahme dieses Mutterkorns über die Nahrungskette führte zu schweren gesundheitlichen Störungen.²⁶⁶ Durch die Wirkung des Giftes kam es zu einer Verengung der Blutgefäße, Schmerzen in den Gliedern und Verfärbung der Haut. Wurde die Krankheit nicht behandelt kam es zuerst zum Absterben einzelner Glieder, Lähmungen und Kontraktionen der Muskeln. Schlussendlich folgte bei Nichtbehandlung oder zu später Behandlung der Tod durch Herz- oder Atemstillstand.²⁶⁷ Weitere Symptome waren Verwirrtheit, Halluzinationen, starke Kopfschmerzen, Erbrechen, Durchfall und ein starkes Durstgefühl.²⁶⁸

Behandlung

Die Hospitalgemeinschaft der Antoniter²⁶⁹ setzte schon früh auf eine Behandlung mit reinem Weizenbrot und Antoniuswein, da sich der Verdacht erhärtet hatte, dass die Krankheit in irgendeiner Verbindung mit der Ernährung stand. Sobald die Gliedmaßen abzusterben begannen wurden diese amputiert, um ein Voranschreiten der Krankheit zu verhindern.²⁷⁰ Der erste Schritt der Behandlung bestand darin den Kranken Brot aus reinem Weizenmehl zu geben, wodurch die Aufnahme des Giftes



Abb. 10: Mutterkorn auf Roggen

stark verringert wurde. Der zweite Schritt bestand in der Gabe von sogenanntem Antoniuswein. Dieser wurde mit Heilkräutern versetzt und mit der Reliquie des Hl. Antonius in Verbindung gebracht. Die verwendeten Kräuter forderten die Entgiftung und waren Gefäßerweiternd, wodurch das Absterben der Gliedmaßen, bei rechtzeitigem Einsatz, verhindert werden konnte. Des Weiteren waren betäubende, antibakteriell und blutstillend wirkende Kräuter des Trankes.²⁷¹

Pest

Der aus dem Orient eingeschleppte Schwarze Tod trat in zwei Formen auf. Zum einen die Lungenpest, welche sich durch blutigen Auswurf, sowie stinkenden Atem zeigte und innerhalb kürzester Zeit zum Tode führte. Zum anderen die Beulenpest, welche durch

²⁶⁶ Kay Peter *Jankrift*, Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein S 24-25.

²⁶⁷ Heinrich *Schipperges*, Garten der Gesundheit S 86.

²⁶⁸ Kay Peter *Jankrift*, Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein S 26.

²⁶⁹ Die Antoniter sind eine der ältesten Hospitalgemeinschaften zur Krankenpflege. Sie kümmerten sich im Pilger und übernahmen die Pflege von Kranken. 1070 bekamen sie die Reliquien des Hl. Antonius von einem einheimischen Ritter vermacht. Vgl. dazu: Kay Peter *Jankrift*, Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein S 26-27.

²⁷⁰ Heinrich *Schipperges*, Garten der Gesundheit S 86-87.

²⁷¹ Kay Peter *Jankrift*, Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein S 28.

eine schmerzhaftes Schwellung und Vereiterung der Lymphknoten gekennzeichnet war und in der Regel innerhalb von einer Woche zum Tode führte.²⁷²

Als Ursache sah man im Mittelalter unter anderem den Überfluss an feucht-warmem Blut. In Verdacht standen vor allem leicht verderbliche und schlecht riechende Nahrungsmittel.²⁷³

Vorsorgemaßnahmen

Da nach Beginn der Erkrankung nicht mehr viel für den Patienten getan werden konnte, widmete man den Vorsorgemaßnahmen umso mehr Aufmerksamkeit. Aus diesem Grund gab es eine Reihe an hygienischen und diätetischen Vorschriften, die einzuhalten waren.²⁷⁴ Nach Giovanni Dondi dall'Orologio (1318-1389) sollte krankes Blut durch Aderlass gemindert werden. Gesicht und Hände waren regelmäßig mit Rosenwasser und Essig zu waschen, trübe Luft und Südwind waren zu meiden. Zur Reinigung der Luft in Wohnräumen empfahl er das Feuer in der Früh mit aromatischen Hölzern wie Eiche, Esche, Olive und Myrthe zu entfachen. Eine Steigerung des reinigenden Effekts sollte durch das Verbrennen von Balsam, Weihrauch oder Sandelholz erzielt werden. Nahrung sollte nur nach Empfehlung des Arztes zubereitet werden. Fisch stellte laut Giovanni dall'Orologio ein großes Gesundheitsrisiko dar, ebenso wie Birnen und andere leicht faulende Früchte. Dafür konnten Wein und Bier gefahrlos konsumiert werden.²⁷⁵

Im Laufe des Mittelalters entwickelte sich ein Abwehrsystem mit Quarantäne, Isolierungsplätzen, Hafensperren, Anzeigepflicht, Maßnahmen zur Reinigung der unmittelbar mit den Kranken in Berührung gekommenen Gegenstände, sowie Desinfektion von Geld, Briefen und Waren. Es entstanden Pesthospitäler und Menschenansammlungen wurden verboten. Die genaue Ursache für die Pest wurde zwar nicht gefunden, aber es wurde erkannt, dass es irgendeinen Zusammenhang mit den Kranken und ihrer Umwelt bestand.²⁷⁶

Infektionskrankheiten, wie die Pest, die epidemisch auftraten, waren einer der Hauptgründe für die hohe Mortalitätsrate der Bevölkerung während des Mittelalters. Bis zur Entwicklung von wirksamen Medikamenten, half man sich vor allem mit der Zusammenstellung von Arzneien zur Prophylaxe, die im Rahmen der Säftelehre

²⁷² Heinrich Schipperges, Garten der Gesundheit S 80.

²⁷³ Kay Peter Jankrift, Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein S 34. Siehe auch: Heinrich Schipperges, Garten der Gesundheit S 81.

²⁷⁴ Heinrich Schipperges, Garten der Gesundheit S 81.

²⁷⁵ Kay Peter Jankrift, Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein S 34-35.

²⁷⁶ Heinrich Schipperges, Garten der ,Gesundheit S 83-84.

angewandt wurden. Neben Pest, Antoniusfeuer und Lepra gab es weitere Infektionskrankheiten, wie Blutfluss, Grippe und Pocken, die verheerende Folgen für die Bevölkerung hatten.²⁷⁷

3.3.2. Arzneibuchliteratur

Unter Arzneibüchern sind Sammlungen gemeint, die meist aus kurzen Traktaten und Rezepten bestanden und einem bestimmten Thema gewidmet waren. Im frühen Mittelalter wurde das Arzneibuch durch Werke über *Simplicia* (einfache Heilmittel), *Composita* (zusammengesetzte Arzneimittel), Antidotarien, Rezeptarien und Artikeln über Maße und Gewicht ergänzt.²⁷⁸

Antidotarien und Rezeptarien

Unter Antidotarien verstand man im engeren Sinn Sammlungen bestehend aus Gegengiften. Das heißt, aus Mitteln gegen Vergiftungen, sei es durch Speisen und Getränke oder durch giftige Tiere. Die Bedeutung des Antidots wurde aber bereits zu Galens Zeiten auf „Mittel gegen innere Krankheiten“ erweitert. Die Begriffsdefinition wurde immer mehr erweitert bis unter einem Antidot einfach ein Heilmittel verstanden wurde.²⁷⁹ In den Rezeptarien finden sich vor allem Mittel von unbekanntem Namen, meist mit „*Medicamentum ad...*“ bezeichnet. Diese Mittel bezogen

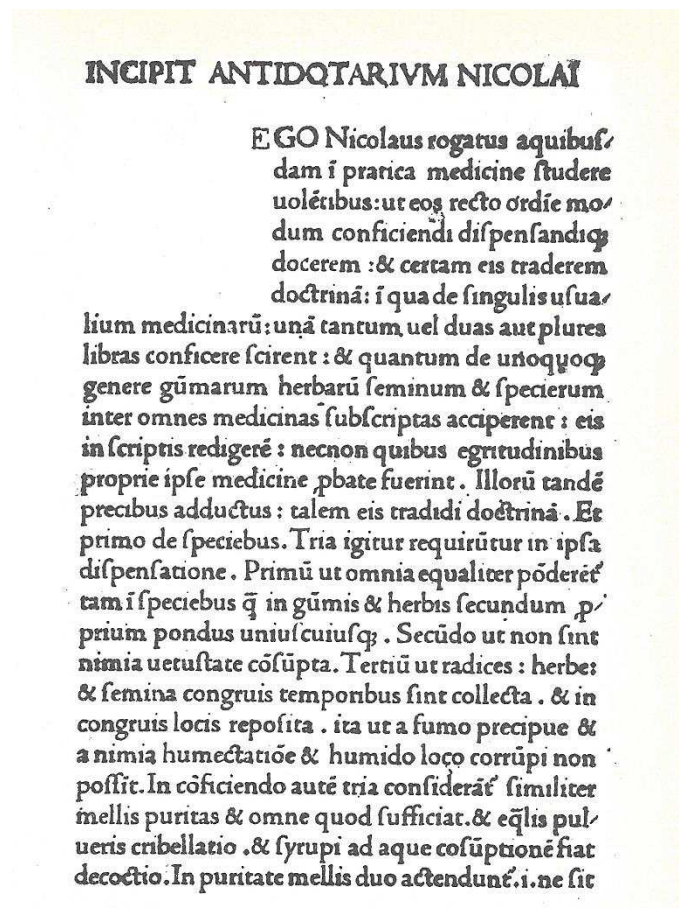


Abb. 11: Einleitung des *Antidotarium Nicolai*

²⁷⁷ Kay Peter Jankrift, Krankheit und Heilkunde S 132.

²⁷⁸ Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 364-365.

²⁷⁹ Dietlinde Goltz, Mittelalterliche Pharmazie und Medizin S 37. Siehe auch: Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 368.

sich auf eine Krankheit oder ein Symptom und trugen dies in ihrer Bezeichnung.²⁸⁰ Sie enthielten vor allem einfache Rezepte und waren in der Regel „*a capite ad calcem*“ zusammengestellt.²⁸¹

Antidotarium Nicolai

Das *Antidotarium Nicolai* wurde in der Schule von Salerno von einem Lehrer der Medizin, namens Nikolaus²⁸², auf Bitten seiner Schüler verfasst. Die Bitte seiner Schüler erfüllend schrieb er ein Buch, in diesem er ein neues Gewichtssystem für die Herstellung von Arzneien, besonders in kleinen Mengen, einführte.²⁸³ Als Grundlage für dieses neue Gewichtssystem diente das *granum* (Weizenkorn). Mit ihm teilte er das *scrupulum* (ca. 1,1g) in 20 *grana* und ermöglichte es die großen Gewichtsmengen anderer Antidotarien von zehn bis zwanzig Pfund auf in etwa ein bis zwei Pfund zu verringern.²⁸⁴ Anfangs wurde diese neue Maßeinheit nur in Salerno verwendet. Durch die Verbreitung des *Antidotarium Nicolai* fand sie bald in weiten Teilen Europas Anwendung und diente bis zur Einführung des metrischen Systems als universelle Grundlage zur Umrechnung von verschiedenen Gewichtssystemen.²⁸⁵ Aber nicht nur die neue Maßeinheit, sondern auch die Auswahl der Rezepte bot eine Neuerung. Nikolaus von Salerno traf die Entscheidung die über tausend vorhandenen Rezepte, der Großteil aus dem *Antidotarium magnus*, auf circa 120 Rezepte zu kürzen. Dabei ließ er ganze rezeptgruppen, wie die bereits erwähnten „*Medicamenta ad...*“, weg. Zusätzlich wurden leicht verderbliche Arzneimittel beziehungsweise jene mit geringer Haltbarkeit (Kallyrium, Kataplasma, Klistier u.a.) und jene, die frisch hergestellt werden mussten, in seinem *Antidotarium Nicolai* ausgelassen. Also kann angenommen werden, dass für Nikolaus von Salerno die Haltbarkeit ein grundlegendes Auswahlkriterium für seine Sammlung war. Diese stark gekürzte Auswahl vereinfachte die Arzneimittelverschreibung, ihre Herstellung, die er außerdem noch vereinfachte.²⁸⁶ Eine weitere von ihm eingeführte Neuerung ist die Erklärung der einzelnen Rezeptnamen,

²⁸⁰ Dietlinde Goltz, *Mittelalterliche Pharmazie und Medizin* S 38.

²⁸¹ Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie* S 369.

²⁸² Genauere Angaben über den Autor Nikolaus von Salerno gibt es nicht. Dies führte dazu, dass er immer wieder mit Namensvettern verwechselt wurde. Vgl. dazu: Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie* S 378.

²⁸³ Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie* S 372.

²⁸⁴ Dietlinde Goltz, *Mittelalterliche Pharmazie und Medizin* S 58.

²⁸⁵ Ebd. S 58-59.

²⁸⁶ Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie* S 373-375.

welche noch 200 Jahre später Teil des Prüfungstoffes für Arzneimittelhersteller darstellte.²⁸⁷

Gewidmet war das *Antidotarium Nicolai* jenen, die in „*in practica medicina studere*“ (Abb.11). Es ist jedoch auszuschließen, dass es dazu genutzt werden sollte Arzneimittel herzustellen. Es sollte wahrscheinlich eher eine Art von früher Pharmakopöe darstellen. Kurz nach seinem Erscheinen wurde das *Antidotarium Nicolai* in verschiedene Landessprachen (Französisch, Deutsch, Italienisch u.a.) übersetzt. Des Weiteren diente es bis weit in das 15. Jahrhundert hinein als Vorbild für Arzneibücher und bildete bis in das 18. Jahrhundert die Grundlage für Pharmakopöen.²⁸⁸

Simplicialiteratur

Die Simplicialiteratur befasst sich mit den einfachen Heilmitteln, den *Simplicia*; welche als Grundlage für die zusammengesetzten Arzneien (*Composita*) dienten. Die Simplicialiteratur kann grob in zwei Gruppen, in Herbarien bzw. Kräuterbücher und Synonymen- bzw. Kommentarliteratur, unterteilt werden.²⁸⁹

Herbarien

In den Herbarien werden Heilpflanzen und deren Bestandteile, welche in der Arzneimittelherstellung verwendet werden konnten. Sie dienten hauptsächlich der Zusammenfassung von pharmazeutischem Wissen über Pflanzen und bestanden vor allem im frühen Mittelalter aus kurzen Texten und Textsammlungen.²⁹⁰ Sie fassten das Wissen über Anbau, Ernte, Wirkung und Anwendung von Pflanzen zusammen. Einigen wurde sogar ein Kalender beigelegt, der Anweisungen für den richtigen Zeitpunkt der Ernte von Heilpflanzen enthielt, damit diese bei der Weiterverarbeitung die größtmögliche Wirksamkeit beibehielten.²⁹¹

Ein solches Herbarium aus dem 13. Jahrhundert ist der *Codex Vindobonensis* 93, der sich in der Österreichischen Nationalbibliothek befindet. Der *Codex Vindobonensis* 93, auch *Medicina antiqua*, beruht auf spätantiken Texten, was allein schon durch seinen Titel ausgedrückt wird.²⁹² Diese Sammelhandschrift wurde vermutlich in Süditalien im Umkreis der Staufer erschaffen und beruht auf spätantiken Traktaten des 4. oder 5. Jahrhunderts. Die Texte wurden verschiedenen antiken Autoren zugeschrieben, die sich

²⁸⁷ Dietlinde Goltz, *Mittelalterliche Pharmazie und Medizin* S 60.

²⁸⁸ Rudolf Schmitz, *Geschichte der Pharmazie* S 375-377.

²⁸⁹ Ebd. S 385.

²⁹⁰ Ebd. S 385.

²⁹¹ Birgit Frohn, *Klostermedizin* S 58-59.

²⁹² Heinrich Schipperges, *Geschichte der Medizin* S 82.

an ihren Vorbildern Dioskurides und Plinius orientierten. Außerdem ist die Handschrift in mehreren, mehr oder weniger gut erhaltenen, weiteren Handschriften überliefert, von denen der *Codex Vindobonensis* 93, der am reichsten bebilderte ist.²⁹³ Der Codex verbindet antike naturwissenschaftliche Handschriften mit der mittelalterlichen Heilkunde. Ein Teil dieses Codex ist das Herbarium des Pseudo-Apuleius, in diesem werden Heilkräuter beschrieben und ihr Verwendungszweck in Form von Ratschlägen und Rezepten angegeben.²⁹⁴

*„Apollinaris. Bei den Griechen Dicea genannt, von anderen Strigmon manicon, andere sagen Dorignion, andere nennen sie Cecalion, die Italiener heißen sie Apollinaris, die Dacer Baccina. Man erzählt, daß Apollo diese Pflanze gefunden und sie dem Äskulap übergeben habe, woher sie ihren Namen Apollinaris habe.“*²⁹⁵

*„Zerrreibe die Pflanze Apollinaris mit altem salzfreiem Fett und mit einem Becher alten rauchlosen Weins sowie einem weiteren Fett (?), machen eine Art Salb und trage sie auf Wunden auf; staunenswert schnell tritt die Heilung ein.“*²⁹⁶

Es ist nicht restlos geklärt um welche Pflanze es sich bei der *Apollinaris* handelt. Mit Sicherheit konnte nur bestimmt werden, dass sie Teil der Familie der Nachtschattengewächse ist. es könnte sich dabei um die Schlafmachende Schlutthe, als auch um die Judenkirsche handeln. Angewandt wurde sie bei chronischen Wunden und Schlangenbissen.²⁹⁷

Die Fragen nach der Herkunft der Texte, ihre Übersetzung und Anwendungsgebiet weisen Lücken auf. Nicht bei jeder Pflanze, wie im Beispiel ersichtlich, konnte herausgefunden werden, um welche es sich in der heutigen Zeit handelt. Jedoch weist die Handschrift zahlreiche Gebrauchsspuren auf, weswegen davon ausgegangen werden kann, dass diese, trotz ihrer reichen Ausgestaltung, in der medizinischen Praxis oder

²⁹³ Hans Zotter, Kommentar. In: *Medicina antiqua. Codex Vindobonensis 93 der Österreichischen Nationalbibliothek*, Glanzlichter der Buchkunst 6 (Graz 1996) S 7-8.

²⁹⁴ O.A., Zur nebenstehenden Farbbeilage: „*Medicina antiqua*“. In: *Librarium: Zeitschrift der Schweizerischen Bibliophilen-Gesellschaft*. 21 (1978) S 208. Online unter: <http://dx.doi.org/10.5169/seals-388310> (am 4.8.2016).

²⁹⁵ Beschreibung der Pflanze Apollinaris im Codex Vindobonensis 93. Zitiert nach: O.A, mittelalterliche Heilpraxis im Codes Vindobonensis 93 S 208.

²⁹⁶ Anwendung der Pflanze Apollinaris im Codex Vindobonensis 93. Zitiert nach: O.A, mittelalterliche Heilpraxis im Codes Vindobonensis 93 S 208.

²⁹⁷ Hans Zotter, Kommentar S 24.

zumindest im Lehrbetrieb, Anwendung gefunden hatte.²⁹⁸ Die Verbindung zwischen antiken naturwissenschaftlichen Traktaten und der mittelalterlichen heilkundlichen Praxis wird, neben dem Titel, auch in der Darstellung von Plato, Dioskurides und Hippokrates versinnbildlicht. Im Sinne der mittelalterlichen Heilkunst bestand das Idealbild der Medizin aus drei Bereichen, der Diätetik, der praktischen Medizin und der klassischen Heilkunst. Plato, Dioskurides und Hippokrates stehen in diesen Bereichen als Vertreter ihrer Zeit und als Vorbild für die mittelalterliche Medizin.²⁹⁹

Eine Weiterentwicklung dieser Herbarien bildeten im 15. Jahrhundert illustrierte Kräuterbuchinkunabeln, wie der *Gart der Gesuntheit* (1485). Sie enthielten neue Erkenntnisse und übten erstmals Kritik an dem bisher verwendeten Typ der Herbarien.³⁰⁰

Kommentar- und Synonymenliteratur

Diese hat eine lexikalische Funktion und diente als Ergänzung zu den gängigen Arzneibüchern. Sie entstanden meist in Verbindung zu einem bestimmten Arzneibuch und dienten diesem als Unterstützung, zum Beispiel bei der Erläuterung der Drogenamen. Einen Teil dieser Synonymenliteratur bildeten auch sog. *Quidproquo*-Listen. Diese Listen enthielten Austauschmittel und halfen dabei, die seit Jahrhunderten nicht mehr bekannten oder nicht mehr erhältlichen Arzneien auszutauschen.³⁰¹

Literatur zur Herstellung von Medikamenten

Die Literatur zur *ars compendi medicamenta* hat ihre Anfänge im 12. Jahrhundert und erreichte ihren Höhepunkt im 15. Und 16. Jahrhundert. Sie bildeten die notwendige Ergänzung zu Antidotarien und Simplicialliteratur, um Arzneimittel richtig herstellen zu können. Ein weitverbreitetes Standardwerk dieses Typs ist das *Compendium aromatorium* des italienischen Arztes Saladin Ferro von Ascoli, welches 1488 in Bologna gedruckt wurde. Es beinhaltet das notwendige Fachwissen zur Arzneimittelherstellung. Darunter die Sammlung, Lagerung und Behandlung der *Simplicia*, die Arzneiformen, Austauschmittel und Gewichte. Der Autor nennt außerdem sieben Werke, der er als Pflichtlektüre für jeden *aromatarius* empfiehlt, um seinem Handwerk nachkommen zu können.³⁰²

²⁹⁸ Hans Zotter, Kommentar S 4.

²⁹⁹ Heinrich Schipperges, Geschichte der Medizin S 82-82.

³⁰⁰ Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 386-388.

³⁰¹ Ebd. S 393-394.

³⁰² Ebd. S 395-396.

1. *Canon* des Avicenna
2. *Liber in simplicibus medicinis* des (Pseudo-)Serapion
3. *Antidotarium Nicolai*
4. *Grabadin*
5. *De consolatione medicinarum simplicium solutivarum* des (Pseudo-)Mesuë
6. *Clavis sanationis*
7. *Liber servitoris*³⁰³

Traktat- und Konsilienliteratur

Traktate

Bieten pharmazeutisches Fachwissen in stark gekürzter Form. Die Autoren beziehen sich weiterhin auf antike Autoren und versuchen dadurch die Wirkung der, in ihren Traktaten, beschriebenen Arzneien zu überhöhen. Ab dem 14. Jahrhundert entwickelte sich aufgrund der Pestepidemien eine eigene Pestliteratur heraus. Diese Pesttraktate enthalten vor allem Vorsorgemaßnahmen in den Bereichen: Art und Zubereitung von Speisen, sowie Hygiene und Aderlass. Zusätzlich wurde in ihnen empfohlen zu den Pestheiligen St. Sebastien und St. Rochus zu beten. Pesttraktate enthielten aber nicht nur Anweisungen zur Vorsorge, sie priesen auch verschiedene Wundermittel an. Darunter befanden sich Eichenmistel, Kardobenediktenkraut und Rosmarin. Eine dritte gängige Form der Traktatliteratur bildeten die Einblattdrucke. Diese einseitig bedruckten, oft auch illustrierten Blätter, waren ein häufig gebrauchtes Kommunikationsmittel. In Pharmazie und Medizin wurden Einblattdrucke vor allem im Zusammenhang mit Seuchen verwendet.³⁰⁴

Konsilienliteratur

Die medizinische Konsilienliteratur befasst sich mit einem oder mehreren Autoren und deren Lehrmeinung über therapeutische Maßnahmen. Sie ist von den Traktaten zu unterscheiden, welche sich vor allem mit pharmazeutischen Themen auseinandersetzten. Ihre Blüte hatte die Konsilienliteratur im 14. Und 15. Jahrhundert in Italien.³⁰⁵

³⁰³ Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie S 396.

³⁰⁴ Ebd. S 400-402.

³⁰⁵ Ebd. S 402.

4. Ernährung

Ernährung, Medizin und eine gesunde Lebensweise stehen im Mittelalter in engen Zusammenhang. Dies wurde bereits im vorhergehenden Kapitel behandelt, weswegen sich dieses Kapitel rein mit den Ernährungsgewohnheiten im Rahmen von Nahrungsmitteln, deren Verwendung in der Küche, der mittelalterlichen Kochpraxis und von Kochbüchern handelt. Als Beispiel eines spätmittelalterlichen Kochbuches der aufsteigenden Bürgerschicht wird das Kochbuch des Ulrich Schwarz und sein Leben, am Ende dieses Kapitels, besprochen werden.

4.1. Ernährungsgewohnheiten

4.1.1. Getreide



Abb. 12: Zierleiste in *Schachtaffeln der Gesundheit*, 1533 - Getreide

Seit dem Hochmittelalter wurde das Getreide als Hauptenergielieferant immer wichtiger.³⁰⁶ Trotz Veränderungen bei den Essgewohnheiten der breiten Bevölkerungsmasse bleiben das Getreide und Getreideprodukte Hauptbestandteil der menschlichen Nahrung bis weit in die Frühe Neuzeit hinein. In Nordeuropa wurde der Roggen, vor allem wegen seiner hohen Widerstandskraft gegenüber schlechten Klima- und Bodenbedingungen zum bevorzugten Brotgetreide. Außerdem wurden noch Gerste, Hafer, Hirse, Dinkel und Weizen angebaut. Je nach Klima und Bodenbeschaffenheit wuchs das eine oder andere Getreide besser, wodurch regionale Unterschiede in Anbau- und Verbrauchsmenge der verschiedenen Getreidesorte ergeben. So wurde in der Schweiz neben dem Roggen vor allem der Dinkel angebaut, in Südwestdeutschland der Hafer und in Ostdeutschland findet sich ein höherer Anteil an Hirse. Hafer, Gerste und Hirse wurden vorrangig für die Herstellung von Brei auch Mus oder Grütze genannt verwendet. Besonders in Zeiten der Getreideknappheit mischte man diese und benutzte

³⁰⁶ Gunther Hirschfelder, *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute* (Frankfurt am Main 2005) S117.

sie für die Herstellung von Brot.³⁰⁷ Das eben erwähnte Mus war vor allem für die ländliche Bevölkerung und ärmere Schichten ein Hauptnahrungsmittel und diente der Deckung des Energiebedarfs. Dies blieb bis ins späte 18. Jahrhundert der Standard, bis zu dem Zeitpunkt an dem sich die Kartoffel durchsetzen konnte und das Getreide abgelöst hatte. Das Mus bestand zumeist aus Getreidemehl, Wasser und Kräutern für den Geschmack. Wer es sich leisten konnte nahm Schmalz, Salz und Milch für die Herstellung. In gehobenen Kreisen wurde das einfache Essen noch mit Eiern, dem teuren Hartzucker und Safran verfeinert. Wobei es in diesen Haushalten keine eigenständige Mahlzeit darstellte, sondern stattdessen als Beilage diente.³⁰⁸

*„Wer ein gut Mus will haben,
Das mach von siebenerlei Sachen:
Du mußt haben Milch,
Salz und schmalz,
Zucker, Eier und Mehl,
Safran dazu,
So wird es gehl.“³⁰⁹*

Auch Suppen wurde Getreide beigemischt, um den Nährwert zu steigern. In Nordeuropa wurde Suppen Roggen- oder Gerstenbrot hinzugefügt oder wenn dieses nicht vorhanden war, Getreide und stärkehaltiges Gemüse mitgekocht. Wenn altbackenes Brot zur Verfügung stand wurde dieses neben Gemüse verwendet, um die Suppe aufzuwerten.³¹⁰ Das Importgetreide Reis, welches zum Großteil aus Italien kam, war den gehobenen Schichten vorbehalten. Er wurde nicht nur als Beilage verwendet, sondern auch gemahlen als Zutat in vielen Rezepten von Süßspeisen beigefügt und als Bindemittel eingesetzt.³¹¹ Auch bei der Herstellung von Brot gab es regionale und schichtspezifische Unterschiede. Brot aus feingemahlenem Weizen, das sogenannte Herrenbrot, wurde vorwiegend von den städtischen und adeligen Oberschichten

³⁰⁷ Kerstin Fischbach, Getreide, Gemüse, Obst und Getränke. In: Gerhard Fouquet, Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (St. Katharinen 2000) S 126-127.

³⁰⁸ Gerhard Fouquet, Von Apfelmus bis Zuckerfladen – Das Kochbuch des Augsburgers Ulrich Schwarz und die Speisegewohnheiten im Spätmittelalter. In: Gerhard Fouquet, Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (St. Katharinen 2000) S 155-156. Siehe auch: Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst S 74.

³⁰⁹ Reimvorrede des Maister Hannsen für sein Kochbuch. Zitiert nach: Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst S 24.

³¹⁰ Giovanni Rebora, Culture of the Fork S 12.

³¹¹ Kerstin Fischbach, Getreide, Gemüse, Obst und Getränke S127.

verzehrt. Zu besonderen Anlässen, an Festtagen, konnte es auch an Tischen von wohlhabenden Bauern gefunden werden. Ungemischtes, dunkles Brot aus Roggen, grobem Weizen und Dinkel war für eine breite Masse erschwinglicher, aber noch immer teurer als Mischbrot, welches zum Beispiel aus Dinkel und Roggen oder Roggen und Gerste hergestellt wurde. Schlechtere Qualität hatte das Brot aus Hafer- oder Gerstenmehl und das minderwertigste Brot enthielt noch Kleie und gegebenenfalls sogar Verunreinigungen durch Unkrautsamen oder ähnliches.³¹² In den Haushalten der Oberschicht wurde das helle Brot selbst produziert oder zumindest täglich frisch geliefert. Altbackenes Brot wurde weiterverarbeitet, um damit zum Beispiel Soßen einzudicken.³¹³

4.1.2. Fleisch und Fisch

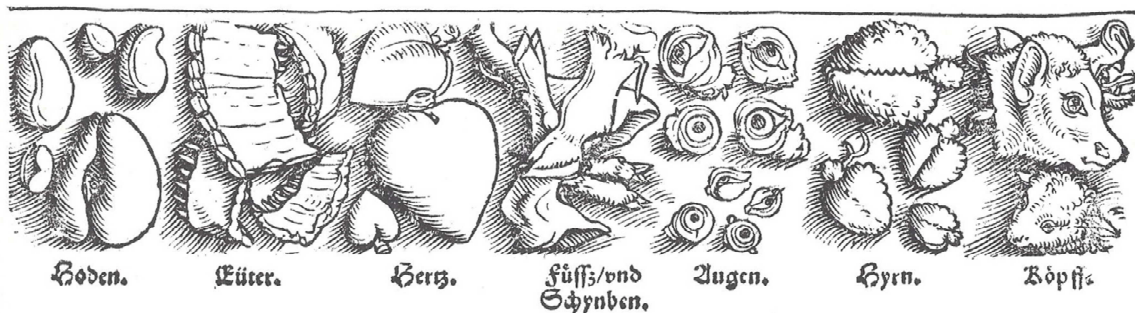


Abb. 13: Zierleiste in *Schachtaffeln der Gesundheit*, 1533 - Fleisch

Auch beim Fleisch gab und gibt es unterschiedliche Qualitätsstufen. Die günstigste Variante war das gekochte Suppenfleisch, welches oft von alten Nutztieren stammte. Braten Geflügel und Wild waren teuer und nur für angesehene Leute leistbar.³¹⁴ Wild galt als Statussymbol. Durch häufiges Jagen war der Bestand an Großwild in den Jagdrevieren bestimmter Regionen stark abgenommen, sodass selbst auf den Tafeln der Oberschicht der Anteil an Hirschfleisch zurückgegangen war.³¹⁵ Das Hochwild stand offiziell nur auf höfischen Speiseplänen. Für Niederwild konnte das Jagdrecht auch von niederen Schichten erworben werden. Der Großteil des Fleisches auf Bauernhöfen wurde von Haustieren (Schwein, Rind, Schaf, Ziege, Stallhase, Enten, Gänse und Hühner) geliefert. Die bäuerliche Küche wurde aber vorwiegend vom Schweinefleisch dominiert. Es wurde meist als Kochfleisch unter das Kraut gemischt, die Fettschwarte

³¹² Gerhard Fouquet, *Apfelmus bis Zuckerfladen* S156. Siehe auch: Paul Freedman, *Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks* (Darmstadt 2007) S 172; Hans Wiswe, *Kulturgeschichte der Kochkunst* S 143.

³¹³ Paul Freedman, *Essen* S 172.

³¹⁴ Gunther Hirschfelder, *Europäische Esskultur* S134.

³¹⁵ Paul Freedman, *Essen* S 170.

zu Schmalz ausgelassen und Innereien sowie Blut wurden zu Wurst weiterverarbeitet.³¹⁶ Vor allem die Oberschichte konnte sich den regelmäßigen Verzehr von Frischfleisch, auch während des Winters, leisten. Je nach Region variierte die bevorzugte Fleischart. Während an den nordeuropäischen Küsten vor allem Rind auf dem Speiseplan stand, bevorzugte man in Deutschland und Frankreich Schweinefleisch und in England vor allem Schafe. Diese Unterschiede in der Ernährung spiegeln sich in regionalen Kochbüchern wider.³¹⁷ Zusätzlich zu den regionalen Unterschieden gab es in ganz Europa Teile von Tieren und Fleischarten, die nicht verarbeitet wurden, da vermutet wurde, dass die Eigenschaften des Tieres auf den Esser übergehen. So auch Hildegard von Bingen, die vor dem Verzehr von Eselsfleisch warnte, da die Dummheit des Esels auch auf den Essenden übergehen würde.³¹⁸



Abb. 14: Zierleiste in *Schachtaffeln der Gesundheit*, 1533 - Fisch

Der Bedarf an Fisch war aufgrund der hohen Zahl an Fastentagen sehr hoch. Das Fasten wurde in den verschiedenen Regionen Europas unterschiedlich bestritten und unterlag im Laufe der Jahrhunderte verschiedenen Änderungen beziehungsweise Lockerungen. Nicht nur das Fastenessen, sondern auch Fastenzeiten und -tage wurden in den verschiedenen europäischen Reichen unterschiedlich gehandhabt.³¹⁹ Der altkirchlichen Fastenordnung folgend durfte man in der Fastenzeit vor Ostern kein Fleisch, keine Milch oder Milchprodukte, wie Butter und Käse, sowie keine Eier verspeisen. Erst seit 1491 wird der Verzehr von Eiern, Milch und Milchprodukten während der Fastenzeit von der römischen Kirche erlaubt.³²⁰ Fastenzeiten wurden zum Teil persönlich gehandhabt und auf das Jahr ausgedehnt. Dies spiegelt sich vor allem in Haushalts- und Kochbüchern wider. Das französische Kochbuch *Le Viandier* des Taillevent aus dem 14. Jahrhundert verzeichnet Sonntag, Dienstag und Donnerstag als die Tage der Woche, an denen Fleisch gegessen wurde. Demzufolge waren dann Montag, Mittwoch, Freitag

³¹⁶ Gerhard Fouquet, Apfelmus bis Zuckerfladen S157-158.

³¹⁷ Paul Freedman, Essen S 169-170.

³¹⁸ Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst S 86.

³¹⁹ Paul Freedman, Essen S 166.

³²⁰ Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst S 87.

und Samstag Fastentage, an denen auf den Verzehr von Fleisch verzichtet wurde. Diese Teilung findet sich auch in englischen Kochbüchern Ende des 13. Jahrhunderts.³²¹ Ein Beispiel für eine Speisenabfolge während der Fastenzeit gibt Marx Rumpolt in seinem *New Kochbuch*:

- „1. Gang: Weißkohlsalat, mit hartgekochten Eiern garniert, dazu Bratfisch. – Ungarische Käsesuppe mit Zwiebeln, frisch gesottene Eier.
2. Gang: Eingemachte schwarze Karpfen.
3. Gang: Grünkraut mit Backfisch oder gehackten Rüben.
4. Gang: Eingemachter Hering mit Zwiebeln.
5. Gang: Warme Erbsen mit Sauerkraut.
6. Gang: Stockfisch mit Zwiebeln und Milch gekocht, fein weiß mit Butter.
7. Gang: Gebackenes, Kuchen, Hohlhippen, Steigleder und Setzküchlein, Äpfel, Birnen, Nüsse und Käse, alles in einer Schüssel.“³²²

Gerade während der Fastenzeit spielte auch die Speisenimitation beziehungsweise der Ersatz verbotener Speisen eine große Rolle. Dabei wurden zum Beispiel Fladen statt mit Geflügel, mit Mandeln, Safran und Fisch gefüllt. Ochsenfleisch wurde in der Fastenzeit durch Haut und Magen eines Stockfisches mit Reis ersetzt. Auch in Form gepresster Fisch war sehr beliebt, um zumindest das Aussehen der ersehnten Speisen nachzuahmen.³²³

Die Sortenvielfalt, die auf den Tisch kam wurde durch das Einkommen bestimmt. Wegen der geringen Haltbarkeit spielten vor allem in Städten gesalzene und getrocknete Fische eine große Rolle.³²⁴ Seit dem 11. Jahrhundert investierten die oberen Schichten in die Anlage von Fischteichen. In diesen Teichen wurden bevorzugt Hecht, Barsch, Schleie und Karpfen gezogen. Andere Fischarten, wie Lachs, Forelle, Aal, Brücke und Stör kamen noch vermehrt in natürlichen Gewässern vor und standen ebenso auf dem Speiseplan.³²⁵

³²¹ Paul Freedmann, Essen S166.

³²² Zitiert nach: Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst S88.

³²³ Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst S 88.

³²⁴ Gunther Hirschfelder, Europäische Esskultur S134. Siehe auch: Paul Freedman, Essen S 171.

³²⁵ Paul Freedman, Essen S 171.

4.1.3. Gemüse und Obst

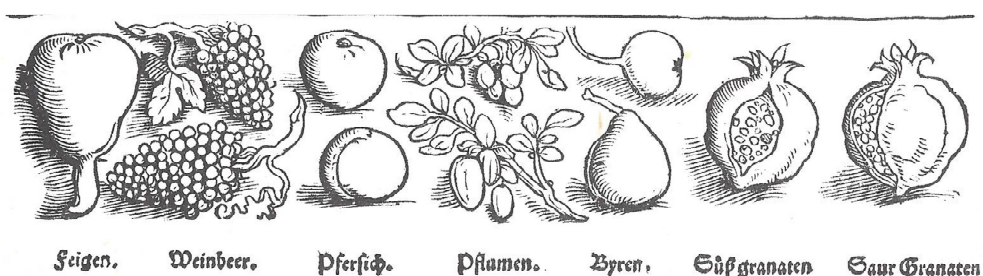


Abb. 15: Zierleiste in *Schachtaffeln der Gesundheit*, 1533 - Obst

Der Anteil an Gemüse, vor allem in ländlichen Haushalten, war im Spätmittelalter relativ hoch. Bei der Stadtbevölkerung hing es zum Teil vom Einkommen ab wieviel und welche Art von Gemüse auf dem Teller lag. Die ärmsten Bevölkerungsteile mussten sich mit getrockneten Hülsenfrüchten abfinden, während die einkommensstärkeren Bevölkerungsteile sich frisches, saisonales Gemüse leisten konnten.³²⁶ Für die oberen Schichten diente Gemüse hauptsächlich als Beilage und spielte nur eine Nebenrolle. Jedoch wurde in Südeuropa mehr Gemüse verspeist als es in Nordeuropa der Fall war.³²⁷ Daher war vor allem das Speisenangebot für Wohlhabende abwechslungsreicher gestaltet als das der ärmeren städtischen Bevölkerung. Angebaut wurden Gemüsesorten wie Lauch, Rettich, Karotten, Zwiebel, Erbsen, Linsen, Dicke Bohnen, Salate und Gurken. Kohl- und Rübensorten standen in allen Schichten auf dem Speiseplan. Dies lag vor allem daran, dass diese Gemüsesorten sehr lange haltbar und lagerfähig waren. Vor allem im Winter brauchte man Gemüse, das leicht einzulagern war. Besonders der Kohl bzw. das Kraut waren sehr beliebt. Sie wurden eingelegt und zu Sauerkraut gemacht.³²⁸ Besonders Rüben wurden in ärmlicheren Haushalten und Klöstern gern und oft verzehrt. In gehobenen Haushalten spielten diese jedoch eher eine Nebenrolle und wurden wenn überhaupt als Beilage gegessen.³²⁹

An heimischen Obstsorten standen Kirschen, Äpfel, Birnen, Quitten, Pflaumen, Schlehen, Pfirsiche, Stachelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Hagebutten und Holunderbeeren, frisch oder gedörrt für den Winter, auf dem Speiseplan.³³⁰ Die wichtigste Rolle unter den kultivierten Obstsorten spielte die Süßkirsche. Sie wurde zu Saft und Mus verarbeitet oder gleich direkt vom Baum gegessen. Wildes Obst wie Brombeeren und Himbeeren halfen im Herbst dabei den

³²⁶ Gunther Hirschfelder, *Europäische Esskultur* S135.

³²⁷ Paul Freedman, *Essen* S 175.

³²⁸ Kerstin Fischbach, *Getreide, Gemüse, Obst und Getränke* S129-131.

³²⁹ Hans Wiswe, *Kulturgeschichte der Kochkunst* S 74.

³³⁰ Gerhard Fouquet, *Apfelmus bis Zuckerfladen* S159.

Bedarf an Nahrungsmitteln zu decken.³³¹ Importierte Obstsorten wie Weintrauben, Feigen und Datteln waren aufgrund ihres Preises nur den oberen Schichten vorbehalten.³³² Ein Teil der Kochbücher gibt die Verwendung von Obst im gehobenen Haushalt an, nur schlecht wider, da für Obst und Nüsse der Fruchtmeister zuständig war. Belege für die Menge an Obst, die gegessen wurde, findet man daher vor allem in den Haushaltsbüchern. Vermehrt wurde Obst mit Gewürzen nach einem Essen in den Privatgemächern eingenommen.³³³

4.1.4. Wein und Bier

Getrunken wurden Bier, Wein, Obstsäfte, Obstweine, Milch, Molke und Wasser. Wasser wurde in den Städten über die Wasserversorgung durch Tiefbrunnen gewonnen.³³⁴ Das Bier, meist Grutbier, wurde aus einer Würzmischung hergestellt, welche neben Malz auch Blätter des Gagelstrauches als Hauptzutat enthielt. Zusätzlich wurden Harz, Kümmel, Wacholder und andere Würzstoffe verwendet. Das Brauergebnis war ein leicht vergorenes, trübes, süßliches aber kohlenensäurearmes Bier. Im Laufe des Spätmittelalters setzte sich dann die Zugabe von Hopfen durch, mit dem Vorteil, dass das Hopfenbier länger haltbar war als das Grutbier.³³⁵

Die Gerste wurde zum bedeutendsten Braugetreide. Oftmals wurden sowohl Gerste als auch Weizen zum Brauen verwendet. Die Qualität des Bieres bestimmte der Alkoholgehalt, umso stärker, desto gehaltvoller und qualitativ besser war das Bier.³³⁶ Bier wurde aber nicht nur zum Trinken gebraut, es fand seinen Weg auch in einige uns überlieferte Rezepte, in denen Suppen und Brei mit Bier zubereitet wurden.³³⁷

Je nach Region wurde entweder mehr Wein oder mehr Bier konsumiert. Bier war zwar meist die kostengünstigere Alternative zum Wein. Auch beim Wein gab es regionale Unterschiede in der Qualität. Während in klimatisch begünstigten Regionen der Weinbau zunahm und sich verfestigte, ging er in weniger günstigen Regionen zurück. Wie bereits erwähnt war die Weinqualität regional unterschiedlich. So besaßen Weine aus Regionen mit schlechteren Klimabedingungen einen höheren Säuregehalt als jene aus für den Weinbau günstigen Gebieten. Der „saure“ Wein entsprach aber keineswegs dem Zeitgeschmack, weshalb man mit verschiedenen Methoden und Mitteln versuchte

³³¹ Gunther *Hirschfelder*, Europäische Esskultur S120.

³³² Kerstin *Fischbach*, Getreide, Gemüse, Obst und Getränke S131.

³³³ Paul *Freedman*, Essen S175.

³³⁴ Kerstin *Fischbach*, Getreide, Gemüse, Obst und Getränke S 136.

³³⁵ Gunther *Hirschfelder*, Europäische Esskultur S135-136. Siehe auch: Bernd *Fuhrmann*, Mit barer Münze S 27.

³³⁶ Bernd *Fuhrmann*, Mit barer Münze S 27-28.

³³⁷ Hans *Wiswe*, Kulturgeschichte der Kochkunst S 58.

den Geschmack des Weines zu verbessern. Hierfür wurden Gewürze und Kräuter in Leinensäckchen gefüllt und in den Wein gehängt. Zusätzlich wurden saure Weine mit Honig und Zucker gesüßt. Ein weiterer Nachteil des höheren Säuregehalts war die schlechtere Lagerfähigkeit dieser Weine. Ein weiterer Grund, warum mit allen Mitteln versucht wurde den Säuregehalt zu reduzieren und den Zuckergehalt zu erhöhen.³³⁸ Beliebt waren vor allem die süßen Südweine mit relativ hohem Alkoholgehalt. Sie waren heutigen Likören ähnlich und wurden mit venezianischen Schiffen in den Norden gebracht.³³⁹ Ein weiteres beliebtes Getränk war der Branntwein, im 12. Jahrhundert in Italien entstanden und als Medizin mit Kräutern versetzt verwendet, fand er im 14. Jahrhundert immer öfter seinen Weg an die europäischen Tafeln.³⁴⁰ Durch diese neue Art von Weinen wurden die Gewürzweine wie *Hippokras* immer häufiger verdrängt und fanden seltener Eingang in die Kochbücher.³⁴¹

Potus Ypocras [Hippocras]

„Take a half lb. Of canel [cinnamon] tried [select]; of gyngyuer tried, a half lb. Of greynes [graines of paradise], iii unce [3 ounces], of longe peper, iii unce; of clowis, ii unce; of notemugges, ii unce & a half; of carewey, ii unce; of spikenard, a half unce; of galyngale, ii unce; of sugir, ii Lb. Si deficat sugir [if you don't have sugar], take a potel [a small pot] of hony.“³⁴²

4.1.5. Lebensmittelkontrollen

Die Missstände im mittelalterlichen Lebensmittelverkehr sind uns durch zeitgenössische Literatur belegt. Dabei wird vor allem der Handel mit gesundheitsschädlichen, verdorbenen und verfälschten Lebensmitteln. Besonders tierische Lebensmittel waren und sind verderbsanfällig. Das rohe Fleisch bietet einen großen Spielraum für Mikroorganismen, welchen den Zersetzungsprozess beschleunigen. Der fortgeschrittene Zersetzungsprozess führt zu Fäulnis und verdirbt die Ware. Wenn diese nun verkauft oder verzehrt wurde, führte dies zur Vergiftung mit bakteriellen Toxinen oder zur Infektion mit Krankheitserregern. Ein großes Problem war das Schlachten von bereits kranken Tieren und die viel zu lange Lagerung. Nicht nur Fleisch, sondern auch Fisch

³³⁸ Kerstin Fischbach, Getreide, Gemüse, Obst und Getränke S 137.

³³⁹ Bernd Fuhrmann, Mitbarer Münze S 25.

³⁴⁰ Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst S 128. Siehe auch: Bernd Fuhrmann, Mitbarer Münze S 27.

³⁴¹ Kerstin Fischbach, Getreide, Gemüse, Obst und Getränke S 130.

³⁴² Hippokras Rezept aus *Curye on Inglysch*. Zitiert nach: Paul Freedman, Out of the East S 23.

wurde häufig zu lange gelagert und dann an Feiertagen teuer verkauft. Für uns heute unverständlich ist die Zuordnung von Fleisch unreifer oder nicht ausreichend entwickelter Kälber als gesundheitsschädlich. Denn dieses ist nur von minderwertiger Qualität nicht aber schlecht oder gar schädlich.³⁴³ Um den Verkauf von verdorbenem Fleisch Einhalt zu gebieten, wurden Bestimmungen erlassen, welche eine regelmäßige Fleischschau vorschrieben. Diese wurde zwar abgehalten jedoch blieb sie oft erfolglos. Weiters war die Schlachtung von kranken Tieren verboten, außerdem durfte frisches Fleisch nur kurz verkauft werden, dann musste es nach einer gewissen Frist durch pökeln konserviert werden. Wären diese Bestimmungen eingehalten worden hätten sie nicht immer wieder erneuert werden müssen. Verstöße, die aufgefallen waren wurden hart bestraft.³⁴⁴

Beim Brot gab es weniger ein Problem mit verdorbener Ware als mit Maß- und Gewichtsbruch. Um diesem Bruch entgegenzuwirken wurden von Bäckerordnungen die Beschaffenheit der Ausgangsmaterialien und die Größe der Brote festgelegt. Wie beim Fleisch gab es auch Brotschauen und es war bei nicht Einhaltung der Verordnung eine harte Bestrafung, wie die Bäckertaufe, üblich. Trotzdem war es möglich, dass Getreide und Brot von Schimmel befallen waren oder auch mit Mutterkorn verunreinigt wurden.³⁴⁵

*„Erstlich ein Erbar Rath gebot
Welcher Beck zu klein bûch sein brodt
Der wurd gestraffet solcher maß
Ein snel galgn auffgerichtet was
In einer stinckenden grossen Hül
Doch tieff von Kot in dem gewül
Daran an einer langen stangen
Thet man ein grossen Korbe hangen
Den ließ man rab mit klugen witzen
Darein must dieser Beck denn sitzen
Den man darnach im Korb auffzoch
Über die Hül vier klaffter hoch
Jedoch man ihm ein Messer gab
Darmit er sich möchte schneiden ab*

³⁴³ Irmgard Bitsch, Gesundheitsschädigung S 191-193.

³⁴⁴ Gunther Hirschfelder, Europäische Esskultur S 138-139.

³⁴⁵ Irmgard Bitsch, Gesundheitsschädigung S 198.

*Dar ward denn ein grosses zulauffen
 Allerley Volcks/ mit grossem hauffen
 Stunden umb die Hül spotten sein
 Da prangt der Beck/ und sach gar klein
 Und vrbring in ein augenblick
 So schnitt er ab am Korb den strick
 Denn thet er herab einen plumpff
 Int Hülen indes Kottes sumpff
 Mit Korb und all/ da thet er zabeln
 In der Hülen zu Lande krabeln
 Und kroch schleunig und kottig rauß
 Eben wie ein getauffte Mauß
 Seubert sich ab/ und schlich darvon
 Da lachet sein denn jedermon
 Und solt solichs Gebot hie gelten
 So fünd man einen Becken selten
 Der anders das Beckenwerck trieb
 Der im Sewbad ungebad blieb.“³⁴⁶*

Gewürze haben in den gehobenen Küchen eine große Rolle gespielt. Vor allem weil sie so teuer und begehrt waren, standen Verfälschungen dieser an der Tagesordnung. Wie bereits erwähnt war laut Plinius dem Älteren der Safran das am häufigsten gefälschte Gewürz. Er wurde unter anderem durch den Zusatz von getrockneten gelben Blüten wie zum Beispiel die der Calendula, sowie Gelbwurz-, Rotholz- und Paprikapulver, oder auch Ziegelmehl verfälscht. Ein bedeutendes Gewürzhandelszentrum des Mittelalters war Nürnberg. Dort unterlagen auch Gewürze der Schau und Fälschungen wurden hart bestraft.³⁴⁷

Auch der Wein, welcher im Mittelalter in großen Mengen angebaut wurde, wurde durch verschiedenste Methoden behandelt. Die Weinverbesserung unterlag damals noch keinen Regelungen. So wurde Milch zur Klärung, Pottasche, Salpeter und Knochenmehl zur Entsäuerung, Schwefel zur Stabilisierung und Kräuter zur Geschmacksverbesserung eingesetzt. Dabei waren nur Salpeter, Schwefel und einige Kräuter in größeren Mengen gesundheitlich bedenklich. Üblich war es auch den Wein zu verwässern und mit *fûlem*

³⁴⁶ Bericht über die Beckertaufe. Zitiert nach: Irmgard Bitsch, Gesundheitsschädigung S 198-200.

³⁴⁷ Irmgard Bitsch, Gesundheitsschädigung S 196.

Wein zu verschneiden. Problem dabei war vor allem die Verunreinigung durch verschmutztes Wasser.³⁴⁸

4.2. Küchenausstattung und Küchenpraxis

Leicht nachvollziehbar ist, dass die mittelalterliche Küche ein ungemütlicher Arbeitsplatz war. Das Feuer brannte den ganzen Tag offen, weswegen lange Zeit ein Großteil der Mahlzeiten noch vor der Tür gekocht wurde, da meist nur ein kleiner Rauchabzug vorhanden war. Über dem Feuer hingen dann Kessel aus Bronze, Messing oder Kupfer. Bis 1100 lässt sich überhaupt nur der Topf nachweisen, der meist aus Keramik oder Bronze bestand. Er hatte einen bauchigen, gedrunenen Körper und einen leicht nach Außen gebogenen Rand. Töpfe waren Universalgefäße und wurden als Kochtopf, Wasserbehälter, Vorrats- und Einmachgefäß verwendet. Ab 1250 gehörte der Kachelofen mit mehreren Feuerlöchern zur Ausrüstung vieler Klöster, Burgen und städtischen Häusern der Oberschicht. Über diesen Feuerstellen drehten sich Bratenspieße und hingen Kessel. Die Bratenspieße wurden vorrangig von Küchenjungen gedreht, obwohl es schon die eine oder andere Möglichkeit gab diese automatisch zu drehen. Der Mörser diente als universelles Küchengerät und war gleich mehrfach vorhanden. Für jeden Typ Lebensmittel wurde ein eigener Mörser verwendet.³⁴⁹

Im 15. Jahrhundert bestand die Küche eines gehobenen Haushalts bereits aus einem kniehohen Herd, meist rechteckig und aus Bruch- oder Ziegelsteinen. An seiner Vorderseite befand sich eine Öffnung für das Nachlegen von Feuerholz. Um einen möglichen Funkenflug zu verhindern konnten diese und die obere Öffnung mit einem Gitter oder einer Tür geschlossen werden. Oft wurde mit dem Küchenofen auch die nebenanliegende Stube mitgeheizt. Weitere Bestandteile waren eine Anrichte zur Verwahrung oder um Speisen abzustellen, Regale in Küchennischen, Haken an der Wand an denen Pfannen und Töpfe hingen, ein Hackstock, der als Schneideunterlage und allgemeiner Arbeitsplatz diente. Weiterhin in Verwendung waren Bratenspieße und Bratenroste. Ferner gab es Pfannen, Töpfe und Kessel in verschiedenen Formen und

³⁴⁸ Irmgard Bitsch, Gesundheitsschädigung S 193.

³⁴⁹ Doris Rumm-Kreuter, Heizquellen, Kochgeschirre, Zubereitungstechniken und Garergebnisse mittelalterlicher Köche. In: Irmgard Bitsch, Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen (Sigmaringen 1990) S 228-231.

Größen, sowie etwaiges Zubehör für die Vorbereitung, wie Reiben, Siebe und Netze.³⁵⁰ Bessere Küchen besaßen außerdem ein Vivarium für lebende Fische, sowie Netze, Gabeln und Speere zum Fangen. Zusätzlich gab es noch eine Grube für Lebensmittelabfälle.³⁵¹

Fleisch wurde in der Speisekammer aufbewahrt. Hierfür gab es eiserne Behälter, welche von einem Fliegennetz umgeben waren. Zum Schutz vor Ratten wurden andere Lebensmittel auf Stangen gelagert. Getränke befanden sich in Fässern, Schläuchen oder Bottichen und wurden im Keller gelagert.³⁵²

Über Garzeiten und Arbeitsabläufe gibt es wenige Überlieferungen. Vermutlich wurden Lebensmittel sehr lang gegart und sehr weich gekocht. Gründe hierfür waren unter anderem die hygienischen Bedingungen und die schlechten Zähne. Dünnflüssige Suppen entfielen überhaupt, da sich die Verwendung von tiefen Tellern und Schalen bei Tisch noch nicht durchgesetzt hatte.³⁵³

In großen Küchen waren die Arbeitsaufgaben unter den verschiedenen Köchen und Küchenjungen aufgeteilt. Sie alle unterstanden einer Hierarchie, bei der der Oberkuchenmeister die führende Rolle einnahm. Guillaume Tirel, besser bekannt unter dem Namen Taillevent, beschrieb in seinem Kochbuch seinen Werdegang von einem Mundkoch bei König Philip VI. (reg. 1328-1350), bis hin zu seiner Tätigkeit als Oberkuchenmeister und *maître des garnisons* bei König Karl VI (reg. 1380-1422). Weiter Tätigkeitsfelder in einer Küche waren: Bratenmeister, Suppenmeister, Saucenkoch, Fruchtmeister und Gewürzmeister, außerdem gab es noch Küchengehilfen, Tellerwäscher, Küchendiener und Vorkoster. Kinder übernahmen häufig kleinere Hilfstätigkeiten, wie das Rupfen des Geflügels und das Ausnehmen von Fischen oder das Drehen der Bratenspieße.³⁵⁴

4.3. Mittelalterliche Kochbücher

Die Veränderung von Nahrungsmitteln durch den Menschen, um diese für ihn zum einen genießbarer und zum anderen schmackhafter zu machen, reicht weit zurück. Kochbücher beziehungsweise schriftliche Überlieferungen von (Koch)Rezepten reichen in Griechenland bis in die Kaiserzeit zurück. Diese wurden meist durch reisende Köche

³⁵⁰ Tanja Jaschkowitz, Herd, Spieß und Pfannen – Das Küchengerät im 15. Jahrhundert. In: Gerhard Fouquet, Goldene Speisen in den Maieen. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz (†1478) (St. Katharinen 2000) S 144-149.

³⁵¹ Doris Rumm-Kreuter, Heizquellen S 232.

³⁵² Ebd. S 232.

³⁵³ Ebd. S 235-238. Siehe auch: Paul Freedman, Essen S 164-165.

³⁵⁴ Paul Freedmann, Essen S 186-188.

verfasst. Von Aspicus (25 v.Chr. – 42 n.Chr.) ist uns das älteste antike Kochbuch, *De re coquinaria*, in zehn Büchern überliefert. Wahrscheinlich wurde dieses aber ursprünglich von einem anonymen Autor verfasst. Die älteste vollständige Handschrift lässt sich für 900 n.Chr. nachweisen.³⁵⁵

Erst Ende des 13. Jahrhundert treten wieder Handschriften auf, die an die antike Tradition anschließen. Diese entwickelten sich im Laufe des 14. Jahrhunderts zu den uns bekannten mittelalterlichen Kochbüchern.³⁵⁶ Meist waren dies anonym verfasste handschriftliche Aufzeichnungen, welche durch gewerbsmäßige Schreiber verbreitet wurden. So bildete sich eine Kette von Überlieferungen fast identer Rezepte, welche bis in das 18. Jahrhundert hineinreicht.³⁵⁷ Der Großteil der aus dem deutschsprachigen Raum stammenden Handschriften entstanden im oberdeutschen Raum. Auch wenn sich diese Handschriften auf den ersten Blick durch ihre Namen unterscheiden, so ähneln sie sich doch in Aufbau und Inhalt. Von Köchen wurden kaum neue Rezepte kreiert, vielmehr wurden sie durch die Zugabe oder Wegnahme von Gewürzen variiert.³⁵⁸

Kochbücher beziehungsweise Rezeptsammlungen waren meist Teil von sogenannten Hausbüchern und gehören damit in die Tradition der *De-re-rustica*-Literatur, welche sich mit der Ökonomie beschäftigt. Diese Hausbücher behandelten Fragen der Ethik, der Soziologie, der Land- und Hauswirtschaft, der Schädlingsbekämpfung, Technologisches, Aufgaben im Haus etc..³⁵⁹ Dabei ist wichtig zu erwähnen, dass diese besonders das Leben der Oberschichten, fürstlicher Häuser und Patrizierfamilien widerspiegeln. Neben den Aufgaben im Haushalt, beinhalten sie Kochbücher, welche uns als Quellen für die Verwendung und Verfügbarkeit von Nahrungsmitteln und Ernährungsgewohnheiten dienen können.³⁶⁰ Neben der Überlieferung der Herstellung von Speisen und Tränken, spiegeln sie den Zeitgeschmack wieder und verweisen auf den Bildungs- und Erfahrungshorizont des Autors. Primär wurden Sammlungen in Klöstern, adeligen Häusern und später auch von bürgerlichen Familien angelegt.³⁶¹

³⁵⁵ Alexander Reck, Die deutschsprachigen Kochbücher des Mittelalters. In: MIÖG 109 (2001) S 82-84. Online unter: <http://www.decruyter.com/viewlj/miog>. (am 6.01.2016). Siehe auch: Paul Freedman, Essen S 164-165.

³⁵⁶ Alexander Reck, deutschsprachige Kochbücher S84-85.

³⁵⁷ Angelika Ruge-Schatz, Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch – einige sozialhistorische Überlegungen über Autoren und Benutzer. In: Irmgard Bitsch, Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen (Sigmaringen 1990) S 217.

³⁵⁸ Alexander Reck, deutschsprachige Kochbücher S 98.

³⁵⁹ Angelika Ruge-Schatz, Rezeptsammlung S 217.

³⁶⁰ Alexander Reck, deutschsprachige Kochbücher S 85-86.

³⁶¹ Angelika Ruge-Schatz, Rezeptsammlung S 217.

Wie auch heute noch waren Rezepte gut gehütete Geheimnisse. Deshalb stellt sich die Frage weshalb ab einem bestimmten Zeitpunkt vermehrt Rezepte aufgeschrieben wurden. Ursprünglich wurden Rezepte von „Kochmund zu Kochohr“ weitergegeben oder innerhalb der Familie von der Mutter zur Tochter. Die mündliche Weitergabe wurde weiterhin praktiziert, obwohl bereits viele Rezepte schriftliche festgehalten worden sind. Zum einen sollten Rezepte als Gedächtnisunterstützung dienen und zum anderen dienten sie der Erhaltung neu erworbener Kenntnisse. Ein weniger offensichtlicher Grund war die Möglichkeit, dass der Tod eines Koches, dessen Geheimnisse noch nicht weitergegeben wurden, die gewohnte Ordnung in einem Haushalt durcheinander bringen konnte. Somit bot die Aufzeichnung von Rezepten die sicherste Variante, um die Tradition zu wahren.³⁶²

Der Aufbau von mittelalterlichen Kochbüchern war für unser Verständnis chaotisch. Wenn überhaupt eine Ordnung erkennbar war, dann waren die Speisen meist nach ihrer Herstellungsart geordnet: Torten, Pasteten, gebackene Speisen, breiartige Speisen, Fische, Sülze; suppen, gesottenes und eingemachtes Fleisch etc..³⁶³ Inhaltsverzeichnisse und eine Ordnung nach einer gewissen Gangfolge entwickelten sich erst mit den gedruckten Kochbüchern des 16. Jahrhunderts. Die meisten mittelalterlichen Kochbücher folgten keiner einheitlichen Ordnung und die Rezepte reihten sich für unser Verhältnis willkürlich aneinander.³⁶⁴ Des Weiteren konnten Kochbücher nur von erfahrenen Köchen verwendet werden, da ihnen jegliche genauen Mengen- und Zeitangaben fehlten.³⁶⁵ Vielmehr finden sich Angaben wie *ainer spannen lang vnd zwaier finger brait* bei Mengenangaben und Zeitangaben lauten zum Beispiel *solle die Würze so lange kochen, wie man brauchte, um einen Acker auf und ab zu gehen*.³⁶⁶

Es ist wahrscheinlich, dass ein Großteil der mittelalterlichen Kochbücher nie in einer Küche verwendet wurden, da sie, wie bereits erwähnt, meist in Hausbücher eingebunden waren, welche oft prächtige Handschriften waren und zum Beispiel als diplomatisches Geschenk oder an befreundete Familien weitergereicht wurden.³⁶⁷ Kochbücher wurden oft von bezahlten Schreibern von Notizen abgeschrieben oder sie bekamen ihren Text, wie im Falle Frantz de Routiers, direkt vom Koch diktiert, da viele

³⁶² Alexander Reck, deutschsprachige Kochbücher S 91-92.

³⁶³ Angelika Ruge-Schatz, Rezeptsammlung S221.

³⁶⁴ Alexander Reck, deutschsprachige Kochbücher S101-102.

³⁶⁵ Angelika Ruge-Schatz, Rezeptsammlung S 219.

³⁶⁶ Alexander Reck, deutschsprachige Kochbücher S 103.

³⁶⁷ Ebd. S 94.

Köche des Lesens und Schreibens noch nicht mächtig waren. Die Autoren, Auftraggeber und Schreiber sind in den seltensten Fällen bekannt.³⁶⁸

Eine der bedeutendsten Kochbuchhandschriften befindet sich im Hausbuch Michaels de Leone, welches zwischen 1345 und 1354 entstanden ist.³⁶⁹ In ihm enthalten ist das wahrscheinlich älteste deutschsprachige Kochbuch das *buoch von quoter spise*. Von ihm sind uns weder Autor noch Schreiber bekannt.³⁷⁰ Michael de Leone war bischöflicher Pronotar, Kanonikus und Scholaster am Stift Neumünster in Würzburg. In Bologna studierte er Recht. Nach seiner Rückkehr aus Italien erwarb er 1332 den Löwenhof in Würzburg. Nach seinem Tod 1355 erbte sein Neffe alles. Um 1400 wurde der gesamte Familienbesitz verkauft und das Hausbuch kam erst wieder 1573 als Teil einer Büchersammlung an der Universität Ingolstadt zum Vorschein, von wo aus es über Landshut in die Universitätsbibliothek München gelangte.³⁷¹

An der Handschrift von Michael de Leone haben wahrscheinlich sieben Schreiber gearbeitet. Einer von ihnen, so wird es angenommen, war Michael de Leone selbst.³⁷², welcher den Schreiber Gyselher mit der Koordinierung des Hausbuches beauftragte.³⁷³

Das 286 Blätter umfassende Hausbuch beinhaltet deutsche und lateinische Texte. Ein Teil dieses Hausbuches ist das bereits erwähnte *buoch von quoter spise* oder auch *Würzburger Kochbuch*, welches 101 Rezepte und eine gereimte Vorrede enthält. Aufgrund von Textuntersuchungen und Vergleichen mit ähnlichen Handschriften wird in der Forschung davon ausgegangen, dass es sich dabei um Abschriften verschiedener Vorlagen handeln könnte. Die für Kochbücher dieser Zeit typischen vagen Angaben bei Zutatenmengen und Garzeiten lassen vermuten, dass es für erfahrene Köche bestimmt war.³⁷⁴ Sein Aufbau lässt vermuten, dass es ursprünglich ein geordnetes Kochbuch gewesen sein könnte, welchem immer wieder Rezepte zugefügt wurden, wodurch sich die Ordnung aufgelöst hat. Vor allem der erste Teil lässt dies vermuten, während der zweite Teil des Kochbuches eine Gliederung in Fasten- und Fleischspeisen erkennen lässt. Selbst innerhalb dieser Gliederung fällt eine weitere Ordnung in Fischgerichte, Krapfen mit Obst und Nussfüllung, Eiergerichte, Obstspeisen, Mandel- und Nussgerichte, Fleischfladen, sowie Schaugerichte auf.³⁷⁵

³⁶⁸ Alexander Reck, deutschsprachige Kochbücher S 94-95.

³⁶⁹ Angelika Ruge-Schatz, Rezeptsammlung S 218.

³⁷⁰ Alexander Reck, deutschsprachige Kochbücher S 95.

³⁷¹ Angelika Ruge-Schatz, Rezeptsammlung S 218.

³⁷² Ebd. S 218.

³⁷³ Alexander Reck, deutschsprachige Kochbücher S 95.

³⁷⁴ Angelika Ruge-Schatz, Rezeptsammlung S 218-219.

³⁷⁵ Alexander Reck, deutschsprachige Kochbücher S 102.

Wie bereits erwähnt führten das Kopieren von Rezepten und das Einfügen in neue Kochbücher zu einem Überlieferungsgeflecht, das wir heute bis zu einem gewissen Punkt zurückverfolgen können. So lassen sich in der *Harburger Handschrift*, welche zwischen 1404 und 1450 entstanden ist, Rezepte aus dem *buoch von guoter spise* nachweisen.³⁷⁶ Als Autor dieser Kochbuchhandschrift wird Meister Eberhard angenommen, welcher als Koch bei Herzog Heinrich III. von Bayern-Landshut beschäftigt war.³⁷⁷ Die geringe Kenntnis über den Autor selbst lässt die Frage nach Entstehungsort und vorgesehenem Besitzer offen. Es liegt die Vermutung nahe, dass es sich beim Auftraggeber durchaus um Herzog Heinrich III. von Bayern-Landshut gehandelt haben könnte. Aber ob es für die eigenen Hallen oder vielleicht ein befreundetes Fürstenhaus bestimmt war ist uns gänzlich unbekannt.³⁷⁸

Dem Kochbuch geht ein Arzneibuch mit vielen lateinischen Rezepten voran. Dies war keine Seltenheit, da im Mittelalter Medizin und Ernährung eng miteinander verbunden waren. Auf das Kochbuch folgen noch ein Salbenbuch und Meister Albrants Rossarzneibuch. Das Kochbuch selbst enthält neben Kochanweisungen auch diätische Aufsätze. Gegliedert ist es in 24 Kochrezepte mit diätischen Angaben in Kapiteln. Des Weiteren wird der diätische Wert einzelner Nahrungs- und Genussmittel, sowie die Herstellung medizinischer Öle beschrieben.³⁷⁹

Das sogenannte *Kochbuch der Philippine Welser* wurde um 1545 von einem unbekannten Autor in Augsburg aufgezeichnet und spiegelt die Essgewohnheiten einer Patrizierfamilie wieder. Es wird angenommen, dass es Teil der Aussteuer Philippires war und so in ihren Besitz gelangte. Philippine gehörte einer der angesehensten und mächtigsten Patrizierfamilien der Stadt Augsburg an und heiratete 1557 Erzherzog Ferdinand von Tirol auf Schloss Brzesnic, da er zu diesem Zeitpunkt noch Statthalter in Böhmen war. Als Geschenk für Philippine ließ er Schloss Ambras zu einem fürstlichen Wohnsitz umbauen. In der Handschrift finden sich zusätzliche Eintragungen, welche von Philippine selbst getätigt wurden. In ihrer eigenen Handschrift wurden Rezepte zur Konservierung von Ingwer und Granatäpfeln, sowie für einen Quittensaft gefunden. Ebenso finden sich medizinische Rezepte gegen geschwollenes Zahnfleisch, für ein Gurgelwasser und gegen Zahnschmerzen. Unter den 245 Rezepten finden sich nur 41

³⁷⁶ Angelika Ruge-Schatz, Rezeptsammlung S 219.

³⁷⁷ Alexander Reck, deutschsprachige Kochbücher S 96.

³⁷⁸ Angelika Ruge-Schatz, Rezeptsammlung S 220.

³⁷⁹ Ebd. S 219-220.

für Fleischgerichte, dafür eine große Anzahl an Fischgerichten und Süßspeisen, weshalb der Herausgeber es eine *Spezialsammlung für Fastenspeisen* genannt hatte.³⁸⁰

Ein weiterer Kochbuchautor war der Nürnberger Medicus und Mathematiker Walther Hermann Ryff. Sein *Confect- und Haus-Apoteck* war für den gemeinen Mann und jeden fleißigen Haushälter bestimmt. Es ist reich bebildert und übersichtlich geordnet. Es handelt von Latwergen, Einbeizungen, Konserven, heilsamen Getränken, Zucker, gestoßenem Pulver, angebranntem Wasser, Arzneien, Salben, Ölen und enthält Erklärungen über deren Zusammensetzung, Herstellung und Verwendung. Ein zweites Werk *New Kochbuch für die Krancken*, welches er um 1545 verfasst hatte enthält Anweisungen und Rezepte für den Erkrankten. Unter anderem rät er der Wirkung der Natur zu vertrauen und keine Arznei zu nehmen, sowie Aderlass, Klistieren und Schröpfen durch unschädliche Arzneien zu ersetzen. Die Rezepte enthalten Fleisch, Innereien, Geflügel, Gemüse und Kräuter, sowie deren Wirkung und Zubereitungsart.³⁸¹

³⁸⁰ Angelika Ruge-Schatz, Rezeptsammlung S 220-221

³⁸¹ Ebd. S 222.

4.4. Das Festmahl

Das Festmahl diente als Repräsentationsrahmen der eigenen Stellung in der gesellschaftlichen Ordnung. Der Ablauf dieser Veranstaltungen folgte strengen Regelungen und war in seiner Gestaltung ein Gesamtkunstwerk.³⁸²

Die Vorbereitungen für große Veranstaltungen dauerten oft tage- oder wochenlang. In dieser Zeit wurden Lebensmittel und Getränke beschafft, sowie ein Großteil der Speisen vorbereitet. Die Menge an Zutaten, die für so ein Festmahl herangeschafft werden musste, spiegelt sich in Rechnungsbüchern wider. Ein solches ist aus dem 13. Jahrhundert überliefert und enthält eine Auflistung für die Lebensmittel, welche für das Fest der Schwertleite der Söhne Meinhards II. von Goerz-Tirol, aus dem Jahr 1299. Laut diesem Rechnungsbuch wurden zehn Zentner Mandeln, 3000 Datteln, siebzehn Zentner Feigen, fünfzehn Zentner Reis, zwei Zentner Pfeffer, 55.560 Brote, 2995 Käse, 8960 Eier, 35 Schüsseln Fett, 357 Schweineschultern, 58 Schweine, 242 Lämmer, 185 Hühner und über neunzehn Fuder Wein für die Veranstaltung besorgt.³⁸³ Speisenabfolge und Sitzordnung waren fester Bestandteil eines jeden (Fest)Mahls. Beschreibungen von Sitzordnungen finden sich in Chroniken aber auch dargestellt auf zahlreichen Kunstgegenständen. Eine solche Beschreibung einer Sitzordnung befindet sich in der zwischen 1450 und 1460 entstandenen *Grandes Chroniques* am Hofe Karl VII.:³⁸⁴

„Zuoberst setzte sich der Erzbischof von Reims nieder; danach saß der Kaiser, dann der König in der Mitte der Stirnseite des Saales; nach dem König von Frankreich saß der Römische König und es war ebenso viel Abstand vom König zum Römischen Kaiser wie vom König zum Kaiser. Und der Kaiser, der König und der Römische König hatten jeder für sich einen mit Samt besetzten Himmel aus golddurchwirktem Tuch mit den Wappen Frankreichs, und über ihnen war ein großer Baldachin, der über die ganze Tafel reichte, und alle Säulen und Fenster hinter der Tafel waren mit golddurchwirktem Tuch sehr kostbar geschmückt, ebenso der Tisch.“³⁸⁵

³⁸² Peter Mittermayr, Das Mahl – Handlungsrahmen für Repräsentation und Kommunikation. In: Lothar Kolmer, Christian Rohr (Hg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg vom 29. April bis 1. Mai 1999 (Wien 2002) S 9.

³⁸³ Helmut Brackert, An der Tafel des König Artus. Das höfische Mahl im Mittelalter. In: Uwe Schultz, Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens (Frankfurt am Main/Leipzig 1995) S 122-123.

³⁸⁴ Elisabeth Vavra, Kopf und Klinge. Repräsentative Tischkultur im Bild des Mittelalters. In: Lothar Kolmer, Christian Rohr (Hg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg vom 29. April bis 1. Mai 1999 (Wien 2002) S 91.

³⁸⁵ Zitiert nach: Elisabeth Vavra, Kopf und Klinge S 91.

Diese Beschreibung wurde auch auf Miniaturen von Jean Fouquet bildlich dargestellt (Abb. 16).³⁸⁶

Über die Sitzordnung bei so einem Festmahl wachte der Truchsess. Dieser war dafür verantwortlich, dass jeder auf den für ihn vorgesehenen Sitzplatz saß. Bei einer kleineren Gesellschaft nahm der Herr des Hauses den zentralen Platz an der Tafel ein, bei einem größeren Bankett war dieser Platz für den ranghöchsten Adligen vorgesehen. Rechts und links von ihm saß dann der Rest der Gäste in absteigender Rangfolge.³⁸⁷

Neben dem Truchsess war noch eine große Menge anderes Personal, die alle ihren Teil zum Gelingen eines solchen Festes beitrugen, an den Festivitäten beteiligt. Allein die große Anzahl an Bediensteten, die in der Küche beschäftigt waren, nahm ungeheure



Abb. 16: Jean Fouquet, Festbankett zu Ehren Kaiser Karl IV., 1450-1460

Ausmaße an. Es gab Oberküchenmeister, Bratenmeister, Suppenmeister, einen Saucenkoch, Gehilfen, Vorkoster, Küchendiener für den Abwasch, Küchenjungen für die niedrigsten Dienste und den Fruchtmeister, welcher für das Obst verantwortlich war.³⁸⁸ Zusätzlich sorgten Spielleute während solcher Festivitäten mit Musik und Tanz für die Unterhaltung der Gäste.³⁸⁹

Auch die Abfolge der verschiedenen Speisen wurde beschrieben, jedoch finden sich diese meist in Haushaltsbüchern und anderen Anleitungen, die meist für Köche und für kleinere Gesellschaften bestimmt waren und weniger in Chroniken, wider. Die Abfolge von mehreren Gängen hintereinander war in ganz Europa üblich, unterschied sich

³⁸⁶ Elisabeth Vavra, Kopf und Klinge S 91.

³⁸⁷ Helmut Brackert, Das höfische Mahl S 124-125.

³⁸⁸ Paul Freedman, Essen S 186-187.

³⁸⁹ Helmut Brackert, Das höfische Mahl S 126-127.

jedoch in der Zusammenstellung der Speisen. Während in England in einem Gang mehrere verschiedene Gerichte, wie Suppen, Braten und Geflügel, parallel gereicht wurden, beschränkte man sich in Frankreich auf eine Art von Gericht, wie zum Beispiel Gebratenes, in verschiedenen Varianten.³⁹⁰ Mehrere Beispiele für Festessen und wie sie gestaltet werden sollten finden sich im *Ménagier de Paris*. Dieses Haushaltsbuch, das von einem älteren Mann für seine fünfzehnjährige Ehefrau verfasst wurde, gibt einen Einblick in die Haushaltsführung eines mittelalterlichen, französischen, bürgerlichen Haushalts. Einen Großteil dieses Buches nahm die Zubereitung und Präsentation von Speisen, für einfache Essen ebenso wie für Festessen, ein. So ist darin auch das Menü für das Festessen des Abbé de Lagny für einen königlichen Justizbeamten, für insgesamt sechzehn Personen, enthalten:³⁹¹

„Wein; dazu warme Pasteten; mit einer weißen Würzmischung bestreute Bratäpfel; saftige gebackene Feigen mit Kresse und Rosmarin.

1. Gang: zwei Fischragouts: das eine bereitet aus einer Salzlake eingelegten Schleien, Mangold und weißen Heringe; das zweite: 6 Süßwasseraale und 3 Seehechte.- Gewürzt wird mit: Mandeln (6 Pf.), Ingwer (½ Pf.), Safran (½ Unze), einer Gewürzmischen (2 Unzen), Zimt und einer Zuckermischung (½ Pf.).

2. Gang: Meeres- und Süßwasserfische (Seezungen, Seeaal, Butt, Lachs, Hecht, Karpfen und Brassen).

Entremets: (gekochte) Schollen und Neunaugen mit einer Sauce; gebratene Tümmeler in einer Sauce, Makrelen, Seezungen, Brassen, Maifische, bestreut mit Reis und gerösteten Mandeln; dazu Carmeline-Sauce oder Vertjus.

Dessert: Fruchtkompott mit einer weißen und einer roten Gewürzmischung, Blätterteigpasteten, gekochte Cremes, Feigen, Datteln, Trauben und Haselnüsse.

Hypocras mit Waffeln.

*Wein und Konfekt zum Abschied.*³⁹²

³⁹⁰ Paul Freedman, Essen S 192.

³⁹¹ Margarete Zimmermann, Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: „Le Ménagier de Paris“. In: Irmgard Bitsch, Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig- Universität Gießen (Sigmaringen 1990) S 104-110.

³⁹² Zitiert nach: Margarete Zimmermann, „Le Ménagier de Paris“ S 110.

4.5. Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz

4.5.1. Zur Person Ulrich Schwarz

Ulrich Schwarz wurde um 1422 in eine Zimmermannsfamilie hineingeboren. Aufgrund der Zunftpflicht von 1368, welche für jeden Augsburger Bürger außer Patriziern galt, war er zwar Teil der Zimmermannszunft, hat aber den Beruf eines Zimmermanns wahrscheinlich nie selbst ausgeübt.³⁹³ Dies war ihm unter anderem durch seinen Vater ermöglicht worden, welcher selbst Teil des Großen Rates gewesen war und sein Geld mit der Betreibung eines Badehauses verdient hatte. Deshalb konnte er ein gewisses Vermögen anhäufen und seinen Söhnen ein Leben ohne Ausübung eines Handwerks ermöglichen. Trotz des Vermögens seines Vaters war Ulrich Schwarz als Salzhändler und Weinschenk tätig gewesen. Eine weitere Vermögensaufbesserung erfuhr er durch seine Heirat mit Anna Frieß.³⁹⁴ Seine Hochzeit und die Vermögensaufbesserung waren wichtig für seine politische Laufbahn, da die Tätigkeit im Rat, Prestige, ein gewisses Vermögen und vor allem die nötige Zeit verlangte. Denn zu der damaligen Zeit gab es noch keine Aufwandsentschädigung für die Ausübung eines politischen Amtes und dies wiederum sollte verhindern, dass Niedergestellte aus Mittel- und Unterschicht am politisch wichtigen Geschehen in Augsburg teilhaben. Daher war es wichtig ein gewisses Grundvermögen und genügend Zeit mitzubringen. Neben ausreichend Geld war soziale Akzeptanz eine Notwendigkeit um überhaupt an eine politische Position zu kommen.³⁹⁵

Ab 1459 ist die politische Tätigkeit Ulrich Schwarz, mit seiner Wahl zum Zunftmeister der Zimmerleute, belegt. Gleichzeitig wurde er durch seine Wahl Mitglied im Kleinen Rat.³⁹⁶ Dieser bestand aus den Zunftmeistern, zwölf weiteren Vertretern der Zünfte und 15 Patriziern. Er bildete den entscheidenden politischen Ausschuss der Stadt, weil er die Ratsämter besetzte. Der Große Rat bestand ebenfalls aus den Zunftmeistern, je zwölf Mitgliedern aus jeder Zunft und zwölf bis fünfzehn Patriziern. Innerhalb dieses Rates wurden besonders Finanz- und Haushaltsangelegenheiten besprochen und dabei wurde vor allem auf die Genehmigung oder Ablehnung von neuen Steuern geachtet.³⁹⁷

³⁹³ Corinna Schröder, Der Augsburger Zunftbürgermeister Ulrich Schwarz (†1478). In: Gerhard Fouquet, Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (St. Katharinen 2000) S 1.

³⁹⁴ Jörg Rogge, Für den Gemeinen Nutzen. Politisches Handeln und Politikverständnis von Rat und Bürgerschaft in Augsburg im Spätmittelalter (Tübingen 1996) S 52-53.

³⁹⁵ Corinna Schröder, Ulrich Schwarz S 1-2.

³⁹⁶ Jörg Rogge, Für den Gemeinen Nutzen S 54.

³⁹⁷ Corinna Schröder, Ulrich Schwarz S 2.

1. Die Augsburger Zunftverfassung 1368 bis 1476

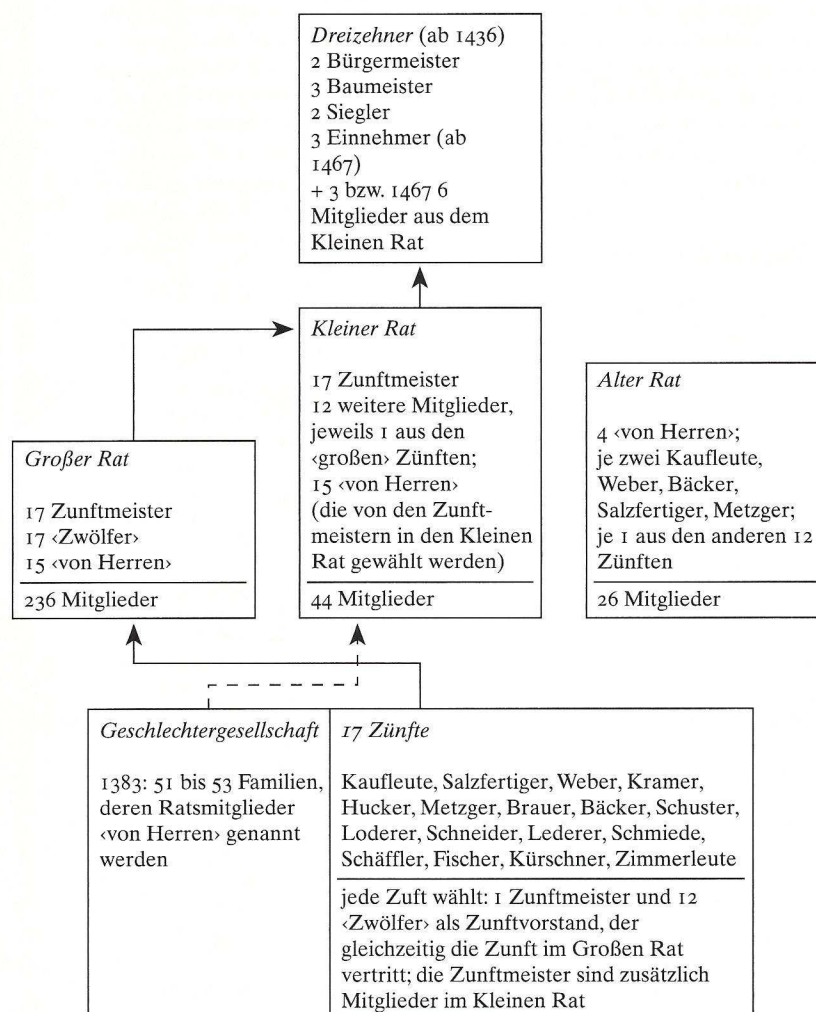


Abb. 17 Darstellung der Mitglieder in den Gremien Augsburgs laut der Augsburger Zunftverfassung von 1368 bis 1476

Zwischen 1460 und 1461 war er Mitglied im Kleinen Rat. 1461 war er nur im Großen Rat tätig. 1462 wurde er wieder zum Zunftmeister gewählt. 1466 war er Mitglied des Ausschusses, der nach den sogenannten Ungeldunruhen³⁹⁸, Sparvorschläge für den

³⁹⁸ Die sogenannten Ungeldunruhen folgten auf die Auseinandersetzung mit dem Herzog Ludwig von Bayern-Landshut. In den Jahren 1458/59 und 1461/63 wurden die Steuern in Augsburg erhöht, um die zusätzlichen Belastung des Haushalts abzudecken. Diese wurden aber nach Beendigung des Konflikts 1463 nicht wieder aufgehoben, was dazu führte, dass 1466 über eine neuerliche Erhebung von Steuern abgestimmt wurde. Das Ergebnis war die Einsetzung einer außerordentlichen Kommission, die sich um eine gerechtere Aufteilung der Ungelder kümmern sollte, was aber keines Falls zur Beendigung des Protest seitens der Bürger führte, da sich diese noch immer ungerecht behandelt fühlten. Deshalb gingen vor allem, die sich benachteiligt fühlenden Zünfte der Bäcker und Weber auf die Straße um zu protestieren. Ihrem Vorbild folgten weitere Zünfte, bis aus den Reichsstädten Ulm, Memmingen, Nördlingen und Donauwörth eine Delegation zur Vermittlung zwischen den Zünften und dem Großen Rat

städtischen Haushalt erarbeiten sollte. Dieser Ausschuss bestand aus je einem Vertreter der Zünfte und der Patrizier. Es wurden unter anderem politische Reformvorschläge vorgebracht, um die Macht der Führungselite abzuschwächen und um alle Zünfte gleichmäßiger an der Regierung zu beteiligen. Dies sollte zum Beispiel durch Aufwandsentschädigungen für die Ausführung von politischen Ämtern erreicht werden, wodurch es auch weniger betuchten Bürgern möglich gewesen wäre ein Amt auszuüben. Dieser und andere Reformvorschläge wurden jedoch nach Beendigung der Unruhen wieder verworfen.³⁹⁹ 1467 wurde er Baumeister. Dem folgte ein weiteres Jahr als Baumeister. 1469 wurde er erstmals zum Bürgermeister der Zünfte gewählt.⁴⁰⁰ 1471, 1473 und 1475 bis 1478 wurde er wiedergewählt.⁴⁰¹ In den Jahren in denen er nicht das Zunftbürgermeisteramt inne hatte amtierte er als Baumeister. Die 1470er waren geprägt durch Steueränderungen, die vor allem die armen Bürger trafen.⁴⁰² Des Weiteren war er bestrebt die Zunftverfassung genauestens umzusetzen. Seine entscheidendste politische Reform war die Verfassungsmodifikation von 1476. Sie enthielt unter anderem die Absetzung des Dreizehnerausschusses und die Einrichtung eines Zunftmeisterausschusses. Er wollte eine potenzielle Gefahr für die Zünfte beseitigen und gleichzeitig die Zünfte gleichmäßig an der Stadtregierung beteiligen, weswegen er den Dreizehnerausschuss abgeschafft und den Zunftmeisterausschuss an dessen Stelle gesetzt hat. Dieser bestand aus 17 Zunftmeistern, einem Vertreter der Patrizier und den beiden Bürgermeistern. Dieser Eingriff in die Stadtregierung hatte bei den Führungseliten nicht auf Zustimmung getroffen, da sich diese in ihren Rechten beschnitten sahen. Dieser und weitere Vorfälle führten Mitte der 1470er zu einer Verschlechterung des Verhältnisses zwischen Schwarz und der Führungselite Augsburgs.⁴⁰³

Zwei Prozesse taten ihr Übriges zur bereits gekippten Stimmung gegenüber Ulrich Schwarz: Die sogenannte *Vetter-Affaire* von 1475 und der Prozess gegen die Brüder Hans und Leonhard Vittel 1477.

Der einer Patrizierfamilie angehörige Ludwig Vetter verklagte einen Bauern vor dem Stadtgericht. Die Klage wurde jedoch abgewiesen und statt des Bauern Ludwig Vetter verhaftet. Dieser gab nach seinem Gefängnisaufenthalt sein Bürgerrecht auf und verließ

eintraf. Das Ergebnis war die Verfassungsreform vom 30. November 1466, die sich aber nicht nur mit der Steuerreform befasst hatte. Vgl. dazu: Jörg Rogge, *Für den Gemeinen Nutzen* S 36-42.

³⁹⁹ Corinna Schröder, Ulrich Schwarz S 3.

⁴⁰⁰ Jörg Rogge, *Für den Gemeinen Nutzen* S 54.

⁴⁰¹ Corinna Schröder, Ulrich Schwarz S 4.

⁴⁰² Jörg Rogge, *Für den Gemeinen Nutzen* S 56-57.

⁴⁰³ Corinna Schröder, Ulrich Schwarz S 4-5.

anschließend die Stadt. Schließlich war aber der 1477 stattfindende Prozess gegen Hans und Leonhard Vittel, derjenige der seine Laufbahn langsam beendete. Ulrich Schwarz hatte wegen Verrats bürgerlicher und städtischer Geheimnisse, sowie wegen Eidbruchs Anklage gegen Hans Vittel erhoben. Eidbruch deswegen, weil dieser als Gesandter der Stadt Augsburg am kaiserlichen Hof in Wien zu offen über die Verhältnisse in Augsburg gesprochen hatte. Es ist auch wahrscheinlich, dass dieser bei Kaiser Friedrich III. versucht hatte Ulrich Schwarz anzuzeigen. Grund hierfür könnte unter anderem die politische Konkurrenz der beiden gewesen sein, da Hans Vittel 1474 das Zunftbürgermeisteramt innegehabt hatte und 1475 mit seiner Wiederwahl gerechnet hatte. 1476 und 1477 konnte er wegen seinem Dienst als Gesandter nicht zu Wahl antreten. Weitere Ursachen für Spannungen zwischen Hans Vittel und Ulrich Schwarz können darin bestanden haben, dass Schwarz 1472 dessen Schwiegervater, Andreas Fickinger, und damaligen Baumeister, wegen Veruntreuung städtischer Gelder angeklagt hatte. Neben Hans Vittel wurde auch dessen Bruder Leonhard angeklagt und zum Tode verurteilt. Innerhalb von vier Tagen wurden beide verurteilt und am 19. April 1477 hingerichtet.⁴⁰⁴

Das persönliche Spannungsverhältnis zwischen der Familie Vittel und Schwarz, sowie das schnelle Urteil und dessen rascher Vollzug ließen den Verdacht aufkommen, dass persönliche Rache zu der schnellen Urteilsverkündung geführt habe und der Herrschaftssicherung dienen sollte.⁴⁰⁵ Durch das schnelle und harte Urteil hatte Schwarz viele Befürworter seiner politischen Linie verloren. Trotz seiner Wiederwahl 1478 wurde Ulrich Schwarz am 11. April verhaftet. Am Abend zuvor war er noch von einem seiner Getreuen über das Vorhaben seiner Gegner informiert worden.⁴⁰⁶ Zu diesem Zeitpunkt war die Anklage bereits vorbereitet gewesen und umfasste folgende Punkte: Veruntreuung des Gemeinen Nutzens, Bestechlichkeit, Erpressung, Hinterziehung von Geldern und unehrenhaftes Verhalten.⁴⁰⁷ Als Beweise dienten sein Vermögen, sowie sein Hab und Gut. Das Gerichtsverfahren gegen Schwarz ging fast so schnell vonstatten wie das der Brüder Vittel im Jahr zuvor. Gemeinsam mit ihm wurde Jos Taglang hingerichtet.⁴⁰⁸ Am 18. April wurde das Urteil vollstreckt und Ulrich Schwarz wie ein Dieb erhängt.⁴⁰⁹ Nach seinem Tod wurden einige seiner

⁴⁰⁴ Jörg Rogge, Für den Gemeinen Nutzen S 57-75.

⁴⁰⁵ Corinna Schröder, Ulrich Schwarz S 6.

⁴⁰⁶ Jörg Rogge, Für den Gemeinen Nutzen S 78-79.

⁴⁰⁷ Corinna Schröder, Ulrich Schwarz S 6.

⁴⁰⁸ Jörg Rogge, Für den Gemeinen Nutzen S 79-82.

⁴⁰⁹ Corinna Schröder, Ulrich Schwarz S 8.

Verfassungsänderungen revidiert. Das führte auch dazu, dass der Dreizehnerausschuss wieder eingesetzt wurde. Andere Änderungen wie die Anzahl von zwei Sitzen im Kleinen Rat pro Zunft blieben erhalten.⁴¹⁰

4.5.2. Das Kochbuch

Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz ist Teil seines Hausbuches. Das Hausbuch umfasst in etwa 163 Blätter und ist in den 1460er Jahren entstanden. Es wurde zum Großteil von Ulrich Schwarz persönlich verfasst. Geschrieben wurde es für den privaten Gebrauch und von einer Generation zur nächsten weitergegeben, was anhand von Randbemerkungen belegt ist. Das Kochbuch teilt sich in drei Teile auf.⁴¹¹ Der erste Teil umfasst das Kochbuch, Teil zwei und drei beinhalten Nachträge zum Kochbuch.

Das Kochbuch spiegelt die Essgewohnheiten der Oberschichte wieder. An Haustieren werden bei Ulrich Schwarz Ochse, Kalb, Schwein und Lamm für Fleischgerichte verwendet. Vom Hausgeflügel wird ausschließlich das Huhn in den Rezepten genannt. An Wildtieren werden nur Hase und Rebhuhn verwendet. Die Verwendung von Kalb, Huhn und Wild war typisch für die mittelalterliche Oberschichte. Des Weiteren fällt auf, dass vom Hausgeflügel nur das Huhn verwendet wurde, Gans und Taube fehlen in den Rezepten. Außerdem ist der Kalbfleischanteil in den Rezepten außerordentlich hoch, dieser wird gefolgt von einem sehr hohen Schweinefleischanteil. Rind- und Schafffleisch, welche in einem preisgünstigeren Segment angesiedelt waren, spielen bei Schwarz eine untergeordnete Rolle. Größere Wildarten, wie Hirsch, Reh und Wildschwein fehlen komplett. Es ist ein einziges Rezept in dem Wild verwendet wird vorhanden und zwar eine Art von Scherzrezept, welches mit Rehhaut zubereitet wurde.⁴¹²

„Rehhaut“

„Ain rechhawbt her schon und sewds wol, so rimpfftz ez sich zesamen.

Und schneyd ainer span lang und zwayr vinger dick und darauf ein suls,

etc.“⁴¹³

⁴¹⁰ Jörg Rogge, Für den Gemeinen Nutzen S 82.

⁴¹¹ Gerhard Fouquet, Frömmigkeit und Aberglaube, Gesundheit und Haushaltsführung – das Hausbuch des Ulrich Schwarz. In: Gerhard Fouquet, Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (St. Katharinen 2000) S 9-14.

⁴¹² Sven Rabeler, „Da fant mein her nit anderst das Kalbfläsch“ – Fleisch und Fisch im Kochbuch des Ulrich Schwarz. In: Gerhard Fouquet, Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (St. Katharinen 2000) S 112-113.

⁴¹³ Rezept aus dem Kochbuch des Ulrich Schwarz. Zitiert nach: Gerhard Fouquet, Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (St. Katharinen 2000) S 95.

Im Vergleich mit anderen spätmittelalterlichen Kochbüchern findet sich ein wesentlicher geringerer Anteil an Fischrezepten als an Rezepten für Fleischgerichte. Generell ist der Fischanteil bei Ulrich Schwarz eher gering. Verwendung finden bei ihm nur Hecht, Flusskrebs, Stockfisch, Schleie und Biber, am häufigsten findet sich der Hecht in seinen Rezepten, welcher zu den teureren Süßwasserfischen zählte. Flusskrebs und Stockfisch finden sich auch in einer größeren Zahl, obwohl diese zu den preisgünstigeren Fischen gehörten.⁴¹⁴

Typisch für das Mittelalter ist auch die Verwendung aller Bestandteile eines Tieres, weshalb es nicht verwunderlich ist, dass sich in Ulrich Schwarzs Kochbuch auch eine Anleitung für die Verwertung eines Kalbes findet und es mehrere Rezepte für Kalbfleisch gibt, bei denen nicht nur das teure Bratenfleisch verwendet wurde. Es wurden auch *schwaiß, haupt, füß, kragen, wampen, magen, leber* und *hirn* verwendet. Mit entsprechender Zubereitungsweise galten Innereien sogar als Speise der Vornehmen. Es wurden aber nicht nur alle Teile vom Kalb verwendet, sondern auch ein Schweinskopf und Blut.⁴¹⁵

Was fängt man mit einem Kalb an? Kalbfleischgerichte: Kalbskopf, Sulz, Kalbsbries mit Beigerichten, Kalbsleberpavesen mit Hirn

„Item ich kam in ain stat, da fant mein her nit anderst dan kalbfläsch. Und mein her het gest geladen, da kaufft ich ain kalb. Da feng ich den schwaiß von dem kalb in heißen wein und schlüg dem kalb daz hawbt ab und nam daz hirn darauß. Und daz ander wüsch ich schon und sod daz. Davon macht ich ain hawbtprosen. Nun nam ich die füß und schlügs bey den kniblen abe und mach ain sultz davon. Danach nam ich daz kreß und macht daz schön. Undnam ain^a speck und aib weißprot und schnaid ez, würfflet. Und na malz vil ayr und zerschlügs und würtz die wol und dett den speck und daz prot darunder und fult den karagen mit weinperen und ließ daz sieden schon. Und sewd daz kreß besunder, so beleybt ez weyß, wans gesoten ist. Und schneid die wamppen und den magen [f. 71v] ze scheiblein und la zain schüssel. Und wend du wilt anrichten, so leg daz kreß darauf, so wirte z ain recht essen. So namm die leber von dem kalb und hacks klain. Und nymm ainen rainen speck und semelprot, schneid den speck, würfflet. Nun reib daz semelprot klain, machs ab mit gewirtz. Nymm 10 ayr und kloppf sy wol. Und nymm schmaltz in ain pfanen und

⁴¹⁴ Sven Rabeler, Fleisch und Fisch S 112-114.

⁴¹⁵ Ebd. S 114-115.

*leg die leber und allez hinein. Und rühr daz auf dem fewr. daz nit prin!
Daz darauf zway heltzer in die mit. Wen du ummkerst, so prichtz nit.
Wans gepraten ist, schneyds zû scheiblen, wenn du den davon schneidest,
daz klain wirt. Und reibs durch ain tûch mit gewürtz und mit wein, so
wirt ez gût. daz hirn leg in ain tûch und binds zesamen und nymm ez mit
dem tûch. Und nymm ½ lb mandel, stoß klain. Und nymm rain prw̃ und
daz hirn und schlags durch. Und nymm rain schmaltz und sew̃ds darinn.
Und gib hin.*⁴¹⁶

Im Kochbuch des Ulrich Schwarz gibt es nur ein Rezept, dessen Hauptbestandteil Getreide ist und zwar Gerste.⁴¹⁷

Ein Gerstengericht

*„Item ain gûte gersten mach also: Wasch si rain und laz si sieden. Und
zew̃g auf ain^a anricht und hacks klain. Und tû si in ain gût prw̃, die gren
sey. Tû darzû ayr und saffran und laz ez wol sieden, etc.*⁴¹⁸

Die geringe Anzahl an Rezepten mit Getreide als Hauptbestandteil ist nicht verwunderlich, da diese meist relativ einfach zuzubereiten waren und deshalb keine Notwendigkeit bestand sie aufzuschreiben. Ein weiterer Grund ist, dass es sich, nimmt man die Zugabe von teuren Zutaten aus, um ein Armeleutegericht handelt, was nicht den Lebens- und Repräsentationsstandard eines Ulrich Schwarz entsprach. Dennoch enthält sein Kochbuch eine größere Anzahl an Rezepten bei denen Getreideprodukte, wie Weizenmehl und Brot, verwendet wurden. So auch ein Gericht, das uns heute als „arme Ritter“ bekannt ist.⁴¹⁹

Mönch – Eier-Brot-Schnittchen

*„Item ain Mynich soltu machen: Schneyt prot, würfflet und schlag ayr
und daz prot in ain pfannen. Und tû ez in ain haissen morscher und ain
leffel vol putter darzû. Und tecks zû und laz pachen. Gilbs, ingwer,*

⁴¹⁶ Rezept aus dem Kochbuch des Ulrich Schwarz. Zitiert nach: Gerhard Fouquet, Das Kochbuch des Ulrich Schwarz S 47-49.

⁴¹⁷ Kerstin Fischbach, Getreide, Gemüse, Obst und Getränke S 127.

⁴¹⁸ Rezept aus dem Kochbuch des Ulrich Schwarz. Zitiert nach: Gerhard Fouquet, Das Kochbuch des Ulrich Schwarz S 97.

⁴¹⁹ Kerstin Fischbach, Getreide, Gemüse, Obst und Getränke S 128.

*pfeffer. Wann er gepachen ist, so tû herauß und schneid in zû schnitlen in ain schissel. Gib in hin, etc.*⁴²⁰

Zehn Gerichte werden bei Ulrich Schwarz genannt, die Gemüse als Hauptzutat enthalten. Auch diese wurden durch teure Zutaten aufgebessert.⁴²¹

Gefüllte Rüben

*„Item gefilt ruben mach also: Nymm ayr und weinper und petersigil und gû gewürtz. Und füll damit^b, etc.*⁴²²

Des Weiteren gibt es 25 Rezepte mit verschiedenen Obstsorten und 13 bei denen Mandeln als Basis eingesetzt wurden. Beginnend bei einfachen Rezepten bei denen Äpfel zu Apfelpfannkuchen verarbeitet wurden, bis hin zu gefüllten Birnen, Kompott, Saucen und Gelee. Dabei wurden Feigen, Rosinen und andere teure Obstsorten als Hauptzutaten für Süßspeisen oder auch für den Ansatz von Saucen für Fleischgerichte verwendet. Diese wurden natürlich mit verschiedenen Gewürzen, neben Ingwer auch Nelken, Safran und Pfeffer, verfeinert.⁴²³

Gefüllte Birnen

*„Item gefült birn: Nymm ingwer, weinper, geriben lezelten und fül sy damit. Und zŵch si durch ainen gûten taig alz oppffen. Und pach si in ainer pfanen in schmaltz oder öll.*⁴²⁴

Außerdem sind einige Rezepte enthalten bei denen, Mandeln, Mandelmilch und verschiedene Nüsse eingesetzt worden sind. Was die Angabe von Garzeiten und Mengen betrifft ist Ulrich Schwarz, wie für mittelalterliche Kochbücher typisch, eher zurückhaltend, die Ausnahme bildet ein paar Rezepte, unter anderem eine Anleitung zur Zubereitung von Kompott.⁴²⁵

⁴²⁰ Rezept aus dem Kochbuch des Ulrich Schwarz. Zitiert nach: Gerhard Fouquet, Das Kochbuch des Ulrich Schwarz S 27-28.

⁴²¹ Kerstin Fischbach, Getreide, Gemüse, Obst und Getränke S 130.

⁴²² Rezept aus dem Kochbuch des Ulrich Schwarz. Zitiert nach: Gerhard Fouquet, Das Kochbuch des Ulrich Schwarz S 90.

⁴²³ Kerstin Fischbach, Getreide, Gemüse, Obst und Getränke S 130.

⁴²⁴ Rezept aus dem Kochbuch des Ulrich Schwarz. Zitiert nach: Gerhard Fouquet, Das Kochbuch des Ulrich Schwarz S 91.

⁴²⁵ Kerstin Fischbach, Getreide, Gemüse, Obst und Getränke S 130-131,

Ein Birnen-Quitten-Kompott

„Item wild machen ain gütten kumpost, so mach in also: Nym 2 maß alt wein und 2 maß naun wein nach dem besten. Und nym 40 regelbirn und 40 kütten^a, sol du erschneyden ze klainen schnytzen. Du mach[s]t wol darein stecken, waz gewürtz du all geren ha[s]t. nym ain maß hunick zûm wein, dût hunick und wein in ain kesselin, laß die püren und kütten darin erwallen, biz daz sy lind werden, Darnach la erkûlen, legß in ain glaseryt geschir: ain gelett gewürtz, ein gelett birn, ain gelett dornschlech. Und schütt die brie laun an, setz nit feüch hin.“⁴²⁶

Fleisch und Fisch werden gebraten, gekocht, geröstet oder gebacken. Teilweise folgen mehrere Garprozesse aufeinander. Dennoch wird in seinem Kochbuch bei einigen Rezepten ermahnt Fleisch und Fisch nicht zu lange zu kochen oder zu braten, einen Teil der Rezepte nehmen auch Breigerichte ein. Beziehungsweise Gerichte bei denen Fisch und Fleisch häufig zu einer breiähnlichen Konsistenz zerstoßen wurden und dann als Füllung oder in Sülzen und Pasteten weiterverarbeitet wurden. In seinem Kochbuch findet sich auch die für das Mittelalter typische Speisenimitation, welche vor allem während der Fastenzeit ihre Hochkonjunktur hatte. Dabei wurden Fleischgerichte in Geschmack und Aussehen nachgeahmt. Verwendet wurden hierfür Fischpasteten und Fischmus, welches in Modeln gedrückt eine bestimmte Form erhalten sollte. Weiters finden sich auch verschiedene gefärbte, teilweise sogar mehrfarbig gefärbte, Rezepte und eine geringe Anzahl an Schaugerichten.⁴²⁷

Fisch gespickt in Form

„Item laz graben 2 höltzel alz 2 repphönr oder ander ding alz vyschß oder ander ding oder igel, wan mans zûsamen truckt, daz sy die form haben. Nymm vyschß und tû die gret davon und schieppen. Und hack daz pret gar klain und würtz und sewds wol underainander mit dem holtz. Wans wol gesoten ist, nymm, stoß an ainen spiß und prat ez. Und spicks mit einem gren hechtpraten, die clain geschniten sind.“⁴²⁸

⁴²⁶ Rezept aus dem Kochbuch des Ulrich Schwarz. Zitiert nach: Gerhard Fouquet, Das Kochbuch des Ulrich Schwarz S 104-105.

⁴²⁷ Sven Rabeler, Fleisch und Fisch S 115-116.

⁴²⁸ Rezept aus dem Kochbuch des Ulrich Schwarz. Zitiert nach: Gerhard Fouquet, Das Kochbuch des Ulrich Schwarz S 71.

Maihecht oder Meisterhecht, farciert

„Item wiltu weißhecht machen, so mitterhecht und schneyd im daz haupt ab. Mach ain schindel, alz lang der hecht ist, und raum in schon. Und wenn du in gerampt haust, daz der hecht gar ledig sey zwischen der haut, laz den ruggen mit ainem clainen messer, so wirt im schwantz daz fleschs auch ledig. tů den schwantz also herauß, daz die haut beleybe mit den schieppen auf der haut. Nymm den vysch, laz in, in die haut legen und hack den vischs on grat, daz du in füllest. Und machst ab mit gůtem gewirtz. ^aNymm petram^b und ysopo, rawten, salvam und petersilig und hacks klain und tůs underainander. Nymm die fischs und^c vil die hecht wider vol. Und daz haist meisterhecht. Wann ez nit fasttag ist, so schlag ayr darein, sunst hack ain appffel darein. Und setz im daz hawbt wider an und heft daz mit ainem faden, so ist der hecht wider gantz. Nymm derselben, vyl in die orbang und waschs schon. Und vil die vyl auch in daz haubt und in den munt. Und leg in dan auf ainan rost, prat in wol sauber und pren in nit, so ist er edel und gůt. Gib hin.“⁴²⁹

So gut wie jedem Gewürz wird ein teures importiertes Gewürz hinzugefügt. Besonders auffällig ist die häufige Verwendung von Safran, welcher sich in fast jedem zweiten Gericht findet. Weitere beliebte Gewürze sind Pfeffer, Ingwer, Zimt und Zimtblüte, Muskatnuss und Muskatblüte, sowie Kardamom und Gewürznelken. Wie bereits erwähnt stehen so gut wie keine Mengenangaben in den Rezepten auch die Angaben zur Verwendung von Gewürzen bilden hierbei keine Ausnahme. Teilweise wird aber dem Koch freigestellt welche Gewürze er verwendet, „und machs ab mit gewürtz“⁴³⁰. Neben den teuren Importgewürzen werden auch heimische Kräuter, Essig, Salz und Zucker, sowie Honig zum Abschmecken verwendet.

In der Verwendung von bestimmten (teuren) Fleischsorten und der übermäßigen Verwendung von teuren Gewürzen spiegelt sich die Stellung des Ulrich Schwarz in der Stadt Augsburg wieder und sein Versuch an die Essgewohnheiten der Augsburger Führungselite anzuschließen.⁴³¹

⁴²⁹ Rezept aus dem Kochbuch des Ulrich Schwarz. Zitiert nach: Gerhard Fouquet, Das Kochbuch des Ulrich Schwarz S 52-53.

⁴³⁰ Ebd. S 50.

⁴³¹ Sven Rabeler, Fleisch und Fisch S117.

5. Verwendung von Gewürzen in Ernährung und Medizin

Wie in dem vorhergehenden Kapitel bereits erklärt, spielte die Diätetik im mittelalterlichen Leben eine große Rolle. Besonders der Bereich der die Ernährung betrifft (*cibus et potus*) beeinflusste das tägliche Leben maßgeblich.

Im Rahmen der Diätetik sollte für jeden Menschen die Nahrung mit den richtigen Eigenschaften gefunden werden, um die vier Säfte im Gleichgewicht zu halten. Durch die verschiedenen Zubereitungsarten wurden die Eigenschaften zusätzlich verändert. Hitze durch z.B. das Braten von Fisch trocknet aus, Kochen fügt wiederum Feuchtigkeit hinzu. Es gibt jedoch kaum Belege für die Umsetzung dieser Theorien in der Praxis.⁴³²

Was bedeutet das für die Verwendung von Gewürzen in Küche und Medizin?

Für den Einsatz von Gewürzen im Mittelalter gibt es mehrere Gründe: die Veränderung des Geschmacks, die Veränderung des Aussehens von Speisen (z.B. durch Färben mit Gewürzen), Veränderung des Temperaments von Speisen, die Konservierung und die Verwendung von Gewürzen als Prestigeobjekt, vor allem während großer Gesellschaften, sowie die Verwendung als Heilmittel im Rahmen der Viersäftelehre.

5.1. Veränderung des Geschmacks

Uns mag der hohe Einsatz von Gewürzen heute fremdartig vorkommen, dürfte aber vor allem in den höheren Gesellschaftsschichten Usus gewesen sein. Sieht man sich die verschiedenen Menüs von europäischen Aristokraten, besonders an Festtagen an, fällt auf, dass der Großteil der mehrgängigen Menüs nicht auf fremdländische Gewürze verzichten konnte. Exotische Gewürze fanden in jedem Gang ihre Bestimmung, bis hin zum Dessert und Konfekt.⁴³³ Ein nicht zu vernachlässigender Grund für den übermäßigen Konsum von Gewürzen war die Qualität des Fleisches. Der Geschmack der Gewürze sollte schlicht und einfach ablenken und überdecken. Das heißt nicht, dass das Fleisch unbedingt schlecht sein musste, jedoch standen nicht immer die besten Stücke der Tiere auf dem Speiseplan, und hatten somit einen intensiven Eigengeschmack, der übertüncht werden musste. Sollte das Fleisch doch nicht in Ordnung gewesen sein, so halfen die Gewürze dabei den Magen zu stärken und eventuell das Schlimmste zu verhindern.⁴³⁴

⁴³² Paul Freedman, Essen. S 168.

⁴³³ Paul Freedman, Out of the East S 20.

⁴³⁴ Manuela Mahn, Gewürze S 97.

5.2. Veränderung des Aussehens

Für die optische Änderung von Speisen gibt es mehrere Gründe und Methoden. Eine sehr beliebte und gängige Methode war das Färben von Speisen. Warum das Färben von Nahrungsmitteln so beliebt war ist nicht vollends geklärt, jedoch gibt es mehrere Erklärungsansätze. Zum einen kann man in der Anzahl an Rezepten zur Herstellung von Farben in Kochbüchern, den Wert dieser Farben erkennen. Zum anderen vermutet man in der Forschung, dass die Technik des Färbens der Repräsentation von Handwerkskunst und Fertigkeiten der Köche diene. Der Großteil interpretiert den Gebrauch von Farben bzw. färbenden Gewürzen als Teil der Unterhaltung an mittelalterlichen Tafeln. Eine weitere Möglichkeit bietet das Umgehen der strengen Speisevorschriften an Fasttagen oder auch die diätetische Wirkung von Farben, die dann auf die Speisen übergehen.⁴³⁵

Ausgebackenes – grün, weiß, rot

„Item gepachens von drewerley farben – gren, weyß und rot. So mach daz weiß also: Nymm ayrclar und schlag ez und pach ez zû ainem dinen fladen. Und nymm ayrtötter und gilb si und pacg sy auch zû ainem dinen fladen. Und nymm salvapeter und hack si klain und schlag ayrtötter daunder und pach ainen kûchen darauß. Und schneyd die fladen ze remen. Und stoß an ainen spiß ain weyß, ain rot, ain gren. Und ain klar von weissem mel und wein und zwich den spiß durch daz klar und laz pachen. Gib ez hin, so ist ez gerecht.“⁴³⁶

5.3. Veränderung des Temperamentes

Eng verbunden mit der Veränderung des Aussehens ist die Veränderung des Temperaments von Speisen durch Gewürze. Denn durch das Würzen von Nahrungsmitteln wurden auch die Eigenschaften der Speisen beeinflusst. Gewissen Gewürzen und Farben wurden bestimmte Eigenschaften zugeschrieben mit denen die der Speisen verändert werden sollten. So hat z.B. die orange-rote Farbe von Safran eine

⁴³⁵ Helmut W. Klug, „...und färbs ain wenig ob du wilt.“Eine analytische Bestandsaufnahme der diätetischen Aspekte des Färbens von Speisen in der spätmittelalterlichen Küche. In: Andrea Hofmeister-Winter, Helmut W. Klug, Karin Kranich (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit (Fachtagung im Rahmen der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013) Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit 8 (Frankfurt am Main 2014) S 206-208.

⁴³⁶ Rezept aus dem Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz. Zitiert nach: Gerhard Fouquet, Das Kochbuch des Ulrich Schwarz S 22.

feurig-heiße bis trockene Wirkung auf Nahrungsmittel.⁴³⁷ Jedoch gibt es unter den Autoren der verschiedenen Koch- und Arzneibücher keine Einigkeit welches Temperament die Speisen besitzen. So kommt es, dass in einem Kochbuch mehrmals ein Gericht vorkommt, das wiederum von einem anderen Autor verteuftelt wird. Dies gilt auf für die Verwendung von Gewürzen und ihre Wirkung auf den Organismus.⁴³⁸

5.4. Konservierung

Die Konservierung von Lebensmitteln fand in erster Linie mit heimischen Kräutern und Salz statt, da für die Konservierung möglichst keimfreie Gewürze benötigt werden und dies aufgrund der langen Transporte und der Bedingungen während des Transports kaum gegeben war.⁴³⁹ Die beliebtesten Methoden zur Konservierung waren das Einsalzen und Räuchern, immer auch mit der Zugabe von Kräutern und Gewürzen verbunden, aber in jedem Kochbuch etwas anders zusammengesetzt beschrieben.⁴⁴⁰ So findet sich auch im Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz ein Rezept zur Konservierung von Fisch, bei der eine große Menge an Pfeffer verwendet wurde:

Doch noch ein letzter Küchenkniff: Konservierung von gebackenen Fischen

„Item wiltu gepachen fischs ain jar behalten my[n] der oder me, so nymm sy und pach si in öll oder in schmaltz. Wan si gepachen sind, so sewd daz öll oder schmaltz dar ab gar schon. Darnach nymm ain feßlin und tû gestoßen pfeffer zû dem ersten darein und auf den pfeffer tû ain legg fischs auf die fischs aber pfeffer etc. [f141v] Also tûs, wievil du wilt: alweg ain legg mit pfeffer und aine mit fischen. Und lûg^a, daz zû oberst pfeffer sey. Und sewdz gar wol underainander und gewiß daz oben auf die fischs, daz ez darüber gang. Und daz die prw hayß sey. So beleyben si alweg, alz werent si erst gepachen worden.“⁴⁴¹

⁴³⁷ Karl-Heinz Steinmetz, „Yedoch will ich ekleren off deine vordrungen“ – Pragmatisierung der Ernährungsdiätetik im „Spiegel der Gesundheit“ des Lorenz Fries von Kolmar. In: Andrea Hofmeister-Winter, Helmut W. Klug, Karin Kranich (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit (Fachtagung im Rahmen der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013) Bd. 8 Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit (Frankfurt am Main 2014) S 96.

⁴³⁸ Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst (München 1970) S 68.

⁴³⁹ Manuela Mahn, Gewürze S 97.

⁴⁴⁰ Hans Wiswe, Kochkunst S 145-146.

⁴⁴¹ Rezept aus dem Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz. Zitiert nach: Gerhard Fouquet, Das Kochbuch des Ulrich Schwarz S 108.

5.5. Statussymbol

Der hohe Preis von Gewürzen und ihr Gebrauch in besonders vielen Fleischgerichten und Süßspeisen machen den Verbrauch von Gewürzen abhängig von gesellschaftlicher Stellung dem Vermögen. Erst im 15. Jahrhundert drangen Gewürze immer weiter in niedrigere gesellschaftliche Schichten vor, was auch Auswirkungen auf den Prestigewert einiger Gewürze hatte.⁴⁴² Ganz nach dem Motto „klotzen nicht kleckern“ wurden Gewürze vor allem bei festlichen Anlässen in großen Mengen verwendet. Dies zeigen unter anderem herrschaftliche Kochbücher und überlieferte Menüabläufe solcher Festlichkeiten.⁴⁴³

Menu for the Feast Marking the Enthronement of John Chandler as
Bishop of Salisbury in 1414

First Course (including boiled meats)

„Frumenty (wheat porridge with scrambled egg) with venison
„Vyaund cyprys“ (wine with sugar and spices, thickened with flour, and ground pork or chicken)
Boiled capons, Swan, Pheasant, Peacock, „Pomys en gele“ (meatballs in aspic), „lechemete“ (sliced meat), tart royal. Finished by a subtlety (tableau) representing the Lamb of God.

Second Course (including roasted meats)

„Vyand ryal“ (sweetened and spiced wine, thickened with rice flour)
„Blandyssorye (wihite soup with almond milk and ground poultry)
Piglets, Kid, Crane, Roast venison, Heronsews (young herons), Stuffed pousins, Partridge, „Un leche“(a tart), „Crustade ryal“ (resembling a quiche, with an egg-based filling). Finished by a subtlety representing leopard.

Third Course (including freid meats and delicacies)

„Mammenye ryal“ (probably minced poultry in almond milk and/or spiced wine)
„Vyand“ (soup)
Bittern, Curlew, Pigeon, Young rabbits, Plovers, Quails, Larks, „Vyaunt ardent“ (something with brandy-like spirits), „Lechemete“, „Frytourys

⁴⁴² Manuela Mahn, Gewürze S 97-100.

⁴⁴³ Paul Freedman, Out of the East S 30-32.

*lumbard“ (fritters or filled pastries), „Payn puffe“ (filled pastry), Jelly.
Finished by a subtlety representing an eagle.“⁴⁴⁴*

5.6. Verwendung als Heilmittel

Koch- und Heilkunst waren im Mittelalter durch die Viersäftelehre eng miteinander verbunden. Weswegen Kochbücher oft keine reinen Kochbücher, sondern auch Gesundheitsratgeber waren. Die Wirkung von Gewürzen und ihr Einsatz bei bestimmten Erkrankungen wurden schon in der Antike beschrieben. Vor allem während der großen Seuchenzüge sind Gewürze vermehrt verwendet worden. Hierbei dienten sie vor allem der Prophylaxe. Es wurden unter anderem Pfeffer, Muskatnuss, Gewürznelken, Ingwer und Zimt in Speisen, Getränken und zum Räuchern verwendet. Auch in der *medicina magica* wurden Gewürze eingesetzt. Dabei dienten sie der Steigerung der Potenz und Libido, sowie der Wollust. Hierfür wurden unter anderem Koriander, Safran, Basilikum und Liebstöckel zu erotisierenden Speisen, Getränken, Elixieren und Ölen verarbeitet.⁴⁴⁵ In Arznei- und Kochbüchern fand man sowohl exotische als auch heimische Gewürze/Kräuter. Exotische Gewürze galten prinzipiell als stärker und vor allem prestigeträchtiger als heimische Kräuter, aber sie galten nicht tendenziell als effektiver. Weswegen Ärzte oft ihren gesellschaftlich besser gestellten Kunden die teureren exotischen Waren als Medizin gaben und den ärmeren Kunden zu heimischen Pflanzen rieten. Gerade in der *Quidproquo*-Literatur wurden exotische Gewürze durch heimische Kräuter mit den gleichen oder ähnlichen Wirkungen ersetzt. Zum Teil hatten heimische Kräuter auch eine Wirkung, die von exotischen Gewürzen nicht bekannt war, weshalb in bestimmten medizinischen Bereichen, wie z.B. der Frauenheilkunde, besonders auf heimische Mittel zurückgegriffen wurde.⁴⁴⁶

5.6.1. Verwendung von importierten Gewürzen bei Hildegard von Bingen und Odo Magdunensis

Die *Physica* der Hildegard von Bingen, sowie der *Macer floridus* des Odo Magdunensis sollen als Beispiel für die Verwendung von importierten Gewürzen in der Medizin des Mittelalters dienen, da diese, besonders der *Macer floridus* als Nachschlagewerke von mittelalterlichen Ärzten und Apothekern Verwendung fanden. Als Anhaltspunkt für den Vergleich war mir die Liste der zwölf Gewürze aus meinem 1. Kapitel dieser Arbeit hilfreich.

⁴⁴⁴ Zitiert nach: Paul Freedman, *Out of the East* S 31.

⁴⁴⁵ Manuela Mahn, *Gewürze* S 105-111.

⁴⁴⁶ Paul Freedman, *Out of the East* S 63.

Verwendung von Gewürzen bei Hildegard von Bingen und Odo Magdunensis		
	Hildegard von Bingen (<i>Physica</i>)	Odo Magdunensis (<i>Macer floridus</i>)
Galgant (<i>galanga</i>)		
Einsatzgebiet	Fieber, Rücken- und Flankenschmerzen Herzbeschwerden Mundgeruch Lungenbeschwerden Problemen der Eingeweide, Milz und Herz Verschleimung Probleme in Brust, Herz, Milz und Magen „Gicht“	Magenentzündung Magengeschwür Blähungen Mundgeruch Verdauungsprobleme Potenzmittel Nieren Magenstärkend
Art der Verwendung	als Pulver aufgelöst in Quellwasser oder Wein als Pulver auf Brot gegessen vermischt mit anderen Kräutern und Gewürzen zu Küchlein verarbeitet nach dem Essen und/oder auf nüchternem Magen in Latwergen	Einnahme über das Essen
Beispiel	„Ein Mensch, der in sich ein brennendes Fieber hat soll Galgant zerstoßen und dieses Pulver in Quellwasser trinken, und es löscht das brennende Fieber, weil die Kälte und Süße des Quellwassers, vermischt mit der Hitze des Galgants, die Glut des Fiebers mindert.“ ⁴⁴⁷	„/ Eine Magenentzündung oder ein Magengeschwür löst Galgant, wenn man ihn einnimmt.“ ⁴⁴⁸
Ingwer (<i>zingiber</i>)		
Einsatzgebiet	„schädlich“ für gesunde Menschen, da es die Libido anregt gegen Austrocknung eitrige, trübe Augen Verstopfung Magenbeschwerden Ausschlag	Gleiche Wirkung wie Pfeffer und deshalb nicht näher in einem eigenen Kapitel erläutert

⁴⁴⁷ Zitiert nach: Hildegard von Bingen, *Physica*. S 30. In: Ortrun Riha (Übersetzung), Heilsame Schöpfung. Die natürliche Wirkkraft der Dinge. *Physica* (Rüdesheim 2012) S 30.

⁴⁴⁸ Zitiert nach: Odo Magdunensis, *Macer floridus*. In: Johannes Gottfried Mayer, Konrad Goehl, Höhepunkte der Klostermedizin. Der „Macer floridus“ und das Herbarium des Vitus Auslasser (Leipzig 2001) S117.

	„Vich“ (in der wissenschaftlichen Literatur nicht genau geklärt was dieser Krankheitszustand ist) Abführmittel	
Art der Verwendung	als Pulver zum Einnehmen in Flüssigkeit (Suppe, Wein) aufgelöst in Läutertränken zum Küchlein verarbeitet als aufgelöstes Pulver in Wein oder Essig aufgelöst zum Auftragen	
Beispiel	„Und wer geschwürige, also eitrige, schwärende und trübe Augen hat, soll Ingwer zerstoßen und dieses Pulver in ein Tuch binden und so in Wein einlegen, dass der Wein davon scharf, das heißt herb-säuerlich, wird, und wenn er zur Nacht schlafen geht, soll er [etwas] von diesem Wein um Lider und Augen streichen (wenn ein bisschen davon in die Augen kommt, wird es nicht schaden), und so nimmt er Eiter und Trübung von den Augen.“ ⁴⁴⁹	„Man nennt Ingwer und Pfeffer in der Arzneikunde Wirkungs-genossen; / deshalb brauche ich über den Ingwer nichts weiter zu sagen.“ ⁴⁵⁰

Pfeffer (piper)		
Einsatzgebiet	Bei Verdauungsproblemen nach dem Verzehr von Äpfeln und Birnen Milzkrankungen Appetitlosigkeit	unterstützt Verdauung, Magen und Leber Appetitlosigkeit Wechselfieber Ekzemen trüben Augen Geschwüre
Art der Verwendung	Einnahme zurückhaltend im Essen und mit Brot	roh oder gekocht oder mit Honig als Getränk mit Kräutern in Wein in Pflastern in Pulverform
Beispiel	„Wer aber milzkrank ist und Abneigung gegen Speisen hat, so dass er nicht essen mag, der soll maßvoll Pfeffer in einer beliebigen Speise mit Brot essen, und es wird ihm an der Milz besser gehen und die Appetitlosigkeit wird sich legen,	„Roh genossen oder gekocht oder mit Honig verquickt: stets unterstützt er die Verdauungskraft des Magens wie der Leber; er heilt verderbenbringende Bisse, behebt Abscheu vor der Speise und stellt sich den

⁴⁴⁹ Zitiert nach: Hildegard von Bingen, *Physica* S 33

⁴⁵⁰ Zitiert nach: Odo Magdunensis, *Macer floridus* S 116.

	weil [Pfeffer] die Lunge besänftigt, die durch unrechte Glut leicht geschwächt wird.“ ⁴⁵¹	verschiedenen Brustschmerzen gern entgegen.“ ⁴⁵²
--	--	---

Zimt (cinamomum)		
Einsatzgebiet	Gicht Fieber verstopfte Nase	Magenstärkend Verdauungsfördernd reinigt die Leber fördert Harn- und Monatsfluss bei Husten oder Katarrh Wassersucht Schlangenbiss wässrige Augen Räude, Grind, Eitergeflechte Hämorrhoiden
Art der Verwendung	gekocht und vermischt mit Wein als Pulver mit Brut gegessen	als Pulver gelöst in Essig (Umschlag) oder in Wasser (Trank)
Beispiel	„Ein Mensch, dessen Kopf schwer und verstopft ist, so dass er schwer durch die Nase ein- und ausatmen kann, soll Zimt zerstoßen und das Pulver oft mit einem Bissen Brot essen oder von seiner Hand auflecken, und es löst durch die Wirkung der Wärme und die Mischung seiner Kraft die schädlichen Säfte auf, durch die sein Haupt verstopft ist.“ ⁴⁵³	„/ Zimt trocknet überflüssige Säfte im Magen und stärkt ihn und bewirkt dadurch, daß er aufgenommene Speise geschwinder verdaut.“ ⁴⁵⁴

Muskatnuss (nux muscata)		
Einsatzgebiet	gegen schlechte Stimmung Gicht unmäßiges Lachen	
Art der Verwendung	in Keksen als Suppe mit anderen Gewürzen als Pulver in Wein gelöst	
Beispiel	„Wenn der Mensch Muskatnuss isst, öffnet sie sein Herz, reinigt seine Sinne und bringt ihm eine gute Stimmung. Nimm Muskatnuss und ebensoviel Zimt und mache mit Semmelmehl und etwas Wasser Küchlein und iss diese häufig: Es beruhigt jede Bitterkeit deines Herzens und	

⁴⁵¹ Zitiert nach: Hildegard von Bingen, *Physica* S 36.

⁴⁵² Zitiert nach: Odo Magdunensis, *Macer floridus* S 114

⁴⁵³ Zitiert nach: Hildegard von Bingen, *Physica* S 39.

⁴⁵⁴ Zitiert nach: Odo Magdunensis, *Macer floridus* S 118.

	<i>Gemüts, öffnet dein Herz und deine abgestumpften Sinne und macht deinen Verstand froh.</i> “ ⁴⁵⁵	
Gewürznelke (<i>gariofoles, cariofoles</i>)		
Einsatzgebiet	Taubheit im Kopf Wassersucht Podagra Schluckauf	stärkt Leber und Magen Gedächtnis Potenz
Art der Verwendung	im Essen	als Pulver in Milch gelöst im Essen
Beispiel	„Und wenn jemand an seinem Kopf Beschwerden hat, so dass ihm der Kopf betäubt ist, als ob er taub wäre, der soll oft Nelken essen: Das vermindert die Betäubung, die in seinem Kopf ist.“ ⁴⁵⁶	„ <i>Gariofilum</i> , die Gewürznelke, soll warm und trocken sein im zweiten Grad. Genießt man sie, stärkt sie die Leber und Magen und tut eigentlich allen Eingeweiden gut.“ ⁴⁵⁷

Galgant kommt in den Werken *Physica* und *Causae et curae* der Hildegard von Bingen in insgesamt acht Rezepten vor, im *Macer floridus* des Odo Magdunensis wird er hingegen nur in einem Kapitel bearbeitet. Beide sind sich einig, dass Galgant, bei Beschwerden den Magen und die Verdauung betreffend, hilft. Zusätzlich wird er bei Hildegard von Bingen noch bei Fieber und Rückenschmerzen, sowie Halsbeschwerden eingesetzt.

Der Ingwer wird bei Odo Magdunensis nicht näher erläutert, da er für ihn die gleiche Wirkung wie Pfeffer aufweist. Bei Hildegard hingegen wird der Ingwer extra angeführt und findet sich in sieben Rezepten wieder. Er soll bei Magenbeschwerden, genauso wie bei Austrocknung und eitrigen oder trüben Augen helfen.

Pfeffer wird bei beiden Autoren bei Verdauungsproblemen und Appetitlosigkeit eingesetzt. Zusätzlich wird Pfeffer im *Macer floridus* bei Augenproblemen, Wechselfieber und Geschwüren eingesetzt. Insgesamt wird Pfeffer im *Macer floridus* in elf und bei Hildegard von Bingen in neun Rezepten verwendet.

Zimt wird bei Hildegard von Bingen dreimal eingesetzt und soll gegen Gicht, Fieber und eine verstopfte Nase helfen. Bei Odo Magdunensis wird Zimt gegen weitaus mehr Beschwerden eingesetzt, unter anderem bei Verdauungs- und Magenproblemen, sowie bei Wassersucht oder auch Schlangenbissen. Außerdem wird im *Macer floridus* ein Ersatzmittel für Zimt angegeben.

⁴⁵⁵ Zitiert nach: Hildegard von Bingen, *Physica* S 39.

⁴⁵⁶ Zitiert nach: Hildegard von Bingen, *Physica* S 43.

⁴⁵⁷ Zitiert nach: Odo Magdunensis, *Macer floridus* S 117.

Die Muskatnuss kommt nur bei Hildegard von Bingen vor. Sie soll gegen schlechte Stimmung, Gicht und unmäßiges Lachen helfen. Sie wird von ihr in sieben Rezepten eingesetzt.

Gewürznelken werden wiederum von beiden Autoren in Arzneien verwendet. Jedoch sind sie sich bei ihrer Wirkungsweise nicht einig. Bei Hildegard von Bingen wurden Gewürznelken für vielerlei Arzneien und Beschwerden verwendet, so auch gegen Schluckauf und Frauenleiden. Bei Odo Magdunensis wird die Gewürznelke bei allen Beschwerden eingesetzt, die die Eingeweide betrafen.

Sowie bei Odo Magdunensis keine Muskatnuss verwendet worden ist, so fand bei Hildegard von Bingen Safran keine Anwendung. Im *Macer floridus* wird Safran nur in drei Rezepten verwendet.

Der Großteil der Gewürze wurde bei beiden zuerst in einem Mörser zu Pulver verarbeitet und dann entweder pur eingenommen oder weiterverarbeitet. Bei der Verarbeitung zu einem *Compositum* wurde das Pulver meist in einer Flüssigkeit gelöst und diese entweder getrunken oder für Umschläge und Ähnliches genutzt.

Gewürze wurden in den verschiedensten Formen in der gesamten mittelalterlichen Medizin, vor allem zur Prophylaxe eingesetzt. Gerade im gynäkologischen Bereich wurden häufig Spezereien verwendet. Aus der Antike stammten, die im Mittelalter verwendeten Abortive und Verhütungsmittel. Selbst bei Hildegard von Bingen finden sich Menstruationsfördernde und abortivwirkende Mittel. Auch wenn diese von der Äbtissin in erster Linie nicht als Abortive gedacht waren, so konnten sie doch dazu verwendet werden.⁴⁵⁸

„Danach nehme sie Heidelbeeren und ein Drittel davon Schafgarbe und ein Drittel von der Schafgarbe an Raute und ebensoviel Lange Osterluzei wie Heidelbeeren und Schafgarbe sowie sehr viel Diptam, stoße das in einem Mörser und koche es mit gutem und reinem Wein in ein Säckchen. Darauf zerreiße sei offene Gewürznelken, so viel sie bekommen kann, zusammen mit weißem Pfeffer (weniger als Gewürznelken). Sie füge reichlich neuen Honig, der ohne Verunreinigung ist, hinzu und bringe das im besten Wein zum Kochen. Dann gieße sie das zu den erwähnten

⁴⁵⁸ Manuela Mahn, Gewürze S 109-110.

Kräutern in das Säckchen und bereite daraus einen Würzwein. Sie soll ihn täglich nüchtern und nach dem Frühstück trinken.“⁴⁵⁹

⁴⁵⁹ Zitiert nach: Hildegard von Bingen, *Causae et curae*. In: Ortrun Riha (Übersetzung), Ursprung und Behandlung der Krankheiten. *Causae et Curae* (Rüdesheim 2012) S 198.

Zusammenfassung

Handelsnetze zwischen Ost und West dienten neben dem Transport von Waren auch dem Transfer von Wissen und Kultur. Mit dem Gewürzhandel kamen neue Möglichkeiten in Ernährung und Medizin nach Europa.

Im Laufe des Mittelalters stieg der Verbrauch von Gewürzen stetig an. Dies war unter anderem durch den vereinfachten Handel mit Gewürzen und anderen Luxuswaren bedingt, der durch die Übernahme von Handelsstützpunkten, während der Kreuzzüge, und die dadurch bewirkte zeitweise Ausschaltung von Zwischenhändlern in europäische Hände gefallen ist.

Schließlich kamen europäische Händler, insbesondere die italienischen Seerepubliken, leichter und günstiger an die teuren und edlen Exportwaren. Aufgrund der niedrigeren Preise und der regelmäßigen Versorgung mit den gewünschten Waren wurden Gewürze vermehrt in der Küche und in der Medizin eingesetzt. Neben den Gewürzen selbst spielten auch neue Essgewohnheiten, die mit den Spezereien nach Europa kamen, eine große Rolle. Dies spiegelt sich vor allem in den europäischen Kochbüchern des Mittelalters wider.

Vor allem die oberen Gesellschaftsschichten verbrauchten eine Unmenge an Gewürzen, da sie hoch geschätzt wurden und ihr Gebrauch auf das Prestige des Nutzers abfärbte. Aber nicht nur Gewürze, sondern die gesamte Gestaltung der festlichen Tafeln des Mittelalters spiegeln die Bedeutung von Essen in dieser Gesellschaft wieder. Wer es sich leisten konnte, zeigte seinen Reichtum anhand von Schaugerichten und teuren Zutaten. Für dieses Gebaren sind uns mittelalterliche Kochbücher eine wichtige Quelle. Sie spiegeln das Essverhalten der oberen sozialen Schichten wieder und geben einen Einblick in die Kochpraxis des Mittelalters. Von den oberen Gesellschaftsschichten ausgehend, verbreiteten sich diese Gewohnheiten im Laufe des Mittelalters bis in die ärmeren gesellschaftlichen Schichten. Wer es sich leisten konnte investierte nun in Gewürze, um seine Stellung in der Gesellschaft statusgerecht präsentieren zu können.

Der reißende Absatz von Pfeffer führte dazu, dass sein Preis verfiel, weswegen sich ein Großteil der Bevölkerung diese gut leisten konnte. Dies resultierte darin, dass er von den oberen gesellschaftlichen Schichten nicht mehr so häufig eingesetzt wurde, sich geradezu eine Ablehnung gegen Pfeffer entwickelte, welches sich auch in den Kochbüchern widerspiegelt.

Eine weitere Textgattung in der die Verwendung von Gewürzen eine große Rolle spielte waren Arzneibücher. Sie standen, durch die Diätetik, in enger Verbindung mit Kochbüchern. Generell waren im Mittelalter die Bereiche Ernährung und Medizin eng miteinander verbunden. Antikes Wissen und Gewohnheiten wurden durch den Handel verbreitet und finden sich sowohl in Kochbüchern als auch in medizinischer Literatur wieder. In der Arzneimittelliteratur finden sich zwar vor allem heimische Kräuter bzw. jene außereuropäischen Kräuter, die seit der Antike auch in europäischen Gärten angebaut wurden. Aber auch die orientalischen Gewürze finden sich in großer Anzahl in den Rezepten wieder.

Durch den Gewürzhandel wurde vor allem der Arzneimittelpreis beeinflusst, weswegen von den ärmeren Bevölkerungsschichten oft heimische Kräuter als Ersatz für die orientalischen Gewürze verwendet wurden. Diese Ersatzmittel werden in der Quidproquo-Literatur genannt und bieten uns heute einen Überblick über die Möglichkeiten des Austausches von Gewürzen durch heimische Kräuter, in der Medizin. Indessen verwendeten Ärzte bzw. Apotheker oft exotische Gewürze in den Arzneimitteln für ihre besser betuchten Kunden.

Abstract (Deutsch)

Der Warentransport, sowie der Wissens- und Kulturtransfer zwischen Orient und Okzident geschah über Handelsnetze. Der Gewürzhandel ermöglichte neues Wissen in die europäische Ernährung und Medizin aufzunehmen. Besonders der Transfer von medizinischem Wissen setzte bereits früh ein und wurde zwischenzeitlich durch den Zerfall des Weströmischen Reiches unterbrochen. Er setzte jedoch wieder, mit der Aufnahme von alten Handelsverbindungen mit dem Osten, ein. Mit dem Handel, besonders dem Gewürzhandel, kamen nicht nur Wissen über fremde Länder, sondern auch neue Ernährungsgewohnheiten nach Europa, die mit einem steigenden Gewürzverbrauch einhergingen. Diese Gewohnheiten verbreiteten sich, im Laufe des Mittelalters, ausgehend von den obersten bis in die weniger wohlhabenden und weniger angesehenen Gesellschaftsschichten. Ernährung und Medizin standen in Abhängigkeit vom Handel, welche sich auf den Preis von Gewürzen und in diesem Zusammenhang auch auf den Preis von Arznei- und Nahrungsmitteln auswirkte. Diesem Zusammenhang zwischen Handel, Ernährung und Medizin widmet sich die vorliegende Arbeit.

Abstract (Englisch)

Trade Networks between the east and west served beside the transport of goods also the transfer of knowledge and culture. With the spice trade new possibilities for medicine and diet came to Europe. Particularly the transfer of medical knowledge started in ancient times and was interrupted by the decay of the West-Roman Empire. With the admission of the old trading routes between the east and west, the transfer started again. Trade, especially the spice trade, brought not only knowledge about foreign countries, but also new eating habits to Europe, which were accompanied by a rising spice consumption. Starting in the social upper-class, during the Middle-Ages, these habits spread up to the poorer social layers. Food and medicine were depending on trade which affected the price of spices and in this connection also the price of medicaments and food. This connection between trade, nutrition and medicine is treated in this thesis.

Anhang

Literaturverzeichnis

Gabriella *Airaldi*, Genoa and Barcelona: Two Hypotheses for a „Global World“. In: Ruthy *Gertwagen*, Elizabeth *Jeffreys*, Shipping, Trade and Crusade in the Medieval Mediterranean. Studies in Honour of John Pryor (Farnham/Burlington 2012) S 223-231.

Irmgard *Bitsch*, Gesundheitsschädigung und Täuschung im mittelalterlichen Lebensmittelverkehr. In: Irmgard *Bitsch*, Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen (Sigmaringen 1990) S 191-201.

Robert *Bohn*, Geschichte der Seefahrt (München 2011).

Helmut *Brackert*, An der Tafel des König Artus. Das höfische Mahl im Mittelalter. In: Uwe *Schultz*, Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens (Frankfurt am Main/Leipzig 1995) S 119-134.

Fernand *Braudel*, Sozialgeschichte des 15. und 18. Jahrhunderts. Der Handel (München 1986).

Konrad *Clewing*, Oliver Jens *Schmitt* (Hg.), Geschichte Südosteuropas. Vom frühen Mittelalter bis zur Gegenwart (Regensburg 2011).

Gunnar *Dahl*, Trade, Trust and Networks. Commercial Culture in Late Medieval Italy (Lund 1998).

Thomas *Ertl*, Seide Pfeffer und Kanonen. Globalisierung um Mittelalter, Geschichte erzählt 10 (Darmstadt 2008).

Jean *Favier*, Gold und Gewürze. Der Aufstieg des Kaufmanns im Mittelalter (Hannover 1992).

Kerstin *Fischbach*, Getreide, Gemüse, Obst und Getränke. In: Gerhard *Fouquet*, Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (St. Katharinen 2000) S 126-140.

Gerhard *Fouquet*, Frömmigkeit und Aberglaube, Gesundheit und Haushaltsführung – das Hausbuch des Ulrich Schwarz. In: Gerhard *Fouquet*, Goldene Speisen in den Maien.

Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (St. Katharinen 2000) S 9-16.

Gerhard *Fouquet*, Von Apfelmus bis Zuckerfladen – Das Kochbuch des Augsburgers Ulrich Schwarz und die Speisegewohnheiten im Spätmittelalter. In: Gerhard *Fouquet*, Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (St. Katharinen 2000) S 150-176.

Paul *Freedman*, Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks (Darmstadt 2007).

Paul *Freedman*, Out of the East. Spices and the medieval imagination (New Haven/London 2008).

Birgit *Frohn*, Klostermedizin (München 2001).

Bernd *Fuhrmann*, Mit barer Münze. Handel im Mittelalter, Geschichte erzählt 25 (Darmstadt 2010).

Thomas *Gloning*, Die Platina-Übersetzung des Stephan Vigilius (1542). In: Andrea *Hofmeister-Winter*, Helmut W. *Klug*, Karin *Kranich* (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der frühen Neuzeit (Fachtagung im Rahmen der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013) Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit 8 (Frankfurt am Main 2014) S 99-138.

Dietlinde *Goltz*, Mittelalterliche Pharmazie und Medizin. Dargestellt an Geschichte und Inhalt des ANTIDOTARIUM NICOLAI. Mit einem Nachdruck der Druckfassung von 1471, Veröffentlichung der Internationalen Gesellschaft für Pharmazie e.V. 44 (Stuttgart 1976).

Gunther *Hirschfelder*, Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute (Frankfurt am Main 2005).

Kay Peter *Jankrift*, Krankheit und Heilkunde im Mittelalter (Darmstadt 2003).

Kay Peter *Jankrift*, Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein. Pest, Lepra, Heiliges Feuer und die Rolle der Ernährung aus Sicht der mittelalterlich frühneuzeitlichen Heilkunde. In: Andrea *Hofmeister-Winter*, Helmut W. *Klug*, Karin *Kranich* (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der frühen Neuzeit (Fachtagung im Rahmen der Geisteswissenschaften 2013 an

der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013) Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit 8 (Frankfurt am Main 2014) S 19-39.

Tanja *Jaschkowitz*, Herd, Spieß und Pfannen – Das Küchengerät im 15. Jahrhundert. In: Gerhard *Fouquet*, Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz (†1478) (St. Katharinen 2000) S 144-150.

John *Keay*, The Spice Route. A history (London 2005).

Helmut W. *Klug*, „...und färbs ain wenig ob du wilt.“Eine analytische Bestandsaufnahme der diätetischen Aspekte des Färbens von Speisen in der spätmittelalterlichen Küche. In: Andrea *Hofmeister-Winter*, Helmut W. *Klug*, Karin *Kranich* (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit (Fachtagung im Rahmen der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013) Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit 8 (Frankfurt am Main 2014) S 205-223.

Manuela *Mahn*, Gewürze. Geschichte, Handel, Küche (Stuttgart 2001).

Johannes Gottfried *Mayer*, Konrad *Goehl*, Höhepunkte der Klostermedizin. Der „Macer floridus“ und das Herbarium des Vitus Auslasser (Leipzig 2001).

Micheal *Mitterauer*, John *Morrissey*, Pisa. Seemacht und Kulturmetropole (Essen 2007).

Peter *Mittermayr*, Das Mahl – Handlungsrahmen für Repräsentation und Kommunikation. In: Lothar *Kolmer*, Christian *Rohr* (Hg), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg vom 29. April bis 1. Mai 1999 (Wien 2002) S 9-11.

John *Morrissey*, Die italienischen Seerepubliken. In: Peter *Feldbauer*, Vom Mittelmeer zum Atlantik. Die mittelalterlichen Anfänge der europäischen Expansion (Wien 2001) S 61-83.

Michel *Pauly*, Vom regionalen Messesystem zum internationalen Netz von Messestädten. In: Gerhard *Fouquet*, Netzwerke im europäischen Handel des Mittelalters (Ostfildern 2010) S 49-100.

Sven *Rabeler*, „Da fant mein her nit anderst das Kalbfläsch“ – Fleisch und Fisch im Kochbuch des Ulrich Schwarz. In: Gerhard *Fouquet*, Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (St. Katharinen 2000) S 110-126.

Giovanni *Rebora*, Culture of the Fork. A Brief History of Food in Europe (New York 2001).

Angelika *Ruge-Schatz*, Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch – einige sozialhistorische Überlegungen über Autoren und Benutzer. In: Irmgard *Bitsch*, Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig- Universität Gießen (Sigmaringen 1990) S 217-227.

Jörg *Rogge*, Für den Gemeinen Nutzen. Politisches Handeln und Politikverständnis von Rat und Bürgerschaft in Augsburg im Spätmittelalter (Tübingen 1996).

Doris *Rumm-Kreuter*, Heizquellen, Kochgeschirre, Zubereitungstechniken und Garergebnisse mittelalterlicher Köche. In: Irmgard *Bitsch*, Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen (Sigmaringen 1990) S 227-245.

Heinrich *Schipperges*, Der Garten der Gesundheit, Medizin im Mittelalter (München 1990).

Heinrich *Schipperges*, Geschichte der Medizin in Schlaglichtern (Mannheim 1990).

Rudolf *Schmitz*, Geschichte der Pharmazie, Von den Anfängen bis zum Ausgang des Mittelalters Bd. 1 (Eschborn 1998).

Corinna *Schröder*, Der Augsburger Zunftbürgermeister Ulrich Schwarz (†1478). In: Gerhard *Fouquet*, Goldene Speisen in den Maien. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (St. Katharinen 2000) S 1-9.

Rudolf *Schröder*, Kaffee, Tee und Kardamom. Tropische Genussmittel und Gewürze. Geschichte, Verbreitung, Anbau, Ernte, Aufbereitung (Stuttgart 1991).

Stephan *Selzer*, Christian *Ewert*, Netzwerke im europäischen Handel des Mittelalters. Konzepte – Anwendungen – Fragestellungen. In: Gerhard *Fouquet* (Hg.), Netzwerke im europäischen Handel des Mittelalters (Ostfildern 2010) S 21-49.

Peter *Spufford*, Handel, Macht und Reichtum. Kaufleute im Mittelalter (Stuttgart 2004).

Karl-Heinz *Steinmetz*, „Yedoch will ich ekleren off deine vordrungen“ – Pragmatisierung der Ernährungsdiätetik im „Spiegel der Gesundheit“ des Lorenz Fries von Kolmar. In: Andrea *Hofmeister-Winter*, Helmut W. *Klug*, Karin *Kranich* (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit (Fachtagung im Rahmen der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013) Bd. 8 Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit (Frankfurt am Main 2014) S 89-99.

Elisabeth *Vavra*, Kopf und Klinge. Repräsentative Tischkultur im Bild des Mittelalters. In: Lothar *Kolmer*, Christian *Rohr* (Hg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg vom 29. April bis 1. Mai 1999 (Wien 2002) S 87-99.

Melitta *Weiss Adamson*, Vom Arzneibuch zum Kochbuch, vom Kochbuch zum Arzneibuch. Eine diätetische Reise von der arabischen Welt und Byzanz über Italien ins spätmittelalterliche Bayern. In: Andrea *Hofmeister-Winter*, Helmut W. *Klug*, Karin *Kranich* (Hg.), Der Koch ist der bessere Arzt. Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der frühen Neuzeit (Fachtagung im Rahmen der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.-22.6.2013) Mediävistik zwischen Forschung, Lehre und Öffentlichkeit 8 (Frankfurt am Main 2014) S 39-62.

Hans *Wiswe*, Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp (München 1970).

Margarete *Zimmermann*, Kochkunst im spätmittelalterlichen Frankreich: „Le Ménagier de Paris“. In: Irmgard *Bitsch*, Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen (Sigmaringen 1990) S 103-117.

Hans *Zotter*, Kommentar. In: *Medicina antiqua. Codex Vindobonensis 93* der Österreichischen Nationalbibliothek, Glanzlichter der Buchkunst 6 (Graz 1996) S 3-97.

Primärquellen

Hildegard von Bingen, *Causae et curae*. In: Ortrun Riha (Übersetzung), Ursprung und Behandlung der Krankheiten. *Causae et Curae* (Rüdesheim 2012).

Hildegard von Bingen, *Physica*. In: Ortrun Riha (Übersetzung), Heilsame Schöpfung. Die natürliche Wirkkraft der Dinge. *Physica* (Rüdesheim 2012).

Odo Magdunensis, *Macer floridus*. In: Johannes Gottfried Mayer, Konrad Goehl, Höhepunkte der Klostermedizin. Der „Macer floridus“ und das Herbarium des Vitus Auslasser (Leipzig 2001).

Das *Antidotarium Nicolai*. In: Dietlinde Goltz, Mittelalterliche Pharmazie und Medizin. Dargestellt an Geschichte und Inhalt des ANTIDOTARIUM NICOLAI. Mit einem Nachdruck der Druckfassung von 1471, Veröffentlichung der Internationalen Gesellschaft für Pharmazie e.V. 44 (Stuttgart 1976).

Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478). In: Gerhard Fouquet, *Goldene Speisen in den Maien*. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz († 1478) (St. Katharinen 2000).

Onlinequellen

Ian Burnet, Spice Islands. The history, romance and adventure of the spice trade over 2000 years (Sydney 2013) S 51. Online Unter: <http://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&db=e000xat&AN=651817&site=ehost-live> (am 6.5.2016).

Andreas Exenberger, Reiche als Partner, Gegner oder Ziel? Die historischen Erfahrungen zweier europäischer Weltstädte. In: MIÖG 115 (2007) S 76-84. Online unter: [//www.degruyter.com/view/j/miog.2007.115.issue-1-4/miog.2007.115.14.76/miog.2007.115.14.76.xml](http://www.degruyter.com/view/j/miog.2007.115.issue-1-4/miog.2007.115.14.76/miog.2007.115.14.76.xml) (am 16.7.2016).

Zs. P. Pach, Zur Geschichte der internationalen Handelswege und des Handelskapitals vom 15. bis 17. Jahrhundert. S 179-192. In: Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte III (Berlin 1969). Online unter: [//www.degruyter.com/view/j/jbwg.1969.10.issue-3/jbwg.1969.10.3.179/jbwg.1969.10.3.179.xml](http://www.degruyter.com/view/j/jbwg.1969.10.issue-3/jbwg.1969.10.3.179/jbwg.1969.10.3.179.xml) (am 20.4.2016).

Alexander *Reck*, Die deutschsprachigen Kochbücher des Mittelalters. In: *MIÖG* 109 (2001) S82-104. Online unter: <http://www.decruyter.com/viewlj/miog>. (am 6.01.2016).

O.A., Zur nebenstehenden Farbbeilage: „*Medicina antiqua*“. In: *Librarium: Zeitschrift der Schweizerischen Bibliophilen-Gesellschaft*. 21 (1978) S 208. Online unter: <http://dx.doi.org/10.5169/seals-388310> (am 4.8.2016).

Abbildungsverzeichnis

Abb.1: Früchte der *Capsium frutescens*

Online unter:
https://commons.wikimedia.org/wiki/Capsicum_frutescens?uselang=de#/media/File:Capsicum_frutescens_%27Hidalgo%27_005.JPG (am 13.07.2016).

Abb. 2: Gewürznelken bei der Trocknung

Online unter: https://de.wikipedia.org/wiki/Gew%C3%BCrznelken-Baum#/media/File:Syzygium_aromaticum_drying.jpg (am 13.07.2016).

Abb. 3: Kurkumawurzel und Pulver

Online unter:
https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Curcuma_longa?uselang=de#/media/File:Curcuma_longa_roots.jpg (am 13.7.2016).

Abb. 4: Muskatnuss in Fruchthülle (Macis)

Online unter:
https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Myristica_fragrans?uselang=de#/media/File:Myristica_Fragrans_-_%E0%B4%9C%E0%B4%BE%E0%B4%A4%E0%B4%BF%E0%B4%95%E0%B5%8D%E0%B4%95%E0%B4%95%E0%B5%8D%E0%B4%95%E0%B5%81%E0%B4%B0%E0%B5%81%E0%B4%95%E0%B5%BE.JPG (am 13.07.2016).

Abb. 5: *Crocus sativus* in Blüte

Online unter:
https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Crocus_sativus#/media/File:860808-Saffronfarm-01-IMG_7707-2.jpg (am 13.07.2016).

Abb. 6: Viererschema der Säfte mit Zuordnung der Qualitäten

Rudolf Schmitz, Geschichte der Pharmazie, Von den Anfängen bis zum Ausgang des Mittelalters Bd. 1 (Eschborn 1998) S 129.

Abb. 7: Das Haus der Medizin nach Galen

Heinrich *Schipperges*, Geschichte der Medizin in Schlaglichtern (Mannheim 1990) S 87.

Abb. 8: Klosterplan von St. Gallen

Birgit *Frohn*, Klostermedizin (München 2001) S 31.

Abb. 9: Viererschema der Säfte mit Zuordnung der Qualitäten

Rudolf *Schmitz*, Geschichte der Pharmazie, Von den Anfängen bis zum Ausgang des Mittelalters Bd. 1 (Eschborn 1998) S 129.

Abb. 10: Mutterkorn auf Roggen

Online

unter:

https://commons.wikimedia.org/wiki/Claviceps_purpurea?uselang=de#/media/File:Mutterkorn_090719.jpg (am 9.7.2016).

Abb. 11: Einleitung des *Antidotarium Nicolai*

Nachdruck der Editio princeps (1471) des Antidotarium Nicolai. In: Dietlinde *Goltz*, Mittelalterliche Pharmazie und Medizin. Dargestellt an Geschichte und Inhalt des ANTIDOTARIUM NICOLAI. Mit einem Nachdruck der Druckfassung von 1471, Veröffentlichung der Internationalen Gesellschaft für Pharmazie e.V. 44 (Stuttgart 1976).

Abb. 12: Zierleiste in *Schachtaffeln der Gesundheit*, 1533 – Getreide

Hans *Wiswe*, Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp (München 1970) S 74.

Abb. 13: Zierleiste in *Schachtaffeln der Gesundheit*, 1533 – Fleisch

Hans *Wiswe*, Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp (München 1970) S 136.

Abb. 14: Zierleiste in *Schachtaffeln der Gesundheit*, 1533 – Fisch

Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp (München 1970) S 75.

Abb. 15: Zierleiste in *Schachtaffeln der Gesundheit*, 1533 – Obst

Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp (München 1970) S 144.

Abb. 16: Jean Fouquet, Festbankett zu Ehren Kaiser Karl IV., 1450-1460

Elisabeth Vavra, Kopf und Klinge. Repräsentative Tischkultur im Bild des Mittelalters. In: Lothar Kolmer, Christian Rohr (Hg.), Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Beiträge des internationalen Symposiums in Salzburg vom 29. April bis 1. Mai 1999 (Wien 2002) S VII.

Abb. 17: Darstellung der Mitglieder in den Gremien Augsburg laut der Augsburger Zunftverfassung von 1368 bis 1476

Jörg Rogge, Für den Gemeinen Nutzen. Politisches Handeln und Politikverständnis von Rat und Bürgerschaft in Augsburg im Spätmittelalter (Tübingen 1996) S 299.