

MEDIUM AEVUM
QUOTIDIANUM

61

KREMS 2010

HERAUSGEGEBEN
VON GERHARD JARITZ

GEDRUCKT MIT UNTERSTÜTZUNG DER KULTURABTEILUNG
DES AMTES DER NIEDERÖSTERREICHISCHEN LANDESREGIERUNG

niederösterreich kultur

Titelgraphik: Stephan J. Tramèr

ISSN 1029-0737

Herausgeber: Medium Aevum Quotidianum. Gesellschaft zur Erforschung der materiellen Kultur des Mittelalters, Körnermarkt 13, 3500 Krems, Österreich. Für den Inhalt verantwortlich zeichnen die Autoren, ohne deren ausdrückliche Zustimmung jeglicher Nachdruck, auch in Auszügen, nicht gestattet ist. – Druck: Grafisches Zentrum an der Technischen Universität Wien, Wiedner Hauptstraße 8-10, 1040 Wien.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
András Vadas, <i>Volcanoes, Meteors and Famines. The Perception of Nature in the Writings of an Eleventh-Century Monk</i>	5
Ronald Salzer, <i>Ein brennendes Thema: Der Destillierhelmfund in der ehemaligen Badestube von Zwettl-Niederösterreich) und die Rolle der Destillation im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit</i>	27
Helmut W. Klug, <i>gewürzcz wol vnd versalcz nicht. Auf der Suche nach skalaren Erklärungsmodellen zur Verwendung von Gewürzen in mittelalterlichen Kochrezepten</i>	56
Isabella Nicka, <i>Raum für Heilige und Heilsgeschehen. Fragen zu Bild-Settings des Passionsaltars der heutigen Pfarrkirche in Pöggstall (Niederösterreich)</i>	84
Buchbesprechung	101
Anschriften der Autoren	103

Vorwort

Der vorliegende Band von *Medium Aevum Quotidianum* widmet sich Untersuchungsergebnissen zu Alltag und materieller Kultur des Mittelalters und der Frühen Neuzeit, die aus Forschungen zu archäologischem, textlichem und bildlichem Quellenmaterial hervorgegangen sind, welche in Österreich und Ungarn durchgeführt wurden.

Ausgehend von einem Fund im nördlichen Niederösterreich widmet sich Ronald Salzer der Analyse frühneuzeitlicher keramischer Destilliergefäße. Helmut W. Klug präsentiert eine Untersuchung der Gewürzkultur, wie sie sich in mittelalterlichen Kochrezeptsammlungen darstellt. An Hand eines zu Ende des 15. Jahrhunderts geschaffenen Flügelaltars analysiert Isabella Nicka die „Räume“ der dargestellten Heiligen und deren beabsichtigte Wirkung auf ihr Publikum. András Vadas hingegen zieht für seine Untersuchung das berühmte chronikalische Werk des burgundischen Benediktinermönches Rodulfus Glaber aus dem 11. Jahrhundert heran um herauszufinden, in welchem Maße sich der Autor mit der Natur und Naturerscheinungen seiner Zeit auseinandersetzte.

Gerhard Jaritz

gewürcz wol vnd versalcz nicht.

**Auf der Suche nach skalaren Erklärungsmodellen zur
Verwendung von Gewürzen in mittelalterlichen
Kochrezepten¹**

Helmut W. Klug

*Swas dû uns gîst, daz wurze uns wol,
baz dâne man ze mâze sol,
daz in uns werde ein hitze,
Daz gegen dem trunke gange ein dunst,
als ein rouch von einer brunst,
und daz der man erswitze,
Daz er wâne, daz er faste leke.
schaffe, daz der mund uns als ein apotêke smeke!²*

Dieser Auszug aus dem Herbstlied Steinmars hat in der Neuzeit viele Interpretationen angeregt, die der mittelalterlichen Speisekultur nur sehr selten gerecht werden.³ Der/ie Mediävist/in hat bei der Interpretation historischer Texte nicht nur die Methodik des Faches zu berücksichtigen, sondern auch ständig einen oft binären Gegensatz der Kulturen zu bedenken, denn das 21. Jahrhundert ist mehr als einen *cultural turn* vom Mittelalter entfernt. Seit den ersten wissenschaftlichen Untersuchungen zu den mittelalterlichen Kochrezepten hat es fundamentale inhaltliche und strukturelle Veränderungen in der mediävistischen Forschung gegeben, nichtsdestotrotz prägen antiquierte Lehrmeinungen heutige Fachtexte, auch wenn sie seit Jahrzehnten überholt sind.⁴ Dem gegen-

¹ Diese Arbeit ist im Rahmen des fächerübergreifenden Forschungsprojektes „Kategorien und Typologien in den Kulturwissenschaften (Binarität und Skalarität als kulturelle Ordnungsmuster)“ entstanden. Für die individuelle Betreuung sei Ao. Univ. Prof. Dr. Wernfried Hofmeister, Mag. Dr. Bettina Rabelhofer und Ao. Univ. Prof. Mag. Dr. Klaus Rieser gedankt.

² Die Schweizer Minnesänger. Nach der Ausgabe von Karl Bartsch neu bearb. u. hg. v. Max Schiendorfer, Bd. 1: Texte. Tübingen 1990, 281: Steinmar, Lied I, VI, 1-8.

³ Vgl. z. B. den vorurteilsbehafteten Kommentar in Manfred Lemmer (Hg.), 'So wirt es gut und wolgeschmack.' Alte deutsche Kochrezepte. 1350-1600. O. O.1991, 16 f.

⁴ Vgl. besonders Bruno Laurioux, Spices in the Medieval Diet: A New Approach. In: Food & Foodways 1 (1985) 43 f.

über steht aber die geografische Nähe, in welcher der Untersuchungsgegenstand angesiedelt ist, sodass darüber leicht der kritische Abstand, die kulturelle Wende, verloren geht.

Die mittelalterliche Kultur – und damit auch die mittelalterlichen Speisegewohnheiten – wird maßgeblich von religiösen, ständischen und regionalen Werten geprägt; die dadurch bedingte ideelle Pluralität muss bei der Arbeit mit historischen Quellen ständig mitgedacht werden, was – über Oppositionsbildungen hinaus – nach einem skalaren, d. h. einem diese Werte abstufend reflektierenden Interpretationsansatz verlangt. Dieser Zugang wird in der vorliegenden Arbeit in einer einleitenden Grundlagendiskussion auf das Arbeitsthema übertragen. In der Ausarbeitung wird besonderer Wert darauf gelegt, diesen Anforderungen auch gerecht zu werden, da sehr viele Werke der Forschungsliteratur konträre Zugänge bevorzugen. Das führt in Einzelfällen unweigerlich zu fachwissenschaftlich ‚binären‘ Gegensätzen mit den hier präsentierten Forschungsergebnissen. Ich versuche jene in der vorliegenden Studie mit einem praxis- und ergebnisorientierten Ansatz zu überprüfen, wobei ich mich auf eine skalare, auf realen Zahlenwerten basierende Auswertung eines für diese Untersuchung zusammengestellten Korpus an Kochrezepttexten stütze. An die Beschreibung des Korpus und dessen Genese schließt eine ausführliche Definition des Untersuchungsgegenstandes ‚Gewürz‘, der hier im Sinne der mittelalterlichen Küchenpraxis möglichst offen ausgelegt wird; gleichzeitig muss die Grenzsetzung zur Datenerhebung festgelegt werden. Die folgende Diskussion stellt die erarbeiteten *hard facts* den bestehenden Forschungshypothesen gegenüber. Zusätzlich ist der Arbeit ein Anhang beigelegt, in dem die erhobenen Daten tabellarisch aufbereitet sind.

Grundlagen

Kennzeichnend für die Kultur des Mittelalters sind die drei korrelierenden, den Alltag prägenden Lebensbereiche Religion, Standeszugehörigkeit und Regionalität – Aspekte, die also auch im Rahmen einer Diskussion der Würzgewohnheiten, wie sie uns in den Kochrezeptsammlungen überliefert sind, berücksichtigt werden müssen. Als zentraler Angelpunkt gilt hier, dass sich – entgegen verschiedenen älteren Theorien – die Speisekultur des Mittelalters in einem kontinuierlichen Prozess aus den römisch-antiken Ernährungsgewohnheiten entwickelt hat:⁵ Wegen der fast tausendjährigen Kluft zwischen den jüngsten römischen und den ältesten mittelalterlichen Überlieferungen können wir die kulinarischen Entwicklungen aber nur erschließen, da uns, bedingt durch die Überlieferungslücke, die nötige Evidenz fehlt. Schon in den ältesten erhaltenen mittelalterlichen Rezepten, die, wie ein Großteil der Überlieferung, den in der

⁵ Vgl. Lauriou, Spices. 61-66; Helmut Hundsbichler, Nahrung. In: Harry Kühnel (Hg.), Alltag im Spätmittelalter. Graz-Wien-Köln 1984, 205.

Standeshierarchie höher eingestuften Schichten zuzuschreiben sind, wird eine außerordentlich kreative Küche präsentiert, welche bevorzugt Wert auf Geschmacks-, Farb- und Formveränderungen der Grundzutaten legt und den so bedingten Überraschungseffekt – was sich besonders in den sogenannten ‚Schaugerichten‘ manifestiert – als ein zentrales Merkmal beansprucht. Speisen und die darin verkochten Gewürze sind somit eine Form der sozialen Standortbestimmung, ein Repräsentationsmittel, welches nicht nur den Gastgeber gegenüber seinen Gästen, sondern auch den Koch gegenüber seinem Herrn auszeichnet. Man kann ohne Zweifel erkennen, dass Essen den Zweck eines rein lebenserhaltenden Vorganges längst hinter sich gelassen hat und der Unterhaltungswert als gleichberechtigter, wenn nicht gar wichtigerer Faktor gesehen werden muss. Das belegen auch kritische christliche Stimmen, die dieser Entwicklung keine positiven Aspekte abgewinnen können⁶ und einmal mehr zeigen, wie sehr die Speisekultur von religiösen Einflüssen geprägt war. Deshalb muss auch eine in der Forschung lang tradierte These hinterfragt werden: Die optische Veränderung von Fastenspeisen (in z. B. typische Fleischspeisen) wird als ein Mittel zur Erleichterung des Fastengebotes interpretiert.⁷ Bedenkt man die Religiosität des mittelalterlichen Menschen sowie dass ähnliche Verarbeitungsmethoden für alle Arten der Lebensmittel belegt sind, scheint diese Annahme keineswegs haltbar, sondern aus einem neuzeitlich-christlichen Unverständnis entstanden. Omnipräsent, aber ebensowenig haltbar und mittlerweile auch in der Forschung einhellig zurückgewiesen ist die Vermutung, dass Gewürze *en masse* eingesetzt wurden, um den Geschmack verdorbenen oder aus anderem Grund⁸ kaum genießbaren Fleisches zu überdecken: Was demgegenüber realistische Beweggründe für die bevorzugte Verwendung teurer Würzmittel gewesen sein könnten, wird in den folgenden Absätzen besprochen.

Ein zentraler Aspekt, der Hand in Hand mit den oben angesprochenen Änderungen der Grundzutaten in Form, Farbe und Geschmack geht, ist die im Mittelalter gültige medizinische Lehre, welche in allen Bereichen auf antikem und im späten Mittelalter traditionsbedingt auch auf arabischem Wissen aufbaut.

⁶ Siehe einschlägige Stellen bei Bernhard von Clairvaux (vgl. Paul H. Freedman, *Out of the East. Spices and the Medieval Imagination*. New Haven 2008, 151.) oder Berthold von Regensburg [vgl. Christoph Cormeau, *Essen und Trinken in den deutschen Predigten Bertholds von Regensburg*. In: Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff (Hg.), *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit*. Sigmaringen 1987, 77-83].

⁷ Vgl. z. B. Hanna Dose, *Die Geschichte des Kochbuchs*. Das Kochbuch als geschichtliche Quelle. In: Gisela Framke (Red.), *Beruf der Jungfrau: Henriette Davidis und bürgerliches Frauenverständnis im 19. Jahrhundert*. Oberhausen 1990, 66; Trude Ehlert, *Münchener Kochbuchhandschriften aus dem 15. Jahrhundert*. Cgm 349, 384, 467, 725, 811 und Clm 15632. Donauwörth 1999, 183 (in der Folge: *Münchener Kochbuchhandschriften*); Trude Ehlert, *Das Kochbuch des Mittelalters*. Rezepte aus alter Zeit, eingeleitet, erläutert und ausprobiert. Düsseldorf 2000.

⁸ Vgl. Ehlert, *Kochbuch des Mittelalters 14: Gewürze sollen verwendet worden sein, um den Salzgeschmack von Gepökelttem oder eingesalzenem Gemüse zu überdecken*.

In deren Zentrum steht die Annahme, dass das menschliche Wohlbefinden über die Zusammensetzung bzw. die Ausgewogenheit der vier *humores* bestimmt wird; gleichzeitig wird auch der Gesundheitsschutz, das heißt ein dieses Gleichgewicht bewahrendes, vorbeugendes Leben, höher als die Krankenheilung bewertet: Damit ist die Nahrungsaufnahme ein integraler Bestandteil der medizinischen Vorsorge, da über dieses Medium die konstituierenden Säfte nachhaltig und vor allem regelmäßig beeinflusst werden können. Dies wird auch in einem für das Hoch- und Spätmittelalter bedeutenden Werk, dem *Tacuinum sanitatis*, realisiert, in dem die *sex res nonnaturales* und im Laufe der weiteren Entwicklung die Nahrungsmitteldiätetik für den laikalen Gebrauch zentrale Themen sind. Die verschiedenen Textzeugen können zwar inhaltlich divergieren, allen gemein sind aber die rubrikartigen Faktoren ‚Nutzen‘, ‚Schaden‘ und die Anweisungen, wie diesem Schaden, den die einzelnen Stoffe verursachen können, entgegengewirkt werden kann.⁹ Dort finden sich neben dem häufig genannten ‚Gegenmittel‘ Salz vor allem die importierten Würzmittel Pfeffer, Zucker und Zimt.

Eine gleichwertige Rolle neben der Nahrungsaufnahme spielt die olfaktorische Wahrnehmung: Duft wurde im Rahmen medizinischer Heilmethoden angewandt, was nicht zuletzt den medizinischen Einsatz von Gewürzen in Riechgefäßen als ein der Pest vorbeugendes Mittel bedingt. Liest man deutsche religiöse Texte des Hochmittelalters, sind diese voll von geruchsbasierten Assoziationen und Metaphern,¹⁰ die auf den Pflanzen und Gewürzen zugeschriebenen metaphysischen Eigenschaften beruhen. Da es im Zuge der Religionsausübung möglich ist, mit der Hostie den ‚Leib Christi‘ und damit Christi Tugendhaftigkeit zu empfangen, ist es auch möglich mit dem Duft von Gewürzen (und anderen Pflanzen) deren Eigenschaften aufzunehmen. Das Wissen um diese Wirkung war zentraler Bestandteil der mittelalterlichen Kultur und spiegelt sich durchgehend in der ersten deutschsprachigen Enzyklopädie, dem sogenannten ‚Buch der Natur‘ des Konrad von Megenberg, als ein unabdingbares Merkmal verschiedenster Stoffe, Tiere und Pflanzen wider. Konrad ist es auch, der, während er den Aufbau des Magens erklärt, die spätmittelalterliche Vorstellung des Verdauungsablaufs gleich einem intrakorporalen Kochvorgang plakativ darstellt:

Der mag ist der êrst haven, dar inn daz ezzen ge\kocht wirt in dem menschen. der mag nimpt daz rôch ezzen von der sluntrærn und kocht ez in im selber, wie daz sei, daz ez etswie vil geschickt werd in dem mund und in der sluntrærn. der mag hât inwendig vil häutel\vasen reht sam klaineu plätlein an ainem püechlein, dar umb, daz von der selben häutlein hitz daz ezzen dester paz gekocht werd, und auch dar umb, daz daz ezzen dester

⁹ Heinrich Schipperges, *Tacuina sanitatis*. In: *Lexikon des Mittelalters*, CD-ROM. Weimar 2000 (in der Folge: *LexMA*).

¹⁰ Vgl. Helmut W. Klug, *Kräuter in der deutschsprachigen Dichtung des Hochmittelalters. Vorkommen, Anwendung und Wirkung in ausgewählten Texten* (Schriften zur Mediävistik 5) Hamburg 2005, 51-84; für die epische Dichtung 95-98.

*lenger in dem magen beleib; wan wær der mag sleht und glat, sô sliff daz ezzen ê der zeit ze tal und belib ungekocht.*¹¹

Diesen Vorgang kann der Koch mit der Zubereitung der Speisen unterstützen, als er diese in eine möglichst leicht verdauliche, vom Körper weiter ‚verkochbare‘ Form überführt, indem sie, wie zum Beispiel Fleisch, zuerst gekocht, dann gemörsert und schließlich nochmals gebraten und in ihrer Temperierung möglichst an den Speisenden angepasst werden. Letzteres wird über die entsprechende Zugabe von Gewürzen bewerkstelligt. Die breiige Zwischenstufe bietet eine ideale Basis, um die Würzmittel so zuzuführen, dass sie auch die gesamte Speise durchdringen und damit in jedem Bissen wirksam sind. Entsprechende diätetische Hinweise in den Kochrezepten belegen überdies, dass den Verfassern ihre Schlüsselstellung im medizinischen Kreislauf durchaus bewusst war.

Diese Zubereitungsmethoden haben aber noch weitere Vorteile: Durch das Ab- oder eher Zerkochen des Fleisches wird sichergestellt, dass der mikrobielle Verderb des Fleisches, der auch heute noch selbst unter optimalen hygienischen Bedingungen ab dem Zeitpunkt des Schlachtens stattfindet,¹² keine Schäden anrichten kann. Jener Effekt wird durch die Zugabe desinfizierender Würzmittel (Ingwer, Nelken, Pfeffer, Zimt)¹³ sowie durch Säure (Wein und Essig) zusätzlich unterstützt. Denn dass auch in wohlhabenden, mittelalterlichen Haushalten nicht immer mit schlachtfischem Fleisch gearbeitet wurde, zeigt zum Beispiel ein Rezept (Nr. 5.1) der Handschrift A I 1 (Konstanzer Stadtarchiv), in dem die Verarbeitung von altem (zu trockenem?) und daher schwer zu kochendem Fleisch beschrieben wird:

*wiltu och machen, wie alt daz flaisch jemer ist oder vnsödig ist, daz es mit dem ersten wal gesotten si, so nim huncztrak, als gros als ain bon sig, vnd wirf es in den haffen in ainem tüchlin verbunden, so ist es röss gesotten. vnd schut den die suppen ab, die sol man nit essen, vnd daz flaisch belibt süß vnd wol geschmak vnd gesotten.*¹⁴

Dieses Rezept macht auch deutlich, dass sich der Gusto des mittelalterlichen westeuropäischen Menschen deutlich von dem unseren unterscheidet, was auch in den bevorzugt verwendeten Gewürzen evident wird. Möchte man den Geschmack der Speisen der mittelalterlichen Oberschicht beschreiben, böte sich als Vergleich einzig die moderne Küche des Nahen Ostens an, in der noch heute

¹¹ Konrad von Megenberg, Das Buch der Natur. Die erste Naturgeschichte in deutscher Sprache, hg. Franz Pfeiffer. Stuttgart 1861, 32.3-13.

¹² Vgl. Ausgewählte Fragen und Antworten zu verdorbenem Fleisch, FAQ vom 29. November 2005, hg. Bundesinst. f. Risikobewertung: http://www.bfr.bund.de/cm/276/ausgewaehlte_fragen_und_antworten_zu_verdorbenem_fleisch.pdf (letzter Zugriff 28.5.2010).

¹³ Vgl. die entsprechenden Kapitel in Max Wichtl, Teedrogen und Phytopharmaka. Ein Handbuch für die Praxis auf wissenschaftlicher Grundlage, 5. Aufl. Stuttgart 2009.

¹⁴ Trude Ehlert, Die (Koch-)Rezepte der Konstanzer Handschrift A I 1. Edition und Kommentar. In: Ingrid Kühn und Gotthard Lerchner (Hg.), ‚Von wyßheit würt der mensch geert.‘ Festschrift für Manfred Lemmer zum 65. Geburtstag. Frankfurt am Main 1993, 44 (in der Folge: AI1).

vorzugsweise mit vergleichbaren Gewürzen gearbeitet wird.¹⁵ Gleichzeitig muss aber dem Gerücht widersprochen werden, dass sich der Geschmack der mittelalterlichen Speisen aus dem Kontakt mit Arabern im Zuge der Kreuzzüge entwickelt habe.¹⁶ Er ist das Produkt einer kontinuierlichen Entwicklung, da die Gewürze schon seit langem aus medizinischen Rezepten bekannt waren; die arabischen Kontakte sind nur in Bezug auf den Gewürzhandel relevant. Die aus dem langen Transportweg und den Aufschlägen der unzähligen Zwischenhändler resultierenden hohen Preise machen aus den Gewürzen Luxusartikel, die nur von reichen Haushalten angeschafft werden konnten. Daher kann die Verwendung von Gewürzen gleichzeitig als Repräsentationsmittel interpretiert werden, welches sich aber weniger in der mengenmäßigen Verwendung in einzelnen Speisen als in der Art der verwendeten Produkte abzeichnet. So rangiert Safran, bedingt durch die aufwändige Produktion, am oberen Ende dieser Skala, Pfeffer hingegen war – vor allem im Spätmittelalter – ein vergleichsweise billiges und von allen Schichten verwendetes Gewürz; seine Rolle als Zahlungsmittel hat sicher dazu beigetragen. Um auf den Genuss eines außerordentlichen, prestigeträchtigen Gewürzes dennoch nicht verzichten zu müssen, wurden daher mit dem Langen Pfeffer (*Piper longum* L.), dem Malaguettapfeffer (*Aframomum melegueta* K. Schum.) oder dem Kubebenpfeffer (*Piper cubeba* L.) neue Sorten importiert und den Reichsten als entsprechend luxuriöse Produkte angeboten. Ähnliches kann für diverse andere Importgewürze ausgemacht werden. Dazu kommt, dass für reiche Haushalte generell eine größere Auswahl an Gewürzen angenommen werden kann als für weniger begüterte.¹⁷

Eine Behauptung, die sich im Zusammenhang mit der Verwendung von Gewürzen im Mittelalter bis heute hartnäckig hält, ist die Überwürzung der Speisen.¹⁸ Das ergibt sich zum einen aus den großen Mengen, die in historischen Dokumenten wie Abrechnungen, Testamenten oder Zollbelegen überliefert sind. Was dabei aber sehr oft übersehen wird, ist, dass die unterschiedlichen Verbrauchsmöglichkeiten von Gewürzen zum Beispiel auch die Verwendung als Duft- oder Räuchermittel, in der Medizin, als Geschenk oder als Währungseinheit umfassen; zugleich ist nur in sehr wenigen Fällen die genaue Personenanzahl bekannt, für welche die in den Quellen angeführten Mengen gedacht waren.¹⁹ Dass sich der mittelalterliche Geschmackssinn zweifellos von dem heutigen unterscheidet, wurde oben schon gezeigt, schlagkräftige Beweise für exor-

¹⁵ Vgl. auch Freedman, Spices 25; Christopher M. Woolgar, Food and the Middle Ages. In: Journal of Medieval History 36 (2010) 8.

¹⁶ Einzig die Verwendung von Zucker ist diesem Kontakt zuzuschreiben. Bis zu den ersten erhaltenen Rezeptsammlungen hat sich diese Luxuszutat aber schon so durchgesetzt, dass sie in den Rezepten annähernd gleich oft verlangt wird wie das ursprüngliche Süßungsmittel Honig.

¹⁷ Vgl. Laurioux, Spices 52.

¹⁸ Eine umfassende Sammlung aller Vorurteile findet sich in Heidrun Merkle, Tafelfreuden. Eine Geschichte des Genießens. Düsseldorf-Zürich 2001, 89-93.

¹⁹ Vgl. Laurioux, Spices 60.

bitant stark gewürzte Speisen lassen sich aber nur schwer finden: Zum einen ist eine brauchbare Angabe zu den verwendeten Mengen selten, sodass allgemeine Schlussfolgerungen kaum möglich sind, zum anderen legt ein analytisches Herangehen an Rezepte mit Mengenangaben offen, dass auch Speisen mit scheinbar übermäßigen Gewürzmengen durchaus nicht überwürzt sein mussten. Es gibt Rezepte, welche die Herstellung von Speisen beschreiben, die aus diversen (z. B. diätetischen) Gründen entsprechend hochdosiert gewürzt sein mussten und welche ohnehin nicht für den Verzehr in großer Menge gedacht waren: Ein derartiges Beispiel stellen die verschiedenen Rezepte für Lebzelten dar, auf welche weiter unten noch im Detail eingegangen wird. Ein anderes, gewürzintensives Rezept ist *wilpret von eighern* (Rezept Nr. 75 in der Sammlung *Cod. Guelf 16.17 Aug 4°*), das laut Editionscommentar „beachtlich große Mengen an Gewürzen“ benötigt.²⁰

Wiltu machen ein wilpret von eighern, so nim L eigher vnd slach die in einen hafem vnd kloppfe die eigher Vnd wurtze sui abe. Nim III lot ingeber, I lot negelin, II lot zymmin vnd tuo es in eine pfanne mit smaltz vnd ruer es wol. vnd dar noch slach es in ein duoch vnd suit es in eime wasser vnd mache eine bruege vnd wurtze sui wol. vnd die bruege sol swartz sin, vnd daz heisset ein wilpret von eighern.

Um die Gewürzmengen richtig einschätzen zu können, müssen die Angaben in uns heute geläufigere Maße umgerechnet werden: 50 Eier entsprechen ca. 2,5-3 Liter Eimischung, sechs Lot Gewürze etwa 96g.²¹ Eine küchenpraktische Versuchsreihe mit sechs Durchgängen, in denen jeweils ein Ei der Größe M und die entsprechende, auf einer Apothekenwaage ausgewogene Menge an frisch geöffneten Gewürzen (0,96g Ingwer, 0,64g Zimt, 0,32g Nelken) verwendet wurde, zeigte, dass die rohe, ausgiebig verquirlte, lehmbraune Eimasse durch den Ingwer sehr scharf schmeckt. Von den beiden anderen Gewürzen übertönt der Geschmack der Gewürznelken unangenehm jenen des Zimtes. Die Eimasse wird nach den Vorgaben im zweiten Arbeitsschritt wie Rührei in der Pfanne gebraten – der Geschmack der fertigen Speise lässt die beigemengten Gewürze zwar erkennen, kann allgemein aber nur als mild gewürzt mit einer leichten Schärfe am Gaumen beschrieben werden.

Diese Versuchsreihe und weitere Experimente mit größeren Würzmengen sowie unterschiedlichem Fett und somit unterschiedlichen Gartemperaturen stützen meine Annahme, dass gestockte Eimasse weit größere Mengen an Gewürzen als die im Rezept geforderte aufnehmen könnte, bevor eine Überwürzung feststellbar wäre. Zieht man zudem die im Vergleich zu den heute erhältlichen Produkten geringere Qualität und damit Intensität der mittelalterlichen

²⁰ Marianne Honold, Die Kochrezepte des *Cod. Guelf. 16.17. Aug. 4°*, Bl. 102r-118v. In: *Würzburger medizinhistorische Mitteilungen* 19 (2000) 181.

²¹ Für das Volumen eines Eis werden hier ca. 50-60cm³ angenommen, für das Lot wird ein Durchschnittsgewicht von etwa 16g zugrunde gelegt.

Gewürze in Betracht²² und bedenkt man dazu den im vorliegenden Rezept geforderten dritten Arbeitsschritt, in dem die gestockte Eimasse noch gesotten wird, so kann von einer überwürzten Speise wohl kaum mehr die Rede sein. Das Ergebnis des Praxisbeispiels wird zudem durch verschiedene zeitgenössische diätetische Literatur gestützt, die generell und ganz im Sinne der Temperamentelehre vor Überwürzung warnt.²³

Korpus

Habe ich in dieser gerafften, allgemein gehaltenen Einführung versucht, alte Muster, Vor- und Fehlteile aufzugreifen und zu diskutieren, wird im weiteren Verlauf mit dem historischen Material, einer Auswahl der überlieferten Quellentexte, gearbeitet, um die theoretischen Feststellungen der tradierten Praxis gegenüberzustellen und diese Ergebnisse in einem weiteren Schritt auch skalar zu verorten. Bei der Auswahl der einzelnen, bereits edierten Rezeptsammlungen wurde primär darauf geachtet, dass die Anzahl der parallel überlieferten Rezepte möglichst gering ausfällt, um statistische Redundanzen zu vermeiden.²⁴ Ausgehend von den in der Sekundärliteratur präsentierten Forschungsergebnissen²⁵ war die Entstehungszeit der einzelnen Sammlungen ein weiteres Auswahlkriterium: Sie wurden so gewählt, dass sie Basis für einen kontinuierlichen Überblick vom Beginn der mittelalterlichen Kochrezeptüberlieferung bis zum Ende der Epoche sein können. In der folgenden Beschreibung und zeitlichen Einordnung der Rezeptsammlungen wird auch – sofern bekannt – auf den jeweiligen Entstehungskontext und die Verfasser / Sammler der Rezepte Bezug genommen, da dies obligate Informationen für eine weitere Interpretation der Ergebnisse sind.

Mit seiner Entstehungszeit um 1350 ist das *buoch von guoter spise* die älteste überlieferte Rezeptsammlung in deutscher Sprache. Sie ist im sogenannten ‚Hausbuch‘ des Michael de Leone enthalten (auch ‚Würzburger Liederhandschrift‘; München, Bayerische Staatsbibliothek, 2° Cod. ms. 731, fol. 156ra-165vb), der als Protonotar des Bischofs von Würzburg eine einflussreiche Stellung innehatte und somit dem gehobenen Stadtbürgertum zugewiesen werden kann – dies ordnet die überlieferten Rezepte gleichzeitig einer bestimmten Schicht im mittelalterlichen Standesgefüge zu. Aus dem Index der einen

²² Nimmt man an, dass es reine, unveränderte Gewürze sind, die den Konsumenten erreichen, so haben die langen Transportwege ohne Zweifel Einfluss auf die Qualität der Gewürze; vgl. Freedman, Spices 113 f.

²³ Vgl. Dorothee Rippmann, Der Körper im Gleichgewicht: Ernährung und Gesundheit im Mittelalter. In: *Medium Aevum Quotidianum* 52 (2005) 37 f.

²⁴ Selbstverständlich können auch aus der Anzahl der Parallelüberlieferungen kulturhistorisch relevante Schlüsse gezogen werden, für eine Untersuchung zur Verwendung von Gewürzen scheint dies aber zweitrangig.

²⁵ Vgl. Lauriou, Spices 47-51.

erhaltenen Handschrift kann man erschließen, dass die ursprüngliche Sammlung zwei Codices umfasst haben muss und wohl als Wissensspeicher für die Bewohner des frisch gegründeten Familienstammsitzes gedacht war.²⁶ Dies spiegelt (wie auch der übrige Inhalt der Handschrift) das spätmittelalterliche Vertrauen in die Korrelation von spirituellem, körperlichem und wirtschaftlichem Wohlergehen wider: Neben der Rezeptsammlung und ähnlichen hauswirtschaftlichen Texten hat Michael de Leone auch moralisch-didaktische, religiöse, literarische sowie politische Schriften in seine Sammlung aufgenommen. Es wird vermutet, dass er die Kompilation der Handschrift sehr genau überwacht hat. Aus dem Aufbau der Rezeptsammlung geht hervor, dass sie zumindest aus zwei verschiedenen Vorlagen kompiliert worden sein muss: Teil I umfasst den gereimten Prolog, der mit *Diz buoch sagt / von guoter spise / Daz machet / die vnverrihtigen koeche wise* (BvgS 55) beginnt, und 54 Rezepte, wovon die letzten zwei gereimte Rezeptparodien darstellen; dieser Abschnitt wird mit dem Satz *Diz ist ein guot lere von guoter spise* (BvgS 80) beschlossen. Neben diesen offensichtlichen Abgrenzungen lassen sich im zweiten Teil (Rezepte 55-101) vor allem auch inhaltliche Unterschiede festmachen, welche auf unterschiedliche Vorlagen schließen lassen. Die einleitenden Sätze des ersten Teiles heben die didaktischen Absichten des Kompilators explizit hervor, und diese schlagen sich auch in der hohen Dichte sehr detaillierter Angaben (Mengen, Gewürze, Zubereitung, Namen von Gerichten) nieder. Der zweite Abschnitt lässt diese aber vermissen: Die Art der Zutaten und auch die syntaktische Analyse begründen Adamsons Vermutung, der Autor / Kompilator des zweiten Teiles sei ein professioneller Koch im Dienst des Bischofs von Würzburg gewesen.²⁷ Dass uns so genaue Informationen zur Entstehung einer Handschrift erhalten sind, ist durchaus nicht der Regelfall und macht die darin überlieferten Informationen umso wertvoller, weil man sie somit real-, kultur- und sozialhistorisch exakt verorten kann.

Weit weniger präzise gestalten sich die Angaben, die zu den anderen Rezeptsammlungen des Korpus vorhanden sind: Die Handschriften cgm 725²⁸ und cgm 384²⁹ (München, Bayerische Staatsbibliothek) sowie Donaueschingen 793³⁰ (Karlsruhe, Badische Landesbibliothek) beinhalten neben den Kochrezepten (jeweils auf fol. 41r und 139r-142v; fol. 76r-78r und 103v-115v; fol. 27v-28v

²⁶ Michel de Leone erwarb den ‚Löwenhof‘ in Würzburg im Jahre 1432. Die zur Handschrift und zur Rezeptsammlung genannten Daten sind den entsprechenden Abschnitten der sehr detaillierten Arbeit von Melitta Weiss Adamson entnommen: *Daz buoch von guoter spise. The book of good food. A study, edition, and English translation of the oldest German cookbook* (Medium Aevum Quotidianum, Sonderband 9) Krams 2000, 7-25 (in der Folge: BvgS; die Superskripte des mhd. Textes der Edition wurden aufgelöst).

²⁷ Vgl. BvgS 20-24.

²⁸ Münchner Kochbuchhandschriften 194-219 (in der Folge: cgm725I bzw. cgm725II).

²⁹ Münchner Kochbuchhandschriften 111-183 (in der Folge: cgm384I bzw. cgm384II).

³⁰ Berthilde Danner, Alte Kochrezepte aus dem bayrischen Inntal. In: Ostbairische Grenzmarken 12 (1970) 118-128 (in der Folge: Inntal).

und 96r-98r) vorwiegend magisch-religiöse, human- und veterinärmedizinische oder hauswirtschaftliche Schriften. Die 23 Kochrezepte in cgm 725 sind wahrscheinlich im letzten Viertel des 15. Jahrhunderts in Tegernsee kompiliert worden; ähnlich wie für cgm 384 ist die Entstehung in einem Kloster möglich, aber nicht gesichert. Diese Sammlung kann aufgrund der Wasserzeichen auf 1470 datiert werden und beinhaltet 84 Rezepte, ein Besitzvermerk auf fol. 1r lässt die Editor/innen vermuten, dass es sich beim Verfasser der Kochrezepte um einen Arzt oder Apotheker handeln könnte, der diese für den professionellen Gebrauch aufzeichnete; das Fehlen jeglicher diätetischer Informationen in den Texten erklären sie mit dem den Praktiker auszeichnenden Eigenwissen.³¹ Die dritte Handschrift enthält das sogenannte ‚Inntalkochbuch‘, das Ende des 15. oder Anfang des 16. Jahrhunderts in der Gegend von Mühldorf am Inn entstanden sein könnte. Es zeichnet sich durch sehr pointierte Rezepte von fast überwiegend Fastenspeisen aus, was die Editorin auf einen professionellen Koch eines hohen Geistlichen schließen lässt,³² der diese als Gedankenstütze niederschreiben ließ. Für eine fünfte Rezeptsammlung, cgm 15632, fol. 143r-152v³³ (München, Bayerische Staatsbibliothek) können zwar sehr genaue Angaben zur Provenienz der Handschrift gemacht werden, die Entstehung bleibt aber im Dunkeln.³⁴ Die 55 Kochrezepte wurden wahrscheinlich nach 1490 im Kloster Rott am Inn in die (aus überwiegend religiös-didaktischen, lateinischen Texten zusammengesetzte) Handschrift eingetragen. Die beschriebenen Speisen lassen aufgrund der verwendeten Zutaten eine Sammlung in einem Kloster vermuten, verschiedene Widersprüche machen eine genaue Zuordnung aber nicht möglich.³⁵ Die Handschrift A I 1 des Konstanzer Stadtarchivs schlussendlich enthält neben bekannten Legenden und Texten zur geistigen wie moralischen Kontemplation auf neunzehn Seiten Marginalienträge einer Hand aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts.³⁶ Diese umfassen neben chronikalischen Einträgen zum Zeitraum 1450-1466 Kochrezepte sowie Ratschläge zur Lagerhaltung, Küchentipps und medizinisch-diätetische Abhandlungen zu einzelnen Pflanzen. Ehlert leitet aus der Art der Niederschrift und dem Inhalt der Rezepte ab, dass es sich beim Kompilator um einen hauswirtschaftlich interessierten, gebildeten Laien gehandelt haben müsse, der mündlich tradierte Rezepte aus seinem näheren Umfeld niedergeschrieben und diese um von ihm überarbeitete Kapitel aus der zeitgenössischen medizinischen Fachliteratur ergänzt habe. Sie schließt daraus auf ein im Sinne des *buoch von guoter spise* verfasstes Hausbuch, wenngleich auch für einen wesentlich bescheideneren Haushalt.³⁷

³¹ Münchner Kochbuchhandschriften 181 f.

³² Inntal 119a.

³³ Münchner Kochbuchhandschriften 228-293 (in der Folge: cgm15632).

³⁴ Vgl. Münchner Kochbuchhandschriften 230 f.

³⁵ Vgl. ebenda 289.

³⁶ Vgl. AI1, 39 f.

³⁷ Ebenda 53-58.

Definition

Insgesamt umfasst das Korpus somit sechs verschiedene Kochrezeptsammlungen, die in Summe 365 Rezepttexte beinhalten und im Zeitraum von ca. 1350 bis zum Beginn des 16. Jahrhunderts niedergeschrieben wurden. Die Rezepte sollen als Grundlage für eine skalare Auswertung der darin verwendeten Gewürze dienen. Bevor eine derartige Untersuchung konkrete Ergebnisse liefern kann, muss der Begriff ‚Gewürz‘, eine Vokabel der Küchensprache, eindeutig definiert werden, da es je nach Kontext oder Autorenintention sehr unterschiedlich ausgelegt werden kann.³⁸ Als ‚Gewürz‘ gilt für diese Arbeit jede in den Rezepten explizit wie auch implizit genannte Zutat, welche schon durch die Zugabe geringer Mengen den Geschmack oder die Farbe der Grundzutaten verändert. Dies unterscheidet Gewürze von Haupt- und Nebenzutaten, die entweder in größeren Mengen den Grundgeschmack der Speise prägen (z. B. Eier, Fisch- und Fleischsorten, Gemüse) oder aber zugegeben werden, ohne eine grundlegende Geschmacksveränderung zu bewirken (Fett, Mandelmilch, Mehl). Somit schließt die getroffene Definition lokale sowie importierte Würz- und Färbepflanzen, die Süßungsmittel Honig und Zucker, außerdem die Säuerungsmittel Wein und Essig und schließlich das Mineral Salz ein. Trotz dieser ganz im Sinne der mittelalterlichen Küche möglichst offenen Definition gibt es Grauzonen, die unter Hinzuziehung der Primärtexte im Detail ausgeleuchtet werden müssen: Zum einen gilt es, die Zuordnung einzelner Pflanzen zu klären, zum anderen muss aufgeschlüsselt werden, was unter dem Begriff ‚implizit genannte Zutat‘ verstanden wird.

Als Problemfall im Rahmen meiner Klassifikation und im Licht der mittelalterlichen Küche muss vorweg die Gewürzpflanze Zwiebel diskutiert werden.³⁹ Im Lexikon des Mittelalters liest man zur Zwiebel eine ‚diplomatische‘ Stellungnahme, die den Zwiespalt beschreibt: „Im Nahrungskonsum nahm die Z. eine Art Zwischenstellung zw. den Gemüsen und Gewürzen ein“.⁴⁰ Historische Quellen mit hauswirtschaftlichem Inhalt liefern ein vergleichbar zwiespältiges Bild: Im Klosterplan von St. Gallen, der auch das Bepflanzungskonzept der Gärten zeigt, wird die Zwiebel (*cepa*) im Gemüsegarten (*hortus*) aufgeführt und nicht im Kräutergarten (*herbularis*).⁴¹ Ähnliches kann man auch in dem zur etwa gleichen Zeit entstandenen *Hortulus* des Walahfried Strabo beobachten, der den von ihm bewirtschafteten medizinischen

³⁸ Vgl. Jacob und Wilhelm Grimm, Deutsches Wörterbuch (<http://germazope.uni-trier.de/Projects/DWB> – letzter Zugriff 18.5.2010): Suchbegriff: Gewürz. Zur historischen Verwendung vgl. besonders Absatz 2) 2)) ff. und zum modernen Deutsch Absatz 3).

³⁹ Vgl. Wolfgang Franke, Nutzpflanzenkunde. Nutzbare Gewächse der gemäßigten Breiten, Subtropen und Tropen, 2. Aufl. Stuttgart-New York 1981, 199.

⁴⁰ Gerhard Fouquet, Zwiebel. In: LexMA.

⁴¹ St. Gall Monastery Plan, hg. University of Virginia; University of California; University of Vienna (2009): http://www.stgallplan.org/de/plan_notes.html (letzter Zugriff 18.5.2010).

Klostergarten im Detail beschreibt. Auch darin wird die Zwiebel nicht erwähnt.⁴² In zeitgenössischen Inventaren oder Pflanzordnungen wurde eine derartige Trennung von Gewürzen und Gemüsen aber anscheinend nicht vorgenommen, und (Gewürz)Kräuter wie Raute, Salbei oder Liebstöckel werden ohne Unterschied neben Kohl, Mangold und Rüben genannt.⁴³ Man muss also davon ausgehen, dass die moderne, binäre Klassifizierung im Mittelalter kein vorrangiges Ordnungskriterium war, obwohl das Konzept des Würzens in den bearbeiteten Texten klar ersichtlich und als solches auch nie in Frage gestellt wird.

In den im Korpus enthaltenen Kochrezepten spielt die Zwiebel nur eine untergeordnete Rolle,⁴⁴ doch geht aus dem Zubereitungskontext oder der (entsprechend großen) Mengenangabe klar hervor, dass sie unter Berücksichtigung der oben getroffenen Definition nicht unter die Gewürze eingeordnet werden kann, da als Konsequenz andere Zutaten wie Rosinen oder Äpfel, wenn in entsprechender Menge zugegeben, den Geschmack eines Gerichtes auch beeinflussen und so ebenfalls zu den Würzmitteln gezählt werden müssten. Vielmehr stellt die Zwiebel eine Haupt- oder Nebenzutat in Zuspeisen dar, deren Aufgabe die geschmackliche Ergänzung des Hauptgerichtes ist. Dazu dienen meist Füllen oder Saucen. Für die Dokumentation der Verwendung der Zwiebel in einer Sauce – zu einer gefüllten Gans – kann exemplarisch Rezept 26 aus dem *buoch von guoter spise* herangezogen werden:

[...] vnd schele zwiboln vnd snide sie duenne vnd tuo sie denne in einen hafn tuo dar zvo smaltz oder wazzer. vnd laz sie sieden daz sie weich werden, vnd nim denne sur epfele snit die kern her vz als die zwiboln gar sin gesoten wirf die epfele dar zvo daz ez weich belibe vnd tuo denne daz gemalne vnd die epfele vnd die zwiboln alle in ein phannen vnd als die gans gebraten ist so zvo lide sie lege sie in ein schon vaz vnd guez daz condimente dar vber vnd gib sie hin.

Eine eigene Würzanweisung für die Zuspeise bringt das Rezept 14 (eine Zuspeise zu gebackenen Fischen) der Sammlung cgm 725 II:

Item Nym opfel zway tail vnd ain tail zwifel vnd hack es woll durch ein ander vnd Roste es woll jn smalcz, vncz es waich werden, vnd wurcz es woll vnd mach es gelb mit Saffran vnd gews essig dar an. wildw es aber guett machen. So tue ein erbalben hönig daran.

Noch deutlicher als in den im Korpus vorhandenen Texten wird der Eigenwert

⁴² Vgl. dazu auch Hans-Dieter Stoffler, *Der Hortulus des Walahfrid Strabo. Aus dem Kräutergarten des Klosters Reichenau*. 6. Aufl. Stuttgart 2000, 23-32. Ein Fortbestehen dieser im Frühmittelalter gültigen Einteilung bis in das Spätmittelalter kann ohne weiteres angenommen werden, da sie auf antiker Tradition beruht, die bis weit in die Neuzeit gültig war.

⁴³ Rudolph von Fischer-Benzon, *Altdeutsche Gartenflora. Untersuchungen über die Nutzpflanzen des deutschen Mittelalters, ihre Wanderung und ihre Vorgeschichte im klassischen Altertum*. Reprint der Ausgabe Kiel und Leipzig, 1894. Liechtenstein 1998, 181-184.

⁴⁴ Nach Zwiebeln wird in den Rezepten BvgS 16, 26; cgm384I 4, 7; cgm384II 9, 31; cgm725II 13, 14; cgm15632 38, 49 und Inntal 13, 15, 20 verlangt.

der Zwiebel in zwei Rezepten aus Italien, in denen Zwiebeln die Hauptzutat bilden. Beide beschreiben die Zubereitung eines Zwiebelsalates / Zwiebelgemüses.⁴⁵ Auch wenn es also der modernen Klassifizierung widerspricht, muss die Zwiebel im Rahmen dieser Untersuchung für den Zeitraum des Mittelalters als Gemüse- und nicht als Gewürzpflanze betrachtet werden.

Dass der Vorgang des Würzens ein inhärenter Bestandteil der mittelalterlichen Küche ist, wurde oben schon angesprochen: Neben der expliziten Nennung von Gewürzen wird dies auf lexikalischer Ebene vor allem durch die Verwendung eines festgelegten Fachwortschatzes belegt. Wie prägend die Verschriftlichung der spätmittelalterlichen Kochrezepte wirkte, wird wohl am besten aus dem Umstand ersichtlich, dass der Terminus *gewurz* als Kollektiv zu mhd. *wurz* / *würze* zu eben dieser Zeit im Rahmen der Kochrezepte geprägt⁴⁶ und, wie noch zu verifizieren sein wird, gegenüber dem Singular auch eine Bedeutungsverengung erfahren hat. In den Rezeptsammlungen wird mit nachfolgend angeführtem Vokabular implizit auf die Verwendung von Gewürzen hingewiesen: mit den Substantiven *krût*, *gewürz*, *specerey*, *pîment*, *pulver*, *würze* im Rahmen der Nennung von Zutaten und mit den Verben *würzen*, *gewürzen*, *pulvern*, *verwen*, *gilwen* in Form von Handlungsanweisungen. Die detaillierte Aufstellung in Tabelle 1 im Anhang verrät aber weit mehr, als dass das Kollektiv *gewürz* ab der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts *würze* als Bezeichnung für Gewürze in den untersuchten Rezeptsammlungen verdrängt hat. Speziell für das *buoch von guoter spîse* lassen sich in diesem Zusammenhang besondere Feststellungen treffen, welche die vermutete Zweiteilung der Rezeptsammlung noch zusätzlich bekräftigt. Während im ersten, dem Haushalt von Michael de Leone zugeschriebenen Teil der Sammlung in den wenigen vorhandenen Fällen *krût* als Sammelbegriff neben einer überdurchschnittlichen Zahl an expliziten Gewürznennungen (vgl. Tabelle 1) verwendet wird, überwiegt im zweiten Teil die Bezeichnung *würze*. Dies führt im Grimmschen Wörterbuch zur Feststellung, dass die Bezeichnung *krût* in den Kochrezepttexten des Spätmittelalters (neben der Bezeichnung für *Brassica sp.*) bevorzugt für frische, einheimische Würzpflanzen verwendet worden sein soll:

„in dem gegensatz, der unter solchen voraussetzungen zwischen älteren und neueren würzmitteln fühlbar wird, vertieft sich auch die grenzlinie im gebrauch von kraut und gewürz. ersteres tritt mehr für die heimischen pflanzen ein, die man auch im lebenden und blühenden zustand vor augen hat, während gewürz die fremden pflanzen betont, die im getrockneten zustande eingeführt werden.“⁴⁷

⁴⁵ Odilie Redon, Françoise Sabban und Silvano Serventi, Die Kochkunst des Mittelalters. Ihre Geschichte und 150 Rezepte des 14. und 15. Jahrhunderts, wiederentdeckt für Genießer von heute. Frankfurt am Main 1993, 122, Rezept Nr. 26; Robert Maier (Hg.), Liber de coquina. Das Buch der guten Küche. Frankfurt am Main 2005, 110, Rezept Nr. 66.

⁴⁶ Vgl. Grimm, Deutsches Wörterbuch, Gewürz, Abs. 1).

⁴⁷ Grimm, Deutsches Wörterbuch, Gewürz, Abs. 2) 3)) a)).

Die Daten der Korpusanalyse unterstützen diese Annahme aber nur bedingt, denn *krût* wird als Sammelbegriff für Würzmittel einzig in diesem einen Text verwendet,⁴⁸ daneben gibt es zusätzlich nur zwei weitere Belege, welche die oben getroffene Annahme unterstützen würden, nämlich *peterlin krut* (BvgS 8) und *pfeffer krawt* (cgm15632 40). Der Kontext der Belegstellen bietet nur wenig Hilfe, da man die Gerichte sowohl mit frischen, lokal produzierten Würzkräutern hätte zubereiten können als auch mit Importgewürzen; Rezepte des Korpus mit vergleichbaren Grundzutaten bestätigen dies. Über ein Ausschlussverfahren der in den Belegkontexten genannten Würzpflanzen kann man mit hoher Wahrscheinlichkeit sagen, dass der Verfasser Safran (BvgS 36, 46, 47) dem Kollektivbegriff *krût* als nicht zugehörig gesehen hat, was die These des Wörterbuches stützt. Dann wird aber auch Salbei, eine Pflanze der mittelalterlichen Gärten, als eine weitere Zutat neben *krût* in einem Rezept (BvgS 37) genannt.

Die im *Deutschen Wörterbuch* vorgeschlagene Unterscheidung würde also einen Umgang mit den Kochrezepten zwar erleichtern, sie spiegelt sich aber nicht in den Primärtexten und ist somit nicht hinreichend belegt. Ebenso wenig haltbar ist eine Schlussfolgerung, die Adamson anhand der oben im Bezug auf das BvgS genannten und ähnlichen auch von ihr erhobenen Daten trifft:

„Overall the ingredients listed in Part I seem to point to an *older Germanic* cuisine. In particular the locally available foodstuffs [...] are in stark contrast to the ‘fashionable’ new imported foods [...] which dominate Part II of the cookbook.”⁴⁹

Was sie dabei aber vergisst, sind zum einen der soziale Hintergrund, vor dem die Texte jeweils entstanden sind, und zum anderen die unterschiedlichen Intentionen der Verfasser. Der erste Teil ist als Lehrbuch für eine gutbürgerliche Küche gedacht, der zweite spiegelt die Rezepte und Methoden der Küche eines Bischofssitzes wider.

Als historische Information zum Kollektiv *gewürz* liest man im ‚Deutschen Wörterbuch‘:

„die zeit, in der diese [Kollektiv]bildung auftritt, bezeichnet zugleich einen höhepunkt in der einföhrung und auch noch in der werthschätzung ausländischer gewürze.“⁵⁰

Für ein besseres Verständnis der Kochrezepte würde dies also bedeuten, dass diese unbestimmte Zutat automatisch auf die gängigsten Importgewürze – Pfeffer

⁴⁸ Für den Beleg BvgS 13 (*hie von mac man machen mit gvtem krute kuechin oder waz man wil von muose*) ist die Zuordnung zu *krût* (Kraut – im Sinne von Gemüsepflanze) wahrscheinlicher, da die Stelle analog zu anderen Rezeptabschlüssen als Servierempfehlung ‚damit kann man Pasteten an gutem Kraut oder mit beliebigem andern Gemüse machen‘ verstanden werden kann. Adamson (BvgS 94) übersetzt: „With that you can make patties with good herbs, or any mashed dish you want.“

⁴⁹ BvgS 24; meine Hervorhebung. Eine ähnlich irreführende Angabe ist schon bei Grimm, *Deutsches Wörterbuch*, *Gewürz*, Abs. 2) 3)) b)) zu lesen und auch Woolgar, *Food 8* versucht eine – nicht haltbare – volkstümliche Verortung mittelalterlicher Speisen.

⁵⁰ Grimm, *Deutsches Wörterbuch*, *Gewürz*, Abs. 2) 3)) a)).

fer, Ingwer, Nelken, Zimt – bezogen werden könnte. Um die Situation in den Quelltexten darzustellen, wurde wieder auf das schon oben angewandte Ausschlussverfahren zurückgegriffen. In der folgenden Aufzählung werden alphabetisch jene Pflanzen genannt, die in einem zusammengehörigen Arbeitsablauf neben den verschiedenen Varianten impliziter Würzanweisungen (außer *krût* und Färbeanweisungen) als weitere Zutaten eines Rezeptes genannt werden:

- Anis (cgm15632 53a),
- Essig (cgm725II 13; cgm384II 69; Inntal 25),
- Honig (cgm384II 22, 23, 45, 55; cgm15632 28, 29; Inntal 34),
- Ingwer (Inntal 29), Knoblauch (cgm725II 10; cgm384II 23),
- Kümmel (Inntal 31),
- Lorbeer (cgm15632 53a),
- Petersilie (BvgS 7; cgm384II 68; cgm15632 53a; Inntal 22),
- Rainfarn (BvgS 7),
- Safran (AI1 7.2, 8.1; cgm15632 9, 19, 28; Inntal 2, 28, 34, 51),
- Salbei (BvgS 7; cgm384II 68; Inntal 22),
- Salz (BvgS 57, 60, 61, 83, 92; cgm725II 10; cgm384II 68; AI1 7.2, 18.4; cgm15632 52; Inntal 2),
- ‚traget‘ (Inntal 31),
- Wacholderbeeren (cgm725II 10),
- Waldmeister (cgm384II 68).
- Zucker (BvgS 46, 83; cgm725II 10; Inntal 29, 31, 35).

Auf den ersten Blick können bereits mehrere Würzmittel (Essig, Honig, Petersilie, Safran, Salbei, Salz, Zucker) als dem Kollektivbegriff nicht zugehörig eingestuft werden, da sie sehr häufig gemeinsam in Rezepten vorkommen, was die Grimmsche Annahme vollkommen unterstützt. Weitere Bestätigung liefert das Rezept 10 aus cgm725II, in dem verhältnismäßig genaue Würzanweisungen gegeben werden: [...] *vnd knoblach vnd zwcker vnd wachallter per, jngwer vnd naglein vnd ander guett gewürcz*. Die Importgewürze werden hier als eine eigene mit Konjunktionen verbundene Gruppe deutlich von den anderen Gewürzen abgegrenzt. Die gehäufte Nennung von Safran widerspricht der getroffenen Feststellung keineswegs, sondern lässt sich daraus erklären, dass dessen Zweck nicht die geschmackliche, sondern die farbliche Veränderung der Speisen war, wie auch die Belegstellen zu den Färbeanweisungen zeigen:

- cgm725II 14: *mac es gelb mit Saffran*;
- AI1 7.1: *mac daz gel mit safran und mit wrzen*;
- cgm15632 5: *und gilbs mit saffran*, 39: *vnd gilb daz mit saffran*;
- Inntal 34: *vnd verbs mit saffran vnd mit gewürtz vnd ein wenig honig*.

Eine Füllung des Kollektivbegriffes *gewürz* kann aber trotz aller positiven Belege nicht ohne zusätzliche Einschränkungen erfolgen: Es muss dabei zumindest der Entstehungshintergrund des Rezeptes berücksichtigt werden, denn in derartigen Fällen bestimmt der Stand die Gewürzqualität und -sorte. Der Rezeptautor überlässt es also dem Wissen des Rezipienten, die richtige Wahl zu treffen.

Neben den impliziten Würzanweisungen, die über das Wortfeld *wurz / würze* transportiert werden, findet sich in den Rezepttexten noch ein weiteres Würz- und Bindemittel (cgm384II 19, 60, 20; cgm725II 12, 17; cgm15362 10, 42, 46; Inntal 37,38), das in der bisherigen Forschung weniger als solches, denn als eigenständige Speise behandelt worden ist. Die zahlreichen, sehr oft in Arzneibüchern überlieferten Rezepte haben aufgrund der erforderlichen Zutaten immer für Erstaunen gesorgt und sind wahrscheinlich mitverantwortlich dafür, dass die mittelalterliche Küche oft unreflektiert als überwürzt dargestellt wird. Das Textkorpus enthält in der Sammlung cgm725I ein Rezept (Nr. 2), das derartige Reaktionen verständlich erscheinen lässt:

Wiltu guot letzelten machen, So nym einen guten tayg gemacht mit guttemm lauterem honig vnnd dar nach Ingwer stupp, nagel, muoscat, muscatpluod, zimatrinten, anes yecz nach seiner wag. Vnnd darnach nim For motill wurtzen, Naterwurtz, peren wurtz, veldkümel vnnd petersil samen, vnnd soll dy pulueren vnd als miteinander legen In ein guten geprannten wein. Vnnd soll darin ligen ein tag vnnd ein nacht. Darnach gewißt man es gar in den tayg vnnd soll den tayg wol knetten vnnd soll dann machen letzelten Als mann wil das prot pachen.

Ich nehme hier also Bezug auf den Zelten, Lebzelten oder Lebkuchen: Im Mittelalter bezeichnet der Begriff *zälte* diverses flaches Backwerk, das zum Beispiel als *pfann(en)zelte* (ein palatschinkenartiges Backwerk), *pfersichzelte*, *hagebuttenzelte*, *quittenzelte* (div. Arten von Fruchtlatwerge) oder *lebzelte*, *leckuchen* (gewürztes Honiggebäck) bekannt war.⁵¹ In der modernen Küche werden diese, wenn überhaupt, meist nur als Zutaten für Süßspeisen verwendet; im Mittelalter war der Gebrauch weit differenzierter, die Zelten sind nicht, wie so oft fälschlich dargestellt, als Süß- oder Feingebäck zu verstehen,⁵² sondern primär als ein medizinisches Produkt, das nur in sehr kleinen Mengen konsumiert wurde. Honig hat sich als konservierendes und wohlschmeckendes Vehikel für derartige Mischungen bewährt, Mehl – in diesem Rezept nicht extra angeführt, sondern vermutlich in *tayg* mitgedacht – gibt dem Teig die nötige Festigkeit und die Zutaten können je nach den verwendeten *Simplicia* oder je nach intendierter Heilanwendung bis hin zur Mischung einer allgemein wirksamen Arznei aufeinander abgestimmt werden – weshalb das oben dargestellte Rezept auch zusammenfassend schließt: *Jst gar güet vnd nuotz zw vil dingen vnnd für manigerlay presten.*⁵³ Die vorliegende Überlieferung dieses Rezepts, sozusagen

⁵¹ Vgl. die entsprechenden Einträge bei Sabine Bunsmann-Hopf, Zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit. Ein fachkundliches Wörterbuch (Würzburger medizinhistorische Forschungen 80) Würzburg 2003.

⁵² Vgl. Helmut Hundsichler, Gebäck. In: LexMA; Ehlert, Kochbuch 14; Hans Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden. Mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache. München 1970, 142 f. Auch die Verwendung als Würzmittel fällt in den Bereich der medizinischen Anwendung.

⁵³ Der Editionscommentar zu diesem Rezept bietet weder klare noch nachvollziehbare

zwischen Arzneibuch und Kochrezeptsammlung, zeigt deutlich den im Spätmittelalter beginnenden Wandel. Finden sich in den ältesten überlieferten Kochrezeptsammlungen noch keine Lebkuchenrezepte, so enthält das Kochbuch der Sabina Welserin (ca. 1533), derer drei und Ende des 16. Jahrhunderts entwickeln sich eigene Sammlungen, die ‚Confect-Büchlein‘, die ausschließlich derartiges Rezeptgut transportieren.⁵⁴

Nach *pfefferbrot*, einer weiteren Unterart der Zelten, wird in den vorliegenden Sammlungen zwar nie verlangt, doch führt das ‚Inntalkochbuch‘ in zwei Rezepten (17,18) ein ähnliches Gewürz, und so heißt es in letzterem: *slachs mit einem pfeffer durch*. Diese Zutat, im Korpus vom Gewürz Pfeffer durch den unbestimmten Artikel zu unterscheiden, ist eine überwiegend aus Pfeffer, aber auch anderen Gewürzen bereitete Würzsauce,⁵⁵ die bevorzugt zu verschiedenen Fleischsorten gereicht wird. Dass diese Sauce aber auch ohne das gleichnamige Gewürz auskommt und der Name wohl von der dunklen Farbe abzuleiten ist, zeigt Rezept 43 des ‚Inntalkochbuches‘:

Ein gar guten pfeffer zu vischen[:] Nim lötig weinper vnd ein swarcze gepäte sniten prots vnd nim 1/2 lb weinper vnd stos prot vnd weinper miteinander vnd slachs mit dem pesten wein durch vnd darzu gucz gewurcz: mustat, nagell, zucker, zymatrintten.

Die Verwendung als würzendes Bindemittel ist innerhalb des Korpus ausschließlich im ‚Inntalkochbuch‘ belegt und scheint gerade im Rahmen dieser kurzen, notizähnlichen Rezepte besonders interessant, da es Einblick in die Arbeitsabläufe einer mittelalterlichen, herrschaftlichen Großküche erlaubt.

Nachdem die Definition des Begriffes ‚Gewürz‘, wie sie hier verwendet wird, im Detail erläutert worden ist, kann der Umfang der Datensammlung bestimmt werden. In die Auswertung werden alle explizit genannten Würzmittel aller in den Quellentexten vorhandenen Rezepte aufgenommen (das schließt z. B. Ratschläge zur Lagerhaltung und die wenigen Parallelüberlieferungen ein). Daneben werden auch implizite Würzanweisungen registriert, unter welchen auch die kombinierten Würz- und Bindemittel Zelten und Pfeffer gezählt werden. Jeder Beleg sowie redundante Nennungen (z. B. *verbs mit saffran*, Inntal 34) werden pro Rezept nur einmal gezählt, auch wenn dieses die Zubereitung mehrerer Gerichte beschreiben sollte. Die weite Definition von ‚Gewürz‘ und die eben festgelegten Kriterien können Unterschiede zu bereits vorhandenen Zäh-

Informationen (vgl. Münchner Kochbuchhandschriften 211-213).

⁵⁴ Vgl. Hans und Heidi Zotter, Wohl bekomm’s! Alte Bücher übers Kochen und Essen. Katalog zur Ausstellung an der Universitätsbibliothek Graz vom 10. - 22. Dezember 1979. Graz 1979, 13 f.

⁵⁵ Die Bezeichnung ‚Brühe‘ bei Bunsmann-Hopf, Sprache 28 ist irreführend, da dies eine dünnflüssige Konsistenz klarer Suppen impliziert, die der ‚Pfeffer‘ des Mittelalters nicht gehabt haben kann (vgl. die Anweisung zum Eindicken im Rezeptbeispiel und in diversen anderen Rezepten).

lungen⁵⁶ mit sich bringen, da diese meist reine Frequenzanalysen der Gewürz-(pflanzen)namen ohne Einbeziehung impliziter Würzanweisungen und ohne Berücksichtigung des Kontextes darstellen. Die detaillierten Zahlen zur Rezeptauswertung sind im Anhang in einer alphabetischen Liste und sechs weiteren Tabellen, welche die Gewürzverteilung nach Zahl der Nennung für jede Rezeptsammlung einzeln auflisten, sowie in einem Balkendiagramm (geordnet nach Zahl der Nennung) für das gesamte Korpus dargestellt.

Auswertung

Im Überblick bietet die Auszählung der Würzanweisungen nur wenige Überraschungen, sondern bestätigt den Eindruck, dass die Rezepte handwerkliche Arbeitsnotizen von Fachkundigen für Fachkundige darstellen, die allfällige Lücken aus dem eigenen praktischen Wissen heraus ergänzen, was gerade bei fehlenden oder impliziten Würzanweisungen viel Spielraum für individuelle, ganz auf den/die Speisenden abgestimmte Zubereitung lässt. Knapp 10% der Rezepte kommen überhaupt ohne Würzanweisungen aus, in ca. 40% der Rezepte (knapp 20% der Summe der Würzanweisungen, vgl. Tabelle 2 und Diagramme 1 und 2) wird nur implizit nach Gewürzen verlangt. Aus der tabellarischen Aufstellung wird auch ersichtlich, dass eine diachrone Auswertung, wie sie zum Beispiel Laurioux vornimmt,⁵⁷ mit den in das Korpus aufgenommenen Texten nicht möglich ist, da keine diachrone Entwicklung feststellbar ist. Der Entstehungshintergrund der einzelnen Sammlungen wird vor allem bei den Süßungsmitteln Honig (7,64%, vierthäufigstes Gewürz in 15,62% der Rezepte) und Zucker (5,36%, siebthäufigstes Gewürz in ca. 11% der Rezepte) evident, wo in jenen Sammlungen, die Klöstern (cgm 384, 15632) oder etwas weniger wohlhabenden Haushalten (A I 1) zugeschrieben werden, bevorzugt Rezepte verzeichnet sind, die auf Honig zum Süßen von Gerichten zurückgreifen – vielleicht, weil dieser ohnehin vor Ort produziert wurde. Demgegenüber wird in Sammlungen, bei denen man darauf schließen kann, dass in den (reichen) Haushalten, für die sie bestimmt waren, ein Großteil der Zutaten zugekauft wurde, (BvgS, Inntal) öfter nach Zucker als nach Honig verlangt. Besonders auffällig ist dies im BvgS, das aufgrund des didaktischen Ansatzes in der Frequenz der Würzanweisungen ohnehin eine Ausnahme darstellt und in dem im ersten Teil mehr Honig als Zucker (8:5) und im zweiten mehr Zucker als Honig (11:3) gefordert wird; in der Gesamtzählung überwiegt der Zucker (vgl. Tabelle 4).

Auffallend ist jedenfalls, dass Safran (5,36%, sechsthäufigstes Gewürz in 10,96% der Rezepte) in Bezug auf das Gesamtkorpus noch vor Pfeffer (4,96%,

⁵⁶ Vgl. z. B. Liber de coquina 17; Trude Ehlert, Regionalität und nachbarlicher Einfluß in der deutschen Rezeptliteratur des ausgehenden Mittelalters. In: Hans-Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann und Alois Wierlacher (Hg.), Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin 1997, 142 f.; BvgS. 23.

⁵⁷ Laurioux, Spices 47-51.

achthäufigstes Gewürz in 10,14% der Rezepte) rangiert, was durch mehrere Faktoren bedingt ist: Nach Safran wird im BvgS sehr häufig, aber dennoch weniger oft als nach Pfeffer verlangt (18:26); Pfeffer ist aber in den übrigen Rezeptsammlungen sehr selten explizit genannt (Weder cgm 725, 15632, AI1 noch Inntal führen Pfeffer an; vgl. Tabellen 6-9), da in diesen implizite Würzanweisungen generell überwiegen. Diese können aber durchaus auch Pfeffer einschließen, und somit ist ein verminderter Gebrauch in diesen Sammlungen nicht anzunehmen. Die häufige Forderung nach Safran untermauert meine einführende Darstellung zum Färben der Speisen. Das wird zusätzlich durch die indirekten Färbearweisungen (3,22%, zehnthäufigste Nennung in 6,58% der Rezepte) unterstrichen. Hier sticht die Sammlung cgm384II heraus, in der in 22 Rezepten (31,89%) direkt oder indirekt eine farbliche Veränderung der Gerichte gefordert wird. Könnte man die implizit geforderten Gewürze nicht zu den Importgewürzen (absteigend nach Frequenz: Safran, Zucker, Pfeffer, Ingwer, Nelken, Zimt, Galgant) zählen, würde das dem in der Sekundärliteratur gebotenen Bild völlig widersprechen: So kann man aber errechnen, dass diese für mehr als die Hälfte aller Gerichte verlangt werden. Über die Zahlen hinaus können meine Erhebungen durch jene Informationen bestehende Unsicherheiten in Bezug auf die lokal erzeugten Gewürze aufklären.⁵⁸ Die deutlich erkennbare geringe Frequenz dieser Würzmittel wird vor allem von Trude Ehlert in Frage gestellt,⁵⁹ allerdings ohne ihre Argumente empirisch zu untermauern. Bis auf Petersilie (4,42%, neunthäufigstes Gewürz in 9,04% der Rezepte), Salbei, Anis, Knoblauch und Kümmel (1,34% aller Gewürznennungen in 2,74% der Rezepte), nach denen öfters verlangt wird, sind lokal produzierte Gewürzpflanzen nur in einigen wenigen Rezepten genannt. Bei den oben genannten Gewürzen handelt es sich bis auf den Kümmel ausschließlich um Pflanzen, die im Mittelmeerraum heimisch sind und im Mittelalter (wie auch noch heute) nur in Kultur produziert werden – diese Beobachtung stützt die eingangs dargelegte These einer kontinuierlichen Entwicklung der westeuropäischen Speisekultur. Somit wurde nicht nur die Verwendung der in der Antike bekannten Importgewürze tradiert, sondern auch jene der mediterranen Würzpflanzen. Die Annahmen, dass einheimische Gewürze in den Kochrezepten zwar verwendet, aber ob ihrer Bekanntheit einfach nicht genannt werden, und die Annahme, dass vor allem die ländliche Bevölkerung heimische Gewürze verwendet hätte, sind nur Hypothesen, die bis dato noch nicht mit historischen Quellen belegt werden konnten.

Bemerkenswert ist auch, dass das Würzmittel Salz (gezählt wurden direkte Nennungen sowie entsprechende verbale Würzanweisungen) mit 8,85%

⁵⁸ Es wird hier eine bewusste ‚binäre‘ Unterscheidung zwischen heimischen / einheimischen Pflanzen, die auch in Wildform vorkommen können, und jenen getroffen, die nur in Kultur produziert werden können. Als entsprechend falsch müssen die Angaben in Ehlert, Kochbuch 13 f. gewertet werden.

⁵⁹ Vgl. Trude Ehlert, Das Reichenauer Kochbuch aus der Badischen Landesbibliothek. Edition und Kommentar. In: *Mediaevistik* 9 (1996) 184 f.

der Gewürznennungen in 18,08% der Rezepte genannt wird und somit an dritter Stelle aller Gewürze liegt, gleich nach den impliziten Würzaufforderungen und nach dem Säuerungsmittel Wein. Im BvgS und in der Sammlung AI1 führt Salz die Wertungsliste (vgl. Tabellen 4 und 8) sogar an. Eine Analyse der Forschungsliteratur zeigt eine generelle Unsicherheit in Bezug auf den Umgang mit diesem Gewürz auf. Dass Salz als ein sehr wirkungsvolles Konservierungsmittel⁶⁰ von allen Bevölkerungsschichten in großen Mengen verwendet worden sein muss, ist offensichtlich. Weniger klar ist, wie und ob sich das auch in den Kochrezepten niedergeschlagen hat. Die Unsicherheit wird noch durch den formelhaften Rezeptschluss *und versaltz es niht*, der scheinbar willkürlich an Rezepte pikanter wie auch süßer Speisen angefügt wird, vergrößert. Trude Ehlert fasst ihren Eindruck in Bezug auf das Würzen von Fleisch- und Fischspeisen so zusammen:

„Daß der Grundgeschmack dabei tendenziell salzig sein sollte, muß auch dann angenommen werden, wenn Salz nicht ausdrücklich erwähnt wird; Salz bildete einen so selbstverständlichen Bestandteil der Würze, daß am Schluß vieler Rezepte ausdrücklich vor dem Versalzen gewarnt wird.“⁶¹

Wiswe deutet diese Eigenart aus volkskundlicher Sicht:

„Wo der Schwerpunkt der Ernährung in der Fleischkost liegt, wird gern stark gewürzt, wo Pflanzenkost bevorzugt wird, wird stark gesalzen. Im Hinblick auf den starken Fleischverbrauch im Mittelalter ist es deshalb verständlich, daß die alten deutschen Kochbücher recht oft vor Versalzen warnen, nicht aber vor Überwürzen.“⁶²

Was für die uns erhaltenen Rezeptsammlungen von vornherein ausgeschlossen werden kann,⁶³ ist, dass die häufige Verwendung von gepökeltem Fleisch oder eingesalzenem Fisch und Gemüse der Grund ist, weshalb so oft vor dem Versalzen gewarnt wird.⁶⁴ Die Haushalte, für welche die Rezepte konzipiert sind, hatten entweder durch Hausschlachtungen oder über Fleischhauer immer Zugang zu Frischfleisch.⁶⁵ Dies wird auch durch die aus dem Korpus erhobenen

⁶⁰ Die Feststellung im LexMA (Jean-Claude Hocquet, Salz), dass Salz als Konservierungsmittel die Austrocknung von Lebensmitteln verhindere, ist falsch. Genau das Gegenteil ist der Fall.

⁶¹ Ehlert, Regionalität 144.

⁶² Wiswe, Kulturgeschichte 118.

⁶³ Vgl. z. B. Johanna Maria van Winter, Kochen und Essen im Mittelalter. In: Bernd Herrmann (Hg.), Mensch und Umwelt im Mittelalter. Frankfurt am Main 1989, 93; Phyllis Pray Bober, Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy. Chicago 1999, 242, die diese These zurückweisen.

⁶⁴ Diese Vermutung wird mehrfach von Trude Ehlert geäußert. Vgl. dies., „Nehmet ein junges Hun, ertrænckets mit Essig“. Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja von Ertzdorff (Hg.), Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Sigmaringen 1987, 263, Anm. 11; dies., Kochbuch 14.

⁶⁵ Vgl. dazu besonders die Kochrezeptsammlung des Ulrich Schwarz (Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel, Cod. Guelf. 226 Extr., fol. 65r-141v), in der, wenn das Salzen

Daten bestätigt: Nach Salz wird in 66 Rezepten verlangt, davon wird das Gewürz 29 Mal explizit genannt, mit der Schlussformel oder einer vergleichbaren verbalen Anweisung wird 37 Mal aufgefodert, mit Salz zu würzen; in 51 der Fälle handelt es sich um pikante Speisen, 12 Mal werden Süßspeisen gesalzen und in drei Fällen kann dies nicht näher bestimmt werden, da es sich um ein Scherzrezept oder um einen Küchentipp handelt. Aus den im BvgS genannten Hauptzutaten wird auch ersichtlich, dass Salz in Fleischspeisen nur in Kombination mit Frischfleisch genannt wird, sei es mit Rindfleisch (Rezept 41), Geflügel (23, 28), das kostengünstig als ‚lebendiger Vorrat‘ gehalten werden konnte, mit frischem (18,19) oder getrocknetem (20, 38) Fisch oder mit Gemüse (31, 33). Die Verwendung von einer Prise Salz in Süßspeisen bzw. etwas Zucker für pikante Gerichte ist auch in der modernen Küche durchaus üblich, da die Zugabe eines dieser beiden Würzmittel das andere im Geschmack etwas verstärkt und jene Würzweise generell das Aroma von Speisen abrunden und voller machen kann – nicht umsonst wird heute häufig vor ‚verstecktem Zucker‘ oder ‚verstecktem Salz‘, welches aus gerade diesem Grund zugesetzt wird, in vielen Nahrungsmitteln und Fertiggerichten gewarnt.

Für den formelhaften Rezeptschluss gibt es eine Erklärung, die mit den einleitend zusammengefassten Grundlagen einhergeht: Für den mittelalterlichen Menschen war ein harmonischer geistiger wie körperlicher Zustand das höchste zu erreichende Ziel.⁶⁶ Bei der Zubereitung der Speisen hatte der Koch dafür zu sorgen, dass diese entsprechend temperiert waren. Die Mahnung (Erinnerung?) am Ende des Rezeptes oder am Ende eines Arbeitsschrittes (*versaltz es niht, wuertz es wol, bülfer es, ein zucker dor vf etc.*) verfolgt genau diesen Zweck: ‚Gehe sparsam mit Salz um! Passe die Menge der Gewürze entsprechend an! Würze es! Streue Zucker darüber!‘ Nicht zuletzt hat das Bestreuen mit Zucker oder Gewürzen aber auch einen optischen Effekt, und eine generelle Warnung vor dem Versalzen ist bei diesem intensiven Gewürz sicher von Vorteil, da ein zu intensiver Salzgeschmack seit jeher nur mehr sehr schwer in einer Speise zu neutralisieren war.

Ausblick

Die skalare, nicht vorschnell auf binäre Faktoren zugespitzte Auswertung des Datenmaterials konnte grundlegende Forschungshypothesen bestätigen, andererseits wurde mit den präsentierten Zahlen eine Reihe von Vorurteilen stichhaltig

erwähnt wird, explizit darauf hingewiesen wird, ja ausreichend zu salzen (Rezept 1, 7, 17, 19, 31, 41, 52, 59): *vergib das saltz nicht*. Vor dem Versalzen wird dagegen nur in fünf Rezepten (12, 14, 18, 34, 136) gewarnt. Die Rezepte sind ediert in: Gerhard Fouquet (Hg.), ‚Goldene Speisen in den Maien‘. Das Kochbuch des Augsburger Zunftbürgermeisters Ulrich Schwarz (+1478) (Sachüberlieferung und Geschichte 30) St. Katharinen 2000.

⁶⁶ Vgl. Hundsbichler, Nahrung 206; auch die Anweisungen des *Tacuinum sanitatis* zielen darauf ab.

widerlegt. Trotzdem kann die vorliegende Arbeit schon allein wegen ihres eingeschränkten Korpus nur exemplarischen Charakter haben. Als zukünftige Aufgabe muss eine entsprechende Bearbeitung des gesamten vorhandenen Quellenmaterials, also aller überlieferten deutschsprachigen Kochrezepte,⁶⁷ angestrebt werden. Erst auf Basis dieser Daten können generische Aussagen getroffen werden.

In der Arbeit wurde mehrfach die kontinuierliche Entwicklung der Speisekultur aus der Antike angesprochen. Dieser Entwicklungsprozess macht natürlich auch am Umbruch zur Neuzeit nicht halt, und dabei ist als ein wesentlicher Aspekt der Wandel im Geschmack der Speisen zu berücksichtigen, der mit einer verstärkten Verwendung von einheimischen und lokal produzierten Gewürzen bzw. einem Rückgang in der Verwendung von Importgewürzen einhergeht: Eine vergleichende Beschäftigung mit den frühneuzeitlichen Kochrezepten kann daher ohne Zweifel zusätzliche weit reichende Aufschlüsse liefern.

⁶⁷ Damit die Quelltexte in entsprechender Form zugänglich sind, ist natürlich eine adäquate Edition der Rezepte eine Vorbedingung.

Anhang

Tabelle 1: Vokabular der impliziten Würzanweisung mit Rezeptsammlung nach Entstehungszeit und mit Rezeptnummer.

Mhdt.	BvgS	cgm384 I	cgm384 II	cgm725 I	cgm725 II	AI1	cgm15632	Inntalkb.
würze	6,7,51,57,5 9,60,61,63, 79,82,83,8 8,90,93					7.2		
Würzen	92,95				13,14,17, 18	1.3,13. 2, 13.3,1 8.4	43,46	
Gewürz	56,96	9,11,13	2, 3, 25, 31, 37, 46, 50, 51,53		7,10,15		8, 9, 15, 16, 19, 20, 28, 29, 37, 39, 43, 53a;	3,7,13, 19, 22, 23, 24,25, 27, 28,29,30, 31, 32, 33, 34, 35,38, 51, 53, 55
gewürzen (bewürtz, gewürtz, gewürtzt)	96	10,11	1,4,8,10,11 ,12,15,16,1 7,18,21,22, 23,27,28,2 9,32,33,38, 45,48,54,5 5,56,62,63, 64,65,66,6 8,69				1,2,5,14,50a, 52	2
pulver						8.1,9.1	12	5
pulvern						9.1,18. 2		
specerey				1,2				
krút	9,13?,36,3 7,45,46,47							
phëffer								17,18
gestupp								36
verwen (färbs, befärben, gefärbt)			4, 8, 11, 16, 18, 21, 28, 37, 38, 48, 56, 62, 66, 68, 69					34
gilwen (mac ez gelb, gilbs, gilbt)			14			7.1	5, 8, 39, 52, 50a	

Tabelle 2: Skalare Auswertung und prozentuale Darstellung der Gewürze in alphabetischer Ordnung

Gewürze	BvgS	cgm384 I	cgm384 II	cgm725 I	cgm725 II	cgm15632	AI1	Inntal	Summe
ampfer		1							1
aniz	9	1			1	2			13
bärißkorn			1						1
bërwurz				1					1
bier	1								1
boretsch		1	1						2
brûnwurz			1						1
ezzich	13	3	19		4	8	3	5	55
galgan	4								4
holderbere							1		1
holunter			1		1				2
honec	13	5	12	1	4	9	4	9	57
hopfe	1								1
hûswurz						1			1
ingewër	12	1	2	1	2	1		4	23
isôpe		1							1
knobelouch	4	1	4		1				10
krût	7	1				1			9
kumin	7				1	1		1	10
lôrber	1					1			2
louch	1								1
lûbestecke	1								1
minze	3	1							4
muscât	1			2				1	4
nâterwurz				1					1
negellîn	2			1	1	1		3	8
pêterlîn	9	5	8	1		6	1	3	33
phëffer	26		9			2			37
phëfferkrût						1			1
polei	1								1
quëckolter			1		1				2
rëbeloup		1							1
rein-vane	1								1
röse	1								1
saffrân	18	1	5		2		6	8	40
salveie	10	3			1	1	1	2	18
salz	36	1	5	1	2	5	13	3	66
sëñif	1	2				2		1	6
varwe			17			5		2	24
vëlt-kümel				1					1
vîol	4								4
walhisch kumin					1				1
wîn	16	6	21		6	15	8	16	88
würze	20	5	47		12	24	9	29	146
zinemîn	1	1	1	1		1		2	7
zucker	16		5		3	4		12	40

Tabelle 3: Skalare Auswertung der Würzanweisung in absteigender Ordnung nach Gesamtnennung mit prozentualer Angabe der Verteilung innerhalb der Gewürznennungen (insgesamt 746) und mit prozentualer Verteilung auf die Rezepte

Gewürze	BvgS	cgm384 I	cgm384 II	cgm725 I	cgm725 II	cgm15632	AI1	Inntal	Summe	% Würzreferenz	% Rezept
würze	20	5	47		12	24	9	29	146	19,57	40
wîn	16	6	21		6	15	8	16	88	11,8	24,11
salz	36	1	5	1	2	5	13	3	66	8,85	18,08
honec	13	5	12	1	4	9	4	9	57	7,64	15,62
ezzich	13	3	19		4	8	3	5	55	7,37	15,07
saffrân	18	1	5		2		6	8	40	5,36	10,96
zucker	16		5		3	4		12	40	5,36	10,96
phëffer	26		9			2			37	4,96	10,14
pêterlîn	9	5	8	1		6	1	3	33	4,42	9,04
varwe			17			5		2	24	3,22	6,58
îngewër	12	1	2	1	2	1		4	23	3,08	6,3
salveie	10	3			1	1	1	2	18	2,41	4,93
anîz	9	1			1	2			13	1,74	3,56
knobelouch	4	1	4		1				10	1,34	2,74
kumin	7				1	1		1	10	1,34	2,74
krût	7	1				1			9	1,21	2,47
negellîn	2			1	1	1		3	8	1,07	2,19
zinemîn	1	1	1	1		1		2	7	0,94	1,92
sênif	1	2				2		1	6	0,8	1,64
galgan	4								4	0,54	1,1
minze	3	1							4	0,54	1,1
muscât	1			2				1	4	0,54	1,1
viol	4								4	0,54	1,1
boretsch		1	1						2	0,27	0,55
holunter			1		1				2	0,27	0,55
lôrber	1					1			2	0,27	0,55
quëckolter			1		1				2	0,27	0,55
ampfer		1							1	0,13	0,27
bärißkorn			1						1	0,13	0,27
bërwurz				1					1	0,13	0,27
bier	1								1	0,13	0,27
brûnwurz			1						1	0,13	0,27
holderbere							1		1	0,13	0,27
hopfe	1								1	0,13	0,27
hûswurz						1			1	0,13	0,27
isôpe		1							1	0,13	0,27
louch	1								1	0,13	0,27
lûbestecke	1								1	0,13	0,27
nâterwurz				1					1	0,13	0,27
phëfferkrût						1			1	0,13	0,27
polei	1								1	0,13	0,27
rëbeloup		1							1	0,13	0,27
rein-vane	1								1	0,13	0,27
rôse	1								1	0,13	0,27
vëlt-kûmel				1					1	0,13	0,27
walhisch kumin					1				1	0,13	0,27
kein Gewürz	4		3		1	11	8	8	35		9,59

Diagramm 1: Auswahl aus der skalaren Auswertung der Gewürznennungen nach Gesamtzahl der Nennungen in absteigender Reihenfolge

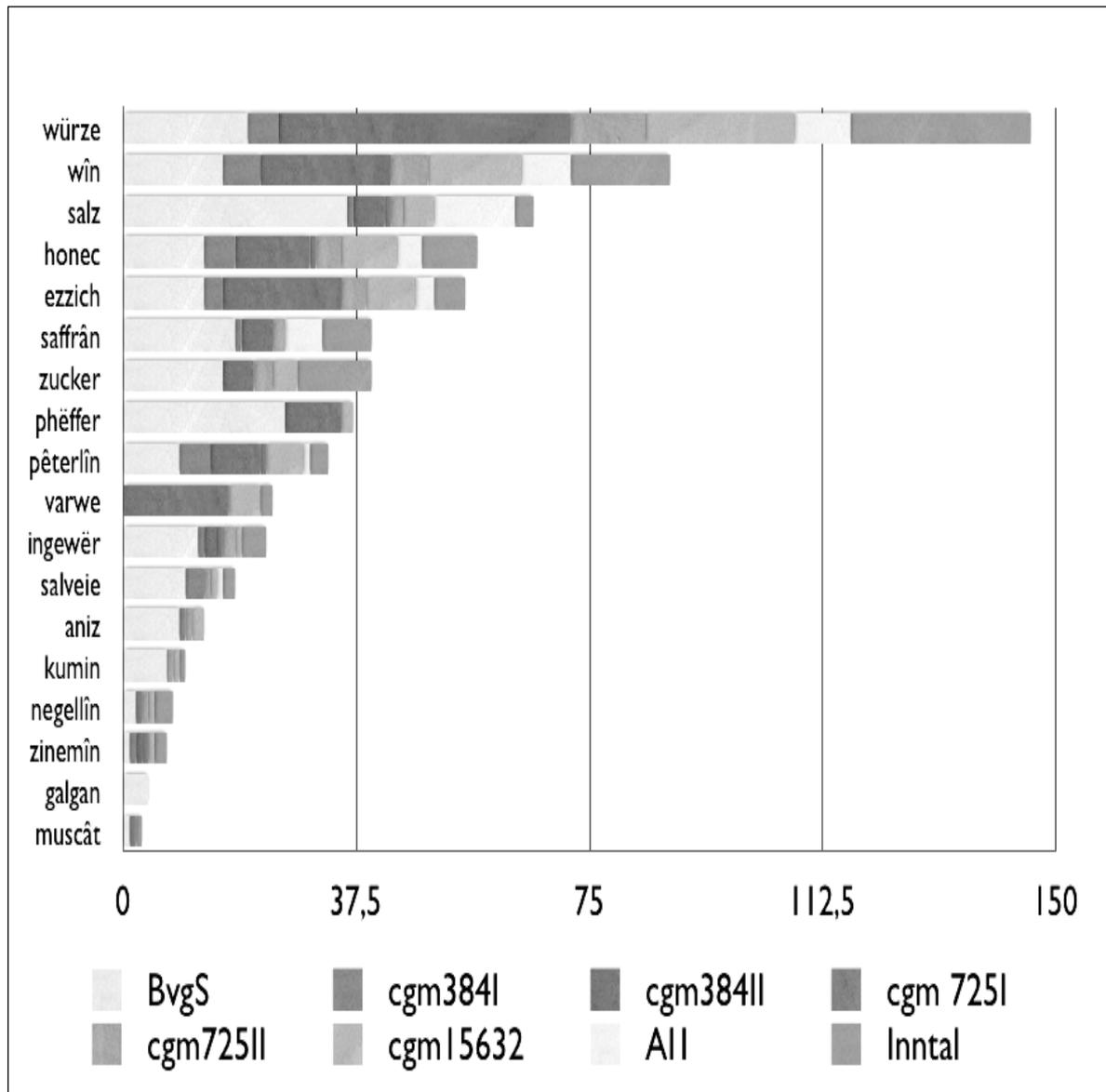
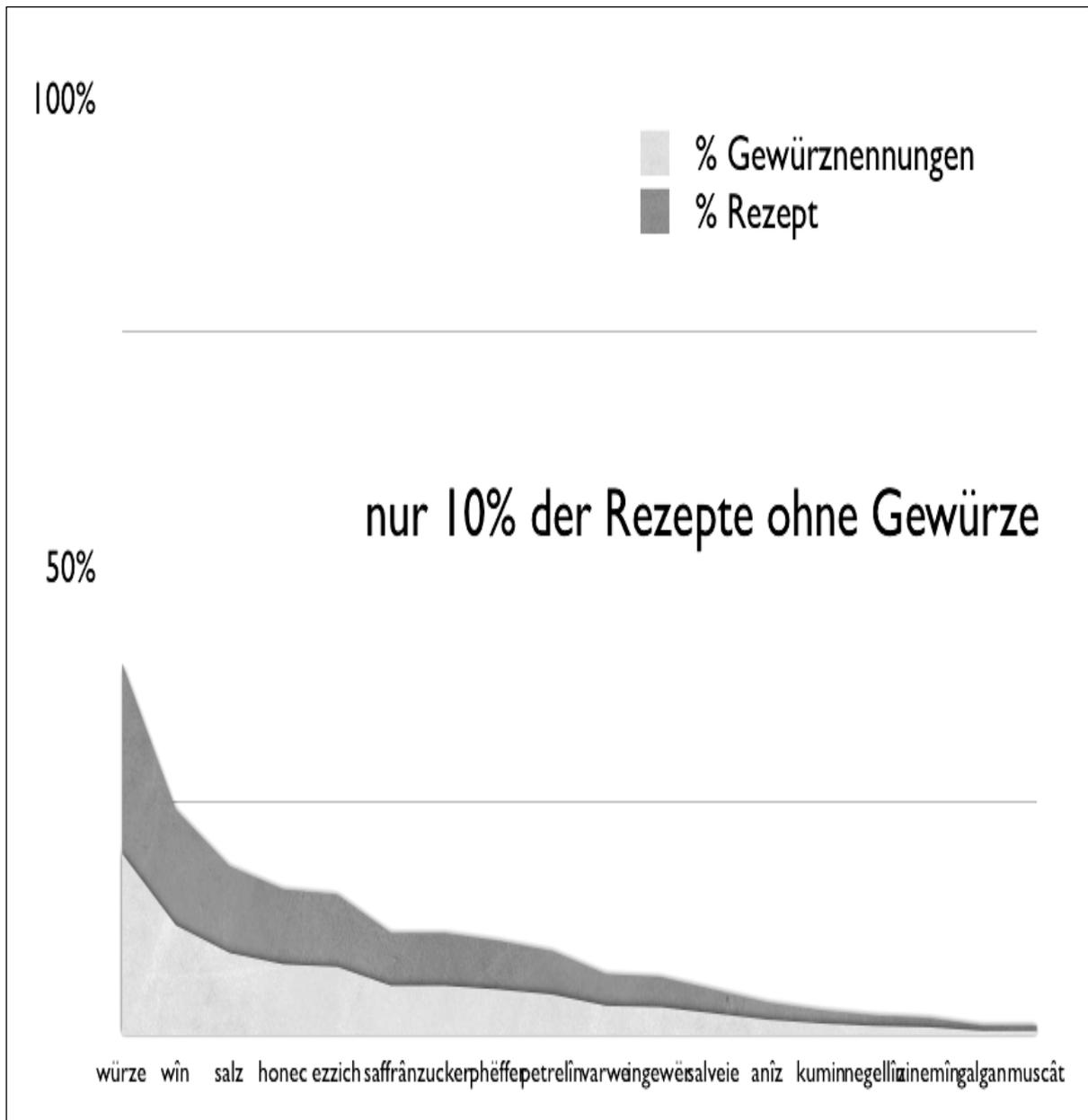


Diagramm 2: Prozentuale Verteilung der Gewürze innerhalb der Gewürznennungen sowie der Rezepte in absteigender Reihenfolge



Tabellen 4-9: (BvgS, cgm384, cgm725, cgm15632, A11, Inntal) Auflistung der Gewürze nach Sammlung in aufsteigender Ordnung nach Zahl der Nennungen

Gewürze	BvgS	%
salz	36	35,64
phëffer	26	25,74
würze	20	19,8
saffrân	18	17,82
wîn	16	15,84
zucker	16	15,84
ezzich	13	12,87
honec	13	12,87
ingewër	12	11,88
salveie	10	9,9
anîz	9	8,91
pêterlîn	9	8,91
krût	7	6,93
kumin	7	6,93
galgan	4	3,96
knobelouch	4	3,96
vîol	4	3,96
minze	3	2,97
negellîn	2	1,98
bier	1	0,99
hopfe	1	0,99
lôrber	1	0,99
louch	1	0,99
lûbestecke	1	0,99
muscât	1	0,99
polei	1	0,99
rein-vane	1	0,99
rôse	1	0,99
sënif	1	0,99
zinemîn	1	0,99

Gewürze	cgm384	%
würze	52	61,9
wîn	27	32,14
ezzich	22	26,19
honec	17	20,24
varwe	17	20,24
pêterlîn	13	15,48
phëffer	9	10,71
saffrân	6	7,14
salz	6	7,14
knobelouch	5	5,95
zucker	5	5,95
ingewër	3	3,57
salveie	3	3,57
boretsch	2	2,38
sënif	2	2,38
zinemîn	2	2,38
ampfer	1	1,19
anîz	1	1,19
bärißkorn	1	1,19
brûnwurz	1	1,19
holunter	1	1,19
isôpe	1	1,19
krût	1	1,19
minze	1	1,19
quëckolter	1	1,19
rëbeloup	1	1,19

Gewürze	cgm725	%
würze	12	52,17
wîn	6	26,09
honec	5	21,74
ezzich	4	17,39
ingewër	3	13,04
salz	3	13,04
zucker	3	13,04
muscât	2	8,7
negellîn	2	8,7
saffrân	2	8,7
zwibolle	2	8,7
anîz	1	4,35
bërwurz	1	4,35
holunter	1	4,35
knobelouch	1	4,35
kumin	1	4,35
nâterwurz	1	4,35
pêterlîn	1	4,35
quëckolter	1	4,35
salveie	1	4,35
vëlt-kümel	1	4,35
walhisch kum	1	4,35
zinemîn	1	4,35

Gewürze	cgm15632	%
würze	24	40,68
wîn	15	25,42
honec	9	15,25
ezzich	8	13,56
pêterlîn	6	10,17
salz	5	8,47
varwe	5	8,47
zucker	4	6,78
anîz	2	3,39
phëffer	2	3,39
sënif	2	3,39
hûswurz	1	1,69
ingewër	1	1,69
krût	1	1,69
kumin	1	1,69
lôrber	1	1,69
negellîn	1	1,69
phëfferkrût	1	1,69
salveie	1	1,69
zinemîn	1	1,69

Gewürze	A11	%
salz	13	30,95
würze	9	21,43
wîn	8	19,05
saffrân	6	14,29
honec	4	9,52
ezzich	3	7,14
holderbere	1	2,38
pêterlîn	1	2,38
salveie	1	2,38

Gewürze	Inntal	%
würze	29	51,79
wîn	16	28,57
zucker	12	21,43
honec	9	16,07
saffrân	8	14,29
ezzich	5	8,93
ingewër	4	7,14
negellîn	3	5,36
pêterlîn	3	5,36
salz	3	5,36
salveie	2	3,57
varwe	2	3,57
zinemîn	2	3,57
kumin	1	1,79
muscât	1	1,79
senif	1	1,79

Anschriften der Auroren

Helmut W. Klug, Großwoellmiss 41, 8580 St. Martin a. W., Österreich

Isabella Nicka, Institut für Realienkunde, Österreichische Akademie der Wissenschaften, Körnermarkt 13, 3500 Krems an der Donau, Österreich

Ronald Salzer, Gablenzgasse 56/9, 1160 Wien, Österreich

Svetlana Tsonkova, Department of Medieval Studies, Central European University, Nádor utca 9, 1051 Budapest, Ungarn

András Vadas, Eötvös Loránd University, Department of Medieval and Early European History, 17/a Csipkebogyó utca, 1221 Budapest, Ungarn