

MEDIÄVISTIK ZWISCHEN FORSCHUNG,
LEHRE UND ÖFFENTLICHKEIT

Herausgegeben von Wernfried Hofmeister

Band 8



PETER LANG
EDITION

Andrea Hofmeister-Winter / Helmut W. Klug /
Karin Kranich (Hrsg.)

Der Koch ist der bessere Arzt

Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter
und in der Frühen Neuzeit

Fachtagung im Rahmen des Tages der Geisteswissenschaften 2013
an der Karl-Franzens-Universität Graz, 20.6.–22.6.2013



PETER LANG
EDITION

Inhaltsverzeichnis

Geleitwort	5
Vorwort	7
Kay Peter JANKRIFT (München) Löwenfleisch, faule Birnen und Antoniuswein. Pest, Lepra, Heiliges Feuer und die Rolle der Ernährung aus Sicht der mittelalterlich-frühneuzeitlichen Heilkunde	19
Cgm 415 als Beispiel einer medizinisch-diätetischen Sammel- handschrift	
Melitta Weiss ADAMSON (London/Ontario) Vom Arzneibuch zum Kochbuch, vom Kochbuch zum Arzneibuch: Eine diätetische Reise von der arabischen Welt und Byzanz über Italien ins spätmittelalterliche Bayern	39
Verena FRIEDL (Wien) Das Konzept der Dynamischen Edition dargestellt am <i>púch von den chósten</i> (Cgm 415)	63
Natascha GUGGI (Graz) Italienische Rezepte in der anonymen Kochrezeptsammlung der Handschrift Cgm 415	75
Der Ernährungsexperte als Kochbuchautor	
Karl-Heinz STEINMETZ (Wien) <i>Yedoch will ich ekleren uff deine vordrungen</i> – Pragmatisierung der Ernährungsdiätetik im <i>Spiegel der Gesundheit</i> des Lorenz Fries von Kolmar	89
Thomas GLONING (Gießen) Die Platina-Übersetzung des Stephan Vigilius (1542). Kochkunst, Gesundheitslehre und sprachliche Form	99
Simon EDLMAYR und Martina RAUCHENZAUNER (Salzburg) Conrad Hagggers <i>Neues Saltzburgisches Koch=Buch</i> von 1718/19 zwischen den Zeilen gelesen	139

Corpusstudien

- Johanna Maria VAN WINTER (Utrecht)
Sind die *Regimina duodecim mensium* als „Mönchmedizin“
zu betrachten? 151
- Marialuisa CAPARRINI (Novedrate/Como)
Kann der Arzt auch ein guter Koch sein? Die Kochrezepte
in der deutschen Bearbeitung der *Epistula Anthimi
de observatione ciborum* 161
- Karin KRANICH (Graz)
Das Tegernseer Wirtschaftsbuch: Benediktinische Kulinarik
in Fasten- und Nichtfastenzeiten 177
- Simone KEMPINGER (Salzburg)
Das *Tiroler Kochbuch anno 1714*: Rezepte mit diätetischem
Hintergrund 189

Realienkundliche Detailstudien

- Helmut W. KLUG (Graz)
„... und färbs ain wenig ob du wilt.“ Eine analytische Bestands-
aufnahme der diätetischen Aspekte des Färbens von Speisen
in der spätmittelalterlichen Küche 205
- Andrea HOFMEISTER-WINTER (Graz)
und iz als ein latwergen. Quellenstudie zu Vorkommen, Zusammen-
setzung und diätetischen Wirkzuschreibungen von Latwerge
in älteren deutschsprachigen Kochrezepttexten 223
- Andreas KLUMPP (Bamberg)
Culina Historica. Möglichkeiten und Grenzen zur Rekonstruktion
einer historischen Geschmackswelt 253
- Inke BECKMANN (Göttingen und Stuttgart)
Bilder nach Rezept? Kunstgeschichte und Kochbuchforschung 261

Editorische Ersterschließung

- Trude EHLERT (Giebelstadt)
Kochrezepte und Notizen aus dem *Günterstaler Notizenbuch*.
Edition von fol. 11r–14v der Handschrift GLA 65 Nr. 247
aus dem Generallandesarchiv Karlsruhe 287

Das *Tegernseer Wirtschaftsbuch*: Benediktinische Kulinarik in Fasten- und Nichtfastenzeiten

Karin Kranich (Graz)

Abstract

The *Tegernseer Wirtschaftsbuch* is a handwritten source, in parts dated from the second half of the 15th century, in parts from the first half of the 16th century. It contains the instructions of the kitchen manager in the Benedictine monastery of Tegernsee—especially for the fasting periods of Advent and Easter and all the numerous fasting days during the normal ecclesiastical year. After a short description of the source the article goes more closely into the structure of the *Tegernseer Wirtschaftsbuch* with a strong focus on the *Speisebuch* in order to demonstrate at the one hand the exact organization of these instructions according to the ecclesiastical fasting and nonfasting periods and at the other hand the differences in food-organization and nutrition in those days and periods. Thus we get a closer view on the nutrition-conventions of the monastery in the second half of the 15th and at the beginning of the 16th century, which was a period of reorganization in the Benedictine order—especially in Austria and south Bavaria following the ‚Melker Reform‘. It can be shown that the fasting periods indeed were very important in the ecclesiastical calendar but not as periods of hunger—on the contrary: the source verifies that especially during the fasting periods a big amount of rare and expensive foodstuffs as rice, figs, almonds and exotic spices (i. e. pepper, saffron and ginger) were served.

I.

Is gens Martini Mach würost Nicolaj
Is Blasi lemper / häri(n)g oculi mei semper
Is aer pasche. Erdper Joh(an)is Baptiste
Von kitzen carnes / sein guet pe(n)thecostes
Trag sparber Sixti / Vach wachtel Bartho(lo)mej
Säe korn Egidy / Haber(n) gerst(e)n B(e)n(e)dictj
Grab rueb(e)n Coloma(n)ni / Sewd kraut damia(n)i
Kauf holtz si velis / wildw nit erfir(e)n michaelis
Clayd wol Calixti / haýtzt vast natalis Chr(ist)i
Vnd heb an Martini / tri(n)k wein p(er) c(ir)c(u)l(u)m a(n)nj¹

Diese Merkverse, die die Handschrift des so genannten *Tegernseer Wirtschaftsbuches* einleiten, holpern zwar ein bisschen, führen aber auf durch-

1 München, Bayerische Staatsbibliothek, Cgm 8137, fol. 2r.

aus liebenswürdige Art und Weise einen wichtigen Aspekt des mittelalterlichen Denkens plakativ vor Augen: Der Jahresablauf gibt den Rhythmus von Tätigkeiten vor und bindet diese an eine bestimmte Saison. Gebildet wird dieser Jahreskreis von einer Abfolge von Heiligtagen und religiösen Festen.

Im Text werden bestimmte Speisen, aber auch deren Herstellung, Ernte/Schlachtzeiten und Konservierung mithilfe dieser Heiligkeitstage konkreten Terminen zugewiesen – so zum Beispiel das Herstellen von Würsten dem Nikolaustag, also der Zeit um Dezemberbeginn, der Verzehr von Kitzfleisch rund um Pfingsten oder das Ausgraben der Rüben und Einsieden von Kraut Ende September bzw. Anfang Oktober. Dann werden auch Verrichtungen wie Holz einlagern, für Kleidung sorgen und sogar die Vogeljagd genannt und mit bestimmten Stichtagen sinnfällig in Verbindung gebracht.

Die genannten Heiligtage stellen einen den Zeitgenossen ganz augenscheinlich mühelos entschlüsselbaren Jahresablauf dar – mit dem Martinstag am 11. November beginnend, schließt sich der Kreis nach Stichtagen aus Winter, Frühling, Sommer und Herbst zu Weihnachten wieder.² Schlussendlich bekommt der Leser/Hörer noch die Empfehlung mit auf den Weg, vom Martinstag an den gesamten Jahreslauf hindurch Wein zu trinken.

II. Die Handschrift

Diese Merkverse finden sich auf fol. 2r der Handschrift Cgm 8137 der Bayerischen Staatsbibliothek München. Die Handschrift ist in der Literatur als *Tegernseer Wirtschafts- und Fischereibuch*³ bekannt und wurde von Anton Birlinger – für heutige Ansprüche unvollständig und unzureichend – 1864 erstmals und bisher als einzigem ediert.⁴ Der Codex um-

2 Hl. Nikolaus: 6. Dezember; Hl. Blasius: 3. Februar; *Oculi mei semper (ad dominum)*: 3. Fastensonntag; Ostern; Hl. Johannes Baptist: 24. Juni; Pfingsten; Hl. Sixtus: 6. August; Hl. Bartholomäus: 24. August; Hl. Ägidius: 1. September; Hl. Benedikt: 11. Juli; Hl. Koloman: 16. Oktober; Hl. Damian: 27. September; Hl. Michael: 29. September; Hl. Calixtus: 14. Oktober; Geburt des Herrn: 25. Dezember.

3 Gundolf Keil / Monika Reininger: Tegernseer Angel- und Fischereibuch. In: ²VL 9 (1995), Sp. 664f.; Monika Reininger: Tegernseer Wirtschaftsbüchlein. In: ²VL 11 (2004), Sp. 1506f.

4 Anton Birlinger: Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee. In: *Germania* 9, 1864, S. 192–207; Anton Birlinger: Tegernseer Angel- und Fischereibüchlein. In: *ZfdA* 14, 1869, S. 162–179; vgl. dazu auch: Helmut W. Klug / Karin Kranich: Das

fasst 128 Blätter mit einer neuzeitlichen Bleistiftfoliierung jeweils rechts oben. Der Beschreibstoff ist Papier mit den Maßen 155 x 105 mm. Im Handschriftencensus⁵ wird in Anlehnung an Schneider⁶ als Datierung etwas vage 15./16. Jahrhundert angegeben. Inhaltlich besteht der Codex aus zwei großen Teilen: einerseits aus dem *Tegernseer Wirtschaftsbuch* und andererseits aus dem so genannten *Tegernseer Angel- und Fischereibuch*.⁷ Ich konzentriere mich im Folgenden ganz auf den Wirtschaftsbuch-Teil.

Das *Tegernseer Wirtschaftsbuch* setzt sich seinerseits aus drei Teilen zusammen: Es beginnt mit dem so genannten *Jüngeren Eintragskalender* (fol. 12r–30r), bezogen auf das Jahr 1534. Darauf folgt der *Ältere Eintragskalender* (fol. 36r–44r) ohne konkrete Jahresangabe. Der dritte Teil schließlich wird als *Speisenbuch* bezeichnet (fol. 45r–85r). Hier finden sich im Text Datierungen von 1453 und 1462.

In allen Teilen schreiben mehrere unterschiedliche Hände. Besonders in den Kalendern gibt es – neben der Grundanlage nach Monaten und Tagen, die jeweils eine – bisher unbekannte – Hand vorgenommen hat – zahlreiche Ein- und Nachträge, was für diese Art von Text ja durchaus typenprägend ist.⁸

Betrachtet man den inneren Aufbau dieser heterogenen Handschrift, fallen etliche Folgen von unbeschriebenen Blättern auf. Diese Leerstre-

Edieren von handschriftlichen Kochrezepttexten am Weg ins digitale Zeitalter – Zur Neuedition des Tegernseer Wirtschaftsbuches. In: Vom Nutzen der Editionen. [Beiträge zur 15. internationalen Tagung der Arbeitsgemeinschaft für germanistische Edition. 19.–22. 2. 2014 in Aachen.] Hrsg. von Thomas Bein [im Druck für die Reihe Beihefte zu editio].

5 Vgl. <http://www.handschriftencensus.de/3885> [Stand: 08.07.2014].

6 Vgl. Karin Schneider: Handschriften aus dem Bayerischen Nationalmuseum jetzt in der Bayerischen Staatsbibliothek München und in der Staatsbibliothek Bamberg. In: *Scriptorium* 22 (1968), S. 314–323, hier S. 319f.

7 Das Tegernseer Angel- und Fischereibuch ist zwar aus sechs Einzeltexten zusammengestellt, aber von einer (!) Hand geschrieben, die Keil/Reininger Frater Placidus im Küchenamt des Klosters Tegernsee zuweisen. Vgl. Keil/Reininger 1995 (wie Anm. 3), Sp. 664.

8 Es liegen hier die handschriftlichen Formen dessen vor, was es zeitgleich bereits auch als gedruckte ‚Schreibkalender‘ gibt. Davon ist der erste bereits 1457 bezeugt. Vgl. dazu Helga Meise: Der „Schreibkalender“ als Textsorte. Konstitutionsbedingungen und Strukturmerkmale frühneuzeitlicher Kalenderaufzeichnungen. In: *Textsorten deutscher Prosa vom 12./13. bis ins 18. Jahrhundert und ihre Merkmale*. Hrsg. von Franz Simmler. Bern u. a.: Lang 2002 (Jahrbuch für internationale Germanistik. Reihe A, Kongressberichte. 67), S. 573–587.

cken befinden sich überwiegend und signifikant an den ‚Nahtstellen‘ der Einzelteile. Der Aufbau stellt sich also folgendermaßen dar:

Tegernseer Wirtschaftsbüchlein			
	[leer]	fol. 2v–12r	
1.	Jüngerer Eintragskalender	fol. 12v–30v	1534
	[leer]	fol. 31r–35v	
2.	Älterer Eintragskalender	fol. 36r–44v	
3.	Speisenbuch	fol. 45r–85r	1453–1463
	[darin leer]	fol. 58r, 59v–61r, 67v, 72v	
	[leer]	fol. 85v–96v	
Tegernseer Angel- und Fischereibüchlein			
	6 Fischereitexte	fol. 97r–109v	Ende 15. Jh.
	[leer]	fol. 110r–128v	

Es ist davon auszugehen, dass diese Handschrift erst relativ spät, jedenfalls nach 1534 ihre heutige Gestalt erhielt, indem Einzelteile zusammengebunden wurden. Sie ist demzufolge als ‚zusammengesetzte Handschrift‘ zu klassifizieren.⁹ Eine solche besteht aus mehreren ursprünglich selbstständigen Teilen (oft) unterschiedlichen Alters und

9 Richtlinien Handschriftenkatalogisierung. Hrsg. von der Deutschen Forschungsgemeinschaft. Unterausschuss für Handschriftenkatalogisierung. 5., erw. Aufl. Bonn: DFG 1992; online publiziert unter: <<http://www.manuscripta-mediaevalia.de/hs/kataloge/HSKRICH.htm>> [Stand: 08.07.2014]; Anne-Beate Riecke: Die Erstellung von Handschriftenbeschreibungen nach den Richtlinien der DFG mit Hilfe von Manuscriptum XML. Version 1.0, Stand: Oktober 2009, S. 103 und S. 106. Als pdf-Dokument zum Download unter: <<http://www.manuscripta-mediaevalia.de/hs/handbuch.pdf>> [Stand: 08.07.2014].

Aussehens sowie unterschiedlicher Herkunft. Leerstrecken sind in zusammengesetzten Handschriften vorzugsweise dort positioniert, wo ‚Zuwachs‘ erwartet und dafür offenbar bewusst Raum für Ergänzungen und Nachträge gelassen wurde. Zusammengesetzte Handschriften sind daher als ‚lebendige‘ Körper zu verstehen, die im Alltagsgebrauch standen und sich auch weiterentwickeln konnten.¹⁰ Zusammengestellt werden die einzelnen Bestandteile nach dem gestalterischen Willen eines Redaktors.¹¹ Diese allgemeine kodikologische Definition für eine zusammengesetzte Handschrift trifft auf das *Tegernseer Wirtschafts- und Fischereibuch* eindeutig zu. Es handelt sich also nicht um eine ‚zufällige‘ Buchbindersynthese, die es ja auch gibt.

III. Das Tegernseer Speisenbuch

a) Die innere Struktur nach dem Jahreslauf

Das Kalendarische ist es, was die drei Teile des *Tegernseer Wirtschaftsbuchs* – die beiden Kalender und das *Speisenbuch* – verbindet. Dass die beiden Kalender im *Tegernseer Wirtschaftsbuch* den Jahresablauf jeweils von Jänner bis Dezember abbilden, versteht sich von selbst. Aber das Kalendarische und die Idee des Jahreszyklus prägen auch das *Speisenbuch*.

10 Oft wird in der Literatur der Begriff ‚Sammelhandschrift‘ als verwässerndes Synonym für ‚zusammengesetzte Handschrift‘ eingesetzt. Das trifft bei näherem Zusehen aber nicht zu, denn Sammelhandschriften und zusammengesetzte Handschriften unterscheiden sich in ihrer Materialität erheblich. Erstere sind entweder nach Vorlagentexten ‚glatt‘ abgeschrieben und im Layout vereinheitlicht, wie zum Beispiel die große Heidelberger Liederhandschrift (UB Heidelberg, cpg 848), oder sie bestehen aus verschiedenen angelegten Texten, die aber entstehungsgeschichtlich eng zusammengehören und bereits früh zusammengebunden wurden, wie zum Beispiel das Hausbuch des Michael de Leone (UB München, Cim. 4 = 2° Cod. ms. 731), während Letztere – wie oben gesagt – aus mehreren unabhängig voneinander entstandenen Teilen bestehen. Beiden Handschriftentypen gemeinsam ist, dass sie sich bemühen, „möglichst viele Zeugnisse zu einem oder auch zu mehreren Themen systematisch zusammenzustellen und gesammelt zu bewahren.“ Thomas Bein: Textkritik. Eine Einführung in Grundlagen germanistisch-mediävistischer Editionswissenschaft. 2., überarb. und erw. Aufl. Frankfurt am Main u. a.: Lang 2011, S. 35.

11 Vgl. dazu ausführlicher Karin Kranich: Zusammengesetzte Handschriften – Sammelhandschriften: Materialität – Kodikologie – Editorik. In: Materialität in der Editionswissenschaft. Hrsg. von Martin Schubert. Berlin u. a.: de Gruyter 2010 (Beihefte zu editio. 32) S. 309–321.

Das wichtigste Strukturmerkmal im *Speisenbuch* ist nämlich eine vielfältige Differenzierung zwischen Fastenzeiten und Nichtfastenzeiten.

Ganz allgemein lässt sich der mittelalterliche Jahreslauf in Festtage, Normaltage und Fasttage gliedern. Zu den Fasttagen zählen einerseits die kirchlich festgelegten Fastenzeiten, es gibt aber auch zahlreiche Fasttage außerhalb der Fastenzeiten im mittelalterlichen Kalender, nämlich generell alle Freitage sowie die Vigilien, also die Vortage von Sonn- und Festtagen. Damit sind alle Samstage Vigilien und zählen demnach ebenfalls zu den Fasttagen. Dem mittelalterlichen Fasten kann somit die Funktion eines Reinigungs- und Vorbereitungsinstruments (Vigilien), aber auch eines Trauerinstruments (Freitag) zugeschrieben werden.

Zu den festgelegten Fastenzeiten des Mittelalters zählen der Advent als Zeit der Vorbereitung auf die Ankunft des Herrn sowie die *Quadragesima*, die 40-tägige vorösterliche Fastenzeit. Aber auch die so genannten Quatemberzeiten gehören im Mittelalter dazu, die das Kirchenjahr in vier Viertel teilen¹² und sich ungefähr zu Beginn jeder Jahreszeit jeweils von Mittwoch bis Sonntag, also über vier Tage erstrecken: (1) Mittwoch bis Sonntag nach *Invocabit* (Quatember in der Fastenzeit); (2) Mittwoch bis Sonntag nach Pfingsten (Pfingstquatember bzw. Sommerquatember); (3) Mittwoch bis Sonntag nach Kreuzerhöhung (14. September; Quatember im Herbst bzw. vor Michaelis); (4) Mittwoch bis Sonntag nach Lucia (13. Dezember; Quatember vor Weihnachten).¹³

Diese Gliederung nach den Strukturen des Jahresablaufs findet sich auch im *Tegernseer Speisenbuch*. In klar markierten Abschnitten, die großteils mit einer Überschrift in roter Tinte beginnen, wird dort das Winterhalbjahr dargestellt. Der erste Abschnitt ist dem Advent gewidmet, also einer der fixen mittelalterlichen Fastenzeiten, und bringt so etwas wie einen Wochenspeiseplan von Sonntag bis Samstag jeweils mit Speisen für die Hauptmahlzeit (*prandium*), am Sonntag auch für die Abendmahlzeit (*cena*). Dann folgt ein kurzer Abschnitt, bezogen auf die Vorfastenzeit, konkret den Sonntag *Esto mihi*, den fünften Sonntag vor dem Passionssonntag, und den Samstag davor sowie eine kurze Instruktion für die Fastnacht, die ja kalendarisch gesehen in diesen Zeitabschnitt fällt. Aufzeichnungen zum Weihnachtsfest und für die darnach folgende Nichtfastenzeit bis *Esto mihi* unterbleiben aber.

12 Vgl. lat. *ieiunia quattuor temporum*.

13 Vgl. Hermann Grotefend: Taschenbuch der Zeitrechnung des deutschen Mittelalters und der Neuzeit. 14. Aufl. Hannover: Hahn 2007, S. 18.

Der nächste Abschnitt gilt – ganz jahreslaufkonform – der Quadregesima, also der 40-tägigen Fastenzeit, wieder mit einem Wochenplan von Sonntag bis Samstag. In der anschließenden Passage steht dann die Nichtfastenzeit der Ostertage im Mittelpunkt. Die Instruktionen beginnen mit Karsamstag und gehen bis zum Ende der Osteroktav, schließen also die Woche nach Ostern ein, die noch zur Festzeit zu zählen ist. Darauf folgen Anweisungen bezüglich der Speisen an so genannten ‚normalen/regelmäßigen‘ Fasttagen – wieder mit einem Wochenplan von Sonntag bis Samstag.

Alles Bisherige ist – darauf wird mehrfach explizit hingewiesen – für 40 Personen, also wohl die Konventstärke der Benediktiner in Tegernsee in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts, ausgelegt. So beginnt das *Speisenbuch* mit folgender Überschrift: „Vermerckt das essen so man das Jar gibt dem conuent in das refectori ze Tegernsee“ (fol. 45r), auf fol. 53r steht „Souil gibt ma(n) auf XL p(er)son gen kuchl“ und weiter hinten heißt es „auf XL person zw den suppen“ (fol. 54v) bzw. „von der milch ... auf XL person“.

Im hinteren Teil des *Speisenbuches* finden sich auch Aufzeichnungen für kleine Zwischenmahlzeiten, die explizit auf acht Personen ausgerichtet sind (fol. 57r–v und fol. 64r–v). Schließlich gibt es dann noch einen Eintrag, der auf den Abt bezogen ist und Angaben für lediglich vier Personen enthält (fol. 66r). Ab fol. 57r wiederholen sich im *Speisenbuch* die kalendarischen Einträge und die dazugehörigen Erläuterungen – zum Teil die schon bekannten Aussagen reduzierend, zum Teil aber auch neue Inhalte einbringend.

Diese vordergründig so straffe kalendarische Grundstruktur des *Tegernseer Speisenbuchs*, die sich – wie sich gezeigt hat – auf die Fastenzeiten konzentriert und als Nichtfastenzeit die ‚Hochzeit‘ des Osterfestes dokumentiert, ist an mehreren Stellen durch Einschübe unterbrochen. Wie ein Fremdkörper wirkt beispielsweise der Text auf fol. 58v, der sich der Gartenkultur zuwendet und Instruktionen für das zeitgerechte Auspflanzen von Salbei, Petersilie und vielen anderen Gartenpflanzen gibt – selbstverständlich ganz an den Heiligtagen und dem Vollmond orientiert. Eingeschoben finden sich ferner zwei Passagen, die nur Listen von Speisen enthalten, bei denen sich das Organisationsprinzip des *Speisenbuches* einmal mehr deutlich manifestiert: Diese Listen sind nämlich explizit in zwei Gruppen geteilt, nämlich in Speisen für Fastenzeiten und

-tage und Speisen außerhalb der Fastenzeiten und -tage, „wenn man mit Milch und Eiern kocht“ (fol. 51v und 66v).

Ebenfalls als in sich abgeschlossene Einschübe sind zwei sich wiederholende Abschnitte gestaltet, in denen genaue Anweisungen gegeben werden, zu welcher Zeit wie viel „semel“, also weißes Brot, beim Bäcker zu bestellen sei (fol. 46r und 62r). Und auch hier regiert der Jahreslauf und seine ‚Hochzeiten‘ – Fastenzeit, Palm-/Karwoche, Ostern, Pfingsten, Sonntag Trinitatis¹⁴, Fronleichnam, Allerheiligen und Weihnachten.

Dazu passt auch ein kurzer Anhang am Ende des Wochenplans für die Adventzeit, in dem einige Detailinstruktionen bezüglich des Reichens von bestimmten Speisen bzw. Nahrungsmitteln in bestimmten Zeitabschnitten gegeben werden (fol. 45v): dreimal in der Woche Senf im Advent, Bier von Weihnachten bis Esto mihi an normalen Fasttagen, Bier, Brezen und Senf auf den Tisch sowie gebratene und grüne/rohe Äpfel auf den Teller in der 40-tägigen Fastenzeit.

b) Speisenunterschiede zwischen Fasten- und Nichtfastenzeiten

Wenn man sich nun das *Tegernseer Speisenbuch* unter dem Aspekt der Ernährung der Mönche des Konvents ansieht, dann ergibt sich auch da ein relativ klares Bild: Die Benediktiner in Tegernsee hielten sich – so zeigen es jedenfalls die Eintragungen des *Speisenbuchs* – an das in der Benediktinerregel festgelegte generelle Verbot des Fleischverzehr (für gesunde Mönche).¹⁵ Die Speisenlisten unterscheiden dann aber, wie sich gezeigt hat, sehr genau zwischen Fastenzeiten und Nichtfastenzeiten, und diese Unterscheidung wird an Ingredienzien festgemacht. Da heißt es z. B. „Auf XL person zu den suppen wan man mit milch und eiern kocht“ (fol. 54v). Demgegenüber stehen die „gemuesz so man nit von milch vn(d) ay(e)rn kocht“ (fol. 54v).

Summarisch beurteilt stellen sich die Speisen in den wenigen hier dokumentierten Nichtfastenzeiten erstaunlich eintönig und schlicht dar. Einige wenige Hauptingredienzen kehren immer wieder: Laktizien und Eier, an Gemüsen Kraut, Rüben und Erbsen, Getreide in Form von Brot und Breien sowie Fisch. Es scheint auch zwischen den Sonntagen und den Wochentagen kein qualitativer Unterschied in der Verköstigung

14 Das ist der Sonntag nach Pfingsten, der die Pfingstoktav abschließt.

15 Vgl. dazu auch Susanne Fritsch: *Das Refektorium im Jahreskreis. Norm und Praxis des Essens in Klöstern des 14. Jahrhunderts.* Wien, München: Oldenbourg 2008 (Veröffentlichungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung, 50), S. 90.

bestanden zu haben, sondern nur ein quantitativer: Am Sonntag gab es zwei Mahlzeiten mit jeweils drei Gängen, während man sich an den Wochentagen mit der einmaligen Sättigung durch eine Mahlzeit mit vier Gängen begnügte. Diese Regelung galt auch für die Fastenzeiten und wurde offenbar nur zu Ostern und in der Osteroktav aufgehoben. In diesem kurzen Zeitabschnitt sind auch an den Wochentagen zwei Mahlzeiten mit jeweils drei Speisen eingetragen. Damit trägt man zweifellos der Besonderheit dieser Tage im Kirchenjahr Rechnung. Aber neuerlich ist die Quantität das Differenzierungsmerkmal und nicht die Qualität. Denn das Speisenangebot für die Osterfesttage enttäuscht unsere heutigen Vorstellungen von ‚Festessen‘ – wären da nicht Zusätze, die die Besonderheit des Karsamstags und des Ostersonntags auch im Essen hervorheben. In einem solchen Vermerk wird beispielsweise festgehalten, dass zum Frühstück (*collatio*), von dem sonst nie die Rede ist, süßer Wein und Konfekt gereicht werden sollen (fol. 47v). Diesen Hinweis auf besondere Nahrungsmittel an besonderen Tagen gibt es noch ein weiteres Mal: Am Tag der Fastnacht sollen die Mönche Rayfall, einen importierten Süßwein, und sogar Rayfallsuppe erhalten (fol. 46r).

Der größte Teil der Aufzeichnungen im *Tegernseer Speisenbuch* widmet sich, wie sich gezeigt hat, den Fastenzeiten. Bezüglich der Ernährungsmuster ergeben sich dabei einige interessante Details: Im Advent zeigt der Wochenplan, dass zwar auf Eier verzichtet wird, nicht aber auf Milch und Käse. In der vorösterlichen Fastenzeit scheint der Laktizinen- und Eierverzicht hingegen rigoros eingehalten worden zu sein. Dennoch erweitert sich in diesem Zeitabschnitt das Repertoire der Hauptingredienzien in erstaunlicher Weise, nämlich um Feigen, Mandeln, Rosinen und Hanf. Dazu kommen noch Senf, der auch im Advent gereicht wird, Brezen – als besonderes Gebäck der Fastenzeit –, Konfekt und Bier.

Konfekt, also kandierte Früchte und Gewürze, und Bier galten generell als Stärkungsmittel und wurden deshalb vorzugsweise Kranken und Schwachen verabreicht. Diese Nahrungsmittel scheinen aber auch präventiv gegen die Gefahr der Schwäche eingesetzt worden zu sein. In den Tegernseer Speisenlisten finden sich dafür konkrete Anweisungen: Bier soll nämlich, wie oben schon erwähnt, auch an den regelmäßigen Fasttagen – also zumindest an Freitagen und Samstagen – zwischen Weihnachten und *Esto mihi* ausgeschenkt werden (fol. 45v). In der vorösterlichen Fastenzeit soll jeden Tag Bier auf den Tisch kommen, nicht aber sonntags (fol. 62v) – am Sonntag gab es ohnehin auch in der Fastenzeit zwei

Mahlzeiten, daher konnte auf eine zusätzliche Bierstärkung verzichtet werden.

Was die Gewürze angeht, sind sowohl die Speisenlisten als auch die rezeptähnlichen Texte leider nicht besonders ertragreich. Sie konzentrieren sich in ihrem Wortschatz auf Speisenbenennungen und da stehen die Hauptingredienzien wie Käse, „semel“ (im Sinne von weißem Mehl), Kraut, Äpfel oder Erbsen im Vordergrund. Wenn es darum geht, die Zutaten für eine bestimmte Speise aufzuzählen, werden meist diese Hauptingredienzien und dann ganz unspezifisch nur „gwurtz“ genannt.¹⁶ Lediglich in einer Passage, in der es um Fischzubereitungen geht (fol. 54r), werden die Angaben sehr konkret: Da findet sich das gesamte Repertoire des mittelalterlichen Gewürzhandels: Safran, Pfeffer, Ingwer, Zimt, Muskat und Gewürznelken – löffelweise eingesetzt. Dazu kommt mehrfach der Hinweis, Lebzelten in eine Suppe oder in ein Mus zu reiben (fol. 54r).

Man gewinnt also den Eindruck, dass gerade in der Fastenzeit teure Importprodukte verzehrt wurden. Dazu passt auch eine Passage auf fol. 67v. Dort ist zusammengestellt, welche Mengen von ganz bestimmten Ingredienzien der Konvent von Tegernsee im Jahr 1462 während der 40-tägigen Fastenzeit verbraucht hat. Dabei handelt es sich fast ausschließlich um zugekaufte Luxusgüter wie Feigen, Reis, Mandeln, Weinbeeren/Rosinen, Safran, Ingwer, Pfeffer, aber auch Stockfisch, Semmel-Brot, Herrenbrot, Speisebrot, Hanf – zuletzt werden dann auch noch Erbsen angeführt.

III. Ausblick

Diese ersten kursorischen Ergebnisse zum *Tegernseer Wirtschaftsbuch* und konkret zum *Speisenbuch*-Teil zeigen bemerkenswerte Parallelen zu dem, was Gerhard Jaritz auf der Basis von Visitationsdokumenten und Speisenlisten des 15. Jahrhunderts für St. Peter in Salzburg zeigen konnte.¹⁷

16 Z. B. fol. 53v: Veigen suppen: 3 lb feygen 4 maß wein 2 semel 2 prot gepät / 1 trinkel honig / gewurtz und saffran /// krebssen suppen: 3 maß wein / 2 semel 2 p[r]ot gepät gwurtz vnd gilbt / vnd gwurfflt prot darein.

17 Gerhard Jaritz: Zur Alltagskultur im spätmittelalterlichen St. Peter. In: Studien und Mitteilungen zur Geschichte des Benediktiner-Ordens und seiner Zweige 93, 1982, S. 548–569; vgl. auch Fritsch 2008 (wie Anm. 15), passim. – Der Arbeit von Fritsch liegt mit den Küchenrechnungen des Augustiner Chorherrenstiftes Klosterneuburg wieder ein anderer Quellentyp zugrunde. Interessant wäre hier wohl auch ein Vergleich mit den vielfach überlieferten Speisenordnungen aus geistlichen und weltlichen Haushalten. Z. B.: Ludwig Eid: Herzog Stephans

Sowohl St. Peter als auch Tegernsee waren als Benediktinerklöster um die Mitte des 15. Jahrhunderts mit der Melker Reform und mehrfachen Visitationen konfrontiert. Es erscheint durchaus plausibel, dass die Aufzeichnung solcher Speisenlisten und Ernährungsübersichten nach dem Jahreslauf in diesem Zusammenhang und gekoppelt an die zu dieser Zeit neu formulierten *Consuetudines* zu sehen ist.

Um diese Überlegung weiterverfolgen und das *Tegernseer Wirtschaftsbuch* in das Corpus der für die Kochbuchforschung relevanten Texte nach modernen wissenschaftlichen Erfordernissen eingliedern zu können, muss der Gesamttext des *Tegernseer Wirtschaftsbuches* zuerst einmal neu ediert und systematisch erschlossen werden. Daran wird an der Universität Graz gerade gearbeitet. Ziel ist es, in absehbarer Zeit als ersten Schritt den Text und eine ausführliche Handschriftenbeschreibung digital zu veröffentlichen und in weiterer Folge die für eine Gesamtedition unabdingbaren Erschließungsschritte – insbesondere Glossierung und Kommentierung – folgen zu lassen.

Zweibrücker Küchenordnung de anno 1443. In: *Das Bayerland* 2, 1891, S. 117–120 und 125f., oder Dietrich Schwarz: Die Küchenordnung des Abtes Ulrich VIII. Rösch von St. Gallen für den Hof in Will von etwa 1480. In: *Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters*. Hrsg. von Heinrich Appelt. Wien: ÖAW 1980 (ÖAW, Phil.-hist. Klasse, Sitzungsberichte. 367. Veröffentlichungen des Instituts für mittelalterliche Realienkunde Österreichs. 3), S. 267–277. – Das *Tegernseer Wirtschaftsbuch* ist demgegenüber eher als Küchenmeisterinstruktion zu sehen, die angibt, wie viel an ‚Material‘ der Küchenmeister der Küche/dem Koch zur Verfügung stellen muss, damit dieser das Notwendige bzw. laut Kalender Vorgesehene zubereiten kann.