

Karl-Franzens-Universität Graz  
Institut für Germanistik  
510.203: KS Wissenschaftliches Arbeiten  
Essen und Trinken in der mittelalterlichen Lebenswelt  
Mag. Dr.phil. Karin Kranich  
WS 2010/2011

## **DAS PROBLEM DER KONSERVIERUNG VON LEBENSMITTELN UND WIE MAN ES IM MITTELALTER LÖSTE**



### **PROSEMINARARBEIT**

vorgelegt von

Jutta Theresa Eisl

Hrsg. v. KuliMa – Kulinarisches Mittelalter an der Universität Graz  
<http://kulinarisches-mittelalter.org/wissenschaftliche-arbeiten/>

# INHALTSVERZEICHNIS

Einleitung	3
Die Problematik des Konservierens	4
Konservierungsmittel	6
Verfahren zur Konservierung von Nahrungsmitteln	7
Einsalzen/Pökeln	8
Räuchern	9
Trocknen/Dörren	9
Weitere Verfahren	10
Mittelalter vs. Gegenwart	10
Zusammenfassung	11
Literaturverzeichnis	12

*[...] melius et / laudabilius est rem aliquam ir  
boni-/tate conservare, ne corruptatur, quam /iq  
iam corruptam ad pristinum sta-/tum redeucere*

„[...] daß [sic!] es besser und lobenswerter ist, irgendeine Sache in ihrer Qualität zu bewahren, damit sie nicht verdirbt, als sie, wenn sie bereits verdorben ist, in den Originalzustand zurückzusetzen.“<sup>1</sup>

## **EINLEITUNG**

Das Haltbarmachen von Lebensmitteln spielte im Mittelalter eine zentrale Rolle, da es in Zeiten, in denen es noch keinen Kühlschrank gab, den Wechsel zwischen Überfluss und Mangel an Nahrungsmitteln auszugleichen galt. Zu diesem Zweck wurden zahlreiche Verfahren entwickelt, die eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln gewährleisten sollten. Beispielsweise gibt es unzählige Belege für das Dörren von Obst bzw. für das Einsalzen oder Einpökeln von Fleisch.

Solche Verfahren zur Konservierung wurden mit der Zeit immer mannigfaltiger, sodass es mir unmöglich ist, nur ansatzweise auf die große Detailfülle einzugehen, auf die man bei der Recherche stößt. Deshalb werde ich vor allem versuchen, den immensen Aufwand bewusst zu machen, der im Mittelalter notwendig war, um Lebensmittel für einen längeren Zeitraum haltbar zu machen.

Um eine kohärente Struktur zu erreichen, werde ich mit einem knappen Abriss über die Situation des Mittelalters und die Problematik des Haltbarmachens beginnen und anschließend die elementarsten Konservierungsmittel thematisieren. Das zentrale Kapitel der Arbeit sollen gängige Verfahren zur Konservierung von Lebensmitteln bilden. Dabei werde ich mich vor allem auf überlieferte Quellen stützen, die wichtige Zeugnisse über damalige Konventionen liefern. Am Ende möchte ich noch einen kleinen Blick auf das 21. Jahrhundert werfen, um zu sehen, inwieweit mittelalterliche Konservierungsmethoden in der Gegenwart Verwendung gefunden haben.

---

<sup>1</sup> Liber de Coquina. Das Buch der guten Küche. 3. Aufl. Hrsg. von Robert Maier. 3. Aufl. Frankfurt am Main: F.S. Friedrich 2005, S. 36f. Im Folgenden zitiert als: Liber de Coquina.

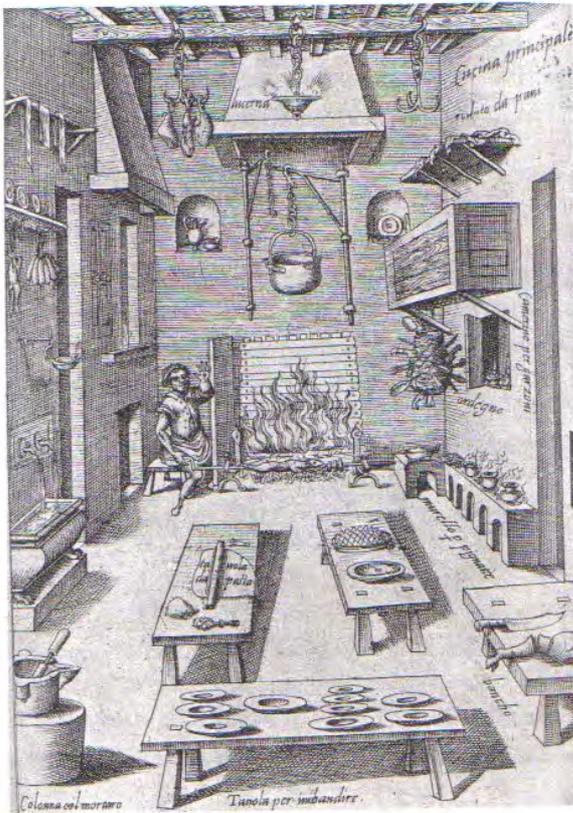


Abb. 1: Cucina principale. Kupferstich, 1570<sup>2</sup>

## DIE PROBLEMATIK DES KONSERVIERENS

Konservieren im Sinne der Haltbarmachung von Lebensmitteln war für die Menschen des Mittelalters kein einfaches Unterfangen. Denn es gab zu dieser Zeit keinerlei Konservendosen oder elektrische Hilfsmittel (z.B.: Tiefkühltruhen), wie sie uns heute das Leben in dieser Hinsicht enorm erleichtern. Selbst Menschen mit großem Reichtum und gesellschaftlichem Ansehen konnten mit den heutigen Standards bei weitem nicht mithalten (siehe Abb.1).

Stattdessen mussten physikalische und chemische Verfahren entwickelt werden, um das in vieler Hinsicht unbefriedigende Problem des raschen Qualitätsverlustes mancher Lebensmittel zu lösen.<sup>3</sup> Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln im Mittelalter waren oft von vornherein überflüssig, da es in Notzeiten schlicht und einfach nichts zu konservieren gab.<sup>4</sup>

Dabei darf man auch nicht vergessen, dass der Begriff des Konservierens nicht nur auf die Haltbarmachung von Lebensmitteln eingengt ist, sondern auch die Bewahrung vor Schimmelbefall, Ungeziefer etc. miteinschließt. Eventuell könnte man annehmen, dass solche Verfahren auf Kosten des Geschmacks und der Gesundheit gingen.

<sup>2</sup> Michal Scheriau: Würzen und Konservieren. Haltbar bis... Konservierungstechniken im Dienst der Vorratswirtschaft. In: Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart [Diese Publikation erscheint anlässlich der Ausstellung Küchenkunst und Tafelkultur – Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek im Prunksaal der Österreichischen Nationalbibliothek vom 28. April bis 31. Oktober 2006]. Hrsg. von Hannes Ettlstorfer. Wien: Brandstätter 2006, S. 130. Im Folgenden zitiert als: Scheriau, Würzen und Konservieren.

<sup>3</sup> Ebd.

<sup>4</sup> Vgl. Scheriau, Würzen und Konservieren, S. 129f.

Beispielsweise findet sich im Kochbuch des Meister Hans (64<sup>v</sup>, 65<sup>r</sup>) ein Rezept für Brot, das nicht von Schimmel befallen werden kann:<sup>5</sup>

wiltu das dir das prot nit schimlig werde/So nym[m] pirckein samen der zwisch[e]n/Der czwai er vnnt[er] lieb[e]n frauen tag /sej ab genomen. Vnd derrej n wol/ab an der sonnen. Vnd Behallt den /vnd wann du jn nützen wild. So /thue sein ein wenig darein des nach=/tes jn das vrhab dornach vnd du /ainen taig knitest. So wirt das /prot nit schimlig oder grab.

Wenn du willst, dass dir das Brot nicht schimmelig werde, so nimm etwas Birkensamen, der zwischen den beiden Tagen unserer lieben Frau geerntet worden sein soll, und lass ihn gut an der Sonne trocknen und bewahre ihn auf. Wenn du ihn benutzen willst, so tu etwas davon nachts in den Sauerteig. Wenn du danach einen Teig knetest, so wird das Brot nicht schimmelig oder grau.

Es wurden aber auch diverse Methoden angewandt, um falsch aufbereitete oder verdorbene Nahrungsmittel bzw. Speisen „wieder genießbar zu machen“.<sup>6</sup> Hungersnöte, die durch Missernten, politische Krisen oder hohe Zölle und Steuern auf Lebensmittel ausgelöst wurden, waren der Hauptgrund für solche Handlungen.<sup>7</sup>

Beispielsweise findet sich im „Buch der guten Küche“ ein Rezept, welches angibt, wie man verdorbenen Wein „retten“ kann.

Ut vinum corruptum emendetur, / accipe panem ordeaceum calidum nov-/iter de furno extractum, et ipsum frange /per medium, et pone medietatem super orificium tunelle; qua infrigidata et corrupta, pone partem aliam; hoc donec / satis fuerit emendatum.

Um verdorbenen Wein zu verbessern, nimm noch warmes Gerstenbrot, das gerade aus dem Ofen geholt wurde, brich es entzwei und lege die Hälfte über die obere Öffnung des Fasses; wenn diese kalt und schlecht geworden ist, lege den anderen Teil hin und das bis er ausreichend verbessert ist.<sup>8</sup>

Verfahren, um verdorbene Lebensmittel wiederherzustellen oder die minderwertige Qualität von Lebensmitteln durch Gewürze oder anderen Maßnahmen anzuheben, gehen nicht ausschließlich auf das Konto der Menschen des Mittelalters: Auch heute versuchen sogenannte Food-Designer Lebensmittel bewusst zu manipulieren. Doch dies geschieht nicht,

---

<sup>5</sup>Meister Hans: Des von Wirtenberg koch. Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert im Auftrag von Tupperware. Donauwörth: Auer 1996, S.280f. Im Folgenden zitiert als: Meister Hans.

<sup>6</sup>Scheriau, Würzen und Konservieren, S. 129.

<sup>7</sup>Vgl. Scheriau, Würzen und Konservieren, S. 130f.

<sup>8</sup>Liber de Coquina, S. 38f.

weil in unseren Breiten eine Notzeit vorherrscht, sondern weil man minderwertige Ausgangsprodukte bewusst durch Geschmacksverstärker gewinnbringend aufzuwerten versucht.<sup>9</sup> An dieser Stelle könnte man durchaus das mittelalterliche Sprichwort anbringen: „Es weiß mancher über ein schlecht stück fleisch ein geferbte brü zu machen.“<sup>10</sup>

## KONSERVIERUNGSMITTEL

Das Haltbarmachen von Lebensmitteln war im Mittelalter (und ist es auch heute noch) eng an den Einsatz von „Hilfsmitteln“ gebunden. Während die Konservierung in manchen Fällen „durch Bestreichen mit einer Schicht Gips, Lehm oder Töpferton“<sup>12</sup> oder die zweckmäßige Aufbewahrung „in trockenem Sand, in Asche, Haferspreu und ähnlichen Stoffen, die die Feuchtigkeit binden“<sup>13</sup>, erfolgte, verwendeten die Menschen des Mittelalters auch verschiedene Gewürze.

Beispielsweise spielte das Salz im Mittelalter eine wichtige Rolle: Ob bei Tisch oder als grobes Salz in der Küche, ist es auch bei der Konservierung von Lebensmitteln ein unverzichtbarer Bestandteil. Vor allem wurde es bei Fisch, Fleisch, Gemüse und Butter, die „bereits damals [als] eine Spezialität der Normandie“ galt<sup>14</sup>, eingesetzt (siehe Abb.2).



Abb. 2: Salzverkäufer, Miniatur aus einer Handschrift des Jardin des Santé (Garten der Gesundheit) von Jean de Cuba, um 1501<sup>11</sup>

Doch war das Salz zweifelsohne nicht das einzige Hilfsmittel, um Lebensmittel haltbar zu machen:

Philippus Franciscus Florinus meint: „Wenn man Mangel an Salz hätte..., so kann man das Fleisch... gleich in

<sup>9</sup>Vgl. Scheriau, Würzen und Konservieren, S. 125.

<sup>10</sup>Ernst Schubert: Essen und Trinken im Mittelalter. Darmstadt: WBG 2006, S. 163. Im Folgenden zitiert als: Schubert, Essen und Trinken im Mittelalter.

<sup>11</sup>Bruno Laurioux: Tafelfreuden im Mittelalter. Die Eßkultur der Ritter, Bürger und Bauersleut. Aus dem Frz. übers. v. Gabriele Krüger-Wirrer. Nachdruck d. Ausg. Paris 1989. Augsburg: Bechtermünz 1999, S. 82. Im Folgenden zitiert als: Laurioux, Tafelfreuden im Mittelalter.

<sup>12</sup>Hans Wiswe: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrhunderten mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München: Moos 1970, S. 147. Im Folgenden zitiert als: Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst.

<sup>13</sup> Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst, S. 145.

<sup>14</sup>Laurioux, Tafelfreuden im Mittelalter, S. 81.

frischen Honig legen.<sup>15</sup> Diese Aussage mag ein wenig überspitzt klingen, doch verwendete man Honig und später auch Zucker tatsächlich als Konservierungsmittel, insbesondere bei Obst.<sup>16</sup> Im Mittelalter wurde auf diese Weise das sogenannte „Kompott“ hergestellt, das man heute wohl eher „als ‚Eingemachtes‘ oder ‚Konserve‘ bezeichnen“<sup>17</sup> würde.

Auch Öl, Essig und Alkohol wurden zur Konservierung verwendet. Diese Substanzen waren vor allem gut für Käse, Kräuter und Gemüse geeignet, da sie (Substanzen) die „Lebensmittel durchdringen und deren natürliche Flüssigkeit ersetzen.“<sup>18</sup>

Kümmel, Senfkörner, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren sind ebenfalls unverzichtbar für die Konservierung von Lebensmitteln im Mittelalter.<sup>19</sup> Sie wurden oft im Zusammenhang mit anderen Konservierungsmitteln eingesetzt. Beispielsweise schreibt Hans Wiswe in seinem Buch „Kulturgeschichte der Kochkunst“ über das Konservieren von großen Vögeln „durch Einlegen in einen Topf mit Essig, etwas Salz, Wacholder und Kümmel“.<sup>20</sup>

Exotischere Gewürze, wie etwa „Pfeffer, Ingwer, Galgant, Muskatnuss und –blüte sowie Nelken und Kardamon“ waren sehr angesehen, doch blieben sie „den wohlhabenden Schichten vorbehalten.“<sup>21</sup>

## **VERFAHREN ZUR KONSERVIERUNG VON NAHRUNGSMITTELN**

Das Elysium – so hieß es im Mittelalter - wird im Diesseits erreicht, wenn man die Jahreszeiten überwinden und das ganze Jahr hindurch ernten kann.<sup>22</sup> Demzufolge könnte man heutzutage ohne Weiteres annehmen, dass wir nach mittelalterlichem Verständnis bereits das Paradies auf Erden haben.

Im Mittelalter jedoch war die Situation eine Andere: Man musste, um auch jene Jahreszeiten zu überdauern, in denen nicht geerntet werden konnte, zahlreiche Verfahren entwickeln, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln gewährleisten. Überlieferte Kochrezeptsammlungen reichen zwar bis zu den Römern zurück, doch könnte man meinen, dass „das Sammeln von

---

<sup>15</sup> Scheriau, Würzen und Konservieren, S. 129.

<sup>16</sup> Vgl. Heinz K. Gans: Konservierung. Alles über eine perfekte Vorratshaltung. Stuttgart: Ulmer 2000, S.213. Im Folgenden Zitiert als: Gans, Konservierung.

<sup>17</sup> Lauriou, Tafelfreuden im Mittelalter. S.82.

<sup>18</sup> Gans, Konservieren. S. 86.

<sup>19</sup> Vgl. ebda, S. 208.

<sup>20</sup> Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst. S. 146.

<sup>21</sup> Scheriau, Würzen und Konservieren. Nicht nur Salz und Pfeffer. S. 124.

<sup>22</sup> Vgl. Gans, Konservierung. S. 12.

Vorräten so alt wie die Menschheit selbst“ ist.<sup>23</sup> Verschiedenste Verfahren wurden entwickelt, um die Haltbarkeit von tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln zu verlängern. „Die meisten Konservierungsmethoden, die im Mittelalter verwendet wurden, waren schon seit der Antike bekannt und sind zum Teil heute noch in Gebrauch“.<sup>24</sup>

Claudia Beckers-Dohlen unterscheidet in ihrem Aufsatz „Räuchern, Pökeln, Dörren“ drei Arten der Konservierung:

1. „indem man den Schadorganismus beseitigt und einen erneuten Kontakt verhindert (z.B.: Räuchern, Einkochen);
2. indem man dem Schadorganismus eine benötigte Lebensgrundlage entzieht (z.B.: Trocknen, Einsalzen, Kühlen) oder
3. indem man die Entstehung von Schadorganismen durch Zusatzstoffe verhindert (z.B.: Pökeln, Einlegen).“<sup>25</sup>

Zusätzlich könnte man noch das Verfahren der Weiterverarbeitung anführen, welches angewendet wird, um beispielsweise eine längere Haltbarkeit bei Milch zu erreichen, indem man sie zu Käse weiterverarbeitet.

## Einsalzen/Pökeln

Beim Einsalzen von Lebensmitteln wird „den schädlichen Organismen die Grundlage zur Vermehrung und Ausbreitung genommen und durch die hohe Salzkonzentration ein erneuter Befall verhindert“<sup>26</sup>. Die Prozesse der „Eiweißnaturierung [und] enzymatische Veränderungen“ waren auch dafür verantwortlich, dass sich Farbe, Geruch und Geschmack veränderte<sup>27</sup>. Beispielsweise sieht „gesalzenes Fleisch grau und unappetitlich aus“.<sup>28</sup> Daher spricht man nur dann vom Pökeln, wenn neben einfachem Salz auch Nitrit oder Nitrat zum Einsatz kommen“, was auch die Fleischfarbe erhalten kann. Doch „wird der Begriff häufig synonym für das Einsalzen verwendet.“<sup>29</sup>

---

<sup>23</sup> Ebda.

<sup>24</sup> Ebda.

<sup>25</sup> Claudia Beckers-Dohlen: Räuchern, Pökeln, Dörren. Konservieren und Aufbewahren von Lebensmitteln im Mittelalter. In: Karfunkel. Küche des Mittelalters Nr. 1. Osterburken, Wald-Michelbach: Karfunkel 2008. S. 72. Im Folgenden zitiert als: Beckers-Dohlen, Karfunkel.

<sup>26</sup> Ebda.

<sup>27</sup> Scheriau, Würzen und Konservieren. Konservierungstechniken im Dienst der Vorratswirtschaft. S. 130.

<sup>28</sup> Beckers-Dohlen, Karfunkel. S. 73.

<sup>29</sup> Ebda.

## Räuchern

„Salz macht haltbar, Rauch pointiert den Geschmack.“<sup>30</sup> – Mit diesem Slogan wirbt Heinz K. Gans für die Verarbeitung des Fleisches im 21. Jahrhundert. Doch wurde diese Idee bereits von den Menschen des Mittelalters aufgegriffen, indem sie Schinken vor dem Räuchern mit Salz einrieben, sodass eine längere Haltbarkeit erreicht werden konnte.<sup>31</sup> Zusätzlich wurden noch „Wacholderbeeren, Tannen- und Kiefernzapfen oder Kräuter – wie Dost oder Beifuß“ hinzugefügt, um eine bewusste Veränderung des Geschmacks herbeizuführen<sup>32</sup>. Beim Räuchern selbst wurde anschließend das Fleisch über den Herd gehängt, um dem Rauch das Eindringen in das Fleisch zu ermöglichen. Daneben gibt es noch das so genannte Kalträuchern, bei dem das Feuer abgedeckt wurde, um besonders viel Rauch zu erzeugen.

## Trocknen/Dörren

Die Erkenntnis, Feuchtigkeit sei eine wesentliche Voraussetzung für Fäulnis, führte dazu, dass man manchen Nahrungsmitteln durch Trocknen oder Dörren den natürlichen Wassergehalt nach Möglichkeit entzog, um so eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten. Beispielsweise wurde hier die so genannte „Darre“ eingesetzt, die man mit einem Lattenrost oder einem luftdurchlässigen Weidengeflecht vergleichen kann. Durch das Verfahren der Trocknung kann man eine Verringerung des Gewichts erreichen und somit auch den Transport erleichtern.<sup>33</sup>

z.B. die kruder [...] vber Jore zuhalten<sup>34</sup>

Vohe thaü wasser mit eynem nu gewaschen ly/ Nen tuche, das zück vff eýner wissen herre vnd here. /druck iß vß In einen reynen suberen kandell. Beiße die krüt/ der dar Inn, Iß sie Saluey, peterlin ader anders, was /kruds das ist, eynen tag vnd nacht. Thu sie dan vß vnd/ lois druckenn gar wol vnd derre sie In eým backoffenn. /Behalt sie oben Im hüße In eynem korbe, Vnd wan du / die salsen wilt machenn, So beiße sie mit win oder essig/ vnd stois mit broid, als der Salßen recht ist, wan du wilt.

---

<sup>30</sup> Gans, Konservierung. S. 152f.

<sup>31</sup> Vgl. Beckers-Dohlen, Karfunkel. S. 72.

<sup>32</sup> Ebda.

<sup>33</sup> Vgl. Wiswe, Kulturgeschichte der Kochkunst. S.145.

<sup>34</sup> Küchenmeisterei. Edition, Übersetzung und Kommentar zweier Kochbuch-Handschriften des 15. Jahrhunderts. Solothurn S 490 und Köln, Historisches Archiv GB4°Hrsg. von Trude Ehlert. Frankfurt: Peter Lang 1996. S. 324-325. Im Folgenden zitiert als: Küchenmeisterei.

Kräuter über Jahre aufbewahren

Fang Tauwasser in einem reinen, frisch gewaschenen Leinentuch auf, das zieh auf einer Wiese hin und her. Drück es aus in eine reine, saubere Kanne. Marinieren die Kräuter darin einen Tag und eine Nacht lang, sei es Salbei, Petersilie oder andere Kräuter, welche auch immer es seien. Nimm sie dann heraus und laß sie sehr gut trocknen und dörre sie in einem Backofen. Bewahre sie im oberen Teil des Hauses in einem Korb auf, wenn du die Sauce machen willst, so marinieren sie mit Wein oder Essig und zerstoß sie zusammen mit Brot, wie es das Saucenrezept verlangt, wenn du willst.

## Weitere Verfahren

Ein sehr effizientes Verfahren zur Konservierung von Lebensmitteln ist das Einlegen von Obst und Gemüse in konservierende Flüssigkeiten wie Alkohol und Essig bzw. Zucker und Honig.<sup>35</sup> Gestampfter Weißkohl wurde unter Luftabschluss eingelegt, sodass freie Milchsäurebakterien zusätzlich eine Gärung in Gang setzten, welche die Haltbarkeit des so entstehenden Sauerkrauts weiter verlängerten.<sup>36</sup>

Des Weiteren wurden Gelees und Konfitüren durch Einkochen (in Kombination mit Zucker/Honig) hergestellt und dadurch eine längere Haltbarkeit von Obst gewährleistet. Auch das Bier wurde haltbar gemacht, indem man ihm Hopfen zufügte.<sup>37</sup>

## MITTELALTER VS. GEGENWART

Was im Mittelalter dazu diente, Notzeiten zu überdauern, gilt heute oft nahezu als Garant für Feinschmecker. Ob als traditionelles Verhackert oder hochprozentiger Rumtopf, das Haltbarmachen von Lebensmitteln hat heute in nahezu alle Bereichen der Küche wieder Eingang gefunden. Dies war jedoch in den letzten hundert Jahren nicht immer der Fall. Die 1920er Jahre waren vor allem durch die Präsenz der Konservendose in der Küche charakterisiert, da die sogenannte „Frankfurter Küche“ den Vorratskeller „weitgehend für überflüssig“ hielt.<sup>38</sup>

Ein Umdenken brachte erst das Dritte Reich, indem sich die „Einfuhr von Obst und Gemüse [nicht mehr] rentierte“<sup>39</sup>, sodass man mit einem Mal auf die Bewahrung heimischer Erzeugnisse angewiesen war. Dieses Zurückgreifen auf haltbar gemachte Produkte zeigt sich

---

<sup>35</sup> Vgl. Beckers-Dohlen, Karfunkel. S.73.

<sup>36</sup> Ebda.

<sup>37</sup> Ebda.

<sup>38</sup> Gans, Konservierung. S.10.

<sup>39</sup> Ebda.

auch in den bitteren Hungerjahren nach dem Zweiten Weltkrieg. Aus dieser Zeit stammt auch die Redewendung 'Jetzt geht's ans Eingemachte'.<sup>40</sup>

Nach dieser Notzeit begann sich am technischen Sektor einiges zu ändern, sodass der „Kühlschrank [...] als zeitgemäßer Ersatz für die Vorratskammer“ galt.<sup>41</sup> Doch die endgültige Rückbesinnung auf konventionelle Konservierungsmethoden erfolgte ab den 1980er Jahren: Konservierung erschien als „'Alchemie' zur Wiedererlangung kochtechnischer Autonomie in der Küche und gleichzeitig als ein Stück Lifestyle.“<sup>42</sup>

Auch wenn sich die Einstellung gegenüber der Konservierung von Lebensmitteln verändert hat, und sie nicht mehr hauptsächlich als „Notvorrat“ gesehen wird, spielt sie bis heute eine wichtige Rolle in der neuzeitlichen Küche. Verfahren, wie sie schon im Mittelalter verwendet wurden, sind heutzutage durchaus noch en vogue, denn ob es sich um das Einpökeln von Fleisch, Dörren von Obst oder Einlegen von Saurem oder Süßsaurem handelt, das kulinarische Mittelalter begleitet uns bei der Haltbarmachung von Lebensmitteln auf Schritt und Tritt.<sup>43</sup>

## ZUSAMMENFASSUNG

Im Allgemeinen stellt das Haltbarmachen von Lebensmitteln im Mittelalter ein Schlüsselproblem dar. Die Tatsache, dass man nicht wie heute auf jedes einzelne Lebensmittel das ganze Jahr über „zugreifen“ kann, führte zur Entwicklung zahlreicher Verfahren, um eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten. Ob durch Einsalzen/Einpökeln oder durch Trocknen/Dörren, die Menschen des Mittelalters wussten sich zu helfen und verwendeten auch durchaus fortschrittliche Konservierungsmethoden, die teilweise bis zum heutigen Tag Verwendung finden.

Selbstverständlich deckt meine Arbeit nur einen kleinen Bereich der „Konservierungskultur“ des Mittelalters ab, als es noch unzählige Rezepte zur Haltbarmachung von Lebensmitteln gibt. Dennoch habe ich in meiner Arbeit versucht, diese Thematik in ihren Grundzügen zu erfassen und einzelne Gedankengänge anhand von mittelalterlichen Quellen zu belegen.

---

<sup>40</sup>Ebda.

<sup>41</sup>Ebda.

<sup>42</sup>Ebda.

<sup>43</sup>Vgl. Gans, Konservierung, S. 11.

## LITERATURVERZEICHNIS

**Beckers-Dohlen**, Claudia: Räuchern, Pökeln, Dörren. Konservieren und Aufbewahren von Lebensmitteln im Mittelalter. In: Karfunkel. Küche des Mittelalters Nr. 1. Osterburken, Wald-Michelbach: Karfunkel 2008, S.71-73.

**Gans**, Heinz K.: Konservierung. Alles über eine perfekte Vorratshaltung. Stuttgart: Ulmer 2000.

**Küchenmeisterei**. Edition, Übersetzung und Kommentar zweier Kochbuch-Handschriften des 15. Jahrhunderts. Solothurn S 490 und Köln, Historisches Archiv GB4°Hrsg. von Trude Ehlert. Frankfurt: Peter Lang 1996.

**Meister**, Hans: Des von Wirtenberg koch. Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert im Auftrag von Tupperware. Donauwörth: Auer 1996.

**Laurioux**, Bruno: Tafelfreuden im Mittelalter. Die Eßkultur der Ritter, Bürger und Bauersleut. Aus dem Frz. übers. v. Gabriele Krüger-Wirrer. Nachdruck d. Ausg. Paris 1989. Augsburg: Bechtermünz 1999.

**Liber de Coquina. Das Buch der guten Küche**. 3. Aufl. Hrsg. von Robert Maier. Frankfurt am Main: F.S. Friedrich Verlag 2005.

**Scheriau**, Michal: Würzen und Konservieren. In: Küchenkunst und Tafelkultur. Culinaria von der Antike bis zur Gegenwart [Diese Publikation erscheint anlässlich der Ausstellung Küchenkunst und Tafelkultur – Kulinarische Zeugnisse aus der Österreichischen Nationalbibliothek im Prunksaal der Österreichischen Nationalbibliothek vom 28. April bis 31. Oktober 2006]. 1. Aufl. Hrsg. von Hannes Ettlstorfer. Wien: Brandstätter 2006. S. 121-136.

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

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