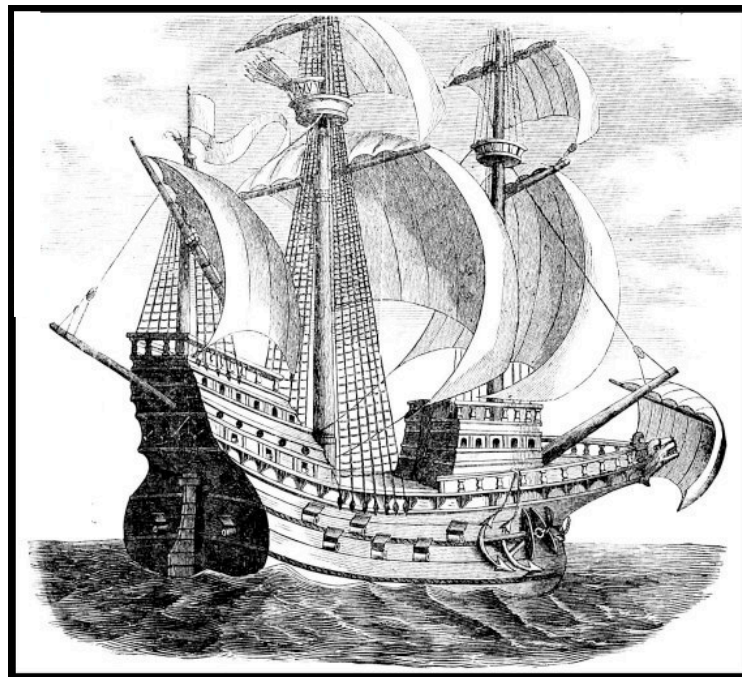


Spezereien und Importwaren aus fernen Ländern

Der Aufschwung des Orienthandels im Mittelalter



Eine Kogge aus dem 14. Jahrhundert

Proseminararbeit



vorgelegt von

Claudia Riedl

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

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung	3
2 Der Aufschwung des Orienthandels	4
2.1 Ursachen für den Aufschwung	4
2.2 Importländer	5
3 Scharfe Gewürze aus fernen Ländern	6
3.1 Ingwer	6
3.2 Muskatnuss	7
3.3 Gewürznelken	7
4 Transportwege und Handelszentren	8
4.1 Hauptumschlagplätze in Europa	8
4.2 Transportwege	9
5 Käufer und Verkäufer – Das Verhältnis von Angebot und Nachfrage	11
5.1 Anbieter der Spezereien	11
5.2 Abnehmer der Spezereien	12
6 Zusammenfassung	13
7 Literaturverzeichnis	14
8 Abbildungsverzeichnis	15

1 Einleitung

Gewürze aus Europa sowie aus fernen Ländern finden bereits in der römischen Küche Verwendung. Obwohl asiatische Zutaten wie Ingwer und Kardamom nur sehr selten benutzt werden, sind sie in der Antike durchaus bekannt, beim Verfeinern der Speisen tendiert man jedoch eher zu Kräutern aus dem Mittelmeergebiet oder dem eigenen Garten. Diese Tendenz, welche man bis zur Karolingerzeit verfolgen kann, erfährt im 10. und 11. Jahrhundert eine weitgehende Veränderung. Es kommt zu einem Wandel des Geschmacks von ‚pikant und gewürzt‘ zu ‚scharf‘, wobei nun Würzstoffe aus dem Orient in den Mittelpunkt des Interesses rücken. Die Ursache ist im aufkommenden Orienthandel zu finden, der einige europäische Städte zu bedeutenden Handelsmächten aufsteigen lässt. Der Transport der Waren, an dem viele Leute beteiligt waren, war nicht immer einfach und führte über lange Strecken von Asien nach Europa. Dennoch werden asiatische Gewürze von den Kaufleuten schnell als profitable Geldquelle entdeckt, da sie leicht transportierbar und aufgrund ihres Seltenheitswertes kostbar sind.

Ziel der Arbeit ist es, die Handelsbeziehung zwischen Europa und den orientalischen Ländern, wie sie im Mittelalter bestanden hat, in übersichtlicher Weise darzustellen. Dabei sollen mögliche Gründe für den Aufschwung im Orienthandel aufgezeigt und auch die Importwaren, speziell die scharfen orientalischen Gewürze, und deren Verwendung näher beleuchtet werden. Besondere Aufmerksamkeit wird dem Transportweg der Güter sowie den Rollenträgern des Fernhandels geschenkt.

Um die Etablierung der exotischen Gewürze im Mittelalter zu erklären, werde ich zunächst mögliche Ursachen für den Aufschwung des Orienthandels herausarbeiten und dabei Europas wichtigste Importländer aufzeigen. Da im Mittelalter eine Vielzahl an orientalischen Gewürzen importiert wurde, werden nur einzelne herausgenommen und diese auf ihre genaue Herkunft und Verwendung hin analysiert. Darüber hinaus werde ich versuchen, dem Handelsweg der Importwaren anhand ausgewählter Beispiele nachzugehen und die Hauptumschlagplätze des europäischen Gewürzhandels darzustellen. Ohne reges Interesse an Würzmitteln aus fernen Ländern, hätte es keinen funktionierenden Markt für Gewürze in Europa gegeben. Daher soll auf die Anbieter und Abnehmer der Spezereien eingegangen werden, wobei auch mögliche Zwischenhändler Erwähnung finden sollen, die aber, um den Rahmen nicht zu sprengen, nicht im Detail behandelt werden.

2 Der Aufschwung des Orienthandels

Orientalische Gewürze wurden bereits in der Antike als Geschmacksverbesserer eingesetzt. Obwohl in der römischen Küche noch vermehrt zu den eigenen Gartenkräutern gegriffen wurde, lässt sich dennoch eine Liebe zu exotischen Gewürzen erkennen, die im Mittelalter schließlich ihren Höhepunkt erlebte.¹ Der im 10. und 11. Jahrhundert aufkommende Orienthandel zog nicht nur einen bedeutenden Geschmackswandel nach sich, sondern begründete auch die Macht einer Stadt wie zum Beispiel Venedig.²

2.1 Ursachen für den Aufschwung

Es ist deutlich zu erkennen, dass sich im Mittelalter ein gewinnträchtiger, aber auch risikoreicher Welthandel mit Gewürzen entwickelte.³ Die beliebten, scharfen Gewürze kamen aus dem fernen Osten, den Kreuzritter schon früh während ihrer Kriegszüge bereisten. Man brach in den noch befremdlichen Osten auf, um die heilige Stadt Jerusalem sowie die östliche Christenheit aus den Händen der Muslime zu befreien. Diese Befreiungskriege machten den Orient wieder zu einem präsenten Thema in Europa.⁴

Natürlich konnten auch in einheimischen Wäldern oder im eigenen Gärtchen Pflanzen gepflückt werden, die das Essen schmackhafter werden ließen. Jedoch konnte man mit diesen Kräutern nicht jede Wirkung erzielen, die – dem Herbstlied Steinmars zufolge – die Menschen im Mittelalter lieben lernten: „Die Speisen sollen so stark gewürzt sein, dass aus dem Munde ein heißer Dunst steigt, dem Rauch von Bränden gleich.“⁵ (Originalzitat wäre wohl besser ...) Im 10. und 11. Jahrhundert zeigte vor allem die immer größer werdende Schicht der Kaufleute ein großes Interesse an den exotischen Gewürzen. Diese wurden von den Geschäftsleuten schnell als profitable Geldquelle entdeckt, da sie leicht transportierbar und aufgrund ihres Seltenheitswertes kostbar waren.⁶

Schon sehr früh entwickelte sich ein eigenes Fernverkehrsnetz, auf dem sich der Fernhandel und Fernverkehr abspielte.⁷ In der zweiten Hälfte des 12. Jahrhunderts kam es

¹ Vgl. Johanna Maria van Winter: Kochen und Essen im Mittelalter. In: Mensch und Umwelt im Mittelalter. Hrsg. v. Bernd Herrmann. Frankfurt / Main: Fischer 1989. (= fischer alternativ.) S. 88f.

² Vgl. ebda, S. 93.

³ Vgl. Kuno Ulshöfer: Gewürze. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 4. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1433.

⁴ Vgl. Jonathan Riley-Smith: Kreuzzüge. Die Kreuzzüge im Osten. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 5. München, Zürich: Artemis 1991, Sp. 1510.

⁵ Ernst Schubert: Essen und Trinken im Mittelalter. 2. unveränd. Aufl. Darmstadt: Primus 2010, S. 162.

⁶ Vgl. Winter, Kochen, S. 93.

⁷ Vgl. Dietrich Denecke: Straße und Weg im Mittelalter als Lebensraum und Vermittler zwischen entfernten Orten. In: Mensch und Umwelt im Mittelalter. Hrsg. v. Bernd Herrmann. Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt 1986,

aufgrund der Herausbildung eines neuen Städtesystems zu einer Umstrukturierung des Verkehrsnetzes. Es entstand auch ein noch dichteres Fernverkehrsnetz, welches hauptsächlich auf die aufstrebenden Städte als Knotenpunkte gerichtet war.⁸ Gut erhaltene Straßen und Brücken waren Voraussetzung für einen erfolgreichen Warentransport der Händler. Folglich war man schon im Mittelalter darum bemüht, wichtige Fernstraßen zu pflegen, auszubessern oder bei Bedarf sogar auszubauen. Auch die Passstraßen der Alpen waren von diversen Bauarbeiten betroffen.⁹ Dem Fernhandel, darunter auch der Handel mit Gewürzen, wurde damit der ‚Weg bereitet‘ und er konnte sich im mittelalterlichen Europa etablieren.

Unterstützt wurden die Entdeckungs- und Handelsfahrten in den Orient durch technische Errungenschaften, zu deren Entwicklung die Portugiesen einen wichtigen Beitrag leisteten. Hierzu zählt beispielsweise die Karavelle, ein Schiff, das sich durch hervorragende Manövrier- und Transportfähigkeit auszeichnet.¹⁰ Aber auch der Kompass, dessen Nadel sich immer in Nord-Süd-Richtung einstellt, erleichterte die Navigation sehr.¹¹ Auf welche gewürzreichen Orte man auf den Reisen stieß, wird im nachstehenden Kapitel ausgeführt: Viele Länder des Orients wurden zu wichtigen Importquellen für Gewürze.

2.2 Importländer

Bedeutende Importländer für exotische Gewürze waren im Mittelalter vor allem die asiatischen Länder Indien und China. Aus Indien bezog man beispielsweise den Pfeffer,¹² aus China kam der allseits beliebte Zimt, der wie viele andere Gewürze sowohl als Geschmacksverbesserer als auch Arzneimittel fungierte.¹³ Auch aus Afrika wurden einige Würzmittel importiert. So fand man beispielsweise den kostbaren Safran nicht nur in Syrien, sondern auch in Ägypten.¹⁴ Beliebt waren auch die in Westafrika gewonnenen Paradieskörner, eine sehr scharfe Kardamomart.¹⁵ Der bereits in der Antike bekannte Kardamom gelangte auch von Ceylon, dem heutigen Sri Lanka, nach Europa.¹⁶ Sowohl Madagaskar, eine Insel im Indischen Ozean,

S. 210.

⁸ Vgl. ebda, S. 211.

⁹ Vgl. ebda, S. 211f.

¹⁰ Vgl. Fernand Salentiny: Die Gewürzroute. Die Entdeckung des Seewegs nach Asien; Portugals Aufstieg zur ersten europäischen See- und Handelsmacht. Köln: DuMont 1991. (=DuMont Dokumente.) S. 38ff.

¹¹ Vgl. ebda, S. 43.

¹² Vgl. Irmgard Müller: Pfeffer. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Norbert Angermann [u.a.]. Bd. 6. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 2027.

¹³ Vgl. Peter Dilg: Zimt(baum). In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Norbert Angermann [u.a.]. Bd. 9. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 618.

¹⁴ Vgl. Christian Reinicke: Safran. Anbau und Handel. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Norbert Angermann [u.a.]. Bd. 7. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1251.

¹⁵ Vgl. Schubert, Essen, S. 162.

¹⁶ Vgl. Peter Dilg: Kardamom. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 5. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 950.

als auch die Molukken, eine indonesische Inselgruppe, waren für den Gewürzhandel im Mittelalter von zentraler Bedeutung.¹⁷

3 Scharfe Gewürze aus fernen Ländern

„Die Begeisterung des mittelalterlichen Abendlandes für Gewürze ist unerklärlich, wenn man nicht begreift, daß ihr Wert den eigentlichen Rahmen der Ernährung überstieg.“¹⁸ Die Ärzte im Mittelalter betonten vor allem die medizinischen Eigenschaften der Gewürze. Diese exotischen Pflanzen waren jedoch weit mehr als nur Heilmittel, sie regten auch die Phantasien der Menschen an. In den Augen vieler Leute war der Orient, der Ursprung der Gewürze, ein Land voller Wunder und Zauber. Sagenhafte Geschichten rankten sich oftmals um die Herkunft und Ernte der Würzmittel: So müsse man den Pfeffer erst Schlangen entreißen, die sich um den Pfefferstrauch ringeln, indem man ihn in Brand setzt.¹⁹ Es handelt sich bei solchen Erzählungen jedoch um Mythen.

Da es sich bei diesen Importwaren um ein großes Sortiment an Gewürzen handelt, sei an dieser Stelle nur eine Auswahl an Würzmitteln dargestellt und analysiert. Die überaus wichtigen Zutaten Pfeffer und Safran bleiben bei dieser Darstellung unerwähnt, da sie bereits in anderen Arbeiten ausführlich untersucht wurden. Es rücken hier sowohl das bereits aus der Antike bekannte Würzmittel Ingwer, als auch die neuen, kostbaren Gewürze Muskatnuss und Gewürznelke ins Zentrum der Betrachtung.

3.1 Ingwer

Die Ingwerpflanze (*Zingiber officinale* Rosc.) gehört zur Familie der Gewürzlilien. Gewonnen wird das Gewürz mit dem pfefferartigen Geschmack aus dem wohlriechenden Wurzelstock. Der Ingwer diente den Indern und Chinesen bereits in frühgeschichtlicher Zeit als Gewürz.²⁰ Wie der Pfeffer hat auch der Ingwer seine Heimat in Indien, aber auch in China war diese Pflanze bekannt und wurde kultiviert.²¹ Der Ingwer war nicht nur als Geschmacksverbesserer von Speisen beliebt, sondern galt auch als verdauungsförderndes Mittel. Obwohl z.B. Hildegard von Bingen ausdrücklich auf die vermeintlich schadhafte Wirkung dieses Gewürzes

¹⁷ Vgl. Kuno Ulshöfer: Gewürze. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 4. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1433.

¹⁸ 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. 39.

¹⁹ Vgl. ebda, S. 39f.

²⁰ Salentiny, Gewürzroute, S. 9.

²¹ Vgl. ebda.

hinwies, wurde es unter anderem gegen Magen- und Darmbeschwerden, Ohnmacht und Augentrübung eingesetzt.²²

3.2 Muskatnuss

Der Muskatnussbaum (*Myristica fragrans* Houtt.), ist buschig, pyramidenförmig und kann eine durchschnittliche Höhe von 12 m erreichen. Neben den immergrünen Blättern ist vor allem seine fahlgelbe Frucht, eine kugelige Beere, auffällig. Aber nicht nur mit der Muskatnuss, welche den Kern des Samenkorns bildet, wird gehandelt, sondern auch mit der Haut des Samenkorns. Bekannt ist diese unter dem Namen Muskatblüte.²³ Die Muskatnuss oder genauer gesagt der Muskatnussbaum wächst auf den Molukken, einer indonesischen Inselgruppe, die auch unter dem Ausdruck ‚Gewürzinseln‘ bekannt ist.²⁴ Die Muskatnuss kam erst im Mittelalter durch arabische Händler nach Europa.²⁵

Auch diese Pflanze wurde zu vielfältigen Zwecken eingesetzt. Außer zum Würzen wurde Muskat auch als Schönheitsmittel, in der Seifen- und Parfümherstellung sowie in der Medizin verwendet.²⁶ Diesem Gewürz wurde eine Leber, Lunge und Herz stärkende Wirkung zugesprochen. Darüber hinaus wurde es eingesetzt, um die Verdauung zu fördern und die Sinne zu stimulieren.²⁷

3.3 Gewürznelken

Der Gewürznelkenbaum (*Caryophyllus aromaticus* L.), der nur in feuchtwarmem Klima gedeiht, kann eine Höhe von 12 m erreichen. Durch Trocknen der Blütenknospen erhält man das eigentliche Gewürz – die Gewürznelken. Neben ihrem wohligen Geruch zeichnen sie sich auch durch starken und pikanten Geschmack aus.²⁸ Auch der Gewürznelkenbaum ist auf den Molukken beheimatet. In China war die Gewürznelke schon lange vor unserer Zeitrechnung bekannt.²⁹

Man beschränkte sich bei der Verwendung dieses Gewürzes nicht nur auf das Würzen der Speisen, sondern setzte es auch als Arzneimittel ein. Wie schon zuvor die Muskatnuss wurden auch die Gewürznelken zur Förderung der Verdauung und zur Stärkung von Magen,

²² Vgl. Peter Dilg: Ingwer. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 5. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 419.

²³ Vgl. Salentiny, Gewürzroute, S. 11.

²⁴ Vgl. ebda.

²⁵ Vgl. Irmgard Müller: Muskatnuß(baum). In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Norbert Angermann [u.a.]. Bd. 6. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 969.

²⁶ Vgl. Salentiny, Gewürzroute, S. 11.

²⁷ Vgl. Müller, Muskatnuß(baum), Sp. 969.

²⁸ Vgl. Salentiny, Gewürzroute, S. 12.

²⁹ Vgl. ebda.

Leber und Herz verwendet. Überdies wurde diese Pflanze in Seuchenzeiten gekaut oder zu Räucherungen genutzt, um einer möglichen Ansteckung vorzubeugen.³⁰

4 Transportwege und Handelszentren

Im Mittelalter mussten große Distanzen zurückgelegt werden, um die beliebten exotischen Gewürze von ihren Ursprungsländern nach Europa zu transportieren. Schon im Laufe des 11. und 12. Jahrhunderts entstanden große Handelsstraßen, die einen internationalen Warenaustausch gewährleisten sollten. Seeweg und Landweg, Straße und Fluss verbanden sich zu einem reich verzweigten Fernhandelsnetz, das für den Transport der orientalischen Waren unerlässlich war.³¹ Während die Levante – damit meint man im weiteren Sinne die Länder des östlichen Mittelmeeres – und die östlichen Mittelmeerstädte von Byzanz bis Alexandria die Verbindung zum gewürzreichen Orient herstellten, stiegen in Europa einige Städte zu bedeutenden Handelsmächten auf.³² Da die italienischen Städte Genua und Venedig sowie die deutsche Stadt Nürnberg zu den Hauptumschlagplätzen von Gewürzen gehörten, stehen diese Knotenpunkte in der vorliegenden Arbeit im Zentrum der Betrachtung.

4.1 Hauptumschlagplätze in Europa

Aufgrund der geografischen Lage Genuas konzentrierte sich die Wirtschaftspolitik dieser Stadt schon in frühester Zeit auf den Seehandel. Bereits in der 1. Hälfte des 11. Jahrhunderts nahmen die Genuesen im Tyrrhenischen Meer und im westlichen Mittelmeer eine wichtige Funktion im Handel zu Wasser und zu Lande ein. Zahlreiche Faktoren, darunter die Zunahme der Mobilität, ließen Genua im 12. und 13. Jahrhundert zu einem einflussreichen Nah- und Fernhandelszentrum aufsteigen.³³

Auch die italienische Stadt Venedig spezialisierte sich auf den Seehandel und unterhielt einen regen Handel mit dem Osten. Die Venezianer unterhielten im Orient einen lebhaften Handel mit muslimischen Kaufleuten, von denen sie unter anderem auch kostbare Gewürze kauften. Venedig wurde zu einer wichtigen Handelsdrehscheibe zwischen dem Orient und der westlichen Welt.³⁴

³⁰ Vgl. Peter Dilg: Gewürznelken(baum). In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert Henri-Bautier [u.a.]. Bd. 4. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1434.

³¹ Vgl. Jean Favier: Gold und Gewürze. Der Aufstieg des Kaufmanns im Mittelalter. Aus dem Französischen übersetzt von Roswitha Schmid. Hamburg: Junius 1992, S. 30.

³² Vgl. Ulshöfer, Gewürze, Sp. 1433.

³³ Vgl. Giovanna Petti Balbi: Genua. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 4. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1258f.

³⁴ Vgl. Jean-Claude Hocquet: Venedig. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Norbert Angermann [u.a.]. Bd. 8. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1467.

Sowohl Genua als auch Venedig hatten im mittelalterlichen Fernhandel eine wichtige Position inne. Während die Venezianer die Vorherrschaft in Alexandria sowie an der Mündung der Straßen aus dem südlichen Asien, der arabischen Welt und Indien beanspruchten, hatte die Genuesen die Macht über die Kontore am Schwarzen Meer. Aus dem Orient wurden neben Gewürzen auch Seide und Färbemittel importiert, welche daraufhin nach Nordwesten weiterverteilt wurden.³⁵

Die Handelsstadt Nürnberg spielte im mittel- und osteuropäischen Gewürzhandel die größte Rolle, vor allem für Safran und Pfeffer. Dadurch dass Nürnberger Kaufleute beispielsweise auch in Venedig einen Wohnsitz hatten, waren alle bedeutsamen Handelsstädte eng miteinander vernetzt.³⁶

4.2 Transportwege

Ohne Straßen, Flüsse und Meer sind keine Waren in Umlauf. Die zahlreichen Verkehrswege stellten im Mittelalter sowohl eine Verbindung zwischen den einzelnen europäischen Handelsstädten untereinander als auch zu den fernen Ländern des Ostens her. Das gesamte Mittelalter ist geprägt von der Entdeckung zahlreicher neuer Handelsrouten, die hier nicht alle im Detail behandelt werden können. Folgendes muss festgehalten werden: Die Straße des mittelalterlichen Händlers war ein sehr einfacher Weg, manchmal hart und trocken, manchmal weich und sumpfig.³⁷ Wie bereits erwähnt, verbanden diese Wege wichtige Umschlagplätze innerhalb Europas. Aber auch Asien war durchzogen von zahllosen Straßen. Die östlichen Mittelmeerstädte, darunter auch Konstantinopel und Alexandria, fungierten als bedeutende Knotenpunkte für den Orienthandel. Eines dieser asiatischen Verkehrsnetze war die so genannte ‚Seidenstraße‘. Es handelte sich dabei jedoch nicht um eine einzige Straße, wie der Name vielleicht vermuten lässt. Vielmehr war die Seidenstraße ein ganzes System von Verkehrswegen, das sich aus einem Hauptstrang und vielen weiteren Abzweigen und Verästelungen zusammensetzte.³⁸ Die Luxusgüter aus dem Osten wurden also zunächst zu den östlichen Mittelmeerstädten transportiert und fanden dann den Weg ins Innere Europas.

Neben den Landwegen waren auch die Seeverbindungen von großer Bedeutung. Das Schiff ist das ideale Mittel, um schwere Lasten zu transportieren.³⁹ Asiatische Gewürze waren als Importwaren besonders beliebt, zumal sie auch für den Transport in kleineren Schiffen ge-

³⁵ Vgl. Favier, Gold, S. 30f.

³⁶ Vgl. Ulshöfer, Gewürze, Sp. 1433.

³⁷ Vgl. Favier, Gold, S. 19f.

³⁸ Vgl. Folker Reichert: Auf der Reise in eine andere Welt. Die „Seidenstraße“ als Handelsweg und mythischer Ort. In: Fernhandel in Antike und Mittelalter. Hrsg. von Robert Bohn [u.a.] in Zusammenarbeit mit DAMALS – das Magazin für Geschichte und Kultur. Stuttgart: Theiss 2008, S. 44ff.

³⁹ Vgl. Favier, Gold, S. 20.

eignet waren. Sie konnten relativ einfach transportiert werden und hatten Seltenheitswert, der sie zu kostbaren Gütern machte.⁴⁰ Neben die bisherigen Seeverbindungen im Indischen Ozean, Schwarzen Meer und Mittelmeer trat gegen Ende des 15. Jahrhunderts die ‚Gewürzroute‘. Dies war ein Seeweg, der von Europa aus um Afrika herum nach Indien führte und somit eine direkte Verbindung zu den Ursprungsländern der Gewürze herstellte.⁴¹

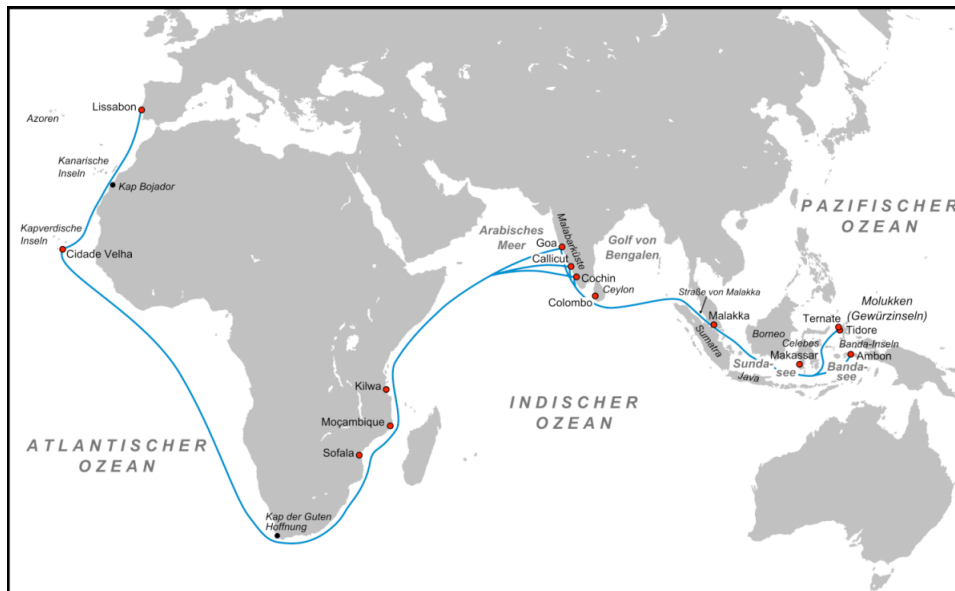


Abb. 1 Portugiesische Gewürzroute im 15. und 16. Jahrhundert

Zudem waren gute Flussverbindungen für einen funktionierenden Handel unerlässlich. Die Gewürze gelangten innerhalb von Europa nicht nur über Landstraßen, sondern auch über Flüsse zu den einzelnen Umschlagplätzen. Als bedeutende Handelsstraßen sind vor allem die Donau und der Rhein zu nennen.⁴² Auch die Rhône, die durch die Schweiz und Frankreich verläuft, war wichtig für den mittelalterlichen Handel.⁴³

⁴⁰ Vgl. Winter, Kochen, S. 93.

⁴¹ Vgl. Salentiny, Gewürzroute, S. 7f.

⁴² Vgl. Ernst Schubert: Alltag im Mittelalter. Natürliches Lebensumfeld und menschliches Miteinander. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 2002, S. 73.

⁴³ Vgl. Ulshöfer, Gewürze, Sp. 1433.

5 Käufer und Verkäufer – Das Verhältnis von Angebot und Nachfrage

Die orientalischen Spezereien, die sich im Mittelalter großer Beliebtheit erfreuten, kamen auf den verschiedensten Wegen, die mitunter sehr gefährlich sein konnten, nach Europa. Aber wer brachte sie auf unseren Kontinent, wo waren sie erhältlich und vor allem wer konnte sich die sündhaft teuren Luxusgüter leisten? Im Zuge dieses Kapitels soll diesen Fragen auf den Grund gegangen werden und es soll einen möglichst klaren Überblick über die Anbieter und Abnehmer der exotischen Gewürze geben.

5.1 Anbieter der Spezereien

Damit die orientalischen Würzmittel auf dem europäischen Markt verkauft werden konnten, mussten sie zunächst von jemandem dorthin gebracht werden. Dafür war unter anderem die immer größer werdende Schicht der Kaufleute zuständig. Mit Kaufmann meint man im Mittelalter vor allem den Fern- und Großhändler, der sich vom Krämer, Höker und Hausierer unterscheidet.⁴⁴ Der Kaufmann reiste in weit entfernte Länder, um die begehrten exotischen Gewürze zu erwerben und verfrachtete sie auf Schiffe oder von Lasttieren gezogene Wägen, um sie nach Europa zu transportieren. Solange es im Bereich des Handels noch kein spezifisches Transportgewerbe gab, musste der Kaufmann seine Waren selbst begleiten. Zahlreiche Gefahren, darunter auch das unberechenbare Wetter, erschwerten den Fernhandel und machten jede Reise zu einem Abenteuer. Die Kaufleute schlossen sich daher gelegentlich zu Gemeinschaften zusammen und bildeten für die Dauer der Reise eine ‚Gilde‘ oder ‚Hanse‘.⁴⁵ Dem Großhändler war der Kleinverkauf verboten, dem ungeachtet setzte er Angestellte oder eigene Niederlassungen ein, um seine Ware abzusetzen.⁴⁶

Dem Großhändler stand der Krämer – man könnte ihn auch als Kleinhändler bezeichnen – gegenüber. Durch ihn erfolgte der lokale Gewürzhandel, wobei er seine Produkte in Kramläden, Gewölbten, Ständen oder auch in Kaufhäusern feilbot. Manche oberdeutschen Krämerzünfte trugen sogar Gewürznamen (z.B. „Zum Pfeffer“⁴⁷). Auch die Apotheker handelten zum Teil mit Gewürzen.⁴⁸

⁴⁴ Vgl. Hermann Kellenbenz: Kaufmann, Kaufleute. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 5. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1083.

⁴⁵ Vgl. Heribert R. Brenning: Der Kaufmann im Mittelalter. Literatur – Wirtschaft – Gesellschaft. Bd. 5. Pfaffenweiler: Centaurus 1993, S. 48f.

⁴⁶ Vgl. Ulshöfer, Gewürze, Sp. 1433.

⁴⁷ Ebda.

⁴⁸ Vgl. ebda.

Der Detailhandel kaufte orientalische Spezerei-Ware auf Messen, Märkten und auch an den Stapelplätzen. Es kam aber auch vor, dass der Detailhändler die Produkte selbst importierte. Gewürzmärkte waren im Mittelalter keine Seltenheit, so konnte man beispielsweise am ‚piazze delle [h]erbe‘ in Italien oder am ‚Pfeffermarkt‘ in Deutschland seinen Bedarf an Gewürzen decken. Auch auf Messen waren die begehrten Würzmittel zu finden. Zu den bedeutendsten Messestädten gehörten unter anderem Frankfurt am Main, Mainz, Lyon und Genf. Ebenfalls wichtig für den Gewürzhandel waren die Champagnemessen, die in der französischen Region Champagne stattfanden.⁴⁹

5.2 Abnehmer der Spezereien

Der Handel mit exotischen Gewürzen wäre wenig sinnvoll, wenn es keine Abnehmer für die Spezerei-Ware gäbe. Die schon oben getroffene Zuordnung durch die Begriffe ‚teuer‘ und ‚Luxusgüter‘ machen im Grunde deutlich, dass nur der Adel und das gehobene Bürgertum als Abnehmer festgemacht werden können. Die so genannten ‚feinen Gewürze‘⁵⁰ wie Gewürznelken und Muskatnuss, die aufgrund ihrer Seltenheit, ihrer entfernten Herkunft und ihres hohen Preises nur in kleinen Mengen verkauft wurden, waren deshalb nur wohlhabenderen Menschen zugänglich.⁵¹ Für die breite Masse der Bauern- und Stadtbevölkerung waren die exotischen Zutaten nicht erschwinglich.⁵² Erst als die Gewürzroute entdeckt und die Gewürze direkt aus ihren Ursprungsländern nach Europa gebracht wurden, sanken die Preise für diese Genussmittel.⁵³

⁴⁹ Vgl. ebda.

⁵⁰ Laurieux, Tafelfreuden, S. 36.

⁵¹ Vgl. ebda.

⁵² Vgl. Winter, Kochen, S. 94.

⁵³ Vgl. Salentiny, Gewürzroute, S. 8.

6 Zusammenfassung

Durch den Aufschwung des Orienthandels im Mittelalter, dem viele Ursachen zugrunde liegen, kam es zu einer ausgeprägten und nicht zu übersehenden Vorliebe für exotische Würzmittel, die ein Hauptmerkmal der mittelalterlichen Ernährungsweise war. Scharfe Gewürze wie Muskatnuss und Safran kamen aus fernen Ländern nach Europa und fanden dort nicht nur in der mittelalterlichen Küche, sondern auch in der Kosmetik und Heilkunde Verwendung. Der Transport der Waren, an dem sowohl Kaufleute als auch Seefahrer beteiligt waren, war nicht immer einfach und führte über lange Strecken auf den europäischen Kontinent. Sowohl italienische Städte wie Venedig und Genua als auch deutsche Städte wie Nürnberg profilierten sich als Hauptumschlagplätze für Gewürze in Europa. Obwohl in der vorliegenden Arbeit auf die Zwischenhändler des Fernhandels nur exemplarisch anhand des Kaufmannes eingegangen werden konnte, lässt sich dennoch die Wichtigkeit der anderen Berufsgruppen, darunter zum Beispiel die Seefahrer, ausmachen. Aufgrund des weit verbreiteten Bedarfs an Gewürzen, entwickelte sich ein gewinnträchtiger Welthandel, von dem sowohl die Anbieter als auch die Abnehmer der Spezereien profitierten. Die seltenen und dementsprechend teuren Würzmittel, die unter anderem auf Messen und Märkten angeboten wurden, waren anfangs nur für den Hochadel erschwinglich. Erst als es gelang, die Gewürze direkt aus ihren Ursprungsländern nach Europa zu bringen, sanken die Preise dieser Luxusgüter und einer weiteren Verbreitung stand nichts mehr im Weg.

7 Literaturverzeichnis

- Brennig, Heribert R.:** Der Kaufmann im Mittelalter. Literatur – Wirtschaft – Gesellschaft. Bd. 5. Pfaffenweiler: Centaurus 1993. (= Bibliothek der historischen Forschung. 5.)
- Denecke, Dietrich:** Straße und Weg im Mittelalter als Lebensraum und Vermittler zwischen entfernten Orten. In: Mensch und Umwelt im Mittelalter. Hrsg. v. Bernd Herrmann. Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt 1986, S. 207-223.
- Dilg, Peter:** Gewürznelken(baum). In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert Henri-Bautier [u.a.]. Bd. 4. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1434.
- Dilg, Peter:** Ingwer. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 5. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 419.
- Dilg, Peter:** Kardamom. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 5. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 950.
- Dilg, Peter:** Zimt(baum). In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Norbert Angermann [u.a.]. Bd. 9. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 618-619.
- Favier, Jean:** Gold und Gewürze. Der Aufstieg des Kaufmanns im Mittelalter. Aus dem Französischen übersetzt von Roswitha Schmid. Hamburg: Junius 1992.
- Hermann, Bernd:** Mensch und Umwelt im Mittelalter. Stuttgart: Deutsche Verlags-Anstalt 1986.
- Hocquet, Jean-Claude:** Venedig. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Norbert Angermann [u.a.]. Bd. 8. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1459-1471.
- Kellenbenz, Hermann:** Kaufmann, Kaufleute. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 5. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1083-1086.
- Laurieux, Bruno:** Tafelfreuden im Mittelalter. Die Eßkultur der Ritter, Bürger und Bauersleute. Aus dem Frz. übers. v. Gabriele Krüger-Wirrer. Nachdruck d. Ausg. Paris 1989. Augsburg: Bechtermünz 1999.
- Müller, Irmgard:** Pfeffer. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Norbert Angermann [u.a.]. Bd. 6. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 2027.
- Petti Balbi, Giovanna:** Genua. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 4. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1251-1261.
- Reichert, Folker:** Auf der Reise in eine andere Welt. Die „Seidenstraße“ als Handelsweg und mythischer Ort. In: Fernhandel in Antike und Mittelalter. Hrsg. von Robert Bohn [u.a.] in Zusammenarbeit mit DAMALS – das Magazin für Geschichte und Kultur. Stuttgart: Theiss 2008, S. 43-60.
- Reinicke, Christian:** Safran. Anbau und Handel. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Norbert Angermann [u.a.]. Bd. 7. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1250-1251.
- Riley-Smith, Jonathan:** Kreuzzüge. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 5. München, Zürich: Artemis 1991, Sp. 1510-1519.
- Schubert, Ernst:** Alltag im Mittelalter. Natürliches Lebensumfeld und menschliches Miteinander. Darmstadt: Wissenschaftliche Buchgesellschaft 2002.
- Schubert, Ernst:** Essen und Trinken im Mittelalter. 2. unveränd. Aufl. Darmstadt: Primus 2010.

Salentiny, Fernand: Die Gewürzroute. Die Entdeckung des Seewegs nach Asien; Portugals Aufstieg zur ersten europäischen See- und Handelsmacht. Köln: DuMont 1991. (=DuMont Dokumente.)

Ulshöfer, Kuno: Gewürze. In: Lexikon des Mittelalters. Hrsg. von Robert-Henri Bautier [u.a.]. Bd. 4. Stuttgart, Weimar: Metzler 1999, Sp. 1432-1434.

Winter, Johanna Maria van: Kochen und Essen im Mittelalter. In: Mensch und Umwelt im Mittelalter. Hrsg. v. Bernd Herrmann. Frankfurt / Main: Fischer 1989. (= fischer alternativ.) S. 88-100.

8 Abbildungsverzeichnis

Abb. 1 Portugiesische Gewürzroute im 15. und 16. Jahrhundert.....10