

Pfeffer und Safran

Zwei besondere Ingredienzien mittelalterlicher Kochrezepttexte



Proseminararbeit

vorgelegt von

Andreas Tangl

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung	3
2 Vorstellung von Pfeffer und Safran	4
2.1 Geschichtliches.....	4
2.2 Aussehen, Herkunft & Anbau	5
2.2.1 Pfeffer.....	5
2.2.2 Safran	6
2.3 Handel und Preise.....	7
4 Verwendung von Pfeffer und Safran	10
4.1 Würzen	10
4.2 Färben.....	10
4.3 Verwendung von Pfeffer und Safran außerhalb der Ernährung.....	12
4.4 Ersatzmittel und Fälschungen	12
5 Zusammenfassung	14
6 Literaturverzeichnis	145

1 EINLEITUNG

In der Kochkunst des Mittelalters spielten Würzstoffe eine besondere Rolle. Unter der Vielzahl der verwendeten Gewürze hatten wiederum Pfeffer und Safran einen hohen Stellenwert. Nicht nur die quantitative Verwendung, sondern auch die jeweils doch sehr speziellen Anwendungen in mittelalterlichen Kochrezepttexten (Würzen und vor allem Färben) waren von großer Bedeutung.

Ausgehend von der Verwendung von Pfeffer und Safran in der römischen Küche soll die Veränderung des Gebrauchs dargestellt werden. Auch wird ein Überblick über den Anbau, die Herkunft und das Aussehen der Pflanzen gegeben. In diesem Abschnitt werden auch einige mittelalterliche Mythen dargestellt, die auf der einen Seite das mittelalterliche Denken veranschaulichen und auf der anderen Seite die Bedeutung der beiden Gewürze im Mittelalter unterstreichen.

Da Safran und Pfeffer nicht in Europa angebaut wurden, kommt auch dem Handel eine entscheidende Bedeutung zu, da er gewährleistete, dass die Gewürze in Europa überall verfügbar waren. Ausgehend vom Handel zeigt auch ein Blick auf die Preise der beiden Ingredienzien, wie bedeutend sie waren und welchen Stellenwert sie in der mittelalterlichen Küche einnahmen.

Über die uns erhaltenen Kochrezepttexte lassen sich verschiedene Verwendungsarten rekonstruieren. So wurde Safran vor allem zum Färben von Speisen benützt. Die Gründe für die Färbung von Speisen sind vielfältig. Pfeffer wurde zum Würzen verwendet, doch differiert das mittelalterliche Würzverständnis zu unserem heutigen. Da Pfeffer und vor allem Safran sehr teuer waren, wurde immer wieder versucht, Ersatz zu finden oder Produkte zu fälschen.

2 VORSTELLUNG VON PFEFFER UND SAFRAN

Bevor man sich der Verwendung von Pfeffer und Safran in mittelalterlichen Kochrezepttexten zuwenden kann, sollen einige Grundinformationen zu den beiden Gewürzen gegeben werden, um verstehen zu können, warum diese beiden Ingredienzien überhaupt so bedeutend geworden sind.

2.1 Geschichtliches

Die mittelalterliche Küche wurde sehr stark von der römischen beeinflusst. Maria Van Winter meint dazu: „Um die mittelalterliche Küche zu verstehen, muß man mit der Kochkunst der Römer beginnen.“¹ Eine Quelle aus römischer Zeit sind etwa die Rezepte von Apicius. Ein Blick auf diese zeigt uns, dass Pfeffer bei Apicius schon bekannt und auch sehr beliebt war. Der Statistik von Robert Maier folgend, wird deutlich, dass bei Apicius in circa 80 Prozent der Rezepte Pfeffer verwendet wurde, Safran lediglich in einem Prozent. Im Mittelalter dagegen benutzte man Safran in bis zu 34 Prozent (je nach Kochrezepttextsammlung) der Rezepte,² was sicherlich auch mit den sehr speziellen Verwendungszwecken von Safran zu tun hat. Diese sehr speziellen Verwendungen betreffen vor allem das Färben von Speisen. Auf die Gründe für Speisefärbung soll später noch eingegangen werden. Dass Safran bei den Römern schon sehr hoch angesehen wurde, allerdings weniger für die Nahrungszubereitung, zeigt folgendes Beispiel: Nero feierte einen seiner Triumphe, indem er die Straßen der Hauptstadt mit Safran bestreuen ließ.³

Der Pfeffer wuchs laut Hans Wiswe, der sich auf Plinius den Älteren zitiert, in römischer Zeit schon in Italien, dennoch wurden damals jene Sorten bevorzugt, die importiert wurden, da die einheimischen nicht den gewünschten Schärfeegrad erzielten.⁴

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

² Vgl. Liber de Coquina. Das Buch von der guten Küche. Hrsg. von Robert Maier. 3.Auflage. Frankfurt: Friedrich 2005, S. 17.

³ Vgl. Hansjörg Küster: Wo der Pfeffer wächst. Ein Lexikon zur Kulturgeschichte der Gewürze. Mit 28 Holzschnitten aus dem „New Kreüterbuch“ des Leonhard Fuchs (Basel 1543). München: Beck 1987, S.222.

⁴ Vgl. Hans Wiswe: Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher aus zwei Jahrtausenden. Mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München: Moos 1970, S. 123.

2.2 Aussehen, Herkunft & Anbau

2.2.1 Pfeffer

Ursprünglich stammt der Pfeffer (*Piper nigrum* L.) aus Indien. Die Malabarküste in Indien erhielt auch den Beinamen Pfefferküste, aufgrund des intensiven Anbaus von Pfeffer. Mit Alexander dem Großen gelangte die Kenntnis von diesem Gewürz in westlichere Gebiete.⁵ Die Pfefferpflanze wächst als Kletterpflanze bis zu 15 Meter hoch. Die Pfefferkörner wachsen in Ähren. Grundsätzlich lassen sich mehrere Formen des Pfeffers unterscheiden, alle stammen jedoch von der gleichen Pflanze. Es gibt den grünen, weißen, roten und schwarzen Pfeffer. Im Mittelalter wurden der weiße für die unreife und der schwarze Pfeffer für die reife Form gehalten. Diese Vorstellung war aber falsch, da der Pfeffer zunächst grün ist, sich im reifen Zustand dann rot färbt. Grüner Pfeffer bleibt nur grün, wenn er sehr schnell getrocknet (z.B. gefriergetrocknet) oder in Salzlake oder Essig eingelegt wird. Wenn man den reifen Pfeffer erntet und trocknen lässt, dann entsteht der schwarze Pfeffer. Wird den roten Körnern die Schale abgezogen, erhält man weißen Pfeffer. Der rote Pfeffer ist die reife Form des Pfeffer und kann auch nur durch schnelle Verarbeitung (z.B. Einlegen) in dieser Form erhalten werden.⁶ Der Lange Pfeffer (*Piper longum* L.) wiederum ist eine verwandte Art des schwarzen Pfeffers; er gehört ebenfalls zur Familie der Pfeffergewächse. Der markanteste Unterschied besteht im Fruchtstand: Die einzelnen Pfefferkörner wachsen beim langen Pfeffer zu einer Rispe zusammen.⁷

Besonders bemerkenswert ist die mittelalterliche Vorstellung von der Entstehung des schwarzen Pfeffers. Aus den verschiedenen Erzählungen über ihn lässt sich auch ein Einblick in das mittelalterliche Denken gewinnen, sowie einige Fakten zum Pfefferhandel sehr gut nachvollziehen, wie in einem nachfolgenden Abschnitt dieser Arbeit dargelegt werden soll.

In der Vorstellungswelt des Mittelalters war das Paradies immer im Osten angesiedelt. Da Gewürze wie Pfeffer und Safran aus dem Osten kamen, wurden ihnen oftmals magische Qualitäten zugesprochen:

The location of paradise in the East, according to most Christian geographers, contributed to the already alluring images of India and East Asia held in the West. That spices came from Asia was further evidence of their magical qualities, bolstering the attraction conveyed by their expense, mystery, and sacred overtones.⁸

⁵ Vgl. Küster, Pfeffer, S.190f.

⁶ Vgl.: ebda, S.190.

⁷ Vgl. ebda, S.194.

⁸ Paul Freedman: Out of the East. Spices and the medieval imagination. New Haven; London: Yale University Press 2008, S.4.

Isidor von Sevilla berichtet etwa vom Pfeffer Folgendes: Pfeffer komme in Pfefferwäldern vor. Er werde (wie zum Beispiel auch Edelsteine) von giftigen Schlangen bewacht, die es unmöglich machen, Pfeffer auf normale und ungefährliche Art zu pflücken. Um aber jenen doch ernten zu können, müssen die Schlangen vertrieben werden, indem Feuer gelegt werde. Dieses Feuer verbrenne auch die Pfefferkörner und Sorge dafür, dass der Pfeffer schwarz werde.⁹ Diese Erzählung ist aber damals schon bezweifelt worden. Odoricus von Pordenone, ein Franziskaner der im beginnenden 14. Jahrhundert in einem Reisebericht über seine Reise nach Asien etwa berichtet, dass Pfeffer nicht in Wäldern, sondern auf Reben wachse. Die Schwärzung komme deshalb zu Stande, weil er zum Trocknen in die Sonne gelegt werde. In seiner Legende wird der Pfeffer von Krokodilen bewacht.¹⁰

Bei den Menschen des Mittelalters waren Mythen und Legenden sehr beliebt; sie steigerten wie in diesem Fall das Interesse an Pfeffer und somit auch den Absatz. Wer sich Pfeffer leisten konnte, hat also nicht irgendein Gewürz vor sich, sondern eines, das unter Mühen und Gefahren geerntet worden war. Mit derartigen Legenden im Hintergrund lassen sich natürlich entsprechend hohe Preise verlangen. Menschen, die diese hohen Preise bezahlen konnten, genossen natürlich ein dementsprechend hohes Ansehen, mehr dazu wird im Abschnitt über den Handel dargestellt. Zur Preisgestaltung wird im Abschnitt über den Handel noch genauer eingegangen.

2.2.2 Safran

Die Bedeutung des Safrans lässt sich am deutlichsten daran festmachen, dass er im Mittelalter das teuerste Gewürz überhaupt war und trotzdem vorwiegend zum Färben und weniger zum Würzen verwendet wurde.

Beim Ernten des Safrans (*Crocus sativus* L.) werden nur die Narben gepflückt. Anschließend werden diese über einem schwachen Feuer oder in der Sonne getrocknet und schließlich gemahlen. Das Sammeln der Narben ist unglaublich arbeitsintensiv, denn für ein Kilogramm Gewürz braucht man bis zu 200.000 Blüten.¹¹ Wo der Safran seinen Ursprung hat, lässt sich nur vermuten: Entweder stammt er aus Griechenland oder dem Vorderen Orient. Schon bei den Römern war der Safran als teure Zutat bekannt. Einen neuen Aufschwung erhielt er im Mittelalter durch die maurische Besetzung Spaniens und die Kreuzfahrer.¹²

Lange Zeit wurde Safran nur importiert, später allerdings auch in Europa, vor allem in

⁹ Vgl. ebda., S. 133f.

¹⁰ Vgl. ebda., S.138. Vgl. dazu auch: Cathay and the Way Thither Subtitle. Being a Collection of Medieval Notices of China. Bd. 1. Hrsg. von Henry Yule. London: Hakluyt Society 1866. S. 74-77.

¹¹ Vgl. ebda., S. 46.

¹² Vgl. Küster, Pfeffer, S.222f.

Spanien, Südfrankreich und der Toskana, angebaut.¹³ Sogar in der Schweiz gab es Versuche, Safran anzubauen, diese scheiterten aber aufgrund der ungünstigen klimatischen Bedingungen.¹⁴

2.3 Handel und Preise

Da Safran und Pfeffer im Mittelalter so beliebt waren und geschätzt wurden, und in Europa kaum angebaut werden konnten, scheint klar, dass der Handel mit diesen beiden Gewürzen florierte. „Die hohe Wertschätzung allein konnte daher einen internationalen Handel erstehen lassen, weshalb ja Drogen und Gewürze neben den Edelmetallen und Edelsteinen zu den frühesten Welthandels-Waren gehörten.“¹⁵ Wilhelm Abel spricht Gewürzen aus Indien sogar zu, Indikatoren für die mittelalterliche Kaufkraft zu sein. Er kommt zu dieser Einschätzung auf Grund eines Vergleiches des Wertes der importierten Gewürze mit dem Wert von in Europa angebautem Getreide. So meint er etwa, dass 2000 Tonnen Gewürze einem Gegenwert von 300 000 Tonnen Roggen entsprach.¹⁶

Wie bereits erwähnt gab es Mythen und Sagen, die dazu beitrugen, dass Pfeffer, da er ja unter gefährlichen Umständen geerntet werden musste, als wertvoll erachtet wurde und deshalb teuer verkauft werden konnte. Doch es gab auch mittelalterliche Menschen, die sich mit den oben dargestellten Geschichten nicht zufrieden gaben: Martin Behaim, ein Kaufmann, glaubte, die wahren Gründen für die Preise zu erkennen: Die monopolistischen Zwischenhändler und die Praxis, dass auf jedem Zwischenstopp auf dem Weg nach Europa der Preis in die Höhe getrieben wurde.¹⁷ Die Preissteigerung kommt aufgrund verschiedenster Faktoren zustande: Natürlich war schon der weite Importweg ein Grund für die hohen Preise. An jedem Zwischenstopp musste natürlich auch Geld für die Lagerung ausgegeben werden. Zölle verteuerten die Waren und die Händler ließen sich auch für die Strapazen und Gefährlichkeiten einer solchen Reise entlohnen.

Doch wie kamen diese Gewürze von Indien und dem Orient nach Europa? Abel stellt fest, dass es zwei Seewege (einer über das Rote Meer und ein anderer über den persischen Golf) und ein Landweg gab. Laut Abel war der Weg über das Rote Meer der beliebteste, da

¹³ Vgl. Claudia Beckers-Dohlen: Kleine Geschichte der Gewürze. In: Karfunkel: Küche im Mittelalter Nr. 1. 2008, S. 46.

¹⁴ Vgl. Albert Schubiger: Der Safranhandel im Mittelalter und die Zünfte zu Safran in Basel, Zürich und Luzern. In: Der Geschichtsfreund 110 (1957), S.53.

¹⁵ Ebd., S.48f.

¹⁶ Vgl. Wilhelm Abel: Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft. Stuttgart, New York: Fischer 1980 (=Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte. 32.), S. 31.

¹⁷ Vgl. Freedman, East, S.139. Vergleiche dazu auch: Paul Freedman: Spices and Late-Medieval European Ideas of Scarcity and Value. In: Speculum 80 (2005), H. 4, S. 1221.

er die geringsten Risiken barg. Jedoch gab es auch auf diesem Weg einige Zwischenhändler und Stationen, die zur Preissteigerung beitrugen. Der Preis der importierten Waren, die über diesen Weg kamen, verdoppelte sich.¹⁸ Ein besonders markantes Beispiel sei hier noch angeführt, das zeigt, dass die Preissteigerung manchmal sogar noch drastischer ausfiel: „[...]der Preis für 1 kg Pfeffer [betrug] in Vorderindien im Spätmittelalter ein bis zwei Gramm Silber [...], in Alexandria 10 bis 14, in Venedig 14 bis 18 und in den europäischen Verbrauchergebieten 20 bis 30 g.“¹⁹

In Europa etablierten sich bald mehrere Handelszentren: Rom, Venedig und Genua in Italien, etwas später Augsburg und Nürnberg in Deutschland. Um einen Eindruck von der Menge des importierten Pfeffers zu bekommen, eignet sich etwa folgendes Beispiel: In einem durchschnittlichen Jahr im 15. Jahrhundert importierte Venedig etwa 500 Tonnen Pfeffer.²⁰ Da alle Städte einen gewissen Teil der Aufschläge auch für sich selbst verbuchen konnten, erlangten diese Städte bald Wohlstand. Doch besonders die Zwischenhändler profitierten, wie bereits oben dargestellt, immer kräftig mit: „Die Augsburger und Nürnberger Kaufleute, die den Pfeffer auf dem Rücken ihrer Maultiere über die Alpen brachten, verkauften das Gewürz mit 600prozentigem Aufschlag.“²¹ Aus dieser Zeit und unter diesen Umständen ist es auch wenig verwunderlich, dass diese Kaufleute oft als „Peffersäcke“ bezeichnet wurden.²²

Doch nicht alle Europäer wollten sich damit abfinden, dass so viele Zwischenhändler so viel Profit machten. „So begann man, sich immer mehr für jenes Land zu interessieren, ‚wo der Pfeffer wächst‘ [...]“²³ Viele Expeditionen hatten das Ziel, neue Wege für den Import zu finden, oder neue Länder zu erschließen, in denen Gewürze wie der Pfeffer gediehen. So soll einer von Vasco da Gamas Männern, als diese Indien erreichten, auf die Frage eines muslimischen Händlers, was sie denn hier zu tun hätten, geantwortet haben: „Wir sind gekommen, um nach Ausschau zu halten nach Christen und nach Gewürzen.“²⁴

Wie viel der Pfeffer oder Safran in Europa im Mittelalter wirklich gekostet hat, lässt sich schwer sagen. Die Vergleichbarkeit der Preise ist schwierig, da es kein einheitliches Gewichtsmaß gab und auch keine einheitliche Währung. Deshalb scheint es klug, jeweils zwei Produkte miteinander zu vergleichen, um eine Vorstellung des tatsächlichen Wertes für ein

¹⁸ Vgl. Abel, Wirtschaft, S.33.

¹⁹ Abel, Wirtschaft, S.33.

²⁰ Vgl. Freedman, East, S.113.

²¹ Küster, Pfeffer, S.192.

²² Vgl. ebda., S.192.

²³ Ebda., S.193.

²⁴ Vgl. Freedman, East, S.165.

Produkt zu bekommen. Paul Freedman führt an, dass etwa um 1431 ein Pfund²⁵ Pfeffer dem Gegenwert eines ganzen Schweines entsprach. In einem anderen Beispiel stellt er dar, dass eine Familie um 1424 im Monat für Gewürze in etwa so viel ausgab wie für Schweine- und Rindfleisch zusammen.²⁶ Allein diese Beispiele zeigen schon die Exklusivität von Gewürzen. Ein Handwerker konnte sich mit dem Arbeitslohn von zwei Tagen etwa einen Pfund Pfeffer kaufen, ein Pfund Safran entsprach etwa dem Lohn eines Monats.²⁷ Auch ein Blick auf die Lobither Zollrechnungen der Jahre 1426-1429 können einen guten Einblick über den tatsächlichen Wert der beiden Ingredienzien liefern: So entspricht etwa ein halbes Pfund Pfeffer dem Gegenwert von 6 Hühnern; für den Preis von einem Viertel Pfund Safran ließen sich sogar 24 Hühner kaufen.²⁸

Wie bereits dargestellt, wurde Safran auch in Spanien, Frankreich und Italien angebaut. Dieses Produkt konnte dem importierten Safran aber nie den Rang ablaufen. „Aus purem Snobismus bevorzugte man weiterhin die orientalischen Sorten.“²⁹

²⁵ Ein Pfund variiert zwischen circa 280g und circa 680g. (Vergleiche dazu: Harald Witthöft: Gewicht. In: Lexikon des Mittelalters. Stuttgart, Weimar: Metzler 2000. [CD-ROM mit paralleler Druckausgabe.]

²⁶ Vgl. Freedman: East, S.4.

²⁷ Vgl. Freedman, East, S.127.

²⁸ Vgl. Johanna Maria van Winter: Nahrung auf dem Lobither Zollhaus auf Grund der Zollrechnungen aus den Jahren 1426-27, 1427-28 und 1428-29. In: Dies.: Spices and Comfits. Collected Papers on medieval food. Totnes: Prospect 2007, S.167-170.

²⁹ 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.80. (In der Folge zitiert als: Laurioux, Tafelfreuden)

4 VERWENDUNG VON PFEFFER UND SAFRAN

Wie bereits im ersten Kapitel angedeutet, unterscheiden sich die Verwendungen von Pfeffer und Safran sehr deutlich voneinander. Pfeffer wurde zum Würzen im engeren Sinne verwendet, während Safran hauptsächlich zum Färben der Speisen genutzt wurde.

4.1 Würzen

Die Verwendung von Pfeffer im Mittelalter lässt sich allein schon dadurch erklären, dass im Mittelalter insgesamt viel gewürzt wurde, und somit auch Pfeffer reichlich zu Anwendung kam. Als beste Küche galt oftmals auch diejenige, die den meisten Pfeffer verwendet hat.³⁰ Als Beispiel für eine Verwendung, wie wir sie etwa heute kennen, soll hier nun ein Rezept zur Zubereitung von Rebhühnern genannt werden:

[...] nun soll man die Rebhühner nehmen und soll sie schön machen und den Hals und die Füße laß daran, und nimm dann eine Hühnerbrühe, die süß sein soll, und gib die kochend hinzu, und wasch ein Lot ganzen Pfeffer schön und wirf ihn hinein mitten in die Hühnerbrühe und laß solange kochen wie die Hühnerbrühe, und laß es auch nicht verkochen.³¹

Die Verwendung von Pfeffer ging in späterer Zeit weit über alle uns bekannten Formen hinaus. Um dies darzustellen soll hier folgendes Beispiel angeführt werden: In der heutigen Zeit würde es wohl niemandem einfallen seinen Kaffee zu pfeffern. Friedrich der Große tat dies aber; er pfefferte seinen Kaffee.³² Die Verwendung von Pfeffer in süßschmeckenden Speisen war im Mittelalter auch schon bekannt, wie aus einem Rezept aus dem Kochbuch des Meister Hans hervorgeht:

Einen heidnischen Kuchen mach wie folgt: Einen Teig mit Eiern mit einem Wellholz so dünn wie Oblaten aus und schneide es in drei Finger dicke und länger als eine Hand lange (Stücke) und back die in Fett und gieß gepfefferten Honigsaft oder Honigwürze darauf. Servier es.³³

4.2 Färben

Safran, obwohl ein Gewürz, wurde im Mittelalter bevorzugt zum Färben verwendet. Mit Safran wurden aber vorwiegend Speisen gefärbt.

³⁰ Vgl. ebda., S.191.

³¹ Meister Hans: Des von Wirtenberg koch. Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert im Auftrag von Tupperware. Donauwörth: Auer 1996, S.247f.

³² Vgl. Küster, Pfeffer, S.192..

³³ Meister Hans: Des von Wirtenberg koch. Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert im Auftrag von Tupperware. Donauwörth: Auer 1996, S.258.

Verschiedenen Farben wurden diverse positive Einflüsse auf die Gesundheit zugesprochen. Mit dem Verzehr von Speisen, die Gelb beziehungsweise goldig waren, hat man versucht sich Glück zu sichern.³⁴ Diese Vorstellung dürfte eng mit der Säftelehre des Mittelalters verknüpft sein. Das Färben jedoch diente nicht nur der Gesundheit, sondern auch der Unterhaltung und der Täuschung, damit nicht gleich zu erkennen war, um welche Speise es sich gehandelt hat.³⁵ „[...] die Köche zeigten große Geschicklichkeit, ihre Gerichte zu verschleiern und als etwas anderes erscheinen zu lassen.“³⁶ Johanna Maria van Winter gibt einen sehr guten Überblick, warum Speisen im Mittelalter gefärbt wurden: „Colours played an important role in medieval cookery, because cooks tried to make dishes as attractive as possible, and because there was a strong desire to disguise one component as another.“³⁷

Im mittelalterlichen Fasten war zum Beispiel auch der Konsum von Eiern untersagt. Um aber doch in den Genuss von „Eiern“ zu kommen, behalf man sich folgendermaßen: Man stellte einfach etwas her, das so aussah, wie ein Ei. Für die Masse dieses Ei-Imitats wurden Mandeln (*Prunus dulcis* L.) verwendet. Das, was so aussehen sollte wie das Eiweiß, wurde weiß belassen, das innere der Mandelmasse wurde mit Safran gelb gefärbt³⁸ und so musste man auf den Genuss von Eiern nicht verzichten, auch wenn dieser „Ei-Genuss“ ein rein optischer war. Ein Auszug aus dem Rezept *Von Eiern in der Fastenzeit* des Meister Hans soll dies verdeutlichen:

[...] nimm zwei Pfund Mandeln und stoß sie (im Mörser) und reib sie fein und tu etwas Zucker daran, und gieß ein wenig Wasser dazu, so wird die Masse ölig. Er darf es nicht kochen lassen, die (Mandel)milch soll dickflüssig sein, so kann er davon Eier formen, (oder?) was er will. Nimm ein wenig (Mandelmilch und tu Safran daran und form daraus die Dotter (so groß) wie eine Haselnuß, und nimm ein kleines weißes Tuch, das sollst du in die Hand legen; darauf leg das Weiße und mach ein Loch hinein und leg das Dotterlein in das Weiße und tu das (Weiße auch) darüber, daß es geformt sei wie ein Hühnerlei. [...]³⁹

³⁴ Vgl. Melitta Weiss Adamson: *Food in Medieval Times*. Westport: Greenwood 2008, 199. (In der Folge zitiert als: Weiss Adamson, Food)

³⁵ Vgl. Wiswe, *Kulturgeschichte*, S.95, 102.

³⁶ Laurioux, *Tafelfreuden*, S.35.

³⁷ Johanna Maria van Winter: *Medieval Food Culture*. In: Dies.: *Spices and Comfits. Collected Papers on medieval food*. Totnes: Prospect 2007, S.57.

³⁸ Vgl. Johanna Maria van Winter: *Medieval Food Culture*. In: Dies.: *Spices and Comfits. Collected Papers on medieval food*. Totnes: Prospect 2007, S.58.

³⁹ Meister Hans: *Des von Wirtenberg koch*. Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert im Auftrag von Tupperware. Donauwörth: Auer 1996, S.235.

4.3 Verwendung von Pfeffer und Safran außerhalb der Ernährung

„Die Begeisterung des mittelalterlichen Abendlandes für Gewürze ist unerklärlich, wenn man nicht begreift, dass ihr Wert den eigentlichen Rahmen der Ernährung übersteigt.“⁴⁰ Einige Aspekte dieser Begeisterung wurden schon angesprochen. Jetzt sollen noch Beispiele genannt werden, die eine andere Verwendung von Safran zeigen, und so seine Bedeutung unterstreichen.

Mit der Ernährung verwandt, aber dennoch zu unterscheiden, ist die Medizin. In seinem Kräuterbuch übernimmt Hieronymus Bock einige wichtige medizinische Ratschläge von Plinius. So meint er etwa, dass Safran bei folgenden Krankheiten und Leiden zu verwenden sei: Herzschwäche, Gelbsucht und Problemen mit Leber, Lunge, Niere, Blase. Auch solle man Safran als Mittel gegen die Pest verwenden. In Kombination mit süßem Wein helfe er gegen Trunkenheit. Das Safranpflaster helfe gegen ein lahmes Gelenk.⁴¹ Laut Albert Schubinger gab es kaum Krankheiten, gegen die Safran nicht empfohlen worden sei.⁴² „So soll er als Tonicum und als Sedativum auf das Nervensystem wirken, die Blutzirkulation, vor allem die Menstruation befördern, lösend auf die Schleimhäute wirken.“⁴³

Pfeffer wird für folgende Beschwerden eingesetzt: Husten, Asthma und Fieber. Von manchen wird er sogar als Mittel zur Abtreibung empfohlen.⁴⁴

Die Färbeeigenschaften von Safran wurden auch in anderen Bereichen genutzt: „Um das Jahr 1000 beherrschten gewisse Urkundenfälscher in Ägypten die Kunst Papier zu ‚antikisieren‘, indem sie ihm mittels Safran ein gelbliches Aussehen gaben.“⁴⁵

4.4 Ersatzmittel und Fälschungen

Weil Pfeffer und Safran so teuer waren, wurden viele Versuche unternommen diese beiden Gewürze durch andere zu ersetzen oder von Seiten der Händler zu fälschen.

Schon in römischer Zeit finden sich bei Galen Hinweise, dass man statt Pfeffer Ingwer verwenden kann. Um den teuren Import zu umgehen, wurde auch statt des Pfeffers Pfefferkraut verwendet.⁴⁶ Im Mittelalter gab es sogar eigene Listen, die gezeigt haben, welches Ge-

⁴⁰ Laurioux, Tafelfreuden, S.39.

⁴¹ Vgl. Brigitte Hoppe: Das Kräuterbuch des Hieronymus Bock: wissenschaftshistorische Untersuchung. Mit einem Verzeichnis sämtlicher Pflanzen des Werkes, der literarischen Quellen der Heilanzeigen und der Anwendungen der Pflanzen. Stuttgart: Hiersemann 1969, S.296.

⁴² Vgl. Schubinger, Safranhandel, S.47.

⁴³ Ebda., S.47f.

⁴⁴ Vgl. Claudia Beckers-Dohlen: Kleine Geschichte der Gewürze. In: Karfunkel: Küche im Mittelalter Nr. 1. 2008, S. 45.

⁴⁵ Schubinger, Safranhandel, S.49.

⁴⁶ Vgl. Wiswe, Kulturgeschichte, S. 82.

würz statt welchen anderen herangezogen werden konnte. Hier werden etwa Ingwer oder Bohnenkraut (das auch in heimischen Gärten angebaut wurde und das im Mittelalter auch ‚Pfefferkraut‘ heißt) genannt. Um Pfeffer zu strecken, wurden zum Beispiel auch unreife Wacholderbeeren verwendet.⁴⁷

Bei der Fälschung von Safran waren die mittelalterlichen Händler besonders erfindereich: Von Sandelholz bis hin zu Goldstaub, der Gewürzen beigemischt wurde, wurde alles verwendet um Safran zu strecken. Dies zeigt, dass Gewürze manchmal sogar als wertvoller erachtet wurden als Gold.⁴⁸ Hansjörg Küster meint, dass alles was gelb war, für die Fälschung verwendet wurde: Dafür eigneten sich beispielsweise auch Sägespäne oder Ringelblumenblüten.⁴⁹ Eine sehr gängige Methode, um das Gewicht von Gewürzen zu erhöhen, war jene einfach feucht zu verkaufen.⁵⁰ In einem katalanischen Rechtstext werden noch weitere Methoden der Fälschung angesprochen: So wurde etwa der Safran etwas „großzügiger“ geerntet, in dem er nicht genau bei den Narben abgeschnitten, sondern etwas von der Pflanze mitgeerntet und mitgewogen wurde. Oder man tränkte den Safran in Olivenöl, um das Gewicht zu verfälschen.⁵¹

Im Mittelalter gab es, wie man heute sagen würde, Einrichtungen und Regularien zur Qualitätssicherung. In Lunzern etwa, mussten alle, die mit Gewürzen handelten, zwei Mal im Jahr schwören, dass sie nur unverfälschte Ware verkaufen würden.⁵² Für Händler, die beim Fälschen von Gewürzen erwischt wurden, wurden im Mittelalter drakonische Strafen verhängt: In Nürnberg wurden Fälscher mit ihren Waren verbrannt oder bei lebendigem Leibe eingegraben,⁵³ oder man ließ dem Händler beide Augen ausstechen.⁵⁴

⁴⁷ Vgl. Weiss Adamson, Food, S.66.

⁴⁸ Vgl. ebda., S.66.

⁴⁹ Vgl. Küster, Pfeffer, S.223.

⁵⁰ Vgl. Weiss Adamson, Food, S.66.

⁵¹ Vgl. Freedman, East, S.125.

⁵² Vgl. Schubinger, Safranhandel, S.50.

⁵³ Vgl. Küster, Pfeffer, S.223.

⁵⁴ Vgl. Irmgard Bitsch: Gesundheitsschädigung und Täuschung im mittelalterlichen Lebensmittelverkehr. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.-13.Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Hrsg. Von Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja Ertzdorff. Unter redaktioneller Mitarbeit von Rudolf Schulz: Sigmaringen: Thorbecke 1987, S. 196-198.

5 ZUSAMMENFASSUNG

Pfeffer und Safran wurden schon in der römischen Küche verwendet und waren auch im Mittelalter sehr begehrt und teuer, Safran noch mehr als Pfeffer. Die Bedeutung der beiden Gewürze lässt sich aufgrund von verschiedensten Gesichtspunkten erklären: Ein Aspekt liegt in der Vorstellung wie Speisen auszusehen hatten und schmecken sollten, aber auch in der Medizin wurden sie geschätzt und nicht zuletzt haben diverse Legenden den beiden Ingredienzien ein ganz besonderes Image verliehen.

Pfeffer wurde in Indien angebaut, der hohe Preis von Pfeffer resultiert einerseits aus dem weiten Importweg, andererseits aus der hohen Nachfrage. Die war auch deshalb so hoch, weil die mythischen Erzählungen über seinen Ursprung ihn zu einem ganz besonderen Gewürz machten, und jeder wollte natürlich etwas ganz Besonders in seinem Kochtopf verwenden. Der weitaus höhere Preis des Safrans resultiert aus der unglaublich arbeitsintensiven Erntearbeit. Er wurde vorwiegend im Orient, doch auch in Spanien, Südfrankreich, Italien und der Schweiz angebaut. Insgesamt lässt sich sagen, dass der Handel für einen Gutteil des hohen Preises verantwortlich ist: Die vielen Zwischenhändler trieben die Preise in die Höhe.

Die Verwendung der beiden Ingredienzien unterscheidet sich grundlegend von einander. Pfeffer wurde zum Würzen verwendet und Safran fast ausschließlich zum Färben von Speisen. Man färbte Speisen, um sie möglichst attraktiv aussehen oder sie für etwas anderes erscheinen zu lassen. Pfeffer und Safran wurden auch Heilwirkung bei verschiedenen Krankheiten zugesprochen. Viele Menschen im Mittelalter konnten sich Pfeffer und Safran auf Grund der hohen Preise kaum leisten und griffen deshalb zu Ersatzmitteln oder Fälschungen zurück. Der Grund für die Färbung liegt darin, dass man versuchte, Speisen möglichst attraktiv aussehen oder gar für etwas anderes erscheinen zu lassen. Gesundheitliche Aspekte waren natürlich auch für die großzügige Verwendung ausschlaggebend: Pfeffer und Safran sprach man verschiedenste Heilwirkungen bei sehr vielen Krankheiten zu. Durch die hohen Preise waren natürlich Ersatzmittel und Fälschungen im Umlauf. Fälscher waren besonders erfindereich und, um diesen Fälschungen entgegenzuwirken, wurden im Mittelalter drakonische Strafen für Fälscher verhängt.

6 LITERATURVERZEICHNIS

- Abel, Wilhelm:** Strukturen und Krisen der spätmittelalterlichen Wirtschaft. Stuttgart, New York: Fischer 1980. (=Quellen und Forschungen zur Agrargeschichte. 32.)
- Beckers-Dohlen, Claudia:** Kleine Geschichte der Gewürze. In: Karfunkel: Küche im Mittelalter Nr. 1. 2008, 42-45.
- Bitsch, Irmgard:** Gesundheitsschädigung und Täuschung im mittelalterlichen Lebensmittelverkehr. In: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10.-13. Juni 1987 an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Hrsg. von Irmgard Bitsch, Trude Ehlert und Xenja Ertzdorff. Unter redaktioneller Mitarbeit von Rudolf Schulz: Sigmaringen: Thorbecke 1987, S. 191-199.
- Freedman, Paul:** Out of the East. Spices and the medieval imagination. New Haven; London: Yale University 2008.
- Freedman, Paul:** Spices and Late-Medieval European Ideas of Scarcity and Value. In: Speculum 80 (2005), H. 4, 1209-1277.
- Hoppe, Brigitte:** Das Kräuterbuch des Hieronymus Bock: wissenschaftshistorische Untersuchung. Mit einem Verzeichnis sämtlicher Pflanzen des Werkes, der literarischen Quellen der Heilanzeigen und der Anwendungen der Pflanzen. Stuttgart: Hiersemann 1969.
- Küster, Hansjörg:** Wo der Pfeffer wächst. Ein Lexikon zur Kulturgeschichte der Gewürze. Mit 28 Holzschnitten aus dem "New Kreüterbuch" des Leonhard Fuchs (Basel 1543). München: Beck 1987.
- Laurioux, 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.
- Liber de Coquina.** Das Buch von der guten Küche. Hrsg. von Robert Maier. 3.Auflage. Frankfurt: Friedrich 2005.
- Meister Hans:** Des von Wirtenberg koch. Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischer Kommentar von Trude Ehlert im Auftrag von Tupperware. Donauwörth: Auer 1996.
- Schubiger, Albert E.:** Der Safranhandel im Mittelalter und die Zünfte zu Safran in Basel, Zürich und Luzern. In: Der Geschichtsfreund 110 (1957). S. 47-54.
- Van Winter, Maria Johanna:** Kochen und Essen im Mittelalter. In: Mensch und Umwelt im Mittelalter. Hrsg. v. Bernd Herrmann. Frankfurt / Main: Fischer 1989 (= fischer alternativ.).
- Van Winter, Johanna Maria:** Nahrung auf dem Lobither Zollhaus auf Grund der Zollrechnungen aus den Jahren 1426-27, 1427-28 und 1428-29. In: Dies.: Spices and Comfits. Collected Papers on medieval food. Totnes: Prospect 2007, S. 147-170.
- Van Winter, Johanna Maria:** Medieval Food Culture. In: Dies.: Spices and Comfits. Collected Papers on medieval food. Totnes: Prospect 2007, S. 51-66.
- Weiss Adamson, Melitta:** Food in Medieval Times. Westport: Greenwood 2008.
- Wiswe, Hans:** Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher aus zwei Jahrtausenden. Mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp. München: Moos 1970.
- Witthöft, Harald:** Gewicht. In: Lexikon des Mittelalters. Stuttgart, Weimar: Metzler 2000. [CD-ROM mit paralleler Druckausgabe.]
- Yule, Henry:** Cathay and the Way Thither Subtitle. Being a Collection of Medieval Notices of China. Bd. 1. Hrsg. von Henry Yule. London: Hakluyt Society 1866.