

Text: Michel Pauly

Bürgerliche Essgewohnheiten im Mittelalter

Während aus anderen europäischen Städten mittelalterliche Kochbücher, Speisekarten und Einkaufszettel überliefert sind, ist die Quellenlage für die Stadt Luxemburg leider viel dürftiger. Einige spärliche Hinweise auf Essgewohnheiten liefert die Archäologie.

Am Fuße des Burgfelsens ergab eine Grabung für das 10. bis 12. Jahrhundert 59 % Schweineknochen, 26 % Schafs- und Ziegenknochen und 15 % Rinderknochen, während in einem Haus in der Fleschiergasse für den Zeitraum von der zweiten Hälfte des 11. bis zum 13. Jahrhundert 41 % Schweineknochen (30 % des Gewichts) und 34 % Rinderknochen (52 % des Gewichts) gefunden wurden. 1993 wurden in einer Latrine im Stadtgrund Pflaumen- und Kirschkerne ausgegraben. Zahlreiche Obstkerne fanden sich auch in einer 1991 entdeckten, auf 1306 datierten Latrine in der Wastlergasse, der Straße der Kuchenbäcker (*wasteler* < frz. *gâteau*; heute populär-etymologisch zu Wassergasse verballhornt). Allerdings wurde dort vor allem Tischgeschirr ausgegraben, insbesondere ein Ensemble von 28 Daubenbechern und 30 gedrechselten Näpfen: ein Hinweis auf die Dominanz von breiartigen Mahlzeiten. Der gleichzeitige Fund von zwei Stielgläsern und einem Aquamanile aus Glas läßt den Eigentümer der bürgerlichen Oberschicht zuordnen, denn beides waren eindeutig Luxuswaren.

Die Rechnungsbücher im Stadtarchiv

Somit bleiben als wichtigste Quelle für die mittelalterliche Alltagsgeschichte der Stadt Luxemburg einmal mehr die in außergewöhnlicher Dichte im Stadtarchiv erhaltenen Rechnungsbücher der Stadtverwaltung aus den Jahren 1388 bis 1500, die seit wenigen Monaten vollständig als gedruckte



Edition vorliegen. Darin notierte der sogenannte Baumeister – heute würde man ihn General-schatzmeister der Stadt nennen – alle Ausgaben und Einnahmen. Zu den Einträgen gehörten z. B. der Einkauf von Nahrungsmitteln, die mit zu einem Kriegszug genommen oder an Fronleute verteilt wurden, oder auch Geschenke von Wein oder Essbarem an hochrangige Gäste. Die Quelle gibt allerdings keine Einsicht in die Speisekarte der Privathaushalte.

Geschenke für angesehene Gäste

Nichtsdestoweniger erlaubt die Quelle, die wichtigsten Ingredienzien der mittelalterlichen Speisepläne zu erfassen, wenn auch aus verschiedenen Kontexten zusammengetragen und nicht auf einen bestimmten Esszimmertisch bezogen. Die

Ackerbau und Viehzucht auf dem Lande für die Bevölkerung der Städte im Verlauf von 12 Monaten (um 1480)



Aquamanile zum Händewaschen bei Tisch aus einer Grabung in der Altstadt/Wassergasse 1990

Geschenke der Stadt an hochgestellte Persönlichkeiten wie Herzogin Elisabeth von Görlitz, Herzog Philipp den Guten von Burgund, den jeweiligen Gouverneur bei seinem Antrittsbesuch, den Präsidenten des Hofrats u. a. m. bestanden wahlweise aus einem Paar gemästeter Ochsen, zwischen sechs und vierzig Hammeln, einem Hecht, ein paar Kapaunen, ein paar ein paar Sestern (1 Sester: ± 18 Liter) bis einem Fuder Wein bester Qualität oder ein paar Maltern Hafer für die Pferde (1 Malter: ± 100 Liter). Ab 1491 machte die Stadt Neujahrsgeschenke an den Gouverneur und seine Frau sowie die herzoglichen Hofmeister, Küchenmeister und Rentmeister. Dabei standen neben Wein vor allem Käsepräsente hoch im Kurs. Die Beispiele lassen erkennen, dass im 15. Jahrhundert – im Unterschied zu den eingangs erwähnten Grabungsfunden aus der Burg aus dem 10. bis

12. Jahrhundert – gemästete Ochsen und Hammel zu den Ehrengaben für angesehene Gäste gehörten, während Schweine- und Hühnerfleisch in diesem Zusammenhang nicht vorkommt. Hühnerhaltung ist aber ansonsten über den Verzehr von Eiern belegt.

Fleisch, Fisch ...

Fleisch und Fisch gehörten nicht nur in der Oberschicht zu den üblichen Mahlzeiten. Das lassen die Einkäufe erkennen, die eine städtische Delegation beim Ständetag in Marche im Dezember 1467 tätigte: sieben Schweineschinken, ein halber Hammel, Brot, Bücklinge und Heringe, Eier, *speczt* (Speck?), Zwiebeln und Senf, verschiedene Sorten Wein, ein wenig Rindfleisch, zwei Karpfen, Speisekraut, Stockfisch. Im Bannbusch organisierte die Stadt die Schweinemast, für die die Metzger eine Gebühr bezahlen mussten. Die Zahl der gemästeten Schweine variierte in den Jahren 1463 bis 1484, für die Zahlen angegeben sind, von 63 (1483) bis 572 (1472). Der Mastbeginn Mitte Oktober entspricht der Darstellung des Schlachtens der Schweine in den mittelalterlichen Bildkalendern im Monat Dezember. Auch in der Stadt wurden Schweine gehalten, wie die Bezahlung eines Knechtes beweist, der tote Schweine aus der

Stadt schleifen und begraben musste.

Die städtischen Rechnungsbücher erwähnen nur selten Fische, wobei deren geringe Präsenz nur quellengattungsbedingt sein kann, denn Fisch war nicht nur wegen der zahlreichen Fasten- und Abstinenztage – immerhin rund 30 % des Jahres –, sondern vor allem wegen seines Eiweißgehalts ein unverzichtbares Grundnahrungsmittel, das die tägliche Ernährung auf Getreidebasis sehr sinnvoll ergänzte. Die Bedeutung des Fischfangs ergibt sich auch aus den jahrelangen Prozessen zwischen der Münsterabtei und der Stadtverwaltung um die Fischereirechte in der Alzette zwischen Grund und Pfaffenthal, die Graf Konrad der Abtei 1083 bei ihrer Gründung geschenkt hatte. Seit 1476 ist eine Fischerzunft belegt.

... und Erbsen

Da Fleisch und Fisch teuer waren, griffen viele Menschen auf Erbsen zurück, die wie alle Hülsenfrüchte eiweißreich sind. Erbsen wurden auch mit auf einen Kriegszug genommen und den Dorfleuten, die in der Stadt Frondienst leisteten, zum Mittagessen gereicht. Ansonsten fehlt Gemüse völlig unter den von der Stadt besorgten Nahrungsmitteln. Doch Gemüse und Obst waren und sind wegen des Vitamingehalts lebenswichtig. Beides wuchs sicher in den vielen Gärten vor den Toren der Stadt, zum Teil auch innerhalb der Stadtmauern. Dafür sprechen auch die häufig belegten *Bongerten*. Gärten konnten nicht zuletzt mit dem bei der Kleintierhaltung anfallenden Mist besser gedüngt werden als Felder.

Salz, Essig, Öl

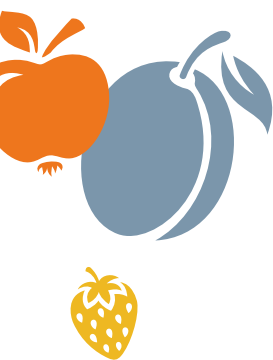
Sehr detailliert sind die Ausgaben für die Ernährung des städtischen Aufgebots beim Zug nach St. Johannisberg bei Düdelingen (1426): ein Viertel Speck, drei Viertel gemahlenes Kraut, zwei Sester Erbsen, Zwiebeln und Knoblauch, fünf Pinten Essig und zwei *preßkeiffe* wurden mitgenommen. Auffällig sind die vielfältigen Gewürze, die zur Feldnahrung gehörten. Salz fehlt, dürfte aber durch den wohl geräucherten Speck Teil der Ernährung gewesen sein. Die Wachposten an der Judenpforte bekamen jedes Jahr zwei *achtzel* Salz zum Kochen. Salz war nicht nur ein in der mittelalterlichen Küche beliebtes Gewürz, sondern vor allem der wichtigste Konservierungsstoff, um Fleisch und Fisch haltbar zu machen. Nussöl wurde in der

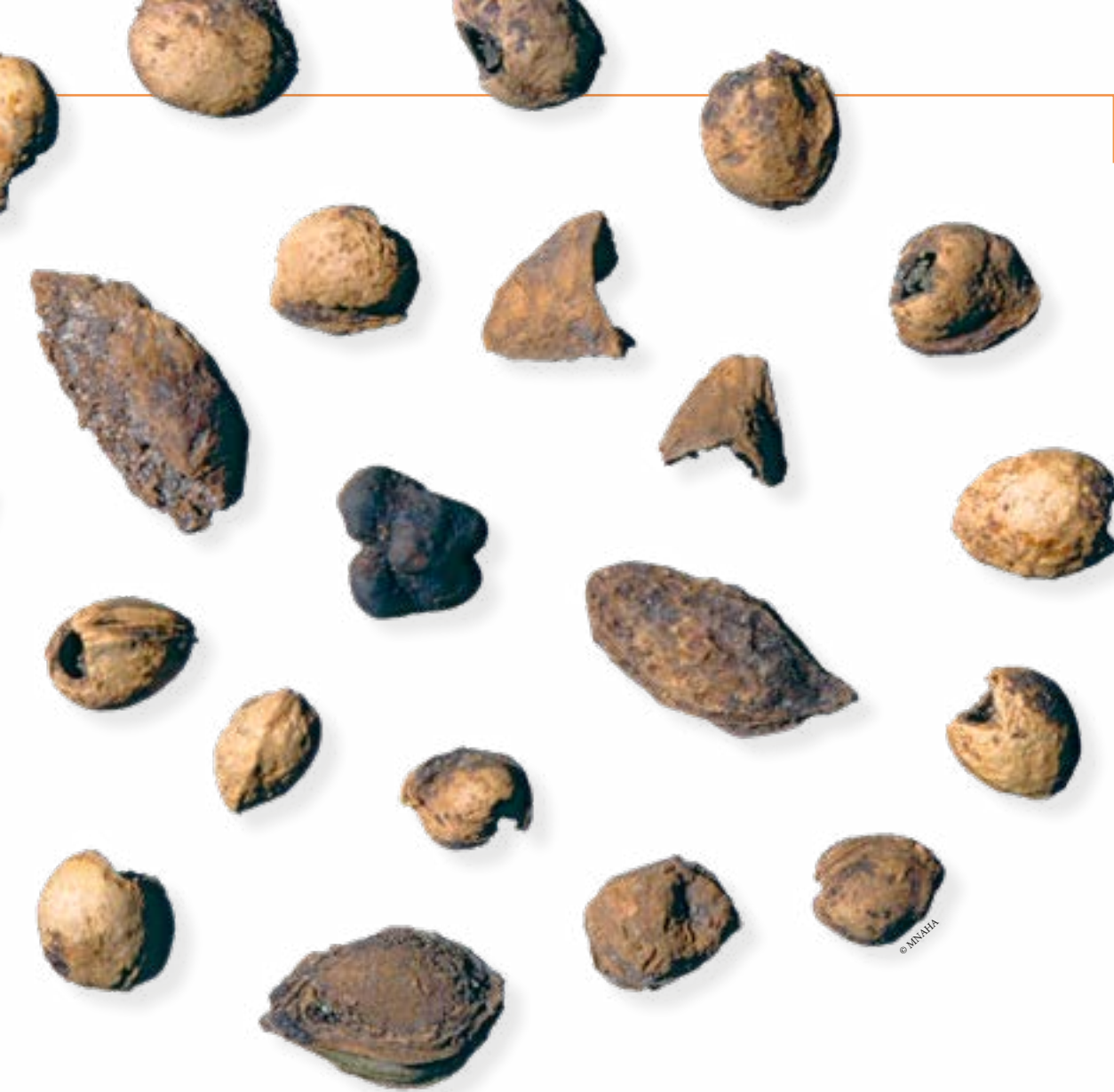
Obstkerne aus einer Grabung in Stadtgrund/ Biisserwee 1993

Stadt gepresst – Nussbäume sind belegt. Essig wurde aus sauer gewordenem Wein hergestellt.

Gesunde Nahrung für schwere Arbeit

Einträge ins Rechnungsbuch, welche die Zusammensetzung einer Mahlzeit zu erkennen erlauben, sind die Ausgaben für Fronleute, also für Bewohner aus den umliegenden Dörfern, die verpflichtet waren, der Stadt Frondienste zu leisten. So wurden 1479-80 dem *lant folck* aus dem Hof Remich und aus dem Hof Lenningen Wein, Brot, Erbsen, Eier und eine Kanne Rotwein zum Essen gereicht sowie ein Topf Butter, ein *achtzel* Salz und ein Käse gekauft. Während ihnen am ersten Tag ein Gelage im Beisein des Schöffenrats geboten wurde, wurden sie an den folgenden Tagen *jn die wirtz husser gebeten, jn zu essen vnd zu drincken zu geue(n)*. Diese Tagesrationen für Werkleute mögen sehr einfach aussehen, enthielten aber wichtige Nährstoffe wie Proteine (in den Erbsen), Salz und Fett.





© MNMZA

Die Bedeutung des Brots geht daraus hervor, dass der Stadtmagistrat bei Kriegsgefahr in den Privathäusern die Speicher kontrollieren ließ, ob genügend Getreide vorrätig sei. Geprüft wurde auch immer wieder bei den Bäckern, ob beim Backen das rechte Gewicht erzielt wurde. Untergewichtiges Brot wurde beschlagnahmt und den Armen geschenkt.

Ein letztes Indiz für die Bedeutung der Ernährung im mittelalterlichen Stadtleben stellt die Rolle der Metzger und Bäcker im politischen Geschehen der Stadt dar. Eva Jullien konnte nachweisen, dass Metzger und Bäcker die beiden Gewerbe waren, deren Mitglieder am häufigsten eine politisch-repräsentative Funktion übernahmen, sei es als Mitglieder einer städtischen Delegation zum Landesherrn oder zu dessen Vertreter nach Brüssel, als Zoll- oder Steuerpächter oder als Teilnehmer an politischen Beratungen. Der Bäcker Thijs Zypgin wurde gar 1499 zum Schöffen ernannt. Die zentrale Bedeutung der Lebensmittelgewerbe in der städtischen Gesellschaft steht außer Frage. ■■■

Michel Pauly

ist emeritierter Professor für transnationale Luxemburger Geschichte an der Universität Luxemburg und ehemaliger Vorsitzender der Commission Internationale pour l'Histoire des Villes.

Bibliographie

Da der vorliegende Artikel völlig auf meinem Beitrag zum Ausstellungskatalog beruht, sei auf die dort detailliert angegebenen Belege verwiesen. Allgemein dienen folgende Werke der Vorbereitung:

Claudine Moulin und Michel Pauly (Hg.), Die Rechnungsbücher der Stadt Luxemburg (Schriftenreihe des Stadtarchivs Luxemburg, 1-12; Publ. du CLUDEM, 20..48), Luxemburg 2007-2023

Eva Jullien, Die Handwerker und Zünfte der Stadt Luxemburg im Spätmittelalter (Städteforschung, A.96), Köln/Weimar/Wien 2017

L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen Age et aux Temps modernes, hrg. v. Charles Higounet (flaran, 9), Auch 1985

Franz Irsigler, Intensivwirtschaft, Sonderkulturen und Gartenbau als Elemente der Kulturlandschaftsgestaltung in den Rheinlanden (13.-16. Jahrhundert), in: *Agricoltura e trasformazione dell'ambiente, secoli XIII-XVIII*, a cura di Annalisa Guarducci (Atti della «Settimana di Studi» e altri Convegna, 11), Prato 1984, S. 729-747

Michel Pauly, Luxemburg im späten Mittelalter. II. Weinhandel und Weinkonsum (PSH,109; Publ. du CLUDEM, 5), Luxemburg 1994

Ernst Schubert, Essen und Trinken im Mittelalter, Darmstadt 2006