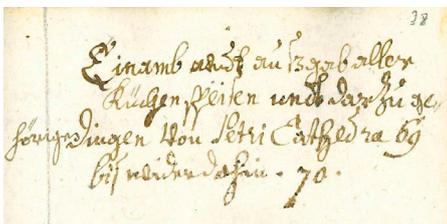


Was stand auf dem Speiseplan eines Klosters? Klösterliche Küchenrechnungen verraten Details



Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen – das galt auch für die in Klostersgemeinschaften lebenden Menschen. Mönche und Nonnen waren im Vergleich zur großen Bevölkerungsmehrheit je nach Ordenszugehörigkeit und den darin geltenden Regularien strengen Normen der Nahrungsaufnahme bzw. des Nahrungsverzichts unterworfen. Detaillierte Fastenvorschriften sowie Mäßigungsgebote kennen alle religiösen Vereinigungen. Manche wurden bei besonderen Lebensumständen abgemildert (Krankenspeise), andere schliffen sich im Laufe der Zeit ab und wurden nicht mehr ganz so streng befolgt.

Regularien sind das eine, die tatsächliche Lebenswirklichkeit etwas anderes. Wie sah die Realität aus? Wo erfährt man, was bei den geistlichen Klosterangehörigen auf den Tisch und in die Becher kam? Klosterrechnungen, insbesondere die Küchenrechnungen, ermöglichen uns einen Blick durchs Schlüsselloch in Küche und Refektorium.

Zunächst brauchte es für die Beschaffung und Zubereitung von Speisen Personal. Für das Zisterzienserkloster Bronnbach sind beispielsweise zwei Köche, ein Herren- und ein Gesindekoch, belegt. Dazu Bäcker und Metzger, Fischer, Schäfer, Förster und Jäger und nicht zuletzt ein Bierbrauer.

Die Klosterbuchhaltung vermerkte regelmäßige Ankäufe von in der nahen Tauber gefangenen frischen Süßwasserfischen, *grüner Fisch*, darunter verschiedene Weißfische, Raubfische wie Hechte und Barsche sowie Forellen. Über die Frankfurter Messe importiert wurde durch Trocknung oder Salz haltbar gemachter Seefisch, *dürerer Fisch*, meist Hering oder Stockfisch. Aus der Teichwirtschaft stammten Karpfen, auch Krebse wurden gegessen. Wald und Flur lieferten Hasen, Enten und Schnepfen, Wildschweine, Rehe und auch mal einen Hirsch. Tauben und Singvögel standen ebenfalls auf dem Speiseplan. Exotisch mutet der Otter an, der als Wildpret ebenfalls in der Küche landete. Gemüse, hauptsächlich Kraut und Wirsing, aber auch Rüben, Blumenkohl, Rettich, Linsen, Erbsen, Hopfen als Frühlings-salat, Pilze (Morcheln) und gelegentlich Obst wie Erdbeeren, Zwetschgen und Kirschen wurden in der Küche verarbeitet. An Milchprodukten wurde hauptsächlich Butter, gelegentlich auch Käse erwähnt.

Die konkrete Zubereitung der Speisen geht aus den Quellen nicht hervor. Nur indirekt, über das beschaffte Küchengeschirr, finden sich dazu Hinweise. Es wurde gebeizt, gebraten, gekocht, gesotten und gebacken. Schmackhafte und teure Zutaten und Gewürze verfeinerten die Speisen: Safran, Pfeffer, Muskat, Nelken, Kapern, Zitronen, Mandeln und Rosinen. Daraus konnte auch Konfekt zum Nachtschiff bereitet werden. Alltäglich waren Leckereien wie die *Nürnberger Lebküchlein* jedoch nicht. Sie tauchen nur selten in den Rechnungen auf und weisen auf besondere Anlässe wie kirchliche Hochfeste oder das Patrozinium hin. Süße ins Leben brachte der in der Klosterimkerei produzierte Honig.

Zum Essen trank man neben dem üblichen Tisch- oder Speiswein gelegentlich Kräuterwein, auch *Sauerwasser* (Mineralwasser) wurde gekauft. Dieses scheint jedoch eher diätetische Verwendung gefunden zu haben. Der Gebrauch des *silber übergüldt Trinkgeschirr*, welches Abt Wigand Mayer 1592 in Nürnberg kaufte, war sicher nur hochrangigen Gästen vorbehalten – ebenso wie die 1789/90 bezahlten 3 *Boutellen Champagner*.

Bei all diesen Hinweisen muss eines bedacht werden. Rechnungen führen nur mit Geld in Verbindung stehende Posten auf. Was ein eigener Wirtschaftsbetrieb, was Gült- und Zinspflichtige durch Naturalabgaben zur Ernährung beigesteuert haben, wurde zwar oft, aber nicht unbedingt vollständig dokumentiert. Hausgeflügel wie Gänse und Hühner sowie deren Eier, Schweine, Ziegen und Schafe, Kälber, Rinder und Ochsen zählten dazu.

* Claudia Wieland

1 Ein Klosterspeiseplan existiert nicht, aber vom Hospital Tauberbischofsheim ist bekannt, was die reichen Pfründner dort täglich erhielten, 1623.

Vorlage: LABW, StAWt
K-LRA 50 Nr. 1

2 Rubrikenüberschrift des Küchenmanuals von Kloster Bronnbach.

Vorlage: LABW, StAWt R-R
79f Jg. 1669/70, fol. 28r
(Ausschnitt)