

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE

Herausgegeben von der Gesellschaft für Geschichte des Weines

WEIN ZUR SPEISE! WEIN IN DER SPEISE!

WEIN IN DER KÜCHE
IM SPIEGEL DER GESCHICHTE

VON ROSEMARIE GRACHER



Nr. 86
Wiesbaden 1988
ISSN 0302 0967

SCHRIFTEN ZUR WEINGESCHICHTE · NR. 86

WEIN ZUR SPEISE! WEIN IN DER SPEISE!

WEIN IN DER KÜCHE
IM SPIEGEL DER GESCHICHTE

VON ROSEMARIE GRACHER



GESELLSCHAFT FÜR GESCHICHTE DES WEINES E. V.

Privatdruck für die Mitglieder der Gesellschaft für Geschichte des Weines e.V.
Nicht im Buchhandel

Gesamtherstellung: Wiesbadener Graphische Betriebe GmbH, Wiesbaden

Wir leben in einem Weinland, das eine große Tradition hat, deren Wurzeln weit vor der Zeitenwende im mittelmeeischen Raum zu suchen sind. Es ist also notwendig, sehr tief in den Spiegel der Geschichte zu schauen, um zu dem Anfangspunkt unseres Themas zu gelangen.

Diese Rückschau beschränkt sich ausdrücklich auf unseren Kulturkreis; allenfalls werden Randgebiete erwähnt, die diesen in besonderem Maße beeinflußt haben. Es soll untersucht werden, wo, seit wann und zu welchem Zweck Wein zur Speisenzubereitung verwendet wurde.

Es ist bekannt, daß etwa 3000 Jahre vor Christi Geburt im Zweistromland zwischen Euphrat und Tigris Wein angebaut und verbraucht wurde.

Aufgrund archäologischer Funde, unter anderem in Mykene, ist man heute sicher, daß es zu mykenischer Zeit, also im 16. – 12. Jh. v. Chr. schon küchenähnliche Einrichtungen und Vorratsräume gegeben hat. Man kann heute noch in Mykene Reste eines Hauswesens besichtigen, die einen rauchgeschwärtzten, kaminähnlichen Abzug vorweisen und außerdem eine Vorrichtung, die vermutlich zum Aufbewahren von Amphoren gedient hat.

„Der Vorratsverwalter brauchte, abgesehen von den Amphoren für Wein und Honig, abgesehen auch von Krügen oder auch Fässern für Öl, große Fässer für alle Getreidesorten. Diese wurden mit Deckeln verschlossen. So konnten Fässer und Amphoren in den Vorratsräumen stehen, aber auch in den Küchen und Wohngemächern selbst. Auch in den Küchen verwendete man Amphoren, sodaß man annehmen muß, daß sie nicht nur für den Wein dienten; der Wein hätte in einem verrußten Raum gelitten.“ [1]

Man kann bei römischen Autoren später Stellen finden, die nach Ruß schmeckenden Wein beanstanden! Also wurde sehr wohl in späterer Zeit Wein in Küchen oder immerhin in Räumen mit Feuerstellen gelagert.

Daneben kannte man auch das beabsichtigte Räuchern des Weines, um ihn schneller reifen zu lassen. Hier kam allerdings der Wein in eine speziell dafür vorbehaltene Räucherammer, das Fumarium. Diese Methode empfiehlt Cato neben einer anderen, nämlich den Wein vier Jahre der Sonne auszusetzen, um ihn schneller reifen zu lassen, damit er durch die damit verbundene Abtötung von Bakterien haltbarer würde. [30]

„Zwar kann man Weinspeisen voraussetzen, wie heute noch in griechischen Dorfhaushalten ein bestimmtes Weingebäck am Tage des heiligen Demetrios gebacken wird und eine gallertartige Masse aus Wein zum Erntedankfest bereitet wird“. [1]

Auch die Ägypter haben Wein angebaut. Hier finden sich die ersten Hinweise, daß Wein zur Zubereitung eines Nahrungsmittels benutzt worden ist.

Im 5. Jh. v. Chr. etwa wurde hier das erste lockere Brot entdeckt. Bis dahin kannte man nur Getreidesorten, die sich beim Dreschen kaum von den Spelzen lösen ließen. Die Körner mußten erst geröstet werden, um sie dreschen zu können. Damit aber war eine chemische Veränderung geschehen, die dem Mehl die Eigenschaft nahm, aufgehen zu können.

Hefe entwickelt unter günstigen Bedingungen Kohlendioxydgas, das den Teig lockert und aufgehen läßt, d.h., die Gasbläschen dehnen sich und treiben den Teig auf. Durch die Hitze im Backofen gerinnen die kleberartigen Proteine und das freiwerdende Wasser bindet sich chemisch an die Stärke, das Brot wird fest. Beim Rösten vor dem Dreschen wurden die Proteine aber schon erhitzt, bevor sie mit Hefe in Berührung kamen, sie waren nicht mehr elastisch, das Ergebnis war hartes, ungetriebenes fladenartiges Brot.

Nun wurde im 5. Jh. v. Chr. in Ägypten eine Weizensorte bekannt, die sich ohne Hitzeinwirkung von den Spelzen lösen ließ. Damit war der Weg frei, ein getriebenes Brot herzustellen, und zwar mit Hilfe von Wein.

Plinius d.Ä. berichtet von diesem Brot, das man aus Weizenkleie, befeuchtet mit Weißwein herstellte. Dieser neue Weizen muß sehr selten gewesen sein. Nur so kann man sich erklären, daß die Griechen, obwohl sie schon seit etwa dem 7. Jh. v. Chr. Handelsbeziehungen zu Ägypten pflegten, dieses Getreide erst im 4. Jh. v. Chr. importierten.

Man hat hier die ersten Informationen über Wein und Speisen oder Wein in Speisen während der Antike unseres Kulturkreises.

In der griechischen und römischen Literatur begegnet man einer Fülle von Beschreibungen, die sich mit Wein und Speisen beschäftigen. Bei Homer erfahren wir, daß Brot, in Wein getaucht, das Frühstück der Griechen schlechthin gewesen ist. Bei Atheneus werden Würzbrot und Wein als „prandium“ bezeichnet, also die Mittagsmahlzeit. Das deutet darauf hin, daß die Hauptmahlzeit zu dieser Zeit abends eingenommen wurde.

Zur Zeit des Atheneus muß es schon eine recht hochentwickelte Kochkunst gegeben haben. Wichtig ist zu wissen, daß die Griechen, wie später auch die Römer, die Kochkunst als einen Teil der Medizin angesehen haben. Sie praktisch auszuüben, galt eines Freien würdig. Atheneus nennt

in seinen Schriften 17 Köche mit Namen. Von mehreren sind Rezepte, teilweise allerdings in Fragmenten überliefert. Einer dieser Köche ist Photios. Von ihm ist durch Atheneus unter anderen folgendes Rezept überliefert, das reichlich Wein verwendet:

„Pökelfleisch: Das Pökelfleisch kocht man vorher, damit man den Salzgeschmack beseitigt. Dann (tut man) alles in ein Geschirr: Vier Teile Wein, zwei Teile Süßen, ein Teil Essig. Röste Koriander, Thymian, Anesos, Fenchel, nachdem du von Anfang an alles zusammengeschüttet hast. Koche (das Gemisch). Wenn es fertig ist, tu Honig und milden Kümmel hinzu. Andere geben auch Pfeffer (daran) gießen Brühe in einen heißen Topf (wohl, daß die Speise heiß bleibt!) und werfen Bröckchen von Mark und Brot dazu.“ [2]

Die Beschreibung einer Mahlzeit ist bei Lynkeus aus dem 3. Jh. v. Chr. erhalten, und zwar beschreibt er im „Centauren“ eine Mahlzeit der Athener folgendermaßen: „Der Koch stellt ein großes Tablett vor dich hin, auf dem fünf kleine Teller stehen, der eine mit Knoblauch, der zweite mit Seeigeln, der nächste mit in Süßwein getauchtem Brot, der vierte mit Herzmuscheln und der letzte mit Stör.“ [3] Wieder erscheint Wein als Zutat!

Um noch einmal auf die homerischen Epen zurückzukommen, so fällt dabei auf, daß Fleisch, Wein, Öl und Brot die wichtigsten Teile der Heldemahle waren. Es wird beschrieben, wie Vieh geschlachtet und zubereitet wird und „Pites“ in schöngeflochtenen Körben auf die Tafel kamen.

„Pita“ (Pites) war in der Antike die griechische Bezeichnung für Brot schlechthin, während heute unter „Pita“ nur Fladenbrot und eine Art Blechpastete im griechisch-sprachigen Raum noch so genannt werden. Übrigens lassen sich daher die Worte „Pizza, Pasta“ im Italienischen, „Paté“ im Französischen und „Pastete“ im Deutschen ableiten.

Immerhin gehörte zum Schlachten das Opfer an die Götter, wie die Spende zum Weintrinken gehörte. Brot und Wein bleiben bis in unsere Zeit Kultmittel vornehmlich aller abendländischen Religionen. Weinspenden sind noch bis ins 18. Jh. n. Chr. als Minnetrank, Johannistrank und als „caritas vini“ (Weinkarität) erhalten geblieben. Reste haben sich bis auf den heutigen Tag, z. B. in Hochzeitsbräuchen erhalten. [4]

Griechische Kochkunst hat großen Einfluß auf die Küche der Römer gehabt. Es ist bekannt, daß vornehme Römer bevorzugt Griechen als Köche beschäftigten. Die griechische Küche hatte zu dieser Zeit den Stellenwert unter den zeitgenössischen Küchen, den lange die französische unter den europäischen hatte. Für die klassische Römerzeit bietet die zeitgenössische Literatur guten Einblick in die Verzehrgewohnheiten der Zeit.

Immer wieder werden bei den Autoren Wirtshäuser und Weinstuben erwähnt. Interessanterweise sind bei den Wirtshäusern oder Herbergen immer Wein und Brot im Übernachtungspreis enthalten. Es wurden also in einem „Pauschalpreis“ alle Grundbedürfnisse bezahlt. Daneben führte der Wirt eine „Zukostliste“, also schon eine Art Speisekarte. Nicht jeder Zeitgenosse konnte lesen. So findet man häufig bei Ausgrabungen z. B. in Pompeji und Ostia Wandmalereien neben den Inschriften. Auch diese geben einigen Aufschluß über die Verwendung von Wein in der Küche dieser Tavernen.

Sowohl bei Petronius, wie bei Vergil und Plato gibt es Verse, die Wein und Speise besingen. Als Beispiel seien Verse des Vergil aus seinem Jugendwerk, dem Copagedicht zitiert. Sie beschreiben die Genüsse, die den müden Wanderer im Wirtshaus an der Landstraße erwarten. Er schreibt:

„Schmackhaften Käse gibt es hier, er trocknet in Körben aus Seegras; Pflaumen bietet der Herbst, golden wie glänzendes Wachs, Maulbeeren blutigrot und Wein in schwellenden Trauben, schwarzblaues Gurkengewächs hängt von den Stielen herab, Mengen brauner Kastanien, rotbäckig leuchtende Äpfel; Ceres und Amor hier wohnt, Bacchus im Gefolge.“ [5] Wer, der jemals in Südtirol gewesen ist, wäre nicht an eine Vesper in herbstlichen Weingärten erinnert!

Die *Cena Trimalchionis* des Petronius, ein *Satyricon*, eine Schelmengeschichte, gilt als längste zusammenhängende Beschreibung einer ausschweifenden, großartigen antiken Fresserei unter den Neureichen jener Gesellschaft (Erlebnisastronomie des 1. Jh.!).

Wenn man die Beschreibungen des Petronius auch nicht ernst nehmen darf, – den beschriebenen Luxus hat es gewiß nie gegeben – so ist doch interessant, daß auch er mehrmals bestimmte Weine nennt. Zum ersten den Falerner, der gleich zweimal erwähnt wird. Einmal läßt er in den Thermen drei Badeknechte unter den Augen des Trimalchio diesen Wein zechen, ein höchst ungewöhnliches und teures Vergnügen für solche Leute. Während des Gastmahls kommt dann ein besonderer Falerner auf den Tisch, was ausführlich beschrieben wird: „Auf der Stelle werden sorgfältig vergipste Glasamphoren hereingebracht, an deren Hälsen Etiketten folgenden Textes befestigt waren: „Falerner, anno Opimius, hundertjährig.“ (*Falernum Opimianum annorum centum.*)“ Trimalchio brüstet sich, echten Opimianer zu spendieren. Also stand damals schon alter Wein hoch im Kurs.

An anderer Stelle nötigt er seine Gäste und bietet an, falls der Wein nicht schmecke, ihn zu wechseln. Er prahlt, er müsse keinen Wein kaufen, er wachse auf seinen Gütern.

Es werden so Weine aus Terracina und Tarent erwähnt, ja auch von Trimalchios eigenen sizilianischen Besitzungen. Bei den Speisen wird nur einmal das Oenogarum als Zutat erwähnt. Man kann aber davon ausgehen, daß zur Zeit der Entstehung der „Cena Trimalchionis“ etwa so gekocht wurde wie bei Apicius. [6]

In Rom war das Gros der Bevölkerung darauf angewiesen, in Tavernen oder bei fliegenden Händlern warme Speisen, warmen Wein oder gewärmtes Wasser zu kaufen, da in den Mietsvierteln die Häuser ohne jegliche Feuerstellen, geschweige denn küchenähnliche Einrichtungen waren. Aus antiken Quellen sind Restriktivverordnungen der Kaiser bekannt, die sich gegen die Ausweitung der Restaurant- und Gastwirtschaftsbetriebe wendeten. Eine Quelle ist die Tiberiusbiographie des Sueton, einen zweiten Bericht finden wir bei Dio Cassius, der über ähnliches bei Kaiser Claudius berichtet. Die wahren Gründe für diese Einschränkungen waren zum einen die begründete Furcht vor Feuersbrünsten, zum anderen, besonders bei Tiberius, das Eingreifen gegenüber dem überhandnehmenden Luxus, wobei hier gewiß das Ziel verfehlt wurde. Denn während die Leute, die auf die Versorgung durch fliegende Händler und Garküchen angewiesen waren, zu dieser Zeit äußerst erbärmlich lebten, gelangten die oberen Schichten gerade unter Tiberius zu ungeahntem Luxus. [7]

Unter seiner Ägide lebte auch der Autor des ersten vollständig erhaltenen Kochbuches der Welt, Marcus Gavius Apicius, der mit seinem Buch „de Arte coquinaria“ die gesamte Kochkunst des Abendlandes bis ins 19. Jh. beeinflußt hat. Er galt als großer Schlemmer und richtete die erste Kochschule der Antike ein.

Nun muß man sich aber hüten, zu glauben, daß es eine mit der heutigen vergleichbare Küche gegeben hat. Der Luxus bestand in erster Linie darin, seltene und teure Lebensmittel zu kaufen, nach der Maxime: was teuer ist, muß auch gut sein! Also wurde die Ware weit hergeholt, z. B. Salm aus dem Rhein. Dieser wurde vom Rhein mit Extraposten in Spezialbehältern, die auf den Stationen immer wieder mit Frischwasser aufgefüllt wurden, über die Alpen nach Rom gebracht. Man stelle sich die Kosten vor! Dabei wimmelte es in den Seen und Flüssen Italiens von Fischen, ganz abgesehen vom Fischreichtum der Meere. Das Gleiche galt für die Weine! Berühmt war der Falerner, der immer wieder in der Literatur erwähnt wird. Aber es wurden bevorzugt auch Weine aus Knidos, Kos und Kreta importiert. Auch aus Spanien, aus Laletania wurde ein besonders schwerer Wein importiert. Selbst Kleinasien war mit seinen Weinen vertreten. [7] Eine große Rolle spielten die Würzweine zu dieser Zeit, für die wir eine Reihe von Rezepten bei Apicius finden.

Das Kochbuch des Apicius, im 1. Jh. entstanden, wurde in den folgenden Jahren immer wieder kopiert. Heute existieren noch 2 Handschriften aus dem 9. Jh. Die eine entstand in Tours, die andere in Fulda. Eine liegt heute in der Universitätsbibliothek von New York, die andere in der bibliotheca vaticana. Der erste Druck entstand 1498 in Venedig. Dieses Kochbuch gibt in zehn Kapiteln genaue Anweisungen zur Behandlung von Lebensmitteln. Dabei fällt die häufige Verwendung von Wein auf. Ganz sicher hatten die Köche dieser Zeit herausgefunden, daß Wein, besonders wenn er hochprozentig oder zu Essig fermentiert worden ist, konservierende Wirkung hat. Man war also damals schon in der Lage, durch Beizen in Wein, Fleisch zu konservieren. Kühlen und Frieren war zwar nicht unbekannt, aber viel zu luxuriös. Gekühlte Speisen galten eher als Gaumenkitzel, denn daß man Schnee und Eis zum Konservieren benutzt hätte. Bei Apicius gibt es ein Rezept mit gefrorenen Zutaten, die „Sala cattabia apiciana“, bei der reichlich Wein verwendet wird.

Dies ist eine Vorspeise aus vielerlei Zutaten, die in einer Form geschichtet im Winter in einem Eiskeller eingefroren wurde und während der Sommerzeit als luxuriöse Vorspeise serviert wurde.

Cato d.Ä. verdammt in harten Worten die Dekadenz der römischen Oberschicht, die sich mit solchen Gaumenfreuden verweichliche und nicht mehr in der Lage sei, ihr Volk zu führen und ihm ein Vorbild zu sein.

Der kleine Mann kannte diese Genüsse ohnehin nur vom Hörensagen, seine tägliche Mahlzeit war „Puls“, ein Getreidebrei, Hülsenfrüchte und Gemüse, vornehmlich Zwiebelsorten. [8] Fleisch galt im antiken Rom als ausgesprochener Luxus und durfte auf der großen Tafel nicht fehlen. Das Werk des Apicius enthält viele Rezepte für Fleischgerichte, die ähnlich wie unser Sauerbraten mehrere Tage in Wein oder in Wein und Essig eingelegt wurden. Als Beispiel möge „Ofelia“ dienen, es wird in verschiedenen Versionen beschrieben, etwa nach Ostienser Art, oder nach Art des Apicius. Diese „Ofelia“ hat sich bis auf den heutigen Tag auf den Inseln Rhodos und Cypern unter dem im Griechischen phonetisch gleichen Namen erhalten. Hier zeigen sich uralte Verbindungen zwischen diesen Inseln und Italien; von Rhodos und Cypern aus wurden während der Zeit der Magna Graecia große Siedlungen in Mittel- und Süditalien gegründet, z. B. Paestum.

Für das Ostienser Ragout verlangt Apicius: Pfeffer, Liebstöckel, Dill, Kümmel, Asa foetida, Lorbeeren, Liquamen, Wein und Passum und sagt, daß das Fleisch drei Tage in der Marinade liegen soll. Man erhält als Resultat ein süß-saures Ragout, das geschmacklich an rheinischen Sauerbraten erinnert. Vielleicht ist dieser auch ein Relikt aus der Römerzeit.

Es wurde eben „Passum“ erwähnt. Damit kommt man zu den vielfältigen Weinreduktionen und den Würzmischungen, die aus Garum = liquamen und Wein hergestellt wurden und die typisch für die römische Küche waren. Garum, eine Fischsauce, die aus Meersalz und frischen Sardellenarten hergestellt wurde, war eine Grundzutat. Es gab große Garum-Fabrikationsstätten, die beste soll Leptis magna neben Pompeji gewesen sein. Eine Ableitung von Garum unter Verwendung seiner Reste, war eine andere Sauce, das „Allec“. Auf diese Sauce werde ich noch später Bezug nehmen. [9]

Apicius gibt im ersten Kapitel seines Buches Anweisungen wie man Würzwein und Ableitungen von „Garum“ herstellt, z. B. Hydrogarum mit Wasser, Oenogarum mit Wein und vielen Gewürzen, Oxygarum – Garum mit Wein und Heilkräutern. In einem anderen Kapitel erscheinen Gemüse mit Wein gekocht und warm und kalt serviert. Viele der Gerichte erinnern an unsere kalten Gemüse á la greque, z. B. Lauch, Zwiebeln, Pilze, Karotten, Auberginen. Auch Gemüsepürees wurden mit Wein hergestellt und es ist fast lustig, in diesem fast zweitausend Jahre alten Buch ein Selleriepüree zu finden, das vor etwa 10 Jahren in der „nouvelle cuisine“ fröhliche Urständ feierte.

Saucen, süßsauer, mit vielen Kräutern bietet das Kapitel „Polyteles“ = der Feinschmecker. Da erfährt man, daß mit verschiedenen Weineinkochungen gearbeitet wurde, die je nach Reduktionsgrad „Caroenum“, „Defrutum“ oder „Sapa“ genannt wurden. Hier streiten sich schon die klassischen Autoren neben Apicius, wie Varro, Plinius, Collumella und Palladius um die Prozentzahlen der Reduktion. Wir können davon ausgehen, daß „Caroenum“ auf die Hälfte, „Defrutum“ auf ein Drittel und „Sapa“ ganz dickflüssig eingekocht wurde.

„Passum“ wiederum war aus Traubensaft hergestellt und eingedickt und diente zum Süßen von Saucen. Zeitweise wurde ihm Honig zugefügt.

Bei den Weinpräparationen sei als wichtigste das „Mulsum“ genannt, ein Aperitif aus herbem Wein, Honig und Gewürzen. Mulsum wurden gesundheitsfördernde Eigenschaften nachgesagt. Bei Plinius findet man die Anekdote, daß Kaiser Augustus den hundertjährigen Pollius Romilius gefragt haben soll, wie er es fertiggebracht habe, so alt zu werden. Die Antwort: „Durch Öl fürs Äußere und Mulsum fürs Innere!“

Mulsum wurde aber auch zur Herstellung einer damals berühmten Spezialität verwendet, der sogenannten Feigenleber. Apicius hat eine besondere Mästmethode für Schweine erfunden, die stark an das Stopfen von Gänsen zur Erzielung von Fettlebern erinnert. Man fütterte Schweine mit Trockenfeigen und gab ihnen Mulsum zum Saufen. Sie entwickelten Fettlebern, und diese galten als besondere Leckerbissen.

Fast alle Fischzubereitungen bei Apicius sehen Wein als Zutat vor. Häufig werden auch gleichzeitig Wein und Essig verwendet. Als Beispiel möge hier noch ein Rezept erwähnt sein:

„Jus in pisce asso Alexandrinum“: (Alexandrinische Sauce für gegrillten Fisch) „nimm Pfeffer, getrocknete Zwiebel, Liebstockel, Kümmel, Oreganum, Selleriesamen, entsteinte Damascenerpflaumen, Mulsum, Essig, Liquamen, Defrutum und Öl. Stampfe und mische dies und lasse es kochen.“ [10] Hier zeigt sich wieder einmal die Vorliebe der Römer für süßsaure Gerichte und die Mehrfachverwendung von Weinpräparationen: Mulsum und Defrutum, Essig und Liquamen.

Fischreich waren zur Zeit der Römer auch unsere heimischen Flüsse. Kein Geringerer als Ausonius, den Kaiser Valentinian zur Erziehung seines Sohnes Gratianus aus Bordeaux kommen ließ, hat in seinem berühmten Loblied auf die Mosel, „Mosella“, den Fischreichtum der Mosel genau beschrieben, über 15 Fischarten nennt er namentlich in seinen Versen. [11]

Anschließend an diesen berühmten Fischkatalog preist er die rebenbekränzten Höhen der Moselberge. Man kann sich vorstellen, daß in den vornehmen Haushalten des kaiserlichen Trier um 300 n. Chr. die „Ars coquinaria“ des Apicius bekannt war und Wein in der Küche das Selbstverständlichste der Welt gewesen ist. Noch heute erinnern einige Fischrezepte der Region an apicianische.

Datiert man die Zeit des Mittelalters etwa von Konstantin d. Gr. 360 n. Chr. bis zur Erfindung der Buchdruckerkunst um 1500 n. Chr., so wird bald offenbar, daß dies in Bezug auf die Kochkunst eine dunkle Zeit ist. Es gibt so gut wie keine Quellen. Vermutet wird, daß noch einiges in alten Bibliotheken, besonders von Klöstern ruht. Als Quellen land- und hauswirtschaftlicher Literatur aus dem 8. Jh. werden lediglich die Marktbeschreibungen, aus dem 10. Jh., die sogenannten Heberollen und als wichtigste lateinische Quellen für diesen Zeitraum, die Capitularien Karls des Großen genannt. [12, 13]

Die mittelhochdeutschen Epen des 12. und 13. Jh. berichten über Eß- und Trinkgewohnheiten. Ihre Dichter selbst weisen darauf hin, daß scharf unterschieden wird zwischen Speisen und Getränken der vornehmen Gesellschaft und denen der Bauern, Dienstboten oder des fahrenden Volkes. So bezeichnen sie die Speisen und Getränke der Vornehmen als „edele trahte und edel tranc“, d. h. Speisen und Trank, wie sie der Vornehme erwartete, z. B.: „guot wîn und edele trahte frisch die wurden im gegeben sâ.“ Auch ist von „künicliche spîse“ oder „hôte trahte“ die Rede.

Dem Fleisch wird als Speise die Hauptaufmerksamkeit gewidmet. Man spricht von „wiltbraet“ und „zam“. Neben dem „wiltbraet“ wird am

häufigsten Geflügel erwähnt. Bei Willehalm heißt es: „der prâwe vor im gebrâten stuont, mit salsen diu dem wirtu kuont was, daz er besser nie gewan, den kapûn, den vaâsan, . . . pardrîse begund er mîden.“ Bei Parzival werden erwähnt: „drî gâlander (Haubenlerchen) die hiez er mit einander Gâwân tragen alle drî.“

Es werden immer wieder drei verschiedene Saucen genannt. Auch im Mittelalter hat sich die Sitte erhalten, die wir teilweise aus der Antike kennen, selbständige, nicht aus dem Grundfond des Hauptgerichtes hergestellte Saucen zu fertigen. Man unterschied Pfeffer, Agraz, Salse. Agraz und Salse waren kalt hergestellt, während Pfeffer heiß aufgetragen wurde.

Agraz wurde aus unreifen Weintrauben, sauren Äpfeln, manchmal aus Stachelbeeren mit Wein vermengt und püriert hergestellt (lat.: *ribes grossularia*, frz.: *agrossolier*, moselfränkisch: Grischel, Rheingau: Gruschel.) Salse konnte auch der Oberbegriff für jegliche Tunke oder Sauce sein.

Die Bezeichnung Pfeffer hat sich für mit Blut gebundene Saucengerichte bis heute erhalten (Hasenpfeffer, Schweinspfeffer). Um das Blut nicht gerinnen zu lassen mußte es noch frisch mit Wein oder Essig aufgeschlagen werden.

Gemüse aß nur das gemeine Volk.

Bei den Getränken kam der Unterschied der Gesellschaftsschichten noch weit stärker zur Geltung: Bauern, Fahrende u. dgl. hielten sich an Wasser. So rät Bauer Helmbrecht seinem Sohn: „trinc wazzer, lieber sun mîn, ê dû mit roube koufest wîn.“ Die Vornehmen trinken „edelen tranc“, wobei in erster Linie an Wein gedacht ist. Wolfram von Eschenbach verwahrt sich förmlich dagegen, daß seine Helden Bier trinken: Parzival: „wan dâ trinket niemen bier, si hânt wîns und spîse vil.“ Daneben wird ab und zu auch Fruchtwein erwähnt. Wein war mit Abstand das vornehmste Getränk. Ab und an findet man auch nähere Qualitätsbestimmungen oder gar „Lagen“. Neben dem einfachen „wîn“ findet man die Bezeichnung „sueze wîne“ (Konrad v. Würzburg). Biterolf erwähnt „guoten fränkischen wîn“. Im Nibelungenlied heißt es: „den besten wîn den man kunde vinden in dem lande al um den Rîn.“ Willeham rühmt den Bozener Wein: „. . . ob se al den wîn trunk der mac ze Bôtzen sîn.“ Bei Tristan wird sogar cypriotischer Wein erwähnt: „man gôz in diu trincvaz lûtertrank und môraz und edelen kîprischen wîn.“

Meist trank man den einheimischen Wein und da die Qualität oft zu wünschen übrig ließ, würzte man ihn und gab Honig hinzu. Je nachdem, ob die Gewürze im Wein verblieben, nannte man ihn „môraz“ oder „lûtertranc (clâret)“ Eine ähnliche Weinzubereitung war der rote sinôpel. Ob in den Nibelungen oder Tristan oder Parzival, der Dichter stellt immer wieder

môraz, lûtertranc, clârer wîn, guoten wîn, sinôpel rôt, clâret als angemessene Getränke der Vornehmen vor. [14]

Eine weitere Quelle sind die Tischzuchten des 13. – 15. Jh. [15, 16] Sie sind höchst aufschlußreich in Bezug auf die Wertschätzung des Weines bei der Tafel. Auch hier wird streng nach Ständen unterschieden. Es sind uns höfische und grobianische Tischzuchten erhalten. Die älteste deutschsprachige Tischzucht ist die Tannhäuser Tischzucht, eine Hofzucht aus der Mitte des 13. Jh. Schon hier wird empfohlen, den Mund vor dem Trinken abzuwischen, um den Trank nicht zu verderben. Bei Jakob Köbels Tischzucht 1492 wird empfohlen, den Wein sauber und kühl aufzubewahren. Hans Sachs weist seine Gesellen in der Tischzucht an, mäßig zu sein. Sie ist am 14. 7. 1534 geschrieben. Die Augsburger Kinderzucht, etwa 1505 entstanden, erlaubt den Kindern zwar das Weintrinken, jedoch nur ein paar Schlucke und sagt dann:

„Den starcken wein ain weyßer man
Mit waßer temperieren kan.“

Wirkliche Kochrezepte aber finden wir nur in einem einzigen Buch dieser Zeit. Aus der Mitte des 14. Jh., kurz vor 1350, wurde das „Buch von guter Spise“ in Würzburg in eine Pergamenthandschrift eingetragen, in der Gebete, Verse des Herrn Walter von der Vogelweide, dazu eine damals eben erlassene Würzburger Polizeordnung und uralte drastische Gesundheitsregeln friedlich einander folgten. Heute existieren von diesem Sammelcodex in zwei Foliobänden vom ersten Band nur noch wenige Blätter. Der Zweite ist komplett und enthält auch das gesamte Register. Auftraggeber war der fürstbischöfliche Pronotar Michael Jud aus einer Mainzer Familie, der sich nach seinem Würzburger Anwesen „zum Löwen“ „de Leone“ nannte. Diese Prachthandschrift kam nach dunklen und stürmischen Schicksalen in die Universitätsbibliothek nach Ingolstadt, später nach Landshut und 1926 nach München. Auch bei diesen Rezepten müssen wir uns vor Augen halten, daß die Gewichtung der Werte einzelner Lebensmittel völlig anders war als heute. Grundnahrungsmittel waren billig, während Zucker, Reis und Gewürze außergewöhnlich teuer waren. Auch hier finden wir Wein in den Rezepten wieder. Nur war wohl im Mittelalter die Qualität des Weines teilweise so schlecht, daß man häufig das Gefühl hat, er wurde anstelle von Essig benutzt.

In diesem „Buch von guter Spise“ gibt es unter anderem ein schönes Beispiel für eine Fischpastete [17], gute Geflügelgerichte und ein Rezept für agraz und salsen.

Mit Erfindung der Buchdruckerkunst kommen dann die „Koch- und Kellermeystereien“ des 15. und 16. Jh. auf uns. Gerade hier wird allein im

Titel sichtbar, wie sehr Speise und Wein auch hier verbunden waren, sei es nun bei Platina Battista oder Marx von Rumpolt, um nur zwei der vielen Autoren zu nennen.

Für den Trierer Raum mit Hunsrück und Eifel liegen uns noch zwei interessante Belege, die uns Eß- und Trinkgewohnheiten des Mittelalters nahebringen, vor. Beide entstanden allerdings bei außergewöhnlichen Anlässen und nur solche waren den Chronisten des Aufschreibens wert. Der erste Beleg ist eine Fouragierliste der Herren zu Schmidburg, die anlässlich des Fehdezustandes zwischen der Schmidburg und den Wildgrafen von Dhaun im Hunsrück angelegt wurde und erhalten geblieben ist. [18] Es werden die Einkäufe für das Magazin beschrieben. Es handelte sich in erster Linie um Salz, Trockenerbsen, Schinken und Senf. Die Einkäufe sind nach Daten aufgelistet. Bei der ersten Einlagerung werden gleich zwei Einkäufe Salz, insgesamt 17,5 Malter genannt (1 Malter = 150 kg). Offensichtlich war Salz zu der Zeit noch ein Zahlungsmittel. Was besonders erstaunen läßt, ist, daß in dieser Liste „Allec“, welches schon bei Apicius erwähnt wurde, und zwar eine große Menge, nämlich für 13 karolingische Silberpfund, aufgeführt ist. Der Chronist betont ausdrücklich, daß bis zu Beginn der Quadragesima (Fastenzeit) am 17. Februar 1343 schon für 3 Pfund verbraucht war. So scheint sich diese römische Fischsauce, eine Ableitung des Garum, hergestellt mit Garum und Wein, im Trierer Land noch bis hoch ins 14. Jh. hinein großer Beliebtheit erfreut zu haben. Anders kann man sich nicht erklären, daß ein Burgherr diese Sauce als Proviant für Kriegszeiten eingelagert hat. Dies möge auch als Beweis für die Beobachtung Nietzsches und der modernen Kulturanthropologen gelten, daß Eßgewohnheiten zu den stabilsten Eigenarten und Kulturen gehören, sich im kulturellen Wandel zu allerletzt ändern und darum Offenbarungen über Kulturen sind. [19] Die Auflistung zeigt weiter, wie die Leute während der Fehden mit Lebensmitteln versorgt wurden.

Es werden genannt: Jeweils 1 Amphora Wein pro Tag für 15 Bewaffnete (1 Amphora = 26,5 l). Interessanterweise scheinen während der ersten Fehde im Februar zwei Abstinenztage gewesen zu sein, denn es kam kein Fleisch zur Verteilung, dafür Käse, Schafsmilch und um die Hälfte mehr Wein, als an den normalen Tagen. Fasttage gab es im Mittelalter sehr viele, z. B. wurden die Vigilien der bedeutenden Heiligen mit Fasttagen begangen. Während einer zweiten Fehde, die im September stattfand, wird ausdrücklich die Vigil des Apostels Mattheus erwähnt. An anderer Stelle erfährt man, daß in Klöstern das Fasten durch erhöhte Weingaben erleichtert wurde. Dies wäre die Erklärung für die Erhöhung der Weingaben auf der Schmidburg an diesen Tagen. [18]

Um so strenger war die Kirche in der Kontrolle der Einhaltung der Fastengebote und ahndete den Mißbrauch von Speise und Trank, speziell des Weines hart.

Ein Beispiel gibt das Werk des Regino von Prüm „de synodalibus causis et disciplinis ecclesiasticis“ (Handbuch für das Sendgericht und die Kirchenzucht). [21] Es wurde im Auftrag des Trierer Erzbischofs Radbod um 906 verfaßt. Dieses Werk enthielt einen „Ordo ad dandam poenitentiam“ (Ordnung für die Kirchenbuße) mit einer Art Beichtspiegel, in dem Strafmaße für bestimmte Verfehlungen angegeben sind. Da Unmäßigkeit und Gefräßigkeit zu den sieben Hauptsünden gezählt werden, waren die Bußmaße entsprechend hoch. Man differenzierte das Bußmaß je nach Stärke des abusus (Mißbrauches). Besonders die Mißachtung der Fastengebote in der vorösterlichen Fastenzeit wurden mit einem Jahr Buße belegt. Interessant ist auch, daß die Kirche (wohl in erster Linie, um die Verbreitung von Krankheiten zu vermeiden) die Verwendung von hygienisch nicht einwandfreien Lebensmitteln verbot. Z. B. Wein noch zu trinken, wenn in das Faß eine Maus gefallen war, war streng verboten und kostete 40 Tage Buße. Da Priester den Gläubigen Vorbild zu sein hatten, wurden sie besonders hart bestraft. Ein der Trunksucht verfallener Priester oder Bischof wurde abgesetzt, wenn er sich nicht besserte.

Der zweite außergewöhnliche Anlaß für einen Proviantzettel war der Reichstag zu Trier 1512, also etwa 200 Jahre später als der erwähnte von der Schmidburg. Kaiser Maximilian weilte damals in Trier. Es sind uns 3 sogenannte Morgenessen überliefert, die der Chronist Peter Meier von Regensburg beschreibt. [22]

Anscheinend haben auch diese Essen alle während der Fastenzeit stattgefunden, denn es gibt keinen Fleischgang. Nur an der Anzahl der Trachten (Gänge) kann man die Bedeutung der Gäste erkennen. Ein Essen ist für die kaiserlichen Sänger von der Trierischen Kanzlei gegeben. Es wird notiert, daß es 9 Sänger cum 10 iuvenibus (vielleicht Knappen oder als Chorknaben in Ausbildung befindliche junge Leute) waren. Dieses Essen hatte 9 Trachten.

Die beiden anderen Essen hatte der Trierer Kurfürst Richard v. Greifenclau für Grafen und Herzöge gegeben, das eine mit 13 Gängen und das aufwendigste mit 16 Gängen, wobei Hausen, ein Geschenk des Kaisers an den Kurfürsten, serviert wurde.

Das 16 Gangmenü bestand aus „Mandelsoppe, heiß Grundeln (einer Fischart, die heute noch in der Mosel gefangen wird), Basteden mit Aale, heiß Hecht, Stör mit Pfeffer, ein Pfannengebäcks, heiß Karpen, ein Mandel- ei, gebacken Grundeln, ein grün Mus, Hausen mit Essig, gebratene Fische,

ein Krebsmus, gebacken Bieren (Birnen), Galantin (eine Rollpastete), Krebs.“

Ebenso aufwendig und hier ohne den Zwang, auf Fast- und Abstinenztage Rücksicht nehmen zu müssen, war das Essen, welches Schultheiß und Haingericht im Rathaus von Geisenheim im Rheingau zu Ehren Kaiser Karls des V. im Dezember 1530 gaben. Im Protokollbuch ist die Speisekarte festgehalten: „Suppe mit geröstetem Tünklein, Fisch in Specksauce, frisches Rindfleisch mit Birnen und Erbsbrei, Wildschweinkopf in schwarzer Sauce (die Sauce wurde mit Blut gebunden und wurde dadurch schwarz), frischer Salm in Sauce, Lammbraten mit Zwetschen, Konfekt, Obst und – kostbaren Rheinwein.“ [32]

Vor drei Jahren hat die Verfasserin eine solche Gasterey während einer mittelalterlichen Woche nachgekocht. Anhand der Speisezettel, die der derzeitige Direktor der Stadtbibliothek Trier, Prof. Dr. Laufner, anlässlich eines Vortrages über alttrierische Eßgewohnheiten erwähnt hatte, machte sie die entsprechenden Rezepturen in einem weiteren bemerkenswerten Buch ausfindig. Der Titel dieses 1691 erschienenen Buches ist:

„Nürnbergisches Kochbuch, der aus dem Parnasso ehemals entlaufenen vortrefflichen Köchin, welche bei den Göttinnen Ceres, Diana und Pomona viele Jahre gedienet usw...“ [23] Dieses Kochbuch ist so umfangreich, wie sein Titel lang ist. Es enthält 1500 Rezepte.

Hier kommt nun der Wein eigentlich erst voll im heutigen Sinne unseres Themas zur Geltung.

Es gibt Weinsuppen, Weinsaucen, kleine Vögel, wie Finken und Meisen mit Trauben gefüllt und mit Wein gedämpft, Trockenobst mit Wein zu Kompott verkocht, mit Mandeln gefüllte Zwetschen in Wein und natürlich eine große Anzahl von Rezepten für Pasteten, Fischspeisen und Fleischgerichte mit Wein. Auch hier gibt es, wie bei Apicius und dem „Buch von guter spise“ noch keine Mengenangaben, aber schon genaue Anweisungen, wie die Speisen zuzubereiten sind. Allerdings wird immer noch lapidar gefordert, Wein zu nehmen, nicht etwa Rotwein oder Weißwein. Es werden keine Rebsorten genannt und erst recht wird keine Aussage über die Qualität des Weines gemacht, ob der Wein trocken, halbtrocken oder lieblich sein soll.

Nachdem hier Belege in Bezug auf Wein und Speise in der Küche des Mittelalters und auf der Schwelle zur Neuzeit untersucht worden sind, haben wir noch keine Auskunft über die Eßgewohnheiten der Bürger, Bauern und Winzer in dieser Zeit. Da geben die Verpflegungslisten der zahlreichen Trierer Hospitäler, die alle in geistlichem Besitz waren, Auskunft. [24]

Es gab Spitäler, die eine bestimmte Anzahl von Armen zu versorgen hatten, daneben aber auch von Pfrundnern bewohnt waren. Hier haben wir gleich eine Unterteilung nach Ständen. Es gab Armenspitaler, wie das Bürgerspital St. Jakob, Spitäler für den geistlichen Stand und für den Adel, wie das Elisabethhospital bei St. Maximin, einem der reichsten Klöster des Rheinlandes. Entsprechend war auch die Verpflegung um 1380 – 1420. Es wird erwähnt, daß es selbst im Armenspital täglich 1 Porz Wein gab (1 Porz = $\frac{1}{2}$ l). Sicher ist, daß die Pfrundner täglich insgesamt 1 l Wein erhielten, manchmal soll es aber auch Viez gewesen sein, der heute noch in Trier im Porz, einem weißen Steinkrug, serviert wird. Viez, aus speziellen Äpfeln hergestellt, ist ein Apfelwein. Das Wort kommt von Vizewein.

An anderer Stelle wird erwähnt, daß es zu den Hochfesten besonders gutes Essen gab. [20]

Selbst in Frauenklöstern war der Weinverbrauch erheblich und man wußte auch dort im Mittelalter schon ausgiebig und gut zu speisen. Als Beispiel möge hier ein Bericht über Festtagsbrauche im Kloster Marienhau- sen, einer weiblichen „Filiale“ des Klosters Eberbach im Rheingau aus dem Jahre 1507 dienen. Die Kellersen, im heutigen Sinne wohl die Wirt- schaftsleiterin des Klosters, hat säuberlich Buch geführt. Nicht nur die Küchenzettel zu den Hochfesten sind erhalten, sondern auch die üppigen Weinzuteilungen sind nicht vergessen. Es gab zu Weihnachten mittags gebratene Fische, gesottenes Rindfleisch, Fleisch mit Salat, eine Kanne Wein, Lebkuchen, Obst und Konfekt und abends noch einmal gesottenes Fleisch, Salat und Erbsenbrei und wiederum eine Kanne Wein. Ostern und Pfingsten gab es regelrechte Saisonspeisen, wie Krebse und junges Geflügel und an Fronleichnam gar gebratene Täubchen. Am Namenstag des Wein- heiligen Johannes wurde zum Festessen gar „rother Weyn von Amshau- sen“ kredenzt. Hier haben wir zudem ein Zeugnis für das Alter des dortigen Rotweinanbaus. [31]

Man kann mit Fug und Recht davon ausgehen, daß ca. 100 Jahre vor dem „Nurenbergischen Kochbuch“ schon ähnliche Rezepte benutzt wurden und Wein nicht nur als Getränk sondern auch als Zutat bekannt war. Von den Trierer Burgerhospitalern haben wir Listen etwa von 1380 bis 1780, also über einen Zeitraum von 300 Jahren und wissen, daß für die Verpflegung pro Insasse und Tag 6 albus (1 albus = 1 DM) aufgewandt wurden.

Ein weiteres interessantes Beispiel ist uns mit der Berechnung der Wein- verzehnung des Domkapitels (von Mainz) erhalten. Während der acht Tage der Einherbstung in Geisenheim-Rheingau sind 150 Gulden für die Verpflegung draufgegangen. „Es wurde an fünf Tischen gespeist: an einem

der Herbstherr, Domkapitular von Bassenheim, mit einem oder andern guten Freund und dem beigegebenen Domvikar, am zweiten Tisch seine Bedienten, der Hofmann und seine Frau, der Hausschreiber, eine Köchin und eine Magd, am dritten 9 Zehntschreiber, am vierten 9 Zehntschöpfer, am fünften 6 Kelterknechte, 2 Fuhrleute und 4 Jungen. Es wurden 3 Ohm Wein ausgetrunken und 9 Malter Mehl für Brot verbraucht. Ferner wurden am Tisch der Herbstherren verzehrt: „2 Gänse, 6 Paar junge Hinkel, 1 welscher Hahn, 1 altes Hinkel, 3 Viertel Eier, 3 Viertel Kumpf Erbsen, 8 1/2 Pfund Butter, 2 1/2 Pfund dürrer Speck, 1 dürrer Schinken, je 3 Spieß Lerchen und Krammetvögel, Salat, Sellerie, Artischocken, Äpfel, Linsen, Ingwer, Pfeffer, Zwiebeln, 1 Lot Muskatblumen, 1 Lot gestoßene Nelken, 1 Quint Safran, 1 Lot Zimt, je 1/2 Pfund Gerste, Reis, kleine Rosinen und Senfmehl, 1 Pfund Kapern, 2 2/3 Pfund Baumöl, je 2 Pfund große Rosinen und Mandeln, 1/4 Pfund Pinienzapfen (Pinioln), 1 1/2 Pfund feines Konfekt; 1 Pfund Biskuit, 2 1/2 Maß Essig, 1 Pfund Permakäse, 6 Zitronen, 1 Pfund Hutzucker, 1 1/2 Kumpf Weißmehl, dazu Blumenkohl, Wirsing, Weißkraut, Haselnüsse, Kastanien, Bückling. Zusammen mit dem Gesindetisch gingen täglich an 6 Tagen 10 Pfund Rind- und Hammelfleisch, ferner Kochbutter, Stockfisch und gesalzener Kabeljau (Labberdahn) auf. 10 Gulden wurden für irdene Häfen ausgegeben, in denen die Kost bereitet wurde. [32]

Bevor wir uns den Kochgewohnheiten der Neuzeit zuwenden, sollte noch die Bedeutung des Weines und seiner Verwendung in der Küche in Brauchtum, Medizin und Kult zumindest angesprochen werden.

Der Jahresablauf mit seinen Festen hat bis auf den heutigen Tag eine Fülle von Bräuchen erhalten. Die Ereignisse des Lebens mit ihren Festen sind umrankt davon. Noch heute bringt man der Wöchnerin als erste Mahlzeit nach glücklicher Geburt eine Weinsuppe, die mit Eigelben und geriebenen Mandeln hergestellt wird. In anderen Gegenden gibt es für die Besucherinnen der Wöchnerin kleine Küchlein in Wein getränkt. In der Eifel gab es die Sitte, daß die Besucherinnen sich nicht setzen durften, damit sie merkten, wenn sie genug dieser „beschwipsten“ Gebäckstücke zu sich genommen hatten. Mit dem Weinkauf, Winkuf oder Weenkof wurde jedes Rechtsgeschäft abgeschlossen, so auch die Verlobung. Noch heute heißt die Verlobung in der Eifel Weenkof. Der Brautwerber war dann aufgenommen und die Werbung akzeptiert, wenn er zu Mahlzeit und Wein eingeladen worden war.

Die Sitte des „Johannisweintrinkens“ hat sich in vielen Landstrichen Deutschlands erhalten. Besonders bei Hochzeiten und anderen wichtigen Ereignissen des Lebens wird die „Liebe des heiligen Johannes“ ausgebracht. Die Partner trinken aus einem Kelch den gesegneten Johanniswein

und sprechen dabei: „Ich trinke dir die Liebe des heiligen Johannes.“ Der Partner antwortet: „Ich danke dir die Liebe des heiligen Johannes.“ Dabei wird Brot und Salz geteilt.

Der uralte Brauch, den neuen Wein am Fest Johannis des Evangelisten, am 27. Dezember, in der Kirche zu segnen und die Austeilung des gesegneten Weines in der Kirche hat sich in vielen Kirchen des Rheingaus, der Mosel und sicher auch in anderen Weinbaugebieten erhalten.

Sehr früh erscheinen schon die ersten Bücher, die sich mit Wein in der Medizin beschäftigen. Schon 1554 erscheint ein: „New Kochbuch für die Krankken“ [25] und 1753 erscheint: „der curieus und offenerzige Weinartz.“ [26]

Hier wird schon recht subtil, je nach Krankheitsbild, Wein verwendet. Es wird sogar unterschieden, ob es Weiß- oder Rotwein sein muß und ob dieser verdünnt wird. An einer Stelle wird „firner“ Wein vorgeschrieben und bei einer Nierendiat Rotwein verlangt und vor Weißwein gewarnt. Wein wurde zu vielerlei Heiltrunk verwendet. Diese Weinzubereitungen wurden als Heilmittel für die Kranken und als Stärkungsmittel für die Alten benutzt. Da findet man Augentrostwein, einen vortrefflichen Magenwein, einen für die Leber (sic!), sogar einen, der dem Gedächtnis auf die Sprünge helfen soll. Diese Kenntnisse wurden vor allem in den Hospitälern erworben und verwendet. Ein solches Hospital, das noch heute existiert, ist das von Nikolaus von Cues 1461 gegründete und zu seinem Universalerben gemachte Nikolausspital in Bernkastel-Cues.

Glauben und Aberglauben benutzten zu kultischen Handlungen Wein. Wein war im Alten und im Neuen Testament mit Gastmählern verbunden. Man denke an das Opfer des Melchisedech. Er bringt Brot und Wein Gott dar, eine Szene, die die romanischen Fresken z.B. in Sizilien beherrscht, besonders in Monreale und Cefalu. Auch die Gotik hat sich des gleichen Themas angenommen, hier seien nur Chartres und Reims erwähnt. Weitere Beispiele, beliebig zu erweitern, wären: Die Hochzeit von Kana und besonders: das Letzte Abendmahl. Lamm, Brot, Wein, Öl und Fisch wurden sämtlich christliche Zeichen, Christogramme. Auch die Agape, das Liebesmahl der Frühchristen, das in den christlichen Gemeinden heute wieder gefeiert wird, gehört in diese Reihe.

Der Eucharistische Kongress von München 1960 hat diese uralte Form christlichen Brauchtums wieder aufgenommen. Allein im Hofbräuhaus wurden damals 1200 gesegnete Brötchen und Wein verteilt. Im bäuerlichen Haushalt wurde Brot immer gesegnet. Das letzte Brot, das geformt wurde, wurde mit einem kreuzweisen Einschnitt versehen. Dieses Kreuzbrot durfte nie aus dem „Spinnchen“, der Vorratskammer

geholt werden, bis das nächste Brot gebacken war, das hätte Unglück und Hungersnot gebracht.

Wie sehr Hochzeits- und Totenmahle das kirchliche Leben beherrschten, sieht man in der „Gallia Christiana“, wo die Teilnahme an diesen Gemeinschaftsmahlzeiten den Geistlichen der Gemeinden als feste Einkünfte standen: „prandia nuptiarum et mortuorum!“

Natürlich hat sich auch der Aberglaube dieser Grundnahrungsmittel bemächtigt. In den Rauhnächten stellt die Bäuerin Speisen in Stall und Scheune auf, um die Geister zu beschwichtigen, man besprengt die Hausecken mit Johanniswein oder Weihwasser usw. Eine Fülle von Bräuchen sind in den einzelnen Landstrichen Deutschlands erhalten.

Von der eben beschriebenen Zeit bis zu den Kochbüchern unserer Urgroßmütter ist es nicht mehr weit. Als letztes historisches Beispiel sei hier das Kochbuch einer Trier'schen Dame von 1857 anzuführen. Es hat viele Auflagen erlebt. Heute ist ein Reprint der Ausgabe aus dem Jahre 1902 erhältlich. In der Zweiten Ausgabe 1857, die im Besitz der Verfasserin ist, gibt es viele Rezepte mit Wein. [27] Auch die unvermeidliche Weinsuppe ist wieder vertreten, jedoch sind nun keine Mandeln mehr darin. Weinsuppe muß außerordentlich beliebt gewesen sein, denn in jenem Exemplar ist handschriftlich noch ein zweites Rezept zugefügt und außerdem noch eines für Weinsauce. Es erscheinen Kalbsragout, Fricandeau vom Kalb, Klopse, Fasan in Wein (wobei hier noch die Mode herrschte, ihn beim Anrichten mit Kopf, Schwanz- und Flügelfedern zu garnieren), Schwarzwurzeln in Weißwein, Spargelrezepte, außerdem schon Rezepte für Artischocken und Hopfen mit Wein.

Bei den Fisch- und Fleischgerichten muß man davon ausgehen, daß sie zum Teil mit Rotwein gekocht wurden, zumal viele dieser Rezepturen französischen Ursprungs waren. Man muß also heute an der Mosel bei der Zubereitung alter Regionalgerichte daran denken, auch Rotwein in Betracht zu ziehen, obwohl heute so gut wie kein Rotwein mehr an der Mosel angebaut wird.

Diese Rezepte waren Rezepte der gehobenen Bürgerküche, beeinflusst von den reichen Schifferfamilien, die damals bevorzugt ihren Wohnsitz in Trier hatten. Die Frauen der Schiffer kamen damals, als die Mosel noch Haupthandelsweg nach Frankreich war, bis tief ins Nachbarland und brachten auf diesem Weg viele Gerichte an die Mosel, wie Schmorgerichte mit Wein, in Wein eingelegtes Rindfleisch u. ä.

In dieser Zeit, für die das Trier'sche Kochbuch herangezogen wurde, entstehen ähnliche Bücher mit hohen Auflagezahlen in den meisten großen Städten Deutschlands. Es seien nur Köln, Leipzig, Frankfurt genannt. Hier

findet man noch am ehesten typische Regionalküche mit der Verwendung des Regionalweines. Ausnahmen bilden die Hansestädte, die natürlich auf ihre Importweine zurückgreifen konnten.

Nach 1900 wird die Küche immer internationaler. Heute ist die Welt so zusammengeschrunpft, daß man schwerlich noch echte Regionalküche findet. Heute hat man aber dafür entdeckt, daß Wein eine der subtilsten Würzen in der Küche überhaupt ist. Weinliebhaber in aller Welt haben bemerkt, daß es keinen besseren Wein zum Würzen der Speisen gibt, als denselben, den man zu den Speisen zu trinken wünscht.

Die Zeiten, als man von Kochwein redete, sind lange vorbei, spätestens seit Escoffier, zumindest in der großen Küche. Ganz sicher haben die beiden Weltkriege und die darauf folgenden Hungerzeiten Rückschläge gebracht, aber sowohl zwischen den Kriegen wie nach dem 2. Weltkrieg besann man sich schnell wieder auf gute Küche. Dazu gehörte der Wein.

Der letzte große Umbruch in der Küche, die Entwicklung zur neuen Küche, nahm seinen Anfang etwa vor 15 Jahren mit der „nouvelle cuisine“ in Frankreich. Dies ist gewiß in erster Linie ein Verdienst solcher Köche wie Bocuse, Guerard oder der Brüder Häberlin. Auch sie verwenden viel Wein und Champagner in ihren Küchen. Auch Sorbets wurden wieder modern, um nur einiges zu nennen. Der Einfluß dieser „Bewegung“ auf die deutsche Küche konnte nicht ausbleiben. Hier zeigte sich aber erstmals, daß die deutschen Köche eine eigenständige Entwicklung der deutschen Küche anstrebten. Es wurde nicht mehr alles „nachgebetet“ und erst recht wurden nicht alle Auswüchse, von denen auch die nouvelle cuisine nicht verschont geblieben ist, nachgeahmt. Man besann sich auf Traditionen, auf Materialien der eigenen Regionen und entwickelte aus traditionellen deutschen Gerichten neue leichtere Versionen, wobei auch der deutsche Wein seinen Platz gefunden hat.

Besonders die Bemühungen um die typischste deutsche Rebe, den Riesling, der mit seiner Vielfalt, seiner Ausgewogenheit in Säurespiel und Süße und nicht zuletzt wegen seines relativ niedrigen Alkoholgehaltes dem modernen Genießer entgegenkommt, haben neue Erkenntnisse im Bezug auf Wein in der Küche gebracht. Die Experimentierfreudigkeit eines Mannes wie Erwein Graf Matuschka Greiffenclau [28], der seit einigen Jahren neue Wege geht, in unserer neuen leichten Küche ein anderes Verhältnis zum Wein herzustellen, verdient besondere Beachtung. Er ließ sich von der Erkenntnis leiten, daß Harmonie zwischen Speisen und Getränken sich auf zwei Weisen herstellen läßt. Entweder durch eine Geschmacksähnlichkeit von Wein und Speise, dann ergänzen sich beide, oder durch Geschmacksunterschiede, dann muß der Begleitwein auf den geschmacksin-

tensivsten Bestandteil der Speise abgestimmt werden, um die Harmonie wiederherzustellen.

Alte Regeln sind zum Teil in Frage gestellt worden, z.B. die, daß helles Fleisch weißen Wein und dunkles roten Wein fordert. Wer hätte gewagt, vor dreißig Jahren als Apéritif eine deutsche Auslese oder Beerenauslese zu servieren und wer gar, zu einem Apfelkuchen eine Spätlese zu reichen?

Bleiben wir neugierig, was Köche, Weinfachleute und Gourmets noch für uns entdecken werden, damit Wein in der Küche auch in Zukunft ein großes Thema bleibt.

Literatur

- [1] Bruns, Gerda: Küchenwesen und Mahlzeiten, *Archaeologia Homerica*, Vandenhoeck & Ruprecht, Göttingen 1970
- [2] Bilabel, Friedrich: *Obsartytika und Verwandtes*, Heidelberger Akademie der Wissenschaften Philosophisch-historische Klasse, Sitzungsberichte, Jg. 1919 Nr. 23, Heidelberg 1920
- [3] Tannahill, Reay: *Kulturgeschichte des Essens*, Paul Neff Verlag, Wien – Berlin 1973
- [4] Schreiber, Georg: *Deutsche Weingeschichte*, Rheinlandverlag, Köln 1980
- [5] Kleeberg, Tönnes: *In den Wirtshäusern und Weinstuben des antiken Rom. Lebendiges Altertum. Populäre Schriftenreihe f. Altertumswissenschaften*, Bd. 12, Akademie-Verlag, Berlin o. J.
- [6] Petronius: *Cena Trimalchionis Gastmahl bei Trimalchio*, Lateinisch-deutsch Konrad Müller, Wilhelm Ehlers, Deutscher Taschenbuch Verlag GmbH, München 1986
- [7] Alexander, G., Saalfeld, E. A.: *Küche und Keller in Alt-Rom*, Sammlung gemeinverständlicher wissenschaftlicher Vorträge Heft 417, XVIII Serie, Berlin 1883
- [8] Friedländer, L.: *Darstellungen aus der Sittengeschichte Roms*, Leipzig 1862
- [9] *Apitii Celi, de re coquinaria libri decem, impressum venetiis per bernadinum venetum, Venedig, 1498*
- [10] *Apicii Coeli: de opsoniis et condimentis sive arte coquinaria libri decem*, Martinus Lister, Editio secunda, Amsterdam 1709
- [11] *Decimus Magnus Ausonius, Lassaulx, P.: Mosella*, Gedicht von der Mosel, Facsimile-Druck nach einem Original aus der Stadtbibliothek Trier, Proff, Bad Honnef 1979
- [12] Eis, G.: *Mittelalterliche Fachliteratur*, Stuttgart 1962
- [13] Schoene, R.: *Bibliographie zur Geschichte des Weines von R. Schoene unter Mitw. von Mitarb. d. Universitätsbibliothek Bonn im Auftrag d. Ges. für Geschichte des Weines*, Südwestdeutsche Verlagsanstalt, Mannheim 1976
- [14] Pieth, Willy: *Essen und Trinken im mhd. Epos des 12. und 13. Jh. (Inauguraldissertation)* Buchdruckerei Robert Niske Borna, Leipzig 1909
- [15] Thornton, Th. P.: *Texte des späten Mittelalters*, Heft 5, Grobianische Tischzuchten. Ernst Schmidt Verlag, Berlin 1957
- [16] Thornton, Th. P.: *Texte des späten Mittelalters*, Heft 4, Höfische Tischzuchten. Ernst Schmidt Verlag, Berlin 1957
- [17] Kupfer, Artur, Hajek, H.: *Das Buch von guter Spise nach einer Würzburger Handschrift (um 1350)*. Hessische Druckerei GmbH, Darmstadt 1964
- [18] Lamprecht, Karl: *Deutsches Wirtschaftsleben im Mittelalter insbes. des Mosellandes*, Bd. III. Leipzig 1885
- [19] Wierlacher, A.: *Vom Essen in der deutschen Literatur*. Verlag Kohlhammer, Stuttgart, Berlin, Mainz, Köln 1987
- [20] Laufner, R.: *Der Mensch ist, was er ißt. Jahrbuch des Kreises*. Trier – Saarburg 1983
- [21] *Wasserschleten, F. G. A. (Hrsg.): Regionis Abbatis Prumiensis Libri duo de synodalis causis et disciplinis ecclesiasticis*, Leipzig 1840 (Übers.: Prof. J. Steinruck)
- [22] Kentenich, G.: *Geschichte der Stadt Trier*. Verlag Lintz'sche Buchhandlung, Trier 1915
- [23] *anonyma: Vollständiges Nürnbergesches Kochbuch*, Reprint, Nachwort von J. Spreewald, Olms Presse, Hildesheim, New York 1979

- [24] Laufner, R.: 2000 Jahre Gewerbe und Handel in Trier in: Trier, Wirtschaftszentrum mit Tradition und Zukunft. Festschrift der IHK-Trier zur 2000-Jahrfeier. Trier 1984
- [25] Ruff: New Kochbuch für die Krankken. Facsimiledruck nach Original von 1545. Nachwort W. Dobras, Antiqua Verlag, Lindau 1979
- [26] anonymus: Der curieus und offenerzige Weinarzt. Die bibliophilen Taschenbücher, Nr. 63, 5. Auflage
- [27] anonyma: Kochbuch einer Trier'schen Dame. Verlag d. Fr. Lintz'schen Buchhandlung. Trier 1857
- [28] E. Graf Matuschka Greiffenclau: In: Der Riesling und seine Weine 1986
- [29] Bilabel, Friedrich: Kochbücher in: Realenzyklopädie Bd. XI, S. 932ff 1921
- [30] Remark, P.: Der Weinbau im Römerreiche. Tusculum-Schriften Heft 13 – 15 1927
- [31] Witte, Hedwig: Zur Kerb Tanz im Äbtissinnenbau. Recht freie Bräuche in den Nonnenklöstern vor 400 Jahren. Wiesbadener Kurier 19. 5. 1969
- [32] Struck, W. H.: Geschichte der Stadt Geisenheim. Frankfurt 1972

