

Anne Schulz

Essen und Trinken im Mittelalter
(1000–1300)

Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen

De Gruyter

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	VII
Redaktionelle Hinweise	XV
Verzeichnis der verwendeten Abkürzungen	XVII
1 Causa operandi	1
1.1 Defizite vorliegender Darstellungen	5
1.2 Modus operandi	15
1.2.1 Zeitlicher und räumlicher Rahmen	15
1.2.2 Quellen und Vorüberlegungen zu ihrer Untersuchung	21
2 Fest und Mahl: Essen und Trinken in der höfischen Literatur	27
2.1 Mittelalterliche Erzählstoffe und ihre Tradition – wie weit wirkten die Vorlagen?	27
2.1.1 Chrétien von Troyes: ‚Erec et Enide‘/ Hartmann von Aue: ‚Erec‘	28
2.1.1.1 Zur Quellenfrage	28
2.1.1.2 Vergleich der Texte Chrétiens und Hartmanns	29
2.1.2 Bilanz	42
2.2 Das Fest bei Hofe: herrscherliche Repräsentation und ihre Inszenierung	45
2.2.1 Heinrich von Veldeke und das Mainzer Hoffest von 1184	46
2.2.2 Zur Inszenierung eines Festmahls	64
2.2.3 Speisen und Getränke	82
2.2.4 Tischzuchten	112
Exkurs	125
2.2.5 Bruch der Regeln – verdorbene Stimmung und Katastrophen	132
2.2.6 Philologisches	145
2.3 Bilanz und Perspektive	155
3 Die Tafel im Bild	167
3.1 Komposition und ‚Programme‘ mittelalterlicher Tafelszenen	167

3.2	„ <i>der chunich ze tische giench</i> “ – Tafeldarstellungen in illuminierten Epenhandschriften	186
3.3	Weitere zeitgenössische Darstellungen von Speiseszenen	216
3.4	Die Bildkunst des Hochmittelalters als Informations- träger	242
4	Ländliches Nahrungswesen im Spiegel der Dichtung	247
5	Das Leben in städtischen Siedlungen – ein Stiefkind literarischen Interesses	271
6	Essen und Trinken in kirchlichen Kreisen	293
6.1	Der ‚Weltklerus‘ und sein Speisen nach literarischen Quellen	293
6.2	Klösterliche Speisekultur	298
6.2.1	Was und wie aß und trank man im Kloster?	298
6.2.2	Ad fontes: die Regula Benedicti	302
6.2.3	Die Klosterküche des Hochmittelalters im Spannungs- feld zwischen Kontinuität und Wandel	311
6.2.4	Signa loquendi: stumme Kommunikation in Refektorium und Küche	340
6.3	Diätetik	346
6.3.1	Ausgewählte Passagen aus Hildegards ‚Secretum‘-Übersetzung	350
7	Archäologisch erschlossene Nahrungsmittel	357
7.1	Funde von Burgen und Herrnsitzen	360
7.2	Reste von Tierknochen und Pflanzen aus städtischen Siedlungen	400
7.3	Funde von Tierknochen- und Pflanzenresten aus ländlichen Siedlungen	421
7.4	Tierknochen- und Pflanzenrestfunde aus klerikalen Siedlungskontexten	436
7.4.1	Das Herforder Damenstift und das Kanonissenstift Wetter als Beispiele für ‚weltgeistliche‘ Lebensbereiche .	436
7.4.2	Tier- und Pflanzenrestfunde aus Kloster-Grabungen: Schaffhausen, Hirsau und Corvey	446
7.5	Ein vorläufiges Fazit	458

8	„ <i>daꝛ muosen tiure nāpbe sīn</i> “ – Tischgerät und Küchenutensilien	469
8.1	Keramik	469
8.2	Küchen- und Tafelgerät aus Holz	485
8.3	Glasgefäße	497
8.4	Metallenes Gerät	507
8.5	Sachkultur zwischen Mythos und Alltag	520
9	Zusammenfassung und Ausblick	527
10	Literaturverzeichnis	549
	Anhang	585
I	Ekkeharts von Sankt Gallen ‚Benedictiones ad mensas‘: ein Beispiel für moderne Irrtümer	586
	I.1 Benedictiones ad mensas – lateinischer Text und Übersetzung	594
II	Um Herd und Ofen: Die Küche als Ort	618
III	Konservierung von Lebensmitteln	634
IV	Nahrungsmittelproduktion	645
	IV.1 Gartenfrüchte	654
	IV.2 Honig	660
	IV.3 Salz	666
V	Hunger und Mangelernährung	675
VI	Lebensmittelverfälschung	706
VII	Hygiene	719
VIII	Ernährungsbedingte Erkrankungen	736
	VIII.1 Ergotismus	736
	VIII.2 Folgen der Kontamination von Getreide	741
	VIII.3 Parasitenbefall	745
	VIII.4 Rachitis und Skorbut	748
	VIII.5 Abrasion	752
	Tabellen	757
	Verzeichnis und Nachweis der Abbildungen	783
	Register	797
	Personenregister	797
	Register der literarischen und künstlerischen Werke	799
	Sachregister	801