

Cornelia Halm und Frank Verse

VON
**PFEFFER
SÄCKEN**
UND
HUNGER
LEIDERN

Geschichte(n) übers Essen und Trinken

Begleitband zur gleichnamigen Ausstellung
im Vonderau Museum Fulda
vom 24. November 2016 bis 2. April 2017

Inhalt

Vorwort	5
Was vom Essen übrig blieb	6
Getreide verändert die Welt	12
Quer Beet – pflanzliche Kost	18
Eiweiß: mehr als nur Fleisch	29
Magere Zeiten – Fette und Öle	41
Der Geschmack der weiten Welt – Kräuter und Gewürze	47
Das süße Leben	54
Das weiße Gold	59
Vom Wasser zum Genussmittel	62
Hunger und Mangelernährung	74
Von „Pfeffersäcken“ und Hungerleidern	80
„Eigener Herd ist Goldes wert“	88
Mahlstein, Mörser, Thermomix	93
Der gedeckte Tisch	98
„Man nehme ...“ – Kochbücher und Köche	107
„Mindestens haltbar bis ...“	111
Gift und Betrug	122
Die Kunst der Imitation: Surrogate	129
Bitte nicht auf den Tisch spucken! Tischsitten im Wandel	135
Der weite Weg zum Markt	142
Lebensmittelproduktion in und um Fulda	149
Food-Design und künstliche Lebensmittel	155
Quellen	160
Literatur	167

Quer Beet – pflanzliche Kost

Durch die Eiszeiten waren viele Pflanzen vom europäischen Kontinent verschwunden. Viele Kulturarten haben daher ihren Ursprung im mesopotamischen bzw. im mediterranen Raum. Einige essbare Wild-



„Gemüsehändlerin“ (unbekannter Künstler, Vonderau Museum, Foto Z. Jez).

pflanzen konnten vereinzelt schon in neolithischen Siedlungen nachgewiesen werden, für andere gibt es erst spätere Belege.

Die wohl erste gewissermaßen gezielt „angebaute“ Kulturpflanze war die Haselnuss, die allein schon aufgrund ihres kalorischen Wertes geschätzt worden sein dürfte. Erbsen und Linsen wurden hierzulande bereits im 6. Jahrtausend v. Chr. gegessen Die Ackerbohne (auch Dicke Bohne oder Puffbohne), bei der

es sich eigentlich um eine Wickenart handelt, kam erst in der späten Bronzezeit nach Mitteleuropa. Ebenfalls seit der Bandkeramik ist die Linsen-Wicke nachgewiesen.

Abgesehen von ihrem hohen Eiweißgehalt wurden Hülsenfrüchte wohl schon immer wegen ihrer guten Lagerfähigkeit geschätzt. Darüber hinaus war ihr Stroh noch im 19. Jh. für die Aufstallung der Schafe im Winter vielerorts unentbehrlich.³⁰ Besonders die Erbse blieb ein das ganze Mittelalter hindurch in Deutschland geschätztes Gemüse, das auch auf herrschaftlichen Tischen nicht fehlte. Erbsenbrühe galt als klassischer Ersatz für Fleischbrühe in der Fastenzeit. Auf eine ähnlich lange und kontinuierliche Nutzung konnte auch der schon in vorgeschichtlicher Zeit aus Westasien eingewanderte Pastinak zurückblicken, ehe ihn im 18. Jh. allmählich die Möhre verdrängte.

An Wildfrüchten waren wohl Holunder, Heidelbeere, Brombeere, Himbeere, Kratzbeere, Walderdbeere, Schlehe, Weißdorn, Eberesche, Sanddorn, Hagebutte und Holzapfel heimisch. Außerdem spielten seit vorgeschichtlicher Zeit Wildkräuter eine wichtige Rolle bei der

³⁰ Landwirthschaftliche Zeitung 1826, S. 35.



Essbare Wildpflanzen (Fotos C. Halm).

Mahlstein, Mörser, Thermomix

Wie die Herdstelle selbst blieb auch ihre Ausstattung viele Jahrtausende hindurch nahezu unverändert. Wichtigster Bestandteil war der Kessel, der an einer Kette oder einem Kesselgehänge über dem offenen Feuer aufgehängt wurde. Mehrere latènezeitliche Kesselgehänge konnten etwa auf der Milseburg gefunden werden. Im Mittelalter übernahmen zunehmend höhenverstellbare Kesselhaken (Halen) die Funktion der Ketten. Wollte man den Kessel näher ans Feuer bringen, so musste man von nun an „einen Zahn zulegen“. Schwenkbare Wendebäume ermöglichten ab dem 16. Jh. die einfachere Handhabung und die gleichzeitige Verwendung mehrerer Kessel.³⁴³ Bis zur Erfindung des Gasherdes blieben natürlich auch Utensilien zum Feuerschüren notwendig, etwa Schürhaken, Blasebalg und Herdbesen.

Die Herstellung von Tonwaren seit dem Neolithikum war von geradezu revolutionärer Bedeutung: Keramikgefäße eigneten sich zum Kochen kleiner Mengen von Speisen ebenso wie zur Aufbewahrung. Bereits aus vorgeschichtlicher Zeit ist sogar vereinzelt funktionale Keramik bekannt, z. B. Siebgefäße zur Käseherstellung. Auf den gemauerten Herdstellen wurden kugelige Töpfe bereits in der römischen Antike entweder neben das Feuer gestellt oder auf sog. Dreifüßen oder Pfannenhunden, d. h. metallenen Ringen oder Dreiecken auf drei Beinen, darüber platziert. Solche Dreifüße gab es in verschiedenen Größen – je nachdem, ob das Kochgut näher oder weiter von der Glut entfernt garen sollte. Bis zur Erfindung des geschlossenen Herdes war es die einzige Möglichkeit, die Hitze zu regulieren. Eine Verschmelzung von Topf und Dreifuß stellte der in vielen Ausführungen und Höhen erhältliche Grapen dar, der seit dem frühen Mittelalter häufig verwendet wurde. Nützlich war auch die Stielpfanne, die eine kurze hohle Tülle besaß, in die ein Stab gesteckt werden konnte. Auf diese Weise ließ sich die Pfanne bewegen, ohne dass man selbst der Glut zu nahe kam. Dem gleichen Zweck dienten sog. Ofengabeln für einfache Töpfe. Sowohl irdene als auch metallene Töpfe konnten einen Deckel haben, so dass der Inhalt schneller garte. Insgesamt bedurfte es allerdings größter Erfahrung, um bei offenem Feuer wirklich einigermaßen gute Ergebnisse zu erzielen. Passte man nicht auf, wurde das Essen nur halb gar oder verbrannte.

Natürlich gab es auch Bratspieße und -roste. Sie dürften jedoch hauptsächlich in den Küchen der Wohlhabenden zu finden gewesen



*Holzstich mit frühneuzeitlicher Küche
(aus: Rumpolt 1581, Titelbild).*



*Topf mit Ofengabel im Fränkischen Freiland-
museum Bad Windsheim (Foto C. Halm).*

³⁴³ Saalfeld 1990, S. 71 f.

sein, da beim Braten und Grillen der Fettverlust hoch ist und ein Spieß gleichmäßig gedreht werden musste, was arbeitstechnisch sehr aufwendig war. Der berühmte Koch Guillaume Tirell gen. Taillevent hatte im 14. Jh. als ein solcher Bratspießdreher in der Küche angefangen.³⁴⁴ Es gab allerdings schon im Mittelalter recht ausgefeilte Gerätschaften, die diese Aufgabe übernehmen konnten, indem sie die aufsteigende warme Luft als Antrieb nutzten. Selbst der geniale Leonardo da Vinci entwarf um 1480 einen solchen mechanischen Bratenwender.

Einen interessanten Eindruck in das Küchengeschirr einer wohlhabenden Bürgerfamilie um 1500 vermitteln Funde aus dem Elternhaus des Reformators Martin Luther in Mansfeld.³⁴⁵ Damals wurde offenbar noch immer der Kugelpfopf benutzt, wesentlich häufiger waren aber bereits dreifüßige Grapen aus Ton, teils sogar aus Metall. Ebenfalls zum Kochgeschirr des Hauses in Mansfeld zählt eine dreibeinige Pfanne. Sie besaß nicht nur eine Tülle zum Einstecken eines Stabes, sondern war bereits innen glasiert, wodurch das Eindringen von Flüssigkeiten in den poröseren Ton verhindert werden sollte.



*Reibsteine aus dem Landkreis Fulda
(Foto F. Verse).*

Es ist davon auszugehen, dass bis in die Neuzeit viele Gerätschaften aus organischem Material benutzt wurden, besonders aus Holz. Wenn sie schadhaft waren, wurden sie vermutlich einfach verfeuert. Haltbarer waren dagegen die in der Vorgeschichte benutzten Reibsteine, die ab der Eisenzeit allmählich durch Drehmühlen abgelöst wurden. Ihr im klassischen Altertum entwickelter Nachfolger war der Mörser, das Universalgerät zum Zerkleinern von Getreide, Nüssen, Gewürzen oder Fleisch. Noch in einer

Küche des 19. Jh. waren Mörser unterschiedlicher Größe und aus verschiedenem Material unentbehrlich für die tägliche Arbeit. Ohne sie wären weder die Füllsel für Pasteten noch einfache Würste herstellbar gewesen. Viele andere Gerätschaften, die ebenfalls bereits in der griechisch-römischen Antike entwickelt worden waren, sind teilweise bis heute nahezu unverändert geblieben, z. B. Eierpfannen, Backformen, Siebe, Kasserollen, Trichter und Schöpfkellen. Lediglich das Material, aus dem sie gefertigt wurden, änderte sich im Lauf der Zeit.

Die Bilder herrschaftlicher Küchen aus der Renaissance zeigen bereits eine beachtliche Menge an Küchengeräten. Auf dem „Verlobungsbild“ von Hanns Paur ist die „Grundausstattung“ einer (vornehmen) Küche um 1475 abgebildet. Außer den Geräten zum Feuerschüren waren dies Kessel, Töpfe, Pfanne, Dreifuß, Schöpfkelle, Bratrost und -spieß, Mörser, Hackmesser, Salzkasten und Vorratsgefäß. Das zeitgleiche Kücheninventar eines Mackenzeller Hauses erwähnt einen Bratspieß, zwei Bratpfannen, acht andere Pfannen, einen Rost, zwei Kessel mit verstellbarem Kesselhaken, eine dreibeinige Kanne,

³⁴⁴ Rumm-Kreuter 1990, S. 231.

³⁴⁵ Meller 2008.