

# Spätmittelalterliche Speiseordnungen aus dem Kloster Blaubeuren

Von Jürgen Sydow — Tübingen

In den letzten Jahrzehnten hat die Erforschung des alltäglichen Lebens im Mittelalter gewaltige Fortschritte gemacht. Die diesbezügliche Literatur wird immer breiter und kann immer schwerer überblickt werden, sie erfaßt die verschiedenen Bereiche des Lebens<sup>1</sup>. Für die Klöster bieten hierzu die gut überlieferten Brauchtexte, die *Consuetudines*, *Libri ordinarii* und dergl., reiches Material, zumal das Spätmittelalter eine Zeit der Ordensreform und deshalb literarisch fruchtbar war<sup>2</sup>. Freilich ist es unabdingbar, daß man genau beachtet, an wen sich der betreffende Brauchtext richtet, also etwa nur an die Mönchsgemeinschaft oder an die gesamte klösterliche *familia* mit Einschluß der Laienbediensteten<sup>3</sup>.

Für Blaubeuren stehen uns zwei Handschriften mit Brauchtexten zur Verfügung. Aus den Jahren 1499/1500 stammt der die Mönche allein betreffende *Liber Ordinarius*<sup>4</sup>, während das *Familie Blaubeurensis monasterii Regimen*<sup>5</sup> eine aus den 50er Jahren des 16. Jahrhunderts stammende Abschrift eines vom letzten Abt Christian Tubingius (†1562) verfaßten Texte für den gesamten

- 
- 1) Eine erste Bibliographie veröffentlichte Jaritz G., *Alltag und materielle Kultur des Mittelalters. Eine Auswahlbibliographie. Erster Teil (Medium Aevum Quotidianum, Newsletter 7/8, Krens 1986).* — Zur Methodik vgl. ders., *Zwischen Augenblick und Ewigkeit. Einführung in die Alltagsgeschichte des Mittelalters*, Wien/Köln 1989, sowie den Sammelband *Die Erforschung von Alltag und Sachkultur des Mittelalters. Methode-Ziel-Verwirklichung. Internationales Round-Table-Gespräch Krens an der Donau 20. September 1982 (Veröff. d. Inst. f. ma. Realienkunde Österreichs Nr. 6 = SB Wien, phil.-hist. Kl. 433. Bd. Wien 1984).* — Ein umfassender Überblick bei Kühnel H. (Hrsg.), *Alltag im Spätmittelalter*, Graz 1984.
  - 2) Becker P., *Benediktinische Reformbewegungen im Spätmittelalter, Ansätze, Entwicklungen, Auswirkungen (Untersuchungen zu Kloster und Stift, hrsg. vom Max-Planck-Institut für Geschichte. StGS 14 = Veröff. d. Max-Planck-Inst. f. Gesch. 68, Göttingen 1980, 167–187).* — Elm K., *Verfall und Erneuerung des Ordenswesens im Spätmittelalter. Forschungen und Forschungsaufgaben (ebd. 118–238).*
  - 3) Über diesen wichtigen Unterschied vgl. Sydow J., *Fest und klösterlicher Alltag des Spätmittelalters in der Abtei Blaubeuren (Rottenbrg. Jb. f. Kirchengesch. 9, 1990, 55 und 65).*
  - 4) Württ. LB Suttgart HB I 63.
  - 5) HStA Stuttgart A 478 Bü. 16g; teilweise ediert bei A(ugust) L(udwig) Reyscher, *Sammlung altwürttembergischer Statutar-Rechte*, Tübingen 1834, 329–360.

Klosterbereich ist. Da Blaubeuren am Annetag (26. Juli) 1452 die Melker Reform eingeführt hatte<sup>6</sup>, sind auch die entsprechenden Texte aus Melk<sup>7</sup>, die auf denen von Subiaco fußen<sup>8</sup>, und — davon abhängig — aus Tegernsee<sup>9</sup> wichtig.

Die Brauchttexte der mittelalterlichen Klöster bringen einen guten Einblick in das Leben sowohl an Festtagen als auch im Alltag<sup>10</sup>. Das Blaubeurer Regimen geht aber darüber hinaus, indem es sehr ausführlich über die Ernährung der Mönche unterrichtet, worauf ich schon kurz hingewiesen habe<sup>11</sup>. Diese Quelle gibt uns die Möglichkeit, übertriebene Vorstellungen über klösterliches Essen zurechtzurücken. Daß Mönche im Mittelalter oft einen großen Leibesumfang besaßen, ist nicht nur eine Erfindung moderner Brauereireklame, sondern war durchaus eine Realität, wie uns z. B. das bekannte Porträt des Abtes Konrad von St. Ulrich und Afra in Augsburg zeigt, das von der Hand Hans Holbeins d. Ä. um 1500 stammt, aber diese Beobachtung bedarf einer sachgerechten Erklärung.

Eine Antwort auf die Diskrepanz zwischen körperlicher Erscheinung und den allgemein bekannten Mahnungen zur Mäßigkeit im Essen kann m. E. nur durch das genaue Studium von solchen Quellen gegeben werden, wie sie uns für Blaubeuren vorliegen. Es geht nicht an, davon zu sprechen, daß in mittelalterlichen Klöstern „geschlemmt“ wurde<sup>12</sup>. Man darf nämlich nicht, wie es hier praktiziert wird, den Abtstisch für die Gäste mit dem Konventstisch gleichsetzen, und man darf auch nicht, wie es immer wieder geschieht<sup>13</sup>, die Einnahmen oder Einkäufe eines Klosters an Lebensmitteln einfach unter den

- 
- 6) Sydow, Blaubeuren (wie Anm. 3) 58 ff.
  - 7) *Breviarium Caeremoniarum monasterii Mellicensis*, ed. J. F. Angerer (CCM 11/2, Siegburg 1987).
  - 8) *Caeremoniae regularis observantiae sanctissimi patris nostri Benedicti ex ipsius Regula sumptae, secundum quod in sacris locis, scilicet Specu et Monasterio Sublacensi practicantur*, ed. J. F. Angerer (CCM 11/1, Siegburg 1985). Die Angabe der Edition dieses Textes ist bei Sydow, Blaubeuren (wie Anm. 3) 56 Anm. 11 versehentlich ausgefallen.
  - 9) Angerer J., *Die Bräuche der Abtei Tegernsee unter Abt Kaspar Ayndorffer (1426–1461)*, verbunden mit einer textkritischen Edition der *Consuetudines Tegernseenses* (SMGB. E 18, 1968).
  - 10) Ich selbst habe mich außer dem in Anm. 3 genannten Aufsatz auch zu Bebenhausen geäußert: Sydow J., *Alltag und Fest in einem mittelalterlichen Kloster*. Aus *Quellen des Zisterzienserklosters Bebenhausen* (Tübgr. Bil. 63, 1976, 2–7); Nachdruck in ders., *Cum omni mensura et ratione*. Ausgewählte Aufsätze, hrsg. v. H. Maurer, Sigmaringen 1991, 411–415 (hiernach zitiert).
  - 11) Sydow, Blaubeuren (wie Anm. 3) 61 f.
  - 12) Foster N., *Schlemmen hinter Klostermauern*, Hamburg 1980. Dagegen schon Sydow, *Alltag und Fest Bebenhausen* (wie Anm. 10) 412.
  - 13) Neben Foster u. a. Borst O., *Alltagsleben im Mittelalter*, Frankfurt a. M. 1983, 156 f. Vgl. auch Jaritz G., *Die Reiner Rechnungsbücher (1399–1477) als Quelle zur klösterlichen Sachkultur des Spätmittelalters* (Die Funktion der schriftlichen Quelle in der Sachkulturforschung. Veröff. d. Inst. f. ma. Realienkunde Österreichs Nr. 1 = SB Wien, phil.-hist. Kl. Bd. 304/4, Wien 1976, 174–181).

Konvent aufteilen, weil hier die weltlichen Bediensteten sowie Verkäufe auf dem Markt zu berücksichtigen sind und man sonst völlig unglaubliche Werte erhält; so ist z. B. die in der Literatur erwähnte Zahl von 30 zusätzlich zur Tagesration gelieferten Eiern pro Tag und Mönch auch für den mittelalterlichen Menschen schlechthin unerträglich<sup>14</sup>. Die sog. Pitanzen, in Blaubeuren auch als *oblay* bezeichnet, für die solche Zahlen gelegentlich genannt werden, bestanden ja auch im allgemeinen aus besserem Brot, Käse, Fisch, gutem Wein usw., also aus Lebensmitteln, die dem klösterlichen Tisch durchaus angemessen waren, aber seine Eintönigkeit etwas lindern sollten<sup>15</sup>.

Ehe wir die Eintönigkeit des Essens an den Blaubeurer Quellen im einzelnen betrachten, seien noch einige Bemerkungen vorausgeschickt. Es ist sicher richtig, daß der mittelalterliche Mönch gerade wegen dieser Eintönigkeit mengenmäßig viel — und dabei vor allem Kohlehydrate — gegessen hat, zumal psychische Spannungen und im Winter die Kälte in den weitgehend ungeheizten Klostergebäuden sowie besonders in den Kirchen zu Hunger führten<sup>16</sup>. Der mittelalterliche Mönch aß somit viel, ja zu zuviel. Man hat errechnet, daß seine Rationen, dort wo sie sich beziffern lassen, zwischen einem Minimum von 4700 Kalorien und einem Maximum von 6880 Kalorien lagen<sup>17</sup>, aber auch der Laie aß damals schwerer und in größeren Mengen, wenn auch unregelmäßiger als heute, so daß die regelmäßigen ein oder zwei Mahlzeiten im Kloster als Vorteil anzusehen sind<sup>18</sup>.

Der ernährungsgeschichtliche Teil des Blaubeurer *Regimen* gliedert sich in mehrere Abschnitte. Sie beginnen (Bl. 87'–95) mit einem *Cibarium ordo pro conventu ante carniem esum observatus per totum annum*, der mit dem I. Advent einsetzt und die Speisenfolge für das ganze Jahr festlegt. Sachlich gehört hierzu ein zweiter Abschnitt mit dem Titel *Cibarium ordo per annum observandus post carniem esum impetratum et inceptum* (Bl. 98–109'). Hierbei zeigt sich der scharfe Einschnitt, den das Indult Papst Hadrians VI. vom 11. Juni 1923 in den Eßgewohnheiten verursachte<sup>19</sup>. Das Verbot, Fleisch zu essen, wie es der

14) Moulin L., *La vie quotidienne des religieux au moyen âge. Xe–XVe siècle*, Paris 1978, 77.

15) Moulin (wie Anm. 14) 68 f.; Schneider R., *Lebensverhältnisse bei den Zisterziensern im Spätmittelalter* (Klösterliche Sachkultur des Spätmittelalters. Internationaler Kongreß Krems an der Donau. Veröff. d. Inst. f. ma. Realienkunde Österreichs 3 = SB Wien, phil.-hist. Kl. 367. Bd., Wien 1980, 54 ff.). — Vgl. auch Machilek F., *Zur Rechts- und Reformgeschichte der Benediktiner-Abtei Blaubeuren* (HJB 87, 1967, 389 f.); Sydow J., *Das Bistum Konstanz 2. Die Zisterzienserabtei Bebenhausen* (GS N.F. 16, Berlin 1984, 133 f. und 153 f.).

16) Kühnel H., *Beiträge der Orden zur materiellen Kultur des Mittelalters und weltliche Einflüsse auf die klösterliche Sachkultur* (Klösterliche Sachkultur wie Anm. 15, 18). Zu Kälte und Heizung in einem mittelalterlichen Kloster vgl. Sydow, *Alltag und Fest Bebenhausen* (wie Anm. 10) 412 ff.

17) Moulin (wie Anm. 14) 103.

18) van Winter J.M., *Kochen und Essen im Mittelalter* (Mensch und Umwelt im Mittelalter, hrsg. v. B. Herrmann, Stuttgart 1987<sup>3</sup>, 93).

19) Sydow, *Blaubeuren* (wie Anm. 3) 62 f. mit weiterer Literatur.

hl. Benedikt vorsah, ist im allgemeinen gerade in der Zeit der Klosterreformen des 15. Jahrhunderts eingehalten worden<sup>20</sup>, wengleich auch in Blaubeuren Erleichterungen dadurch gegeben waren, daß Mönche an den Abtstisch geladen wurden, wenn der Abt mit Gästen Fleisch aß, oder von der diesbezüglichen Dispens in der Infirmerie Gebrauch machten<sup>21</sup>. Nach der im 15. Jahrhundert heftig geführten Diskussion um den Fleischgenuß der Mönche hat sich die Ordensprovinz Mainz-Bamberg unter anscheinend besonderem Einsatz des Blaubeurer Abtes Ambrosius Scherer um eine Lockerung des Fleischverbotes bemüht und das erwähnte Indult erhalten<sup>22</sup>; man argumentierte, daß die weitgehende Untauglichkeit des klösterlichen Nachwuchses davon herühre, daß die strenge Fleischabstinenz bei den monastischen Orden gelehrte und sonst geeignete Menschen vom Eintritt in diese Klöster abhalte und sie stattdessen in die Bettelorden einträten, wo — außer den besseren Studiemöglichkeiten — ein mäßiger Fleischgenuß erlaubt war.

Der völlige Verzicht auf den Fleischgenuß muß für den spätmittelalterlichen Menschen tatsächlich ein schweres Opfer gewesen sein. Der Fleischverbrauch hatte in dieser Zeit überall — auf den Burgen, in den Städten, auf dem Lande — stark zugenommen, so daß die eintretenden Novizen daran wohl durchgehend gewöhnt waren<sup>23</sup>.

Die Arbeit mit den Anordnungen über das Essen ist natürlich nicht immer leicht und stellt moderne Leser manchmal vor kaum zu lösende Probleme. Nicht nur muten manche Speisen uns heute seltsam an, es gibt auch Übernamen für einige Gerichte, die schwer zu klären sind, falls diese nicht in den beigegebenen Rezepten erscheinen, und man findet Wörter, für welche in keinem einschlägigen Wörterbuch eine Erklärung geboten wird.

- 
- 20) Regula c. 36 und 39: Steidle B. (Hrsg.), *Die Benediktusregel lateinisch-deutsch*, Beuron 1978<sup>3</sup>, 126 und 132. — Breviarium (wie Anm. 7) 69 und 128.
- 21) Sydow, Blaubeuren (wie Anm. 3) 62 mit weiterer Literatur. — Vgl. auch Sydow, Bebenhausen (wie Anm. 15) 134; Schneider (wie Anm. 15) 52 und 54.
- 22) Schreiner Kl., *Benediktinische Klosterreform als zeitgebundene Auslegung der Regel. Geistige, religiöse und soziale Erneuerung in spätmittelalterlichen Klöstern Südwestdeutschlands im Zeichen der Kastler, Melker, und Bursfelder Reform* (BWKG 86, 193 f.); ders., *Mönchtum im Geist der Benediktregel. Erneuerungswille und Reformstreben im Kloster Blaubeuren während des hohen und späten Mittelalters* (Blaubeuren. Die Entwicklung einer Siedlung in Südwestdeutschland, hrsg. v. H. Decker-Hauff u. I. Eberl, Sigmaringen 1986, 142 f.) — Volk P., *Das Abstinenzindult von 1523 für die Benediktinerklöster der Mainz-Bamberger Provinz* (RBen 40, 1928, 333–363, und 41, 1929, 46–49).
- 23) Hundsichler H., (Kühnel, *Alltag* wie Anm. 1, 200–207). — Wurm H., *Körpergröße und Ernährung der Deutschen im Mittelalter* (Herrmann, *Mensch und Umwelt* wie Anm. 18, 105 f.). — Saalfeld D., *Wandlungen der bäuerlichen Konsumgewohnheiten vom Mittelalter zur Neuzeit* (Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, hrsg. v. I. Bitsch, T. Ehlert u. X. v. Ertzdorff, Sigmaringen 1987, 61 ff.). — Vgl. auch Dirlmeier U., *Untersuchungen zu Einkommensverhältnissen und Lebenshaltungskosten in oberdeutschen Städten des Spätmittelalters, Mitte 14. bis Anfang 16. Jahrhundert* (Abh. Heidelberg, phil.-hist. Kl. 1978/1, 196–302 und 357–364).

Wie schon die oben erwähnten Kalorienzahlen zeigen, war die Ernährung im spätmittelalterlichen Kloster quantitativ zweifellos ausreichend, aber ein Blick in die Blaubeurer Speiseordnungen der „fleischlosen“ Zeit zeigt auch, daß das Essen sehr eintönig und keineswegs so raffiniert war, wie das Bernhard von Clairvaux an Cluny gerügt hatte<sup>24</sup>. Je nachdem, ob es Sonntag oder Werktag, Fasttag oder Festtag war, fanden eine oder zwei Mahlzeiten täglich statt, bei denen drei bis fünf Gänge aufgetragen wurden. Es gab vor allem Suppen und Muse<sup>25</sup>, Kraut, Gemüse und Obst, einheimische und eingeführte Fische, Gebackenes, Brot und Eierspeisen, wobei viele Gerichte fast jeden Tag wieder begegnen und die einzige „Abwechslung“ nur darin bestand, ob ein Gericht am Anfang, in der Mitte oder am Ende des Speisezettels auftrat; der Eindruck einer Vielzahl von angebotenen Speisen, wie er aus den folgenden Listen abgelesen werden könnte, entsteht lediglich dadurch, daß neben einem festen „Kanon“ von Gerichten die übrigen Speisen nur gelegentlich genannt werden.

Unter den Suppen und Musen finden wir Brennsuppe und Brennmus, Rollsuppe (Graupensuppe), Roggensuppe, Hagebuttensuppe, Beetesuppe, Eiersuppe, Weinsuppe, Wassersuppe, Milchsuppe, Gerstensuppe, Haferkern (Haferschleimsuppe), durchgeschlagene Erbsen und Gerste, Erbsen- und Gerstenbrei, gebackene Graupen, Kümmichersuppe (Brotsuppe mit kümmelhaltigem Weißbrot), verschiedene Obstsuppen, Linsen, gebackene Bohnen. Kraut und Rüben fehlen in kaum einem Speisezettel; sie werden zu den verschiedensten Speisen gereicht. Von den Fischen werden genannt Groppen (Kaulkopf, Koppe), gesotten, gebacken oder in der Brühe, „große“ (nicht näher gekennzeichnete) Fische, Forellen, Karpfen, Plötzen, Felchen, Lachs, Egli, Heringe, Räucherfisch (*tigen visch*), Sulzfisch, Stockfisch und Dörrfisch. Breit gestreut ist das Angebot an Gebackenem. Wir hören von gebackenen Schnitten, mit Honig beträufelt, Oblaten, mit Gesälz (Marmelade) gefüllt, Gesälzwecken (mit Gesälz gefüllt), Pfannkuchen; gelegentlich werden auch genannt Kümmicher (Kümmelwecken), Brezeln, Semmeln, Lebzelten, Käsekuchen, Krapfen, Heringsplätzchen, in Schmalz geröstete Brotwürfel (zur Weinsuppe), mit dem Wellholz ausgewelltes Gebackenes (*gewällen baches*) wie Öhrlein (*eerlin*, *örlin*), Schneebälle, Schifflein usw., wozu wohl auch das nicht zu deutende *stigleder* gehört.

Unter dem Obst treten auf vor allem Äpfel (gebackene oder gedörrte Apfelschnitze, Apfelmus, Backäpfel) und Birnen (auch gedörrt oder gebraten), gelegentlich Weinbeeren (womit auch Johannisbeeren gemeint sein können) und Rosinen, Feigen und Feigenpfeffer, Mandeln, Mandelsülze und Mandelmilch (gestoßene Mandeln), mit und ohne Reis. Eier gehörten fast täglich zum Speiseplan; neben gesottenen Eiern werden geröstete und gefüllte Eier sowie Eierkuchen genannt. Auffällig ist, daß Käse sich in den Plänen

24) van Winter (wie Anm. 18) 91 f.

25) Ruf F., Die Suppe in der Geschichte der Ernährung (Bitsch u. a. wie Anm. 23, 171–175).

nicht findet; erwähnt werden nur Käsebrühe und Ziegermilch (aus geronnener Milch gewonnener Käse). Die Käsebrühe leitet über zu den verschiedenen Brühen und Saucen, wo u. a. schwarze, gelbe oder süße Brühe, „Pfeffer“ (mit Pfeffer gewürzte Sauce) und *zusennlin* („Sößlein“, wozu auch das Rezept vorliegt) aufgeführt werden. Auffällig sind die *würstlin*, die für die Sonntage genannt sind<sup>26</sup>. Da im Vorspann ausdrücklich gesagt wird, daß dies für die Zeit *ante esum carniuum* gelte, kann es sich um keine Würstchen aus Fleisch handeln, sondern es ist wohl eher bei den erwähnten „Würsten“ eine wurstförmige Speise, vielleicht ebenfalls aus Käse wie die zuvor genannten *käfskiechlin*.

Da eine Volledition des Textes nicht möglich ist, soll hier wenigstens der Anfang des Kirchenjahres vorgeführt werden<sup>27</sup>:

*Dominica prima adventus ad prandium.*

*Primo ain brennts muß vel schwartz erbis. Secundo pfeffer und geschwaißt byren darin. Tertio krutt und häring daruff, vel prepostero dare poteris ordine, videlicet secundo loco krutt und häring et ultimo den pfeff; potes etiam pro halecibus (si non habes) aliud consimile dare, als bachen groppen, tigen visch vel sunst ain baches. In den pfeffer mag man auch wol etwas anders für die byren geben.*

*Ad cenam.*

*Primo ain rollsuppen vel rugginsuppen vel ain gerög. Secundo abgesotten groppen. Tertio rieben oder krutt und doruff bachen schnitten mit hönig betrifft vel ablaten mit geseltz gefült vel geseltzweggen mit geseltz gefült und bachen vel bachen äpfelschnitz vel gefült schnitz vel das gerög zu letsten des baches.*

Die Speiseordnungen werden in der Handschrift gut ergänzt durch eine Reihe von Rezepten, unter denen allerdings auch schon Rezepte für Fleischgerichte zu finden sind<sup>28</sup>. Hier stehen Rezepte für Suppen, gebratene und gebackene Milch, Milchzieger, Rahmmilch, gefüllte Eier und „Krausen-Eier“, verschiedene Kuchenarten, Maultaschen (*sattelteschlin*), Nelkenbrühe, gekochte Rüben, Zuckerfladen, gebratene Fische, schließlich auch für gesottene Hennen, verschiedene Braten und für Würste. Als Beispiel seien hier die Rezepte für *zusennlin* und Würste gegeben<sup>29</sup>:

*Ain zusennlin zu machen. Recipe siess öpfel, zerschnitz sy oder hacks und brenns in ainem schmaltz ab. Darnach seich das schmaltz davon, nach dem ain wein und ain wenig saffaran und imbör und zukker es ab und laß es kochen in ainer pfannen. Das magstu thun über die gebachen mülch oder gefülte ayer oder über ain verbrates oder worüber du wilt.*

*Würst ze machen, wie mans im Welschland macht. Recipe 10 lb. schweinflaisch, thu das faist suber darvon, und by 4 lb. rindflaisch darunder gehackt nit zu klain, darnach seltz und thu pfeffer groß gestossen darunder. Darnach drücks in die dürm uff das hörtest und hencks an luft, so werden sie rott. Und so du sy bruchen welt, so*

26) Regimen (wie Anm. 5) Bl. 91.

27) Ebd. Bl. 87'.

28) Ebd. Bl. 113–115'.

29) Ebd. Bl. 113' und 115'.

*schnid brait schnitz und legs uff ain papyr uff ain glutt, magß darnach in ain essich duncken.*

Die Handschrift enthält weiterhin Angaben, wie viel Wein, Brot und Eier für einige Suppen und Muse bei etwa 30 Portionen benötigt werden<sup>30</sup>, so z. B. zur Weinsuppe 30 Eier und (4?) Maß (ca. je 1,8 l) Wein, zur *schnallsuppen* (Stachelbeersuppe) 14 Eier, zur Milchrahmsuppe die Dotter von 20 Eiern, zur Knöpflesuppe 40 Eier, zur Milchsuppe 8 Eier, zur Kirschsuppe 3 Maß Rotwein, zur Beetesuppe 8 Wecken. Sie werden ergänzt durch Angaben über Suppen und Muse ohne Eier wie Getreide- und Gemüsesuppen, über Gebackenes mit und ohne Eier, letzteres besonders im Advent und in der Fastenzeit, sowie über den Wein, der zum Kochen verschiedener Gerichte benötigt wird<sup>31</sup>; hier werden für die Weinsuppe 4 Maß Wein gefordert, so daß in der oben erwähnten Liste wohl die Zahl ausgefallen ist.

Wie bereits gesagt, stellt die Handschrift auch eine Speiseordnung nach Empfang des Fleischindults auf, wobei Montag, Mittwoch, Freitag und Samstag Abstinenztage blieben. Es begegnet uns eine große Vielfalt. Während oft nur das Wort *flaisch* oder *brates* zu finden ist, werden im einzelnen genannt Schweinefleisch und Schweinebraten, Kalbfleisch und Kalbsbraten, eingelegter Braten, Hammelfleisch, Suppenfleisch, Rauchfleisch, Leber, Schweinskopf, Kalbskopf, Zunge, Kutteln und Gekröse, Sülze, Speck sowie Speckwürfel, Grieben und Schweineschwarte zum Streuen über Gerichte, Würste, wovon besonders Leberwürste, Bratwürste und Rostwürste auftreten, Geflügel wie Hühner, Kücken und Fasane, Wildbret, wo Hasen eigens erwähnt sind.

Warum die Handschrift nochmals eine Speiseordnung für eine Fastenwoche von Sonntag bis Samstag bringt<sup>32</sup>, ist kaum erklärlich; übrigens wurde in der Fastenzeit, wo immer möglich, Schmalz durch Öl ersetzt<sup>33</sup>.

Aus den Blaubeurer Speiseordnungen sind noch mehr Erkenntnisse zu gewinnen. Zunächst einmal geht aus ihnen völlig klar hervor, daß in den Reformklöstern das Fleischverbot bis zu seiner Aufhebung strikt eingehalten worden ist, auch wenn an gelegentliche Lockerungen, wie oben bemerkt wurde, trotzdem gedacht werden kann. So wurde z. B. bei den Essen anläßlich der Primiz eines Mönchs kein Fleischgericht serviert (was nach einer eingefügten Notiz erst nach dem Fleischindult üblich wurde), während den Gästen selbstverständlich Fleisch vorgesetzt worden ist<sup>34</sup>.

Im späten Frühjahr 1522 hatte Abt Gregor Rösch resigniert und war sein Nachfolger Ambrosius Scheerer gewählt worden<sup>35</sup>, also noch vor dem Erlaß

30) Ebd. Bl. 96.

31) Ebd. Bl. 96–97.

32) Ebd. Bl. 173' f.

33) Ebd. Bl. 89' f.

34) Ebd. Bl. 111 ff.

35) Gönner E., Siegel und Wappen des Klosters Blaubeuren (Lonhard O. G., Das Kloster Blaubeuren im Mittelalter. Rechts- und Wirtschaftsgeschichte einer schwäbischen Benediktinerabtei. VeröffKommGeschLdkdeBadWürtt Reihe B 25. Bd.), Stuttgart 1963, 166 Anm. 13a.

des Fleischindults. Das gab dem Verfasser den Anlaß, niederzuschreiben, *wie es solle gehalten werden mit den spysen an ains prelatten wyhung oder ersten ampt, sicut et in ablatis Ambrosii ordinatione etc. observatum fuit*<sup>36</sup>. Hier wird natürlich für die *domini*, also den Weihbischof und die an die 60 Gäste (Prälaten, Edelleute, Priester, Knechte usw.), Fleisch aufgetragen. Für den Konvent dagegen (*quia ante esum carniuum fuit*) war ein fleischfreies Festmahl vorgesehen, doch ordnete der Weihbischof — es war Mag. Melchior Fattlin<sup>37</sup> — zusammen mit der notwendigen Dispens an, daß den Mönchen die gleichen Fleischspeisen wie den Gästen aufgetragen wurden.

Die Einhaltung des Fleischverbots in den Reformklöstern geht auch aus der hier mitgeteilten Speiseordnung für das große Kapitel der Ordensprovinz Mainz-Bamberg hervor, das im April 1482 von 130 Äbten unter dem Präsidium des Blaubeurer Abtes Heinrich Fabri hier abgehalten wurde<sup>38</sup>. Während den Äbten die übliche fleischlose Kost vorgelegt wurde, erhielten ihre sie begleitenden Knechte selbstverständlich ausreichend Fleisch<sup>39</sup>.

Wenn auch die klösterliche Ernährung zweifellos ausreichend war, das „Schlemmen hinter Klostermauern“ fand im 15. Jahrhundert im Konvent von Blaubeuren nicht statt. Das gilt allerdings nur für die Mönche selbst; denn für Gäste konnte die Klosterküche ein durchaus respektables Essen aufbieten. Für den Tisch von Prälaten oder Adligen<sup>40</sup> werden Kalbskopf, Leber, Gekröse oder Gründlinge, Brühe und Fleisch mit gesottener Henne und Eisbein, Fisch, Pfeffersauce mit Fleisch, Kraut und Gebackenes, Braten und dazu auch ein Bratfisch, zum Schluß Reismus genannt. Etwas geringer war das Essen beim Besuch von Priestern, edlen Damen, Freunden von Mönchen, Amtleuten, Fischern und Fischerinnen<sup>41</sup>; hier gab es Kalbskopf, Gekröse oder Kutteln in gelber Brühe oder Rostwurst, Bratwurst, Saumagen, Brühe mit Fleisch und Eisbein, Pfeffersauce mit Schweinefleisch oder Speck, Kraut und eventuell Gebackenes, Schweins- oder Kalbsbraten und zum Schluß Reismus. An anderer Stelle<sup>42</sup> finden sich einige weitere einfachere Speisefolgen für Gäste, darunter auch solche, die „in Eile“ bei der Ankunft unerwarteter Gäste bereitet wurden, sich aber nur wenig von den anderen Gasteessen unterscheiden.

Auffallend ist, daß in der Speiseordnung die Getränke nicht erwähnt werden. Lediglich der „Ehrwein“ (*eerwein*), zweifellos ein besserer Wein, wird für wenige Tage erwähnt, nämlich wenn der Abt oder der Prior das *Officium*

36) Regimen (wie Anm. 5) Bl. 110' f.

37) Über ihn Maier K., Zum Amt des Weihbischofs (Kuhn E. L., Moser E., Reinhardt R., Sachs P., Hrsg.), Die Bischöfe von Konstanz 1, Friedrichshafen 1988, 78 f. Der Vorgänger, Abt Gregor Rösch, war übrigens am 24. Mai 1495 in Konstanz von Bischof Thomas Berlower geweiht worden; Regimen (wie Anm. 5) Bl. 168 ff.

38) Lonhard (wie Anm. 35) 27. — Machilek (wie Anm. 15) 379. — Schreiner, Mönchtum (wie Anm. 22) 109 mit Anm. 77.

39) Regimen (wie Anm. 5) Bl. 110 f.

40) Ebd. Bl. 95'.

41) Ebd.

42) Ebd. Bl. 112 ff.

halten sowie beim Aderlaß<sup>43</sup>. Dies kann wohl nur so erklärt werden, daß der täglich servierte Wein, wie im Mittelalter üblich, von minderer Qualität war, es sei denn, man hat auch in Blaubeuren, wie in anderen Klöstern, Bier getrunken<sup>44</sup>, doch ist hier von einer Brauerei nichts bekannt.

Am Ende dieser Untersuchung über die Speiseordnungen aus dem Kloster Blaubeuren mag die Frage erlaubt sein, welchen Erkenntniswert sie vermittelt. Ich glaube, man muß diese Frage positiv beurteilen. Die Statuten und *Consuetudines* bieten wie alle Rechtstexte nur die Norm, sagen aber nicht unbedingt völlig zuverlässig etwas über die tatsächlichen Verhältnisse aus, wie z. B. die dauernden Bemühungen der Visitatoren zeigen, auf die wir hier nur verweisen können<sup>45</sup>. Andererseits machen die Blaubeurer Texte deutlich, daß im spätmittelalterlichen Kloster die Verpflegung bei aller Einseitigkeit gut und ausreichend war. Allerdings lehrt uns die Ernährungswissenschaft, daß die im Kloster verabreichten Speisen dazu führten, daß die Mönche mit Fettansatz belastet und dickbäuchig waren, nur langsam verdauten und von Blähungen gequält wurden, daß sie auch wegen des Vitaminmangels unter frühem Zahnausfall litten<sup>46</sup>. Das Fleischverbot wurde, wie oben schon gesagt, vor dem päpstlichen Indult im allgemeinen nicht gebrochen. Es ist falsch, aus dem Fleischerwerb aus eigener Zucht oder durch Kauf, wie er in den Klosterrechnungen erscheint, auf eine dauernde Regelverletzung zu schließen; dieses Fleisch war für die weltliche familia des Klosters und für seine Gäste bestimmt. Dies darf als Ergebnis dieser Zeilen festgehalten werden.

---

43) Ebd. Bl. 94.

44) Behre K. E., Die Ernährung im Mittelalter (Herrmann wie Anm. 18, 85 f.).

45) Für Blaubeuren vgl. vor allem die Handschriften LB Stuttgart HB I 46 und 82.

46) Moulin (wie Anm. 14) 104; Kühnel (wie Anm. 16) 18.