

Andrea Hofmeister-Winter
Helmut W. Klug
Karin Kranich
(Hrsg.)

Der Koch ist der bessere Arzt

Zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik
im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit

Mediävistik.
Mediävistik
Mediävistik

Mediävistik zwischen Forschung,
Lehre und Öffentlichkeit

Herausgegeben von Wernfried Hofmeister

Band 8



PETER LANG
EDITION

Vorwort

Als eines der Grundbedürfnisse des Menschen ist die Ernährung in allen Kulturen ein wichtiges Thema und erstreckt sich über die verschiedensten Lebensbereiche. Dieser Umstand spiegelt sich auch in den Quellen des Mittelalters und der Frühen Neuzeit wider, wo Fragen der Nahrung und Nahrungsaufnahme nicht nur in zahlreichen Sparten der Artesliteratur und in geistlichen Traktaten über Fastengebote und die Todsünde *gula* abgehandelt werden, sondern sogar in der poetischen Literatur eine Rolle spielen.

In welcher zahlreicher Facettierung Essen und Trinken den Alltag des mittelalterlichen Menschen prägten, mögen einige Beispiele aus der höfischen Dichtung demonstrieren: Die Versnovelle *Helmbrecht* aus der Mitte des 13. Jahrhunderts diskutiert Standesunterschiede der mittelalterlichen Gesellschaft und lässt viele Argumentationsbögen über Beispiele aus dem Bereich der Ernährung laufen: Dem Adeligen gebühren Wildbret, Fisch und das weiße Hühnerfleisch, der Bauer muss sich jedoch mit Haferbrei und den redensartlich zur Zwillingsformel verschmolzenen Gemüsesorten ‚Kraut und Rüben‘ zufrieden geben. Im *Herbstlied* des Dichters Steinmar wendet sich das lyrische Ich nach verschmähter Liebe lukullischen Freuden zu und interpretiert – wohligh getröstet durch kräftig gewürzten Gänsebraten und Wein – auf seine Weise das Sprichwort, demzufolge Liebe durch den Magen gehe. Der aberwitzige Streit zwischen einer Königstochter und einem Ritter im Märe *Die halbe Birne*, das Konrad von Würzburg zugeschrieben wird, entwickelt sich aus einem *faux pas* bei Tisch, bei dem die höfischen Benimmregeln sträflich vernachlässigt werden.

Über das Was und Wie im Diskurs über korrektes zwischenmenschliches Verhalten hinaus spielt Wolfram von Eschenbach auf einen weiteren bedeutenden Aspekt des Essens an, wenn er im 10. Buch des *Parzival* die Gastfreundschaft des Fährmanns Plippalinot kritisiert:

dô brâht ein des wirtes sun
purzeln unde lâtûn
gebrochen in den vînæger.
ze grôzer kraft daz unwæger
ist die lenge solhiu nar:
man wirt ir ouch niht wol gevar. (X, 551, 19–24)

‚Portulak und Salat an Vinaigrette‘, die man dem Artusritter Gawan auf-tischt, seien keine angemessene Speise für einen Ritter, der soeben einen

todesmutigen Gegner besiegt hat und unmittelbar vor dem schwierigsten Kampf seines Lebens steht. Vordergründig mag man an die Energieversorgung eines Helden denken, die gewiss substanziellere Kost erfordert. Konfrontiert man diese literarische Quelle jedoch mit Sachtexten jener Zeit, informieren diese über tiefere Hintergründe: In den medizinischen Texten sowie in den Kochrezepttexten werden nämlich Portulak und Lattich gleichermaßen als leichte und kühlende Sommerspeise empfohlen. Speisen von der humoralpathologischen Qualität ‚kalt‘ dämpfen die aggressiv machende gelbe Galle (*cholera*) im Körper, beruhigen also ein hitziges Gemüt und machen friedfertig, was einem Ritter in der genannten Situation nicht hilfreich sein kann. Gerade das zuletzt zitierte Textbeispiel zeigt besonders deutlich, welch hohen Stellenwert die Ernährung in der mittelalterlichen Denkweise einnimmt, nicht nur hinsichtlich der Stillung eines physischen Grundbedürfnisses, sondern in der gesamten Lebensführung (Diätetik), einschließlich der Gesundheitsprophylaxe und darüber hinaus im symbolischen Sinn.

Die gedankliche Basis für die historische Gesundheitsvorsorge bildet die aus der Antike tradierte und in der orientalischen Medizin systematisierte ganzheitliche Sicht auf das Zusammenspiel aller möglichen Einflussfaktoren, denen der Mensch andauernd ausgesetzt ist. Besonders prägnant ist das in der Einleitung des *Liber de coquina*, einer lateinischen Quelle des späten 13. Jahrhunderts, formuliert. Dort wird über ‚köstliche Speisen‘ gesagt, diese seien jedem Medikament vorzuziehen, sofern sie nicht im Übermaß genossen, sondern mit vernünftiger Mäßigung und unter sorgfältiger Beachtung der Komplexion der Nahrungsmittel, also deren Zuordnung zu den Qualitäten feucht und trocken, warm und kalt, sowie der Jahreszeiten und des Lebensraumes zu sich genommen würden. Denn unter solchen Voraussetzungen dienten sie zur Stärkung des Körpers und der menschlichen Natur und sorgten für ein beschwerdefreies und langes Leben:

quod si [sc. fercula varia delicata] cum moderantia et non superflue et debito modo sumpta fuerint, complexionibus convenientibus et temporibus ac regionibus observatis, omni electuario et medicamento sunt magis merito commendanda ac preponenda quantum corpus et naturam humanam corroborant et confirmant et ad etatem perducunt ylaem et longinquam.¹

1 *Liber de coquina*. Das Buch der guten Küche. Hrsg. von Robert Maier. Frankfurt am Main: Friedrich 2005, S. 34.

Im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit waren diese Zusammenhänge tief im Bewusstsein jedes Einzelnen verankert, zumal in dieser Zeit im Erkrankungsfall neben den invasiven Mitteln des Purgierens und Aderlassens kaum wirksame medizinische Therapien zur Verfügung standen. Die Küche hatte demzufolge einen wesentlichen Anteil an der Gesundheitsvorsorge, denn eine Hauptaufgabe des Arztes bestand darin, für seine Patient/innen individuell angepasste Ernährungsvorschriften auf Basis der traditionellen Säftelehre zu erstellen. Dem Koch kam dann – zumindest in der gehobenen Küche – die Aufgabe zu, Mahlzeiten auf das jeweilige Temperament und die konstitutionelle Verfassung der Esser/innen abzustimmen, die selbstverständlich gesund und zugleich wohlschmeckend sein sollten.

Der Gedanke, dass von der Küche aus kuriert werde und dem Koch dabei eine tragende Rolle zukomme, ist vom Spätmittelalter bis ins 18. Jahrhundert vielfach dokumentiert. In der Vorrede zur *Küchenmeisterei*, dem ältesten gedruckten deutschsprachigen Kochbuch von 1485, heißt es etwa: „ein ordenlicher koch mit wol bereitter natürlicher speiß ist hie in disser zeit der best artzt.“ In Stephan Vigilius' deutscher Platina-Übersetzung von 1542 liest man: „Man spricht vnd ist war/ das *Culina*, das ist die kuchen/ der beste artzt sei/ wo die wol staffiert ist/ do darff man nicht vil Doctorn vnnd Apoteckern“ (fol. IIIr).

Noch drastischer (und nicht ohne Selbstwusstsein) bringt es Marx Rumpolt in seinem *New[en] Kochbuch* 1581 auf den Punkt, indem er als kurfürstlicher Mundkoch in Mainz darauf hinweist, welche „sonderliche kunst es sey vmb kochen/ vnd Tisch mit Essenspeis zu versehen“ (fol. IIIv), und dass ein Küchenmeister ohne fundierte Kenntnisse der Diätetik geradezu „Fürsten vnd Herren/ auch andern gemeinen Leuten jr leben vnnd gute Gesundheit abstelen/ vnd zu derselbigen Mörder werden“ (fol. IVr) könne. 1598 meint Frantz de Rontzier, der fürstliche Mundkoch zu Braunschweig, in seinem *Kunstbuch von mancherley Essen*, dass es „alzeit besser [sei]/ wenn mann aus der Küchen/ als wenn mann aus der Apoteken die *medicin* entfanget vnnd gebraucht“ (fol. IIIv). Und im selben Jahr sagt Anna Wecker, die Witwe des Stadtphysikus von Colmar, im Widmungsschreiben zu ihrem *Köstlich new Kochbuch [...]* *Nit allein vor Gesunde: sondern auch vnd fürnemlich vor Krancke / in allerley Kranckheiten vnd Gebrästen: auch Schwangere Weiber / Kindbetterinnen / vnnd alte schwache Leute [...]* über ihren Mann, dass er „in seiner Cur trefflich vil auff das kochen gesehn und gehalten/ vnd so vil immer möglich gewesen/ jederzeit lieber auß der Kuchen/ daß auß der Apotecken curirt vnd geholffen“ habe. Wie tief diese Verbindung von Diätetik und Kulinarik weit über

das Mittelalter hinaus in der allgemeinen Lebensführung verankert war, zeigt uns schließlich noch in der Barockzeit der Koch des Salzburger Fürsterzbischofs, Conrad Hagger, in seinem *New[en] Saltzburgische[n] Koch=Buch* von 1718/19. Auch er legt nach wie vor großen Wert darauf, „daß die Kuchen der Apotheck *correspondire*, und der Koch den Herren Medicum gleichsam *secundire*“ (Vorrede, fol. 3v).

Aus all diesen Statements – die Reihe ließe sich bis in die Gegenwart fortsetzen – geht hervor, dass die Ausübung des Berufs eines Kochs neben Kreativität und küchentechnischen Fertigkeiten auch eine fundierte Kompetenz im Gesundheitsbereich erfordert, die den Koch zum Praktiker der Diätologie und damit in gewisser Weise tatsächlich zum ‚besseren Arzt‘ macht.

Die Beschäftigung mit Texten zur historischen Kulinarik – vorzugsweise mit mittelhochdeutschen und frühneuhochdeutschen Quellen zwischen 1300 und 1620 – hat im Fachbereich „Germanistische Mediävistik“ des Instituts für Germanistik sowohl in der Lehre als auch in der Forschung bereits eine langjährige Tradition.² Dabei zeigte sich immer wieder deutlich, dass die Verflechtungen der historischen Kulinarik mit den Fragen der Gesunderhaltung des Körpers so eng sind, dass nur eine interdisziplinäre Betrachtungsweise zielführend sein kann. Kochrezepte sind nämlich keineswegs nur als simple Anleitungen zur Herstellung von Speisen zu lesen, sondern transportieren wichtige Informationen zur Prophylaxe gegen Krankheiten, wie sie im Mittelalter im Zentrum einer ganzheitlichen Gesundheitslehre stand und im gehobenen Alltagswissen einen immensen Stellenwert innehatte. Es verwundert daher nicht, wenn mittelalterliche handschriftlich überlieferte Kochbücher in der Regel nicht dem Umfeld der Küche, sondern dem Umfeld der praxisorientierten Medizin und dem so genannten Haushaltswissen des ‚treusorgenden Hausvaters‘ zuzuweisen sind.

Darüber hinaus können diese Texte gewissermaßen als Leittexte für die Wege der Wissensvermittlung und der Wissenstransformation von der Antike bis in die Frühe Neuzeit gelten. Sie nehmen medizinische

2 Aus dieser Forschungstradition sind z. B. in jüngster Zeit die Masterarbeiten von Verena Friedl und Natascha Guggi hervorgegangen (beide sind Beiträgerinnen in diesem Band) sowie der seit 2010 im Fachbereich beheimatete Universitätsverein „KuliMa – Kulinarisches Mittelalter an der Universität Graz“, der auf seiner Website (<http://kulinarisches-mittelalter.org>) eine Auswahl von einschlägigen Proseminar- und Bachelorarbeiten sowie kleinere Forschungsarbeiten von Vereinsmitgliedern publiziert.

Theoreme der Antike auf, werden angereichert durch Impulse aus der orientalischen Medizin des Mittelalters und greifen in ihrer Anleitung zur praktischen Umsetzung auf die Ressourcen Mitteleuropas zurück. Es handelt sich also um kulturhistorisch multipel aufschlussreiche Texte.

Dennoch ist in den letzten Jahren – vor allem im deutschsprachigen Bereich – eine gewisse Stagnation in der wissenschaftlichen Aufarbeitung dieser Materie festzustellen. Nicht zuletzt diese Beobachtung veranlasste uns, in Graz eine Fachtagung zum Verhältnis von Diätetik und Kulinarik im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit auszurichten, die Impulsgeberin und Motor sowie Plattform für die Vernetzung interdisziplinärer Forschungsaktivitäten sein wollte. Das vorrangige Ziel war es, jenen Forscher/innen ein Forum zu bieten, die sich in den letzten Jahren und/oder ganz aktuell mit der Thematik ‚Historische Kulinarik in ihrer Verbindung zu mittelalterlicher Diätetik‘ beschäftigt haben.

Die Tagung fand anlässlich des Tages der Geisteswissenschaften 2013 an der Karl-Franzens-Universität Graz statt und erfreute sich in diesem Kontext nicht zuletzt dank des öffentlichkeitswirksamen Titels ‚Der Koch ist der bessere Arzt‘ eines breiten Zustroms sowie der Aufmerksamkeit durch die Medien, ist doch die Verbindung zwischen Ernährung und Medizin, insbesondere unter dem Aspekt der Gesundheitsvorsorge, ein Thema von überzeitlicher Aktualität.

Entsprechend der Zielsetzung, die vielschichtigen Dimensionen der historischen Kulinarik breit auszuleuchten, wurden Referent/innen aus zahlreichen am Thema partizipierenden Forschungsdisziplinen eingeladen, die durch ihre Vorträge und Diskussionsbeiträge vielfältige wertvolle Anregungen einbringen konnten: Im Programm waren Teilnehmer/innen aus den Fächern Germanistik (Sprach- und Literaturwissenschaft), Geschichtswissenschaft, Medizingeschichte, Volkskunde, Kunstgeschichte, Archäologie und Theologie vertreten. Die Referate präsentierten einen Querschnitt durch die aktuelle Forschung und deckten den Zeitraum von der Antike bis über die Barockzeit hinaus ab.

Um die Teilnahme an der Tagung auch für Studierende attraktiv zu machen bzw. zu einer aktiven Beteiligung anzuregen, wurden außerdem ein Poster-Wettbewerb ausgeschrieben. Aus den eingegangenen Bewerbungen wurden sechs Beitragsangebote von insgesamt sieben jungen Kolleg/innen ausgewählt. Sie durften im Rahmen der Tagung in einer eigenen Sektion ihre laufenden oder gerade abgeschlossenen Forschungsprojekte in Bild und Wort resp. in Kurzreferaten vorstellen. Das durch-

wegs ambitionierte Niveau dieser Leistungsschau legte es nahe, die Nachwuchsforscher/innen einzuladen, ihre Beiträge für die Drucklegung breiter auszuarbeiten, ein Angebot, das alle Beteiligten gerne annahmen. So fügen sich in diesem Band Beiträge von bereits international bekannten Expert/innen und hoffnungsvollen Jungforscher/innen zu einem reichhaltigen ‚Menü‘ zu verschiedenen Forschungsfragen zusammen.

Der Band bildet nicht ganz exakt die Ergebnisse der Tagung ab, insofern als ein Referat nicht für die Drucklegung vorgelegt wurde, dafür aber zwei Beiträge, die während der Tagung noch nicht zur Verfügung standen und daher nicht unmittelbar diskutiert werden konnten, ergänzend hinzutreten: Dem Medizinhistoriker Kai Peter Jankrift sei für die Mühe gedankt, sein ursprünglich geplantes Referat in ausführlicher Gestalt schriftlich nachgereicht zu haben. Und der bekannten Editorin und Expertin für mittelalterliche und frühneuzeitliche Kochrezepttextüberlieferung Trude Ehlert gilt unser herzlicher Dank, dass sie der Tagung nicht nur quasi als ‚Schirmherrin‘ beigewohnt und für diesen Band ein wohlwollendes Geleitwort beigesteuert hat, sondern dass sie ihn darüber hinaus mit einer weiteren Edition von handschriftlichen Kochrezepttexten bereichert.

Die Beiträge wurden für die Drucklegung zu Themenblöcken gruppiert, innerhalb derer die Anordnung chronologisch nach den Quellen und Epochen erfolgt.

Den Reigen eröffnet ein medizinhistorischer Beitrag zum Mittelalter, dem zugleich die Rolle zugeordnet ist, in zeitspezifische Vorstellungen über den Zusammenhang zwischen Speisegewohnheiten und Krankheiten einzuführen: KAI PETER JANKRIFT (München) legt mit seiner Untersuchung zum Interferenzbereich zwischen Medizin und Ernährungslehre den Stellenwert der Ernährung in der vormodernen Krankenpflege vor dem Hintergrund der Vier-Säfte-Lehre dar. Am Beispiel der seuchenhaft verbreiteten Krankheiten ‚Antoniusfeuer‘, Lepra und Pest demonstriert er, wie auf empirischer Beobachtung fußende Diätvorschriften selbst bei diesen als unheilbar geltenden Leiden eine gewisse Linderung bringen konnten.

Eine anonym zusammengestellte diätetisch-medizinische Sammelhandschrift des 15. Jhs., die in dieser Konstellation beinahe prototypisch den Tagungstitel markiert, steht im Zentrum des ersten Beitrags-Blocks:

MELITTA WEISS ADAMSON (London/Ontario) untersucht die Strategien der Corpusbildung anhand des Münchner Codex Cgm 415, dessen Ein-

zelttexte über lateinische Vorlagen bis auf arabische, griechische und italienische Quellen zurückverfolgt werden können. Querverweise liefern Indizien dafür, dass die Zusammenstellung der Handschrift planvoll vonstatten ging und dass der Kompilator medizinisch hoch gebildet war. Da sich in dem Codex zwei Kochrezepttextsammlungen befinden, stellt sich die Frage, welche Rolle bei der Kompilation und Tradierung von Kochrezepttexten Ärzten zukam.

Die beiden genannten Kochrezepttextsammlungen in Cgm 415 wurden im Zuge zweier Grazer Qualifikationsarbeiten jüngst mit dem Konzept der dynamischen Edition erschlossen: VERENA FRIEDL (Wien) erläutert die Methodik ihrer Edition der anonymen deutschen Übersetzung des *Buchs von den chösten* des Jamboninus von Cremona, jener Kochrezepttextsammlung, die am Beginn des besagten Codex steht. Die zweite (anonyme) Kochrezeptsammlung hat NATASCHA GUGGI (Graz) nach derselben Methode ediert und dabei unter den zahlreichen Gerichten mit arabischem Namen etliche italienische Rezepte entdeckt. Sie untersucht in ihrem Beitrag, anhand welcher Merkmale die italienischen Gerichte in der deutschen Übersetzung identifiziert werden können.

Namhaften Ernährungsexperten des Mittelalters und der Frühen Neuzeit ist der nächste Block von Beiträgen gewidmet:

Mit seinem in mehreren Druckauflagen verbreiteten *Spiegel der Gesundheit* schuf der elsässische Arzt Lorenz Fries ein medizinisches Handbuch für gebildete Laien, dessen Stärke darin liegt, dass das zielgruppenadäquat vermittelte Fachwissen durch geschickte Pragmatisierung auch für den Alltag nutzbar gemacht wird. Die thematischen Schwerpunkte sowie Mechanismen und Akzente dieses Wissenstransfers bei Fries legt KARL-HEINZ STEINMETZ (Wien) in seinem Beitrag dar.

Auf demselben Erfolgsrezept, nämlich der Verbindung der gesamten traditionellen Gesundheitslehre mit konkreten Ratschlägen zu deren gastrosophischer Anwendung, beruht das viel gepriesene Kompendium *De honesta voluptate et valetudine* des Platina von Cremona, und das, obwohl der Verfasser selbst weder Arzt noch Koch war. THOMAS GLONING (Gießen) beleuchtet die erste und einzige Übersetzung des Werks ins Deutsche durch den Humanisten Stephan Vigilius (1542) und analysiert diese im Lichte der medizinisch-diätetisch ausgerichteten Kochkunst(-Literatur) des 15. und 16. Jahrhunderts. Ferner unternimmt er es, die Wege der Tradierung und der Transformation von Wissensbeständen im Spiegel der textuellen Entwicklung aufzuspüren sowie die sprachlichen Stra-

tegien aufzudecken, mit denen das medizinisch-kulinarische Programm überzeugend vermittelt wurde.

Im Gegensatz zu den in den beiden vorangehenden Beiträgen behandelten fachliterarischen Gewährsleuten hat der nächste Ernährungsfachmann die gesamte Karriereleiter vom einfachen Küchenjungen bis zum hoch geschätzten Chefkoch des Fürsterzbischöflichen Hofes in Salzburg absolviert: Das voluminöse *Neue Salzburgerische Kochbuch* (1717/1718) mit seiner opulenten illustrativen Ausstattung darf als Höhepunkt der barocken Kochbuchliteratur angesehen werden. SIMON EDLMAYR und MARTINA RAUCHENZAUNER (Salzburg) versuchen in ihrem Beitrag unter Beiziehung außertextlicher Quellen aus dem Verwaltungsbereich des Salzburger Hofes am Beispiel der Zitrusfrüchte der kulinarischen ‚Realität‘ hinter den Kochanleitungen nachzuspüren.

Der anschließende Beitrags-Block lässt sich unter dem Titel ‚Corpusstudien‘ zusammenfassen:

Einen differenzierteren Blick als die bisherige Forschung wirft JOHANNA MARIA VAN WINTER (Utrecht) auf die reiche Überlieferung der *Regimina sanitatis* nach Monaten und der *Regimina sanitatis* nach Jahreszeiten und legt dar, dass diese nicht nur aus zwei verschiedenen Traditionssträngen stammen, sondern sich darüber hinaus deutlich durch ihre Funktion im Kontext der mittelalterlichen Gesundheitslehre unterscheiden. Als ganz und gar unzutreffend entlarvt sie den in der Vergangenheit mitunter gebrauchten Begriff „Mönchmedizin“ im Zusammenhang mit den *Regimina duodecim mensium*.

Auf Basis der von ihr jüngst neu erstellten Edition der deutschen Bearbeitung der *Epistula Anthimi de observatione ciborum* untersucht MARIA-LUISA CAPARRINI (Novedrate/Como) die in dieser nahrungsmitteldiätetischen Schrift enthaltenen Zubereitungsanweisungen und stellt diesen ähnliche Rezepturen aus spätmittelalterlichen Kochrezepttextsammlungen gegenüber. Damit erweist sich einmal mehr der enge Konnex zwischen kulinarischen Gewohnheiten des Mittelalters und der Diätetik der Säftelehre.

Auch wenn es keine Kochrezepttexte enthält, vermag das *Speisenbüchlein* aus dem *Tegernseer Wirtschaftsbuch* interessante Einblicke in die benediktinischen Lebens- bzw. Essgewohnheiten zu vermitteln. Den Speiseplan des Klosters Tegernsee im 16. Jh. und die Listen von verwendeten Zutaten sowie Mengenangaben untersucht KARIN KRANICH (Graz) im Kontext der kirchlichen Fastengebote quer durch den Jahreslauf.

Einblick in ihr Editionsvorhaben des umfangreichen anonym überlieferten *Tiroler Kochbuch[s] anno 1714* gewährt SIMONE KEMPINGER (Salzburg) und analysiert als Beispiele für die Verschränkung von Kulinarik und Gesundheitslehre zwei Zubereitungsanleitungen für ‚Medizin aus der Küche‘.

Realienkundliche Detailstudien präsentiert der nächste Beitrags-Block: Mit dem Färben von Lebensmitteln und dessen Bedeutung vor dem Hintergrund der mittelalterlichen Symbolik beschäftigt sich HELMUT W. KLUG (Graz). Nach einer gründlichen Erhebung des aktuellen Forschungsstandes legt er den Fokus auf das statistische Vorkommen von Färbearweisungen in handschriftlichen Kochrezepttextsammlungen und bietet eine Deutung dieser offenbar überaus beliebten Praxis in Richtung Signaturenlehre.

Eine Quellenstudie zur Überlieferung von kulinarischen Latwergerezepten in handschriftlichen Kochrezepttextsammlungen legt ANDREA HOFMEISTER-WINTER (Graz) vor und demonstriert die Wichtigkeit der Zusammenschau und sorgfältigen Analyse möglichst des *gesamten* Quellenmaterials, was sich als überaus langwierig erweist, weil rund ein Drittel aller handschriftlichen Überlieferungen von Kochrezepttexten in deutscher Sprache noch nicht ediert ist. Daher sieht sie als eine der wichtigsten Aufgaben der historischen Kochbuchforschung die Einrichtung eines digitalen Textarchivs an, das weit mehr leisten könnte, als nur eine umfassende Quellenbasis verfügbar zu halten; dieses Archiv sollte bisherige Forschungsergebnisse und alle künftigen zusammenführen, um so die einschlägige Forschung mit zeitgemäßer Methodik weiterzuentwickeln.

Der experimentellen Archäologie hat sich ANDREAS KLUMPP (Bamberg) mit seinem Dissertationsprojekt ‚Culina Historica‘ verschrieben. Er bemüht sich mit interdisziplinären Methoden um die Rekonstruktion mittelalterlicher Küchenpraxis. Insbesondere die Archäologie und ihre naturwissenschaftlichen Nachbarfächer seien gefragt, wenn es um Küchengerät und bauliche Einrichtungen geht, die zur Beurteilung der angewandten Zubereitungsmethoden unabdingbar sind: Pflanzliche und tierische Reste aus archäologischen Grabungen können helfen, den historischen Zutaten möglichst nahestehende heute noch kultivierte und produzierte Lebensmittel ausfindig zu machen und in Anbauversuchen nach- bzw. rückzuzüchten. Kochversuche auf rekonstruierten Feuerstellen schließlich sollen dazu dienen, überlieferte Kochrezepttexte mit möglichst ‚originalgetreuen‘ Zutaten, Arbeitsgeräten und Zubereitungsme-

thoden umzusetzen und so unsere Kenntnisse über die historische Küchenpraxis zu erweitern sowie ein möglichst authentisches Geschmacksergebnis zu erzielen.

Anhand von bildlichen Darstellungen mit Motiven aus dem Bereich der Esskultur weist die Kunsthistorikerin INKE BECKMANN (Göttingen/Stuttgart) den erstaunlich reichen Quellenwert dieser Zeugnisse für die Erforschung der historischen Esskultur nach. Sie konzentriert sich in ihrer Detailstudie auf Realitätsgehalt und Stilisierung anhand des Motivs der Zitrone in der niederländischen Malerei des Goldenen Zeitalters im 17. Jahrhundert.

Unter dem Übertitel ‚Philologische Grundlagensicherung‘ bietet der letzte Beitrag schließlich neue ‚Nahrung‘ für die künftige Kochbuchforschung: TRUDE EHLERT (Giebelstadt) präsentiert die editorische Erst-Erschließung von Kochrezepttexten und Notizen aus dem *Günterstaler Notizenbuch*, umfassend aufbereitet in bewährter Weise durch eine genaue kodikologische Beschreibung des Überlieferungsträgers und eine Analyse der Schreibsprache. Darauf aufbauend bietet sie eine sorgfältige diplomatische Edition mit kritischen Anmerkungen, Kommentar und einem Ausgabenglossar.

Am Ende seien Dankesworte an die Förder/innen dieses Sammelbandes ausgesprochen: Für einen großzügigen Kostenzuschuss zur Drucklegung dieses Bandes sei dem Vizerektorat für Forschung und Nachwuchsförderung an der Karl-Franzens-Universität Graz, namentlich Herrn VR Univ.-Prof. Dr. Peter Scherrer, gedankt. Weitere finanzielle Unterstützung hat uns das Grazer Institut Allergosan Pharmazeutische Produkte, Forschungs- und VertriebsGmbH zuteil werden lassen, wo mit Respekt vor der TEM, der Traditionellen Europäischen Medizin, u. a. Forschungen rund um die Darmgesundheit betrieben werden mit dem Ziel, das traditionelle Wissen unserer Ahnen mit modernen Forschungsmethoden für uns heutige Menschen neu fruchtbar zu machen. Unser Dank gilt nicht zuletzt Wernfried Hofmeister für die Aufnahme des Sammelbandes in seine Buchreihe: Mögen die Forschungsarbeiten hier jenes breite Publikum erreichen, an das sich die Inhalte wenden!

Andrea Hofmeister-Winter

Helmut W. Klug

Karin Kranich