

Zum Zusammenhang zwischen Wirtschaftsform und Lebensstil im Hochmittelalter

Kulturgeschichtliche Überlegungen zu den Speiseordnungen
am Alten Domstift zu Bamberg
vor der Auflösung der ‚*vita communis*‘ um 1200

Von Klaus Guth

Weltweit aus dem Geist der Solidarität organisierte Gemeinschaftsunternehmungen kannte bereits das europäische Hochmittelalter. Ob wir die auf religiöse Initiative einzelner Männer und Frauen zurückgehenden Ordensgründungen¹, Bruderschaften und Kanonikerstifte betrachten und ihre geistigen, geistlichen wie wirtschaftlich-kulturellen Leistungen im Zentrum des Abendlandes wie an seinen östlichen Grenzen würdigen, ob wir uns an die im 12. Jahrhundert wachsende Kreuzzugsbegeisterung² bei Adel und Geistlichkeit erinnern, an neue Ritterorden³, Bauunternehmungen und hohe Schulen — im Bamberg des 12. Jahrhunderts scheint die Welt des Abendlandes gleichsam als Mikrokosmos zusammengefaßt.

Vom abendländischen „*ordo universalis*“ kündet bereits im 11. Jahrhundert der Besuch römischer Päpste im „fränkischen Rom“⁴, die allmähliche Exemtion des Bistums aus dem Mainzer Metropolitanverband und seine direkte Unterstellung unter Rom⁵. Noch heute birgt sein Dom die Gräber der Spitzen mittelalterlicher Welt. In den Spannungen des Investiturstreites stellte sich Bambergs hohe Geistlichkeit gegen ihren eigenen Bischof Hermann I. (1065—1075) auf die päpstliche Seite. Bischof Ottos I. (1102—1139) Verhandlungsgeschick und Vermittlertätigkeit waren nicht unwesentlich am Abschluß des Wormser Konkordates 1122 beteiligt. In seiner Tradition stand Bischof Eberhard II. (1146—1170) als ostfränkischer Reichsbischof in den folgenschweren Auseinandersetzungen zwischen Kirche und Reich. Barbarossas Italienpolitik begann unter der Ägide seines fränkischen

¹ Cluniazenser, Prämonstratenser, Zisterzienser, Kartäuser. Vgl. dazu: L. Génicot, *Das Mittelalter. Geschichte und Vermächtnis*. Graz 1957, S. 195 ff.

² Vgl. C. Erdmann, *Die Entstehung des Kreuzzuggedankens*. Darmstadt 1961². Génicot, a. a. O. S. 210 ff.

³ Templer, Johanniter.

⁴ Benedikt VIII. weilt 1020 in Bamberg (Weihe der Stiftskirche St. Stephan am 24. April), Papst Leo IX. im Oktober 1052. 1053 verleiht er der Bamberger Kirche unter Bischof Hartwig das Pallium. Vgl. J. Kist, *Fürst- und Erzbistum Bamberg*, Bamberg 1962³, S. 26.

⁵ Vgl. dazu E. Frhr. v. Guttenberg, *Das Bistum Bamberg 1*, Berlin 1937, S. 36 ff.

Kanzlers. Im Dom zu Speyer hatte König Konrad III. Weihnachten 1146 das Kreuz genommen, erschüttert von dem flammenden Aufruf Bernhards von Clairvaux. Bambergs Bischof, zu gleicher Zeit von Papst Eugen III. in Viterbo zum Bischof geweiht, konnte sich an dem unglückseligen Zug (1147—48) jedoch nicht beteiligen, da ihn hohe liturgische Pflichten in Bamberg zurückhielten, Kaiser Heinrichs II. Kanonisation am 13. Juli 1147⁶. Leider fehlten dem 2. Kreuzzug besonnene Männer wie Bischof Otto I., dessen diplomatisches Geschick, politisch sicheres Kalkül und heilige Nüchternheit seine diplomatischen Erfolge, der Territoriauxbau der Diözese, wie die Klosterreformen und -gründungen auswies⁷. Beispielhaft blieb sein Verhalten in den Tagen der Seuche und Hungersnot in Bamberg⁸. In den Augen mittelalterlicher Menschen verkörperten Krieg, Pest und Hungersnöte göttliche Strafe für persönliche und gemeinsame Schuld. Sie hieß es in gemeinsamer religiöser Anstrengung⁹ wie durch materielle¹⁰ Hilfe überwinden. Heimstätten geistlichen Lebens und sozialer Verantwortung waren für diese Zeit besonders die Klöster und Stifte¹¹. Ihnen galt des heiligen Bischofs ganzer Reformeifer.

I

Die wirtschaftliche Sicherung des Bamberger Domstiftes im Zeitalter Bischof Ottos I.

Als Kaiser Otto 973 Bamberg¹ seinem Vetter Herzog Heinrich dem Zänker schenkte, schuf er damit die Voraussetzung für die spätere Entwicklung der Stadt; denn sein Sohn, der spätere Kaiser Heinrich II., baute die „civitas Papinberc“ zum Mittelpunkt seiner Bistumsneugründung aus und bedachte sie reichlich mit Gütern². 1007 gründete er das „monasterium“ am Dom, die Bruderschaft vom hl. Georg. Bald folgten das Kloster der Benediktiner am Michelsberg (1015) und das Kanonikerstift St. Stephan (1020)³. Später schlossen sich die Kollegiatstifte St. Gangolf in der Theuerstadt (1057/59) und St. Jakob an (1071). Die Propstei St. Getreu (1126), ursprünglich als Frauenkloster von Bischof Otto I. in der Nähe des Michelsberges konzipiert⁴, wurde Vorbild für das Frauenkloster am Kaulberg unter

⁶ v. Guttenberg, Bistum Bamberg S. 152.

⁷ Vgl. v. Guttenberg, Bistum Bamberg a. a. O. S. 115—138, bes. S. 129 ff.

⁸ Herbord, Dialogus I, cap. 31—33 (in: Jaffé, Monumenta Bambergensia, 1869, Nachdruck Aalen 1964, S. 727—729). Vgl. J. Looshorn, Geschichte des Bistums Bamberg II, 1888, Nachdruck Bamberg 1967, S. 219 ff.

⁹ Prozessionen, Bittgottesdienste, Fasten, Beten, Bußübungen.

¹⁰ Zu Ottos caritativer Tätigkeit vgl. Looshorn, Bistum Bamberg II a. a. O. bes. S. 220—222; 324—326.

¹¹ Später bes. die Spitäler.

¹ Vgl. E. Frhr. v. Guttenberg, Die Regesten der Bischöfe und des Domkapitels von Bamberg. München-Würzburg 1932—1963 (künftig: v. Guttenberg, Regesten Bamberg), S. 7 f. Nr. 8.

² Ebd. S. 25 ff.

³ E. Frhr. v. Guttenberg, Das Bistum Bamberg 1, Berlin 1937, S. 95.

⁴ Vgl. H. Meyer, Bamberg als Kunststadt. Bamberg 1955, S. 186.

Bischof Eberhard II. und erhielt den Namen St. Theodor⁵. Noch heute bilden Bambergs geistliche Gründungen, aus der Vogelperspektive betrachtet, in der Stadtlandschaft die Endpunkte eines lateinischen Kreuzes und künden so, wie manch andere Ottonengründung, vom Geist einer anderen Zeit⁶.

Im Schnittpunkt der Längsachse von Ost nach West⁷ und der Querachse von Nord nach Süd⁸ liegt der Dom samt der ehemaligen Domburg und dem Haus der Dombrüder oder Domkanoniker⁹. Wenn auch die ursprünglichen Gebäude nicht mehr stehen, bildet doch der Dombezirk noch heute das Verwaltungszentrum der Diözese und den architektonischen Mittelpunkt der Altstadt auf 7 Hügeln. Kaiser Heinrich II. hatte dazu den Grundstock gelegt, das Domstift reichlich mit Gütern ausgestattet und für die wirtschaftliche Sicherung der Domkanoniker gesorgt¹⁰. Bis zum Ende des 12. Jahrhunderts werden sich deren Einkünfte durch fromme Schenkungen rasch vermehren und einen solchen Umfang annehmen, daß sie wiederholt in Listen aufgeschrieben werden mußten. Durch sie erhalten wir noch heute einen genauen Einblick in die wirtschaftliche Lage des Bamberger Domstiftes und in die Lebensgewohnheiten der Domkanoniker bis hin zum Speiseplan an verschiedenen Sonn- und Feiertagen. Es ist das Verdienst des Altmeisters fränkischer Landesgeschichte, des Freiherrn E. von Guttenberg, die Urbare und Wirtschaftsordnungen des Domstiftes zu Bamberg bearbeitet zu haben¹¹. Sein Nachfolger auf dem Lehrstuhl für fränkische Landesgeschichte in Erlangen hat sie aus dem Nachlaß herausgegeben. Anhand dieser Quellen soll im folgenden versucht werden, den Zusammenhang zwischen der herrschenden Wirtschaftsform und dem Lebensstil einer religiösen Adelsgemeinschaft¹²

⁵ Ebd. S. 219 f.

⁶ Vgl. H. Keller, Bamberg. Aufgenommen von W. Hege. München 1962³, S. 8 ff. — Weiterführende Literatur zu Bambergs Frühzeit: J. Looshorn, Geschichte des Bistums Bamberg, Bd. I, Bd. II. Nachdruck Bamberg 1967. J. Kist, Fürst- und Erzbistum Bamberg. Leitfaden durch ihre Geschichte. Bamberg 1962³ und die unter Anmerkung 1 und 3 genannte Literatur. v. Guttenberg - Wendehorst, Das Bistum Bamberg 2: Die Pfarreiorganisation (= Germanica Sacra, 2. Abt., Band 2), Berlin 1966. Deutsches Städtebuch. Handbuch städtischer Geschichte, hrsg. von Erich Keyser V, 1: Bayerische Städtebuch, hrsg. von Erich Keyser und Heinz Stöob, Stuttgart 1971, (1. Teil: Franken), S. 94 ff.; G. Pfeiffer, Die Bamberg-Urkunde Ottos II. für den Herzog von Bayern, in: BHVB 109 (1973), S. 15 ff. F. Geldner, Neue Beiträge zur Geschichte der „Alten Babenberger“, Bamberg 1971.

⁷ St. Gangolf - St. Jakob.

⁸ Michelsberg - St. Stephan.

⁹ fratres St. Georgii. Vgl. H. Weber, Die Sct. Georgenbrüder am Alten Domstift zu Bamberg. Bamberg 1883, S. 14 ff.

¹⁰ Vgl. v. Guttenberg, Regesten Bamberg passim, bes. Nr. 69—71, S. 35—37.

¹¹ E. Frhr. v. Guttenberg, Urbare und Wirtschaftsordnungen des Domstiftes zu Bamberg. 1. Teil. Aus dem Nachlaß herausgegeben von Alfred Wendehorst. Würzburg 1969.

¹² Nach Heimo von St. Jakob fanden bei der Gründung des Bamberger Bistums nur „nobiles“, d. h. Edelfreie, Aufnahme in der Gemeinschaft der Dombrüder: ut, cum maiori (ecclesiae) sole nobiles et eminentiores personae admitterentur, hic (St. Stephan) minores et mulieres in Christi militiam ordine canonico locum assumendi invenirent (vgl. Heimo, Liber de decursu tempo-

zu verdeutlichen. Sie erhellen nicht nur die wirtschaftliche Struktur Ostfrankens im 12. Jahrhundert, sondern lassen auch verstehen, warum sich die „vita communis“ der St. Georgenbrüder am Dom aus inneren¹³ und äußeren¹⁴ Gründen um 1200 auflösen mußte. Gleichzeitig findet sich in den Speiseordnungen das kulturgeschichtliche wie philologisch interessante Nebeneinander lateinischer und mittelhochdeutscher Termini für fränkische Eßspezialitäten. Bis jetzt wurde die Terminologie von Fachkreisen noch nicht beachtet oder ausgewertet.

1. Zur Geschichte des Bamberger Domstiftes

Die Diskussion um die Neuordnung¹⁵ kirchlicher Verwaltungsstrukturen wird heute mit großer Heftigkeit geführt. Man spricht auch im kirchlichen Bereich von einer scharfen Trennung zwischen der Exekutive und der Legislative. Noch ist es ungewiß, wie sich die Kompetenzen der Domkapitel herkömmlicher Prägung gegenüber den Funktionen des Priester-, Seelsorge- und Diözesanrates abgrenzen lassen. Ein brauchbares Arrangement zwischen den alten und neuen Strukturen zu finden, ist Aufgabe der Synode der deutschen Bistümer. Daß es möglich ist, zeigen bereits die gelebten neuen Formen in manchen deutschen Bistümern; denn auch Strukturen sind dem Gesetz der

rum, in: Jaffé, Mon. Bamb., Nachdruck Aalen 1964, S. 545). Überholte Interpretation von „nobilis“ (freiherrlich) bei A. Schulte, Der Adel und die deutsche Kirche im Mittelalter, Darmstadt 1958⁸, S. 120 f. Aus der reichen Literatur zu „nobiles“ vgl.: O. Frhr. v. Dungern, Comes, liber, nobilis in Urkunden des 11.—13. Jahrhunderts. In: AUF 12 (1932). S. Bachmann, Die Landstände des Hochstifts Bamberg. Ein Beitrag zur territorialen Verfassungsgeschichte. Bamberg 1962, S. 34—42 (= Das Domkapitel), bes. S. 35. Zur Parallelentwicklung im Hochstift Würzburg, vgl.: E. Schubert, Die Landstände des Hochstifts Würzburg. Würzburg 1967 (= Veröff. d. Ges. f. fr. Geschichte, Reihe IX, Bd. 23), S. 21—26 (= Das Domkapitel). Zum gesamten Fragenkomplex ist u. a. heranzuziehen: K. Bosl, Gesellschaftsentwicklung 900—1350, in: Handbuch der deutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte, hg. von H. Aubin † und W. Zorn, Bd. 1, Stuttgart 1971, S. 229 ff., 235 ff.; ders., Frühformen der Gesellschaft im mittelalterlichen Europa. München 1964; ders., Die Gesellschaft in der Geschichte des Mittelalters. Göttingen 1970². — Ob in der angezogenen Stelle des Heimo von St. Jakob unter „nobiles“ Edelfreie, im Gegensatz zu „adeligen Unfreien“ (minores — Minderfreie), zu verstehen sind, könnte erst eine gründliche Interpretation analoger Quellenbelege aus Bamberg zum gleichen Zeitraum erweisen. Dann wäre evtl. auch eine Bestimmung der Schichtung möglich. Das Domstift war nicht durchgehend mit Adeligen besetzt. Ausnahmen waren wiederholt der Domscholaster, oder auch bereits der unfreie Kustos Gundekar, den König Heinrich II. 1014 zum Bischof von Eichstätt machte (vgl. Guttenberg, Regesten Bamberg Nr. 35, S. 22; A. Schulte a. a. O. S. 69 ff.).

¹³ Zerfall des religiösen Geistes; Pfründenakkumulation.

¹⁴ Ablösung der Wirtschaftsform; von der Villikationsverfassung zum Pacht- und Rentsystem; Eindringen der Geldwirtschaft; Polit. Aufwertung der Dombrüder zu Domherren und Bischofsmacher in der Zeit der Territorialfürstentümer.

¹⁵ Vgl. die Vorschläge zur Mitverantwortung in der Kirche auf der Synode der Deutschen Bistümer Mai 1972 in Würzburg (Vorschläge der Sachkommission VIII und IX).

Geschichte unterworfen, wie die Entwicklung der Domkapitel zeigt¹⁶. Innerhalb weniger Jahrhunderte veränderten sie sich von einer geistlichen Gemeinschaft, deren vornehmste Pflicht es war, den Ablauf der Gottesdienste an der Domkirche zu sichern, über die herausragenden Verwaltungsämter von Propst und Dekan zu einem Kapitel von Kurieninhabern, Bischofsmachern und Mitregenten der Ordinarien in den Hochstiften des 13. Jahrhunderts. Das klosterähnliche Gemeinschaftsleben löste sich notwendig im Zeitalter der Herausbildung geistlicher und weltlicher Territorialfürstentümer auf¹⁷.

Nicht alle Domstifte bewahrten im Hochmittelalter ihre klosterähnliche Ordnung und „vita communis“ nach den Regeln des hl. Augustinus¹⁸, Bischof Chrodegangs von Metz¹⁹ und den Statuten des großen Konzils von Aachen (816)²⁰. In Bamberg war die „regula canonicorum regularium“ nicht nur bekannt — ihr Text ist in einer Handschrift des 12. Jahrhunderts erhalten und stand den Kanonikern zur Verfügung²¹ —, sondern sie wurde auch gelebt, wie eine Reihe von Zeugnissen zeigt²². In der Aachener Regel lasen die Kanoniker, daß sie sich von den Mönchen dadurch unterschieden, daß sie Eigentum behalten, gleichwohl aber Anteil am Kirchengut genießen durften (cap. 105). Sie lasen weiter, daß ihnen Lebensunterhalt und Kleidung aus dem Kirchenvermögen zustand. Über das zureichende Maß von Speise und Trank erging sich das Konzil ganz ausführlich. Seine Bedingungen verpflichteten die Kanoniker weiter zu gemeinsamer Mahlzeit, zur Nachtruhe im gemeinsamen Schlafsaal. Mönchischer Habit war ihnen versagt, doch sollte ihre Kleidung auch keinen laikalen Zuschnitt haben²³.

Im Stiftungsbrief vom 1. November 1007 gründete König Heinrich II. das Bistum „in honorem sanctae genetricis Mariae sanctorumque Apostolorum Petri et Pauli, nec non martyrum Kiliani atque Georii“²⁴. Nach v. Guttenberg trat die Genossenschaft der regulierten Kanoniker am alten Domstift zu Bamberg „zugleich mit der Grün-

¹⁶ Vgl. LThK III, Freiburg 1959², Sp. 496—500; K. Bihlmeyer - H. Tüchle, Kirchengeschichte II, Paderborn 1958¹⁶, 208 ff.

¹⁷ In der Goldenen Bulle von Eger (1213) übertrug Friedrich II. das ausschließliche Recht zur Bischofswahl an die Domkapitel (vgl. Weber a. a. O. S. 3). Die Bischofswahl durch das Domkapitel wird in can. 24 des 4. Laterankonzils von 1215 bereits vorausgesetzt. — In Münster war das klosterähnliche Gemeinschaftsleben bereits im 11. Jahrhundert aufgegeben. Vgl. U. Herzog, Untersuchungen (Anm. S. 20) S. 28, vgl. aber S. 35.

¹⁸ Augustinus, de Vita sua cap. 5 (vgl. Weber a. a. O. S. 4).

¹⁹ Paulus Diaconus, Gesta epp. Mett., MG SS II, S. 268 (vgl. Weber a. a. O. S. 5—7).

²⁰ MGH LL III, Conc. I, 1, S. 394—421.

²¹ Vgl. Weber a. a. O. S. 20.

²² Vgl. Weber a. a. O. S. 8—28.

²³ O. Meyer, Oberfranken im Hochmittelalter. Politik - Kultur - Gesellschaft. Bayreuth 1973, S. 83 f.

²⁴ Vgl. v. Guttenberg, Regesten Bamberg Nr. 37, S. 25 f. — Ussermann, Episcopatus Bambergensis, St. Blasien 1801, mit Cod. prob. S. 15, Nr. X (Text).

²⁵ v. Guttenberg, Urbare S. 10 gegen Weber a. a. O. S. 8 ff., der an der Existenz eines Kollegiatstiftes bereits vor der Bistumsgründung festhält.

derung des Bistums am 1. November 1007 ins Leben“²⁵. In ihrer Korrespondenz nannten sie sich selbst „fratres, congregatio, collegium fratrum, congregatio sancti Georgii“, auch „fratres, canonici de domo, de domo S. Georgii, canonici in coenobio S. Petri et S. Georgii degentes“ u. ä. m.²⁶. Vereinzelt taucht in der Bamberger Überlieferung eine andere Gruppe auf, Laien, die „pauperes fratres S. Henrici“, auch als zwölf Stuhlbrüder erwähnt²⁷. Ihnen gleichgeordnet waren die vier Stuhlbrüder, genannt von Reifenberg, ebenfalls ein Gremium von Laien²⁸. Ihre Aufgabe war wohl ursprünglich, das Volk beim Gottesdienst zu vertreten, den Gebetsdienst am Kaisergrab zu verrichten und in jüngerer Zeit am Chorgebet und Jahrtagsfeiern teilzunehmen oder Ministrantendienste zu übernehmen²⁹.

Gemeinsam lebten die Brüder des hl. Georg als Domkanoniker in einem Haus³⁰, aßen gemeinsam im Refektorium³¹ und schliefen in einem Saal. Anscheinend kam „die Zahl der stimm- und vollpfündereberechtigten Kapitulare wohl nie über 20“³², wenn auch einmal 32 Namen, Dignitäre, Presbyter und Diakone, genannt werden, so daß man auf die Gesamtzahl von etwa 40 Kanonikern schließen darf. Das bestätigt auch die Zahl der Brote, die an einem Vollservitium abzuliefern waren. Ebenso werden die Obleibrote für 40 „Brüder“ berechnet³³. Bischof Otto restaurierte den Bruderhof um 1127 gründlich. Darüber berichtet uns sein Biograph Herbord: „Schließlich ließ er (Otto) alle Gebäulichkeiten des Klosters durch die einzelnen Handwerker erneuern und in einen besseren Zustand bringen“³⁴. Das heutige Kapitelhaus, von B. Neumann 1731 erbaut, steht wohl im wesentlichen auf dem Areal des ehemaligen Bruderhofes³⁵. Von dort begaben sich die Kanoniker zum gemeinsamen kirchlichen Chorgebet in den Dom. Zu ihrer Gebets- und Lebensgemeinschaft gehörten als Ehrenmitglieder selbst Päpste und deutsche Könige³⁶. Vom Bruderhof aus unterstützten sie den Bischof bei der Verwaltung der Diözese.

Ebenso L. Fischer, Heinrich II. und der historische Ideenreichtum des Bamberger Doms, Bamberg 1954, S. 14/15 n. 10.

²⁶ Weber a. a. O. S. 15 f.

²⁷ v. Guttenberg, Urbare Nr. IV a, S. 112: *fratribus pauperibus*. Vgl. auch Looshorn, Bistum Bamberg II, S. 566—567; 891 f.

²⁸ Die Einrichtung der Gemeinschaft der 16 Stuhlbrüder war wohl ein Konverseninstitut. Vgl. v. Guttenberg, Urbare S. 52.

²⁹ Vgl. dazu auch: O. Meyer, Oberfranken im Hochmittelalter S. 86.

³⁰ *claustrum, monasterium* (vgl. Weber a. a. O. 24—25; v. Guttenberg, Urbare Nr. II, S. 105).

³¹ v. Guttenberg, Urbare S. 112 ff., 116, 118.

³² ebenda S. 15; Looshorn II, S. 482.

³³ v. Guttenberg, Urbare, ebd. (mit Quellenangaben). In Münster schwankt die Zahl der jährlich ab 1170—1211 nachgewiesenen Kanoniker zwischen 12 bis 15. 1212 werden bereits 26 Kanoniker namhaft gemacht, die Zahl steigt bis zu 30 Mitgliedern, im Spätmittelalter ca. 40 (vgl. U. Herzog, Untersuchungen S. 83 f.).

³⁴ Herbord, *Dialogus* I, 21 (= Jaffé, *Mon. Bamb.* S. 721).

³⁵ H. Mayer, Bamberg als Kunststadt, Bamberg 1955, S. 92 ff.

³⁶ A. Schulte, Deutsche Könige, Kaiser, Päpste als Kanoniker an deutschen und römischen Kirchen. In: *HJb* 54 (1934), S. 149—152, 159—161; v. Guttenberg, *Regesten Bamberg* Nr. 258, S. 115—116 (Sonderrechte für bestimmte Mitglieder); Weber a. a. O. S. 16; v. Guttenberg, Urbare S. 116 (Königspfünde).

„Der Verwalter des domstiftischen Vermögens war schon im 11. Jahrhundert ... der Dompropst“³⁷. Er vertrat die wirtschaftlichen Interessen des Domstiftes nach außen und sorgte für die Verteilung der Pfründeinnahmen³⁸. Aus den Quellen läßt sich nicht ersehen, wie die Aufgaben von Propst, Viztum (vicedominus) und Kustos³⁹ in Vermögensfragen voneinander abzugrenzen sind. Dompropst Eberhard I. war es, „der zur Zeit Bischof Ottos I., das erste, wenn auch noch nicht vollständige Villikationsurbar der „bona fratrum“ anlegen ließ“⁴⁰. Während der Abwesenheit des Bischofs vertrat der Propst ihn in der Leitung der Diözese. Dem Dekan war die geistliche Gerichtsbarkeit gegenüber Laien und Geistlichen übertragen⁴¹. Der Kustos⁴² wachte über die liturgischen Schätze, Paramente, Geräte, Bücher u. ä., der Scholaster über die seiner Obhut anvertrauten Schüler. Gleichzeitig übernahm er als eine Art „Kanzler“ die schriftliche Verwaltungsarbeit am Dom, wofür uns Scholaster Meinhard ein berühmtes Beispiel ist. Eine Kantorstelle wurde 1192 eingerichtet. Der Kantor war für die rechte Feier der hl. Liturgie in der Domkirche verantwortlich⁴³. Mit der Zunahme des Besitzes wuchs auch die Zahl der Bediensteten am Domstift zu Bamberg. Als ‚domestici‘ — Hausgenossen — waren sie dem Propst, später dem Cellerarius⁴⁴ unterstellt und sorgten für den reibungslosen wirtschaftlichen Nachschub und die Verwaltung der Vorräte⁴⁵.

Die Aufgaben in den Nebenstiften St. Stephan, St. Jakob vor den Mauern oder St. Gangolf in der Theuerstadt unterschieden sich kaum von denen des Domstiftes. Noch war auch hier das gemeinsame Leben der Stiftsherren intakt, wie die Haushaltsordnung von St. Jakob aus dem 12. Jahrhundert eindrucksvoll bezeugt⁴⁶. Bemerkenswert bleibt Bischof Hermanns I. (1065—1075) Versuch, das Stift in ein Kloster umzuwandeln⁴⁷. Er scheiterte nicht nur am Widerstand der 25 Kanoniker von St. Jakob. Die Unterstützung, die sie bei den „Dombrüdern“ erhielten, führte schließlich zum Sturz des Bischofs. Simonistisches Stre-

³⁷ v. Guttenberg, Urbare S. 14.

³⁸ Einnahmen an Naturalien, Kleidung und Geld.

³⁹ v. Guttenberg, Urbare S. 18; Kustos, Verwalter des Obleivermögens.

⁴⁰ v. Guttenberg, Urbare S. 14; Nr. II, S. 103 ff.

⁴¹ Vgl. den Fall der Heylica, den Domdekan Poppo an Bischof Gunther meldet. In: C. Erdmann - N. Fickermann, Briefsammlungen der Zeit Heinrichs IV. MG Bd. 5, Weimar 1950, S. 127 Nr. 78 a. Dazu: H. Straub, Die geistliche Gerichtsbarkeit des Domdekans im alten Bistum Bamberg von den Anfängen bis zum Ende des 16. Jahrhunderts (= Münchener theologische Studien III, 9), München 1957, S. 113.

⁴² v. Guttenberg, Regesten Bamberg S. 251 (Bischof Rupert). Zu den einzelnen Dignitären: vgl. ebenda bei den aufgeführten Bischöfen jeweils zu Beginn der Regesten; Looshorn II, S. 482.

⁴³ v. Guttenberg, Bistum Bamberg S. 159 (mit Nachweis).

⁴⁴ Cellerarius - Kellermeister. Vgl. v. Guttenberg, Urbare S. 112, Nr. VII; 148, Nr. XXI.

⁴⁵ Vgl. Weber a. a. O. S. 26—27; Mehlmeister, Küchenmeister, Kammermeister, Forstmeister, Pfistermeister, Kirchner u. a. m.

⁴⁶ BHVB 21 (1858), S. 6 ff.

⁴⁷ v. Guttenberg, Regesten Bamberg S. 215 f., Nr. 423. Vgl. zum Ganzen: O. Meyer, Oberfranken im Hochmittelalter S. 54 ff.

ben und Liebe zum Mönchsleben bildeten in seinem Leben ein merkwürdiges Miteinander. Seine Absetzung durch den Papst weist wie ein Wetterleuchten auf die harten Auseinandersetzungen im Hochstift des Spätmittelalters hin, in die der Bischof als Landesherr mit seinem Domkapitel verwickelt war⁴⁸.

2. Die wirtschaftlichen Grundlagen des alten Domstiftes

„Überblickt man die reiche Literatur zur Wirtschaftsgeschichte deutscher Domstifte, wie sie von Albert Brackmann begründet und in vielen Fällen angeregt wurde, so finden sich zwar mancherlei Übereinstimmungen (mit Bamberg, d. V.), aber, vielleicht abgesehen von Münster, kaum eine so eindringliche Überlieferung der Einzelheiten“¹. Nach von Guttenberg geben die von ihm bearbeiteten Urbare und Wirtschaftsordnungen des Domstiftes zu Bamberg Einblick in die Streulage Bamberger mittelalterlicher Großgrundherrschaft samt ihrer Fronhofwirtschaft. In unserem Zusammenhang kann die Auswertung der Urbare ausgeklammert bleiben. Als neue Quellen zur Wirtschafts- und Kulturgeschichte Oberfrankens erhellen die Wirtschaftsordnungen die Einkünfte und Nutzungsmethoden des Domstiftes, die noch in den Speiseordnungen ihren Niederschlag finden. „Die materiellen Grundlagen der gemeinsamen Lebensführung runden sich zu einem vielleicht einzigartigen Gesamtbild ab“².

Aus zwei Vermögensmassen bezogen die Kanoniker am Dom ihre Einkünfte: aus dem Präbendalgut und dem Obleivermögen. Unter Präbendalgut versteht man alle frühen Schenkungen an das Domstift, um das gemeinsame Leben der Domkanoniker zu ermöglichen. Der seit Heinrichs II. Tagen anwachsende Besitz des Domstiftes wird streng vom bischöflichen Tafelgut unterschieden. Tatsächlich wurde das Präbendalvermögen der Domkanoniker niemals in einzelne persönliche Pfründen aufgeteilt. Es blieb als geschlossene Vermögensmasse erhalten, die der Dompropst zu verwalten hatte. Aus ihr bezogen die Kanoniker Kleider-, Fleisch-, Brot- und Weinreichtümer. Den Hauptbestandteil des Präbendalgutes zum Lebensunterhalt bildeten jedoch die Servitien³, Naturallieferungen, die nach Art und Zahl genau bestimmt, „jeder Verwalter einer Villikation aus seinem Wirtschaftsbereich aufzubringen und zu gewissen Terminen mehrmals im Jahre an die Zentralverwaltung des Domstiftes in Bamberg abzuliefern

⁴⁸ Vgl. G. Weigel, Die Wahlkapitulationen der Bamberger Bischöfe 1328 bis 1693. Bamberg 1909. Eine ähnliche Entwicklung ergab sich auch in Würzburg; dazu J. F. Abert, Die Wahlkapitulationen der Würzburger Bischöfe bis zum Ende des 17. Jahrhunderts. In: Archiv des histor. Vereins von Unterfranken und Aschaffenburg 46 (1904), S. 57 ff.

¹ v. Guttenberg, Urbare S. 14. Zu Münster: vgl. U. Herzog, Untersuchungen zur Geschichte des Domkapitels zu Münster und seines Besitzes im Mittelalter (Studien zur Germania sacra 2), Göttingen 1961.

² v. Guttenberg, ebd. S. 14.

³ Servitien, Leistungen, Abgaben, Dienste, die auf einem Fronhof durch Stiftung gelegt wurden, oder bereits lagen.

hatte“⁴. So werden Wochenservitien, Festtagsservitien und sog. Apostelservitien unterschieden.

Das Obleivermögen dagegen setzt sich aus einer Unzahl größerer und kleinerer Schenkungen zusammen. Im Laufe der Zeit bildeten sich die „alte“ und die „neue“ Oblei heraus. Aus den Erträgen dieser Obleiojekte, die der Schenkungseifer frommer Menschen stiftete, wurde den Dombrüdern jeweils am Jahrtag des Stifters ein Obleiservitium oder eine Spende zugewiesen. Bischof Otto I. ordnete das Oblei-Vermögen⁵ und ließ aus ihm die Weizenlieferungen für das tägliche Brot der Dombrüder bestreiten. Mit dem Anwachsen der Stiftungen wuchs auch die Zahl festlich-reicher Mahlzeiten an bestimmten Stiftungstagen⁶.

Voraussetzung für Servitien als Natural- oder Geldleistungen aus dem Präbendalgut oder Obleivermögen war die damals herrschende Wirtschaftsform des Fronhofbetriebes (Villikationsverfassung). Man spricht im 12. Jahrhundert von der jüngeren Form der Villikationsverfassung, da der „villicus nicht mehr wie in der Karolingerzeit den Gesamtertrag des Fronhofbetriebes den Grundherrn abzuliefern hatte ...“⁷. Die Überschüsse nach Ablieferung der Servitien konnte er nach Gutdünken für sich verwenden. Zentrum der Villikation ist der Herrenhof (curtis regia; fiscus; mansus dominicalis). Seine Erträge dienen in erster Linie für die „Versorgung der herrschaftlichen Hofhaltung“⁸, für das „servitium“ an den König, den Herzog, an die Kirche mit ihren Klöstern oder Stiften, wie in unserem Fall. Abgeliefert werden alle Erträge der Landwirtschaft⁹ wie der gewerblichen Produktion¹⁰. Zu einem Fronhofverband gehörte also der Herrenhof samt dem Verwalter und die einzelnen ihm zinsenden Bauernhufe auf Grund urbariell festgelegter Auflagen. Die Villikationsurbarer berichten in der Regel aber nur von der Ablieferungsquote der Fronhofsverwalter. Im Zusammenhang mit dem Wechsel von der Natural- zur Geldwirtschaft im Verlauf des 13. Jahrhunderts änderte sich auch das wirtschaftliche Verwaltungssystem der Fronhöfe: sie wurden auf Pacht und Rentenbasis umgestellt. Die Auflösung der Villikationsverfassung fällt offensichtlich mit der des gemeinsamen Lebens am Domstift zusammen. „Der Dompropst ist (damit) zu einem der reichsten Grundrentenbezieher des Domstiftes geworden“¹¹. Wie sich im gemeinsamen Leben der Dombrüder auch

⁴ v. Guttenberg, Urbare S. 16.

⁵ Alte und Neue Oblei. vgl. v. Guttenberg, Urbare S. 13.

⁶ Darüber ausführlicher in Teil II. Vgl. zum Ganzen: v. Guttenberg, Urbare S. 10—19.

⁷ v. Guttenberg, Urbare S. 16.

⁸ Fr. Lütge, Deutsche Sozial- und Wirtschaftsgeschichte, Berlin 1966², S. 111.

⁹ Vgl. v. Guttenberg, Urbare S. 103—114 (bes. Präbendalservitien).

¹⁰ Vgl. v. Guttenberg, Urbare S. 105: Textil- und Bekleidungsabgaben aus Winhöring/Obb.

¹¹ v. Guttenberg, Urbare S. 17. Vgl. zum Ganzen: Lütge a. a. O. S. 97—115; E. Klein, Geschichte der deutschen Landwirtschaft, Stuttgart 1969, S. 18 ff.; W. Abel, Landwirtschaft 900—1350, in: H. Aubin † - W. Zorn, Handbuch der deutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte I, Stuttgart 1971, S. 169—201.

der mittelalterliche Genossenschaftsgedanke „als die freie Vereinigung Gleichgestellter“¹² ausdrückt, so spiegelt die jüngere Form des Fronhofbetriebes eine Form des gesellschaftlichen Lebens wider, die mittelalterliche Grundherrschaft. Unter ihr standen „Unfreie“ aller Schattierungen¹³. Aus deren Leistungen und Erträgen aus Handarbeit und Landwirtschaft waren die freien Dombrüder in ihrem Lebensunterhalt angewiesen. Die Abgaben der Fronhöfe dürften ein bestimmtes Maß nicht überschritten haben, wenn das Funktionieren des Villikationssystems und die Existenz Höriger verschiedener Grade nicht gefährdet werden sollten. Grundherren und „Unfreien“ genügte dabei in der Hauptsache noch die Form der „offenen Tauschwirtschaft“¹⁴. Den einen wurde sie durch die Verwendung eines Teiles der Abgaben durch Leistungen ermöglicht, den anderen durch die Überschüsse, die sie bei der Bewirtschaftung der Fronhöfe erzielten.

Aus den Villikationsurbareren können wir nur die Ablieferungsmenge der Fronhofsverwalter ersehen, eventuell noch zinsende Hufe an den Fronhof. Die gesamte bäuerliche Wirtschaft und ihre Erträge lassen sich anhand dieser Quellen nicht erfassen. Um eine Vorstellung von der Gesamt-Abgabeleistung der Fronhöfe im Herrschaftsbereich des Domstiftes zu geben, seien die jährlichen Servitien¹⁵ aus dem Präbendalgut nach v. Guttenberg zusammengestellt¹⁶, die aus zwölf verschiedenen Orten¹⁷ an Festtagen und Apostelfesten¹⁸ im Domstift zur Verfügung standen:

65	Mastschweine,
58	Läuferschweine,
106	Ferkel,
18	Schafe,
1045	Hennen,

¹² Lütge a. a. O. S. 56.

¹³ Vgl. zum Vergrundholdungsprozeß Lütge a. a. O. S. 71 ff. K. Bosl, Frühformen der Gesellschaft im mittelalterlichen Europa. Ausgewählte Beiträge zu einer Strukturanalyse der mittelalterlichen Welt. München 1964, passim. Derselbe, Die Gesellschaft in der Geschichte des Mittelalters. Göttingen 1966, S. 44 ff. S. 53: servitus et libertas — unfreie Freiheit als Kennzeichen sozialen Aufstiegs im 11. Jahrhundert.

¹⁴ In Abwandlung des Bildes von der „geschlossenen Hauswirtschaft“, das W. Abel der frühmittelalterlichen Grundherrschaft aus didaktischen Gründen zugesteht (vgl. W. Abel, Landwirtschaft 900—1350. In: Handbuch der deutschen Wirtschafts- und Sozialgeschichte, hg. v. H. Aubin † und W. Zorn, Bd. 1, Stuttgart 1971, S. 184). Im 12. Jahrhundert, der Zeit der jüngeren Villikationsverfassung, lebten die Grundherren von den festgelegten Servitien aus den Fronhöfen, die Verwalter der Fronhöfe und die ihnen zinsenden Bauernhufe vom Überschuß, den sie aus dem Gut bzw. aus den Hufen erwirtschafteten. Darauf konnten sie ihre unmittelbare Existenz sichern wie anderweitige Bedürfnisse im freien Tausch (bzw. im Verkauf) befriedigen.

¹⁵ ohne Wochenservitien.

¹⁶ v. Guttenberg, Urbare S. 49, zum Ganzen S. 32—49.

¹⁷ Aus Büchenbach, Fürth, Eggolsheim: oberer Hof, unterer Hof; Döringstadt, Staffelstein, Mainroth, Dornheim, Gollhofen, Baldersheim, Brunn, Dietersberg.

¹⁸ Die Wochenservitien sind schwer zu fassen, da nur die verbleibenden Überschüsse nach der Leistung der Reichtnisse namentlich genannt werden. Vgl. v. Guttenberg, Urbare S. 34—38.

17260	Eier,
5694	Käse,
45	Eimer Milch,
24	Eimer Wein (Meth),
48	Eimer Bier ¹⁹ ,
84	Salzpfennige,
26 ^{1/2}	Maß Salz,
48	Malter Weizen ²⁰ ,
24	Malter Korn,
24	Malter Hafer,
48	Schober Hafer.

Selbstverständlich verlangte die Fülle von Servitienlieferungen an verschiedenen Tagen im Jahr nach einer Servitienordnung²¹. Sie ergänzt und erläutert das Urbar²² über die Villikation Döringstadt und das des Dompropstes Eberhard I.²³. Aus ihnen wird der enge Zusammenhang zwischen Wirtschaftsform, Servitienleistungen und Lebensstil am Domstift erkennbar. Davon geben besonders die Speiseordnungen²⁴ ein eindrucksvolles Zeugnis.

II

Speiseordnungen als Ausdruck des Lebensstils im hochmittelalterlichen Bamberg

1. Die Abgabenordnungen für das Präbendalgut und das Oblevermögen

Als am Tage des hl. Jakobus (25. Juli) 1125 die Hungersnot in Bamberg im Abklingen war und die Zeit einer neuen und guten Ernte herannahte, entließ Bischof Otto I. die Armen aus seiner Obhut, indem er einem jeden von ihnen eine Sichel als Arbeitsgerät auf den Weg mitgab, dazu noch einen Denar legte und eine Wegzehrung für den Heimweg austeilte¹. Einige Jahre früher hatte der ordnungsliebende Dompropst Eberhard I. bereits alle Servitien aus dem Präbendalgut des Domstiftes samt den Abgabeterminen in einer Servitienordnung² verzeichnet und damit die Voraussetzung für Bischof Ottos Vorratspolitik und Almosenwesen geschaffen. Die Servitienordnung regelte zusammen mit einer Pfründeordnung³ vom Ende des 12. Jahrhunderts

¹⁹ 1 Eimer = 48 Becher (Staupi). Vgl. v. Guttenberg, Urbare S. 82.

²⁰ 1 Malter = 2,7 Zentner (Mutmaßung nach v. Guttenberg, ebd. S. 72).

²¹ v. Guttenberg, ebd. S. 107 ff. Nr. IV.

²² v. Guttenberg, ebd. S. 103 Nr. I.

²³ Ebd. S. 103 ff. Nr. II, zwischen 1120—1124 entstanden.

²⁴ Ebd. S. 112 ff. Nr. VII, S. 148 Nr. XXI.

¹ Looshorn II, S. 220—222; Herbord, Dialogus I, 33 (Jaffé, Mon. Bamb. S. 728—729).

² v. Guttenberg, Urbare S. 107 ff.

³ Ebd. S. 115 ff. Nr. X.

in der Hauptsache die Fleisch-⁴ und Fischrechnisse an die Dombrüder, spricht von zu liefernden Mast- und Läufer Schweinen, Ferkeln, Hühnern, Eiern, Milch, Käse, Salzpfeffigen und Fischen.

Aus dem Obleivermögen wurden durch eine Neuordnung⁵ aus der gleichen Zeit größtenteils⁶ die Weizenlieferungen an das Domstift bestritten. Bischof Otto I. hatte in der „Neuen Oblei“ zwölf z. T. schon längst vorhandene Obleien zu einem bestimmten Wirtschaftszweck zusammenfassen lassen, ein weiteres Beispiel für sein vorausschauendes organisatorisches Geschick. Aus den Weizenlieferungen buk die Pfisterei verschiedene Brotformen: „dunnebrot“ und „rotebrot“⁷, „semeln“, was ein „dienstbrot“ ist⁸. Unter „Semeln“ sind eher Brotlaibe als unsere heutigen Brötchen zu verstehen⁹. Später wurden bei Tisch auch noch der „clein rotsemel“ und der „keil“ (Brot) gereicht¹⁰.

Auch die Weinlieferungen waren genau festgelegt. So erhielt das Konverseninstitut der zwölf Stuhlbrüder am Dom am St. Heinrichstag aus den Servitien ein Fuder Wein¹¹; der Bischof stellte für die Kanoniker am gleichen Tag den Wein, und zwar „acht Urnen¹² am Tag (des heiligen Heinrich) selbst, vier Urnen bei der Gedächtnisfeier für die Kaiserin“¹³. Eine Pfründenordnung vom Ende des 12. Jahrhunderts¹⁴ regelte die Anzahl der Becher Weines, die der Propst aus den Servitien zu reichen hatte, ebenso die Weinmenge auf Grund der alten Servitienordnung. Aus den Obleiservitien¹⁵ wurden den Domkanonikern wie den Stiftskanonikern von St. Jakob, St. Stephan und St. Gangolf vom Bischof drei Krüge (Urnen) Wein vom Markt gereicht. Daraus standen den Dombrüdern 72 Becher Wein zu ihrer Verfügung¹⁶, die gleiche Menge aus anderen Servitien. Die von den 12 Villikationen abzuliefernde Weinmenge betrug auf Grund der Servitienordnung ohne Wochenservitien insgesamt 24 Eimer Wein (Meth) und 48 Eimer Bier¹⁷. Dem Domvogt sind z. B. aus den Servitien je zwei Eimer Bier vor Michaelis und vor dem ersten Fastensonntag zu

⁴ Ebd. S. 107—111, 115—118.

⁵ Ebd. S. 142 f. Nr. XVI b.

⁶ Es ist auch eine Ordnung für Brotrechnisse aus dem 12. Jahrhundert zu den Präbendalservitien überliefert (vgl. ebd. S. 111 Nr. V).

⁷ Vgl. dazu: v. Guttenberg, Urbare S. 50 f. (Brotrechnisse zu den Präbendalservitien).

⁸ Ebd. S. 147 Nr. XX, d. h. Brot, aus dem Weizen der Servitienlieferungen gebacken.

⁹ Ebd. S. 84. Die Domkanoniker erhielten z. B. aus den Brotrechnissen zu den Bischofsservitien 15 Semmeln und 33 „dunnebrot“. Aus einem Malter Weizen werden 10 „semeln“ ausgebacken, aus einem halben Malter 20 „dunnebrot“ (vgl. ebd. S. 111 Nr. V).

¹⁰ Ebd. S. 123 (Domherrenpfründenordnung von 1427).

¹¹ Ebd. S. 111/112, hier: S. 112: karrata vini.

¹² Eine Urne bestand aus 30 Bechern (stauipi). Vgl. ebd. S. 114 Nr. VIII.

¹³ Ebd. S. 112 Nr. VI a.

¹⁴ Ebd. S. 117—118 Nr. X h.

¹⁵ Ebd. S. 81 ff.

¹⁶ v. Guttenberg, Urbare S. 146 Nr. XIX. 1 Urne (Krug, Eimer) bestand hier aus 48 Bechern (Steft = stauipi). Vgl. ebd. S. 82.

¹⁷ Ebd. S. 49.

stellen¹⁸. Daß bei aller Sorge für das eigene materielle Auskommen auch die Versorgung (Rente) armer Menschen in die Abgabenordnung mit eingeplant war, zeigt eine Notiz in den Servitien zum St. Heinrichstag. An diesem Tag standen für Almosen bereit: vier Malter Winterweizen, ein (Malter) Sommerweizen, ein ganzer Schweinebauch, eine Kuh und ein halbes Fuder Bier¹⁹. Wie anderswo im Europa des 12. Jahrhunderts spielte auch in den Bamberger Wirtschaftsordnungen das Geld noch eine untergeordnete Rolle. Es diente in der Hauptsache zur Ablösung der jährlichen Servitien aus entfernter liegenden Villikationen, so aus den Gütern am Untermain und im Odenwald²⁰. Auch die Salzabgaben wurden in einer Münzeinheit, dem „Pfennig“ berechnet²¹. Eine Umstellung von der Natural- auf die Geldwirtschaft erfolgte größtenteils erst, wie überall, im Verlauf des 13. Jahrhunderts²².

Dabei formte sich im Zuge der Territorialentwicklung des Hochmittelalters auch die Gemeinschaft der Dombrüder in ein immer stärker in die Regierungsgewalt und in die Verwaltungsgeschäfte des Bischofs eingreifendes Domkapitel um. Auch in Bamberg nahmen die Kapitularherren das Recht in Anspruch, 1242 erstmalig bei Bischof Heinrich I. v. Bilversheim nachweisbar²³, ihren künftigen Bischof selbst zu wählen. Bald hatten sie in der geistlichen Verwaltung des Sprengels wie bei der weltlichen Regierung des Hochstifts allein an der Gewalt des Bischofs Anteil und den übrigen Diözesanklerus ausgeschaltet. Sie vertraten die drei Bamberger Kollegiatstifte nach außen und stellten die vier Archidiakone im Bistum. Aus dem Mitberatungsrecht war über den Weg des Zustimmungsrechtes im Kapitel der Kondominat des Domkapitels im Spätmittelalter entstanden²⁴.

2. Die Speiseordnungen¹

Daß der Speisenplan einer bestimmten Landschaft und Zeit von den Hauptprodukten der Landwirtschaft abhängt, scheint selbstverständlich. Agrarstruktur und Wirtschaftsform prägen die Kultur bestimmter Gesellschaftsschichten und sie findet ihre Verfeinerung erst im Austausch und Handel mit anderen Landschaften, Ländern und Völ-

¹⁸ Ebd. S. 114 Nr. VIII.

¹⁹ Ebd. S. 112 Nr. VI a.

²⁰ Ebd. 106—107 Nr. III.

²¹ Ebd. Zusammenfassung S. 49.

²² Vgl. Lütge a. a. O. 194 f. J. Le Goff, Kultur des europ. Mittelalters, Zürich 1970, S. 370 ff. v. Guttenberg, Urbare S. 119 Nr. XII (Zinsrotel aus dem 13. Jahrhundert). Das Fronhofsystem wurde, wie bereits erwähnt, vom Pacht- und Rentsystem abgelöst.

²³ v. Guttenberg, Bistum Bamberg S. 46.

²⁴ Vgl. v. Guttenberg, Bistum Bamberg S. 61 ff.; ders., Urbare S. 15; Bachmann, Die Landstände S. 34 ff.; v. Guttenberg-Wendehorst, Das Bistum Bamberg, 2: Die Pfarreiorganisation. Berlin 1966, S. 19—21.

¹ Vgl. im Anhang die Übersetzung der Speiseordnungen.

kern. Die höfische Welt der Minnesänger² war wohl noch nicht in das karge und abgeschlossene Land an Regnitz und Obermain vorgedrungen. Von höfischer Eleganz und französischer Raffinesse kann Bamberg erst in den Schönbornzeiten künden. Der bäuerlich einfache Lebensstil der geistlichen Dombrüder paßte eher in das gelebte Leben der „vita communis“ und hatte zudem noch tiefere, religiöse Wurzeln.

Hungersnöte und Zeiten des Überflusses folgten im Mittelalter oft rasch aufeinander. Vorratswirtschaft im großen Stil zu betreiben, scheiterte an der Vielzahl kleiner Grundherrschaften, an der Schwäche königlicher Zentralgewalt, Vorratswirtschaft im Großen anzuordnen und zu sichern, wie an der technischen Durchführbarkeit. Wasserwege und Landstraßen waren dafür kaum geeignet und nur in manchen Regionen stärker ausgebaut. Das Korn in den Vorratsspeichern³ reichte in Krisenzeiten bei weitem nicht aus, die Versorgung der Bevölkerung sicherzustellen. Auch Bischof Ottos I. Neuordnung der Weizenlieferungen, die „Neue Oblei“⁴, konnte im Bamberger Raum Hungersnöte nicht verhindern, doch manche Not lindern. Dazu trug ebenso die kluge Verwaltungsvereinfachung⁵ seiner nächsten Nachfolger bei. Jedes Obleigut war gehalten, „seine Lieferung bis zu dem in der neuen Ordnung enthaltenen Fälligkeitstermin selbst zu verwahren und erst unmittelbar zuvor abzuliefern. Die Zentralverwaltung hatte eine sehr viel bessere Übersicht und wesentlich weniger Mühe mit der Verteilung“⁶.

Die Weizenlieferungen dienten in der Hauptsache dazu, das tägliche Brot⁷ im Leben der Dombrüder zu sichern. Auf die Speisefolge wirkten sie sich direkt nicht aus. Vielleicht benötigte man das Mehl, wie heute, auch für das Zubereiten von Pasteten und Gemüsegerichten. In den Speiseordnungen des 12. Jahrhunderts dominierten die Fleischgerichte, besonders an Festtagen. An ihnen lassen sich die Zusammenhänge zwischen den Speisefolgen, der Servitienordnung⁸ und der Bestandsaufnahme der Güter in den Urbaren ablesen. Die Speisepläne variierten je nach Jahreszeit, Kirchenjahr und daraus resultierender Abgabeordnung.

Zum gemeinsamen Essen waren alle Domkanoniker im Refektorium an drei Tischen⁹ anwesend. Hohe Dignitäre, wie Bischof, Propst und Dekan, konnten aber bereits fehlen. Sie aßen getrennt an einem Tisch und erhielten die Pasteten und Kuchlein beim Festtagsessen in einer Schüssel gesondert serviert. An hohen Festen bestand das Essen aus acht Gängen, an Sonntagen aus sechs. Als besondere Spezialität kam

² Vgl. A. Schultz, *Das höfische Leben zur Zeit der Minnesänger I*, Leipzig 1879, Neudruck Osnabrück 1965, bes. S. 365 ff.; Le Goff, a. a. O. S. 394 ff.

³ v. Guttenberg, *Urbare S. 110 Nr. IV c: de specharo sequentia ... servicia*.

⁴ Ebd. S. 142 f. Nr. XVI b.

⁵ v. Guttenberg, ebd. S. 80, gibt den Zeitraum für das Inkrafttreten der Ordnung zwischen 1146 und 1200 an.

⁶ Ebd. S. 79.

⁷ Ebd. S. 143—145 Nr. XVII: Ordnung über die Reihenfolge der Weizenlieferungen.

⁸ Eine Art Terminkalender.

⁹ v. Guttenberg, *Urbare S. 112 Nr. VI*.

dabei eine Art Pastete, die „smelntrehe“, auf den Tisch. Je nach Jahreszeit, Sonn- oder Festtag, wurde sie in drei qualitativ verschiedenen Zusammensetzungen zubereitet. Kulturhistorisch bemerkenswert sind die Struktur und mittelhochdeutsche Benennungen der einzelnen Gänge einer gemeinsamen Mahlzeit. Zu ihr gehören unbedingt:

Das „tischgerichte“ als 1. Gang¹⁰.

Das Zwischengericht („intercalare, unterrihte“).

Der Eintopf („havenescen“) als 3. Gang.

Die beliebten Innereien („darme et blezzen“) gab es im Sommer, abwechselnd mit Wild (ab Ostern) serviert, im Winter gefüllte Mägen. Es war der 5. (6.) Gang. „Smeltrehe“ wurde als letztes Gericht (6. oder 8. Gang), mit oder ohne Soße, aufgetischt¹¹.

Die Speiseordnungen an hohen Festtagen, die auf den Präbendalservitien¹² oder den Obleiabgaben¹³ basieren, gehen bis auf wenige Kleinigkeiten miteinander konform. Jeder Gang bestand aus Fleischgerichten: Aus Trockenfleisch, oder: Huhn, zwei Brocken Speck und Fleisch mit kleingehackten Eiern (von Ostern bis zum 1. August) als „tischgerichte“ oder 1. Gang; Hühnerbrühe als Gang 2; das Eintopfgericht („havenescen“). Es war aus Kohl mit Rind- oder Schaffleischstücken¹⁴ zubereitet (3. Gang); aus „Vorfleisch“ als 4. Gang: Dabei wurde wieder wie beim 1. Gang Trockenfleisch, kunstlos (incomposite) zusammengestellt, angeboten; beim 5. Gang gab es Kuttelfleck (Kaldaunen) mit Senf im Sommer, bzw. Wild (Ostern bis 1. August); im Winter: gefüllte Mägen, Hirn; als 6. Gang den „Vorbraten“: Braten und Würste, oder Pastete „merschale“¹⁵ mit Küchlein à la „reinvane“¹⁶; Braten verschiedener Art als Gang 7. Nach dem 6. Januar waren auch der „kleine slaufbraten“¹⁷ oder bestimmte Fleischarten, wie „lancpein“¹⁸ und „rippe“¹⁹ zu reichen; aus dem 8. Gang, Höhepunkt Bamberger Gaumenfreude: eine Pastete mit „smelntrehe“-Füllung, mit oder ohne Soße serviert. Dazu zwei „Leberknödel“²⁰. Außerdem

¹⁰ Aus Trockenfleisch, Schaf- oder Schweinefleisch.

¹¹ Zum Ganzen: vgl. die Übersetzung der Speiseordnungen im Anhang.

¹² v. Guttenberg, Urbare S. 112—113 Nr. VII.

¹³ Ebd. S. 148 Nr. XXI.

¹⁴ Die Speiseordnung zu den Apostelservitien (ebd. S. 112) bot als 3. Gang ein Gericht aus Rind- oder Schweinefleisch ab 2. Februar an, im 4. Gang erst das Eintopfgericht. Von Ostern bis zum 1. August fiel das „unterrihte“ (der Zwischengang) aus, wohl wegen der leichten Verderblichkeit des Schweinefleisches im Hochsommer.

¹⁵ merschale (Meerschale, Muschel, vgl. H. Paul - W. Betz, Deutsches Wörterbuch, Tübingen 1966⁵, S. 443): ein Pasteten-Fleischgericht (carnes incise), in einer Muschel serviert?

¹⁶ reinvane = Rain-Fahne, vielleicht: Fleischküchlein, garniert? Oder vielleicht mundartlich mit „rein phanne“ = saubere Pfanne (ohne Fett) in Verbindung zu bringen?

¹⁷ Rollbraten?

¹⁸ Schinkenfleisch?

¹⁹ Rippenfleisch? Vgl. v. Guttenberg, Urbare S. 148.

²⁰ 2 „krapphelini“, Kräpfchen, aus Leber und Magen vermischt, zubereitet. Vgl. ebd. S. 112. Leberknödel werden heute noch gerne in Franken gegessen.

konnte bei Bedarf noch Brot mit Lauch und Speck (Ostern bis 1. August) gereicht werden.

An Gemüse wurde, wie so oft im Mittelalter, gespart. Zum 8. Gang konnte es „stocmuse“²¹ oder „wizmuse“²² geben. Letzteres benötigte die Küche zum Anrichten der „smelntrehe“-Pastete. Als Abwechslung des Essens empfand man bereits, wenn an einfachen Sonntagen Rind-, Schweine- und Schaffleisch in verschiedener Reihenfolge mit viel Pfeffer aufgetischt wurde, um die Bekömmlichkeit zu steigern. Daneben werden noch andere Variationen²³ der Fleischgerichte genannt: Wurstsorten, wie Breitwurst²⁴, Zervelatwurst²⁵, Speck- und Leberwurst²⁶, Schweineschwänzchen und Sülze²⁷; Fleisch von Gänsen und Hühnern, deren Leber, Eier, Mägen. Auch die Innereien von Schweinen und Schafen wurden gegessen, Teile ihrer Mägen zur Herstellung der Pastetenfüllung benötigt. Ein „gefüllter Magen“, der aus den Abgaben der Apostelservitien zubereitet wurde, bestand aus einer verarbeiteten Pfefferschote, ganz klein gehackten Fleischstückchen und Weißkraut.

Als einziges Gericht scheint die „smelntrehe“-Pastete einige Kochkunst erfordert zu haben. Je nach Kirchenjahr und Jahreszeit bereitete sie die Domküche in drei verschiedenen Qualitäten zu:

An einfachen Sonntagen von Mai bis September²⁸ setzte sich die „smelntrehe“ aus acht Teilen zusammen, vier Teile Hühner, vier Teile Wurst und etwas Schafsmagen, dazu Soße. Ohne Soße, dafür aber aus zehn Teilen abwechslungsreicher gemischt²⁹, konnte die Küche ab Herbst die abgelieferten Hühner und Gänse besser verarbeiten und in die Eintönigkeit der Winterkost einige Abwechslung bringen, auch durch die Verwendung von mit Eiern gefüllten Mägen. An das Festtagsrezept³⁰ reichte jedoch diese „smelntrehe“ nicht heran. Die Füllung aus einem Teil Leber, zwei Teilen Magen, zwei Teilen Hühner, zwei Teilen Speckwurst, einem Teil „stocmvse“ und einem Teil Leberwurst mußte den Geschmack der Kanoniker getroffen haben. Auf einer Unterlage³¹ von Weißkraut angerichtet, wurde die „smelntrehe“ mit zwei „kraphelini“ aus Leber und Magen serviert. Wir dürfen uns die Pastetenfüllung recht schmackhaft gewürzt vorstellen; denn gerade die Festtagsservitien zählen ausführliche Gewürzrechnisse auf, Essig,

²¹ Guttenberg a.a.O. S. 148, S. 113: „gestocktes“ Gemüse — also dickes Gemüse? Vielleicht kam manchmal noch ein Rübengericht dazu. Aus Hallstadt wurde z. B. ein Simmer (Sumer) Rüben an das Domstift geliefert (ebd. S. 151).

²² Weißkraut; ebd. S. 112, S. 148.

²³ An Fastnacht bekam z. B. jeder einzelne Dombruder vom Propst die letzte Fleischlieferung „ins Haus“ gereicht. Dabei waren u. a. „Bug“-Fleisch, Huhn, Sülze, ein Töpfchen Schmalz. Vgl. v. Guttenberg, Urbare, S. 116 Nr. X b.

²⁴ Ebd. S. 113 Nr. VII c (Preßsack?).

²⁵ Ebd. S. 148: *salsucia de cerebellis facta*.

²⁶ Ebd. S. 113 Nr. VII a.

²⁷ Ebd. S. 116 Nr. X b. Ähnlich Weber a. a. O. S. 31, n. 2.

²⁸ Ebd. S. 113 Nr. VII c (vom 13. Mai bis 21. September).

²⁹ v. Guttenberg, Urbare S. 114 Nr. VII c: 4 Teile Wurst, 2 Teile Gans, 2 Teile Huhn, 2 Teile gefüllter Magen mit Eiern.

³⁰ Ebd. S. 113 Nr. VII a spricht von 8 Teilen. Wahrscheinlich zählt sie den Teil „stocmvse“ bei den Fleischzusammenstellungen nicht mit.

³¹ *pulmentum* eigentlich: Zukost.

Öl, reichlich Pfeffer (copiose), ebenso reichlich Salz für die Pfisterei und die Küche³².

Daß an einem Festtag erkleckliche Mengen an Naturalien aus dem Präbendalgut am Domstift abgeliefert wurden, zeigt eine Zusammenstellung ganz deutlich³³. Wenn wir die aufgeführten Servitienleistungen an den Hochfesten, am Tag der Domweihe (6. Mai), am St. Georgstag (23. April), am Tag des hl. Petrus (1. August) wie Fastnacht aus den genannten 12 Villikationen zusammenzählen und sie durch die Zahl der 13 Festtage³⁴ dividieren, erhalten wir eine Vorstellung davon, was allein an Fleisch an einem Festtag im Durchschnitt der Domküche zur Verfügung stand:

ca.	2	(23/13) Mastschweine,
	1 ¹ / ₂	(17/13) Läuferschweine,
	1	(12/13) Ferkel,
	1 ¹ / ₂	(18/13) Schafe,
	22	(285/13) Hennen,
	266	(3460/13) Eier,
	10	(128/13) Käse,
	1	(12/13) Krug Milch,
	3 ¹ / ₂	(48/13) Salzpennige.

Noch reichlicher, und das verständlich, fielen die Servitien am St. Heinrichstag aus: u. a. lieferte der Fronhof Tiefenpözl (Lkr. Bamberg) 3 Mastschweine, 2 gute Läuferschweine, 8 Böcke, 2 gute Ferkel, 30 junge Hühner oder 60 alte, 30 Käse, 300 Eier, einen halben Schweinebauch³⁵ für Schmalz, dann Gewürze, Öl und Holz ab³⁶.

Die Apostelservitien³⁷ wurden an 17 Festtagen von 9 Fronhöfen geleistet. Ihre Fleischmengen beliefen sich in etwa an einem Festtag auf:

	1	(18/17) Mastschwein,
	1	(17/17) Läuferschwein,
	1	(17/17) Ferkel,
	8	(144/17) Hennen ³⁸ .

Die mit Fleischspeisen übersättigten Speiseordnungen des Domstiftes sind ein getreues Spiegelbild wie die logische Konsequenz der Abgabenordnungen für die Fronhöfe. Vielleicht läßt sich von daher auch die große Zahl mittelalterlicher Fast- und Abstinenztage verstehen. Sie waren nicht allein vom Lauf des Kirchenjahres her gefordert, für die Gesundheit waren sie ebenso lebensnotwendig. An

³² v. Guttenberg, Urbare S. 111 Nr. VI a; 146—147 Nr. XIX a und b; 104 Nr. 8 (Pfeffer!); 151 Nr. XXIII.

³³ v. Guttenberg, Urbare S. 41.

³⁴ Ebd. S. 38.

³⁵ dimidia berna (vgl. v. Guttenberg, Urbare S. 111 Nr. VI a).

³⁶ Ebd.

³⁷ v. Guttenberg, Urbare S. 42: 11 Apostelfeste mit 9 Festtagen, da die Apostelpaare Philippus und Jakobus d. J. sowie Simon und Judas jeweils am gleichen Tag gefeiert wurden; dazu kamen 3 Marienfeste (Mariä Reinigung, Himmelfahrt und Geburt), der Tag Johannes des Täufers, des Erzengels Michael, des hl. Martin und Lorenz, sowie Allerheiligen.

³⁸ Ebd. S. 43. Dazu ca. 106 (1800/17) Eier, 4¹/₂ (72/17) Käse, 2 (33/17) Krüge Milch, 2 (36/17) Salzpennige.

den Vigil- und Fasttagen wie in der Fastenzeit standen auf den Tischen der Dombrüder Milchspeisen³⁹, Kammerkäse⁴⁰, Eierspeisen und Kuchlein⁴¹, Fische, wie Karpfen⁴² und Salm⁴³. Mehlspeisen werden nicht erwähnt. Ebenso fehlen Obst und ausländische Delikatessen, oder der Einfluß französischer, italienischer oder orientalischer Küche, wie es doch der Aufbruch zum 2. Kreuzzug auch in Bamberg vermuten ließe. Geisteswelt⁴⁴ wie Eßkultur blieben im hochmittelalterlichen Bamberg noch von altfränkischer Art geprägt, als man in Hirsau und St. Gallen schon lange⁴⁵ einen verfeinerten Küchenzettel kannte, mit Feigen, Datteln, Zitronen und Kastanien, mit Salaten verschiedener Zubereitungsarten⁴⁶, mit duftend weichen Semmeln, weich gebratenen Pfauen und Fasanen mit Wurzbühe. Bambergs Eßkultur zeigte noch das Spiegelbild einer rustikalen Welt, hatte eher Freude an Berichten über Bischof Gunthers Krafftaten auf seiner Jerusalemreise 1065⁴⁷ denn am kulinarischen Raffinement des Orients. Ostfrankens Klima war rau, der Boden oft karg, die Verkehrslage schlecht. So wurden die Festmähler in der religiösen Gemeinschaft am Dom eher die Paraphrase bäuerlicher Kirchweihschmäuse und -feste, künstlich verfeinert in sechs oder acht Gängen, als das Szenarium höfischer Adelskultur und Paradies echter Gourmandise. Dafür sind die Speisenabfolgen umso klarer genannt⁴⁸, die mittelhochdeut-

³⁹ Vgl. die Ablieferungsquoten an Milch.

⁴⁰ v. Guttenberg, Urbare S. 115 Nr. X b; 117 Nr. X g. „Kammerkäse“ ist wahrscheinlich Käse aus der Vorratskammer. „Käse“ wird oft erwähnt vgl. ebd. S. 108—112; 114 Nr. VIII; 116 f.).

⁴¹ Ebd. S. 112 Nr. VII a; 116 Nr. X b. Eine Art Faschingskuchlein: eine in kochendem Schmalz herausgebackene Teigware, wie man sie heute noch in Franken isst? Placente de camera (ebd. S. 117 Nr. X g) ist in diesem Zusammenhang wohl Quark aus der Vorratskammer.

⁴² v. Guttenberg, Urbare S. 105 Nr. 9. Die Fischrechnisse waren vielfach bereits durch Geld abgelöst worden, wie etwa hier bei der Villikation Weilbach (Bez. Ried, OÖ). Es ist hier von zwei Fischarten die Rede, von „Hausen“ und „Nasenfischen“, einer Karpfenart. Ähnlich ebd. S. 116 Nr. X b, 117 Nr. X f. Vgl. auch Weber a. a. O. S. 31.

⁴³ Ebd. S. 116 Nr. X b.

⁴⁴ Vgl. K. Guth, Bischof Eberhard II. (1146—1170) und die Aufnahme der Frühscholastik in Bamberg. In: Freiburger Zeitschrift für Philosophie und Theologie 19 (Freiburg/Schweiz 1972) S. 331—360.

⁴⁵ Um 1075.

⁴⁶ G. Betz, Cluny-Welt der Klöster. In: Weltgeschichte der abendländischen Kultur, hg. von H. Boekhof - Fr. Winzer, Braunschweig 1963, Sp. 151.

⁴⁷ v. Guttenberg, Regesten Bamberg S. 180 ff. Nr. 366, 367. Ich möchte jedoch auch philosoph. Tischgespräche nicht ausschließen; denn berühmte Vertreter der Domschule, wie Anno, Durand, Meinhard, Eberhard gehörten zu den Dombrüdern.

⁴⁸ F. Heer, in: Weltgeschichte der abendländischen Kultur, hg. v. H. Boekhof - Fr. Winzer, spricht Sp. 183/184 von der schlechten Quellenlage für Speisepläne aus dem Anfang des 12. Jahrhunderts. G. Zimmermann hat in seiner Würzburger Habilitationsschrift: Ordensleben und Lebensstandard. Die cura corporis in den Ordensvorschriften des abendländischen Hochmittelalters. (= Beiträge zur Geschichte des alten Mönchtums und des Benediktinerordens. Bd. 31, 1 u. 2) Münster i. W. 1971, eine Fülle von Quellenbelegen für Lebensgewohnheiten der Mönche im Hochmittelalter zusammengestellt und dabei auch die Speisenarten ausführlich geschildert. — Über ein ausführliches französisches Menü vom Jahr 1248 vgl. Schultz, Das höfische Leben S. 400.

sche Terminologie für bestimmte Speisen bemerkenswert und der Zusammenhang zwischen Wirtschaftsform und Lebensstil überdeutlich.

Man könnte meinen, der Engländer Johannes von Salisbury (ca. 1115—1180) habe seine Tischregeln für solche Festmähler zusammengestellt. Hieronymus⁴⁹, den er im 8. Buch des *Policraticus* häufig ausschreibt, war den Bamberger Dombrüdern wohlbekannt, standen doch eine Reihe der Werke des Kirchenlehrers in der Bibliothek. Der große englische „Humanist“, ausgerüstet mit enzyklopädischem Wissen durch die besten Lehrer seiner Zeit⁵⁰, stellte hohe ethische Anforderungen an Gäste wie Gastgeber philosophischer Symposien: Es sollten dabei der „sapor caritatis“, die „hilaritas vultus“, die „ratio et sobrietas et modestia“⁵¹ zu spüren sein. Mit Worten des Kirchenlehrers Hieronymus setzte sich Johannes für einfache Speisen ein, für Gemüse, Obst und Hülsenfrüchte, die der Kunstfertigkeit und des Aufwandes der Köche nicht bedürfen⁵². Aus Übersättigung entstünden nur Krankheiten, und viele heilten die Ungeduld ihres Gaumens wieder durch Erbrechen. Niemand aber werde bei einer oder zwei einfachen Speisen den Bauch „bis zur Blähung“ belasten⁵³. Zur Eßkultur eines Symposions gehören in den Augen des „Humanisten“ unbedingt philosophische Tischgespräche⁵⁴, nicht belanglose Konversation, echter Scherz ohne Beschimpfungen, im Kreise fröhlicher Zecher⁵⁵. So klafften menschliches Leben und sittliches Streben nicht auseinander, denn „nichts ist höflicher und menschlicher (civilius) als sittliche Grundhaltungen beharrlich zu fördern“⁵⁶.

Hier spricht der Ethiker und „Humanist“ französischer Prägung aus der Erfahrung, die er bei vielen Festmählern seiner Zeit machen konnte, als Vertrauter des Papstes Hadrian IV. in Rom, als Sekretär am Hof des Primas von England in Canterbury, wie im französischen Exil im engeren Freundeskreis. Dürfen wir vermuten, daß auch in der geistlichen Atmosphäre des Domstiftes zu Bamberg⁵⁷ die Einheit zwi-

⁴⁹ Besonders in unserem Zusammenhang: Hieronymus, *adversus Jovinianum* II, 9—11 (Migne, PL 23, 298 ff.).

⁵⁰ Zur Einführung sind unentbehrlich: D. Knowles, *Thomas Becket*, London 1970 passim. R. Poole, *John of Salisbury*. In: *Illustrations of the history of medieval thought and learning*. London 1920. Nachdruck Frankfurt/Main 1963, S. 176—197. C. Schaarschmidt, *Johannes Saresberiensis*. Nach Leben und Studien, Schriften und Philosophie. Leipzig 1862. Moderne Textausgaben mit guten Einführungen in der Reihe: *Nelson's Medieval Texts*. So M. Chibnall (ed.): *Johannes Saresberiensis, Historia pontificalis*. London 1963. W. J. Millor - H. E. Butler (ed.), revised by C. N. L. Brooke: *The letters of John of Salisbury*. Bd. I. London 1955. Außerdem: A. Morey and C. N. L. Brooke (ed.), *The Letters and Charters of Gilbert Foliot*, Cambridge 1967.

⁵¹ C. C. J. Webb (Hg.): *Joannis Saresberiensis Episcopi Carnotensis Policratici libri VIII*. Bd. II, Oxford 1909, Nachdruck Frankfurt/M. 1965, VIII, 8 S. 273—275.

⁵² Webb II S. 275 (= Hieron. adv. Jovin. II, 10; Migne, PL 23, 299—300).

⁵³ Ebd. S. 275 (738 a und b).

⁵⁴ Ebd. S. 285 ff.

⁵⁵ Ebd. S. 291.

⁵⁶ Webb, Bd. II S. 280 (VIII, 9): *cum nihil civilius sit quam cultui virtutis insistere*. Hier ist auch die Einheit von „religio“ und „civilitas“ ausgedrückt.

⁵⁷ Die Dombrüder besaßen das bei Johannes von Salisbury ausführlich zitierte Werk des Kirchenlehrers Hieronymus, *contra Jovinianum libri II*.

schen menschlich-sittlicher Lebensführung und rustikalem Lebensstil im Korrektiv des „gemeinsamen Lebens“ immer wieder gefunden wurde? Die noch intakte „vita communis“ der Dombrüder weist darauf hin.

Schlußbemerkung¹

Lange währte das gemeinsame Leben der Dombrüder nicht mehr. Wie bereits mehrfach erwähnt, änderten sich um 1200 Wirtschaftsform², Agrarstruktur³ und politische Verfassung im Reich. Aus königlichen Lehnsleuten und Verwaltern der Herzogtümer in Erbfolge werden Landesherrn, „domini terrae“⁴. Diese Entwicklung kommt zunächst bei den geistlichen Fürsten in der Stauferzeit zu ihrem Abschluß. Bischöfe regieren als geistliche Landesfürsten ihr Hochstift, die Dom- oder Kapitularherren stehen ihnen als vornehmste Oberschicht aus dem Kreis der Dombrüder bei der Regierung und Verwaltung des geistlichen Fürstentums zur Seite, in Bamberg wohl nie mehr als 20⁵. Seit 1210 spricht man auch in Bamberg regelmäßig vom „capitulum“, aus schlichten Dombrüdern waren Domherren geworden⁶, die in geräumige Kurien oder Einzelhöfe übersiedelten. Nur noch die gemeinsamen Mahlzeiten an Fest- und Servitientagen erinnerten an die Zeit der „vita communis“. Für diese Festlichkeiten hatte Bischof Timo um 1200 noch ein Obleiservitium aus Hallstadt gestiftet⁷ und u. a. festgelegt, daß von dort neben reichlichen Naturalien und Gewürzreichtnissen auch Küchenzubehör jährlich am 16. Oktober an das Domstift geliefert werden sollte:

150 Trinkschalen⁸, 12 Töpfe, 40 Denare für „troge“ (Tröge)⁹, 2 „pipen“, 1 Doppelbeil¹⁰; für die Köche 2 Schurztücher („schurze-

Wir dürfen annehmen, daß sie die zitierte „Tischzucht“ auch gelesen haben. Zur Provenienz der Hieronymusschrift vgl. F. Leitschuh, Katalog der Handschriften der königlichen Bibliothek zu Bamberg, Bd. 1, 1, Bamberg 1895 S. 462 (= Patr. 86). Die Schrift stammt aus dem 9. Jahrhundert und gehörte zur Dombibliothek.

¹ Überlegungen zum Zusammenhang von Domkapitel und Adelskultur.

² Umstellung auf die Geldwirtschaft.

³ Einführung des Pacht- und Rentsystems statt der Fronhofverwaltung mit überwiegenden Naturalleistungen, Tausch und Handel auf dem Markt der aufblühenden Städte.

⁴ Vgl. W. Eckhardt - H. v. Rosen - v. Hoewel, Deutsche Verfassungsgeschichte, Stuttgart 1960, S. 42 ff. H. Mitteis, Deutsche Rechtsgeschichte, München 1960⁶, neu bearbeitet von H. Lieberich bes. S. 150 ff. (Landesherrschaft und Landeshoheit).

⁵ Vgl. das Statut von 1390 (Looshorn III, 459—461).

⁶ v. Guttenberg, Urbare S. 15. Das 4. Laterankonzil von 1215 setzt im Kanon 24 das Recht der Bischofswahl für die Domherren bereits voraus (vgl. Tüchle, Kirchengeschichte, Bd. II, a. a. O. S. 209).

⁷ v. Guttenberg, Urbare S. 151 Nr. XXIII; Weber, a. a. O. S. 22.

⁸ Schüsselchen — scutella.

⁹ wohl Backtröge.

¹⁰ Nach M. Lexer, Mittelhochdeutsches Handwörterbuch, Leipzig 1869—1878, sind „pipen“ wie phifen Pfeifen, Rörchen. Etymologisch mit „pippe“ — der Zapf verwandt. Hier also mit: „Zapfhähne“ zu übersetzen; „zweibihel“ mit Doppelbeil. Anders v. Guttenberg, ebd. S. 87.

thucher“) und zwei Messer für die Küche. Der Küchenmeister erhielt 40 Denare. In dieser reichhaltigen Obleistung hat sich Bischof Timo ein bleibendes Denkmal an seinem Todestag¹¹ gesetzt und neben den Naturalien für das Gedenkmahl auch für das Funktionieren der Domküche gesorgt, bis sich im Zeichen von Pfründenhäufungen und -mißbrauch auch der letzte Rest gemeinsamen Lebens am Ende des 14. Jahrhunderts aufgelöst hatte.

„Als das kurzlebigste der materiellen Kulturgüter reagiert die Nahrung äußerst empfindlich auf wirtschaftliche Schwankungen“¹². Kurzfristige wirtschaftliche Depressionen, unter denen etwa durch Unglück im Stall oder bei Mißernten einzelne Familien wie ganze Landstriche zu leiden hatten, können bereits Speisefolge und -qualität verändern und erschweren dadurch die wissenschaftliche Erforschung des Volkslebens in diesem Bereich¹³. Zudem mangelt es noch an archivalischen Vorarbeiten¹⁴. Da diese im Bereich des Hochmittelalters selbstverständlich nicht durchführbar sind, erhalten die interpretierten Speiseordnungen des 12. Jahrhunderts aus Bamberg für eine fränkische Kulturgeschichte des Hochmittelalters erhöhte Bedeutung und erlauben uns Rückschlüsse auf Eßgewohnheiten des „einfachen Volkes“¹⁵. Die herrschenden Schichten waren zu allen Zeiten Vorbild für das „Volk“, im Guten wie im Schlechten, wenn auch die Übernahme neuer Dinge bei ihm erst in zeitlicher Phasenverschiebung erfolgte. Wie stark das Moment der Beharrung und gegenseitigen Bindung¹⁶ einzelner Volksschichten war, ließe sich auch im Bereich der Eßgewohnheiten und Speisefolgen für unsere Volkskultur verdeutlichen. Noch im 16. Jahrhundert schien adeliges Landleben ohne standesgerechte Speisefolge auf der Burg¹⁷ des Reichsgrafen Joachim von Öttingen († 1520) nicht möglich zu sein. Seine ausführlichen Speisepläne für Knechte und

¹¹ Der Todestag war am 15. Oktober 1201. Vgl. v. Guttenberg, Bistum Bamberg S. 162.

¹² G. Wiegmann, Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung, Marburg 1967, S. 13, Abs. 17 (mit reichem Literaturverzeichnis).

¹³ Vgl. auch D. W. H. Schwarz, Sachgüter und Lebensformen. Einführung in die materielle Kulturgeschichte des Mittelalters und der Neuzeit. Berlin 1970, S. 129 ff. (Nahrung, Eß- und Trinkgeräte, Tischsitten). Zu Kochbüchern und Tischzuchten des Spätmittelalters vgl. G. Eis, Mittelalterliche Fachliteratur. Stuttgart 1967², S. 25–29, bes. 27/28.

¹⁴ Wiegmann a. a. O. S. 27.

¹⁵ Die Zusammenhänge zwischen Nahrung und Volksleben bleiben für die gen. Epoche m. W. weitgehend im Dunkel.

¹⁶ Die Tendenz zur Beharrung war gerade in der Vergangenheit bei geschlossenen Gesellschaftsschichten, z. B. beim Bauerntum oder Adel, groß. Auch heute gibt es noch in manchen Berufen ein Elitebewußtsein, das zusammenhält, oft verbunden mit den Formen einer starren Tradition. Bekannt ist das den Bereich der Volksnahrung betreffende Sprichwort: „Was der Bauer nicht kennt, (fr)ißt er nicht.“ Kritik an volkskundlichen Grundbegriffen, wie Kontinuität, Gemeinschaft, Stamm, Sitte, übt neuerdings berechtigt H. Bausinger in seinem Buch: Volkskunde. Von der Altertumforschung zur Kulturanalyse. Berlin/Darmstadt 1972, S. 74 ff.

¹⁷ auf dem Ries zwischen Nördlingen und Bopfingen gelegen. Das adelige Landleben beschreibt für eine spätere Zeit exemplarisch: O. Brunner, Adeliges Landleben und europäischer Geist. Leben und Werk Wolf Helmhards von Hohberg 1612–1688. Salzburg 1949.

Edelleute zeigen die sozialen Unterscheide ganz deutlich¹⁸. Auch er möchte, wie in Bamberg an festlichen Tagen, acht Gänge am Mittag nicht missen. Was dort noch Ausnahme, wird hier zur täglichen Gewohnheit, Ausdruck des Lebensstils¹⁹ einer Gruppe für eine bestimmte Zeit. Esskultur und sinnenfrohe Festfreude wandelten sich zum festgelegten Ritual täglicher Freforgien und Essgewohnheiten aus überstiegenem Standesdenken. Andere, rauhere Zeiten, kündigen sich an²⁰.

III

A n h a n g

1. Speiseordnung für die Tage der Apostelservitien¹.

Am Fest Allerheiligen sind acht Gänge zu reichen:

Zum 1. Gang werden gereicht: Trockenfleisch (Dörrfleisch), d. i. das „tischgerichte“.

Zum 2. Gang: Hühnerbrühe.

Zum 3. Gang: Zwischengang vom Rind, d. i. das „unterrihte“ (Untergericht)².

Zum 4. Gang: Kohl mit Fleischstücken, d. i. „havenescen“ (Eintopf).

Zum 5. Gang werden gereicht: Innereien mit Senf, d. s. „darme et blezen“ (Gedärme und [Kuttel]flecken).

Zum 6. Gang wird an einem Tisch in drei Schüsseln gereicht: eine große Pastete³ und eingeschnittene Fleischstücke, d. i. „merschale“⁴ und Kuchlein, die „reinvane“⁵ genannt werden. Ebenso wird am anderen Tisch serviert.

Dem Bischof, dem Propst und dem Dekan wird, wenn sie im Refektorium anwesend sind, in einer Schüssel Pastete, „merschal“ und Kuchlein serviert. Ebenso wird einem jeden von ihnen gereicht, wenn er allein im Refektorium anwesend ist. Am selben Tag wird auch dem Kellermeister und den Bediensteten serviert.

¹⁸ Wiegelmann a. a. O. S. 33 nennt für die Knechte 4 Gänge am Mittag; Fleischspeisen überwiegen auch hier noch. Der Fleischverbrauch pro Kopf betrug damals durchschnittlich 100 kg jährlich, das bedeutet für eine dreiköpfige Familie fast 2 Pfund am Tag (vgl. ebd. S. 30). Bis zum Ende des 16. Jahrhunderts blieb Fleisch der Hauptbestandteil der Speisezetteln (vgl. ebd. S. 36).

¹⁹ Die genauen Speisepläne bei Wiegelmann a. a. O. S. 33 f.

²⁰ Bauernunruhen, Landsknechtskriege, Grobianismus im Bereich der Literatur und Theologie.

¹ v. Guttenberg, Urbare S. 112—113 Nr. VII a (aus dem Präbendalgut). Überschrift vom Verf.; die deutsche Übersetzung der Speiseordnungen durch den Verfasser paßt sich dem einfachen Stil der Texte an.

² Nach dem 2. Februar wird ein Zwischengang Schweinefleisch gereicht. Ebd. S. 113.

³ artocrea: Sie bestand aus Fleisch- und Brotstücken.

⁴ Meerschale, Muschel; wahrscheinlich zum Anrichten verwandt.

⁵ Rainfahne — garnierte Kuchlein? (oder: reine Pfanne?).

Zum 7. Gang werden Braten gereicht.

Zum 8. und letzten Gang werden gereicht: Mägen, gefüllt mit einer Pfefferschote und ganz klein gehackten (geschnittenen) Fleischstücken und Weißkraut; Pasteten mit Füllungen, d. i. „smelntrehe“⁶.

Man beachte, daß es acht Bestandteile in der Füllung nach dem Pastetenrezept gibt:

1 Teil ⁷	Leber
1 Teil	Magen
2 Teile	Hühner
2 Teile	Speckwurst
1 Teil	„stocmuse“ ⁸
1 Teil	Leberwurst.

Die gleichen Bestandteile werden auf eine Unterlage Weißkraut gelegt.

Außerdem [werden gereicht]: „Krapphelini“⁹ aus Leber und Magen. Nach dem Fest Mariä Reinigung (2. Februar) gibt es als Zwischengang Schweinefleisch.

2. Variationen zu der Speiseordnung an Tagen der Festagsservitien¹⁰.

An den vier Weihnachtstagen (Dez. 25—28), am Oktavtag v. Weihnachten (1. Jan.), an Erscheinung des Herrn (Jan. 6) wird in der gleichen Art serviert.

Am Fest Mariä Reinigung (Febr. 2) wird wie an den Aposteltagen serviert. —

An Ostern und an den übrigen Festen bis zum Fest des hl. Petrus (Aug. 1), das noch eingeschlossen, wird in derselben Weise gereicht, mit der Ausnahme, daß an Ostern und darauffolgend an Stelle der Innereien (5. Gang) Eberfleisch, das landläufig „wilprete“¹¹ heißt, gereicht wird, und an Stelle des „tischgerihte“ (1. Gang) gibt es Huhn und zwei Brocken Speck und Fleisch mit ganz kleingehackten Eiern. — Auch ein Zwischengericht (3. Gang) wird nicht gereicht. Brot, zurechtgemacht mit Lauch¹² und Speck, soll gereicht werden, wenn man danach verlangt.

3. Speiseordnung an Sonntagen.

A) Vom Fest des hl. Gangolf (Mai 13) bis zum Fest des hl. Matthäus (Sept. 21) sind im Refektorium an den Sonntagen acht Gänge zu reichen¹³:

Zum 1. gibt es Schafffleisch und zwei Brocken Schweinefleisch und das nennt man „tischgerihte“.

⁶ eigentlich: Kleingezogenes, Schmalzgezogenes. Damit ist wohl die Form gemeint.

⁷ eigentlich: ein Teilchen, 2. Teilchen von.

⁸ auch: stocmuse.

⁹ Kräpfchen.

¹⁰ Die Überschrift vom Verf.

¹¹ einfach: Wild, hier: Wildschweinbraten.

¹² porrum — Lauch (vgl. Porré).

¹³ also eine Sonntags-Speiseordnung für Frühjahr und Sommer.

- Zum 2. werden zwei Stücke Schweinefleisch und zwei Stücke Schafffleisch gereicht, was man Zwischengericht heißt.
- Zum 3. wird als Gang „havenescen“ (Eintopf) gereicht.
- Zum 4. werden gepfefferte Schweinefleischstücke gereicht.
- Zum 5. Breitwurst¹⁴.
- Zum 6. Kaldaunen (Kutteln).
- Zum 7. Braten.
- Zum 8. wird „smelntrech“ mit Soße gereicht. In ersterem müssen acht Teile sein, vier von Hühnern, vier von Wurst und außerdem einige kleine Stücke von einem Schafsmagen.

Man beachte: Fällt ein Servitium auf einen Sonntag, so sind die zwei Stücke Schweinefleisch vom 1. Gang und die „smelntrech“ (v. 8. Gang) für den folgenden Tag aufzubewahren, an dem kein Servitium gereicht wird.

- B) An den übrigen Sonntagen¹⁵ werden sechs Gänge gereicht:
 - Zum 1. als Tischgericht¹⁶ Schweinefleisch.
 - Zum 2. als Zwischengericht Rind- oder Schweinefleisch.
 - Zum 3. Eintopf¹⁷.
 - Zum 4. gepfefferte Schweinefleischstücke.
 - Zum 5. einmal Innereien von Schweinen und Rindern und [dann] Braten.
 - Zum 6. „smelntrech“ ohne Soße, so (zubereitet), daß darin 10 Teile (enthalten) sind: 4 Teile Wurst¹⁸, 2 Teile Gans, 2 Teile Huhn, 2 Teile gefüllter Magen mit Eiern. 8 alte Hühner oder 16 junge gehören zu diesem Gang im Winter wie im Sommer.

4. Speiseordnung an den Tagen der Obleiservitien¹⁹.

An einem Voll-Servitium aus dem Obleivermögen sind acht Gänge zu reichen:

- Zum 1. Trockenfleisch, was man Tischgericht nennt.
- Zum 2. Hühnerbrühe²⁰.
- Zum 3. Kohl mit Rindfleisch- oder Schafffleischstücken, und das nennt man Eintopf²¹.
- Zum 4. wird Trockenfleisch, kunstlos²² (angerichtet) gereicht, was man „vorfleisch“ nennt.
- Zum 5. werden Kaldaunen gereicht, wenn (das Essen) im Sommer stattfindet. Wenn es im Winter stattfindet, werden Mägen ge-

¹⁴ Preßsack?

¹⁵ Sonntagsspeiseplan für Herbst und Winter.

¹⁶ „tischgerichte“.

¹⁷ havenescen — Hafenessen.

¹⁸ v. Guttenberg ebd. S. 54 spricht von Sülze. Dann fielen die Fleischfüllung aber etwas mager aus.

¹⁹ Wie alle bisherigen Speiseordnungen stammt auch sie aus dem 12. Jahrhundert. Sie unterscheidet sich von den übrigen aber durch die Herkunft der Servitien aus dem Obleivermögen. Vgl. v. Guttenberg, Urbare S. 148 Nr. XXI.

²⁰ sorbicum cum pullis.

²¹ hier: havenescin; sonst: havenescen.

²² incomposite.

reicht und Hirn mit Innereien.

Zum 6. Braten und zwei Würste für einen Tisch; für den anderen auch zwei (Würste): eine für den Dekan und eine für den Kellermeister, und man nennt das „vorbraten“.

Zum 7. werden Braten gereicht.

Zum 8. und letzten reicht man eine Mischung von Weißkohl²³ und Pastete mit den Bestandteilen aus der Füllung, die „smelntrehe“ genannt wird. „stocmvse“²⁴ gibt es nicht an einem Oblei-Servitium.

Nach Erscheinung (Jan. 6) sind im Refektorium zu reichen:

Wurst, aus Hirn gemacht²⁵ und Schweineschwänzchen. Fehlen sie, so sind andere Wurstsorten und Braten zu reichen, die man „kleinen slaufbraten“²⁶ nennt. Fehlen auch diese, so sind mit Pfeffer bestimmte Fleischsorten zu reichen, die man „lanpein“²⁷ und „rippe“²⁸ nennt.

²³ wizmvs eigentlich Weißmus, -brei; hier: Weißgemüse oder Weißkraut.

²⁴ stocmvse vielleicht „gestocktes“ Mus, Dickbrei, dickes Gemüse.

²⁵ Zervelatwurst.

²⁶ Kleiner „Slaufbraten“, vielleicht Rollbraten, mit „Schleife“ (= verschlungenen Bändern) zusammengehalten.

²⁷ Fleisch vom Schlegel (Schinken, Schenkelknochen), wahrscheinlich gepökelt.

²⁸ Fleisch aus dem Bereich der Rippen; es ist fraglich, ob es mit dem heutigen „Rippchen“ identisch ist.