

Nummer 226  
November–Dezember 2017

## Vortrag

Simon Edlmayr BA, Mag. Dominik  
Maislinger, Mag. Jutta Baumgartner  
und Mag. Dr. Gerald Hirtner:

Von „Blanc Manger“ bis „Ypocras“ – Essen  
und Trinken in Salzburgs Früher Neuzeit

Donnerstag, 30. November 2017, 19 Uhr  
(Müllner Bräu, Saal 3)

In den letzten Jahren ist besonders in den Medien ein zunehmendes Interesse an dem Thema Ernährung festzustellen. Kochbücher über barocke Küche erscheinen im Buchhandel ebenso wie Publikationen mit historischen diätetischen Tipps und Rezepten aus Omas Kochschatz. Die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit ebendieser Thematik ist somit eine notwendige Konsequenz und beschäftigt auch die Geschichtswissenschaft. Ein Querschnitt durch verschiedene Bereiche der Salzburger Ernährungsgeschichte soll im folgenden Überblick mit den Schwerpunkten Hof, Bürgertum, Gastronomie und Kloster präsentiert werden.

Der erzbischöfliche Hof nahm innerhalb der Residenz- und Landeshauptstadt Salzburg eine besondere Rolle ein. Er war nicht nur politisches, religiöses und kulturelles Zentrum, sondern auch eine große Wirtschaftseinheit sowie der größte Arbeitgeber des Landes. Innerhalb des Hofes bewegten sich Personen unterschiedlicher sozialer Herkunft. Auch war er als Auftraggeber und Abnehmer diverser Waren eng mit der gewerblichen Wirtschaft der Stadt und dem Umland verbunden.

Die Versorgung mit Lebensmitteln musste täglich in ausreichender Form und auch Vielfältigkeit gesichert werden, weshalb sich in der Frühen Neuzeit ein großer bürokratischer Apparat entwickelte, der zahlreiches Schriftgut produzierte.

Quellen zur Lebensmittelversorgung lassen sich besonders bei den damit betrauten Hofbereichen (Küchen- und Kellermeisterei, Fischmeisterei, Jägermeisterei, Hofkastenamt etc.) finden, die der Hofkammer unterstanden. Sie bieten auch Informationen zu einer breiten Palette an Lebensmitteln, wie Fleisch, Brot, Fische, Wild, Obst, Gemüse, Bier, Wein, Gewürze, Zucker u. a. m., die sowohl aus dem regionalen Raum wie auch aus dem internationalen Handel stammten. Neben diversen feudalen Naturalabgaben kamen auch aus den Hofgärten, der Viehhaltung und dem Anbau auf Meierhöfen, aus den Hofjagden und den hofeigenen Fischseen Lebensmittel auf die Tafel. Die Hierarchie des Hofes spiegelte sich in den täglichen zwei Mahlzeiten für rund 200 Personen wider. Wer an der hochfürstlichen Tafel speisen durfte, gehörte zum engsten Kreis der Vertrauten oder zu den hochrangigen Gästen. An den nachgeordneten Tafeln wurde die Mehrzahl der Hofbediensteten versorgt, je nach Rang und Stand unterschiedlich. Des Weiteren erhielten viele Hofbedienstete neben ihrer monetären Besoldung auch Lebensmitteldeputate, in der Regel Brot und Wein/Bier.

Neben den Hofbediensteten profitierten so auch viele Salzburger Bürger bzw. Händler vom Bedarf des Hofes an Lebens- und Genussmitteln. Innerhalb der Bürgerschaft formierte sich ab dem ausgehenden Mittelalter die Oberschicht der reichen Fernhändler, die versuchte, sich von der Mittel- und Unterschicht der bürgerlichen Handwerker abzugrenzen. Es stellt sich die Frage, ob sich in den Haushalten der bürgerlichen Handelsleute und der unzähligen Handwerker eine bürgerliche Esskultur entwickelte. Woher kamen die verbrauchten Lebensmittel und vor allem, wie wurden sie zubereitet? Die städtischen Rechnungsbücher, Zunftakten und andere Quellen der Salzburger Archive ermöglichen Aussagen über den finanziellen Aufwand für Speis und Trank. Einen guten Einblick in die gelagerten Lebensmittelvorräte eines Salzburger Bürgerhauses und in weiterer Folge deren Zubereitung und Verzehr bieten die so genannten Todfallinventare. Durch die aufgelisteten Bestände an Küchen- und Tafelgeschirr sowie Besteck lässt sich der Wandel in der Ernährungs- und Esskultur verfolgen. Die für die Lebensmittelversorgung der Stadt essentiellen Handwerke der Bäcker und Metzger unterlagen einer rigiden Kontrolle durch die Obrigkeit. Dadurch waren die Konflikte innerhalb des Handwerks wie auch zwischen Obrigkeit und Zunft unausweichlich, wie die vielen erhaltenen Beschwerden und Bittschriften zeigen. Abseits dieser Streitigkeiten verstanden die Salzburger Bürger es ausgiebig zu feiern, sei es als offizielles Festmahl des Magistrats im Rathaus oder im Rahmen des jährlichen Zunftjahrtages der einzelnen Handwerkszünfte in einem der unzähligen Salzburger Wirtshäuser.

Solche Zunftmähler fanden in ganz bestimmten Gasthäusern statt, so beispielsweise beim traditionsreichen Stiegl-Wirtshaus – damals in der Gstättengasse –, wo einige Zünfte ansässig waren, so die Tischler, Lodenherrichter, Fischer, die Brauzunft und

die Schmiede. Den Aufzeichnungen des Stiegl-Wirts aus den Jahren 1756 bis 1809 verdanken wir das Wissen darüber, wie sich solche Feste, aber auch Hochzeiten und andere Feierlichkeiten des Salzburger Mittelstandes in kulinarischer Hinsicht gestalteten; es wurden Unmengen gegessen, aber noch viel mehr wurde getrunken.

Ab dem 16. Jahrhundert entwickelten sich die Gasthäuser in zunehmendem Maße zu Orten der sozialen Interaktion. Neben dem eigentlichen Zweck, dem Stillen von Hunger und Durst, war das Wirtshaus neben dem Markt und der Kirche der Kommunikationsknotenpunkt, denn hier verschränkte sich die lokale Bevölkerung mit der weiten Welt: Meinungen wurden ausgetauscht, es wurde diskutiert und auch Lokalpolitik gemacht. Die Gasthäuser dienten der Geschäftsanbahnung, der Arbeitsvermittlung, aber auch der Zerstreuung bei Tanz und Spiel.

Lage und Preisgestaltung eines Wirtshauses wirkten als sozialer Filter und sorgten dafür, dass der soziale Status des Wirtes nahe am Status seiner Gästeschicht war. Der Wirt rückte in eine zentrale gesellschaftliche Position, bedingt durch die tägliche Wechselbeziehung mit einheimischen wie auch fremden Gästen. Wie erstrebenswert das Wirtsdasein war, bleibt noch zu beurteilen: Die Verleihung der „Würthsgerechtigkeit“ durch die Obrigkeit war manchmal ein ausgesprochen langwieriges Unterfangen. Dazu gab es immense Konkurrenz im Gastgewerbe, nicht zuletzt durch die Klöster wie z. B. St. Peter, wo neben den geladenen ja auch zahlende Gäste im Peterskeller saßen.

Neun Ordenshäuser existierten im Lauf der Frühen Neuzeit in der Stadt Salzburg. Das bedeutendste unter ihnen ist das Kloster St. Peter. Im Archiv St. Peter existieren zahlreiche Quellen zur Ernährung in der Frühen Neuzeit, die über Ankauf, Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln ebenso Auskunft geben wie über die darin involvierten Menschen. Von der Klosterküche wurden nicht nur die Mönche und Klostermitarbeiter versorgt, sondern auch Gäste aus Nah und Fern. Gäste fehlen einem Kloster nie, stellte bereits der hl. Benedikt in weiser Voraussicht fest. Dass sie gelegentlich großen Hunger und Durst mitbringen, versteht sich fast von selbst. Dem Abt ist es dabei erlaubt, einem Gast zuliebe das Fasten zu brechen. Wie Christus sollte man alle Fremden aufnehmen. Folglich wurde festlich aufgetischt und der „Muße und Verschwendung“ (P. Hersche) immer wieder freien Lauf gelassen. Jene Bankette, die im 17. Jahrhundert für führende Beamte des Erzstifts veranstaltet wurden, sind unter dem Namen „Löwenmahlzeit“ in die Annalen des Klosters eingegangen.

Mit diesen – und weiteren – Fragestellungen zum Thema Essen und Trinken befasst sich seit 2016 ein vom Fonds zur Förderung wissenschaftlicher Forschung (FWF) gefördertes Projekt, das an der Uni Salzburg/Fachbereich Geschichte angesiedelt ist und den Titel „Regionale Tradition und Kulturtransfer in der Ernährung. Das Beispiel der Residenzstadt Salzburg 1500–1800“ trägt. Dem Projekt ist seit 1. September 2017 ein Top Citizen Science Projekt angeschlossen, das auch außerhalb der Universität Interessierten die Möglichkeit bietet, zum Thema Essen in der Frühen Neuzeit beizutragen. Es werden dabei beispielsweise Rezepte aus Conrad Hagers „Neues Salzburgerisches Kochbuch“ (1718/19) bearbeitet.

## **Vorankündigung**

Das Programm der Vereinsveranstaltungen 2018 und insbesondere Infos zu unserer nächsten fünftägigen Reise in die Lausitz (mit Schwerpunkt Görlitz) und die Lutherstadt Wittenberg im Mai 2018 enthält das nächste ausführliche Heft, das im Dezember 2017 erscheint.

### **IMPRESSUM:**

Landesgeschichte aktuell.  
Mitteilungen – Berichte – Informationen  
der „Freunde der Salzburger Geschichte“  
Nr. 226, November–Dezember 2017.

Medieninhaber und Herausgeber:  
Verein Freunde der Salzburger Geschichte.  
Redaktion: Dr. Peter F. Kramml, Christoph Mayrhofer,  
Heinz Oberhuemer, Mag. Dr. Sabine Veits-Falk und  
Mag. Thomas Weidenholzer,  
alle A-5026 Salzburg, Postfach 1.

Landesgeschichte aktuell  
Nr. 226, November/Dezember 2017