# Zu Tisch
## Tischsitten und Ernährung
## von 1000 bis 1800
## auf Burg Kirkel und Schloss Blieskastel

Bauernhochzeit. Pieter Brueghel der Ältere, ca. 1566–69, Kunsthistorisches Museum Wien

Sonderausstellung 2009

Alte Markthalle im Rathaus Blieskastel, 25.4. – 3.5.2009
Heimat- und Burgmuseum Kirkel, 5.5. – 30.9.2009

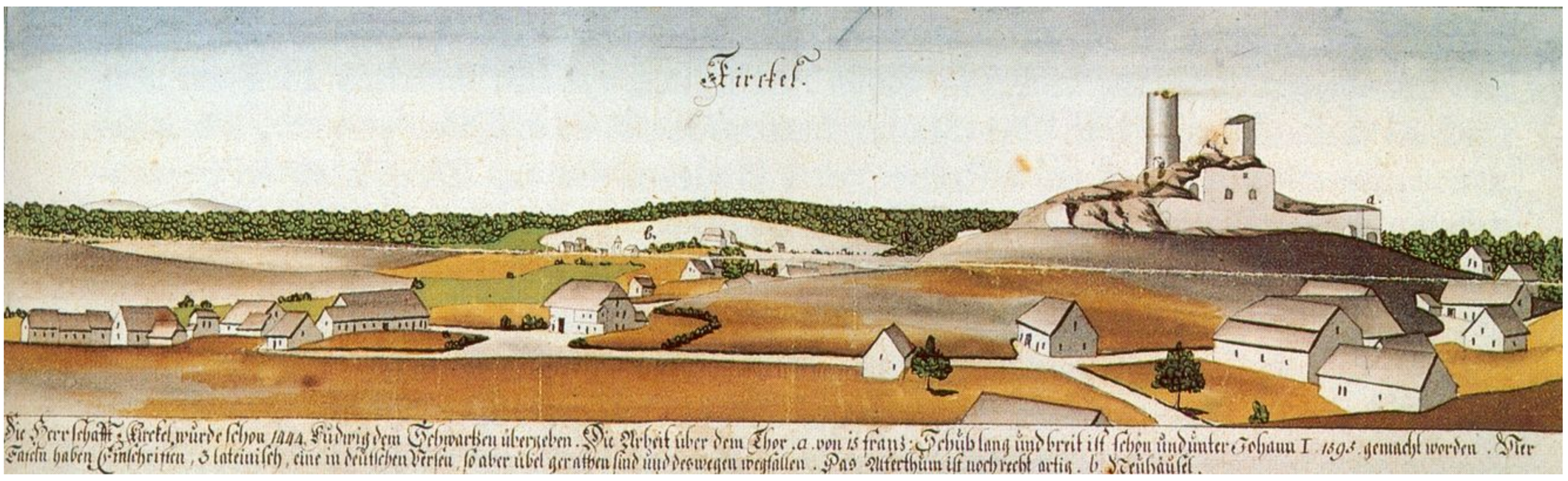
Gestaltet von Christel Bernard
für den Historischen Verein Blieskastel
und den Heimat- und Verkehrsverein Kirkel

Dieses Dokument enthält die geringfügig an die Bildschirmdarstellung angepassten Ausstellungstafeln sowie einige Ansichten der Ausstellung in Blieskastel.

Quelle dieses Dokuments im Internet:
http://www.zeitensprung.de/kimuseum/Kirkel_BLK_Tischsitten_Ernaehrung_Ausstellung_2009.pdf

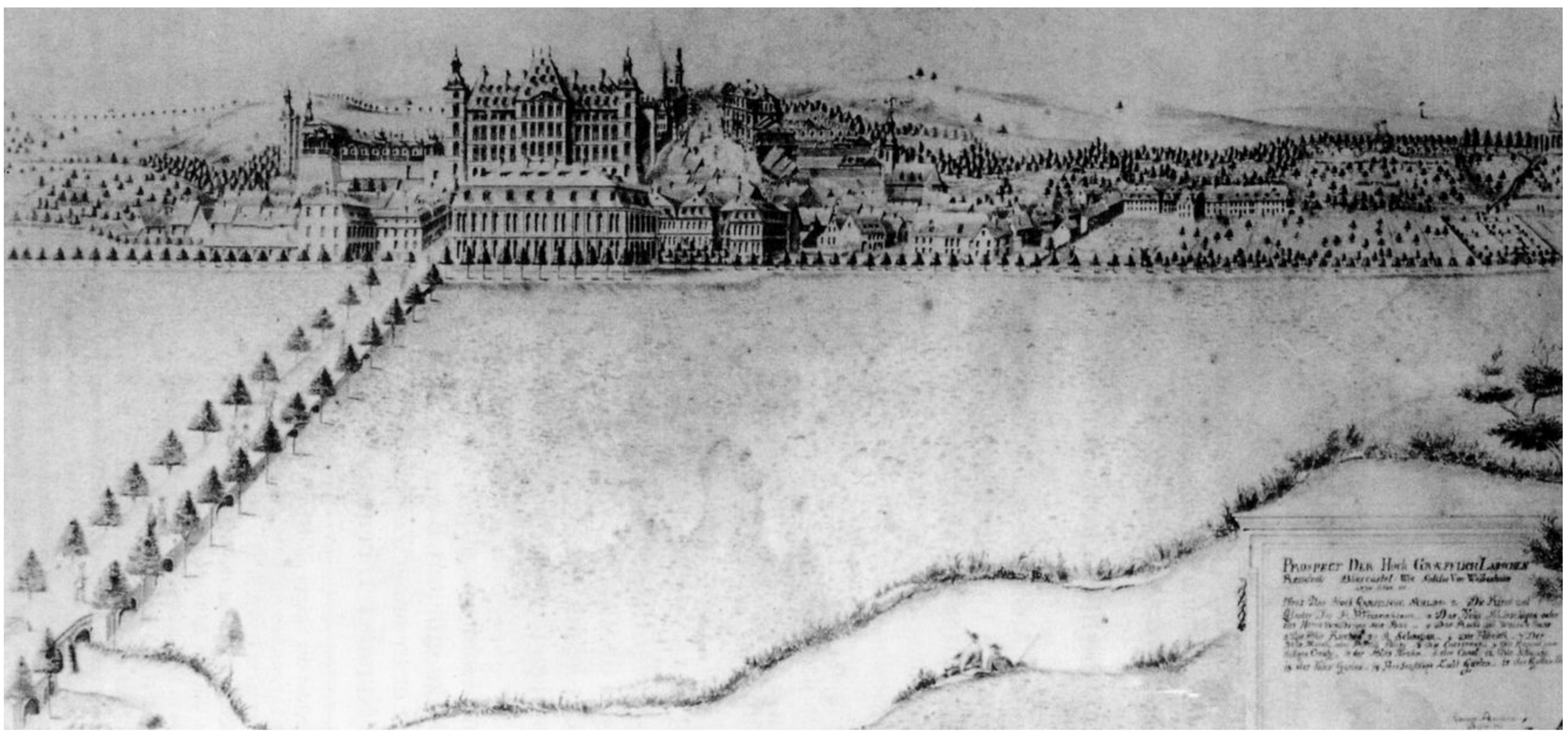
# Alltagsgeschichte aus Scherben

Burg Kirkel wird erstmals 1075, Burg Blieskastel 1089 erwähnt. Beide Burgen gehörten damals den Bliesgaugrafen. Im Laufe späterer Jahrhunderte teilte sich deren Besitz auf. Kirkel fiel letztendlich an die Herzöge von Zweibrücken, Blieskastel an die Grafen von der Leyen. Während Burg Kirkel gegen Ende des 17. Jahrhunderts durch einen Brand zerstört und aufgegeben wurde, wurde in Blieskastel anstelle der ruinierten Burg ein Barockschloss errichtet. Dieses wurde am Ende des 18.Jahrhunderts abgebrochen.




Burgruine Kirkel (Zeichnung Ruppenthal 1788)

Auf der Burgruine Kirkel finden seit 1993 archäologische Ausgrabungen statt. Es wurden bislang die Oberburg und Teile der ersten Beringebene, des Zwingers und der Toranlagen freigelegt. Vier Bauphasen ab dem Hochmittelalter sind nachgewiesen worden.

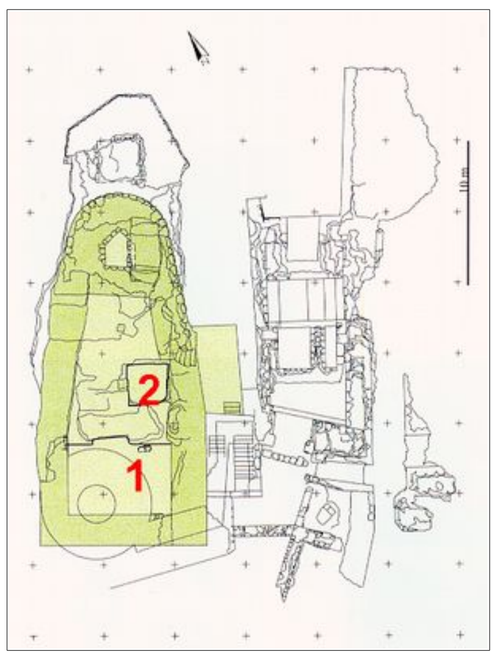


Ansicht von Blieskastel, Detail (Zeichnung J. C. Schwarz 1785)

Der Blieskasteler Schlossberg wird seit 2005 archäologisch erforscht. Neben den Befunden des neuzeitlichen Schlosses sind mittelalterliche Befunde der Burg ab dem 10. Jahrhundert nachweisbar.

Die vielfältigen archäologischen Fundobjekte geben einen schlaglichtartigen Einblick in das Alltagsleben auf beiden Adelssitzen. Den größten Anteil machen Scherben von Gefäßen und Knochen von Braten aus. Anhand dieser Funde kann man die Entwicklung der Koch- und Speisegewohnheiten vom Hochmittelalter bis zur Neuzeit nachvollziehen.

# Mittelalterliche Küche und Keller auf Burg Kirkel



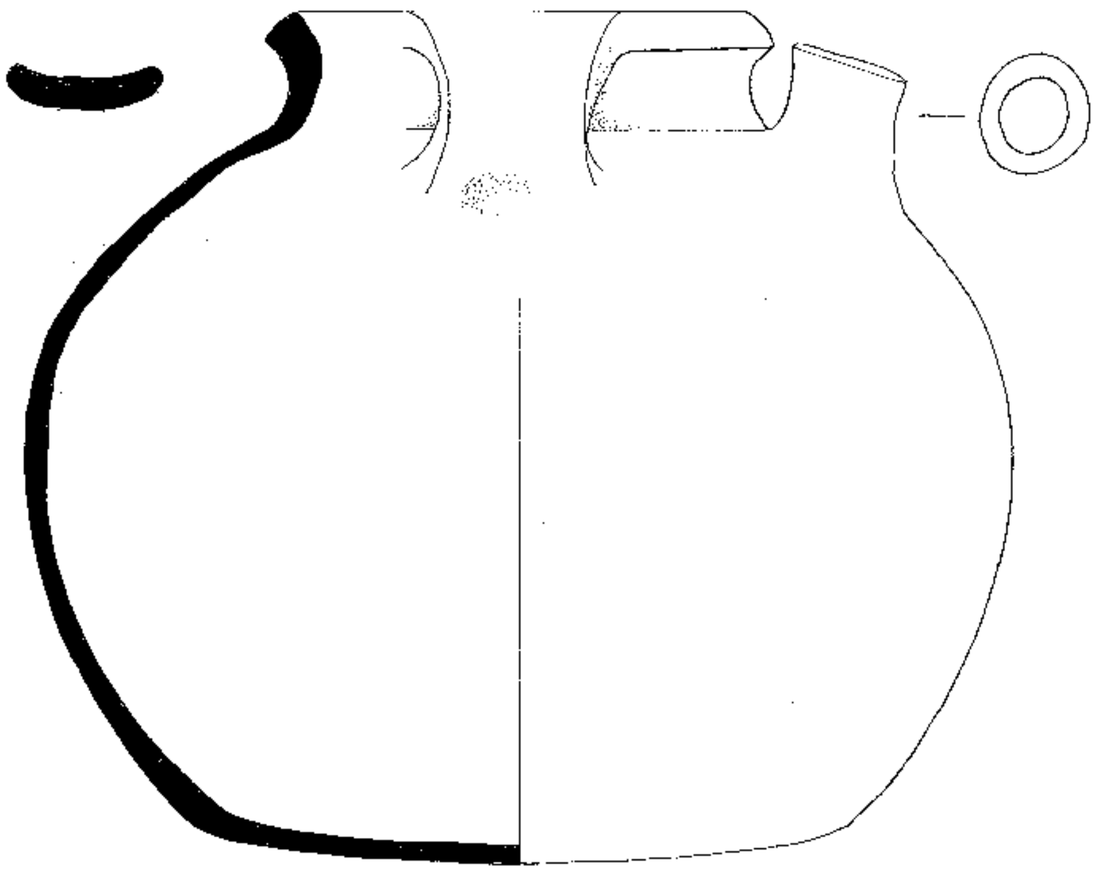

Am südlichen Ende der Oberburg befand sich zunächst die Burgküche. Da an deren Stelle später der Runde Turm errichtet wurde, konnte die Küche (1) nur noch durch einen kleinen Rest der Herdstelle nachgewiesen werden. Direkt daneben befand sich ein 5,50 m tiefer, annähernd quadratischer Schacht (2), der als Vorratskeller diente. Im Hoch- und Spätmittelalter brachte man wahrscheinlich dort in kalten Wintern Eisblöcke ein, die man vom nahen Weiher holen konnte, um dadurch die Nahrungsmittel im Keller so kühl wie möglich lagern zu können.

Burg Kirkel, der mittelalterliche Vorratskeller auf der Oberburg. Er war wohl mit Holzbohlen abgedeckt. Rechts daneben befand sich vermutlich die Küche. (Foto C. Bernard)

Solange der Keller benutzt wurde, gerieten immer wieder Abfälle in den Schacht. Dort fanden sich neben vielem anderen zahlreiche Scherben von zerbrochenen Keramiktöpfen und Glasgefäßen sowie angekohlte Knochen von Braten und Fischgräten. Anhand dieser Funde kann die archäologische Forschung ermitteln, welche Gefäßformen verwendet wurden und abschätzen, in welchem Zeitraum sie in den Schacht geraten sind. Die untersten Fundschichten datieren ab dem frühen 11. Jahrhundert. Im 15. Jahrhundert wurde der Keller offensichtlich aufgegeben, als der Turm anstelle der Küche gebaut wurde.

# Küchen- und Tafelgeschirr des Hochmittelalters

Im Mittelalter kochte man auf dem offenen Feuer. Die meisten Speisen wurden in Keramiktöpfen direkt ans Feuer gesetzt oder in Metallkesseln über den Flammen aufgehängt. Während Metallobjekte wie Kessel, Bratspieße und Pfannen kaum erhalten blieben, da das Material später anderweitig wiederverwendet wurde, machen die Keramikscherben den größten Anteil am archäologischen Fundgut aus.



Zweihenkelige Kanne von Burg Kirkel, 12. Jh. (Zeichnung C. Bernard)

Von den Burgen Kirkel und Blieskastel sind Scherben von einfacher grauer Irdenware überliefert, die eine Vorstellung davon vermitteln, wie das Geschirr aussah. Noch bis zum Ende des 13. Jahrhunderts wurden schlichte bauchige Töpfe verschiedener Größe und sehr ähnlich geformte Kannen verwendet.

Detail aus dem Teppich von Bayeux, 11. Jh.

An der Tafel bediente man sich gemeinsam aus den Töpfen, aus Holzschalen und -schüsseln. Man tunkte Brot hinein, spießte Fleischstücke mit dem Messer auf. Im Allgemeinen aß man mit den Fingern. Als Teller dienten Fladenbrot oder Holzbrettchen.

# Die reiche Tafel im Spätmittelalter

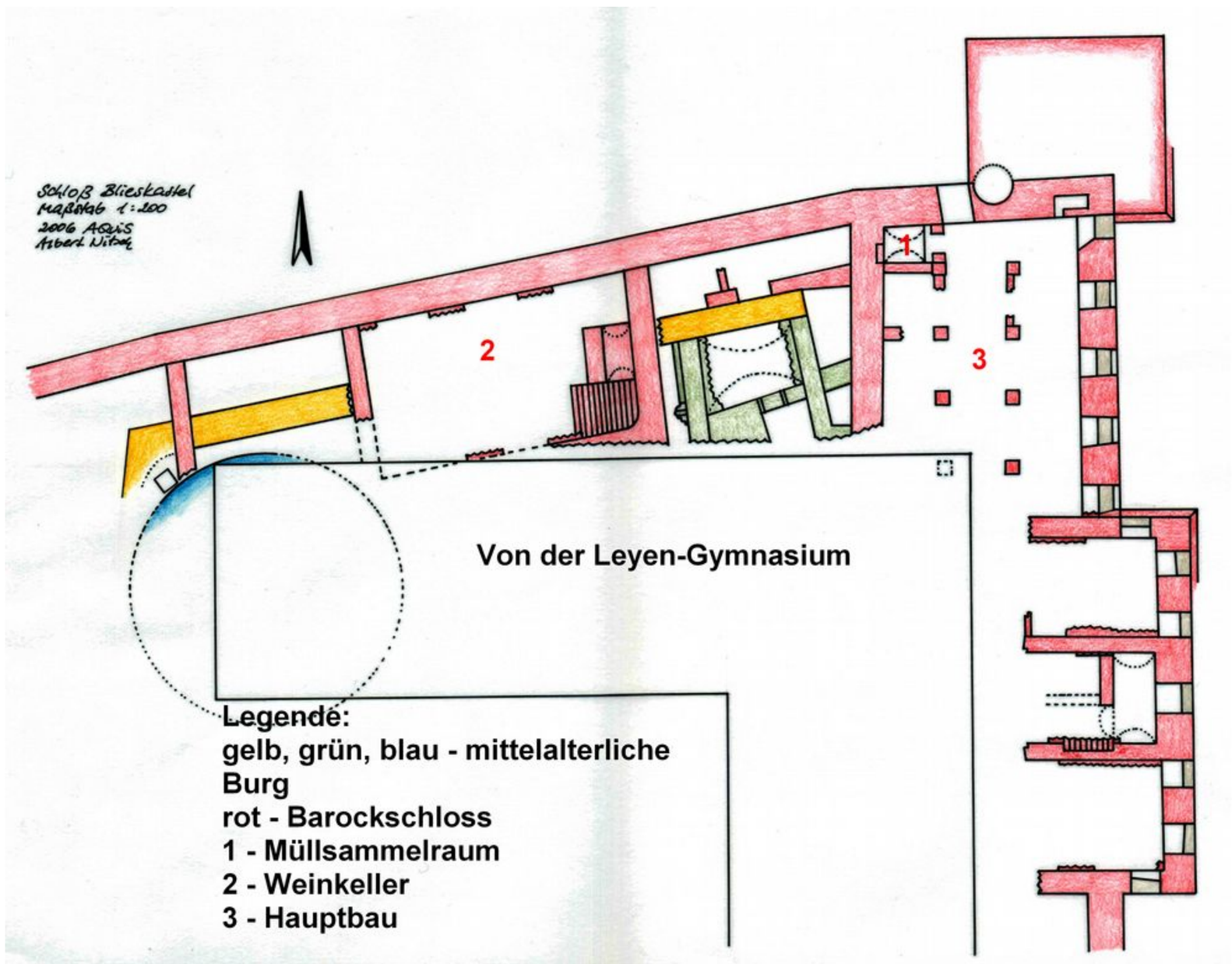
Nachdem man sich im adeligen Haushalt in den vorangegangenen Zeiten vor allem durch die Menge des dargebotenen Essens und besonders durch hohen Fleischkonsum von einfachen Haushaltungen unterschied, entdeckte man ab dem späten 13. Jahrhundert auch den Repräsentationswert des verwendeten Geschirrs. Im Laufe des Spätmittelalters kamen auf der Tafel des Burgherrn neue keramische Gefäßformen zur Verwendung, wie Flaschen und verzierte Kannen, weiterhin Becher und Pokale aus Glas sowie Servierplatten und Trinkgeschirr aus Zinn oder Edelmetall, wie das Stundenbuch des Herzogs von Berry vom frühen 15. Jahrhundert zeigt.

Abbildung zum Monat Januar. Les très riches heures du Duc de Berry, frühes 15. Jh.

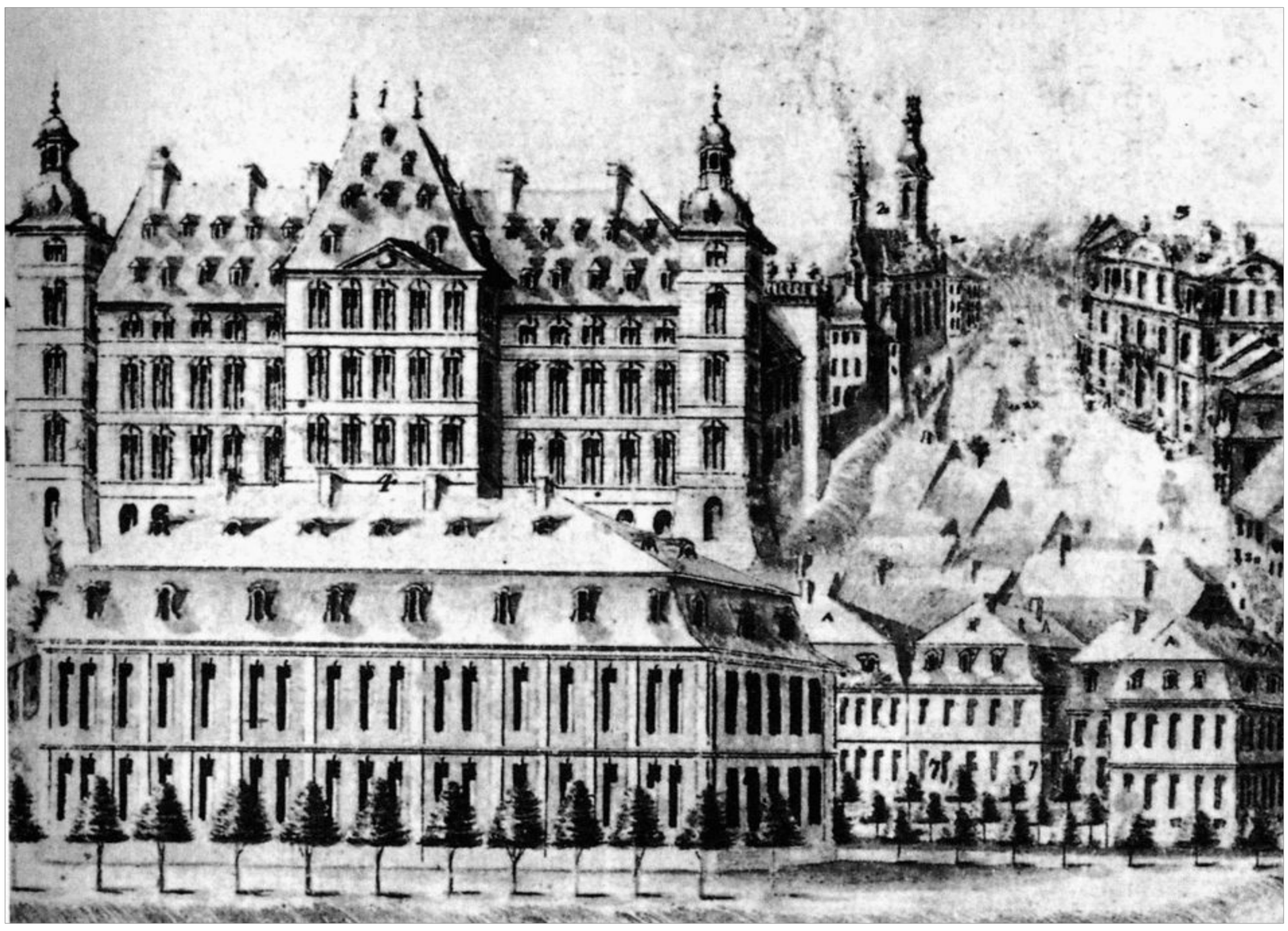
Im Fundmaterial ist davon neben der Keramik nur ein wenig Glas erhalten. Da es jedoch Abbildungen von Festmählern gibt, kann man sich heute ein recht umfassendes Bild der gedeckten Tafeln machen.

# Ein Müllsammelraum auf Schloss Blieskastel

Unmittelbar neben dem Kellereitrakt, der einen Weinkeller, Vorratsräume und die Küche enthielt, lag im Hauptbau von Schloss Blieskastel ein kleines Gelass (1), in das man mittels zweier Schächte von den oberen Etagen aus Abfall entsorgte. Dieser Raum wurde von außen durch eine Pforte geleert. Die Vorgehensweise, Müll in einen Kellerraum des Hauses zu schütten, entsprach noch ganz den mittelalterlichen Gepflogenheiten – und auch, dass man die Säuberung des Raumes offensichtlich recht nachlässig ausführte.



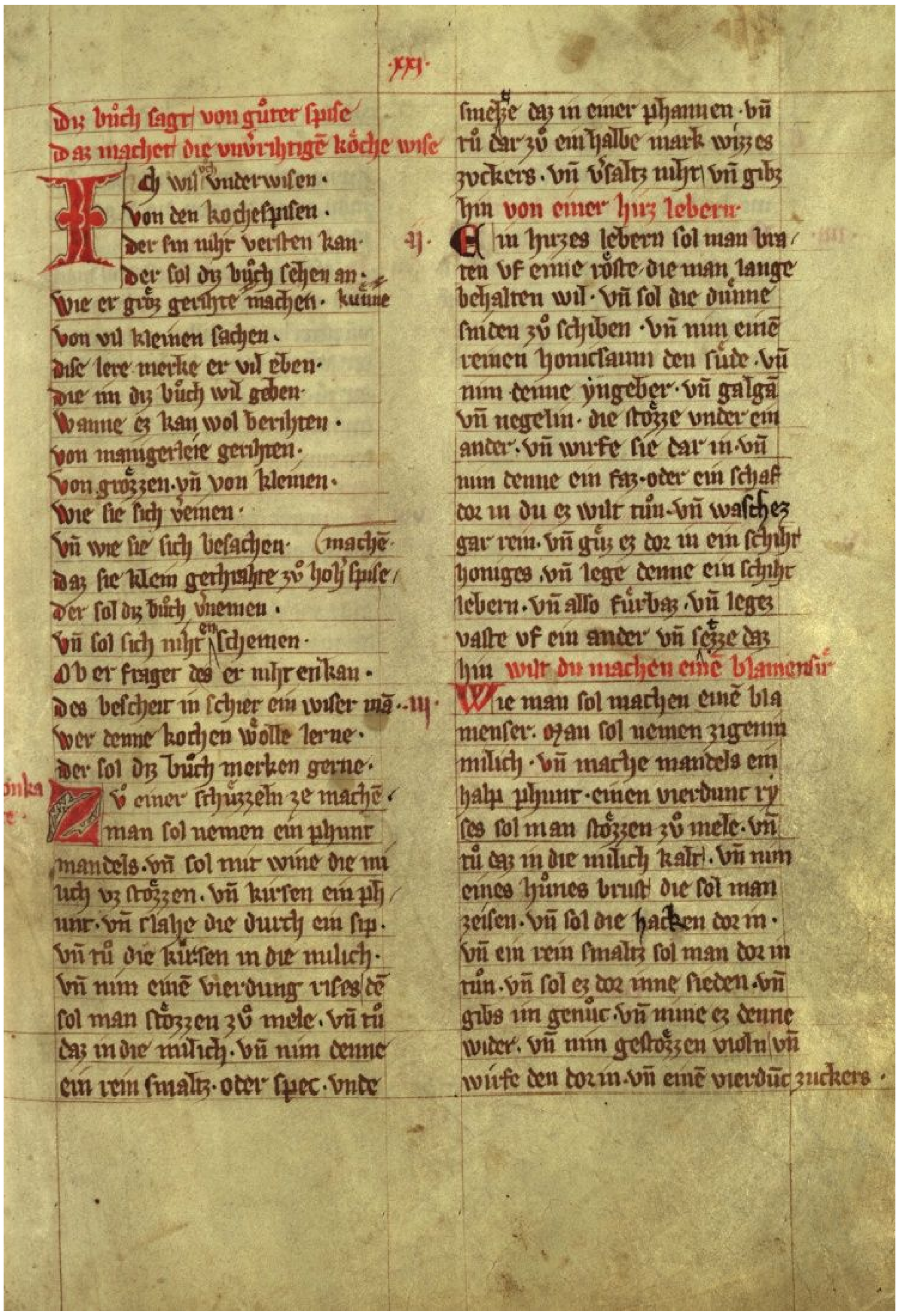

Als Gräfin Marianne von der Leyen das Schloss am 14.5.1793 endgültig verließ, war der Abfall schon eine Weile nicht mehr weggeräumt worden. So fanden sich viele Bratenknochen, Muschelschalen, Fischreste und Weinbergschneckenhäuser, die sicher Überreste der Mahlzeiten an der gräflichen Tafel sind. Weiterhin fand man darin eine große Menge zerscherbten Geschirrs: einfache irdene Vorratstöpfe, aber auch kostbares fernöstliches Porzellan, Steinzeug und Teile von Glaspokalen und -flaschen ab der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts.



Detail aus einer Zeichnung von Schwarz, Schloss Blieskastel 1785

# „daz buoch von guter spîse“,
# das älteste deutsche Kochbuch um 1350

Im Mittelalter wurden die Speisen stark gewürzt und zerkocht. Beliebt waren auch durch Färben verfremdete Gerichte. Zudem spielte der medizinische Aspekt bei der Speisezubereitung eine starke Rolle. So ist auch die erste deutsche Rezeptsammlung, das „Buch von guter Speise“, ein Anhang eines Tierarzneibuches.



Erste Seite des "buoch von guoter spîse". Aus dem Hausbuch des Michael de Leone, fol. 156r. – Digitalisat der Universitätsbibliothek München, http://epub.ub.uni-muenchen.de/10638/

Die Angaben wurden in jener Zeit eher knapp gehalten. Mengen-, Temperatur- und Zeitangaben fehlten meist ganz, da für erfahrene oder lernende Köche geschrieben wurde, die auch nach ungefähren Angaben Gerichte zubereiten konnten oder es von einem Lehrmeister erfuhren. Es sind 96 Rezepte, in denen Gewürze wie Ingwer, Petersilie, Pfeffer und Salbei häufig, die wertvollen höfischen Gewürze wie Zimt, Anis und Muskatnuss jedoch deutlich seltener benutzt werden.

# Küche und Tafel der Neuzeit

Mit der Entdeckung der Neuen Welt fanden vielerlei neue Nahrungsmittel und Genüsse Eingang in Europa, und auch die Tischsitten änderten sich. Die Sitte, Tee, Kaffee und Kakao zu trinken, verbreitete sich im Laufe des 17. Jahrhunderts. Für diese exotischen luxuriösen Getränke verwendete man eine völlig neue Art des Geschirrs: Kannen und Tassen (sog. Koppchen) aus kostbarem Porzellan. Zunächst importiert aus China und Japan, gelang ab dem frühen 18. Jahrhundert in Europa die Herstellung von Porzellan. Um den großen Bedarf zu decken, wurden Manufakturen gegründet, z. B. in Meissen, die die teuren Repräsentationsobjekte fertigten.

Detail aus Januarius Zick, Fam. Rémy, 1776. Germanisches Nationalmuseum Nürnberg

Auch im Schloss von Blieskastel stand Porzellan auf den Tischen, wie die archäologischen Ausgrabungen von 2006 ergaben. Ein Fragment einer chinesischen Teetasse und Scherben eines reich verzierten japanischen Tellers stammen wahrscheinlich noch aus dem späten 17. Jahrhundert.

Am Ende des 17. Jahrhunderts wurde es zunächst am Hofe Ludwigs des XIV. üblich, die Tafeln mit Serien einheitlichen Geschirrs und einem Essbesteck für jeden Gast einzudecken – man nannte dies *Service*. Die Familie von der Leyen ließ sich um die Mitte des 18. Jahrhunderts ein eigenes Porzellanservice in Meissen anfertigen; davon war ein Fragment in einem Müllsammelraum des Schlosses Blieskastel verblieben (rechts).

Zerscherbtes Unterteil eines Koppchens, Monogramm L, Porzellan aus Meissen. (Foto AQuiS GmbH)

# Ein Blick in die Küche zur Renaissancezeit

Die herrschaftliche Küche enthielt in der Frühen Neuzeit allerlei Gerätschaften und Arbeitsvorrichtungen zur Speisebereitung, von denen die archäologische Ausgrabung fast nur noch die Scherben der Keramikgefäße, in denen gekocht und aufgetragen wurde, und ein wenig Holzkohle und Asche des Herdfeuers zutage bringt.

Balthasar Staindl, Ain Künstlichs und nutzlichs Kochbuch, 1569

Die Abbildung zeigt ein Küchenteam bei der Zubereitung der Mahlzeit. Gekocht wurde im Metallkessel sowie in hohen irdenen Töpfen, die man am Henkel zum Feuer schob. Zum Braten waren langstielige Eisenpfannen vorhanden. Im Regal rechts stehen eine birnförmige Glasflasche und ein Vorratsgefäß mit Deckel aus Steinzeug, darunter vermutlich ein Essigfass.

Recht wenig dürfte sich die Küche des Barockschlosses Blieskastel von dieser Darstellung unterschieden haben, auch wenn sie erst rund 120 Jahre später eingerichtet wurde.

# Lebenswichtig: die Vorratshaltung

In einer Zeit, in der man noch nicht über die Kühl- und Konservierungsmethoden von heute verfügte, war nicht jedes Lebensmittel ganzjährig verfügbar.

Tacuinum sanitatis p. LXXIX, Abschrift ca. 1450,
Walters Art Museum Ms. PC.11 © 2016, (Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 license)

Vor allem im Herbst wurde vermehrt geschlachtet. Das Fleisch, das nicht sofort verzehrt oder im Keller auf Eis gelegt werden konnte, wurde verwurstet, gepökelt und geräuchert, um es haltbar zu machen.

Für die vielen Fastentage griff man auch auf gesalzene Heringe und getrockneten Dorsch zurück, wenn kein frischer Fisch verfügbar war. Verschiedene Gemüse wurden in Töpfen milchsauer vergoren und dadurch haltbar gemacht. Obst konnte man teilweise trocknen.

Oben: Einsalzen von Fischen. J. Prüss der Ältere, Hortus Sanitatis, Straßburg 1499.
Unten: Herrschaftlicher Vorratskeller. Fabeln des Äsop, Illustriert von J. Zainer, Ulm 1475.

# Wein als Alltagsgetränk

Wein war das Alltagsgetränk, von dem schon morgens ein Trank gereicht wurde. Auch Arbeiter und Handwerker wurden teilweise in Wein entlohnt.
Auf Burg Kirkel verfügte man über einen kleinen Weinhang, wie aus einer Urkunde des 14. Jahrhunderts hervorgeht. Sicher lieferte er nicht genug an Wein für den täglichen Bedarf der Burgbewohner. Man kaufte Wein hinzu. Während der Ausgrabung wurde zerscherbtes Schank- und Trinkgeschirr aus Irdenware, Glas und Steinzeug gefunden.

„Herbst“: Weinlese in einer illustrierten Handschrift des Tacuinum Sanitatis, um 1390.
(Wien, ÖNB, cod. vindob. Series nova 2644, fol. 54v.. Public domain via Wikimedia Commons)

Besser war es um das Schloss Blieskastel bestellt, das mit qualitativ gutem Wein von eigenen Lagen aus der Pfalz versorgt wurde, doch auch dort wurde Wein hinzugekauft. Dass auch aus Frankreich geordert wurde, ist historisch belegt. Zur Lagerung stand ein großer Weinkeller zur Verfügung, der archäologisch erforscht wurde. Unter den Scherben aus dem Hausmüll von Schloss Blieskastel befanden sich nicht nur Scherben von fragilen Glaspokalen, sondern auch von Wein- und Champagnerflaschen.

# Zu Tisch
# Präsentation in der Alten Markthalle Blieskastel

In der alten Markthalle, erbaut unter der Gräfin Marianne von der Leyen, war genügend Platz, um neben zwei Vitrinen mit archäologischen Funden von der Burgruine Kirkel und dem Schlossberg Blieskastel einen Kamin mit Feuerstelle zu inszenieren. Zwei Tische waren als mittelalterliche bzw. neuzeitliche Tafel gedeckt. Ein dritter Tisch präsentierte verschiedene Grundnahrungsmittel, die für unsere Region überliefert sind, z. B. mehrere Sorten von Getreide und Hülsenfrüchten. Obst, Gemüse, Nüsse und frische Kräuter standen während der Ausstellungsdauer für die Besucher zum Probieren bereit.

Im Heimat- und Burgmuseum Kirkel musste die Ausstellung später bis auf den Nahrungsmitteltisch und die Vitrinen räumlich verkleinert werden.

Inszenierung einer mittelalterlichen Tafel: Eine Holzplatte, aufgelegt auf Böcken, die nach der Mahlzeit wieder abgeschlagen – „aufgehoben“ – werden konnte. Repliken mittelalterlicher Glasbecher und Steinzeugkrüglein. Das Besteck fehlte mit Ausnahme eines Holzlöffels in der gedrechselten Schale, da die Speisenden im Mittelalter ihre eigenen Messer verwendeten. Man spießte damit in Ermangelung von Gabeln Brocken auf. Es war auch üblich, das Essen mit den Händen aus der gemeinsamen Schüssel zu greifen.
Die Brote, Porree, Möhren, Pastinaken und Kohl sowie Äpfel stehen sinnbildlich eine Ernährung aus heimischem Anbau.

Fragmentiertes Geschirr von den Burgen Kirkel und Blieskastel. In der obersten Lage liegen Scherben des ca. 10.–12. Jahrhunderts, in der mittleren Etage Fundstücke vom ca. 12.–14. Jahrhundert und unten die jüngsten Funde, ca. 15.–16. Jahrhundert.

Ein Blick auf den thematisch jüngeren Bereich der Ausstellung. Der Tisch symbolisierte die Barockzeit. Er hatte damals einen Platz als eigenständiges Möbel im Hause gefunden. In der Präsentation war er eingedeckt mit Geschirr aus Fayence, Porzellan und bemalter Irdenware neben Zinngeschirr und einem „geblauten“ Steinzeugkrug. Messer und Gabel deuten an, dass inzwischen Bestecke für die Esser und Esserinnen bereit gelegt wurden, und dass man Gabeln zum Essen benutzte. Frischer Spargel, Tomaten, Zitronen und Kartoffeln stehen stellvertretend für ein erweitertes Nahrungsspektrum aus Übersee.

Eine Fülle von Funden stammte aus den Kulturschichten des Blieskasteler Schlosses, insbesondere aus einem Müllsammelraum: Neben zahlreichen Knochen von Fleischmahlzeiten gab es Scherben von Gefäßen aus regional gefertigter Irdenware (unten). Darüber hinaus fand man Reste eines kostbaren Steinzeuggefäßes sowie asiatisches Porzellan, venezianisches Glas und eine Menge zerscherbter Wein- und Champagnerflaschen aus dem gräflichen Haushalt.

Im Zentrum des Raums stellte der inszenierte Kamin das Kochen auf dem offenen Feuer dar, auf das verschiedene neuzeitliche Keramikgefäße mit Schmauchspuren, eiserne Dreibeinständer, langstielige Metallpfannen sowie ein Kesselhaken („Hal“) hinwiesen.

(Fotos der Ausstellung in Blieskastel: C. Bernard)

Ein Tisch bot verschiedene regionale Grundnahrungsmittel, die bereits in der mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Küche verwendet wurden: Weizen, Emmer, Hirse, Roggen, Linsen, Erbsen, Bohnen, verschiedene Nüsse sowie frische Kräuter und Gewürze. Hier durften Besucher anfassen, riechen und naschen.

**Danksagung:**

Die Ausstellung bildete den Abschluss des VHS-Kurses „Archäologie-Werkstatt“ Blieskastel, der unter Leitung von Christel Bernard stattfand. Die Einrichtung erfolgte unter Mithilfe der KursteilnehmerInnen, die auch während der Öffnungszeiten betreuten und AnsprechpartnerInnen für das Publikum waren. Der Kamin wurde von den Kursteilnehmern Heib, Kiefer und Oberinger entworfen und in mehrtägiger mühevoller Arbeit aufgebaut. Die Materialkosten übernahm der Historische Verein Blieskastel. Die Stadt Blieskastel stellte freundlicherweise den Raum sowie Mobiliar zur Verfügung, die Vitrinen der Heimat- und Verkehrsverein Kirkel. Susanne Gebhardt buk die kleinen Brote für die mittelalterliche Tafel im Kirkeler Burgbackofen. Die Logistik und viele kleine Arbeiten übernahm die AQuiS GmbH Abteilung Kirkel. Zahlreiche Leihgaben trugen Jan Selmer und Traudi Wieshalla bei.
Ihnen allen – auch den namentlich nicht gesondert aufgeführten Personen – sei an dieser Stelle herzlich gedankt.