

# OSTTIROLER HEIMATBLÄTTER

Heimatkundliche Beilage des „Osttiroler Bote“

Nummer 10-11/2000

68. Jahrgang

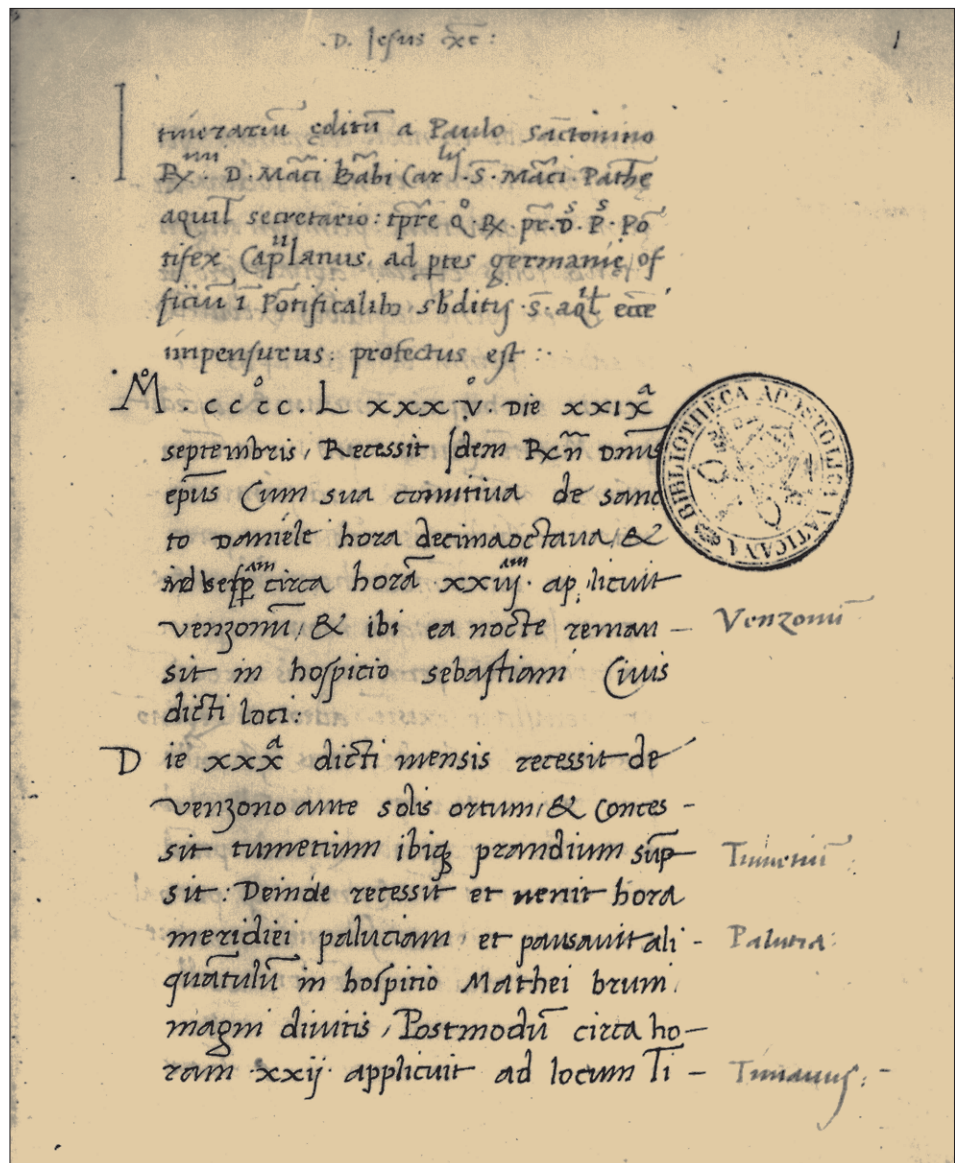
Lois Ebner

## Essen und Trinken. Exkurs zu Paolo Santoninos Reisebericht 1485\*

Mit den herkömmlichen, im Sprachgebrauch erstaunlicherweise immer noch sich behauptenden Begriffen „Essen“ und „Trinken“ weiß jedermann etwas anzufangen. Gerade ein bisschen schwieriger im Verständnis stellt sich dagegen der aus dem Romanischen stammende Begriff „Exkurs“ dar.

In allgemein gebräuchlichen Nachschlagewerken<sup>1</sup> steht unter dem lat. Wort „excursus“ (von „excurrere“) zunächst einmal „das Herauslaufen, der Streifzug“ zu lesen. Ob nun dieses „Herauslaufen“ auch in dem Sinne zu verstehen ist, wie es z. B. ein Torhüter u. a. beim Fußballspiel praktiziert, sei dahingestellt. In diesem Zusammenhang ist es angebracht, ausschließlich „geistig herauszulaufen“, um „eine Erörterung in Form einer bewussten Abschweifung vom eigentlichen Thema“ darlegen zu können, womit der Erklärung der zweiten Bedeutung von „Exkurs“ auch schon Genüge getan sein muss.

Paolo Santonino – sein Name erinnert an das lateinische „Santonica herba“, das ist eine Wermuthart mit einer Substanz von sehr bitterem Geschmack, was übrigens ganz und gar nicht auf seine Wesensart zutraf – P. S. also, dessen vorhin genannter Reisebericht gerade heuer aus gegebenem Anlass von verschiedenster Seite und aus unterschiedlichsten Motiven durchforscht und ausgewertet, wenn nicht gar ausgeschlachtet wurde, war Mittelitaliener und stammte aus Umbrien<sup>2</sup>. Er lebte seit 1469 in Udine zunächst als Privatsekretär der Vikare des Patriarchen von Aquileia, später als Vorstand der Patriarchatskanzlei. Seine Profession war die eines Rechtskundigen, der nicht nur über eine solide Ausbildung und einschlägige Berufserfahrung, sondern darüber hinaus auch über ein fundamentales, auf der Höhe der Zeit befindliches Allgemeinwissen verfügte. Er gehörte nicht dem Klerus an, sondern war Laie, verheiratet und Vater einer ansehnlichen Kinderschar. Als Bürger der Stadt Udine hatte er Stadthaus und Landbesitz



Titelseite zu Paolo Santoninos Reisetagebuch vom Jahr 1485. Darin berichtet der Sekretär des Patriarchen von Aquileia sehr viel über Essen und Trinken auch in der Lienzener Gegend. Das Original befindet sich in der Vatikanischen Bibliothek (Codice Vaticano Latino 3795). Foto: Bildarchiv Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum

zu eigen. Wie den Renaissance-Menschen allgemein, zeichnete ihn Wissensdurst und Lebensfreude, Kunstsinne und Diesseitsbejahung aus. Geistigen und leiblichen Wohlgenüssen war er keineswegs abhold. Er war wachen Sinnes für alles Hohe und Ehre und zeigte lediglich respektvolle Zurückhaltung angesichts ihm völlig fremder, natürlich-bedrohlicher und ihn bisweilen barbarisch anmutender Gegebenheiten. Ein Mann schließlich, der mitten im Leben und doch auch über den Dingen stand. Seinen Tagebuchaufzeichnungen, die uns in der deutschen Übersetzung Rudolf Eggers und Erstausgabe vom Jahre 1947 vorliegen<sup>3</sup>, stellt der Verfasser die einleitenden Worte: „HERR JESUS CHRISTUS. REISE-TAGEBUCH, HERAUSGEGEBEN VON PAOLO SANTONINO, DEM SEKRETÄRE DES EHW. HERRN MARCO BARBO, KARDINALS VON S. MARCO UND PATRIARCHEN VON AQUILEIA, ZUR ZEIT, ALS DER EHW. VATER HERR PIETRO, BISCHOF VON CAORLE, INS DEUTSCHE GEBIET GEREIST IST, UM BEI DEN UNTERTANEN DER KIRCHE VON AQUILEIA DIE BISCHÖFLICHEN FUNKTIONEN AUSZÜBEN.“ voran. Die kostbare Geschichtsquelle aus dem späten 15. Jahrhundert ist lateinisch abgefasst und behandelt die drei Visitationsreisen, welche der vorgenannte Bischof Pietro im Auftrag des Patriarchen mit seinem Gefolge 1485 bis 1487 durchführte. So gelangten sie 1485 in das kärntnerische Gailtal und in den Lienzer Raum, im Folgejahr ins Rosental und nach Villach und 1487 schließlich in die alte Untersteiermark zwischen Drau und Sotla. Zweck der für die feinen italienischen geistlichen Herren und den ihnen als Begleiter und Sachverständigen zugeteilten „secretarius“ Santonino denn doch sehr beschwerlichen Landfahrten war es, das religiöse Leben wiederum aufzurichten und zu bestärken, Gotteshäuser und Kapellen, die im Zuge der Türkeneinfälle geplündert, gebrandschatzt, entweiht und der Würde ihrer Altäre beraubt waren, zu weihen, Sakramente, insbesondere die Firmung zu spenden und den Klerus zu überprüfen. Hiezu wurden wie bei Visitationen allgemein üblich Protokolle angefertigt, diesfalls durch den Juristen Paolo Santonino. Seine Aufzeichnungen sind allerdings nur zu einem geringen Teil von offiziellem Charakter, der dem kirchenamtlichen Aktenbestand des Patriarchats zuzuordnen ist, der überwiegende Teil ist für die Öffentlichkeit geschrieben und durch glückliche Umstände der Nachwelt erhalten geblieben.

Besonderes Augenmerk bei seinen Aufzeichnungen verwendete der Verfasser – daran mag man die Hinwendung und Lust der zeitgenössischen Gastgeber, seines Vorgesetzten und letztlich seiner selbst an weltlichen (Wohl-)Genüssen ermessen – auf die Schilderung der erlesenen Festmähler mit ihrer kaum abschätzbaren Speisen- und Getränkefolge, die ihnen allerorts zuteil wurden. Zum besseren Verständnis seien dem Weiteren einige entsprechende „Kostproben“ vorangestellt. Begleiten wir also in gebotener Kürze unsere Visitations-Reisegesellschaft auf ihrem aben-

teuerlichen Weg in die schreckhafte Welt des Hochgebirges.

Am 29. September 1485, vor 515 Jahren also, trat Bischof Pietro von Caorle mit seinen Begleitern von San Daniele aus seine Visitationsreise an. Die Route, die mit Reitpferden bewältigt wurde, führte zunächst nach Venzone, anderntags von dort nach Tolmezzo, Paluzza und Timau. Von Timau zog man am 1. Oktober über den Plöcken nach Mauthen, wo man drei Tage zubrachte, die mit wichtigen amtskirchlichen Geschäften, mit Weihen von Altären und Spenden von Sakramenten in Mauthen und Kötschach ausgefüllt waren. In letzterem Ort wurde der vornehmen Herrschaft ein überaus opulentes Festessen aufgetischt, worunter sich beispielsweise allerlei wilde und zahme Vogeltiere, „Vierfüßler“, was immer das sein mochte, und sogar ein in Kräutersauce getunkt Eichhörnchen befanden. „Nach dem Essen“, berichtet Santonino, „trat ein Schauspieler des hohen Herrn Leonhard, des Grafen von Görz, auf, der Zither spielte, manches Stück auf dem Waldhorn blies, mit reicher Mimik Possen vortrug und alle Gäste durch seine Schalkhaftigkeit zu frohem Lachen brachte, was uns ganz erfrischte.“<sup>4</sup>

Bemerkenswert wie das erlesene Festmahl erscheint dem Autor der Gastaufritt des gräflichen Gauklers und Possentreibers, der erheblich zur Steigerung der Tafelfreuden beitrug.

Am Fünften des Monats unternahm die Gesellschaft von Mauthen aus einen Abstecher zur nahe gelegenen Burg Goldenstein, wo ihr vom Burghauptmann ein schier unvergessliches Festmahl bereitet wurde. Darin drückt sich wohl auch die Freude des Gastgebers über die ihm zuteil gewordene Auszeichnung durch den Besuch des Bischofs und dessen persönliche Konsekration seiner kleinen Hauskapelle aus:

„An der Tafel des Bischofs“ wird berichtet, „wurden als erstes Gericht aufgetragen zwei junge gemästete und im eigenen Saft gedünstete Kapaune<sup>5</sup>. Von diesen blieb nichts übrig, weil sie schmackhaft waren und weil sie als erstes Gericht gierig von den Mahlgenossen verzehrt wurden, welche wegen der Reise und der etwas verspäteten Speisestunde schon mit dem Hunger kämpften. Als zweiter Gang folgten Forellen und Äschen ähnlich gesotten in breiten Pfannen aufgetragen ohne Suppe; von einigen wurden sie mit Kräuteressig genossen, obwohl der vom Schweiß durchnässte Fischer sie kurz vorher gebracht hatte. Den dritten Gang bildete Fleisch von Vögeln, die schneller fliegen, und Tieren, die rascher springen, Rebhühner und Braten von jungen Gamsen. Dabei kann ich die Überraschung berichten, daß alle Mahlgenossen doch mit Messer und Zähnen dem Fluge der Rebhühner in der Schüssel nachgingen, obwohl sie selbst besser sprangen, als flogen. Dann wurde aufgetragen ein Gericht, das sie Gepfeffertes nennen, bestehend aus viel Gamsfleisch, von dem nahmen nur mehr wenige. Es kamen hierauf Äschen und Forellen, länger als die früheren, schwimmend in einer durch Gewürze buntgefärb-

ten Brühe. Wir fischten sie sofort heraus, ließen die Brühe dem Gastgeber und dem Koch. Die Reihe setzten fort andere Rebhühner, in Wasser gesotten mit Waldhühnern, die in den wilden Gebirgen der Gegend erbeutet werden. Die in einer grünen Kräutersoße eingemachten haben wir leicht gegessen. Der Bischof selbst und seine Begleiter glaubten, daß nach diesen vielen Gängen das Essen beendet wäre, und schon hatten wir uns an den mit uns schmausenden Gastgeber gewendet, um uns für die große Ehre und den ausgesuchten und üppigen Aufwand vielmals zu bedanken, da gebot der Gastgeber mit der Hand Schweigen. Und, sieh' da, sofort brachte einer von den Dienern eine breite Schüssel, sie auf erhobenen Händen tragend, mit Kraut über einem Stücke Speck. Von dem enthielt sich Santonino, weil es für seinen schwachen und wenig aufnahmefähigen Magen zu schwer war, und, um die Wahrheit zu gestehen, bei diesem Gerichte schienen fast alle dasselbe Magenleiden zu haben. Nichtsdestoweniger entfachte den durch das aufgetischte Kraut verlorenen Appetit die Ankunft von kleinen, von ihnen Pastillen genannten Krapfen, die mit Honig übergossen waren, und die der sauren Milch. Den Beschluss machten aber Birnen verschiedener Art, manche von staunenswerter Größe, ebenso Äpfel von bestem Geschmack und schön gefärbt... Süßigkeiten gab es bei dem Mahle nicht, weil sie, wie die Leute sagen, in diesen Bergen nicht wachsen. Endlich erhoben wir uns vom Tische, den ausgezeichnete Weine verschiedener Gattung, kredenzt in silbernen Bedchern, noch erfreulicher gestaltet haben.“<sup>6</sup>

Zu diesen Ausführungen sind einige Anmerkungen angebracht. Wie später noch zu hören sein wird, unterschieden sich Gastmähler der gehobenen Gesellschaft bei unseren unmittelbaren Nachbarn kaum von jenen auf unserer Seite. Das liegt daran, dass die Landesprodukte nahezu identisch sind und sich der regionale wie der überregionale Warenaustausch, auch Zukauf und Import auf sehr ähnlichen Bahnen und Verkehrswegen abwickelten. Dass die wenigen Herrschaftshäuser unserer näheren Umgebung regen Kontakt pflegten, sofern sie nicht tief verfeindet waren, liegt auf der Hand. Hiezu zählte sicher auch die Ess- und Trinkkultur, kurzum die Tischkultur als Ganzes. Das inkludierte allerdings noch lange nicht die völlige Preisgabe aller kleinen, individuellen Geheimnisse der Kochkunst, an denen der „große Geschmack“ und das Besondere einer herrschaftlichen Küche gelegen sind.

So sehr Paolo Santonino herausstreicht, was Küche und Keller bei der kleinen Schicht Wohlhabender und niedriger Adelige in Görzer Landen im auslaufenden 15. Jahrhundert zu bieten vermögen, so wenig weiß er über die Ess- und Trinkgewohnheiten und den Lebensstandard des gemeinen Mannes überhaupt zu berichten. Als Kind seiner Zeit und eines Standes weit über dem einfachen Volke scheint er dessen weder gewahr zu werden, noch eine Persönlichkeit dahinter zu entdecken. Bemerkenswert hoch bei den kurz zitierten



St. Josef beim Eierkochen mit Darstellung von Feuerstelle, Dreifußkessel und Kochlöffel, Ausschnitt aus dem Fresko „Christi Geburt“ in der Pfarrkirche von St. Veit i. D., Anfang 15. Jahrhundert.  
Foto: Meinrad Pizzinini

Festessen erscheint der Anteil an Fischen, an Hoch- und Niederwild und Vogelvieh. Wer weiß heute noch Ausführlicheres über Kapaunen<sup>7</sup> oder Krametsvögel<sup>8</sup>?! Unter ersteren sind kastrierte Hähne zu verstehen – als Hähnchen im Verzehr heute noch aktuell (!) – , zweite sind Wacholderdrosseln, deren Genuss einen besonderen Gaumenkitzel verhiess. Der Verzehr von Eichhörnchen schließlich ist denn doch eher als sehr ausgefallener, einmaliger Leckerbissen zu betrachten – bei den übrigen Gastmählern finden wir dieses Gericht nicht – denn als eine regionalspezifische Spezialität. Dass sich Santonino und mehrere seiner „Mahlgenossen“ des Genusses von Speck und Kraut enthoben, darf nicht verwundern; war es ihnen, wie angedeutet, zweifellos eine zu derbe, unverständliche bäuerliche Kost! Doch stand diese besonders in deutschen Landen nicht nur beim niederen Volk in hohen Ehren. „Kraut vom Kübel hilft gegen 99 Übel“ –

dieser Spruch deutet die heilsame Wirkung von Wasserrüben- und Sauerkraut an. Der Haller Spitalsarzt Hippolytus Guarinonius sang in seinem Werk „Die Greuel der Verwüstung menschlichen Geschlechts“, 1610, das Loblied auf das „Kowas-“ oder „Kabiskraut“ und legte einer verwitweten Jungbäurin folgende Reime in den Mund:

„Ich hab das Holtz bei der Wend  
Und das Kraut in der Brendt (Krautfaß)  
Darzu eine feiste Sau geschlagen  
Und mein alten Mann vergraben  
Erst will ich mit eim jungen ein guten  
Winter haben.“<sup>9</sup>

Bischof Pietro und seine Reisebegleiter verlassen am 6. Oktober Mauthen, überqueren den Gailberg und erreichen als nächste Station Drauburg im Drautal. Dasselbst nehmen sie an zwei aufeinanderfolgenden Tagen in ein- und demselben Orts- und Einkehrstaus (1485!) ein hervorragendes Mahl ein. Beim ersten fällt

Santonino ein Gericht aus gekochten süßen Birnen auf, das in einer Schüssel angerichtet, mit Butter und halbsüßen Gewürzen versetzt ist.

Hier haben wir es offenkundig mit einer „latwerge“ zu tun, einer heute so gut wie völlig vergessenen Köstlichkeit. „Latwerge“<sup>10</sup> stellte ursprünglich eine Arznei in Brei- bzw. Musform dar, die im Mittelalter insbesondere in deutschen und welschen Apotheken zubereitet, in Zinnmodel gegossen und aufbewahrt wurde – was übrigens manch „lockeren“ Zeitgenossen zur Dieberei verleitete –, und bei Genuss „von allen Orten und Enden des Leibes austrieb“. Sie wurde insbesondere als „Haupt-“ und „Magenstärkung“ auf nüchternen Magen eingenommen. Martin Luther war die „latwerge“ nicht unbekannt, wenn er in seinen Schriften einmal bemerkt: „obzwar ich nun dergestalt aus dem gänsstall glücklich entkommen, so ward ich jedoch erst meines unglücks recht gewahr; denn meine hosen waren voll, und ich wuste nicht wohin mit der latwergen.“<sup>11</sup>

Latwergen“ als schmackhaftes, begehrtes „Nachgericht“ bestanden aus eingedicktem Obstmus aus Birnen oder Äpfeln oder Zwetschken, das mit Honig gesüßt und mit eingerührten Würzkräutern versetzt war. Auch hier (Oberdrauburg) berichtet Santonino von hervorragenden Weinen, die zum Mahle kredenzt wurden, darunter von einem ausgezeichneten Malvasier, dann von einem spritzigen Friulaner Tropfen und schließlich zum Nachtische von einem süßen, süffigen Rebolio (ein weißer Süßwein aus Friaul). Beim zweiten Mahle von sieben Gängen wurde u. a. ein zweifaches Knödelgericht aufgetragen, das eine in Käsesuppe mit Zwiebeln und Gewürz, das andere mit Öl und schärferem Gewürz bereitet. „Wir Italiener“, schreibt Santonino, „haben uns fast alle von dieser Kost enthalten, um nicht Husten zu kriegen oder Gehirnkongestion [vermehrte Blutansammlung im Gehirn] oder sogar Magenschmerzen. Dagegen hatten wir es eilig mit den Forellen und Äschen, mit denen wir nach unserer Erfahrung gut fuhren. Immer wieder war einer da, der den Tafelnden den Malvasier einschenkte, besonders den deutschen Klerikern, welche bei Tische saßen.“<sup>12</sup> – Da sage noch einer, die lieben Kleriker wären Kostverächter gewesen!

So viel kann gesagt werden, dass unsere Drauburger Nachbarn bereits über eine sehr beachtliche Gasthauskultur verfügt haben. Der Gebrauch von silbernem Tafelgeschirr, der bei Paolo Santonino bezeugt ist, spricht nicht zuletzt dafür. – Was den Weinbezug anlangt, wickelte er sich wie bei unseren angesehenen Herrschafts- und Herrenhäusern großteils über die alte, alpenquerende Nord-Südverbindung (Venetien-Plöcken-Gailberg-Drautal-Tauernübergänge-Salzburg) ab, die im Großen und Ganzen jedem Adria-Urlauber von heute geläufig ist. – Die kurz erwähnten Knödelgerichte sind zweifellos bodenständiger Herkunft. Die hierfür hauptsächlich erforderlichen Nahrungsmittel Milch, Käse (Topfen?) und Mehl waren seit vielen Jahrhunderten im Ge-

brauch. Ebenso bekannt war die Zubereitung und die Abstimmung der Gerichte auf die lokalen Verhältnisse. Ein alt-überlieferter Spruch in unserem Lande besagt zwar:

„Knödeln, Nocken, Nudeln, Plenten sein die vier Tiroler Elementen“, doch als Erfinder dieser, zugegebenerweise für die Tiroler Bauernküche jahrhundertlang unverzichtbaren Gerichte kann man unsere Altvorderen nicht bezeichnen. Der Knödel beispielsweise könnte auf einen „Verwandten“ vor über 5.000 Jahren verweisen, als man in Pfahlbauten am Ledrosee schon sehr ähnliche Kost verspeiste. Dass er schließlich im 18./19. Jahrhundert zur „Tiroler Nationalspeise“ mutierte, ist seiner geschmacklichen Verbesserung durch Zugabe von (Selch-)Speck und Wurst und Selchfleisch (Henkele), ja sogar Fisch, oder der substanziellen Geschmacksänderung durch Hauptbestandteile wie Topfen und Käse zuzuschreiben.

Endlich, am 8. Oktober, betritt die berittene Visitationsgesellschaft heutigen Osttiroler Boden, genau genommen die Gegend von Lienz. In Tristach, wo der Bischof in der Laurentiuskirche mehrere Altäre weihte und an die 600 Erwachsene und Kinder firmte, fiel das Mittagmahl zwar wesentlich bescheidener aus, dafür werden wir aber über eine höchst interessante, vermutlich lokalspezifische Gepflogenheit, d. i. eine praktische „Übung“ zu gesundem Essverhalten, unterrichtet. „Es nahm“, das gemeinsame Essen nämlich, „seinen Anfang mit gesottenem Kuttelfleck vom älteren Kalb.“ Kuttelflecksuppe besteht aus gereinigten, zwei bis drei Stunden lang gekochten „Wampm“ vom Kalbs- oder auch Schweinsmagen, wobei dem siedenden Wasser Wurzelwerk zugegeben ist. – Dieses „Gericht“, schreibt

*Tischgedeck mit Tellern, Messer, Schüssel, Karaffe und Gläsern, Ausschnitt aus dem Gemälde „Das Letzte Abendmahl“ eines unbekanntes Meisters aus der Zeit gegen 1400 in der Vorkirche der Wallfahrtskirche von Obermauern.*  
Foto: Meinrad Pizzinini



Santonino weiter, „hat der Priester aus Österreich, Michael, bestellt. Besagter Michael ließ als vorsichtiger Arzt uns nach dieser Speise einen Schluck besten und unverfälschten“, gemeint ist weder verschnitten noch gewässert, „Rebolio trinken, damit die Verdauung rascher erfolge. Aufgetragen wurden an zweiter Stelle gedünstete Kapaune und Kalbfleisch, an dritter einige gebratene Hühner und Lende vom Rind zugleich mit roher Zwiebel, den die Deutschen gerne an Stelle einer Kräutersoße essen. Zum vierten und letzten kamen verschiedene andere Gerichte, ...“<sup>13</sup>

An dieser Stelle der Lektüre gewinnt man beinahe den Eindruck, als sei Santonino der ausführlichen Schilderung aller,

ach so üppigen und für seinen übersensiblen „Renaissance-Magen“ unzuträglichen Speisen überdrüssig!

Auf den weihe- und gottesdienstlichen Besuch der Kirchen in Amlach, Lavant und Nußdorf, für welche letztere Schilderung der Zeremonie und den Auftritt des Fürsten Graf Leonhard von Görz, seiner Gemahlin Paola und ihres Gefolges man den gewandten und aufmerksamen Sekretarius ehren muss, folgen zuletzt St. Martin in Dölsach und die neue Burg Lengberg des vornehmen Recken Virgil von Graben. In Dölsach reicht man den Männern der Kirche ein Mahl von mehreren Gängen, darunter ein, Herrn Santonino neues, unbekanntes Gericht aus Mehlnudeln, welche in Milch und fetter Suppe gekocht waren und allen vorzüglich mundeten, weil sie von herrlich duftendem, süßen Geschmack waren. Diese Mehlnudeln, sehr wahrscheinlich aus feinem Weizenmehl zubereitet, sind hier als exquisite Mehlspeise zum Nachtisch und nicht als Zuspeise oder Beilage zu einem Hauptgericht zu verstehen. Am 13. Oktober ist Bischof Pietro mit seinem Gefolge auf Schloß Lengberg zu Gast. Hier ist der Höhepunkt aller lukullischen „Anstrengung“ erreicht. Daher soll unser bekannter Zeitzeuge ungeschminkt zu Wort kommen:<sup>14</sup>

„Nach der heiligen Zeremonie“ – Bischof und Gefolge hatten sehr wohl vor dem Gelage ihre Funktionen auszuüben (Weihe der Burgkapelle) – „begannen wir zu tafeln im schöneren und nobleren Speisezimmer der Burg. Dort waren auf einem besonderen Tische Gefäße und sehr viel Zierat in vergoldetem Silber, und Becher und Löffel, kostbare von verschiedenen und wunderbaren Formen, ausgestellt, die jedes Fürsten Tafel und Hausrat hätten hervorragend schmücken können. ... Der treffliche Gastgeber ließ zuerst auftragen: Kuttelfleck vom älteren Kalb, gut gerichtet und mit Safran gewürzt; als zweiten Gang gesottene Fische, nur Ruten, Äschen und Forellen gemischt. Wir aßen von beiden Gängen, ohne dass es einer Nötigung bedurfte. Als dritte Speise kamen herein



*Menschen, die einen Fleischspieß, hart gekochte Eier bzw. ein weiches Ei essen, Ausschnitt aus dem Fresko "Fastenmahnung" in Verbindung mit dem Memento-mori-Motiv. Das Gemälde eines nicht mit Namen bekannten Künstlers stammt aus dem letzten Viertel des 15. Jahrhunderts und befindet sich in der Lienzer Stadtpfarrkirche*  
Foto: Meinrad Pizzinini

einige Hühner und Krähen, die Italien nicht kennt, und Lämmernes am Spiess. Als vierte folgte Kraut in der Schüssel, darüber Speck und ein Kranz von Hauswürsten. Diese Speise war delikater als anderswo bereitet und hat fast allen Freude gemacht. Es folgte gekochtes Gemenfleisch mit kleingeschnittenen Äpfeln und Zwiebel darüber und mit Gewürz überstreut. Dieses Fleisch ging nicht ein unter mein Dach „(… sub tectum meum, …)“, da es länger abgelegt war, als es seine Natur verlangt hätte. An sechster Stelle kamen herein Rindfleisch und ausgezeichnete Hühner in fetter Suppe, davon genossen nur wenige von uns, weil kein weiterer Raum im Quartier des Magens frei war. Die vorletzte Speise war Fleischsuppe mit Gerste, was den Tafelnden paßte. Als Nachtmahl hatten wir einen großen milden Käse, frische Nüsse und süße Birnen. Soll ich noch berichten vom leichten und schön geformten Weißbrot, das in der Toscana buffetto heißt, oder vom weißen und roten Wein“ [darunter Falerner], „der nach meiner Meinung aus dem Kloster Rossatz geliefert worden ist.“

Zur Darlegung dieser standesgemäßen Aufwartung durch Virgil von Graben sind einige Notizen angebracht<sup>15</sup>: Das Festmahl auf Lengberg diente zunächst der Repräsentation des Gastgebers, wozu die Verfügbarkeit eines eigenen „schöneren und nobleren“ Speisezimmers, das erlesene Gedeck wie das halb zur Schau und halb zur Einnahme von Speis und Trank bestimmte kostbare Tafelgeschirr nur zu willkommene Voraussetzung bildeten. Gleich wichtig mag dem Gastgeber die Ehre gewesen sein, die er seinen Geladenen durch das in Qualität und Quantität, auch in Besonderheit der Zubereitung des Festmahles durch Gewürze<sup>16</sup> zuteil werden ließ; fast nach dem Motto des vor kurzem noch allgemein bekannten Bauernspruches:

„Wer hat, der tuit,  
der setzt die Kappe auf'n Huit.“

Schließlich tat man beim Essen und Trinken nicht nur dem allgemein menschlichen Bedürfnis nach Sättigung genüge, sondern darüber hinaus auch der Beförderung körperlichen Wohlbehagens durch die Fülle an gereichten Gaumenfreuden.

Es ist unklar, was mit den beim dritten Gang gereichten Krähen für Vögel gemeint sind. Nicht nur unsere Krähe allein führte diesen Namen; auch der Rabe. Beide Namen kreuzen sich förmlich bei einer Art, *corvus corone*, sowohl die schwarze oder Aaskrähe, Hauskrähe, als auch der kleine Rabe, auch Rabenkrähe genannt. Auch der Häher schafft hier zusätzlich Verwirrung: Die Mandelkrähe oder Garbenkrähe, blaue Krähe u. a. heißt auch Weizhäher, Birkenhäher, der Nußhäher auch Nußkrähe, kärntnerisch „gragl“, hochpustertalerisch „gratsche“. Krähe im engeren Sinne ist die graue Krähe, die gemeine, auch Nebelkrähe, Asch-, Winter-, Holz-, Schild- oder Sattelkrähe.<sup>17</sup> Somit haben wir die Qual der Wahl, welche von den Krähen auf Lengberg aufgetischt wurde.

Die Bezeichnung „Hauswurst“ lässt aufhorchen, weil es sich dabei um ein Produkt



Stellage mit gläserner Karaffe und angeschnittenem Brotlaib, Ausschnitt aus dem Fresko „Tod Mariens“ des Simon von Taisten, 1490/1496, in der Kapelle von Schloß Bruck. Foto: Lois Ebner

handelt, das auf große Haltbarkeit hin entwickelt und erzeugt wurde. – Von der Gerste hinwider wissen wir, dass sie auch in sehr hohen Lagen ausreift und gedeiht und in unserer Gegend seit langem für die so beliebte und weitverbreitete „Gerstensuppe“ verwendet wurde.

Geradezu ins Schwärmen gerät Santo-

nino angesichts des den Tafelnden gereichten Weißbrot. Mit „leicht“ und „schön geformt“ apostrophiert er es, was zur Annahme verleiten könnte, in ihm eine Art Gebäckbrot zu sehen.

Brot selbst war im Mittelalter keine Alltagspeise, sondern Herrenessen, und darum auch so begehrt. Es bedeutete ursprünglich auch nicht das, was wir heute damit meinen. Mus und Brei waren offenkundig die älteste Speiseart, denen das Brot in Form von Fladen entwicklungs-geschichtlich folgte. Unter mhd. „muos“ verstand man das dem gemeinen Mann Zugeteilte, also die feste Ration, die Alltagskost, das zum Leben Nötige, das ist das tägliche Brot!<sup>18</sup> Die Geschichte zeigt übrigens, dass die minder bemittelten, armen Leute immer dunkles Brot aus grobem Mehl (Roggen, Hafer, Gerste) und Kleie, und die Wohlhabenden, die Reichen weißes aus feingemahlenem und gesiebten Getreide, am besten Weizen, aus dem alle Kleie entfernt war, gegessen haben. Gleiches Brot für alle war revolutionär! Soziale Unterschiede schlugen sich eben auch im Brotverzehr nieder.<sup>19</sup> Die allgemeine Wertschätzung des Weißbrotes erhellt übrigens auch noch in dem alten Pustertaler Spruch:

„Guita Milch und waza Broat isch(t)  
mei Toad“,

was so viel bedeutet, dass man es neben der guten, nicht entrahmten Milch als Wegzehrung auf den Tod und das Leben danach verwenden bzw. überhaupt für sein Leben gern verzehren könne.

Das römische Wortpaar „Brot und Spiele“ ist bis heute ein Begriff geblieben, um zu beschreiben, dass eine Regierung, Partei, Rundfunkanstalt oder sonst eine



Gedeckte Tafel, Ausschnitt aus der Abendmahl-Szene am sog. St. Magdalena-Altar von 1498 in St. Korbinian, Thal-Assling. Die Ausführung des Altars wird heute dem sog. Barbarameister im Umkreis des Friedrich Pacher zugeschrieben.

Foto: Meinrad Pizzinini

Einrichtung ihr Volk „kaufen“ will. „Beim Letzten Abendmahl“ vor seinem Tod nahm Jesus das Brot, brach es und sprach zu seinen Jüngern: Nehmet, esset, das ist mein Leib. Er war nicht der erste, der Brot mit Göttlichem in Verbindung brachte. Bei den Ägyptern und den Griechen der Antike war es eine Göttin selbst, Isis oder Demeter, die den Menschen beibrachte, Getreide anzubauen und daraus Brot zu backen. ... Bei den Sumerern waren die Götter hungrig und überlegten, wer sie ernähren könnte; also schufen sie die Menschen. Als die nun frisch geschaffen und noch etwas schwächlich auf der Erde herumstanden, da päppelte die Erdmutter sie erst einmal mit Brot auf. Diesen Göttinnen und Erdmüttern opferten die Menschen Brot und Früchte; die Götter bevorzugten Fleisch als Opfergabe.

Viele Rituale bezogen und beziehen sich auf Brot. In christlichen Ländern werden an Kirchenfesten, besonders an Ostern, bestimmte Brotformen gebacken – griechisches Osterbrot ist noch heute ein beliebtes Reisesouvenir. Das jüdische Osterbrot, flache ungesäuerte Mazze, wiederholt eine Entwicklungsstufe in der Geschichte des Brotes. Denn vor dem“ (mit Hefe versetzten, gebackenen) „Brot gab es Fladen aus ungesäuertem Teig.“<sup>20</sup>

„Im Schweiß deines Angesichts sollst du dein Brot essen“, steht bei Moses 3,19 zu lesen.<sup>21</sup> „An ihren Früchten sollt ihr sie erkennen“,<sup>22</sup> schreibt Matthäus (7,16). Der 2. Brief an die Thessaloniker enthält unter 3,10: „So jemand nicht will arbeiten, der soll auch nicht essen“<sup>23</sup> Aus G. E. Lessings Liedern (1,6) zitiert man ungenau den „Schluß der Antwort eines trunkenen Dichters“: „Zu viel kann man wohl trinken, Doch trinkt man nie genug.“<sup>24</sup> Von Ludwig Feuerbach stammt der Satz: „Der Mensch ist, was er ißt.“ (Erlangen, 1850). Diese These löste bei den Gegnern des Materialismus verständlicherweise einen Sturm der Entrüstung aus. Lange vor Feuerbach hatte allerdings schon Theophrastus Paracelsus denselben Gedanken ausgesprochen, allerdings in ganz anderem als materialistischen Sinne.<sup>25</sup>

Aber auch die schlichte Volksüberlieferung weiß eine Vielzahl an Sprüchen und Meinungen, aus denen der unmittelbare Bezug zum Essen und Trinken hervorgeht. Einige Beispiele: „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“, „Essen und Trinken ist das Beste gegen einen großen Seelenschmerz“ – spüren wir vielleicht einen Zusammenhang zum Ausspruch „sich einen Kummerspeck anessen“ heraus?!; „Die Liebe geht durch den Magen“ oder „Wie einer ißt, so schafft er.“ – Aus all diesen Zitaten und geflügelten Worten, denen man problemlos eine ganze Reihe hinzufügen könnte, spricht die große Bedeutung von Essen und Trinken beim Volke. Diese entspricht nicht einem billigen oder groben Materialismus. Essen und Trinken sind nicht allein eine Frage des Magens, sondern eine Lebensfrage. Dementsprechend werden Ernsthaftigkeit und vor allem ein würdiger Genuss verlangt. Wie weit hat sich unsere moderne industrielle bzw. postindustrielle Gesellschaft davon entfernt?!

Essen begleitet Rechtshandlungen und Gottesdienste. Bei Verlobung wurde (wird) Apfel geteilt oder aber auch Brot. Diese Zeremonie galt bei den Römern als Verlobungsritus. In unseren Trinksitten leben verborgen Bruderschafts- und Freundschaftsriten fort: „Bescheid geben“ hält dies sprachlich noch fest. Im christlichen Abendmahl entsteht durch gemeinsamen Genuss von Brot und Wein eine geheimnisvolle innere Verbindung von Christ zu Christ, von Mensch zu Gott. Gott sich einzuverleiben, indem man ihn isst, ist und war eine weitverbreitete Kult-handlung. Bei den Azteken z. B. herrschte ein ähnlicher Vorgang wie im christlichen Kult, sodass die missionierenden Jesuiten daran anschließen konnten.

Untrüglich bilde(te)n Essen und Trinken im Festtag und Alltag eines der wichtigsten gemeinschaftsbildenden und gemeinschaftserhaltenden Brauelemente. Hausgemeinschaft z. B. vollzog/vollzieht sich auch als alltägliche Tischgemeinschaft. Dazu gehörten auch die Hausangestellten. Die Hausgemeinschaft bei Tisch verlief/verläuft zeremoniell: wir kennen eine Tafel-, Tisch- und Sitzordnung, auch (noch) das Tischgebet. Wenn der Hausvater den Löffel ablegte, war Schluss mit der Mahlzeit. Noch heute gilt: Ein Gast des Hauses muss etwas zu sich nehmen bzw. essen, auch wenn er keinen Hunger/Appetit hat; ansonsten wirkt sein Verhalten brüskierend, beleidigend. – Wie viele Wünsche kennen wir heute noch zum Essen Gebräuchlich sagen bzw. wünschen wir heute noch zum Essen „guten Appetit“, „Mahlzeit“ oder gar das als veraltet empfundene „wohl zu Speisen“ bzw. „wohl gespeist zu haben“. Bedarf es noch weiterer Hinweise auf die Bedeutung von Essen und Trinken und die damit ursächlich zusammenhängenden gemeinschaftsbildenden Faktoren, dann sei nur noch an folgende Phänomene erinnert: Jedermann kennt den Hochzeitsschmaus, auch ist der Totenschmaus noch in Übung, seltener das Primizmahl. Erfreut nimmt man einen Taufschmaus oder ein Erstkommunionmahl ein usw.

Für den Einzelnen bedeutet die Heimatkost eine wesentliche Bindung an seine Heimat bzw. sein Herkunftsland. „Was der Bauer nicht kennt, ißt er nicht.“ Diese Volksweisheit trifft auf alle Berufsstände zu. Essgewohnheiten und der an ihnen gebildete Geschmack sind Teil unseres Wesens, ob wir es nun zugeben oder nicht.

Essen und Trinken als Grundvoraussetzungen menschlicher Existenz begegnen uns in sehr vielen volkstümlichen Überlieferungen und Erzählungen, insbesondere in Sagen und Märgen auf vielfältige Weise. Fast jedes Zaubermärchen kennt als Höhepunkt das festliche Essen oder ein mehrere Tage anhaltendes Hochzeitsmahl. An der Tafel überhaupt spielen sich vielfach entscheidende Szenen ab.

Kehren wir nach dieser Abschweifung noch einmal zu Paolo Santonino zurück: Am 14. Oktober besucht er mit dem Bischof und der ganzen Visitationsgesellschaft St. Chrysanthen. Hernach nehmen sie im nächstgelegenen Nörsach eine

Mahlzeit unter freiem Himmel ein, „weil“, wie der vornehme Herr Sekretär argumentiert, „die Häuser niedrig und nur für die Bauern hergerichtet sind. Doch hatten wir gute Fische, herausgebacken in der Pfanne und gesottene, desgleichen Knödel aus Brot, das zuerst am Feuer geröstet und dann in einer mit Öl versetzten Tunke aufgeweicht worden ist, ferner Kohl ...“<sup>26</sup>

Dieser entzückende, frühe schriftliche Beleg über ein zauberhaftes Picknick in Nörsach soll allerdings nicht über die allgemein beobachtbare Gleichgültigkeit des Autors gegenüber den sogenannten kleinen Leuten, sprich dem einfachen Landvolk, hinwegtäuschen. Die Zeit der Sensibilisierung für derlei Phänomene ist noch nicht reif.

Zusammenfassend zu Paolo Santoninos Reisebericht und zur Ernährungssituation an der Schwelle vom Mittelalter zur Neuzeit allgemein und im besonderen in unserem Lande ist festzuhalten:<sup>27</sup>

Land-, Feld- und Ackerbau sowie Gras-, Vieh- und Milchwirtschaft waren so weit entwickelt, dass die Versorgung der Bevölkerung gewährleistet und die im Ein- bzw. Zweijahresrhythmus erforderlichen Aussaat- und Fruchtfolgen gesichert waren. Man betrieb biologischen Landbau im Wortsinne, der durch die Säkularisierung verlorengegangen war und erst wieder durch die Anthroposophie eines Rudolf Steiner aufgenommen und gefördert wurde.

Der Landmann, so er über angemessene Wirtschaftsflächen verfügte, fand durchwegs sein Auslangen und Fortkommen. In mittleren und guten Lagen gediehen die wichtigsten Brot- und Mehlgreidearten: Roggen, das „Kind des Gebirges“, wie es poetisch ausgedrückt wird, Weizen, das „Getreide der Sonne“, Einkorn, Emmer, Haiden = Buchweizen und Dinkel, Hafer, der „Muntermacher“, Hirse, „eine Erinnerung ans Schlaraffenland“, die, so klein und unscheinbar sie auch sein mag, nahezu überall auf der Welt ihre Spuren hinterlassen hat und hierorts im Görzer Urbar von 1300 als Getreidenart schriftlich belegt ist; Mais, das „Korn der neuen Welt“, welches aus Amerika in die Mittelmeerländer gelangte und bei uns durch die gewaltsamen Expansionsunternehmungen, sprich Eroberungsfeldzüge des osmanischen Reiches in mittleren Lagen als „Tirrgischer Weizen“ Fuß fasste und heimisch wurde; schließlich Gerste, das „Getreide der Vielfalt“, wie es Nicolette Waechter in einer Publikation bezeichnet hat.<sup>28</sup>

Desgleichen schon lange bekannt und in Gebrauch standen die sogenannten „Schmalsaatfrüchte“ wie die „Puff-“ oder „Saubohnen“, die „Schalen-Erbsen“ (Fisolen), der Leinsamen, neben Naturfaserlieferant auch als besondere Medizin für Mensch und Tier in Verwendung, und der Mohn, der hierzulande schon eher als Genussmittel betrachtet wurde. Der Vitaminbedarf wurde durch eine bunte Palette an Kräutern und Gemüsen gedeckt, wobei die Wasser- oder „Wadelrübe“ (Rübenkraut) und das Kohlkraut (Sauerkraut oder „Zettelkraut“) die alleinigen „Winterlieferanten“ waren.



Kanne, Schüssel, Becher und Korb mit Broten, Ausschnitt aus dem Freskenzyklus „Leibliche Werke der Barmherzigkeit“ des Leonhard von Brixen, 1458/1460, in der Pfarrkirche St. Jakob in Strassen.  
Foto: Meinrad Pizzinini

Ein heute besonders hoch im Kurs stehendes Lebensmittel, die Kartoffel, gelangt erst um die Mitte des 16. Jahrhunderts aus Amerika nach Europa. In der Lienzer Gegend ist sie allerdings erst um 1775 bekannt und in Verwendung, wobei Deferegger Händler, die bekanntlich halb Europa bereisten, die begehrte Feldfrucht von ihren Handelsfahrten mitbrachten. – Von Obst und zwar Äpfeln, Birnen, Kirschen, Zwetschken und Nüssen berichtet Santonino selbst. Zweifellos sammelte die Bevölkerung bereits Beeren – Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Johannesbeeren, Wacholderbeeren u. a. – und verwertete sie in eingedickter, vielleicht Marmeladeform und zur Herstellung von Säften. Zum Süßen stand wilder Honig oder aber auch bereits solcher von gezüchteten Bienenvölkern zur Verfügung.

Bleiben noch die Gewürze, von denen Salz das allerwichtigste war. Im Herren- und Bauernhaus zogen mit Fortdauer und Ausweitung des Warenaustausches Knoblauch und Zwiebel, Zimt, Oregano, Minze und Wacholder ein. Pfeffer (aus Indien) brachten bereits die Römer in die Alpenprovinzen mit sich.

Domestizierte und wilde Tiere deckten den Fleisch- und Fettbedarf. Federvieh und Federwild, einst Vorzugsspeise der Vornehmen wie das Brot, stand in unzähligen Arten und zur willkommenen Abwechslung auf dem Speisezettel. Milch- und Käseprodukte waren Standard-Lebensmittel für Adel, Ritter, Bürger und Bauer. Bemerkenswert groß scheint bei Santoninos Schilderungen der Anteil an Fischen; doch standen Jagd und Fischerei immer unter besonderer, wenn nicht ausschließlicher

Hoheit und Nutzung der Landes- und/oder Grundherren, die als „fideocommissium“ = d. i. eine zeitlich begrenzte Nutznießung an hochrangige Dienstleute vergeben werden konnte. Dem einfachen Manne vom Volke kam mehr die verpflichtende Teilnahme an der Fang- und Treibjagd, auch bei wilden Tieren (Wolf, Luchs, Bär), und weniger ein fetter Happen aus der Jagdbeute zu. Hier zeigen sich sehr deutliche, soziale Unterschiede (!).

Was trank das Volk? Vom natürlich belassenen Wasser über Milch, diese allerdings in entrahmtem, entfetteten Zustand, als Mager- oder Buttermilch; bis über Obst- und Beerensäfte zum Bier. Weingenuß war nicht des Volkes Begehrt und schon gar nicht seines wirtschaftlichen Vermögens! Es gibt allerdings genug Belege schriftlicher Art, dass trunkene Bürger zur Ausnüchterung ins „Narrenhäusl“ (mitten in der Stadt) gesperrt oder in die „Keuchen“ gelegt wurden.

Kaffee und Tee tauchen erst viel später (16./17. Jhd.) in Europa auf und gelten als Genussmittel. Bier, Wein, Brandwein, Kaffee haben die Menschen überhaupt verändert oder anders gesagt das gesellschaftliche Leben. Sie tun es auch heute noch.

Von so manchem Zeitgenossen, der Santoninos Reiseberichte gesehen hat, kommt gelegentlich Kritik auf, wie aufwendig, ja verschwenderisch und moralisch bedenklich im ausgehenden Mittelalter (auch hierorts) getafelt worden wäre. Dem war jedoch ganz und gar nicht so! Es wäre ein fataler Irrglaube annehmen zu wollen, dass die geschilderten Verhältnisse die Regel gewesen seien. Ein

Bischofsbesuch war seinerzeit etwas ganz Außergewöhnliches und Seltenes, dessen man sich nicht zuletzt durch die allerbeste Aufwartung und Gastfreundschaft würdig erweisen wollte. Denn die Ehre, die man dem Bischof und seinem Gefolge angedeihen ließ, kehrte zu einem selbst zurück.

\* Gekürzte Fassung des Vortrages vom 29. September 2000 als Veranstaltung im Rahmenprogramm des Kulturreferates der Stadt Lienz zur Landesausstellung auf Schloß Bruck.

#### Anmerkungen:

- 1 Duden. Das große Wörterbuch der deutschen Sprache. Band 3, Dudenverlag Mannheim 1999, S. 1133. Brockhaus Enzyklopädie. Band 7; Brockhaus Mannheim 1988, S. 16.
- 2 Vgl. einleitende Worte bei: Egger, Rudolf: Die Reisetagebücher des Paolo Santonino 1485-1487. Klagenfurt 1947, S. 5 bis 9.
- 3 Die Reisetagebücher des Paolo Santonino 1485-1487. Übersetzt von Rudolf Egger, verlegt von Ferdinand Kleinmayr; Klagenfurt 1947.
- 4 Paolo Santonino Reisetagebücher 1485 bis 1487, S. 15.
- 5 Grimm, Jacob und Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, Band 11. dtv 1991, S. 182. – Kapaun, m. für Kastrat.
- 6 Paolo Santonino Reisetagebücher 1485 bis 1487, S. 17 bis 19.
- 7, 8 Grimm, Jacob und Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, Bd. 11/1991, S. 182 bzw. 2005.
- 9 Zit. bei: Drewes, Maria – Kostenzer, Otto: Tiroler Küche. Innsbruck 1977, S. 178.
- 10, 11 Grimm, Jacob und Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, Bd. 12/1991, S. 281 bzw. 282.
- 12 Paolo Santonino Reisetagebücher 1485-1487, S. 23/24.
- 13 Paolo Santonino Reisetagebücher, S. 27.
- 14 Vgl. hierzu: Paolo Santonino Reisetagebücher, S. 35/36.
- 15 Vgl. hierzu bw.: Gürtler, Eleonore: Esskultur und Tafelsitten, in: circa 1500, Katalog zur gleichnamigen Tiroler Landesausstellung 2000, 2000, S. 166 f.
- 16 Im Hofstaat von Paola de Gonzaga befand sich bw. auch ein „aromaticus“, d. i. ein Kost- bzw. Gewürzabstimmer, „Gewürzmeister“. Es ist keineswegs abwegig anzunehmen, dass Virgil von Graben über einen vergleichbaren Bediensteten verfügt haben könnte.
- 17 Grimm, Jacob und Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, Bd. 11/1991, S. 1965 f.
- 18 Vgl. Heyne, M.: Deutsche Hausaltertümer.
- 19 Vgl. Paczensky, Gert von – Dünnebieber, Anna: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, München 1994.
- 20 Paczensky, Gert von – Dünnebieber, Anna: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, München 1994, S. 78/79.
- 21-25 Alle zit. bei Büchmann: Geflügelte Worte, Bd. 1 und 2, München 1967.
- 26 Paolo Santonino Reisetagebücher 1485-1487, S. 40.
- 27 Zur Lektüre grundsätzlich zu empfehlen: Bitsch, Irmgard – Ehlert, Trude – Ertzdorff, Xenja von: Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit, Sigmaringen 1990.  
Kolmer, Lothar/Rohr, Christian (Hrsg.): Mahl und Repräsentation. Der Kult ums Essen. Paderborn 2000.  
Laurioux, Bruno: Tafelfreuden im Mittelalter, Augsburg 1999.  
Maier-Bruck, Franz: Vom Essen auf dem Lande, Wien 1981.  
Paczensky, Gert von – Dünnebieber, Anna: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, München 1994.  
Montanari, Massimo: Der Hunger und der Überfluß. Kulturgeschichte der Ernährung in Europa, München 1995.
- 28 Waechter, Nicolette: Nahrung und Heilmittel. Sieben Getreideporträts, S. 9 f., in: Küster, Hansjörg-Nefzger, Ulrich – Seidl, Hermann-Waechter, Nicolette: Korn. Kulturgeschichte des Getreides. Salzburg-München 1999.

#### IMPRESSUM DER OHBL.:

Redaktion: Univ.-Doz. Dr. Meinrad Pizzinini. Für den Inhalt der Beiträge sind die Autoren verantwortlich.

Anschrift des Autors dieser Nummer: Kustos Dr. Lois Ebner, Leiter des Museums der Stadt Lienz, Schoß Bruck, A-9900 Lienz.  
Manuskripte für die „Osttiroler Heimatblätter“ sind einzusenden an die Redaktion des „Osttiroler Bote“ oder an Dr. Meinrad Pizzinini, A-6176 Völs, Albertstraße 2a.



▲ *Es ist angerichtet.*

*Hausherr Alfred Kreissl ►  
proklamiert vom Balkon aus  
sein „Fest der Sinne“.  
Fotos: Fam. Kreissl*



*Prof. B. Böhm zieht spielend  
zur Abendtafel.*

In Erinnerung an lukullische Genüsse der Zeit um 1500 und an den seinerzeit als Gourmet bekannten Juristen und Kanzleivorstand Paolo Santonino lud das freundliche Gastwirthehepaar Alfred und Ingrid Kreissl am 24. Juni zu einem „Fest der Sinne“ in den Haidenhof. Die zahlreichen Gäste hatten ihre Erwartungen nicht zu hoch gesteckt: Prof. B. Böhm geleitete die Tafelnden mit zeitgenössischer Instrumental- und Vokalmusik durch den vergnüglichen Abend, Dr. L. Ebner brachte Wissenswertes, Witziges und Philosophisches zu den grundsätzlichen menschlichen Bedürfnissen Essen & Trinken zu Gehör und aus Küche und Keller des Hauses kamen Gaumenfreuden in Überfluss; darunter auch Rosmarinwein, Weinsuppe mit Eiern, Gewürzen und Buttergebäck; Gesottene Henne mit Ingwer und Krensoße und Schwarzplentenknödel; dann in Suppe weichgekochtes Kalbsfleisch mit kleingeschnittenen Äpfeln, Rosinen, Mandeln und gedünsteten Zwiebeln; Kraut in der Schüssel mit Speck und Würsten und in Milch gekochten Roten Rüben; des weiteren der „Schreckengast“

– d. i. Fleischsuppe mit Gerste und Bohnen; dann „Latwergen“ – d. i. Apfelmus mit Honig und Minze und schließlich „Mohnnudeln“ (Mehlnudeln) mit Mohn; Käse, Nüsse und Obst am Tisch sowie Hagebuttenmet komplettierten das Gezeigte, dem verschiedene Brandweine folgen konnten.

Das Kulturreferat der Stadt Lienz veranstaltete am 29. September im Rahmen des die „TLA 2000“ begleitenden Kulturprogrammes den Vortrag von Lois Ebner: „Essen und Trinken. Exkurs zu Paolo Santoninos Reisebericht 1485“ und war zusammen mit den Zuhörern bei der anschließenden Menüfolge in der Fachschule für Wirtschaftliche Berufe der Dominikanerinnen im Lienzener Klösterle. Anmutig in Gewändern der Zeit um 1500 gehüllt servierten und kredenztten Schülerinnen Köstlichkeiten für Gaumen und Auge, nachdem sie diese mit und unter Anleitung ihrer Fachlehrerinnen zubereitet hatten. In Auswahl wurde geboren: Huhn auf Safransauce, gesottene Fische in Weinsauce, Gebratenes vom Schwein und Sauerkraut,

Fleischsuppe mit Gerste („Schreckengast“), Hirsekuchen mit gedünsteten Äpfeln und zum Abschluss milden Käse, frische Nüsse und süße Birnen. Dazu wurden Weiß- und Rotweine aus Friaul gereicht.



*Auch Ew. Schwester Oberin lässt sich verwöhnen.  
Foto: Bergmann/Wieser*



▲ *Schülerinnen beim Zubereiten erlesener Köstlichkeiten.*

*Fotos:  
Gertraud Trojer*

◀ *Allerbeste Gaumenfreuden werden aufgetragen.*