

Meine sehr verehrten Damen und Herren.

Im Januar fragte Herr Picard behutsam bei mir an, ob ich zur Einstimmung auf das heutige „Luthermahl“ wohl ein paar Gedanken über **das Mahl im Mittelalter und seine Bedeutung** vortragen könnte. Ich zögerte ein wenig, bin ich doch weder in der Geschichtswissenschaft noch in der Haus- und Küchenwissenschaft als Experte ausgewiesen. Aber ich zögerte nicht lange. Schließlich kann man sich in alles einarbeiten – oder in fast alles. Außerdem bin ich in ein Alter vorgestoßen, in dem man immer häufiger zurück blickt als nach vorne. Überdies, dachte ich, hat das prall-deftige Leben im Mittelalter nicht ohne Grund so viele Künstler angezogen. Da müsste die Spurensuche nach mittelalterlichen Tischgewohnheiten doch ganz reizvoll sein. Natürlich dachte ich auch gleich an Martin Luthers berühmte Frage an seine Gäste, ob es ihnen nicht geschmacket habe... Ebenfalls vermutete ich, dass mein Exemplar von *Luthers TISCHREDEN* als reiche Quelle sprudeln müsste. Diese Vermutung war allerdings falsch. In *Doktor Martin Luthers TISCHREDEN* ist nämlich allerlei Verwunderliches über den Papst, über die Ehe, das Judentum und die Türken niedergeschrieben, aber nichts über das Mahl und die Tischtsitten seiner Zeit. Immerhin erfuhr ich, dass es sich bei Luthers *TISCHREDEN* nur um gesammelte Notate von Gästen in seinem Hause, dem Schwarzen Kloster zu Wittenberg, handelt und dass sie erst 1566, zwanzig Jahre nach seinem Tode, erschienen. Ich musste also anderswo recherchieren. Und ich bin fündig geworden.

Doch zunächst ein paar begriffliche Anmerkungen.

Leider sind sich die Gelehrten immer noch nicht einig über die rechte **zeitliche Abgrenzung** „des“ Mittelalters. Üblicherweise werden die drei Phasen Früh-, Hoch- und Spätmittelalter unterschieden. Recht grob könnte man sie charakterisieren durch eine Abfolge

1. von Adels- und Grundherrschaft,
2. von Rittertum und Lehnswesen sowie
3. von Aufstieg des Bürgertums und Entfaltung von Stadt- und Geldwirtschaft.

Seien wir großzügig und nehmen wir den gesamten Zeitraum von den Völkerwanderungen im 4. Jh. bis zur Reformation am Beginn des 16. Jh. als Ganzes in den Blick.

Auch in Bezug auf **räumliche und gesellschaftliche Abgrenzungen** sind generelle Aussagen über „das“ Mittelalter nicht unproblematisch. Wir wollen uns räumlich auf das christliche Abendland beschränken. Und gesellschaftlich ist zu bedenken, dass im Mittelalter nur drei Stände des Lesens und Schreibens kundig waren und somit die *TRADITIO* der Sittenregeln sicherten: der Klerus, der Adel und reiche Kaufmannsfamilien.

Was den Begriff **MAL** betrifft, (im Mhd. noch ohne das Dehnungs-„h“), so bedeutet er stets die gemeinsame Einnahme von Speisen zu einem bestimmten, festgesetzten Zeitpunkt. Sicherlich sah vor tausend Jahren ein Mahl nicht für alle Menschen gleich aus. Im Wesentlichen sind jedoch nur zwei Erscheinungsformen zu unterscheiden: **höfische** und **bäuerliche** Mahle (sieht man einmal von der klösterlich-rituellen Speisung im *REFECTORIUM* ab). Die höfische Tafel ist die der Könige, Ritter und Fürsten, auch der Kirchenfürsten. Der große Rest begnügt sich mit bäuerlichen Bräuchen bei Tische oder nimmt an den Gelagen in Schankwirtschaften teil. Die Emanzipation eines selbstständigen Bürgertums vollzieht sich erst im Spätmittelalter. In puncto Tischtsitten orientiert es sich an den höfischen Regeln.

Das gemeinsame Mahl, bei dem man zu teilen lernt, stiftet Gemeinschaft, *CONVIVIUM*. Die am gemeinsamen Tisch eingenommene Mahlzeit eint die Familie und ihre Arbeitsgefährten. Sie ist die Keimzelle der Gesellschaft.

Im Mittelalter bildete das Abendessen die Hauptmahlzeit. Man nahm es zwischen drei und sechs Uhr ein. Seit dem 12. Jh. war es für Höhergestellte üblich, vier Mahlzeiten pro Tag einzunehmen, wobei es als Frühstück meist nur einen Becher Wein gab, während das Abendessen aus mehreren Gängen ohne feste Speisenfolge bestand. Von Königshöfen sind Festmähler mit bis zu 40 Gängen überliefert. Egal ob bei Edelleuten oder beim einfachen Volk, egal ob das Mahl mit oder ohne süßen „Nachtisch“ endete – stets folgte noch ein ordentlicher Schlaftrunk. Es wird geschätzt, dass der durchschnittliche Wein- und Bierverbrauch pro Kopf und Tag bei etwa zwei Litern gelegen hat. Besonders trübsinnig und freudlos kann es also im Mittelalter nicht zugegangen sein. Da traf es sich gut, dass die mittelalterlichen Kirchenväter in ihrer Weisheit die *TRISTITIA*, die Traurigkeit, zu den Wurzelsünden zählten.

Was tat sich denn so im Einzelnen bei einem mittelalterlichen Mahle? Zunächst: Im Frühmittelalter waren die Männer noch unter sich. Sie ließen bei Tische ihren Schmatz- und Rülpsgeräuschen wie auch ihren Winden freien Lauf. Das änderte sich erst im 11. Jh., als auch Frauen zum Mahle zugelassen wurden und das Ess- und Benimmverhalten in gemäßigte Bahnen geleitet wurde. Die **Tischtsitten** beruhten viele Jahrhunderte lang auf praktischer Überlieferung. Erst im 12. Jh. tauchten handschriftliche Benimmvorschriften auf, meist von Ordensleuten und von Hofklerikalen verfasst. In seiner Schrift „*DISCIPLINA CLERICALIS*“ schreibt z.B. der Spanier *Petrus Alfonsi*:

- „Iß nicht das Brot, bevor der erste Gang auf den Tisch kommt, sonst wird man dich für unherrschaft halten.“

- Stecke nicht ein so großes Stück in deinen Mund, dass die Krumen links und rechts herausfallen, sonst wirst du als Fresser angesehen...
- Trinke erst, wenn dein Mund leer ist, sonst hält man dich für einen Säufer.“

Eine deutsche Sammlung von Benimmvorschriften aus dem 13. Jh. verlangte u.a.,

- abgeissene Knochen nicht zurück in die Schüssel zu legen,
- nicht ins Tischtuch oder in die Hand zu schnäuzen,
- sich nicht mit der bloßen Hand zu kratzen und
- sich den Mund nicht am Tischtuch abzuwischen.

Im 15. Jh. erschienen dank der neuen Kunst des Buchdrucks alsbald auch gedruckte Regelwerke. Solche Anstandsbücher über gutes Benehmen bei Tisch hießen **TISCHZUCHTEN**. Diese Tischzuchten vermittelten der höfischen Gesellschaft die Bestätigung, sich durch die Einhaltung ihrer Regeln vom gemeinen Volk zu unterscheiden. Die Tischzuchten haben sich bis ins ausgehende 18. Jh. erhalten. Nur die Inhalte änderten sich mit dem Wandel der Sitten, manche verkehrten sich in ihr Gegenteil. In der ROSSAUER TISCHZUCHT des *Abraham Bach* heißt es z.B. in der 2. Hälfte des 17. Jh.:

- „Wer Senf und gesalzene Brühe gern zu sich nimmt, soll die Unsitte lassen, die Finger hineinzustoßen.“

Dieser Rat wäre im 12. Jh. vergebens gewesen.

Bekanntlich haben die **Humanisten** verächtlich auf das Mittelalter zurückgeblickt als eine Zeit des Verfalls von Sitte und Bildung. Gut, wer die antike Hochkultur davor und die Renaissance oder die barocke Prachtentfaltung danach zum Maßstab nimmt, dem muss das Mittelalter als ziemlich finstere Epoche erscheinen. Ob aber die ausschweifenden Festmahle im alten Rom unbedingt zur Hochkultur zu rechnen sind, sei dahingestellt. Immerhin wissen wir aus dem „Gastmahl des Trimalchio“ des *Gaius Petronius Arbiter* Näheres über die römischen Gelage-Orgien im 1. nachchristlichen Jahrhundert. War das Hochkultur, die im Liegen einverleibten Speise- und Weinmassen und die Lustknaben, welche mit langen Federn Platz für neue Genüsse schaffen mussten? Wir Heutigen wollen aber nicht hochmütig zurück blicken auf jene mittelalterliche Folgezeit, in der die Menschen ihr Mahl noch mit den Fingern zu sich nahmen – ist doch der aktuelle Trend zur Nahrungsaufnahme ohne Essgerät unverkennbar. Heute sind FAST FOOD, JUNK FOOD und FINGER FOOD wieder “in” und für Jugendliche ganz “mega-cool“.

Aber zurück zum mittelalterlichen Mahl. Tatsächlich, man aß generell mit den Fingern, selbst in vornehmen Gesellschaften. Deshalb wurden vor und nach einem ordentlichen Mahl **Wasserkannen** oder **–schüsseln** und **Tücher** bereit gehalten oder von Dienern herbeigetragen. **Teller** gab es nicht. Der Braten lag auf hölzernen oder metallenen Platten. Oft aß man ihn auf einer Scheibe Brot. **Brot** übernahm vielfach die Funktion eines Tellers. Es diente als Unterlage für allerlei Gemüse. Brot wurde in die flüssigen Speisen eingetaucht. Brei oder Eintopf wurden in die ausgehöhlte Brottrinde gefüllt. Überhaupt war Brot das Hauptnahrungsmittel. Fleisch, Obst und Gemüse wurden als Beilagen zum Brot verstanden, als „Zubrot“ oder „COMPANATICUM“. Erst ab dem 16. Jh. aßen die Menschen von Holz- oder Zinntellern. Als **Essgerät** wurden allenfalls aus Holz oder Horn geschnitzte **Löffel** gereicht. Manchmal musste ein Löffel für die ganze Familie reichen. Was die Schneidwerkzeuge betrifft, so wurde in adligen Gesellschaften das eine oder andere **Messer** bereitgehalten. Zu einfacheren Gesellschaften brachte der Mann sein eigenes Messer mit, das er in einem Lederetui am Gürtel mitführte. Als **Gabel** oder besser: als Vorläufer einer Gabel wurden, wenn überhaupt, ein einfacher oder ein zweizackiger Spieß verwendet. Eine erste Erwähnung der Gabel als Essgerät stammt zwar aus dem Jahr 1023. Aber es sollte noch Jahrhunderte dauern, bevor sich dieses praktische Essgerät durchsetzen konnte. Bis dahin wurde die Gabel, althochdeutsch „GABALA“, nur zur Vorbereitung von Speisen, nicht aber als Esswerkzeug benutzt. *Martin Luther* soll noch 1518 gejamert haben: „Gott behüte mich vor Gabelchen.“ Er stand mit seiner Abneigung übrigens ganz in der katholischen Tradition; denn aus katholischer Sicht war die Gabel ein höchst suspekter Gegenstand, hatten doch Mönche des Klosters Montecassino Gabeln als Teufelszeug verdammt. Selbst ein Gelehrter wie *Erasmus von Rotterdam* gebot noch im Jahre 1530 kurzerhand:

- „Was gereicht wird, hat man mit drei Fingern oder mit Brotstücken zu nehmen.“

Die in der Antike bereits bekannten **Servietten** wurden erst im 15. Jh. wiederentdeckt. Bei Hofe wurden sie nicht selten parfümiert und vorgewärmt gereicht. Die **Trinkgefäße** der einfachen Bauern und Handwerker waren in der Regel aus Holz, Keramik oder Metall. Reich verzierte Glasbecher gab es nur in wohlhabenden Häusern. An Königshöfen freilich war prunkvolles Tafelgeschirr aus Gold und Silber, waren Trinkgefäße aus Bergkristall oder mit goldenen Füßen und Deckeln verbreitet. Hier sprachen die edlen Gastgeber und Gäste den Leckereien allerdings erst zu, nachdem ein **Vorkoster** alles, was aus Küche und Keller kam, als Überlebensmittel bestätigt hatte. Man konnte ja nie wissen... Je höher der Rang, desto panischer die Angst vor vergifteter Speise und vergiftetem Trank.

An der mittelalterlichen Tafel herrschte eine streng hierarchische **Sitzordnung**, am Familientisch ebenso wie an der ritterlichen Festtafel. Je nach Rang saßen die Gäste dem Gastgeber näher oder ferner. Sei es, dass man an einem einzigen langen Tisch, an mehreren Tischen oder an einem U-förmig

arrangierten Tisch Platz zu nehmen hatte, man saß in der Regel nur auf einer Seite des Tisches. Die andere Seite blieb frei, um den Zuträgern aus der Küche das Servieren zu erleichtern. Als **Tisch** diente regelmäßig eine Holzplatte, ein Brett – lateinisch TABULA –, das man auf Gestelle aufbockte und nach dem Essen wieder wegräumte. Daher rührt die neuzeitliche Wendung „die Tafel aufheben“. Eine berühmte Ausnahme von der rechteckigen Tafel stellt die Tafel des Königs Artus dar. Seine Tafel war rund, damit kein Ritter vor anderen einen Vorzug habe. In unseren demokratischen Zeiten drückt der „runde Tisch“ eine ähnliche Gleichberechtigung der Tischnachbarn aus, die dort freilich meist nicht zum Mahle versammelt sind. Die Gäste wurden im Mittelalter auch oft auf einfache **Bänke** längs der Wände platziert. (Daher rührt angeblich der Name „BANKETT“). Beim höfischen Mahl bedienten ausgebildete Knappen, Vorschneider, Schankkellner oder Speisemeister die Gäste. Kerzen und Öllampen erhellten den Saal. Je nach Stand des Gastgebers und seiner Gesellschaft wurden gern Spielleute oder Gaukler zur allgemeinen Erheiterung eingeladen. Paare saßen nebeneinander und teilten sich den Holzteller und, so vorhanden, den Becher. Der Mann trennte Fleischstücke mit dem Messer oder mit seinen Fingern vom Braten ab und hatte seiner Tischgefährtin mundgerechte Fleisch- bzw. Brotstücke zu verabreichen. (Angeblich soll die Redewendung „DEM WEIBE DAS MAUL STOPFEN“ daher rühren).

Fragen wir noch nach der **Bedeutung** des mittelalterlichen Mahls und seiner Tischregeln. In vielen mittelalterlichen Darstellungen werden die Essgewohnheiten und Tischsitten als derb, wenn nicht sogar als barbarisch dargestellt. Dennoch kann man nicht von einer kulturlosen Epoche sprechen. Vor allem Klerus und Adel ist es zu verdanken, dass mit ihren Tischzuchten **Ordnungsprinzipien** in das private wie in das öffentliche Mahl Eingang gefunden haben. Auch ohne das strenge Ritual klösterlicher Mahle wurden die weltlichen Mahle in ein **Regelwerk** eingebunden. Die Tischzuchten enthalten zwar weitgehend Hygienevorschriften, aber auch das ist bedeutsam; denn damit stifteten sie praktische Alltagskultur und ein Stück Zivilisation. Vor allem diente das Mahl nicht mehr nur der Nahrungsaufnahme, sondern auch der Begegnung und dem Gedankenaustausch. Das Mahl wird zum **Ort der Gespräche**, zum geselligen Zentrum, nicht selten auch zum Ort der Unterweisung in christlicher Lebensführung. Dass an Doktor *Martin Luthers* Tisch die Glaubensbotschaft und das Gebet ihren festen Platz hatten, versteht sich. Aber auch die Künste, vor allem die Musik, wurden beim „Luthermahl“ gepflegt. Zeitgenossen berichten, dass nicht nur große Gelehrte und Studenten an *Luthers* Tisch willkommen waren, sondern auch Kinder. Man erfährt, dass die eigenen Kinder das Heim im Augustinerkloster oft genug in eine Villa Kunterbunt verwandelten. Übrigens kam auch *Luthers* Humor in seinen Tischreden nicht zu kurz. Zum Beispiel erklärte er einmal, wie er sich auf einen Vortrag vorbereitete: „Morgen muss ich Vorlesung halten über Noahs Trunkenheit. Also werde ich heute Abend ordentlich trinken, damit ich über diese schlimme Sache dann auch aus Erfahrung reden kann.“ Bei den Gastmahlen im Hause *Luther* ging es lebhaft zu – und deftig. Frau *Käthe* achtete darauf, dass genug Schweinefleisch, Bier und ein Krug Wein auf den großen Tisch kamen. Hier noch eine Episode aus der hübschen Sammlung „Luther im Kreise der Seinen“: *Hänschen Luther* (das war der kleine *Johannes*, Luthers erster Sohn) saß einmal mit am Tisch und sagte ernsthaft, die höchste Freude sei im Himmel mit Schmausen und Tanzen; da sei ein Fluss von Milch und die Semmeln wüchsen dort von selbst. Darauf der Vater *Luther*: „Dieses Lebensalter ist das glücklichste. Es hat keine politischen Sorgen, sieht nicht die kirchlichen Greuel, erleidet nicht die Schrecken des Todes und künftiger Krankheiten; nur freundliche Gedanken haben die Kinder.“

Schließlich kommt dem höfischen Mahl im Mittelalter noch eine spezifische Bedeutung zu. Es wird als **Ort der Machtdemonstration** genutzt. Nicht nur durch die Anzahl und Art der Speisen und Getränke, auch durch die Sitzordnung, durch Belustigungen oder schon durch die Anzahl der Kerzen und Öllampen konnte ein Herrscher seine Macht demonstrieren. Mögen die höfischen Festgelage des Spätmittelalters noch so üppig gewesen sein – von ihnen gehen jedenfalls zahlreiche Anregungen für verfeinerte Eß- und Tischkultur aus, wie sie uns Heutigen als selbstverständlich gilt.

Am Ende sei daran erinnert, dass in christlicher Tradition das rechte Mahl nie als Selbstzweck oder bloße körperliche Wohltat zu verstehen war. Vielmehr ist mit dem Mahl immer auch eine **soziale Bedeutung** verknüpft gewesen. In Matthäus 6, Vers 25, wird in Frageform gemahnt:

- „Ist nicht das Leben mehr denn die Speise?“

Und auch in einer Tischregel des 12. Jh. klingt die soziale Bedeutung des Mahls an. Diese Tischregel möchte ich Ihnen für das heutige Luthermahl ans Herz legen. Sie lautet:

- „Lass etwas für die Armen übrig.“

Dieses Etwas muss keine Brotrinde sein – heute dürfen es auch ein paar Taler sein für die arme DENKMALSTIFTUNG LUTHERKIRCHE. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen allen die freundlichen Gedanken der Kinder, egal ob Sie persönlich im Früh-, Hoch- oder Spätmittelalter stehen. Und eine geeignete Mahlzeit!

Hans-Otto Schenk