2013/1

Wege und Geschichte
Les chemins et l'histoire
Strade e storia

Essen und Trinken unterwegs

Boire et manger en chemin

Mangiare e bere viaggiando

ViaStoria
Zentrum für Verkehrsgeschichte

1 An Landstrassen gelegene Tavernen hatten eine sehr heterogene Kundschaft. In diesem Holzschnitt von Erhard Schön von 1536 begrüsst der Wirt seine Gäste mit einem Willkommenstrunk. (M.Geisberg [Hg.], The German Single-Leaf Woodcut 1500–50, New York 1974 Bd. 3, 1121)

Auf den Spuren vormoderner Reisegastronomie

«Junge Cartoffeln und Castanien à la crême»

Seit dem Mittelalter entwickelte sich an europäischen Verkehrswegen ein dichtes Netz gastgewerblicher Betriebe. Hier fanden Pilger, Handelsleute und Bildungsreisende eine regional differenzierte und meist adäquate Verpflegung, in den besten Häusern gar eine hohen Ansprüchen genügende Gastronomie.

Beat Kümin

Schon die vormoderne Gesellschaft war erstaunlich mobil. Religiöse Impulse bewegten Pilgerströme bis nach Spanien, Italien und ins Heilige Land; wirtschaftliche Motive führten Kaufleute und Handwerker zu Märkten, Messen und weit entfernten Arbeitsplätzen; militärische Kampagnen trieben wachsende Söldnerheere von einem Kriegsschauplatz zum anderen. All diese Menschen brauchten Unterkunft und Verpflegung. Wie funktionierte dies in einer Zeit ohne Speisewagen, Autobahnraststätten und Flughafenrestaurants? Aus Quellen wie Stadtrechten und Urbaren wissen wir, dass das nach dem Untergang des römischen Reiches zerfallene Gastgewerbe seit dem Hochmittelalter neu aufgebaut wurde. An jedem grösseren Ort sowie entlang der Verkehrsachsen erhielten bestimmte Liegenschaften ein «Wirtschaftsrecht». Dabei gilt es zwei Grundtypen zu unterscheiden: auf Bier- oder Weinverkauf beschränkte Schenken einerseits und die einen vollen Herbergsservice bietenden Tavernen andererseits. Schon im 16. Jahrhundert kam im Durchschnitt ein Wirtsbetrieb auf 300–400 Einwohner; an Wallfahrts- oder Jahrmarktorten konnte die Dichte viel höher sein. Zur Identifikation dienten ausgehängte Zweige, Kränze und Schilder. 1

Im Zuge ihres *cultural turns* hat die historische Forschung den Wirtshäusern vermehrte Beachtung geschenkt. Galten sie einst als Horte einer trink- und streitfreudigen Volkskultur, so sieht man sie heute als wichtige Kommunikations- und Dienstleistungszentren. Vielerorts dienten Tavernen als Gerichtsstätten, Versammlungsorte, Unterhaltungsstätten und Informationsbörsen, die neben ärmeren Schichten lokale Eliten und – etwa an Feiertagen, Tanzveranstaltungen und Hochzeiten – auch Frauen anzogen. Rechnet man die Reisenden dazu, deren Bedeutung mit dem Postkutschenverkehr seit etwa 1700 weiter zunahm, so kann man von eigentlichen Mikrokosmen der vormodernen Gesellschaft sprechen.

Seit kurzem wächst auch das Interesse am kulinarischen Angebot der Tavernen. Lange fokussierte die Gastronomiegeschichte auf das moderne Restaurant und die Effekte von Urbanisierung und Industrialisierung. Im Vergleich dazu erschien die Versorgung an der traditionellen Wirtstafel als rudimentär und starr. Eine genauere Betrachtung der seit dem Spätmittelalter immer zahlreicher überlieferten Reiseberichte zeigt jedoch, dass bezüglich Essenszeiten, Lokalitäten und Gästepräferenzen ein beachtlicher Spielraum vorhanden war. Realisiert wurde dieser Spielraum entweder durch die Spezialisierung auf bestimmte Besuchergruppen oder die räumliche Trennung innerhalb desselben Betriebs. 2

In den vornehmsten Gasthöfen wie den «Drei Königen» in Basel und dem «Goldenen Falken» in Bern lockten Attraktionen wie Tischaufbauten, Aussichtsterrassen und eine ambitiöse Küche. Selbst weitgereiste Feinschmecker wie Giacomo Casanova zeigten sich beeindruckt. Über das Zürcher «Schwert» berichtete er 1760: «A la table de mon auberge j'ai trouvé des officiers généraux, bonne chère, et un dessert magnifique de sucreries.»[1]

Kundengerechte Bedienung verlangte auch die Obrigkeit. Eine bayerische Gasthausordnung von 1631 erwartete von den Wirten die Bereitstellung mehrerer Menüs (inklusive einer für weniger vermögende Besucher gedachten «Budgetvariante»), die Kombination von Fisch- und Fleischgerichten, das Eingehen auf besondere Wünsche bei den Getränken und die individuelle Abrechnung der geleisteten Dienste. Viele Tavernenbesitzer führten gleichzeitig einen Bauernhof und/oder eine Metzgerei oder Bäckerei, so dass sie ihren Gästen Lebensmittel aus Eigenanbau und Eigenproduktion anbieten konnten.

Fehlende Konservierungsmittel und bescheidene Transportkapazitäten förderten regional und saisonal differenzierte Gastrokulturen: südlich der Alpen wurde mit Öl gekocht, im Norden mit Butter; im östlichen Europa dominierte das Bier, im Südwesten (inklusive der Eidgenossenschaft) der Wein; dazu kamen örtliche Spezialitäten wie Fisch, Wild, Nudeln, Apfel- und Honigwein, an den besten Adressen gar exotische Elemente wie Meeresfrüchte oder Feigen. Auch makroökonomische Konjunkturen wirkten sich aus: War der Fleischkonsum im sogenannt «goldenen» Spätmittelalter relativ hoch, so reduzierte er sich ab etwa 1500 im Zuge von Bevölkerungswachstum und Preisanstieg. Stattdessen hielten ab dem 17. Jahrhundert koloniale Warmgetränke Einzug in die Gaststuben. Über Mund-zu-Mund-Propaganda und Reisehandbücher verbreitete sich bald, in welchen Wirtshäusern man auf gute Bewirtung zählen konnte. In den 1780er-Jahren gehörte laut Philipp Gercken das bernische Wiedlisbach dazu: «Wir speisten den Abend schöne Forellen, gebratne junge Hühner, Erdbeeren [&tc] und trunken jeder eine Flasche von dem treflichen Neufschateller rothen Wein, der dem Burgunder völlig gleich kömmt, des Morgens Kaffee.»[2]

Dass die Küche aber nicht überall gut und der Service nicht immer zuvorkommend sein kann, gehört zu den epochenübergreifenden Charakteristiken des Gastgewerbes (siehe Kasten). In der Vormoderne hatten vor allem periphere Regionen wie Spanien und Schottland diesbezüglich nicht den besten Ruf.

Wie in allen Epochen und Kulturen, führten auch in der Frühen Neuzeit Variablen wie Lage, Frequenzen, Zielgruppen und Qualitätsstandards zu sehr unterschiedlichen Gästeerfahrungen:

«[Ein Wirtsknecht] deckt so viele Tische, wie er für die Zahl der Gäste für ausreichend hält [...]. Einen Unterschied zwischen arm und reich, zwischen Herr und Knecht gibt es nicht. [...] Nach einer Weile taucht er wieder auf und setzt jedem einen Holzteller vor, einen Löffel aus demselben «Silber» und ein Becherglas. Eine Weile später bringt er das Brot; davon kann

2

jeder zum Zeitvertreib den Schimmel abkratzen, bis die Suppe kocht. [...] Dann kommt eine andere Brühe, hierauf ein wenig aufgekochtes Fleisch oder aufgewärmtes Eingesalzenes.»
(Ausschnitte aus einem Dialog des Humanisten Erasmus von Rotterdam, 1523)[3]

«Jch kenne nichts schmackhafteres, als junge Cartoffeln und Castanien à la crême, und die Karpfen aus dem Genfer=See, von dem Wirth [in Bex/Waadt] selbst nach einer eigenthümlichen Manier zubereitet. Gerne hätte ich von eben dieser Meisterhand auch Seeforellen gegessen, allein für diese großen und kostbaren Fische war unsere Gesellschaft zu klein.»
(Reisebericht des Göttinger Gelehrten Christoph Meiners, 1788)[4]

Abgesehen von den Wirten sorgte eine Vielzahl weiterer Dienstleister für das leibliche Wohl der vormodernen Reisenden. Milch, Käse und Früchte konnten von Bauern unterwegs erworben werden; Zieger und haltbare Lebensmittel gab es von Wanderhändlern zu kaufen; Klöster und Hospize boten Wallfahrern günstige Verpflegungsmöglichkeiten; Zunfthäuser verköstigten die wandernden Vertreter ihres Handwerks. An vielbesuchten Orten spezialisierten sich Köche und *traiteurs* auf *fast food*: Würste und Bratensorten gab es direkt vom Spiess. Wer etwas Gehaltvolles dazu zu trinken wünschte, besorgte sich Wein oder Bier aus der nächstgelegenen Schenke. In Metropolen wie Paris, London, Wien und Neapel entstand schliesslich eine eigentliche Vergnügungsindustrie, die ab dem 17. Jahrhundert neben Freizeitpärken und viel

2 Einen ungewöhnlich detaillierten Einblick in die Tafelkultur eines Gasthauses vermittelt dieses Gemälde von Wolfgang Heimbach aus dem Jahr 1655. Vorne rechts werden Fleisch- und Fischgerichte zubereitet, in der Mitte empfängt der Wirt Neuankömmlinge, und entlang der Wände gruppieren sich verschiedene Tischgesellschaften. (Deutsches Historisches Museum, Berlin / A. Psille)

Spektakel auch ein breites Gastronomieangebot umfasste. Dazu zählten *cafés*, Austern- und Glacé-Verkäuferinnen, Gartenwirtschaften, Schokoladen- und Melonenstände. Für Reisende gehörte ein Besuch im Prater oder in den Vauxhall Gardens schon bald zum lokalen sightseeing-Programm. Generell war eine auswärts eingenommene Mahlzeit ja nicht nur eine physiologische Notwendigkeit, sondern auch ein geselliges Ereignis mit kulturspezifischen Normen und Ritualen wie dem Zutrinken, Freundschaftsbezeugungen oder der angeregten Konversation. **3**

Noch fehlten die Massentransportmittel und Hotelpaläste der Moderne, aber vielerorts waren solide Grundlagen für die weitere Entwicklung des Fremdenverkehrs gelegt.

Résumé:

«Junge Cartoffeln und Castanien à la crême» – sur les traces d'une gastronomie prémoderne

Les voyageurs qui disposaient de l'argent nécessaire pouvaient se restaurer de façon convenable en Europe centrale depuis la fin du Moyen Age. Marchands ambulants, vendeurs de saucisses, tables d'hôtes richement garnies – la gamme des options ouvertes est large. L'offre dépendait des régions et était assortie selon les saisons, parfois agrémentée de spécialités exotiques et de denrées coloniales. A partir de la fin du 17e siècle, le trafic de diligences suscita des ambitions plus élevées jusque dans les vallées les plus reculées. Dans les meilleures maisons, des «connaisseurs», comme Giacomo Casanova, se délectaient d'une gastronomie raffinée, que reflètent leurs récits de voyage. Manquaient encore les moyens de

3 Im Garten eines im Luzernischen angesiedelten «Löwen» geniessen Männer und Frauen eine Mahlzeit al fresco. Die Kellnerin bringt gerade warme Speisen. Für Einheimische wie Fremde war der Gasthausbesuch auch ein Stück Lebenskultur. Ausschnitt aus einem Scheibenrissentwurf von Daniel Lindtmeyer von 1601. (Foto: Schweizerisches Nationalmuseum, Photo-Nr. 74188)

transport de masse, les palaces et les «package tours» modernes, mais le développement touristique des régions alpines reposait déjà sur des bases solides.

Riassunto:

«Junge Cartoffeln und Castanien à la crême» – Sulle tracce della gastronomia da viaggio premoderna

A partire dal Tardo Medioevo i viaggiatori che disponevano degli spiccioli necessari avevano di che nutrirsi adeguatamente in Europa centrale. Le opzioni erano molte, dai beni alimentari in vendita presso venditori ambulanti, agli snack delle salsiccerie, alle tavolate riccamente imbandite per ospitare i clienti. L'offerta era differenziata secondo le regioni e le stagioni, arricchita occasionalmente con specialità esotiche e beni coloniali. A partire dagli ultimi decenni del XVII secolo le corse regolari in diligenza si adattarono a sempre maggiori esigenze raggiungendo anche le valli più isolate. Le migliori residenze accoglievano raffinati conoscitori come Giacomo Casanova con un'accurata gastronomia di cui veniva riferito nei resoconti di viaggio. A quel tempo non esistevano i mezzi di trasporto di massa, i grandi hotel, i moderni pacchetti di itinerari (package tours) anche se, proprio nella regione alpina, erano già poste le solide basi per un ulteriore sviluppo del turismo.

Literatur:

Thomas Brennan (Hg.): Public Drinking in the Early Modern World 1500–1800. Voices from the Tavern, 4 Bde., London 2011.

Holger T. Gräf; Ralf Pröve: Wege ins Ungewisse. Reisen in der frühen Neuzeit 1500–1800, Frankfurt 1997.

Beat Kümin: Drinking Matters. Public Houses and Social Exchange in Early Modern Central Europe, 2007.

Beat Kümin (Hg.): A Cultural History of Food in the Early Modern Age, London 2012.

Hans-Conrad Peyer: Von der Gastfreundschaft zum Gasthaus. Studien zur Gastlichkeit im Mittelalter, Hannover 1987.

Anmerkungen

1 Giacomo Casanova: Voyages romanesques à travers la Suisse, Grenoble 1980, 74.
2 Philipp W. Gercken: Reisen durch Schwaben. 2. Teil. Stendal 1784, 206.
3 Erasmus von Rotterdam: Gasthäuser, in: Vertraute Gespräche, hg. von H. Schiel, Köln 1947, 32–33.
4 Christoph Meiners: Briefe über die Schweiz. Teil 2, 2. Aufl., Berlin 1788, 258.

Beat Kümin
Prof. Dr., ist Professor für Europäische Geschichte der Frühen Neuzeit an der Universität Warwick in England.