

Abb. 3

Der Koch, Holzschnitt auf dem Titelblatt eines Kochbuches von 1531; Österreichische Staatsbibliothek, Wien



Der Holzschnitt zum Tätigkeitsbereich des Koches könnte zu dem Missverständnis führen, die Küche sei im ausgehenden Mittelalter schon voll ausgebildet. Wie es in frühneuzeitlichen Küchen aussah, lassen die ersten Drucke erahnen, mit denen der italienische Bibliothekar Bartholomaeus Platina (1421- 1481) sein lateinisches Kochbuch »De honesta voluptate et valetudine« illustrierte. Es gilt als erstes Werk dieser Art in der Renaissance, erschien 1474 in Venedig und ein Jahr später in Rom. In zahlreiche Sprachen übersetzt, wurde es ein Bestseller, der neben erläuternden Kochanleitungen auch viele Empfehlungen zur Beschaffung von Zutaten oder Organisation der Speisefolgen enthält. Seine Rezepturen, Ratsschläge und Abbildungen tauchen in der Folgezeit in zahlreichen Kochbüchern jenseits der Alpen auf, um 1531 erscheint die deutsche Version »Von allen Speysen und Gerichten« (siehe Weblink). Sie richtet sich vor allem an die wenigen Küchenvorsteher, die lesen können. Die für elitäre Haushalte gedachten Kochbücher in früheren Jahrhunderten sind meist unsystematische Sammlungen ausgewählter Gesundheitsrezepte, Fastenempfehlungen und Hauswirtschaftsanweisungen, sie verstanden sich als Instruktionen zu einem besseren Leben – und zu einem gesünderen.

Wie aus der Abbildung ersichtlich, war der Prototyp des Koches beleibt und beherrschte das ihn umgebende Chaos. Hier sehen wir eine gut ausgestattete Zentralküche, die zahlreichen Gerätschaften und Naturalien lassen Rückschlüsse auf die Bereitung der Speisen zu und illustrieren die diversen Beschäftigungen des Küchenmeisters. Ihn sich leisten zu können galt als Visitenkarte des wohlhabenden Haushalts. (Döbler, S. 105 ff.) Kochlöffel liegen auf dem Boden, die Brühen brodeln über offener Flamme. Wie schon an anderen Bildbeispielen verdeutlicht (vgl. Abb. 4), war es in der frühen Neuzeit die Regel und blieb es über Jahrhunderte, dass die Küche der zentrale Raum der Hausgemeinschaft war, zumeist auch der einzig beheizbare.

Der offene, große Tischherd auf dem Titelblatt ist in vollem Betrieb; er wird mit verschiedenen Holz- und Holzkohlenfeuern gespeist. Hinter der umgedrehten Pfanne wärmt ein Feuer eine Stielpfanne, die auf einem Pfannenknecht steht.

Andere, hier nicht sichtbare Tiegel, standen auf drei Beinen im Feuer (Dreifuß). Der Kessel im Hintergrund (oben links) hängt an verstellbaren Kesselhaken, mit dessen eingehängter Höhe die Hitzezufuhr reguliert wird. An einem Speiß dreht ein großer Braten. Zu seinem Antrieb gab es – teilweise außerhalb der Küche – verschiedene mechanische Vorrichtungen: Vom Windrad über das Laufrad für Hunde oder gespannte Metallfedern bis hin zum »Bratenwender«, einem angehenden Küchenlehrling.

Die reichlichen Vorräte an Gemüse, Obst und Getränken (Weinfässer, Bierkrüge) zeigen, dass hier nicht Schmalhans Küchenmeister ist. Aus der »Opera« des Bartolomeo Scappi, 1545 in Venedig veröffentlicht, erfahren wir einige Eigenschaften des guten Koches: »Und um den Namen eines kenntnisreichen und wohlgeübten Koches zu verdienen, muss er alle Fleisch- und Fischarten, alle Vierfüssler und Vögel, alle Meeres- und Süßwasserfische unterscheiden können, alle Stücke wissen, die man am besten brät oder kocht, oder zu anderen Speisen verwendet, und die Arten und Zeitpunkte, sie mürbe zu bekommen, sie aufzubewahren. Ebenso darf es ihm nicht an der Kenntnis aller Arten von Spezereien, am sicheren Urteil über alle möglichen Obst- und Gemüsesorten fehlen« (Scappi, o.S.). Köche wie diese fanden sich allenfalls in den Küchen des Adels, des reichen Bürgertums oder des hohen Klerus. Im 16. Jahrhundert einen professionellen Koch auf seiner Personalliste zu führen, gehörte zu den sozialen Repräsentationsstrategien der Oberschicht.

Quellen

Hansferdinand Döbler: *Döblers Kultur- und Sittengeschichte der Welt. Kochkunst, Tafelfreuden, Eßkultur*. München 1972

Rudolf Neumaier: *Ratschläge für das Benehmen am Tisch*. In: SZ vom 08.04.2017;

<https://www.sueddeutsche.de/bayern/historische-kochbuecher-karpfen-in-schwarzer-tunke-1.3451798-2>

Bartolomeo Scappi: *Opera* (Reprint, München 1957; siehe:

https://de.wikipedia.org/wiki/Bartolomeo_Scappi

Bildquelle (gemeinfrei):

Original von 1531: Österreichische Staatsbibliothek, Wien

https://books.google.de/books?id=50dXAAAACAAJ&pg=PR27&dq=Von+allen+Speysen+und+Gerichten&hl=de&sa=X&ved=2ahUKEwj_ha7RyZ7vAhWZuaQKHxIGBnAQ6AEwAXoECAEQAg-v=onepage&q=Von+allen+Speysen+und+Gerichten&f=false

(Zugriffe April 2021)