

Taucha's historischer Nachtwächter Johann Christoph Meißner entdeckt ...

Stadthistorische Splitter

(Teil 7)

aufgeschrieben von Studienrat Jürgen Ullrich

„Was rülpsset und furzet Ihr nicht, hat es Euch nicht geschmacket?“⁽⁷⁾

Vom Essen im spätmittelalterlichen Taucha

Das Nahrungsangebot im späten Mittelalter war – vergleicht man es mit heute – eher karg, waren doch die allermeisten heutigen Lebensmittel noch unbekannt, teuer oder noch gar nicht erfunden.

Die Bürger nahmen einfache Kost zu sich, bestehend aus nur wenigen Grundnahrungsmitteln. Wichtig war vor allem eine möglichst fetthaltige Ernährung. Auch konsumierten die Menschen bedeutend größere Mengen als heute üblich. Besonders in den unteren Schichten (fr)äß man, soviel man eben konnte, denn die Armen konnten sich ja nie sicher sein, wie lange sie auf die nächste üppige Mahlzeit warten mussten.

Im Allgemeinen bestanden die täglichen Mahlzeiten aus dem Frühstück und zwei weiteren Hauptmahlzeiten.

Zum Frühstück gab es meist eine Suppe oder einen Brei; Kinder erhielten morgens oft nur eine Schüssel Milch.

Die Grundherren hatten dafür zu sorgen, dass ihr Gesinde alle Mahlzeiten, die ihm zustanden, auch erhielten. So finden wir im Gesindebuch des Jahres 1487 eine Verfügung des Verwalters des Rittergutes Taucha: „Jedweder Tagwerker, er arbeite auf dem Felde oder sonst, erhält morgens eine Suppe samt Brot, zum Imbiß (erste Mahlzeit) eine starke Suppe (reichhaltige Suppe), gut Fleisch und Gemüse und einen halben Krausen (Krug) gemeinen Weins, abends Fleisch und Brot oder eine starke Suppe.“⁽²⁾

Aufschlussreich ist ein Blick in die Bestandslisten (Inventurlisten) des Rittergutsschlosses. Im Herbst 1637 finden wir in der Spalte „Winterbestand“: Gerste, Roggen, Buchweizen, Hafer, Hafermehl, Erbsen, Grieß, Hirse, Salz, Schweine- und Butterschmalz, gesottenes Fleisch, Käse, Kraut, Rüben, Eier, Äpfel, Kochbirnen, Zwiebeln, geräucherte Fische, Gewürz.“⁽³⁾

Auf den Tischen der Tauchaer Ackerbürger, der Handwerker und Bauern standen im Wesentlichen die gleichen Speisen wie auf dem Schloss. Man aß Breie und Grützen aus Hafer, Erbsen, Bohnen, Gerste, Weizen, Hirse oder Buchweizen, gekocht mit Milch und Butter oder auch nur mit Wasser. Abwechslung boten – je nach Geldbeutel – Eingeweide, Schweinsköpfe und Schweinepforten, Blutwurst, Hirnwurst, Bratwurst. An Gemüse kamen Kohl, Kraut und Rüben, angemacht mit Speck und Schmalz, auf die Teller. Wildbret war ausschließlich dem Feudaladel vorbehalten; Wilddieberei wurde streng bestraft.

Um den recht eintönigen Mahlzeiten Geschmack zu geben, war es üblich, gründlich zu würzen, und dies in einem Übermaß, dass nahezu allen Gerichten ihr Eigengeschmack verloren ging: Alles schmeckte irgendwie sauer, süß oder scharf.

Die Tauchaer Ackerbürger bewirtschafteten die umliegenden Felder und erhielten vom Hochweisen Rath zu Leipzig der Erlaubnis, innerhalb der Stadtmauern Schweine zu halten, deren Anzahl streng auf 62 Tiere reglementiert war.⁽⁴⁾

Gelegentlich bot Fisch aus der Parthe eine willkommene Abwechslung. Seit 1571 wurde der Fischfang durch die „Rechten“ des Schlosses auch dem Tauchaer Bürger gestattet und war durch eine Fischereiordnung geregelt; Verstöße wurden geahndet. So ist in den „Artikeln des Städtlein Taucha“ von 1582 geregelt: „Tage zum Fischen sind nur Dienstag

und Freitag. Gefischt werden darf nur mit Fischberechtigung.“⁽⁵⁾ Unsere Parthe war einst ein recht fischreicher Fluss mit gutem Besatz an Plötzen, Bachsaiblingen, Äschen, Elritzen und Bachforellen. Gelegentlich fing man sogar mal einen Zander.

Zum Essen konnte man auch in ein Gasthaus gehen. Der Wirt bot das an, was er gerade auf dem Herd hatte, denn Speisekarten mit einer Auswahl an Gerichten waren noch nicht üblich. Allerdings gab es auch in den Wirtsstuben feste „Essensregeln“ dafür, welche Speisen etwa dem Meister oder Kaufmann vorbehalten waren, und was dem Gesellen oder Dienstboten zustand. Es konnte also nicht Jeder das essen, worauf er Appetit hatte, sondern nur das, was ihm standesgemäß auch zustand.

Wohlhabende Tauchaer Bürger reisten vor allem zu den Messen ins benachbarte Leipzig und brachten so manche Rarität mit nach Hause, die uns teilweise auch heute noch geläufig sind: teure Gewürze aus Ostasien, Feigen, Mandeln, Datteln und Rosinen aus Spanien, Granatäpfel, Safran aus dem Mittelmeergebiet, Paradieskörner (eine beißend scharfe Kardamomart aus Westafrika), Narde (eine Baldrianart mit bitterem Geschmack), Sumach (eine pfefferähnliche Frucht), Zitronen und Pomeranzen aus Italien.

Am 16./17. Januar 1547 nahm Kurfürst Johann Friedrich I. von Sachsen, „der Gutmütige“ Quartier auf Schloss Taucha. Ihm zu Ehren gaben Taucha's Ratsherren ein Abendessen, welches zu Lasten der Stadtkasse ging. Aus einem alten Küchenbuch sind noch Teile der damaligen Speisefolge bekannt.⁽⁶⁾



Also, was gab es denn so bei Kurfürsten's?

Man servierte Eiersuppe mit Safran; gebratenes Huhn mit Zwetschgen; gesottenen Aal mit Pfeffer; in Schmalz gebratene kleine Vögel mit Rettich; Schweinekeule mit Gurke; gebratene Gans mit roten Rüben; Hühnerfleisch in Mandelmilch mit Speck und Honig unter Zugabe von Sumach-, Zitronen- und Granatapfelsaft und schließlich Aniskuchen, Honigkuchlein und Krapfen. Und mit Sicherheit wurde auch mit Bier und Wein nicht gejeizt.

Von solch erlesenen Speisen konnte das einfache Volke freilich nur träumen – auch in Taucha.

Quellen:

- (1) Dieser deftige Spruch wird oft Martin Luther zugeschrieben; allerdings ist der Spruch bereits im 13. Jahrhundert nachgewiesen. Es galt aus Ausdruck höchsten Lobes für Speis und Trank, sich bei Tafel durch benannte Laute zu äußern und damit der Hausfrau/dem Gastgeber sein Wohlgefallen anzuzeigen.
- (2) Sächsisches Hauptstaatsarchiv Dresden, F Rep. 2c, Nr. 7816, Gesinde-Ordnung über Das Gut Des Städtlein Taucha samt Zugehörigen Dorfschaften und Lehnleuten.
- (3) Sächsisches Staatsarchiv Leipzig, AG Taucha, Gerichtshandelsbücher Nr. 14, 1637 ff., Bl. 1 ff., Bestands-Liste vom 11.10.1637
- (4) Haus- und Hofeigentümer in Taucha 1551, Archiv Prof. Wolfgang Schröder, 2010
- (5) Fischereiordnung über die Stadt Taucha, in: „Artikeln des Städtlein Taucha“, 1582
- (6) Stadtmuseum Dresden, Hauptarchiv, ABT. 9 F „Die sächsischen Kurfürsten/Schriftsach.“, Dok. Gtpx. 108/07/18 b, S. 221 f.