

Entwicklung der deutschen Kochbuchliteratur

Eines der frühesten mittelalterlichen Kochbücher aus dem europäischen Raum ist der um 1300 verfasste *Liber de Coquina*.

Die ältesten noch bekannten deutschen Aufzeichnungen sind eher zufällig zusammengekommene Rezeptsammlungen, welche Spezialkapitel von breiter angelegten, vor allem medizinischen, Sammlungen, bildeten, wie etwa das Würzburger Kochbuch *daz buch von guter spise*, dessen erster Teil um 1350 entstand und somit als das älteste erhaltene deutsche Kochbuch gelten kann. Um 1390 erschien das *Forme of Cury*, eine Sammlung von 205 Kochrezepten der Köche am Hofe von König Richard II von England. Im anonymen Werk *Ménagier de Paris* vom Ende des 14. Jahrhunderts sind neben Rezepten auch umfangreiche Hinweise auf die Führung eines Haushalts und Konservierung von Lebensmitteln zu finden.

In der Renaissance und mit der Entstehung des Bürgertums wurde damit begonnen, einfachere, bürgerliche Gerichte niederzuschreiben. Mit „bürgerlich“ war damals aber noch das wohlhabende Bürgertum gemeint, das in Kontakt mit Königen und Grafen stand. Eines der ersten bürgerlichen Kochbücher ist der vom Guillaume Tirel um 1375 verfasste *Le Viandier*. Von diesem Buch wurden in den folgenden Jahrhunderten viele Rezepte übernommen. Das *Du fait de cuisine* wurde ab 1420 von Chiquart, dem Chefkoch am Hofe von Amadeus VIII. von Savoyen, verfasst.

Der Leibkoch des Bischofs von Aquileia, Maestro Martino aus Como, verfasste den *Liber de arte coquinaria*. Der Verwalter der päpstlichen Bibliothek, Bartolomeo Sacchi (Platina) hatte es dann 1474 in leicht redigierter Form ins klassische Latein übersetzt und unter Beifügung einiger Kapitel zum guten Essen sowie der rechten Lebensweise unter dem Titel *De Honesta Voluptate* („Von der anständigen Wollüstigkeit“) herausgegeben. Daraus wurde der erste Kochbuch-Bestseller der Renaissance. Bis Mitte des 16. Jahrhunderts wurden mindestens 16 Auflagen gedruckt. Auch die deutsche Übersetzung von 1542, eines der ersten gedruckten deutschen Kochbuchwerke, wurde sehr erfolgreich.

1485 gab Peter Wagner in Nürnberg das erste gedruckte deutsche Kochbuch heraus, die *Kuchen maysterey*. Das erfolgreiche Buch enthält, wie vorige Sammlungen, Rezepte für die feine Küche. Es richtete sich an Meister der Kochkunst. Exakte Mengenangaben fehlen. Auch alltägliche Gerichte werden nicht beschrieben, sondern als bekannt voraus gesetzt. Nachdrucke mit geringen Änderungen und teilweise anderem Titel konnten bis 1674 nachgewiesen werden. Nachfolgend wurden sehr viele Kochbücher gedruckt, die sich sehr stark an Peter Wagner anlehnten. Selbständiger war die 1581 von Meister Sebastian in Frankfurt herausgegebene Koch- und Kellermeisterei. Aus den bekannteren, für die meisten unbezahlbaren Werken, wurden auch Auszüge erstellt, die man bei fliegenden Händlern, z.B. auf Jahrmärkten, erwerben konnte.

Das Kochbuch der Augsburgerin Philippine Welser, von etwa 1545, ist ein handschriftliches Buch aus einer Zeit, in der die Buchdruckkunst handgeschriebene Bücher bereits weitgehend in das Private verdrängt hatten. Philippine entstammte einem edlen Patriziergeschlecht und hatte in einer heimlichen Ehe den Erzherzog Ferdinand II. geheiratet. Der Hauptteil des Buches wurde um 1545 für die damals 18-jährige Philippine geschrieben. Sie selbst und eine weitere Person fügten, auch noch ungefähr 20 Jahre später, weitere Rezepte hinzu. Das Buch spiegelt hauptsächlich die Essgewohnheiten einer Augsburger Patrizierfamilie und nicht so sehr die eines Tiroler Hofes wider, was auch aus der Entstehungszeit, weit vor der fürstlichen Verbindung, geschlossen werden kann.

1570 erschien, mit päpstlichen Privilegien, das sechsbändige Kochbuch *L'Opera*. Autor war Bartolomeo Scappi, welcher im Dienste von mehreren Päpsten stand. Dieses Werk gab die ersten Anstöße zur kulinarischen Erneuerung und ist das erste große Lehrbuch der Renaissance-Küche. Fünfzig Jahre später, als es in Italien nicht mehr gedruckt wurde, wurde es ins Französische übersetzt.

Marxen Rumpolt, geborener Ungar, ist der Autor des 1581 erschienen *Ein new Kochbuch*. Es wurde vom Verleger Sigmund Feyerabend in Frankfurt am Main herausgebracht. Rumpolt, ein bekannter und erfahrener Küchenmeister seiner Zunft, war der Mundkoch des Mainzischen Erzbischofs Wolfgang von Dalberg. Es handelt sich bei diesem Buch zum größten Teil um eine ausführliche Auflistung, was man mit den verschiedenen Lebensmitteln anstellen kann, mit kurzen Beschreibungen, wie dabei zu verfahren sei.

Ein ähnliches, norddeutsch geprägtes Werk, wurde **1594 mit dem *Kunstbuch von mancherley Essen* von Frantz de Rontzier** herausgebracht. Er war zum Zeitpunkt der Veröffentlichung langjähriger Fürstlicher Braunschweigischer Mundkoch im Dienste der Herzöge von Braunschweig-Lüneburg. Sein Herr, Herzog Heinrich Julius, hatte dieses Werk bei ihm in Auftrag gegeben. Da er weder lesen noch schreiben konnte, diktierte er das Buch in niederdeutscher Sprache einem Schreiber. Der übersetzte dies, nicht immer korrekt, in die hochdeutsche Sprache. Die dargestellten Rezepte sind teilweise noch aufwendiger als bei Rumpolt. Abbildungen fehlen dem Buch aber, und es ist unübersichtlicher gestaltet. Die Erklärungen sind dahingehend ausführlicher und weisen einen starken Hang des Autors zum (Über)würzen der Speisen aus. Auch die mittelalterlichen diätischen Regeln hält er ein. Wohl aufgrund der sprachlichen Probleme, der fehlenden Abbildungen und des Vertriebs durch die gerade erst gegründete lokale Druckerei in Wolfenbüttel fand dieses Buch trotz seiner hochwertigen Darstellung keine hohe Verbreitung.

Kochbücher – Liste und Musterexemplare (teilweise im Bestand der Historischen Gruppe Stiber-Fähnlein)

1. **Das Buch von guter Speise - vor 1350**
BvgSp / Diz buoch von guoter spise / Daz buoch von guoter spise / Das buoch von gouter spise / Ein buch von guter spise / Würzburger Kochbuch /
Teil einer Sammelhandschrift: des Hausbuches des Michael de Leone / Würzburg-Münchener Handschrift / Würzburger Pergamenthandschrift / Würzburger Liederhandschrift
Standort: Münchener Universitätsbibliothek - Codex 2° MS.731 noch 285 Blätter, darin Blatt 156r-165v: 'Das Buch von guter Speise' http://de.wikisource.org/wiki/Das_Buoch_von_guoter_Spise
2. **Das Kochbuch der Sabina Welser (c. 1553)/the cookbook of Sabina Welser.**
(1) Textgrundlage: Das Kochbuch der Sabina Welserin. Hg. von Hugo Stopp. Mit einer Übersetzung von Ulrike Gießmann. Heidelberg: Universitätsverlag C. Winter Heidelberg, 1980 (Germanische Bibliothek: N.F.: Reihe 4, Texte).
(2) Die gedruckte Ausgabe ist beim Universitätsverlag C. Winter Heidelberg lieferbar:
ISBN: 3-8253-2905-4, kartoniert DM 20,-. Die gedruckte Ausgabe enthält ein Vorwort und eine Einleitung des Herausgebers Hugo Stopp sowie eine sehr wertvolle, vollständige Übersetzung des Texts ins Neuhochdeutsche von Ulrike Gießmann.
3. **Das [Kochbuch der Maria Stenglerin \(Augsburg 1554\)](#) (PDF).** (download möglich)
Druck und Verlag Reichel, Hofbuchdruckerei Augsburg 1886
4. **Koch vnd Kellermeisterey von 1566** / von allen Speisen vnd Getrencken/ viel guter heimlicher Kuenste/ auch wie man Latwergen/ Salsen/ Confect/ Conseruen/ vnd Einbeytzungen machen/ von mancherley Früchten/ Blumen/ Kreutern vnd Wurtzelen. Einem jeden im Hauß gar notwendig vnd nützlich zugebrauchen. - Gedruckt zu Franckfurt am Main/ Durch Thomam Rebart/ Anno M.D.LXVI.
5. **Marx Rumpolt, Ein new Kochbuch, Frankfurt a.M. 1581**
Ein new Kochbuch/Das ist/ Ein gründtliche beschreibung wie man recht vnd wol/ nicht allein von vierfuessigen/ heymischen vnd wilden Thieren/ sondern auch von mancherley Voegel vnd Federwildpret/ darzu von allem gruenen vnd duerren Fischwerck/ allerley Speiß/ als gesotten/ gebraten/ gebacken/ Presolen/ Carbonaden/ mancherley Pasteten vnd Fuellwerck/ Gallrat/ etc. auff Teutsche/ Vngerische/ Hispanische/ Jtalianische vnnnd Frantzoesische weiß/ kochen vnd zubereiten solle: Auch wie allerley Gemueß/ Obß/ Salsen/ Senff/ Confect vnd Latwergen/ zuzurichten seye.
Auch ist darinnen zu vernemmen/ wie man herrliche grosse Pancketen/ sampt gemeinen Gastereyen/ ordentlich anrichten vnd bestellen soll. Allen Menschen/ hohes vnd nidriges Standts/ Weibs vnd Manns Personen/ zu nut jetzundt zum ersten in Druck gegeben/ dergleichen vor nie ist außgegangen/ Durch - M. Marxen Rumpolt/ Churf. Meintzischen Mundtkoch. - Mit Roem. Keyserlicher Maiestat Priuilegio
Ein new Kochbuch - Verlag: Olms; Auflage: 2. Reprint (Nachdr. d. Ausg. Frankfurt a. M. 1581) (2003)
ISBN-13: 978-3487081120
6. **Anna Wecker: Ein Köstlich new Kochbuch, Amberg 1598**
[Der vierdte Theil](#). - Von allerhand Fisch/ Suelzten vnd Soessen. -- Textgrundlage: Faksimile München 1977.
7. **Kunstabuch von mancherley Essen Frantz de Rontzier**
Gesotten, Gebraten, Posteten, von Hirschen, Vogelen, Wildtprat, und andern Schawessen, so auff Fürstlichen, und andern Pancketen zuzurichten gehörich,
Dieser Neudruck folgt einem Exemplar aus den Beständen der Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel (Ausgabe Wolfenbüttel 1598, Kommentar und Glossar von Manfred Lemmer, Faksimile, 543, 33 S., 8° ISBN: 3806311528 (im Kunsthandel ca. 150,-)
8. **Deutliche und vollständige Anweisung zur Trenchir-Kunst. pdf**
In: Curieuse und immerwährender Astronomisch= Meteorologisch= Oeconomischer Frauenzimmer= Reise= und Hand=Calender (...) Mit einer Vorrede von Mademoiselle Sidonia Hedwig Zäunemannin. Des Ersten Theils Siebende, und vorher aufs neue, vermehrte vierte Auflage. Erfurt, gedruckt und verlegt von Elias Sauerländer, 1758
9. **„Wildu machen ayn guet essen...“. Aichholzer, Doris,**
Drei mittelhochdeutsche Kochbücher. Erstedition, Übersetzung, Kommentar (Wiener Arbeiten zur Germanischen Altertumskunde und Philologie, hg. H. Birkhan), Berlin/Frankfurt a. M./New York u.a. 1999.
10. **Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräftten hält.** (Stiber-Bestand)
Die vergessenen Küchengeheimnisse des Mittelalters H. Jürgen Fahrenkamp (Autor) Verlag: Orbis Verlag; Auflage: 1993 (März 1999) ISBN-10: 3572006600 ISBN-13: 978-3572006601
historische Angaben etwas ungenau aber gut nachkochbar
11. **Das Kochbuch des Mittelalters. Ehlert, Trude,** (Stiber-Bestand)
Rezepte aus alter Zeit, Zürich/München 1990
Verlag: Artemis & Winkler Auflage: 4. A. (Sept. 2000) ISBN-10: 376081025X ISBN-13: 978-3760810256

- 12. Tafelfreuden im Mittelalter: Laurioux, Bruno,** (Stiber-Bestand)
Kulturgeschichte des Essens und Trinkens in Bildern und Dokumenten, Stuttgart / Zürich 1992.
Verlag: Belser Chr. (August 1999) ISBN-10: 3763020918; Weltbild 1999 ISBN-13: 978-3763020911
Verlag: Bechtermünz (1999) ISBN-10: 382890727X ISBN-13: 978-3828907270
- 13. Küchegeheimnisse des Mittelalters.)** (Stiber-Bestand)
Kulinarische Entdeckungen und Rezepte **Maggie Black (Autor)**, Peter Knecht (Übersetzer)
Verlag: Flechsig (1. Oktober 1998) ISBN-10: 3881892400; ISBN-13: 978-3881892407
- 14. Das Buch von guter Speise. Mittelalterlich Kochen. Gerichte und ihre Geschichte Jacob Blume (Autor)**
Verlag: Die Werkstatt; Auflage: 2. Auflage 2009 (15. April 2009) ISBN-10: 3895334510; ISBN-13: 978-3895334511
- 15. Herrenspeis und Bauernspeis –Rezepte aus der mittelaterl. Burgküche – Peter Lutz** (Stiber-Bestand)
Verlag M. Naumann 2003/04 ISBN -3-936622-14-0
- 16. Mein new Kochbuch – Peter Lutz** (Stiber-Bestand)
Würst vom Salm, Salbeimäuschen und weitere Rezepte des Mittelalters Verlag m. Naumann ISBN 978-3-936622-64-5
- 17. Ritter-Kochbuch** Heiko Schwartz (Stiber-Bestand)
...kulinarische Zeitreise zu ritterlichen Festgelagen, zeigt aber auch die einfachen Gerichte der Landbevölkerung.
ISBN 978-3-86738-029-4
- 18. Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit** (Stiber-Bestand)
von Irmgard Bitsch, Trude Ehlert, Xenja von Ertzdorff Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom Juli 1987 an der Justus-Liebig- Universität in Gießen . Erscheinungsjahr 1990 . ISBN 3-7995-1408-X
- 19. Die Garküche: Braten, Backen und Kochen im Mittelalter**
Leo Vogt (Autor) Verlag Regionalkultur; Auflage: 2., Aufl. (1997) ISBN-10: 3-929366-31-2
ISBN-13: 978-3929366310
- 20. Kochen durch die Epochen -Von der Steinzeit bis ins Mittelalter - Werner Achim** ISBN 978-3-8062-2384-2 (Stiber-Bestand)
Der Autor, der als einer der ersten Experimentalarchäologen die Geschichte der Kochkunst erforschte, stellt elf Epochen mit je vier leckeren Gerichten vor. Die Rezepte für vier Personen basieren auf historischen Forschungen und archäologischen Funden, die zu Beginn jedes Abschnitts erläutert werden. Der Autor hat alle Rezepte in der eigenen Küche getestet und für heutige Gewohnheiten praktikabel umgesetzt.
- 21. Dreihundertjähriges deutsches Klosterkochbuch**
Eine einmalige Sammlung längst vergessener, jedoch äußerst schmackhafter Gerichte nach Aufzeichnungen aus dem Dominikanerkloster zu Leipzig. Ausgesprochene Fastengerichte wie Fisch, Eierspeisen oder Gemüse werden genauso geheimnisvoll beschrieben wie Wildbraten, Geflügelgerichte oder Gebäck.
Bernhard Otto (Autor) Verlag: Reprint-Verlag-Leipzig; Auflage: Reprint der Originalausgabe von 1856. (1996)
ISBN-10: 3826215001 ISBN-13: 978-3826215001
- 22. Magazin - Küche im Mittelalter Nr. 1 – 3**
Verlag Karfunkel 978-3-935616-24-9

Quellennachweise – zusammengestellt Maria Faltenbacher

Einleitung Auszug Wikipedia <http://de.wikipedia.org/wiki/Kochbuch>
 1 <http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/bvgs.htm> -
http://www.dasmittelalterkochbuch.de/KB/1345-1354_BvgS.html
 2 + 3 + 4 + 5 + 8 <http://www.uni-giessen.de/gloning/kobu.htm>
 6 <http://staff.uni-marburg.de/~gloning/1598aw4w.htm>
 9 <http://www.hist.uzh.ch/lehre/mittelalter/rippmann/lehre/Ernaehrung-FS2008.pdf>
 10 - 21 Buchhandel
 22 Verlag Karfunkel
http://www.geschichte-des-kochens.de/LINK/online_ma.html