

# Vom Essen in Schwaben in alter Zeit

Von Dr. Max Flad, Leinfelden-Echterdingen

Die Nahrung gehört neben Kleidung und Behausung zu den Grundbedürfnissen der Menschen. Dies wissen die älteren Leser; können sie sich doch noch gut an die schweren Jahre der Kriegs- und Nachkriegszeit erinnern, in denen manch wertvolles Stück des Hausrats hergegeben wurde, um Mehl oder Brot dafür einzutauschen. Heute aber werden bei übervollen Regalen in Läden aller Art die Nahrungsmittel weniger geschätzt; muß doch z. Zt. eine Familie in Deutschland im Schnitt nicht einmal ein Fünftel ihrer Einkünfte hierfür ausgeben.

Allein, wie sah es früher aus, als bei geringen Ernten oftmals nicht genügend Getreide auf den Äckern wuchs und sich rund 80 Prozent der Bevölkerung als Bauern oder Kleinlandwirte Gedanken um das tägliche Brot und den Anbau der Feldfrüchte machen mußten? Aus diesen Zeiten, als Hungersnöte verbunden mit Seuchen und Teuerungen häufig waren, stammt der Vers:

„Herr, gib uns täglich Brot  
Aus Gnaden immerdar  
Vor Mangel, theurer Zeit  
Uns fernerhin bewahr,  
Lobe den Herren, der dein Leben  
vor Verderben errettet.“<sup>1</sup>

Den größten Beitrag zur Ernährung leisteten, seitdem die Epoche der Sammeltätigkeit sowie der extensiven Viehhaltung vorüber war, die Getreidearten. Noch im 19. Jahrhundert wurde bei der ländlichen Bevölkerung mit einem Getreideverbrauch von 300 bis 350 kg je Person gerechnet.<sup>2</sup> Je nach Klima, Bodenverhältnissen und Verzehrgeohnheiten bauten die Landwirte Weizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Roggen wie auch Hafer, Gerste, Hirse und Buchweizen an. Deren Früchte wurden noch bis ins 19. Jahrhundert durch „Wurfeln“ mit Schaufeln gegen den Wind, durch Anwendung verschiedener Siebe und durch Putzmühlen von Staub und Unkrautsamen gereinigt.<sup>3</sup> Der Anteil des Unkrauts im Getreide war einst sehr hoch. Er betrug bis zu 30 Prozent. Darin enthalten waren auch die giftigen Samen von Kornrade und Taumelloch und das Mutterkorn bei Roggen, dessen Verzehr zur lebensbedrohenden Kribbelkrankheit führte. Um die daran Erkrankten nahm sich insbesondere auch der Orden der Antoniter an.

Nach der Reinigung wurde das Getreide entweder in Mörsern mit Keulen zerstampft<sup>4</sup> oder durch einfache Handmühlen, bei denen sich nur der obere Mahlstein, der Läufer, drehte, während der Bodenstein stillstand, zerkleinert. Erst im 11. Jahrhundert begannen die Grundherren mit dem Bau von Wassermühlen, welche sie dann zu Bannmühlen erklärten, in denen die Hörigen ihr Getreide mahlen lassen mußten.

## Musgerichte

Grobgestampftes bzw. -geschrotetes Getreide fand als Grütze Verwendung, während das feingemahlene Mehl, mit Wasser oder Milch zubereitet, überwiegend als Brei gegessen wurde.<sup>5</sup> An die Grützeverwendung am Bodensee im 10. Jahrhundert erinnert ein bekannter Spottvers:

Liubene ersatzta sine gruz  
und gab seine tochter uz.  
To cham aber Starzfidere,  
prachta imo sine tochter widere.

In die heutige Sprache übersetzt: Liubene wollte seine Tochter verheiraten. Als er aber Grütze zum Festmahl aufgesetzt hatte, kam der vorgesehene Bräutigam Starzfidere und gab ihm seine Tochter wieder zurück.

Bei Liubene kann es sich nicht um einen wohlhabenden Brautvater gehandelt haben, denn Grütze war eine Alltagsspeise genauso wie Brei. Während des Spätmittelalters muß der Begriff Grütze in Schwaben verschwunden sein; man sprach nur noch von Brei und Mus, wobei zwischen Donau und Bodensee wie auf der Alb das Wort Mus gebräuchlicher war.



Gemeine oder Rispenhirse. Aus: Schlipfs praktisches Handbuch der Landwirtschaft, Berlin 1929<sup>23</sup>.



Hirsestampf. Aus: Christoff Weigel, *Abbildung der Gemein-Nützlichen Hauptstände, Regensburg 1698* (Nachdruck 1977). Durch das Stampfen wurden die Hirsekörner von ihren Schalen getrennt.



Buchweizen oder Heidekorn. Aus: *Schlipfs praktisches Handbuch der Landwirtschaft, Berlin 1929*<sup>23</sup>.

Im Mittelalter und am Anfang der Neuzeit stellten die Bauern ihr Mus gerne aus Hirse her. Das Märchen, in welchem geschildert wird, wie sich ein Kind durch einen Berg von Hirsebrei hindurchessen muß, um ins Schlaraffenland zu gelangen, dürfte sehr alt sein. Doch schon im Kräuterbuch von Hieronymus Bock, der aus der Gegend von Heidelberg stammte, heißt es in einer Auflage von 1630, „daß diejenigen, die mit Hirse und Habermüsen gespeist werden, gesünder und kräftiger bleiben denn die Leckermäuler.“<sup>6</sup> Bock, der Arzt war, erkannte schon früh den Gesundheitswert von Hirse und Haber. Wie lange Hirse in Oberschwaben angebaut wurde, ist unbekannt. Im Jahr 1623 führt ein Kleinzehnt-Register Hirse unter der Bezeichnung „Fenk“ in Langenargen auf.<sup>7</sup> Von Aulendorf wird in einem Strafregister erwähnt, daß einer „eine Handvoll Hirse eingeschoben habe“, und im nahen Reute bei Waldsee waren die Bewohner der Auffassung, an Fastnacht solle man Hirse essen, dann würde das Geld „quellen“.<sup>8</sup> Der Anbau von Hirse dürfte zwischen Donau und Bodensee im 18. Jahrhundert aufgehört haben, während sie im Rhein- und Neckartal als wärmeliebende Pflanze um 1850 noch in der Fruchtfolge war.<sup>9</sup>

Auch Buchweizen, den man im Schwäbischen unter den Namen Heidkorn, Heidel oder Plenten kannte, wurde gerne für Mus verwendet. Im Kreis Konstanz wie im Schwäbischen Wald säten ihn die Bauern noch im 19. Jahrhundert aus.<sup>10</sup> 1880 jedoch betrug seine Fläche in Württemberg nur noch 15 Hektar. Heute werden Hirse und Buchweizen von

den Reformhäusern wieder zum Verzehr angeboten.

Weitaus die wichtigste Getreideart für Mus war aber Hafer.<sup>11</sup> Dies wußte schon Plinius, der im 1. Jahrhundert nach Christus von ihm schrieb: „Germaniens Völker bauen ihn regelrecht an und leben nur vom Habermus.“<sup>12</sup> Über ein Jahrtausend später konnte 1546 L. Fries dies bestätigen: „Das erst und letzt allweg Habermus, als die Allgöwer, Schwaben, Thurgöwer (essen), mancherley Geköcht von Haber, etlich als dick, daß ein wohlbeschlagener Gaul darüber lief und nit hineinfiel.“<sup>13</sup> Dieses „Geköcht“ kam vor allem als „Schwarz Mus“ auf den Tisch, wobei es sehr vom Willen der Hausfrau bzw. deren Vorräten abhing, ob es den Essern schmeckte. Es konnte nämlich mit Wasser oder Milch, mit wenig oder viel Butterschmalz bereitet werden, wobei jeder am Tisch versuchte, das Schmalz in der gemeinsamen Pfanne in seine Richtung zu lenken. Michel Buck, der Arzt und Volkskundler aus Ertingen, dem wir so viele Kenntnisse vom Leben unserer Ahnen verdanken, beschreibt u. a. auch das Frühstück in seiner Heimat mit folgenden Worten: „Um den Bussen, wo man auf das Schmalz sehr viel hält, wird beim Frühstück eine Pfanne voll Schwaz Mues, Habermues, mit einer Schichte flüssigen Schmalzes oder Gruibe übergossen, dazu wird Sauerkraut aus der Stande gegessen. Hierauf folgt eine Suppe, oder Milch und Brod, oder Kaffee, oder auch alles zusammen.“<sup>14</sup>

Das Schwarze Mus mit genügend Schmalz und dazu Sauerkraut war also die Grundlage des mor-

gendlichen Essens. Eine Abart des Schwarz Mus war das Brennt's Mus, bei welchem man das Mehl in der Pfanne bräunen ließ. Neben diesen beiden hauptsächlich „Müßern“ kannten die schwäbischen Hausfrauen noch viele andere Musgerichte wie das aus Kernmehl gemachte Weißmus, ferner das Holder-, Apfel- und Zwetschgenmus.<sup>15</sup>

Zum Musessen sei noch angemerkt, daß eine Magd beim Frühstück das bewußte Überleiten des Butterschmalzes durch einen „Kanal“ in ihre Richtung als Liebeserklärung eines mitessenden Knechtes ansehen konnte.<sup>16</sup>



Musessender Bauer. Holzschnitt um 1520. Aus: *Wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräfften hält*, München 1986.

Sättigender als ein mit Wasser zubereitetes Habermus war der „Stopfer“, ein besonders reichlich geschmälztes Mus aus Mehl oder Kartoffeln. Ein Stopfer aus Ackerbohnen wurde gerne aufgetragen, wenn es schwer zu arbeiten galt, da er lange vorhielt. Ein Grund, daß so häufig Mus gekocht wurde, war der, daß diese Speise sowohl Kleinkinder wie auch alte zahnlose Familienangehörige zu sich nehmen konnten.

Interessant ist, daß das morgendliche Essen von Mus, bestehend aus Milch und Haferflocken, denen allerdings meist Rosinen und andere Früchte beigegeben sind, von gesundheitsbewußten Menschen wieder in ihren Speiseplan aufgenommen wurde.

### Von verschiedenen Brotsorten

Läßt man Brei im Ofen anbacken, so erhält man derbes, ungesäuertes Fladenbrot. Montaigne schreibt 1580 bei der Schilderung seiner Reise

durch Schwaben, daß die Bauern bei Konstanz ihren Arbeitern flache, unter der Asche gebackene und mit Fenchel bestreute Brote gäben, darauf eine Schicht in kleine Stücke geschnittenen Specks und etwas Knoblauch.<sup>17</sup> Leider gibt er nicht an, ob es sich um ungesäuerte Brote handelt. Ab dem 13. Jahrhundert wurden nämlich vermehrt Sauerteigbrote gebacken, die bedeutend lockerer waren als die Fladen, welche nach dem Auskühlen sofort steinhart wurden.<sup>18</sup> Später, ab dem 17. Jahrhundert, wurde neben dem Sauerteig als Treibmittel Bierhefe verwendet, welche beim Brauen anfiel. Aus diesem und anderen Gründen waren früher oftmals Braukessel in Bäckereien zu finden.

Zum Backen nahmen die Bäuerinnen nicht nur Mehl von Roggen, Kernen (entspelztem Dinkel) und Weizen, also von jenen Arten, die man heute als Brotgetreide anspricht, sondern Mehl von nahezu jeder Frucht, die im eigenen Anbau war. Die Bauern waren in der Zeit der Selbstversorgung – und diese dauerte vielerorts bis ins jetzige Jahrhundert – bemüht, möglichst wenig dazuzukaufen.

Lange wurde in Schwaben überwiegend Roggen angebaut und verbacken. Erst als der Fruchtexport in die Alpenregionen ab dem 14. Jahrhundert zunahm, säten die Bauern, der Schweizer Verzehrgewohnheiten wegen, am Rhein vermehrt Weizen und im mittleren und westlichen Schwaben Dinkel an, während jene jenseits der Iller dem Roggen noch geraume Zeit treu blieben.<sup>19</sup>



Die Ähren des Dinkels (links) und des Emmer. Aus: Max Flad, *Der Kornhandel Oberschwabens in früherer Zeit*, Ravensburg 1982.

Für das eigene Brot wurden aber immer mehrere Getreidearten miteinander vermischt. Dies erfolgte u. a. aus Gründen der Ertragssicherheit und zur Vorbeugung gegen Pflanzenkrankheiten. Das Ergebnis bildete eine „Mischfrucht“, die stets nur für den eigenen Vorrat, nicht aber für den Verkauf bestimmt war. In Oberschwaben war für das Hausbrot eine Mischung von Roggen- und Gerstenmehl üblich.<sup>20</sup> Zum Teil wurden auch Erbsen, Wicken und Bohnen beigegeben. Im rauen Kemptener



*Brotbacken im Mittelalter. Aus: Landolt Blumtritt, Vom Korn zum Brot, Münsingen 1977. Die Frau schiebt ein Brot in einen freistehenden Backofen, der Mann zerstößt Getreide in einem Mörser.*

Land, bei den Allgäuern, galt Haberbrod, das sonst am wenigsten geschätzte Brod, als „gewöhnliche Kost“<sup>21</sup>, da Roggen und Dinkel hier schlecht gediehen. Mancher mag erstaunt sein, daß auch Mehl von Hülsenfrüchten mit ins Brod verbacken wurde. So kam auf der Alb ein Linsen-Gerste-Gemisch zur Ansaat, welches dann ein „Laisegerstebrodt“ ergab. Ein anderes Saatgemenge kannten die Bauern in der Baar. Hier kamen zu 8 Teilen Gerste 4 Teile Erbsen, je 2 Teile Bohnen und Linsen und je ein Teil Wicken und Hafer zur Aussaat.<sup>22</sup> Das Ergebnis dieser Mischfrucht war ein rauhes, schweres Brod. Das „Elendsbrodt“, das nach Mißernten gebacken wurde, bestand aus Kleie, Sägmehl und Brennesseln.

Gebacken wurde in den Haushaltungen alle zwei bis drei Wochen. Darum freute sich an den Backtagen und in den Tagen danach jung und alt auf frisches Brod, da die alten, oftmals leicht angeschimmelten Laibe, die auf Hürden im Keller lagerten, nicht mehr so gut schmeckten.

Am Backtag fielen neben dem Hausbrod, den großen Laiben, auch dünne, flache Kuchen an, welche aus dem Rest des Teiges gemacht und mit Rahm, Speck und Zwiebeln, auch mit Käse oder Obst belegt sein konnten. Auf den Fildern nannte man sie „Deie“, im Ostschwäbischen und auf der Alb „Platz“ und im westlichen Schwaben „Beete“. Am gebräuchlichsten aber war die Bezeichnung „Dünnete“.<sup>23</sup> An der Kirchweih wurden diese Kuchen in großer Menge gegessen.

Vor Weihnachten aber stellten die Frauen Zelten (Hutzelbrode) her, in welche gedörktes Obst, „Hutzeln“, aus Birnen, gelegentlich auch aus Äpfeln, hinein kam. Hutzelbrod mit reichlich Butter bestrichen war stets eine besondere Delikatesse.

Groß ist die Anzahl von Brotsorten und -arten, die nach den Bäcker- und Brotschauordnungen



*Brezeln auf einer Darstellung des Abendmahls, Ulmer Werkstatt um 1470. Aus: Ulmer Museum. Katalog I. Bildhauerei und Malerei vom 13. Jahrhundert bis 1600, Ulm 1981. Das Bild ist eine Leihgabe des Kath. Pfarramts Ertingen.*

den meist nur in größeren Orten ansässigen „Bekken“ vorbehalten war. An erster Stelle sei hier die von den schwäbischen Bäckern so vorzüglich zubereitete Brezel genannt. Auch heute noch ist die Laugenbrezel, selbst bei feierlichen Anlässen, eine gut schmeckende, dazuhin preiswerte Ergänzung zu einem Glas Trollinger. Früher war eine Brezel, allerdings ohne Lauge, ein begehrtes Geschenk für die Patenkinder an Festtagen, wie am Palmsonntag, an Ostern und an Weihnachten. Unter den Brezeln sind eine Besonderheit die Palmbrezeln wie auch die in Biberach früher nur in vorösterlicher Zeit gebackenen Fastenbrezeln.

Auch die Wecken (Wecken = Keil), bei denen man zwischen „Baure-“ und „Herrenwecken“, zwischen Wasser-, „Knauzen-“ und „Milchwecken“ unterschied, sind von recht früher Herkunft. Die Knauzenwecken, die herkömmlich aus Dinkelmehl hergestellt wurden, waren nur dann richtig geraten, wenn es dem Bäcker gelungen war, sie mit einem richtigen „Kropf“ zu versehen. Oft erschienen den Käufern die Wecken zu leichtgewichtig, ein Umstand, der zur Redensart führte: „Kleine

Wecke gebet dicke Becke.“ Welche Freude es einst für ein Kind war, einen frischen Wecken und eine rote Wurst zu erhalten, ist dem Verfasser vom Kinderfest seiner Heimatgemeinde her noch in bester Erinnerung.



Städtische Bäckerei im 19. Jahrhundert. Aus: Jacob Eberhard Gailler, *Neuer Orbis pictus*, Reutlingen 1835 (Nachdruck 1979).



Bettler an der Klosterpforte. Aus: Karl Gröber, *Die Puppenstadt der Fürstin Augusta Dorothea von Schwarzburg-Amstadt*, Königstein o. J. Diese zu Beginn des 18. Jahrhunderts gefertigte Darstellung soll daran erinnern, daß – nicht nur in Notzeiten – von den Klöstern großzügig Almosen verteilt wurden. In Zwiefalten zählte man Ende des 17. Jahrhunderts an einem Tag 137 Bettler, und täglich wurden bis zu 60 vierpfündige Brote an Arme ausgeteilt.

Neben kleineren Weißbrotlaiben machten die Bäcker vor allem auch die „Kipfe“, hinten und vorne zugespitzte Brote. Hierbei mischten sie gerne zum Dinkelmehl solches aus Ackerbohnen, da dadurch das Weißbrot sehr locker wurde.<sup>24</sup> Als altes Gebäck sind noch die Mutscheln zu erwähnen, die vor allem um Neujahr hergestellt wurden. Sie waren von sehr unterschiedlicher Gestalt und Größe. Am Mutscheltag, am Donnerstag nach Dreikönig, werden diese sternförmigen Kuchen heute noch in den Wirtschaften von Reutlingen herausgewürfelt, so wie im Oberschwäbischen am Funkensonntag um die Funkenringe gewürfelt wird. Alt ist auch das Backwerk in Kranz- und Zopfform, wie auch die Geigen, die altbacken zu Breimehl verrieben werden. Bekannt waren die Ulmer Geigen.

Eine besondere Geschichte haben die mit Salz und Kümmel bestreuten, länglichen Seelen, welche ursprünglich nur in der Allerseelenzeit zum Verkauf gelangten. Ihre Gabe war mit der Bitte verbunden, für die „armen Seelen“ ein Gebet zu verrichten.

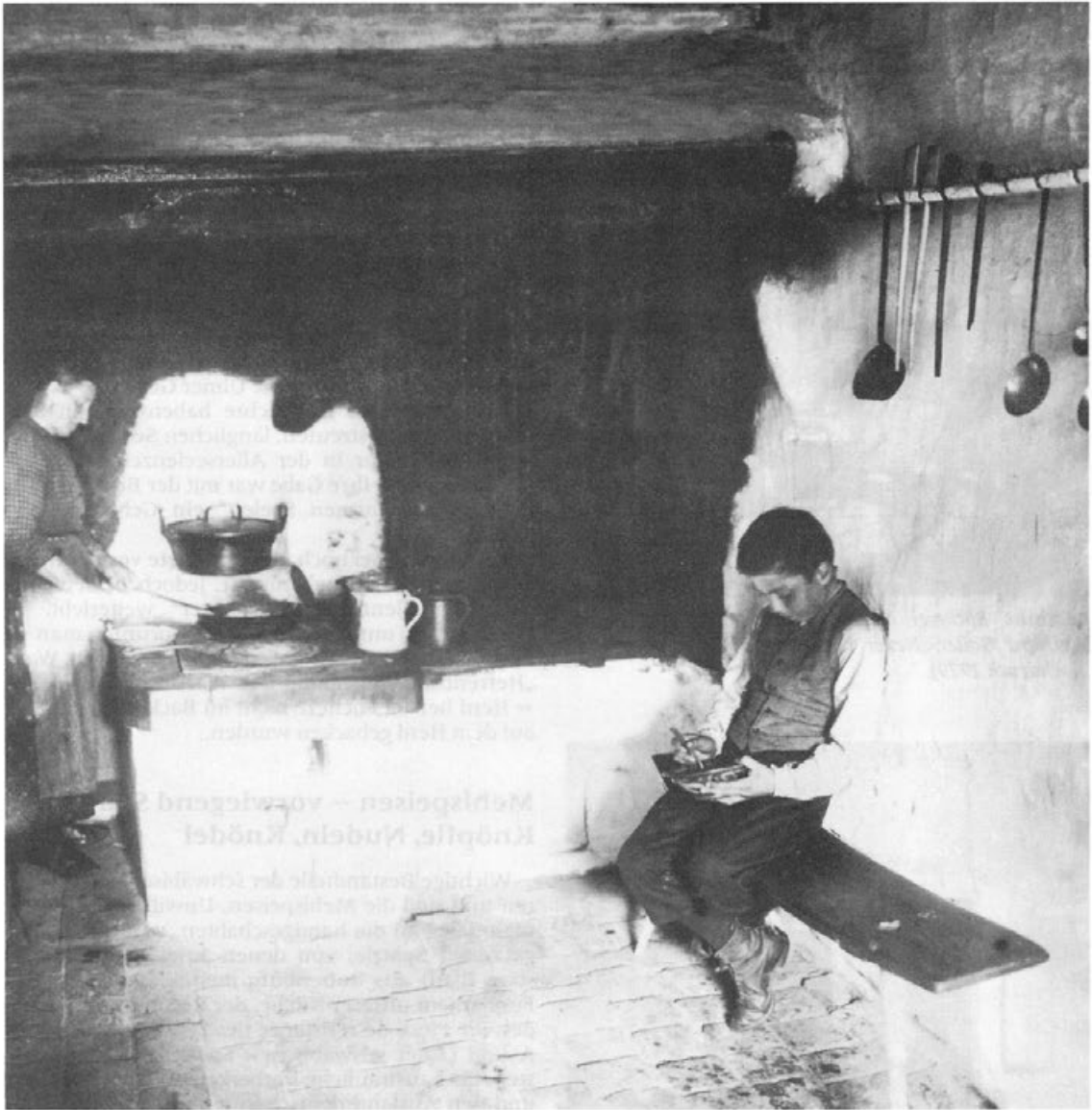
Zum Schluß sei noch eine Brotsorte vermerkt, die heute nicht mehr bekannt ist, jedoch in dem Allgäuer Familiennamen „Vochezer“ weiterlebt. Es handelt sich um die „Focheze“, worunter man in Dietenheim besondere Weißmehlwecken, in Wain „Herrenbrot“ verstand.<sup>25</sup> Das Wort rührt von focus = Herd her, da Focheze nicht im Backofen, sondern auf dem Herd gebacken wurden.

## Mehlspeisen – vorwiegend Spätzle, Knöpfle, Nudeln, Knödel

Wichtige Bestandteile der schwäbischen Kost waren und sind die Mehlspeisen. Unwillkürlich denkt man dabei an die handgeschabten, von Eiern gelbgefärbten Spätzle, von denen Josef Eberle (Sebastian Blau) aus Rottenburg meinte, sie seien „das Fundament unserer Küche, der Ruhm unseres Landes, die Pièce de résistance des Schwabepotts, das A und O der schwäbischen Speisekarte, der Prüfstein für hausfrauliche Ehrbarkeit der Schwäbinnen und den Auslandsdeutschen eine handfeste Stütze ihres Heimatgefühls“. Th. Troll aber bezeichnete die Spätzle etwas bescheidener als „Grundlage und Säule der schwäbischen Küche“.

Bei solchen Lobeshymnen auf ein schwäbisches Leibgericht erstaunt es einen, daß man in alten oberschwäbischen Speiseplänen so gut wie gar nichts von Spätzle liest, sondern immer nur von Knöpfle, kleinen runden Teigklümpchen. Auch im Ries sprach man von Knöpfle, kam doch von hier der Knöpfleschwab, der Feldkoch der Sieben Schwaben. Sebastian Sailer aus Obermarchtal jedoch läßt in seiner „Schöpfung“ Eva in ihrem Klagegedicht über die Arbeit mit Spätzle wie mit Knöpfle jammern:

„Suppa, Knöpfle, Spatza kocha,  
schpüala, schaffa ganze Woche  
und dernoh zum Lauh'  
d' Moisterschaft it hau!“<sup>26</sup>



Oberschwäbische Bauernküche um 1900. Aus: Peter Scherer, *Gute alte Zeit?*, Stuttgart/Aalen 1974.

Danach müssen im Donautal Knöpfle wie Spätzle bekannt gewesen sein.

Besonders geschätzt waren auf dem Land früher gebratene („brotene“) Knöpfle und Spätzle, die den Fronenden nur bei schwerer Arbeit, bei der Mahd und in der Ernte gereicht wurden. Auch „saure Spätzle“, d. h. in saurer Sauce zubereitete wie Leber- und Brätspätzle sowie Gries- und Geigeknöpfle, gab es nicht alle Tage. Kässpätzlen aber galten als eine Spezialität der Allgäuer Milchbauern. Zeichen ihrer Qualität ist es, wenn sie Fäden ziehen; dies machen sie nur, wenn genügend Käse hierzu gerieben wird.

In einem Land, in dem die Mehlspeisen so hoch im Kurs standen wie in Schwaben, durften die Nudelgerichte nicht fehlen. Die schmalen Suppen-

nudeln bezeichnete man früher als „geschnittene Nudeln“, ein Hinweis, daß die Nudeln einst unzerschnitten aufgetischt wurden und damit auch bedeutend größer waren. Oftmals waren sie mit Eiern angemacht und schmalzgebacken und damit etwas Wertvolles. Man unterschied Butter-, Dampf-, Hefe-, Käs- und Schupfnudeln. Letztere schmeckten besonders gut, wenn sie reichlich „gschmalzget“ und mit aufgewärmtem Kraut am Tag darauf aufgetragen wurden. Welchen Stellenwert Nudeln hatten, kommt in der Redensart „Feierabend oder Nudeln“ zum Ausdruck.

Aus Nudelteig gefertigt werden auch die heute noch so hoch geschätzten, mit Spinat, Hackfleisch und Brät gefüllten Maultaschen, eine echte schwäbische Mahlzeit. Ein Essen für ganz besondere Tage

und Zeiten, wie Kirchweih, Fastnacht und Ernte, waren die in siedendem Schmalz oder Mohnöl – dem besten Öl – gebackenen „zogene und gwaletete Kühle“. Die einen waren aus gerührtem, die anderen aus gewaletem = geknetetem Teig. Für Kinder waren Kühle der Inbegriff des Köstlichen. Am Fastnachtsdienstag riefen sie fordernd: „Heute ist die Fasnacht, wenn mei Muatr Kühle bacht, wenn sie aber koine bacht, no isch für mi koi Fasnacht.“ Weitere Arten von Schmalzgebackenem waren die runden, leeren „Baurahocker“, ferner die mit gemahlener Hutzeln oder Zwetschgen gefüllten Kühle wie auch die Holderkühle zur Zeit der Holderblüte.



Bäuerin bringt Kühle. Ausschnitt aus dem 1837 von Johann Baptist Pflug gemalten Bild „Kirchweih in Lauterthausen.“

Nahezu genauso begehrt wie die Kühle waren die Eierpfannkuchen, die man als Kind der Mutter schon beim Zubereiten aus der Pfanne holte, so daß sie anschließend nicht mehr zur Flädlesuppe oder zum Schmarren (Kratzete) reichten.

Beinahe wären bei der Aufzählung der Mehlspeisen die Knödel vergessen worden. Sind sie überhaupt eine schwäbische Speise? Man findet Knödel in Form von Brät- und Speckknödeln, aber auch als Lungen-, Hirn- und Gruibenknödel mehr im bayrischen Stammesgebiet. Doch auch in Oberschwaben waren Knödel bekannt. Pflug nennt als Einlage von Festtagssuppen Eierknödel, und Schirt bezeichnet die Knödel als Beispeise wie Spätzle und Knöpfle. Knödel scheinen jedoch mehr an der Ostgrenze Schwabens heimisch gewesen zu sein, so in Leutkirch, wo ein Wirt sich so auf Brätknödelsuppe von guter Qualität spezialisiert hatte, daß er vom Volk liebevoll „Knödelboizer“ genannt wurde.

## Suppen

Neben den Mehlspeisen waren unsere Vorfahren auch von den Suppen sehr angetan. Sie waren der Meinung: „A guete Supp, no hot ma gessa.“ Nach diesem Ausspruch müssen die Suppen meist dick und kräftigend gewesen sein.

Zuerst sei die Bohnensuppe angeführt, welche in strengen Klöstern des Hochmittelalters das hauptsächlichste Gericht der Mönche war. Daß Suppen auch später noch eine große Rolle spielten, mag daraus ersichtlich sein, daß es bei den bereits zitierten Sieben Schwaben neben einem Knöpfleschwab auch einen Suppenschwab gegeben hat.<sup>27</sup> Als recht frühe Suppen sind in den Speiseordnungen des 16. Jahrhunderts die Brot-, Milch-, Hanf-, Erbsen- (Erbsen-) und Zwiebelsuppen aufgeführt, ebenso auch die Hafer-, Grieß-, Riebeles-, Kräuter-, Sauerampfer- und Kirschsuppen.<sup>28</sup> Die einfachste Brotsuppe mit etwas gerösteten Zwiebeln hatte im nördlichen Oberschwaben den Namen „Wasserschmall“. An Schlachttagen reicherten die Hausfrauen diese Suppe mit der Kesselbrühe aus aufgeplatzten Blut- und Leberwürsten an. Erst Ende des 18. Jahrhunderts kam zu den herkömmlichen Suppen die später so viel gegessene Kartoffelsuppe dazu. Für das Gesinde war jedoch nicht nur die Art der Suppen, ob Milch- oder Brotsuppe, wichtig, sondern auch wie sie zubereitet waren. Wie beim Habermus achteten Knechte und Mägde eines Bauernhofes darauf, ob die Bäuerin beim Schmalzen nicht zu sehr gespart hatte, ferner, ob die Suppen dick oder dünn waren. Darüber gibt es eine Reihe von Sprüchen, so:

Viele Kender, denne Suppe;

Wenn d' Supp en Fehler hau mueß,  
isch se lieber z' dick als z' denn;

Vor e dicke Supp isch no nie  
en Knecht dervo gloffa;

und zum Schluß:

Dia Supp ischt 's Betta it wert.

Die Bauern aber, die etwas höhere Ansprüche als die Erhalten stellten, waren der Ansicht, die „Metzel-, Tauf- und Morgensuppen seien die drei besten Suppen“. Die Morgensuppe wurde früher den Verwandten an einem Hochzeitstag vor dem Kirchgang aufgetragen. Um Biberach bestand sie im 19. Jahrhundert aus Kaffee, Schnaps, Bier, Wein, Eier, Brot, Wurst und Weinsuppe.<sup>30</sup>

## Von Fleisch, Schmalz und Würsten

Die im Jahr 1348 einsetzende Beulenpest und die in den nächsten Jahrzehnten folgenden Pestzüge brachten starke Veränderungen in der Ernährung mit sich. Die hohen Menschenverluste von 30 bis 40 Prozent hatten einen Rückgang des Getreideverzehr zur Folge, auf den die Bauern mit einer Ausdehnung der Weideflächen und der Viehhaltung reagierten. Fleisch gab es nun in Fülle. Bei hoher Kaufkraft der Handwerker in den Städten sollen in jener Zeit rund 100 kg Fleisch pro Person, und damit mehr als heute, gegessen worden sein.<sup>31</sup> Selbst die „Gemein Dürftigen“ im Biberacher Spital erhielten im 15. Jahrhundert dreimal in der Woche Fleisch, an den fleischfreien Tagen vier Eier und dazu genügend weißes und schwarzes Brot sowie pro Tag zwei Becher Wein.<sup>32</sup> Doch als die Bevölke-

rung nach 1500, in manchen Landschaften wie im Allgäu schon vorher, wieder stark zunahm, ging der Fleischkonsum rapide zurück, und auch den Bauern ging es schlecht. Sebastian Münster schreibt von ihnen 1541 in seiner *Cosmographie*: „Ihr Speiß ist schwarz trucken Brot, Haberbrei oder gekocht Erbsen und Linsen.“ Etwa zu gleicher Zeit wie Münster weiß Hans Sachs vom Bauern: „Er aß nur Millich, Rubn und Kraut, Gersten und Erbeiß (Erbsen), was er paut, trank auch nur Wasser, Milch und Schotten (Molken).“ Von Fleisch ist hier nichts zu lesen.

Sicherlich gab es vereinzelt auch wohlhabende Bauern mit genügend Fleisch auf dem Tisch. Aber die wenigsten von ihnen besaßen mehr als sechs

Kühe und einige Schweine. Auch die Zahl der Schafe und Ziegen war im Hinblick auf die gemeinsame Weide beschränkt. Kleinhäusler hatten z. T. gar keinen Anspruch auf die Allmende und damit auch kein Vieh, falls ihnen die Gemeindeversammlung nicht aus Gnade und Barmherzigkeit „ein oder zwei Geißen genehmigte“.

Bei den Viehbesitzern wurde nach der Weidezeit im Spätherbst oder vor Weihnachten ein „Jahrrind“ geschlachtet, auf größeren Höfen zusätzlich zu einem Rind oder einer „Wurstkuh“ noch ein Schwein. Es ist verständlich, daß solch ein Schlachttag nach getaner Arbeit zum Fest wurde; hatte doch die Familie lange frisches Fleisch entbehren müssen. Bei der Metzelsuppe, die früher eine richtige Wurstsuppe mit Weißbrotscheiben war, labte sich dann die ganze Familie einschließlich des Hausmetzgers. Später nahm die Metzelsuppe die heutige Form an, bestehend aus Kraut, Kesselfleisch, Leber- und Blutwürsten. Davon schwärmt August Lämmle in seinem Gedicht „Hausmetzget“:

„Backefloisch ond Kesselspeck  
ißt mr frisch vom Suud a'weg.  
Bluatwurst, Brotwurst, Schwartemage,  
Leaberwurst... wear will do sage,  
s'weel de best ond delikat  
sei zu Kraut ond Specksalat?“

Wer denkt bei der Nennung der verschiedenen Würste nicht auch an die „nackete“ Bratwürste, an die Knackwürste, Schüblinge, an die Schwarzwürste und die haltbaren Landjäger! Eine weitere Delikatesse sind die frischen Sulzen.

Unwillkürlich ist der Verfasser von der Vergangenheit zur Gegenwart gekommen. Doch wir wollen uns früherer Zeiten erinnern. Von einem geschlachteten Rind oder Schwein mußte früher eine Familie lange zehren. Manches von dem Fleisch und den Würsten ging auch außer Haus. Verwandte und befreundete Familien, die Ortsarmen, der Herr Pfarrer und der Herr Lehrer wurden damit bedacht. Was übrig blieb, wurde eine Zeitlang frisch („grün“) gegessen, das meiste aber mit Salz oder durch Rauch haltbar gemacht. Um das oft Monate dauernde Essen von Salz- und Rauchfleisch zu unterbrechen, sprachen sich vielfach Nachbarn und Verwandte wegen ihrer Schlachttage ab und tauschten frisches Fleisch gegenseitig aus.

Wie es um 1900 hinsichtlich des Schlachtens zugeht, beschreibt der Pfarrer Herwig aus Oberholzheim bei Laupheim: „Um Thomas (21. 12.) herum gab es früher eine Metzgasupp, doch nur bei großen Bauern. Es wurde da auf die Feiertage ein Rind, wohl auch ein Schwein geschlachtet. Dann gab es ein Abendessen mit Verwandten mit weißer Fleischsuppe, Nudeln, Schweinebraten (statt des letzteren auch Küchlein). Vor dem Gehen wurde noch Bier in einer kupfernen Bitsch, welche ca. 6 Maß hielt, geholt und Schnaps dazu gereicht.“<sup>33</sup>

Im Oberamt Ulm aber, wo 40 Prozent der Schweine noch 1834 in der Oberamtsstadt selbst gehalten wurden, hieß es:



Schweineschlachten. Illustration von G. Cloß zu Ludwig Uhlands „Metzelsuppenlied“. Aus: Ludwig Uhlands Gedichte, Stuttgart o. J.





Städtische Metzgerei um 1843. Aus: *Volkskultur in Württemberg*, Stuttgart 1974.

„Weihnachten – Schweineschlachten,  
Lichtmessen – alles gegessen,  
der Heiland erstanden –  
nichts mehr vorhanden.“

Um 1800 sollen von einem Menschen in Deutschland jährlich nur 17 kg Fleisch verzehrt worden sein.<sup>34</sup> Solche pauschalen Schätzungen liegen für Württemberg nicht vor; doch auch hier war der Verbrauch niedrig. Von einem höheren Konsum berichtet die Oberamtsbeschreibung von Riedlingen (1827). Hier hat das Landvolk nach den napoleonischen Kriegen in einer Periode hoher Fruchtpreise Fleisch, vorzüglich Schweinefleisch und geräuchertes Rindfleisch, als fast tägliche Nahrung zu sich genommen.<sup>35</sup> In jener Zeit war im Donautal um Riedlingen eine starke Zunahme der Schweinebestände festzustellen. Im Jahr 1830 wurden im Oberamt Wangen nur 570 Schweine gezählt, im Oberamt Riedlingen dagegen über 5900. Eine mittlere Stellung nahm das Oberamt Biberach ein, wo es 1837 3721 Borstentiere gab, davon 279 in der Stadt. Interessant ist bei den frühen Beschreibungen der Oberämter noch die Feststellung Paulys vom Oberamt Leutkirch, daß „die dortigen Fami-

lien oft und gern aßen, übermäßig fette Speisen lieben und sie zum Nachteil ihrer Gesundheit fast siedend heiß zu sich nehmen“.<sup>36</sup> Der volle Kübel mit ausgelassener Butter machte sich hier ebenso bemerkbar wie um Riedlingen jener mit Schweineschmalz.

Wie es dem einfachen Volk und „besseren Leuten“ ging, erfahren wir am genauesten aus den Speiseordnungen beim Adel, bei den Klöstern und bei den Spitälern. So erhielten im Schloß Zeil, wo es einen Herrschafts-, Offiziers- und Bedienstetentisch gab, die Bediensteten im 18. Jahrhundert jeden Tag Fleisch oder Knödel mit Fleisch oder Leber, während den dortigen Offizieren neben einem Voressen aus Fleisch darüber hinaus jeden Tag Braten aufgetragen wurde.<sup>37</sup> Mit einem weniger guten Essen mußte sich das Gesinde vom Bauhof Wolfegg begnügen.<sup>38</sup> Bei ihnen ersetzte eine Pfanne mit gerösteten Knöpfle an Sonntagen das Fleisch. Dieses bekamen sie nur an den hohen Festtagen des Kirchenjahres, an Neujahr und am Fastnachtssonntag.

Fleischlos war auch die Verköstigung der Untertanen von Mittelbiberach, wenn sie zum Fronen einberufen wurden.<sup>39</sup> Außer einem Taglohn von fünf Kreuzern war für sie morgens und mittags



Vornehmes Paar beim Tafeln. Auf dem Tisch sieht man Geflügel und ein Brot in Kippform. Aus: Arno Borst, *Lebensformen im Mittelalter*, Frankfurt 1979.

Suppe, geschmalzenes Mus und Brot vorgesehen, beim Mittagessen außerdem noch Haberkorn. Beim „Neune-“ und beim Abendbrot wurde drei Stück Brot verteilt und außerdem ein Stück, „wan sie Feierabend haben“.

Exakt errechnet ist der Verbrauch an Fleisch, Fisch und Fett am Konventstisch, der Hofstafel und dem Gesindetisch im Kloster Weingarten für das Jahr 1670 und den Zeitraum 1673 bis 1676.<sup>40</sup> Während beim Konvent pro Jahr und Mitglied über ein Zentner wertvollen Bratenfleisches auf die Tafel kam, mußten sich die Knechte und Mägde mit bedeutend weniger Siedfleisch zufriedengeben. Wild- und Fischgerichte waren für sie nicht eingeplant, ebenfalls nicht Butter, dagegen Butterschmalz und Feisten (Schmalz aus fetten Stücken, vorwiegend von Rindern). 81 Prozent des Kalorienanteils beim Gesindeessen entfielen auf Brot und Mehlspeisen, 10 Prozent auf Suppen und Mus aus Erbsen und Gerste, und nur 9 Prozent auf Butterschmalz, Rindfleisch und Feisten.

Interessant ist auch der 1728 von der Stadt angeordnete Speiseplan für das Spital in Leutkirch.<sup>41</sup> Danach gab es jeden Morgen Habersuppe, mittags Kraut, Suppe und Milch sowie meist Knöpfe und abends Kraut, Gerste und Milch. Vom Fleisch wird vermerkt, daß „außer Freitag und Samstag alle Tage Speck in dem Kraut gekocht und, so lang das geschlachtete Fleisch währt, alle Nacht ein Stück (Fleisch) in die Gerste gelegt und von ihm genossen werden sollte“. Vom regelmäßigen winterlichen Essen von Kraut und Speck in neuerer Zeit weiß auch August Lämmle in seinem Gedicht „Stille Zeit“:

„Beim Esse brauch't's koa Hudle:  
oin Tag kocht d' Bäure Speck ond Kraut,  
de andre Kraut ond Speck – des haut!  
am Freitig Schnitz ond Nudle.“

Besonders sparsam mußten im 18. Jahrhundert die Tagelöhner leben.<sup>42</sup> Bei Bauarbeiten am bayerischen Hof erhielten sie 12 Kreuzer täglich, und am Mittag stellte man ihnen heißes Wasser bereit, in welches sie ihre eigene Gerste einrühren konnten.

Es ist verständlich, daß diejenigen, welche es vermochten, an besonderen Festtagen, wie an Kirchweih, aus dem Einerlei des Alltagsessens ausbrachen und Verwandte, Freunde sowie das Gesinde mit einer Fülle von Gerichten bewirteten, so wie es uns Pflug geschildert hat. So sollen in der Friedenszeit vor den Franzosenkriegen am Kirchweihsonntag bei einem wohlhabenden Bauern in Oberschwaben nach einer Suppe mit Eierknödeln Blut- und Leberwürste, Rauchfleisch mit Kraut, ferner gesottenes Rindfleisch, Schweinefleisch mit Meerrettich und Rettichsalat aufgetragen worden sein. Ein weiterer Gang brachte Bratwürste mit Salat, es folgten Kalbfleisch mit Eierhaber und Kalbs- und Schweinebraten mit Rotkrautsalat. Der Nachtsch bestand aus dicken Küchlein („Baurehocker“). Mit Recht dürfen Zweifel an einem solch reichhaltigen Kirchweihessen angemeldet werden. Weder die Frauen am Herd, noch die Esser hätten eine solche Fülle von Speisen verkraften können. Doch sicherlich ist es an solchen Tagen bei reichen Bauern sehr üppig zugegangen. Dies zeigt auch ein Gedicht von Sebastian Sailer:

„Baurahochzeit  
Suppa, Kraut und Kuttelfleck,  
schöana graube Stücker Speck,  
Zwetschga, brotne Gäus und Dauba,  
Schnitta, Strauba, Bauraküachla, Oierbraud,  
Rüaba, Rendfloisch, Sulz und Reis,  
geale Brotwürst, süaße Speis.“

Manchmal mag der Prämonstratenser-Chorherr in Dieterskirch sich bei einem solchen Hochzeitsmahl den Magen verdorben haben.

Wiederholt war schon vom Schmalz die Rede. Man verstand darunter in erster Linie nicht Schweineschmalz, sondern Butterschmalz, d. h. ausgelassene Butter. Weil das Salzen der Butter vor 1850 in Süddeutschland und in der Schweiz unüblich war und wenig Kühlmöglichkeiten bestanden, hielt frische Butter nicht lange, sondern wurde ranzig. Darum wandelte man Butter in Schmalz um.

Da in Anbetracht der zahlreichen Mehlspeisen und Musgerichte viel Schmalz benötigt wurde, war es stets knapp und mußte vom oberen Allgäu und aus dem Bregenzerwald eingeführt werden. Sein Preis war hoch und betrug nahezu das Dreifache des Rindfleisches. Nach dem Wochenblatt des Oberamts Waldsee kostete 1847 – jeweils ein Pfund – Kalbfleisch 7 Kreuzer, gemästetes Kuhfleisch 8 Kreuzer, Schweineschmalz 20 Kreuzer und Rindschmalz (Butterschmalz) 23 Kreuzer. Die Preisrelationen sind heute umgekehrt; Fleisch ist viel teurer als Fett.



*Bäuerliches Fest  
im Allgäu. Radierung  
von Daniel Hopfer,  
um 1525.  
Aus: Wie man eyn  
teutsches Mannsbild  
bey Kräfften hält,  
München 1986.*



*Johann Baptist Pflug, Oberschwäbische Wirtsstube, 1854. Dauerleihgabe der Oberschwäbischen Elektrizitätswerke (OEW) an die Städtischen Sammlungen (Braith-Mali-Museum) Biberach.*

Neben Schmalz von Rindern und Schweinen trugen auch Öle zur Fettversorgung bei. In geringem Umfang angebaut, ergab Mohn („Magsamen“) ein wertvolles Öl, das bei der Zubereitung von Kuchle Verwendung fand. An die Stelle des Mohns trat Ende des 18. Jahrhunderts der Raps („Reps“), dessen geringeres Öl neben dem Leinöl zu Fastenspeisen und zur Beleuchtung genommen wurde.

Schließlich sei als Speise, die von milchgebenden Tieren herrührt, der Käse genannt, welcher nach Zeidlers Universallexikon (1735) „unter gemeinem Volk gemeine Speise war, während er auf vornehmer Leute Tafeln nur zum Nachtsch aufgesetzt wird“. Die Käse der Bauern hatten wenig Fett, da dieses für Butterschmalz benötigt wurde. Es waren Sauermilchkäse, die mit Salz, Kümmel und Pfeffer gewürzt waren. Vollfetter Käse, der vorwiegend in Bergregionen hergestellt wurde, galt als „Herrenessen“ und Mitbringsel vom Markt, als „Marktkram“.

## Kraut, Speiserüben, Kartoffeln und anderes Gemüse

Bevor die Kartoffeln im Rahmen der verbesserten Dreifelderwirtschaft allgemein im Brachschlag angebaut wurden, hatten neben Suppen und Musgerichten Kraut und Rüben die Aufgabe, die hungrigen Mägen zu stopfen, und man versteht die Aufforderung:

„O ihr liebe Leit,  
betet, daß's Rübe geit,  
betet laut,  
geit's au Kraut.“



Kabiskraut. Holzschnitt aus dem Kräuterbuch von Otto Brunfels, 1532. Aus: Udelgard Körber-Grohne, Nutzpflanzen in Deutschland, Stuttgart/Aalen 1987.

Beide Pflanzen waren Gartenfrüchte. Erst im 16. Jahrhundert, in dem, wie erwähnt, die Bevölkerung stark zunahm, wurden vielerorts auf Beschluß der Gemeindeversammlung Teile der Allmende umbrochen und den Bewohnern des Dorfes zu gleichen Teilen zum intensiven Gemüsebau überlassen.<sup>43</sup> Die neuen Flurstücke, die Gemeindeeigentum blieben und des allgemeinen Weidegangs wegen eingezäunt werden mußten, nannte die Bevölkerung Länder oder Krautgärten. Nach Einführung der Stallfütterung konnten Kraut und Rüben auch auf Äckern angebaut werden.

Kraut, das in nördlichen Regionen Deutschlands Kohl heißt, wird im Oktober, um Kirchweih herum, geerntet. Einst wurde es von einem besonderen Feldhüter, dem Krauthansi, der auch für die Hut der Rüben verantwortlich war, von August bis Oktober bewacht. Das Einschneiden übernahmen früher vielfach umherziehende Montafoner, von denen jeder einen besonderen Bezirk als sein Revier hatte. Aufgabe von kleinen Buben mit sauber gewaschenen Füßen war es dann, das Kraut in ein Faß einzustampfen. Später verwendete man dazu hölzerne Krautstampfer.

Während der Wintermonate holte man dann jeden Tag Sauerkraut aus der Stände. Es wurde gesotten, gedünstet, gebraten, geröstet und oftmals auch roh gegessen. In der Bussengegend bezeichnete das Volk das Sauerkraut als Kabiskraut (caput = Kopf) zum Unterschied von jenem aus weißen Rüben, dem Rübenkräutle.<sup>44</sup>

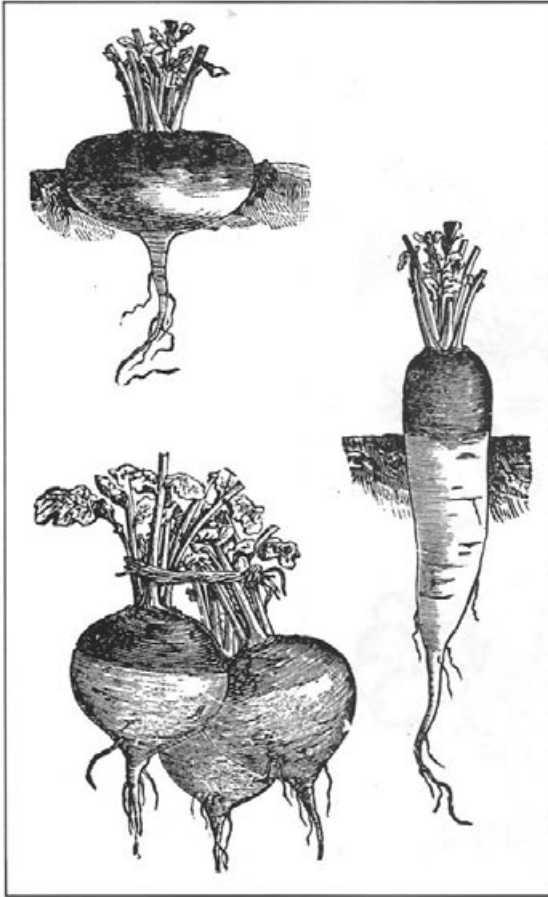
Kraut war jedoch nicht nur ein Magenstopfer, sondern in der kalten Jahreszeit der wichtigste Vitaminträger. Auch als Heilmittel gegen Würmer wurde es genutzt, während man Krautwasser bei unbehaglichen Magenständen trank. Den Schluß der Betrachtung über das Kraut mache der Spruch:

„Ond i sag's no amol ond i sag's laut,  
es goht nix über a g'wärmts Kächele Kraut!“

sowie eine Strophe aus dem „Metzelsuppenlied“ von Ludwig Uhland:

„Auch unser edles Sauerkraut,  
wir sollen's nicht vergessen;  
ein Deutscher hat's zuerst gebaut,  
drum ist's ein deutsches Essen.  
Wenn solch ein Fleischchen weiß und mild  
im Kraute liegt, das ist ein Bild  
wie Venus in den Rosen.“

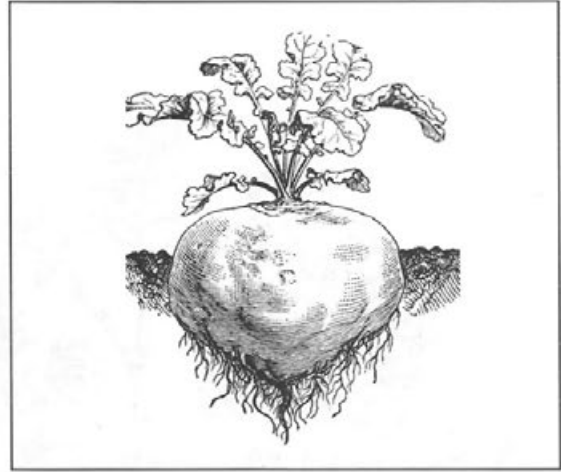
Als Gemüse folgten nach dem Kraut an zweiter Stelle die Rüben. Da heutzutage Rüben zum menschlichen Verzehr kaum mehr angebaut werden, sei etwas ausführlicher auf diese Hackfrucht eingegangen. Zwischen Alb und Bodensee, aber auch darüber hinaus, wurde in erster Linie die weiße Rübe, *Brassica rapa*, angebaut.<sup>45</sup> Mitte Mai war ihre Aussaat, die Ernte erfolgte wie jene von Kraut um Galli (16. 10.). Sie wurde teils roh verzehrt, teils gesotten gegessen, auch gedörnt zu Schnitz, zum größten Teil aber nach der Ernte gewaschen, eingeweicht, dann geschnitten und eingestampft wie das „Kabiskraut“. Als besonders



Verschiedene Rübensorten: Rote späte Tellerrübe (links oben), Weiße Norfolker Kugelrübe (links unten), Pfälzer Rübe (rechts). Aus: Schlipfs praktisches Handbuch der Landwirtschaft, Berlin 1929<sup>35</sup>.

gut galten die in Ersingen bei Ulm gezogenen Rüben. Das beliebte eingeschnittene Rübenkraut, das im mittleren und nördlichen Oberschwaben stark verbreitet war, hatte nur den einen Fehler, daß es nach wenigen Wochen sauer wurde. Von ihm hieß es: „Rüben nach Weihnachten, Äpfel nach Ostern und Mädchen nach 30 Jahren haben den besten Geschmack verloren.“

Im heutigen Bayrisch-Schwaben, um Augsburg, pflanzten die Bauern als Speiserübe die bayrische Rübe (*Brassica napus esculenta*) an, welche trockener und um einiges teurer war als die weiße, schwäbische Rübe. Von ihrer Ernte berichtet Montaigne 1580 in seinem Reisetagebuch: „Allenthalben im Land dort werden Rüben und Kohlrüben mit gleicher Sorgfalt zerhackt und zerkleinert, ähnlich wie man Getreide drischt: sieben, acht Männer halten in jeder Hand ein großes Messer und schlagen damit im Takt in Gefäße von Gestalt unserer Kelter: das gibt Vorrat, der wie ihre Krautköpfe für den Winter eingesalzen wird. Von diesen beiden



Runde Weiße Kohlrübe. Aus: Schlipfs praktisches Handbuch der Landwirtschaft, Berlin 1929<sup>35</sup>.

Gewächsen sind zwar nicht die Gärten, wohl aber die Felder voll und es finden richtige Ernten statt.“

So wie damals östlich des Lechs die Kohlrüben, die botanisch unter dem Namen gelbe schwedische Rübe (*Brassica napus Napobrassica*) bekannt sind, gegessen wurden, so waren auch in unserem Raum die „Kohlraben“ durchaus als essbar geschätzt. Sie wurden jedoch mehr als Viehfutter verwendet.

Gut befahrene Rübenmärkte gab es zu Nördlingen, Ulm und Augsburg. Auf ihnen konnte man auch die Schlehen- und Erbselenhändler finden, welche zu gleicher Zeit ihre Früchte anboten. Die Gerbsäure der Schlehen und die Apfelsäure des Sauerdorn (Erbse, *Berberis*) konnten nämlich bei der Rüben- und Krautbereitung die Stelle des teuren Salzes übernehmen.<sup>46</sup>

Der Kartoffel, die sich im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts im Anbau durchsetzte, gelang es weitgehend, nicht nur die Rüben, sondern auch die eiweißhaltigen Bohnen, Linsen und Erbsen zu verdrängen. Diese Entwicklung wurde von den Ärzten sehr bedauert. Nur in Notzeiten, wie im Kriegsjahr 1916/17, erinnerte man sich erneut der Steck- und Kohlrüben als Nahrungsmittel.

Die Kartoffel, eine ursprünglich aus Amerika stammende Frucht, welche das Volk nach der Form ihrer Knollen Bodenbirnen oder Erdäpfel nannte, haben die Waldenser im Jahr 1701 aus dem Piemont nach Württemberg gebracht. Doch es dauerte längere Zeit, bis die Bauern an ihr, deren Geschmack am Anfang unbefriedigend war, Gefallen fanden. Im Jahr 1720 wurde sie versuchsweise im Oberland, in Schwendi, angebaut<sup>47</sup>, in Vorarlberg 1735<sup>48</sup> und um 1750 war sie Bestandteil eines Leibgedings in Ummendorf<sup>49</sup>. Größere Verbreitung fanden die Erdäpfel jedoch erst nach der Hungersnot von 1770, in deren Folge viele Gemeinden Teile der Allmende zum Kartoffelanbau freigaben, so wie sie z. T. im 16. Jahrhundert Krautländer begründet hatten. Welche Bedeutung der Anbau dieser Hack-



Kartoffel, „die Knolle der Peruaner“, gezeichnet von Basilius Besler im Hortus Eystettensis, 1613. Aus: Ruth Kilian, Die Kartoffel, Gessertshausen 1988.

frucht schon 1780 hatte, ist aus einem Buch des Lindauer Hünlin zu entnehmen, wenn er schreibt: „Viele tausend arme Landwirte nähren sich mit Erdäpfeln, denn den meisten ist das Brot zu teuer, um sich gänzlich davon zu sättigen.“

Für den Verzehr wurden die Kartoffeln im Hafen gekocht und meist mit der Schale, „in den Hosen“, auf den Tisch gebracht. Verarbeitet haben sie die Hausfrauen u. a. zu gerösteten Kartoffeln, Kartoffelsalat, Erdäpfelknöpfe und Bodebierenudle. Pfarrer Mayer in Kupferzell meinte, daß man die Kartoffeln auch zu „Biscuit- und Mandeltorten zubereiten könne“. In Kriegszeiten wurde die Kartoffel auch beim Brotbacken mitverwendet.

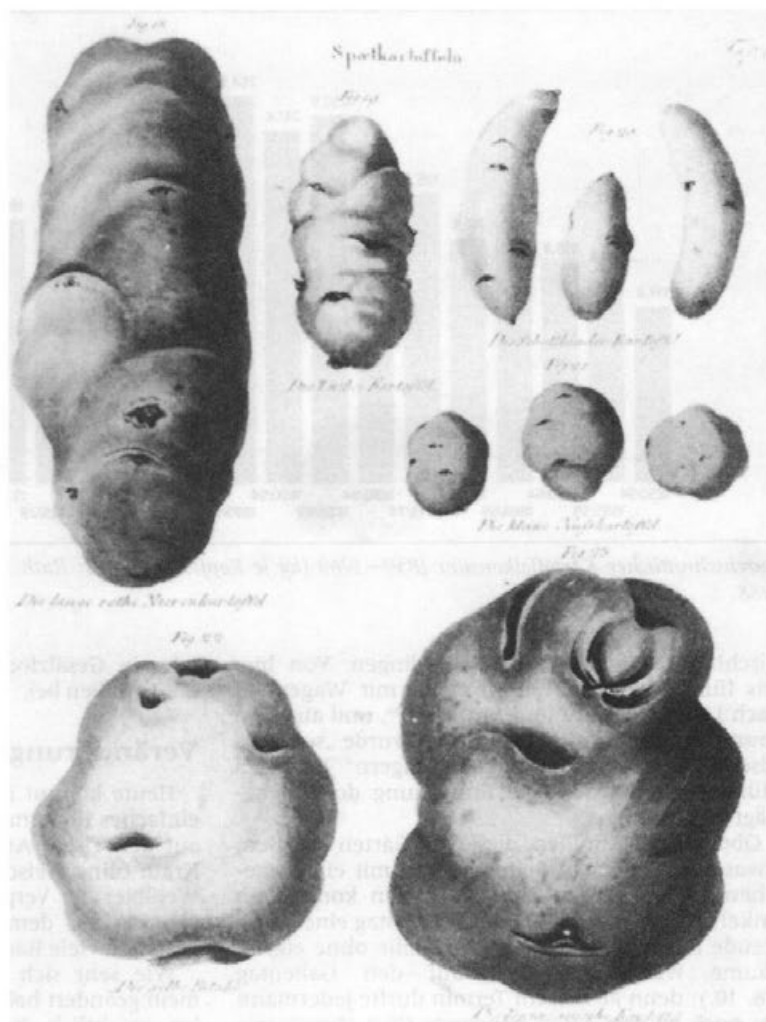
Als die „Kartoffelkrankheit“, die Kraut- und Knollenfäule, in den Jahren 1847/48 zu Mißernten bei dieser für die Ernährung so wichtigen Frucht führte, kam es zu Unruhen, die schließlich die Befreiung der Bauern von den letzten Feudallasten zur Folge hatten.

Außer Kartoffeln, Rüben und Kraut gab es natürlich noch weiteres Gemüse aus den Hausgärten, zu

dessen Verbreitung die Klöster im Mittelalter besonders beigetragen hatten. Es waren dies Salate, Rettiche, Gurken (Gugumber), Blaukraut, Rote Rüben (Randig), Erbsen und Gartenbohnen. In Saugau und Riedlingen soll es einst vielbefahrene Bohnenmärkte gegeben haben (Buck). Knoblauch galt als blutreinigendes und wurmtreibendes Mittel (Buck). Eigenartig ist, daß das Essen von Knoblauch im Spätmittelalter für außerordentlich wichtig angesehen wurde. So schreibt der Ravensburger Ladislaus Sunthaim von seiner Heimatstadt: „Alle Jahre an Sankt Jakobs Vorabend (24. Juli) kommen so viele Wägen und Kärren mit Knoblauch in die Stadt, daß es ein Wunder ist, und an Sankt Jakobs-tag ißt jedermann, jung und alt, Frauen und Mannen, Geistlich und Weltlich Knoblauch, und wer nicht davon ißt, der vermeint, das Ende des Jahres nicht zu erleben.“<sup>50</sup>

Trotz dieses allgemeinen Knoblauchessens, das auch im Elsaß Brauch war, darf man sich den Verbrauch an verschiedenen Gartengemüsearten nicht groß vorstellen, obwohl sie bei der Vitamin-

Knollenformen um 1819 in  
Deutschland angebaute  
Kartoffelsorten. Aus: Udelgard  
Körber-Grohne, *Nutzpflanzen  
in Deutschland, Stuttgart/Aalen  
1987.*



versorgung sicherlich eine wichtige Rolle gespielt haben. Von den Allgäuern hieß es auf jeden Fall, daß sie von den Pflanzenspeisen nur Sauerkraut kennen, das sie beinahe täglich genießen.<sup>51</sup>

### Obst aus Gärten und Wäldern

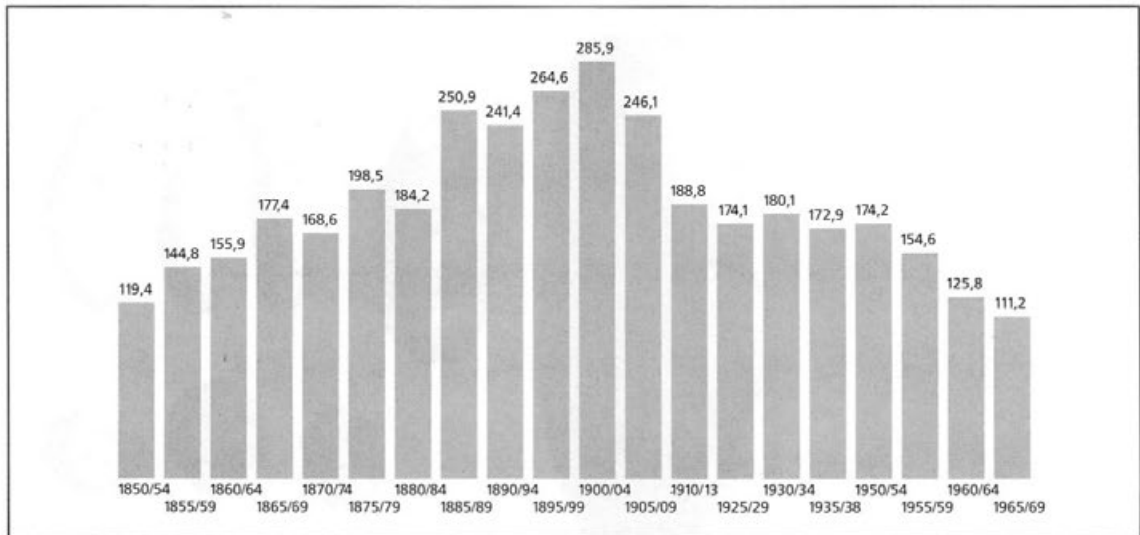
Obst war nie ein Grundnahrungsmittel wie Getreide, bildete aber eine wichtige Ergänzung des oftmals doch recht eintönigen Speiseplans. Deshalb bemühten sich die Bauern, dort, wo es vom Klima her überhaupt möglich war, in ihren Gärten einige Obstbäume zu pflanzen. Einen umfangreichen Anbau gab es aber nur in milden Landstrichen.

Vielfach ging die Förderung der Obstkultur, sieht man von deren Propagierung durch Pfarrer und Lehrer im 19. Jahrhundert einmal ab, von den Klöstern und Grundherren aus. Am Bodensee sei hierbei der Zisterziensermönche von Salem gedacht, welche schon Anfang des 18. Jahrhunderts eine große Obstdarre errichteten<sup>52</sup>, ferner der Grafen von Montfort, die Obstbäume und -sorten aus ihren Gütern in Südtirol um Tettmang und Langenargen

heimisch machten.<sup>53</sup> Von ihnen gediehen hier besonders die Kirschen gut, von denen die Früchte der veredelten Bäume verkauft wurden, während man jene der unveredelten Bäume zu Kirschwasser brannte. Wo Obst gebaut wurde, wurde es auch verzehrt. Dies findet seinen Niederschlag u. a. in den Leibgedingen, in denen sich die Altbauern „grünes“ wie gedörktes Obst und ein gewisses Quantum „Opsbranten“ vorbehielten.<sup>54</sup>

Dörrobst erfreute sich in bäuerlichen wie bürgerlichen Haushaltungen großer Wertschätzung. Hutzeln aus Birnen, Äpfeln und Zwetschgen waren ein begehrter Reiseproviant. Zusammen mit Brot stillten sie den Hunger, und mit ihrer Säure halfen sie auch gegen den Durst. Von ihrer Verwendung zu Hutzelbrot wurde schon geschrieben. Beliebt waren sie auch als Beikost zu Mehlspeisen. Da es früher viele Fehlherbste gab, wurden die Hutzeln jahrelang, oft bis zu fünf Jahren, aufgehoben.<sup>55</sup>

Ausgedehnte Wälder von Obstbäumen bedeckten nicht nur die Hügel am Bodensee, sondern auch schon vor 1800 die Hänge am Albfuß zwischen



Durchschnittlicher Kartoffelkonsum 1850–1969 (kg je Kopf/Jahr). Aus: Ruth Kilian, *Die Kartoffel, Gessertshausen* 1988.

Kirchheim, Metzingen und Reutlingen. Von hier aus führten die Bauern Kirschen mit Wagen bis nach Ulm, Augsburg und München<sup>56</sup>, und aus dem baumreichen Dettingen bei Urach wurde „sehr viel frisches Obst mit unterlegten Trägern“ bis nach München gebracht.<sup>57</sup> Die Entfernung dorthin beträgt ca. 160 km.

Obst war in Familien, die keine Gärten besaßen, etwas ausgesprochen Seltenes, und mit einem geschenkten Apfel und einigen Nüssen konnte ein Onkel seinem Patenkind am Nikolaustag eine große Freude machen. Manch arme Familie ohne eigene Bäume wartete sehnsüchtig auf den Gallentag (16. 10.); denn ab diesem Termin durfte jedermann das noch an den Ästen hängende Obst ebenso wie Trauben, die noch in den Weinbergen hingen, ernten.

Gesucht waren auch die Früchte der „beerenden“ Bäume im Wald, die Eicheln, Bucheln, Wildkirschen, Holzäpfel und -birnen. Wer sie sammeln wollte, bedurfte einer besonderen Genehmigung, da die Waldfrüchte als Futter für das Wild angesehen wurden, dessen Jagd, von Ausnahmen abgesehen, nur dem Landes- oder Grundherren zustand. Zur Ernte des Wildobstes im Ulmer Gebiet schreibt Haid:<sup>58</sup> „Arme Leute sammeln dieses Obst und machen Essig daraus. Viele dörren es zu Hutzeln. Weil sie nun aus großer Gier leicht das unreife Obst abbrechen würden, so ist es vor Magnustag (6. 9.) scharf verboten, nach dergleichen Obst zu gehen.“

Auf der Alb hatte das Lesen der Bucheln eine beachtenswerte Bedeutung. Hier konnte „ein Hausvater mit seinen Angehörigen im Jahr 40 bis 50 Simri Bucheln sammeln. Die Bucheln wurden zu Öl geschlagen und der Älpler verschafft sich dadurch in der Regel seinen Ölbedarf.“<sup>59</sup> Auch die Haselnüsse ließen die ärmeren Leute zu Öl verarbeiten. Im Albtrauf trug auch das Sammeln von Himbeeren und Erdbeeren zur Ernährung – frisch

oder in Gesälzform – und zur Existenzsicherung der Familien bei.

## Veränderungen in neuerer Zeit

Heute kommt in den bäuerlichen Familien kein einfaches Habermus mit Schwarzbrotbrocken mehr auf den Tisch. Auch die Knöpfe und Spätzle mit Kraut ohne Fleisch gehören ebenso wie das billige Weißbier der Vergangenheit an. Auf die Selbstversorgung aus dem eigenen Hof wird wenig mehr geachtet, viele Bauern haben sich spezialisiert.

Wie sehr sich die Verzehrgeohnheiten allgemein geändert haben, ist aus einigen Vergleichszahlen ersichtlich. Innerhalb von 50 Jahren ging der Verbrauch an Kartoffeln je Kopf der Bevölkerung von 180 auf 86 kg zurück, ebenso der an Getreideerzeugnissen von 115 auf 68 kg. Dagegen hat sich der Verzehr an Eiern von 133 auf 280 Stück und jener von Fleisch von 52 auf 90 kg erhöht.<sup>60</sup> Der Trend geht eindeutig zu wohlschmeckenden, hochwertigen Produkten. In Anbetracht der Zunahmen beim Genuß von Eiern, Fleisch und auch von Käse ist das Eiweiß in der Ernährung beachtlich gestiegen, ebenso das Angebot an Vitaminen, da frisches Obst und Gemüse das ganze Jahr über zu kaufen sind. Noch nie hat sich das deutsche Volk so gut ernähren können wie zur Zeit. Darüber sollen wir jeden Tag dankbar sein.

Zu diesem reichhaltigen Angebot haben eine Reihe von Umständen beigetragen. Bessere Bodenbearbeitung mit Pflanzenschutz und Düngung erbringen höhere Erträge im Ackerbau, so wie Züchtungsmaßnahmen in Verbindung mit stärkerer Fütterung die Leistungen der heimischen Tierhaltung steigerten. Andererseits machen es niedrige Frachtraten möglich, daß Waren aus der ganzen Welt meist zu sehr mäßigen Preisen von den Entwicklungsländern in die Industrieregionen Mitteleuro-



pas gelangen, wo sie bei hoher Kaufkraft und harter Valuta auch Abnehmer finden. Hungersnöte sind bei uns nicht mehr wie einst bei regionalen Mißernten denkbar, sondern nur bei weltweiten Katastrophen. Anders sieht es in dem breiten Gürtel armer Völker in Afrika, Süd- und Mittelamerika und Asien aus.

Doch die Fülle der angebotenen Lebens- und Genußmittel hat den so reichlich Versorgten andere Probleme gebracht. Viele Menschen hierzulande leiden nicht an Unter-, sondern an Überernährung und an einer Reihe von Krankheiten, die damit im Zusammenhang stehen. Die Summen, welche die Allgemeinheit zu ihrer Heilung und zur Heilung von Schäden, die durch Alkohol- und Nikotinmißbrauch bedingt sind, ausgeben muß, gehen in die Milliarden. Sicher wäre es gesünder, wieder zu einer ballastreicheren, fleisch-, fett- und zuckerärmeren Ernährung zurückzukehren. Doch keiner soll sich nach der guten alten Zeit zurücksehnen, wo die einfache Kost der „kleinen Leute“ vielfach mit Hunger, Eiweiß- und Vitaminmangel verbunden war.

#### Anmerkungen

- 1 1817. Bayer S. 123
- 2 Scherer S. 38
- 3 Schlipf S. 95 ff.
- 4 Das lateinische Wort *pistor* = Bäcker kommt von *pinsere* = zerstoßen, stampfen. Es weist auf die alte Art der Mehl- und Schrotbereitung hin. Brechenmacher S. 256
- 5 Jänichen S. 87
- 6 Blumtritt S. 14, zitiert H. Bock
- 7 Ernst II S. 408
- 8 Fischer III 1690
- 9 Schlipf S. 138
- 10 Jänichen S. 100
- 11 Jänichen S. 100
- 12 Plinius zitiert bei Jänichen S. 100
- 13 Fries Al. I 101, Fischer III 1001
- 14 Buck, Volksglauben S. 6
- 15 Eine Vielzahl von Rezepten schwäbischer Gerichte findet sich bei Barczyk sowie bei Kolb und Liedel.
- 16 Diesen und weitere Hinweise verdanke ich Dr. Matthias Mack, Aulendorf.
- 17 Montaigne S. 16
- 18 Jänichen S. 88
- 19 Jänichen S. 96 ff.
- 20 Buck, Bussen S. 45
- 21 Röder S. 1086
- 22 Jänichen S. 101
- 23 Fischer II S. 470 ff.
- 24 Schlipf S. 144
- 25 Fischer II 1597
- 26 Sailer S. 59
- 27 Auerbacher S. 67
- 28 Fischer V S. 1964
- 29 Mitteilung von Dr. Mack
- 30 Angele A. S. 158
- 31 Abel S. 124
- 32 Ernst S. 32
- 33 Herwig, Konferenz-Aufsätze bei der Landesstelle f. Volkskunde
- 34 Henning S. 33
- 35 Memminger, Riedlingen 1827

- 36 Oberamtsbeschreibungen von Wangen, Biberach und Leutkirch
- 37 Beck, Schwäbische Zeitung Ausgabe Leutkirch vom 29. 8. 1985
- 38 Barczyk S. 30
- 39 Gehring S. 786
- 40 Scherer Tab. 18 u. 19
- 41 Hösch, Schwäbische Zeitung Ausgabe Leutkirch vom 14. 9. 1988
- 42 Bauer S. 29
- 43 In Oberpfingen erfolgte dies 1597, 1621 und 1662. Seemann S. 136
- 44 Buck, Volksglauben S. 5
- 45 Fischer VI 448
- 46 Sonntagsblatt d. Ulmer Tagblattes Nr. 48/1883
- 47 Hammer S. 213
- 48 Bilgeri S. 223
- 49 Angele A. S. 210
- 50 Suntheim zitiert von A. Hengstler, in: Das schöne Allgäu, Heft 2, März 1952
- 51 OAB Leutkirch
- 52 Schorer S. 21
- 53 OAB Tettngang S. 54
- 54 Bohl S. 170
- 55 Schlipf S. 370
- 56 OAB Kirchheim S. 59
- 57 OAB Urach S. 74 u. 157
- 58 Haid S. 429
- 59 OAB Münsingen S. 77
- 60 Dieser Entwicklung mußten auch die Landwirte in Baden-Württemberg Rechnung tragen. Die Anbauflächen der Kartoffeln reduzierten sie von 120500 ha (1950) auf knapp 11000 (1989), wogegen sie jene von Zuckerrüben auf das Doppelte erhöhten. Stark ging im gleichen Zeitraum die Fläche zurück, welche dem Roggen eingeäumt war; sie sank von 57000 auf 16000 ha.

#### Ausgewählte Literatur

- Abel W., Geschichte der deutschen Landwirtschaft, Stuttgart 1978
- Angele A., Ummendorf, Geschichte einer oberschwäbischen Gemeinde, Biberach 1954
- Angele J., Ringschnait 1083–1983, Biberach 1983
- Anonymus, Aus der guten alten Zeit, Sonntagsbeilage des Ulmer Tagblattes Nr. 48/1883
- Auerbacher L., Die Geschichte von den Sieben Schwaben, 1832. Ausgabe Basel 1947
- Barczyk M., Essen und Trinken im Barock, Sigmaringen 1981
- Bayer D., O gib mir Brot, Ulm 1966
- Blau S., Schwäbisch, München 1946<sup>2</sup>
- Blumtritt L., Vom Korn zum Brot, Münsingen o. J.
- Beck R., Dreimal wöchentlich Braten, täglich 1 Maß Bier, in: Schwäbische Zeitung Lokalausgabe Leutkirch vom 29. 8. 1985
- Beschreibungen der Oberämter Biberach (1837), Laupheim (1856), Leutkirch (1843), Münsingen (1825), Ravensburg (1836), Riedlingen (1827), Saulgau (1829), Tettngang (1839), Waldsee (1834) und Wangen (1841)
- Bilgeri B., Der Getreidebau im Land Vorarlberg, in: Montfort 1947–1949
- Bohl Pl., Rappertsweiler im 18. und 19. Jahrhundert (= Geschichte am See, Bd. 20), Friedrichshafen 1984
- Brechenmacher J. K., Deutsches Namenbuch, Stuttgart o. J.
- Buck M., Medizinischer Volksglauben und Volksaberglauben aus Schwaben, Ravensburg 1865
- Buck M., Der Bussen und seine Umgebung, Sigmaringen 1868

- Ernst V., Das Biberacher Spital, Stuttgart 1897  
 Ernst V., Die Landwirtschaft im Oberamt Tettngang, Stuttgart 1915  
 Fischer H., Schwäbisches Wörterbuch, Bd. 1–6, Tübingen 1904–1936  
 Flad M., Landwirtschaftliche Produkte in und um Langenargen, in: Langenargener Geschichte(n), Tettngang 1989  
 Förderreuther M., Die Allgäuer Alpen, Kempten 1908  
 Gehring D., Württembergische ländliche Rechtsquellen, Bd. 3, Nördliches Oberschwaben, Stuttgart 1941  
 Haid J. H., Ulm mit seinem Gebiete, Ulm 1786  
 Hammer M., Schwendi, Weißenhorn 1969  
 Hauser A., Bäuerliche Wirtschaft und Ernährung in der Schweiz vom 15. bis 18. Jahrhundert, in: Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie 19, 1971 S. 170–189  
 Henning F. W., Landwirtschaft und ländliche Gesellschaft, Bd. 2 1750–1976, Paderborn 1978  
 Hösch, Häuser erzählen Geschichte, in: Schwäbische Zeitung Ausgabe Leutkirch vom 14. September 1988  
 Jänichen H., Beiträge zur Wirtschaftsgeschichte des schwäbischen Dorfes, Stuttgart 1970  
 Kneipp S., So sollt ihr leben, Kempten 1897  
 Kolb A., Lidel L., D' schwäbisch Küche, Kempten 1975  
 Kreidler R., Die staatliche Förderung der Landwirtschaft im Königreich Württemberg, München 1971  
 Krezdorn S., Schahl A., Schemmerhofen, Sigmaringen 1980  
 Löffler H., Die Weilerorte in Oberschwaben, Stuttgart 1969  
 Mayer H., Waldsee, in: Chronik des Kreises Ravensburg, Hinterzarten 1975 (hier zitiert Schirt)
- Mayer J. F., Lehrbuch für die Land- und Haußwirthe in der pragmatischen Geschichte der gesamten Land- und Haußwirthschaft, Nürnberg 1773  
 Moutaigne M. v., Süddeutsches Reisetagebuch, Lindau 1947  
 Nagel A., Armut im Barock, Weingarten 1986  
 Pflug J. B., Aus der Räuber- und Franzosenzeit Schwabens, Weißenhorn 1966  
 Plinius, Historia naturalis 18/17 (zitiert bei Jänichen S. 100)  
 Röder P. L. H., Geographisches Statistisch-Topographisches Lexikon von Schwaben..., 2. Auflage, Ulm 1801  
 Sailer S., Schwäbische Schöpfungsgeschichte, Stuttgart o. J.  
 Scherer P., Reichsstift und Gotteshaus Weingarten im 18. Jahrhundert, Stuttgart 1969  
 Schirt, Topographie des Fürstentums Ochsenhausen, 1805 (zitiert bei Angele J. S. 213)  
 Schlipf, Populäres Handbuch der Landwirtschaft, Stuttgart 1853  
 Schröder K. H., Weinbau und Siedlung in Württemberg, Remagen 1953  
 Seemann J., Sailer W., Roth R., Oberopfingen, Buchau 1988  
 Spahr G., Oberschwäbische Barockstraße V, Biberach 1984  
 Troll Th., Deutschland Deine Schwaben, Hamburg 1967  
 Weitnauer A., Michael von Jung, Meister des unfreiwilligen Humors, Kempten 1963

## Spuren der Jakobswallfahrt und Jakobsverehrung in Biberach und Umgebung

Von Josef Erath, Mettenberg

Im Treppenhaus des Museums in Biberach befindet sich eine Holzplastik des heiligen Jakobus aus der 2. Hälfte des 17. Jahrhunderts. Jakobus, der Patron der Pilger, ist hier mit Pilgerhut, Mantel, Muschel, Buch und Stock dargestellt. Die Figur stammt vom ehemaligen Haus Bürgerturmstraße 20 und kam 1904 als Geschenk ins Braith-Mali-Museum. Über die Geschichte der Figur oder ihre Funktion im Haus Bürgerturmstraße 20 gibt es keinerlei Hinweise. Die Plastik erinnert aber an die alte Tradition der Jakobusverehrung und Jakobswallfahrt, die auch in Biberach und Umgebung bis zum ausgehenden Mittelalter sehr tief verwurzelt war und bis heute Spuren hinterlassen hat. Die Ausprägung dieses mittelalterlichen Phänomens in unserer engeren Heimat soll in folgendem Aufsatz genauer untersucht und dargestellt werden. Damit wird auch ein neues Kapitel der Stadtgeschichte aufgeschlagen, das bisher noch nicht Gegenstand einer genaueren Untersuchung war.

### I. Einführung

#### Die Geschichte der Jakobsverehrung

Nach der Legende wurde um das Jahr 820 bei der heutigen Stadt Santiago di Compostela auf wunderbare Weise ein Grab entdeckt. Die Gebeine wurden als die des heiligen Apostels Jakobus identifiziert, der gleich nach der Himmelfahrt Jesu in Spanien gepredigt haben soll.

Die Auffindung des Apostelgrabes wirkte damals wie ein Signal, da nach dem Einfall der Mauren nahezu ganz Spanien unter islamischer Herrschaft stand. Für die Widerstandskämpfer in den nördlichen Landesteilen war die Entdeckung ein Zeichen der Hoffnung und Bestätigung, vor allem als im Jahr 844 in der Schlacht bei Logrono der heilige Jakobus persönlich als Matamoros (Maurentöter) erschienen sein soll und die Mauren in die Flucht schlug.

Sehr rasch breitete sich der Jakobskult und die Wallfahrt zum Jakobusgrab in Santiago di Compostela in ganz Europa und darüber hinaus aus.