

Die Reichsabtei Gutenzell zur Zeit der Äbtissin Maria Alexandra Zimmermann (1759–1776).
In: Gutenzell. Geschichte und Kunstwerke, München/Zürich 1988.

Von Dr. Janine Maegraith, Cambridge

Zucker, Gewürze und Kaffee: Luxusgüter hinter Klostermauern. Das Beispiel der Zisterzienserinnen-Abtei Gutenzell 1670-1770

Das Rechnungsbuch der Reichsabtei Gutenzell des Jahres 1768/1769 enthält eine separate Auflistung von Ausgaben eines besonderen Ereignisses: Gutenzell hatte 1768 die hohe Gerichtsbarkeit über sein Territorium wiedererlangt, und am 15. November 1768 fand die „Hoch Malefizische Huldigung“ der Untertanen statt. Der Huldigungsakt wurde durch eine Feierlichkeit eingerahmt, während dessen die

Untertanen und geladenen Gäste mit reichlich Essen, Wein, Brot und Bier versorgt wurden. Den Untertanen wurde ein Geldgeschenk gereicht und die Gäste aus der Abtei Salem bekamen neben Geld unterschiedliche „süße Sachen“ und Handarbeiten geschenkt. Für diese besondere Festlichkeit wurden insgesamt erstaunliche 930 Gulden ausgegeben. Darunter fand sich auch der Posten „für Thee, Caffee und andere

unterschiedliche Unkosten“, der 30 Gulden ausmachte oder ca. neun Prozent aller Ausgaben für Essen und Trinken an diesem Tag.¹ Diese Kostenaufstellung zeigt mehrere Aspekte auf: einmal die Doppelfunktion der Abtei als geistliche Institution und Gerichtsherrschaft, wie sie für ein Reichskloster charakteristisch war. Daneben wird die Bedeutung der herrschaftlichen Repräsentation deutlich, die sowohl die geistliche als auch die weltliche Herrschaft kommunizierte und symbolisierte.² Eine solche Feierlichkeit zum Huldigungsakt diente diesem Zweck in hohem Maße, und es wurde entsprechend aufgetragen. Das Dokument zeigt aber auch mit den Ausgaben für Kaffee und Tee Präferenzen im Konsumverhalten.

Insgesamt enthalten die Jahresrechnungen des Klosters Gutenzell zahlreiche Hinweise zum klösterlichen Alltag und sind eine reiche Quelle sowohl für die Produktion von Lebensmitteln als auch für deren Beschaffung und Konsum. Da sie eine relativ lange Zeitspanne abdecken, kann ihre Analyse auch Veränderungen im Konsumverhalten enthüllen. Als Experiment wurden hier die Jahresrechnungen Gutenzells für den Konsum von Gewürzen, Kaffee, Tee und Zucker untersucht und in den größeren Kontext der Konsumgeschichte gestellt: Wann fanden neue Lebensmittel ihren Weg hinter die Klostermauern? Ging der Konsum von Gewürzen im 18. Jahrhundert zurück, wie dies in der Forschung postuliert wird? Was können wir über den klösterlichen Alltag lernen, wenn wir Veränderungen im Konsum von Lebensmitteln identifizieren? Und wie viel vom klösterlichen Konsumverhalten verbreitete sich in den Haushalten des Klosterterritoriums?

In der Konsumgeschichte wurde in letzter Zeit sehr ausführlich die Bedeutung der sogenannten neuen Genussmittel Kaffee, Tee und Schokolade und deren gesellschaftliche Verbreitung vor allem in England, aber auch in Kontinentaleuropa erforscht.³ Maßgeblich in der englischen Forschung wurde davon ausgegangen, dass deren Konsum Auswirkungen auf die Gesellschaft hatte bzw. Indikatoren für ein verändertes Konsumverhalten darstellten. Mit der Fokussierung auf die neuen Heißgetränke ging aber der Blick für den alltäglichen Konsum ein wenig verloren. So sind ländliche Gebiete, besonders Mittel- und Ostmitteleuropas, noch weniger erforscht worden, da sich hier die neuen Güter langsamer verbreiteten als in Nordwesteuropa. Um dies nachzuholen, ist es durchaus ergie-

big, neben intensiven Mikrostudien von Ortschaften den Blick auf Institutionen zu richten, um einen besseren Einblick in den alltäglichen Konsum zu erhalten. Ein gutes Beispiel sind Spitäler, von welchen oftmals Lebensmittelrechnungen erhalten sind.⁴ Klöster hinterließen ebenfalls eine Fülle an Jahresrechnungen, die alle Ein- und Ausgaben des Klosters enthalten und so die gesamte Klosterökonomie abbilden.

In der bisherigen Forschung zu materieller Kultur in Frauenklöstern liegt ein großer Schwerpunkt auf Devotionalien und geschlechtsspezifischen Objekten⁵ und in der Forschung zum Mittelalter auf literarischer Kultur.⁶ Daneben wurde der Blick auf Geschlecht und Raum gerichtet. Roberta Gilchrist untersuchte beispielsweise die Archäologie des Raumes für geistliche Frauen.⁷ Ein wichtiger Aspekt ist auch die Frage, in wieweit das klösterliche Gelübde der Armut mit persönlichem Besitz und materiellem Wohlstand der Nonnen zu vereinbaren war und wie innerhalb der Klöster Besitz geregelt wurde.⁸ Ute Ströbele analysierte in ihrem Buch über die Aufhebungen der südwestdeutschen Franziskanerfrauenklöster Zelleninventare der Nonnen – ein recht seltener Fund. Ihr Ergebnis deutet auf Veränderungen im Konsumverhalten am Ende des 18. Jahrhunderts hin, als das Kaffeetrinken sogar in nicht so privilegierten Frauenklöstern Eingang fand.⁹ Ulrich Lehner fand Hinweise auf die Verbreitung des Kaffeetrinkens in den Benediktinerklöstern, die schon um 1700 – wenn auch noch erst heimlich – begann. Darauf weisen Visitationsberichte hin, die Mahnungen gegen regelmäßige Treffen zum Kaffeetrinken enthalten. Kaffeetrinken allein wurde aber normalerweise erlaubt, was allerdings nur schwer nachzuweisen ist. Doch seit 1780 war Kaffee schon ein wohletabliertes Getränk im Benediktinerkloster. Lehner sieht die Einführung von Kaffee im Kontext der Aufklärung und dem im 18. Jahrhundert wachsenden Wunsch nach weltlichen Gütern, also einer Anpassung monastischen Lebens an die Außenwelt.¹⁰

Aber ich würde hier sogar einen Schritt weitergehen, denn jede Person brachte bei ihrem Eintritt in ein Kloster ihre eigenen Erwartungen mit und behielt bis zu einem gewissen Grade auch ihre Gewohnheiten bei, soweit dies in einem streng regulierten klösterlichen Alltag möglich war. Dazu gehörten bisherige Essensgewohnheiten oder Erwartungen an die Ernährung, die von außen mit in die Klostermauern genommen wurden. Daher könnten – mit Vorbehalt – Veränderungen im Konsumverhalten in Klöstern auch Ver-

änderungen in den Herkunftsfamilien reflektieren. Wenn das der Fall wäre, dann könnten Informationen zum Konsumverhalten von klösterlichen Gemeinschaften ein ergänzendes Mittel darstellen, die Konsumgeschichte allgemein zu beleuchten. Das soll in dieser Pilotstudie versucht werden; denn die Konsumgeschichte, und vor allem die Veränderungen im Gebrauch von Gewürzen, Zucker und den neuen Genussmitteln Tee und Kaffee in den südwestdeutschen Territorien, wird zwar inzwischen für Württemberg untersucht, lässt aber noch einige Fragen offen. So können frühneuzeitliche Inventare beispielsweise Konsumgewohnheiten aufzeigen, haltbare Lebensmittel, wie Getreide, Mehl und Trockenfrüchte auflisten und mit der Auflistung spezieller Küchengegenstände, wie Muskatnussreibe, Straubentrichter, Pfefferladen und Kaffeetassen tiefere Einblicke in die Ernährung gewähren.¹¹ Allein es fehlen Informationen zu Beschaffungen von verderblichen Lebensmitteln und von Gewürzen, da sie nur in kleinen Mengen eingekauft wurden. Haushaltsrechnungen von gewöhnlichen Haushalten finden sich meist erst für das 19. Jahrhundert. Hier könnten die Jahresrechnungen der Klöster helfen, bestehende Forschungslücken zu schließen, denn diese seriellen Quellen enthalten Informationen zu den Beschaffungen von Getränken und Lebensmitteln, von Gewürzen und neuen Konsumgegenständen über einen langen Zeitraum.

Wo bestehen diese Lücken und warum ist es wichtig, diese zu schließen? In der Konsumforschung zum frühneuzeitlichen Zentraleuropa ist man sich weitgehend einig, dass der Konsum neuer Genussmittel zuerst ein Privileg der oberen Schichten war, besonders noch am Anfang des 18. Jahrhunderts, da deren Preis noch zu hoch war.¹² Genauso verhielt es sich mit Zucker, der zum Beispiel Roman Sandgruber zufolge erst nach 1800 in gewöhnlichen Haushalten in Österreich zu finden war. Zucker blieb lange ein Privileg der Oberschichten sowie Bestandteil der Pharmazie und erreichte bürgerliche Haushalte erst im 18. Jahrhundert. In ärmeren Haushalten verbreitete sich Zucker in den deutschen Territorien aber erst nach 1800. Kaffee wurde Mitte des 18. Jahrhunderts gebräuchlich, erreichte gewöhnliche Haushalte im ländlichen Bereich Deutschlands aber erst um oder nach 1800.¹³ Eine Teekultur war im katholischen Südwesten nach Ulrich Lehner jedoch kaum existent und war auch erheblich teurer als Kaffee.¹⁴ Diese Ergebnisse beruhen auf Einzel- und Inventarstudien, die meist auf den städ-

tischen Bereich bezogen sind, so dass der ländliche Raum noch wenig untersucht bleibt, wobei laufende Studien dabei sind, mit neuen Ergebnissen diese Lücken zu füllen.¹⁵

Die Jahresrechnungen in Gutenzell

Am Beispiel der Zisterzienserinnen-Reichsabtei Gutenzell soll gefragt werden, wie sich die Konsumgewohnheiten des Konvents im 17. und 18. Jahrhundert änderten und ob diese Veränderungen die derzeitigen Debatten in diesem Thema reflektieren. Hierzu werden die Eintragungen in den klösterlichen Jahresrechnungen analysiert. Die Jahresrechnungen beginnen im Jahr 1670 und werden sogar über die Säkularisation von 1803 hinaus fortgeführt. Für diese Studie wurden sie bis 1770 ausgewertet. Die Reihe und die Qualität der Eintragungen variiert zwar erheblich, aber ab 1690 zeigen die Bände eine regelmäßige Organisation.¹⁶ Allerdings gibt es bei der Analyse Vorbehalte: Gutenzell war in ökonomischer Hinsicht eine privilegierte Institution; das Kloster hatte regelmäßige Einkünfte aus der Landwirtschaft bzw. aus Renten und erhielt zusätzliche Summen mit dem Eintritt neuer Nonnen und Laienschwestern in Form von sogenannten Heiratsgütern. Der Konvent konnte auf ein weites Netzwerk an Händlern und Kaufleuten zurückgreifen, das bis nach Memmingen reichte und italienische Händler mit einschloss. Das ermöglichte den Zugang zu seltenen und neuen Konsumgütern. Damit unterscheidet sich diese klösterliche Institution deutlich von gewöhnlichen Haushalten, die ein wesentlich beschränkteres Budget und weniger Zugang zu Händlern hatten. Die Quelle der Jahresrechnungen selbst hat, ähnlich wie andere serielle Quellen, inhaltliche Grenzen, die schon von Peter Hersche diskutiert wurden: Sie listen zwar alle Beschaffungen auf, allerdings fehlen Hinweise zur klösterlichen Produktion von Lebensmitteln und Getränken aus den Klostergärten. Während Informationen zur Ernährung in Klöstern durchaus vorhanden sind und diese durch die Rechnungsbücher verifiziert werden können, bleiben quantitative Fragen offen: Die Mengenangaben beziehen sich auf eine unbekannte Konsumentenzahl, weil sie sich auf die Konventsmitglieder, Gäste und Dienstpersonal verteilen. Es wurde aber auch Essen an der Klosterpforte als Almosen ausgegeben. Das heißt, wir kennen daher nicht den Pro-Kopf-Verbrauch.¹⁷ Hinzu kommt, dass Klöster ihre ganz eigene Hierarchie hatten. In Gutenzell residierte

die Äbtissin in der Abtei und hatte ihre eigene Wirtschaft. Es bleibt dabei unklar, welche Mengen der luxuriösen Lebensmittel im Refektorium gemeinsam verzehrt wurden, wie viel den Laienschwestern und dem Dienstpersonal zukam oder für die Abtei und für Gäste bestimmt war. Die Rechnungsbücher verzeichnen die Anschaffungen für den Konvent und unterscheiden nicht zwischen individuellem oder gemeinschaftlichem Verbrauch. Wir können daher keine Veränderungen auf individueller Ebene identifizieren, was für eine genauere Untersuchung vor allem von Kaffee- und Teegenuss eigentlich wichtig wäre. Denn, wie schon Ströbele, Lehner und Hersche betonten, war der Kaffee- und Teegenuss auch im Kloster zuerst bei den privilegierteren Mitgliedern als privater Luxus verbreitet. Schließlich enthalten die Rechnungsbücher zwar Angaben zu Mengen und Preisen der Produkte, aber nicht in konsequenter Weise, und oft werden mehrere verschiedene Produkte zusammengefasst, so dass in dieser Studie nur mit Mindestwerten gearbeitet werden konnte. Dennoch sind Tendenzen gut erkennbar, und bei all den Vorbehalten bleiben die Rechnungsbücher eine sehr informative Quelle für den Konsum von Lebensmitteln im Kloster.

Essen und Trinken im Konvent

Mahlzeiten waren ein wichtiger Bestandteil des gemeinschaftlichen Lebens im Konvent. Zwar gab es kein gemeinsames Frühstück, aber Mittag- und Abendessen beinhalteten mehrere Gänge mit reichlich Fleisch bzw. Fisch an Fasttagen, Wein und Bier. Die Nonnen und Laienschwestern speisten gemeinsam im Refektorium. Die Lebensmittelschaffungen lassen erkennen, dass der Konvent in Gutenzell eine gute und abwechslungsreiche Ernährung genoss. Dies kann auch aus den Visitationsberichten herausgelesen werden. 1640 ermahnte der visitierende Abt den Konvent z. B., weniger Gäste zu empfangen und die unnötig hohen und stattlichen Ausgaben für Mahlzeiten zu reduzieren, um die Verschuldung in den Griff zu bekommen.¹⁸ 1677 beklagten sich die Frauen bei einer Visitationsbefragung über „böses“ und „übles“ Kochen und dass zu wenig Gewürze verwendet wurden. Offensichtlich waren die Frauen an besseres und gewürztes Essen gewohnt. 1683 bat die Küchenmeisterin allerdings um die „Küchengefälle“, so dass das „böse“ Kochen wohl eher aus Mangel an Mitteln entstanden war.¹⁹ Danach fanden sich keine Beschwerden

Auß Gaab Gelt umb Specerey und gewürz

	f.	k.
Den 9. Octob. umb 2 lb Wein beer		24
Item Umb 2 lb grosse Weinbeern		32
Den 12. Novemb. Umb Ein ½ lb Zimmet	1	36
Umb 12. loth Nägle a 7. k Macht	1	24
Umb 12. loth Muscat Nuss	1	24
Umb 20. loth Zitronat		42
Den 7. Decemb. Umb Zuckher und Mandel	4	
Den 10. diß Umb 6. loth Muscatblithe a 13. k. Macht	1	18
Umb 4. loth Saffren a 34. k. Macht	2	16
Umb ½ lb. Zuckher Candl weißer		40
Den 19. Jenner 1715 Umb Imber und Pfeffer zusammen bezahlt	9	26
Den 19. Feb. umb 2. lb Zitronat geben	3	
Umb Allcermus geben	3	20
Umb Saffran 3. loth a 48. k. Macht	2	24
Den 14. Merze für 4. lb Pfeffer	4	
für 6 lb Imber	1	48
für Zuckher	2	41
Item umb Nägele geben		54
Den 15. April umb 10. loth Nägele	1	10
Umb Muscat Nuß	1	10
Umb 20. loth Zimmet	2	
Mucatlüt 6. loth	1	30

Auszug aus der Jahresrechnung 1714/1715, zweite Seite der Ausgaben für Spezereien und Gewürze [9. Oktober 1714 bis 15. April 1715].

Erläuterungen: f. = florin = Gulden; k. = Kreuzer; lb = Pfund; Nägele = Nelken; Allcermus = Alkermes Konfekt

mehr über die Küche. Auch nach der Säkularisation wurde das gemeinsame Essen im Speisezimmer beibehalten, und die Frauen erklärten sich während einer Visitation 1809 alle hoch zufrieden mit der Verpflegung.²⁰

Gewürze

Für diese Studie wurden die Einträge in den Jahresrechnungen für Spezereiwaren analysiert. Unter Spezereien verstand man alle Arten von Gewürzen und auch Apothekerwaren. In der „Oekonomischen Enzyklopädie von J. G. Krünitz“ findet sich folgende Definition: „alle Waaren, mit denen ein Droguist handelt; besonders werden aber darunter diejenigen Waaren verstanden, welche aus dem Morgenlande zu uns kommen, und die in Kaffee, Zucker, Thee, Gummatas, Balsamen, feinen wohlriechenden und dann auch färbenden Hölzern, Gewürzen etc. bestehen.“²¹ Diese

importierten Waren bestanden also nicht nur aus Würz- und Genussmitteln, sondern auch aus pharmazeutischen Gütern und hatten damit eine doppelte Funktion.²²

Die jährlichen Ausgaben für Spezereien zeigen, dass es im Konvent einen kontinuierlichen Konsum von Spezereiwaren und vor allem von Gewürzen der antiken Gewürzroute gab, wie Zimt, Nelken, Safran, Muskatnuss und Muskatblüte, Pfeffer, Ingwer und Kapern. Diese werden regelmäßig und in relativ großen Mengen angeschafft. Ab 1730/31 kommen noch Kardamom und Curcuma hinzu. Andere häufige Posten waren Zitronen, Orangen, Zitronat und Orangeat und Mandeln aus Italien.²³ Gehandelt wurden diese Waren z. B. in Memmingen, Biberach, Kempten, Kirchberg, Ravensburg oder Ulm, bei Apothekern, Gewürzhändlern, italienischen Händlern und anderen. In der frühen Neuzeit bestand ein reger Handel zwischen den Städten Oberdeutschlands und Italiens.²⁴ Dies kann an den Nennungen italienischer Händler in den Jahresrechnungen auch gesehen werden, wie etwa im Jahr 1720, in dem Spezereien vom „Welschen in Lindau“ gekauft wurden.²⁵ Das proportionale Verhältnis der jährlichen Ausgaben für Spezereien, gemessen an den Gesamtausgaben des Konvents zeigt, dass die Ausgaben sich zwischen 0,5 und 4 Prozent bewegen und in diesem Rahmen stark schwanken. Dies kann mehrere Gründe haben: Viele der Gewürze wurden in großen Mengen angeschafft und im Konvent gelagert. Durch diese Vorratshaltung kam es zu einer Variation in den jährlichen Anschaffungen. Die Schwankungen korrespondieren aber auch mit denen der Gesamtausgaben, die wiederum mit der Variabilität der Einnahmen zu tun hatten. Die klösterlichen Einnahmen kamen vor allem aus landwirtschaftlicher Quelle und Renten und waren daher naturgemäß Schwankungen ausgesetzt. Der Anteil der Spezereiausgaben an den Gesamtausgaben zeigt einen leichten Anstieg, bzw. eine weitgehende Konstanz. Das könnte mit der wachsenden Größe des Konvents von 20 Frauen 1673 auf 34 Frauen im Jahr 1759 zusammenhängen, aber auch an der Anschaffung neuer Waren wie z. B. Zucker liegen.

Dass kein Rückgang der Ausgaben für Spezereien (maßgeblich Gewürze) festgestellt werden kann, ist ein wichtiges Ergebnis. Paul Freedman z.B. kam zu dem Ergebnis, dass es einen Rückgang in der Nachfra-

ge nach Gewürzen im 17. und 18. Jahrhundert gab.²⁶ Dass dies in einer klösterlichen Institution nicht feststellbar ist, kann an der Fortführung von Traditionen in der Ernährung liegen. Es zeigt aber auch, dass bei solchen Ergebnissen die regionale und soziale Vielfalt mit berücksichtigt werden muss. Denn wenn man davon ausgeht, dass die Konventsfrauen bestimmte Erwartungen an die Ernährung mitbrachten, könnte das auf einen fortgeführten Gewürzkonsum hinweisen. Diese These wird besonders dann interessant, wenn man berücksichtigt, dass um die Mitte des 18. Jahrhunderts sich die soziale Zusammensetzung des Konvents änderte und mehr Frauen aus der oberen Mittelschicht und aus dem Handwerkermilieu in das Kloster eintraten. Trotz dieser veränderten sozialen Zusammensetzung wurden bisherige Essensgewohnheiten in Bezug auf Gewürze fortgesetzt. Könnte es also sein, dass in mittleren Haushalten durchaus auch noch Gewürze konsumiert wurden? Und für welche Speisen wurden Gewürze verwendet – außer für Gewürzwein und Lebkuchen? Für Letzteres enthält die Jahresrechnung von 1670/71 beispielsweise ein Rezept für „Lebzelte“ (Honig- oder Lebkuchen), für die Mehl, Honig, Pfeffer, Zimt, Nelken, Muskat und Zitronenschalen benötigt wurden – fast alles Zutaten aus der Liste der Spezereien.

Zucker

Aus dem Posten der Spezereien wurden die Anschaffungen von Zucker in Pfund separat analysiert. Insgesamt ergab sich das Problem, dass Zucker nicht immer mit der Mengenangabe verzeichnet und oft in Kombination mit anderen Gütern aufgelistet wurde. Das bedeutet, dass die daraus resultierenden Angaben für Zucker nicht vollständig sind, sondern eine Mindestmenge darstellen. Der Preis variierte ebenso mit den verschiedenen Arten und Qualitäten von Zucker von fein, mittel bis „ordinär“, wie z.B. die Sorten Kandel oder Canarienzucker, Raffinadezucker, Melis, Kochzucker und andere.²⁷ Daneben fehlen für manche Jahre auch Informationen zu Zucker ganz, da sie in Ausgabeposten wie „Spezereiwaren“ versteckt bleiben. Das trifft für die Jahre 1741–1744, 1745 und 1750–1758 zu.

Zucker taucht zum ersten Mal in der Jahresrechnung von 1697 auf. Davor wurde wohl vor allem mit Honig und Rosinen gesüßt, welche regelmäßige Pos-

Diagramm 1: Anteil der Ausgaben von Spezereien an den Gesamtausgaben und deren Anteil abzüglich der Zuckerausgaben.

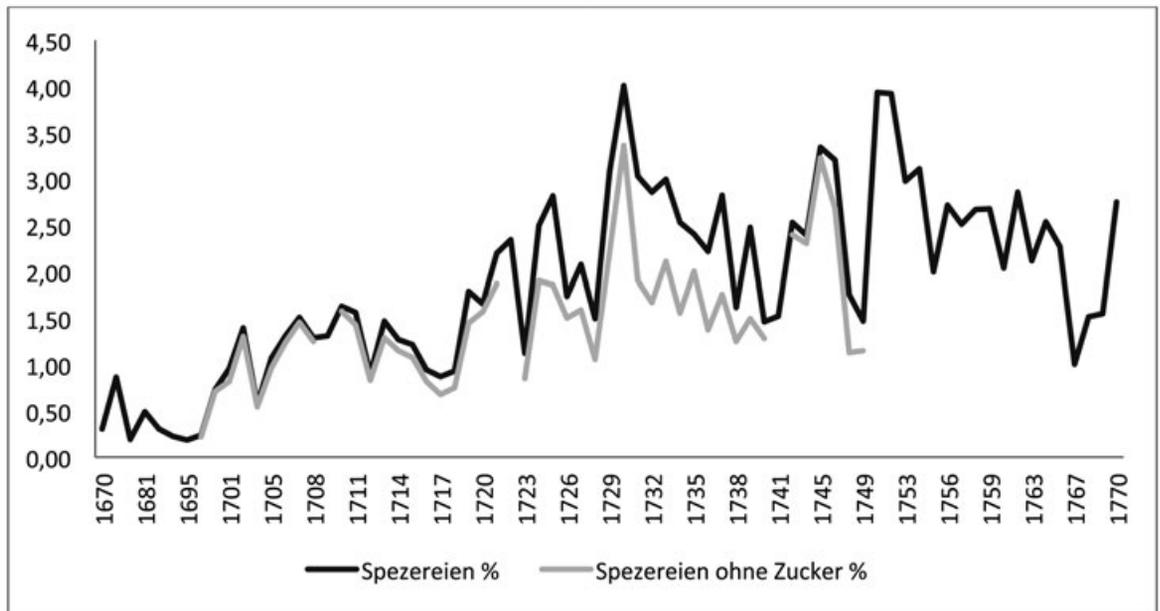
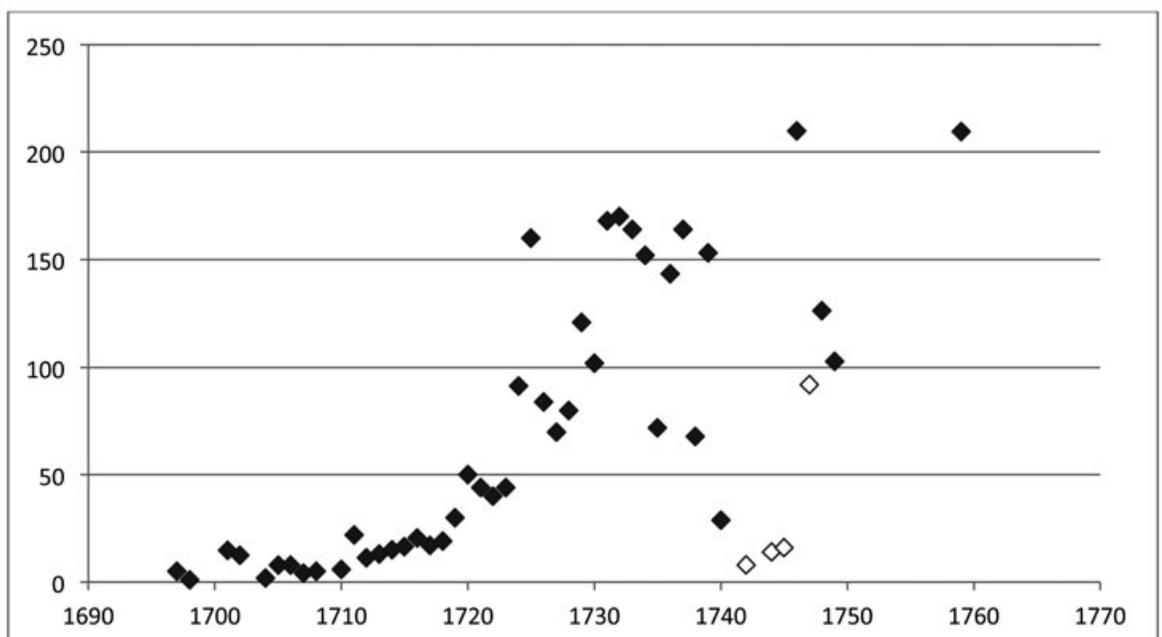


Diagramm 2: Zucker in Pfund (Mindestwerte mit ungesicherten Teilwerten in Weiß)



ten darstellten. Obwohl die Zuckermengen vor allem ab 1720 stetig stiegen, so blieben Honig und Rosinen auch weiterhin ein regelmäßiger und hoher Posten. Schaut man sich die relativen Ausgaben für Spezereien abzüglich der Mindestausgaben für Zucker an, so kann man sehen, dass die Beschaffung von Zucker durchaus zu höheren Ausgaben für Spezereien führte und einen beträchtlichen Anteil hatten. Die Zuckerausgaben folgten in der Tendenz denen für Spezereien – ausgenommen die Jahre 1729 bis 1739, die einen sehr hohen Anteil an Zucker aufweisen. Leider fehlen für die folgenden Jahre genaue Angaben; man kann aber davon ausgehen, dass, gemessen an den Ausgaben für Spezereien, weiterhin Zucker in großen Mengen konsumiert wurde. Die Jahre 1729 bis 1739 scheinen dies konsolidiert zu haben. Insgesamt kann man trotz der Schwankungen der Daten eine steigende Tendenz im Zuckerkonsum feststellen. Diese Tendenz steht im Kontext mit der steigenden Einfuhr und wachsendem Konsum von Zucker in Mitteleuropa, vor allem nach 1700.

Der anhaltende Verbrauch bisheriger Gewürze und großer Mengen an Honig deutet darauf hin, dass zwar Zucker als neues Gut aufgenommen und sicherlich für neue Rezepte verwendet wurde, alte Rezepte und Gewohnheiten dafür jedoch nicht abgelöst wurden. Es wurden wahrscheinlich eher neue Anwendungen für den Zucker gefunden, wie z.B. die „süßen Sachen“, die in der anfangs erwähnten Kostenaufstellung des Huldigungsakts auftauchten. Das könnte darauf hinweisen, dass z.B. Konfekt im Kloster für Geschenke hergestellt wurde.²⁸ Teures Konfekt wurde als Fertigprodukt in den Rechnungen bis 1737 ebenfalls verzeichnet. Hohe Ausgaben für Spezereien und Zucker blieben bis zur Auflösung der eigenständigen Wirtschaftsführung bestehen und wurden auch nach der Säkularisation noch von der gräflichen Verwaltung und vom visitierenden Pfarrer kritisiert.²⁹

Insgesamt scheint das Ergebnis mit denjenigen der Konsumgeschichte einherzugehen: der Zuckerkonsum wuchs gegen Mitte des 18. Jahrhunderts vor allem bei den einkommensstarken Bevölkerungsgruppen steil an, wozu die Abtei Gutenzell durchaus zu zählen war. Dagegen blieb der Zucker in gewöhnlichen Haushalten noch eine Besonderheit. Wie viel davon aber im Kloster gemeinschaftlich konsumiert wurde oder in die Herstellung von Konfekt und Geschenken ging, bleibt leider ungewiss.

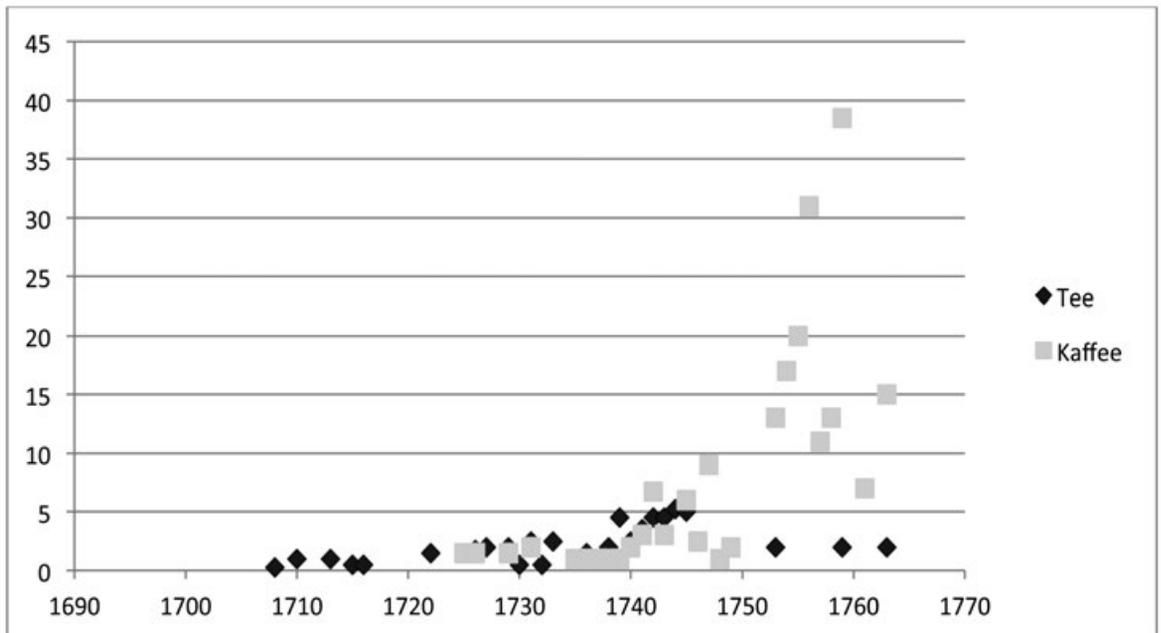
Tee

Wie verhielt es sich mit dem für Mitteleuropa neuen Genussmittel aus China – Tee? In Gutenzell tritt Tee zum ersten Mal im Jahre 1708 auf – nach Zucker, aber noch vor der ersten Nennung von Kaffee. Tee wurde in relativ geringen Mengen zwischen einem halben und zwei Pfund beschafft und das auch auf einer sporadischen Basis. Der Teekonsum wächst zur Mitte des 18. Jahrhunderts auf etwa fünf Pfund pro Jahr an, fällt dann aber wieder auf zwei Pfund ab. Auch hier ergaben sich Probleme mit den Eintragungen: Die Jahresrechnungen der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts verzeichnen Tee und Kaffee als separate Ausgabeposten und machen so eine genauere Analyse möglich. Aber summarische Posten, die verschiedene Gewürze nicht spezifiziert zusammenfassen, werden nach 1750 häufiger, und nach 1763 ist dann eine detaillierte Analyse leider nicht mehr möglich. Das heißt, Tee wird zwar noch als Posten erwähnt, aber nur in Kombination mit anderen Gütern und so bleibt die Menge unbekannt. Der Preis von Tee ist anfangs wesentlich höher als derjenige für Kaffee, fällt dann aber, und der Kaffeekonsum überholt schließlich den Teekonsum nach 1740. Es ist ein interessantes Ergebnis, dass Tee vor Kaffee auftritt, vor allem weil in der Historiographie nicht angenommen wurde, dass es im katholischen Südwesten eine Teekultur gab. Allerdings bleibt es für den Konvent Gutenzell ein Geheimnis, wer den Tee trank, ob er für die Abtei oder für Gäste vorbehalten blieb, oder ob die Konventsmitglieder hin und wieder selber eine Tasse Tee genossen.

Kaffee

1725 findet sich in Gutenzell der erste Eintrag zu Kaffee in den Jahresrechnungen. Dies geht einher mit Ergebnissen aus der Konsumgeschichte, wonach der Kaffee um 1725 die mittleren Haushalte erreicht habe. Allerdings dürfte dies nur für städtische Haushalte zutreffen, denn in ländlichen Gebieten, und besonders in ärmeren Haushalten, fand das Kaffeetrinken erst um und nach 1800 größere Verbreitung. Die ersten Kaffeehäuser in Mitteleuropa gab es schon Ende des 17. Jahrhunderts, so machte in Wien 1685 ein Kaffeehaus auf, 1737 waren es schon 37.³⁰ Dass Gutenzell erst 1725 nachweislich Kaffee anschaffte, könnte mit den Vorbehalten der Klostersvorsteher gegen ein Getränk zu tun haben, das mit aufgeklärtem Gedan-

Diagramm 3: Tee und Kaffee in Pfund



kengut in Verbindung gebracht wurde, wie Ulrich Lehner im Kontext der Benediktiner betont. Allerdings holte der Kaffeeconsum rasch auf, und zur Mitte des 18. Jahrhunderts lag er weit über dem des Tees. 1759 wurden z. B. 38,5 Pfund Kaffee angeschafft – das Jahr, in dem Maria Alexandra Zimmermann, Tochter des Baumeisters Dominicus Zimmermann, zur neuen Äbtissin gewählt wurde. Es war auch die Zeit der aufwendigen Barockisierung der Klosteranlage. Außerdem wurde in demselben Jahr mit etwas über 200 Pfund eine ungewöhnlich hohe Menge an Zucker angeschafft. Also schon vor der anfangs erwähnten feierlichen Huldigung in 1769 schien Kaffee sich zu einem gängigen Getränk im Konvent entwickelt zu haben.

Der Eingang von Kaffee in das Konsumverhalten in Gutenzell kann auch mit Beobachtungen in anderen Frauenklöstern gestützt werden. Im benachbarten Zisterzienserinnenkloster Baidnt zum Beispiel, wurde der Konvent 1755 vom visitierenden Abt gemahnt, nachmittags keinen Kaffee und keine Schokolade zu trinken.³¹ Aber der Kaffee fand nicht nur Eingang in die Klöster der alten Orden, die mit ihrem Landbesitz

einigermaßen regelmäßige Einnahmen verbuchten. Auch die Gemeinschaften von Terziarinnen konsumierten in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts Kaffee, wie Ute Ströbele in ihrer Untersuchung zur Aufhebung der südwestdeutschen Franziskaner-Terziarinnen-Klöster nachweisen konnte. In zweien, Gorheim und Warthausen, fand sie in den Zelleninventaren von 1782 Kaffeekannen und Tassen, Kaffeemühlen, Kaffeebrenner und Porzellangeschirr.³² Der Blick in andere Territorien und Orden eröffnet ein ähnliches Bild: Das Elisabethinenkloster im schlesischen Teschen zum Beispiel, musste mit einem sehr limitierten Einkommen aus Stiftungen haushalten, das vor allem für den Betrieb des Krankenhauses für arme Frauen verwendet wurde. Aber die vier überlieferten Haushaltsrechnungen der Jahre 1770 bis 1773 enthalten auch Ausgaben für den Posten „Caffee, Thee und Zucker“, der durchschnittlich ein halbes Prozent der Gesamtausgaben ausmachte.³³ Dies zeigt, dass das Kaffeetrinken schon vor 1800 in weniger wohlhabende Frauenklöster Eingang fand, obwohl es noch immer ein Privileg der wohlhabenderen Nonnen innerhalb der Frauengemeinschaften blieb.

Die Klosterfrauen und Laienschwestern konsumierten regelmäßig und während der gesamten Untersuchungsperiode kostbare Gewürze, wie zum Beispiel Safran, Pfeffer, Ingwer oder Muskat, die sie von Händlern in anderen Städten bezogen. Seit 1697 wurde auch Zucker in zunehmenden Mengen bezogen. Tee wurde in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts konsumiert, dann aber durch den Kaffee verdrängt. Schokolade wurde in Gutenzell allerdings nur in wenigen Fällen erwähnt und deren Anschaffung blieb geringfügig. Diese neuen Genussmittel wurden problemlos in den Speiseplan des Konvents integriert, ohne alte Gewohnheiten abzulösen.

Zucker, Kaffee und Tee in den Haushalten der Klosterherrschaft

Die bisherigen Ergebnisse lassen vermuten, dass Klöster andere Essgewohnheiten hatten, als die umliegenden Haushalte. Kaffee, Tee und Zucker traten in Frauenklöstern früher auf als in gewöhnlichen Haushalten Mitteleuropas. Verbreitete sich dieser veränderte Konsum nicht in den benachbarten Haushalten? In der Konsumgeschichte wird oft von einer Verbreitung der Konsumgewohnheiten von Eliten in ärmere soziale Schichten gesprochen, doch bleibt diese These sehr umstritten und schwer nachweisbar. Neue Konsumgüter waren teuer und für untere soziale Schichten kaum bezahlbar. Wie sah es im Klosterterritorium Gutenzells und seiner Nachbarschaft aus? Das benachbarte Territorium des Benediktinerklosters Ochsenhausen könnte Hinweise liefern. Für das Spital oder Siechenhaus in Goldbach, nahe Ochsenhausen, ist eine Regelung der Pfründenausteilung von 1720 in der „Medizinischen Topographie“ des Arztes Joseph von Schirt wiedergegeben. In den aufgelisteten Nahrungsmitteln ist kein Zucker zu finden. Allerdings waren für kranke Pfründner zusätzliche „bessere Speisen“ wie Zucker vorgesehen – neben extra Portionen von Bier, Wein, Fleisch und Eiern. Diese Extraportionen sollten aber nur in Maßen ausgeteilt werden. Dies weist auf die medizinische Bedeutung von Zucker als Aufbaumittel hin, weniger auf einen breiteren Konsum.³⁴ Von Schirt schildert in seiner „Medizinischen Topographie des Fürstentums Ochsenhausen“ von 1805 auch die derzeitige Ernährung der ansässigen Bevölkerung. In seiner Beschreibung der alltäglichen Kost kommt Zucker überhaupt nicht vor. Nur seine Anleitungen für Stärkungstrunke und Medizin enthalten Zucker, beson-

ders um sie schmackhafter zu machen. Allerdings war Kaffee schon als Frühstücksgetränk bei den wohlhabenderen Familien erwähnt und von Schirt empfahl dessen Konsum aus medizinischen Gründen. Er bedauerte, dass die ärmeren Leute wegen des hohen Kaffeepreises auf Ersatzkaffee ausweichen mussten und riet davon ab. Wann der Kaffee allerdings die Haushalte eroberte, bleibt unklar. Zucker findet erst für Festlichkeiten wie Hochzeiten, Namenstage und Fasching Erwähnung, an denen „Kuchen, Kugelhupf, Schneeballen, Kücheln, Strauben, Dampfnudeln und mürbe[s] Milchbrod“ serviert wurden. Laut von Schirt wurde ihnen Zuckerwasser und Honig beigesetzt.³⁵ Das bedeutet, dass Zucker zwar um 1805 von der Landbevölkerung konsumiert wurde, aber nur in Maßen und zu besonderen Anlässen als Teil von Gebäck und als Bestandteil der Medizin. Dies geht mit der Historiographie überein, nach der in Mitteleuropa der Konsum von Kaffee und Zucker noch um 1800 häufig soziale Differenzen kennzeichnete.

Über den Verbrauch an Gewürzen in einfachen Haushalten ist wie gesagt sehr wenig bekannt, da dies sehr schwer zu bestimmen ist. Allerdings verkauften lokale Händler und Hausierer Gewürze, das heißt, das Angebot war durchaus da, wenn auch eher in Städten als auf dem Land. In einer Studie zu Wildberg im Schwarzwald wurden Inventare der lokalen Händler und das eines italienischen Wanderhändlers analysiert, der 1725 in Wildberg starb. Die Studie zeigt, dass die Wildberger Händler vereinzelt Gewürze verkauften und der italienische Wanderhändler neben Gewürzen sogar auch Tee und Schokolade im Angebot hatte.³⁶ Dass ein Wanderhändler dies in einer Landstadt im Schwarzwald anbot und damit Angebotslücken schloss, lässt die Möglichkeit offen, dass Tee auch schon in der ersten Jahrhunderthälfte in ländlichen Haushalten in Oberschwaben ab und an genossen wurde.

Wie sah es in den Haushalten der Gutenzeller Herrschaft aus? Eine Untersuchung der Haushalte existiert leider noch nicht. Aber exemplarisch wurden vier Inventare aus den Ortschaften Holzheim 1761, Edenlaubach 1712 und 1773, und Mönchshöfe 1737 angeschaut.³⁷ Keine der Listen enthielt Gegenstände, die auf Gewürze oder Zucker schließen ließen, ausgenommen einer Salzkanne (1773). Alle enthielten Backutensilien, die vor allem für das Backen von Brot verwendet wurden. In der Liste von 1773 in Edenlaubach kommt jedoch ein Küchelspitz vor, womit nach

Grimm die gebackenen Küchel aus dem Schmalz geholt wurden – ein Hinweis auf das Herstellen von süßem Gebäck.³⁸ Dies ist nur eine erste Stichprobe und kann nicht als Einblick in die Haushalte der Gutenzeller Herrschaft im 18. Jahrhundert dienen. Sie stimmt aber ungefähr mit der Beschreibung Joseph von Schirts von 1805 überein, wonach eine Verbreitung der Genussmittel noch sehr gering war. Die These einer Diffusion von klösterlichen Konsumgewohnheiten in die umliegenden Haushalte scheint demnach eher unwahrscheinlich.

Fazit

Essen und Trinken waren wichtige Bestandteile klösterlichen Lebens, sowohl im Alltag als auch bei repräsentativen Feierlichkeiten. Eine erste Analyse der „Spezereien“ in den Jahresrechnungen zeigte dabei bestimmte Konsumgewohnheiten: Während eine Kontinuität alter Essgewohnheiten durch eine mehr oder weniger konstante Beschaffung von Gewürzen deutlich wird, werden neue Genussmittel ebenso rasch integriert. Diese exotischen Genussmittel passen in die repräsentative Funktion von Speisen bei Festlichkeiten, wie dies eingangs gezeigt wurde. Auffallend ist das Ansteigen des Kaffeekonsums zu einer Zeit, als das Kloster große Summen an Geld in die Barockisierung der Gebäude investierte, die eine neue Steigerung der Repräsentation nach außen bedeuteten und bei einem Reichskloster politische Funktionen einnahmen. Luxuriöse Nahrungsmittel konnten diese Funktion durchaus ergänzen und soziale Distinktion kommunizieren.

Die Visitationsberichte zeigten, dass die Konventsmitglieder Erwartungen an das Essen entwickelten, und die Eintragungen der Jahresrechnungen lassen ein weites Netzwerk an Händlern erkennen, über die exotische und luxuriöse Güter beschafft werden konnten. Es bleibt allerdings die Frage offen, wie viel von den Luxusprodukten von einzelnen Konventsmitgliedern konsumiert wurden, ob dies auf gemeinschaftlicher Basis geschah, bzw. ob es auch beim Speiseplan eine innere Hierarchie gab. Der Visitationsbericht aus Baidt lässt vermuten, dass auch das Genießen von Kaffee und Tee jedem Konventsmitglied offen stand – entgegen den Ermahnungen der visitierenden Äbte. Interessant ist, dass Gewürze ein wichtiger Bestandteil bei der Zubereitung des Essens blieb, wie es sogar die Visitationsberichte noch nach der Säkularisation zeigen.

Die These, dass die Konventsfrauen auch bestimmte Erwartungen aus ihren Herkunftsfamilien mitbrachten, konnte nicht nachgewiesen werden und harret weiterer Studien. Der Umstand aber, dass Gutenzell relativ abgelegen von Märkten war und dennoch schon Anfang des 18. Jahrhunderts Tee konsumierte, lässt vermuten, dass einige Mitglieder bestimmte Konsumgewohnheiten bei ihrem Eintritt in das Kloster mitbrachten. Dann könnten vorsichtige Rückschlüsse auf deren Herkunftshaushalte gezogen werden, wie z. B. ein fortgesetzter Gewürzkonsum und Offenheit für neue Luxusgüter. Ein Blick in die Haushalte der Gutenzeller Herrschaft konnte dagegen keine Verbreitung der Luxusgüter zeigen; hier wurden diese Güter vor 1800 kaum konsumiert. Allerdings müsste dies anhand weiterer Quellen noch eingehender untersucht werden. Wenn die Analyse der klösterlichen Jahresrechnungen diese Frage auch nicht lösen konnte, so konnte sie sowohl Veränderungen und neue Tendenzen klösterlichen Konsumverhaltens als auch die Möglichkeiten aufzeigen, die eine vergleichende Analyse mit den Herkunftsfamilien der Klosterfrauen und den Haushalten des Klosterterritoriums hat.

ANMERKUNGEN

- 1 Kreisarchiv Biberach, Zisterzienserinnen-Abtei Gutenzell, Jahresrechnung 1768/69.
- 2 Vgl. Ellinor Forster, „Zwischen Landtag und Huldigungsumritt. Politische Handlungsspielräume des Stifts Sonnenburg und des Klarissenklosters Meran in der Frühen Neuzeit“, in Frauenklöster im Alpenraum, eds. Brigitte Mazohl and Ellinor Forster, Innsbruck 2012, S. 169-188.
- 3 Vgl. Annerose Menninger, Genuss im kulturellen Wandel: Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.–19. Jh.), Stuttgart 2008.
- 4 Vgl. Ute Ströbele, „Ein reich Spittal, den Armen zuguet“. Das Rottenburger Spital als städtische Fürsorgeeinrichtung im 16. und 17. Jahrhundert, in Gerhard Fritz and Daniel Kirn (eds.), Florilegium Suevicum, Stuttgart 2008, S. 79-96.
- 5 Vgl. Silvia Evangelisti, Monastic Poverty and Material Culture in Early Modern Italy in: *The Historical Journal* 47(1) (2004), S. 1-20; Dies., *Material Culture* In: Alexandra Bamji, Geert H. Janssen und Mary Laven (Hg.), *The Ashgate Research Companion to the Counter-Reformation*. Aldershot 2013, S. 395-418.
- 6 Vgl. Falk Eisermann, Eva Schlottheuber und Volker Honemann (Hg.), *Studien und Texte zur literarischen und materiellen Kultur der Frauenklöster im späten Mittelalter: Ergebnisse eines Arbeitsgesprächs in der Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel*, 24.-26. Febr. 1999, Leiden 2004.
- 7 Siehe Roberta Gilchrist, *Gender and material culture: the archaeology of religious women*, London 1994.

- 8 Vgl. Christine Schneider, *Kloster als Lebensform. Der Wiener Ursulinenkonvent in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts (1740-90)*, Wien/Köln/Weimar 2005.
- 9 Vgl. Ute Ströbele, *Zwischen Kloster und Welt. Die Aufhebung südwestdeutscher Frauenklöster unter Kaiser Joseph II*, Köln/Weimar/Wien 2005.
- 10 Vgl. Ulrich Lehner, *Enlightened monks: the German Benedictines 1740-1803*, Oxford 2011.
- 11 Vgl. zum Thema Backen z.B. Markus Kúpker, Janine Maegraith, Sheilagh Ogilvie, „Frauen und die materielle Kultur des Essens im frühneuzeitlichen Württemberg: Ergebnisse aus Wildberger Inventaren“, in: *Zeitschrift für Württembergische Landesgeschichte* 71 (2012), S. 229-254.
- 12 Zu Preisen vgl. Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, 2008.
- 13 Vgl. Karl-Peter Ellerbrock, „An der Schwelle zur Konsumgesellschaft: Traditionelle Nahrungswirtschaft und die Anfänge der industriellen Nahrungsmittelproduktion in Preußen im ausgehenden 18. und im 19. Jahrhundert“ in: Michael Prinz (Hg.), *Der lange Weg in den Überfluss. Anfänge und Entwicklung der Konsumgesellschaft seit der Vormoderne*, Paderborn 2003, S. 280.
- 14 Vgl. Roman Sandgruber, *Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Lebensstandard, Konsumgüterverbrauch und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*, Wien 1982; Lehner, *Enlightened monks*, 2001, S. 34.
- 15 Zum Beispiel das Forschungsprojekt „Human Well-Being and the ‚Industrious Revolution‘. Consumption, Gender and Social Capital in a German Developing Economy, 1600-1900“. http://www.econ.cam.ac.uk/Ogilvie_ESRC/index.html?page=about
- 16 Vgl. dazu Janine Maegraith, *Das Zisterzienserinnenkloster Gutenzell. Vom Reichskloster zur geduldeten Frauengemeinschaft*, Epfendorf 2006, S. 24.
- 17 Vgl. Peter Hersche, *Muße und Verschwendung: europäische Gesellschaft und Kultur im Barockzeitalter*, Freiburg 2006, S. 349-350.
- 18 Pfarrarchiv Gutenzell, 2, *Memoriale zur Visitation von 1640*.
- 19 *Generallandesarchiv Karlsruhe* 98/2666, *Visitationsakten von 1677 und 1683*.
- 20 Vgl. *Visitationen von 1808 und 1809 im Staatsarchiv Ludwigsburg* E 209, Bü. 154.
- 21 In der *Oekonomischen Encyclopädie* von J. G. Krünitz findet sich folgende Definition: „alle Waaren, mit denen ein Droguist handelt; besonders werden aber darunter diejenigen Waaren verstanden, welche aus dem Morgenlande zu uns kommen, und die in Kaffee, Zucker, Thee, Gummatas, Balsamen, feinen wohlriechenden und dann auch färbenden Hölzern, Gewürzen etc. bestehen.“ *Oeconomische Encyclopädie Online*: <http://www.kruenitz1.uni-trier.de/>
- 22 Die Anschaffungen für die Klosterapotheke wurden allerdings getrennt geführt.
- 23 Vgl. Rainer Beck, *Lemonihändler. Welsche Händler und die Ausbreitung der Zitrusfrüchte im frühneuzeitlichen Deutschland*, in: *Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte* 45/2, 2004, S. 97-123. Zitrusfrüchte, Tee, Kaffee, Schokolade und Tabak wurden bis in die 1740er Jahre z.T. auch unter dem Posten Hausrat geführt. Das könnte auf den Bezug von anderen Händlern hinweisen.
- 24 Vgl. „Italiänische Handlung“ in: *Johann Heinrich Zedler, Universal-Lexicon*, Bd. 14, Leipzig / Halle 1739, Sp. 1412-1425; vgl. auch Christiane Reves, *Vom Pomeranzengänger zum Großhändler? Netzwerke und Migrationsverhalten der Brentano-Familien im 17. und 18. Jahrhundert*, Paderborn 2011; Thea R. Stolterfoth, *Italienische Kaufleute in der Reichsstadt Heilbronn in der Frühen Neuzeit (1670–1773)*, in: *heilbronnica* 3, Beiträge zur Stadt- und Regionalgeschichte, Christhard Schrenk/Peter Wanner (Hg.), Heilbronn 2006, S. 119-204.
- 25 Vgl. zu Lindau Hermann Kellenbenz, *Lindau und die Alpenpässe. Mit einer Kartenskizze*, in: *Erzeugung, Verkehr und Handel in der Geschichte der Alpenländer, Festschrift für Herbert Hassinger, Franz Huter/Georg Zwanowetz* (Hg.) (*Tiroler Wirtschaftsstudien*, 33), Innsbruck 1977, S. 199-219.
- 26 Paul H. Freedman, *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*, New Haven 2008.
- 27 Vgl. den Artikel „Zucker“ in *Oekonomischen Encyclopädie* von J. G. Krünitz.
- 28 Darauf verweist auch Peter Hersche mit dem Beispiel mediterrane Frauenklöster, Hersche, *Muße und Verschwendung*, 2006, S. 350.
- 29 Vgl. Maegraith, *Gutenzell*, 2006, S. 200 und 209.
- 30 Vgl. zu Kaffee und Tee z.B. Menninger, *Genuss im kulturellen Wandel*, 2008.
- 31 Otto Beck, *Baindter Äbtissinnen*, in: Otto Beck (Hg.), *Baindt – Hortus Floridus. Geschichte und Kunstwerke der früheren Zisterzienserinnen-Reichsabtei, München, Zürich 1990*, S. 31-72, hier S. 62.
- 32 Ströbele, *Zwischen Kloster und Welt*, 2005, S. 168 und 170.
- 33 *Regionalarchiv Opava, Královský úřad v Opavě (1742-1782)*, Karton 997, Reg. 15/53 D.
- 34 *Joseph von Schirt, Medizinische Topographie des Fürstentums Ochsenhausen*. Herausgegeben von Kurt Diemer und bearbeitet von Eberhard Silvers, Karl Werner Steim and Hans Joachim Winckelmann (*Documenta suevoica*), Konstanz, Eggingen 2006, S. 158.
- 35 Ebd., Kapitel IX. *Von der Nahrung*, S. 96-104; Zitat S. 103.
- 36 Sheilagh Ogilvie, Markus Kúpker, Janine Maegraith, „Krämer und ihre Waren im ländlichen Württemberg zwischen 1600 und 1740“, in: *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 59, 2 (2011), S. 54–75. Das Ergebnis dieser Studie bestätigt Befunde anderer Regionen.
- 37 *Kreisarchiv Biberach, Zisterzienserinnen-Reichsabtei Gutenzell, Ortsakten: OHO 31 Verlassenschaften, Leibgeding: Inventar und Abteilung über die Verlassenschaft des Melchior Kast 1761; MÖN 3 Verlassenschaften, Teilungen, Testamente: Inventar des Jakob Schindelin mit Bittschreiben des Roter Pfarrers; EDE 3 Heiratsbriefe und Inventare: Nachlassinventare und Erteilungen von Maria Schilling geb. Reusch 8.7.1712 und Ferdinand Kühnle 31.3.1773*. Ich danke sehr dem Kreisarchiv und besonders Frau Eith-Lohmann für Ihre Unterstützung.
- 38 *Deutsches Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm*. 16 Bde. in 32 Teilbänden. Leipzig 1854-1961, hier Bd. 11, Sp. 2496; online <http://www.woerterbuchnetz.de/DWB?lemma=kuechelspitz>.