

Prekärer Zeichenstatus: Alimentäre Objekte in der Literatur des Mittelalters¹

Anna Kathrin Bleuler

Wenn man sich mit der Bedeutung und dem Stellenwert von Nahrungsmitteln im 12. und 13. Jahrhundert beschäftigt, muss man berücksichtigen, dass die Geschichte von Essen und Trinken im Mittelalter eine Geschichte des Mangels ist. Studien zu den europäischen Hungersnöten im Früh- und Hochmittelalter zeigen, dass zwischen dem 8. und 13. Jahrhundert jede Generation von mindestens einer längeren Hungersperiode betroffen war,² wobei der Nahrungsmangel in Europa nicht infolge von Regenmangel und anhaltender Dürre entstand, sondern infolge von anhaltender Nässe, langem Winterfrost und stark verregneten Sommern.³ Gott, so begründet Ludwig der Fromme im Jahr 828 das Hungerleid, sei durch die Sünden der Menschen so erzürnt worden, dass er sie strafe. Die Vorstellung, wonach dauernder Hunger (*fames continua*), Viehsterben und Seuchen eine Strafe des Herrn seien, war auch im 12. und 13. Jahrhundert verbreitet.⁴

Des Weiteren muss man berücksichtigen, dass das Vorhandensein von Lebensmitteln saisonal bedingt war. Konserven, das Einmachen von Erbsen, Bohnen, Obst und Gemüse, wurden erst im frühen 19. Jahrhundert entwi-

1 Der folgende Beitrag basiert auf Überlegungen aus meinem Buch zur Nahrungsthematik in der höfischen Epik (Bleuler: Essen – Trinken – Liebe, 2016). Anders als es im Buch der Fall ist, nehme ich im vorliegenden Beitrag nicht den gesamten Bereich des Alimentären, der aus Handlungen und Objekten besteht, in den Blick, sondern gehe lediglich auf die Darstellung von alimentären Objekten in mittelalterlichen Texten ein.

2 Hungersnöte gab es demzufolge seit karolingischer Zeit bis zum Hochmittelalter in den Jahren: 779/80, 792/93, 805–809, 843, 868, 873/74, 941, 1005/6, 1031, 1043–45, 1095, 1099–1101, 1124–26, 1145–47, 1150/51, 1161/62, 1195–98, 1225/26 (vgl. Schubert: Essen und Trinken, 2006, S. 34).

3 Vgl. Schubert: Essen und Trinken, 2006, S. 33 f.

4 Vgl. ebd., S. 39 f.

ckelt.⁵ Auch frisches Fleisch war nicht zu jeder Zeit verfügbar, sondern lediglich in den Schlachtmonaten November und Dezember, wobei vor allem im Dezember, der auch ‹Schweinemonat› heißen kann, geschlachtet wurde.⁶ Das in diesen Wochen gedörrte oder eingepökelte Fleisch musste mindestens bis Ostern halten. Zwischen Ostern und Pfingsten herrschte die Zeit der Eierspeisen und für die Wohlhabenden die Zeit des Lammfleisches.⁷ Im Sommer und im Herbst gab es Gerichte, die allenfalls mit untergekochtem Speck angereichert werden konnten.⁸

Dass im Mittelalter jeder Mensch, unabhängig von seinem Stand, Zeiten des Heißhungers erlebt hat, ist ein Befund, den man leicht übersieht, wenn man sich mit den Darstellungen von Mählern in mittelalterlichen Texten und Bildern beschäftigt, denn diese beziehen sich zumeist auf den Ausnahmezustand von Festen, bei denen Fülle demonstriert wurde.⁹

Angesichts des (drohenden) Mangels hatte Nahrung im Mittelalter einen hohen sozialen Stellenwert. Vor allem schwer erhältliche, teure Nahrungsmittel galten als Statussymbole, als Distinktionsmerkmale zwischen Armen und Reichen, mit denen – ähnlich wie mit feiner Kleidung – soziale Unterschiede zur Geltung gebracht wurden.¹⁰ Im Zentrum solcher Zeichensetzung, darin ist sich die Forschung einig, steht die Geschichte des Fleisches.¹¹ Denn das rigorose mittelalterliche Jagdrecht verschloss die Wälder und Gewässer praktisch für alle, die keine Herrschaftsrechte ausübten. Jagdbares Wild und Fische gehörten daher, neben dem Hausgeflügel, zu den charakteristischen Speisen des Adels.¹² Die Küche der Bauern dagegen war durch Fleischarmut bestimmt. Chronikalen Berichten zufolge bildeten Rog-

5 Vgl. ebd., S. 96.

6 Vgl. ebd., S. 97.

7 Vgl. ebd.

8 Vgl. ebd.

9 Vgl. ebd., S. 11–15.

10 Vgl. ebd., S. 249–251.

11 Vgl. ebd., S. 97 und S. 249–251; Bumke: *Höfische Kultur*, 1997, S. 242 f.

12 Zu Stellenwert und Bedeutung der Jagd in der feudalen Gesellschaft des 12. und 13. Jahrhunderts vgl. die ausführliche Abhandlung von Heinig: *Die Jagd in Wolframs Parzival*, 2012, S. 2–38 sowie S. 171–208.

genbrot, Haferbrei, gekochte Bohnen, Erbsen und Linsen sowie Wasser und Molke ihre Ernährungsgrundlage.¹³

Obwohl in mittelalterlichen Texten viel von Festen erzählt wird und die sogenannten Herrenspeisen (u. a. eben Fleisch) für die adlige Gesellschaft des hohen Mittelalters ein wichtiges Standes- und Herrschaftsattribut waren, ist für die Zeit zwischen dem vierten und 13. Jahrhundert in Europa keine kulinarische Literatur bezeugt.¹⁴ Wenn Nahrung thematisiert wird, handelt es sich nicht um detaillierte Darstellungen, sondern um stereotype Aufzählungen. Hof- und Tischzuchten des 12. und 13. Jahrhunderts etwa berichten zwar über die festliche Ausgestaltung der höfischen Mahlzeit und darüber, wie man sich bei Tisch verhalten soll; Aussagen zum alimentären Bereich beschränken sich jedoch auf die Nennung einiger weniger Nahrungsmittel wie Brot, Ei, Apfel, Birne, Schnittlauch, Salz und Wein.¹⁵

Nicht viel anders sieht es in der höfischen Epik aus. Diese enthält formelhafte Wendungen, wie *der spise guot*, *der spise unt des wines genuoc*, *der spise warm unt kalt* oder *wilt unt zam* (Wild und Fleisch von Tieren aus der Stallhaltung), die die Vielfalt, Fülle und Exklusivität höfischer Speisen und Getränke andeuten.¹⁶ Gelegentlich werden in Mahlszenen Fleischgerichte genannt (neben Schlachtfleisch [u. a. Lamm, Schaf, Schwein] und Wildtierprodukten [u. a. Hase, Pfau, Kapaun, Fasan, Rebhuhn, Reiher] auch Fisch [u. a. Hecht, Lachs, Lachsforelle, Störe, Neunaugen]),¹⁷ ferner Saucen (*salse*, *agraz*), Salz, Pfeffer, Käse und Brot (das sowohl als Unterlage für die Speisen als auch als ‹Hilfsmittel› zum Aufgreifen derselben verwendet wird) sowie unterschiedliche Weinsorten (*lütertranc/clâret* [‹Weißwein›], *sinôpel* [‹Rotwein›], *met/lît* [‹Fruchtwein›], *môraz* [‹Maulbeerwein›]). Erwähnung finden des Weiteren alimentäre Objekte, die magische Kräfte besitzen, wie der Zaubertrank in Gottfrieds von Straßburg *Tristan* oder *Lâries* ‹Wunderbrot› in

13 Vgl. die historiografischen Quellen bei Schubert: Essen und Trinken, 2006, S. 97 und S. 250 f.

14 Vgl. Schulz: Essen und Trinken im Mittelalter, 2011, S. 82 f.

15 Vgl. ausführlich Bleuler: Essen – Trinken – Liebe, 2016, S. 89–97.

16 Vgl. die Zusammenstellung literarischer Belege bei Schulz: Essen und Trinken im Mittelalter, 2011, S. 82–112.

17 Vgl. ebd.

Wirnts von Grafenberg *Wigalois*.¹⁸ Die Lyrik wiederum enthält vereinzelte Erwähnungen von (erotisch codierten) Früchten wie Birnen, Nüssen, Äpfeln und Pflaumen.¹⁹ Das alles jedoch sind Ausnahmen, zumeist bleibt der Bereich des Alimentären unerwähnt. So etwa kommen im *Tristan* Gottfrieds von Straßburg, der immerhin fast 20.000 Verse umfasst, nur Wein und Brot sowie ein Zaubertrank vor.²⁰ Eines der wenigen Dokumente aus dem Hochmittelalter, das eine detaillierte Darstellung höfischer Kulinariken enthält, ist *Daz buoch von guoter spise*, das im *Hausbuch* des bischöflich-würzburgischen Protonotars Michael de Leone († 1355) eingetragen ist und das als ältestes deutschsprachiges Kochbuch gilt.²¹

In der Forschung wird die zurückhaltende Thematisierung von Essen und Trinken in der Literatur des Mittelalters damit begründet, dass es in der damaligen höfischen Gesellschaft als unfein galt, allzu detailliert darüber zu berichten.²² Was bislang jedoch nicht beachtet wurde, ist, dass die mittelalterlichen Texte selbst eine Erklärung für das Phänomen bieten, und zwar eine davon abweichende. Diese Erklärung ist aussagekräftig für die Untersuchung der Semiotik des Alimentären in der Literatur des Mittelalters, denn sie vermittelt eine historische Vorstellung über den Rezeptionsmodus von

18 Zum Zaubertrank vgl. Gottfried von Straßburg: *Tristan*, 1999. Weitere Belege dafür: Heinrich von Veldeke: *Ich bin vrô* (MF 57,10) und *Tristan muose sunder sinen danc* (MF 58,35), 1988, sowie Bernger von Horheim: *Nu einbeiz ich doch des trankes nie* (MF 112,1), 1988. Zu *Lâries* ‹Wunderbrot› vgl. Wirnt von Grafenberg: *Wigalois*, 2005, V. 4375–4430.

19 Vgl. ausführlich Bleuler: *Essen – Trinken – Liebe*, 2016, S. 96 f.

20 Hinzu kommen einige Nahrungsmittel wie Obst, Safran und Honig, die im Rahmen von Vergleichen genannt werden (vgl. *Mittelhochdeutsche Begriffsdatenbank*).

21 Die Rezeptsammlung, die *Daz buoch von guoter spise* enthält, kommt aus der mündlichen Tradition. Die Rezepte sind mehr Gedächtnisstützen denn präzise Anleitungen zum Kochen, da sie die Kenntnis der Gerichte bereits voraussetzen. Im 15. Jahrhundert, etwa 100 Jahre nach der Aufzeichnung des *buochs von guoter spise*, setzt eine breite Überlieferung von Kochbüchern ein, die Beweis einer hoch entwickelten Kochkunst sind, einer Kunstfertigkeit, die im scholastischen *Artes*-System den *artes mechanicae* zugeordnet wurde (*Daz buoch von guoter spise*, 1976, S. 3–5).

22 Vgl. u. a. Schulz: *Essen und Trinken im Mittelalter*, 2011, S. 82 f.

literarischen Essens- und Trinkensdarstellungen, der deren Zeichenstatus implizit infrage stellt.

Grundsätzlich herrscht in der Forschung Einigkeit darüber, dass es sich bei nonverbalen Erscheinungen – wie alimentären Objekten – in literarischen Texten um Träger von Bedeutung handelt, um Zeichen also, die Botschaften aussenden, Sinn vermitteln, für etwas Anderes stehen (können) als sie selbst, und dass dieses Andere an ihnen abgelesen werden muss.²³ Denn selbst wenn man von einem fetischistischen Kunstverständnis ausgeht, das in der Forschung für vormoderne Kulturen bisweilen angenommen wird, so ließe sich – anders als es z. B. bei einer antiken Götterstatue der Fall ist – nicht von der Hand weisen, dass die Präsenz von Objekten in literarischen Texten stets ein Effekt von literarischer Gestaltung ist, und zwar in dem Sinne, dass etwas, was materiell nicht präsent ist, mit sprachlich-ästhetischen Mitteln zur Erscheinung gebracht wird.²⁴ Man kommt nicht umhin, dass sprachliches Handeln Zeichenproduktion ist und als solches stets Zeichenstatus und -funktion hat. Der Anfang des 13. Jahrhunderts entstandene *Parzival*-Roman²⁵ Wolframs von Eschenbach enthält nun einen Erzählerkommentar, mit dem eine Mahlszene auf Schastel marveile beendet wird und der wie folgt lautet: *ezn sî denne gar ein vrâz, / welt ir, si habent genuoc dâ gâz* (*Parzival*, V. 639,1 f.). Dieter Kühn übersetzt die Stelle folgendermaßen: «Falls dort nicht ein Vielfraß sitzt – / bitteschön, dann sind sie satt ...»; dem Sinn nach ähnlich übersetzt auch Peter Knecht: «Wenn ihr einverstanden seid, dann haben sie jetzt fertig gegessen – es wird ja wohl kein gar zu gieriger Fresser dabei sein.»²⁶ Zweifellos gibt der Erzähler hier vor, die Hörer darüber bestimmen zu lassen, dass beim Festmahl auf Schastel marveile nun genug gegessen worden sei.²⁷ – Aber: Der Vers 639,1 *ezn sî denne gar ein vrâz* lässt sich auch

23 Vgl. Müller: *Visualität, Geste, Schrift*, 2003, S. 119.

24 Wolfgang Iser verwendet für solche Phänomene den Begriff der «literarischen Inszenierung» (vgl. Iser: *Das Fiktive und das Imaginäre*, 1993, S. 504 f.).

25 Zitiert nach: Wolfram von Eschenbach: *Parzival*, 2006.

26 Vgl. Wolfram von Eschenbach: *Parzival*, 2006; Wolfram von Eschenbach: *Parzival*, 1998.

27 Dieses Verfahren der Beteiligung des Publikums am Erzählvorgang gehört zu den spezifischen Erzählmitteln Wolframs (vgl. Nellmann: *Wolframs Erzähltechnik*, 1973, S. 35–50).

anders verstehen, als es Kühn und Knecht tun, nämlich nicht auf das fiktionssimmanente Personal (die Hofgesellschaft von Schastel marveile) bezogen, sondern gleichfalls auf das textexterne Publikum (die Hörer des Textes). Sinngemäß ließe er sich dann so übersetzen: «Wenn unter euch kein Vielfraß sitzt, dann seid ihr ja wohl einverstanden damit, dass sie (die Tafelteilnehmer von Schastel marveile) nun satt sind.»

Versteht man den Vers auf diese Weise, dann verhält es sich so, dass hier eine figurative, sinnliche Wahrnehmbarkeit von literarischen Essens- und Trinkensdarstellungen zur Sprache kommt, indem unterstellt wird, dass der, der mehr von Essen und Trinken hören wolle, ein *vrâz* sei. Diese Lesart gewinnt an Plausibilität, wenn man berücksichtigt, dass sich in der höfischen Epik mehrfach derartige formelhafte Wendungen finden, mit denen derjenige, der gerne von Essen und Trinken hört bzw. erzählt, als ‚Fresssack‘ angeprangert wird.

Ein Beispiel dafür ist Rudolfs von Ems *Wilhelm von Orlens*²⁸ (Minneroman, Mitte 13. Jahrhundert), in dem es heißt, es sei ein Fresser, wer von vielem Essen rede (*Von vil ezzens sage ain vraz*; V. 14760); eine nahezu identische Aussage findet sich im *Tristan als Mönch*²⁹ (*die maniger hande trachte / die losse ich on achte: / ein froß von froßheit sagen sol*; V. 621–623). Ein weiteres Beispiel dafür ist Johanns von Würzburg *Wilhelm von Österreich*³⁰ (Minneroman, Anfang 14. Jahrhundert), in dem der Erzähler an einer Stelle anmerkt, dass der, der wissen wolle, wann sie (die Figuren des Textes) etwas essen würden, sich zu den Fressern gesellen solle, um dort den Erzählungen vom Essen zu lauschen (*ob mich nu ainer vragt / wenne si iht æzzen, / der ge zu andern vræzzen / und la von spise im sagen*; V. 15176–15179). Auch hier zeigt sich, dass die literarischen Essens- und Trinkensdarstellungen nicht als bloße Zeichen aufgefasst werden, sondern als Textelemente, die beim Rezipienten die Vorstellung von wirklichem Essen und Trinken aufrufen und damit Appetit erzeugen können, weshalb sowohl der, der viel von Essen und Trinken hören will, als auch derjenige, der von vielem Essen erzählt (und

28 Zitiert nach: Rudolf von Ems: *Willehalm von Orlens*, 1905.

29 Zitiert nach: *Tristan als Mönch*, 1974.

30 Zitiert nach: Johann von Würzburg: *Wilhelm von Österreich*, 1906.

sich damit an seiner eigenen Erzählung vom Kulinarischen delectiert), als Fresser gilt.

Angesichts der Häufigkeit, in der solche Aussagen in der höfischen Epik auftreten, kann die Engführung von erzählter Nahrung und echter Nahrung, von geistiger und körperlicher Erfüllung, als eine konventionalisierte Vorstellung betrachtet werden, die auf den prekären Status von literarischen Essens- und Trinkensdarstellungen verweist. Vor dem Hintergrund des moraltheologischen Diskurses über die Völlerei³¹ stellt ihre Rezeption dann nämlich genauso eine Sünde dar wie der übermäßige Konsum von echten Nahrungsmitteln. Die oben genannte Stelle im *Parzival* spielt auf diese Vorstellung an, sofern man den Vers *ezn sî denne gar ein vrâz* (*Parzival*, V. 639,1) nicht auf die Hofgesellschaft von Schastel marveile bezieht, wie es Kühn und Knecht tun, sondern auf das textexterne Publikum.

Die Stelle muss im Zusammenhang mit den gehäuften Anmerkungen des Erzählers im letzten Teil des Romans (Bücher XIII–XVI) gesehen werden, mit denen er sich gegenüber den Sinnesfreuden der dargestellten Welt verschließt. Betroffen von solcher Abkehr ist nicht nur der Bereich des Alimentären, verweigert wird auch die Beschreibung anderer Objekte, wie die von Kleidern und Accessoires (V. 515,7–10), von Schmuck (V. 735,28–30; V. 773,18–30) und Raumausstattungsgegenständen (V. 642,10–12; V. 760,30–761,1).

In der Forschung ist dies unterschiedlich gedeutet worden:³² Während solche *brevitas*-Topoi in der höfischen Epik früher als Indizien dafür gesehen wurden, dass das Publikum an bestimmten Themenkomplexen (wie Mahlzeiten, Reisen, Kleidung) kein Interesse hatte, werden sie in jüngerer Zeit unter erzählstrategischen Gesichtspunkten als Formulierungen gedeutet, die es den Autoren zum einen ermöglichten, Wiederholungen zu vermeiden und

31 Zur Geschichte der Völlerei vgl. Prose: Völlerei, 2009.

32 Vgl. hierzu Nellmann: Wolframs Erzähltechnik, 1973, S. 163 f. In ihrem 2012 erschienenen Kommentar zum *Parzival*-Schluss erwähnt Michaela Schmitz zwar die sich in dieser Textpartie häufenden *brevitas*-Formeln. Obwohl sie sich zum Ziel setzt, spezifische «narrative, formal-rhetorische und stilistisch-sprachliche» Gestaltungsmittel im Kommentar zu diskutieren (Schmitz: Der Schluss des *Parzival*, 2012, S. 22), geht sie jedoch an keiner Stelle auf deren Bedeutung für das Gesamtkonzept des Textes ein (zur Kritik an Schmitz' Kommentar vgl. Bleuler: Rezension, 2013, S. 290 f.).

das Erzähltempo zu beschleunigen, und zum anderen Steigerungseffekte zu erzielen, indem die Pracht der zu beschreibenden Welt gerade dadurch erhöht wird, dass der Erzähler sagt, er vermöge sie nicht darzustellen. Dem *Parzival* allerdings wird in der Forschung ein Übermaß des Gebrauchs solcher Formulierungen attestiert, das ermüdend wirke.³³

Für die Frage nach einer Semiotik des Alimentären in der höfischen Dichtung sind Aussagen wie die vom *vrâz* im *Parzival* (V. 639,1 f.) vor allem deshalb interessant, weil sie eine historische Vorstellung über einen Rezeptionsmodus von literarischen Essens- und Trinkensdarstellungen transportieren, die im Widerspruch zu deren gängiger Deutung als Zeichen zu stehen scheint. Denn indem unterstellt wird, derjenige sei ein *vrâz*, der mehr von Essen und Trinken hören wolle, wird implizit davon ausgegangen, dass die im Text evozierten Speisen und Getränke vom Rezipienten nicht als bloße Codierungen oder als imaginäre «Bilder» aufgefasst werden, sondern dass sie zugleich einen alltäglichen Vorstellungsbereich aufrufen, der den Rezipienten dazu verleitet, sie wörtlich zu nehmen, oder anders gesagt: sie körperlich-sinnlich als Figurationen von Essen und Trinken aufzufassen.

Im Ganzen gesehen heißt das, dass die Texte unterschiedliche Rezeptionsmöglichkeiten von literarischen Essens- und Trinkensdarstellungen thematisieren. Angesichts dieses Befunds scheint es mir nicht gerechtfertigt, Essens- und Trinkensdarstellungen in der höfischen Dichtung als nichts anderes denn als Zeichen anzusehen. Genauso verfehlt wäre es allerdings, ins gegen- teilige Extrem zu verfallen, ihren Zeichencharakter zu negieren und zu behaupten, literarische Essens- und Trinkensdarstellungen seien nichts als sie selbst, keine Repräsentation also, sondern reine «Präsenz» des Alimentären. Entscheidend scheint mir vielmehr, dass sich in den Texten unterschiedliche Vorstellungen über die Rezeptionsmöglichkeiten von Essen und Trinken überlagern. Nimmt man nämlich ernst, dass alimentäre Objekte auf diskursiver Ebene mittelalterlicher Erzähltexte einmal als Zeichen (Codierungen), einmal als imaginäre Gegenstände («Bilder») und einmal als echte Objekte (wörtliche Bedeutung) inszeniert werden, dann verweist das darauf, dass spezifisch Poetische an literarischen Essens- und Trinkensdarstellungen gera-

de darin besteht, dass sie den Rezipienten zu einem Gleiten zwischen unterschiedlichen Rezeptionsmodi anzuregen vermögen, nämlich zwischen einer auf Erkenntnisgewinn ausgerichteten Rezeption und einer affektiv-sinnlichen Teilhabe am Rezeptionsvorgang. Damit wäre ein Merkmal für eine Semiotik des Alimentären in der Literatur des Mittelalters benannt, das die kategoriale Unterscheidung zwischen referenziellem, figurativem und imaginärem Sinn, wie sie in der Forschung oftmals vorgenommen wird, zum Kollabieren bringt.

Bibliographie

- Bushey, Betty C.: *Tristan als Mönch*. Untersuchungen und kritische Edition. Göppingen 1974 (GAG 119).
- Daz buoch von guoter spise*. Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuchs. Herausgegeben von Gerold Hayer. Göppingen 1976 (Litterae 45).
- Gottfried von Straßburg: *Tristan*. Mittelhochdeutsch/Neuhochdeutsch. Nach dem Text von Friedrich Ranke. Neu herausgegeben, ins Neuhochdeutsche übersetzt, mit einem Stellenkommentar und einem Nachwort von Rüdiger Krohn. 3 Bände. Stuttgart 1999 (RUB 4471–4473).
- Johann von Würzburg: *Wilhelm von Österreich*. Aus der Gothaer Handschrift. Herausgegeben von Ernst Regel. Berlin 1906 (DTM 3).
- Des Minnesangs Frühling. Unter Benutzung der Ausgaben von Karl Lachmann und Moritz Haupt, Friedrich Vogt und Carl von Kraus, bearbeitet von Hugo Moser und Helmut Tervooren. 38., erneut revidierte Auflage. Mit einem Anhang der Budapester und Kremsmünsterer Fragmente. Bd. 1: Texte. Stuttgart 1988.
- Rudolf von Ems: *Willehalm von Orlens*. Herausgegeben von Victor Junk aus dem Wasserburger Codex der fürstlich Fürstenbergischen Hofbibliothek in Donaueschingen. Berlin 1905 (DTM 2).
- Wirnt von Grafenberg: *Wigalois*. Text, Übersetzung, Stellenkommentar. Text der Ausgabe von Johannes M. N. Kapteyn. Übersetzt, erläutert und mit einem Nachwort versehen von Sabine und Ulrich Seelbach. Berlin, New York 2005 (de Gruyter Texte).
- Wolfram von Eschenbach: *Parzival*. Studienausgabe. Mittelhochdeutscher Text nach der sechsten Ausgabe von Karl Lachmann. Übersetzung von Peter Knecht. Einführung zum Text von Bernd Schirok. Berlin, New York 1998.
- Wolfram von Eschenbach: *Parzival*. Nach der Ausgabe Karl Lachmanns. Revidiert und kommentiert von Eberhard Nellmann. Übertragen von Dieter Kühn. Bd. 1: Text. Bd. 2: Text und Kommentar. Frankfurt a. M. 2006 (Deutscher Klassiker Verlag im Taschenbuch 7).

- Bleuler, Anna K.: Rezension zu Schmitz, Der Schluss des *Parzival*. In: *Arbitrium* 31 (2013), S. 290 f.
- Bleuler, Anna K.: Essen – Trinken – Liebe. Kultursemiotische Untersuchung zur Poetik des Alimentären in Wolframs *Parzival*. Tübingen, Basel 2016 (Bibliotheca Germanica 62).
- Bumke, Joachim: Höfische Kultur. Literatur und Gesellschaft im hohen Mittelalter. München 1997 (dtv 4442).
- Heinig, Dorothea: Die Jagd in Wolframs *Parzival*. Stellenkommentar und Untersuchung. Stuttgart 2012 (ZfdA Bh. 14).
- Iser, Wolfgang: Das Fiktive und das Imaginäre. Perspektiven literarischer Anthropologie. Frankfurt a. M. 1993 (stw 1101).
- Müller, Jan-Dirk: Visualität, Geste, Schrift. Zu einem neuen Untersuchungsfeld der Mediävistik. In: *ZfdPh* 122 (2003), S. 118–132.
- Nellmann, Eberhard: Wolframs Erzähltechnik. Untersuchungen zur Funktion des Erzählers. Wiesbaden 1973.
- Prose, Francine: Völlerei. Die köstlichste Todsünde. Aus dem Amerikanischen von Friederike Meltendorf. Berlin 2009 (Wagenbachs Taschenbücherei 624).
- Schmitz, Michaela: Der Schluss des *Parzival* Wolframs von Eschenbach. Kommentar zum 16. Buch. Berlin 2012.
- Schubert, Ernst: Essen und Trinken im Mittelalter. Darmstadt 2006.
- Schulz, Anne: Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300). Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen. Berlin 2011 (Ergänzungsbände zum RGA 74).