

Herrenspeise - Armenspeise: Essen und Trinken im mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Spital

Gisela Drossbach

Angaben zur Veröffentlichung / Publication details:

Drossbach, Gisela. 2019. "Herrenspeise - Armenspeise: Essen und Trinken im mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Spital." In Umwelt-, Klima- und Konsumgeschichte: Fallstudien zu Süddeutschland, Österreich und der Schweiz, edited by Wolfgang Wüst and Gisela Drossbach, 151-75. Berlin: Peter Lang. <https://doi.org/10.3726/b15259>.

Nutzungsbedingungen / Terms of use:

licgercopyright

Dieses Dokument wird unter folgenden Bedingungen zur Verfügung gestellt: / This document is made available under the following conditions:

Deutsches Urheberrecht

Weitere Informationen finden Sie unter: / For more information see:

<https://www.uni-augsburg.de/de/organisation/bibliothek/publizieren-zitieren-archivieren/publizieren>



Gisela Drossbach

Herrenspeise – Armenspeise: Essen und Trinken im mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Spital

The paper focuses on hospitals in the later middle ages and the early modern period. This article aims to classify and analyse the usual food and drink given to the “ill people”/residents. In this paper I will first discuss why the pre-modern hospital is not a modern “Krankenhaus”/“Polyklinik”. So I will analyse the internal organization of medieval Bavarian hospitals: its hierarchical structure and members, as well as its guiding spiritual ideas and norms. In this context, the daily life of the hospital and its residents will be examined in detail. Then I’m moving on to the food and drink of the residents. Under consideration are four different types of Bavarian hospital: The two big hospitals “Kreuzherrenspital” in Memmingen and the Saint Kathrin’s Hospital in Regensburg with more than 200 residents, the very poor Hospital of the Holy Ghost in Neuburg/Danuvia and the Hospital of the Holy Ghost in Gundelfingen/Swabia with 43 residents. About the last hospital I have published an edition of one part about the “Pfreündt=ordnung”, the order of the daily food.

Einleitung

„Essen und Trinken gehören zu den alltäglichen Grundbedürfnissen des Menschen. Ausreichend essen zu können, war jedoch in früheren Jahrhunderten keine Selbstverständlichkeit, denn bis zu 30 Prozent der städtischen Bevölkerung lebten in Armut und in Zeiten von Ernteausfällen und Teuerung herrschte Not und Mangel. Die Nachfrage nach Hospitalpfünden war in der Vormoderne sehr groß und konnte bei weitem nicht gedeckt werden. Was in den Hospitälern Tag für Tag auf den Tisch kam, war nicht nur von den materiellen Voraussetzungen, den regionalen und saisonalen Besonderheiten geprägt, sondern ebenso von religiösen Vorschriften und diätetischen Überlegungen. Verpflegung und Unterkunft liefern wichtige Indikatoren für die Leistungsfähigkeit der Hospitäler und damit für die Lebensqualität in der Vormoderne.“ So lautete die Aufschrift auf dem Flyer zu einer Tagung im Regensburger Katharinenspital am 22. und 23. April 2016 zum

Thema „Essen und Trinken im Spital“.¹ Im Folgenden soll eingegangen werden auf: 1. Das Spital in der Vormoderne, das kein Krankenhaus im modernen Sinne ist; 2. Herrenspeise – Armenspeise: Kategorien der Ernährung; 3. Beobachtungen zu einzelnen Speisen und Getränken; 4. Beispiele von größeren Spitälern wie Memmingen und kleineren Spitälern wie Gundelfingen.

Das Spital in der Vormoderne

Hospitäler sind wohl die repräsentativste institutionalisierte Form von Stiftungen. Päpste und Kaiser, geistliche wie weltliche Fürsten, Kleriker und Laien stifteten diese karitativen Einrichtungen zum eigenen Seelenheil, das heißt in der Hoffnung auf ein besseres Leben nach dem Tod. Nach mittelalterlichem Kirchenrecht waren Spitäler *loca religiosa*, kirchliche Einrichtungen, mussten eine Kapelle oder Kirche haben, das heißt ein Patrozinium sowie einen Friedhof. Doch von ihrer Funktionalität her waren sie keinesfalls nur auf karitative Aufnahme und Versorgung der Kranken angelegt, sondern dienten auch „als Altersheim, als Schule wie in Nürnberg, als Geldinstitut oder geselliger Treffpunkt, wie es bei dem Würzburger Bürgerspital mit seinen Wein- und Bierkellern nachgewiesen wurde“.² Somit sind Hospitäler völlig heteromorphe Einrichtungen, die zwar im Allgemeinen für die Ewigkeit, und damit meine ich mit religiöser Zielsetzung und aufgrund spiritueller Leitziele, geschaffen wurden, denen jedoch auch weltliche Funktionen zukamen, insbesondere mit ihrer zunehmenden Spezialisierung im Spätmittelalter.

Zunächst zu den religiösen Aspekten des mittelalterlichen Spitals, wobei schon hier Essen und Trinken eine besondere Rolle spielen. Der klassische Typ einer solchen Stiftung war der Stifterwille einer singulären Stifterpersönlichkeit. So legt der Nürnberger Patrizier Konrad Groß in seiner Stiftungsurkunde von 1339 fest, dass sechs Priester und zwölf Kleriker oder zwölf arme Scholaren im Hospital unterkommen und dort auch täglich mit Speise und Getränk versorgt werden sollen.³ Deren Dienst in der Spitalkapelle in Form von Messfeiern und weiteren

-
- 1 Dieser Beitrag geht zurück auf einen Vortrag der Autorin im Rahmen eines Seminars der Hanns-Seidel-Stiftung zum Thema „Essen und Trinken in Bayern vom Mittelalter bis heute“ am 26. November 2016 auf Schloss Sinning (Lkr. Neuburg a.d. Donau/Schrobenhausen). Der Vortragstext wurde lediglich ergänzt, der Fußnotenapparat auf die wichtigsten Belege beschränkt.
 - 2 Vergleiche hierzu: Gisela Drossbach, *Hospitäler im Mittelalter – Stiftungen für die Ewigkeit?*, in: *Rottenburger Jahrbuch für Kirchengeschichte* 29, 2010/2012, S. 155–167.
 - 3 Laut einer fehlerhaften Edition der Stiftungsurkunde für das Nürnberger Heilig-Geist-Spital durch: Christoph Gottlieb von Murr (Ed.), *Charta foundationis novi hospitalis ad Spiritum sanctum Norimbergae* (13. Januarii 1339) *cum confirmatione senatus Norib.*

liturgischen Diensten zugunsten des Seelenheils von Konrad selbst sowie seiner Eltern wird exakt festgelegt. Außerdem gehört zu deren künftiger Aufgabe, dem Stifter auf dem Spitalfriedhof eine feierliche Beerdigung zu zelebrieren. Entsprechend der Bibel und dem Geist der *imitatio Christi* war der Stifter moralisch verpflichtet, nicht nur Almosen zu geben, sondern auch ganz aktiv den Armen zu dienen. In diesem Kontext sind die *opere della misericordia* (die evangelischen Werke der Barmherzigkeit) zu sehen, die vom 12. Jahrhundert bis in das Zeitalter des Barock sowohl in Texten wie auch in der Bildenden Kunst häufig als Zyklus dargestellt auftraten. Hier seien als ein Beispiel die Miniaturen aus dem Leitbuch des Nürnberger Heilig-Geist-Spitals angeführt. Die Werke der Barmherzigkeit zählen zu den guten Taten, die nach kirchlicher Vorstellung und Lehre bei einem Toten die während des Lebens begangenen Sünden überwiegen müssen, damit seine Aufnahme in das Paradies erfolgen kann. Zu den sechs Werken der Barmherzigkeit nach Matthäus 25, 35–46 zählen: An erster Stelle natürlich – Hungrige speisen, Dürstende laben, dann Nackte bekleiden, Obdachlose beherbergen, Kranke pflegen und Gefangene besuchen. So sind im Leitbuch des Nürnberger Heilig-Geist-Spitals, das noch von seinem Stifter, dem oben bereits genannten Konrad Groß, in den Anfängen angelegt und dann von den Spitalmeistern fortgesetzt wurde, die Miniaturen weit weg vom Alltagsleben zu sehen, machen jedoch deutlich, dass im Zentrum der Barmherzigkeit die Ernährung steht, wie in den folgenden drei Szenen⁴:

(5. Februarii 1341) et corroboratione imperatoris Ludovici IV Bavari (24 Februarii 1341), 1801, S. 4: „*Volens et ordinans, ac stabilius institutus in capella hospitalis predicti ad divini cultus augmentum et ad consolationem Christi pauperum ibidem convenientium, quod sex presbiteri et duodecim clerici seu scolares pauperes, ali et nutriri et esse in dicto hospitali et eius capella debeant, qui perpetuis temporibus missas solempnes et privatas ac septem horas canonicas tam de die quam de nocte pro anima ipsius Chunradi, parentum ac benefactorum suorum et predicti et aliorum in cimiterio ipsius hospitalis sepultorum et sepeliendorum solempniter celebrent et cum cantu.*“ Cf. Gisela Drossbach, Hospitalstatuten im Spiegel von Norm und Wirklichkeit, in: Dies. (Hg.), Hospitaler in Mittelalter und Früher Neuzeit. Frankreich, Deutschland und Italien. Eine vergleichende Geschichte – Hôpitaux au Moyen âge et au Temps modernes. France, Allemagne et Italie. Une histoire comparée (= Pariser Historische Studien 75), München 2007, S. 41–55, hier: S. 50 (Zitat Anm. 27).

⁴ Im Folgenden nach: Gisela Drossbach, Die Bildprogramme im römischen Liber Regulae und im Nürnberger Leitbuch, in: Artur Dirmeyer (Hg.), Organisierte Barmherzigkeit. Armenfürsorge und Hospitalwesen in Mittelalter und Früher Neuzeit (Studien zur Geschichte des Spital-, Wohlfahrts- und Gesundheitswesens 10; Schriftenreihe des Archivs des St. Katharinenospitals Regensburg), Regensburg 2010, S. 189–226.

Abb. 32: „Mich durstet. Ir gabt mir zu trincken“, *Leitbuch des Nürnberger Heilig-Geist-Spitals, Mitte des 14. Jahrhunderts. Bildnachweis: StadtA Nürnberg, D.2.II.4, aus: Drossbach, Bildprogramme (wie Anm. 4), S. 196.*



„Mich durstet. Ir gabt mir zu trincken.“ Christus sitzt auf einem Thron. Die vornehme Frau reicht ihm mit der Rechten einen Krug und hält in der Linken eine Kanne. Die Darstellungsweise ist insofern interessant, als kein Kranker auf einem Thron sitzt. Das bedeutet, der Arme ist Christus und Christus muss als solcher gekennzeichnet werden, deshalb der Thron. Das Trinkgefäß kann er nur sitzend empfangen, deshalb die Geste der Übergabe.

Abb. 33: „Ich waz hungerig. Ir gabt mir zu eßen.“ *Leitbuch des Nürnberger Heilig-Geist-Spitals, Mitte des 14. Jahrhunderts. Bildnachweis: StadtA Nürnberg, D.2.II.4, aus: Drossbach, Bildprogramme (wie Anm. 4), S. 196.*



„Ich waz hungerig. Ir gabt mir zu eßen.“ Christus wird gespeist. Er sitzt mit gekreuzten Armen an einem Tisch mit weißem Tischtuch. Eine Frau füttert ihn aus einer Schüssel.

Abb. 34: Hl. Elisabeth mit Bedürftigen. Leitbuch des Nürnberger Heilig-Geist-Spitals, Mitte des 14. Jahrhunderts. Bildnachweis: StadtA Nürnberg, D.2.II.4, aus: Drossbach, Bildprogramme (wie Anm. 4), S. 197.



„Sant Elzpet waz eynz kunigs Tochter von Vngern. Vnd het eyn Lantgrafen von Hezzen. Vnd die volbracht die sehs werck der parmherczikayt.“ Diese Miniatur, die als einzige die ganze Seite einnimmt, zeigt die heilige Elisabeth von Thüringen, die zwei auf Krücken gestützten verkrüppelten Armen Brote reicht.

Ein weiteres Beispiel eines solchen Textes zu den Werken der Barmherzigkeit sind jene Zeilen in dem 1294 für das Bamberger St. Katharinenhospital ausgefertigten bischöflichen Ablassbrief, die zugleich die bis dahin erfolgte

Ausweitung und Spezifizierung des Spitaldienstes widerspiegeln. Denn die eben zitierten Worte des Matthäus werden wie folgt umgedeutet⁵: „Kranke werden besucht, Waisenkinder aufgenommen, Arme erquickt, Frauen in der Zeit der Wehen bis zur Genesung gepflegt, Findelkinder ernährt, Nackte nach Möglichkeit gekleidet, Flüchtlinge und Pilger über Nacht beherbergt.“ Das heißt, die Zeitgenossen des Spätmittelalters, vor allem die Laien und städtischen Bürger, trieb die Bewältigung von Armut und die Speisung der Armen durchaus auch als weltliches Problemfeld um, ohne ihre primäre geistige Zielsetzung, die *Imitatio Christi*, aus den Augen zu verlieren. Im Spätmittelalter werden im Zuge der Spezialisierung die im Spital zu Versorgenden noch konkreter genannt als in dem bischöflichen Ablassbrief für das Bamberger Katharinenspital: Pfründner, kranke Jungfrauen und *debiles*, das sind geistig und/oder körperlich Behinderte. Damit hat sich in der Bezeichnung der Spitalinsassen ein Wandel vollzogen, der auch in der gewandelten Bedeutung im Verständnis gegenüber den Spitalinsassen hervortritt. Das bedeutet: Mit der fortschreitenden Spezialisierung des Personenkreises des Spitalwesens am Ende des Mittelalters, machte sich sodann eine neue Armutsauffassung breit, wie sie auch bei dem in Memmingen geborenen Augsburger Patrizier Burkhard Zingg erkennbar ist. In seiner in den 1450er und 60er Jahren entstandenen Chronik wird Reichtum „als soziale Verantwortung gegenüber der Gemeinde und Armut unter [den] sozioökonomischen Kategorien [genueg und erberklich] im Sinne von bürgerlichem Lebensstandard und ehrbarer, schamvoller Lebensführung als ‚Hausarmut‘ [...]“ bezeichnet.⁶ Das bedeutet: Der Augsburger Chronist nimmt „Armut unter den Vorzeichen der bürgerlichen Hausarmut und in der Administrierung der Not“ wahr – wie Gerhard Fouquet formuliert. Somit ist für Burkhard Zingg und seine Zeitgenossen nicht mehr das während des 12. Jahrhunderts formalisierte Verständnis der *vita religiosa activa* und der *Imitatio Christi* aktiv, vielmehr stehen Seelenheil und soziales Gewissen uneingeschränkt nebeneinander. Erst das Zeitalter der Konfessionalisierung setzte auf Entindividualisierung des caritativen Gedankens und auf Sozialdisziplinierung wie es neue Forschungsansätze zur vormodernen Armut darlegen. Als markantestes Beispiel wird hierfür in der Regel die Augsburger Fuggerei angeführt, die einzigartige vom Reformwillen

5 Nikolaus Haas, Geschichte der Pfarrei St. Martin zu Bamberg und sämtlicher milden Stiftungen der Stadt, [Franz Züberlein] Bamberg 1845, S. 655.

6 Gerhard Fouquet, Zwölf-Brüder-Häuser und die Vorstellung vom verdienten Ruhestand im Spätmittelalter, in: Neithard Bulst / Karl-Heinz Spieß (Hg.), Sozialgeschichte mittelalterlicher Hospitäler (Vorträge und Forschungen 65), Ostfildern 2007, S. 37–75, hier: S. 38 (Zitat).

geprägte Initiative und Stiftung des Jakob Fugger (1521), die einen hohen Grad der Sozialdisziplinierung aufgrund rationaler Einstellung zur sozialen Umwelt ausweist.⁷ Jakob Fugger wollte keine Almosenempfänger/Bettler in seiner Stiftung versorgen, sondern ehrlichen Leuten, die in Not geraten waren, ihr bürgerliches Selbstbewusstsein erhalten.

Schwieriger ist es die essenstechnische und medizinische Versorgung im mittelalterlichen Hospital einzuschätzen, denn uns fehlen heute Speisepläne und Rechnungsbücher und Ärzte zählen nördlich der Alpen erst seit dem 15. Jahrhundert zum festen Personal. Das heißt, für frühere Zeiten fehlen uns weitgehend konkrete Quellaussagen. Ein Beispiel hierfür ist das Thema der Ernährung und Versorgung der armen Kranken, aber auch des Personals, das die Pariser Mediävistin Christine Jehanno für das Pariser Hôtel-Dieu auf der Basis der Spitalstatuten aus dem Jahre 1535 untersuchte.⁸ Dabei stellte Jehanno fest, dass die Ernährung nicht auf die spezifische Krankheit der Patienten abgestimmt und damit integraler Teil der Krankenpflege war. Vielmehr orientierte sich der Speiseplan an der Hierarchie des Hospitalpersonals: Oben rangierten der Meister und der Prior, gefolgt von den Brüdern und Schwestern, dann erst die bediensteten Laien und Kranken. Das heißt, die Hospitalstatuten gaben für die Kranken im Spital die Ernährungspraktiken der einfachen Pariser Bevölkerungsschichten wieder. Dabei muss letztlich offenbleiben, ob die Patienten nicht wirklich krank, sondern eher schwach waren und ihnen eine einfache Kost genügte, oder ob der in den Spitalstatuten beschriebene Speiseplan nur Theorie war und mit der realen Versorgung der Kranken und Armen nichts zu tun hatte.

7 Benjamin Scheller, *Memoria an der Zeitenwende. Die Stiftungen Jakob Fuggers des Reichen vor und während der Reformation (ca. 1505–1555)* (Stiftungsgeschichten 3), Berlin 2004; vgl. auch: Ders., *Memoria, Caritas und das Problem der Dauer. Wahlverwandtschaften zwischen den Stiftungen und der Kirche im Mittelalter*, in: Ansgar Hense / Martin Schulte (Hg.), *Kirchliches Stiftungswesen und Stiftungsrecht im Wandel* (Staatskirchenrechtliche Abhandlungen 47), Berlin 2009, S. 25–37.

8 Christine Jehanno, *Sustenter les « povres malades ». Alimentation et approvisionnement à la fin du Moyen Âge: l'exemple de l'Hôtel-Dieu de Paris*, in: *Hospitäler in Mittelalter und Früher Neuzeit* (wie Anm. 2), S. 107–130.

Herrenspeise – Armenspeise: Kategorien der Ernährung am Beispiel des Memminger Kreuzherrenspitals

Abb. 35: Ehemalige Dürftigenstube des Memminger Kreuzherrenspitals, heute zum Café ausgebaut. Bildnachweis: Foto der Autorin.



Erst für die Frühe Neuzeit hat sich eine dichte Überlieferung der Quellen erhalten: Speisepläne, Küchenbücher und Rechnungsunterlagen geben der Geschichts- und Kulturwissenschaft Einblick in die regionale Küche. Gleichzeitig lassen sich die Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten über längere Zeiträume verfolgen. Ablesen lassen sich an diesen Unterlagen die Auswirkungen des Klimawandels ebenso wie die Mangeljahre von Kriegs- und Krisenzeiten. Allerdings gilt das nur für größere Institutionen, wo aufgezeichnet wurde und Dokumentationspflicht herrschte wie für das Regensburger Katharinenhospital: Dort lassen sich Aufzeichnungen in dem noch erhaltenen Archiv weit zurückverfolgen. So wurde der dortige Archivleiter Dr. Artur Dirmeier unlängst gefragt, was es denn eigentlich am 22. April 1666 im St. Katharinenhospital zum Mittagessen gab. Dirmeier schnappte sich seine weißen Archiv-Handschuhe und zog sie an, während er die Stufen zum Archiv emporstieg. Er ließ seine Hände über die Meter der Buchrücken in einem Regal gleiten und griff nach einem Band, schlug diesen auf und

antwortete: „Der Tag war ein Gründonnerstag, mittags gab es für die Pfründner Eiersuppe, Bier und eingelegten Hering aus Südschweden.“⁹

Auch für das Memminger Kreuzherrenspital können Dokumente zum Themenkreis erst für die Frühe Neuzeit eruiert werden. Erfreulicherweise sind unterschiedliche Speiseordnungen für die sogenannten armen Dürftigen, die bettlägerigen Kranken, die Pfründner und die Findel- und Waisenkinder erhalten. Nach der Hospitalordnung von 1590 erhielten die „Armen Dürftigen in der Siechenstuben“ vier Mal in der Woche Fleisch und zwei Mal Wein.¹⁰ Hinzu kamen besondere Zuwendungen: „Deßgleichen gibt man jedem krankhen Menschen, so betligendz wirdt, zu obgemelter Pfrindt zu ainer Besserung alle tag ain halbe Maß wein, ain hallerwerdt weißbroth, bis er stirbt oder sein Sach besser wirdt.“¹¹ Das heißt, an vielen Tagen im Jahr, besonders an den Feiertagen, griffen die Seelgerätsstiftungen und Anniversarien, die mit einer Mahlaufbesserung für die Spitalinsassen verbunden waren, obwohl die Verpflegung mit wöchentlich vier Mal Fleisch eigentlich schon ganz ordentlich war. Im Biberacher Spital war die Situation im Vergleich viel schlechter. Dort wurden die Dürftigen mit dem Schimpfwort „Lappentischler“ diskriminiert, denn damit sollten sie von den etwas besser gestellten Armenpfründnern unterschieden werden.¹² Als Erklärung für die Bezeichnung „Lappentischler“ wird angenommen, dass „lappen“ im Sinne von schlürfen-bei-Tisch gemeint ist, da ihr Essen vielfach aus dem einfachen Erbsenbrei bestand.

Besser als den armen Dürftigen erging es den Pfründnern im Memminger Kreuzherrenspital, die bereits ab der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts bis zum 18. Jahrhundert gleichbleibend nachweisbar sind. Mit einer bestimmten Summe Geldes konnte man sich die „tägliche Pfründe“ am Hofmeister- oder Pfründnertisch erkaufen. Nach Aufpreis erhielt man täglich den Wein gereicht, ansonsten nur an den Tagen, an denen auch die armen Dürftigen ihren Wein bekamen.¹³ Ein Beispiel: Im Jahre 1479 erwarb Margaretha Clasin um 100 Pfund Heller „die

9 URL: <https://www.mittelbayerische.de/region/regensburg-stadt-nachrichten/so-tischtedas-katharinenspital-auf-21179-art1368600.html> (letzter Zugriff: 17.7.2018).

10 Hannes Lambacher, Das Spital der Reichsstadt Memmingen. Geschichte einer Fürsorgeanstalt, eines Herrschaftsträgers und wirtschaftlichen Großbetriebs und dessen Beitrag zur Entwicklung von Stadt und Umland (Memminger Forschungen 1), Kempfen 1991, S. 113.

11 Ebd.

12 Beate Falk, Lebensraum, Verpflegung, Alltagskonflikte, in: Andreas Schmauder (Hg.), Macht der Barmherzigkeit (Historische Stadt Ravensburg 1), Konstanz 2000, S. 72–94, hier: S. 82.

13 Lambacher, Spital der Reichsstadt Memmingen (wie Anm. 10), S. 127.

täglich Pfründ am Pfründnertisch“, jedoch ohne Wein- und Weißbrotzukost.¹⁴ Sie erwarb sich mit der Einlage von weiteren 100 Pfund Heller und der vertraglichen Zusicherung, dass sie ihr sonstiges Hab und Gut zwar zeitlebens noch nutzen dürfe, aber niemand anderem als dem Spital vermachen könne, folgende Leistungen: Ihr Weil und Lebtage durfte sie in der „Pfründenstube“ bei den anderen Pfründnern wohnen; zusätzlich bekam sie eine eigene Kammer zum Schlafen. Im Krankheitsfall war ihr die Speise an ihren Wohnplatz zu bringen; sollte sie bettlägerig werden, so hatte ihr das Spital eine Magd zu dinge, die vom Spital verköstigt wurde, während sie selbst die Magd entlohnen musste.

Anders erging es dem noch relativ jungen Hans Boxler aus dem zum Spital gehörenden Hitzenhofen, der für die stattliche Summe von 120 Gulden ins Spital genommen wurde.¹⁵ Er durfte jedoch nicht an den Pfründnertisch gehen, sondern nur am Knechtisch seine tägliche Speise einnehmen und musste sich zu allen ihm befohlenen Arbeiten gebrauchen lassen. Möglicherweise war er noch relativ jung für einen Pfründner, denn er brachte ja durchaus eine stattliche Geldsumme ein und erlangte dennoch nicht die „gewöhnliche Pfründe“.¹⁶ Eine Ordnung aus der Mitte des 16. Jahrhunderts trägt den Titel „Hoffmaister-, Pfronden- und Amptleuth-Tisch“.¹⁷ Danach wurden die Pfründer an allen Tagen, an denen man Fleisch essen durfte, zweimal mit Fleisch gespeist, also mittags und abends, dazu gab es eine Suppe und „sonst ein Gericht“ (Kraut oder anderes Gemüse). Am Freitag, Samstag und an allen Festtagen gab es Stockfisch, Käse, Musspeisen oder Erbsengerichte, in der Fastenzeit dreimal in der Woche Hering. Morgens gab es Mus- und Gerstengerichte und Käse. Den Wein bekam jeder so gereicht, „wie er den kauft hat“ – also wie es im Pfründner-Vertrag festgelegt worden war. Zu verschiedenen Anlässen gab es zahlreiche Zulagen an Backwerk, Eiern, Weißbrot und Geflügelfleisch und auch – Wein! An der hervorragenden Verköstigung der Pfründer am Hofmeister- oder Pfründnertisch änderte sich im 17. Jahrhundert nichts Wesentliches. Nach der Verpflegungsordnung von 1622 gab es jeden Mittag Fleisch, abends aber Braten, mit Ausnahme von Montag und Mittwochabend.¹⁸ Am Freitag aber wurde das Fleisch durch Fisch ersetzt. Sehr anschaulich verdeutlicht noch einmal den Kontrast zwischen der „leeren oder rauhen Kost“ der armen Dürftigen im Spital und der Speise der Pfründer die

14 Ebd., S. 126.

15 Ebd., S. 128.

16 Ebd.

17 Ebd., S. 129 f.

18 Ebd., S. 130.

sogenannte „*Ordnung wegen Speisen im Unterhospital*“ von 1737/46.¹⁹ Demnach gab es am Hofmeister- oder Pfründnertisch am Sonntag zu Mittag ein Pfund Rindfleisch – pro Person! –, eine Suppe und Gemüse nach Jahreszeit, zur Nacht eineinhalb Pfund Rindfleisch und Spätzle oder Kräutlerwerk, zum Abendessen eine Suppe und Leber- oder Brätknöpfe; am Dienstag kamen auf den Mittagstisch Suppe, ein Pfund Rindfleisch, Sauerkraut oder Rüben und Gemüse nach Jahreszeit, abends wurde Suppe und geschnittene Nudeln gereicht; mittwochs gab es zum Mittagessen Suppe, ein Pfund Rindfleisch und Semmelgriesmus, zum Abendessen Suppe, Dampfnudeln oder „Gogelhopf“ (= Backwerk); am Donnerstag wurde mittags Suppe, ein Pfund Rindfleisch, Kraut, Rüben und Gemüse nach Jahreszeit aufgetragen, abends Suppe, eineinhalb Pfund gebratenes Fleisch und Salat; freitags gab es zu Mittag Suppe, ein Pfund Rindfleisch und Spätzle, zur Nacht Suppe und Würste; am Samstag schließlich wurde mittags ein Erbsengericht, ein Pfund Rindfleisch, Kraut, Rüben und Gemüse nach Jahreszeit aufgetischt, abends gab es Suppe, Dampfnudeln oder „Küchle“ (= Backwerk). Die Sonderzulagen an Schmalz, Fleisch, Speck und Wurst, Brot und Bier (nicht mehr Wein) an zahlreichen Tagen im Jahr – die allerdings auch den armen Dürftigen im Spital gegeben wurden – scheinen gegenüber früheren Zeiten eher zugenommen zu haben, sind jedenfalls genauer spezifiziert worden. Die Verköstigung der Pfründner im Unterhospital war ohne Zweifel ausgezeichnet!

Bürgerliche und fremde Wöchnerinnen wurden mit Speis und Trank vier Wochen im Spital in gleicher Weise wie die armen Dürftigen gehalten; zusätzlich erhielten sie jedoch zwei Pfund Schmalz und 40 Eier über die vier Wochen sowie einen Laib Brot pro Woche.²⁰ Einen Unterschied zwischen bürgerlichen und fremden Kindbetterinnen machte man bei der Weinzuteilung: während die Bürgerinnen täglich eine halbe Maß Wein erhielten, gab es für fremde Frauen nur eine viertel Maß. Wenn Neugeborene ohne Mutter waren – in den meisten Fällen durch Tod der Mutter im Kindbett – musste eine Amme zum Stillen gesucht werden.²¹ Das Unterhospital bezahlte zum Beispiel im frühen 16. Jahrhundert Frauen der Stadt und in seinen zugehörigen Dorfschaften, die „*Sugkinder*“ annahmen, mit fünf Schilling pro Woche, bis die Kleinkinder abgestillt werden konnten – und das betraf die ersten drei Lebensjahre des Kindes. Vielfach starben allerdings die Säuglinge nach wenigen Wochen. Aus den Verköstigungsanweisungen von 1590 ist zu erfahren, dass „*die Kinder mit der Täglichen gewonlichen Speiß auß*

19 Ebd.

20 Ebd., S. 118.

21 Ebd., S. 120 f.

dem dürfftig hauß gespeysset, außer etlichen besunderen Gutthaten, die inen im Khündtshauß laut der Stüfftungen gekochet werden.“ Das heißt, das Kindshaus war einerseits an die Verpflegung des Hauptspitals angegliedert, musste aber in einer eigenen Küche die Sonderleistungen, die den Kindern aus Stiftungsmitteln bereitet werden mussten – hauptsächlich war das Backwerk –, selber fertigen. Bei oftmals über 100 Kindermäulern, die im Kindshaus zu sättigen waren, nahm das beachtliche Ausmaße an. Nach der Spitalordnung für die Jahre von 1737 bis 1746 erhielten die Kinder folgende Verköstigung: Am Sonntag zu Mittag jedes ein halbes Pfund Fleisch und eine Suppe, abends eine „versottene Suppe“ und süße Milch, montags zum Mittagmahl Mus/Brei und Kraut, abends eine Gerspenspeise und Milch; am Dienstag Mittag Spatzen und eine Suppe, zum Abendessen Spatzen, eine Suppe und Milch; mittwochs Brenntmus und Kraut zu Mittag, abends ein Gerstengericht und Milch; donnerstags zum Mittagessen Spatzen und Suppe, auf die Nacht Spatzen, Suppe und Milch; freitags Erbsen und Kraut zu Mittag, abends eine Gerspenspeise und Milch; samstags Brenntmus und Kraut zu Mittag, Spatzen, Suppe und Milch am Abend. Auch die gewöhnliche und nicht sehr abwechslungsreiche Kost der Kinder erfuhr eine mengenmäßige und vor allem wohl auch geschmackliche Aufbesserung durch zahlreiche Stiftungen. Diese große Anzahl von Kindern war sicherlich ein nicht unbedeutender Kostenfaktor im Gesamtbetrieb des Unterhospitals. Unter betriebswirtschaftlichen aber auch unter aufklärerischen Gesichtspunkten im Hinblick auf eine angeblich bessere Erziehung der Kinder entschloss sich der Magistrat der Reichsstadt Memmingen im Jahre 1782 das Waisenhaus aufzulösen und die Waisenkinder Pflegeeltern zu übergeben, die natürlich eine Aufwandsentschädigung bekommen mussten, ein sogenanntes Kostgeld.²² Die Ausquartierung der Kinder hatte auch noch einen anderen Grund: Es bestand die Tendenz der Ausdehnung des Pfründenbereichs auf Kosten der Kinder im Waisenhaus.

In Memmingen war um 1570 die „verstrikte Julia“, das heißt der in Ketten gelegten Julia, ebenfalls in der Dürftigenstube untergebracht; eine sogenannte Narrenstube wurde erst etwa 50 Jahre später eingerichtet. Die im Narrenhaus verpflegten Geisteskranken wurden lediglich verwahrt und keineswegs therapeutisch versorgt. Sie wurden in der Verpflegung gehalten wie die armen Dürftigen in der Dürftigenstube. Nach der Spitalordnung von 1622 erhielten die Insassen alle Quartember ein „Zuberbad“, zu dem sie auch besondere Zuteilungen an Wein, Brot und Schmalz gereicht bekamen.²³ Nach dem wohl ziemlich aufwendigen Badevorgang

22 Ebd., S. 121 f.

23 Ebd., S. 122.

setzten sich die Dürftigmutter, die Kellerin, die Narrenmutter und die Mägde in der Dürftigmutter-Stüblin zusammen, um ihr vollbrachtes Werk mit einer Sonderzuteilung an Wein und Backwerk gebührend zu feiern. Einmal gab es einen Narren namens Joseph Stötter, der offenbar gewalttätig war, denn es mussten zu dessen Bad vier Stadtknechte anrücken und helfen. Zum Lohn erhielten sie ein Mahl im Spital gereicht und eine halbe Maß Wein. Das Memminger Kreuzherrenspital stand nicht allein mit seiner Differenzierung der Personenkreise und der damit verbundenen Auswirkung auf den Essensplan. Beispielsweise zeigt eine Tabelle, die zum Essensplan von 1470 des Konstanzer Heilig-Geist-Spitals erstellt wurde, dass neben einer (auch käuflichen) Priesterpfründe beim Essen in vier weitere Kategorien mit voneinander abweichenden Speisen unterschieden wurde:²⁴ Die „Herren“-Speise bestand aus 639 g Fleisch an fünf Tagen/Woche und 1,5 Maß Wein (1 Maß = 1,19 l); die mittleren Pfründner erhielten an drei Tagen/Woche 564 g Fleisch und ebenfalls 1,5 Maß Wein; die unteren Pfründner mussten auf Fleisch weitgehend verzichten, das heißt sie bekamen pro Woche 28 Schilling zum Ankauf von Fleisch ausgezahlt; die Weinmenge wird nicht erwähnt. Da Siechen aufgepäppelt werden mussten, erhielten diese an drei Tagen 376 g Fleisch und ein Maß Wein.

Es sei nicht verschwiegen, dass offensichtlich viele der armen Dürftigen wie auch einige Pfründner ihre Weinration nicht selbst tranken, sondern außerhalb des Spitals verkauften. Diesem Missbrauch wurde im Memminger Unterhospital durch eine Ordnung von 1590 Einhalt geboten. Sie schreibt nämlich fest, dass jeder Spitalinsasse, der die ihm zugestandene Weinration nicht trinken wolle, dafür 15 Pfennige pro Maß erhalten könne.²⁵

Beobachtungen zu einzelnen Speisen und Getränken im Regensburger Katharinenspital

Am Beispiel des gut belegten Regensburger St. Katharinenspitals soll ein Einblick in einzelne Speisen und Getränke gegeben werden.²⁶ Dabei sind auch die Fast- und Feiertage interessant, da sie neben den Hohen Festen oder den Heiligenfesten

24 Rüdiger Braun, Die älteste Rechnung des Bürgerspitals von 1495 (Schriften des Stadtarchivs Würzburg 15), Würzburg 2005, S. 85.

25 Lambacher, Spital der Reichsstadt Memmingen (wie Anm. 10), S. 122.

26 Hier und im Folgenden in Auszügen und zusammengefasst nach: Andreas Kühne, Essen und Trinken in Süddeutschland. Das Regensburger St. Katharinenspital in der Frühen Neuzeit (Studien zur Geschichte des Spital-, Wohlfahrts- und Gesundheitswesens 8), Regensburg 2006, S. 153–288.

lange Zeit dafür sorgten, dass sich kein Küchenmeister des Spitals überlegen musste, was er zu essen kochte. Diese Köche mussten sich schlichtweg an die religiösen Vorschriften halten. Fleisch gab es während der Fasten- und Abstinenztage nicht. Fleischfrei gefastet wurde im Spital überhaupt etwa ein Drittel des Jahres. An Stelle des Fleisches wurden an den Sonntagen Karpfen oder Stockfisch gespeist, an den Dienstagen und Donnerstagen gab es Hering. Eine weitere typische Fastenspeise war die Erbsensuppe. An Freitagen und Samstagen wurden vor allem die festen Mehlspeisen, das heißt Dampfnudeln und geschnittene Nudeln, gegessen. Dafür gab es aber auch 48 Festtage im Jahr, davon sind die hohen Feiertage Weihnachten, Neujahr, Epiphantias, Ostern und Pfingsten. Hier wurde nicht nur quantitativ mehr gegessen, sondern auch Fleisch in anderen Zubereitungsformen verspeist: So gab es beispielsweise an Ostern nach einem „Voressen“, das aus Innereien bestand, einen Kälber- oder Schweinebraten aus dem Ofen mit frischem Gemüse wie zum Beispiel Spinat. Typisch war außerdem der zusätzliche Verzehr von Blut-, Leber- und Bratwürsten, wenn gerade frisch geschlachtet worden war. Dennoch konnte der Küchenmeister kulinarisch nur im Rahmen seiner Möglichkeiten aufstischen, denn neben den religiösen Vorschriften stützten auch die finanziellen Möglichkeiten und die daraus resultierende Produktpalette ordentlich zusammen.

Suppen beziehungsweise Brei und Brot: Für die Masse der Bevölkerung bildeten Brot und Mus/Brei die Hauptbestandteile der Nahrung. Brot galt umso feiner, je heller es war und Weißbrot wurde in den Hospitälern nur an Festtagen gereicht. Alle Pfründner bekamen im Katharinenspital wöchentlich acht Laibel Roggenbrot, wobei ein Laibel ausgebacken etwa 500 g wog, zur eigenen Aufbewahrung und durfte jederzeit verzehrt werden. Es wurde in der eigenen Pfisterei hergestellt. Wichtigstes Grundnahrungsmittel blieb der Brei bis 1712! Bei den Breien dominierten diejenigen auf Getreidebasis, also beispielsweise Hirse-, Grieß- und Gerstenbrei. Letzterer wurde vor allem als Abendspeise verzehrt. Auch Suppe war „Grundnahrungsmittel“. Gereicht wurden Erbsensuppe, Milchrahmsuppe und Biersuppe, aber auch Fleischbrühe. Besonders gerne wurde von den Dienstboten der „Bettelmann“, eine Art Brotauflauf mit Obst, gegessen. Neben den verschiedenen Arten von Breien entwickelte sich über die Jahrhunderte hinweg ein absoluter Dauerbrenner im St. Katharinenspital: Dampfnudeln und Mehlspeisen. Das Jahr 1712 war ein glückliches Jahr für die Pfründner im St. Katharinenspital. Denn in diesem Jahr führte der damalige Küchenmeister den Dampfnudeltag ein. Fortan bekamen die Spitalinsassen jeden Samstag einen goldenen Knödel aus gebratenem und gedämpftem Hefeteig zu essen und mussten nicht den Getreidebrei hinunterwürgen. Eine weitere Mehlspeise war ab Mitte des 17. Jahrhunderts der

Semmelknödel. Ab 1712 kam eine neue Mehlspeise hinzu, die vorher schon erwähnten geschnittenen Nudeln.

Milch wurde mit wenigen Ausnahmen nicht frisch getrunken, sondern sofort weiterverarbeitet, da man sie ohne Kühlmöglichkeit schlecht konservieren konnte. Sie wurde entweder für die Zubereitung der zahlreichen Milchsuppen verwendet oder aber zu Butter verarbeitet, die jedoch – im Gegensatz zu Norddeutschland – als Brotaufstrich noch keine Verwendung fand, da sie nicht lange haltbar war. Meist wurde sie rasch zu Butterschmalz ausgelassen, das wichtigste Fett in der Spitalküche. Besonders in der Fastenzeit wurden darin die zahlreichen Mehlspeisen ausgebacken. Käse wurde dagegen offensichtlich kaum verzehrt.

Fisch war für die Verpflegung im Spital ein großes Thema. Allerdings waren die Fische nicht so lecker gegrillt wie die auf dem Rost der Anna Maria Huffnäglin auf dem Blatt eines unbekanntenen Künstlers aus dem Jahr 1663, sondern in der Regel in Salz eingelegt oder getrocknet. Die Karpfen konnte sich das Spital laut Dirmeier selbst organisieren. Es bestanden aber auch Handelsbeziehungen mit der Hanse, die getrockneten Stockfisch und eingelegten Hering aus dem südschwedischen Schonen lieferte. Als der Hering aber zu teuer wurde – die Fischer hatten die Bestände in Küstennähe leergefischt und mussten auf die hohe See hinaus – strichen ihn die Spitalverantwortlichen wieder von der Speisekarte. Stattdessen zahlten sie das Geld dafür aus. Der Stockfisch, das ist getrockneter und eingesalzener Kabeljau, musste vor dem Verzehr lange gewässert und weichgeklopft werden – eine Arbeit, die von den Pfründnern erledigt wurde.

Bei Gemüse dominierte eindeutig der selbst angebaute Kohl, der in seiner sauer eingelegten Form als Sauer-, Zettel- oder Kumpeskraut bezeichnet wurde. Es wurde nahezu täglich gegessen, während es den Krautsalat nur gelegentlich gab. Es gab aber auch Spinat beziehungsweise Grünkraut. Grüner Salat war eine Festtagsspeise zu Johanni und spielte sonst keine Rolle. Beim Obst weisen die Akten in erster Linie auf Äpfel, Birnen und Zwetschgen aus eigenem Anbau hin, denn diese ließen sich gut dörren und nach dem Einweichen in Wasser im Winter essen.

Exklusiv: In der Zeit zwischen 1650 und 1972 gab es nahezu täglich gekochtes Rindfleisch, das zuvor getrocknet beziehungsweise gedörrt worden war, mit Sauerkraut. An den hohen Feiertagen wie Weihnachten legten die Küchenmeister noch einen drauf: Dann gab es Schweine- oder Kalbsbraten.

Trinken: vom Wein zum Bier

Wie steht es um die Produktion und den Genuss von Bier und Wein? Generell gilt: Bier und Wein kamen in zahlreichen Sorten und unterschiedlichsten Qualitäten zum Ausschank und waren Ersatz für das häufig genießbare Wasser.

Bekannterweise gründete der Würzburger Bischof Julius Echter von Mespelbrunn (reg. 1573–1617) (1576/79 Grundsteinlegung/Stiftungsbrief) das nach ihm benannte Juliusspital. Wichtige Weinberge, wie etwa Weingärten am Stein nördlich der Domstadt, gehörten zur Gründungsausstattung des Spitals. 1605 verfügte es in der Gemarkung Würzburg über 143 gute und 42 beste Morgen Weingarten.²⁷ Noch immer ist der Weinanbau eine wichtige Einnahmequelle der Stiftung Juliusspital Würzburg. Anders verhält es sich im Regensburger Katharinen-Spital, das bis 1400 für seinen Weinanbau bekannt war, sich dann aber bis heute einen Namen mit seinem Bier macht/e. Da es klimatisch bedingt immer schwieriger wurde, die Trauben für den Wein anzubauen, wurde im Katharinen-Spital ab etwa 1300 der preiswertere Hafer zu Bier vergoren. Das war die Geburtsstunde für das Spitalbier: Noch heute stehen jedem der Altenheimbewohner im St. Katharinenhospital ein „Köpfl“ als Nachtrunk zu, das sind nach heutigem Maß 0,83 Liter.²⁸ Vergleicht man beispielsweise das Bierdeputat von etwa 0,83 Litern, das seit 1238 den armen Kranken (ab ca. 1500 den Pfründnern) des Regensburger Spitals pro Tag zustand, mit dem statistisch erhobenen Maximalkonsum von 119 Litern pro Jahr und Kopf im Deutschen Reich des Jahres 1909, so wird bei aller statistischer Unschärfe augenfällig, dass durchschnittliche SpitalbewohnerInnen im Lauf der Jahrhunderte offenbar dreimal so viel Bier konsumierten wie die Menschen im Kaiserreich. Befördert wurde die Brauaktivität des Spitals lange durch seine umfangreiche Grundherrschaft. Die Untertanen waren verpflichtet, Getreideabgaben in die Vorratskästen in Regensburg sowie in Ingolstadt, Amberg und Straubing abzuliefern. Zusätzlich baute man auf spitaleigenen Gütern in Aschach und Faulwiesen eigene Gerste und Hopfen an. So war für die nötigen Rohstoffe in gewisser Unabhängigkeit von den (über-)regionalen Getreidemärkten gesorgt. Langfristig betrachtet musste nur in verhältnismäßig geringem Umfang Getreide zugekauft werden. Die Bierproduktion und damit der alltägliche

27 Markus Frankl, Artikel Weinbau in Franken, publiziert am 13.5.2016, in: Historisches Lexikon Bayerns, URL: http://www.historisches-lexikon-bayerns.de/Lexikon/Weinbau_in_Franken (letzter Zugriff: 15.11.2016). Siehe jetzt auch: Ders., Zur Bedeutung von Wein und Weinbau für das Bürgerspital und das Juliusspital in Würzburg, in: Artur Dirmeier (Hg.), Essen und Trinken im Spital. Ernährungskultur zwischen Festtag und Fasttag (Schriftenreihe des Archivs des St. Katharinenospitals Regensburg 13), Regensburg 2018, S. 259–272.

28 Hier und im Folgenden nach: Kühne, Essen und Trinken (wie Anm. 26), S. 255–268. Siehe jetzt auch: Gunther Hirschfelder, Die Regensburger Spitalbrauerei – Spiegel der europäischen Bierlandschaft, in: Dirmeier (Hg.), Ernährungskultur zwischen Festtag und Fasttag (wie Anm. 27), S. 97–109.

Konsum im Hospital blieben sogar während Missernten und Getreidesperren vergleichsmäßig konstant. Es gibt unterschiedliche Biere: Wochentags wurde den BewohnerInnen zum Beispiel „*ordinari bier*“ serviert; an Fest- und Feiertagen schenkte man „*feiertags bier*“ oder hin und wieder „*extra ordinary bier*“ aus, und bei besonderen Anlässen freute man sich gar über „*doppelt bier*“. Unter all diesen Bezeichnungen können sich BierkennerInnen ein dunkelbraunes, untergärig gebräutes Getränk vorstellen, dem im heutigen Sortiment am ehesten die Sorte „Dunkel“ entspricht. Erst seit Beginn des 20. Jahrhunderts wird im Spital helles Bier hergestellt. Grundsätzlich lag der Alkoholgehalt des historischen Spitalbiers unter heutigen Standardwerten. Besonders das sogenannte Winterbier, das von September bis März gebraut wurde, war tendenziell schwächer. Aus Gründen der Haltbarmachung mussten in der Frühzeit Brauzeiten eingehalten werden. Das Sommerbier wurde von November bis Dezember gebraut und sollte dementsprechend lange vorhalten, was seinen höheren Gehalt an Hopfen und Alkohol erklärt. Zum täglichen Ausschank wurde um 10 Uhr morgens eine Glocke geläutet, woraufhin Personal das Bier nach Vorlage blecherner Biermarken in handlichen Fässern aus dem Vorratsraum holte, den die Pfründner nicht betreten durften. Dann wurde es im Speiseraum den wartenden Berechtigten in zinnerne Krüge abgefüllt. Sogenannte „*wirkliche Pfründner*“, das heißt diejenigen, die dauerhaft im Spital lebten und arbeiteten, erhielten wie gesagt täglich ein „*Köpfl*“, also 0,83 Liter, sowie alle Amtleute und weiteres Personal zusätzlich zu den im Arbeitsvertrag fixierten Leistungen.

In Regensburg ist der Ausschank auch im evangelischen Bruder- und Waisenhaus belegt – hingegen trank man im katholischen Waisenhaus offiziell ausschließlich Wasser – ein Befund, der mehr für Bier als Genussmittel denn als „Heilmittel“ spricht. In der Tat verband man durchaus gesundheitliche Bedenken mit dem braunen Bier: Qualitätsmängel werden in den Quellen häufig thematisiert wie „*das merzen bier ist nicht nur bisweilen, sondern ziemlich oft schlecht gewesen*“ oder 1683 wird moniert: „*so schlechtes Bier, welches ganz dickh und sauer ist*“; 1755 gar sei das Winterbier „*von lautter fetten nicht einmal mehr trinkbar gewesen*“. Das klingt natürlich nicht nach Heilmittel. Doch darüber scheiden sich in der Forschung die Geister, erst im 20. Jahrhundert erfolgte die Durchsetzung des Reinheitsgebotes und der untergärigen Brauweise.²⁹

29 Siehe hierzu aktuell: Hans-Georg Hermann, Das Reinheitsgebot von 1516. Vorläufer, Konflikte, Bedeutung und Auswirkungen, in: Haus der Bayerischen Geschichte (Hg.), Bier in Bayern. Ausstellungskatalog zur Jahresausstellung 2016, S. 1–12.

Im Memminger Spital hingegen gab es noch im ganzen 16. Jahrhundert keinen Bierverbrauch und schon gar keine Bierproduktion. Das gebräuchliche Getränk für die Amt- und Dienstleute, Pfründner und Kranken war der Wein.³⁰ Viele Seelgerät- und Jahrtagsstiftungen des Spätmittelalters waren verbunden mit einer besonderen Weinzugabe für die Spitalinsassen. Die jährlichen Ausgaben des Spitals „um Wein“ waren nicht unerheblich. 1515/16 waren es immerhin 56,3 lib h, das waren knapp 14 % der gesamten Jahresausgaben. Das ganze 16. Jahrhundert hindurch beanspruchten die Ausgaben für den Weinverbrauch zwischen 10 % und 18 % der Gesamtausgaben. Da wurden schon mal 3.700 lib (1578) oder gar 4.230 lib h (1593) allein für Wein ausgegeben.

In den Jahren 1636 bis 1642 hörte jedoch der Weinverbrauch im Memminger Spital ziemlich abrupt auf. In dieser Zeit des Dreißigjährigen Krieges waren seine schlimmsten Auswirkungen spürbar und der Weinbezug des Spitals war nicht mehr zu bewerkstelligen, denn dieser kam aus Südtirol, dem Neckargebiet und vom Bodensee her. Man stellte also aus der Not heraus auf Bier um. Es bot sich an, das Bier selbst zu brauen; möglicherweise gab es in der Reichsstadt auch keinen potentiellen Bierlieferanten. Zum Bierbrauen bedurfte es aber der Gerste, ebenso des Hopfens, was aber im Umland kaum angebaut wurde. In der Jahresrechnung von 1642/43 gibt es dann zum ersten Male die Ausgabeposten dafür, was auch mit der Schorer-Chronik übereinstimmt, die schreibt, dass 1642 das erste Mal in Memmingen Bier gebraut wurde. Die Rechnung belegt auch ein „Bier-Ungeld“; offensichtlich hatte man die Bierherstellung so intensiv betrieben, dass man über den Eigenbedarf hinaus auch Bier verkaufen konnte. Eine Nachfrage war sicher vorhanden, denn das Versiegen der Weinquelle legte ja nicht nur das Spital trocken, sondern auch die Bürger. Jedoch musste die Gerste eingekauft werden, die Kornrechnungen vor 1642 zeigen, dass Gerste als Futter- und Nahrungsmittel noch kaum Eingang in den spitalischen Haushalt gefunden hatten. Roggen und Haber kamen genug herein, Gerste musste man erst anbauen, die aber nie ausreichte und weiterhin mit ansehnlichen Summen Geldes eingekauft werden musste. Später baute man auch Hopfen an. Von 1641 bis 1671 ist Ludwig Philipert Pfeiffer als Kornmeister nachgewiesen; bis zum Ende seiner Amtszeit führte er neben der Kornrechnung auch die Bierrechnung. Der Wein erzielte nie mehr eine Bedeutung als tägliches Getränk. Im Jahre 1750 zum Beispiel gab der Spital-schreiber gerade noch 85 Gulden für Weinkauf aus, 1751 nur noch 25 Gulden. Die zwangsweise Umstellung von Wein auf Bier während des Dreißigjährigen Krieges hatte sich somit für das Memminger Unterhospital äußerst positiv ausgewirkt.

30 Im Folgenden nach: Lambacher, Spital der Reichsstadt Memmingen (wie Anm. 10).

Einfachere Hospitäler – Heilig-Geist-Spital in Neuburg an der Donau

Pfalzgraf Ottheinrich erließ noch im selben Jahr der Spitalsübernahme im Jahre 1543 eine Spitalordnung, worin ein exakter Speiseplan festgelegt war.³¹ Meiner Durchsicht nach umfasste dieser nur ein Existenzminimum, nämlich Suppe, Kraut oder Fleisch, Gemüse und Milch beziehungsweise wenn diese nicht bekommt oder vorhanden ist, dann Bier. Deshalb musste der Speiseplan durch Spenden vermögender Leute bereichert werden. Hierzu ist zu lesen:

„Hans Pruder hat gestift für jeden Pfründtner auf Johann Bapt. und Joh. Evang. ein halb V. Wein und ein pfenningwerths Brod.

Wolfgang Aigner, Dechant allhier hat gestiftet für jeden Pfründtner auf Johann Evang. ein Stuck Fleisch und ein Semmel. Die so im gem. Almos. Hauß sind, sollen an einen oder 2 Tisch gesetzt werden, auch dabei gehalten werden, auf daß Keiner mer, vor den Häusern sammle, wie den ein Sollchs ain sonder Artikel in unser Ordnung ausweist.“

Konfliktpunkt ist also das Betteln in der Stadt, wenn das Almosenhaus die Armen nicht oder nicht richtig verpflegen kann. Mit der neuen, fürstlichen Hospitalleitung, einer neuen Hospitalordnung sowie Speiseplan und Essensstiftungen sollte dem begegnet werden. Brot wurde nicht erwähnt, war aber wohl reichlich vorhanden, denn dies bekamen die nicht zahlenden Armen sowie alles, was die Pfründner übrig ließen bei der gemeinsamen Einnahme der Mahlzeiten. Es ist nicht davon auszugehen, dass es deshalb zu einem Konflikt zwischen „Armen“ und „Reichen“ kam, vielmehr durfte man sich glücklich schätzen, überhaupt im Spital aufgenommen worden zu sein.

31 Nach wie vor findet sich ein erster Überblick bei: Roland Thiele, Die Geschichte des Hl.-Geist-Bürgerspitals in Neuburg a.d.D., in: *Neuburger Kollektaneenblatt* 127, 1974, Anhang S. 5–72. Hier nach der von Ottheinrich erlassenen Spitalordnung: BayHStA, Pfalz-Neuburg a 3883.

Abb. 36: Heilig-Geist-Spital Neuburg an der Donau. Ausschnitt aus einem Stich aus der Zeit der Maria Amalie von Sachsen (1757–1831), Herzogin von Pfalz-Zweibrücken. Bildnachweis: Privatbesitz. Foto: Autorin.



Die Pfründner im Heilig-Geist-Spital in Gundelfingen

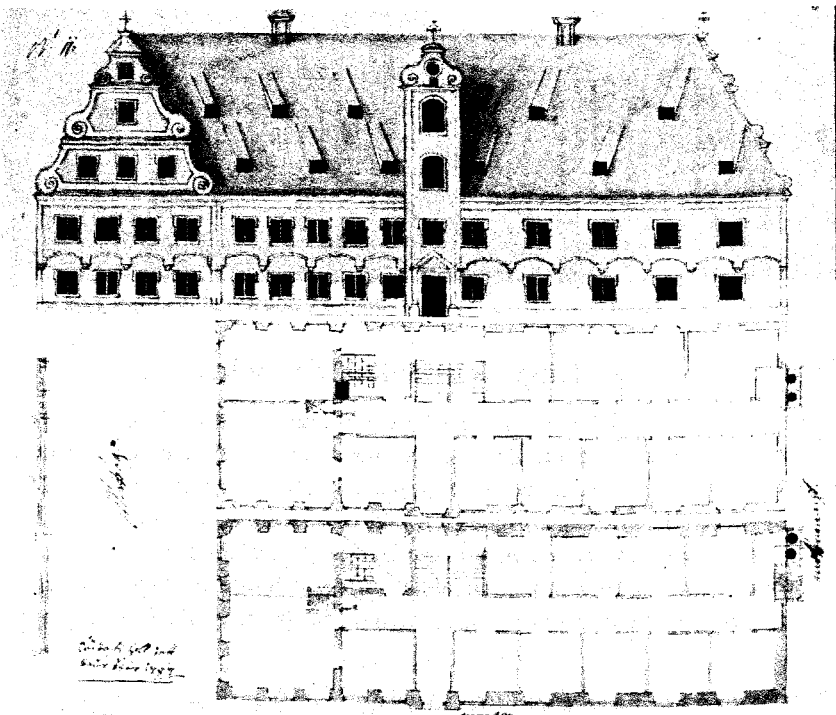
Das Einnahmen- und Ausgaben-Register des Spitals zu Gundelfingen von 1625 ist ein gebundenes Werk von 225 Folia im Staatsarchiv Augsburg, das neben der exakten Rechnungsführung die ökonomische Situation des Spitals in dieser Zeit demonstriert – der Dreißigjährige Krieg hatte diese Region noch nicht erreicht.³² Gleich zu Beginn des weitgehend von einer Hand geschriebenen, bisher von der Forschung nicht wahrgenommenen Werkes findet sich eine „Pfrüend Ordnug“, die sich nach genauerer Betrachtung im ersten Teil als ein Speiseplan entpuppt.³³

32 StaatsAA, Fürstentum Pfalz-Neuburg, Literalien Nr. 297b. Herzlich danke ich Herrn Archivamtmann Günter Steiner für das Auffinden der Akte.

33 Ebd., fol. [1r]–8v.

Darauf folgt als zweiter Teil die namentliche Aufzählung der Pfründner und Pfründnerinnen mit Altersangabe und der Nennung der Anzahl der Jahre, die die Personen bereits im Spital verbracht haben. Am längsten im Spital war Maria Orthlieb, 69 Jahre alt, die sich dort im 24. Jahr aufhielt. Insgesamt 36 Pfründner und Pfründnerinnen konnten auf diese Weise für das Jahr 1625 gezählt werden. Weitere Personen werden im „Spitalhaushalt außer der Pfründner unterhalten“, darunter die „Anna Stehlerin“, die offensichtlich geklaut hat, und „Hinderlassenen Knaben umb 26 Jahr“ sowie das Spitalgesinde: Spitalmeister, Spitalmeisterin Anna Kröllin und wohl der Ehemann Martin Kroll sowie Melchior Vischer. Das macht „Summa aller Personen 45“, wovon aber drei Personen bereits verstorben sind, sodass der „Rest“ 42 Personen ausmacht.

Abb. 37: Ansicht und Grundriss des alten Hauses des Spitals Gundelfingen. Bildnachweis: Zeichner: Eustach Holl, Stadtmaurermeister, 1787, aus: StaatsAA, Karten- und Plansammlung A 68.



Der unten wiedergegebene erste Teil der „Pfründt Ordnung“ des Gundelfinger Spitals, nämlich der Speiseplan, zeigt, dass die Speiseordnung an die Wochentage und vor allem an verschiedene Festzeiten wie Fasnacht, Kirchweih, katholische Heilige etc. gebunden waren. Dabei macht sogleich das erste Kapitel deutlich, dass die wichtigste Speise das Sakrament der heiligen Messe ist. Mit dem großzügigen Speiseplan des Regensburger St. Katharinenospitals oder des Memminger Kreuzherrenspitals kann die Gundelfinger Speiseordnung nicht annähernd mithalten. Die Basis ist die morgendliche und abendliche Suppe – eine mittägliche Suppe wird Sonntag, Montag und Dienstag offensichtlich nicht gereicht. Die Suppe kann morgens mit Fleisch angereichert sein oder sogar mit Fleisch und Kraut oder (wahlweise?) mit Speck gereicht werden, bleibt jedoch an vier Tagen fleischlos: Montag, Mittwoch, Freitag und Samstag. „Gebratenes“ (Fleisch) gibt es nur an Fasnacht. Wenige Male wird die Wassersuppe durch Mus oder Erbsenbrei ersetzt. Einmal im Jahr gibt es nur Eier, dann aber gleich zehn Stück, zu Ostern oder schon zuvor in der Karwoche. Wein wird nur an bestimmten kirchlichen Festtagen ausgeschenkt und Bier wird gar nicht erwähnt.

Des Spithals zue Gundelfingen Pfreündt=ordnung

1. *Erstlichen sollen sich alle und jede Pfrüender, Mann und Weibspersonen vleißig am Sonntag, Feyr- und all anderen Tagen in der Woche herumb, in wölchen das Opfer der heyligen Meß verrichtet würdt, auch zu der Behör deß Göttlichen Wortts und dem Gebrauch der h. hochwürdigen Sacramenten halten.*
2. *Zum Andern ist geordnet, daß man alle Sonntag einen jeden Pfründer, es sey Mann oder Weibsperson, zue morgens ein Fleischsuppen, auch Kraut und Fleisch, oder Speck darin, und zue nachts ein Waßersuppen ordenlicher Weiß raichen oder geben soll.*
3. *Zum Dritten solle alle Montag zue morgens ein Waßersuppen, ein Gerst in einer Milch, zue nachts aber ein Erbes gegeben werden.*
4. *Zum Vierten, am Afftermontag zue morgens soll allwegen ein Waßersuppen, Kraut, und Fleisch, oder Rüeben, und Fleisch, oder Speck und des nachts ein Fleischsuppen gereicht werden.*
5. *Zum Fünften, am Mittwoch des morgens ein Waßersuppen, des mittags wider ein Waßersuppen, ein Schönmuß (?), und des nachts ein Erbes.*
6. *Zum Sechsten, alle Donnerstag des morgens ein Waßersuppen, des mittags wider ein Waßersuppen, Kraut, und Fleisch, oder Rüeben, und Fleisch oder Speck, und des nachts ein Fleischsuppen.*

7. Zum Siebenden, am freytag des morgens ein Waßersuppen, zue mittag ein gewesert Habermues, ein Gerst im Waßer, und des nachts ein Erbes geraicht werden sollen.
8. Zum Achten, auf jeden Samstag des morgens ein Waßersuppen, mittags wider ein Waßersuppen, ein Habermues in einer Milch, und des nachts ebenmeßig ein Waßersuppen gegeben werden soll.
9. Beim Neundten, gibt man den undern Pfründern am Tag S. Mariae Verkündigung, am heiligen Pfingsttag, zum Tag Mariae Himmelfart, am Tag Mathiae, am Tag Martini, am heiligen Christag, am Tag Mariae Reinigung, jeden ein $\frac{1}{2}$ Maß Wein, oder 15 d. (?) und i. fr. Brott.
10. Dan am Tag Martini würdt allen Pfrüendern, dan dem Spithalmeister, und seinem Weib jedem $\frac{1}{2}$ Maß Wein, oder 15 d. und i. fr. Brott, und dan mit Pfeffer, und Gebrattenes gespeist.
11. Item an der Faßnacht sollen ihnen Würstsuppen und Fleisch, Kraut, und Fleisch, oder Speck, und zur nacht wider Suppen und Fleisch gespeist werden.
12. Item an Faßnacht Montag soll ihnen den Pfrüendern ein Sultz, und Gebratenes, desgleichen Kraut, und Fleisch, und des nachts Suppen und Fleisch gegeben werden.
13. Item am Afftermontag echter Faßnacht gibt man ihnen Suppen und Fleisch, und was man ihnen am anderen Afftermontag gibt soll ihnen des tags auch gereicht werden.
14. Und an der Kürchweyhen im Spithal, wölche am Sontag vor oder nach Johannis gehalten, soll ihnen Suppen und Fleisch, und nichts destoweniger was ihnen sonst uf den Sontag gepürt gereicht werden.
15. Item ob sich in der Schlacht zuetrüge, daß nicht Milch vorhanden were, so soll ihnen von Kopff, oder Knoden Fleisch ein Suppen, mittags oder nachts dafür gegeben werden.
16. Item am Weissen Sontag, zu eingang der Fasten, soll jedem Pfrüender des morgens ein Waßersuppen, und ein Hürsch in einer Milch, des nachts aber ein Waßersuppen, die Milch soll ihnen in der Fasten am Montag gegeben werden, als soll der Hürsch in der Milch die ganze Fasten über, an allen Sonntagen, dan im Jahr an allen Feyrtagen so es kein Fleischtag erreicht, gespeist werden.
17. Item am Montag, nach dem Weisen Sontag, des morgens ein Waßersuppen, des mittags ein erbesbrüe, ein Kraut im Schmaltz gemacht, und zue nachts ein Waßersuppen.
18. Desgleichen am Afftermontag ze morgens ein Waßersuppen, ein Gerst in einer Milch und des nachts ein Waßersuppen.
19. Am Mittwoch wie am Montag.

20. *Am Donnerstag des morgens ein Waßersuppen, des mittag ein Waßersuppen, ein Schön mües in der Milch.*
 21. *Am Freytag wie am Montag.*
 22. *Am Sambstag des morgens ein Waßersuppen, des mittags ein Habermüesß in der Milch, und des nachts ein Waßersuppen.*
 23. *Item so würdt jährlich jedem Pfrüender am Ostertag, oder in der Wochen zuevor zehen Eyer gereicht.*
 24. *Item so würdt in der Fasten jeden Pfrüender für sier (?) 10 d. wie auch umb Schönbrodt 10 d. gegeben.*
- [25.-33.: Allgemeine Bestimmungen wie zur Aufhebung der Pfründe, Schlafenszeiten etc.]
34. *Soll wochentlich ieden Pfrüender, wan die Milch vorhanden 1 Maß oder 2 d. für 1 Maß gereicht werden.*
 35. *Wen sich zwen Pfrüender zusammen verheirathen, soll jeder dem Spithal ein Saltzscheiben schuldig sein zuebefohlen.*
 36. *Und weyln vor disem an der Knöpfels= und Fasnacht [...] daß man fürhin alle Jahr ihnen an der Knöpfelsnacht, für die Knöpfen ieden 1 Metzlin Meel, jedem ½ Pfund schmalz, dan für 1 Pfund Fleisch, was es damahlen gültig. Item an der Faßnacht wie an der Knöpfelsnacht, 1 Metzlin Meel, ½ Pfund Schmalz, und 1 Pfund Fleisch. Item am Schmalzigen Samstag jedem Pfrüender 1 Metzlin Meel, und ½ Pfund Schmalz.*
 37. *Es mögen auch die Pfrüender, ihre gekaufte Speis selbsten nießen oder verkaufen.*
 38. *Es würdt jedem Pfrüender sein Los und anders was ihm gepüert nit vorbehalten, es sey einer daheim oder nit.*
 39. *Itam am h. Ostertag würdt jedem Pfrüender 2 Metzlin Meel für die Fladen gereicht.*