Impressum

Denkmalpflege in Lüneburg
2000
herausgegeben von Edgar Ring
im Auftrag der
Lüneburger Stadtarchäologie e.V.

Lüneburg 2000
ISBN 3-932520-04-1
© Lüneburger Stadtarchäologie e.V.
Satz und Litho: Ebeling & Blumenbach GmbH
Druck und Bindung: von Stern'sche Druckerei und Pixlfarm GmbH

So nym witten ingever, muschatenblomen, paradiseskorne unde neghelken unde stod tosammende.....

Der archäologische Nachweis von Gewürzen im frühneuzeitlichen Lüneburg

Julian Wiethold

So beschreibt ein in der Herzog-August-Bibliothek zu Wolfenbüttel verwahrtes mittelniederdeutsches Kochbuch aus dem 15. Jahrhundert das Würzen eines blaemantier, einer aus Reis, Mandeln, ausgelöstem Hühnerfleisch und Milch bereiteten vornehmen Breispeise.
Gewürzt und gefärbt wurden Speisen früher viel und gerne. Deshalb gehörte ein Mörser zum Zerstoßen der Gewürze ebenso wie Seihtuch und Durchschlag zum unverzichtbaren Kücheninventar.

Das in der Frühen Neuzeit zur Verfügung stehende Gewürzspektrum war außerordentlich vielfältig und umfasste neben den vielen in den Gärten gepflanzten heimischen Arten wie Sellerie, Fenchel, Dill, Garten-Petersilie, Koriander, Salbei, Ysop und Bohnenkraut auch bereits zahlreiche exotische Importgewürze (Abb. 1).

Sie gelangten über den Fernhandel nach Lüneburg. Pfeffer aus Westindien, Paradieskorn aus Westafrika, Kardamom, Zimt, Muskatnuss und Muskatblüte sowie Ingwer aus Südostasien wurden bei der Zubereitung von Festessen in vornehmen Lüneburger Patrizierhaushalten verwandt. Sie gaben den Speisen einen kräftigen exotischen Geschmack und belegten gleichzeitig das wirtschaftliche Wohlergehen und den gehobenen sozialen Stand des Einladenden.

Im Gegensatz zu heute dienten fast alle Gewürze auch als Heilmittel zur Behandlung von vielerlei körperlichen Beschwerden.

Abb. 1
Der Kräutergarten bestand oft aus erhöhten rechteckigen Beeten mit einer Einfassung aus Brettern. So konnten selbst auf den kleinen innerstädtischen Gartenparzellen alle notwendigen Küchenkräuter und einige Zierpflanzen platzsparend gezogen werden. Holzschnitt von 1557.

Verwandt wurden nicht nur die Samen und Früchte vieler Gewürzpflanzen, sondern auch Blüten, Blätter und Wurzeln. Genutzt wurden aber auch Zubereitungen wie wässerige Auszüge, Tees, Pulver und die sogenannten *Confectiones*.
Bei letzteren Zubereitungen handelt es sich um Latwergen, die aus einer oder mehreren Drogen unter Verwendung von Zucker hergestellt wurden.

Von der Vielfalt pflanzlicher Heilmittel und Zubereitungen zeugt ein Lüneburger Apothekeninventar von 1475, das anlässlich des Verkaufs der ehemals in der Großen Bäckerstraße 5 gelegenen Apotheke des Mathias van der Most an den Rat der Stadt erstellt wurde. Es stellt gleichsam die Gründungsurkunde der Lüneburger Ratsapotheke dar.
Die Aufstellung von Einrichtung und Warenlager der Apotheke bildete einen Teil des beurkundeten Kaufvertrages mit dem Rat der Stadt.

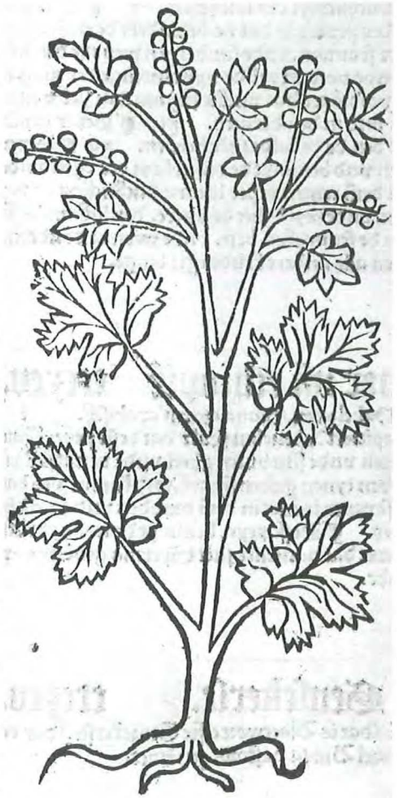

Abb. 2
Pfeffer (Piper nigrum/Piper longum).
Diese Abbildung aus dem 1520 bei Steffen Arndes in Lübeck gedruckten Auflage des Gart der suntheyt von 1485 verdeutlicht, dass der Künstler die Pfefferpflanze wohl nicht kannte, sondern sie vermutlich aufgrund von anderen Darstellungen und Berichten abbildete.

Ferner enthält das *Registrum provisorium apoteke 1475-1489, 1512-1657* weitere Inventarangaben aus dem Zeitraum von 1475 bis ins Jahr 1657. Es wird heute unter der Signatur *„Amtsbücher 214“* im Lüneburger Stadtarchiv verwahrt und stellt eine bedeutende Quelle zur frühneuzeitlichen Pharmaziegeschichte dar.

Zu dieser Zeit hielt die Lüneburger Apotheke folgende Gewürze bereit: Pfeffer, sowohl die normalen schwarzen Pfefferfrüchte als auch die als „weißen Pfeffer“ bezeichneten geschälten Pfefferbeeren, Langen Pfeffer, Paradieskorn und eventuell Piment (Abb. 2).

Ferner die einheimischen oder inzwischen in den Gärten eingebürgerten Gewürze und Heilpflanzen Kümmel, Dill, Fenchel, Sellerie, Anis, Thymian, Majoran, Borretsch, Bockshornklee, Schwarzkümmel, Ysop, Liebstöckel, Zitronenmelisse, Portulak und Rauke, sowie viele weitere

Arten, die hier nicht im einzelnen aufgeführt werden können. Drogen aus Wurzeln wurden unter anderem von Sellerie, Fenchel, Petersilie, Liebstöckel sowie von der aus Südostasien stammenden Gelbwurz (Kurkuma) vorrätig gehalten. Pulver waren dagegen meist Zubereitungen aus mehreren Drogen. So wurde *pulvis diacalaminthe* nicht nur aus Poleiminze, sondern auch aus den Früchten bzw. Blättern von Petersilie, Thymian, Pfeffer und einigen weiteren zerstoßenen Gewürzen unter Zugabe von Zucker hergestellt.
Pulvis diacurcumae soll neben Krokus/Safran auch Tragant, Gelbwurzel, Rhabarber und andere stark färbende pflanzliche Bestandteile enthalten haben.

Für die meisten Gewürzen überliefern die frühen Kräuterbücher, die sich oft auf die Angaben antiker Autoren wie Dioskurides stützen, vielfältige, teils heute skurril anmutende Verwendungen. So wurde beispielsweise Fenchelwasser herzstärkende und gedächtnisstützende Eigenschaften bescheinigt (Abb. 3).

Abb. 3
Fenchel (Foeniculum vulgare)
Aus der 1520 bei Steffen Arndes in Lübeck gedruckten Auflage des Gart der suntheyt, ursprünglich von 1485.

Ein warm ins Ohr eingeträufeltes Gemisch von Fenchelkrautsaft und Honig empfiehlt Eucharius Rösslin 1533 in seinem *Kreutterbuch von allem Erdgewächs* zur Abtötung von „Ohrwürmern“. Koriander wurde als entzündungshemmendes Heilmittel gegen Hodenentzündungen, Furunkel und Geschwüre eingesetzt. Eine Abkochung aus grünem Korianderkraut in Essig oder eine Abkochung aus *Corianderkraut, Holderbletter und Wermuth* empfiehlt Theodor 1588 zur Bekämpfung von Parasiten: *„Mit demselbigen Wasser gebeusset die Gemach/so man auch die Hemden und Hosen mit diesem Wasser wäschet und besprenget/lässet es kein Floch darinn und tödtet auch die Läuß...“*. Koriandersamen dienten auch zur innerlichen Anwendung gegen Parasiten.
So berichtet Rösslin: *Coriander samen mit süssem Wein ingeben/tödtet den kindern die würm“*. Und Hieronymus Bock empfiehlt 1539 in seinem

New Kreütterbuch Koriander auch zur Konservierung von Fleisch: *„Coriander samen mit Essig gestossen/und das gesalzen fleisch damit geriben/vertreibt die schmeis mucken/laßt kein maden wachsen/behalt das fleisch lange zeit wol schmekkend....“.*

Diese historischen Quellen zur frühneuzeitlichen Verwendung von Gewürzen werden in Lüneburg durch die Ergebnisse archäobotanischer Analysen ergänzt. Die Archäobotanik untersucht als naturwissenschaftliche Disziplin Samen, Früchte, Fruchtsteine und andere Pflanzenreste aus archäologischen Ausgrabungen, um damalige Ernährungsweisen und Umweltbedingungen zu rekonstruieren. Zu den wichtigsten Quellen archäobotanischen Fundgutes gehören in Lüneburg die zahlreichen Kloakenschächte, die von der Lüneburger Stadtarchäologie und ehrenamtlichen Helfern in den vergangenen Jahren freigelegt worden sind. In den Kloakensedimenten sind Pflanzenreste feucht und unter weitgehendem Luftabschluss erhalten geblieben. Nach einer Behandlung mit Kalilauge lassen sie sich aus den Sedimenten herauswaschen und mit Hilfe von feinmaschigen Sieben als botanisches Untersuchungsmaterial gewinnen, das anschließend unter dem Stereomikroskop untersucht und bestimmt werden kann.

Seit mehreren Jahren wird von der Lüneburger Stadtarchäologie das Fundmaterial ausgewählter Kloaken wissenschaftlich untersucht. Nicht nur Keramik- und Glasfunde, sondern auch Textilien sowie botanische und zoologische Reste werden analysiert. In der Zusammenschau der Ergebnisse können die damaligen Lebensbedingungen umfassend rekonstruiert werden. Ziel ist es außerdem, mit Hilfe organischer Funde auch soziale Unterschiede zwischen den einzelnen Haushalten herauszuarbeiten. Der Nachweis zahlreicher exotischer Gewürze in einer Kloakenverfüllung kann beispielsweise einen Hinweis auf die gehobene soziale Stellung eines Haushaltes geben. Trotzdem werden teurer Pfeffer, Paradieskörner und andere exotische Importe auch vereinzelt in normalen Haushalten Verwendung gefunden haben.

Bisher wurden die zu Patrizierhäusern gehörenden Kloakenanlagen auf den Grundstücken Auf dem Wüstenort/Große Bäckerstraße 26 sowie auf der benachbarten Parzelle Große Bäckerstraße 27 archäobotanisch untersucht. Pflanzenreste aus einer weiteren Kloakenanlage vom Grundstück Baumstraße 17 werden zur Zeit im Institut für Pflanzenwissenschaften der Universität Göttingen wissenschaftlich bearbeitet.
Einen ungewöhnlich reichen Handwerkerhaushalt, der ebenfalls der begüterten Oberschicht zuzuweisen ist, repräsentieren dagegen die Ergebnisse aus der Kloakenanlage des Töpferhauses Auf der Altstadt 29. Alle diese Anlagen gehören dem 16. und 17. Jahrhundert an.

Die Erhaltungsbedingungen für pflanzliche Reste waren durch die feuchten Verfüllschichten und weitgehenden Luftabschluss stets sehr gut, so dass die Ergebnisse gut miteinander verglichen werden können. Mittelalterliche Brunnen und Kloaken sind in Lüneburg dagegen bisher erst ausgesprochen selten freigelegt.
Lediglich eine Anlage aus dem Bereich des St. Michaelisklosters und eine aus Backstein errichtete Kloakenanlage auf dem Grundstück Salzbrückerstraße 18 lieferten einige Pflanzenreste.

Die bisherigen archäobotanischen Nachweise von Gewürzen und Gemüsen aus Lüneburg

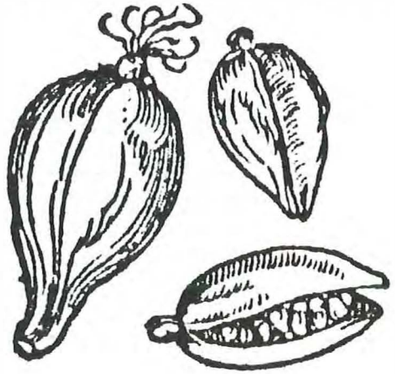

Abb. 4
Kardamom (Elettaria cardamomum, Elettaria maxima)
Darstellung aus Adamus Lonicerus (Adam Lonitzer), Kreuterbuch.
Künstliche Conterfeyunge der Bäume/Stauden/Hekken/Getreyd/Gewürze [...] durch Peter Uffenach übersehen] Ulm 1679.

sind in Tabelle 1 zusammengestellt. Bei der Interpretation der Zusammenstellung ist zu beachten, dass Gewürze und Gemüse besonders leicht nachgewiesen werden können, wenn ihre gut erhaltungsfähigen Samen und Früchte genutzt wurden. Diese gelangten entweder als Küchenabfall oder als unverdaute Bestandteile der Fäkalien in den Kloakenschacht. Blätter, Wurzeln und andere zartwandige Pflanzenteile bleiben dagegen in der Regel nicht erhalten. So wurden bisher weder Safran – es handelt sich um die zarten Staubblätter vom *Crocus sativus* – noch Ingwer, eine Wurzelknolle, archäobotanisch nachgewiesen, obwohl zeitgenössische Kochbücher und Handelsrechnungen ihre häufige Verwendung in der frühneuzeitlichen Küche belegen.

Die an Gewürzfunden reichste Anlage stellt die zu einem Patrizierhaus gehörende Kloake von der Parzelle Große Bäckerstraße 27 dar.
Neben den lokal gezogenen Arten Kümmel, Fenchel, Dill, Koriander und Petersilie wurden mit Kardamom, Pfeffer und Paradieskorn gleich drei exotische Importe nachgewiesen. Bemerkenswert sind ferner die Gemüse Pastinak, Gemüsekürbis, Gurke und Rübe. Der Gemüsekürbis ist eine Art der Neuen Welt, der sich bei uns als Gemüse erst im 17. Jahrhundert nach und nach durchsetzte. Pfeffer, Paradieskorn und Kardamom sind scharf schmeckende exotische Gewürze (Abb. 4).

Sie wurden in Norddeutschland besonders häufig in Kloakenanlagen gefunden, die der sozialen Oberschicht zuzuweisen sind. Pfeffer wurde in den Kloakenanlagen auf den mit Patrizierhäusern bebauten Grundstücken Große Bäckerstraße 26 und Große Bäckerstraße 27 sowie Auf der Altstadt 29 und Baumstraße 17 gefunden. Paradieskorn wurde in Kloaken auf den Grundstücken Große Bäckerstraße 26 und 27 entdeckt.

Paradieskorn oder Melegueta-Pfeffer, ein westafrikanisches Ingwergewächs, ist heute bei uns in Vergessenheit geraten. Es handelt sich um die Samen eines rund 1,80 m hohen schilfähnlichen Ingwergewächses mit roten trompetenförmigen Blüten, von denen bereits Adamus Lonicerus in der 1679 erschienenen Auflage seines 'Kreuterbuch' bemerkt *„....Melegam und Melgetteam / ist ganz scharf und hitzig am Geschmack....“*.
Die Pflanze stammt aus Westafrika und wird dort heute für die lokalen Märkte angebaut. Im internationalen Gewürzhandel ist Paradieskorn aber heute unbedeutend und nur wenige gut sortierte Gewürzhandlungen führen die in der Frühen Neuzeit als *grana paradisi* gehandelten Samen noch in ihrem Sortiment. Im 16. und 17. Jahrhundert wurde Paradieskorn als Pfefferersatz benutzt und in der Küche zu vielerlei Gerichten eingesetzt.
So bezeugen die erhaltenen Aufzeichnungen zum Rechnungswesen der Vogtei Celle für das Jahr 1438 einen Großeinkauf zur Fastenzeit, bei dem fünf Tonnen Ingwer, eine Tonne Safran, acht Tonnen Peperkornen und eine Tonne Paradieskorn bei Ludecke Mestwart in Celle beschafft wurden. Auch die Lüneburger Apotheke hielt 1475 Paradieskorn vorrätig. Der Zustrom exotischer Gewürze über den Fernhandel war also bereits im 15. Jahrhunderts beachtlich, obwohl sich damals wohl zunächst nur die soziale Oberschicht teure exotische Importe leisten konnte.

Abb. 5
Gehäufte Ansammlung von Kirschkernen in der Kloake Salzbrückerstr. 18.

Pfeffer, die Beerenfrucht eines kletternden trpischen Strauches, stammte überwiegend von der südwestindischen Malabarküste. Er wurde im Spätmittelalter über Venedig und Augsburg verhandelt, die zunächst das Monopol im Pfefferhandel besaßen. Da Pfeffer knapp und teuer war, suchte man in der Küche schnell nach Alternativen und stieß so auf die Paradieskörner aus Westafrika. Außerdem wurde Schwarzer Pfeffer als begehrtes und teures Handelsgut vielfach verfälscht und mit anderen Produkten gestreckt. Zusammen mit Ingwer und Gewürznelken wurde Pfeffer nicht nur zu kräftigen Fleischgerichten eingesetzt. So wird in dem bereits genannten mittelniederdeutschen Kochbuch des 15. Jahrhunderts ein Rezept für ein *kersebeerenmoes* aufgeführt. Das Kirschmus wurde mit Honigkuchen eingedickt und anschließend mit Ingwer, Nelken und Pfeffer gewürzt.
Diese Beispiele zeigen, dass die frühneuzeitliche Küche bei festlichen Anlässen außerordentlich vielfältig war und stärker als heute auf stark würzende und färbende Zutaten setzte. Neben dem exotischen Gaumenkitzel förderten Gewürze auch die Bekömmlichkeit schwerer, fettreicher Kost. Vergessen werden darf jedoch nicht, dass der einfache Morgenbrei aus Getreide, meist Hafer und Gerste, oder auch die Buchweizengrütze im 16. und 17. Jahrhundert für große Teile der städtischen Bevölkerung Grundnahrungsmittel und das „täglich Brot“ darstellten.

Fazit

Erst die gemeinsame Auswertung des archäologischen und archäobotanischen Fundgutes zusammen mit den verfügbaren historische Quellen wie Kochbüchern, Handels-, Kaufhaus- und Zollrechnungen erlaubt es, die damaligen Ernährungsgewohnheiten im frühneuzeitlichen Lüneburg umfassend zu rekonstruieren (Abb. 5).

Durch die begonnene interdisziplinäre Zusammenarbeit zwischen so unterschiedlichen Disziplinen wie Archäologie, Handelsgeschichte und Naturwissenschaften soll dies für Lüneburg auch in den kommenden Jahren fortgesetzt werden.

Tab. 1. Lüneburg, Nachweise von Bierwürzen, Gewürzen und Gemüsen aus mittelalterlichen und frühneuzeitlichen Kloaken der Stadt Lüneburg.

1: St. Michaeliskloster,
14. Jh./bis 1410 n. Chr. (BEHRE 1981).
2: Salzbrückerstr. 18,
Kloake des 15./16. Jahrhunderts.
3: Große Bäckerstr. 26/Auf dem Wüstenort, Kloake 4 des 16./17. Jahrhunderts.
4: Große Bäckerstraße 27,
Kloake des 16./17. Jahrhunderts.
5: Auf der Altstadt 29,
Kloake des 16./17. Jahrhunderts.
6: Baumstr. 17,
Kloake der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts, unvollständige Ergebnisse laufender Analysen. 2-6 Ergebnisse nach zum Teil unpublizierten Untersuchungen des Verfassers.

Wissenschaftlicher Name	Kloake	Kloake	Kloake	Kloake	Kloake	Kloake	deutscher Name
OBERDORFER (1990)	1	2	3	4	5	6	OBERDORFER (1990)
Zahl untersuchter Proben	14	2	3	2	3	2	
Gesamtvolumen aller Proben in ml	2000	3000	4750	5550	8000	3000	
Bierwürzen							
Humulus lupulus	•	•	•	•	•	•	Hopfen
Myrica gale		•					Gagel
Gewürze und Gemüse							
Carum carvi		•	•	•	•	•	Kümmel
Foeniculum vulgare		•	•	•	•	•	Fenchel
Brassica nigra		•	•	•	•	•	Schwarzer Senf
Anethum graveolens			•	•	•	•	Dill
Petroselinum crispum		•	•	•		•	Garten-Petersilie
Piper nigrum			•	•	•	•	Pfeffer
Juniperus communis		•	•		•		Gewöhnlicher Wacholder
Coriandrum sativum, Frucht			•	•		•	Koriander, Frucht
Cucumis sativus			•	•	•		Gurke
Satureja hortensis		•			•		Echtes Bohnenkraut
Aframomum melegueta			•	•			Melegueta-Pfeffer
Pastinaca sativa			•	•			Pastinak
Beta vulgaris				•	•		Rübe
Brassica oleracea		•			•		Gemüsekohl
Elettaria cardamomum				•			Kardamom
Cucurbita pepo				•			Gemüsekürbis
Daucus carota				•			Möhre
Valerianella dentata				•			Gezähnter Feldsalat
Atriplex cf. hortensis					•		wohl Gartenmelde

Literatur:
D. Arends, E.- Hickel, W. Schneider, Das Warenlager einer mittelalterlichen Apotheke (Ratsapotheke Lüneburg 1475). Veröffentlichung aus dem Pharmaziegeschichtlichen Seminar der Technischen Hochschule Braunschweig 4 (Braunschweig 1960).
S. Baumann, Pflanzenabbildungen in alten Kräuterbüchern. Die Umbelliferen in der Herbarien- und Kräuterbuchliteratur der frühen Neuzeit. Heidelberger Schriften zur Pharmazie- und Naturwissenschaftsgeschichte 15 (Stuttgart 1998).
J. Wiethold, Reis, Pfeffer und Paradieskorn: Pflanzenreste des 16. und 17. Jahrhunderts aus der Kloake der Patrizierfamilie von Dassel aus Lüneburg. Archäologie und Bauforschung in Lüneburg 1, 1995, 129-166.
J. Wiethold, „Wyltu maken en gud moes van brambeeren...„. Ein Blick auf den Speisezettel eines Lüneburger Handwerkerhaushaltes im 16. und 17. Jahrhundert. In: Ton Steine Scherben. Ausgegraben und erforscht in der Lüneburger Altstadt. Hrsg. v. Frank Andraschko u.a. Lüneburg 1996, 113-125.
H. Wiswe, Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts. Braunschweigisches Jahrbuch 1956, 19-55.